

MONOGRAFIA TOWARZYSTWA DOKTORANTÓW
UNIwersytetu JAGIELLOŃSKIEGO

Tom 2

Rok 1/2022

**KULINARIA:
LITERATURA
- MEDIA - FILM**

MONOGRAFIA TOWARZYSTWA DOKTORANTÓW
UNIwersYTETU JAGIELLOŃSKIEGO

Tom 2

Rok 1/2022

KULINARIA: LITERATURA - MEDIA - FILM

Pod redakcją:
Agnieszki Ścibior



Kraków 2022

Monografia Towarzystwa Doktorantów Uniwersytetu Jagiellońskiego
Tom 2. *Kulinaria: Literatura – Media – Film*

Zespół Redakcyjny:

Redaktor naczelna: Agnieszka Ścibior

Redaktor prowadząca Tom 2: *KULINARIA: LITERATURA*

– *MEDIA – FILM:*

Agnieszka Ścibior

Redaktorzy tomu: Agata Jaworska, Maria Płaszczyńska, Agnieszka Ścibior

Wydawca:

Oficyna Wydawnicza Kucharski

Wydawnictwo Naukowe. Identyfikator 45200

www.oficynamjk.com.pl

ISBN 978-83-64232-63-3

Portal naukowy [Academic Journalsacademic-journals.eu](http://AcademicJournals.academic-journals.eu)

monografie.tduj@uj.edu.pl

Publikacja sfinansowana ze środków Towarzystwa Doktorantów UJ

© Copyright by Towarzystwo Doktorantów UJ, Kraków 2022

SPIS TREŚCI

Judyta Dąbrowska, <i>Przez pryzmat sztuki. O felietonach Marii Poprzęckiej</i>	7
Bartłomiej Karnasiewicz, <i>Bioturystyka w cieniu dawnej Rzeczypospolitej – czy możemy znaleźć ślady dawnych piw?</i>	28
Mateusz Kucab, <i>Spożywanie trupów. Do mięsożerców Marii Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej w perspektywie ekokrytyki i food studies. Wstępne rozpoznania</i>	43
Katarzyna Kurowska, <i>Od mitologizacji kultur kulinarnych do śmierci kucharza. Food film w świetle refleksji Rolanda Barthesa</i>	59
Katarzyna Kurowska, „ <i>Pokaż mi, co jecie, a powiem, czy ten związek przetrwa</i> ”. <i>Kilka refleksji o funkcji jedzenia w Foodie Love</i>	74
Bogumił Kramarz, <i>Miękkie oblicze cykorii – o metaforach pojęciowych w prasie kulinarnej</i>	84

Przez pryzmat sztuki. O felietonach Marii Poprzęckiej

Through the prism of art. About Maria Poprzęcka's columns

The aim of the article is to present some of the emerging problems within visual culture on the basis of the writings by Maria Poprzęcka, contemporary art historian and art critic. The article presents a selected number of her columns primarily taken from the online magazine "Dwutygodnik.com" and discusses main problems described by the author, all of them through the issues of the world of art, pointing to the state of contemporary culture.

Selected columns by Poprzęcka will become the basis for discussing the following topics: relations between literature and fine arts, reception theory, contemporary issues with museums and tourism, and the exhaustion of existing formulas in today's visual culture in connection to the changing face of art. Also, the researcher's attitude towards the problems will be described, as well as her writing style and rhetorical skills. The article concludes with the statement that art becomes a proper testimony of changes now taking place in culture and is also a convenient standpoint to observe upcoming modifications in the current state of the humanities in general.

Keywords: Maria Poprzęcka, art, visual culture, column.

Słowa kluczowe: Maria Poprzęcka, sztuka, kultura wizualna, felieton.

Maria Poprzęcka, historyczka sztuki, należąca do czołowych współczesnych badaczy kultury, jest autorką kilkudziesięciu felietonów (napisanych w ciągu ostatnich dziesięciu lat), z których duża część opublikowana została na łamach internetowych czasopism „Dwutygodnik.com” oraz „Magazynu SZUM”. W szerokim ujęciu wszystkie te teksty dotyczą współczesnego ob-

licza sztuki. Autorka osnuwa jednak swoje rozważania na kanwie literatury, wydarzeń kulturalnych czy filmów, a także często wychodzi poza główny temat, przyglądając się elementom życia codziennego czy nawet nawiązując do aktualnych wydarzeń politycznych.

Tytuł działu Poprzęckiej w „Dwutygodniku” – *Na oko* pozwala jej prowadzić dość różnorodne rozważania, oparte na obserwacji bieżących zjawisk.¹ Tok mojego wywodu będzie wyznaczony tematyką tychże felietonów, głównie ze względu na ich przeważającą ilość – Poprzęcka pisze tam bowiem regularnie, nie (jak w innych czasopismach) gościnnie – a także z uwagi na znaczenie, jakie ona sama do nich przywiązuje.² Sądzę, że teksty te można uporządkować w ramach kilku grup, którym kolejno niżej się przyjrzę. Do pierwszej z nich należą felietony omawiające związki sztuki z literaturą i językiem. W dalszej kolejności skupię się na rozważaniach wokół estetyki recepcji. Muzea i turystyka będą tu kolejnym tematem, na koniec zaś przejdę do – bodaj najciekawszych i najobszerniejszych – refleksji dotyczących dewaluacji artystycznych mitów, wyczerpywania się zastanych formuł, wreszcie – zmiany oblicza współczesnej twórczości artystycznej.

Zaproponowany podział nie wyczerpuje potencjału tematycznego wszystkich cytowanych tu tekstów, niemniej sama możliwość wyodrębnienia takich a nie innych, w miarę definiowalnych tematów, pozwala zwrócić uwagę na to, w jak dużym stopniu autorka proponuje postrzeganie świata właśnie poprzez sztukę. Poprzęcka bardzo rzadko przy tym bezpośrednio wyraża swoje poglądy, częściej poprzestaje na sugestiach. Stanowi to jej strategię pisarską, w efekcie przynosząc pouczające i nieraz przenikliwe diagnozy na temat współczesności, ujęte w formę lekkiej i krótkiej formy felietonu w czasopiśmie o tematyce kulturalnej.

1 Zgodnie ze słownikowym określeniem felietonu, który „dotyczy zazwyczaj aktualnych w danym momencie wydarzeń lub problemów, nie jest jednak nigdy programowym komentarzem do nich; składają się nań raczej swobodne dywagacje, często niepozbawione zabarwienia satyrycznego”. Vide: M. Głowiński, *Felieton*, [w:] *Słownik terminów literackich*, J. Sławiński (red.), Wrocław 2008, s. 151.

2 Badaczka w wywiadzie na łamach „Magazynu SZUM” mówi, że szansa pisania felietonów dla „Dwutygodnika.com” jest „czymś cudownym”, ponieważ może w nich pisać o wszystkim, co interesuje ją na równi ze sztuką. Vide: M. Poprzęcka, *La donna è mobile. Rozmowa z Marią Poprzęcką*, „Magazyn SZUM”, 4.10.2019 (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://magazynszum.pl/la-donna-e-mobile-rozmowa-z-maria-poprzeczka/>.

Sztuka a literatura

Obustronne wpływy sztuki i literatury pasjonowały badaczkę od dawna, bowiem pierwszy swój felieton na łamach „Dwutygodnika” poświęciła właśnie temu problemowi.³ Przypomina tam, że w scenie śmierci Bergotte’a w powieści Marcela Prousta *W poszukiwaniu straconego czasu* mamy przywołany „kawałek żółtej ściany”, o którym bohater dowiedział się dzięki tekstowi krytycznemu opisującemu obraz Vermeera *Widok Delft*; poszedł na wystawę obejrzeć owo dzieło, a następnie, artystycznie spełniony, umarł. Jak skrupulatnie zauważa Poprzęcka, na płótnie niderlandzkiego malarza nie znajdziemy ściany zgodnej z Proustowskim opisem. Zaraz jednak nasuwa się pytanie, czy musi ona naprawdę istnieć, aby dzięki jej opisowi uzyskać efekt artystyczny. Sztuka – pisze autorka – zarówno literatura, jak i plastyka, pokazywać ma rzeczywistość pomysłaną, naszą projekcję, nie zaś odzwierciedlenie tego, co faktycznie istnieje. Tutaj ukazano wręcz proces dwustopniowy – nie tylko obraz był wyobrażeniem rzeczywistości, lecz także w dalszej kolejności stało się nim dzieło literackie w odniesieniu do tegoż obrazu. Sam tytuł felietonu, „*Zda mi się, że widzę...*”, jako oczywiste nawiązanie do wypowiedzi Hamleta w dramacie Shakespeare’a, wskazuje, że prawda to w większej mierze rzeczywistość duchowa; w większej mierze coś, co prawdziwie czujemy niż prawdziwie widzimy.

Gdzie indziej badaczka intensywność przeżyć zmysłowych Jarosława Iwaszkiewicza w ponownie wydanych (2007) *Dziennikach* porównuje do wrażeń, jakie stały za twórcami obrazów młodopolskich – Janem Stanisławskim czy Wojciechem Weissem.⁴ Sam Iwaszkiewicz, wzdychając „Gdybym był malarzem...”, miał, według niej, pokazywać zbieżność doznań zmysłowych, jakie prowokują do tworzenia sztuki literackiej i plastycznej. Z żartobliwą pretensją pisze więc Poprzęcka w innym tekście o wieloletnich, nieodwzajemnionych „zalotach” historii sztuki do literatury.⁵ Wyrazem tego mają być nieliczne i schematyczne figury historyka sztuki w literaturze, który występuje jedynie

3 M. Poprzęcka, *Na oko: „Zda mi się, że widzę...”*, „Dwutygodnik.com”, b.d. (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/arttykul/40-na-okozda-mi-sie-ze-widze%E2%80%A6.html>.

4 Eadem, *Na oko: Mapa pogody*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/arttykul/1092-na-oko-mapa-pogody.html>.

5 Eadem, *Na oko: Historyk sztuki w literaturze*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/arttykul/237-na-oko-historyk-sztuki-w-literaturze.html>.

w powieściach kryminalnych, raczej dodając waloru estetycznego fabule niż faktycznie spełniając w toku akcji rolę istotną z racji pełnionego zawodu. Jeszcze gorzej wygląda sytuacja z ukazywaniem go jako reprezentanta ustalonej profesji. Same drwiny z pozorów jej „uczoności” pojawiają się w tekstach Zbigniewa Herberta i Witolda Gombrowicza. Thomas Bernhard miał twierdzić nawet, że „mało czego nienawidził bardziej niż historyków sztuki”, oskarżając ich o unicestwienie siły sztuki poprzez „zagadywanie jej na śmierć”. Co ciekawe, wypowiedź będącą niejako pierwowzorem felietonu o figurze historyka sztuki w literaturze, została wygłoszona przez Poprzęcką w związku z otrzymaniem Nagrody Literackiej Gdynia za książkę *Inne obrazy. Oko, widzenie, sztuka. Od Albertiego do Duchampa* (2009), którą wspomniany wyżej austriacki pisarz mógłby zapewne uznać właśnie za „zagadującą” sztukę. Pomijając przewrotny charakter wypowiedzi laureatki, należałoby skonstatować niewątpliwą trafność owej sugestii o mariażu – także mając na uwadze pewne założenia metodologiczne – historii sztuki z badaniami nad literaturą.

Estetyka recepcji

W jaki sposób jednak dokonuje się i jakim wpływom ulega sam proces widzenia? Uwikłania i historia zmysłu wzroku to kolejny obszar zainteresowań badaczki, który eksplorowała, wychodząc od różnych przesłanek. Nauki o sztuce często klasyfikowały widzenie jako synonim wiedzy, ale właściwości tego najważniejszego ze zmysłów również często były poddawane w wątpliwość.⁶ W malarstwie nowożytnym zalecano „poprawianie” oka przez rozum, aż w końcu u schyłku XIX wieku zupełnie zarzucono wykres perspektywiczny. W ten sposób od chęci ukazania kunsztu malarskiego w postaci zwodzenia oka widza,⁷ pomijania na obrazach śniegu, mgły czy innych zjawisk atmosferycznych, aby nie zaburzać percepcji opartej na geometrycznych obliczeniach, malarstwo doszło wręcz do ukazywania natury w sposób jeszcze bardziej wyostrojony, niż ją

⁶ Eadem, *Na oko: Ślepy błąd, jasność pomroczna*, ibidem (dostęp: 20.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/2189-na-oko-slepy-blad-jasnosc-pomroczna.html>.

⁷ Eadem, *Na oko: Mucha*, ibidem (dostęp: 20.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/318-na-oko-mucha.html>. Badaczka podaje tutaj słynny przykład obrazu autorstwa flamandzkiego malarza, Petrusa Christusa, *Portret kartuza* (1446), gdzie namalowana przy ramie obrazu mucha ma zwięść widza, ponieważ budzi w nim chęć jej przegonienia.

w rzeczywistości widzimy.⁸ Oko zdominowało postrzeganie rozumowe, kształtując także nasz sposób oglądu rzeczywistości. To więc nie sztuka naśladowała naturę, lecz natura (a właściwie to, jak jest postrzegana) zaczęła w pewnym sensie naśladować sztukę.

My, jako jej odbiorcy, również zostaliśmy wychowani w atmosferze uprzywilejowania widzenia. Otoczeni przez fotografie, które ukazują świat możliwie najlepszym, jaki może być, wykształciliśmy w sobie potrzebę fotografowania rzeczy takimi, jakie chcielibyśmy widzieć, nie zaś takimi, jakie są w rzeczywistości.⁹ Nieudane zdjęcia, jak pisze Poprzęcka, nasz „wytresowany przez kulturę aparat widzenia wymiata”. Stąd my również, tak samo jak artyści, chcemy narzucać rzeczywistości pożądany wygląd. Mimo jednak tak daleko posuniętej estetyzacji, jakiej chcielibyśmy poddać otoczenie, w wielu innych sprawach – jak utrzymuje badaczka – wciąż brak nam odpowiedniego wyczucia. Świadczą o tym kilometry reklam, które ciągną się wzdłuż dróg, zasłaniając krajobraz, a na które sami już zubożyliśmy. Dochodzi do tego – co stanowi oddzielny problem – niezajomość ikonografii. Zdarza się bowiem, że banery reklamowe prezentują obrazki o symbolice nawet przeciwnej niż ta, jaką zapewne ich twórcy chcieliby przekazać.¹⁰

Refleksje, w których Poprzęcka z coraz większym zaangażowaniem zastanawia się nad zwodniczością widzenia i jego niewystarczalnością w odbiorze sztuki współczesnej, prowadzą ją do interesującej tezy o narastającej przewadze zmysłu dotyku nad wzrokiem w dzisiejszej kulturze¹¹ (co odpowiada tendencjom do podkreślania znaczenia doświadczenia dotykowego, a także haptycznego wymiaru dzieł¹²). Oko, którego znaczenie przez wieki było pomniejszane, według Poprzęckiej zostało zastąpione przez palec, którego cechą jest działanie (kliknięcie, najechanie, wskazanie), a więc główna aktywność współczesnego

8 Eadem, *Na oko: Śnieg*, ibidem (dostęp: 20.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/730-na-oko-snieg.html>.

9 Eadem, *Na oko: Perły architektury*, ibidem (dostęp: 20.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/811-na-oko-perly-architektury.html>.

10 Eadem, *Na oko: Łąka pod reklamę*, ibidem (dostęp: 20.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/2405-na-oko-laka-pod-reklame.html>. Poprzęcka opisuje przykład reklamy sieci komórkowej, która przedstawiała bańki mydlane, tradycyjnie symbolizujące znikomość ludzkiego życia i jego oszukańcze pozory. Reklama ta wisiała na największej w Polsce przestrzeni reklamowej – elewacji hotelu Forum w Krakowie.

11 Eadem, *Na oko: Palec*, ibidem (dostęp: 20.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/2285-na-oko-palec.html>.

12 Vide: M. Smolińska, *Haptyczność poszerzona: zmysł dotyku w sztuce polskiej drugiej połowy XX i początku XXI wieku*, Kraków 2020.

życia. Może więc tutaj należy upatrywać przyczyny zaniku szacunku do natury jako do estetycznego punktu odniesienia, nieznajomości ikonografii czy braku potrzeby kontemplacji estetycznej w muzeach. Te ostanie zaś również zmieniają swój charakter, odwołując odbiorców od tradycyjnego odbioru sztuki.

O muzeach i turystyce

Idea muzeów, jak zaznacza Poprzęcka, ukształtowana w XIX wieku, trwa do dziś mimo coraz większej krytyki, jaka ją spotyka.¹³ Co ciekawe, liczba odwiedzających te instytucje z roku na rok się powiększa. Mimo tego, że podważali zasadność muzeów już futuryści na początku ubiegłego stulecia, potem zaś np. Paul Valéry, Theodor Adorno, Hans Sedlmayr (dla którego świeckie „kościół bez Boga” były wynikiem „utruty środka”, sacrum), a dziś m.in. feministki, instytucje te w zadziwiający sposób biorą siłę z owej krytyki i z tego także czerpią dochód. Coraz większe, wiążące się z możliwością dostępu do zbiorów, kontrole czy zakazy, które zniechęcały do wizyty w muzeach takich estetyków jak Valéry sto lat temu, dziś (znacznie przecież rozszerzone) nie stanowią przeszkody dla tłumów zwiedzających. Trzeba zatem postawić pytanie, co jest przyczyną tego paradoksu. Czy wizyta w instytucji kultury stała się obowiązkowym stemplem w uzyskaniu „legitymacji kultury”?

O marce, jaką przedstawiają sobą muzea w odniesieniu do zjawiska „ekonomii niematerialnego”, pisze cytowany kilkakrotnie przez Poprzęcką Jean Clair.¹⁴ Oburzenie francuskiego historyka sztuki zostało spowodowane zgodą Luwru na sprzedaż swojej nazwy dla powstałego w 2007 roku muzeum w Abu Dhabi.¹⁵ Pomijając korzyści finansowe, jakie dzięki tej transakcji uzyskała Francja, Clair krytykuje procesy w kulturze, które do niej dopuścili. „Muzeum jest tym większe, im mniej wiadomo, po co powstało” – a to, jak twierdzi badacz, prowadzi to do sytuacji, w której tego typu instytucje wchłaniają niemal wszelkie przejawy

13 M. Poprzęcka, *Na oko: Zbiegowiska arcydzieł*, „Dwutygodnik.com”, b.d. (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/118-na-oko-zbiegowiska-arcydzieł.html>.

14 Vide: J. Clair, *Kryzys muzeów. Globalizacja kultury*, (przeł.) J. M. Kłoczowski, Gdańsk 2009.

15 M. Poprzęcka, *Na oko: Znowu o muzeach*, „Dwutygodnik.com”, b.d. (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/582-na-oko-znowu-o-muzeach.html>.

działalności ludzkiej, bez względu na ich wartość artystyczną. Innym problemem jest muzealna narracja. Ekspozycja w paryskim Musée des Arts Premiers, która pokazując przedmioty związane z kulturami nieeuropejskimi, wtlacza je w kategorie – np. „piękna” – zupełnie dla nich nieodpowiednie. W ten sposób ocena dokonuje się z punktu widzenia europejskiego centrum. Poprzęcka, zgadzając się pod tym względem z Clairem, zauważa jednak, że i samą wypowiedź historyka sztuki uznać można za nacechowaną paternalizmem kulturowym. Nie wiadomo bowiem, kogo dokładnie uważa on za członków „narodu francuskiego”, skoro nie umie ukryć niechęci przed ekspansją Arabów. Poprzęcka jednak na tej uwadze poprzestaje, skupiając się na sytuacji muzealnictwa w Polsce. Jak twierdzi, to, co dla naszych instytucji kultury jest nadzieją na powiew nowości, dla Claira stało się już przedmiotem wzgardy. Pęd do dorównywania instytucjom zachodnioeuropejskim powinien więc, jak sugeruje autorka, podlegać zdystansowanemu spojrzeniu i umiejętności uczenia się na podstawie cudzych doświadczeń.

Rodzajem polemiki Poprzęckiej z Clairem jest tekst powstały 10 lat później, po wizycie polskiej badaczki w Abu Dhabi.¹⁶ Zwiedziwszy tamtejszy Luwr, sama wydaje się zdziwiona, jak źle pierwotnie zapowiadające się przedsięwzięcie okazało się świetnie pomyślaną przestrzenią (także pod względem muzealnym), uwolnioną od europocentrycznych narracji. Powiew świeżości z Bliskiego Wschodu zdał się przyćmić wszelkie spory towarzyszące temu przedsięwzięciu. A przyczyną tego – jak stwierdza autorka – jest oddanie sztuce należnej jej przestrzeni. Będąc bowiem w jej władzy, jesteśmy w stanie uniknąć problemów. Badaczka w dalszym ciągu nie przeciwstawiła się wprost poglądom Claira, dała jedynie sygnał o ich nieprzystawalności do arabskiego przedsięwzięcia.

W omawianych tu tekstach kilkakrotnie ujawnia się przekonanie Poprzęckiej, podług którego oddanie sztuce należnego jej miejsca umożliwiłoby oddziaływanie na nas jej własną (niezagadaną, nie wtłoczoną w specyficzne narracje) mocą, a w ten sposób uzyskalibyśmy najlepsze efekty percepcyjne. Opinia ta została najdobitniej wyrażona w felietonie *Pożądanie w muzeum*, w którym badaczka opisuje performance Andrei Fraser w Muzeum Guggenheim w Bilbao.¹⁷

16 Eadem, *Na oko: Luwr Abu Dhabi*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/7805-na-oko-luwr-abu-dhabi.html>.

17 Eadem, *Na oko: Pożądanie w muzeum*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/227-na-oko-pozadanie-w-muzeum.html>. W performan-

Dochodzi tam do wniosku, iż mimo swoistego paradoksu muzealnego, którym jest poddawanie widzów doznaniom głęboko zmysłowym przy jednoczesnym dyscyplinowaniu ich reakcji, erotyczna siła dzieł może przebić się przez owe ograniczenia. To dlatego wiele romantycznych scen, zarówno literackich jak i filmowych, rozgrywa się właśnie w muzeum.

Poproszona o ocenę twórczości artystycznej w Polsce w latach 2007–2015, badaczka dochodzi do wniosku, że sztuki jest po prostu za dużo,¹⁸ co sprawia, że cały jej rynek nie jest możliwy do zbadania i opisanego nawet dla osób zawodowo zajmujących się kulturą. Artyści wkraczający w ukształtowane już środowisko boją się proponować nowe idee, zatem tworzą prace, które mają za zadanie jedynie rozliczanie się z przeszłością, historią sztuki czy z muzeum. Ograniczają się do podważania dotychczasowych narracji historyczno-artystycznych oraz krytycznych. Wszelkie antysystemowe działania wciąż jednak zamykane są w kręgu „sztuki”. Twórcy, którzy wyrażają realne z wątpienie w potrzebę sztuki dzisiaj, wystawiani są w muzeach, realizując w ten sposób chęć legitymizacji własnego istnienia i działania. Polska sztuka krytyczna, popularna w latach dziewięćdziesiątych, która – jak pisze badaczka – wyrosła na kanwie utraty społecznego ducha po 1989 roku oraz możliwości korzystania z nowych mediów, wyczerpała swoją moc już wraz z początkiem lat dwutysięcznych.¹⁹

Refleksje na temat muzeów towarzyszą Poprzęckiej w szerszych rozważaniach nad zjawiskiem powszechnej turystyki i jej rolą w poznawaniu świata. Konstatacje autorki łączy przeświadczenie o podróżowaniu jako chęci chwilowej ucieczki od prawdziwego życia, nieponoszenia odpowiedzialności za to, czego się jest świadkiem (np. w krajach trzeciego świata).²⁰ Współczesna ła-twość podróżowania to, według niej „wielkie żarcie, które kończy się wielkim

sie zatytułowanym *Little Frank and His Carp* z 2001 roku, artystka weszła do muzeum, poddała się uwodzicielskiemu głosowi lektora z audioguide'a i dała wyraz swojemu seksualnemu pobudzeniu, ocierając się o filary budynku. Pozostali zwiedzający starali się nie zauważać działań artystki.

18 Eadem, *Ciepła woda*, [w:] *PODSUMOWANIE EPOKI. POLE SZTUKI W POLSCE W LATACH 2007–2015: Ruksza, Jarecka, Szczerski, Gorczyca, Kuskowski, Poprzęcka, Markowska, Michalski, Kowalczyk, Sowa, Radziszewski, Kasia, Bernatowicz, Łączyńska-Widz, Iwański*, „Magazyn SZUM”, 28.12.2015 (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://magazynszum.pl/podsumowanie-epoki-ruksza-jarecka-szczerski-gorczyca-kuskowski-poprzecka-markowska-michalski-kowalczyk-sowa-radziszewski-kasia-bernatowicz-laczynska-widz-iwanski/>.

19 Eadem, *Na wyborów do wyborów...*, op. cit.

20 Eadem, *Na oko: Turysta*, „Dwutygodnik.com”, b.d. (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artukul/934-na-oko-turysta.html>.

wydalaniem – odchodów, wyziewów, śmieci, smogu, chemikaliów.”²¹ Dlatego też m.in. rekomenduje parki miniatur, ich genezy upatrując w nowożytnych, przeznaczonych dla fundatorów modelach projektów architektonicznych.

W felietonie *Thonet w jądrze ciemności*, analizując zdjęcie afrykańskich dzieci zrobione przez europejskich misjonarzy, historyczka sztuki dochodzi także do wniosku, że mimo chęci pomocy spojrzenie z zewnątrz będzie miało charakter zawsze kolonizatorski.²² Masowość i sztuczność współczesnej turystyki prowokuje zaś do powstawania lub podbijania fałszywych „autentycznych” tradycji jedynie dla turystów.²³ Wszystko zaś podlega odzierającemu z aury „prawdziwości” rytuałowi komercjalizacji, który w sposób przewrotny daje o sobie znać np. na plaży Da Nang, tzw. Czerwonej Plaży – czyli w miejscu, gdzie lądował desant żołnierzy amerykańskich, rozpoczynając wojnę w Wietnamie.²⁴ Dziś fakt brutalnej walki (ukazanej także w filmie Francisa Forda Coppoli), jaka rozegrała się na tej plaży, jest wręcz dodatkową, przyciągającą tłumy, atrakcją turystyczną. Jak więc w obliczu tak działającej reklamy wyglądać ma nasze tradycyjne przywiązanie do miejsc pamięci? – pyta badaczka. Tam, gdzie kluczową rolę odgrywa zysk, nie zachowuje się sakralności, powagi czy autentyczności miejsca. Turystyka, domagając się tych autentycznych wrażeń, sama je unicestwia.

Długie trwanie artystycznych mitów?

Poprzętka ze szczególnym zainteresowaniem śledzi przekształcanie pewnych utrwalonych w kulturze tradycji, stereotypów i mitów, a z obserwacji zmian, jakim podlegają, wysnuwa wnioski na temat współczesnej kultury. Pierwszym przykładem jest tu ewolucja mitu o Pandorze.²⁵ Badaczka snuje refleksję o obec-

21 Eadem, *Na oko: Poznaj zabytki swojego regionu*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/7957-na-oko-poznaj-zabytki-swojego-regionu.html>.

22 Eadem, *Na oko: Thonet w jądrze ciemności*, ibidem (dostęp: 3.11.2021), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/3468-na-oko-thonet-w-jadrze-ciemnosci.html>.

23 Eadem, *Na oko: Rozmówki afrykańskie*, ibidem (dostęp: 3.11.2021), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/3199-na-oko-rozmowki-afrykanskie.html>.

24 Eadem, *Na oko: Czerwona plaża*, ibidem (dostęp: 20.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/4329-na-oko-czerwona-plaza.html>.

25 Eadem, *Na oko: Pandora*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/997-na-oko-pandora.html>.

nej w nowożytnej Europie koncepcji owej mitologicznej bohaterki jako uosobieniu splotu dobra i zła, piękna i niewiedzy, później jako typu *femme fatale*, który poruszał wyobraźnię pisarzy, artystów, twórców oper. W dzisiejszej odsłonie owego mitu mamy jednak problem już na poziomie języka. Motyw Pandory funkcjonuje nie tylko wraz z błędnie przyjętą „puszką” zamiast (jak było u Hezjoda) *pythosem*, lecz także w różnych wersjach znaczeniowych. Mamy więc „puszkę z Pandorą” czy nawet odmienną niż sugeruje najbardziej znana w tym zakresie tradycja interpretację zdarzeń, jakie nastąpiły po jej otwarciu: nadejście szczęśliwego obrotu spraw. Wobec tylu przeinaczeń mitu – stwierdza Poprzęcka – wszystkie odstępstwa w stosunku do najczęściej przywoływanej wersji antycznej opowieści można jednak zaklasyfikować jako poprawne. Dzieje tej opowieści bowiem, jak dowcipnie pisze badaczka, to „istna puszką z Pandorą”, zaś według jednej z jej wersji, po wypuszczeniu nieszczęść na dnie naczynia została nadzieja. Kultura więc, operując przeinaczeniami, błędnymi interpretacjami i lapsusami językowymi, paradoksalnie zachowała wieloznaczność mitu, a to właśnie świadczy o jego wielkości i trwałości.²⁶

Artystą współczesnym wytrwale uciekającym przed zaklasyfikowaniem do tradycyjnego mitu twórcy jest Banksy.²⁷ Omawiany przez Poprzęcką mockument brytyjskiego street-artowca pt. *Wyjście przez sklep z pamiątkami* ma być analizą współczesnych instytucji świata sztuki, które – w jego opinii – wchłoną i skomercjalizują wszelkie gesty przeciwko nim wymierzone, jakimi w założeniu miały się udławić. W ten sposób muzea siłą swoją czerpią właśnie niejako z opozycji wobec nich samych. Poprzęcka stawia tutaj gorzką diagnozę również w odniesieniu do samego Banksy’ego. Według niej artysta, tak usilnie chcący zachować anonimowość, sam także uczestniczy w mechanizmach rynkowej koniunktury, właśnie przez aurę swojej tajemnicy. Badaczka chyba wątpi już w deklarowane intencje samego street-artowca, ponieważ na końcu felietonu konkluduje, że jeśli Banksy nie wyjdzie z cienia i nie zasiądzie w szacownej instytucji, ucząc kolejne pokolenia artystów (i zarabiając na tym), to chyba jedynie dlatego, że nie lubiłby uczyć. Nowoczesna kariera artystów, według Poprzęckiej, wiedzie bowiem „od kontrkultury do profesury, od subkultury do rynkowej koniunktury, od rewolty do celebry”.

