

Ewa Klęczaj-Siara

Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu
e.kleczaj@uthrad.pl

ORCID: 0000-0003-3769-2728

Gumbo czy gofry z kurczakiem? Jedzenie jako metafora afroamerykańskiej tożsamości

Gumbo or chicken and waffles? Food as a metaphor of the African American identity

DOI: 10.12775/LL.1.2022.003 | CC BY-ND 4.0

ABSTRACT: African American children's literature has always been political. Its primary aim is to promote a positive image of black community in the United States, as well as to shape the racial identity of young readers. For many African American authors food has become a metaphor of cultural and emotional bonds, being a source of optimism, pride in being Black and the willingness to struggle with social inequalities. The aim of the article is to discuss the social and political functions of food in African American communities, as shown in selected picture books by black authors and illustrators, such as Nikki Giovanni, Faith Ringgold, Bryan Collier and Oge Mora. The analysis of the relationships between verbal narratives and outstanding illustrations by renowned American artists, showing the home space in which food stands for the uniqueness of African American culture, is the main part of the article.

KEYWORDS: African American children's literature, picture book, foodscape, text-image relationships, African American identity

Wprowadzenie

Motyw przygotowania i spożywania posiłków jest stałym elementem afroamerykańskiej literatury dziecięcej. Obraz czarnoskórych społeczności spotykających się przy stole często pojawia się w publikacjach o charakterze politycz-

nym, których celem jest kształtowanie tożsamości rasowej młodych czytelników. Podczas spotkań rodzinnych czy sąsiedzkich młodzi bohaterowie poznają historię swoich przodków, a także dowiadują się o dokonaniach czarnoskórych artystów czy działaczy społecznych. Jednocześnie nawiązują nowe relacje ze starszym pokoleniem Afroamerykanów, którzy niejednokrotnie zaszczipiają w młodych poczucie dumy z przynależności do rasy czarnych¹, a także zachęcają do sprzeciwu i walki z istniejącymi nierównościami społecznymi.

Jak zauważa Urszula Niewiadomska-Flis, przez pryzmat jedzenia można analizować tożsamość rasową społeczności afroamerykańskiej. Autorka pisze, iż „związek między kulturą jedzenia a społecznie narzuconą tożsamością może wyrażać zarówno ukryte, jak i oczywiste zasady i wartości w danym miejscu i czasie” (2017: 14). W południowej części Stanów Zjednoczonych, zamieszkałej głównie przez czarnoskórych Amerykanów, jedzenie ma znacznie szersze znaczenie kulturowe niż w innych częściach kraju. Oprócz muzyki oraz religijności jest ono jednym z najbardziej charakterystycznych elementów swoistej obyczajowości Południa. Kultura kulinarna obejmuje tu nie tylko typowe lokalne produkty i potrawy, ale również sposoby ich przygotowania, miejsca spożycia oraz przede wszystkim tych, którzy tworzą tę niepowtarzalną kuchnię. Jedzenie jest w pewnym sensie wizytówką południowej części USA. W kontekście afroamerykańskim tradycja spożywania wspólnych posiłków ma wyjątkowe znaczenie, ponieważ spotkania w kuchni lub przy stole dają tu wielu ludziom poczucie przynależności do lokalnej społeczności, a także większej grupy rasowej. Działania kulinarne scalają różne pokolenia, są okazją do wymiany doświadczeń i przekonań, co z kolei prowadzi zarówno do różnych form sprzeciwu, jak i akceptacji swej rasy. Obecność powyższych zagadnień w wielu wytworach kultury afroamerykańskiej wskazuje na istotne znaczenie jedzenia jako nośnika zbiorowej tożsamości. Wobec tego analiza tekstów literackich, takich jak książki obrazkowe dla dzieci², w których spożywanie posiłków jest ważnym elementem narracyjnym, może być istotnym źródłem wiedzy na temat różnych elementów kultury afroamerykańskiej – tych stałych i tych zmieniających się – a także przyczynić się do rozwoju *food studies*.

