

PRACE DROBNE

Anna Matras

Katedra Performatyki

Wydział Polonistyki

Uniwersytet Jagielloński w Krakowie

e-mail: ania.matras@gmail.com

Performowanie polskiego smaku: kuchnia narodowa jako niematerialne dziedzictwo kulturowe

Abstrakt: Tekst jest próbą przybliżenia teorii Diany Taylor oraz wskazania, jak teoria ta może zostać wykorzystana do analizowania zjawisk z obszaru dziedzictwa niematerialnego. Autorka analizuje powołane przez Taylor kategorie archiwum i repertuaru w kontekście badań nad kuchnią narodową. W kontekście wybranego tematu omawia także praktyki UNESCO mające na celu ochronę dziedzictwa niematerialnego. Istotne dla artykułu są polskie badania, dlatego autorka powołuje się na zjawiska i akcje promujące polską kuchnię narodową. Tekst jest próbą pokazania możliwości wykorzystania badań performatycznych w studiach nad dziedzictwem kulturowym.

Słowa kluczowe: Archiwum. Diana Taylor. Dziedzictwo niematerialne. Kuchnia narodowa. Repertuar

Kuchnia narodowa i poszukiwanie kulinarnych tradycji to jedno z najważniejszych pól badawczych w obszarze *food studies*. Przestałiśmy traktować kuchnię wyłącznie jako gastronomię i nadaliliśmy jej status kultury kulinarnej. Odnowione zainteresowanie smakiem, stanowiącym istotny składnik codziennego życia, wydaje się potwierdzać zasadność podjęcia badań w tym kierunku. Kuchnia została również włączona w wiele procesów kulturowych wpływających na kształtowanie wspólnoty narodowej. Najczęściej opisywaną i analizowaną kuchnią narodową jest oczywiście kuchnia francuska, będąca dla badaczy zjawiskiem emblematycznym, które pozwala zaprezentować sposoby bu-

dowania kulinarnej tożsamości narodowej – część z nich przedstawiłam w osobnym artykule [7]. W niniejszym tekście kuchnia francuska jest dla mnie jedynie kontekstem pozwalającym wskazać, jak zmienia się dziś rozumienie kuchni narodowej jako dziedzictwa niematerialnego. Przemiany, jakie dokonały się w kuchni francuskiej na przestrzeni ostatnich dekad, można potraktować jako punkt wyjścia do analizy poszukiwań polskiej tożsamości kulinarnej. Pomocna będzie tu książka Diany Taylor *The Archive and the Repertoire. Performing Cultural Memory in the Americas*, w której autorka powołuje kategorie *archive* i *repertoire*. Jest to interesująca próba wprowadzenia narzędzi performatycznych do badań nad dziedzictwem kulturowym.

W Konwencji UNESCO o ochronie niematerialnego dziedzictwa, przyjętej w październiku 2003 r., przedmiot jej ochrony został określony jako:

zwyczaje, przekaz ustny, wiedza i umiejętności oraz związane z nimi przedmioty i przestrzeń kulturowa, które są uznane za część własnego dziedzictwa przez daną wspólnotę, grupę lub jednostki. Ten rodzaj dziedzictwa jest przekazywany z pokolenia na pokolenie i ustawicznie odtwarzany przez wspólnoty i grupy w relacji z ich środowiskiem, historią i stosunkiem do przyrody. Dla danej społeczności dziedzictwo niematerialne jest źródłem poczucia tożsamości i ciągłości [5].

Już ta krótka definicja wskazuje na to, że kuchnię, zwłaszcza w jej odmianach narodowych, należy traktować jako dziedzictwo kulturowe. Performatywny charakter tego dziedzictwa określa użyty w konwencji zwrot „odtwarzanie”, kładący nacisk na przedstawieniowy charakter praktyk w ramach kultury kulinarnej. Uwypuklenie w definicji wiedzy i umiejętności przekazywanych z pokolenia na pokolenie i uznanie ich za źródło tożsamości wspólnotowej znajduje odzwierciedlenie w procesach zachodzących we współczesnej kulturze kulinarnej. Zjawisko kulinarnego powrotu do lokalności i poszukiwanie narodowych tradycji kulinarnych to efekt procesów globalizacyjnych. Rosnąca dominacja wybranych kuchni narodowych i ich powszechność umocniły kulinarne nacjonalizmy. Celem działań promujących powrót do tradycji ma być obrona jednolitości kuchni narodowych. Najbardziej jest to widoczne we współczesnej Francji, która, mimo bardzo zróżnicowanej pod względem rasowym i kulturowym struktury społecznej, usilnie broni się przed globalizacją w sferze kuchni. Wydaje się, że wyprzedza w tym inne światowe gastronomie i pokazuje drogę budowania stabilnych wyobra-

