

Kultura jedzenia, Jedzenie w kulturze



MONOGRAFIA NAUKOWA
ISBN: 978-83-63910-31-0

Kultura jedzenia, Jedzenie w kulturze

Kraków 2014

ISBN: 978-83-63910-31-0

Nakład: 100 egzemplarzy

Redakcja naukowa:

Marta Błaszowska

Katarzyna Kleczkowska

Anna Kuchta

Maciej Kuster

Joanna Malita

Paweł Pawlak

Izabela Pisarek

Piotr Waczyński

Redakcja językowa:

Marta Błaszowska

Maciej Kuster

Izabela Pisarek

Magdalena Stonawska

Anna Samek

Redakcja techniczna:

Izabela Pisarek

Okładka:

Paweł Kalina

Druk:

AT Wydawnictwo

ul. Gabrieli Zapolskiej 38/405

30-126 Kraków

www.atwydawnictwo.pl

Organizator konferencji: Koło Naukowe

Porównawczych Studiów Cywilizacji



Projekt sfinansowany ze środków Rady Kół Naukowych UJ.



RADA KÓŁ NAUKOWYCH
UNIwersYTETU JAGIELLOŃSKIEGO

Monografia *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze* jest zbiorem recenzowanych, starannie wyselekcjonowanych tekstów powstałych na kanwie referatów wygłoszonych na ogólnopolskiej, studencko-doktorancko-eksperckiej konferencji naukowej *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, która odbyła się w Krakowie 16 oraz 17 listopada 2013 r. Antologia zawiera spójne tematycznie opracowania naukowe, które w sposób oryginalny i twórczy przedstawiają zagadnienie jedzenia w różnych kulturach świata. Każdy rozdział zawiera bibliografię oraz abstrakt w języku angielskim. Mamy nadzieję, że proponowana Czytelnikowi monografia będzie dla Niego stanowić nie tylko interesującą i rozwijającą lekturę, ale także intelektualną przygodę.

Recenzenci:

prof. nadzw. dr hab. Robert Bubczyk, UMCS

prof. nadzw. dr hab. Zbigniew Danek, UŁ

dr Renata E. Hryciuk, UW

dr Jowita Jagła, UŁ

prof. nadzw. dr hab. Maciej Kokoszko, UŁ

dr Weronika Kostecka, UW

dr Agnieszka Kowalska, UJ

dr hab. Grzegorz Leszczyński, prof. UW

prof. dr hab. Jan Malicki, UŚ

dr hab. Kazimiera Mikoś, prof. UJ

prof. zw. dr hab. Marek Piechota, UŚ

dr hab. Maria Popczyk, prof. UŚ

dr Iwona Puchalska, UJ

dr hab. Jarosław Stolicki, UJ

dr hab. Jerzy Szyłak, prof. UG

dr Paulina Tendera, UJ

dr hab. Izabela Trzcińska, UJ

prof. zw. dr hab. Krzysztof Wachowski, UW

dr Beata Wałęciuk-Dejneka, UPH

prof. dr hab. Jarosław Went, UMK

Publikacja wydana przy współpracy z:

Magazynem Antropologiczno-Społeczno-Kulturowym „Maska”.



