

Dominika Marzec
Akademia Ignatianum w Krakowie

Nieustająca potrzeba dzielenia stołu. Znaczenie i ponadczasowość trendu *social eating*

Wprowadzenie

Punktem wyjścia dla niniejszego tematu było podkreślenie kontekstów historycznych, motywów religijnych oraz legendarnych opowieści, dzięki którym stół poza swoim praktycznym zastosowaniem, zyskał miano symbolu wyznaczającego funkcje społeczne i ważne (pod względem kulturowym) czynności. Podkreślając znaczenie współcześnie wzmożonych posiłków towarzyskich, postawiono następujące pytania:

- Czym są posiłki uspołecznione?
- Czy pomimo zmieniających się warunków życia, wspólne posiłki nadal są jednym ze społecznych priorytetów?
- Na czym polega współczesna koncepcja *social eating*?

Warto w tym miejscu podkreślić, że literatura źródłowa dotycząca szeroko pojętej kultury jedzenia jest mocno rozbudowana – co przyczyniło się do przeprowadzenia dokładnego rekonstruansu i szczegółowej analizy w zakresie opisywanych zagadnień.

O kulturowej roli pożywienia pisali tacy autorzy jak np. Maja i Jan Łozińscy, Jarosław Dumanowski, Tadeusz Czekalski czy

Andrzej Wicher. Staropolskie obyczaje i nawyki kulinarne absorbują uwagę wielu badaczy. Jednak współczesne tendencje żywieniowe także motywują do podjęcia kolejnych rozważań. Biorąc pod uwagę dzisiejsze kierunki rozwoju, związane z konsumpcją żywności przyjęto tezę, że spotkania przy wspólnym stole, to ponadczasowa aktywność (ściśle związana ze sferą aksjologiczną), podejmowana niemal w każdej epoce, jako dbałość o relację z drugim człowiekiem.

Tradycja stołu, obejmująca szereg rytuałów związanych z celebrowaniem posiłków, była wielokrotnie zagrożona poprzez czynniki zewnętrzne. Globalizacja, próba ujednoczenia standardów i kanonów kulturowych, w pewnym sensie zniwelowały potrzebę spotkań towarzyskich na rzecz działania w pośpiechu, spotęgowanego usługami z możliwością *takeaway* – czyli jedzenia na wynos. Trafną charakterystykę realiów, które jeszcze do niedawna dominowały w przestrzeni społecznej, przedstawia rozmowa Jacka Żakowskiego z socjologiem George'em Ritzerem.

Jesteśmy bliżej niczego. Albo może powinniśmy powiedzieć, że jeszcze bardziej jesteśmy wśród niczego... W Warszawie widać te zmiany nawet lepiej niż w Europie Zachodniej, która stawia opór, i niż w Ameryce, która od dawna staje się imperium niczego. Siedzimy nigdzie, pijemy nic, obsługuje nas nikt.¹

Fragmencie wywiadu, przeprowadzonego w 2007 roku jest po części uzasadniony. Niemniej jednak, kreowane przez ostatnie lata trendy (idea wspólnych posiłków, restauracyjne *common table*, kluby kolacyjne i internetowe wspólnoty), skupione na „naprawie” systemu, którego podstawą jest społeczna alienacja, świadczą o tym, że tradycyjne wyobrażenie wspólnej konsumpcji, wynikające z rodzimych zwyczajów staje się zestandaryzowanym działaniem społeczeństwa.

¹ <https://www.polityka.pl/tygodnikpolityka/klasykipolityki/1798074,1,siedzimy-nigdzie-pijemy-nic.read> (04.11.2022).

Czym jest dla nas stół?

Pisząc o jedzeniu w towarzystwie, a dokładniej o jedzeniu towarzyskim nie sposób pominąć znaczenia stołu, będącego wspólną częścią zbiorowej konsumpcji. Aleksander Brückner – słynny badacz kultury, opisuje pierwotny stół jako „deszczkę na ziemi pościeloną”, która dopiero z czasem osiągnęła swój dzisiejszy wygląd². Wszechobecny mebel w zależności od epoki, przybierał rozmaite formy. Dla starożytnych Egipcjan, namiastką stołu były kamienne płyty lub blaty z surowego drewna, stanowiące jedynie element ozdobny. Stół, służący spożywaniu posiłków wynaleziono dopiero między VI a IV wiekiem p.n.e. – a jego odkrywcami byli starożytni Grecy. Po dziś dzień Grecja kojarzona jest z biesiadowaniem, zaspokajającym nie tylko głód, ale również potrzeby duchowe³. Ewolucja niniejszego obiektu, mocno ugruntowała jego funkcję zarówno w przestrzeni historycznej, społecznej, kulturowej jak i religijnej.

Stół to głównie symbol domu, wspólnoty, więzi rodzinnych i braterstwa. Nic więc dziwnego, że przebywanie przy nim może wywoływać szereg silnych emocji. Dorota Rancew-Sikora w swojej analizie na temat konwersacyjnych spotkań rodzinnych zwraca uwagę na zasady przy stole, porządkujące wzajemną interakcję. Mowa tu m.in. o grzeczności, obejmującej zrytualizowane zachowania, etykietę i maniery, wyznaczające sposób przyjmowania gości i wpływające na prezencję własnej osoby⁴. Okazanie szacunku i uprzejmości, wymaga w tym zakresie szczególnego skupienia, zwłaszcza w momencie niepohamowa-

² A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1927, s. 517.

³ A. Warnke, *Dionisios Sturis* [wywiad], <https://culture.pl/> (04.11.2022).

