

Richard Shusterman

Florida Atlantic University, Boca Raton

Somaestetyka i gastronomia Kilka myśli o sztuce jedzenia*

Abstrakt: Rozpatrując estetykę gastronomii, można skupić się na co najmniej trzech odrębnych, choć powiązanych nawzajem elementach. Pierwszym są złożone procesy, doświadczenia i względy (cele i kryteria) przygotowywania pożywienia, do których zaliczyć można dbałość o sposób podawania jedzenia na talerzu i stole. Drugim elementem są obiekty spożywcze, jako takie, rozważane pod kątem swych własności — nie tylko w sensie właściwości odbieranych przez różne narządy zmysłów, lecz także w sensie szerszych społecznych i symbolicznych znaczeń pokarmów, a wśród nich ich wartości odżywczych. Trzecim elementem są rozmaite procesy składające się na konsumpcję pożywienia. Ten trzeci wymiar gastronomii dotyczący spożywania jedzenia można rozumieć jako sztukę jedzenia w bardziej specyficznym sensie (węższym od ogólnego pojęcia sztuki gastronomicznej). To na sztuce jedzenia właśnie skupia się mój artykuł.

Co odróżnia zwykły akt jedzenia od sztuki jedzenia? Jakie cechy musi mieć podmiot praktykujący jedzenie jako wyrafinowaną sztukę i jakim wartościom służy sztuka jedzenia? Jakie elementy przynależą do sztuki jedzenia i w jakie sposoby sztuka ta angażuje somatyczny podmiot, wymagając somatycznych umiejętności i wrażliwości? Jak do lepszego zrozumienia sztuki jedzenia może przyczynić się somaestetyka? W moim artykule staram się odpowiedzieć na te pytania.

Słowa-klucze: somaestetyka, gastronomia, jedzenie, sztuka, zmysły, postawa, ruch, czas, uważność, przyjemność

W rozważaniach nad estetyką gastronomii można skupić się na co najmniej trzech odrębnych, choć ściśle wzajemnie powiązanych, a czasem też zazębiających się wymiarach. Na pierwszy składałyby się rozmaite, często złożone procesy, metody, cele, kryteria i doświadczenia związane z przygotowaniem jedzenia i napojów. Można by tu uwzględnić jeszcze sposób podania potraw i napitków (wraz z niezbędnymi przyborami, takimi jak zastawa i sztucce). Ten wymiar mo-

* Artykuł umieszczony w: R. Shusterman, *Somaestetica e gastronomia: riflessioni sull'arte di mangiare*, [w:] *Cibo, estetica e arte: convergenze tra filosofia, semiotica e storia*, red. N. Perullo, Pisa 2014, s. 47–57. Przekładu dokonano z wersji angielskiej.

glibyśmy nazwać „sztuką kucharską” (*art of cuisine*) i wyszczególnić w nim przygotowanie jedzenia i jego podawanie. Drugi poziom estetycznych badań i omówień skupiałby się na produktach spożywczych samych w sobie i obejmowałby ich właściwości istotne dla estetycznego doświadczenia i sądu. Do właściwości tych należałyby nie tylko cechy formalne i wrażeniowe tych jadalnych obiektów dostępne smakowi, zapachowi i innym zmysłom mającym udział w obiorze i ocenie jedzenia, lecz także szersze symboliczne i społeczne znaczenia różnych pokarmów, a wśród nich znaczenia dotyczące się zarówno ich własności odżywczych, jak i ich ważkości. Ten wymiar gastronomii moglibyśmy nazwać sztuką odbioru i krytyki jedzenia (*art of food appreciation and criticism*). Poza książkami kucharskimi większość piśmiennictwa na temat jedzenia wydaje się reprezentować ten właśnie gatunek. Wielu ludzi znajduje przyjemność w lekturze tekstów o jedzeniu i oglądaniu potraw (w czasopismach lub na ekranie), niekoniecznie spożywając przedstawione dania i napoje, a już na pewno ich nie przygotowując.