Spis treści

Zofia Rzeźnicka	• Macica i wątroba – rola antycznych i bizantyńskich przysmaków w gastronomii, dietetyce i medycynie starożytności i wczesnego Bizancjum w świetle źródeł	7
Kamila Mrozek -Kochanek	• Cuchnące bulwy jako niepozorni sprzymierzeńcy kochanków? O zastosowaniu roślin cebulowych w antycznej kuchni i dietetyce	16
Paweł Kalina	• Znaczenie uprawy kukurydzy, fasoli i dyni w rolnictwie Azteków w kontekście geograficznym teorii cywilizacji Fernanda Braudela	25
Katarzyna Wieczorek	• W średniowiecznej kuchni	35
Artur Goszczyński	• Uciechy stołu książąt Lubomirskich, czyli rzecz o <i>Compendium ferculorum</i> Stanisława Czernieckiego	47
Alina Barczyk	• <i>Cena non finita</i> . Stoły, spiżarnie i wiktuały w siedemnastowiecznym malarstwie niderlandzkim – motywy i interpretacje	57
Weronika Kocela	• <i>Brzuchu obmierzły! Przez twoją to sprawę, / pochlebca sprzedał wolność za potrawę</i> – o skutkach niewłaściwego odżywiania się w osiemnastowiecznych poradnikach medycznych	66
Tomasz Lis	• Kultura jedzenia w Bośni i Hercegowinie w okresie austro-węgierskim	74
Oskar Kalarus	• Ryż, ryby, herbata. Dziewiętnastowieczni polscy podróżnicy przy japońskich stołach	83
Jakub Szajt	• Znaczenie kulturowe naczyń cynowych w rozwoju historycznym – zastawa stołu dawniej i dziś	91

Magdalena Tomaszewska- -Bolałek	• Tysiące lat tradycji kuchni fusion	102
Agata Stronciwillk	• Estetyka wobec problemu smaku	112
Łukasz Połuszny	• Więziotwórcze funkcje chleba w obozie koncentracyjnym	122
Jan Bazyli Klakla	• Rola posiłku i poczęstunku w procesie rozwiązywania konfliktów klanowych. Analiza przykładów pochodzących z Albanii i świata arabskiego	132
Anna Kuszkowska	• <i>Produkt, który ma imię i nazwisko. Czy</i> sprawiedliwy handel rzeczywiście zbliża konsumentów i producentów?	142
Larysa Michalska	• <i>Na landrynki godom szkłoki, z owsa płatki –</i> <i>hawerfloki. Slow Food po Śląsku</i>	152
Barbara Hołub	• O mediacyjnej roli alkoholu w kulturze tradycyjnej	160
Anna Kuchta	• Nie tylko magdalenki. Kilka obrazów kulinarnej groteski w literaturze współczesnej	175
Łukasz Wróblewski	• Jedzenie jako mediowanie afektów i instynktów w filmach <i>Kika</i> i <i>Kobiety na skraju załamania</i> <i>nerwowego</i> Pedro Almodóvara	185
Maciej Skowera	• Cudowna i pożyteczna Magda Gessler. O strukturze, znaczeniach i wartościach <i>telewizyjnej baśni</i>	196
Agata Dziadul	• <i>Feline Cuisine at Its Finest. Discourse Analysis of</i> Cat Food Advertisements and Their Transformation Through Translation	206

Table of Contents

Zofia Rzeźnicka	• Womb and Liver – the Role of Ancient and Byzantine Delicacies in Gastronomy, Dietetics and Medicine in Late Antiquity and Early Byzantium in the Light of Sources	7
Kamila Mrozek -Kochanek	• Are There Inconspicuous, Stinking Bulbs Useful for Lovers? The Onion Family Plants in Ancient Dietetics and Cuisine	16
Paweł Kalina	• Importance of Cultivation of Corn, Bean and Pumpkin in Aztecs' Agriculture in the Geographical Context of the Fernand Braudel's Theory of Civilizations	25
Katarzyna Wieczorek	• In Medieval Kitchen	35
Artur Goszczyński	• Table of pleasures at Lubomirski court – a word about the <i>Compendium Ferculorum</i> by Stanisław Czerniecki	47
Alina Barczyk	• <i>Cena Non Finita</i> . Tables, Pantries and Victuals in Seventeenth Century Netherlands Painting – Motifs and Interpretations	57
Weronika Kocela	• <i>Belly vile! by thy this case, Flatterer sold for the food freedom</i> – About The Consequences of Inadequate Nutrition in the Eighteenth Century Medical Handbooks	66
Tomasz Lis	• Culture of Eating in Bosnia and Herzegovina in the Austro-Hungarian Period	74
Oskar Kalarus	• Rice, Fish, Tea. Nineteenth Century Polish Travelers at the Japanese Tables	83
Jakub Szajt	• The Cultural Importance of Pewter Vessels in Historical Development – Tableware in the Past and at the Present Time	91

