

Dominika Zagrodzka

Uniwersytet Śląski, Katowice

Co z tym jedzeniem? — recenzja *Philosophers at Table* R. Boisverta i L. Heldke

W naukach humanistycznych problematyka dotycząca jedzenia i gotowania nadal traktowana jest po macoszemu. Doskonale zdają sobie z tego sprawę autorzy wydanej niedawno pracy *Philosophers at Table* Raymond Boisvert i Lisa Heldke. Już we wstępie podkreślają, że filozofia jako nauka wyklucza z kręgu swoich zainteresowań kwestie jedzenia, a co za tym idzie gościnności. A przecież, jak piszą: „food is a fundamental source of meaning and value in human life” („jedzenie jest podstawowym źródłem znaczenia i wartości w ludzkim życiu”)¹. Ta książka udowadnia, że każdy naukowiec uważający kulturę kulinarną za sferę banalną, którą nie warto się zajmować, powinien jak najszybciej zweryfikować swoje poglądy.

Za główne Boisvert i Heldke uznają pytanie: „How are we to eat?” („Jak mamy jeść?”)², związane zarówno z kwestiami praktycznymi (jakie są nasze wybory żywieniowe?), jak i etycznymi (dlaczego są one takie, a nie inne?) czy filozoficznymi (skąd wiemy, że nasze decyzje są dobre?). Praca amerykańskich autorów wydaje się doskonale odzwierciedlać współczesne problemy samej filozofii, która jak twierdzą, skupia się wyłącznie na problemach abstrakcyjnych, oderwanych od codziennego życia. Właśnie owo codzienne życie powinno być dla niej punktem wyjścia, ale i punktem dojścia. Według autorów, którzy odwołują się do koncepcji Mary Midgley, praca filozofa ma przypominać pracę hydraulika — poznać zasady działania systemu i „zalepić” dziury, zanim dojdzie do jego całkowitego zablokowania. Wtedy szkody mogą okazać się zbyt duże, by móc je naprawić. Według Boisverta i Heldke filozofia powinna uwzględnić codzienne dylematy związane z jedzeniem i pomóc w ich rozwiązywaniu. Jedzenie jest bowiem doświadczeniem wspólnym dla wszystkich, jest więc dobrym impulsem do rozważań natury filozoficznej.

¹ L. Heldke, R. Boisvert, *Philosophers at Table*, London 2016, s. 8.

² *Ibidem*, s. 7.

Receptą na problemy filozofii ma być wprowadzenie nowego typu filozofa i zwrócenie uwagi tej dyscypliny na aspekty do tej pory pomijane lub wręcz traktowane jako niegodne rozważania. Boisvert i Heldke proponują figurę filozofa-farmera. Farmer ma łączyć abstrakcję z konkretem, teorię z praktyką: „the farmer’s chicken can never be just a figure of speech” („kurczak dla farmera nigdy nie może być tylko figurą retoryczną”)³. Już na początku pracy autorzy zauważają, że nie możemy mówić o człowieku wyłącznie jako istocie myślącej, dla której ciało jest uciążliwym ograniczeniem. Określają człowieka terminem „hungry being” (głodna istota, albo lepiej: istota jedząca) i zaznaczają, że potrzeby związane z pożywieniem mogą być dla filozofii istotne i zmienić sposób myślenia o człowieku jako takim.

Głównym celem autorów książki jest wskazanie na, nie tyle błędne, ile upraszczające, tradycje myślenia zachodnioeuropejskiego oparte na dychotomiach czy, jak powiedziała Claude Levi-Strauss, opozycjach binarnych. Boisvert i Heldke analizują cztery zagadnienia: gościnności, jedzenia jako sztuki, roli smaku w poznaniu i relacji zależność–samowystarczalność: „subjective versus objective, art versus craft, knowledge versus opinion, absolutism versus relativism, rational versus emotional, value versus fact” („subiektywne vs. obiektywne, sztuka vs. rzemiosło, uniwersalizm vs. relatywizm, rozumowe vs. emocjonalne, wartość vs. fakt”)⁴. Można by zarzucić autorom wybiórcze potraktowanie problemu, jednak tok ich myślenia podąża dalej. Przy okazji wymienionych punktów poruszają wiele innych kwestii, proponują różne tropy, zachęcając czytelnika do refleksji i zmuszając do dalszych poszukiwań.

W początkowej partii książki autorzy podejmują problem etycznych aspektów związanych z gościnnością. Zauważają przesunięcie, jakie dokonało się w regułach gościnności — współcześnie to gospodarz coraz częściej musi dostosować się do wymagań gości, a nie odwrotnie. W pracy *Philosophers at Table* pojawia się mnóstwo przykładów, od których wychodzą autorzy. Z jednej strony są to dzieła literackie, z drugiej fundamentalne prace filozoficzne. Problematyka jedzenia zdaje się weryfikować wiele teorii. Autorzy przytaczają Kantowski imperatyw kategoryczny, pokazując, że zasada postępowania obowiązująca wobec każdego, zawsze nijak się ma do sytuacji skomplikowanych etycznie, ponieważ nie uwzględnia kontekstu. Zjawiska związane z gościnnością doskonale to obrazują — czy mamy wydać gościa, który schronił się w naszym domu, w ręce osoby chcącej go skrzywdzić? Odpowiedź na to pytanie nigdy nie jest jednoznaczna i z góry określona.