Istnieje jednak jeszcze trzeci wymiar gastronomii, który obejmuje różne procesy i godne przemyślenia względy wiążące się z samym przyswajaniem jedzenia i picia przez ciało. Zainteresowanie tym, jak jemy i pijemy, w odniesieniu do trybów i sposobów przyswajania pokarmu można uznać za sztukę jedzenia (*art of eating*) w węższym, ściślejszym lub dokładniejszym sensie. W niniejszym artykule skupiam się na tym ściślejszym sensie, który jest szczególnie istotny dla projektu somaestetyki — projektu krytycznego badania i melioratywnej pielęgnacji świadomego, czującego ciała (czyli somy) stanowiącego medium postrzegania oraz przestrzeń kreatywnego tworzenia siebie¹. Nie chciałbym rozszerzać tego ścisłego sensu sztuki jedzenia, czyli spożywania, również na trawienie, które standardowo definiuje się jako proces mechaniczny i chemiczny, podczas gdy sztuka, szczególnie w jej estetycznym znaczeniu, wymaga przemyślanego wyboru, sądu lub refleksji². Sztuka jedzenia w zdefiniowanym tutaj ścisłym sensie nadal pozostaje na tyle pojemna, że stanowić może bogate pole badań gastronomicznych oraz z całą pewnością oddziałuje na dwa pozostałe obszary gastronomii, tak jak wpływa i na trawienie. Skupiam się tu na tym konkretnym wymiarze jedzenia, gdyż należy poświęcić mu więcej uwagi, aby badania nad nim sięgnęły poziomu zaawansowania studiów nad pozostałymi dwoma wymiarami estetyki gastronomicznej: przygotowaniem jedzenia i wartościującym obiorem jedzenia. Najbardziej wnikliwi autorzy piszący o gastronomii odnosili się czasem do tego trzeciego wymiaru, zaniebdywali oni wszakże niektóre z jego zasadniczych aspektów, których doniosłość pragnę naświetlić poniżej.

¹ Dokładniejszy opis somaestetyki można znaleźć w R. Shusterman, *Świadomość ciała. Dociekania z zakresu somaestetyki*, przeł. S. Stankiewicz, W. Małecki, Kraków 2010.

² Nie sugeruję tu jednak bynajmniej, że trawienie nie zasługuje na analizę z perspektywy somaestetycznej. Niedawna publikacja w języku niemieckim zamieszcza interesujące omówienie somaestetyki trawienia. Zob. C. Denker, *Unterscheidungen von Freud zu Shusterman*, [w:] *idem, Vom Geist des Bauches: Für eine Philosophie der Verdauerung*, Bielefeld 2015, szczególnie s. 459–464.

Przed wszystkim należy odróżnić sztukę jedzenia od samego aktu jedzenia. Jedzenie może być nawykowym zaledwie zachowaniem powodowanym instynktem — przyswajaniem pokarmu i napoju w sposób całkowicie bezmyślny, automatyczny i prymitywnie niewrażliwy. Pochłanianie produktów jadalnych pod wpływem głodu lub pragnienia w celu błogiego posilenia się to najbardziej podstawowe zachowanie wspólne także innym zwierzętom, choć właściwa człowiekowi forma jedzenia różni się od zwierzęcych, gdyż dogłębnie kształtuje ją kultura. Wpływ kultury zaś to znacznie więcej niż po prostu typowe dla człowieka gotowanie, które odnosi się zresztą do przygotowywania i podawania jedzenia raczej niż do jego spożywania. Posługująca się językiem kultura ludzka umożliwia nam nazwanie lub określenie tego, co jemy, a zatem pozwala nam lepiej wybrać, opisać, nabyć i krytycznie ocenić pożywienie, a w konsekwencji także ująć przyswajanie go w zorganizowaną, uporządkowaną formę lub sekwencję, która przydaje znaczenia aktowi jedzenia. Już samo pojęcie językowo zdefiniowanych posiłków (np. śniadanie, obiad i kolacja), jakże odmienne od bezładnego żerowania i żywienia się, uwyrażnia sposób, w jaki kultura odciska się na naszych sposobach jedzenia. To samo odzwierciedlają również językowo sformułowane pojęcia ustalonej kolejności dań (np. przystawka, pierwsze danie czy deser) oraz rozróżnienie na danie główne i dodatki, nadające strukturę doświadczeniu jedzenia. W wypadku zwierząt zjadaniu pożywienia najwyraźniej brakuje takiego uporządkowania, struktury i znaczenia, w związku z czym niektórzy teoretycy skłonni są uważać, że zwierzęta nie jedzą, tylko po prostu się żywią. Historia dawno już uznała, że znakiem świadczącym o przejściu ze stanu zwierzęcości czy dzikości do kultury ludzkiej jest opanowanie umiejętności jedzenia. W starożytnym eposie *Gilgamesz* dziki Enkidu (wychowujący się od urodzenia pośród zwierząt) nie umiał jeść chleba, póki nie został nauczony tej sztuki (przez kurtyzanę, która pokazała mu też, jak ludzie uprawiają miłość).