Chociaż zagadnienia związane z jedzeniem regularnie pojawiają się w badaniach nad literaturą dziecięcą (Bergstrand, Nikolajeva 1999; Daniel 2006; Keeling, Pollard 2009, 2020), dotychczasowe publikacje naukowe w tym zakresie nie zawierają rozważań na temat książek obrazkowych przeznaczonych dla

1 W kontekście amerykańskim pojęcie rasy wskazuje zarówno na różnice biologiczne pomiędzy zbiorowościami ludzkimi, jak i różnice kulturowe. Jak pisze Jarosław Rokicki (2002: 63), pojęcie rasy „wciąż funkcjonuje w świadomości społecznej Amerykanów i stanowi jedno z kryteriów opisu oraz logikę klasyfikacji dokonywanych wewnątrz populacji Stanów Zjednoczonych”.

2 W niniejszym artykule termin „książki obrazkowe” jest używany w odniesieniu do tzw. *picture books*, czyli książek, w których obrazy i teksty stanowią równoważne elementy treści (zob. Nikolajeva, Scott 2006).

dzieci afroamerykańskich³. Ponieważ warstwa wizualna odgrywa znaczącą rolę w przekazywaniu symbolicznych treści definiujących tożsamość rasową, istnieje potrzeba dogłębnej analizy ilustracji zawartych w książkach dla dzieci, a także ich relacji z tekstem werbalnym. Materiał wizualny w książkach obrazkowych niejednokrotnie dostarcza więcej informacji niż tekst werbalny. Zatem analiza barw, kształtów czy ogólnego stylu artystycznego ilustratora może być cennym źródłem informacji na temat swoistości afroamerykańskiej kultury jedzenia. Celem niniejszego artykułu jest uzupełnienie istniejących rozważań dotyczących jej funkcji społecznych i politycznych poprzez analizę książek obrazkowych jako materiału badawczego.

Soul food

Zwyczaje jedzeniowe są niejednokrotnie odzwierciedleniem zmian społecznych, zwłaszcza w kontekście rasowym. Z powodu segregacji usankcjonowanej tak zwanymi prawami Jim Crow, do końca lat 60. XX .w. czarnoskórzy Amerykanie nie mogli spożywać posiłków w miejscach zarezerwowanych dla białych. Byli zmuszeni do zakładania własnych barów i restauracji, a w konsekwencji do produkcji własnych potraw i tworzenia odrębnych tradycji i zwyczajów. W ten sposób rozwinęła się kuchnia południowych Stanów Zjednoczonych, często nazywana *soul food* lub określana jako kuchnia czarnoskórych niewolników.

Stanowi ona symbol różnorodności kulturowej, a jej charakterystyczne cechy to mieszanie produktów pochodzących z dwóch kontynentów, łączenie tradycji afrykańskich z amerykańskimi oraz tworzenie nowych zwyczajów. Kuchnia *soul* jest efektem trudnych warunków, w jakich żyli niewolnicy. Z powodu niewystarczających racji żywności otrzymywanych od właścicieli plantacji sami troszczyli się o posiłek, który zmuszeni byli przygotować z dostępnych ziół, warzyw i zbóż. Mieszanie różnych składników stało się podstawową zasadą. Kreatywność czarnoskórych kucharzy i kucharek oraz tworzenie czegoś z niczego to fenomen kuchni *soul*. Jej głównymi potrawami są ciasta ze słodkich ziemniaków, chleb kukurydziany, fasolka z oczkiem, a także wywary jednogarnkowe zawierające dostępne składniki. Ich przygotowanie zawsze wymagało sporo czasu, który jednocześnie dla wielu rodzin i społeczności stał się okazją do integracji, a także do rozmów na tematy polityczne i społeczne.

W przygotowaniu potraw często brały udział całe rodziny lub społeczności niewolnicze. Potajemne zdobywanie niezbędnych składników niejednokrotnie wiązało się z łamaniem istniejących zasad oraz sprzeciwem wobec nierówności rasowych. Czas spędzony w przestrzeni domowej był również okazją do budowania relacji. Starsze pokolenia przekazywały młodszym wiedzę niezbędną do przetrwania na plantacji, umacniały w przekonaniu, że ich życie może się

3 W swojej najnowszej publikacji *Table Lands: Food in Children's Literature* Kara K. Keeling i Scott T. Pollard (2020) analizują symbolikę jedzenia w społecznościach afroamerykańskich z okresu Ruchu Praw Obywatelskich na przykładzie powieści młodzieżowej Rity Garcia-Williams *One Crazy Summer*. Jednakże analiza ta dotyczy wyłącznie narracji werbalnej.

zmienić oraz zachęcały do działania na rzecz własnej rasy. Po zniesieniu niewolnictwa tradycja dyskusji politycznych podczas posiłku przetrwała zarówno w kręgach rodzinnych, jak i sąsiedzkich. Duch czarnoskórej społeczności został zachowany do dnia dzisiejszego, zwłaszcza na południu kraju oraz w czarnych dzielnicach większych miast amerykańskich.

