

Wytwarzanie smaku.

Propozycja podejścia
generatywnego

Katarzyna Wala, Kamil Pietrowiak

Dzisiejsze czasy, reż. Charles Chaplin [1936]



Obserwując kuchenne prace matek i babć, dzieci oswajają się z gestami i aromatami. Angażują się w ich kulinarne obowiązki, wykonując pojedyncze czynności obierania, krojenia, skrobania.

Dla autorów podejmujących socjologiczną czy antropologiczną refleksję na temat pojęcia smaku pewnym obowiązkiem wydaje się przywołanie rozważań Pierre'a Bourdieu¹. Według niego smak – rozpatrywany w szerszym kontekście wyborów estetycznych i stylistycznych – jest ściśle związany z kapitałem kulturowym i ekonomicznym, a wiążące się z nim indywidualne decyzje i upodobania, w tym żywieniowe, są determinowane przynależnością jednostki do określonej grupy czy klasy społecznej. Jak pisze francuski socjolog:

„[...] analiza statystyczna pokazuje, że opozycje o tej samej strukturze występują w dziedzinie konsumpcji zarówno kultury, jak i żywności: antyteza pomiędzy ilością a jakością, «wielkim żarciem» a małymi, lecz wy-

kwintnymi daniami, substancją a formą czy formami, nakłada się na opozycję wynikającą z nierównego stosunku do ograniczeń bytowych”².

Podejście to umożliwia mówienie o smaku dobrym i złym, czystym i nieczystym, dystygowanym i pospolitym, wyrastającym z luksusu i z konieczności, a także określanie, jak habitusy poszczególnych klas i grup społecznych wpływają na upodobania i wybory ich przedstawicieli w dziedzinie sportu, muzyki, odżywiania się czy dekoracji wnętrza³.

Świadomość zainicjowanego przez Bourdieu sposobu myślenia o smaku stanowi dla nas impuls do poszukiwań tego, co zostaje pominięte i niedopowiedziane w socjologicznych czy antropologicznych opisach smaku, jedzenia i gotowania, kiedy polega się wyłącznie na optyce zaproponowanej przez francuskiego badacza. Dlatego też postanowiliśmy podążyć innymi drogami rozumienia smaku i procesu jego wytwarzania. Najważniejszymi inspiracjami, a zarazem niezbędnymi drogowskazami, które wyznaczają kierunek naszych dociekań, okazały się prace Jamesa Gibsona, Michela de Certeau, Luce Giard i Tima Ingolda. Wychodząc z zaproponowanych przez nich założeń i perspektyw, postawiliśmy sobie za cel ukazanie nie tyle statycznych związków między gustem czy smakiem a strukturą społeczną, ile raczej dynamizmu właściwego kulinarnym wyborom i działaniom, a także ich zmienności, która łączy się zarówno z szerszymi zmianami społecznymi, ekonomicznymi czy ekologicznymi, jak i z codziennymi, indywidualnymi działaniami, eksperymentami oraz zapożyczeniami. Pojęcie

¹ Zob. D.F. Sutton, **Food and the Senses**, „Annual Review of Anthropology” 39/2010, s. 209–223; A. Wiczorkiewicz, **Piękna kuchnia w smacznym świecie**, [w:] A. Wiczorkiewicz, M. Kostaszuk-Romanowska (red.), **Spektakle zmysłów**, Warszawa 2010, s. 63–82; M. Davis, **A Time and a Place for a Peach. Taste Trends in Contemporary Cooking**, „Senses and Society” 7/2012, s. 135–152.

² P. Bourdieu, **Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzona**, przekł. P. Biłos, Warszawa 2005, s. 15.

³ Zob. ibidem, s. 260.

wytwarzania smaku, wyrastające z przyjętego przez nas podejścia generatywnego, stanowi punkt centralny dla poszczególnych zagadnień: wcielanej umiejętności gotowania, edukacji percepcji, wyłaniania się i znikania poszczególnych smaków, wzajemnej zależności gotującego/smakującego człowieka oraz jego otoczenia.

Umiejętność gotowania

„Jaka wspaniała szarlotka! Smakuje lepiej niż ostatnio!”. Owo „lepiej”, a czasem nawet „najlepiej” tyczy się wszystkich potraw, pozwalając na wyróżnienie mistrzów poszczególnych przysmaków, których odwiedzamy w nadziei, że uraczą nas swymi specjałami – do mamy jedziemy na polskie zrazy, do teściowej na ruskie pierogi, owoce pod kruszonką zaś jemy tylko w ulubionej kawiarni na rogu. Często się okazuje, że uzyskanie od specjalisty upragnionego przepisu nie gwarantuje równie smakowitego sukcesu. Przepisy kulinarne konstruowane są w taki sposób, aby zawarte w nich informacje pozwalały na poprawne wykonanie potrawy – należy jedynie przekształcić otrzymane instrukcje w konkretne działania. Jednak zadanie jest o wiele trudniejsze. Przepis zawiera tylko „krytyczne punkty” istotne dla przeprowadzenia całej procedury, które same w sobie okazują się niewystarczające. Luce Giard, która wspólnie z Michélem de Certeau prowadziła badania nad procesem transformacji codziennych praktyk we Francji, wskazuje na znaczenie pozadyskursywnej wiedzy praktycznej:

„Na podstawie tego samego przepisu kulinarnego dwie doświadczone kucharki otrzymują zupełnie inny produkt, ponieważ podczas jego przygotowywania wykorzystują osobistą wiedzę techniczną, własne drobne sekrety, cały ów stosunek do rzeczy, którego nie przewiduje i nie precyzuje przepis, i którego sposób

wykonania jest odmienny u każdej jednostki, ponieważ wynika często z ustnej, rodzinnej czy regionalnej tradycji”⁴.