Magdalena Tomaszewska- -Bolałek	• Thousands of Years of Fusion Cuisine	102
Agata Stronciwillk	• Aesthetics and the Issue of Taste	112
Łukasz Połuszny	• Social Bonding Functions of Bread in the Concentration Camp	122
Jan Bazyli Klakla	• The Role of a Meal in the Resolution Process of a Clan Conflict. A Case Analysis of the Institutions Originating from Albania and the Arab World	132
Anna Kuszkowska	• <i>A Product, That Is Not Anonymus</i> . Can Fairtrade Really Bring the Producers and the Consumers Closer?	142
Larysa Michalska	• <i>Na landrynki godom szkłoki, z owsa płatki – hawerfloki</i> . Slow food in Upper Silesia	152
Barbara Hołub	• About the Role of Mediation of Alcohol in Traditional Culture	160
Anna Kuchta	• More Than a Madleine Cake. Grotesque Images of Food in Contemporary Literature	175
Łukasz Wróblewski	• Food as a Mediation of the Affects and Instincts in the Films <i>Kika</i> and <i>Women on the Verge of a Nervous Breakdown</i> by Pedro Almodóvar	185
Maciej Skowera	• Magda Gessler's Uses of Enchantment. The Structure, Meaning and Importance of a <i>TV Fairy Tale</i>	196
Agata Dziadul	• <i>Feline Cuisine at Its Finest</i> . Discourse Analysis of Cat Food Advertisements and Their Transformation Through Translation	206

Zofia Rzeźnicka

Macica i wątroba – rola antycznych i bizantyńskich przysmaków w gastronomii, dietetyce i medycynie starożytności i wczesnego Bizancjum w świetle źródeł

Katedra Historii Bizancjum Uniwersytetu Łódzkiego

O tym, że jedzenie było dla starożytnych ważnym aspektem życia, świadczy chociażby antyczna literatura piękna, której twórcy często poświęcali uwagę różnorodnym daniom¹. Dzięki tym wzmiankom poznajemy nazwy dawnych potraw oraz aktualnie panujące zwyczaje kulinarne. Oprócz beletrystyki, dla historyka zajmującego się historią żywności szczególnie ważnym źródłem jest łacińska kompilacja przepisów znana jako *De re coquinaria libri decem*, której autorstwo przypisuje się niejakiemu Apicjuszowi². Tematyka gastronomiczna podejmowana była także przez greckich i bizantyńskich lekarzy: Galena (II w.), Orybazjusza (IV w.), Aecjusza z Amidy (VI w.), Aleksandra z Tralles (VI w.) i Pawła z Eginy (VII w.), którzy w swoich traktatach określali właściwości dietetyczne poszczególnych pokarmów, takie jak strawność czy pożywność. Ponadto uważali, że konsumpcja przyczynia się do produkcji w organizmie człowieka konkretnych humorów: krwi, flegmy, żółci lub czarnej żółci, a ich równowaga odpowiada za dobry stan zdrowia. Powszechną praktyką znawców sztuki medycznej było leczenie różnego rodzaju schorzeń przy pomocy odpowiednio dobranej diety. Zatem opierając się na literackich i fachowych tekstach, jesteśmy w stanie nie tylko stwierdzić, jakiego typu dania były najchętniej spożywane, ale także w jaki sposób wpływały one na samopoczucie konsumenta.