Duch czarnoskórej społeczności

Współcześni afroamerykańscy pisarze i ilustratorzy książeczek dla dzieci coraz częściej nawiązują do symboliki jedzenia, celebrując w ten sposób wartości związane z przynależnością rasową. Chociaż niewiele książeczek czarnoskórych autorów dotyczy wyłącznie tematyki jedzenia, motyw ten pojawia się w publikacjach, których celem jest promowanie czarnej kultury. Niejednokrotnie są to narracje o charakterze biograficznym, ukazujące dorastanie młodych bohaterów w typowych czarnoskórych społecznościach w południowej części USA czy w czarnych dzielnicach miast na północy kraju. Dzieciący bohaterowie tych książek poprzez uczestnictwo w czynnościach kulinarnych nawiązują bliskie kontakty z przedstawicielami starszych pokoleń Afroamerykanów, od których uczą się, jak pokonywać najróżniejsze trudności życiowe.

Kuchnia afroamerykańska jako metafora przynależności do czarnej społeczności obecna jest między innymi w książeczce obrazkowej poetki Nikki Giovanni pt. *Knoxville, Tennessee* (1994). *Picture book* z ilustracjami Larry'ego Johnsona powstał na podstawie autobiograficznego wiersza opublikowanego w zbiorze *Black Feeling, Black Talk* (1968). Giovanni przywołuje tu indywidualne wspomnienia z dzieciństwa, które spędziła w domu swoich dziadków. Chociaż mieszkała w różnych miejscach w Stanach Zjednoczonych, Knoxville zawsze traktowała jako swój duchowy dom. Autorka przemawia głosem dziecka, które zachwyca się spędzaniem czasu na wsi ze swoimi dziadkami, wymieniając takie czynności, jak uprawianie warzyw, zbieranie plonów, a także wspólne przygotowanie i spożywanie potraw w gronie rodzinnym lub podczas pikników kościelnych z całą lokalną społecznością. Jak pisze Katie Anderson (2015: 45), wspomnienia Giovanni dotyczące jedzenia nie są wyłącznie rodzajem nostalgii, ale przede wszystkim są mechanizmem jednoczącym potomków czarnoskórych mieszkańców południowej części Stanów Zjednoczonych. Niezwykle barwne ilustracje dostarczają więcej informacji niż tekst werbalny. Podkreślają przywiązanie czarnoskórych bohaterów do swojej własnej kuchni regionalnej będącej częścią ich tożsamości kulturowej. Na spotkaniach społeczności kościelnej nie brakuje typowych produktów Południa, takich jak kukurydza, okra, kapusta i jarmuż. Wyjątkowo wyraźne barwy warzyw i owoców kontrastują z otoczeniem przedstawionym na dwustronicowych ilustracjach. Zbiory z lokalnych pól i ogrodów umiejscowione w centrum ilustracji pełnią funkcję jednoczącą mieszkańców wiejskich okolic Południa, a dla autorki tekstu są symbolem pamięci zbiorowej o tożsamości Afroamerykanów.

Przyrządzanie i spożywanie potraw jako siła integrująca społeczności pojawia się również w debiutanckiej książeczce młodej afroamerykańskiej pisarki

i ilustratorki Oge More pt. *Thank You, Omu!* (2018)⁴. To historia biograficzna babci autorki znanej ze swoich jednogarnkowych potraw, określanych jako gęste czerwone wywary, których zapachy przyciągały licznych odwiedzających, m.in. chłopca z sąsiedztwa, policjantkę, sprzedawcę hot dogów, a nawet burmistrza miasta. Zapach wywaru ogarnia całą dzielnicę, a Babcia nikomu nie potrafi odmówić. Kiedy garnek jest już pusty, po raz kolejny do drzwi pukają goście, którzy tym razem odwiedzają bohaterkę, aby wyrazić swoją wdzięczność i podzielić się własnymi zapasami. Prosta potrawa Babci oraz chęć dzielenia się z innymi potrafi zjednoczyć obcych sobie ludzi, należących do różnych grup społecznych i rasowych. Jak pisze autorka, „kiedy garnek Babci był pusty, serce ogarniało szczęście i miłość” (More 1994: 29–30)⁵.