26 Co jest zgodne z diagnozą Claude’a Lévi-Straussa. Vide: idem, *Struktura mitów*, [w:] idem, *Antropologia strukturalna*, (przeł.) K. Pomian, Warszawa 2000.

27 Eadem, *Na oko: Co nie zabije, to wzmocni. Banksy*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/1617-na-oko-co-nie-zabije-to-wzmocni-banksy.html>.

W sferze sztuki zobaczyć można także przejawy erozji, jakim w naszym kręgu kulturowym ulega cywilizacja chrześcijańska. Refleksje o nowych, świeckich świętościach w dzisiejszej kulturze Poprzęcka poprzedza uwagą o braku powagi we współczesnym języku religijnym, trwaniu zdiagnozowanej już przez Gombrowicza religijnej niedojrzałości Polaków oraz o nieznamości podstawowych faktów z Biblii i kultury chrześcijańskiej.²⁸ Można jednak zauważyć, iż mimo upadku znaczenia pewnych wartości, zakorzenione w naszym sposobie myślenia schematy wciąż pozostają. Kanonizacje nowych świeckich świętych dokonują się wciąż na wzór dawnych tradycji chrześcijańskich. Przykładem jest choćby współczesny „kult” Vincenta van Gogha.²⁹ Przyczyną zyskania dziś przez tego malarza tak nieprawdopodobnej popularności oraz bicia przez jego obrazy cenowych rekordów na aukcjach ma być spełnienie przez artystę z Arles warunków tradycyjnie rozumianego procesu kanonizacyjnego. Istnieje bowiem legenda towarzysząca życiu artysty, na którą składają się: powołanie (i wyobcowanie ze świata), zaniechanie spraw przyziemnych, asceza, ofiara (odcięcie ucha, trzydniowa agonia po samobójczym strzale) oraz zmartwychwstanie w postaci sławy po śmierci. Wciąż trwającej, heroizującej legendzie dodaje mocy romantyczny mit obłąkanego, przekłętego artysty, jaki przylgnał do Vincenta. W wyniku tego procesu rozwija się koniunktura, której szczytem są rekordy na aukcjach.

Skutki dewaluacji idei o artystycznych proveniencjach to ważny temat w felietonach Poprzęckiej. Mimo iż większość jej tekstów w jakiś sposób dotyka kwestii zmian w polu tradycyjnego rozumienia sztuki, część z nich bezpośrednio owym zmianom jest poświęcona. Mamy więc kilka refleksji dotyczących kolorów, ich historii i znaczenia. Począwszy od XVIII wieku kultura zachodnia, według badaczki, cierpi na chromofobię, czyli na lęk przed kolorem.³⁰ W historii sztuki ten problem obecny był w postaci sporu o to, co ważniejsze: traktowany jako symbol intelektu rysunek czy kojarzony ze zmysłowością kolor. Skutkiem owych wielowiekowych debat jest dziś przekonanie, że to, co w zakresie barw stonowane, jest bardziej nobliwe od rzeczy kolorowej, jaskrawej (np. czarno-białe fotografie są uważane za bardziej artystycznie wysmakowane). Trzeba olbrzy-

28 Eadem, *Na oko: Chrystusik*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/4395-na-oko-chrystusik.html>.

29 Eadem, *Na oko: Święty Wincenty*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/8010-na-oko-swiety-wincenty.html>.

30 Eadem, *Na oko: Głód i lęk koloru*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/388-na-oko-glod-i-lek-koloru.html>.

miego wycucia estetycznego, aby operując kolorami, nie popaść w kicz, tandetę. Szlachetność bieli zyskała swoje apogeum w modernizmie, kiedy to stała się symbolem nowego „rappel à l’ordre” Corbusierowskich jednostek mieszkalnych, oznaką wyzwolenia się od brudu i ornamentu.³¹ Modernistyczna legenda, po której zostały zszarzałe od brudu blokowiska, dogorywa na naszych oczach wraz z ich rewitalizacją, polegającą na kładzeniu nowych, pstrokatych tynków, zgoła niepodlegających regułom jakiegokolwiek estetycznego wysmakowania.

Mimo iż Poprzęcka samą ideę „walki” pomiędzy szlachetną bielą a kolorami, a raczej pomiędzy ich symboliką (więc między tym, co europejskie, rozumne, męskie, a tym, co nieucywilizowane, prymitywne, kobiece) uważa za dyskryminującą, to gwałtowny, postmodernistyczny powrót do kolorów wykorzystanych ze swojej symboliki również nie może być zgodny z oczekiwaniami historyczki sztuki. Nasuwa się jednak pytanie, w jaki sposób mielibyśmy dziś umieć używać kolorów, ornamentów, ikonografii, skoro modernizm „wyczyścił” nas ze znajomości ich znaczeń. Wraz z przerwaniem tradycji wypracowanych w tym zakresie w historii sztuki przez wieki, dzisiejsi odbiorcy kultury okazują się bezradni wobec symboli, które niegdyś były nośnikami idei, dziś natomiast nie znaczą nic lub mogą oznaczać wszystko, co sobie wymyślimy na potrzeby chwili. Korzystają z dorobku sztuki, nie mając świadomości ich znaczenia, tworzą estetykę pozbawioną zasad, pozostawioną indywidualnemu wycuciu (którego często brak), wyzutą z czytelnych symboli. Dla przywiązanego do bogatego świata ikonograficznych sensów historyka sztuki musi być to przejmujące doświadczenie, zdaje on sobie bowiem sprawę z tego, iż do pewnych zakorzenionych w kulturze znaczeń nie ma już powrotu.

Na krótkie jedynie w kontekście przerwania tradycji ikonograficznej i nieświadomego do niej współcześnie powracania zasługuje więc rzeźba *Zatrute źródło* Józefa Kaliny (wystawiona przed gmachem Muzeum Narodowego w Warszawie we wrześniu 2020 roku), w której posłużono się – jak sugeruje Poprzęcka, nie wiadomo, czy celowo – typem ikonograficznym kamienowania³², czy gest odsłaniania piersi przez współcześnie protestujące kobiety, zestawione przez nią z tradycyjną ikonografią walki o wolność.³³

31 Eadem, *Na oko: Biel*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/472-na-oko-biel.html>.

32 Eadem, *Na oko: Kamienowanie*, ibidem (dostęp: 2.11.2021), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/9170-na-oko-kamienowanie.html>.

33 Eadem, *Na oko: Ona krzyczy*, ibidem (dostęp: 2.11.2021), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/9583-na-oko-ona-krzyczy.html>.

Zjawiskami, w których Poprzęcka zdaje się dopatrywać przyczyn tak gwałtownej zmiany paradygmatów artystycznych, są masowość, snobizm i zanik granicy pomiędzy sztuką wysoką a niską. „Chwościków jest bez liku, ale żaden nie daje szlachectwa” – pisze w odniesieniu do sytuacji współczesnej kultury.³⁴ Wydaje się zatem, iż, według badaczki, za owymi chwościkami – czyli przedmiotami dawnych aspiracji snobów (osób *sine nobilitate*) – nic już dzisiaj nie stoi. Zjawisko masowości narzuciło bowiem dewaluację idei, zaś współcześnie, jak sugeruje autorka, nie ma już nawet do czego aspirować.

Badaczka przyjmuje więc pozycję obserwatora i z zainteresowaniem przygląda się spontanicznym działaniom społecznym, które w sposób niezamierzony obnażają nieaktualność dawnych artystycznych idei lub też stanowią oddolne często odpowiedzi na stare koncepcje kultury wysokiej. Z zaciekawieniem śledzi rozwój i funkcjonowanie loggii, która, jako wynalazek renesansu włoskiego przysparzający przestrzeni rekreacyjnej na wolnym powietrzu, wciąż utrzymuje się w budownictwie polskim, mimo swojej oczywistej, jak utrzymuje Poprzęcka, absurdalności.³⁵ Współczesne loggie w przestrzeni miejskiej nie tylko bowiem obnażają niezgodność swojego pierwotnego przeznaczenia z polskim klimatem, lecz także ukazują słabości modernistycznego budownictwa, pozbawionego wewnątrz przeznaczonych na składowiska nieużywanych przedmiotów. Są także jedynym, wymykającym się znormalizowanym standardom, miejscem w nowoczesnych mieszkaniach, o którego wykorzystaniu można zdecydować samemu. W ten sposób badaczka wskazuje, w jaki sposób wyrosłe na gruncie modernistycznych idei masowość i uniwersalizacja nie są w stanie przetrwać próby czasu.

Dotkliwą diagnozę stanu współczesnej sztuki i kultury formułuje Poprzęcka w tekście poświęconym filmowi Łukasza Rondudy *Serce miłości*.³⁶ Produkcja ta ma być według niej wyjątkowo udana, ponieważ pokazuje odwieczne problemy (relacje uczeń – mistrz, niszczycielska i twórcza rywalizacja) osadzone we współczesnych realiach. Zaś realia te – negacja rzeczywistości, wyrafinowanie, chore piękno, kreacyjność – zacierają granice pomiędzy sztuką a życiem i oddają, według badaczki, atmosferę futurologii i dekadencji; dekadencja zaś

34 Eadem, *Na oko: Chwościk*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/2773-na-oko-chwoscik.html>.

35 Eadem, *Na oko: Loggia*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/3687-na-oko-loggia.html>.

36 Eadem, *Na oko: Serce miłości*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/7593-na-oko-serce-milosci.html>. Film Rondudy (premiera 30 stycznia 2017) opowiada o parze współczesnych artystów, Wojtku Bąkowskim i Zuzannie Bartoszek, w których wcielili się Jacek Poniedziałek oraz Justyna Wasilewska.

nieodmiennie towarzyszy epokom schyłku. Wydaje się, że trudno o bardziej przygnębiającą, lecz także inspirującą do dalszych refleksji na ten temat, diagnozę sformułowaną przez historyka sztuki, prowadzącą m.in. do konstatacji o zlaniu się sztuki z życiem, a co tym idzie – niemożności oceniania tej pierwszej przy pomocy dotychczas wykształconych przez historię sztuki kategorii.

Podsumowanie

Problematyka, którą podejmuje Poprzęcka na łamach felietonów, oscyluje wokół różnych aspektów powiązanych ze sztuką, wynikających z charakteru jej funkcjonowania w społeczeństwie. Badaczka wychodzi poza naukowe analizy, by dać wyraz swoim spostrzeżeniom, ujętym prostym i lekkim językiem, z celnymi sformułowaniami, które wskazują na głęboki namysł nad światem sztuki i olbrzymią erudycję autorki. Ona sama jednak unika jednoznacznego i kategorycznego formułowania swoich opinii; woli uciekać się do pytań retorycznych czy ironii, odwołując się na różne sposoby do wiedzy i doświadczeń odbiorcy. W tytułach konkretnych felietonów bardzo często nawiązuje do innych dziedzin kultury literackiej (np. *Thonet w jądrze ciemności*, *Cisza po wojnie i pokoju*, *Mapa pogody*), do historii (*Greta d'Arc*), do utartych fraz funkcjonujących w języku codziennym (*Ciemność widzę*, *Jeszcze Polska nie zginęła*, *Co nie zabije, to wzmocni*. *Banksy*), czy do mitologii antycznej (*Pandora*). Cechą charakterystyczną omawianych tu tekstów są puenty, w których autorka jakby wycofywała się z formułowania wynikających z toku rozważań wniosków. Oczywiście dla czytelnika po lekturze całości felietonu, ale niewypowiedziane wprost, pozwalają dodać do wyводу tę odrobinę niepewności, która bierze pod uwagę zmienność okoliczności i niepełność naszego oglądu świata. Przyjęta przez Poprzęcką pozycja obserwatora, który z prostotą przygląda się temu, co widzi, swobodnie kojarząc pewne fakty ze zjawiskami w świecie sztuki i wykazując gotowość do weryfikacji swoich osądów, każe docenić kunszt pisarski badaczki, potrafiącej wyrzucić na czytelnikach wrażenie tym większe, że powstające w zestawieniu odautorskiej pokory z przekonującą trafnością spostrzeżeń.

Teksty Poprzęckiej, w pełni realizujące zasady felietonu o swobodnej formie i aktualnej tematyce, zaliczyć można do obyczajowych, nie pozbawionych elementów satyrycznych czy ironicznych. Wyczuwalna jest olbrzymia wrażliwość na język. Gry słowne badaczki polegają na parafrazach – „Pozostaje

tylko jedno. Pojechać do Hagi. Pójść do Mauritshuis. Zobaczyć *Widok Delft*. I nie umrzeć³⁷ – zabawnych wyliczeniach – „Bliskość Tatr zapowiadają KOŻUCHY, KOŻUCHY, KOŻUCHY, HURT, DETAL, SKÓRY, SKÓRY, SKÓRY WŁOSKIE, PANTOFLE REGIONALNE, OSCYPKI, OSCYPKI, OSCYPKI, BRYNDZA, ŚWIEŻY BUNDZ³⁸ – użyciu słów z innego rejestru niż domyślny dla opisywanego zjawiska –

Rynek w Nowym Targu po transformacji. W miejsce zaniedbanego skwerku i płatnego parkingu – *piazza*. (...) I jest sztuka. Dużo sztuki. Kilkanaście obiektów o dużym rozrzucie stylowym – od naturalizmu, poprzez ekspresję, surrealizm, po formy abstrakcyjne³⁹

– czy obnażających polską podświadomość opisach otaczającej rzeczywistości:

Studienkowe architekturki są skromnym przypisem do architektonicznego poluzowania lat 90., klejenia swojszczyzny wypatrywanej gdzieś między chłopską chatą a pańskim dworem. Dworkowo-folwarczne budyneczki, wrzucone w wielkopłytową zabudowę osiedli, mogą służyć za syntetyczny obraz rozchwianej, postpeerelowskiej polskiej tożsamości.⁴⁰

Niekiedy wyczuć można wyraźne nacechowanie emocjonalne, tak jak ma to miejsce w przypadku tekstu o ekspozycji *Damy z gronostajem*:

Był tylko toast, wielkie wydarzenie i przykład budującego stosunku lokalnych władz do zamierzeń i inwestycji kulturalnych. Tak rzeczywistość się ma do krakowskich fobii i lęków (...) Przypomnijmy przede wszystkim, że Izabela Czartoryska tworzyła swoje muzeum w Puławach dla NARODU, nie dla Krakowa.⁴¹

37 Eadem, *Na oko*: „Zda mi się...”, op. cit.

38 Eadem, *Na oko*: *Łąka pod reklamę*, op. cit.

39 Eadem, *No oko*: *Sztuka wszędzie*, ibidem (dostęp: 28.11.2021), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/4647-na-oko-sztuka-wszedzie.html>.

40 Eadem, *Na oko*: *Źródła wody żywej*, ibidem (dostęp: 28.11.2021), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/7655-na-oko-zrodla-wody-zywej.html>.

41 Eadem, *Na oko*: *Wizyta młodszej pani*, ibidem (dostęp: 28.11.2021), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/1223-na-oko-wizyta-mlodszej-pani.html>. Poprzączka skorzystała także z okazji, by przypomnieć problemy związane z odsłonięciem tła leonardowskiego obrazu i zwrócić uwagę na jego utrwalony już w kulturze masowej, nieoryginalny wizerunek. Vide: eadem, *Więcej światła!*, ibidem (dostęp: 16.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/3581-na-oko-wiecej-swiatla.html>.

W felietonie o nieudanej wystawie dzieł włoskiego artysty w Muzeum Narodowym w Warszawie (2019) znajdujemy nawet ironię i odwołanie się do wiedzy czytelnika na temat bieżących wydarzeń w polu kultury: „Na razie pozostaje spożyć wraz z apostołami wieczerzę na ceracie, ufając że na deser będzie specjalność zakładu – banany.”⁴²

Powyższe uwagi nie prezentują oczywiście w pełni kunsztu pisarskiego Poprzęckiej. Na zaakcentowanie zasługują jeszcze choćby koncepty, za pomocą których konstruuje ona narrację. Zestawienia pozornie niepowiązanych zjawisk z różnych czasów i rejestrów pozwalają spojrzeć na wiele elementów otaczającej ikonosfery (np. na parki miniatur) łaskawszym okiem. Autorka świetnie afiluje z pozoru funkcjonujące na innych poziomach zjawiska, dopatrując się ich wspólnego, historycznoartystycznego rodowodu lub celnie diagnozując niemoc badawczą wobec niewpisywania się pewnych fenomenów w zastane schematy (m.in. biografii artystycznej Louise Bourgeois⁴³). Niekiedy ucieka się do oryginalnych analogii w sferze treści i języka, np. gdy porównując Gretę Thurnberg jako fenomen „cudownego dziecka” w sferze polityki do Joanny d’Arc, dodaje, iż współczesnym odpowiednikiem posłania na stos jest „spalenie w ogniu nienawistnych tweetów, unurzanie w fali obrzydliwych memów, unicestwienie wżgardliwym lekceważeniem.”⁴⁴ Dzisiejszym odpowiednikiem kanonizacji zaś stało się nominowanie do Pokojowej Nagrody Nobla. Tego typu zestawienia dodają powagi współczesnemu zjawisku lub mogą przyprowadzić mu charakteru groteskowego. Drugi z owych efektów Poprzęcka uzyskała w felietonie *Wieczór Trzech Króli albo co chcecie*, gdzie opisuje zamieszki w Białym Domu z 6 stycznia 2021 roku, przypominając, iż wedle tradycji wieczór ten był początkiem okresu karnawału.⁴⁵ Tego zaś, co jeszcze podnosi poziom osobliwości całego wydarzenia, w 2020 roku z wiadomych powodów nie było.

Badaczka przyjmuje w stosunku do opisywanych zjawisk postawę życzliwego dystansu, swoją erudycję w zakresie historii sztuki wykorzystując głów-

42 Eadem, *Na oko: Ostatnia wieczerza na ceracie*, ibidem (dostęp: 28.11.2021), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/8290-na-oko-ostatnia-wieczerza-na-ceracie.html>.

43 Eadem, *Na oko: Odejście stuletniej „Fillette”*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/1281-na-oko-odejscie-stuletniej-fillette.html>.

44 Eadem, *Na oko: Greta d’Arc*, ibidem (dostęp: 9.11.2021), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/8488-na-oko-greta-d%E2%80%99arc.html>.

45 Eadem, *Na oko: Wieczór Trzech Króli albo co chcecie*, ibidem (dostęp: 28.11.21), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/9332-na-oko-wieczor-trzech-kroli-albo-co-chcecie.html>.

nie jako kontekst dla rozważań. Zwykle, nawet z pozoru nieciekawe sytuacje, odbite niejako w lustrze sztuki i tradycji estetycznej, zaczynają nabierać barw i znaczeń, dając świadectwo ludzkich potrzeb czy opowiadając o zmianach cywilizacyjnych. Niekiedy taka perspektywa uwypukla ich paradoksalność (jak w przypadku loggii) lub pozwala dostrzec zaskakujące niekonsekwencje o komycznym nieraz efekcie (np. gdy Poprzęcka opowiada o zmierzchu idei modernistycznej bieli w peerelowskiej szarzyźnie).

Autorka felietonów bawi się nie tylko zestawianiem sytuacji z porządków sztuki i życia, lecz także balansowaniem na granicy fikcji i rzeczywistości, dzięki czemu pewne z pozoru nonsensowne fakty nabrać mogą nowego wydźwięku, a ich ocena przestaje jawić się jako jednoznaczna lub wręcz nie jest już istotna. Takowe zestawienia mogą także wręcz uratować przywykłego do swoistego *decorum* historyka sztuki przed zawodową frustracją. Przykładu może dostarczyć felieton *Patriarsze Prudy*, gdzie Poprzęcka wspomina o swojej konfuzji podczas pobytu w Moskwie, wynikłej z zauważenia kopii rzeźby Włodzimierza Tatlina *Pomnik III Międzynarodówki*, zaaranżowanej jako szczyt apartamentowca i dodatkowo ustawionej do pionu, co dramatycznie przeczy wszelkim pierwotnym znaczeniom dzieła.⁴⁶ Badaczka, dodając do narracji opis wizyty w pobliskim domu Michaiła Bułhakowa, konkluduje w odniesieniu do rzeźby: „Tu musiał wmieszać się Woland i jego diabelska kompania. A postawić do pionu III Międzynarodówkę mogła tylko czaricia łapa Behemota”.

Na koniec warto przywołać ostatni z dotychczasowych felietonów Poprzęckiej, w którym dzięki obserwacji świata historyczka sztuki zauważa także współczesne zmiany w myśli humanistycznej.⁴⁷ Rozważania dotyczące zmiany relacji człowiek – zwierzę i wrażenie podważania fundamentów antropocentryzmu towarzyszą jej bowiem podczas zwiedzania cmentarza zwierzęcego nieopodal Warszawy. W ten sposób autorka pokazuje, jak prosta i niezapośredniczona przez intelektualne spekulacje obserwacja otaczających zjawisk (w jej przypadku głównie zjawisk z zakresu kultury wizualnej) prowadzić może do uogólnionych refleksji, dotykających – choć w luźnej formie felietonu – kluczowych zagadnień dzisiejszej humanistyki.

46 Eadem, *Na oko: Patriarsze Prudy*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/8408-na-oko-patriarsze-prudy.html>.

47 Eadem, *Na oko: Śpij, piesku, śpij*, ibidem (dostęp: 19.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.dwutygodnik.com/artykul/9707-na-oko-spij-piesku-spij.html>.

Bibliografia:

- Clair J., *Kryzys muzeów. Globalizacja kultury*, (przeł.) J. M. Kłoczowski, Gdańsk 2009.
- Głowiński M., *Felieton*, [w:] *Słownik terminów literackich*, (red.) J. Sławiński, Wrocław 2008.
- Lévi-Strauss C., *Struktura mitów*, [w:] idem, *Antropologia strukturalna*, (przeł.) K. Pomian, Warszawa 2000.
- Poprzęcka M., *Ciepła woda*, [w:] *PODSUMOWANIE EPOKI. POLE SZTUKI W POLSCE W LATACH 2007–2015: Ruksza, Jarecka, Szczerski, Gorczyca, Kuskowski, Poprzęcka, Markowska, Michalski, Kowalczyk, Sowa, Radziszewski, Kasia, Bernatowicz, Łączyńska-Widz, Iwański*, „Magazyn SZUM”, 28.12.2015, <https://magazynszum.pl/podsumowanie-epoki-ruksza-jarecka-szczerski-gorczyca-kuskowski-poprzecka-markowska-michalski-kowalczyk-sowa-radziszewski-kasia-bernatowicz-laczynska-widz-iwanski/> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *La donna è mobile. Rozmowa z Marią Poprzęcką*, „Magazyn SZUM”, 4.10.2019, <https://magazynszum.pl/la-donna-e-mobile-rozmowa-z-maria-poprzecka/> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: „Zda mi się, że widzę...”*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/40-na-okozda-mi-sie-ze-widze%E2%80%A6.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Biel*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/472-na-oko-biel.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Chrystusik*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/4395-na-oko-chrystusik.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Chwościk*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/2773-na-oko-chwoscik.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Ciemność widzę*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/7876-na-oko-ciemnosc-widze.html> (dostęp: 10.08.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Cisza po wojnie i pokoju*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/3406-na-oko-cisza-po-wojnie-i-pokoju.html> (dostęp: 10.08.2022).

- Poprzęcka M., *Na oko: Co nie zabije, to wzmocni. Banksy*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/1617-na-oko-co-nie-zabije-to-wzmocni-banksy.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Czerwona plaża*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/4329-na-oko-czerwona-plaza.html> (dostęp: 20.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Głód i lęk koloru*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/388-na-oko-glod-i-lek-koloru.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Greta d’Arc*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/8488-na-oko-greta-d%E2%80%99arc.html> (dostęp: 9.11.2021).
- Poprzęcka M., *Na oko: Historyk sztuki w literaturze*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/237-na-oko-historyk-sztuki-w-literaturze.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Kamienowanie*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/9170-na-oko-kamienowanie.html> (dostęp: 2.22.2021).
- Poprzęcka M., *Na oko: Loggia*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/3687-na-oko-loggia.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Luwr Abu Dhabi*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/7805-na-oko-luwr-abu-dhabi.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Łąka pod reklamę*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/2405-na-oko-laka-pod-reklame.html> (dostęp: 20.02.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Mapa pogody*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/1092-na-oko-mapa-pogody.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Mucha*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/318-na-oko-mucha.html> (dostęp: 20.02.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Odejście stuletniej „Fillette”*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/1281-na-oko-odejscie-stuletniej-fillette.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Ona krzyczy*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/9583-na-oko-ona-krzyczy.html> (dostęp: 2.11.2021).

- Poprzęcka M., *Na oko: Ostatnia wieczerza na ceracie*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/8290-na-oko-ostatnia-wieczera-na-ceracie.html> (dostęp: 28.11.2021).
- Poprzęcka M., *Na oko: Palec*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/2285-na-oko-palec.html> (dostęp: 20.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Pandora*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/997-na-oko-pandora.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Perły architektury*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/811-na-oko-perly-architektury.html> (dostęp: 20.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Poznaj zabytki swojego regionu*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/7957-na-oko-poznaj-zabytki-swojego-regionu.html> (19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Pożądanie w muzeum*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/227-na-oko-pozadanie-w-muzeum.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Rozmówki afrykańskie*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/3199-na-oko-rozmowki-afrykanskie.html> (dostęp: 3.11.2021).
- Poprzęcka M., *Na oko: Serce miłości*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/7593-na-oko-serce-milosci.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Ślepy błąd, jasność pomroczna*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/2189-na-oko-slepy-blad-jasnosc-pomroczna.html> (dostęp: 20.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Śnieg*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/730-na-oko-snieg.html> (dostęp: 20.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Święty Wincenty*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/8010-na-oko-swiety-wincenty.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Thonet w jądrze ciemności*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/3468-na-oko-thonet-w-jadrze-ciemnosci.html> (dostęp: 3.11.2021).
- Poprzęcka M., *Na oko: Turysta*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/934-na-oko-turysta.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Wieczór Trzech Króli albo co chcecie*, „Dwutygodnik.com”,

- b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/9332-na-oko-wieczor-trzech-kroli-albo-co-chcecie.html> (dostęp: 28.11.2021).
- Poprzęcka M., *Na oko: Więcej światła!*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/3581-na-oko-wiecej-swiatla.html> (dostęp: 16.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Wizyta młodszej pani*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/1223-na-oko-wizyta-mlodszej-pani.html> (dostęp: 28.11.2021).
- Poprzęcka M., *Na oko: Zbiegowiska arcydzieł*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/118-na-oko-zbiegowiska-arcydziele.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Znowu o muzeach*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/582-na-oko-znowu-o-muzeach.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka M., *Na oko: Źródła wody żywej*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/7655-na-oko-zrodla-wody-zywej.html> (dostęp: 28.11.2022).
- Poprzęcka M., *No oko: Sztuka wszędzie*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/4647-na-oko-sztuka-wszedzie.html> (dostęp: 28.11.2021).
- Poprzęcka Maria, *Na oko: Patriarsze Prudy*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/8408-na-oko-patriarsze-prudy.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Poprzęcka Maria, *Na oko: Śpij, piasku, śpij*, „Dwutygodnik.com”, b.d., <https://www.dwutygodnik.com/artykul/9707-na-oko-spij-piesku-spij.html> (dostęp: 19.01.2022).
- Smolińska M., *Haptyczność poszerzona: zmysł dotyku w sztuce polskiej drugiej połowy XX i początku XXI wieku*, Kraków 2020.

**Bioturystyka w cieniu dawnej Rzeczypospolitej
– czy możemy znaleźć ślady dawnych piw?****Beer tourism in the shadow of the former Polish-Lithuanian
Commonwealth – can we find traces of old beers?**

The aim of the article is to investigate whether it is possible to find and taste beer from the Old Polish period today. The article begins by presenting the concept of beer tourism in order to characterize the former Polish brewing industry. Then, three Old Polish beers were characterized based on their sources and the tourist infrastructure built around a given drink was presented. The article proves that you can taste old beers and draws attention to the emerging tourist infrastructure, thanks to which new beers can be recreated.

Keywords: beer tourism, brewing, beer, historical brewing, old Polish brewing, Grodzisk Wielkopolski, Gdańsk, Piotrków Trybunalski.

Słowa kluczowe: bioturystyka, piwowarstwo, piwo, piwowarstwo historyczne, piwowarstwo staropolskie, Grodzisk Wielkopolski, Gdańsk, Piotrków Trybunalski.