żeń o kuchni narodowej i jej konsolidującej społeczeństwo roli. Wspieraniu dążeń wizerunkowych francuskiej gastronomii podporządkowana jest również polityka państwa, które włączyło się w wiele działań na rzecz obrony kulinarnego dziedzictwa przed postępującą globalizacją. Idea lokalności – *terroir* – zaczerpnięta z kultury winiarskiej, stała się uniwersalną zasadą pielęgnowania tradycji i wzmacniania narodowej tożsamości.

Wpisanie francuskiej tradycji gastronomicznej na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości w 2010 r. stworzyło precedens w myśleniu o kuchni narodowej jako o dziedzictwie kulturowym. Argumentowano to koniecznością zachowania przepisów kuchni francuskiej oraz tradycji ucztowania. W uzasadnieniu komisji znalazła się również chęć zachowania metod produkcji żywności przez lokalnych rzemieślników. Charakterystyka tego zjawiska, określanego jako „francuska tradycja biesiadna”, brzmi tak:

Uroczyste spotkania wokół stołu we Francji są tradycją związaną z obchodami ważnych momentów w życiu człowieka i wspólnoty – narodzin, ślubów, rocznic, sukcesów czy powrotów po długiej nieobecności. W czasie okolicznościowego przyjęcia współbiesiadnicy cieszą się „dobrym jedzeniem” i „dobrym pićciem” w rozumieniu sztuki kulinarnej. Istotą przyjęcia jest fakt bycia razem, korzystanie z przyjemności stołu i pewien rodzaj harmonii między człowiekiem i darami natury. Do ważnych elementów tego zwyczaju należy staranny dobór dań, wyszukane przepisy, zakup produktów wysokiej jakości, najlepiej miejscowych o dobrze zharmonizowanych smakach, dobór odpowiednich win do różnych dań, udekorowanie stołu oraz zachowanie przy stole właściwe dla degustacji potraw i napitków. Przyjęcie okolicznościowe powinno odbywać się według stałego schematu: zaczynać od aperitif, a kończyć na podaniu digestifu i obejmować co najmniej cztery dania: przystawkę, ryby lub mięso z warzywami, sery i deser. Osoby uznawane za znawców sztuki kulinarnej pielęgnują te tradycje i czuwają nad przestrzeganiem zwyczajów, przyczyniając się w ten sposób do przekazywania tradycji, zwłaszcza młodemu pokoleniu, drogą ustną lub na piśmie. Spotkania wokół stołu sprzyjają zacieśnianiu więzi rodzinnych i przyjacielskich, w szerszej perspektywie – umacniają więzi społeczne [6].

W opisie tym warto zwrócić uwagę na kilka bardzo interesujących sposobów myślenia o kuchni narodowej. Na plan pierwszy wysuwa

się zdecydowanie kwestia współuczestnictwa, które należy uznać za najważniejszy element budowania tożsamości narodowej. Jednak poza oczywistym, ludzkim charakterem doświadczenia opis ten wskazuje również na konieczną obecność osób określanych jako znawcy kulinarni, będący strażnikami przepisów, schematów i zasad obowiązujących we francuskiej kuchni. Taki przekaz tradycji może nastąpić zarówno w formie ustnej, jak i pisemnej – w postaci książek kucharskich. Jest zatem oczywiste, że budowanie tożsamości kuchni narodowej to nie tylko oddolny ruch grup społecznych codziennie odtwarzających swoje rytuały, ale także budowanie systemu kulinarnego pod pieczę instytucji i ekspertów. Ścieranie się tych dwóch perspektyw znajduje się w centrum rozważań Diany Taylor.

Proces kształtowania się kuchni narodowych to interesujące zjawisko, na jego podstawie można pokazać sposoby wytwarzania archiwum wiedzy. Jak słusznie zauważa Sidney Mintz, kuchnię należy traktować jako „sposób produkcji i konsumpcji jedzenia istniejący w danym regionie, w ramach którego odbywa się aktywny dyskurs na temat jedzenia, podtrzymujący zarówno wspólne jego rozumienie, jak i niezawodność produkcji” [9, s.104]. Należy jednak od razu zaznaczyć, że o archiwum i repertuarze nie sposób mówić oddzielnie. Praktyka kulinarna wydaje się pod tym względem wyjątkowo emblematycznym przykładem.