Niezwykle bogate ilustracje książki wykonane z różnorodnych fragmentów papieru, gazet oraz map, tworzące kolaż, odzwierciedlają atmosferę panującą w opisywanej dzielnicy. Na początku widoczne jest okno Babci, które prowadzi do wnętrza jej mieszkania. Przestrzeń, w której przygotowuje się posiłek ma wyjątkowe znaczenie, ponieważ tu spotykają się mieszkańcy miasta reprezentujący różne grupy wiekowe, rasowe i społeczne. Wszystkie następujące po sobie obrazki połączone są smugą pary wydobywającej się z garnka i docierającej wzdłuż ulic do domów i miejsc pracy innych mieszkańców. Bohaterowie opowiadania to zwykle schematyczne postacie utworzone z kilku prostych wycinków, które jednak mają charakter emocjonalny. Każda z nich, za pomocą gestów, wyraża zachwyt nie tylko zupą Babci, ale także możliwością bycia razem. Zastosowana kolorystyka jest tu niezwykle sugestywna. Ogu More łączy farby akrylowe i pastele z wycinkami, co pozwala na stworzenie swoistej struktury, która wzmacnia głębię narracji. Ponadto w tekście nieprzypadkowo wyróżnione zostały niektóre słowa czy zdania.

Zupa Babci jest głównym bohaterem książki. To potrawa, której stworzenie wymaga dużo czasu i poświęcenia, tak jak podtrzymywanie tradycji i relacji rodzinnych. Tekst opowiadania zawiera liczne szczegóły dotyczące procedury jej przygotowania, a towarzyszące ilustracje ukazują główną postać pochyloną nad garnkiem w różnych momentach pracy. Pomimo wysiłku Babcia nieustannie gotuje wywar, którym częstuje innych. W rzeczywistości dzieli się swoim czasem i doświadczeniem, a garnek z zupą, znajdujący się w centrum każdej ilustracji, staje się symbolem jedności rasowej i społecznej.

Kolejną książeczką ukazującą jednoczącą siłę tradycyjnych potraw jest *Freedom Soup* autorstwa Tami Charles (2019). Proste opowiadanie, wzbogacone szczegółowymi ilustracjami Jacqueline Alcantra, nawiązuje do historii niewolnictwa na Haiti oraz do świętowania wolności przez potomków byłych niewolników, w większości obecnie mieszkających w Stanach Zjednoczonych. Książeczka nasycona jest niezwykle ciepłą, domową atmosferą. Większość ilustracji ukazuje bohaterów opowiadania w kuchni, która jest metaforą jedności i wspólnych

4 Słowo *omu* w języku igbo oznacza królową, ale autorka książki używa go w znaczeniu „babcia”.

5 Wszystkie cytaty z omawianych publikacji w tłumaczeniu własnym.

celów. Na ścianach widoczne są dekoracje zawierające motywy afrykańskie, a stół zastawiony jest produktami typowymi dla kuchni *soul*: ziemniakami, dyniami, kapustą i ziołami. Główne bohaterki opowiadania, Babcia i jej wnuczka Bell, przygotowują „zupę wolności” w rytm muzyki haitańskiej – gotują i jednocześnie tańczą. Babcia dodaje kolejne składniki do garnka, podczas gdy dziewczynka uważnie przypatruje się tej czynności. Na jednej z ilustracji na głowie niesie dynię, na kolejnej siedzi na regale mieszając składniki w afrykańskim naczyniu. W międzyczasie Babcia opowiada historię haitańskich niewolników. Mówi o słynnym powstaniu pod dowództwem Touissant L’Ouverture, które miało miejsce w latach 1791–1803. Jej słowa uzupełniają niezwykle bogate w szczegóły ilustracje: złote łany zbóż, afrykańskie kobiety w kolorowych strojach, sceny bitwy niewolników oraz tłumy tańczących Haitańczyków celebrujących zwycięstwo. Babcia wspomina o ciężkiej pracy tych, którzy oprócz uprawy pól musieli również przygotowywać posiłki dla swoich białych właścicieli, a zarazem sami nie mogli spożywać tych pokarmów. Nazywa przy tym gotowaną przez siebie potrawę „zupą wolności” – dodając, iż „zupa wolności była tylko dla wolnych” (Charles 2019: 9) – ponieważ upamiętnia ona koniec niewolnictwa oraz początek nowego, wolnego życia czarnych Haitańczyków, a tym samym jest nośnikiem zbiorowej pamięci. Kiedy zupa jest gotowa, do domu Babci przychodzi cała rodzina, aby przy posiłku oraz w tańcu świętować wolność, która – jak pisze autorka – nigdy nie jest za darmo.