Wstęp

Podróże stanowią ważny element historii ludzkości od początku istnienia cywilizacji człowieka. Pierwszymi turystami z obszaru europejskiego byli Grecy, którzy swoje podróże uwiecznili na kanwie mitów takich jak wyprawa Argonautów czy o podróżach Tezeusza. W średniowieczu europejskie rycerstwo udawało się na pielgrzymki do Ziemi Świętej w celu odzyskania jej z rąk muzułmanów, które zapisały się w historii jako krucjaty. Podróżowano również w celach leczniczych do miejscowości uzdrowiskowych. W XIX wieku

turystyka stała się masowa, dostępna nie tylko dla najbogatszych. Z czasem turystyka się zmieniała. Celem podróży nie było jedynie oglądanie zabytków przeszłości w postaci architektury, ale również poznawanie nowych smaków. W ten sposób wykształcił się nowy rodzaj podróżowania, jakim jest turystyka kulinarna, zwana również turystyką żywności.¹ Taki rodzaj turystyki opiera się na poznawaniu lokalnych smaków, potraw pochodzących z danego regionu, na poznawaniu dziedzictwa kulturowego danego regionu w szerokim ujęciu tego słowa. Początków turystyki kulinarnej można doszukiwać się w zjawisku *Grand Tour*, czyli objazdów szlachty europejskiej z XVIII wieku.² Głównym celem tych podróży było doksztalcenie się, zdobywając wiedzę o świecie i kulturze. Jednakże, w czasie odwiedzania różnych państw, poznawano zwyczaje kulinarne, panujące w danym regionie.

Turystyka kulinarna nie opiera się jedynie na podróżach w celu spożycia lokalnego pożywienia. Bardzo popularna jest również turystyka napojów, której celem podróży jest poznanie smaków danego napoju w konkretnym regionie. Najwcześniej podejmowano podróże związane z winiarstwem, chcąc poznać sposoby uprawy winorośli i wpływu czynników atmosferycznych na wino. Nie bez powodu istnieje w winiarstwie i żywności tradycyjnej pojęcie *terroir*.³ Turystyka napojów nie ogranicza się jedynie do wina, popularne jest odwiedzanie miejsc produkcji whisky w Szkocji czy upraw herbaty w Azji. Na początku XXI wieku popularne staje się odwiedzanie miejsc związanych z piwem, zwane biroturystyką. W Polsce tradycje związane z warzeniem i spożywaniem piwa są bardzo długie, bowiem pierwsze pewne wzmianki pochodzą z kroniki Galla Anonima z XII wieku. Przez wiele kolejnych lat, piwo było najczęściej spożywanym napojem w kraju, co wynikało z różnych powodów. Kawa pojawia się w Polsce dopiero w XVIII wieku jako napój dla elit, herbata natomiast w XIX stuleciu. Spożywanie czystej wody mogło być niebezpieczne dla zdrowia lub nawet życia, a wino było niedostępne dla większości warstw społecznych.⁴ Piwo, ze względu na jego różnorodność, mogło być napojem tanim i droгим, dostępnym dla wszystkich lub tylko dla elit, a co ważne, bezpiecznym

1 K. Duda-Gromada, *Biroturystyka w Polsce – charakterystyka zjawiska*, „Prace i Studia Geograficzne” 2013, tom 52, s. 63.

2 A. Sarzyńska, *Turystyka kulinarna: charakterystyka zjawiska na przykładzie filmu „Jedź, módl się, kochaj”*, „Kultura Popularna” 2018, nr 2, s. 113.

3 Z francuskiego *grunt, rola, ziemia*. W odniesieniu do wina i tradycyjnej żywności, są to takie czynniki jak pogoda, klimat, opady czy gleba, które wpływają na finalny produkt.

4 A. Klonder, *Dzieje piwa w Polsce nowożytnej*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12, s. 72.

dla zdrowia. Dlatego w prawie każdym mieście pojawiały się browary, warzące piwo na potrzeby lokalne lub na eksport do innych miast.

Tematem artykułu są poszukiwania *śladów* piw pochodzących z okresu staropolskiego i odpowiedź na pytanie, czy współcześnie istnieje możliwość spróbowania napojów odwołujących się do tradycji określonego piwa. Pod pojęciem *śladów* przyjęto informacje pochodzące ze źródeł historycznych i opracowań, które umożliwiają stworzenie obrazu danego trunku, ale również współczesne próby rekonstrukcji i nawiązania do piw warzonych w przeszłości. W pracy liczba wybranych piw została ograniczona do trzech najdokładniej reprezentowanych w materiale źródłowym: grodziskiego, jopejskiego i piotrkowskiego. Ograniczenie zostało wymuszone brakiem dostatecznego materiału źródłowego, ale także relatywnie niskim zainteresowaniem odtwarzaniem piw z przeszłości wśród współczesnych piwowarów. Materiał źródłowy, chociaż jest zasobny w informacje, przedstawia określony napój w sposób ogólny i subiektywny. niewiele jest źródeł precyzyjnie opisujących składniki, jakich używano do warzenia piwa i technik do tego wykorzystywanych. Powszechne są źródła przedstawiające informacje czysto subiektywne, które są wartościowe w badaniu renomy opisywanego piwa, ale szukając informacji szczegółowych, nie są to kluczowe źródła. Brak prób rekonstrukcji wybranego gatunku piwa przez lokalnych piwowarów oraz brak zainteresowania władz lokalnych rozwijaniem turystyki związanej z historią regionalnego browarnictwa ogranicza liczbę opisanych piw. W pracy wykorzystano dedukcyjną i pośrednią metodę ustalania faktów.

Nowa forma turystyki – bioturystyka

Według definicji, bioturystyka stanowi rodzaj turystyki, który ma na celu odwiedzanie miejsc związanych z piwem i poznawanie różnych rodzajów tego napoju.⁵ Geograf Zoltán Bujdosó i przyrodoznawca Csaba Szücs w swojej pracy przytaczają różne przykłady turystyki piwnej.⁶ Spożycie konkretnego rodzaju piwa łączy z różnymi sposobami organizacji turystyki, jakimi są w tym przypadku np. szlaki piwne, same degustacje piwa, obiady tematyczne czy week-

5 Obserwatorium Językowe UW, hasło: *bioturystyka*, (dostęp: 24.01.2022), dostępne na stronie: <https://nowewyrazy.uw.edu.pl/haslo/bioturystyka.html>.

6 Z. Bujdosó, C. Szücs, *Beer tourism – from theory to practice*, „Academica Turistica” 2012, nr 1, s. 105.

endy piwne. W przypadku miejsca, wydzielają takie rodzaje aktywności jak: uczestnictwo w festiwalach i imprezach związanych z piwem, wizyty w browarach, muzeach piwnych, wizyty w znanych piwiarniach czy pozyskiwanie przedmiotów związanych z piwem takich jak szklanki, podkładki. Biroturystyka może być również definiowana w oparciu o definicję turystyki winiarskiej jako wyjazdy na wydarzenia oraz zwiedzanie różnych miejsc związanych z produkcją piwa.⁷ Warto podkreślić, że w przeciwieństwie do turystyki winiarskiej, biroturystyka zakłada odwiedzanie miejsc związanych z warzeniem piwa, a nie z pozyskiwaniem składników do jego produkcji. Wyjątek stanowią podróże do miejsc uprawy chmielu, które w Polsce znajdują się głównie w południowej części.⁸ Mateusz Rogowski i Michał Kuc wyróżniają trzy formy turystyki piwnej: podróż w celu próbowania wysokiej jakości piwa, podróż w celu poznania historii browarnictwa oraz podróże w celu uczestnictwa w festiwalach piwnych i imprezach regionalnych o tematyce związanej z piwem.⁹

Definicje biroturystyki pomimo różnych sposobów formułowania oraz akcentowania innych aspektów, wspólnie podkreślają rolę piwa jako podstawy dla tego rodzaju turystyki. Warto zwrócić uwagę, że wraz ze zmianą kultury spożywania piwa, biroturystyka w Polsce nabiera popularności. Przyjmuje się, że w 2011 roku wybuchła w Polsce rewolucja piwna wraz z premierą piwa Atak chmielu, warzonego przez browar Pinta.¹⁰ Od tego czasu zaczęła rosnąć liczba browarów w Polsce, które oprócz tworzenia piw nowofalowych,¹¹ stają się zachętą do uprawiania turystyki piwnej. Nowe atrakcje turystyczne tworzone przez większe browary, takie jak imprezy plenerowe czy zwiedzanie budynków browaru z pewnością zachęcają do aktywnego spędzania czasu. Mniejsze browary, kierujące swoją ofertę głównie do miłośników piwa, mogą nowymi rodzajami warzonych przez siebie piw zachęcić potencjalnych klientów, uczestniczyć w tworzeniu szlaków piwnych w danym mieście czy współorganizować konkursy piwowskie, które stanowią atrakcję dla biroturystów.

7 K. Duda-Gromada, *Biroturystyka w Polsce...*, op. cit., s. 65.

8 M. Rogowski, *Turystyka piwna w Polsce – aktualne uwarunkowania rozwoju oraz sylwetka i zainteresowania biroturysty*, „Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja” 2016, nr 17, s. 209.

9 M. Rogowski, M. Kuc, *Możliwości rozwoju turystyki piwnej w oparciu o browary regionalne Wielkopolski, Dolnego Śląska i Ziemi Lubuskiej*, [w:] R. Wiluś, J. Wojciechowska (red.), *Nowe – stare formy turystyki w przestrzeni*, Łódź 2013, s. 204.

10 L. Niemczyk, *Mikrobrowary jako element rozwoju regionalnego w Polsce i na Podkarpaciu*, „Przedsiębiorstwo i Region” 2017, nr 9, s. 53.

11 Są to piwa warzone po tzw. *rewolucji piwnej*, popularnym określeniem są też piwa kraftowe, rzemieślnicze.

W kontekście turystyki piwnej należy zwrócić uwagę na konkursy piwowarów domowych organizowane przez bary bądź same browary. Takie wydarzenia jak „Grodziski Konkurs Piw Domowych” czy „Spółdzielcze Bitwy Piwne” są inspiracją dla potencjalnych turystów do odwiedzenia Grodziska Wielkopolskiego i innych miast, w których odbywają się takie konkursy.

Czym było staropolskie piwowarstwo?

Istotnym elementem biroturystyki jest komponent historyczny. Należy poruszyć kwestię staropolskiego piwowarstwa, która jest owiana tajemnicą i w wielu aspektach, związanych zwłaszcza z konsumpcją, smakiem i regionalnym zróżnicowaniem, pomijana przez historyków. To pomijanie nie wynika z niechęci zajmowania się technicznymi zagadnieniami, ale z braku odpowiednich materiałów źródłowych. Brak źródeł może być powiązany z podejściem ówczesnych piwowarów do procesu warzenia piwa. W konsekwencji można znaleźć bardzo dokładne opisy warzenia piwa, podające precyzyjne miary i ilości użytych surowców,¹² ale także wyrażenia ogólne, dla współczesnego czytelnika nic nie znaczące.¹³ Zwracając uwagę na miary używane w przepisach należy mieć na uwadze, że nie można być pewnym co do równości funta np.: krakowskiego i gdańskiego. Dotyczyło to obszaru całego kraju i problem dotyczył nie tylko jednostek wagi, ale również długości, powierzchni itp. do 1764 roku, kiedy wprowadzono nowy system miar zwany miarami warszawskimi.

Brak standaryzacji miar nie jest jedyną cechą staropolskiego piwowarstwa. Analizując poszczególne przepisy można zauważyć wiele zwrotów takich jak użycie garści danego produktu czy *ducta proportione*¹⁴, które współcześnie nie przekazują żadnych informacji. Natomiast dla osób, które dany przepis sporządziły bądź warzyły piwo, taki zwrot był wystarczający. Tutaj przejawia się główna cecha staropolskiego piwowarstwa – rzemieślniczość. Takie piwa mimo tego, że warzono je w dużych ilościach, nigdy nie były powtarzalne, ponieważ przy jednym warze piwowar mógł dołożyć garść składnika więcej lub mniej, jednak zawsze wpisywały się w pewien typ. Słód użyty w procesie warzenia mógł być mniej lub bardziej zmielony, dzięki czemu piwo mogło delikatnie

12 J. K. Haur, *Ziemianska generalna oekonomika*, Kraków 1679, s. 105.

13 Biblioteka Narodowa, *Zbiór przepisów gospodarskich, kulinarnych, lekarskich*, Rpsakc. 17756, k. 31.

14 AGAD, Archiwum Lubomirskich z Małej Wsi, 1518, s. 3.

zmienić swoje właściwości, chociaż zawsze powstawał ten sam gatunek trunku. Wcześniej wspomniany problem ze standaryzacją miar przyczyniał się do tworzenia rzemieślniczego charakteru piwowarstwa, bowiem wymagało to od piwowara doświadczenia i wiedzy, ile danego surowca należy wykorzystać, żeby produkt spełniał wymagania konsumentów i był najwyższej jakości. Dbanie o jakość i czystość stanowiło najważniejszą kwestię dla potencjalnego piwowara, bowiem skoro posiadał odpowiednie doświadczenie i wiedzę, to był w stanie uwarzyć piwo, mając jedynie podstawowe informacje. Dlatego w przepisach jest bardzo dużo informacji poświęconych czystości i porad, jak należy zaprojektować słodownię i warzelnię.¹⁵

Rzemieślniczość staropolskiego piwowarstwa nie przejawiała się jedynie w sposobie warzenia. Podstawową kwestią był dobór składników. W przeszłości nie było wystarczających możliwości importu niezbędnych towarów, więc piwowarzy musieli wykorzystywać produkty dostępne lokalnie. Nie ograniczało się to jedynie do wody, chmielu czy słodu. Drożdże, zanim mogły być hodowane w browarze w trakcie procesu fermentacji, musiały być pozyskane z lokalnego powietrza. Dopiero po uzyskaniu takich drożdży, można było je hodować i wykorzystywać w sposób kontrolowany. Analogicznie wyglądała sytuacja dotycząca słodu. Słód nie był towarem importowanym, był to produkt wytwarzany lokalnie. Inaczej wyglądała sytuacja związana z chmielem. Chmiel ze względu na swoje właściwości mógł być transportowany bez obaw o zepsucie się w trakcie podróży. Współcześnie wiadomo, że chmiel przechowywany w złych warunkach straci część swoich wartości aromatycznych, jednak nie wyklucza to użycia go. Istnieją zapisy potwierdzające użycie chmielu nie pochodzącego z lokalnych upraw. Takie przesłanki dotyczą piwa pochodzącego z Piotrkowa Trybunalskiego.¹⁶ Należy również wspomnieć o piwach niechmielonych. Praktyka warzenia piwa niechmielonego, doprawianego ziołami była powszechna w krajach Europy Zachodniej, jednak w Rzeczypospolitej można znaleźć przykłady takich piw. Zamiast chmielu używano *gruitu* czyli mieszanki ziół, często posiadającej swoje lokalne odmiany. Mogła składać się z takich ziół jak: piołun, kminek, anyż czy kora dębowa.¹⁷ Nie można zapominać o bardzo ważnym składniku piwa, jakim jest woda. Autorzy zwracali uwagę na znaczący

15 Ibidem, s. 3.

16 M.Ł. Majewski, *Piwowarstwo miejskie w Piotrkowie w XVI–XVIII wieku*, Warszawa 2019, s. 67.

17 B. Podgórska, A. Podgórski, M. Podgórski, A. Jach, *Dobre piwo jako żywo. Skarbczyk polskiego piwosza*, Kęty 2006, s. 99.

wpływ wody na finalny produkt. Szymon Syreniusz, jeden z najwybitniejszych zielarzy na początku XVII wieku chwalił piwo warzone w Piotrkowie, które swoje właściwości miało zawdzięczać wodzie, pobieranej z lokalnego źródła.¹⁸

Staropolskie gatunki piw

Cechą, która stanowi przejaw rzemieślniczego i lokalnego charakteru staropolskich piw, jest nazwa. W Rzeczypospolitej nie istniało rozróżnienie piw na podstawie gatunków. Dzielono piwa na tanie, drogie, bogatsze w użyte surowce bądź biedniejsze oraz na piwa pochodzące z danego miasta lub kraju. Wymieniano rodzaje takie jak: cienkusz, dubeltowe, chmielne, przewoźne czy dwu-razne.¹⁹ Można znaleźć też marki takie jak: grodziskie, warszawskie, wareckie, piotrkowskie, świdnickie i wiele innych. Nazywanie piw od miasta, gdzie było warzone, może wynikać z różnych powodów. Pierwszy, nie rozróżniano gatunków piwa we współczesnym rozumieniu, więc nazywanie piwa od miasta, gdzie się je warzy, stanowi najłatwiejszy sposób jego kategoryzacji. Drugi to fakt, że nie natrafiamy na informacje by piwo, (przykład wareckie), miało być warzone przez konkretnego piwowara. W Warce, jak i wielu innych miastach, działało dużo browarów. Nierzadko same miasto posiadało własny browar, gdzie warzono piwo na sprzedaż lokalnym karczmarzom, co znacznie upraszczało konsumentowi określenie nazwy danego piwa, a z perspektywy czasu utrudnia ustalenie, kto produkował wybrany napój.

Odrębną kategorią były piwa przewoźne. Współcześnie należy je określić piwami eksportowymi, ponieważ były to napoje warzone na sprzedaż do innych miast.²⁰ Obecnie nie jest to nic zaskakującego, gdyż każdy trunek może być transportowany. W przeszłości nie było to oczywiste, bowiem nie stosowano dużych ilości chmielu, które by utrwały napój. Można teoretyzować, znając właściwości konserwujące chmielu, że takie piwa musiały być mocno chmielone w porównaniu do trunków dostępnych lokalnie, dlatego możliwy był ich transport.

18 S. Syreniusz, *Zielnik herbarzem z ięzyka łacinskiego zowią*, Kraków 1613, s. 947.

19 Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory. Przy tém opisanie aptéczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki; łaźni i kąpieli; łózek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; blaszów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Warszawa 1830, s. 106.

20 S. Dryja, S. Sławiński, *Mała encyklopedia piwowańska Krakowa i Kazimierza w wieku XVI i pierwszej połowie wieku XVII. Studia z dziejów piwowaństwa Krakowa i Kazimierza z uwzględnieniem problematyki Kleparza i przedmieść*, Kraków 2018, s. 201.

Staropolskie piwowarstwo i jego produkty stanowią bardzo interesujący cel podróży dla turysty. W idealnej sytuacji jest ewentualność zwiedzić miejsce, gdzie był produkowany dany trunek, ale również spróbować piwa, które zostało uwarzone w oparciu o receptury, a nawet według technik pochodzących z przeszłości. Z oczywistych względów nie ma możliwości idealnego odtworzenia wybranego piwa, gdyż współczesne zboża i chmiele różnią się od tych dostępnych w XVIII wieku. Natomiast jest szansa stworzenia produktu bardzo bliskiego piwom staropolskim. Wiele browarów odwołuje się do dawnych tradycji piwowarskich, oferując konsumentom piwa, które nawiązują do staropolskich napojów lub są efektem prac naukowych mających na celu zrekonstruowanie danej receptury i stanowią owoc pracy badaczy.

Współczesne ślady staropolskiego piwowarstwa

Poszukiwania śladów dawnego piwowarstwa i możliwości poznania piw, nawiązujących do trunków z przeszłości należy zacząć od piwa grodziskiego z Grodziska Wielkopolskiego.

Piwo grodziskie

Tradycja warzenia piwa w Grodzisku Wielkopolskim jest długa. Przyjmuje się, że browar rozpoczął działalność w 1301 roku.²¹ Piwo pochodzące z Grodziska miało renomę nie tylko na terenie dawnej Rzeczypospolitej, ale również poza granicami. Opierając się na dostępnych przekazach, było to piwo wysokiej jakości, delikatne i wspomniane jako smakowite, z pewnością przeznaczone dla osób zamożnych. Według dawnych relacji, nieposiadanie przez szlachcica tego piwa na stole w trakcie uczty uznawane było za skąpstwo gospodarza lub jego biedę.²² Trunek był również bardzo często wspomniany przez obcokrajowców, wizytujących dawną Rzeczpospolitą jako jedno z nielicznych piw wartych uwagi.²³ Relacje krajowe i zagraniczne potwierdzają, że lekarze zalecali spożywanie

21 Historia browaru w Grodzisku Wielkopolskim, (dostęp: 25.01.2022), dostępna na stronie: <http://browargrodzisk.com/historia/>.

22 J. Kitowicz, *Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III. Tom trzeci. Wyd. 2*, Petersburg; Mohylew 1855, s. 138.

23 J. Sroczyński, *Nowy piwowar czyli teoretyczno praktyczna sztuka wyrabiania rozmaitych gatunków piwa angielskiego i sławniejszych trunków słodowych, tudzież niektórych nowo wynalezionych rodzajów piwa w wielkich i małych ilościach przez Jakóba Sroczyńskiego*, Warszawa 1821, s. 122.

tego piwa jako środka medycznego, stosowanego przy każdym schorzeniu.²⁴ Renoma trunku wynikała z różnych kwestii. Z pewnością miały na to wpływ wysokie umiejętności piwowarów nadzorujących proces warzenia, wysokiej jakości składników takich jak sód i chmiel oraz wody, która jest dosyć często wspominana. Według Jędrzeja Kitowicza, XVIII-wiecznego historyka, to głównie dzięki wodzie piwo grodziskie zawdzięczało swoje nie tylko właściwości smakowe, ale również zdrowotne.²⁵

Piwo grodziskie w formie zbliżonej do oryginału, czyli lekkiego piwa warzonego ze słodu pszenicznego i wody z lokalnego ujęcia dostępne jest na obszarze całego kraju. Jest to niebywały sukces rynkowy piwa, które swoim stylem i smakiem znacząco odbiega od ogólnopolskich standardów. Sam browar chętnie odwołuje się do dawnego dziedzictwa lokalnej tradycji. Można to zauważyć po etykietach piwa grodziskiego jak i innych piw warzonych w browarze. Ponadto, dla biroturystów ważny jest fakt, że browar oferuje możliwość zwiedzania swoich budynków. Od 1976 roku istnieje festiwal „Grodziskie Piwobranie”, zraszający osoby zainteresowane produkcją i historią piwa.²⁶ W ramach imprezy zainteresowani mogą zwiedzać browar w Grodzisku czy uczestniczyć w biesiadach piwnych organizowanych na świeżym powietrzu. Dla biroturystów interesujący może być „Grodziski Konkurs Piv Domowych”, podczas którego piwowarzy domowi mogą spróbować swoich sił w warzeniu piwa w gatunku grodziskiego. Biroturysty, chcący szukać dawnego smaku piwa grodziskiego mają dużo możliwości nie tylko w kwestii spróbowania tego piwa, ale również w zobaczeniu miejsca jego warzenia. Ponadto mogą uczestniczyć w imprezach piwnych związanych z tym trunkiem. Piwo grodziskie zachowało się do naszych czasów jako trunek zgodny ze staropolskimi opisami, a dziedzictwo historyczne browaru jest stale kultywowane.

Piwo jopejskie

Piwem wyjątkowym na tle piw staropolskich jak i obecnych, jest piwo warzone w Gdańsku, słynne piwo jopejskie, zwane również dubelbir. Był to wyjątkowy rodzaj piwa, warzony głównie w Gdańsku, charakteryzujący się bardzo ciemną, wręcz smolistą barwą i konsystencją. Prawdopodobnie piwo jopejskie było wzorowane na piwie pochodzącym z rejonów Brunszwiku nazywanym

24 J. Kitowicz, op. cit., s. 138.

25 Ibidem, s. 138.

26 Historia festiwalu *Grodziskie Piwobranie*, (dostęp: 25.01.2022), dostępna na stronie: <http://www.piwobranie.pl/o-piwobraniu/>.

Mum lub *Muma*.²⁷ Opierając się na przekazie źródłowym, piwo to miało być napojem podobnym do syropu, bardzo gęstym, warzonym ze słoju pszenicznego i chmielu dostępnego jedynie w Gdańsku.²⁸ Według niektórych relacji, miało być zaprawiane korzeniami, co w połączeniu z gęstym, słodkim aromatem, mogło dawać smak podobny do najdroższych ówczesznie dostępnych win.²⁹ Ze względu na swój charakter, piwo było powszechnie chwalone jako trunek bardzo smaczny, wyborny, lecz nie gaszący pragnienia.³⁰ Z piwem jopejskim jest związana również postać astronoma, Jana Heweliusza, który w swoich browarach warzył ten gatunek piwa.³¹ Jopejskie było towarem eksportowym miasta, bowiem skala eksportu (głównie do Anglii) była wysoka i sięgała ona rocznie od 1300 do ponad 4000 beczek.³² Jednak Anglia nie była jedynym rynkiem docelowym, piwo z Gdańska docierało również do Konstantynopola.³³ Piwo jopejskie było również swoistym symbolem miasta już w dawnych czasach, bowiem w poezji Jakuba Trembeckiego można znaleźć informację, że w trakcie podróży do Gdańska należy spróbować tego piwa.³⁴ Podobne skojarzenie piwa jopejskiego z Gdańskiem podaje we wspomnieniach Jan Andrzej Morsztyn, określając je jako *gdańskie smoły*.³⁵

Piwo jopejskie nie jest tak mocno reklamowane i tak powszechne w świadomości ludzi jak piwo pochodzące z Grodziska. W ostatnim czasie dwa browary podejmowały próby warzenia tego piwa, browar toruński Olimp i browar gdański PG4. Zrodziło to pewne konflikty pomiędzy firmami o prawa do warzenia takiego rodzaju piwa.³⁶ Browar warzący jopenbier w Gdańsku dzięki badaniom z prof. Jerzym Sampem dotarł do oryginalnej receptury piwa i uwarzono trunek zgodnie ze starą recepturą. Współcześni biroturyci przebywający w Gdańsku

27 B. Podgórska, A. Podgórski, M. Podgórski, A. Jach, *Dobre piwo jako...*, s. 162.

28 S. Duńczewski, *Kalendarz polski i ruski na rok 1751*, Zamość 1750, s. 54.

29 J. Gintel, *Cudzoziemcy o Polsce: wiek X–XVII*, Kraków 1971, s. 132.

30 S. Duńczewski, *Kalendarz polski i ruski na rok Pański 1768 przestępny, po przybyśzowym drugim*, Zamość 1767, s. 9.

31 Z. Gach, *X wieków piwa w Gdańsku*, Gdańsk 2007, s. 88.

32 Ibidem, s. 95.

33 J. Kołaczkowski, *Wiadomości tyżące się przemysłu i sztuki w dawnej Polsce*, Kraków 1888, s. 454. Kołaczkowski podając tą informację użył nazwy Carogród dla Konstantynopola. Taka nazwa funkcjonowała na obszarach słowiańskich. Ze względu na jej archaiczność, użyłem nazwy popularniejszej.

34 J. Trembecki, *Wiryardz poetycki*, Lwów 1910, s. 102.

35 B. Podgórska, A. Podgórski, M. Podgórski, A. Jach, op. cit., s. 110.

36 Artykuł przedstawiający kulisy sporu pomiędzy browarami, (dostęp: 25.01.2022), dostępny na stronie: <https://nowosci.com.pl/spor-torunia-i-gdanska-o-piwo-jopejskie-co-to-jest-piwo-jopejskie-browar-olimp-fotostory/ar/12880762>.

mogą dzięki temu spróbować piwa bezpośrednio nawiązującego do dawnego stylu. Niestety, ale oprócz spróbowania dawnego napoju, nie ma miejsc związanych z dawnym warzeniem tego trunku bądź żadnych cyklicznych imprez promujących tamto piwo. W 2013 roku Browar Piwna zorganizował warsztaty z domowego warzenia piwa, podczas których pokazywano sposób przygotowania jopejskiego, było to niestety wydarzenie jednorazowe.³⁷ Biroturystom pozostaje liczyć na to, że z biegiem czasu więcej browarów zainteresuje się tym gdańskim gatunkiem piwa i na rynku pojawi się nie tylko więcej takich piw, ale również będą organizowane wydarzenia, mające upowszechnić ten zapomniany gatunek piwa.

Piwo piotrkowskie

Najsłynniejszym piwem należącym do piw przewoźnych było piwo piotrkowskie, pochodzące z Piotrkowa Trybunalskiego. Jest wyjątkowe ze względu historycznego, ponieważ piwo było warzone głównie na eksport do innych miast i na czasy zjazdów sejmowych.³⁸ Opierając się na dostępnych źródłach można stwierdzić, że piwo było warzone ze słodu pszenicznego, dostępnego lokalnie.³⁹ W kwestii chmielu nie jest to oczywista sprawa, bowiem według dokumentów w Piotrkowie znajdowały się chmielniki. Można więc założyć, że wykorzystywano chmiel dostępny lokalnie. Jednakże istnieją wzmianki, które sugerują, że chmiel importowano ze Śląska.⁴⁰ Obecnie jest to sprawa trudna do rozstrzygnięcia. Znacznie pewniejsza jest kwestia pochodzenia wody wykorzystywanej w procesie warzenia, bowiem pochodziła z lokalnego ujęcia. Szczególnie zachwalał jej wpływ na piwo jak i sam napój Szymon Syreniusz, widząc w niej źródło smaku i dobroci tego trunku.⁴¹ Nie tylko on chwalił właściwości piwa z Piotrkowa, bowiem Stanisław Duńczewski uważał je za napój bardzo dobrze uwarzony i mający coś wyjątkowego, niespotykanego w innych piwach.⁴² Oprócz pochwał od ludzi majątnych, piwo piotrkowskie gościło bardzo często na stołach królów. Piwo z Piotrkowa miało być podawane do śniadania mło-

³⁷ Artykuł dotyczący warsztatów z warzenia piwa, (dostęp: 25.01.2022), dostępny na stronie: <https://www.trojmiasto.pl/wiadomosci/Domowe-piwo-smakuje-lepiej-A-jopejskie-n73458.html>.

³⁸ M. Ł. Majewski, *Piwowarstwo miejskie w Piotrkowie...*, op. cit., s. 42.

³⁹ Ibidem, s. 64.

⁴⁰ Ibidem, s. 67.

⁴¹ S. Syreniusz, *Zielnik herbarzem...*, op. cit., s. 947.