Boisvert i Heldke powtarzają za Jakiem Derridą: „hospitality is ethics” („gościnność jest etyką”)⁵. Poruszają wiele aspektów związanych z tak rozumianą

³ *Ibidem*, s. 56.

⁴ *Ibidem*, s. 164.

⁵ *Ibidem*, s. 50.

gościnnością, między innymi niekończący się proces dawania i przyjmowania podarków. Nawiązanie do sformułowanej przez Marcela Maussa zasady *do ut des, daję, byś dał*, nasuwa się samo.

W pierwszym rozdziale amerykańscy filozofowie banalne z pozoru twierdzenie, że człowiek to istota potrzebująca jedzenia, uznają za kluczowe w kwestii zmiany filozoficznej optyki. Podstawową opozycją, która ukształtowała zachodnie myślenie o człowieku, i której bezcelowość starają się wskazać autorzy, jest opozycja ciało–umysł. Potrzeby związane z zaspokojeniem głodu bardziej niż inne uświadamiają, że człowiek jest najpierw istotą cielesną: „Taking food seriously means treating humans as flesh-and-blood creatures, not as ‘rational agents’” („Traktowanie jedzenia poważnie oznacza traktowanie człowieka jako stworzenie z krwi i kości, a nie »istotę rozumną«”)⁶.

Rozdział drugi poświęcony jest relacji jedzenia i sztuki. Czy możemy nazwać to, co mamy na talerzu, sztuką? Według autorów estetyczna przyjemność to coś więcej niż tylko ładnie podane danie. Doskonale dobierają oni przykłady z życia, z których wysnuwają wnioski teoretyczne. Aby uwypuklić własne stanowisko, nie wahają się łączyć w jednym rozdziale Alice Waters, kobietę, która zapoczątkowała kulinarną rewolucję w Ameryce, z Johnem Deweyem, Heglem i szefami kuchni z jednej z najlepszych restauracji świata El Celler de Can Roca. Podstawowe dla wymowy *Philosophers at Table* i jednocześnie najcenniejsze dla czytelnika są rozważania na temat roli i hierarchii zmysłów. Boisvert i Heldke starają się dołożyć kolejną cegielkę do rehabilitacji zmysłu smaku jako równoprawnego źródła poznania. Autorzy sprzeciwiają się podziałowi na zmysły gorsze — smaku, węchu, dotyku i lepsze — słuchu i wzroku. Zmysły dystansu utożsamiane są przecie z poznaniem rozumowym, a tym samym obiektywnym, natomiast zmysły związane z bliskim obcowaniem z przedmiotem poznania konotują subiektywność i poznanie emocjonalne, tym samym zafalszowane. Według koncepcji Hegla i Kanta doświadczenie estetyczne musi być wypreparowane z codziennego doświadczenia, zakłada użycie przede wszystkim zmysłów dystansu. Autorzy trafnie zauważają, że współczesne restauracje typu *fine dining* proponują doświadczenie nawiązujące do stanowiska Kanta i Hegla — wypreparowane z codzienności, podobne do oglądania dzieł sztuki w galerii, wzięte w nawias mówiący: To jest sztuka, podziwiał ją. Gość w restauracji jest widzem spektaklu.

W opozycji do tego myślenia stawiają autorzy Carolyn Korsmeyer, która w swoich pracach próbuje przywrócić zmysłowi smaku odpowiedni status. Jednocześnie według Korsmeyer docenienie zmysłu smaku nie oznacza włączenia posiłków w obręb sztuki. Pojęcie sztuki jest zbyt wąskie, by objąć wszystkie aspekty jedzenia, zwłaszcza te związane z jego użytecznością. Boisvert i Heldke są znacznie śmielsi w swoich rozważaniach. Twierdzą, że to czy uznamy dany posiłek za przeżycie estetyczne, jest związane z kontekstem. Uważają, że zarówno kurczak

⁶ *Ibidem*, s. 44.

i frytki w KFC, jak i danie z El Celler de Can Roca mogą dostarczyć satysfakcji estetycznej w odpowiednim kontekście. Kurczak z KFC jedzony w Ghanie sprawił, że bohaterka opowiadanej przez autorów historii poczuła się bezpiecznie w obcym pod każdym względem miejscu. Według Boisverta i Heldke chodzi o „consummatory experience” („spełniające doświadczenie”)⁷, proces doświadczania połączeń i relacji zamiast stanu czy niezależnego przedmiotu. Do tego, jak podkreślają, nie zawsze przyjemność płynąca z konsumpcji musi się równać doznaniom estetycznym.