Podobnie Joy Adapon, która prowadziła badania wśród meksykańskich kobiet zajmujących się przygotowaniem *sazón*⁵, zauważyła, że przepis dostarcza jedynie wskazówek, gotowanie zaś jest złożonym procesem, podczas którego „składniki są wybierane, dotykane, przekształcane, oceniane ze względu na ich wygląd, teksturę, zapach i smak”⁶. To właśnie z powodu złożoności owego procesu dwie kucharki, nawet jeśli zostały wyszkolone przez tę samą osobę, nie uzyskają tego samego smaku⁷. Przepis staje się jedynie pretekstem do obudzenia wiedzy, która drzemie w naszych ciałach.

Transformacja produktów w smaczne danie stanowi skomplikowany proces, na który składają się:

- 1) dobór odpowiednich składników, których jakość oceniana jest na podstawie ich właściwości: kształtu, koloru, miękkości, soczystości, kruchości, zapachu, dźwięku;
- 2) właściwa obróbka, na którą składa się szereg czynności, to jest: czyszczenie, skrobanie, siekanie, szatkowanie, tarcie, ubijanie, ucieranie, mieszanie, miażdżenie, miksowanie, rozcieranie, lepienie, drylowanie, wyciskanie, smarowanie, wałkowanie, klejenie, zagniatanie, wyrabianie, formowanie (każda z nich dostosowana jest do konkretnych składników i zakłada użycie odpowiednich narzędzi);

⁴ L. Giard, **Sekwencje gestów**, [w:] M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, **Wynaleźć codzienność 2. Mieszkać, gotować**, przekł. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2011, s. 185.

⁵ Mieszanka przypraw zawierająca zwykle kolendrę, annato, czosnek i sól.

⁶ J. Adapon, **Culinary Art and Anthropology**, New York 2008, s. 16.

⁷ Zob. ibidem, s. 21.

- 3) dalsza transformacja składników, podczas której – w zależności od potrzeb – są one marynowane, chłodzone, mrożone, duszone, smażone, pieczone, gotowane, blanszowane, wędzone, grillowane, parzone, prażone, pasteryzowane, poddawane fermentacji, dojrzewaniu lub gliwieniu;
- 4) dodawanie i komponowanie smaków związane ze zdolnością wydobycia określonego smaku z poszczególnych składników oraz z umiejętnością posługiwania się przyprawami;
- 5) sposób podawania (na ciepło czy na zimno, w odpowiednim naczyniu, we właściwej oprawie oraz kolejności wobec innych dań).

Wszystkie te umiejętności i zasoby milczącej wiedzy tkwią głęboko w naszych ciałach, nawykach, codziennych i niecodziennych czynnościach, otoczeniu, przejawiając się w decyzjach podejmowanych „na bieżąco” – w ogrodzie, na bazarze, w supermarkecie, w kuchni, przy stole, pod wpływem bodźców zapachowych, smakowych, wizualnych i słuchowych poszczególnych produktów, półproduktów i potraw. Każda z tych decyzji, podejmowana na poszczególnych etapach naszych kulinarnych poszukiwań, ma wpływ na smak finalnej potrawy. Warto jednak podkreślić, że owa milcząca wiedza oraz związane z nią umiejętności nie są czymś danym, wpisanym w działające organizmy, lecz raczej są nieustannie wypracowywane w procesie doświadczania i nauki, w tym między innymi edukacji percepcji.

Edukacja percepcji

Proponowana przez nas perspektywa badań nad smakiem, czy szerzej: nad zmysłami, wyrasta przede wszystkim z psychologii ekologicznej Gibsona, teorii praktyki de Certeau i Giard oraz antropologicznych rozważań Ingolda. Podejście to najogólniej można nazwać modelem egzystencjalnym. Opiera się ono na założeniu, że percepcja nie jest osiągnięciem umysłu w ciele, lecz całego organizmu działającego w środowisku, a dokładniej – jak pisze Ingold – „całego systemu, składającego się zarówno z organów receptorów, jak i mózgu, razem z ich neuronowymi i mięśniowymi odgałęzieniami w środowisku”⁸. Tak rozumiana percepcja jest równoznaczna z procesem, podczas którego organizm aktywnie poszukuje informacji określających niezmiennie własności i cechy postrzeganych obiektów i je zapamiętuje. Środowisko, które napotyka na swojej drodze postrzegający organizm, nie jest bierne. Według Gibsona, struktury i znaczenia, które znajdujemy w świecie, tkwią już w informacji wyciąganej w akcie postrzegania – nie są one dodawane przez postrzegającego, lecz mają swoje źródło w postrzeganych obiektach. Stąd „postrzeganie jest *ipso facto* dowiadrywaniem się”⁹ i polega na wychwytywaniu tych informacji, które z perspektywy organizmu są najbardziej przydatne¹⁰. Referowana przez Andrzeja Klawitera koncepcja Gibsona opiera się na dwóch zasadniczych założeniach. Po pierwsze, informacja jest już gotowa, zadaniem organizmu jest odnalezienie jej w otoczeniu – nie