⁴² S. Duńczewski, *Kalendarz polski i ruski na rok 1751*, op. cit., s. 54.

demu Zygmuntovi I.⁴³ Prawdopodobnie przyrządzano na podstawie tego piwa gramatkę, czyli polewkę piwną. Piwo piotrkowskie również gościło na stole Zygmunta III Wazy w czasie pobytu dworu w Krakowie.⁴⁴ To jest dowód na najwyższą jakość trunku, bowiem nie każdy napój mógł trafić na stół królewski i być podawany młodzieży. Niestety, ale historia trunku kończy się w XVII wieku, kiedy został wyparty przez piwo brzezińskie i inne piwa przewoźne.⁴⁵

Współcześnie lokalny browar rzemieślniczy wraz z lokalną administracją aktywnie działa w celu uruchomienia w Piotrkowie atrakcji dla biroturystów. Ułożono szlak piwowski, który ma przedstawiać najważniejsze miejsca w mieście związane z warzeniem i konsumpcją piwa w różnych okresach historycznych. Istnieje w mieście Muzeum Piwowarstwa i Centrum Edukacji Browarniczej, dzięki czemu można poznać zagadnienia związane z warzeniem piwa od strony historycznej. W mieście funkcjonują łaźnie piwne, dzięki czemu można zażywać oryginalnych kąpiel. Interesująca jest strona miastopiwowarow.pl, gdzie potencjalny biroturysta znajdzie wszelkie informacje dotyczące atrakcji związanych z piwowarstwem w Piotrkowie Trybunalskim. Dzięki takim inicjatywom, Piotrków może zapisać się na mapie biroturystycznej jako miasto słynące z tradycji piwowskiej. Dzięki istnieniu browaru rzemieślniczego w mieście jest możliwość pojawienia się w przyszłości piwa odwołującego się do staropolskiej tradycji. To do tej pory wizja przyszłości, ponieważ nie pojawiło się piwo, które odwołuje się bezpośrednio do tamtej tradycji. Jest to przykład rodzącego się punktu na polskiej mapie biroturystycznej.

Zakończenie

Uzyskanie odpowiedzi na pytanie zawarte w tytule artykułu jest bardzo trudne. Istnieją przykłady dawnych piw, które bardzo dobrze odnalazły się we współczesnych realiach i dawna, staropolska tradycja funkcjonuje do dziś. Piwa takie jak jopejskie, które mimo bardzo dużego potencjału, tradycji i historii, ograniczają się jedynie do zasięgu lokalnego i nie mogą pojawić się na więk-

43 B. Podgórska, A. Podgórski, M. Podgórski, A. Jach, *Dobre piwo jako...*, op. cit., s. 15.

44 A. Klonder, *Piwo, wódka i inni konkurenci wina w Polsce nowożytnej*, [w:] D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski (red.), *Wino i historia. Studia z historii wina w Polsce tom II*, Warszawa 2018, s. 28.

45 M. Ł. Majewski, *Piwowarstwo miejskie w Piotrkowie...*, op. cit., s. 102.

szym terenie. Istnieją również piwa, które nie zostały zrekonstruowane, ale stanowią podstawę do budowy infrastruktury turystycznej, może w przyszłości pojawi się trunek inspirowany tą tradycją. W źródłach zapisano wiele piw, które mogłyby stanowić podstawę do rozbudowy mapy atrakcji biroturystycznych. Historia stanowi bardzo ważny czynnik przy tworzeniu nowych miejsc, bowiem historia piwa to nie tylko napój. Było wiele obyczajów związanych ze spożyciem go, piwo stanowiło źródło ważnych składników dawnej kuchni, takich jak ocet czy drożdże. Sam proces warzenia, jego etapy i używane narzędzia stanowią część historii piwa. Tworząc miejsca poświęcone piwu warto pamiętać o takich elementach jak i historii samego napoju.

Bibliografia:

Źródła:

- AGAD, Archiwum Lubomirskich z Małej Wsi, 1518.
- Duńczewski S., *Kalendarz polski i ruski na rok 1751*, Zamość 1750.
- Duńczewski S., *Kalendarz polski y ruski na rok Pański 1768 przestępny, po przybyszowym drugi*, Zamość 1767.
- Gintel J., *Cudzoziemcy o Polsce: wiek X–XVII*, Kraków 1971.
- Gołębiowski Ł., *Domy i dwory. Przy tém opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki; łaźni i kąpieli; łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Warszawa 1830.
- Haur J. K., *Ziemińska generalna oekonomika*, Kraków 1679.
- Kitowicz J., *Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III. Tom trzeci. Wydanie 2*, Petersburg; Mohylew 1855.
- Kołaczkowski J., *Wiadomości tyczące się przemysłu i sztuki w dawnej Polsce*, Kraków 1888.
- Sroczyński J., *Nowy piwowar czyli teoretyczno praktyczna sztuka wyrabiania rozmaitych gatunków piwa angielskiego i sławniejszych trunków słodowych, tudzież niektórych nowo wynalezionych rodzajów piwa w wielkich i małych ilościach przez Jakóba Sroczyńskiego*, Warszawa 1821.
- Syreniusz S., *Zielnik herbarzem z ięzyka łacinskiego zowią*, Kraków 1613.
- Trembecki J., *Wirydarz poetycki*, Lwów 1910.
- Biblioteka Narodowa, *Zbiór przepisów gospodarskich, kulinarnych, lekarskich*, Rpsakc. 17756, k. 31–33.

Słowniki:

- Dryja S., Sławiński S., *Mała encyklopedia piwowarska Krakowa i Kazimierza w wieku XVI i pierwszej połowie wieku XVII. Studia z dziejów piwowarstwa Krakowa i Kazimierza z uwzględnieniem problematyki Kleparza i przedmieść*, Kraków 2018.
- Podgórska B., Podgórski A., Podgórski M., Jach A., *Dobre piwo jako żywo. Skarbczyk polskiego piwosza*, Kęty 2006.

Monografie:

Gach Z., *X wieków piwa w Gdańsku*, Gdańsk 2007.

Majewski M. Ł., *Piwowarstwo miejskie w Piotrkowie w XVI–XVIII wieku*, Warszawa 2019.

Artykuły:

Bujdosó Z., Szücs C., *Beer tourism – from theory to practice*, „Academica Turistica” 2012, nr 1, s. 103–111.

Duda-Gromada K., *Bioturystyka w Polsce – charakterystyka zjawiska*, „Prace i Studia Geograficzne” 2013, t. 52, s. 63–84.

Klonder A., *Dzieje piwa w Polsce nowożytnej*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12, s. 68–72.

Klonder A., *Piwo, wódka i inni konkurenci wina w Polsce nowożytnej*, [w:] D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski (red.), *Wino i historia. Studia z historii wina w Polsce tom 2*, Warszawa 2018.

Niemczyk L., *Mikrobrowary jako element rozwoju regionalnego w Polsce i na Podkarpaciu*, „Przedsiębiorstwo i Region” 2017, nr 9, s. 49–57.

Rogowski M., Kuc M., *Możliwości rozwoju turystyki piwnej w oparciu o browary regionalne Wielkopolski, Dolnego Śląska i Ziemi Lubuskiej*, [w:] *Nowe – stare formy turystyki w przestrzeni*, (red). R. Wiluś, J. Wojciechowska, Łódź 2013.

Rogowski M., *Turystyka piwna w Polsce – aktualne uwarunkowania rozwoju oraz sylwetka i zainteresowania bioturysty*, „Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja” 2016, nr 17, s. 207–226.

Sarzyńska A., *Turystyka kulinarna: charakterystyka zjawiska na przykładzie filmu „Jedz, módl się, kochaj”*, „Kultura Popularna” 2018, nr 2, s. 110–121.

Strony internetowe:

Historia browaru w Grodzisku Wielkopolskim <http://browargrodzisk.com/historia> (dostęp: 25.01.2022).

Obserwatorium Językowe UW, hasło: *bioturystyka*, <https://nowewyrazy.uw.edu.pl/haslo/bioturystyka.html> (dostęp: 24.01.2022).

Artykuł przedstawiający kulisy sporu pomiędzy browarami, <https://nowosci.com.pl/spor-torunia-i-gdanska-o-piwo-jopejskie-co-to-jest-piwo-jopejskie-browar-olimp-fotostory/ar/12880762> (dostęp: 25.01.2022).

Historia festiwalu *Grodziskie Piwobranie*, <http://www.piwobranie.pl/o-piwobraniu> (dostęp: 25.01.2022).

**Spożywanie trupów. *Do mięsożerców* Marii Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej w perspektywie ekokrytyki i *food studies*.
Wstępne rozpoznania**

**Consuming corpses. *To meat-eaters* by Maria Pawlikowska-Jasnorzewska in the context of ecocriticism and food studies.
Initial remarks**

The article presents the poem *To Meat-eaters* (*Do mięsożerców*) by Maria Pawlikowska-Jasnorzewska (1891–1945) as a pre-modern text deconstructing the discourse of a community that consumes meat through the linguistic demonstration of violence against animals. The poet replaces the names of meat products with the description of killing animals and tasking them with violence, so that they become part of the kitchen process of preparing a meal. The bloody practices of becoming meat and eating it Pawlikowska-Jasnorzewska calls a funeral, constant eating of a corpse. The author points out that a community of carnivores is characterized by recreating cultural patterns without awareness. The article presents the author of *Kisses* (*Pocałunki*) as a poet with contemporary ecological awareness, and the interpretation was based on the philosophical works of Jolanta Brach-Czaina and Peter Singer.

Keywords: Maria Pawlikowska-Jasnorzewska, ecocriticism, food studies, animal, meat

Słowa kluczowe: Maria Pawlikowska-Jasnorzewska, ekokrytyka, food studies, zwierzę, mięso

Maria Pawlikowska-Jasnorzewska

Do mięsożerców

Dla nich ryby skrzelami pracują w szafliku,
mając na ustach ciszę i krwawiące rany.
Dla nich kuchnia rozbrzmiewa od wrzasku i krzyku
gardzieli podrzynanych i szyj ukręcanych.
Oni to piją grozę z krwią zabitej kaczki
i warzą głowy dzieci: – zadziwionych cieląt.
Wypruwają wnętrzności, krzycząc: flaczki, flaczki,
i jedzą je w niedzielę, z rodziną się dzieląc.
Lubią wody na smaku bezradnych piszczeli,
wszechzwierzęce girlandy cynicznej kiełbasy,
krwawe raki z piekielnej wyjęte kąpieli
i baraniego ciała brązowe atłasy.
Rozsmarowują trupy na niewinnym chlebie,
obwąchują zająca, czy aby dość skruszał,
z martwym ozorem w zębach czują się jak w niebie,
i do cudzego mózgu śmieje im się dusza.
Pożerają, dymiący jak nowe cementarze,
te stroskane przystawki, te gorzkie potrawy –
Karki im nabrzmiewają, obwisają twarze,
na których śmieszek hieny zawita trupawy.
Po pięknookiej sarnie nie noszą żaloby,
ale żrą ją na stypie, w dzień pogrzebu radcy,
i zezują miłośnicie do gęskiej wątroby,
bujni brzuchem jedynie, a łysiną gładcy,
a twardzi tylko sercem – i w całej stolicy
głośni – ale mlaskaniem, smętni biesiadnicy.¹

Jolanta Brach-Czaina tak pisała w *Metafizyce mięsa*:

Metafizyka mięsa powinna zmierzać do odkrycia niedostrzeganej przez powierzchnię naszej świadomości istoty mięsa, z którą wszakże nieustannie obcujemy, choć nieświadomie. Mięso udziela nam swojej istoty, ono

¹ M. Pawlikowska-Jasnorzewska, *Do mięsożerców*, [w:] eadem, *Wybór poezji*, (oprac.) J. Kwiatkowski, Wrocław 1972, s. 135–136. Wszystkie cytaty z wierszy poetki podaję za tym wydaniem, oznaczając pierwsze literaty tytułu oraz numer strony.

nam ją demonstruje, choć nie trudzimy się, by o tym myśleć. Ono emanuje swoim ukrytym sensem i ulegamy mu nieświadomi naszej uległości. A biorąc pod uwagę to, że my sami powoli stajemy się mięsem, a może nawet już nim jesteśmy, powinniśmy dążyć do wyanalizowania ukrytej bytowej istoty mięsności, gdyż dotyczy ona naszego losu.²

„Emanowanie ukrytym sensem”, o którym pisze filozofka, otwiera obszar pytań nie tylko o ontologię mięsa, ale również o jego etykę, o moralny wymiar jego obecności w naszych rytuałach, kuchniach, dziełach sztuki. Jeśli zgodzimy się z Brach-Czainą, że owa „istota mięsności” ujawnia także uwikłania ludzkiego losu, należy zapytać, jak zwierzęce martwe ciało ujawnia się nam w naszym własnym dyskursie. Chciałbym zastanowić się także nad tym, w jaki sposób proces „stawania się mięsem”, a zatem zabijania zwierząt w celu pozyskania „jadalnych części”³, zostaje językowo skonstruowany. Zastanawiam się nad tym, czytając wiersz Marii Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej *Do mięsożerców* (z tomu *Surowy jedwab*, 1932) w kontekście ekokrytyki oraz *food studies*. Utwór autorki *Krystalizacji* traktuję jako laboratorium poszukiwań zwierzęcej podmiotowości oraz opowieść o takiej wspólnotcie jedzących, która zbudowana została na boleśnie oczywistej zasadzie: aby dać życie, należy zadać śmierć; aby jeden byt mógł żyć (a zatem spełnić prymarną potrzebę odżywiania), inny musi stać się jego ofiarą. Także o tym wymiarze pisała Brach-Czaina:

Istnieją wspólnoty, do których przystępujemy z własnej woli. Niektóre nawet sami tworzymy. Są jednak i takie, do których należymy bez względu na to, czy chcemy tego, czy nie. Taką jest wspólnota pokarmu, powszechna służba ciałem, na którą wszyscy jesteśmy skazani i dzięki której istniejemy i ginimy. [...] Wspólnotą stworzeń rządzi prawo pokarmu: pochłaniamy się wzajemnie, sami będąc nieodwołalnie skazani na pochłonięcie. Naszym przeznaczeniem jest istnieć dzięki pokarmowi, jakim są dla nas inne stworzenia, i stać się pokarmem dla innych. Uczestniczymy w kosmicznej uczcie kanibali.⁴

2 J. Brach-Czaina, *Metafizyka mięsa*, [w:] eadem, *Szczeliny istnienia*, Warszawa 2018, s. 189.

3 To fragment jednej z definicji *mięsa* pochodzącej ze Słownika Języka Polskiego (por. *Słownik Języka Polskiego PWN*, hasło: *mięso*, (dostęp: 10.03.2022), dostępny na stronie: <https://sjp.pwn.pl/szukaj/mięso.html>.

4 J. Brach-Czaina, op. cit., s. 196–197.

Można zatem uznać kuchnię, rozpatrywaną jako przestrzeń przygotowywania posiłków, za miejsce szczególnego rytuału: spotkania ze śmiercią, przeobrażenia śmierci, w końcu – spożywania śmierci. Problem „skazania na ucztę” z *Metafizyki mięsa* odnajdujemy we wspólnocie mięsożerców z utworu Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej. O ile jednak autorce *Blon umysłu* chodzi o sam akt ciała spożywającego inne ciało, o tyle poetka skupia się na jego etycznym wymiarze, na cierpieniu zwierząt poddawanych brutalnej człowieczej dominacji. Autorka *Baby-dziwo* proponuje taki model lirycznej artykulacji, w którym bezmyślny i automatyczny akt spożywania mięsa zostaje opisany przy pomocy języka ujawniającego obszar przemocy wobec poza-ludzkiej przyrody. Bliskie jest to ekokrytyce jako nurtowi badawczemu, który, jak to opisywała Julia Fiedorcuk, zakłada, że „lepsze rozumienie mechanizmów zawiadujących naszymi wyobrażeniami na temat natury przełoży się ostatecznie na wykształcenie mniej destrukcyjnych postaw wobec ludzkiego i nie-ludzkiego świata.”⁵ Optyka poszukiwania relacji pomiędzy podmiotem a środowiskiem⁶ pozwala przeczytać *Do mięsożerców* w sposób etyczne zorientowany, uwzględniający nie tylko podmiotowość istot poza-ludzkich, ale także momenty dyskursu interesujące dla dekodowania praktyk przemocy. Łączy się to bezpośrednio z zagadnieniami podejmowanymi przez *food studies*, a zatem etycznymi oraz kulturowymi uwarunkowaniami przygotowywania jedzenia, konsumpcji oraz filozofii kuchni. Dwie perspektywy metodologiczne pozwalają na taką lekturę wiersza, która umożliwi dostrzeżenie problematycznych elementów dyskursu dotyczącego relacji ludzkiej i więcej-niż-ludzkiej ukazanych przez Pawlikowską-Jasnorzewską. Jest to zresztą jeden z wielu tekstów, w których poetka podejmuje temat poza-ludzkiej przyrody.⁷

W *Do mięsożerców* autorka zdaje relację z makabrycznego spektaklu przyrządzania potraw i pozyskiwania mięsa, przypominając, w jaki sposób zostały

5 J. Fiedorcuk, *Cyborg w ogrodzie. Wprowadzenie do ekokrytyki*, Gdańsk 2015, s. 19–20.

6 Zgodne z definicją L. Buella ekokrytyki to taka „forma badań literackich, która przygląda się związkom pomiędzy tekstami a środowiskiem naturalnym”. Por. L. Buell, *The Environmental Imagination: Thoreau, Nature Writing, and the Formation of American Culture*, MA: Harvard University Press 1995, s. 430. Cyt. za: J. Fiedorcuk, op. cit., s. 20.

7 O problemie waloryzacji natury jako jednym z kluczowych składników światopoglądu poetyckiego autorki *Mrówek* pisała Agnieszka Kluba (por. eadem, *Poetyka a światopogląd. O twórczości Marii Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej*, „Przestrzenie Teorii” 10, 2008, s. 166). Sposoby przedstawiania przyrody w poezji Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej analizowała Elżbieta Hurnik (por. eadem, *Natura w salonie mody. O międzywojennej liryce Marii Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej*, Wrocław 1995).

przygotowane albo jaki rodzaj śmierci należało zadać poszczególnym reprezentantom fauny w celu uzyskania kulinarnego efektu. Liryczny świat wiersza Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej wypełniają „rybie skrzela”, „podrzynane gardziele”, „ukręcane szyje”, krew, „głowy martwych cieląt”, wyprute wnętrzności, kości, „martwe ozory”, mózdzki, „trupy na chlebie”. Formuły te zastępują inne (z pewnością bardziej apetycznie brzmiące) nazwy: pasztet, zupa, szynka, kiełbasa, kotlety, klopsy, pieczenie, gulasz. Poetka zwraca uwagę na istnienia, które muszą zostać zabite, aby stać się ludzkim posiłkiem: kaczkę, świnie, ryby, cielęta, raki, barany, zające, gęsi. Proces ten oddają szczególnie początkowe wersy ostatniej strofy: „Po pięknookiej sarnie nie noszą żałoby,/ ale żrą ją na stypie w dzień pogrzebu radcy”. Co ważne, autorka *Krystalizacji* wybiera klasycyzujący sposób artykulacji, z wyraźnym rytmem i krzyżowymi rymami oraz z podniosłym tonem. Utwór przypomina odę skierowaną do zbiorowego adresata z wyraźnym satyryczno-rozliczeniowym komponentem. Satyrycznym – bo wyraźnie szkicuje portret „mięsożerców”, wskazując na ich przywary i sposób zachowania. Rozliczeniowy – bo ujawnia w drastyczny i poważny sposób przemoc leżącą u podstaw kultury (zarówno spożywania, jak i relacji ze zwierzętami). Jerzy Kwiatkowski zwracał uwagę, że w utworze tym zauważalne jest „niespodziewane uszczegółowienie wrażliwości zmysłowej, w iście baudelairewski sposób wyostrzonej w kierunku procesów choroby i rozkładu, a ukazanej poprzez chwyt retoryczny typowy dla skamandrytów [...]”⁸

Do mięsożerców Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej to makabryczny obraz wspólnoty spożywającej zwierzęce zwłoki, żywiącej się trupami, budującej swoją fizyczną i duchową kondycję w kuchni – cmentarzu. To jednak nie wszystko. W strofie przedostatniej poetka zapisuje:

Pożerają, dymiący jak nowe cmentarze,
Te stroskane przystawki, te gorzkie potrawy –
Karki im nabrzmiwiają, obwisają twarze,
Na których śmieszek hieny zawita trupawy [DM, s. 136].

8 J. Kwiatkowski, *Janusowe oblicze Natury*, [w:] idem, *Szkice do portretów*, Warszawa 1960, s. 130. Interesująca jest tutaj konfrontacja formy oraz tematu, choć utwór ten pozostaje, jak słusznie zauważył Kwiatkowski, zestawiony z linią minimalizmu poetyckiego w *Pocatlunkach*. Badacz zwrócił uwagę, że *Do mięsożerców* oraz *Do chorego* to utwory, w których widoczna jest analiza (jako opozycja syntezy), a jednocześnie należą do linii poetyckich poszukiwań, które „komplikuja główną linię rozwoju” twórczości poetki (Ibidem).

Liryczny świat wiersza ukazuje nie tylko kuchnię jako miejsce cierpienia i śmierci, ale samego człowieka jako miejsce spoczynku zwierzęcych zwłok. Pawlikowska-Jasnorzewska proponuje taką poetycką wizję, w której człowiek staje się cmentarzem („dymiący jak nowe cmentarze”) dla tego, co pozostało z żyjących niegdyś istot. Autorka ukazuje tu konsumpcję jako akt etyczny. Spożywanie mięsa, zdaniem poetki, bezpośrednio warunkuje konieczność zabicia zwierzęcia, ale również zadania mu „wyrafinowanego” cierpienia: „Dla nich kuchnia rozbrzmiewa od wrzasku i krzyku/ gardzieli podrzynanych i szyj ukręcanych”. Poetka podkreśla, że forma posiłku, którą tytułowi „mięsożercy” otrzymują na talerzu, to jedynie zwieńczenie procesu. Nie można jednak zanegować makabrycznej przemocy zadawanej czującym istotom.⁹ Wiersz ujawnia wyraźne przesłanie, że krwawy rytuał „podrzynanych gardzieli”, „rozsmarowywanych trupów”, „wypruwania wnętrzości” nie jest moralnie akceptowalny. Aktem etycznego zła jest zabicie innej istoty.

Pawlikowska-Jasnorzewska wyraźnie upomina się o podmiotowość ofiar, przypomina je i opowiada o ludzkim okrucieństwie, jakby starała się stworzyć listę win. Poetka nie tylko wylicza metody zadawania śmierci, ale, co najważniejsze, proponuje taki język nazywania, który określałby realny status poza-ludzkiego.¹⁰ Warto zwrócić uwagę na drugą strofę utworu:

Oni to piją grozę z krwią zabitej kaczki
I warzą głowy dzieci: – zadziwionych cieląt.
Wypruwają wnętrzości, krzycząc: Flaczki! Flaczki!
i jedzą je w niedzielę, z rodziną się dzieląc [DM, s.136].

W całościowej perspektywie utworu poetka przywołuje zwierzęta bezpośrednio, pragnąc przypomnieć te wszystkie istnienia, które stają się bezimienne

9 O relacjach zwierzęcego i ludzkiego „czucia” pisała Monika Bakke (por. eadem, *Między nami zwierzętami. O emocjonalnych związkach między ludźmi i innymi zwierzętami*, „Teksty Drugie” 2007, 1–2, s. 222–234).

10 Chodzi tutaj o status jako czujących podmiotów. Postawa persony lirycznej bliska jest motywacjom Janiny Duszejko, bohaterki *Prowadź swój pług przez kości umarłych* Olgi Tokarczuk, o których Przemysław Czapliński pisał następująco: „Gdyby odbył się proces, Janina Duszejko zostałaby skazana w imię prawa, które mówi: nie wolno zabijać człowieka, ponieważ życie człowieka jest wartością niewymierną. Ale śledztwo protagonistki ujawniło zakrytą treść prawa, które mówi: życie człowieka jest wartością, ponieważ nie jest on zwierzęciem, a nie jest zwierzęciem, ponieważ chroni go prawo, które czyni go czymś od zwierzęcia różnym” (cyt. za: P. Czapliński, J. B. Bednarek, D. Gostyński, *Literatura i jej natury. Przewodnik ekokrytyczny dla nauczycieli i uczniów szkół średnich*, Poznań 2017, s. 157).

i pełnią funkcję spożywczego półproduktu. Jednocześnie przywołuje też nazwy wytworów spożywczych wykonanych z reprezentantów fauny. Łączy zatem różne sposoby opowiadania o mięsności, zestawiając jednostkowe istnienie z powtarzalnym, unifikującym rezultatem procesu obróbki zwierzęcego ciała. „Kaczka” i „zadziwione cielęta” występują w powyższej strofie obok „flaczków”, co ujawnia nieustanne widmo śmierci ciężące nad zwierzętami. Widmo śmierci oznacza tutaj po prostu przemianę w mięso. Owe „zadziwione cielęta” staną się (lub już się stały) cielęcina. Mamy tu do czynienia nie tylko z odebraniem życia, ale również z zanegowaniem indywidualności, dyskursywną zmianą polegającą na konfrontacji pojedynczego istnienia z unifikującą i obojętną moralnie nazwą produktu spożywczego. Przywołane wprost „flaczki”, choć bardziej namacalnie odwołują się do innej-niż-ludzka cielesności, nadal pozostają wyjęte spod sądu sumienia. Są tylko wytworem, który, tu ujawnia się znakomita ironia poetki, jest elementem niedzielnego obiadu, a zatem obrzędu scalającego rodzinę. Należy wyraźnie podkreślić, że autorka *Kryształizacji* ukazuje ambiwalencję pojęcia rodzina, kojarzącego się ze wspólnotą, bezpieczeństwem i ciepłem. Kiedy ludzka rodzina spotyka się ze sobą przy stole i spożywa mięsny posiłek, jakaś inna poza-ludzka rodzina zostaje rozdzielona, a jej członkowie – zabici zgodnie z zapotrzebowaniem. Zdanie: „warzą głowy dzieci: – zadziwionych cieląt” nie tylko wprowadza refleksję dotyczącą nowego spojrzenia na wspólnotowość i poza-ludzką bliskość, ale zadaje pytanie o granice współczucia i empatii, które, jak się wydaje, wyznaczają w wierszu Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej granice gatunku.¹¹ Poetka tak buduje liryczne sytuacje, aby ukazać, że powszechne z definicji zasady (nie zabijaj; nie zadawaj niepotrzebnego cierpienia) zostają ograniczone poprzez taksonomię. Zwierzęta, umieszczone w niższym niż ludzki porządku, podlegają innej etycznej wykładni – ich życie zaspokaja potrzeby „ważniejszych” konsumentów: „Pożerają, dymiący jak nowe cmentarze,/ te stroskane przystawki, te gorzkie potrawy [...] [DM, s. 136]”. Zwierzęce istnienie zostaje sprowadzone do bezwolnego produktu, do

11 Rozpoznanie Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej możemy potraktować jako jeden z bardziej interesujących wariantów ekologicznych tematów w literaturze polskiej (por. A. Barcz, *Przeгляд polskich stanowisk wobec problematyki ekologicznej w literaturze*, [w:] eadem, *Realizm ekologiczny. Od ekokrytyki do zookrytyki w literaturze polskiej*, Katowice 2016, s. 52–85). Ciekawym i poruszającym przykładem upominania się o prawa zwierząt jest także twórczość Zofii Nałkowskiej, np. fragmenty poświęcone samie Basi i próby opisu jej metafizycznych doznań („jej leśną duszą wstrząsnęło do głębi zetknięcie ze straszliwą powagą życia”) (cyt. za: eadem, *Między zwierzętami. Opowiadania. Fragmenty*, (wstęp, wybór i oprac.) H. Kirchner, Warszawa 2013, s. 160).

„przystawki”, do „potrawy”. Poetka dodaje do nich epitety („stroskane”, „gorzkie”), próbując przywołać przeszłość i doświadczenia mięsa, które znajduje się na ludzkim talerzu. Zwraca tym samym uwagę, że akt konsumpcji nie dotyczy tylko spożywania produktu, ale również całej przeszłości istnienia pozbawionego życia. Co ciekawe, autorka zwraca tu także uwagę na emocje reprezentantów fauny, szczególnie strach, które, po pierwsze, są częścią ich cierpienia w procesie stawania się pokarmem („kuchnia rozbrzmiewa od wrzasku i krzyku”, „obwąchują zająca, czy aby dość skruszał”) oraz, po drugie, zostają niejako wpisane w materię ich ciał spożywanych potem przez ludzi. Podkreśla to inicjalny wers drugiej strofy: „Oni to piją groź z krwią zabitej kaczki”. Autorce chodziło o ukazanie ciągłości losów zwierząt. W ich martwych tkankach zapisana jest ich historia i ich emocje. Warto zaznaczyć, że współcześnie wyraźnie podkreśla się związek pomiędzy stresem istot poza-ludzkich w rzeźniach i zakładach hodowlanych a jakością mięsa. Intuicja Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej, choć zaskakująco współczesna, dotyczy jednak przede wszystkim negacji przemocy, chodzi jej o koniec cierpienia zwierząt.¹²

Interesująca jest zbieżność *Do mięsożerców* z przełomową książką Petera Singera *Wyzwolenie zwierząt* (ang. *Animal liberation*) z 1975 r. Australijski etyk opisuje w niej prawa zwierząt jako powszechne i niezbywalne:

W żaden sposób nie da się uzasadnić moralnie lekceważenia cierpień jakiegokolwiek żywego stworzenia. Niezależnie od tego, jaka jest jego natura, zasada równości wymaga, by jego cierpienie liczyło się tak samo – jeśli takie grube porównania w ogóle są możliwe – jak podobne cierpienie każdej innej istoty żywej. Jeśli jednak nie jest zdolne odczuwać ani cierpienia, ani przyjemności czy szczęścia, nie ma niczego, z czym trzeba by się liczyć. Jedynie zdolność odczuwania [...] wyznacza jedyną dającą się obronić granicę respektowania interesów.¹³

Filozof opisuje dalej, w jaki sposób działa szowinizm gatunkowy. Zestawia go z postawami seksizmu oraz rasizmu:

12 Krzysztof Wojciechowski zwracał uwagę na to, że humanistyka jest przestrzenią ujawniającą obszary, w których „etycznie niedomagamy”. Badacz zaznacza dalej: „Na horyzoncie pojawiają się kolejni bezsilni i bezsilne, pozbawieni przez nas, intencjonalnie lub przez nieuwagę, miejsca do życia, rozwoju i realizacji własnych celów” (por. idem, *Wstęp*, [w:] K. Wojciechowski (red.), *Ekokrytyka*, Poznań 2018).