Gdy Brillat-Savarin, wybitnie inteligentny twórca nowoczesnej gastronomii, stwierdza, że „zwierzęta się wypasają; człowiek je; ale umie jeść tylko człowiek inteligentny”³, wskazuje on na kolejne rozróżnienie. Wyćwiczenie podstawowych ludzkich praktyk jedzenia dzięki akulturacji oraz pamięci mięśniowej to jedno, czym innym zaś jest opanowanie tajników znacznie głębszej umiejętności jedzenia, która wymaga inteligencji, wyrafinowanej wrażliwości oraz skupionej refleksji nad własnościami i efektami (zarówno smakowymi, jak i odżywczymi) danych żywieniowych opcji, preferencji i nawyków. Smakosze należą oczywiście do tej wyższej klasy jedzących, która posiadała refleksyjną wiedzę na temat jedzenia i umie ją wymownie wyrażać. Zaproponowałbym jeszcze jedno rozróżnienie, a mianowicie rozróżnienie między smakoszami, po prostu wiedzącymi, jak

³ J.A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, przeł. J. Guze, Warszawa 2015, s. 8.

wybrać dobre jedzenie i nim się delektować, a tymi, którzy wiedzą też, jak jeść estetycznie w pełnym znaczeniu tego słowa, wykraczającym poza dokonywanie trafnych wyborów i połączeń potraw. Mam tu na myśli tych smakoszy, których wiedza o jedzeniu i wrażliwym degustowaniu przekłada się na sztukę jedzenia zogniskowaną na estetycznych aspektach i właściwościach doświadczenia spożywania pokarmu. Owe estetyczne cechy sięgają poza domenę doznań smakowych, a nawet, uważam, poza pięć powszechnie znanych zmysłów. Gdybyśmy mieli tę szczególnie subtelną sztukę jedzenia określić, używając jakiegoś specjalnego terminu, moglibyśmy nazwać ją sztuką biesiadowania (*art of dining*).

Jak powinniśmy sklasyfikować tę sztukę? Po pierwsze, jest to fundamentalnie czasowa sztuka (*temporal art*). Właściwa pora i zgranie w czasie to pod wieloma względami czynniki decydujące o artystycznym sukcesie i estetycznych przyjemnościach. W rozkoszowaniu się tą sztuką ważnym elementem jest następstwo czasowe, nie tylko w tym sensie, że jedno danie prowadzi do kolejnego, ale też w tym, że jeden kęs prowadzi do następnego, a w zasadzie, mówiąc ściślej, że jeden kęs prowadzi do złożonej sekwencji wachania, gryzienia, smakowania, przeżuwania, połykania i oddychania. Na każdą z tych czynności składają się jej własne wielorakie ciągi sensomotoryczne, a przecież musi być ona drobiazgowo skoordynowana z pozostałymi, aby zaistniał przyjemny, harmonizujący rytm uwydatniający performatywny proces jedzenia. Co więcej, w większej skali czasowej różne kęsy i fazy przyswajania pokarmu winny układać się w estetycznie satysfakcjonującą strukturę narracyjną początku, środka i końca, obejmującą cały posiłek lub poszczególne danie wchodzące w jego skład. Czas zatem to istotny czynnik. Żeby dobrze gotować, nie można się spieszyć — żeby dobrze zjeść także, a może wręcz tym bardziej. Orędownicy „slow food” winni równie gorliwie nakłaniać do spowolnienia aktu jedzenia, tak aby można było uświadomić sobie w pełni potencjał tkwiący w wachlarzu przyjemności oferowanych przez sztukę biesiadowania i, również w pełni, nimi się rozkoszować. Brillat-Savarin raz po raz podkreśla ważność czasu i karcii swojego najlepszego przyjaciela za „notoryczny występ” polegający na „jedzeniu zbyt szybko”⁴, a następnie jednoznacznie wymienia czas wśród „czterech warunków”, od których zależy przyjemność posiłku: „potrawy przynajmniej znośne, dobre wino, miłe towarzystwo i wystarczający czas”⁵.