Ze źródeł dowiadujemy się, że jednym z ulubionych³ dań epoki antyku i Bizancjum była wieprzowa macica. Organ ten nazywano po grecku μήτρα

¹ Por. M. Stuligrosz, *Słodki smak deseru, czyli kilka uwag gastronomicznych na marginesie lektury poezji Pindara*, „Meander”, 2005, nr 2, ss. 150–158, J. Ławińska-Tyszkowska, *Jadłospis Ateńczyka według Arystofanesa*, „Nowy Filomata”, 1998, nr 4, ss. 243–252, C. J. Classen, *Horace – a cook?*, „Classical Quarterly” 1978, nr 72, ss. 333–348.

² Por. S. Grainger, *The myth of Apicius*, „Gastronomica” 2007, nr 7, ss. 71–77.

³ Por. *Athenaei Naucratae deipnosophistarum libri XV*, III, 96 e–f; 100 c–e, t. I–III, rec. G. Kaibel, Lipsiae–Berolini 1887–1890 (dalej: Atenajos, *Deipnosophisti*), M. Kokoszko, Ł. Erlich, *Rola mięsa w diecie późnego antyku i wczesnego Bizancjum na podstawie wybranych źródeł literackich. Część II*.

(*metra*), po łacinie *volva/vulva*. Z *Deipnosophistów* Atenajosa z Naukratis wiemy na przykład, że w czasach poety Arcestratos (IV w. p.n.e.), macicę uważano za rarytas, a jej podanie na stół w końcowej części uczty⁴ wienczyło biesiadę. Przysmak ten upodobali sobie również Rzymianie⁵, jednak w czasach *Imperium Romanum* stopniowo zaczął on tracić status wykwintnego jadła⁶, do tego stopnia, że podczas przyjęć serwowano go jako przystawkę⁷.

Zgodnie z panującą hierarchią, za najsmaczniejsze uchodziły macice pochodzące od świń, które niedawno poroniły, tzw. *iecticiae*⁸. Dla pozyskania takiego organu nie wahano się nawet wywołać utraty prosiąt w nienaturalny sposób poprzez naskoczenie na mające urodzić zwierzę⁹. Za drugi w kolejności pod względem smaku uważano organ maciory zabitej dzień po wydaniu na świat młodych¹⁰. Koneserzy doceniali również potrawy z macic świń rodzących po raz pierwszy¹¹. Nie gardzili też narządami starszych zwierząt, pod warunkiem, że nie były one wyczerpane zbyt częstymi porodami¹². Aby po udanym miocie *metra* nie przybrała niekorzystnego koloru i zawierała odpowiednią ilość tłuszczu, maciory musiała zostać zabita jeszcze tego samego dnia¹³. Z treści łacińskich źródeł możemy wywnioskować, że na walory smakowe tego surowca miała także wpływ dojrzałość zwierząt. Pliniusz nie poleca *vulva* młodych świń, z wyjątkiem tych, które po raz pierwszy wydały na świat potomstwo¹⁴, a Marcjalis w jednym ze swoich utworów pisze, że bardziej od dziewiczej macicy wieprzowej (*virgo porca*) nęci go organ ciężarnego zwierzęcia (*materna volva*)¹⁵. Choć obaj autorzy odnoszą się z niechęcią do potraw z narządu *virgo porca*, to analizując przepisy zamieszczone w *De re*

Dziczyzna, podroby i wyroby wędliniarskie, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 2011, t. 12, cz. 2, ss. 165–166.

⁴ Por. Atenajos, *Deipnosophisti*, III, 101 b–c.

⁵ Por. Horacy, *Epistulae*, I, 15, 41, [w:] *Horace. Satires, Epistles, Ars Poetica*, tłum. H. R. Fairclough, London, Cambridge–Massachusetts 1942.

⁶ Por. Juwenalis, *Satura*, XI, 81, [w:] *Juvenal and Persius*, tłum. G. G. Ramsay, London, Cambridge–Massachusetts 1961.

⁷ Por. Atenajos, *Deipnosophisti*, III, 101 b.