⁸ T. Ingold, **The Perception of the Environment. Essays on livelihood, dwelling and skill**, London – New York 2000, s. 147.

⁹ Idem, **Kultura i postrzeganie środowiska**, [w:] E. Nowicka, M. Kempny (red.), **Badanie kultury**, t. 1, Warszawa 2004, s. 79.

¹⁰ Zob. A. Klawiter, **Jak rozpoznajemy narzędzia. Hipoteza filozoficzno-kognitywistyczna**, s. 8, <http://www.staff.amu.edu.pl/~klawiter/narzedzia.pdf> (4.05.2013).

ma potrzeby jej przetwarzania. Po drugie, informacja ma postać ofert (*affordances*), które rozsyłane są przez przedmioty¹¹. Stworzony przez Gibsona termin *affordances* jest rozumiany jako „coś, co odnosi się zarówno do środowiska, jak i do zwierzęcia w taki sposób, na jaki żaden istniejący termin nie wskazuje”¹². Oferta zakłada komplementarność organizmu i środowiska, wskazując na związek pomiędzy przedmiotem a jego potencjalnym użytkownikiem¹³, do istoty oferty zaś należy to, że „zwraca się” ona do uczestnika¹⁴.

Umiejętne poruszanie się w środowisku wymaga „sensorycznej uwagi” (*sensory awareness*), która dojrzewa wraz z rozwojem organizmu w środowisku. Jak zaznacza Ingold, w zależności od rodzaju aktywności, w jaką jesteśmy zaangażowani, będziemy mniej lub bardziej skłonni do wychwytywania poszczególnych informacji. Zdolność ta rozwija się indywidualnie i stopniowo w ramach praktycznego zaangażowania organizmu w działanie. Tak rozumiane percepcyjne uczenie się polega na dochodzeniu do różnicowania i rozróżniania cech środowiska:

„Zgodnie ze swymi zasadami ekologicznymi, Gibson utrzymywał, że uczymy się postrzegać poprzez nastrajanie lub uwrażliwianie całego systemu percepcyjnego na określone cechy naszego otoczenia. W procesie tym człowiek wyłania się nie jako istota, której wykształcone zdolności są wypełnione strukturami będącymi reprezentacjami świata, lecz jako centrum świadomości i sprawstwa, którego procesy rezonują z procesami toczącymi się w środowisku [...]. Wiedza jest immanentna w życiu i doświadczeniu wiedzącego, gdyż rozwija się

w obszarze praktyki wyznaczonym przez jego lub jej obecność jako bytu-w-świecie”¹⁵.

Rozważania te prowadzą do przekonania, że znaczenia nie są dodane do strumienia surowych danych sensorycznych – są raczej nieustannie generowane w ramach praktycznego zaangażowania człowieka w otaczający go świat¹⁶. Opisywana przez Gibsona edukacja uwagi jest procesem, w ramach którego nie-wprawny jeszcze praktyk nabiera „wycucia”¹⁷. Powtarzając te same czynności w różnych okolicznościach, nabiera biegłości nie tyle w odtworzeniu trajektorii ruchu, ile w skutecznym wykonywaniu zadania. Starając się uchwycić ten sam proces nabywania kompetencji percepcyjnych, David F. Sutton pisze o „edukacji pamięci”¹⁸, Michael Jackson o „edukacji percepcji”¹⁹, a Phillip Vannini i Denis Waskul o „somatycznym rozwoju”²⁰.

Umiejętności percepcyjne odkładają się latami w naszej pamięci, kształtują ucieleśnione umysły i uumysłowione ciała (*enminded bodies*)²¹ nawet wtedy, gdy jesteśmy tego zupełnie nieświadomi. W tym kontekście własnymi wspomnieniami dzieli się Giard, która jako dziecko nie włączała się w prace kuchenne, jednak po

¹¹ Ibidem.

¹² J. Gibson, **The Ecological Approach to Visual Perception**, Boston 1979, s. 127.

¹³ Zob. A. Klawiter, op. cit., s. 8.

¹⁴ Zob. J. Gibson, op. cit., s. 129.

¹⁵ T. Ingold, **Ewoluuujące umiejętności**, przekł. M. Polaszewska-Nicke, s. 16, <http://pl.scribd.com/doc/55261485/ingold-ewoluuujace-umiejtnosci> (20.08.2013).