Bohaterowie książki *Freedom Soup* są dumni z przynależności do społeczności byłych niewolników, którym udało się odzyskać wolność. Wiedząc, że kuchnia *soul* wywodzi się z czasów niewolnictwa, kiedy potrawy dla czarnych sporządzane były z odpadków, nie rezygnują z podtrzymywania tej tradycji. Zatem poprzez swój wybór deklarują własną odrębność rasową. W powyższym kontekście jedzenie naznaczone jest również retoryką buntu wobec opresji doświadczanych ze strony innych ras. Spożywanie zupy wolności wyraża sprzeciw książkowych postaci wobec systemu niewolnictwa, który pozbawił ich podstawowych praw człowieka.

W kontekście afroamerykańskim spotkania oraz wspólne gotowanie mają szczególne znaczenie. Jak pisze Marjorie DeVault, rodzinne posiłki odgrywają ważną rolę w „(re)produkcji tożsamości” (1991: 39). Poprzez tradycyjne dania przypominają poszczególnym członkom rodziny o wartościach, które ich ukształtowały. Można powiedzieć, że wspólne jedzenie staje się pewnego rodzaju rytuałem, definiowanego przez Leandris Liburd jako „akceptacja porządku, który wykracza poza własną indywidualność” (2003: 161). Zatem wszyscy uczestnicy spotkania stają się częścią zbiorowości będącej wynikiem pewnych tradycji i zwyczajów. Również Urszula Niewiadomska-Flis w swoich rozważaniach o społecznych funkcjach kuchni w czarnych społecznościach zauważa ścisły związek między rzeczywistością materialną a tradycjami kulturowymi i duchowymi (2017: 240–241). W kontekście afroamerykańskim konsumpcja wiąże się nie tylko z pożywieniem w sensie materialnym, lecz również w sensie duchowym. Jak pisze Tracy Poe, „wspólne jedzenie, które było częścią życia w nie-

wolnictwie, stało się niezmiernie ważne dla ludzi wolnych. Wspólne spożywanie tradycyjnych potraw przyczyniło się do stworzenia duchowej więzi między współczesnymi uczestnikami posiłków a ich przodkami” (1999: 12). Potrawy oparte na dawnych recepturach przypominają o przeszłości poszczególnych rodzin lub społeczności etnicznych i rasowych. W tym celu niektórzy autorzy książek włączają do nich przepisy kulinarne, które odziedziczyli po swoich przodkach. Przykładowo, Tami Charles w omawianej wcześniej *Freedom Soup* podaje instrukcję gotowania „zupy wolności” wraz z wyjaśnieniem tradycji rodzinnej związanej z przygotowaniem tej potrawy oraz jej znaczenia kulturowego. Autorka wspomina moment, kiedy po raz pierwszy spróbowała zupy swojej babci: „Wiedziałam, że kryje się za nią jakaś historia – to smaki dumy, zwycięstwa i radości” (Charles 2019: 17).

