



**Jedzenie jako dzieło sztuczki -  
o granicach w postrzeganiu żywienia  
w pracy Doroty Koczanowicz *Pozycja smaku.*  
*Jedzenie w granicach sztuki***

D. Koczanowicz: *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*. Instytut Badań Literackich PAN – Wydawnictwo, Warszawa 2018, ss. 358

Jedzenie: powtarzana przez człowieka codziennie, od narodzin do śmierci, czynność pobierania, trawienia i zużywania lub magazynowania pokarmu w celu podtrzymania procesów życiowych; fundamentalna potrzeba fizjologiczna człowieka według teorii hierarchii potrzeb Abrahama Masłowa; prawo; wydarzenie, o charakterze stałym lub incydentalnym, ulokowane w danym miejscu i czasie, związane z aktywnością jednostek – zarówno przygotowującej pokarm, jak i pokarm odbierającej; przekazuje i tworzy uczucia; symbol tradycji i wartości; spuścizna przodków; produkt; efekt ciężkiej pracy; wynik rozwoju nauki; pożądaný skarb; lekarstwo; pomijany element pracowitej codzienności; obsesja, choroba; dzieło sztuki.

Problematyka jedzenia, zarówno w rozumieniu czynnościowym, jak i przedmiotowym, ze względu na swoją niezwykle złożoną jest obszarem szerokim, interesującym każdego człowieka, pobudzającym do działania naukowców wszystkich dziedzin. Jedzeniem zajmują się nauki humanistyczne (historycy ukazują wpływ opanowania przez człowieka ognia oraz umiejętności przygotowywania prostych narzędzi potrzebnych do zdobycia pokarmów na rozwój cywilizacji, filozofowie debatują na temat wartości pożywienia, badacze kultur ukazują zwyczaje żywieniowe), nauki inżynieryjno-techniczne, a także nauki

ściśle i przyrodnicze (biolodzy, chemicy i biochemicy opracowują mieszanki nawozów umożliwiające uzyskanie obfitego, zbilansowanego pod względem pierwiastków chemicznych pokarmu), nauki medyczne i nauki o zdrowiu (medycy i farmaceuci zachęcają do prawidłowego odżywiania się w ramach profilaktyki zdrowia), nauki rolnicze (technologzy żywności i żywienia opracowują modele wydajności produkcji żywienia na całym świecie, rolnicy uprawiają rośliny i hodują zwierzęta), nauki społeczne (ekonomiści zajmują się uprzemysłowieniem produkcji żywności, prawnicy dochodzą praw osób pozbawionych możliwości zaspakajania głodu, pedagodzy wskazują na wychowawczy aspekt pożywiania się, psychologzy skupiają swoją uwagę na wpływie pożywienia na postrzeganie siebie i innych przez jednostkę), nauki teologiczne (obrazują jedzenie jako symbol, wartość), sztuka (ukazuje jedzenie jako (nie)skończone dzieło).

Konteksty badania problematyki żywienia nakładają się na siebie i łączą się, ponieważ pożywienie związane jest nie tylko z przyrodą otaczającą człowieka, jego biologią i naturą, lecz także ze stylem oraz z kulturą, w jakich człowiek został wychowany, a co za tym idzie – ze sposobem postrzegania siebie i innych, wyrażania swojej pozycji w społeczeństwie, również swoich odczuć, stanów i postaw.

Badanie jedzenia i jego związków z historią, ze społeczeństwem, sztuką, z nauką itd. określa się jako *food studies* – interdyscyplinarne nauki łączące historyków, socjologów, psychologów, antropologów kultury, filozofów wokół tematyki związanej z jedzeniem – z jego produkcją, konsumpcją i walorami estetycznymi. *Food studies* jest dyscypliną z pogranicza nauk ścisłych i humanistycznych, wynikiem społecznego zainteresowania powstałymi w XX wieku nowymi technologiami żywności. Zadaniem tej dyscypliny jest odpowiedź między innymi na etyczne, społeczne, filozoficzne, estetyczne, wychowawcze pytania związane z jedzeniem<sup>1</sup>.