¹⁶ Ibidem.

¹⁷ J. Gibson, op. cit., s. 254.

¹⁸ D.F. Sutton, **Cooking Skill, the Senses, and Memory: the Fate of Practical Knowledge**, [w:] E. Edwards, Ch. Gosden, R.B. Phillips (red.), **Sensible Object: Colonialism, Museum and Material Culture**, Oxford – New York 2006, s. 92.

¹⁹ M. Jackson, **Knowledge of the body**, „Man” 18/1983, s. 329.

²⁰ Zob. P. Vannini, D. Waskul, S. Gottschalk, **The Senses in Self, Society, and Culture. A Sociology of the Senses**, New York–London 2012.

²¹ T. Ingold, **Ewoluuujące umiejętności...**, op. cit., s. 18.



Sens życia wg Monty Pythona, reż. Terry Gilliam, Terry Jones [1983]

wielu latach odkryła, że mimowolnie jej pamięć utrwaliła wiele z dawnych obrazów i doznań:

„[...] moje dziecięce spojrzenie dostrzegało i zapamiętywało gesty, moje zmysły utrwaliły sobie smaki, zapachy, kolory. Znałam wszystkie te odgłosy: szmer wrzącej wody, skwierczenie topiącego się tłuszczu, głucho uderzenie ręki wyrabiającej ciasto. [...] Byłam przepelniona kobiecą wiedzą, która wśliznęła się do mojego umysłu wbrew jego kontroli. Coś, co pochodziło z ciała i co mnie włączyło do zbiorowego ciała kobiet mojego rodu, aby wcielić mnie do ich anonimowej grupy”²².

W innych wypadkach edukacja polega na świadomym angażowaniu nowicjusza w pracę pod okiem posiadającego wiedzę i umiejętności nauczyciela²³. Ingold przywołuje wspomnienie ojca, botanika, którego „sposób nauczania polegał nie tyle na pokazywaniu rzeczy, co na angażowaniu w nie. Jeśli udało mi się dostrzec to, na co on zwracał uwagę – wszystkie te znaki, zapachy i smaki [...], wtedy sam odkrywałem to wszystko, co on dawno już wiedział”²⁴. Uczenie się nie polega zatem w tym wypadku na transkrypcji wiedzy z jednej głowy do drugiej, lecz na kopiowaniu instruktora, inkorporacji jego

²² L. Giard, *Sztuki odżywiania*, [w:] M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, op. cit., s. 141.

²³ Zob. T. Ingold, *The Perception of Environment...*, op. cit., s. 21.

²⁴ *Ibidem*, s. 20.



Amerykanin w Rzymie, reż. Steno [1954]

gestów oraz – wedle słów Suttona – „instruowanym odkrywaniu” dawno już odkrytych rzeczy²⁵.

Obserwując kuchenne prace dorosłych, najczęściej matek i babć, dzieci oswajają się z gestami i aromatami. Angażują się w ich kulinarne obowiązki, wykonując pojedyncze czynności obierania, krojenia, skrobienia, podczas których powoli wcielają słowa i gesty swych opiekunów. Dzięki licznym instrukcjom, polegającym na demonstrowaniu konkretnych czynności – „zobacz, tak to się robi”, „nie, nie tak, spróbuj jeszcze raz” – przyswajają one umiejętności, które z czasem pozwalają od-

różnić dobre produkty od złych, ciasto kruche od ciasta drożdżowego, zagniatanie od wyrabiania, mięso upieczone od spalenizny. Jak zauważa David Sutton, tego rodzaju cielesne uczestnictwo (*embodied apprenticeship*) w codziennych czynnościach „uczy rozpoznawać i sytuować elementy sensoryczne, realizować wiele czynności, na przykład siekanie czy mieszanie, używać języka i nosa jako «narzędzi» kontrolujących postępy w gotowaniu, a także nieustannie oceniać i korygować, co stanowi nieodłączne składowe umiejętności gotowania”²⁶. Zdaniem Gastona Bachelarda, to właśnie w kuchni odbywa się znaczna część zmysłowej i motorycznej nauki: „usunąć dziecko

²⁵ Zob. D.F. Sutton, *Cooking Skill...*, op. cit., s. 92.

²⁶ *Ibidem*, s. 97.

z kuchni to skazać je na wygnanie, oddalając je od marzeń, których nigdy nie pozna. Oniryczna wartość pokarmów uaktywnia się podczas ich przygotowywania [...]. Szczęśliwy człowiek, który jako dziecko «kręci się wokół kuchni»²⁷.