⁴ D. Rancew-Sikora, *Opowiadanie w społecznym układzie stołu. Analiza konwersacyjnych spotkań rodzinnych*, „Studia humanistyczne AGH”, Tom 14/1, 2015, str. 26. https://www.researchgate.net/publication/283685726_Opowiadanie_w_spolecznym_ukladzie_stolu_-_analiza_konwersacyjna_spotkan_rodzinnych_Storytelling_at_the_table_Conversation_analysis_of_family_gatherings_in_Poland (04.11.2022).

nego głodu czy trudności związanych ze spożywaniem skomplikowanych potraw⁵. Jak pisał Herbert Shvinghammer:

[...] konkretne okazje wymagają przestrzegania sztywnych form obowiązujących przy stole. Zależy to od rangi wydarzenia albo spotkania towarzyskiego.⁶

Większość zasad zaproponowanych przez Shvinghammera, to ponadczasowe standardy, których znajomość daje poczucie swobody i chroni przed krytyką innych. Wśród nich znajduje się chociażby właściwe korzystanie z serwetek, umiejętne używanie sztuców, a także przyjmowanie odpowiedniej postawy. Dzielenie stołu uczy nas ścisłych reguł i dobrych manier. W dawnej Polsce były one wymagane już w okresie wczesnego dzieciństwa, dlatego wspólne (rodzinne) posiłki utożsamiano nawet z musztrą. „Przy stole jak w kościele”, „siedź prosto”, „ręce na obrusie” – to najczęstsze zwroty kierowane do najmłodszych, wypowiedane z zamiarem okazania troski i miłości. Zgodnie z polskim obyczajem, stół był traktowany jako narzędzie sprzyjające edukacji i właściwemu wychowaniu – mimo że niniejsze zasady nie są już dziś popularne, wiele współczesnych rodzin stale do nich wraca⁷.

Rozważania na temat stołu wielokrotnie podkreślały jego hierarchiczną naturę, która polegała na umiejscowieniu uczestników posiłku, względem wieku, pozycji społecznej czy wykonywanej pracy. Dzieci zasiadały najczęściej na samym końcu, otrzymując jedynie resztki potraw. Z kolei dorośli dostawali największe porcje, uzasadniając to wymogiem szacunku wobec starszych⁸. Przemysław Słota wyraźnie krytykuje strukturę, stwa-

⁵ Rancew-Sikora, *Opowiadanie w społecznym układzie stołu*, dz. cyt.

⁶ H. Schvinghammer, *Wielka Księga Savoir-Vivre*, tłum. Barbara Tarnas, Warszawa 2003, s. 7.

⁷ E. Polak-Palkiewicz, *Stół w polskim domu w tradycji i obyczaju dawnej Polski*, w: *Małe Miasta. Dom polski we wspomnieniach*, red. Mariusz Zemłos, s. 277.

⁸ Tamże, s. 276.

rzającą potrzebę podporządkowania się innym. W swoim poemacie, pochodzącym z XV wieku sprzeciwia się snobizmowi klasowemu, szkalując arogancję osób usytuowanych najwyżej hierarchii, w stosunku do biednej szlachty⁹. Stół, poza tym, że wymusza zachowanie pewnej klasyfikacji, koreluje z pojęciem jedności i kompromisu. Motywem, który wzmocnił jego metaforyczną wartość był „Okrągły Stół”, występujący zarówno w kontekście politycznym (obrad Okrągłego Stołu w 1989 r.), a także legendarnym (Król Artur i Rycerze Okrągłego Stołu). Niniejszy mebel jest w tym względzie pojmowany jako symbol porozumienia i demokracji, a także jako narzędzie zwalczające istniejącą kategoryzację.

Stół rozumiany nie tylko jako przedmiot, ale również przestrzeń jest jednym z najbardziej oczywistych elementów domu. Wpływa na organizację codziennych czynności i podtrzymuje metaforyczne „ognisko domowe”. W polskiej kulturze jedzenia kojarzony jest z gościnnością i potrzebą zjednoczenia, a istotę wspólnego stołu w znacznym stopniu podkreśla religia Kościoła katolickiego. Poza jego sprecyzowaną symboliką – na gruncie religijnym i kulturowym, nie sposób pominąć rozbudowanej frazeologii. „Uderz w stół, a nożyce się odezwą” – to jedno z najpopularniejszych powiedzeń, odnoszące się do sytuacji, w której ktoś dopatruje się aluzji w stosunku do swojego zachowania i reaguje na komunikat z nieuzasadnioną gwałtownością. Z kolei „stół otwarty” to symbol bezinteresowności i hojności wobec drugiego człowieka¹⁰.

Jak mówi cytat Anthelmea Brillata-Savarina, „stół biesiadny to jedyne miejsce, gdzie człowiek nigdy nie zazna nudy przez

⁹ A. Wicher, *Paradoksy związane ze spożywaniem pokarmów w średniowieczu – wstępny rekonosans oparty głównie na analizie wiersza Słoty „O zachowaniu przy stole”*, „Teoria – Literatura – Kultura”, 1/2005, s. 38.

¹⁰ *Przysłowia polskie*, <http://przyslowia-polskie.pl/przyslowie/856,uderz-w-stol-a-nozyce-sie-odezwa> (05.11.2022).

¹¹ *Cytat*, <https://quotepark.com/pl/cytaty/438397-anthelme-brillat-savarin-stol-biesiadny-to-jedyne-miejsce-gdzie-czlowiek-n/> (05.11.2022).

pierwszą godzinę”¹¹. Można zatem zaryzykować stwierdzenie, że przebywanie przy stole to forma odskoczni i przyjemności. Na odczuwanie pozytywnych emocji wpływają nie tylko zasiadający przy nim ludzie, czy przygotowane potrawy, ale również jego wystrój i aranżacja. Ewa Orczykowska w swoim poradniku *Goście w domu* z 1972 roku pisze:

[...] przez nakrycie do stołu rozumiemy położenie obrusa, setów lub serwetek i ustawienie talerzy w takiej kolejności, w jakiej będzie się je zmieniać... Po ustawieniu kieliszków lub szklaneczek i rozłożeniu sztućców, należy koniecznie umieścić na stole popularnie używane przyprawy.¹²

Mimo że czas zaawansowanego PRL-u skutecznie umniejszył kulturze kulinarnej, fragment poradnika wskazuje, że obyczajowość i domowe zwyczaje nie pozostawały obojętne. Starannie przygotowany stół, dobrze świadczył o pani domu i pozytywnie wpływał na akt samej konsumpcji. Współcześnie, także zwracamy swoją uwagę na elegancko przystrojone stoły – zwłaszcza w restauracyjnych wnętrzach. Odświeżone obrusy i gustowna zastawa stwarzają niecodzienny klimat i uskuteczniają celebrację posiłków.