Czy tak jak muzyka i taniec, czyli paradygmatyczne sztuki czasowe, jedzenie to sztuka performatywna, której estetyczna przyjemność leży w performatywnym procesie jedzenia? Z poglądem takim niewątpliwie można się spierać, dowodząc, że źródłem zadowolenia płynącego ze sztuki jedzenia nie jest tak naprawdę samo

⁴ J.A. Brillat-Savarin, *The Physiology of Taste*, przeł. M.F.K. Fisher, New York 1949, s. 10. Polski przekład *Fizjologii smaku* jest jedynie wyborem z tekstu J.A. Brillat-Savarina. Cytaty, które nie są w tym wydaniu ujęte, przytoczone są w przekładzie tłumaczki niniejszego tekstu na podstawie wykorzystanego przez autora wydania.

⁵ J.A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku*, s. 138.

jedzenie, lecz zjadany produkt; a zatem że istotnym obiektem estetycznym w sztuce jedzenia jest po prostu spożywany pokarm, nie zaś akt jego spożywania. Takie niedopowiedziane założenie sprawia, że gastronomia w przeważającej mierze koncentruje się na obiekcie spożywczym oraz najlepszych sposobach jego przygotowania i podania. Rozumiem oczywiście, jak ważną pozycję w sztuce jedzenia zajmują wiktuały, niemniej uważam, że sztuka jedzenia znacznie wykracza poza estetyczne właściwości zjadanych pokarmów. Istnieje też wachlarz cech i własności charakteryzujących czynności, które składają się na sam proces jedzenia, o ile proces ten realizuje się z kunsztowną uwagą i dbałością.

Analogia z innych obszarów sztuki pomoże nam naświetlić tę kwestię. Teatr to niewątpliwie sztuka czasowa i performatywna, która standardowo opiera się na utworze literackim — tekście dramatu — stanowiącym jej obiekt. Ale sztuka sceniczna sięga znacznie dalej niż estetyczne i artystyczne cechy literackiego scenariusza; jej wyjątkowy artyzm i doświadczenie estetyczne leżą w tym, co odpowiednio ucieleśnione przedstawienie dramatyczne czyni z tekstem, jak uobecnia i wzbogaca jego estetyczne właściwości, artystyczne znaczenia i teatralny potencjał. Mistrzowska sztuka teatru nie tylko potęguje wartość artystyczną wpisaną w sam tekst, ale przydaje jej dodatkowo osobnych, teatralnych wartości. W ten sam sposób jedzenie jako sztuka piękna nie tylko wzmaga przyjemności estetyczne zakotwiczone w tym, co spożywamy; przydaje bowiem jedzonemu pokarmowi również estetycznych przyjemności, które wykraczają poza jego własne smaki, zapachy i wizualne formy. Te naddane przyjemności wiążą się z mającymi swe źródło w somie ruchami i postrzeżeniami składającymi się na czynności jedzenia oraz sposób, w jaki te czynności wykonujemy. Przyjemność może sprawić nam to, jak sączymy, siorbiemy czy polykamy; zaspokojenie można czerpać z łuku, który kreśli ręka unosząca widelec do ust, z ciepła i ciężaru kubka kawy trzymanego w dłoniach itp.

|||

Przed omówieniem różnych aspektów naszych sposobów jedzenia i ich estetycznego potencjału powinienem podkreślić, jak wielopłaszczyznową ważność ma jedzenie jako sztuka performatywna. Istotność owa wywodzi się po części z performatywnego charakteru tej sztuki; jej artystyczne elementy i właściwości stylizujące są bowiem tak ściśle powiązane z osobą uprawiającą tę sztukę, że ich estetyczne efekty przeobrażają tę osobę estetycznie i stają się od niej nieodłączne. Można by dowodzić więc, że pod tym względem sztuka jedzenia przewyższa sztukę gotowania, gdyż w gotowaniu cenionym celem jest zewnętrzny obiekt — potrawa — nie zaś coś, co niezbywalnie wpisane byłoby w tworzącego artystę i oddziaływałoby na niego. Niesmaczna potrawa nie wpływa na kucharza, chyba że ten ją zje. W sztuce zaś jedzenia cenionym celem jest przyjemność