Opozycja archiwum i repertuaru w koncepcji Taylor znajduje proste objaśnienie: „granica nie przebiega między słowem mówionym a słowem pisanym, lecz między archiwum, na które składają się materiały uznawane za dość trwałe (teksty, dokumenty, budynki, kości), a tak zwanym ulotnym repertuarem praktyk ucieleśnionych/wiedzy ucieleśnionej (język mówiony, taniec, sport, rytuały)” [12, s. 30]. Zarówno archiwum, jak i repertuar to w rozumieniu Taylor sposoby przechowywania i rozpowszechniania wiedzy. Według niej archiwum i repertuar działają zawsze obok siebie, wszystkie praktyki kulturowe posiadają bowiem swój wymiar archiwalny i ucieleśniony.

Z jednej strony kuchnia to dyskurs tradycji budującej tożsamość narodową, rozpowszechnianą i przechowywaną głównie za pomocą literatury kulinarnej (archiwum), a z drugiej to zespół performansów, codziennych i świątecznych, będących indywidualną ekspresją ludzi (repertuar). Podobne rozumienie kuchni narodowej odnaleźć można w przywołanej już konwencji UNESCO, wpisującej francuską gastronomię na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości. Performatywny charakter kultury kulinarnej znajduje potwierdzenie w kategorii repertuaru. Najlepszym przykładem, wyjaśniającym, czym

jest repertuar, mogłaby być kwestia, którą w jednej z początkowych scen filmu *Julie i Julia* wypowiada Julia Child (w tej roli Meryl Streep). Zachwycając się pysznym daniem we francuskiej restauracji, uświadamia sobie, że Francuzi codziennie jedzą francuskie potrawy. Ta ucieleśniona, codzienna praktyka stanowi wzorcowy przykład tego, co Taylor nazywa repertuarem.

Ważnym elementem budowania dyskursu o kuchni narodowej są książki kucharskie, tworzące obraz przemian podejścia do gastronomii w różnych epokach: „Pamięć archiwalna oddziałuje na odległość, nie-straszny jej czas i przestrzeń” [12, s. 30]. Zatem w archiwum kultury kulinarnej mieści się skatalogowana w książkach kucharskich i przepisach wiedza na temat reguł gotowania według norm danej kuchni narodowej. Tam także znajdziemy wiedzę historyczną zebraną na podstawie źródeł i uporządkowaną według wybranych schematów, najczęściej chronologicznie. Jednak w opinii Taylor pamięć archiwalna bardzo skutecznie oddziela pochodzenie wiedzy od tego, kto ją posiada. Pozwala to na dokonywanie dowolnych interpretacji elementów archiwum oraz poszerzanie go o nowe dokumenty. W perspektywie takiego podziału można stwierdzić, że obecne badania nad kulturą kulinarną zdominowane są przez dyskurs historyczny, zajmujący się budowaniem i analizowaniem archiwum. Repertuar, jako pamięć ucieleśnionych praktyk, stałby natomiast po stronie doświadczenia – byłby codziennym i indywidualnym realizowaniem przepisów bądź też wspólnotowym odgrywaniem scen ucztowania, biesiadowania. „Repertuar domaga się obecności: ludzie biorą aktywny udział w produkcji i reprodukcji wiedzy »tu i teraz«, stanowią istotną część procesu jej przekazywania” [12, s. 30]. Repertuar jest zatem interpretowaniem wiedzy zaczerpniętej z archiwum. To wiedza ucieleśniona, którą przywołujemy z pamięci, powtarzamy i przez powtarzanie przekazujemy z pokolenia na pokolenie. Mimo że repertuar działa równolegle do archiwum, to jednak archiwum pełni istotniejszą funkcję, gdy chodzi o budowanie metodologicznych narzędzi opisu zjawisk kulturowych. Ten proces bardzo silnie uwidacznia się również na polu badań nad kulturą kulinarną, gdzie dominującą rolę odgrywają badacze zajmujący się historią kuchni, analizujący głównie spisaną wiedzę źródłową, a pomijający praktykę indywidualną czy zbiorową wspólnot. Jak przekonuje Taylor, „performans i performatyka umożliwiają, między innymi, taką oto rzecz: można potraktować poważnie repertuar praktyk ucieleśnionych jako ważny system zdobywania i przekazywania wiedzy” [12, s. 33]. Dlatego tak istotne w moim przekonaniu jest włączenie narzędzi performatyki w krąg dziedzin zajmujących się badaniem kultury kulinarnej.