⁸ Por. Pliniusz, *Natural History*, XI, LXXXIV, 210, tłum. H. Rackham, t. III, Cambridge–Massachusetts, London 1956, (dalej: Pliniusz, *Historia Naturalis*), Atenajos, *Deipnosophisti*, III, 101 a.

⁹ Por. Plutarch, *De esu carniū*, II, F 997, [w:] *Plutarch's Moralia*, tłum. H. Cherniss, W. C. Helmbold, t. XII, London, Cambridge–Massachusetts 1957.

¹⁰ Organ świni zabitej po udanym porodzie nazywano *porcaria*, zob. Pliniusz, *Historia Naturalis*, XI, LXXXIV, 211.

¹¹ Por. ibidem, 210.

¹² Taka macica uważana była za niesmaczną, por. ibidem, 210–211.

¹³ Por. ibidem, 210–211.

¹⁴ Por. ibidem 211.

¹⁵ Por. Marcjalis, *Epigrams*, XIII, LVI, tłum. W. C. A. Ker, t. II, Cambridge–Massachusetts, London 1961.

coquinaria, możemy przypuszczać, że miały one swoich amatorów¹⁶. W dziełku zapisano bowiem receptury na pikantne sosy (*hypotrimma*), z którymi podawano rzeczzone potrawy¹⁷. We wspomnianym *opusculum* odnajdujemy też sposoby przyrządzania dań z macicy. Niestety autor przepisów nie określił surowca żadnym epitetem, dzięki któremu moglibyśmy zidentyfikować typ opisywanego narządu. Według zaleceń namoczona w solnym roztworze *metra* powinna zostać obtoczona w otrębach i upieczona na ruszcie¹⁸. Kolejny przepis dotyczy nadziewanej macicy. Autor proponuje, aby utartą w mózdzierzu masę mięsną połączyć z mielonym pieprzem, kminem rzymskim, dwoma obranymi do mięszu małymi główkami porów, rutą i sosem ze sfermentowanych ryb. Następnie całość powtórnie utrzyć w mózdzierzu oraz przyprawić pieprzem i orzeszkami piniowymi. Powstałym w ten sposób farszem nadziewano starannie wymytą macicę, którą później gotowano w wodzie z dodatkiem porów i kopru ogrodowego¹⁹.

Opisywany organ, choć wśród smakoszy uchodził za rarytas, nie cieszył się uznaniem greckich i bizantyńskich medyków. Galen, Orybazjusz, Aecjusz z Amidy i Paweł z Eginu uważają bowiem macicę za jeden z bardziej twardych²⁰ i ciężkostrawnych²¹ narządów wewnętrznych, a Aleksander z Tralles zaznacza, że jest ona trudna do przyswojenia przez organizm²². Oprócz tego wymienieni powyżej lekarze, z wyjątkiem Aleksandra i Pawła, twierdzą, że produkt ów nie jest dość pożywny²³. Mimo że zaliczany jest do wiktuałów, których konsumpcja rodzi dobre soki, εὐχυμα (*euchyma*)²⁴, to jednak odbiegają one jakością (na niekorzyść) od humorów wydzielanych po zjedzeniu innych zaliczanych do tej kategorii²⁵.

¹⁶ Por. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, s. 141.

¹⁷ Por. Apicius. *A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius*, 7, 1, 2; 4, red. Ch. Grocock, S. Grainger, Blackawton, Totnes, Devon 2006, (dalej: Apicjusz, *De re coquinaria*).

¹⁸ Por. ibidem 7, 1, 6.

¹⁹ Por. ibidem, 2, 3, 1.