13 P. Singer, *Wyzwolenie zwierząt*, (przedm.) Y. N. Harari, (tłum.) A. Alichniewicz, A. Szczęsna, Warszawa 2018, s. 61–62.

Rasiści łamią zasadę równości, nadając w sytuacji konfliktu większe znaczenie interesom własnej rasy. Seksiści naruszają zasadę równości, faworyzując przedstawicieli własnej płci. Szowiniści gatunkowi przyznają interesom członków własnego gatunku pierwszeństwo przed interesami stworzeń należących do innych gatunków. Schemat jest zawsze ten sam.¹⁴

Ukazywanie poczucia nadrzędności wobec zwierząt rozpoczyna autor *Wyzwolenia zwierząt* od wyliczenia obszarów przemocy, np. laboratoryjnych testów z rażeniem prądem małą, wstrzykiwaniem toksyn w oczy królika celem testowania kosmetyków. Obrazy te, dopełnione są przypomnieniem praktyk z zakładów mięsnych: odcinania kończyn i mielenia ich, aby stały się składnikiem parówek; masowego uboju drobiu; zamykania ciężarnej maciory w ciasnych kojcach. Singer ujawnia tu, podobnie jak Pawlikowska-Jasnorzewska w omawianym wierszu, że przyroda poza-ludzka podlega przemocy ze względu na podział: lepszość-gorszość. Zwierzęta tracą swoją podmiotowość, zostają zaklasyfikowane jako produkty, jako źródła mięsa, które trafia do kuchni („dla nich ryby skrzelami pracują w szafliku”, „krwawe raki z piekielnej wyjęte kąpieli”, „zezują miłośnicie do gęskiej wątroby”). Filozof rozpoczyna swoją argumentację od dokładnego przypomnienia, w jaki sposób reprezentanci fauny traktowani są przez ludzi, skrupulatnie opisując makabryczne procedury przemysłowe oraz laboratoryjne. Podobną taktykę stosuje Pawlikowska-Jasnorzewska, nazywając poszczególne akty przemocy związane z przygotowaniem posiłku: „ryby skrzelami pracują w szafliku”, „krwawiące rany”, „kuchnia rozbrzmiewa od wrzasku i krzyku”, „podrzynane gardziele”, „szyje ukręcane”, „krew zabitej kaczki”, „warzą głowy dzieci”, „wypruwają wnętrzości”, „woda na smaku piszczeli”, „krwawe raki”, „baraniego ciała brązowe atłasy”, „rozsmarowują trupy na niewinnym chlebie”, „obwąchują zająca”, „z martwym ozorem w zębach czują się jak w niebie”. Śmierć jest tutaj makabryczna, bolesna i namacalna.¹⁵ Poetka zdaje sobie sprawę, że powiedzenie „nie wolno zabijać zwierząt” jest zbyt ogólne, trzeba najpierw przypomnieć wszystkie krwawe wydarzenia, trzeba dokładnie opisać krwawe akty i zrobić rachunek sumienia. *Do mięsożerców* nie podejmuje tego tematu wprost, nie przekonuje

14 Ibidem, s. 62.

15 Tadeusz Sławek interesująco analizuje różnice w podejściu do ludzkiej i zwierzęcej śmierci (por. idem, „*Man has created death*”. *A Few Reflections on Animals, Humans, and Morality*, „*Zoophilologica. Polish Journal of Animal Studies*” 2019, 5, s. 167–183).

expressis verbis do wegetarianizmu, lecz proponuje taki język opowiadania o jedzeniu, który adekwatnie określa sposób jego przygotowania i ukazuje cenę, jaką płacą istoty poza-ludzkie za podtrzymywanie człowieczego rytuału. Peter Singer pisał o tym następująco:

Lecz jeśli rzeczywiście obchodzi nas los zwierząt, zjadanie ich jest nie-konsekwencją praktyczną i psychologiczną. Skoro gotowi jesteśmy pozabawić życia inną istotę tylko po to, by zadowolić nasze podniebienie, nie jest ona niczym innym, jak tylko środkiem do osiągnięcia naszych celów. Niezależnie od siły naszego współczucia, z czasem świnie, cielęta i kurczaki staną się dla nas jedynie przedmiotami użytkowymi. Gdy zaś okaże się, że konieczne jest pewne pogorszenie warunków ich życia, aby nadal po znośnych cenach móc kupować ich ciała, nie będziemy tej sytuacji oceniać zbyt krytycznie. [...] **Cenimy nasze nawyki kulinarne i niełatwo je zmienić. W naszym interesie leży wmawianie sobie, że troska o zwierzęta nie wymaga rezygnacji z ich konsumpcji. Nikt przyzwyczajony do jedzenia mięsa nie umie bezstronnie ocenić, czy warunki, w jakich zwierzęta są hodowane, nie przysparzają im cierpień** [podkr. – M.K.].¹⁶

Filozof zwraca uwagę, że zmiana nawyków jest trudna, ale jest możliwa, jeśli potraktuje się proces konsumpcji i przygotowanie jedzenia jako formuły etycznego wyboru. Zarówno tekst Singera, jak i wiersz Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej łączy także temat świadomości tego, czym jest proces wytwarzania mięsa, jaka jest jego stawka oraz cena. Ponadto w obu tekstach widoczne jest przekonanie, że spożywanie posiłków złożonych ze zwierzęcych ciał jest warunkowane nieumyślnym odtwarzaniem kulturowego rytuału. Tytułowi bohaterowie wiersza cechują się nie tylko pożądaniem mięsa („zezują miłośnie do gęskiej wątroby”, „z martwym ozorem w zębach czują się jak w niebie”), ale również bezmyślnością ujawnioną w następujących obrazach: „do cudzego mózgu śmieje im się dusza”, „obwisają twarze”, „bujni brzuchem jedynie, a łysiną głady”, „twardzi tylko sercem”. Mięsożercy, ujawnieni w wierszu poprzez zaimki („Dla nich ryby [...]”, „Dla nich kuchnia [...]”, „Oni piją groź z krwią [...]”, „do cudzego mózgu śmieje im się dusza”, „karki im nabrzmiwiają”) noszą jednak wyraźne męskie cechy, przypominają starszych, otyłych mężczyzn jedzących tłusto. Rytm ich życia wyznacza mlaskanie i przełykanie martwego

16 P. Singer, *Wyzwolenie zwierząt*, op. cit., s. 258.

zwierzęcego ciała („i w całej stolicy/ głośni – ale mlaskaniem”). Pawlikowska-Jasnorzewska zdaje się sugerować, że ten sposób egzystowania nie tylko degeneruje ich fizycznie, ale również duchowo. Sąd serca i sumienia zostaje osłabiony, świadomość nie rozwija się. Poetka ujawnia ten stan także w przemianie przestrzeni akustycznej wiersza: inicjalne „wrzaski i krzyki” związane z okaleczaniem reprezentantów fauny („Dla nich kuchnia rozbrzmiewa od wrzasku i krzyku/ gardzieli podrzynanych i szyj ukręcanych”; „Wypruwają wnętrzności, krzycząc: Flaczki! Flaczki!) zastępuje marazm mlaskania, moralna obojętność związana z oddaniem się konsumpcji: „Karki im nabrzmiewają, obwisają twarze/ na których śmieszek hieny zakwita, trupawy”. „Twardzi tylko sercem” mięsożercy nazwani zostają przez autorkę *Baby dziwo* „smętnymi biesiadnikami”. Spożywanie zwierzęcych ciał i „rozsmarowywanie trupów” nie ma w sobie nic z celebracji życia, z radości wspólnego spotkania przy stole. To raczej stypa, o której można przeczytać w ostatniej strofie:

Po pięknookiej sarnie nie noszą żaloby,
ale żrą ją na stypie w dzień pogrzebu radcy [...][*DM*, s. 136].

Poetka opisuje tu kolejny paradoks: zabite sarnie ciało staje się głównym daniem podczas uroczystości upamiętniającej śmierć radcy; zwierzę umiera, aby dostarczyć przyjemności uczestnikom stypy; przedstawiciele fauny wyrządzono krzywdę, aby „opłakać” odejście człowieka. Spotkanie żałobników nie ma nic wspólnego z podniosłą i konsolacyjną atmosferą, służy jedynie „żarciu”, jest okazją do rzucenia się na trupa. Również tutaj ujawnia się dyskursywna przemoc: jednostkowe istnienie sarny staje się martwym przedmiotem, produktem, składnikiem, który zostanie przygotowany, rozkrojony i zjedzony. Stypa jest tutaj szerszą metaforą, bowiem oznacza nieustanne odtwarzanie rytuału składania ofiary ze zwierząt, których nieżywe tkanki i mięśnie stają się posiłkiem dającym człowiekowi energię oraz przyjemność.¹⁷ Rytuał śmierci

17 Elżbieta Hurnik przypomina, że wiersz ten jest odbiciem idei vegetariańskich Wincentego Lutosławskiego (1863–1954). Był on twórcą grupy Eleusis, której członkowie mieli (między innymi) przestrzegać diety vegetariańskiej. Badaczka przywołała wspomnienia Magdaleny Samozwaniec, która ironicznie opisywała wizyty polskiego filozofa w Kossakówce (E. Hurnik, *Maria Pawlikowska-Jasnorzewska (zarys monograficzny)*, Katowice 1999, s. 238). O znaczeniu diety bezmięsnej dla ezoteryzmu pisała z kolei Agata Świerżowska (por. eadem, *Zdrowie. Dieta jarska jako podstawa dobrostanu ciała i ducha w ujęciu polskich ezoteryków schyłku XIX i pierwszej połowy XX wieku*, [w:] T. Cegielski, M. Dobkowski (red.), *Polskie tradycje ezoteryczne 1890–1939. Idee przewodnie*, t. 5, Gdańsk 2020, s. 210–240).

pozostaje wyparty, obecny jest w tle, mięsożercy zdają się nie dostrzegać jego znaczenia i konsekwencji.

Podobną wizję zawarła poetka w wierszu *Mieszkański kredens* (tom *Śpiąca załoga*, 1933), gdzie, zastosowawszy językowy chwyt pozytywnego zakończenia (matka wkłada szynkę do szkolnego tornistra dzieci), ukazała mięso jak niemal niezauważalnego, ale znaczącego bohatera ludzkich rytuałów:

Kredens – katafalk,
Kryształ, srebra,
I zimne mięso
Z kawałkiem żebra.

Opłatek szynki
W tęczowej plamie...
Słońce w nim drąży
Błękitne zamię.

Obręb słoniny
Żółtszy co chwila.
Tam ptomainy
Tańczą kadryla...

Błaszana mucha
Dudni, natrętna.
Maj budzi w mięsie
Grobowe tętna.

Lecz ręce matki,
Ręce tak czyste,
Kładą ją ufnie
W szkolny tornister [MK, s. 157].

Anna Filipowicz, analizując *Mieszkański kredens*, zwróciła uwagę, że „mięso z utworu jest niewątpliwie zwierzęce, funkcjonuje ono wyraźnie nie jako zwykły przedmiot do zjedzenia, ale jako bezsensowny urzeczowiony trup.”¹⁸ Mający niemal sakralny wymiar „opłatek szynki” czy „zimne mięso” to części posiłków, składniki dań, czasem dodatki, czasem zaś najważniejsze ich

18 A. Filipowicz, *Sztuka mięsa. Somatyczne oblicza poezji*, Gdańsk 2013, s. 9.

elementy. Ich obecność w przestrzeni kuchni powinna zmusić jednak do zadania pytań o granice oraz zasady współżycia ludzi i zwierząt, które z istot postrzeganych jako „bracia mniejsi” stają się posiłkiem, częścią jadłospisu.

Choć zarówno *Do mięsożerców*, jak i *Mieszkański kredens* ujawniają etyczny wymiar człowieczego kontaktu z mięsem, z martwym ciałem zwierząt, nie mają one charakteru dydaktycznego. Autorka nie nawołuje wprost do przyjęcia diety opierającej się na produktach pochodzenia roślinnego, jedynie zdaje relację z tego, czym jest uwarunkowane praktykowanie mięsożerności. W swoim *Szkicowniku poetyckim* (1939) Pawlikowska-Jasnorzewska włącza przemoc wobec zwierząt w pochodną grzechu pierwородnego. Nie tyle jednak uznaje, że ludzkie czyny uwarunkowane są pierwotnym upadkiem w raj, lecz raczej, że upadek ten, czyli fundamentalne dla człowieczej kondycji skażenie złem, związany był z potrzebą dominacji, kontroli, podporządkowania „wszelkiej oddychającej istoty”:

Pomimo drzew owocowych dla niego [człowieka – M.K.] łaskawie stworzonych, zbóż, traw, orzechów, korzeni o niezliczonych smakach, on z ciekawością, godną żuka gnojaka – zakosztował nawet i wnętrzości zwierzęcych; spod skorupy żółwia wyskrobał skąpy zapas mięsa; dorwał się do języka słowiczego i do wolnego ogona, do łap niedźwiedzich, ślimskich żab i ślimaków.

Hiena wybuchłaby zawistnym chichotem, patrząc na przysmaki nasze: ozdobne marmurki salcesonów w oknach wędlinarni.¹⁹

Do mięsożerców zestawia sobie różne języki opowiadana o mięsności, konfrontuje ze sobą perspektywę antropocentryczną i formuły przełamujące taki model. W prowokujący sposób opowiada o przemocy wobec zwierząt, o paradoksach życia oraz śmierci ujawniających się w codzienności, porusza etyczne problemy odpowiedzialności za konsumenckie wybory.²⁰ Prezentuje także

19 M. Pawlikowska-Jasnorzewska, *Szkicownik poetycki* (82), [w:] eadem, *Złote myśli kobiety. Poezje zebrane*, (red.) M. Nalewski, Warszawa 2019, s. 594. *Szkicownik* powstawał wprawdzie w innym okresie życia poetki, ale jest związany z problematyką, którą autorka *Mrówek* podejmowała także w twórczości poetyckiej.

20 Agnieszka Żok zwracała uwagę, że etyka, którą nazywa posthumanistyczną, warunkuje wyraźną artykulację równych praw zwierząt ludzkich i poza-ludzkich. „Nie chodzi – zaznacza badaczka za Rosi Braidotti – o odwrócenie się od etyki praw człowieka, a jedynie o jej rozszerzenie” (Agnieszka Żok, *Posthumanizm w praktyce, czyli dlaczego szacunek wobec zwierząt powinien być normą moralną*, [w:] H. Mamzer (red.), *Dobrostan zwierząt. Różne perspektywy*, Gdańsk 2018, s. 81).

współczesną wersję *danse macabre*, w której ciała ludzkie oraz inne-niż-ludzkie łączą się ze sobą w tańcu przemian, gdzie jednostkowemu istnieniu towarzyszą „wszechzwierzęce girlandy cynicznej kiełbasy”. Pawlikowska-Jasnorzewska okazuje się uważną i prowokującą obserwatorką międzygatunkowych relacji, a jej rozpoznania stają się, jak sądzę, jednym z bardzo niepokojących zagadnień sprawczości człowieka.

Bibliografia:

- Bakke M., *Między nami zwierzętami. O emocjonalnych związkach między ludźmi i innymi zwierzętami*, „Teksty Drugie” 2007, s. 1–2.
- Barcz A., *Realizm ekologiczny. Od ekokrytyki do zookrytyki w literaturze polskiej*, Katowice 2016.
- Brach-Czaina J., *Metafizyka mięsa*, [w:] eadem, *Szczeliny istnienia*, Warszawa 2018.
- Czapliński P., Bednarek J. B., Gostyński D., *Literatura i jej natury. Przewodnik ekokrytyczny dla nauczycieli i uczniów szkół średnich*, Poznań 2017.
- Ekokrytyka*, (red.) K. Wojciechowski, Poznań 2018.
- Fiedorczuk J., *Cyborg w ogrodzie. Wprowadzenie do ekokrytyki*, Gdańsk 2015.
- Filipowicz A., *Sztuka mięsa. Somatyczne oblicza poezji*, Gdańsk 2013.
- Głowiński M. i Sławiński J., *Sapho słowieńska*, „Twórczość” 1956, nr 4.
- Hurnik E., *Maria Pawlikowska-Jasnorzewska (zarys monograficzny)*, Katowice 1999.
- Hurnik E., *Natura w salonie mody. O międzywojennej liryce Marii Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej*, Wrocław 1995.
- Kłuba A., *Poetyka a światopogląd. O twórczości Marii Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej*, „Przestrzenie Teorii” 10, 2008.
- Kwiatkowski J., *Janusowe oblicze Natury*, [w:] idem, *Szkice do portretów*, Warszawa 1960.
- Słownik Języka Polskiego PWN*, sjp.pwn.pl (dostęp: 10.03.2022).
- Nałkowska Z., *Między zwierzętami. Opowiadania. Fragmenty*, (wstęp, wybór i oprac.) H. Kirchner, Warszawa 2013.
- Pawlikowska-Jasnorzewska M., *Wybór poezji*, (oprac.) J. Kwiatkowski, Wrocław 1972.
- Pawlikowska-Jasnorzewska M., *Złote myśli kobiety. Poezje zebrane*, (red.) M. Nalewski, Warszawa 2019.
- Singer P., *Wyzwolenie zwierząt*, (przedm.) Y. N. Harari, (tłum.) A. Alichniewicz, A. Szczęsna, Warszawa 2018.
- Sławek T., „*Man has created death*”. *A Few Reflections on Animals, Humans, and Morality*, „Zoophilologica. Polish Journal of Animal Studies” 2019, s. 5.

Świerzowska A., *Zdrowie. Dieta jarska jako podstawa dobrostanu ciała i ducha w ujęciu polskich ezoteryków schyłku XIX i pierwszej połowy XX wieku*, [w:] *Polskie tradycje ezoteryczne 1890–1939. Idee przewodnie*, t. 5, (red.) T. Cegielski, M. Dobkowski, Gdańsk 2020.

Żok A., *Posthumanizm w praktyce, czyli dlaczego szacunek wobec zwierząt powinien być normą moralną*, [w:] *Dobrostan zwierząt. Różne perspektywy*, (red.) H. Mamzer, Gdańsk 2018.

Od mitologizacji kultur kulinarnych do śmierci kucharza. *Food film* w świetle refleksji Rolanda Barthesa

From mythologizing of culinary cultures to the chef's death. Food film in the light of reflections of Roland Barthes

Barthes, a theoretician interested in phenomena of everyday life, has dedicated a lot of attention in his essays to food: starting with *Mythologies* and semiological interpretations of food, through an article on psychosociology of modern food consumption and critical comments to *The Physiology of Taste* of Athleme Brillat-Savarin, to the *Empire of Signs*, where he characterised the eastern culture also based on what they eat and how they do it. The article described how theories and essays of Roland Barthes remain valid worldwide even in the light of the newest phenomena in culinary culture. The text on the one hand presents a review of the achievements of the French theoretician, and on the other hand shows the way in which Barthes' works provide inspiration to interpreting food films and other phenomena related to practices of consumption. In the final part the author argues that as regards the Frenchman's achievements not only texts *stricto* concerning eating may be used in the context of culinary texts – he cites among others the essay *Author's death*, a paraphrase of which is to illustrate the present position of a chef given the latest challenges in gastronomy.

Keywords: Roland Barthes, food film, culinary culture, french cuisine, japanese cuisine

Słowa kluczowe: Roland Barthes, kino kulinarne, kultura kulinarna, kuchnia francuska, kuchnia japońska

Lektura pism Rolanda Barthesa pozwala zauważyć, że wśród licznych esejów obejmujących spostrzeżenia o naszej zmitologizowanej codzienności, kulturze Francji, Europy Zachodniej czy Dalekiego Wschodu znajdziemy sporo

uwag dotyczących praktyk kulinarnych. Począwszy od *Mitologii* i semiologicznych odkryć sensów kryjących się w jedzeniu,¹ przez artykuł o psychosocjologii współczesnej konsumpcji jedzenia² oraz krytyczny komentarz do *Fizjologii smaku* Athleme Brillat-Savarina,³ po *Imperium znaków*, gdzie charakteryzuje wschodnią kulturę także przez pryzmat ich praktyk żywnościowych. Są to refleksje, które po przeszło 40 latach nie tracą na aktualności, a w perspektywie nowych mediów i praktyk kulturowych zyskują nowe sposoby odczytania i wykorzystania. Jeden z nich pozwala powiązać refleksje francuskiego teoretyka z badaniami nad filmami kulinarnymi (*food films*), ich multisensorycznością, a także wyłaniającymi się z nich kulturowymi reprezentacjami jedzenia.

W niniejszym eseju o charakterze przegląadowym przywołuję wybrane teksty z dorobku Barthesa, które oferują interesujące konteksty dla analizy obecnych praktyk kulinarnych, w tym badanych przeze mnie filmów kulinarnych, które stanowią jeden z charakterystycznych przejawów współczesnej kultury. Tym samym po raz kolejny przekonamy się, że uwagi i komentarze Francuza są ponadczasowe i uniwersalne, trafnie opisują zjawiska i teksty kultury, które za życia Barthesa nie miały miejsca bądź dopiero zaczęły się rozwijać. Warto zaznaczyć, że nie tylko wymienione wyżej teksty wprost odnoszące się do kulinariów dają się wykorzystać jako konteksty do analizy dzisiejszych praktyk żywnościowych. Jak wskażę na końcu eseju, także bodaj najślawniejszy tekst tegoż filozofa *Śmierć autora* można z pełną trafnością odnieść do obecnej pozycji szefa kuchni.

Warto jednak zacząć od zdefiniowania *food film*, aby sprecyzować, jakie filmy będą tu przywoływane w kontekście myśli Barthesa. To kategoria filmów, która w anglosaskich publikacjach pojawiła się w latach 70., jednak do dziś wciąż nie ma konkretnych wytycznych, które pozwalałyby określić, jakie tytuły do niej się wliczają, a jakie już nie. W polskich pracach głównie autorstwa propagatorki tego nurtu w rodzimych badaniach kulturoznawczych i filmoznawczych Aleksandry Drzał-Sierockiej przekłada się *food film* jako film o jedzeniu czy film z jedzeniem w tle lub najchętniej przeze mnie używane określenie: film kulinarny. Pytanie, jakie stawia badacz, zastanawiający się nad klasyfikacją jakiegoś tytułu do *food film*, brzmi, ile jedzenia musi pojawić się na ekranie? Nie

1 R. Barthes, *Podstawy semiologii*, (tłum.) A. Turczyn, Kraków 2009.

2 R. Barthes, *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, [w:] *Food and Culture*, (red.) C. Counihan, P. van Esterik, New York 1997, s. 20–27.

3 R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, [w:] Eadem, *Pisma, t. IV, Lektury*, (tłum.) E. Wieleżyńska, Warszawa 2001.

ma na to konkretnej odpowiedzi, Anne L. Bower charakteryzuje ten typ filmu następująco:

kamera często będzie się koncentrować na przygotowywaniu jedzenia i prezentowaniu potraw tak, że – czy to w zbliżeniach, czy w panoramach – jedzenie wypełnia ekran. Restauracyjna kuchnia, lub jadalnia czy kuchnia w domu, stoły wewnątrz restauracji, sklep, w którym jedzenie jest przygotowywane i/lub sprzedawane, będą z reguły kluczowymi miejscami. (...) [L]inia narracji filmu będzie koncentrować się wokół postaci zadających za pośrednictwem jedzenia pytania o tożsamość, władzę, kulturę, duchowość albo relacje międzyludzkie.⁴

Z powyższego opisu wynika, że kluczowym elementem jest tu sposób prezentacji praktyk kulinarnych na ekranie, czyli zdjęcia i montaż oraz miejsce akcji. To drugie naprowadza na trop narracyjny, czyli do *food film* będą zaliczać się przede wszystkim fabuły i dokumenty w całości skoncentrowane na historiach właścicieli i gości restauracji, kawiarni, kucharzy profesjonalnych i domowych, a także krytyków kulinarnych, którzy lokale gastronomiczne odwiedzają i oceniają. I są to filmy, które zazwyczaj w pierwszej kolejności zostają wymienione. Nie podlega dyskusji uznanie za *food film* takich tytułów jak: *Czekolada* (1989), *Szef* (2014), *Ugotowany* (2015), *Faceci od kuchni* (2012), *Podróż na sto stóp* (2014) czy *Przepis na miłość* (2010) – jedzenie produkowane, sprzedawane, konsumowane pojawia się w niemal każdej scenie. Często jednak za pionierski film w tej kategorii uznaje się *Ucztę Babette* (1987), choć tytułowa uczta pojawia się dopiero w trzeciej części filmu. Ponadto sama Anne L. Bower przywołuje *Godziny* (2002)⁵ jako jeden z pierwszych filmów, które zaliczyłaby do tej kategorii, choć z pewnością niewielu widzów zapamięta z tego dzieła właśnie sceny z jedzeniem (gdybym sama nie obejrzała tego filmu już pod tym kątem, to czytając wypowiedź Bower, miałabym problem z ich przypomnieniem). Z czego to wynika? Jak sugeruje ostatnie zacytowane wyżej zdanie z charakterystyki *food film*, jedzenie ma nie tylko być obecne na ekranie, ale też stanowić znaczący element obrazu filmowego, podobnie jak kostiumy

4 A. L. Bower, *Watching Food: The Production of Food, Film and Values*, [w:] *Reel Food: Essays on Food and Film*, (red.) A. L. Bower, New York 2004, s. 5–6, [za:] A. Drzał-Sierocka, *Przepis na soczysty prequel. Hannibal jako serial kulinarny*, [w:] *Seriale w kontekście kulturowym. Gatunki – motywy – mutacje*, (pod. red.) D. Bruszewskiej-Przytuły, A. Naruszewicz-Duchlińskiej, wyd. Instytut Polonistyki i Logopedii UWM, Olsztyn 2016, s. 98–99.

5 Ibidem, s. 1.

i scenografia, dookreślać tożsamość bohaterów, ich wzajemne relacje czy ich problemy. To kryterium sprawia, że filmami kulinarnymi bardziej mogą okazać się tytuły, gdzie jedzenie jest bohaterem tylko paru scen lub stanowi znaczące tło dla opowieści, np. w *Godzinach* praktyki kulinarne bohaterek wyrażają ich stosunek do mężczyzn – mężów i przyjaciela (w przypadku Clarissy).

Z tego powodu, bezskutecznie próbując wypracować ścisłe kryteria gatunkowe pozwalające w jednej grupie umieścić takie filmy jak *Wielkie żarcie* (1973) czy *Kucharz, złodziej, jego żona i jej kochanek* (1989) oraz takie produkcje jak *Miłosna dieta* (2009) czy *Julie i Julia* (2009), należy przyjąć kategorię *food films* z podziałem na kino artystyczne i komercyjne. To pierwsze już w latach 60. wykorzystywało jedzenie jako ważny element fabuły, choć nie zawsze jako poważny, wystarczy wspomnieć tu czeskie dzieła: *Stokrotki* (1966) czy dużo późniejsze *Jedzenie* (1992). Bogaty repertuar artystycznych *food films* w ostatnich dekadach XX wieku dał początek eksploatacji tematu gastronomii w mainstreamowych produkcjach w XXI wieku, które nierzadko nawiązują do dawnych tytułów, np. *Miłość o smaku Orientu* (2008) stanowi remake *Tampopo* (1985), a *Zupa z tortillą* (2001) odwołuje się do *Jedz i pij mężczyzno i kobieto* (1994). Dość szybko jednak wypracowały typowy dla kina gatunkowego, głównie komedii romantycznej, schemat fabularny.