Analizowana przez Taylor rewolucja mediatyzacyjna, związana z koniecznością zapisywania i utrwalania wiedzy, ma swoje odzwierciedlenie również w historii przemian w kulturze kulinarnej. Etapy rozwoju kuchni zwykle opisuje się poprzez wskazanie na proces przemian: od ustnego przekazu i praktycznej nauki gotowania po sformalizowanie zasad przygotowywania i podawania posiłków, czyli wytworzenie się reguł kuchni narodowej. „Praktyki niewerbalne, jak taniec, rytuał czy gotowanie, od dawna pomagające zachować poczucie tożsamości wspólnotowej i pamięci, straciły teraz status uznanych form wiedzy” [12, s. 30]. Tę refleksję Taylor można zastosować do analizy zmian, jakie w końcu XVIII w. rozpoczęły się w kulturze kulinarnej zachodniej Europy, a zwłaszcza Francji [2].

Rosnąca rola ekspertów kulinarnych, roszczących sobie prawo do posiadania jedynej, uznanej wiedzy na temat kuchni, sprawiła, że nastąpiło osłabienie oddolnych, indywidualnych form przekazywania tradycji. Proces ten przyczynił się znacząco do powstania podziałów w myśleniu o kuchni narodowej. Część teorii zakłada materialne istnienie kuchni narodowych i sugeruje, by dzielić je – ze względu na poziom rozwoju i społeczne znaczenie – na kuchnie wysokie i niskie. Kuchnia francuska w rozumieniu Jacka Goody’ego byłaby kuchnią opartą na centralnej narracji, podporządkowującą sobie regionalne orientacje, a jej przedstawienia odegrane byłyby z dala od lokalnych źródeł i przypieczętowane wiedzą ekspercką [3]. Stąd nasze wyobrażenie o niepodzielnej i jedynej francuskiej kuchni narodowej, która ma monopol na wiedzę ekspercką i przez to góruje nad innymi kuchniami. Jej normy i przepisy zostały bardzo wcześnie spisane w książkach, a status został powszechnie zaakceptowany. Mintz [8] uważa natomiast, że kuchnia narodowa nie istnieje, a jest jedynie pewnym konceptem ideologicznym łączącym kuchnie regionalne czy lokalne. Jego zdaniem kuchnia nie jest wytworem narodu, ale miejsca i wydarzenia, a zatem jest performatywnie stwarzana. Wyłania się tu obraz kuchni zależnej od określonych lokalnych składników, indywidualnych doświadczeń konsumentów i wytwórców oraz ustnych przekazów, dotyczących sposobów przygotowywania potraw. Te dwa sposoby myślenia mogą być również odzwierciedleniem kulturowych ról, jakie kuchnia francuska nadaje kobietom i mężczyznom. W tej perspektywie Goody mówiłby o męskiej kuchni centralnych narracji narodowych, opartych na autorytecie szefa kuchni, natomiast Mintz traktowałby kuchnię jako domenę kobiecego doświadczenia codzienności, związanego z ustnym przekazywaniem wiedzy i praktyczną nauką gotowania. Koncepcje Goody’ego i Mintza to także ciekawe interpretacje kategorii archiwum i repertuaru, wykorzystywanych do opisywania

performatywności kultury kulinarnej. „Kuchnia narodowa”, według Mintza będąca wytworem miejsca i wydarzenia (performansu), to właśnie kuchnia bazująca na odtwarzaniu repertuaru. Natomiast wskazanie na obecność centralnej narracji, definiującej kuchnię narodową jako zasób skatalogowanej w książkach wiedzy, to głos przyznający zasadniczą rolę archiwum w budowaniu tożsamości kulinarnej.