Soul food inspiracją do działań artystycznych

Dla wielu czarnoskórych Amerykanów *soul food* jest również inspiracją do dalszych działań, zarówno artystycznych, jak i politycznych czy społecznych. Doskonałym przykładem tego typu narracji są autobiograficzne książeczki muzyka Troya Andrews’a, ilustrowane przez znanego afroamerykańskiego artystę Bryana Colliera, *Trombone Shorty* (2015) oraz *The 5 O’Clock Band* (2018). Akcja opowiadań toczy się w Nowym Orleanie – mieście będącym kolebką takich gatunków muzycznych, jak blues, jazz czy muzyka soul. Chociaż głównym tematem jest tu dorastanie młodego muzyka i odkrywanie talentu artystycznego, książki ukazują liczne elementy kultury czarnoskórej społeczności. Muzyka i jedzenie to najbardziej charakterystyczne motywy definiujące życie w Nowym Orleanie. W *Trombone Shorty* autor wskazuje na podobne funkcje, jakie pełnią jedzenie i muzyka afroamerykańska. Tak jak jazz jest kombinacją spontanicznie dobranych elementów dźwiękowych, potrawy z Południa stanowią mieszankę produktów o różnorodnych smakach. Młody bohater porównuje tu sposób powstawania muzyki do przyrządzania potraw:

Słuchałem tych wszystkich dźwięków i mieszałem je, tak jak przyrządzamy jedzenie. Bierzemy duży garnek i wrzucamy kiełbasę, kraby, krewetki, kurczaka, warzywa i ryż – cokolwiek jest w kuchni – a następnie mieszamy i gotujemy. Kiedy danie jest gotowe, to najlepszy smak, jaki kiedykolwiek próbowałeś. Nazywamy go *gumbo*, i chciałem, aby moja muzyka tak właśnie brzmiała – różne style połączone w moje własne muzyczne *gumbo*!⁶ (Andrews 2015: 8).

Ilustracja, na tle której został umieszczony powyższy tekst, ukazuje niezwykle związek między muzyką a jedzeniem afroamerykańskim. W centrum znajduje się kobieta przyrządzająca tradycyjne *gumbo*. Z garnka unosi się kłębiąca para uchodząca przez okno na ulicę, gdzie widzimy grupę muzyków paradujących

6 *Gumbo* to nazwa gęstej zupy ze strączkami ketmii, popularnej wśród kreolskiej ludności Luizjany.

ze swoimi instrumentami. Podobne kłęby dymu wydobywają się z jednego z instrumentów, łącząc się z kuchennymi oparami. Ilustrację można zinterpretować w dwojaki sposób: sztuka przyrządzania potraw staje się inspiracją do działań artystycznych lub muzyka nastraja do czynności kulinarnych. Z pewnością obydwie czynności wyrażają tożsamość rasową bohaterów.

W kolejnej książeczce Troya Andrews'a, *The 5 O'Clock Band*, motyw jedzenia przybliży młodego bohatera do czarnej społeczności Nowego Orleanu, skąd czerpie nadzieję i siłę do pokonywania codziennych trudności. Podczas wędrówki przez miasto w poszukiwaniu swoich muzycznych towarzyszy Troy spotyka znaną kreolską kucharkę nazywaną Queen Lola. Nie mogąc oprzeć się zachęcającym potrawom oferowanym przez kobietę, chłopiec zatrzymuje się w jej domu, zapominając o swoich zagubionych przyjaciółkach. Queen Lola serwuje typowe kreolskie danie: talerz czerwonej fasoli z francuską kiełbasą anduju, popularną w stanie Louisiana, jarmuż oraz okra z pomidorami. Chłopiec zafascynowany perfekcyjnością przyrządzonych potraw zaczyna analizować swoje plany: „Dziś zawiodłem swój zespół, ale chcę być dobrym liderem i tworzyć wspaniałą muzykę – tak jak ty codziennie tworzysz wyśmienite potrawy w swojej kuchni. Jak to robisz?” (Andrews 2018: [20]). W odpowiedzi kobieta zdradza mu swój sekret: „Miłość. W moim jedzeniu jest miłość, ponieważ kocham każdą potrawę, którą przygotowuję. To mój specjalny sos! Jeśli będziesz kochał to co robisz, zawsze odniesiesz sukces” (Andrews 2018: [21]). Tak jak w poprzedniej książce afroamerykańska sztuka kulinarna staje się tu inspiracją dla młodego muzyka. Publikacja zawiera dwie wymowne ilustracje, które uzupełniają tekst werbalny. Pierwsza ukazuje dom kucharki. Przez okno widzimy kobietę pochyloną nad garnkiem, z którego wychodzą smugi pary rozciągające się po okolicy. Zapach potrawy stwarza niezwykle ciepłą atmosferę, która sprawia, że młody bohater nawiązuje kontakt z kucharką. Na drugiej ilustracji chłopiec spożywa posiłek w towarzystwie Queen Loly, a pomieszczenie jest wypełnione smugami pary, symbolizującymi jednoczącą siłę jedzenia.

