

Wydaje się, że ci antropolodzy, którzy chcą „uwolnić się od Geertza”, chcą uwolnić się od jego idei weryfikacji tekstu. Tym samym dla nich tekst antropologiczny to tekst literacki, wolny od wyobrażenia rzeczywistości istniejącej poza tekstem (niektóre wątki owej dyskusji można było odnaleźć w referatach K. Jaskułowskiego czy K. Majbrody). Nadto pokazano (w realistycznym nurcie badań), że przedmiot badań „wydarza się bez względu na zastosowane przez badacza narzędzia” (G. Dąbrowski). Tak też teren może wiele badacza nauczyć – przede wszystkim pokory. Przy całym szacunku do osoby Clifforda Geertza podnoszono jednak jego lekceważący stosunek do przekonań badanych (etyczny wymiar antropologii w referacie E. Nowickiej). (Ze swej strony mogę powiedzieć, że w trakcie rozmowy z Cliffordem Geertzem w Princeton w 2004 roku też byłem ciekaw jego interpretacji owych fragmentów przytoczonych przez Profesor Nowicką – był zakłopotany i nie chciał podejmować tematu).

Podkreślono również, że konkretne przemyslenia Geertza dotyczące np. ideologii jako systemu kulturowego, religii czy wiedzy lokalnej zachowują swoją aktualność. Jeśli próbowano tutaj wskazywać na mankamenty, to nawiązywano do już wcześniej formułowanych zarzutów o statyczności obrazu, lekceważeniu ekonomicznych i politycznych struktur, pomijaniu form, poprzez które religia tworzy porządek społeczny. Ważne jest to, że owa „sporność” opisu-interpretacji, zaznaczając jednocześnie, że zdaniem Geertza wśród różnych interpretacji istnieje ta „dobra” dotykająca tego, co istotne dla opisanego problemu, jest dla badaczy czymś zupełnie naturalnym (nie trzeba tego mylić z sugestią, że obecne prawdy nie są o siebie zazdrosne). Ważne jest, że młodzi antropolodzy (W. Maławski, A. Seweryn, M. Wróblewski, K. Wiśniewska i inni) znajdują wciąż żywą inspirację w pracach Geertza. Przykładowo Maławski zaprezentował bardzo ciekawą, wielopoziomową analizę skrzypiec, próbując dotrzeć do „wiedzy lokalnej”, a K. Wiśniewska badania terenowe w kibucu.

Na koniec chciałbym wyrazić szczególną wdzięczność Pani Profesor Ewie Nowickiej za udział w konferencji, Profesorowi W. Burszczie za pomysł na nią i gotowość wzięcia udziału oraz wszystkim gościom reprezentującym różne ośrodki naukowe w Polsce.

Adam Szafrąński

Konferencja „Smak i historia. Metodologia, źródła, perspektywy” Toruń, 28–30 września 2010 r.

Ostatnie dni września 2010 roku upłynęły pod znakiem „Smaku i historii” – temu połączeniu poświęcona była odbywająca się w Toruniu sesja naukowa zorganizowana przez Muzeum Historii Polski wraz z Instytutem Historii i Archiwistyki UMK w Toruniu oraz Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (stacja naukowa Polskiego Towarzystwa Historycznego). Od 28 do 30 września w Toruniu o dziejach jedzenia dyskutowali naukowcy z wielu ośrodków badawczych w Polsce oraz goście z Francji i Niemiec.

Obrazy otworzył rektor Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu – prof. dr hab. Andrzej Radziwiński, ciepłe słowa w stronę organizatorów, uczestników i słuchaczy

popłynęły także z ust wiceprezydenta Miasta Torunia Rafała Pietrucienia. W imieniu organizatorów o ważności badań nad wyżywieniem mówili prezes Polskiego Towarzystwa Historycznego – prof. dr hab. Krzysztof Mikulski, a także dr hab. Michał Kopczyński z Muzeum Historii Polski.