²⁰ Por. Galeni *de alimentorum facultatibus libri*, 680, 12–14, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, red. D.C.G. Kühn, t. VI. Lipsiae 1823 (dalej: Galen, *De alimentorum...*), Galeni *de probis pravisque alimentorum succis liber*, 787, 16–788, 1, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, red. D. C. G. Kühn, t. VI, Lipsiae 1823 (dalej: Galen, *De rebus...*), Oribasii *collectionum medicarum reliquiae*, II, 40, 1, 1, red. I. Raeder, t. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933 (dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*), Aetii *Amideni libri medicinales I–VIII*, II, 128, 1–3, red. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950 (dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*), Paulus *Aegineta*, I, 85, 1, 18, red. I. L. Heiberg, t. I–II, Lipsiae–Berolini 1921–1924 (dalej: Paweł z Eginu, *Epitome*).

²¹ Por. Galen, *De rebus...*, 787, 13–14, Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 18, 1, 2, 1–13, 1 (macica: Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 18, 4, 1), Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 255, 5, Paweł z Eginu, *Epitome*, I, 85, 1, 18.

²² Por. Aleksander z Tralles, *Therapeutica*, II, 369, 4–5.

²³ Por. Galen, *De rebus...*, 787, 16–788, 2, Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 14, 1, 1, Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 251, 1.

²⁴ Por. Galen, *De rebus...*, 787, 16–788, 2, Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 15, 11, 1–12, 1, Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 252, 12 – 13.

²⁵ Por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 15, 1, 1–22, 3, Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 252, 1–24.

pokarmów. Nadto z treści traktatów medycznych dowiadujemy się, że spożywanie macicy przyczynia się do produkcji flegmy²⁶ oraz zimnych²⁷ i surowych²⁸ soków. Te ostatnie, ὠμοὶ χυμοὶ (*omoi hymoi*), były dla zdrowia szczególnie niebezpieczne, ponieważ składały się przede wszystkim z niestrawionych części pokarmu, które gromadziły się w zakamarkach żył i arterii. Wierzano, że ich skumulowanie może spowodować zablokowanie pracy wątroby lub nerek. Galen i Orybazjusz powstałą bezpośrednio po zjedzeniu macicy²⁹ krew określają jako zimną i surową³⁰. Uważając, że dopiero po dłuższym czasie, gdy produkt zostanie już prawidłowo strawiony, organizm doprowadza do wytworzenia krwi o lepszych właściwościach³¹.

Wbrew nieprzychylniej charakterystyce dietetycznej lekarze uważają przygotowane z macicy potrawy za odpowiedni element diety, zwłaszcza przy niektórych schorzeniach. Aecjusz z Amidy, powołując się na autorytet Filumenosa, dania z tego produktu³² poleca osobom cierpiącym na bulimię³³. Ten sam autor, tym razem czerpiąc z dorobku Galena, twierdzi, że świńską macicą³⁴ powinny odżywiać się też ciężarne kobiety³⁵. Natomiast według Pawła z Eginy wieprzowa *metra*³⁶ jest właściwym pokarmem dla osób dotkniętych cukrzycą³⁷.

Innymi uchodzącymi za przysmak organami wewnętrznymi były wieprzowe i drobiowe wątroby. Aby w pełni cieszyć się smakiem przyrządzonych z nich potraw, starożytni opracowali własne metody tuczenia zwierząt. Jedną z nich było karmienie świń suszonymi figami³⁸ (συκαί [*sykai*]), od których ukuto grecki termin συκωτόν (*sykoton*)³⁹ oznaczający organ pochodzący od zwierząt żywionych tymi owocami. Na gruncie rzymskim jako pierwszy technikę tę miał zastosować domniemany autor *De re ocquinaria*, Marek Apicjusz. Zgodnie z przekazem

²⁶ Por. Paweł z Eginy, *Epitome*, I, 85, 1, 18–19.

²⁷ Por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 7, 1, 1–2, 2 (macica: ibidem, 7, 2, 1), Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 245, 1–4 (macica: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 245, 2–3).

²⁸ Por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 6, 1, 1–2, 7 (macica: ibidem, 6, 2, 5–6), Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 244, 1–7 (macica: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 244, 6–7).