Odpowiadając zatem na pytanie „czym jest dla nas stół”? Najpewniej – ważnym, kulturowym obiektem o wielu prozaicznych, ale także wyjątkowych funkcjach. Za pomocą stołu i związanych z nim czynności, jesteśmy w stanie wskazać konkretny okres historyczny, czy też tożsamość znajdujących się przy nim osób. Jego symbolika oscyluje wokół wielu skojarzeń, związanych z równością, wiarą, a także sztywnym schematem zachowań. Stół, niezależnie od regionu, kultury i społecznych nawyków ma charakter uniwersalny i stanowi centrum komunikacji międzyludzkiej. Z uwagi na swoją wieloaspektowość, staje się także przedmiotem licznych dociekań i analiz naukowych.

¹² E. Orczykowska, *Goście w domu*, Warszawa 1972, s. 9.

W erze common table

Spotkania przy stole to rodzaj rytuału, którego zamiarem jest podążanie tym samym kodem jedzeniowym i tworzenie więzi pomiędzy biesiadnikami. Wspólne spożywanie posiłku, nakładanie i rozdzielanie potraw, skłania uczestników konsumpcji do wchodzenia we wzajemną interakcję, a także do utrwalania kontaktów. Poprzez dzielenie stołu tworzą się odpowiednie warunki do celebrowania obyczajów i ogłaszania statusów. Jedzenie jest więc tłem wielu istotnych (pod względem kulturowym) zdarzeń, anegdot i opowieści¹³. Posiłki, poza swoją pierwotną funkcją są używane jako pretekst do spotkań, dialogów i wymiany opinii. Za najczęstsze determinanty zbiorowej konsumpcji możemy uznać poszczególne pory dnia, takie jak: śniadanie, lunch, obiad czy kolacja. Znaczenie wymienionych momentów zostało podkreślone chociażby przez Stefana Żeromskiego, który scharakteryzował życie w Nawłoci pod kątem serwowanego jedzenia – wyznaczającego rytm funkcjonowania dworzan¹⁴.

Ideę wspólnych posiłków trafnie określa współczesny termin *social eating*, tłumaczony jako „jedzenie w towarzystwie”.

¹³ R. I. M. Dunbar, *Breaking Bread: The Functions of Social eating*, w: „Adaptive Human Behavior and Physiology” 2017/3, s. 198.

¹⁴ „Wstawano dosyć późno. A ledwie spożyto śniadanie i dano folę dyskusji, która się wyłoniła z przygodnego tematu, juźci Maciejunio wchodzi cichcem ze swymi sprawami i stół, dopiero co sprzątnięty, zaściela czystym obrusem. Znaczyło to, że społeczność nawłocka zmierza ku obiadowi. Jakaś wycieczka konna albo na wózk, jakaś króciutka eskapada – powrót – i juźci gromią z racji spóźnienia się na obiad. – Obiad. – Czarna kawa z odrobinką pomarańczową tego wyspiarskiego *Curaçao*, papierosy... – Sprzątają. – Towarzystwo zaczyna rozdzielać się, zmniejszać i zdążać w kierunku poobiednich drzemek, aliści Maciejunio chrząka i poleca chłopcu nakryć stół. Kawuńcia biała, herbata – słowem *five o'clock tea* z tymi chlebkami, żytnim i pszennym, z owym masełkiem nieopisanym a świeżym, z tymi ciasteczkami suchymi, których sława szeroko się rozeszła poza granice państwa nawłockiego, a stanowiła niewątpliwą *spécialité de la maison*. Po kawie jakaś przejażdżka, wypad do sąsiedniego miasteczka Ostropustu, albo trochę muzyki w salonie, odkąd zjawiała się panna Wandzia Okszyńska, nieco tańca, skoro ktoś z sąsiedztwa nagodził się na odwieczerz”. S. Żeromski, *Przedwiośnie*, 1924, s. 79.

Pojęcie odnosi się do filozofii, w której żywność jest traktowana jako czynnik podtrzymujący relacje społeczne, a także sprzyjający wymianie poglądów w zakresie pożywienia i tematów około-kulinarnych¹⁵. Mimo że *social eating* jest stosunkowo nowym sformułowaniem, dzielenie stołu praktykowano już w epoce *Homo erectusa*. Ówczesny stół miał co prawda formę paleniska, niemniej jednak także konsolidował więzi społeczne. Proces ewolucyjny w znacznym stopniu zintensyfikował zespółową konsumpcję – o czym świadczą realia starożytnej Grecji, czyli: „rozmowy przy stole” zapoczątkowane przez Platona, wspólne posiłki wojowników spod Troi, które opisywał Homer, a także greckie sympozjony, stanowiące istotę ówczesnych przyjęć¹⁶. I choć spotkania miejskiej arystokracji, wzbogacane winem i przekąskami były pierwowzorem zgromadzeń towarzyskich, to polska obyczajowość także nie zawodziła w tym względzie.

Dbałość o polską kulturę stołu to ponadczasowa aktywność, wynikająca z wielopokoleniowej tradycji. Wspólne jedzenie od zarania dziejów angażowało i scalało daną społeczność, nadawało sens pewnym sytuacjom oraz wpływało na kontekst odbywanych spotkań. Towarzyską naturę Polaków jednoznacznie określa wspomnienie mieszkanki Podola, pochodzące z początku XX wieku.