Sesja podzielona została na tematyczne panele, które odzwierciedlały założenia organizatorów, bowiem celem konferencji była wymiana myśli i doświadczeń ujętych w bloki tematyczne poświęcone metodologii, źródeł oraz perspektyw badawczych związanych z historią wyżywienia.

W ciągu tych trzech dni można było posłuchać referatów dotyczących metodologii, historiografii, źródeł i zastosowań badań nad dziejami jedzenia oraz toczonych wokół nich licznych dyskusji. Oferta programowa była bardzo szeroka, podróże w czasie zapewnili archeolodzy i historycy, którzy opowiadali o dziejach bardziej i mniej odległych (od prehistorii, przez antyk, średniowiecze, czasy nowożytne aż po okres PRL-u), nie zabrakło także wystąpień przedstawicieli innych nauk humanistycznych, a także przyrodniczych.

Sesja „Inspiracje metodologiczne”, która odbyła się pierwszego dnia, koncentrowała się głównie wokół spraw związanych z szeroko rozumianą metodologią badawczą. O swoich doświadczeniach związanych z badaniami nad wyżywieniem opowiadali najpierw goście z Francji i Niemiec, omawiając własne projekty, metody, prezentując źródła i zastosowanie efektów swych prac w praktyce. Dr Philippe Meyzie z Uniwersytetu Michel de Montaigne Bordeaux III, autor najnowszej francuskiej syntezy historii jedzenia, mówił o „integralnej” historii wyżywienia, tzn. takiej, która nie jest fragmentem historii życia codziennego, obyczajów czy gospodarki, ale stawia wyżywienie w centrum swoich zainteresowań. Dr Andrea Wurm, językoznawca z Universität des Saarlandes, omówiła z kolei historyczne, kulturowe i językoznawcze metody analizy dawnych ksiąg kucharskich na przykładzie niemieckich tłumaczeń dzieł francuskich z czasów nowożytnych. Dr Julia Csergo z Uniwersytetu Lyon 2 przedstawiła z kolei przygotowany pod jej kierownictwem naukowym wniosek o wpisanie francuskiego dziedzictwa kulinarnego na listę niematerialnego dziedzictwa kulturalnego UNESCO. Wniosek, którego losy rozstrzygną się w listopadzie 2011 r., jest zwieńczeniem 30 lat badań nad dziejami wyżywienia, rozpoczętych w latach osiemdziesiątych XX wieku przez Jeana-Louisa Flandrina, kontynuowanych przez bardzo liczne grono jego uczniów i rozwijanych zwłaszcza w Europejskim Instytucie Kultury i Wyżywienia w Tours. Szeroko zakrojone badania historyczne, powstanie wielu francuskich i europejskich oraz amerykańskich syntez historii jedzenia, wydawanie specjalistycznych periodyków doprowadziło do powstania odrębnej subdyscypliny badawczej i instytucjonalizacji badań. Wynikiem współpracy historyków, etnologów oraz specjalistów z zakresu nauk o żywieniu było przygotowanie inwentarza kulinarnego dziedzictwa Francji. Ujęcie dziedzictwa kulinarnego jako części tzw. niematerialnego dziedzictwa kulturowego (wiedzy, wyobrażeń i praktyk, a nie materialnie postrzeganego jedzenia) stworzyło teoretyczne ramy nie tylko dla sporządzenia wniosku, ale i dla nowego impulsu do rozwijania humanistycznych badań nad wyżywieniem.

Rozpoczynając część polskojęzyczną, prof. Jarosław Dumanowski (UMK) zadał zasadnicze pytanie: Dlaczego i po co opowiadamy historię kuchni? Zwrócił w nim uwagę na zaznaczający się w ostatnich latach kulturowy fenomen zainteresowania kuchnią oraz

rozwój i instytucjonalizację europejskich badań nad żywnością w ciągu ostatnich 30 lat. Powstanie tej odrębnej subdyscypliny badawczej jest jednak przez polskich badaczy dosyć konsekwentnie ignorowane, a same pojęcia żywienia, kuchni i zwłaszcza smaku ujmowane są zwykle w znaczeniu potocznym i często zamiennie. Zainteresowanie wzbudziły zwłaszcza informacje o praktycznych skutkach prowadzonych ostatnio badań w postaci rozpoczęcia chowu kapłonów w Polsce.

