

(NIE)SMAK

w tekstach kultury
XIX–XXI wieku



WYDAWNICTWO UNIWERSYTETU GDAŃSKIEGO

(NIE)SMAK

w tekstach kultury
XIX–XXI wieku

(NIE)SMAK

w tekstach kultury

XIX–XXI wieku

Nie tylko o kulturze jedzenia i picia

pod redakcją

Barbary Zwolińskiej

Recenzja
prof. dr hab. Wojciech Józef Burszta

Redakcja wydawnicza
Agnieszka Kołwzan

Projekt okładki i stron tytułowych
Jakub Kozak

Na okładce wykorzystano zdjęcie Dimitrisa Vetsikasa
z zasobów Pixabay (na prawach wolnego dostępu – domena publiczna)

Skład i łamanie
Małgorzata Kostrzewska

Publikacja sfinansowana ze środków konferencji
„(Nie)smak w tekstach kultury XIX–XXI wieku.
Nie tylko o kulturze jedzenia i picia”

© Copyright by Uniwersytet Gdański
Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego

ISBN 978-83-7865-905-1

Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego
ul. Armii Krajowej 119/121, 81-824 Sopot
tel./fax 58 523 11 37, tel. 725 991 206
e-mail: wydawnictwo@ug.edu.pl
www.wyd.ug.edu.pl

Księgarnia internetowa: www.kiw.ug.edu.pl

Druk i oprawa
Zakład Poligrafii Uniwersytetu Gdańskiego
ul. Armii Krajowej 119/121, 81-824 Sopot
tel. 58 523 14 49; fax 58 551 05 32

Spis treści

<i>Barbara Zwolińska</i> Słowo wstępne	9
I. (Nie)smak dzieciństwa	
<i>Maria Janus</i> „Smacznego, proszę Wilka!” O zjadaniu się w dramaturgii dla dzieci i młodzieży	13
<i>Patrycja Pierzynka</i> Kulinarium w służbie dydaktycznej. Lekcje języka polskiego ze smakiem albo celebrowanie wspólnoty	22
<i>Yuliia Andriichuk</i> Antropomorfizacja jedzenia w kontekście mitologii współczesnej	33
II. Kultura (nie)smaku	
<i>Aleksandra Drzał-Sierocka</i> Powiedz mi, czego nie jesz, a powiem ci, kim jesteś. Tabu kulinarne: wprowadzenie do zagadnienia	47
<i>Ewa Rogowska-Cybulska</i> Warz, Sawo... Warz, Ewo... Motywy kulinarne w etymologiach ludowych nazw polskich miejscowości	59
<i>Grażyna Legutko</i> „Smak Jakuci mają mniej wyrobiony”. Spostrzeżenia i refleksje Wacława Sieroszewskiego	72
<i>Anna Pigoń</i> Wegetarianizm w stowarzyszeniu Eleusis. Historia, konteksty, funkcje	85
<i>Katarzyna Mróz</i> Wódka a sprawa polska w zwierciadle relacji prasowych Józefa Kujawskiego	96
<i>Anna Reglińska-Jemioł</i> Smakoszostwo i łapczywość jako kulturowy fenomen spektaklu codziennosci amerykańskiej (z zapisków międzykulturowych spotkań i relacji pamiętnikarskich)	109
<i>Magdalena Wójtowicz</i> Współczesna kobieta (nie)idealna	119

III. Uczta literacka

Dariusz Piotrowiak

- (Nie tylko) filomackie pochwały miodu – o „walce miodowej”
między Janem Czeczotem a Tomaszem Zanem 129

Magdalena Bizior-Dombrowska

- Dlaczego romantycy nie byli wege? 142

Aleksandra Wilkus-Wyrwa

- Książka kucharska Hanny Winsnes – przez żołądek...
na dywanik naturalistów 152

Barbara Wąsik

- Niesmak w małżeństwie, czyli o losie bohaterek powieściowych
polskich pisarek *minorum gentium* przełomu XIX i XX wieku 166

Agata Zielińska

- Jeść jak Inny. O jedzeniu we włoskiej literaturze migracyjnej 181

IV. Na polskim stole

Barbara Zwolińska

- Przy „wspólnym” stole z *Pułapką* Tadeusza Różewicza
(z rzutem oka na *Odejskie Głodomora* i *Wyszedł z domu*) 190