Gdy trzy dni brak było gości nasza służba chodziła smutna, twierdząc, że wszyscy o nas zapomnieli.¹⁷

Zmysł towarzyski ze szczególnym nasileniem pielęgnowano w okresie dwudziestolecia międzywojennego. Utraconą w wyniku wojny kulturę, przywrócono do życia w latach 30., czego

¹⁵ C. P. Herman, *The Social Facilitation of Eating or the Facilitation of Social Eating?*, <https://jeatdisord.biomedcentral.com/articles/10.1186/s40337-017-0146-2> (08.11.2022).

¹⁶ M. Nowakowska, *Starożytna Grecja od kuchni*, Warszawa 2017, s. 13–17.

¹⁷ M. Łozińska, *W ziemiańskim dworze*, Warszawa 2011, s. 203.

dowodzą przyjęcia pośród ówczesnych elit, bale hotelowe czy śniadania myśliwskie. Celnym przykładem odzwierciedlającym zwyczaj dawnej Polski jest także postawa jednego z mężczyzn (opisana przez Maję Łozińską), który udał się do restauracji w czasie świąt, argumentując swoją wizytę potrzebą „zapłacenia za konsumpcję”¹⁸. Jak można zatem zauważyć, ówczesne dzielenie stołu, było jednocześnie dzieleniem życia oraz powszednim i emocjonalnym przyzwyczajeniem.

Polacy od wieków przywiązywali wagę do jakości jedzenia i celebrowania posiłków. Mimo to czas okupacji, a także późniejszy okres PRL-u zepchnął kulturę stołu poza margines. Niedobory spożywcze i reglamentacja towarów sprawiły, że kuchnię postrzegano nie przez pryzmat staropolskich zwyczajów, a poradników wskazujących jak sobie poradzić z brakami żywności. Równie krzywdząca dla tradycji wspólnych posiłków okazała się wszechogarniająca makdonaldyzacja, która ujednociliła system żywienia – sprowadzając go do działań znanych z barów szybkiej obsługi. O konieczności masowego sprzeciwu wobec procesu makdonaldyzacji pisał w latach 90. George Ritzer – dziś możemy zaobserwować, że potrzeba zaangażowania kulturowego ponownie wraca do łask, a tradycyjne zwyczaje kulinarne odradzają się w zupełnie nowej, świeżej wersji.

Spotkania przy jedzeniu są niekiedy powiązane z uczuciem beztroski – zwłaszcza, że sam akt konsumpcji ma korzystny wpływ na system endorfin. Ten fakt coraz częściej wykorzystują współczesne lokale gastronomiczne, które w dobie wszechobecnej dynamizacji, dążą do poszukiwania wzorców kulturowych. W ostatnich latach uwaga społeczeństw zwraca się ku ruchom, próbującym chronić jakość życia codziennego. Przejawia się to np. w praktykowaniu włoskiego stylu *slow life*, który przeciwdziała rozprzestrzeniającej się intensyfikacji. Tym samym, pewna część społeczeństwa powraca do tego co pierwotne, zakorzenione w tradycji. Istotna w tym kontekście okazuje się rola antropologii kulturowej, której szczegółowy opis przedsta-

¹⁸ Tamże, s. 167.

wia Alan J. Barnard. Amerykański antropolog podkreśla, że dzięki wspomnianym wzorcom mamy poczucie stabilizacji/rutyny, a także przynależności i zakorzenienia. Odwoływanie się do tego co znajome, wspiera ciągłość kulturową i wpływa na zrozumienie społecznych obyczajów¹⁹.

Odzwierciedleniem powyższej tezy są dzisiejsze restauracje, realizujące ideę *common table* – czyli ideę wspólnego stołu, eksponującego to co bezpieczne i tradycyjne. Koncepty gastronomiczne coraz częściej nawiązują do biesiadnych klimatów, kojarzonych z otwartością i dobrą atmosferą. Wspólne (najczęściej drewniane i stabilne) blaty mają stwarzać domowy (przytulny) nastrój oraz zapewniać komfort. Mimo pozytywnych intencji, niniejszy trend wywołuje w społeczeństwie niejednoznaczną opinię. Według badań przeprowadzonych w 2022 r. dla portalu *kulinaria.trojmiasto.pl*, zasiadanie do wspólnego stołu jest zależne od tego z jakim lokalem mamy do czynienia. Ludzie chętnie dzielą się miejscem w pubach lub barach szybkiej obsługi (np. mlecznych i azjatyckich), natomiast podczas wizyt w restauracjach wybierają kameralne stoliki, zapewniające im większą swobodę i prywatność. Ankietowani uzasadniają swoje decyzje poczuciem dyskomfortu podkreślając, że jedzenie to sprawa „intymna”²⁰. Restauratorzy dążą jednak do tego, aby stół wyrażał pewną intencję, nawet jeśli będzie postawiony pośród obcych sobie ludzi. Budowanie atmosfery za pomocą wspólnego stołu nie polega zatem na umiejscowieniu go w zupełnie przypadkowy sposób. Najważniejsze są relacje przestrzenne, to czy goście się nawzajem widzą, czy mają możliwość bliskiego kontaktu oraz warunki służące długiemu biesiadowaniu. Stół występuje w tym wypadku nie tylko jako mebel, ale również jako zjawisko połączone z bogatą tradycją stadnych uroczystości.

¹⁹ A. J. Barnard, *Antropologia. Zarys teorii i historii*, Warszawa 2016, s. 34.

²⁰ A. Olkowska, *Dosiadanie się do obcych w restauracji*, <https://kulinaria.trojmiasto.pl/Dosiadanie-sie-do-obcych-w-restauracji-tak-czy-nie-n141648.html> (16.11.2022).