Soul food w nowych okolicznościach

W kulturze afroamerykańskiej jedzenie jest elementem dziedzictwa wywodzącego się z Południa, ale nadal będącego ważnym aspektem życia ludzi mieszkających z dala od swoich bliskich, w innych częściach kraju. Motyw ten pojawia się w książeczkach dla dzieci ukazujących czarnoskórą społeczność w północnych miastach Stanów Zjednoczonych, powstałe w czasach Wielkiej Migracji z pierwszej połowy XX w. lub w wyniku huraganu Katrina, który w 2005 r. pozabawił środków do życia wiele rodzin z Louisiany oraz innych południowych stanów. W publikacji zatytułowanej *Chocolate Cities* Marcus A. Hunter oraz Zandria F. Robinson zwracają uwagę na proces przenoszenia południowych zwyczajów do tzw. „czekoladowych miast”, czyli nowych czarnych społeczności, m.in. w nowojorskim Harlemie, chicagowskim South Side czy w centralnej dzielnicy Seattle (Hunter, Zandria 2018: 20–22). Tu nadal kultywowane są tradycje afroamerykańskie, a *soul food* regularnie pojawia się na stołach. Obecność

kuchni południowej w miejskich domach na Północy Stanów Zjednoczonych spełnia funkcje duchowe. Daje poczucie bezpieczeństwa rodzinom znajdującym się w nowych okolicznościach, a także jest ważnym elementem etapu przejściowego w procesie zmiany miejsca zamieszkiwania.

W książeczce *Uptown* Bryan Collier definiuje, czym jest czarna dzielnica Harlem w Nowym Jorku. Oprócz architektury, kościoła czy muzyki, jedzenie jest tym elementem, który przypomina mieszkańcom, skąd pochodzą. Na jednej z ilustracji widzimy chłopca spożywającego typowo południowe danie. Na tej samej stronie znajduje się następujący tekst: „Uptown, czyli górna część Manhattanu, to kurczaki i wafle na okrągło” (Collier 2000: 6–7). Wafle i kurczaki to nietypowa kombinacja, popularna na Południu, która zrobiła furorę w nowych „czarnych” restauracjach na Północy. Składniki kuchni południowej pojawiają się również w książce obrazkowej *Tar Beach* znanej afroamerykańskiej autorki i ilustratorki Faith Ringgold (1991). Jest to krótkie opowiadanie pisane z perspektywy dziecka, które obserwuje i doświadcza różnych form dyskryminacji rasowej obecnych w Harlemie. Chociaż tekst werbalny zawiera nieliczne informacje na temat jedzenia, jedna z centralnych ilustracji ukazuje spotkanie sąsiedzkie na dachu kamienicy, gdzie widoczne są takie produkty, jak arbuz, prażone orzechy i smażone kurczaki, zwykle utożsamiane z kuchnią afroamerykańską (Hall 2007: 34). Na innym obrazku widzimy wspólny posiłek przy stole, który według bohaterki książki jest jednym z warunków dostatniego życia. Pomimo tego, że przedstawione rodziny mieszkają na Północy, kulinarna kultura Południa jest nadal obecna w ich domu. Jedzenie, obok wspomnień, jest tym, co scala oraz tworzy poczucie wspólnotowości, a jednocześnie jest wyrazem ich nostalgii za tym, co zostawili na Południu, a także lekarstwem na otaczające ich zagrożenia nowego świata.

Podsumowanie

W tradycji afroamerykańskiej jedzenie ma ważny wymiar kulturowy i niezależnie od miejsca zamieszkania daje poczucie przynależności do grupy rasowej. Jak zauważa Adrian Miller, *soul food* to kuchnia południowa, która została rozpowszechniona poza Południem. Kiedy ludzie opuszczali je podczas Wielkiej Migracji, próbowali odtworzyć swój dom, przygotowując i konsumując własne potrawy, szczególnie te, które kiedyś były daniami wyjątkowymi, serwowanymi tylko na specjalne okazje (Miller, Worley 2016).