W niniejszym eseju częściej jednak będę przywoływać tytuły komercyjne, gdyż Barthesa, zwłaszcza w *Mitologiach*, interesują znaki, które same w sobie są nieznaczące, dopiero społeczeństwo (tu francuskie) w ideologiczno-politycznym interesie te znaczenia tworzy. Ponadto są to produkcje filmowe, które podobnie jak fotografie w magazynie „Elle” prezentują kuchnię wzrokową. W nich narracja staje się pretekstem dla pokazania scen z jedzeniem, zbliżenia kamery pokazują szczegóły procesu gotowania, zapalenie płomienia w kuchence gazowej, rozprowadzenie oleju na patelni, szatkowanie warzyw, filetowanie mięsa, próbowanie sosu, aż po układanie wszystkich elementów. Ta ostatnia czynność następuje według modelu wypracowanego przez *nouvelle cuisine*: elementy potrawy są układane jeden na drugim, na dużym białym talerzu, na którym uprzednio wymalowano sosem odpowiednie wzorki, a zwieńczeniem jest położenie listka bazylii lub inne części roślinnej na szczycie kompozycji. Widzowi ślinka cieknie na ten widok – jak zauważa Rebecca Epstein przy charakteryzowaniu *food film*.⁶ Ten typ kulinarnego kina wpisuje się w nurt *food porn*, któ-

6 R. Epstein, *Appetite for Destruction: Gangster Food and Genre Convention in Quentin Tarantino's Pulp Fiction*, [w:] *Reel Food: Essays on Food and Film*, (red.) A. L. Bower, New York 2004, s. 195.

rym oznacza się zamieszczone w serwisach społecznościowych zdjęcia jedzenia. Są to ujęcia, które mają służyć tylko i wyłącznie przyjemności wzrokowej. Zdaniem Małgorzaty Nieszczerzewskiej tworzą one nadprzyjemność wizualną, czyli hiperbolizują doznania wzrokowe, by w ten sposób zrekompensować brak przyjemności węchowo-smakowej u odbiorcy⁷ i równocześnie poprzez obraz i dźwięk pobudzić u niego zmysły smaku i węchu. I tu można przejść do wątku właściwości kina kulinarnego, które przypisuje się także filmom pornograficznym,⁸ m.in. sposoby i siła oddziaływania na widza, czy umniejszenie roli fabuły względem konkretnych scen, ostatecznie uznając, że *food porn* to zdecydowanie trafne określenie takich materiałów. Być może dzisiaj Barthes, parafrazując jego refleksje o filozofii gastronomii Brillat-Savarina, użyłby określenia *food porn* w opisie perwersji gastronomicznych. Doceniłby w tym pojęciu uchwycenie tej bliskiej zależności obu rodzajów, przyjemności (wychodzących poza potrzebę fizjologiczną): jedzenia i seksu. Barthes zauważył, że perwersje gastronomiczne od seksualnych różnią się tylko tym, że stanowią typ przyjemności społecznie akceptowalnej, słabości spotykającej się z wyrozumiałością, „nigdy nie przekracza granic dobrego tonu.”⁹ Filmy kulinarne nie tylko bezwstydnie są pokazywane na kinowych ekranach, ale też coraz częściej pokazy te są zwieńczone poczęstunkiem lub kolacją nawiązującą do kuchni prezentowanej w filmie, a więc widzowie, których apetyt był pobudzany podczas seansu, mogą wyładować swoje gastronomiczne napięcie w zbiorowej konsumpcji. Pokazy stanowią tu inscenizację przepychu pragnienia gastronomicznego.¹⁰

Wróćmy jednak do „Elle”, o której Barthes dalej pisze:

jest magazynem wykwintnym – przynajmniej tak głosi legenda – jego rola polega na prezentowaniu rzeszom czytelników masowych, do których jest adresowany (o czym świadczą ankiety), marzenia o elegancji; stąd kuchnia przybrania i kuchnia alibi, która zawsze starała się o złagodzenie lub nawet zamaskowanie pierwotnej natury składników, surowości mięsa lub szorstkości skorupiaków. Danie chłopskie dopuszcza się w wyjątkowych sytuacjach (sztuka mięsa w rosole – tradycyjny

7 M. Nieszczerzewska, *Nie tylko kwestia smaku. O estetyce fotografii kulinarnej*, [w:] *Teorytoria smaku. Studia nad antropologią i socjologią jedzenia*, (red.) U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz, Warszawa 2014, s. 435.

8 L. Williams, *Gatunkowe przyjemności*, [w:] *Hard core. Władza, rozkosz i „szaleństwo widzialności”*, (tłum.) J. Burzyńska, M. Wojtyna, I. Hansz, Gdańsk 2010, s. 135–148.

9 R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, op. cit., s. 73.

10 *Ibidem*, s. 73.

pośilek rodzinny) jako wiejską fantazję zblazowanych mieszczuchów. Ale polewa przede wszystkim przygotowuje i wspiera jeden z głównych nurtów kuchni dystyngowanej: przyozdabianie.¹¹

Gdy przejrzy się produkcje filmowe dla masowego odbiorcy takie jak *Życie od kuchni* (2007), *Miłosna dieta* (2009) czy wspomniane już wcześniej *Ugotowany* (2015), *Faceci od kuchni* (2012) lub *Niebo w gębie* (2012), to zauważy się jedną znamioną rzecz. Bohaterowie nie jedzą i nie wytwarzają *fast foodu*, wyjątek stanowi *Szef* (2014), tu występuje kuchnia wykwintna, tzw. *nouvelle cuisine*. Z kuchni wychodzą nie tyle potrawy, co dzieła sztuki, których składniki z rzadka przypominają konkretne produkty spożywcze. Te dania zadowolą nieliczne grono znawców i smakoszy, zresztą niewielu może sobie pozwolić na wizytę w takim lokalu. Stąd popularność takich filmów u masowego odbiorcy bierze się z możliwości współuczestniczenia w ucacie, której „spożycie może się wyczerpać w samym tylko spojrzeniu”¹², a tym samym zaspokojenia ciekawości, co kryje się za drzwiami eleganckich, niedostępnych dla przeciętnego budżetu lokali. Dopiero odczarowanie z baśni filmowej pozwoli widzowi trzeźwo ocenić, czy też się pocieszyć, że w rzeczywistości, patrząc na porcje, gdzie więcej jest ozdobników niż konkretnego jedzenia, nie zdołałby w ten sposób zaspokoić apetytu.

Celowo tu wymieniłam filmy także spoza Francji, by zwrócić uwagę na to, że bez względu na kraj produkcji niemal w każdym filmie elegancka restauracja serwuje francuską kuchnię. Co więcej, francuska restauracja jest zazwyczaj ukazana jako lepsza od pozostałych. Szczególnie to pokazują fabuły oparte na konflikcie między właścicielami dwóch odmiennych kulturowo lokali. W *Podróży na sto stóp* (2014) Madame Mallory, właścicielka lokalu nagrodzonego gwiazdką Michelin długo walczy z przyjezdnymi Hindusami otwierającymi naprzeciw głośną restaurację, którą cechuje spontaniczność, otwartość i dynamiczność. To reprezentuje zupełne przeciwieństwo porządku, elitarności i braku miejsca na improwizację – właściwości kuchni francuskiej. Choć ostatecznie restauracja indyjska nie zostaje zlikwidowana, Hassan utalentowany kulinarnie członek tej rodziny zostaje przeszkolony przez Madame Mallory, a później wyjeżdża do Paryża na dalszą edukację, tam też otwiera własny lokal z kuchnią

11 R. Barthes, *Kuchnia dekoracyjna*, [w:] Eadem, *Mitologie*, (tłum.) A. Dziadek, Warszawa 2008, s. 165.

12 Ibidem, s. 166.

molekularną. *Szczypta miłości* (2012) ilustruje wojnę między Sarą Westbrook, szefową francuskiej restauracji, której zależy na wizycie krytyka kulinarnego, polecającego w programie telewizyjnym dobre miejsca, a Gillem Callahem, nowym właścicielem sąsiedniego lokalu serwującego pizzę i hamburgery. Tu znowu kuchnia francuska jawi się jako hermetyczna, perfekcyjna, przygotowywana pod nagrody krytyków, a nie preferencji zwykłych zjadaczy chleba. Dlatego restauracja Sary cieszy się mniejszą popularnością niż pizzeria Gilla.

Inaczej jedzenie prezentuje się w filmach dla koneserów filmowych, inspirujących do interpretacji nie tylko krytyków, ale także kulturoznawców i antropologów. W *Uczcie Babette* (1987), choć nie można zarzucić tytułowej kolacji braku wykwintności, nie tylko eksponuje się mięso, które nie maskuje pierwotnej surowości, ale wręcz wskazuje się jego żywe źródło. Do kuchni wniesiono klatkę z trzepoczącymi skrzydłami przepiórkami, które staną się daniem głównym, oraz skrzynię z żywym żółwiem, na którego bazie ugotowana zostanie zupa żółwiowa. Choć uczta wydaje się tu być jednorazowym przejściem w świat kulinarnej ekstrawagancji, niewyobrażalnej dla skromnie odżywiających się bohaterów, nie jest to kuchnia alibi. Tu się nie kryje ani natury jedzenia, ani rzeczywistych codziennych posiłków, które składają się z chleba, zupy i bliżej nieokreślonej papki. Uczta jest tu świętem, a nie codziennością jak to się sugeruje w poprzednich filmach.

Tym porównaniem nie chcę jednak zrównać koneserów filmowych z bogatymi czytelnikami „L'express”, z którymi Barthes konfrontuje odbiorców „Elle”.¹³ Wydaje się jednak, że ci pierwsi w przeciwieństwie do masowego odbiorcy nie szukają w filmach bajkowego życia, w którym mogliby się zanurzyć, zapominając o prozie życia.

O niej z kolei pozwala zapomnieć kieliszek wina, który poza pełnieniem pretekstowych funkcji, jak zaspokajanie pragnienia, zachęta do pracy czy integracja ludzi wszystkich klas. Jak zauważa Barthes, wino stanowi dobro własne Francji i nigdy celem nie jest upicie się nim, co najwyżej jest jego skutkiem ubocznym.¹⁴ Jest to narodowy symbol często wykorzystywany w filmach, również w tych pozbawionych nadprzyjemnych wizualizacji spożywczych. Pojawia się częściej niż sery i ślimaki, które stanowią doskonałą zakąskę do wina. Co więcej, wydaje się, że nie ma dla niego płynnej alternatywy, poza budzącą podejrzenia szklanką wody. Tu znowu zostanie przywołany niefrancuskiej produk-

13 Ibidem, s. 166.

14 R. Barthes, *Wino i mleko*, [w:] Eadem, *Mitologie*, op. cit., s. 104.

cji iście *foodpornowy* film, w którym miała fabuła stać się jedynie pretekstem do smakowitych ujęć. Mają one ścisły związek z bohaterami, dla których fotografowanie wszystkiego, co konsumują, jest głównym zajęciem – tym samym staje się ono jednym z głównych wątków produkcji.

Paryż może poczekać (2016) to filmowy amerykański folder reklamowy Francji, w którym z jednej strony odmitologizowuje się Paryż, przez postać Jacquesa przekonującego Anne (i przy okazji widzów), że francuskość można doświadczyć nawet, a może zwłaszcza wtedy, gdy nie dotrze się do stolicy. Z drugiej zaś (zasada mitycznej sprzeczności występuje także tutaj), francuskość przejawia się tu we wszystkim, w czym Francuzi chcą podkreślić swoje dziedzictwo, a więc głównie w kuchni. Bohaterowie, odbywając kilkudniową podróż, której celem ma być Paryż, jedzą wykwintne dania (sery, ślimaki, zamiast befsztyka żeberka) i piją wino, w przerwach między kolejnymi posiłkami przemieszczają się samochodem, oglądają zabytki i podziwiają krajobrazy. Tym razem wyższość francuskiej kuchni nad resztą życia uosabia się w Jacquesie, który, jak się okazuje podczas awarii pojazdu, lepiej się zna na winach i menu najlepszych restauracji w kraju niż usterkach samochodowych. Czy to cecha prawdziwego Francuza? Kieliszki z winem grają pierwsze skrzypce przy każdej okazji, spotkanie ze znajomymi, piknik czy kolacja we dwoje. Duże ilości wina pite podczas wieczoru w eleganckiej restauracji, znajdują argumenty w kilkudniowej kolacji (wszak do żadnego jej etapu nie może braknąć kieliszka) – wierne rekonstruującej zdjęcia z „Elle” – pozornie maskującej rzeczywiste zamiary mężczyzny wobec kobiety. Wszak odpowiedzialność za ich realizację można przypisać „ubocznej” mocy działania narodowego napoju.

Tu nadszedł dobry moment, by skonfrontować amerykańsko-europejskie filmy kulinarne z azjatyckimi, które, choć również intensywnie i apetycznie eksponują praktyki jedzenia, zdają się mieć zupełnie odmienną poetykę. W przeciwieństwie do refleksji Barthesa dotyczących kultury japońskiej, wyrażonych w *Imperium znaków*, po obejrzeniu filmów takich jak *Kwiat wiśni i czerwona fasola* (2015), *Przepis* (2010), *Ramen Teh* (2017) czy *Jedz i pij mężczyźno i kobieto* (1994) odniosłam wrażenie, że kultura kulinarna Dalekiego Wschodu jest pełna znaczeń, tam jedzenie tworzy rzeczywistą więź międzyludzką. Czułabym pewien nietakt, klasyfikując do *food pornu* te obrazy eksponujące praktyki kulinarne, które nieraz przyjmują formę długiego rytuału, jak gotowanie fasoli do pasty *an*. (Wbrew temu, co pisze Barthes,¹⁵ kuchenne zabiegi wokół jedzenia

15 R. Barthes, *Imperium znaków*, (tłum.) A. Dziadek, Warszawa 2012, s. 21.

stanowią wręcz esencję japońskiej gastronomii). Dlatego że tutaj nie eksponuje się zdjęć jedzenia w celu zaspokojenia pragnień gastronomicznych widzów. Wyjątek stanowi *Tampopo*, gdzie żywność staje się wręcz narzędziem perwersyjnych zabaw seksualnych, czego doskonałym przykładem jest erotyczna scena ze skaczącymi (i łaskoczącymi) krewetkami na brzuchu dziewczyny.

Odmierna od zachodnich produkcji ekspozycja filmowego jedzenia wynika z jednej strony z subtelności japońskiej kuchni, trzeba tu się zgodzić z Barthesem,¹⁶ która jest pozbawiona gwałtowności. Tu się nie podrzuca naleśników na patelni, nie szatkuje jarzyn, a pałeczki nie przebijają i kroją, jak nasze sztucce, dania, lecz je delikatnie wydzielają i rozwarstwiają – być może przemawia tu przeze mnie zachodnia perspektywa, ale to są sceny, które zamiast pobudzać apetyt, raczej koją i przenoszą nas w trans. Po drugie, posiłki stanowią tutaj ważną część dialogu między bohaterami: członkami rodziny, pokoleniami i mieszkańcami społeczności lokalnej, którzy nawiązują szczególną relację z właścicielami ulubionych restauracji. W tym obrazie kryje się głębia ludzkich emocji i problemów. W *Kwiecie wiśni i czerwonej fasoli* długotrwała produkcja słodkiej pasty fasolowej staje się pretekstem do snucia opowieści o trudnej przeszłości z chorobą i życiu w odizolowaniu od reszty społeczeństwa, a także o nawiązaniu wyjątkowej przyjaźni. Z kolei w *Ramen Teh* pamiętnik z przepisami inspiruje bohatera do podróży do rodzinnego kraju matki, by poznać historię swoich przodków. Natomiast w *Przepisie* poszukiwania idealnej receptury na koreańską zupę z pastą ze sfermentowanej soi prowadzą do tragicznej opowieści o miłości, w której kryje się źródło poszukiwanego smaku.

W tym kinie to nie fabuła staje się pretekstem dla scen kulinarnych, lecz jedzenie otwiera poszczególne wątki. Jednak i azjatyckie kino kulinarne nie ustrzegło się fałszu albo raczej mitologizowania codzienności. Japończycy wraz z Koreańczykami stanowią duży odsetek internautów, którzy nagrywają i publikują na Youtube samotną konsumpcję posiłku, a ich filmiki mają zapewnić wirtualne towarzystwo samotnym konsumentom. To zjawisko pokazuje, że rzeczywistość tego zabieganego narodu ma niewiele wspólnego z filmowymi obrazami rodzinnych spotkań przy stole, jak np. w *Naszej młodszej siostrze* (2015) – to samotne posilanie się przed ekranem komputera. Podobnie rzeczy wygląda z przygotowaniem posiłków, np. ramenu, który w filmie ukazywany jest jako złożony rytuał, podczas gdy jest to popularna szybka zupka do zalania wrzątkiem. Nie należy jednak odczytywać tego kontrastu między rzeczywisto-

16 Ibidem, s. 27–28.

ścią a światem filmowym jako próby przypomnienia o dawnych tradycjach, które warto rekultywować. Japoński *food film*, zwłaszcza ten nastawiony na dystrybucję międzynarodową, jest częścią kulturalnej polityki. Japończycy obrali sobie za cel stworzenie kultury kulinarnej, dzięki której będą rozpoznawani i doceniani na świecie – udało im się go osiągnąć, wszak od paru lat to Tokio, nie Paryż, jest stolicą kulinarną.¹⁷

Ten cel zaczął być realizowany już w latach 80., do czego w prześmiewczy sposób odnosi się wspomniane *Tampopo*, które, jak pisze Krzysztof Loska,¹⁸ jest przykładem filmu wieloaspektowo demontującego mit o wyjątkowości tradycji japońskich. Produkcja została nakręcona w odpowiedzi na ówczesną politykę premiera Yasuhiro Nakasone. Z nią wiąże się wzrost gospodarczy, triumf ideologii konsumpcyjnej, a także próba powrotu do tradycji, poprzez którą próbuje się eksponować „japońskość”. Juzu Itami podejmując temat jedzenia – wszak potrawy narodowe tworzą tożsamość państwa: Japonię utożsamiamy z tempurą, sushi i ramen – „zмага się z kultem «japońskości», obnaża iluzję homogenicznej kultury przez zwrócenie uwagi na elementy, które nie pasują do tego uproszczonego i jednorodnego wizerunku Japonii.”¹⁹ Pomijając zabawy z dziedzictwem filmowym, poprzez parodiowe nawiązania do gatunków filmowych, przeplatanie głównego wątku fabularnego licznymi dygresjami, które szerzej analizuje Loska, warto skupić się na narodowej zupie. Ramen jawi się tutaj jako potrawa dla wtajemniczonych, dotyczy to zarówno konsumentów, jak i producentów.

W początkowych scenach pojawia się mistrz, który pokazuje młodzieńcowi, jak należy jeść ramen, by docenić bogactwo jego smaku – proces ten został tu skarykaturowany: uczeń z przejęciem obserwuje, jak mistrz trzy razy wacha, potem potrząsa kawałkiem mięsa, by następnie upić trochę zupy, a później powtarza ten rytuał. Główna oś fabuły koncentruje się jednak na dramacie tytułowej bohaterki *Tampopo*, prowadzącej bar makaronowy. Niestety zupa jej nie wychodzi, kobieta za wszelką cenę pragnie nauczyć się jej prawidłowego przyrządzania. O pomoc prosi kierowcę ciężarówki, który zgadza się udzielać nauki. Wkrótce okazuje się, że nie są to łatwe lekcje. Można odnieść wrażenie, że albo ramen jest potrawą naprawdę złożoną mimo swej pozornej prostoty, albo bohaterka jest pozbawiona kulinarnego talentu. Tu jednak wybredność

17 M. Booth, *Istota ryżu. O duszy japońskiego jedzenia*, (tłum.) M. Rabsztyn-Anioł, Warszawa 2018.

18 K. Loska, *Święto ramen, czyli wielozmysłowa uczta*, „Kwartalnik filmowy” 2017, nr 100, s. 205.

19 Ibidem, s. 206.

podniebień testerów kolejnych wariantów zupy Tampopo jest znowu dowcipną sugestią, obnażającą fałszywą elitarność ramenu, pokazującą, że to narodowe danie mogą dobrze przyrządzić tylko nieliczni.

Czy amerykańsko-europejski *food film* jest bardziej mityczny niż azjatycki? Początkowo wydawać się może, że zachodnie filmy kulinarne, szczególnie te dla masowego odbiorcy, są wręcz zbudowane z mitów o kulturach, kuchniach i klasach społecznych, tworzą idylliczną przestrzeń dla widza pragnącego na chwilę zanurzyć się w lepszym świecie. Przy tym azjatyckie kino wydaje się bardziej szczere, bliższe rzeczywistości, wszak przygotowanie wspaniałych posiłków wiąże się tu z ciężką i długą pracą, zwykle jednej czy dwóch osób, a nie całego zespołu, którego członkowie mają swoje specjalizacje. Jak pokazała wcześniejsza konfrontacja filmowego obrazu z trybem życia Japończyków i ich polityką kulturalną, azjatyckie kino również jest narzędziem mitologizacji rzeczywistości. Jednak te mity są trudniejsze do zdemaskowania dla europejskiego odbiorcy.

Na koniec przywołam dwa „niekulinarne” teksty Barthesa, bodaj cieszące się największą popularnością wśród literaturoznawców. Pierwszy z nich to *Fragmenty dyskursu miłosnego*,²⁰ nie będą jednak do niego odnosić się w kontekście związku frazeologicznego „przez żołądek do serca”, choć fabuła większości współczesnych zachodnich *food films* opiera się na tej myśli. Chcę opisaną przez Barthesa problematyczność i złożoność miłości, której język jest niewyraźny, zastąpić potrawą i jej rolą we współczesnym dyskursie gastronomicznym. Dziś jedzenie jest postrzegane w kategoriach dzieła sztuki, a konsumpcja w kategoriach spektaklu – jak w większości kadrów w kulinarnych produkcjach filmowych, bez względu na reprezentowaną w nich kulturę (choć jak wcześniej starałam się to wyżej pokazać, różnice kulturowe przejawiają się w nieco odmiennym charakterze tych kuchennych spektakli).

Przede wszystkim należy powiedzieć, że nowa pozycja potrawy serwowanej w restauracjach wynika z dopatrywania się źródeł smaku znajdujących się poza samym daniem. Być może dzięki takiemu myśleniu filmowe potrawy na ekranie również mogą smakować, choć ich bezpośrednio nie spożywamy. Jak Charles Spence przekonuje na podstawie swoich badań tworzących nową dyscyplinę zwaną gastrofizyką,²¹ odbiór jedzenia nie jest zależny od jego bez-

20 R. Barthes, *Fragmenty dyskursu miłosnego*, (tłum.) M. Bieńczyk, Warszawa 2011.

21 C. Spence, *Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu*, (tłum.) A. Wyszogrodzka-Gaik, Warszawa 2018.

pośredniego smaku. Jemy wszystkimi innymi zmysłami. Ważny jest więc też wygląd potrawy i zastawy stołowej, w tym niebagatelną rolę odgrywają kolory oraz kształty. Te ostatnie wraz z rozmiarem i wagą np. sztućców mają duży wpływ na percepcję haptyczną. Kluczowa jest również atmosfera w lokalu: zapachy, dźwięki, światło oraz towarzystwo, a także nastrój konsumenta. Ilość zewnętrznych czynników wpływających na smak jedzenia jest spora, co stanowi ogromne wyzwanie dla kucharzy. W świetle tego okazuje się, że same umiejętności kulinarne nie są wystarczające. Wysiłki kucharzy mogą zostać niedocenione, jeśli inne elementy towarzyszące konsumpcji nie będą współgrać z serwowanym posiłkiem. Sama potrawa przestała być głównym nośnikiem przekazu smaku i innych kryjących się za nią treści, np. podkreślających szczególną relację między kucharzem a konsumentem, jaka miała miejsce na przykład między kucharzem i żoną w przywoływanym już filmie Greenaway.

Obserwując posiłki serwowane w najdroższych restauracjach,²² można odnieść wrażenie, że jedzenie stało się zaledwie pretekstem do odegrania wielkiego multisensorycznego spektaklu. A restauracje są teraz sceną albo planem filmowym. W świetle powyższych wyzwań kuchmistrz musi wyjść poza kuchnię, stać się artystą, performerem, kompozytorem obrazu i dźwięku, projektantem i reżyserem całego spektaklu doświadczenia konsumpcji posiłku. W praktyce obok zespołu szefa kuchni pojawia się grupa specjalistów od efektów specjalnych. Czy w takiej sytuacji – kontynuując porównanie restauracji do planu filmowego – kucharz nie staje się tylko stylistą, który projektuje jedzenie na potrzeby scenariusza? Przypisywanie autorstwa serwowanego posiłku tylko kucharzowi staje się niesłuszne. W ten sposób, nawiązując do drugiego niekulinarne go tekstu, jakim jest esej *Śmierć autora*,²³ sugeruję, że trendy w najnowszej gastronomii prowadzą do symbolicznej śmierci kucharza. W pewnym sensie od dawna większość oficjalnych czy też publicznych posiłków nie była dziełem jednej osoby, lecz całego kuchennego zespołu. Jednak wszelkie honory odbierał szef kuchni, jak i na nim spoczywała też odpowiedzialność i konsekwencje krytyki. Warto zauważyć, że w wielu zachodnich filmach kulinarnych fabuła jest budowana wokół konfliktu między kucharzem a krytykiem lub właścicielem lokalu oraz dążeniu protagonisty do otrzymania wyróżnienia np. gwiazdki Michelin.

22 *Das teuerste Restaurant der Welt*, Galileo (dostęp 10.08.2022), dostępny na stronie: <https://www.youtube.com/watch?v=YWnSQZi9OJo>.

23 R. Barthes, *Śmierć autora*, (tłum.) M. P. Markowski, „Teksty Drugie” 1999, nr 1–2 (54–55), s. 247–251.

W jaki sposób współczesna gastronomia uśmierca kucharza? Po pierwsze na miejsce autora-kucharza przychodzi skrytor-realizator pewnego projektu. Jedzenie przestaje być artystycznym zamysłem szefa kuchni, lecz rekwizytem multisensorycznego spektaklu. Po drugie, podobnie jak *multiple writings* skupia się w czytelniku, tak całe doświadczenie posiłku, projektowane przez specjalistów różnych dziedzin sztuki, koncentruje się w konsumencie, a odbiór jest zależny nie od warsztatu kucharza, lecz od pobudzonych bodźców posilającego, jego nastroju i stosunku do otaczającej atmosfery.

Na koniec wracając do samego Barthesa, którego myśli inspirowały i nadały porządek interpretacjom w niniejszym artykule, chcę wyrazić przekonanie, że zarówno *food films*, jak i inne współczesne kulturowe zjawiska związane z kulinariami stanowiłyby interesujący materiał dla francuskiego teoretyka do pisania kolejnych mitów, wyrażania interesujących spostrzeżeń. Jednak, co wydaje się niezwykle cenne w ocenie jego dorobku, w jego współczesnych tekstach pojawiałyby się tylko nowe przedmioty analizy oraz pojęcia, np. *food porn*, ale system analizy i ogólne refleksje pozostałyby bez zmian. To świadczy o uniwersalności, ponadczasowości, a także pewnej elastyczności jego teorii.

Bibliografia:

- Barthes R., *Kuchnia dekoracyjna*, [w:] Eadem, *Mitologie*, (tłum.) A. Dziadek, Warszawa 2008.
- Barthes R., *Czytanie Brillat-Savarina*, [w:] Eadem, *Pisma, t. IV, Lektury*, (tłum.) E. Wieleżyńska, Warszawa 2001.
- Barthes R., *Śmierć autora*, (tłum.) M. P. Markowski, „Teksty Drugie” 1999, nr 1–2 (54–55).
- Barthes R., *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, [w:] *Food and Culture*, (red.) C. Counihan, P. van Esterik, New York 1997.
- Barthes R., *Wino i mleko*, [w:] Eadem, *Mitologie*, (tłum.) A. Dziadek, Warszawa 2008.
- Barthes R., *Fragmenty dyskursu miłosnego*, (tłum.) M. Bieńczyk, Warszawa 2011.
- Barthes R., *Podstawy semiologii*, (tłum.) A. Turczyn, Kraków 2009.
- Barthes R., *Imperium znaków*, (tłum.) A. Dziadek, Warszawa 2012.
- Barthes R., *Roland Barthes*, (tłum.) T. Swoboda, Gdańsk 2011.
- Booth M., *Istota ryżu. O duszy japońskiego jedzenia*, (tłum.) M. Rabsztyn-Anioł, Warszawa 2018.
- Bower A. L., *Watching Food: The Production of Food, Film and Values*, [w:] *Reel Food: Essays on Food and Film*, (red.) A. L. Bower, New York 2004.
- Duboc C., *Munchies presents: Mukbang*, https://munchies.vice.com/en_us/article/vvx53d/munchies-presents-mukbang (dostęp 10.08.2022).
- Epstein R., *Appetite for Destruction: Gangster Food and Genre Convention in Quentin Tarantino's Pulp Fiction*, [w:] *Reel Food: Essays on Food and Film*, (red.) A. L. Bower, New York 2004.
- Galileo, *Das teuerste Restaurant der Welt*, <https://www.youtube.com/watch?v=YWnSQZi9OJo> (dostęp 10.08.2022).
- Loska K., *Święto ramen, czyli wielozmysłowa uczta*, „Kwartalnik Filmowy” 2017, nr 100.
- Nieszczerzewska M., *Nie tylko kwestia smaku. O estetyce fotografii kulinarnej*, [w:] *Terytoria smaku. Studia nad antropologią i socjologią jedzenia*, (red.) U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz, Warszawa 2014.

Spence C., *Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu*, (tłum.) A. Wyszogrodzka-Gaik, Warszawa 2018.

Williams L., *Gatunkowe przyjemności*, [w:] *Hard core. Władza, rozkosz i „szaleństwo widzialności”*, (tłum.) J. Burzyńska, M. Wojtyna, I. Hansz, Gdańsk 2010.

„Pokaż mi, co jecie, a powiem, czy ten związek przetrwa”.

Kilka refleksji o funkcji jedzenia w *Foodie Love*

„Show me what you eat and I’ll tell you if this relationship will last.” A few reflections on the function of food in *Foodie Love*

The article is a textual analysis of the *Foodie Love* series, which is the first production that affirms and criticizes the relatively new phenomenon of ‘foodism’. The author notes that food scenes not only serve, as in most modern food films, visual pleasure, but skillfully build the relationship between two characters. Based on what and how the main characters eat and drink, one can assess the stage of acquaintance, so the series can also be seen as the 21st century dating anatomy.