Dzięki referatom prof. Daniela Makowieckiego (UMK) oraz dr. hab. Mirosława Makohonienki (UAM) wyłonił się obraz czasów prehistorycznych i możliwości badań, dzięki którym się mogliśmy dowiedzieć o tym, co jedli nasi przodkowie. Tę część zakończył referat mgr Grażyny Szelągowskiej (Muzeum Etnograficzne w Toruniu), która opowiedziała o badaniach etnografa nad produktami tradycyjnymi i regionalnymi oraz podzieliła się swoimi wątpliwościami co do przepisów regulujących rejestrację takich produktów.

Drugi dzień obrad upłynął na przyjrzeniu się perspektywie historiograficznej oraz źródłom do dziejów jedzenia. W tej części konferencji uczestnicy mogli zapoznać się – dzięki dr. Tomaszowi Falkowskiemu (UMK) – z sylwetką twórcy „gastronomii historycznej” Jeana-Louisa Flandrina, który w latach osiemdziesiątych rozpoczął we Francji badania nad kulturą i społeczną historią żywienia oraz w decydujący sposób wpłynął na ukształtowanie się i instytucjonalizację związanych z tym nurtem środowisk badawczych we Francji i w Europie. O źródłach i metodologii w badaniu historii wina opowiedziała mgr Dorota Lewandowska (UMK), która prowadzi badania nad kulturą i historią wina francuskiego w Polsce. Ciekawym spojrzeniem na czasy PRL-u podzielił się prof. dr. hab. Tadeusz Czekalski (UJ), mówiąc o żywieniu zbiorowym w minionej, choć nadal żywo pamiętanej przez wielu słuchaczy epoce.

Podczas panelu, w którym referaty koncentrowały się wokół źródeł do badań żywienia, uczestnicy konferencji wzbogacili swoją wiedzę na temat kuchni – od czasów antycznych (prof. dr. hab. Maciej Kokoszko) przez późne średniowiecze (dr Rafał Hryszko) po nowożytność (prof. dr. hab. Andrzej Klonder, mgr Magdalena Spychaj, Marta Mazuga). Literatura kulinarna, która w tej części obrad zajmowała większość miejsca, została przywołana nie tylko przez historyków, ale także ukazana z innej perspektywy, czego przykładem może być referat mgr Izabeli Koczkodaj (UW). W wystąpieniu tym ukazane zostały XIX-wieczne książki kucharskie, tym razem jako źródło do badania zmian społecznych i kulturowych, którymi można przyglądać się przez pryzmat chociażby organizacji posiłków czy też po prostu gospodarstwa domowego. Inne typy źródeł, do których odnosili się referenci, to XIX-wieczne poradniki (dr Aneta Bołdyrew) czy zupełnie inny niż przywoływane wyżej – Atlas Etnograficzny, o którym – w kontekście słowackich badań nad żywieniem – mówiła PhDr. Ratslava Stolicna z Bratysławy. Interesujący projekt systematycznego badania źródeł literackich w celu gromadzenia materiałów o historii żywienia przedstawił dr Stanisław Cios. Dokonane w ten sposób ustalenia dotyczące spożycia ryb i metodologia takich badań wzbudziły żywe zainteresowanie i niemniej żywą dyskusję co do specyfiki danych z przekazów literackich.