Obie prezentowane teorie kładą akcent również na to, co istotne dla Taylor: na sposoby przekazywania wiedzy. W tym kontekście wypracowane przez UNESCO sposoby ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego spotykają się z częściową krytyką autorki. Zauważa ona, że większość działań w tym zakresie to proste przeniesienie materiałów dotyczących danego zjawiska z repertuaru do archiwum. Nie ma to nic wspólnego z ochroną tego, co określamy mianem repertuaru. Brak natomiast programów, które wspierałyby ucieleśnioną transmisję wiedzy. Oczywiście wymagałoby to większego nakładu środków, by chronić praktyki ludzi posiadających tradycyjną wiedzę, tak aby mogli ją oni kultywować i przekazywać. Byłoby to jednak utrudnione formalnie, mogłoby też spotkać się z brakiem zainteresowania społeczeństwa, w związku ze zmianami w sposobach komunikowania. We współczesnych modelach praktyk kulinarnych przekątnikiem informacji i wzorców są bowiem media: telewizja, prasa, niekoniecznie specjalistyczna, a po prostu kobieca. W ramach takiego procesu upowszechniania wiedzy kulinarnej dochodzi do uproszczenia przepisów i skrócenia czasu przygotowywania dań. I mimo że zmiany społeczne wymusiły zmianę wzorca przekazywania wiedzy kulinarnej, to wymiana pokoleniowa oparta na związkach rodzinnych nadal jest traktowana jako najbardziej autentyczny i bliski naszemu doświadczeniu sposób jej przekazywania. Zatem rację ma Taylor, postulując zwiększenie ochrony praktyk, a nie powiększanie archiwów.

Istotne zmiany, jakie zachodzą we współczesnej gastronomii, intuicyjnie podążają za tą ideą. Należałoby chociażby wspomnieć o tym, jak duży wpływ na poszukiwanie tożsamości kulinarnej i popularyzację lokalnych produktów ma Slow Food – niegdyś ruch, a dziś już swoista ideologia, postulująca sięganie do korzeni kuchni narodowych i poszukiwanie lokalnych tradycji gastronomicznych. Rozpowszechnianie się postulatów Slow Food w Polsce znacząco wpłynęło na rozwój badań i poszukiwań w obrębie polskiej kuchni narodowej. Zostaliśmy w pewnym stopniu zmuszeni do ustalenia wspólnej narracji o polskiej kuchni, tak aby mogła stać się punktem odniesienia do odbudowania praktyk kulinarnych. Pierwszym etapem jest oczywiście tworzenie archiwum poszerzonego o nową wiedzę. Istotnym elementem budowania polskiej

tradycji kulinarnej jest odwoływanie się do kuchni staropolskiej. Potwierdzają to wydane w ostatnich latach staropolskie książki kucharskie, które z racji swojej anachroniczności nie stanowią materiału do nauki gotowania, a tylko poszerzają naszą wiedzę na temat historii kuchni w Polsce. Nasza kuchnia narodowa ma duży potencjał performatywny, jest wciąż na nowo odtwarzana na targach kulinarnych, piknikach i festiwalach smaku, w telewizji i na stronach internetowych. Swoje narracje dotyczące kuchni polskiej przedstawiają największe postaci polskiej gastronomii, z Wojciechem Modestem Amaro na czele.

Częściowo realizowany jest również postulat Taylor o ochronie osób posiadających tradycyjne umiejętności. Trzy Znaki Smaku to kampania społeczna skierowana do konsumentów w celu promowania polskiej żywności, która uzyskała jeden z trzech unijnych certyfikatów: Chroniona nazwa pochodzenia, Chronione oznaczenie geograficzne, Gwarantowana tradycyjna specjalność. Jest to szczególnie rodzaj kampanii społecznej, wspierającej polskie produkty w sposób kompleksowy, na każdym etapie produkcji. Ochronie podlega zarówno wiedza przekazywana z pokolenia na pokolenie, jak i repertuar praktyk, poprzez promowanie lokalnych rzemieślników wytwarzających swoje produkty z poszanowaniem tradycji. Promocja, a co za tym idzie – upowszechnienie dostępu do tych produktów, to spełnienie postulatu o ochronie repertuaru kuchni polskiej. Odnosząc się do wspomnianego cytatu z Julii Child, to Polacy jedzący codziennie polskie potrawy są najlepszym źródłem transferu wiedzy o polskiej kuchni. Jednocześnie takie indywidualne działania najlepiej wspierają ochronę niematerialnego dziedzictwa.

Promocja polskich produktów jest jednym z najważniejszych elementów współczesnego wizerunku polskiej kuchni. Badacze często przytaczają twierdzenie, że nie ma polskiej kuchni, są tylko polskie produkty. Taki przekaz możemy wyczytać z wielu akcji promocyjnych mających na celu zwrócenie uwagi konsumentów na polską żywność. Zaskakująco trafną strategią akcji konsumenckich jest również wzbudzanie przekonania, że to, co polskie, jest synonimem tego, co „dobre, zdrowe i naturalne”. Polska kuchnia zbudowana na tych wyobrażeniach wydaje się realizować najnowsze kulinarne trendy. Nic więc dziwnego, że jest często wymieniana jako kuchnia, której popularność w Europie ma się ciągle zwiększać. Poza wartościami dietetycznymi z polską żywnością łączą się wartości emocjonalne: tradycyjność, budowana od pokoleń marka czy niezmienny od wieków smak. Ten sam ruch towarzyszył emancypowaniu się kuchni włoskiej czy francuskiej, a dziś ma za zadanie wzbudzać w Polakach dumę ze swojej kuchni narodowej.