Jedną z polskich badaczek zajmujących się *food studies* jest Dorota Koczanowicz, doktor habilitowana nauk o sztuce, kulturoznawczyni pracująca w Instytucie Kulturoznawstwa Uniwersytetu Wrocławskiego, stypendystka John F. Kennedy Institute w Berlinie oraz The Wittgenstein Archives w Bergen, autorka pracy *Doświadczenie sztuki, sztuka życia. Wymiary estetyki pragmatycznej* (2008), współredaktorka *Między estetyzacją a emancypacją. Praktyki artystyczne w przestrzeni publicznej* (2010) oraz *Between Literature and Somaesthetics* (2012), a także *Discussing Modernity. A Dialogue with Martin Jay* (2013). Artykuły Doroty Koczanowicz zostały ogłoszone w takich czasopismach, jak „Prace

---

<sup>1</sup> Zob. K. Albala: *Routledge International Handbook of Food Studies*. London 2013.

Kulturoznawcze”, „Konteksty”, „Performace Research” oraz „The Mo-  
nist”.

W książce *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki* Dorota Koczanowicz podejmuje teoretyczne rozważania w celu odpowiedzi na pytanie: czy jedzenie jest sztuką? Swoje zainteresowania badawcze oscylujące wokół tematów estetycznych, genderowych, sztuki współczesnej i kultury kulinarnej prezentuje w wynikach własnej pracy nad tekstami źródłowymi dotyczącymi szeroko rozumianego jedzenia i pożywiania (się). Publikacja stanowi zbiór wieloaspektowych analiz tekstów źródłowych. Autorka obrazuje trudną i zawiłą genealogię dyscypliny *food studies*. Przedstawia rozważania wielkich myślicieli zogniskowane wokół tematu jedzenia. Ponadto dokonuje klasyfikacji jedzenia z perspektywy różnych kultur, wyznań, płci oraz funkcji jedzenia. Ukazuje społeczny, komunikacyjny i edukacyjny wymiar pożywiania się. Kreśli performatywny obraz żywienia.

W pierwszej części pracy Koczanowicz przedstawia historię tworzenia się dyscypliny *food studies*, wskazuje jej zależność od innych obszarów nauki, kamienie milowe w rozwoju dyscypliny, jej wpływ na inne obszary badań, a także perspektywy dalszego rozwoju. Omówienie historii *food studies* jest szczególnie ważne, ponieważ jedzenie z prozaicznej, codziennej czynności stało się obszarem zainteresowań badaczy nauk zarówno społecznych, jak i ścisłych.

Następnie autorka prezentuje myśl Immanuela Kanta i Dawida Hume'a na temat smaku w kontekście estetyki, wskazuje przy tym, że tematyką jedzenia filozofowie zajęli się dość późno. Przedstawia praktyki żywieniowe wymienionych filozofów, dzięki czemu uautentycznia swoje wnioski wysunięte z analizy tekstów źródłowych na temat świadomej praktyki żywieniowej oraz problematyki smaku fizjologicznego i estetycznego.

W kolejnych częściach rozprawy Koczanowicz kreśli klasyfikację jedzenia z punktu widzenia różnych kultur oraz religii. Hierarchizuje wybrane produkty, techniki kucharskie oraz prezentuje postaci kucharzy. W interesujący sposób opisuje wybrane dla danego regionu produkty i kategoryzuje je, nie porównuje ich z sobą. Przedstawia też charakterystyczne dla religii okresy, takie jak post, i związane z nimi praktyki żywieniowe ludzi.

Autorka klasyfikuje jedzenie w różnych aspektach, nie obiera jednego, głównego typu klasyfikacji. Mimo iż wielokrotnie odnosi się do prac Mary Douglas i Claude'a Levi-Straussa, nie przywołuje klasyfikacji żywienia opracowanej przez Cecila Helmana<sup>2</sup> bazującego na wy-

---

<sup>2</sup> J. Ogden: *Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych*. Przeł. R. Andruszko. Kraków 2011, s. 68.

nikach badań tych badaczy. Dzięki temu, chociaż dokonuje wstępnego osadzenia tematyki w pewnych ramach, nadal pozostawia czytelnikowi dużą swobodę w określaniu roli żywienia.