Krystian Maciej Tomala

- Przy (wspólnym) stole. Kulinarium jako stereotypowe spoiwo
stosunków międzyludzkich na przykładzie
Szopki Zośki Papużanki 204

Matylda Zatorska

- Trawienie czasu, smakowanie życia.
Smaki i niesmaki w pisarstwie Krzysztofa Vargi 225

Marcin Wojciechowski

- Szlakiem kulinarnych opowieści Michała Witkowskiego 239

Dorota Kulczycka

- Jakimi filmami kar mią się bohaterki prozy Jakuba Żulczyka?
Kino „kobiece” w literaturze niekobiecej 248

V. Po(d)miot sztuki

Krystyna Modrzejewska

- Potęga wstępu w wybranych utworach
literatury francuskiej XX wieku 262

Barbara Świąder-Puchowska

- „Przyjemnego rzygania i do zobaczenia”.
O jedzeniu i wydalaniu w dramatach Hanocha Levina 271

Helena Hejman

- Grochowiak: śledź i garkuchnia,
czyli rzecz o perwersjach płci oraz podniebienia 280

Anna Nadrowska

- „Podglądanie Tej z kosą przez dym zamknięty
na obwodzie wędlin”. Poezja z zakładów mięsnych:
casus Stanisława Kałuckiego 290

Aleksander Wandtke

- Figura abiektu w *Ciele obcym* Rafała Ziemkiewicza 300

Magdalena Basińska

- O rzeczach używanych – między fascynacją, pożądaniem a odrazą.
Rozważania na podstawie *Złego* Leopolda Tyrmanda
i *Taksimu* Andrzeja Stasiuka 312

Kamil Barski

- Naturalizm w *Innej duszy* Łukasza Orbitowskiego 325

- Indeks osób 345

Słowo wstępne

Brytyjski dziennikarz Paul Levy zauważył, że „badania nad jedzeniem są jeszcze w powijakach, więc byłoby głupotą próbować je definiować lub w jakikolwiek sposób ograniczyć, ponieważ temat, dyscyplina lub metoda, którą dziś wykluczamy, może być jutro idealna”¹. Niemniej jednak niezwykle dziś popularne *food studies* nie ograniczają się tylko do tematyki związanej z jedzeniem, jego produkcją, walorami estetycznymi i konsumpcją, rozwijając się dynamicznie jako nauki społeczno-humanistyczne zajmujące się krytycznymi badaniami dotyczącymi między innymi związków jedzenia z historią, sztuką, nauką i społeczeństwem. Ta interdyscyplinarna dziedzina, łącząca antropologię, socjologię i filozofię jedzenia z antropologią zmysłów i ekonomią dobrobytu, wkraczająca też w obszary wiedzy popularnonaukowej, zajmuje uwagę zarówno filozofów i historyków sztuki, jak też psychologów, antropologów kultury i socjologów. Wspomniana różnokierunkowość jest bez wątpienia atutem, czyniącym dociekania nad antropologią jedzenia niezwykle interesującymi, stale też rozszerzającymi obszary eksploracji oraz stosowane metody i narzędzia badawcze, wśród których ważne miejsce zajmują badania jakościowe oraz pytania o etyczne wymiary jedzenia, jego wpływ na środowisko, tradycje z nim związane, przyzwyczajenia i tabu kulinarne. Nie mniej zajmujące okazują się dociekania nad związkami jedzenia z miejscem, jego mapowanie, ujmowane w pojęciu *foodscape* sformułowanym w latach 90. XX wieku. Rozwój antropologii jedzenia jako jednej z subdyscyplin antropologii społecznej, zajmującej się badaniem pożywienia w kontekście kulturowym oraz wyjaśnianiem zależności pomiędzy jedzeniem a zachowaniem ludzi, był bez wątpienia skutkiem ogólnospołecznego zainteresowania problemami powstałymi w wyniku pojawienia się nowych technologii żywienia, upowszechnienia nawozów sztucznych i GMO.