samego jedzenia, nierozłączna z aktem jedzenia i bezpośrednio odciskająca się na jedzącym. Popularne powiedzenie głosi, że dowodu na jakość puddingu dostarcza jedzenie⁶; innymi słowy leży on poza samym puddingiem. Ale w sztuce jedzenia dowód leży w samym jedzeniu; przyjemności jedzenia dostarcza sam akt jedzenia. Stosując terminologię arystotelesowską, moglibyśmy stwierdzić, że gotowanie to *poiesis*, czyli biegłe wytwarzanie pewnego obiektu, natomiast jedzenie przypomina *praxis*, czyli wykonanie pewnego działania. Wpływowa definicja Arystotelesa, według której sztuka to *poiesis* właśnie — kunsztowne wytwarzanie przedmiotów — przyczynia się prawdopodobnie do żywionego przez niektórych ludzi przekonania, że jedzenia nie można uważać za sztukę. Innym źródłem takiego poglądu jest zapewne praktyczna funkcja jedzenia — podtrzymywanie procesów życiowych — podczas gdy sztukę i estetykę przedstawia się jako wolne od materialnych uwikłań i służebności wobec praktycznych aspektów życia. Jeśli estetyka pragmatystyczna jako pierwsza zakwestionowała podział na estetyczność i praktyczność, to dzieło to kontynuuje somaestetyka, która wyłoniła się z pragmatyzmu i ob staje przy scalaniu teorii i praktyki⁷.

Jedzenie to codzienna czynność wykonywana zazwyczaj co najmniej trzy razy dziennie. Jest to również czynność niezbędna, bez której po prostu nie przeżylibyśmy. Jest to także czynność uniwersalna, albowiem każdy ma nie tylko naturalną potrzebę, lecz także naturalną zdolność jedzenia (którą oczywiście kultura musi rozwinąć w rzeczywistą umiejętność jedzenia). Z tych powodów jedzenie jest niezmiernie ważną czynnością, czynnością, którą warto doskonalić jako sztukę i usprawniać jako praktykę. Niewłaściwe nawyki jedzeniowe mogą być szkodliwe i zabójcze, korzyści zaś płynące z ulepszenia sposobu, w jaki jemy, są liczne i rozmaite. Pierwszą i najbardziej oczywistą z nich jest to, że doskonalenie praktyk jedzeniowych dzięki uważniejszemu skupieniu na nich ustokrotnie przyjemność czerpaną z jedzenia. Dzieje się tak, dlatego że — ogólnie mówiąc — gdy bardziej koncentrujemy się na przyjemnościach, możemy delektować się nimi w dwójnasób, nie tylko dlatego, że odczuwamy je wyraźniej, ale też dlatego że dodajemy do nich rozkosz refleksji. Przyjemność jedzenia można ciągle uintensywniać przez praktykę, gdyż jemy tak często i tak długo, jak żyjemy. Jedzenie jest sztuką, którą możemy praktykować, doskonalić i cieszyć się do późnej starości, nawet gdy utracimy już posiadaną na wcześniejszych etapach życia zdolność uprawiania sztuk czy sportów, choć oczywiście w miarę upływu lat musimy odpowiednio dostosować dietę. Na sztukę jedzenia składa się też namysł nad naszym stylem jedzenia, w odniesieniu nie tylko do potraw, które spożywamy, lecz także

⁶ To dosłowne tłumaczenie angielskiego zwrotu „the proof of the pudding is in the eating”, oznaczającego, że przed wydaniem oceny należy sprawdzić/przetestować ocenianą rzecz, a bardziej potocznie, że „wszystko wyjdzie w praniu” [przyp. tłum.].

⁷ Bardziej szczegółowa krytyka tego rozróżnienia zawarta jest w R. Shusterman, *Estetyka pragmatyczna. Żywe piękno i refleksja nad sztuką*, przeł. A. Chmielewski et al., Kraków 2015, s. 123–126.

do sposobu, w jaki je spożywamy: na przykład ile jemy albo jak szybko jemy; w jakim porządku spożywamy posiłki, zjadamy kolejne dania, bierzemy do ust kolejne kęsy; w jaki sposób i w jakim rytmie żujemy i przełykamy⁸.

Oprócz zwielokrotniania przyjemności lepsze jedzenie prowadzi do lepszego zdrowia. Wybierając trafniej rodzaje pożywienia, dostarczamy ciału odpowiednio zbilansowanych składników odżywczych, a unikamy pokarmów, które zakłócają trawienie, pozbawiają nas energii lub w jakikolwiek inny sposób zaburzają właściwe funkcjonowanie somy, czyli ciała-umysłu. Udoskonalone nawyki jedzeniowe zapobiegają otyłości, a przez to wykraczają poza zwykłe kwestie zdrowotne, poprawiając również wygląd. I nie chodzi tu tylko o kształty czy figurę — a mianowicie dzięki inteligentnemu jedzeniu skóra się wygładza i promienieje, włosy gęstnieją i lśnią, a cała sylwetka tchnie żywiołową energią. Kwestie te dotyczą zresztą nie tylko wyglądu. To, co jemy i jak jemy, wpływa też bardzo na zapachy, a nawet dźwięki wydawane przez ciało (weźmy na przykład jedzenie cebuli, czosnku czy fasoli albo jedzenie w takim tempie, że bekamy, czkamy lub puszczaemy gazy).