Keywords: food film, foodies, dating, food, coffee

Słowa kluczowe: filmy o jedzeniu, foodie, randka, jedzenie, kawa

Przełom wieków – jak zauważył Steve Zimmerman²⁴ – to złota era kina kulinarnego. I rzeczywiście, gdy jest mowa o kinie kulinarnym, przywołuje się klasyczne tytuły z lat 70. i 80., jak *Wielkie żarcie* czy *Uczta Babette* jako przykłady wyznaczające początki *food films*, jednak najwięcej z nich pochodzi z lat 90. i pierwszej dekady XXI w., by wymienić tu tylko *Przepiórki w płatkach róży*, *Jedz i pij mężczyźno i kobieto* i jego remake *Tortilla Soup*. Ostatnia dekada przyniosła nam bardzo wiele produkcji wpisujących się w tę kategorię filmową, jednak filmy te, zwłaszcza europejskie i amerykańskie, zaczęły realizować pewien z czasem wytworzony i naznaczony kulinarnym tematem schemat, na podstawie czego można dokonać próby wyłonienia cech gatunkowych czy omówić je zbiorowo jako jeden z trendów związany z wszechobecną modą na jedzenie.

²⁴ S. Zimmerman, *Food in the Movies*, Jefferson 2010, s. 357.

Z innej strony, trudno wyłonić spośród nich dzieła, którym warto poświęcić osobną uwagę, zarówno z filmoznawczej, jak i antropologicznej perspektywy. Czemu dowodzi fakt, że w monografiach poświęconych jedzeniu w filmie rzadko przedmiotem analizy jest tytuł, którego przynależność do *food films*, poprzez realizację schematu fabularnego o kucharzu zmagającym się z problemami zawodowymi i osobistymi, nie budzi żadnych zastrzeżeń. Ciekawsze dla badaczy wydają się produkcje, w których kulinaria nie stanowią głównego tematu, ale często towarzyszą postaciom lub pojawiają się w kluczowych momentach, niosąc ze sobą znaczenia kulturowo-społeczne. Wbrew tej tendencji jednak proponuję analizę nowego kulinarnego serialu, który nie tylko za pomocą jedzenia rozumianego tu zarówno jako żywność, jak i czynność, ewokuje rozmaite sensy społeczne i tożsamościowe, ale też wyróżnia się pod względem konstrukcji, przede wszystkim w sposobie kręcenia, przestrzeni oraz kompozycji.

Na początku 2020 roku platforma HBO Go udostępniła serial wyreżyserowany przez Isabel Coixet zatytułowany *Foodie Love*. Tytuł nie pozostawia wątpliwości – jest to produkcja adresowana przede wszystkim do miłośników jedzenia (na ekranie), ale też w mniejszym stopniu ma zainteresować widzów lubiących historie miłosne. Serial Coixet nie oferuje jednak fabuły, do jakiej przyzwyczyli nas (amerykańskie i europejskie) komedie romantyczne z jedzeniem w tle (filmów idących w myśl „przez żołądek do serca”), czyli banalny i przewidywalny romans bohaterów jest pretekstem do szafowania gastropornograficznymi ujęciami. Sugestywnymi i apetycznymi obrazami, których jedyną funkcją jest dawanie nadprzyjemności wzrokowej widzowi, którą on może wyładować jedynie poprzez konsumpcję (po lub jeszcze w trakcie seansu – dlatego często recenzenci zalecają, by nie oglądać takich filmów z pustym żołądkiem). Chyba że, jak sądzi Katarzyna Łeńska-Bąk, same obrazy jedzenia dziś wystarczają, by nasycić apetyt.²⁵ Badania gastrofizyczne temu jednak stanowczo przeczą. Charles Spence, gastrofizyk badający zależność między doświadczeniem posiłku a tym, co dzieje się w naszym organizmie, w takich przedstawieniach dostrzega duże zagrożenie i jedną z ważniejszych przyczyn powszechnej otyłości. Zaobserwował, że podczas oglądania zmysłowych obrazów u widza zaczynają pracować soki trawienne, organizm przygotowuje się na przyjęcie pokarmu dokładnie tak samo jak w sytuacjach, kiedy z kuchni dolatuje zapach przygoto-

25 K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010, s. 288.

wywanego właśnie obiadu. Po filmie z apetycznymi zdjęciami widz zje więcej, niż zjadłby, gdyby tych obrazów nie widział.²⁶

Foodie Love jest produkcją interesującą z tego względu, że w przeciwieństwie do większości zachodnich filmów kulinarnych, tutaj jedzenie, jakkolwiek równie zmysłowo i atrakcyjnie zaprezentowane, stanowi jedynie pretekst do zaprezentowania złożonej relacji międzyludzkiej, a samo w sobie jest znakiem sygnalizującym, na jakim etapie ona się znajduje.

W ośmiu półgodzinnych odcinkach obserwujemy rozwój znajomości między bezimienną parą bohaterów, która się poznała przez aplikację *Foodie Love* – wymyśloną przez reżyserkę serialu – służącą poznawaniu osób, którzy lubią jeść i są w stanie czasem przemierzyć setki kilometrów, tylko po to, by zjeść obiad w wyjątkowej restauracji. Jest to bodaj pierwsza produkcja, która wyraźnie konstatuje zjawisko *foodyzmu* czy – używając polskiego określenia – turystyki kulinarnej. Choć powstał już film (*Paryż może poczekać*), którego bohaterowie są kulinarnymi turystami, jeżdżą po kraju, smakując i fotografując (tego bohaterowie serialu nie lubią) posiłki w odwiedzanych i cenionych lokalach, Coixet, zdaje się, jako pierwsza świadomie ukazuje i nazywa to zjawisko w filmie. A co za tym idzie, jej dzieło stanowi jego krytyczny i afirmacyjny zarazem komentarz – sama reżyserka jest *foodie*,²⁷ a poszczególne odcinki umiejscowiła w jej ulubionych lokalach, natomiast osobiste spostrzeżenia względem zachowań miłośników jedzenia wyraziła poprzez wypowiedzi bohaterów. *Foodie* to nie tylko miłośnik jedzenia, ale przede wszystkim styl życia, w którym poprzez rozmaite praktyki kulinarne i kładzenie nacisku na jakość konsumowanej i przygotowywanej żywności kreowana jest tożsamość jednostkowa i społeczna. Podejmuje podróże w celu zdobycia nowych doświadczeń kulinarnych.²⁸

W pierwszych sekundach, jeszcze zanim w pełni zobaczymy twarze i sylwetki, słyszymy ich nieoczywiste upodobania kulinarne, które nie ograniczają się do podania ulubionej kuchni czy wymienienia nielubianych produktów spożywczych, szczegółowo opisują zachowania, których nie rozumieją czy nie akceptują – oboje są zgodni, że „jest wielu kretynów w świecie foodies”,

26 C. Spence, *Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu*, (tłum.) A. Wyszogrodzka-Gaik, Warszawa 2018, s. 87–92.

27 K. Mróz, *Jedzcie i uprawiajcie seks! – radzi Isabel Coixet w zmysłowym serialu „Foodie Love”* (dostęp: 05.07.2021), dostępny na stronie: <https://wyborcza.pl/7,90535,25529160,jedzcie-i-uprawiajcie-seks-radzi-isabel-coixet-w-zmyslowym.html>.

28 D. Getz, R. Robinson, T. Andersson, S. Vujicic, *Foodies & Food Tourism*, Oxford 2014, s. 197.

a zarazem „jeśli kochasz jeść, nie jesteś kretyńcem”. Ona nie lubi japońskich restauracji prowadzonych przez Chińczyków ani pizzy, choć lubi jej ideę – ta niestety zawsze ją rozczarowuje, nigdy nie spełnia tego, co obiecywała, o czym przekonuje się za każdym razem, gdy ją zamawia i spróbuje. Podobny stosunek dziewczyna ma do jedzenia meksykańskiego, które lubi tylko jako ideę. Nie lubi ludzi, którzy podczas posiłku mówią, co będą jeść pojutrze. I tych, którzy zapraszają do domu, i zanim skończyłeś, zabierają talerze, zmywają i hałasują, jakby było się zbędnym. Z kolei on nie lubi, kiedy ludzie rozmawiają o tortilli albo jedzą ją brejowatą, Argentyńczyków, którzy po jedzeniu w dobrym lokalu mówią, nie ma to jak dobry grill, ludzi, którzy fotografują dania, zanim je spróbują (skoro nie spróbowałeś, po co ci zdjęcie?). Takie wprowadzenie nie pozostawia złudzeń, że bohaterami są doświadczeni *foodies*, skupieni nie tylko na konsumpcji jedzenia, która dla nich jest taką samą pasjonującą czynnością, jak dla kinomaniaków chodzenie do kina, ale też wszystkimi zmysłami obserwują to, co dzieje się wokół stołu.

Kręcenie zdjęć w prawdziwych lokalach, z autentycznymi gośćmi oraz pracownikami, co da się odczuć szczególnie w pierwszych odcinkach, powoduje gęstą atmosferę i sprawia, że czujemy się nie widzami, lecz *voyerystami*, którzy podglądają pierwszą randkę pewnej bezimiennej pary. Sami bohaterowie, przez swoją nieśmiałość, zachowawczość i drętą rozmowę, pogłębiają nasz dyskomfort oglądania.²⁹ I kiedy już chcemy odwrócić spojrzenie, kamera zostaje przekierowana na posiłek lub innych gości lokalu, którzy są przypadkowi, choć czasami wydaje się, że nie (np. siedząca przy innym stole pisarka, która pisze romans, a jej narracja zdaje się przenikliwie opisywać myśli głównych bohaterów), ich wątki nie są kontynuowane w kolejnych odcinkach. Trzeba jednak zauważyć, że jak na postacie tworzące tło kamera poświęca im dużo uwagi (w moim odczuciu nawet trochę więcej niż posiłkom) – w tym zabiegu nie jest przypadkowe to, że te postacie są uwikłane w miłosną relację – za każdym razem ona jest inna, w ten sposób ukazano różne, ale dobrze nam znane oblicza związków, do których główna para bohaterów zdaje się nie przystawać.

Jak wspomniałam na początku, jedzenie w *Foodie Love* mniej służy gastrokopofilskiej przyjemności – (bo warto podkreślić, że miłośnicy *food films* są również skopofilami, ale ze skłonnością do oglądania innych ludzi podczas

²⁹ Prawdopodobnie wynika to z podświadomości, że nie jesteśmy jedynymi obserwatorami – pozostali ludzie w lokalu też ich dyskretnie obserwują, podobnie jak para, szukając tematu do rozmowy, obserwuje innych obecnych.

praktyk kulinarnych³⁰), a bardziej w informowaniu odbiorcy, na jakim etapie jest znajomość bohaterów. Pozornie może się wydawać, przez ścisłą tematykę poszczególnych odcinków, że autorka serialu chce stworzyć zbiór mikrostudiów wybranych kuchni, potraw i napojów – poświęcając cały odcinek kawie, koktajlom czy japońskiej kuchni – czy nawet zachowań *foodies*, albo, co wydaje się jeszcze mniej trafną oceną, przegląd kuchni świata. Kolejność odwiedzanych miejsc i konsumowanych napojów oraz posiłków nie jest przypadkowa. Ona odzwierciedla hierarchię i ich wagę znaczeniową dla kolejnych faz związku. Na ich podstawie można by sparafrazować słynnego filozofa smaku: pokaż mi, co jecie, a powiem, czy ten związek przetrwa.

Interesuje mnie zależność między tym, co bohaterowie mają na stoliku a poziomem zaawansowania znajomości, ponieważ serial odtwarza współczesną kulturę jedzenia oraz obyczajów i można go odczytać jako XXI-wieczną anatomię randki – posługując się tu tytułem książki Piotra Szaroty,³¹ poświęconej kulturze randkowania na przestrzeni dziejów i różnych regionów świata.

Pierwszym znakiem nowej ery randkowania jest sposób, w jaki bohaterowie się poznają. Autorka serialu wymyśliła aplikację łączącą cechy Tindera oraz innych serwisów służących poznawaniu nowych osób z motywem kulinarnym, który ma zawęzić grono użytkowników do zainteresowanych praktykami kulinarnymi. Choć obserwując skalę zainteresowania jedzeniem, którego przejaw widać w reklamach, filmach, książkach (nie tylko kucharskich), czasopiśmie, grach, festiwalach i rozmaitych spotkaniach i debatach – nie wiem, czy można tu mówić o jakimkolwiek ograniczeniu. Po stworzeniu profilu *foodie* i wymianie ze sobą kilku zdań bohaterowie decydują się spotkać na kawie. Nie jest to

30 Mając w pamięci klasyczny tekst Laury Mulvey *Przyjemność wzrokowa a kino narracyjne*, odnoszę wrażenie, że kino kulinarne pod względem oferowania przyjemności patrzenia jest mniej patriarchalne, choć zazwyczaj przyjemność czerpią wszyscy podatni na obrazy jedzenia, płęć ich docelowego odbiorcy można odczytać poprzez typ prezentowanych posiłków. Jak zasugerowałam w artykule *Erotyzacja jedzenia. Między filmem kulinarnym a pornograficznym* (2019): „Część widzów może uważać, że obraz tłustego mięsnego żarcia jest bardziej apetyczny niż drobne kostki jedzenia (*cuisine nouvelle*) udekorowane liśćmi bazylii. Jeśli przez płciowe stereotypy uznamy, że mięsne potrawy są kierowane w stronę męskiej widowni, natomiast odbiorcami kulinarnego minimalizmu są kobiety, można dostrzec w tym podobieństwo do klasyfikacji pornografii: hard porn i „miękkie” porno, gdzie pierwszy typ bardziej jest nastawiony na odbiorcę płci męskiej. Tłuste posiłki z *Szeffa*, orgiastyczne uczyty w *Wielkim żarciu* czy królewskie dania w *Vatel* klasyfikowałyby się zatem do przedstawień twardej (food)pornografii, natomiast wszystkie opowieści o słodkich wyrobach (np. *Przepis na miłość czy Czekolada*) i potrawach w eleganckich restauracjach znalazłyby wspólny mianownik z „miękkim” porno.” (s. 193–194).

31 P. Szarota, *Anatomia randki*, Warszawa 2011.

jeszcze prawdziwa randka, dla niej i niego „to tylko kawa”. Dla obserwatora zmian społeczno-obyczajowych: „to może tylko kawa, ale jednak kawa, a nie drink czy kolacja”.

Czytając ten serial jako anatomie randki, nie można zignorować faktu, że w XXI wieku wiele związków, jak ten serialowy, zaczyna się od kawy. I przy niej się zatrzymam, ponieważ to pozwala uświadomić sobie zmianę społecznego statusu kawy – i nad tym zagadnieniem, mimo że jest to temat raczej na odrębny esej, chcę się tu trochę pochylić. Interesuje mnie, jak i kiedy kawa zyskała nobilitację, dzięki której przestała funkcjonować jako tylko codzienny poranny energetyk lub tradycyjny napój podawany do deserów, a sama stała się celem spotkań ludzi na mieście? By sprecyzować różnicę, o jakiej piszę: do niedawna picie kawy było oczywistym elementem spotkań towarzyskich w kawiarni, dzisiaj, choć nadal pełni tę funkcję, coraz częściej jest też główną przyczyną wizyty w kawiarni, o czym najlepiej świadczy popularny (i naturalny) dziś widok samotnie siedzących ludzi przy stolikach.

Źródła zmiany społecznego statusu kawy należy szukać przede wszystkim w poszerzeniu grona osób, które mogą pić kawę. Dzięki wynalezieniu wersji instant, pozwalającej na codzienną konsumpcję w domu – ten elitarny napój, serwowany dotąd w kawiarniach, które gromadziły tzw. inteligencję, stał się produktem masowym. Gdy w latach 70. w Ameryce zostaje otwarty pierwszy Starbucks, rozpoczyna się era kawiarnianych sieciówek, a picie kawy w kawiarniach staje się stylem życia średniej klasy w dużych miastach, w których panoramę na dobre wpisali się przemieszczający się ludzie z papierowymi kubkami w ręce. Sieciówki, by przyciągnąć klientów, prześcigają się w pomysłach na sposoby serwowania kawy od espresso przez cappuccino do popcorn latte z bitą śmietaną, prażoną kukurydzą i syropem o jej aromacie. Można dostrzec istotne przemieszczenie: kawa już nie jest oczywistym dodatkiem do patery z kruchymi ciasteczkami, teraz ciasteczko jako dodatek do filiżanki kawy stanowi standard w wielu lokalach. Nie wspominając o tym, że bardziej rozbudowane wersje latte z dodatkami, przez gorliwych wyznawców czarnej kawy nazywane w najlepszym wypadku napojem kawowym, same mogą być deserami.

To jednak dalej nie daje satysfakcjonującej odpowiedzi, dlaczego kawa stała się stylem życia, a nie np. herbata? Co prawda nie jest rzadkością, że uczestnik spotkania decyduje się zamówić herbatę, zamiast kawy. Nie da się jednak odeprzeć wrażenia, że kawa jest społecznie bardziej nobilitująca niż herbata, choć przecież i ta również doczekała się swojego specjalnego lokalu – herba-

ciarni (w Polsce już w latach 70. XX wieku), w których nawet jeden gatunek serwowano na kilkanaście sposobów, z różnymi dodatkami.³²

Można odpowiedzi szukać w przekazach marketingowych, które, jak przeanalizował Rafał Sowiński,³³ pokazują kawę rzadziej jako skuteczny energetyk, a częściej jako „międzyludzkie spoiwo – jej (...) spożywanie ułatwia nawiązywanie kontaktów” – zatem nie ma służyć szczęściu jednostki, lecz być substancją, którą się dzielimy z innymi – a także podkreślają jej walory sensualne. Te ostatnie dla serialowych *foodies* są kluczowe, mężczyzna, wybierając lokal na pierwsze spotkanie, kierował się przede wszystkim jakością serwowanej kawy oraz jej szeroką ofertą. Tu jednak pierwszy wspomniany przekaz marketingowy stanowi odpowiedź, dlaczego wizyta w kawiarni jest powszechnym i bezpiecznym rozwiązaniem na pre-randkę. W *Foodie Love* wybrzmiewa to wyraźnie: pierwsza randka dwojga ludzi z bagażem bolesnych doświadczeń, który utrudnia nawiązywanie nowych relacji i budowanie ich na zaufaniu – co może bardziej ułatwić im to spotkanie, jak nie właśnie kawa, której reklamy przypisują moc jednoczenia ludzi i współdzielenia przeżyć?

Po niezobowiązującej kawie i trochę mniej niezobowiązującym drinku, bo picie z kimś alkoholu wymaga jednak odrobiny zaufania do osoby towarzyszącej, choć również jest powszechnym sposobem na ośmielenie się, trzecie spotkanie serialowej pary odbywa się w restauracji japońskiej. Zaproszenie do egzotycznej restauracji zwykle jest próbą zaimponowania partnerce, pokazania jej, że się zna na rzeczy i potrafi znaleźć dobre i niebanalne miejsce (choć warto zastanowić się, czy w dobie masowego jedzenia sushi restauracje japońskie są jeszcze niebanalne?). W przypadku tej pary spotkanie w japońskim lokalu było szczególnym sprawdzianem dla mężczyzny, ponieważ jego potencjalna partnerka była przez wiele lat związana z Japonią i twierdziła, że żadna z lokalnych restauracji (akcja rozgrywa się w Hiszpanii) nie serwuje dobrej kuchni z tego kraju. Posiłek w tej restauracji okazał się dla dziewczyny proustowskim, ale i trudnym doświadczeniem, z którym przez wzgląd na skrywaną traumę, nie potrafiła się uporać, stąd zamiast wdzięczności reagowała zaczepkami. Mężczyzna, choć zdał test, wciąż nie miał pewności, w jakim kierunku podąża ta znajomość. Tym bardziej że podczas służbowego wyjazdu do Rzymu, z którego

32 T. Czekalski, *Jedzenie poza domem*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, (red.) A. Chwalba, Warszawa 2008, s. 380.

33 R. Sowiński, *Dyskursy kafeiny we współczesnych komunikatach reklamowych*, Siemianowice Śląskie 2018.

chce dziewczynie zdawać relacje z kulinarnych przeżyć, ona nie odpowiada. Przyczyna okazuje się prozaiczna – dziewczynę dopadła grypa – ale zaangażowanemu emocjonalnie bohaterowi zapewniła kilka godzin niepokoju. Gdy wreszcie odpisuje, oferuje chłopakowi telefoniczne przewodnictwo po „jej” Rzymie i prowadzi go do najlepszej lodziarni w Rzymie,³⁴ tym samym oferując mu niesamowite doświadczenie smakowe.

Cztery powyższe spotkania o odmiennym charakterze podniosły u bohaterów poziom zaangażowania emocjonalnego i pozwoliły bohaterom pójść na randkę z prawdziwego zdarzenia. W piątym odcinku para spotyka się w eleganckiej restauracji oferującej *fine dining* – wysoce zmysłowe doświadczenia kulinarne znajdują przełożenie w erotycznym podnieceniu, dlatego zgodnie z naturalnym porządkiem rzeczy głównym spożywczym bohaterem kolejnego odcinka będzie kawa z domowego ekspresu oraz improwizowane śniadanie w mieszkaniu dziewczyny.

Fast food pojawiający się w kolejnym epizodzie nie świadczy o spadku uczuć, lecz podkreśla prozę życia – nie każde wyjście do lokalu musi być świętem – a tu jest istotne z jeszcze jednego powodu. W tego typu barach jadają przede wszystkim rodziny – w rozmowie obserwowanej przez nas pary musiał się pojawić wątek potencjalnego rodzicielstwa – odpowiedź na pytanie, czy chcą mieć dzieci, jest niebagatelna w kreowaniu przyszłości związku. Epizod z fast foodem nie jest jednak głównym tematem odcinka. Wizyta w barze szybkiej obsługi stanowi dla bohaterów przerwę w pierwszej wspólnej długiej podróży do znakomitej francuskiej restauracji, która na miejscu okazuje się zamknięta z powodu remontu. Ta sytuacja pozwala parze lepiej poznać siebie w sytuacjach kryzysowych – on wybucha złością, psując romantyczną atmosferę, ona próbuje to przeczekać, bo nie docierają do niego słowa: posiłek w tej restauracji był celem wyjazdu, ale nie jego najważniejszym elementem. Dziewczyna próbuje przekonać partnera, że jedzenie w najlepszych lokalach nie jest fundamentem ich związku. Co może być zaskakującą refleksją w świetle charakteru ich poprzednich randek i faktu, że połączyła ich pasja jedzenia.

34 Przy tej okazji w serialu pojawia się krytyka współczesnego środowiska akademickiego. Ową lodziarnię prowadzi zaczytana filozofka, która porzuciła pracę na uczelni, po tym, jak studenci częściej byli wpatrzeni w ekrany smartfonów niż zainteresowani jej wykładami, a na zebraniach katedry głównym tematem naukowej debaty była za mała liczba miejsc parkingowych pod wydziałem. Lody swe nazwy zawdzięczają nazwiskom słynnych filozofów oraz tytułom wybitnych dzieł literackich.

Następstwo tego przewrotu, wskutek którego bohaterowie nie potrzebują już jedzenia jako pretekstu, by się ponownie spotkać, widać w ostatnim odcinku. Para spotyka się w kinie, gdzie sący drinka, po seansie w pobliskim barze przekąsza polecane przez kelnerkę dania – tym razem konsumpcji nie towarzyszy rozmowa o jedzeniu, inne sprawy³⁵ zajmują myśli postaci. W następnej scenie widzimy ich wracających w milczeniu do domu, czasami wymieniając parę słów dotyczących obejrzanego filmu. Para doszła właśnie do etapu, w którym nie da się dłużej przed sobą kryć tajemnic. Dalej można tylko milczeć lub wyłożyć je na stół, zagrzebać duchy przeszłości, dać się zagoić ranom bez ich ponownego rozdrapywania.³⁶ Jedzenie w tym nie pomoże. I choć jest niezbędne do życia, nie może stanowić fundamentów związku. W świetle dramatycznych doświadczeń bohaterów ich praktyki kulinarne nie jawią się jako niewinne hobby, są też pewnym sposobem na ucieczkę przed rzeczywistością, której nie chcą stawić czoła.

Wobec prezentowanych w finale serialu problemów dużej wagi (klęska żywiołowa, przedwczesna śmierć najbliższych) – jedzenie dla przyjemności traci na wartości i znaczeniu, wydaje się wręcz nie na miejscu.³⁷ Tym samym podsumowanie serialu, niemal w całości stanowiącego „kontemplację” praktyk kulinarnych, nieoczekiwanie uświadamia, że takie podejście do jedzenia, jakie mają *foodies*, (a przy okazji i zilustrowany tu sposób nawiązywania relacji międzyludzkich) jest przywilejem wyższych klas demokratycznego społeczeństwa oraz czasów względnego dobrobytu i pokoju.

35 Filmem, który oglądają, jest *Hiroshima, moja miłość* – przypomina on bohaterce poprzedni związek i jego tragiczne zakończenie (w trzęsieniu ziemi w Fukushimie zginął jej narzeczony oraz jego rodzice – w następstwie tych wydarzeń dziewczyna poroniła dziecko), stąd jej milczenie i obojętny stosunek do jedzenia.

36 Dziewczyna podczas piątej randki mówi, że rozumie jego obawy, bo podobnie jak ona w przeszłości został zraniony i także, zanim pozwoli ranom na dobre się zagoić, rozdrapuje je na nowo.

37 Do tego stopnia, że melodramatyczny finał powodujący zgrzyt z lekkim, apetycznym charakterem serialu, jest często wskazywany w recenzjach jako najslabsza strona *Foodie Love*.

Bibliografia:

- Czekalski T., *Jedzenie poza domem*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, (red.) A. Chwalba, Warszawa 2008.
- Getz D., Robinson R., Andersson T., Vujicic S., *Foodies & Food Tourism*, Oxford 2014.
- Kurowska K., *Erotyzacja jedzenia. Między filmem kulinarnym a pornograficznym*, [w:] *Zmysłowość w literaturze, języku i kulturze*, (red.) D. Gocół, E. Krzykała, R. Tokarski, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2019, s. 189–198.
- Łeńska-Bąk K., *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010.
- Mróz K., *Jedźcie i uprawiajcie seks! – radzi Isabel Coixet w zmysłowym serialu „Foodie Love”*, <https://wyborcza.pl/7,90535,25529160,jedzcie-i-uprawiajcie-seks-radzi-isabel-coixet-w-zmyslowym.html> (dostęp: 05.07.2021)
- Mulvey L. *Przyjemność wzrokowa a kino narracyjne*, [w:] *Do utraty wzroku. Wybór tekstów*, (red.) K. Kuc, L. Thompson, Kraków–Warszawa 2010.
- Sowiński R., *Dyskursy kofeiny we współczesnych komunikatach reklamowych*, Siemianowice Śląskie 2018.
- Spence C., *Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu*, (tłum.) A. Wyszogrodzka-Gaik, Warszawa 2018.
- Szarota P., *Anatomia randki*, Warszawa 2011.
- Zimmerman S., *Food in the Movies*, Jefferson 2010.

Miękkie oblicze cykorii – o metaforach pojęciowych w prasie kulinarnej

The soft face of chicory – about conceptual metaphors in the culinary press

The author of the article analyzes conceptual metaphors in the selected culinary press. Metaphors related to culinary art were selected from three magazines: “Sól i Pieprz”, “Moje Gotowanie” and “Food & Friends”. The basis for the analysis of conceptual metaphors will be the theory of conceptual metaphor described by G. Lakoff and M. Johnson in 1980. The work consists of two parts: theoretical and practical. In the theoretical part, the author draws attention to the functions and content of the press (also in the context of culinary press) and conceptual metaphors. In the practical part, selected metaphors were analyzed.

Keywords: conceptual metaphor, culinary press

Słowa kluczowe: metafora pojęciowa, prasa kulinarna

Wprowadzenie

Celem tego artykułu jest przedstawienie zjawiska językowego zw. metaforami pojęciowymi w prasie kulinarnej. W pierwszej części omówiono zagadnienia teoretyczne, tj. funkcję prasy oraz koncepcje metafor pojęciowych w ujęciu G. Lakoffa oraz M. Johnsona. W drugiej części przedstawiono krótką analizę wybranych metafor pojęciowych obecnych w omawianym korpusie tekstów. Uważam, że jest to istotny temat także w kontekście prasy kulinarnej, ponieważ często nieświadome użycie metafor pokazuje, jak głęboko jest zakorzenione w języku poszerzanie podstawowych znaczeń przez metaforyczne obrazowanie.

Prasa jest niewątpliwie jednym z ważniejszych środków masowego przekazu, a funkcja informacyjna odgrywa w niej najistotniejszą rolę. Zasięg tego medium jest ogromny i każdego dnia dociera ono do tysięcy odbiorców ciekawych najważniejszych wydarzeń z życia społecznego i politycznego. Dlatego właśnie przekaz w prasie powinien być rzetelny i obiektywny,¹ choć rzecz jasna nie zawsze taki jest. Jak słusznie zauważają autorki wstępu do antologii *Język w mediach*²:

„Obecnie za naiwne uznano by twierdzenie, że media służą informowaniu społeczeństw, przyjmuje się przecież już powszechnie, że informacja zmediatyzowana jest informacją zinterpretowaną. Dzisiejszy człowiek nie wyobraża sobie dnia bez impresywności pod postacią perswazji, propagandy, manipulacji w tekstach, a nawet demagogii i populizmu, a bez znajomości kluczowych technik tych zjawisk nie może bezpiecznie funkcjonować. Traktowanie na serio zabiegów kreujących postawy i odbieranie ich przez czytelnika/słuchacza/widza jako nakazy rodzi postawy infantylne, obnażające brak adaptacji do warunków i wymagań współczesności. Styl retoryczny zyskuje wręcz znamiona stylu globalnego, staje się bowiem udziałem tekstów, których cel pierwotnie wcale perswazyjny nie był”.