Antropologia jedzenia, łącząc się z innymi dziedzinami nauki, takimi jak: historia i socjologia jedzenia, wspomniane *food studies* czy antropologia zmysłów, wkracza zatem na coraz szersze pola badawcze, wśród których ważne wydają się nie tylko odpowiedzi na pytania, co i jak oraz dlaczego ludzie jedzą (bądź nie jedzą, czyli, co stanowi tabu pokarmowe i wiąże się z zakazem konsumpcji), ale też, jakie są sposoby, miejsca i towarzystwo, w którym posiłek się spożywa, a także jaka jest wartość, którą nadaje się tym wszystkim czynnikom, składającym się na sytuację

¹ Cyt. za: *Food Studies*, https://pl.wikipedia.org/wiki/Food_Studies [dostęp: 16.04.2019].

konsumpcyjną. Pożywienie straciło więc swą neutralną czy przezroczystą funkcję, konotując znaczenia w obszarze polityki, rytuału, płci, produkcji i dystrybucji, rzutując niemalże na wszystkie sfery życia społecznego, wyznaczając mody, style zachowań i zwyczaje.

Niewątpliwie zainteresowanie jedzeniem towarzyszyło antropologii od początku powstania tej dyscypliny i wiązało się z badaniami nad rozwojem oraz ewolucją poszczególnych społeczności zajmujących różne regiony świata. Już pierwsi badacze, antropologowie jedzenia, do których zalicza się francuskiego prawnika Anthelme'a Brillat-Savarina, autora anegdotyczno-filozoficznego dzieła *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej* (1825), próbowali ująć historię kultury kulinarnej, zmieniającej się na przestrzeni dziejów, skutkującej odmiennymi zwyczajami, tak różnymi jak uczyty greckie i rzymskie, zwyczaje barbarzyńców czy nawyki kulinarne Francuzów. Brillat-Savarin wprowadził pojęcie gastronomii, rozumiejąc je szeroko jako wiedzę o wszystkim, co ma związek z człowiekiem jako istotą odżywiającą się². Uczynił też rozróżnienie pomiędzy potrzebą a przyjemnością jedzenia, zauważając, że pierwszej z nich towarzyszy apetyt naturalny, druga zaś związana jest z apetytem na przepych.

Zasadnicze znaczenie dla ustaleń współczesnej antropologii jedzenia miały spostrzeżenia strukturalisty Claude'a Lévi-Straussa, zawarte w artykule *Trójkąt kulinarny* (1965)³, a oparte na opozycjach trójkątne pole semantyczne (z trzema kategoriami posiłków, poddanych wartościowaniu: surowych, warzonych – tych dodatkowo dzielonych na pieczone, gotowane i wędzone, zepsute) miało obrazować przejście człowieka od natury do kultury. Według Lévi-Straussa zaproponowane opozycje binarne, związane z rodzajem jedzenia (nieprzetworzone – przetworzone, surowe – warzone oraz pieczone – gotowane), oddają istotę ewolucji człowieka od natury do kultury, a jednocześnie odpowiadają opozycji natura i kultura.

W nurcie dociekań zapoczątkowanych przez Lévi-Straussa pozostawała Mary Douglas, autorka książki *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, w której jeden z rozdziałów (*Odszyfrowanie posiłków*)⁴ poświęciła analizie znaczeń nadawanych posiłkom, między innymi konotacji wynikających ze spożywania posiłków i wiążących się z określonymi schematami społecznymi, pozycją w grupie i sposobami podtrzymywania bliskich relacji. Jej badania objęły również problem tabu pokarmowego, a nawiązaniem do opozycji binarnych Lévi-Straussa w jej przypadku był podział pożywienia na posiłki i napoje. Interesującą konstatacją jest także postrzeganie posiłku jako schematu wyznaczającego granicę pomiędzy porządkiem a nieporządkiem.

² A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, tłum. J. Guze, Warszawa 1997, s. 167–191.

³ C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny* [w:] *Antropologia ciała: zagadnienia i wybór tekstów*, red. A. Mencwel, Warszawa 2008.

⁴ Zob. M. Douglas, *Odszyfrowanie posiłku* [w:] *też*, *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, tłum. E. Klekot, Kęty 2007.