Jeśli, do pewnego stopnia, jesteśmy tym, co jemy (jak utrzymują Brillat-Savarin i Ludwig Feurbach), to refleksyjna sztuka jedzenia przyczynia się do osiągnięcia filozoficznego celu samopoznania, gdyż podnosi naszą świadomość dotyczącą nawyków jedzeniowych i ich wpływu na osoby, z którymi dzielimy posiłki czy choćby tylko przestrzeń ich spożywania. W gastronomicznej sztuce jedzenia taka samowiedza to coś więcej niż cel sam w sobie; służy ona również jako praktyczny, meliorystyczny środek do celu samodoskonalenia osiąganego w usprawnionej samo-regulacji oraz kunsztownym kształtowaniu, czyli dyscyplinie estetycznej. Rozpoznanie jak jemy, to pierwszy krok ku nauczeniu się, jak jeść lepiej, z większą świadomością, przyjemnością, gracją i rozumieniem; a takie dokonania mogą przysporzyć nam nie tylko estetycznych przyjemności, lecz także etycznego zadowolenia płynącego z panowania nad sobą oraz doskonalenia siebie. Jedzenie to codzienny nawyk, podsycany pragnieniem i zakorzeniony w najsilniejszym z naszych instynktów — instynkcie przetrwania. Jako takie jedzenie dostarcza nam zatem doskonałej okazji do kształtowania jaźni i jej zdolności wyboru, introspekcji, smaku, rozeznania, ładu, dyscypliny i woli.

To, że jedzenie ważne jest w kontekście samopoznania i samodoskonalenia, nie powinno przysłańać nam społecznych pożytków sztuki jedzenia. W wypadku ludzi jedzenie jest nieodrodnie społeczną praktyką uwikłaną w sieć znaczeń kulturowych, nawet gdy spożywa się posiłek w pojedynkę. Zazwyczaj jednak spożywamy je, a zwłaszcza najważniejsze z nich, w towarzystwie innych, gdy jedzenie z maestrią nie tylko przydaje przyjemności własnemu biesiadowaniu,

⁸ Dokładniejsze omówienie zagadnień stylu somatycznego zob. R. Shusterman, *Styl somatyczny*, [w:] *idem, Myślenie ciała. Eseje z zakresu somaestetyki*, przeł. P. Poniatowska, Warszawa 2016, s. 377–403.

lecz także uprzyjemnia biesiadowanie innym, w wyniku czego wyłaniają się specyficznie społeczne i komunikacyjne, estetyczne przyjemności współuczestniczenia w świadomym i refleksyjnym doznawaniu doświadczenia biesiadowania — rokoszy wykraczającej poza smak potraw. Brillat-Savarin, Charles Fourier i wielu innych późniejszych teoretyków gastronomii podkreślało owe społeczne przyjemności płynące z jedzenia, obstając przy twierdzeniu, że właściwe towarzystwo to jeden z niezbędnych warunków doświadczenia pełni gastronomicznego spełnienia. W tym kontekście zazwyczaj opiewają oni przyjemność rozmowy w wyśmienitym towarzystwie. Ja jednak upierałbym się, że równie istotna jest niedyskursywna przyjemność wizualna płynąca z widoku współbiesiadników jedzących zarówno ochoczo, jak i szykownie, z widoku przemyślanych i powabnych ruchów, które wykonują czy to sami jedząc, czy podsuwając, podając lub nalewając coś innym. Nalegałbym też, że istotne są propriocepcyjne przyjemności, których sam jedzący doświadcza, uczestnicząc w takim skoordynowanym układzie ruchów i włączając weń swe własne działania. Dzięki takiemu kunsztownemu, refleksyjnemu biesiadowaniu nawet najprostszy posiłek przeobraża się w dzieło sztuki, zaimprovizowaną zbiorową choreografię, w której milczące, ale wymowne harmonie nie tylko służą jako środek sprawnego skoordynowania przyswajania pokarmu, lecz także są same w sobie źródłem ogromnej przyjemności. [...]