Posiłki towarzyskie są ściśle powiązane z charakterystycznym dla polskiej kultury pojęciem gościnności, a potrzeba wspólnego żywienia od zawsze uchodziła za jeden ze społecznych priorytetów. W XII wieku Gall Anonim opisał legendarną ucztę u Piasta, która stała się urzeczywistnieniem przysłowia „Gość w dom, Bóg w dom”²¹. Znane powiedzenie wskazuje na to, że okazywanie sobie dobra i serdeczności to najwłaściwsza postawa ludzka. Z kolei motywy pojawiające się w biblii świadczą o tym, że jedzenie to nie tylko uniwersalna czynność, ale również duchowe i emocjonalne przeżycie. Potrawy, przygotowywane zgodnie z zasadami panującymi w danej kulturze, stanowią źródło spójności kulturowej i podkreślają społeczną tożsamość. Ponadto, wpływają na wyodrębnienie charakterystycznych dla danego regionu cech. Przykładem takich odrębności mogą być diety judaistyczne, posty muzułmańskie czy uczyty chrześcijańskie (wieczerza wigilijna, agapa).

Ze względu na społeczne upodobanie do przyjmowania gości i jedzenia w towarzystwie, powstają alternatywne formy uczestniczenia we wspólnych posiłkach. Przykładem innowacyjnej aktywności, w której główną rolę odgrywa stół są tzw. kluby kolacyjne lub *supper clubs*, definiowane jako „kulturowy, obiadowo-towarzyski twór, którego historia sięga lat 30. i 40. XX wieku”²². Niniejszy zamysł (w odróżnieniu od gastronomicznej idei *common table*) polega na zaplanowanym spotkaniu, którego forma nie jest nikomu narzucona. *Supper clubs* w swojej

²¹ „Mieszkańcami gościnnego domu byli: niejaki Piast, syn Chościska, i żona jego imieniem Rzepka; oboje oni z całego serca starali się wedle możności zaspokoić potrzeby gości, a widząc ich roztropność, gotowali się pewien poufny zamysł, jaki mieli, wykonać za ich doradą. Gdy usiadłszy wedle zwyczaju rozmawiali tak o różnych rzeczach, a przybysze zapytali, czy mają co do picia, gościnny oracz odpowiedział: «Mam ci ja beczułkę [dobrze] sfermentowanego piwa, które przygotowałem na postrzyżyny jedynego syna, jakiego mam, lecz cóż znaczy taka odrobina? Wypijcie je, jeśli wola!»”, Anonim tak zwany Gall, *Kronika Polska*, s. 10.

²² M. Staszczak-Ciałowicz, *Kluby kolacyjne jako element kosmopolitycznej kultury, która łączy ludzi*, w: *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej*, Wrocław 2017, s. 436.

pierwotnej wersji, nawiązywały do undergroundowych klubów z muzyką jazz, natomiast współczesne kluby kolacyjne interpretuje się nieco inaczej. Organizatorami wspólnych kolacji są dziś użytkownicy internetu, którzy zapraszają do swoich domów gości z całego świata. Przykładową platformą, służącą międzynarodowym posiłkom jest *eataway.com* – strona działa zarówno w wersji polskiej jak i anglojęzycznej, co zdecydowanie zwiększa jej popularność. Według „Gazety Wyborczej” kluby kolacyjne to „knajpy dla wtajemniczonych”, z kolei „Newsweek” określa je jako „kulinarną konspirę”. W dyskursie społecznym funkcjonują także następujące określenia: „stowarzyszenie domowych kucharzy” oraz „ukryte restauracje”²³. Tajemniczy charakter takich miejsc, spowodowany ich niesformalizowanym statusem jest pewnym ograniczeniem i poniekąd utrudnia odnalezienie tego typu grup. Mimo to, idea *supper clubs* coraz częściej angażuje polską społeczność, czego dowodzi aktywne działanie użytkowników platformy *eataway.com*. Na profilu każdego członka można znaleźć krótki opis jego zainteresowań, wykonywanej pracy, a także celu, który przyświeca mu podczas organizowania kolacji.

Gosia, zajmująca się wynajmowaniem mieszkań dla turystów z całego świata uzasadnia potrzebę zbiorowych kolacji chęcią spotkania innych ludzi, a także przedstawienia siebie i tradycji swojego kraju. Z kolei Natalia, wykonująca zawód psychologa i tłumacza organizuje grupowe posiłki w celu nauki nowych języków i poznawania zagranicznych kultur. Publikowane komentarze zaproszonych gości, stanowią jednoznaczną aprobatę wobec międzynarodowych uczt.

Ksenia: *Bardzo mili gospodarze, miło spędziliśmy czas robiąc makaron, rozmawiając i jedząc.*

Henrik: *Really good Polish food served as a 4 set meal. Gosia is a perfect host and her place is amazing.*

²³ Staszczak-Ciałowicz, *Kluby kolacyjne jako element kosmopolitycznej kultury*, dz. cyt., s. 436.

Spotkania inicjowane w prywatnych domach to próba skrócenia dystansu pomiędzy osobami z różnych krajów, a także wytworzenie przyjacielskiego klimatu, którego podstawą jest partnerstwo. Kolacje, mają na celu promowanie kuchni i wartości danego regionu, a ich specyfika przyczynia się do zacierania różnic kulturowych oraz znoszenia językowych i obyczajowych ograniczeń. Kluby kolacyjne są bezsprzecznym potwierdzeniem tego, że współcześnie chcemy dzielić nie tyle stół, co emocje, doświadczenia i indywidualne przeżycia.