W 1984 roku, niejako na fali rosnącego w latach 80. zainteresowania jedzeniem, spowodowanego narodzeniem się nowej klasy średniej oraz wzrostem znaczenia konsumpcji w Europie Zachodniej i Ameryce Północnej, ukazał się artykuł Pierre'a Bourdieu *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*⁵, w którym autor skupił się na sensorycznych aspektach jedzenia, istotnych zwłaszcza w odniesieniu do zjawiska habitusu. Badacz postrzega tzw. gust smakowy jako część kapitału kulturowego, element różnicujący w systemie klasyfikacji społecznej, wyrażający się w warunkach życia określonej grupy.

Kategoria smaku, ściśle związana z badaniami nad jedzeniem i zanalizowana obszernie w pracy *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*⁶, była przedmiotem refleksji w estetyce filozoficznej XVIII i XIX wieku, głównie za sprawą *Krytyki władzy sądzienia (Kritik der Urteilstkraft, 1790)* Immanuela Kanta⁷, który kategorię smaku postrzegał jako warunek możliwości orzekania o pięknie oraz jego kontemplowania. Od tego czasu pojęcie to od czysto estetycznego znaczenia ewoluowało w kierunku sensorycznego, stając się kategorią przydatną do opisu wielu różnorodnych zjawisk społecznych i kulturowych, między innymi pozwalając spojrzeć na relacje międzyludzkie i szerzej – na kulturę poprzez pryzmat smaku. Preferencje oraz praktyki kulinarne, zwyczaje i celebracje (takie chociażby jak post i karnawał) określają bowiem charakter więzi społecznych, prowadząc niejednokrotnie do ścierania się różnych stanowisk, tendencji i wartości, umożliwiając też diagnozowanie charakteru współczesnej kultury i cywilizacji, określanych przez tradycję i nowoczesność, globalność i lokalność, konsumpcjonizm i ascezę.

Niesłabnące zainteresowanie problematyką szeroko rozumianego (nie)smaku, wieloaspektowość tego zagadnienia oraz jego złożoność stanowią wciąż pretekst do nowych i nowatorskich odczytań tekstów kultury, zarówno starszych, XIX-wiecznych, jak również najnowszych, inspirując do oglądu i dyskusji między innymi podczas spotkań konferencyjnych, sympozjów czy też w publikacjach naukowych.

Takie zadanie, czyli wymianę myśli, doświadczeń, a przede wszystkim najnowszych wyników badań dotyczących szeroko pojmowanego (nie)smaku, postawili przed sobą również organizatorzy konferencji „(Nie)smak w tekstach kultury XIX–XXI wieku. Nie tylko o kulturze jedzenia i picia”, zapraszając do współudziału literaturoznawców, językoznawców, antropologów, kulturoznawców, psychologów, filmoznawców, teatrologów, medioznawców, teologów oraz innych znawców tematu z różnych ośrodków naukowych. Konferencja miała charakter interdyscyplinarny i komparatystyczny. Zaznaczona w tytule kategoria (nie)smaku interesowała uczestników spotkania w różnorodnych aspektach, między innymi kulturowym, obyczajowym, estetycznym, etycznym, antropologicznym. Podczas dwudniowych

⁵ P. Bourdieu, *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Cambridge 2000.

⁶ Zob. *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, red. U. Jarecka i A. Wiczorkiewicz, Warszawa 2014.

⁷ Zob. I. Kant, *Krytyka władzy sądzienia*, tłum. oraz opatrzył przedm. i przypisami J. Gałęcki, tłum. przejrzał A. Landman, Warszawa 1986.