Znikające smaki

Istotne dla omawianych kwestii okazuje się pojęcie „smaku dzieciństwa”, a także spokrewnione z nim zjawisko znikania smaków, które według Giard jest wynikiem zapoczątkowanych w XIX wieku zmian praktyk związanych z gotowaniem. Poszukując szczegółowych przyczyn tego procesu, autorka pisze:

„Wzrost poziomu życia i upowszechnienie nauczania, wzrost geograficznej mobilności i wielokrotnienie ilości podróży, a także praktykowanie egzogamii mają w tym swój udział. Lecz industrializacja przedmiotów oraz mechanizacja podstawowych prac, zastąpienie siły mięśni przez energię elektromechaniczną również przekształciły życie codzienne ludzi kuchni. Wzrost wymagań w zakresie wygody i higieny, skorelowane z nimi zmiany obiegowych przedstawień dotyczących zdrowia i odżywiania, produkcja na wielką skalę oraz sprzedaż po niskich cenach rozmaitych urządzeń, wszystko to odbiło się na codziennym funkcjonowaniu kuchni»²⁸.

Przykładem może być tu jedna z najważniejszych przemian, jakie w minionym stuleciu zaszły w środkowoeuropejskich kuchniach, a mianowicie zniknięcie pieców chlebowych²⁹. Wraz z nimi zaczęły znikać narzędzia – żeliw-

ne garnki i miedziane misy, a także umiejętności, przepisy i postać kobiety, która spędza cały dzień przy opiece nad piecem. Zniknęły też pewne smaki:

„Z dzieciństwa pamiętam, że babcia robiła tak zwane prażone mleko. Gdy wszystko było już w domu zrobione, do gorącego pieca stawiała taką glinianą krynkę, gliniany dzbanek ze świeżym mlekiem. Na całą noc wstawiała. Mleko robiło się takie... takie jak kawa, jak kakao. I z góry była taka warstwa, taka chrupiąca. Nie taka, jak teraz zagotujesz mleko, zdejmiesz to [kożuch] i a fe. [...] Tego nie zrobisz nigdzie! No bo i smak jego był taki... taki słodkawy. Ja nawet nie mogę powiedzieć, jakie ono było... słodkawe z taki posmakiem... bo mleko wsiąka zapach otoczenia. A zapach pieca to było drzewo i narzędzia: łopata prostokątna z bardzo długą rączką [...], druga łopata, taka okrągła i metalowa, [...] dalej była miotła z jałowca. Jak piec był gorący, to zapach tej miotły zostawał w tym piecu. Nigdzie nie wychodził. Smak tego jedzenia, obojętnie jakiego, prażonego mleka czy nawet zupy był inny. Bo jednak wszystko łąpało ten zapach. No i jeszcze piec trzymał jednakową temperaturę i wilgoć. W żadnej maszynie, w żadnym piekarniku smaku takiego nie uzyskasz. [...] Ten piec miał swojego ducha»³⁰.

Z technologią sprzężona jest cała sfera gestów, nazywanych przez Giard „gestami technicznymi”, które „definiują się przez pewną finalność. [Gest techniczny] próbuje być zrealizowany, co potwierdzi jego skuteczność jako gestu»³¹. Niezależnie od tego, czy jest on wykonywany przy użyciu narzędzi, czy ręcznie, wymaga zaangażowania

²⁷ G. Bachelard, *La Terre et les Rêves de la volonté*, Paris 1948, s. 86. Cyt. za: L. Giard, *Danie dnia*, [w:] M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, op. cit., s. 176

²⁸ L. Giard, *Sekwencje gestów*, op. cit., s. 185.

²⁹ Zob. F. Kotula, *Piece*, „Polska Sztuka Ludowa” 33/1979, s. 143.

³⁰ J. Mazarati, K. Wala, *Kwestia smaku. Rzecz o piecu, co miał ducha; ogórku, który smakował całej Europy i fałszywych kybynchach*, [w:] P. Oleksy, M. Sikora (red.), *Wileńszczyzna. Przedmioty – opowieści – refleksje*, Bydgoszcz 2012, s. 25.

³¹ L. Giard, *Sekwencje gestów*, op. cit., s. 186.

ciała, „uruchomienia ręki, ramienia, czasami całego ciała poruszającego się w rytm kolejnych ruchów wymaganych przez wykonywaną pracę”³².

Dobrze ilustruje to poniższa opowieść:

„Pamiętam moją mamę, jak zagniała ciasto na makaron. Robiła to w każdą niedzielę po kościele. Najpierw sypała kopiec z mąki na stolnicę, na środku robiła małe zagłębienie, wbijała tam żółtko, dodawała trochę soli i gorącą wodę. Wyrabiała je tak długo, aż stawało się elastyczne, odcinała kawałek i rozwałkowywała do momentu, gdy ciasto było zupełnie cieniutkie. Potem wykrawała długie paski, mniej więcej takiej samej szerokości, i szybkim ruchem, którego nigdy nie potrafiłam powtórzyć, przy pomocy ostrego noża tworzyła delikatne kluski. Mama zawsze odcinała nam kawałek ciasta, który razem z siostrami piekłyśmy na płycie pieca. Potem kupiła taką maszynkę, dzięki której nie musiała już kroić makaronu, bo w bardzo prosty sposób powstawały równiutkie kluseczki, prawie takie jak te sklepowe. W końcu zaniechała robienia makaronu. Mówiła, że już jej się nie chce i że ten sklepowy wcale nie jest zły. Ale rosół już nigdy nie smakował mi tak, jak wtedy, gdy mieliśmy domowy makaron. Za to kilka lat temu odkryłam, że maca smakuje bardzo podobnie jak te fragmenty ciasta, które zapiekałyśmy na piecu”³³.