²⁹ Por. Galen, *De alimentorum...*, 680, 16–17, Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 40, 1, 3–4.

³⁰ Por. Galen, *De alimentorum...*, 680, 15–16, Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 40, 1, 2–3.

³¹ Por. Galen, *De alimentorum...*, 680, 15–17, Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 40, 1, 2–4.

³² Por. Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, IX, 21, 22–23.

³³ Por. ibidem, IX, 21, 1–32.

³⁴ Por. ibidem, XVI, 10, 37–38.

³⁵ Por. ibidem, XVI, 10, 1–64.

³⁶ Por. Paweł z Eginy, *Epitome*, III, 45, 10, 11.

³⁷ Por. ibidem, III, 45, 10, 1–17.

³⁸ Por. Galen, *De alimentorum...*, 679, 6–12; 704, 3–4, idem, *De rebus...*, 771, 11–12, Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 44, 2, 1–2, Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 127, 2–4.

³⁹ Por. Galen, *De alimentorum...*, 679, 6–12; 704, 3–4, idem, *De rebus...*, 771, 11–12, Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 44, 2, 1–2; 39, 2, 2–3, 1, Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 127, 2–4.
Por. M. Kokoszko, Ł. Erlich, op. cit., s. 166.

Pliniusza, podawał on do zjedzenia figi⁴⁰ zarówno świniom, jak i gęsiom⁴¹, a otrzymaną w ten sposób wątróbkę po łacinie nazywano *ficatum*⁴². O innym zwyczaju, polegającym na wzbogacaniu paszy domowego ptactwa serwatką⁴³, dowiadujemy się z dzieł Galena i Orybazjusza. Na podstawie źródeł możemy wywnioskować, że nie istniały żadne sztywne normy regulujące rodzaj pożywienia przeznaczonego dla domowego inwentarza. Jak pokazuje powyższy przykład, figami karmione były zarówno świnie, jak gęsi, i nic nie stało na przeszkodzie, by pokarm tych pierwszych również urozmaicić serwatką, o czym wspomina anonimowy autor spisany w drugiej połowie VII wieku traktatu pt. *De cibis*⁴⁴.

Z *Historia Naturalis* dowiadujemy się, że jednym z pierwszych etapów przyrządzania gęziej wątroby było zanurzanie jej w mleku z dodatkiem wina słodzonego miodem (*mulsum*), co miało powodować zwiększenie rozmiarów *ficatum*⁴⁵. Z kolei w *Geoponice*, bizantyńskiej encyklopedii rolniczej z X wieku odnajdujemy zapis mówiący o umieszczaniu opisywanego surowca w naczyniu wypełnionym świeżą, czystą wodą, którą należało zmieniać dwa lub trzy razy dziennie⁴⁶. Więcej wskazówek na temat przygotowywania dań z *sykoton* dostarczają nam przepisy zawarte w *De re coquinaria*. Autor jednego z nich radzi, aby ponacinaną wątróbkę wieprzową zamarynować w mieszaninie sosu rybnego, pieprzu, lubczyku oraz kilku jagód lauru. Aby w trakcie obróbki termicznej organ zachował soczystość, podczas pieczenia na ruszcie powinien być zawinięty w zwierzęcą błonę⁴⁷. Przygotowane w ten sposób danie podawano z sosem przyrządzonym z sosu rybnego, oliwy oraz wina z dodatkiem pieprzu, tymianku i lubczyku ogrodowego⁴⁸. Jak dowiadujemy się z treści traktatów medycznych, *sykoton* było wysoko cenione nie tylko z powodu wyjątkowego smaku⁴⁹, lecz również ze względu na swoje właściwości dietetyczne. Galen i Orybazjusz uważali na przykład, że pokarm ten,

⁴⁰ Praktyka karmienia drobiu figami obecna była również w epoce bizantyńskiej, zob. *Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogae*, XIV, 22, 1–16, rec. H. Beckh, Lipsiae 1895, (dalej: *Geoponica*).