obrad podjęto refleksję i zainicjowano szereg dyskusji między innymi nad kwestiami praktyk kulinarnych i konsumpcyjnych, zmiennych w czasie i przestrzeni zwyczajów i mód żywieniowych, kulturowej funkcji jedzenia i picia, obecności konsumpcji w rytuałach i kontekstach religijnych, estetyki jedzenia, przestrzeni smaku i niesmaku, wstrętu i obrzydzenia, obszarów tabu i kultury powściągliwości. Namysł nad szeroko rozumianą antropologią jedzenia pobudzał do refleksji historycznoliterackiej nad inspiracjami kulinarnymi w literaturze i sztuce, w tym również zachęcał do oglądu kulinarnych preferencji bohaterów literackich, smaku uczuć i emocji oraz jedzenia rozumianego jako metafora. Nie mniej interesujące wydało się postrzeganie jedzenia jako narzędzia komunikacji czy też elementu i znaku tożsamości, zwłaszcza tożsamości ponowoczesnej, określającej społeczeństwo konsumpcyjne, karmiące się nadmiarem, przesytem wrażeń i emocji, pochłaniające jedzenie, traktowane niejednokrotnie jako presja i opresja, w sposób nieumiarkowany trwoniące dobra materialne, ale też bezrefleksyjnie i powierzchownie konsumujące kulturę, zwłaszcza tę w uproszczonym, masowym wydaniu. Zaburzenia odżywiania, takie jak bulimia i anoreksja z jednej strony, z drugiej zaś nieumiarkowanie w jedzeniu i picciu, prowadzące do obżarstwa i alkoholizmu, okazały się zagadnieniem tyleż somatycznym, co psychologicznym, określając sytuację współczesnego człowieka-konsumenta.

Książka, którą oddajemy w ręce czytelników, jest pokłosiem obrad i dyskusji, toczących się na Wydziale Filologicznym Uniwersytetu Gdańskiego 7 i 8 września 2018 roku. Mamy nadzieję, że publikacja stanie się inspiracją do dalszej pogłębionej refleksji nad zaprezentowanymi w niej zagadnieniami.

Barbara Zwolińska

I. (Nie)smak dzieciństwa

Maria Janus
Uniwersytet Łódzki

„Smacznego, proszę Wilka!” O zjadaniu się w dramaturgii dla dzieci i młodzieży

Dramaturgia dla młodego widza przeżywa w ostatnich latach renesans. Powstają teksty nowe, osadzone we współczesności i dotyczące aktualnych problemów. Wbrew temu stwierdzeniu na ogół nie zrywają z baśniowymi schematami – dobrze znanymi odbiorcom (zarówno dzieciom, jak i ich opiekunom – prowadzącym najmłodszych do teatru). Część dramatów to aktualizujące przepisywania klasycznych baśni Jacoba i Wilhelma Grimmów czy Hansa Christiana Andersena, inne to nowe baśnie wykorzystujące dawne schematy fabularne i typowe postaci. Ich autorzy często podejmują świadomą grę z tradycją – zmieniają perspektywę, łamią stereotypy i drwią z przyzwyczajzeń odbiorców. Tutaj Królowny wychodzą za brzydkich rycerzy albo same zamykają się w wieżach, Smoki są jaroszami, a Straszna Czarownica jest pomocną i serdeczną osobą. Powstają teksty zabawne, ale bogate w treści. Ich odbiór sprawia przyjemność i dzieciom, i dorosłym.

W mitologiach i baśniach pojawia się wiele stworzeń, które stanowią zagrożenie ze względu na to, że mogą pożreć człowieka bądź inną, słabszą od siebie istotę. Czynność tak podstawowa jak jedzenie pojawia się w kulturze w rozmaitych kontekstach, charakteryzując się głęboką symboliką. Nic więc dziwnego, że również w teatrze dla młodego widza uwidacznia się ona w różnorodny sposób. Odżywianie się, jako nieodłączny element życia, konieczny do wzrostu i rozwoju, może się stać metaforą rozwoju duchowego i dorastania. Omawiając to zagadnienie, posłużę się następującymi przykładami: olbrzymia zjadającego ludzi (najchętniej dzieci), dwoma dotyczącymi smoków oraz dwoma dotyczącymi drapieżnych psowatych – lisa i wilków. Nie wyczerpuje to oczywiście wszystkich baśniowych możliwości – tu przykładem są: Baba Jaga tucząca Jasia i Małgosię, by byli zdadni do zjedzenia, czy wieloryb połykający Pinokia. Te motywy nadal pojawiają się we współczesnym teatrze, są jednak stosunkowo bliskie klasycznym schematom. Bycie niejadkiem jest z kolei tematem popularnym w spektaklach skierowanych do widzów najmłodszych (w wieku od 6 miesięcy do 3 lat).