Wielopokoleniowa tradycja wspólnych posiłków, inspiruje dziś do ich ponownego celebrowania. Jedząc towarzysko chcemy nawiązywać relacje, spędzać czas w miłym gronie czy też doświadczać aprobaty ze strony współbiesiadników. Nie dziwi więc fakt, że w dobie ogarniającej nas cyfryzacji, posiłki towarzyskie przenoszą się także do sfery online. Dzielenie własnego stołu jest częstym motywem wirtualnej przestrzeni, a przodownikami w tym zakresie są Koreańczycy. Internetowa forma *common table*, funkcjonująca pod nazwą *mugbank*, polega na spożywaniu dużych ilości jedzenia i udostępnianiu tej czynności na platformach streamingowych. Jak wspomina kulturoznawca, Błażej Grygiel – odbiór *mugbanków* jest zależny od kultury w jakiej żyjemy, dla wielu osób objadanie się przed kamerami będzie miało negatywne konotacje, przykładowo – w kulturze chrześcijańskiej jedzenie ma charakter mistyczny, a łakomstwo pojmuje się jako grzech.

Autorzy tego rodzaju filmów angażują swoich widzów, nakłaniając ich do komentowania i udostępnienia danych treści. Najczęściej towarzyszą temu monologi lub charakterystyczne odgłosy jedzenia, mające imitować posiłek jedzony w towarzystwie²⁴. Odbiorcy *mugbanków* mogą doświadczać niemal tych samych emocji co klienci restauracji, których apetyt jest wzmagany poprzez decyzje jedzeniowe pozostałych osób. Ponadto, wirtualna przestrzeń pozwala na odpowiednie zwizu-

²⁴ *Mugbank*, <https://www.focus.pl/artykul/wielkie-zarcie-na-malych-ekranach-internetowa-moda-na-obzeranie-sie> (25.11.2022).

alizowanie posiłku, co jeszcze bardziej potęguje potrzebę konsumpcji. Intensywna kolorystyka potraw nadana za pomocą filtrów, to jedno z wielu narzędzi skuteczniających ideę rzeczonych treści. Koreańska koncepcja, pomimo ambiwalentnych skojarzeń ma także pewną misję. Jej zadaniem jest wypełnienie przestrzeni związanej z samotnością i potraktowanie jedzenia jako łącznika pomiędzy nieznanymi się ludźmi. *Mugbanki* są zatem formą wspólnych posiłków, a nawet dzielenia stołu jednak w nieco odmiennej, bo nierzeczywistej perspektywie²⁵.

Social eating jako styl życia

Social eating skupia się na akcie konsumpcji, na normach wynikających z tradycji, a także na emocjach, które kierujemy w stosunku do uczestników przyjęcia. Posiłki towarzyskie to jednocześnie prozaiczna aktywność oraz znacząca czynność, charakteryzująca nasze nawyki. Badania na temat żywności w ujęciu kulturoznawczym dowodzą, że jedzenie z innymi ludźmi wpływa na lepsze samopoczucie. Ponadto, gdy przebywamy pośród osób jedzących stosunkowo duże porcje posiłków, także pozwalamy sobie na większą ilość pożywienia. Pozbawiona wyrzutów sumienia konsumpcja, połączona z grupowymi rozprawami na temat smaku, zwiększa poczucie przyjemności i satysfakcji²⁶.

W latach 80. XX wieku amerykański psycholog John de Castro wykazał, że im więcej osób w grupie, tym większe spożycie żywności dla każdej z nich. Przeprowadzając eksperyment związany z obserwacją tego, w jaki sposób najczęściej jadamy, spopularyzował efekt facylitacji społecznej. Ludzie biorący udział w badaniu wyraźnie zaznaczali, że konsumują więcej, gdy

²⁵ *Social eating. Po co oglądamy ludzi którzy jedzą?*, <https://www.polskieradio.pl/10/5367/Artykul/2900330,Social-eating-Po-co-ogladamy-ludzi-ktorzy-jedza> (25.11.2022).

²⁶ Herman, *The Social Facilitation of Eating or the Facilitation of Social Eating?*, dz. cyt., s. 216.

przebywają w grupie. De Castro, bazując na teorii facylitacji, doszedł także do wniosku, że posiłki trwają dłużej, kiedy mają charakter zbiorowy. Zdaniem amerykańskiego badacza dodatkowy czas napędza dalsze konsumowanie, stwarzając tym samym prosty schemat – bodziec-reakcja²⁷.

Jedzenie uspołecznione, to ważny element życia – zwłaszcza na obszarach wielkomiejskich i wśród osób o wysokim kapitale kulturowym. Według badań przeprowadzonych w 2017 roku, częstotliwość spotkań towarzyskich (np. w restauracji) jest zależna od szerokości sieci społecznych, a także relacji i więzi jakie w nich występują²⁸. Biorąc pod uwagę współczesne tendencje, polegające na realizowaniu idei wspólnego stołu, można przypuszczać, że współbiesiadnictwo to nadal jedna z pożądanych form spędzania wolnego czasu. Wspólnym posiłkiem (będącym czynnością społeczną) najczęściej oddają się osoby w wieku od 36–40 lat, zwłaszcza w zakresie zapraszania gości i korzystania z zaproszeń innych. Z kolei na posiłki restauracyjne pozwala sobie zwykle młodsza część społeczeństwa – co uzasadnia się mniejszym nasileniem obowiązków (brak potomstwa, znikoma ilość obowiązków domowych)²⁹. Mimo różnic, które zachodzą pomiędzy poszczególnymi grupami wiekowymi, warto podkreślić, że łączenie jedzenia z rozrywką to ważny rytuał zarówno dla dzieci, młodzieży jak i dorosłych.

Social eating jest ponadczasową koncepcją, na podstawie której rodzi się nowy (jednak dotychczas znany) styl funkcjonowania. Formowanie stosunku do jedzenia i dzielenie tej czynności z innymi, odbywa się już w pierwszych momentach życia, natomiast późniejszy kontekst rozwoju (także cywilizacyjnego) wpływa na kształtowanie się naszych przyzwyczajeń kulinarnych. Sposób konsumpcji jest determinowany poprzez czynniki

²⁷ Tamże.