Gesty pojawiają się i znikają w zależności od technologii, przepisów, mód; wiążą się z dostępem do produktów, które wymagały przetworzenia: zabijania, skubania, opalania, patroszenia,

krojenia; są elementem uczestnictwa w stopniowej transformacji „surowca” w smakowite produkty:

„Moja babcia mieszkała na wsi, miała tam swoje kury, świnie, krowy. Gdy byłam mała, to uwielbiałam się przyglądać temu, jak wyrabia w maselnicy masło. Czasem pozwalała mi sobie pomóc. Z tego mleka robiła też biały ser. Najbardziej lubiłam, jak ten ser owijała w gazę i zawieszala nad piecem. Potem bardzo długo musiał tak wisieć, aby zupełnie wyschnąć. A potem można było go kroić i smakował jak... smakował trochę jak parmezan. Już nigdy potem nie jadłam czegoś takiego”³⁴.

„W moim domu czasem specjalnie zostawiało się trochę białego sera. Czekano się tak długo, aż cały pokrył się białym nalotem. Strasznie wtedy śmierdział. I gdy był już taki uleżały, że stawał się szklisty i ciągnący, to się go rozpuszczało na patelni i smażyło z jajkiem. Najlepszy ser robił mój wujek. Niestety z tego kupnego sera nie da się tego zrobić, bo on już tak nie glijwieje. Czasem w sklepach można kupić przesmażony ser. I jest całkiem dobry, ale moim zdaniem to jednak nie to samo”³⁵.

Wraz z zanikaniem technologii, gestów i pewnych składników odchodzą też konkretne przepisy kulinarne, szczególnie te, które wymagały długiego i powolnego gotowania. Stephen Steinberg przywołuje wspomnienie swojej niezycznej babci i smak przyrządzanej przez nią chałki, której już nikt nie potrafi upiec. Autor zastanawia się, czy babcina chałka już z samej definicji była niepowtarzalna, wynikała z osobistych zdolności babci oraz wiedzy, która tkwiła w jej rękach. Jego wniosek jest jednak inny: problem polegał na tym, że nie było

³² Ibidem.

³³ Marta, lat 25; fragment rozmowy przeprowadzonej na potrzeby niniejszego artykułu. W celu wzbogacenia artykułu przeprowadziliśmy 10 pogłębionych wywiadów indywidualnych (IDI) na temat wspomnień i praktyk związanych z gotowaniem i jedzeniem. Rozmowy, które miały miejsce w lipcu i sierpniu 2013 roku, były prowadzone z kobietami w wieku 20–65 lat.

³⁴ Jola, lat 54; fragment rozmowy przeprowadzonej na potrzeby niniejszego artykułu.

³⁵ Łucja, lat 40; fragment rozmowy przeprowadzonej na potrzeby niniejszego artykułu.

nikogo, kto chciałby się jej nauczyć³⁶. Receptury, które nigdy nie zostały spisane w formie przepisu, gdyż wprawna kucharka potrafiła przygotować je „na oko”, znikają z braku chętnych do nauki, w ich miejsce zaś „pozostają jedynie osobiste wspomnienia dawnych smaków, poznawanych w błogości utraconego dzieciństwa, nieco zamglonych, lecz niezniszczalnych”³⁷.

Problem pamięci smaków porusza również Nadia Seremetakis, która przywołuje wspomnienia aromatów z okresu dzieciństwa spędzonego w Grecji. Pamięć lokalnej odmiany brzoskwini *rodhákino*³⁸, która zniknęła wyparta przez inne odmiany, znacznie bardziej odporne na choroby i uszkodzenia związane z transportem i długotrwałym przechowaniem, staje się punktem wyjścia do rozważań nad związkami zmysłów z lokalnymi praktykami, geopolityką i ekonomią³⁹. Antropolożka opisuje, jak doświadczenie smaku, zapachu, barwy i tekstury *rodhákino* żyje w pamięci wielu osób w jej wieku, przemieniając subiektywne wrażenia w składową doświadczenia sensualnego określonego pokolenia.

Laboratorium smaków

Jednym z dominujących wątków współczesnej humanistyki jest „zwrot ku materialności”, dzięki któremu do łask badaczy wraca koncepcja „kultury materialnej” i „materialności”. Jednak zdaniem Ingolda, w powrocie „do rzeczy” wciąż żywe jest myślenie o świecie

w kategoriach *hyle* i *morphe*, materii i formy, wprowadzonych do filozofii przez Arystotelesa, wyraźnie determinujących nasze podejście do materii:

„To forma artefaktu, a nie jego substancja jest przypisywana do kultury. Dlatego też w bogatej literaturze archeologicznej i antropologicznej na temat kultury materialnej przykłada się tak małą wagę do materiałów i ich własności. Niemal w całości nacisk kładzie się na problem znaczenia i treści – to jest na kulturę plasującą się w opozycji do materialności. Kultura, którą ujmuje się jako zajmującą świadomość zbiorową domenę dyskursu, znaczenia i wartości, niejako wisi w powietrzu nad światem materialnym, ale go nie przenika. Przy takim ujęciu kultura i materialność nie mieszają się; kultura raczej owija się wokół uniwersum rzeczy materialnych, kształtując i przekształcając ich powierzchnię, jednak nigdy nie wnikając w ich wnętrze”⁴⁰.