W swojej pracy Dorota Koczanowicz odnosi się między innymi do kwestii odżywiania społecznego, szczególnie w podrozdziale *Kuchnia popularna i erudycyjna*. Przedstawia kuchnię domową i profesjonalną – z jednej strony podejmowane przez kobiety działania amatorskie, wierne tradycji, bazujące na lokalności, nakierowane na zaspokajanie głodu i dbałość o prawidłowy rozwój bliskich, z drugiej – profesjonalne, skrupulatne, innowacyjne i twórcze podejście mężczyzn do gotowania. Ponadto pisze o interesującym genderowym rozróżnieniu pożywiania się w kontekście działalności kobiet i mężczyzn w kuchni. Ukazanie tematyki jako od wieków powiązanej z płcią, a także zarówno z seksualnością, jak i ze zmysłowością, jest ciekawą częścią książki.

Jednym z głównych celów publikacji jest zaprezentowanie funkcji jedzenia, a szczególnie jego komunikacyjnego, społecznego i edukacyjnego wymiaru. Dorota Koczanowicz wskazuje, że pożywienie wraz z informacją dotyczącą tożsamości jednostki przekazuje komunikat o jej wewnętrznych potrzebach, konfliktach i własnym obrazie. Zachowania związane ze zdobywaniem, z przyrządzaniem, ze spożywaniem jedzenia oraz z dzieleniem się jedzeniem ukazują zindywidualizowane znaczenia pożywienia w życiu każdego człowieka. Dowodzi to, że pożywienie jest również sposobem ukazywania tożsamości jednostki w ujęciu kulturowym, a zatem religijnym i społecznym. W pierwszym ujęciu – religijnym – pożywienie można analizować jako formę manifestacji przestrzegania norm i zasad wyznaczanych przez daną religię; w tym mieści się przedstawiony przez Koczanowicz podział na jedzenie „czyste” i „nieczyste” (w kategoryzacji pożywienia wedle C. Helmana). W drugim aspekcie – społecznym – jedzenie można badać w kontekście statusu społecznego i władzy. „Pożywienie jest pierwotnym symbolem wartości społecznej”<sup>3</sup>, a zatem manifestacją statusu społecznego i władzy. Jakość spożywanych przez jednostkę produktów odzwierciedla jej pozycję społeczną. Spożywanie wykwintnych dań z trudno dostępnych produktów ukazuje wysoką pozycję jednostki w społeczeństwie, natomiast problemy ze zdobyciem pożywienia lub niska jakość spożywanych produktów świadczą o niskiej pozycji jednostki w społeczeństwie. Co więcej, zarządzanie dostępem do pożywienia jest sposobem na osiągnięcie władzy, uzyskanie kontroli nad społeczeństwem. Przykładem mogą tutaj być chociażby organizowane

---

<sup>3</sup> N. Wolf: *The Beauty Myth: How Images of Beauty are Used Against Women*. London 1990, s. 189, tłum. – A.Ch.

w starożytnym Rzymie igrzyska, podczas których biedocie rozdawano jedzenie i zapewniano rozrywkę.

Kulturowo-społeczny aspekt pożywienia można rozpatrywać również, jak pokazuje Koczanowicz, w odniesieniu do natury, jedzenie bowiem miało znamienny wpływ na tworzenie się cywilizacji. Ograniczony dostęp do jedzenia sprawił, że człowiek był zmuszony do poszukiwania sposobów na jego zdobycie. W tym celu ludzie zaczęli łączyć się w grupy i polować na dzikie zwierzęta. Kolejnym związanym z pożywieniem ważnym krokiem w rozwoju cywilizacji było nabycie przez człowieka umiejętności poddawania mięsa obróbce termicznej – właśnie spożywanie przez człowieka mięsa stało się wyznacznikiem jego ucywilizowania.