Najbardziej swoistym wkładem sztuki jedzenia w somaestetyczne samodoskonalenie jest prawdopodobnie wyostrzenie postrzegania zmysłowego dzięki podwyższonej przenikliwości czuciowej i doświadczeniu transmodalnemu. Teoretycy gastronomii często podkreślają, że jedzenie to doznanie multisensoryczne, którym umiętny smakosz może rozkoszować się nie tylko dlatego, że jest źródłem przyjemności, ale też dlatego, że stanowi przestrzeń umożliwiającą doskonalenie zmysłów przez wyostrzenie ich postrzeżeniowego wyczulenia. Brillat-Savarin raz po raz powtarza, że ludzkie zmysły mają zdolność „doskonalenia się” oraz opiewa przydatność zmysłowej transmodalności w usprawnianiu percepcji sensorycznej. Różne zmysły zlewają się lub jednoczą, wspomagając się nawzajem w formułowaniu trafniejszych sądów: „dotyk naprawia błędy wzroku”, a „smak wspiera się wzrokiem i węchem” itp. Zauważając, że smak tak bardzo uzależniony jest od wężu, że „gdy zawodzi zmysł wężu, smak bezwładnym się staje”, Brillat-Savarin posuwa się nawet do sugestii, że „węch i smak stanowią jeden zmysł, którego laboratorium są usta zaś kominem nos”, odczuwający opary wytworzone przez to, co smakują usta⁹. Podobnie jak większość późniejszych autorów piszących o jedzeniu Brillat-Savarin przekonuje, że rozkosze biesiadowania (które nazywa „rozkoszami stołu”) wykraczają poza zmysłowe modalności wężu i smaku, obejmując także wizualne piękno odpowiednio zaserwowanego

⁹ J.A. Brillat-Savarin, *The Physiology of Taste*, s. 87–190.

dania oraz dźwiękowe harmonie muzyki, która często towarzyszy posiłkom, podnosząc zadowolenie z nich płynące¹⁰.

Jednakże nawet ci przenikliwi teoretycy gastronomii, którzy opiewają wielosensoryczną przyjemność dobrego posiłku, nie zdają sobie sprawy, jak rozległy jest pełen zakres zmysłowych doznań i czuciowego potencjału. Na przykład Patricia Parhurst Fergusson, dowodząc, że jedzenie to zasadniczo „totalne zjawisko społeczne”, stanowczo stwierdza, że „jedzenie jest także »totalnym zjawiskiem zmysłowym« [które] angażuje najnowsze zmysły — język, nos i podniebienie — wraz ze zmysłami tradycyjnie uznawanymi za szlachetne — okiem i uchem”¹¹. W tym opisie doświadczenia zmysłowego problemem jest, że Ferguson mówi o organach cielesnych raczej niż o zmysłach, a także że zmysły, na które te organy wskazują (smak i zapach), nie wyczerpują wszystkich zmysłowych modalności przyjemności biesiadowania. Pominięte są w nim wymiary dotyku, którego rola w przyjemności czerpanej z jedzenia z pewnością wykracza poza język, nos i podniebienie, rozciągając się również na wargi i zęby. Wargami odczuwamy ciepło gorącej kawy i chłodną wilgoć piwa, podobnie też odczuwamy jędrną kruchość jabłka dzięki wrażeniom zębów i szczęki. Dotykowe przyjemności jedzenia nie ograniczają się zresztą do ust: to samo ciepło kawy sprawia przyjemność dłoniom rozgrzwanym przez kubek. Oprócz ciepła czy chłodu, odczuwamy również dotykowo ciężar i kształt przyborów, którymi posługujemy się przy jedzeniu. Dotykowe przyjemności odczuwane przez dłonie płyną zresztą nie tylko z kontaktu z przyrządami do jedzenia, lecz także z wrażeń odbieranych przez palce, które stykają się na przykład z chropawą powierzchnią wafelka do lodów albo ciepłą ziarnistością podgrzanego bajgla obsypanego sezamem. Zanim widelce i noże weszły do powszechnego użycia, jedzący zapewne o wiele wyraźniej uświadamiali sobie takie bezpośrednie, dotykowe doświadczenie jedzenia. Ale i dzisiaj taktylne doznania czerpane z kontaktu z pokarmem są częścią doświadczenia jedzenia (choćbyśmy nawet nie zauważali ich tak bezpośrednio), a więc bardziej uważny ich odbiór (wraz z właściwościami dotykowymi przyrządów do jedzenia) może zwiększyć zmysłową przyjemność płynącą z biesiadowania.