Antropolog nie tylko występuje przeciwko hylemorfizmowi, ale również odrzuca pojęcie materialności: „mogę dotknąć skały [...] i w ten sposób doświadczyć jej jako materiału, nie da się jednak dotknąć materialności skały”⁴¹. Zainspirowany rozważaniami Martina Heideggera, Ingold odróżnia od siebie przedmioty i rzeczy. Przedmiot jest zakrzeplony, definiuje się poprzez opór, jaki stawia swojemu otoczeniu, przedstawia się jako pakiet cech i własności fizycznych. Rzecz natomiast nie jest skończonym projektem, przeciwnie – zawiera się w ciągłym rozwoju i zmianie, stąd trudno jest

³⁶ Zob. S. Steinberg, **Bubbie's Challah**, [w:] R. Scapp, B. Seitz (red.), **Eating Culture**, New York 1998, s. 296.

³⁷ L. Giard, **Sekwencje gestów**, op. cit., s. 187.

³⁸ Odmiana brzoskwini, nazywana również „piersiami Afrodyty”.

³⁹ Zob. N. Seremetakis, **The Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity**, Boulder 1994, s. 3.

⁴⁰ T. Ingold, **The Perception of Environment...**, op. cit. s. 340–341.

⁴¹ Idem, **Materiały przeciwko materialności**, przekł. M. Wawrzyńczak, [w:] K. Gutfrąński i in. (red.), **Materialność**, Gdańsk 2012, s. 106.

wyznaczyć jej granice⁴²; jest pewnym konglomeratem stworzonym z tymczasowo związanymi ze sobą materiałami i organizmami, który zmienia się w ciągłej cyrkulacji otaczającego go medium (powietrze, woda). Stąd też zadaniem antropologii nie jest uchwycenie cech rzeczy w ogóle, ale badanie ich w kontekście doświadczenia organizmów żywych:

„Podczas gdy świat fizyczny istnieje w sobie i dla siebie, środowisko to świat, który nieustannie rozwija się w relacji do swych mieszkańców. Jego rzeczywistość nie jest rzeczywistością czegoś – materialnych przedmiotów – lecz rzeczywistością dla jego mieszkańców. Jest to, mówiąc krótko, świat materiałów. I tak jak środowisko się rozwija, tak materiały, z których się składa, nie tyle istnieją – jak obiekty świata materialnego – ile się pojawiają. A zatem cechy materiałów, traktowane jako elementy składowe środowiska, nie mogą być określane jako stałe, zasadnicze atrybuty rzeczy, lecz są raczej procesualne i relacyjne. Nie są ani obiektywnie zdeteterminowane, ani subiektywnie wyobrażone, lecz praktycznie doświadczane. W tym sensie każda cecha jest skondensowaną opowieścią. Opowiedzieć właściwości materiałów znaczy tyle, co opowiedzieć o tym, co się z nimi dzieje, kiedy przepływają, mieszają się, mutują”⁴³.

Według Ingolda, świat przypomina wielkie laboratorium, w którym materiały mieszają się ze sobą, tworząc nowe rzeczy, podlegające potem kolejnym transformacjom. Zadaniem kucharza, podobnie jak zadaniem alchemika, jest zachowanie otwartości i uważności; jego praca nie polega na narzucaniu formy materii, lecz na zmaganiu się z dostępnymi

materiałami, testowaniu zdobytej wiedzy i wyciąganiu wniosków z podejmowanych eksperymentów. Kreatywność nie polega tutaj na przekształcaniu stworzonej w umyśle idei w gotowe dzieło, ale na umiejętnym uczestnictwie w procesach formowania materiałów i rzeczy.

Przyjęcie zaproponowanej przez Ingolda perspektywy pozwala spojrzeć na gotowanie jak na wielką improwizację, podczas której z dostępnych w lodówce, spiżarni czy ogrodzie składników, przy użyciu różnorodnych narzędzi oraz posiadanych i zdobywanych umiejętności powstają stare/nowe rzeczy. Zapamiętane z dzieciństwa przepisy, smaki przeszłości i teraźniejszości łączą się z wiedzą zrodzoną z codziennych praktyk oraz z inspiracjami zaczerpniętymi z gazet, programów i blogów kulinarnych. Stajemy się (prze)twórcami i odkrywcami. Natura innowacji smakowych jest różnorodna i może dotyczyć zarówno użycia innych, niezawartych w przepisie składników, nowych dla nas narzędzi, jak i zmiany czasu przygotowywania potraw. Zastosowanie nowatorskich rozwiązań może w zasadniczy sposób zmienić smak, zapach, konsystencję i kolor opracowywanego dania, choć nie zawsze w pożądanym przez twórcę sposób. Dlatego niebanalne znaczenie w procesie gotowania mają wyobraźnia i intuicja. Zdolność przewidywania i projektowania smaku nie wynika jednak z posiadania nadprzyrodzonych umiejętności – jest ona raczej następstwem wcześniejszych doświadczeń i wiedzy na temat własności warzyw, owoców, ziaren i mięsa, tego, w jaki sposób się zachowują pod wpływem zmian mechanicznych i termicznych, jak reagują na inne składniki, jak się zmieniają w czasie i tym podobne. Dzięki temu wprawny kucharz wie, jakie składniki, w jakiej kolejności i w jaki sposób ze sobą połączyć, aby uzyskać poszukiwane przez siebie danie – dojść do smaku,