Francuska dramatopisarka Suzanne Lebeau w swoim dramacie *Olbrzymek* łączy opowieść o dorastaniu dziecka z mitem o olbrzymach. Olbrzymy występują w wierzeniach staroindyjskich, Biblii oraz mitologiach: grecko-rzymskiej, germańskiej, słowiańskiej, fińskiej i tatarskiej¹. Są też bohaterami literatury, zwłaszcza fantastycznej. Przypisywano im różne właściwości: bywają dobre, dzielne, pomocne, ale trafiają się także osobniki głupie, złośliwe i źle nastawione wobec ludzi. Bohater Lebeau – Olbrzymek – ma sześć lat, jego mama jest człowiekiem, wychowuje synka bez ojca (jak dowiadujemy się z dramatu – olbrzym). Dobra i troskliwa Matka pragnie, żeby syn uniknął nieszczęść związanych z byciem półolbrzymem:

MATKA OLBRZYMKA:
 Mego synka Olbrzymka
 mlekiem karmiłam...
 Marchewką i groszkiem
 ziołami
 i konfiturą z róż.
 Nie zna zapachu krwi.
 W rękach nigdy nie trzymał kości
 nawet kruchych kości kurczaka.
 Nie zna smaku surowego mięsa.
 Jest gotów, by iść do szkoły
 tak bardzo chce nauczyć się czytać².

Sześciolatek przyjmuje imię Szymon, bo każde dziecko w szkole ma jakieś imię. Usłyszał je, gdy Mama wypowiadała je przez sen – jak dowiadujemy się później, wypowiadała imię Ojca Olbrzymka, nieobecnego w ich życiu. Mimo wszelkich starań Mamy chłopiec zaczyna przejawiać cechy typowe dla olbrzymy – coraz bardziej interesuje się zwierzętami, stanowią dla niego coraz większą pokusę. Matka przestrzega: „nie pozwól się uwieść czerwieni”³. Czerwień, kolor krwi, niepokoi Matkę tak bardzo, że prosi nauczycielkę syna o to, żeby nie nosiła czerwonej sukienki. Kobieta posadziła wokół domu drzewa, których liście nie czerwienią się jesienią, a w jej ogrodzie nie rosną żadne czerwone owoce i warzywa. W tekście dramatu pojawia się wiele informacji o warzywach z ogrodu – opisów bardzo sensualnych, przemawiających do wyobraźni. Nie mniej zmysłowe jest odkrycie koloru i smaku krwi, którego Olbrzymek przypadkowo dokonuje. Zaniepokojona matka dopytuje, co jadł w drodze ze szkoły, na co chłopiec odpowiada uspokajająco: „Ssałem liście mięty, jadłem słodkie owoce morwy i jeżyny”⁴. Mama jednak już wie: „To

¹ Por. W. Kopaliński, *Olbrzymy* [w:] tegoż, *Słownik mitów i tradycji kultury*, wyd. 6, Warszawa 2000, s. 786–787.

² S. Lebeau, *Olbrzymek*, tłum. E. Umińska, „Nowe Sztuki dla Dzieci i Młodzieży” 2015, z. 38, s. 9.

³ Tamże, s. 11.

⁴ Tamże, s. 13.

nie zapach lasu ńęci cię synku, to zapach rannego wilka⁵. Istotnie, Olbrzymek odkrywa zapach i smak krwi, co powoduje, że już nie chce jeść warzyw. Poznaje historię swojego Ojca: to, jak zawarli znajomość jego rodzice, i wielką tragedię, która zdarzyła się pomimo ich miłości. W tajemniczych okolicznościach zginęło kolejno sześć ich córek. Olbrzym Ojciec zrozumiał, że to on jest temu winny. Oddalił się od rodziny, by podjąć trzy próby, które miały wyleczyć go z potrzeby jedzenia ludzkiego mięsa. Wszystkie oparte były na jakiejś formie postu:

Czas od wschodu do wschodu słońca muszę spędzić zamknięty z białym kogutem i odrobiną wody. Jeśli o świcie dnia następnego kogut zapieje, to znak, że pierwsza próba jest udana. [...] Muszę przeżyć siedem dni w zamknięciu [...] z wilkiem, odrobiną warzyw i kilkoma dzbankami wody. Jeśli po siedmiu dniach wygłodzony wilk ucieknie do lasu, próba będzie udana. [...] Olbrzym zamknięty sam na sam z jakimś dzieckiem musi przetrwać cały cykl księżyca⁶.