Wymiarem zmysłowym pomijanym do tej pory przez teoretyków gastronomii są doznania propriocepcji i jej ruchowego wymiaru — kinestezji. Nawet wielki Brillat-Savarin nie uwzględnia owej warstwy propriocepcyjnej, choć jego opis ludzkich zmysłów wykracza poza tradycyjną arystotelesowską piątkę wzroku, słuchu, smaku, zapachu i dotyku. Ja jednak twierdzę, że propriocepcja odgrywa ważną rolę w przyjemnościach sztuki jedzenia¹². Propriocepcyjne przyjemności można

¹⁰ Por. J.A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku*, s. 125–140.

¹¹ P. Parkhurst Fergusson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago 2006, s. 16.

¹² Więcej informacji na temat propriocepcji znaleźć można w R. Shusterman, *Myślenie ciała*, w rozdziale XIII, a także IV, zawierającym omówienie propriocepcji w powiązaniu z pamięcią mięśniową oraz pokazującym, jak nieuważność w spożywaniu jedzenia łączy się z coraz powszechniej-

czerpać z rozmaitych ruchów, które wykonują nasze usta, gdy żujemy, ssiemy, siorbiemy czy połykamy, a także z innych czynności składających się na nasze praktyki jedzeniowe, takich jak ruchy dłoni i innych części ciała zaangażowanych w spożywanie jedzenia, jak również dzielenie się nim z innymi¹³.

Przełożyła Patrycja Poniatowska

Somaesthetics and gastronomy: Reflections on the art of eating

Abstract

In considering the aesthetics of gastronomy, one can focus on at least three distinct, though related, elements. First, the complex processes, experiences, and considerations (aims and criteria) in preparing food, which can include also the preparations for the presentation of food on the plate and table; second, the food objects themselves in terms of their qualities — not only the qualities they present to our various senses but also in terms of their larger social and symbolic meanings which can also include meanings related to nutritional qualities; and third, the various processes involved in the consumption of the food. This third dimension of gastronomy, which concerns the ingestion of food, can be construed as the art of eating in the narrower, more specific sense (rather than its general sense of gastronomical art), and it is the focus of my paper.

What distinguishes the mere act of eating from an art of eating? What qualities are demanded of the subject who practices eating as a refined art and what values does the art of eating serve? What are the different elements of the art of eating, and what are the different ways in such art engages the somatic subject and requires somatic skill and sensitivity? How can somaesthetics contribute to a better understanding of the art of eating? My paper addresses these questions.

Keywords: somaesthetics, gastronomy, eating, art, the senses, posture, movement, time, mindfulness, pleasure

Bibliografia

- Brillat-Savarin J.A., *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, przeł. J. Guze, Warszawa 2015.
- Brillat-Savarin J.A., *The Physiology of Taste*, przeł. M.F.K. Fisher, New York 1949.
- Denker C., *Unterscheidungen von Freud zu Shusterman*, [w:] *idem, Vom Geist des Bauches: Für eine Philosophie der Verdauerung*, Bielefeld 2015.

szym problemem otyłości spowodowanej przejadaniem się — jedną z somaestetycznych patologii codziennego życia.

¹³ Dokładniejszy opis tych przyjemności oraz systematyczną analizę kluczowych elementów sztuki jedzenia w jej ścisłym znaczeniu zdefiniowanym w tym artykule znaleźć można w R. Shusterman, *Somaesthetics and the Fine Art of Eating*, [w:] *Body Aesthetics*, red. S. Irvin, Oxford 2016, s. 261–280.

- Parkhurst Fergusson P., *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago 2006.
- Shusterman R., *Estetyka pragmatyczna. Żywe piękno i refleksja nad sztuką*, przeł. A. Chmielewski *et al.*, Kraków 2015.
- Shusterman R., *Somaesthetics and the Fine Art of Eating*, [w:] *Body Aesthetics*, red. S. Irvin, Oxford 2016.
- Shusterman R., *Styl somatyczny*, [w:] *idem, Myślenie ciała. Eseje z zakresu somaestetyki*, przeł. P. Poniatowska, Warszawa 2016.
- Shusterman R., *Świadomość ciała. Dociekania z zakresu somaestetyki*, przeł. S. Stankiewicz, W. Małecki, Kraków 2010.