W części *Kultura i gusty kulinarne* czytelnik książki Koczanowicz znajdzie rozważania na temat wpływu kultury na jedzenie. Rozdział stanowi prezentację jedzenia tworzącego i zmieniającego, ale także rozdzielającego jednostki i wspólnoty. Autorka kolejny raz wskazuje na komunikacyjny wymiar pożywiania się – pisze o spotkaniu przy stole – spotkaniu, któremu towarzyszy relacjonowanie, planowanie i wspomnianie, wskazuje emocje, które odczuwają zarówno karmiący, jak i karmieni przy okazji takich spotkań. Ponadto rysuje współczesne problemy związane z żywnością – trudność w dostępie do niej, ale także stosowanie celowego izolowania jednostki od pożywienia.

W rozdziale *Somaestetyka i sztuka jedzenia*, traktującym o patologiach związanych z tematyką pożywiania (się), zaprezentowane zostały głównie fizyczne dolegliwości związane z jedzeniem, w mniejszym stopniu problemy psychiczne – konflikty intrapersonalne, takie jak między jedzeniem a odmową jedzenia (ta kwestia dotyczy przede wszystkim kobiet, od których oczekuje się dostarczania rodzinie zdrowych i pożywnych potraw przy jednoczesnym odmawianiu sobie ich spożywania dla utrzymania atrakcyjnej sylwetki) oraz poczuciem winy a przyjemnością (ten konflikt ukazuje paradoks: człowiek coś zjada, a następnie żałuje, że to zrobił)<sup>4</sup>. Z poczuciem winy i przyjemnością wiąże się również traktowanie jedzenia jako sposobu manifestacji samokontroli jednostki (utrzymywanie niskiej wagi za pomocą diety i poczucie winy w przypadku utraty kontroli nad masą ciała). Codziennosc człowieka XXI wieku, jak pokazuje Koczanowicz, niejednokrotnie staje się źródłem patologii żywieniowych.

Ostatnią wskazaną przez autorkę funkcją jedzenia jest jego funkcja edukacyjna. Rozdział czwarty pracy: *Doświadczenie kulinarne w perspektywie pragmatycznej*, został poświęcony myśli Johna Deweya, szczególnie zaś istocie doświadczeń estetycznych. Dorota Koczanowicz na

---

<sup>4</sup> J. Ogden: *Psychologia odżywiania się...*, s. 70.

podstawie koncepcji Nowego Wychowania podejmuje się analizy doświadczeń związanych z pożywianiem się w sytuacji szkolnej. Wskazuje, że żywienie (czynność polegająca na zdobyciu, przygotowaniu, podaniu i spożyciu dania, które przekazuje informacje na temat działalności jednostek zaangażowanych w tę czynność) ma miejsce nie tylko w domach (w których przy stole przez obrane przez poszczególnych członków rodziny role ujawnia się informacje na temat pełnionych przez nich funkcji, przekazuje się i przyjmuje wartości, uczy się poszanowania tradycji i obyczajów), lecz także w placówkach edukacyjnych – podkreśla tym samym, że umiejętność jedzenia nie jest umiejętnością wrodzoną, a nabywaną przez jednostkę w toku doświadczenia; już najmłodsze dzieci są kształcone w sztuce jedzenia, a zobowiązani do nauczenia ich odpowiednich umiejętności w tym zakresie są – co wynika z przepisów polskiego prawa – wychowawcy, nauczyciele.

Ostatnie części pracy Doroty Koczanowicz *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki* poświęcone są interpretacji jedzenia i pożywiania (się). Autorka w poszczególnych podrozdziałach odnosi się do edukacyjnego wymiaru jedzenia – uwypukla rolę pamięci w naśladowaniu wzorców oraz podtrzymywaniu tradycji i obyczajów danej kultury.