Olbrzymek postanawia iść w ślady Taty – chce wyleczyć się z pociągu do ludzkiego mięsa. Pomimo trudności udaje się mu przejść pomyślnie przez próby, nawiązuje też kontakt z Ojcem.

Jedzenie w dramacie *Olbrzymek* jest ważnym elementem – Matka okazuje troskę o rozwój syna, dbając o jego dietę, a nawet próbuje regulować nią jego najgłębsze popędy. Również zmiana zainteresowań kulinarnych Szymona świadczyła o jego dorastaniu i dochodzeniu do głosu skrywanych dotąd ciągót. Prawdziwa natura bohatera – bycie olbrzymem jedzącym ludzkie mięso – jest jego ułomnością, pokonaną jednak przez siłę charakteru – umiejętność długotrwałego odmówienia sobie pożywienia.

Mniej dramatyczne perypetie przedstawione są w dramacie Izabeli Degórskiej *Wszystkie smoki o tym wiedzą*. Wynika to także z faktu, że jest to tekst skierowany do młodszych dzieci – Katalog „Nowych Sztuk dla Dzieci i Młodzieży” dedykuje tekst Degórskiej grupie wiekowej 6–12 lat, zaś dramat Lebeau dzieciom powyżej 10 roku życia⁷. Odbiorca *Wszystkich smoków...* dowiaduje się szybko, że smocza dieta zmieniła się w stosunku do tej znanej z klasycznych opowieści o smokach. Jesteśmy świadkami dialogu:

MAMA-SMOK: Pewnie jesteś głodny

HIERONIM: Tak, teraz czuję, że jestem głodny. Zjadłbym nawet rycerza z kopytami! (klepie się po brzuchu)

MAMA-SMOK: Fe, synku! Rycerze są niezdrowi. Pamiętaj, nigdy nie połykaj rycerzy, bo ci zardzewieją w brzuchu⁸.

⁵Tamże, s. 19.

⁶Tamże, s. 29–30.

⁷Por. *Wszystkie smoki o tym wiedzą*, oprac. M. Robińska, <http://www.nowesztuki.pl/sztuka/wszystkie-smoki-o-tym-wiedza/> [dostęp: 6.09.2018] oraz *Olbrzymek*, oprac. I.B. Nowacka, <http://www.nowesztuki.pl/sztuka/olbrzymek/> [dostęp: 6.09.2018].

⁸I. Degórska, *Wszystkie smoki o tym wiedzą*, „Nowe Sztuki dla Dzieci i Młodzieży” 2001, z. 18, s. 97–98.

Po tych słowach Mama daje synkowi jabłko. Smoczek Hieronim myśli, że to królowna, bo te są podobno smaczniejsze od rycerzy. Próbuje być takim smokiem, jakiego znamy z literatury. Jednak na obiad ma być „Wąż w galarecie i pyszna zupka z muchomorów”⁹, a nie księżniczka lub choćby kmiecie i owce. Kiedy indziej Mama daje synowi: „Pyszną, ognistą paprykę. Piecze w język, jakby piorun strzelił”¹⁰, która razem z muchomorami i pieprzem ma być pomocna w nauce ziania ogniem. Hieronim, jak każde dziecko (jak widać nie tylko ludzkie), wolałby budyń albo czekoladę.

To nie jedyne przełamania stereotypów w omawianym dramacie. Czarny Rycerz – łowca smoków – boi się ich. Jego towarzysz – Biały Koń – wypomina mu: „Ostatnio zgubiłeś zbroję jak uciekałeś! Wstyd mi za ciebie było. Wiesz jak się smoki ze mnie śmiały, kiedy po nią wróciłem?”¹¹ Koń buntuje się też, gdy okazuje się, że Rycerz próbuje zabić malutkiego Hieronima, smoka, który nie „porywa królewien, pali zbóż i straszy ludzi”¹². Więcej, w świecie przedstawionym przez Izabelę Degórską smoki są pożyteczne, istnieją po to, by chronić las: „do naszego lasu złazi się pełno szkodników: bazyliuszki, szarańcza, drwale, rycerze”¹³.