Popularność kuchni *soul* w Stanach Zjednoczonych nie zawsze łączy się z prawidłowym rozumieniem jej znaczenia kulturowego. Książki obrazkowe dla dzieci, zwłaszcza te stworzone przez czarnoskórych autorów i ilustratorów, są nielicznymi tekstami literackimi, które definiują tożsamość rasową poprzez metaforę jedzenia oraz zachowania związane z jego przygotowaniem i spożyciem. Poddane analizie przykłady wskazują na społeczne i kulturowe funkcje posiłków w kontekście afroamerykańskim. Kuchnia *soul* przypomina czarnoskórym mieszkańcom USA historię ich przodków, utrzymuje duch czarnej społeczności oraz inspiruje do działań artystycznych. Motyw jedzenia coraz częściej pojawia

się w afroamerykańskich książeczkach dla dzieci, dlatego ich głębsza analiza (wraz z warstwą wizualną) może znacznie rozszerzyć zarówno istniejące studia nad tożsamością rasową Afroamerykanów, jak prace z zakresu *food studies*.

BIBLIOGRAFIA

- Anderson, K. (2015). Food Memory: Nikki Giovanni, Edna Lewis, Scott Peacock and the Southern Food Revival. *LURE*, 5, 43–54.
- Andrews, T., Collier, B. (2015). *Trombone Shorty*. New York: Abrams.
- Andrews, T., Collier, B. (2018). *The 5 O'Clock Band*. New York: Abrams.
- Bergstrand, U., Nikolajeva, M. (1999). *Läckergommarnas kungarrike: Matens funktion i barnlitteraturen*. Stockholm: Centrum för barnkulturforskning vid Stockholms universitet.
- Charles, T., Alcantra, J. (2019). *Freedom Soup*. Somerville: Candlewick Press.
- Collier, B. (2000). *Uptown*. New York: Henry Holt and Company.
- Daniel, C. (2006). *Voracious Children: Who Eats Whom in Children's Literature*. New York: Routledge.
- DeVault, M. (1991). *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Garcia-Williams, R. (2010). *One Crazy Summer*. New York: Amistad.
- Giovanni, N. (1968). *Black Feeling, Black Talk*. New York: Broadside Press.
- Giovanni, N., Johnson, L. (1994). *Knoxville, Tennessee*. New York: Scholastic.
- Hall, R. (2007). Africa and the American South: Culinary Connections. *Southern Quarterly*, 44(2), 19–52.
- Hunter, M. A., Zandria, F. R. (2018). *Chocolate Cities: The Black Map of American Life*. Oakland: University of California Press.
- Keeling, K., Pollard, S. T. (red.) (2009). *Critical Approaches to Food in Children's Literature*. New York: Routledge.
- Keeling, K., Pollard, S. T. (red.) (2020). *Table Lands: Food in Children's Literature*. Jackson: University Press of Mississippi.
- Liburd, L. (2003). Food, Identity, and African American Women with Type 2 Diabetes: An Anthropological Perspective. *Diabetes Spectrum*, 16(3), 160–165.
- Miller, A. (2013). *Soul Food: The Surprising Story of an American Cuisine, One Plate at a Time*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press.
- Miller, A., Worley, S. (2016, June 29). Where Soul Food Really Comes From [interview on the website Epicurious]. Retrieved from: <https://www.epicurious.com/expert-advice/real-history-of-soul-food-article>
- Mora, O. (2018). *Thank You Omu!* New York: Little, Brown Books for Young Readers.
- Niewiadomska-Flis, U. (2017). *Live and Let Di(n)e: Food and Race in the Texts of the American South*. Lublin: Wydawnictwo KUL.
- Nikolajeva, M., Scott, C. (2006). *How Picturebooks Work*. New York: Routledge.
- Poe, T. (1999). The Origins of Soul Food in Black Urban Identity: Chicago, 1915–1947. *American Studies International*, 37(1), 4–33.
- Ringgold, F. (1991). *Tar Beach*. New York: Scholastic.
- Rokicki, J. (2002). *Kolor, pochodzenie, kultura*. Kraków: Universitas.