⁴² Idem, **Bringing Things to Life: Creative Entanglements in a World of Materials**, s. 4, <http://www.socialsciences.manchester.ac.uk/realities/publications/workingpapers/15-2010-07-realities-bringing-things-to-life.pdf> (2.07.2012).

⁴³ Idem, **Materiały przeciwko materialności...**, op. cit., s. 118.

za którym się podąża. Udane eksperymenty są skrętnie odnotowywane i zapamiętywane, co pomaga – składnik po składniku, gest po geście – ponownie odtworzyć cały proces. Zdobyta w ten sposób wiedza bywa niekiedy pilnie strzeżona, pozostając tajemnicą nawet dla najbliższych:

„Mój dziadek robił przepyszne ogórki. Były idealne w smaku, chrupkie i nigdy puste w środku. Strasznie lubiłam te jego ogórki i jak do niego jechaliśmy, to zawsze go za nie chwaliiliśmy. Co prawda moja mama miała od niego przepis, ale nam one nie wychodziły takie dobre, choć robiłyśmy dokładnie tak, jak mówił. Pewnego razu wyszło na jaw, że on do tych ogórków tuż przed zakręceniem słoików dodaje łyżeczkę cukru. Zapomniał nam wcześniej powiedzieć, choć przecież wiele razy mówiliśmy, że czegoś musi brakować w tym przepisie. I rzeczywiście, jak dodałyśmy cukier, to były takie, jak te dziadka”⁴⁴.

Pewnych przepisów nie da się jednak skopiować, gdyż wymagają na przykład użycia właściwych, niedostępnych nam narzędzi. Znalezienie właściwego naczynia, na przykład garnka czy patelni do wysmażania owoców, w którym uzyska się ten „właściwy” smak, bywa niekiedy bardzo trudne i okupione licznymi niepowodzeniami, zdobyte zaś lub otrzymane od babci urządzenia stają się bezcennymi i skrupulatnie chronionymi skarbami:

„Do tego przepisu potrzebny jest stary, stuletni polonik na ogórki lub kapustę. Wkładasz do niego trzy i pół kilograma świeżych, jędrnych, średniej wielkości ogórków. Najlepiej nie za jasnych i nie za ciemnych. Ogórki nie mogą mieć takiego meszku, rozumiesz, tylko powinny mieć takie ostre szpileczki. Myjemy je i wtykamy do polonika na stojąco, aby jak

najwięcej z nich weszło. Do mojego wchodzi trzy i pół kilograma – jak kupuję, to nawet nie muszę ważyć, bo na oko wiem, ile to jest trzy i pół kilograma. Potem dodajesz trzy ząbki czosnku w skorupkach, to samo z koperkiem – wkładamy z korzeniami, wszystko, wszystko. Zagotowujemy wodę w czajniku i odmierzamy płaską łyżeczkę soli na każdy litr. I czekamy jeden dzień. I mamy pyszne ogórki. Cała filozofia. Tylko musi być polonik, ja swój dostałam od babci, w spadku”⁴⁵.

Podsumowując: w myśl powyższych rozważań wytwarzanie smaku nie polega na narzucaniu formy na otaczającą materię, kształtowaniu natury przez kulturę, lecz raczej na improwizacji, która zakłada uważność twórcy, aktywność rzeczy (szeroko pojętych nie ludzi) oraz rolę innych czynników (np. pogody wpływającej na smak owoców, urodzaj lub brak grzybów itp.). Przyjęcie zaproponowanej perspektywy badań nad gotowaniem, czerpiącej inspirację z prac de Certeau, Giard, Suttona czy Ingolda, pozwala, naszym zdaniem, na uzmysłowienie i wiarygodną analizę ucieleśnionego charakteru kulinarnej wiedzy oraz wzajemnych uwarunkowań gotującego/smakującego człowieka i środowiska, a także na ukazanie procesu wytwarzania smaku w kategoriach zmagania się, podążania za, wyłaniania się, odkrywania-dla-siebie. ●

⁴⁴ Weronika, lat 25; fragment rozmowy przeprowadzonej na potrzeby niniejszego artykułu.

⁴⁵ Sylwia, lat 33; fragment rozmowy przeprowadzonej na potrzeby niniejszego artykułu.