Hieronim zachowuje się jak zwykle dziecko – jest ciekawy świata, łatwo ulega namowom Gnoma, by wyjść z domu i odkrywać otoczenie. Bardzo chce się uczyć, np. ziać ogniem, i przede wszystkim – chce być wreszcie uznany za dużego smoka. Dorosłość kojarzy mu się tylko dobrze. Jedzenie jest ważnym elementem w życiu każdego dziecka – tak jak w życiu Hieronima. Ciągłe poznaje nowe smaki (także warzyw i owoców!), o co dba jego Mama. Takie treści w utworze skierowanym do dzieci mają oczywisty walor pedagogiczny.

Smok w wielokrotnie nagradzanym i realizowanym dramacie Marty Guśniowskiej *Baśń o Rycerzu bez Konia* ma bardziej tradycyjne upodobania kulinarne. Nie zostają one jednak zaspokojone:

SMOK: A cóż to moje smocze oczy widzą? Czyżby moje ulubione danie? „Rycerz na Koniu?”

KOŃ: Hik!

SMOK: Ale nie! To przecież danie niepełne. To tylko „Koń bez Rycerza”. No to się nazywa mieć pecha! A już prawie miałem swój obiad. Ech, te dzisiejsze czasy... A ty? No nie trzęs się tak już ze strachu. Przecież cię nie zjem. Powiedz lepiej, co zrobiłeś z Rycerzem.

KOŃ: Z Rycerzem? Hik! Właśnie, że nic.

SMOK: Nic?

KOŃ: Nic. Nic nie zrobiłem, ponieważ nigdy go nie miałem. Hik!

⁹ Tamże, s. 99.

¹⁰ Tamże, s. 115.

¹¹ Tamże, s. 107.

¹² Tamże, s. 109.

¹³ Tamże, s. 116.

Recenzowana książka udanie wpisuje się w coraz szerszy nurt opracowań, dla których osią, pretekstem i głównym tematem jest antropologicznie rozumiana kategoria „pożywienia” oraz związane z nią konotacje. Po latach dość swoistego negliżowania problematyki jedzenia jako ważnego, ale „przezroczyściego”, elementu kultury i wpisywania jej przede wszystkim w kontekst sfery techniczno-użytkowej (materialnej) od dwóch przeszło dekad *food studies* stają się pełnoprawną dziedziną nauk humanistycznych i społecznych – przede wszystkim socjologii, antropologii społeczno-kulturowej i kulturoznawstwa.

W wypadku recenzowanej książki kontekstem znaczeniowym dla wspomnianej kategorii „konsumpcji” stało się inne jeszcze pojęcie, jakim jest „smak” i kulturowo zróżnicowane odczucia, które budują, opozycyjne wobec niego, ale odeń jednocześnie zależne, doświadczenia niesmaku, obrzydzenia, wyparcia czy oporu. Poddane dzisiaj krytyce, jako kategoria zbyt intelektualna, pojęcie smaku nadal nam towarzyszy w przestrzeni kulturowo-społecznej, co więcej – jest przenoszone na coraz szersze obszary, z którymi wcześniej nie było kojarzone.

Redaktorka książki oraz piszący w niej autorzy i autorki poszli tym właśnie tropem, proponując najszersze z możliwych ujęcie (nie)smaku w kulturze, a właściwie w zachowanych i ciągle powstających jej tekstach, które bezpośrednio bądź w sposób bardziej zawoalowany dotyczą tej estetycznej kategorii, będącej w istocie kluczem (jednostkowym i zbiorowo podzielanym) oceniania pewnych kulturowych wartości.

Po lekturze całego tomu odnosi się wrażenie, że zakładana jako cel interdyscyplinarność rozważań obecna jest w tekstach przede wszystkim na poziomie intertekstualnych odwołań, skojarzeń i tropów. Zdecydowanie dominuje perspektywa literaturoznawcza i kulturoznawcza, a inne są wspomniane i sygnalizowane. Tym samym można ten tom potraktować jako „rozpoznanie bojem” – wskazanie na obszary możliwej eksploracji i dalszych poszukiwań. Niemniej już to, co książka zawiera, czyta się z satysfakcją i podziwem dla autorów i autorek.

Z recenzji prof. dr. hab. Wojciecha Józefa Burszty