Ciekawą częścią książki jest prezentacja kuchni jako swoistego zaplecza działalności artystycznej w obszarze żywienia. Kuchnia prezentowana jest nie tylko jako miejsce, w którym przygotowuje się jedzenie, lecz także jako centrum życia codziennego i towarzyskiego. Ponadto autorka opisuje przemianę kuchni – z miejsca wyłącznie dla służby, kobiet pracujących w niej nad przygotowaniem jedzenia w trosce o zdrowie bliskich w miejsce działania również artystów i naukowców. Tę przemianę Koczanowicz opatruje przykładem działalności artystek: Mariny Abramović, Elżbiety Jabłońskiej, Marthy Rosler, Mierle Laderman Ukeles oraz Margarete Schütte-Lihotzky.

Jedzenie jako swoiste widowisko zostało zaprezentowane przez autorkę również jako element działalności jednostek incydentalnie ulokowanych w nowej kulturze. Rozwój transportu, dostępność najodleglejszych miejsc, a co za tym idzie – kultur, powiązane z naturalną ciekawością jednostki i jej potrzebą doświadczenia rodzą pytanie: Czy uda się zostać częścią lokalnej wspólnoty podczas urlopu? Na pytanie to Dorota Koczanowicz stara się odpowiedzieć w rozdziale *Smak autentyczności* traktującym o turystycznym aspekcie jedzenia. W odpowiedzi na postawione pytanie wskazuje, iż turysta może poznać daną kulturę poprzez świadome i aktywne doświadczenie codzienności. Innymi słowy, sugeruje, że wybór czternastodniowego pobytu w pięciogwiazdkowym hotelu oferującym program *all inclusive* nie służy poznawaniu autentycznej kultury. W ramach takiego programu hotel oferuje w ciągu pobytu jeden wieczór z lokalną kulturą, folklorem i kuchnią; przez pozo-

stałe trzynaście dni urlopu turysta ma dostęp do uśrednionej, znanej wszystkim mieszanki w formie tak zwanego bufetu kontynentalnego.

Ostatnią część pracy, zatytułowaną *Resztki*, Dorota Koczanowicz poświęca twórczości Daniela Spoerri. Relacja z wydanego w 2010 roku obiadu na cześć artysty, przedstawienie – zgodnie z zamysłem wydającego obiad – jego życiorysu i działalności w obszarze Eat Artu służą ukazaniu korespondencji smaku fizjologicznego i estetycznego.

Praca Doroty Koczanowicz *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*, jak podkreśla w *Zakończeniu* autorka, „ukazuje kulturowe mechanizmy emancypacji smaku, które zbiegają się z negocjacjami granic sztuki, prowadzonymi po to, aby znalazło się w niej miejsce dla gotowania i zjadania” (s. 332). Celem przeglądu tekstów źródłowych jest ukazanie transformacji pojęcia żywienia – z czynności czysto fizjologicznej do ujmowania go jako elementu sztuki. W książce w syntetyczny sposób ukazane jest żywienie jako dzieło sztuki(cz)ki – od pojmowania jedzenia jako zaspokajania podstawowej potrzeby fizjologicznej w celu podtrzymania głównych czynności życiowych, przez znaczenie jedzenia w określaniu ról i pozycji jednostek, w tym w obejmowaniu władzy nad innymi, a także sobą, po ekspresję artystów w jedzeniu. Prezentowana w pracy analiza źródeł może służyć jako motywacja dla naukowców różnych dziedzin do stawiania własnych wniosków i konstruowania problemów badawczych.


Rozprawa, w której podjęta została trudna do uchwycenia problematyka, to wieloaspektowa, wszechstronna analiza interesującego tematu. Czytelnik otrzymuje obraz jedzenia jako sztuki w wielu perspektywach – od jedzenia jako czynności prozaicznej, dziejącej się co dzień, niejako z boku, przez jedzenie jako formę komunikatów poruszających zarówno osoby w bliskich relacjach, jak i odbiorców sztuki, po jedzenie jako narzędzie świętowania.

## Bibliografia

- Albala K.: *Routledge International Handbook of Food Studies*. London 2013.  
Ogden J.: *Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych*. Przeł. R. Andruszko. Kraków 2011.  
Wolf N.: *The Beauty Myth: How Images of Beauty are Used Against Women*. London 1990.

Anna Chmiel

Uniwersytet Wrocławski

 <https://orcid.org/0000-0002-6949-3937>