Jednak funkcja prasy nie ogranicza się tylko do przekazu informacji, rzetelnej lub nie. Wielu badaczy prasy uważa, że na całość funkcji tego medium składają się trzy elementy. Pogląd ten podziela również I. Tetelowska, która wymienia trzy elementarne funkcje prasy, mianowicie:

- informowanie,
- kształtowanie opinii,
- dostarczanie rozrywki.³

Dzięki formie przekazu prasa przyczynia się również do kształtowania opinii u odbiorcy (czytelnika) na dany temat. To właśnie dlatego cały przekaz informacji powinien być obiektywny. Oprócz tego prasa spełnia jeszcze funkcję rozrywkową – stąd w gazetach liczne krzyżówki i dowcipy.

Rzecz jasna w XXI wieku prasa nie jest jedynym dostępnym „oknem na świat” i źródłem informacji. Obok niej równolegle funkcjonują radio, Internet i telewizja satelitarna. Wydawać by się mogło, że wraz z pojawieniem się nowoczesnej telewizji lub radioodbiorników ludzie zrezygnują z kupowania gazet.

1 W. Pisarek, *O mediach i języku*, Kraków 2007, s. 47.

2 M. Kita i I. Loewe (red.), *Język w mediach. Antologia*, Katowice 2021, s. 11.

3 I. Tetelowska, *Szkice prasoznawcze*, Kraków 1967, s. 157.

Tak się jednak nie stało. Współczesne media nieustannie ze sobą współpracują: „(...) wiemy dziś, że mogą istnieć obok siebie, nie tylko nie przeszkadzając sobie, ale nawet się wspierając wzajemnie, gazeta i czasopismo, że pojawienie się radia i jego rozwój nie czyni periodycznych druków ogólnoinformacyjnych zbędnymi, że rozpowszechnienie się telewizji bynajmniej nie eliminuje ani gazet, ani czasopism, ani radia.”⁴

Bardzo dużo mówi się współcześnie o komunikacji. Ludzie porozumiewają się ze sobą – rozmawiają, wymieniają poglądy i to właśnie komunikacja daje możliwość poznawania świata.⁵ Jednak komunikacja to nie tylko rozmowa dwóch osób. W przypadku prasy również możemy mówić o komunikacji. Autor artykułu komunikuje coś odbiorcom (czytelnikom),⁶ co jest przykładem komunikacji masowej, lecz należy zaznaczyć, że również tutaj mamy do czynienia ze schematem aktu komunikacyjnego NADAWCA – PRZEKAZ – ODBIORCA.⁷ „Szczególnym typem szeroko rozumianego komunikowania masowego (...) jest periodyczne komunikowanie masowe, czyli komunikowanie za pomocą gazet, czasopism wielonakładowych, radia i telewizji (...).”⁸ Przekaz w prasie odgrywa bardzo ważną rolę. Trafia on każdego dnia do tysięcy odbiorców. To właśnie A. Kłóskowska zwróciła uwagę na po pierwsze potrzebę rzetelnej analizy przekazu, czyli tego, co jest komunikowane w prasie, a po drugie wpływ treści przekazu na odbiorców.⁹ Według Kłóskowskiej środki komunikacji masowej „służą nie tylko do przekazywania informacji i kształtowania opinii publicznej (...). Potencjalnie przynajmniej stanowią one w nowoczesnym społeczeństwie narzędzie najszerszego rozpowszechnienia kultury i kształtowania postaw społecznych.”¹⁰

Należy podkreślić, że na rynku istnieje wiele różnych rodzajów prasy, spośród których jedną z bardziej popularnych jest prasa kulinarna. Lektura czasopism kulinarnych pokazuje zmiany, które zaszły w kuchni, informuje o przepisach, podkreśla wartości zdrowotne produktów spożywczych, zatem pełni funkcję informowania opinii publicznej. Dla wielu odbiorców jest również

4 W. Pisarek, *O mediach...*, op. cit., s. 117.

5 W. Pisarek, *Analiza zawartości prasy*, Kraków 1983, s. 9.

6 Ibidem, s. 12.

7 Ibidem, s. 17.

8 Ibidem, s. 13.

9 A. Kłóskowska, *Modele społeczne i kultura masowa*, „Przegląd Socjologiczny” 1959, nr 2, s. 47.

10 Ibidem, s. 46.

formą rozrywki, a dla amatorów kolorowych zdjęć może być prawdziwą ucztą estetyczną. Zainteresowanie prasą kulinarną wynika także z konieczności przygotowywania posiłków i chęci urozmaicenia codziennego menu.

I. Metafory pojęciowe

1. Wprowadzenie

Metafora jest środkiem stylistycznym używanym szczególnie przez poetów i właśnie z tym kojarzy się przeciętnemu odbiorcy kultury. Jednak metafory są zjawiskiem powszechnym i występują zarówno podczas codziennych rozmów, jak i w radiu, telewizji czy prasie, w tym również w prasie kulinarnej. Metafory pojęciowe są stosunkowo nową koncepcją, opisaną w latach 80. XX wieku przez G. Lakoffa i M. Johnsona w ich słynnej książce pt. *Metafory w naszym życiu*, traktującej o metaforycznym charakterze ludzkiego języka. To właśnie oni stali się twórcami teorii metafory pojęciowej (*Conceptual Metaphor Theory*). Według nich nasz system pojęć, do którego nieustannie się odwołujemy również w sytuacjach codziennych, ma charakter metaforyczny.¹¹ Metafory pojęciowe ułatwiają nam obrazowanie fenomenów abstrakcyjnych, takich jak np. miłość, radość, śmierć, smutek czy smak potraw. Często nadajemy im cechy ludzkie lub po prostu porównujemy je z czymś dobrze nam znanym. Przykładem metafory pojęciowej może być porównanie czasu do człowieka – powstaje zatem metafora CZAS TO CZŁOWIEK. W języku, którym posługujemy się na co dzień, znajdziemy wiele przykładów funkcjonowania tej metafory.

CZAS TO CZŁOWIEK

Czas *ucieka* bardzo szybko.

Czas *leczy* rany.

Czas nas *goni*.

Stanął czas.

Czas jest pojęciem abstrakcyjnym. Dzięki nadaniu mu cech ludzkich możemy go łatwiej zrozumieć. Czas nie jest człowiekiem, nie ma nóg, nie potrafi leczyć. Jednak przypisanie mu cech i zachowań obserwowalnych w świecie rzeczywistym nadaje pojęciu *czasu* pewną strukturę, która pozwala go łatwiej zro-

¹¹ G. Lakoff, M. Johnson, *Metafory w naszym życiu*, (tłum.) Tomasz P. Krzeszowski, Warszawa 2010, s. 29.

zumieć.¹² Należy pamiętać, że o metaforze pojęciowej możemy mówić wtedy, gdy jedno pojęcie, np. czas, jest porównane do innego (np. czas vs człowiek). Według Lakoffa i Johnsona nie jest możliwe poprawne zrozumienie metafory bez odniesienia się do konkretnego doświadczenia. Uważają oni, że nasze „to” (CZAS TO CZŁOWIEK) stanowi skrót pewnego rodzaju zbioru doświadczeń. Wszystkie metafory opierają się na doświadczeniu i to dzięki niemu jesteśmy w stanie je zrozumieć.¹³

2. Typy metafor pojęciowych

G. Lakoff i M. Johnson w swojej książce¹⁴ wyróżniają trzy typy metafor pojęciowych: ontologiczne, orientacyjne i strukturalne.

Metafory ontologiczne stanowią bardzo liczną podgrupę metafor pojęciowych. Często nie zauważamy, że w ogóle mamy do czynienia z metaforą. „Służą bardzo ograniczonym celom, takim jak odnoszenie się do czegoś, kwantyfikacja itd.”¹⁵ Nierzadko opierają się na dobrze nam znanych pojęciach fizycznych, które jesteśmy w stanie zmierzyć, jak i ocenić. Przykładem może być pojęcie inflacji: INFLACJA TO RZECZ („Inflacja obniża nasz poziom życia”).¹⁶

Wyrażną formę metafor ontologicznych stanowią metafory, w których przedmiot przedstawiany jest jako osoba i posiada cechy ludzkie.¹⁷ Mówimy wówczas o personifikacji, która pozwala zrozumieć pewne zjawiska w kategoriach ludzkich.¹⁸ Tak jak w przykładzie „Rak wreszcie go *dopadł*”, postrzegamy chorobę jako istotę ludzką. Mamy więc do czynienia z metaforą RAK TO ISTOTA LUDZKA / CZŁOWIEK.

Kolejną grupę stanowią metafory orientacyjne, w których to „orientacje przestrzenne, takie jak góra – dół, przód – tył, na – poza, centrum – peryferia i blisko – daleko, dostarczają niezwykle bogatej podstawy do rozumienia pojęć w kategoriach przestrzennych.”¹⁹ Przykładem takiej metafory może być wyrażenie „*wpaść* w depresję” – tutaj metafora brzmiałaby: SMUTNY TO W DÓŁ.

12 Ibidem, s. 40.

13 Ibidem, s. 49; A. Pajdzińska, *Dzieci Heraklita (poeci o czasie)*, [w:] *Kreowanie świata w tekstach*, (red.) A. M. Lewicki i R. Tokarski, Lublin 1995, s. 89–103.

14 Przedstawiono tylko typy opisane przez G. Lakoffa i M. Johnsona w książce pt. *Metafory w naszym życiu*.

15 Ibidem, 58.

16 Ibidem, 56.

17 Ibidem, 65.

18 Ibidem, 66.

19 Ibidem, 55.

Lakoff i Johnson w swojej książce podają bardzo wiele przykładów metafor orientacyjnych. Do każdej z nich starają się odnaleźć podstawę fizyczną, tak jak w przypadku metafory SMUTNY TO W DÓŁ podstawą fizyczną będzie fakt, że smutni ludzie bardzo często nie przyjmują postawy wyprostowanej – mają tendencję do pochylania się.

Należy wspomnieć jeszcze o metaforach strukturalnych. Bardzo trudno odróżnić metaforę ontologiczną od strukturalnej. „Metafory strukturalne reprezentują relacje pomiędzy dziedzinami bardziej rozbudowanymi, np. ARGUMENT TO BUDYNEK (...). Budynek to struktura bardziej szczegółowa, mająca podstawę i projekt.”²⁰ Można powiedzieć, że w przypadku tych metafor jedno pojęcie będzie nadawać strukturę metaforyczną drugiemu.²¹

3. Metafory pojęciowe w prasie kulinarnej

Metafory pojęciowe są zjawiskiem bardzo często pojawiającym się w prasie, a sami dziennikarze nie zawsze używają konkretnej metafory celowo. Czasami nawet nie wiedzą, że posługują się metaforą pojęciową, a czasami robią to świadomie. Same metafory odgrywają w prasie bardzo ważną rolę. Po pierwsze, dzięki nim autor tekstu może wpłynąć na odbiorcę (czytelnika) i wywołać u niego pożądaną reakcję, np. zachęcić czy zniechęcić do zrobienia czegoś. Po drugie, za pośrednictwem metafor można definiować rzeczywistość,²² która dokonuje się „poprzez koherencję sieci implikacji, które uwypuklają pewne cechy charakteryzujące rzeczywistość, a ukrywają inne.”²³

Metafory w wypowiedziach prasowych nie zawsze będą widoczne dla czytelnika. Bardzo często ukryte są w języku artykułu do tego stopnia, że odbiorca ich nie dostrzega. Jednak mimo że są niezauważane, spełniają swoją funkcję, a autor tekstu osiąga cel. Aby ukazać, jak do tego dochodzi, w dalszej części pracy przyjrę się bliżej metaforom pojęciowym występującym w wybranej prasie kulinarnej.

20 M. Grabowska, *Metafora pojęciowa i amalgamat w reklamie prasowej*, Toruń 2013, s. 17.

21 G. Lakoff, M. Johnson, op. cit., s. 41.

22 Ibidem, s. 212.

23 Ibidem, s. 212–213.

II. Analiza wybranych metafor

Materiał poddany analizie stanowią metafory pojęciowe pochodzące z 3 różnych czasopism o tematyce kulinarnej opublikowanych w pierwszym kwartale 2022 roku. „Moje Gotowanie” jest miesięcznikiem kulinarnym. Cechą charakterystyczną tego czasopisma są liczne przepisy oraz dobrej jakości fotografie już przyrządzonych potraw. Adresowany jest do czytelników średnio zamożnych. Z kolei „Sól i Pieprz” to dwumiesięcznik, najtańszy z wybranych czasopism, co świadczy o tym, że przeznaczony jest dla najszerszego grona odbiorców. Oferuje swoim czytelnikom liczne przepisy oraz rady dotyczące racjonalnego odżywiania. „Food & Friends” to magazyn o tematyce kulinarnej. Wyglądem bardzo różni się od pozostałych czasopism, przede wszystkim doborem reklam, które często nie są związane z treścią magazynu i oferują produkty luksusowe, jak samochody. Ponadto „Food & Friends” jest czasopismem skierowanym do czytelników dysponujących ponadprzeciętnymi zasobami finansowymi, zainteresowanych określonym stylem życia, a nie przede wszystkim przepisami. Na taką ocenę periodyku wpływają dwa czynniki, po pierwsze angielski tytuł wskazujący na odbiorców aspirujących do tzw. „lepszego świata Zachodu”, i po drugie rodzaj reklamowanych i opisywanych produktów, jak wspomniane wyżej samochody czy potrawy przyrządzane z kosztownych składników.

W analizowanej prasie kulinarnej można znaleźć wiele metafor dotyczących: pożywienia, produktów spożywczych, sposobu przyrządzania potraw, charakterystyki poszczególnych dań itd. Na potrzeby niniejszej publikacji zostały wybrane tylko te, które dotyczą kulinariów. Największą ich liczbę stanowią personifikacje, dlatego pozostałe metafory wykluczono z badań.

Wszystkie wybrane do analizy przykłady zostały przypisane do nadrzędnej kategorii KULINARIA TO OSOBA, która składa się z podkategorii obejmujących wyróżnione cechy charakterystyczne danej grupy. Jednocześnie pragnę zaznaczyć, że termin *kulinaria* rozumiem zgodnie z definicją podaną przez *Słownik Języka Polskiego PWN*: „wszystko, co jest związane z przyrządzaniem i gotowaniem potraw; też: potrawy będące wytworem sztuki kulinarnej.”²⁴

KULINARIA TO OSOBA

- „Beszamel jest kojarzony z elegancką i wyrafinowaną kuchnią francuską, ale *gości* na stołach całego świata” („Moje Gotowanie” 2022, nr 1, s. 32).

²⁴ *Słownik języka polskiego PWN*, hasło: *kulinaria*, (dostęp: 02.02.2022), dostępny na stronie: <https://sjp.pwn.pl/sjp/kulinaria;2476391.html>.

KULINARIA TO WYJĄTKOWY CZŁOWIEK

- „*Kuszące* kolorami dania są tak apetyczne, że nie sposób się im *oprzeć*. *Zachwycają* smakiem i *poprawiają* nastrój nawet w najbardziej mroźny dzień” („Sól i Pieprz” 2022, nr 1, s. 4).
- „Na przełomie zimy i wiosny warto wspomóc organizm daniami, które nie tylko dostarczą nam zbilansowanych składników odżywczych, ale również *zachwyca* formą i smakiem” („Sól i Pieprz” 2022, nr 1, s. 8).
- „Klasyczne pączki i amerykańskie donuty, czekoladowe ciastka oraz szybkie ciasteczka w słodkich polewach z pewnością *rozpieszczą* nasze podniebienia” („Sól i Pieprz” 2022, nr 1, s. 14).
- „Już sam owoc [banan – przyp. aut. B. K.] będzie znakomitym deserem, a gdy połączymy go z lodami, czekoladą lub karmelem, może *stać się ulubieńcem* wszystkich dzieci” („Sól i Pieprz” 2022, nr 1, s. 26).

KULINARIA TO ARYSTOKRATA

- „[Cykoria – przyp. aut. B. K.] [n]ajbardziej popularna jest na zimno, ale spróbujmy jej też w wersji pieczonej, w której *odstłoni* swoje miękkie oblicze” („Sól i Pieprz” 2022, nr 1, s. 28).

WARZYWO TO PRZECIWNİK

- „Gdyby kartofel nie *pokrzyżował* mu planów, z pewnością *zrobiłby* [topinambur – przyp. aut. B. K.] błyskotliwą karierę” („Moje Gotowanie” 2022, nr 1, s. 62).

ORZECH TO AKTOR

- „[Orzechy – przyp. aut. B. K.] [ś]wietnie *sprawdzą się* również w roli dodatku do dań wytrawnych” („Sól i Pieprz” 2022, nr 1, s. 40).
- „Mogę się nacieszyć tym uczuciem oczywiście tylko wtedy, gdy uda się mi powstrzymać przed upieczeniem tych wszystkich pysznych ciast i ciasteczek, w których orzechy włoskie *grabyby* główną rolę” („Food & Friends” 2021, nr 4, s. 21).

KULINARIA TO KRÓL

- „Na stołach *królują* szynki i kielbasy, w tym popularna *skilandis*” („Sól i Pieprz” 2022, nr 1, s. 52).
- „*Królowa* sezonu – brukselka” („Moje Gotowanie” 2022, nr 1, s. 10).
- „Bohater [orzech włoski – przyp. aut. B. K.] tego tekstu jest *królem* wszystkich orzechów” („Food & Friends” 2021, nr 4, s. 21).

KULINARIA TO SUPERBOHATER

- „W połączeniu z serami [brukselka – przyp. aut. B. K.] *zyskuje magiczną moc* – kto do tej pory twierdził, że nie lubi brukselki, od razu zmienia zdanie!” („Moje Gotowanie” 2022, nr 1, s. 8).
- „W zapach jest *moc*” („Moje Gotowanie” 2022, nr 1, s. 20).
- „*Poznaj* dobroczynną *moc* ziół” („Moje Gotowanie” 2022, nr 1, s. 31).

Metafory pojęciowe, które przedstawiają kulinaria jako istoty żywe stanowią dość szeroką grupę, nacechowaną pozytywnie lub negatywnie i należą do najpowszechniej spotykanych metafor pojęciowych z grupy personifikacji. Od strony formalnej nie różnią się od takich metafor, jak *czas biegnie* lub *choroba zabija*. Nie należą jednak do powszechnie używanych zwrotów frazeologicznych, a ich funkcja jest czysto stylistyczna.

W pierwszej podgrupie metafor pojęciowych czasowniki, na których opiera się ich konstrukcja, to jest: *kusić*, *oprzeć się czemuś*, *zachwycać*, *poprawiać*, *rozpieszczać*, wskazują na zespół cech charakteryzujących osobę atrakcyjną i fizycznie pociągającą. Dzięki nim potrawy przedstawiane są jako kusiciel czy uwodziciel, co zgodnie ze słownikowym znaczeniem tych wyrazów oznacza, że mają zdolność do prowokowania określonych działań, niekoniecznie dobrych, ale jednocześnie pożądaných. Tym samym, z jednej strony zachęcają do degustacji, a z drugiej sugerują coś niebezpiecznego, czy nawet zakazanego, co pozornie stanowi sprzeczność. Trzeba jednak zwrócić uwagę, że celem prasy kulinarnej jest zachęcanie do spożywania określonych potraw, nie ich krytyka, dlatego wspomniane wyżej skojarzenie należy odczytywać w kategoriach celowego działania, opierającego się na powszechnym przekonaniu o niezwyklej atrakcyjności „zakazanego owocu”.

Idąc dalej tym tropem, warto zauważyć, że osoba, która kusi, zachwyca, rozpieszcza budzi skojarzenia z popularnym wyobrażeniem atrakcyjnej kobiety uwodzicielki, *femme fatale*. Zastanawiające jest użycie tej metafory w kontekście czasopism, które kierowane są do kobiet. Można przyjąć, że określanie potraw jako tożsamy z obrazem uwodzicielki ma na celu identyfikację osoby przygotowującej danie, tj. czytelniczki, z tym wizerunkiem i działa niejako na zasadzie metonimii, w której *zachwycająca* potrawa *rozpieszczająca* podniebienie staje się zastępczym obrazem samej gospodyni.

W odniesieniu do drugiej podgrupie metafor trzeba zwrócić uwagę na użycie rzeczownika *oblicze*, który zgodnie z definicją WSJP należy do języka wy-

szukanego i jako taki został opatrzony kwalifikatorem słownikowym ‘książ.’²⁵ Zatem jego pojawienie się w odniesieniu do kulinariów ma na celu wyróżnienie danej potrawy, czy jak w cytowanym fragmencie dość pospolitego warzywa, to jest cykorii. Ponadto pole semantyczne wyrazu *oblicze* obejmuje skojarzenia z osobą szlachetną, zajmującą zaszczytne stanowisko, takie jak król czy papież, lub wręcz z istotą boską. Rozszerzenie w ten sposób zakresu znaczeniowego cykorii jako dania wpisuje ją w nową ikonosferę, w której zaczyna być postrzegana jako potrawa szlachetna, wyjątkowa, zarezerwowana dla osób o wyrafinowanym podniebieniu.

Metafory pojęciowe, których przykład znajdziemy w trzeciej podgrupie, przedstawiające kulinaria w ujęciu negatywnym, są bardzo rzadkie ze względu na sam charakter prasy kulinarnej, której celem jest przecież zachęcenie do spożywania opisywanych potraw. W podanym przykładzie negatywny opis kartofla został stonowany przez zestawienie z pozytywnym obrazem topinamburu, a jego funkcją jest wzmocnienie korzystnej charakterystyki tego warzywa. Z tego względu metafora, w której kartofel jest przeciwnikiem, nie może być traktowana jako próba zniechęcenia potencjalnego odbiorcy tekstu do spożywania tego warzywa, a ma na celu jedynie zbudowanie napięcia między zestawionymi, przeciwstawnymi cechami oraz, co równie ważne, osadzenie egzotycznego warzywa, jakim jest topinambur, w swojskiej przestrzeni kulinarnej, do której należy ziemniak.

W następnej podkategorii orzechy, które stanowią popularny dodatek do potraw m.in. w kuchni polskiej, zostały przedstawione jako aktorzy. Aktor to artysta, na którego skierowane są oczy wszystkich widzów, czyli jest to osoba będąca w centrum uwagi. Tym samym porównanie orzechów do aktorów sprawia, że zostają one ukazane jako coś ważnego, czego nie da się niczym zastąpić.

Kolejna podkategoria odnosi się do jedzenia: szynki, kiełbasy, brukselka, orzech włoski i określa go mianem *króla*. Słowo *król* niewątpliwie kojarzy się odbiorcy tych tekstów z osobą posiadającą nieograniczoną władzę w państwie o ustroju monarchicznym. To on jest najważniejszy, podejmuje istotne decyzje i od niego wszystko zależy. Nie możemy tutaj zapomnieć również o tym, że *królem* nazywamy kogoś, kto jest najlepszy w jakiejś dziedzinie i znacząco wyróżnia się od innych. W ten sposób stworzony przez autora tekstu obraz brukselki

²⁵ *Wielki słownik języka polskiego*, hasło: *oblicze*, (dostęp: 02.02.2022), dostępny na stronie: <https://wsjp.pl/haslo/podglad/20154/oblicze/1859372/twarz>.

i orzecha staje się wyrafinowany i robi wrażenie na odbiorcy jako coś potężnego i wyjątkowego – jak *król* budzący powszechny respekt. Z kolei czasownik *królować* oznacza dominować, pełnić najważniejszą rolę i taką rolę według autora pełnią na stołach wymienione wyroby.

W ostatniej podgrupie przedstawionych metafor związanych z kulinariami dostrzegamy aluzję do superbohatera, posiadającego nadnaturalne umiejętności i magiczną moc. Czytelnik może odnieść wrażenie, że spożywanie tych potraw i produktów pozwoli mu posiąść moce zarezerwowane dla wyjątkowych bohaterów znanych z filmów i książek. Ta metafora, spośród wszystkich wskazanych, poprzez wprowadzenie słowa *moc* podkreśla wyjątkowe właściwości opisywanych potraw: zup, brukselki i ziół. Posiadanie nadnaturalnych umiejętności, moc magiczna, moc boska, kojarzą się odbiorcom tekstów kulinarnych z rozpowszechnionym uniwersum komiksowym ze światów Marvela i DC, a także uniwersum Star Wars i hasła „niech moc będzie z Tobą”.

III. Wnioski

Warto podkreślić, że znacząca przewaga personifikacji wśród metafor pojęciowych odnoszących się do kulinariów ma na celu wykreowanie wrażenia u odbiorcy, że opisywane potrawy mają wyjątkowy, niepowtarzalny charakter i stanowią wartość samą w sobie. Tylko niewielka liczba metafor w zbadanym materiale jest neutralna znaczeniowo, a jeszcze mniejsza wywołuje negatywne skojarzenia.

Odwoływanie się do hiperbolicznego obrazowania, w którym żywność przyjmuje cechy kusicielki, bóstwa czy herosa, ma mocno perswazyjny charakter, jednak jego zauważenie przez czytelnika jest bardzo trudne przez dominujące pozytywne imaginarium.

Na koniec trzeba jeszcze raz podkreślić, że obecność tak licznych – pochodzących z różnych pól semantycznych – metafor świadczy o powszechności tego zjawiska językowego, które nie omija również prasy kulinarnej.

Bibliografia:

- „Food & Friends” 2021, nr 4 (red.) I. Grzeszczuk.
- „Moje Gotowanie” 2022, nr 1 (red.) K. Błońska.
- „Sól i Pieprz” 2022 nr 1 (red.) M. Janicka-Gruca.
- Grabowska M., *Metafora pojęciowa i amalgamat w reklamie prasowej*, Toruń 2013.
- Kita, M., Loewe, I. (red.), *Język w mediach. Antologia*, Katowice 2021.
- Kłoskowska A., *Modele społeczne i kultura masowa*, „Przegląd Socjologiczny” 1959, nr 2.
- Lakoff G., Johnson M., *Metafory w naszym życiu*, (tłum.) T. P. Krzeszowski, Warszawa 2010.
- Pajdzińska, A., *Dzieci Heraklita (poeci o czasie)*, [w:] *Kreowanie świata w tekstach*, (red.) A. M. Lewicki i R. Tokarski, Lublin 1995.
- Pisarek W., *Analiza zawartości prasy*, Kraków 1983.
- Pisarek W., *O mediach i języku*, Kraków 2007.
- Słownik Języka Polskiego PWN*, hasło: *kulinaria*, <https://sjp.pwn.pl/sjp/kulinaria;2476391.html> (dostęp: 02.02.2022).
- Tetelowska I., *Szkice prasoznawcze*, Kraków 1967.
- Wielki słownik języka polskiego*, hasło: *oblicze*, <https://wsjp.pl/haslo/podglad/20154/oblicze/1859372/twarz> (dostęp: 02.02.2022).

NOTY O AUTORACH

Judyta Dąbrowska, absolwentka historii sztuki oraz krytyki literackiej na Uniwersytecie Jagiellońskim, obecnie doktorantka programu Nauki o Kulturze i Religii w Szkole Doktorskiej Nauk Humanistycznych Uniwersytetu Jagiellońskiego. Jej zainteresowania badawcze obejmują głównie teorię sztuki oraz współczesną krytykę artystyczną. Kontakt: judyta.dabrowska@doctoral.uj.edu.pl

Bartłomiej Karnasiewicz, student Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Interesuje się historią browarnictwa, w szczególności jej aspektami technicznymi. Ostatnia publikacja: *Arabska Wiosna lokalne wydarzenia o zasięgu światowym? Wpływ incydentów z 2011 roku na sytuację międzynarodową*. Kontakt: karnasiewicz.bartek@wp.pl

Mateusz Kucab, doktorant literaturoznawstwa w Szkole Doktorskiej Nauk Humanistycznych Uniwersytetu Jagiellońskiego. Przygotowuje rozprawę poświęconą ekokrytycznej lekturze poezji polskiej i amerykańskiej, szczególnie twórczości Emily Dickinson i Marii Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej. Interesuje się ekokrytyką, badaniami nad współczesną religijnością oraz duchowością. Ostatnio opublikował artykuł *Przestrzeń w porządku teologicznym „Zwiastowania” Paula Claudela* („Tematy i Konteksty” 2021, 16 (11)) oraz komparatystyczną analizą twórczości Marii Konopnickiej i Selmy Lagerlöf (*Słowiańskie światy wyobraźni. Metamorfozy*, Kraków 2021). Stypendysta MNiSW. Kontakt: mateusz.kucab@doctoral.uj.edu.pl

Katarzyna Kurowska, doktorantka kulturoznawstwa w Katedrze Antropologii Literatury i Badań Kulturowych na Wydziale Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego; autorka kilku artykułów w monografiach naukowych, między innymi w: *Zmysłowość w literaturze, języku i sztuce* (2019), *Gry w kulturze i życiu codziennym. Metafory, strategie, komunikacja* (2019) oraz czasopiśmie „Studia Interkulturowe Europy Środkowo-Wschodniej”; redaktorka „Monografii TD UJ”. W rozprawie doktorskiej analizuje *food films*, co łączy jej zainteresowania kinem, antropologią jedzenia i zmysłów oraz gastrofizyką; zajmuje się grami planszowymi, którym poświęciła dwie prace dyplomowe i większość

opublikowanych artykułów; interesuje się także współczesnymi reinterpretacjami zjawisk epoki PRL, komiksem kobiecym i literaturą najnowszą. Kontakt: kurowskak92@gmail.com

Bogumił Kramarz, absolwent filologii germańskiej w Instytucie Filologii Germańskiej Uniwersytetu Jagiellońskiego. Jego zainteresowania filologiczne wykraczają poza filologię germańską, dlatego podjął studia w zakresie filologii francuskiej, które również ukończył. Obecnie jest studentem Studiów Doktoranckich na Wydziale Filologicznym UJ. Pracuje jako nauczyciel języka niemieckiego i francuskiego w Technikum nr 2 w Krakowie. Kontakt: bogumil.kramarz@gmail.com