Wobec powszechnie widocznych zmian zachodzących w kulturze kulinarnej także w Polsce istotne wydaje się wypracowanie nowych narzędzi opisu wielu nowych praktyk kulturowych z tego obszaru. Aby zrozumieć specyfikę badań nad kuchnią, należy założyć, że kuchnia narodowa nie jest czymś stałym i niezmiennym, a jej charakter i procesy zachodzące w jej obrębie zależne są od wielu zjawisk społecznych czy historycznych. Stąd tak użyteczna wydaje się koncepcja Taylor, ułożona w perspektywie historycznej, umożliwiającej korzystanie ze źródeł, oraz wskazująca na konieczność zastosowania narzędzi performatyki, które pomogą opisać praktyki współczesne – niemające jeszcze opracowań źródłowych. Badaczka proponuje, aby każde zjawisko kulturowe opisywać zarówno poprzez jego kontekst, jak i analizę działań uczestniczących w nim osób. Jak przekonuje, „ta koncepcja pozwala dogłębnie rozpoznać wiele sposobów wytwarzania i przechowywania wiedzy społecznej przez archiwum i repertuar” [12, s. 36]. Taki sposób analizowania zjawisk współczesnej kultury kulinarnej wydaje mi się dziś skutecznym narzędziem metodologicznym, wnoszącym ożywczą zmianę do tej stosunkowo młodej i wciąż rozwijającej się dziedziny badań humanistycznych.

Bibliografia

- [1] Appadurai A.: *How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India*. “Comparative Studies in Society and History” 1988, 30(1), s. 3–24.
- [2] Ferguson P.P.: *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago 2004.
- [3] Goody J.: *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge 1982.
- [4] Highman B.W.: *Historia żywności*. Przeł. A. Kunicka. Warszawa 2012.
- [5] *Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego* [online]. [Data dostępu: 16.01.2015]. Dostępny w World Wide Web: http://www.unesco.pl/fileadmin/user_upload/pdf/Konwencja_o_ochronie_dz_niemater_2003.pdf.
- [6] *Lista Reprezentatywna Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości* [online]. [Data dostępu: 16.01.2015]. Dostępny w World Wide Web: <http://www.unesco.pl/kultura/dziedzictwo-kulturowe/dziedzictwo-niematerialne/listy-dziedzictwa-niematerialnego/europa-i-ameryka-polnocna/francja>.
- [7] Matras A.: *Normy kulinarne a doświadczenie smaku*. W: *Wobec kanonu*. Red. M. Kacwin i in. Kraków 2015, s. 73–95.

- [8] Mintz S.W.: *Sweetnes and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York 1985.
- [9] Mintz S.W.: *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursion into Eating, Culture, and the Past*. Boston 1996.
- [10] Mintz S.W.: *The Antropology of Food and Eating*. "Annual Review of Antropology" 2002, 31, s. 99–119.
- [11] *Polski Komitet ds. UNESCO* [online]. [Data dostępu: 16.01.2015]. Dostępny w World Wide Web: <http://www.unesco.pl>.
- [12] Taylor D.: *Archiwum i repertuar: performanse i performatywność. PerFORwhat studies?* „Didaskalia” 2014, 120, s. 22–38.

Anna Matras

The Department of Performatics
The Department of Polish Studies
Jagiellonian University in Cracow
e-mail: ania.matras@gmail.com

Performing the Polish Taste: National Cuisine as Non-Material Cultural Heritage

Abstract: The text is an attempt at familiarising the reader with Diana Taylor's theory and at demonstrating the ways in which the said theory may be used to analyse the phenomena which refer to non-material heritage. The author analyses the categories, mentioned by Taylor, of the archive and repertoire in the context of research in the national cuisine. She also indicates the practices of the UNESCO which serve the protection of non-material heritage and analyses them in the context of the subject that was selected. The Polish context of research is relevant to the article, therefore the author makes reference to the phenomena and activities which promote Polish national cuisine. The text is an attempt at demonstrating the possibilities of using performative research in the study of cultural heritage.

Keywords: Archive. Diana Taylor. National cuisine. Non-material heritage. Repertoire