W rozdziale trzecim Boisvert i Heldke wychodzą od przypomnienia, że łaciński czasownik *sapere* oznacza nie tylko myślenie, lecz także smakowanie. Tym samym *Homo sapiens* byłby istotą zarówno myślącą, jak i smakującą. Autorzy piszą o codziennych doświadczeniach związanych na przykład z wyborami, których dokonujemy podczas zakupów. Platońska opozycja między wiedzą i opinią zostaje uznana za nieprzydatną, a fakty i wartości splecione z sobą tak mocno, że nie dają się rozdzielić. W wypadku jedzenia jest to szczególnie widoczne, ponieważ nie ma możliwości, żebyśmy mieli pełną informację o danym produkcie i jego wpływie na nasz organizm. Sami naukowcy wielokrotnie głoszą sprzeczne teorie. Tym samym, ponieważ musimy jeść, musimy podejmować codzienne decyzje, kierując się wiedzą, ale też naszym stosunkiem, naszą opinią o danym produkcie. Finalna decyzja zależy od sytuacji, dostępności produktu, naszej potrzeby czy przygotowywanego posiłku.

Opozycja widzenia i smakowania, najważniejsza dla autorów, to znów próba dopominania się o przyznanie zmysłowi smaku należytego miejsca w hierarchii zmysłów. Boisvert i Heldke świetnie punktują rzecz z pozoru oczywistą — smakowanie oznacza wprowadzenie czegoś do wnętrza swojego ciała: „it’s hard even to imagine being neutral about something (food or anything else) going in your mouth” („trudno sobie nawet wyobrazić, żeby pozostać neutralnym w stosunku do tego (jedzenia lub czegokolwiek innego), co dostaje się do naszych ust”)⁸. Obiektywność w rozumieniu autorów wynika z kontekstu, nie z dystansu podmiotu i przedmiotu, lecz ich relacji. Podobnie Boisvert i Heldke rozprawiają się z opozycją myślenie–działanie. Myślenie jest działaniem, i tu znów przykład jedzenia przychodzi autorom z pomocą. Nie można tylko teoretycznie wiedzieć, jak coś ugotować — zawsze jest to związane z pewnymi praktykami, działaniem. Opozycja teoria–praktyka jest w oczywisty sposób związana z dualizmem rozumu i ciała i tym samym, podobnie jak ta druga, nie jest w żadnym sensie adekwatna do mówienia o człowieku.

Boisvert i Heldke podejmują też rozważania nad zależnością od innych i samowystarczalnością, a także, nad podstawową także w antropologii, opozycją między naturą a kulturą. Prównują podejście Sokratesa i Jeana Jacques’a Rous-

⁷ *Ibidem*, s. 86.

⁸ *Ibidem*, s. 115.

seau. Sokrates stoi po stronie wolnej woli i niezależności, rozumianej nie tyle jako odcięcie się od innych, ile określenie, co jest dla nas dobre, i trzymanie się raz ustalonych zasad. Z kolei przywoływany przez autorów Rousseau uważał, że prawdziwa wolność możliwa jest tylko w świecie natury, a to kultura zakuwa człowieka w kajdany. Boisvert i Heldke analizują oba te podejścia, słusznie zauważając, że koncepcja Rousseau zakłada samowystarczalność, chęć powrotu do czasów, w których człowiek sam polował i nie musiał dzielić się jedzeniem z innymi. Stanowisko autorów jest warte podkreślenia — natura i kultura nie są w stosunku do siebie w opozycji. Kultura pozwala naturalnym cechom człowieka w pełni się rozwinąć i je udoskonalać. Przykładowo, najwięcej wartości odżywczych przynosi nam jedzenie przetworzone w procesie kulturowym — podczas gotowania. Autorzy stoją po stronie dostrzegania współzależności, nie tylko między ludźmi. Podkreślają, że jesteśmy zależni od wielu bytów — od ziemi i słońca, przez bakterie, rośliny i zwierzęta po osoby uprawiające ziemię i dostarczające jej plody do sklepu czy na targ.

Dla Boisverta i Heldke rozważania na temat jedzenia są tylko i aż punktem wyjścia, użyteczną metaforą. Działania związane z kulinariami stają się pretekstem do odrzucenia opozycji między teorią i praktyką i zaproponowania terminu „thoughtful practices” („praktyki refleksyjne”)⁹. Trzeba przy tym stwierdzić, że autorzy piszą w sposób niezwykle erudycyjny, balansując między przykładami „z życia”, bliskim każdemu czytelnikowi, a rozważaniami filozoficznymi. Tworzy to fantastyczną całość, którą czyta się niczym powieść. Ponadto ich poczucie humoru sprawia, że pracę tę mogą równie dobrze przeczytać osoby niezajmujące się na co dzień działalnością naukową.

Książka *Philosophers at Table* jest ważnym wkładem w *food studies*. Podejście oparte na odrzuceniu dualizmów i uproszczonych wizji rzeczywistości wykorzystujących myślenie wyłącznie abstrakcyjne wydawałoby się niczym nowym. Tymczasem w nauce ciągle stykamy się z ich stosowaniem i bagatelizowaniem zarówno zmysłu smaku, jak i roli jedzenia w naszej kulturze. Podczas czytania pracy Raymonda Boisverta i Lisy Heldke stwierdzenie „pokaż mi co jesz, a powiem ci kim jesteś”, nabiera zupełnie nowego znaczenia.

⁹ *Ibidem*, s. 32.