²⁸ M. Cebula, *Spółeczny wymiar konsumpcji. Wspólne posiłki a kapitał społeczny i sieci*, w: „Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu”, nr 501/2017, s. 78.

²⁹ Tamże.

zewnątrzne, w skład których wchodzi np. model rodziny (jednoosobowe lub kilkuosobowe gospodarstwo domowe) czy rodzaj wykonywanej pracy. Współczesne tempo życia w pewnym sensie utrudnia próbę wzajemnej koordynacji, czego rezultatem są posiłki jedzone w samotności – jednak nie zawsze wynikają one z indywidualnych preferencji. Na samotną konsumpcję częściej wpływa społeczna presja czasu niż jednostkowy i świadomy wybór³⁰. Jak sugerują dane, ludzie chętnie odbywają spotkania towarzyskie (przy jedzeniu) w porach popołudniowych i wieczornych, a poczucie kontroli nad wszelkimi obowiązkami, zwiększa częstotliwość kulinarnych zgromadzeń. Opisanie powyżej współczesne kierunki rozwoju (*common table*, kluby kolacyjne, *mugbanki*) to konsekwencja kulturowych i technologicznych zmian, a także odpowiedź na zatrważające tempo życia. Warunki, które tworzą się głównie w wielkomiejskiej (mocno skomercjalizowanej) przestrzeni dają namiastkę domowego stołu, zapewniającego wygodną i nieograniczoną konsumpcję. Biorąc pod uwagę intensywność pozadomowych działań, szansa na wspólny (także pozadomowy) posiłek, to rodzaj społecznego przywileju.

Dzisiejsze trendy, które powstają na bazie znanych nam tradycji takich jak: współdzielenie stołu, przyjmowanie gości, dzielenie się pokarmem, pozwalają zaspokoić szereg potrzeb, bezpośrednio związanych z jedzeniem. Kluby kolacyjne to możliwość zetknięcia się z wielokulturowością, szansa na poszerzenie wiedzy kulinarnej i doświadczenie swobodnego posiłku w przyjacielskim gronie. I choć jeszcze do niedawna wiodącym trybem życia było działanie w pośpiechu, zdominowane usługami w stylu *fast*, dzisiejsza kultura stołu nawiązuje swą formą nawet do staropolskich zwyczajów, gdzie estetyzacja konsumpcji, uchodziła za jeden z najważniejszych aspektów. Oczywiście współczesne posiłki nie są pełnym odwzorowaniem dawnych uczt i biesiad, o których pisał chociażby Adam Mickiewicz. Aktualnie rozwijające się tendencje, to stopniowe zwalczanie

³⁰ Cebula, *Spółeczny wymiar konsumpcji...*, dz. cyt, s. 78.

destrukcyjnych praktyk żywieniowych, zagrażających kulinarnemu dziedzictwu. Wspólne stoły w restauracyjnych wnętrzach – wydawałoby się fakt dość zwyczajny – to sprzeciw w stosunku do niechlujnego jedzenia czy gastronomicznych „budek”, skutecznie bagatelizujących celebrację posiłku³¹. Uliczna konsumpcja jako wzorzec zaczerpnięty ze Stanów Zjednoczonych jest sukcesywnie dominowana przez kameralne knajpy, śniadaniowe bistra czy domowe przyjęcia, organizowane za pośrednictwem internetu.

Najbardziej wiarygodnym potwierdzeniem tego, że żyjemy w erze uspołecznionych posiłków są przepelnione lokale gastronomiczne. Według raportu „Polska na talerzu”, przeprowadzonego w 2022 roku 53% Polaków chętnie wybiera posiłek w restauracji, argumentując swoją decyzję „możliwością odkrycia nowych smaków i miejsc”³². O masowym zamiłowaniu do posiłków towarzyskich świadczy także wzmożone zainteresowanie klubami kolacyjnymi. Na brytyjskiej stronie *Find a Supper Club* istnieje ponad siedem tysięcy członków, w tym pasjonatów podróży, odwiedzających inne kraje dzięki zaproszeniu do wspólnego stołu lub gotowania. Popularyzacja wspólnej konsumpcji rośnie także dzięki mediom społecznościowym, a na szczególną uwagę w tym względzie zasługuje Instagram. Portal, bazujący na kulturze obrazkowej i tzw. hashtagach zapewnia swoim użytkownikom możliwość udostępniania materiałów z jedzeniem, w niemal każdej formie (video, zdjęcia, krótkie relacje). Po wpisaniu w wyszukiwarkę Instagrama frazy *social eating* pojawia się prawie 50 tys. postów, wśród których dominują koreańskie *mugbanki*, fotografie z przyjaciółmi, a także zdjęcia suto zastawionych stołów.

³¹ Polak-Palkiewicz, *Stół w polskim domu*, dz. cyt., s. 282.

³² M. Polak, *Jak często statystyczny Polak odwiedza restaurację?*, <https://www.kulinarna.pl/jak-czesto-statystyczny-polak-odwiedza-restauracje/> (29.12.2022).

Zakończenie

Analiza terminów oscylujących wokół stołu i związanych z nim czynności pozwoliła dowieść, dlaczego niniejszy mebel zasłużył na powszechne uznanie i stał się jednym z najważniejszych symboli kulturowych. Stół to przede wszystkim odpowiedź na większość naszych codziennych potrzeb – zarówno tych społecznych (potrzeba przynależności, kontaktu z drugim człowiekiem) jak i praktycznych (potrzeba spożywania posiłków, pracy). Wieloznaczność rzezonego obiektu poświadcza jego kluczową rolę w budowaniu więzi, podtrzymywaniu relacji oraz utrwalaniu norm, wynikających z tradycji.