Trzeci dzień konferencji upłynął na omówieniu takich kwestii, jak „Zastosowania, projekty, perspektywy oraz rekonesanse badawcze”. W tej części ważnym głosem były referaty osób, które, można powiedzieć, praktykują tradycję. Mgr inż. Jadwiga Spiel (UWM), technolog żywienia, przedstawiła, w jaki sposób przebiegają i na czym polegają

badania jakości żywności regionalnej. Jej wystąpienie było poza sprawozdawczym przedstawieniem – zupełnie nieznanym humaniście – technik badawczych także prośbą skierowaną do historyków i etnologów o współpracę. Dzięki niej badania mogłyby zostać poszerzone o nowe, udokumentowane źródłowo, historycznie umiejscowione receptury. O tym jak dawniej smakowało piwo, opowiedział mgr Paweł Błazewicz (Muzeum Warmii i Mazur), który podzielił się swoimi spostrzeżeniami na temat wykorzystania historycznych źródeł przy próbie rekonstrukcji dawnego piwa. Jak się okazało, jedzenie jest doskonałym i wdzięcznym tematem nie tylko dla historyków, o czym przekonała słuchaczy dr Aleksandra Drzał-Sierocka (SWPS), omawiając (mega)gatunek filmowy, jakim jest film kulinarny.

Zainteresowanie konferencją okazali, poza przedstawicielami środowiska akademickiego, przedstawiciele branży dziennikarskiej, krytycy kulinarni i osoby, które związały swoje życie zawodowe z szeroko pojętą kuchnią. Wśród gości, którzy pojawili się w Toruniu i przysłuchiwali się obradom, były Anna Wrońska i Olga Badowska z redakcji czasopisma „Kuchnia”, fotografik jedzenia kucharz Tadeusz Muller, a także znany krytyk kulinarny i wydawca branżowego pisma „Food Service” Maciej Nowak. Pojawili się także kucharze – Jerzy Poznański z Krakowa oraz Maciej Nowicki z Białowieży. Dużą grupę słuchaczy stanowili przedstawiciele organizatora Festiwalu Smaku w Gruczynie – Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły, wśród nich znany i wielokrotnie nagradzany za swe nalewki Hieronim Błazejak, publicyści kulinarni i autorzy książek kucharskich oraz organizatorzy Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu. Słodkie chwile zapewnił uczestnikom konferencji toruński cukiernik Jerzy Słodki, który zaprezentował swoje wypieki oparte na historycznych recepturach. Na jednej z sesji pojawiły się także koguty polskiej tradycyjnej rasy kur zielononóżki kuropatwianej.

Podsumowując, to ważne dla badaczy wyżywienia oraz dla wszystkich zainteresowanych dziejami, tradycjami i kulturowymi funkcjami jedzenia wydarzenie stało się nie tylko platformą wymiany informacji i doświadczeń, ale i początkiem organizowania się środowiska. Szczególnie cenne było spotkanie przedstawicieli różnych dyscyplin historii, archeozoologii, paleobotaniki, etnologii i antropologii kulturowej, kulturoznawców, językoznawców, historyków literatury, filmoznawców i specjalistów z zakresu nauk o żywieniu. Badacze spotkali się z praktykami gastronomii, publicystami, organizatorami lokalnych i ogólnopolskich festiwali smaku, szefami kuchni i organizatorami agroturystryki, co pozwala mieć nadzieję nie tylko na wzajemne inspiracje, ale także na praktyczne zainteresowanie wyników badań. Największe możliwości otwierają się tu w dziedzinie rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych, organizacji festiwali smaku i warsztatów poświęconych tradycyjnej żywności, organizacji turystyki kulinarnej i agroturystryki oraz poszerzenia zubożonej przez lata PRL-u, a w ciągu ostatnich 20 lat pozbawionej zakorzenienia w tradycji i regionalnej wyjątkowości oferty gastronomicznej. Konferencja przyciągnęła licznych przedstawicieli prasy, radia i telewizji, 14 października 2010 r. została nadana audycja poświęcona roli konferencji i badaniom nad historią wyżywienia.

*Aleksandra Kleśta-Nawrocka,
Jarosław Dumanowski*