Stół zapisał się w kulturze Europejczyków jako podstawowe narzędzie, umożliwiające realizację zbiorowej konsumpcji – dlatego, głównym przedmiotem moich rozważań były tzw. posiłki uspołecznione, stanowiące centralną aktywność współczesnego społeczeństwa. O wzmożonej popularyzacji kulinarnych działań świadczą rozwijające się trendy (*common table*, *supper clubs*, tzw. kluby kolacyjne czy *mugbanki*). Założenia opisanych kierunków dowodzą, że jedzenie jest dla człowieka czymś więcej, niż tylko zaspokajaniem głodu. Posiłki społeczne polegają zatem na współdzieleniu momentu konsumpcji, w celu doświadczania uczucia przynależności i aprobaty.

Mimo że dzisiejsze tempo życia rzadko kiedy sprzyja posiłkom towarzyskim, zasiadanie do wspólnego stołu, to nadal jeden ze społecznym priorytetów. Domowa imitacja knajp, restauracyjny kolektyw czy wirtualna konsumpcja, to próba zerwania ze społecznym wyobcowaniem, forma przełamywania barier i przede wszystkim chęć odtworzenia tego co rodzinie znane. I chociaż współczesne „uczty” nie polegają już na zbieraniu się wokół paleniska i spożywaniu mięsa w jaskiniach, nadal niosą ze sobą wiele pradawnych praktyk, takich jak np. wymiana informacji, utrzymywanie kontaktów, a nawet rywalizacja o status.

Obecnie praktykowany *social eating*, odnoszący się do jedzenia w towarzystwie, jawi się jako wyraźny symptom zmian społecznych, którego podstawą jest poszukiwanie korzeni i na-

wiązywanie do początków własnej tożsamości. Pozornie trywialne zainteresowanie żywnością i nawiązywanie do biesiadnych klimatów, niesie ze sobą mnóstwo istotnych znaczeń, pozwalających interpretować dzisiejsze społeczeństwo. ■

The Enduring Need to Share a Table.

The Importance and Timelessness of the Social Eating Trend

SUMMARY

The article is an attempt to highlight contemporary food trends based on the idea of a communal table. The main focus of the study was the so-called “socialized meals”, a popular contemporary activity, shaped by historical transformations and cultural changes. Through the analysis of individual sources, the concept of the common table was defined, the genesis of supper clubs was described, and the how to eat on the internet were characterized. The trends presented showed that, despite the dynamization of life, sitting down at one table and celebrating meals is still an important (socially and culturally) activity. Today’s consumption is justified not only by the need to satisfy hunger, but also by the desire to belong and build lasting relationships. As a result, a new but all-too-familiar lifestyle of social eating is being born, and food is beginning to be treated as a binding factor between people.

Keywords: common table, food culture, supper club, consumption, culinary tradition

BIBLIOGRAFIA

- Brückner A., *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1927, Krakowska Spółka Wydawnicza.
- Cebula M., *Spółeczny wymiar konsumpcji. Wspólne posiłki a kapitał społeczny i sieci*, w: „Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu”, nr 501/2017, s. 78–86.

- Cytat, <https://quotepark.com/pl/cytaty/438397-anthelme-brillat-savarin-stol-biesiadny-to-jedynie-miejsce-gdzie-czlowiek-n/> (05.11.2022).
- Dunbar R. I. M., *Breaking Bread: The Functions of Social Eating*, w: „Adaptive Human Behavior and Physiology” 2017/3, s. 198–211.
- Herman C. P., *The Social Facilitation of Eating or the Facilitation of Social Eating?*, <https://jeatdisord.biomedcentral.com/articles/10.1186/s40337-017-0146-2> (08.11.2022).
- Mugbank, <https://www.focus.pl/artykul/wielkie-zarcie-na-malych-ekranach-internetowa-moda-na-obzeranie-sie> (25.11.2022).
- Orczykowska E., *Goście w domu*, Warszawa 1972, Wydawnictwo Watra.
- Pałkiewicz-Polak E., *Stół w polskim domu w tradycji i obyczaju dawnej Polski*, w: „Małe Miasta. Dom polski we wspomnieniach”, red. Mariusz Zemłos, Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku, s. 275–297.
- Polak M., *Jak często statystyczny Polak odwiedza restauracje?*, <https://www.kulinarna.pl/jak-czesto-statystyczny-polak-odwiedza-restauracje/> (29.12.2022).
- Przysłowia polskie*, <http://przyslowia-polskie.pl/przyslowie/856,uderz-w-stol-a-nozyce-sie-odezwa> (05.11.2022).
- Schwinghammer H., *Wielka Księga Savoir-Vivre*, tłum. Barbara Tarnas, Wyd. Klub dla Ciebie, Warszawa 2003.
- Sikora-Rancew W., *Opowiadanie w społecznym układzie stołu. Analiza konwersacyjnych spotkań rodzinnych*, „Studia humanistyczne AGH”, Tom 14/1, 2015, https://www.researchgate.net/publication/283685726_Opowiadanie_w_spolecznym_ukladzie_stolu__analiza_konwersacyjna_spotkan_rodzinnych_Storytelling_at_the_table_Conversation_analysis_of_family_gatherings_in_Poland (04.11.2022), s. 25–43.
- Social eating. Po co oglądamy ludzi którzy jedzą?*, <https://www.polskieradio.pl/10/5367/Artykul/2900330,Social-eating-Po-co-ogladamy-ludzi-ktorzy-jedza> (25.11.2022).
- Staszczak-Ciałowicz M., *Kluby kolacyjne jako element kosmopolitycznej kultury, która łączy ludzi*, w: „Kuchnia i stół w komunikacji społecznej”, Wrocław 2017, s. 427–434.

Warnke A., *Dionisios Sturis* [wywiad], <https://culture.pl> (04.11.2022).

Wicher A., *Paradoksy związane ze spożywaniem pokarmów w średniowieczu – wstępny rekonesans oparty głównie na analizie wiersza Słoty „O zachowaniu przy stole”*, „Teoria – Literatura – Kultura”, 1/2005, s. 37–45.