⁴¹ Por. Pliniusz, *Historia Naturalis*, VIII, LXXVII, 209. Tradycja karmienia drobiu figami przetrwała w Europie do czasów współczesnych. Z wątróbek dokarmianych w ten sposób gęsi i kaczek przygotowuje się słynny pasztet *foie gras*, zob. A. Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, London, New York 2003, s. 162.

⁴² Por. J. André, op. cit., ss. 132–133.

⁴³ Por. Galen, *De alimentorum...*, 704, 4–7; Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 44, 2, 2–3.

⁴⁴ Por. Anonim, *De cibis*, 6, 8–9, [w:] *Anecdota medica Graeca*, red. F. Z. Ermerins, Leiden 1963.

⁴⁵ Por. Pliniusz, *Historia Naturalis*, X, XXVII, 52.

⁴⁶ Por. *Geoponica*, XIV, 22, 15.

⁴⁷ Por. Apicjusz, *De re coquinaria*, 7, 3, 2. Współczesna wersja przepisu – S. Grainger, *Cooking Apicius. Roman recipes for today*, Blackawton, Totnes, Devon 2006, s. 47.

⁴⁸ Por. Apicjusz, *De re coquinaria*, 7, 3, 1. Współczesna wersja przepisu – por. P. Faas, *Around the Roman table. Food and feasting in ancient Rome*, tłum. S. Whiteside, Chicago, London 2005, ss. 258–259.

⁴⁹ Por. Galen, *De alimentorum...*, 679, 7–8; 704, 3–4; Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 39, 2, 1–2; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 127, 2–4.

podobnie jak wątroba gęsi tuczonych serwatką, jest pożywny, przyczynia się do produkcji dobrych soków i bez trudu przechodzi przez przewód pokarmowy, co sprzyja lekkostrawności⁵⁰.

Mimo tak pochlebnej opinii *ficatum* nie było stosowane w medycynie. Lekarze z powodzeniem wykorzystywali jednak terapeutyczne działanie wątrób tradycyjnie karmionych zwierząt różnego gatunku. Galen i Paweł z Eginny przekonują na przykład, że zjedzenie organu jaszczurki/salamandry uwalnia od bólu zębów⁵¹. Twierdzą również, że spożycie pieczonej wątroby psa, przez którego zostało się pogryzionym, chroni przed zachorowaniem na wściekliznę⁵². Galen zaznacza jednak, że lekarstwa tego nie powinno się przyjmować samodzielnie, lecz w połączeniu z innymi medykamentami, w przeciwnym razie kuracja może zakończyć się śmiercią pacjenta⁵³. Informację o tym, w jaki sposób rozpoznać, czy zwierzę, które nas zaatakowało, było chore, znajdujemy w *Iatricorum libri* Aecjusza z Amidy, we fragmencie poświęconym pogryzieniom przez zwierzęta, zaczerpniętym z dorobku Rufusa i Posejdoniosa⁵⁴. Lekarz podaje, że w dniu, w którym incydent miał miejsce, na ranę pokąsanej osoby trzeba było przyłożyć okład z rozdrobnionych orzechów włoskich. Po zdjęciu opatrunku orzechami należało nakarmić kury i koguty. Jeśli pokarm nie okazał się dla nich zabójczy, oznaczało to, że pacjent został pogryziony przez zdrowe zwierzę. Natomiast śmierć ptaków świadczyła o chorobie zwierzęcia⁵⁵, a tym samym prawdopodobnej infekcji poszkodowanego. Opisywany narząd wykorzystywany był również w okulistyce. Wątroba kozy lub kozła stosowana była jako lek na tak zwaną kurzą ślepotę⁵⁶. Galen, Aecjusz z Amidy, Aleksander z Tralles i Paweł z Eginny wspominają o trzech metodach leczenia tej choroby. Najprostszy z nich zakładał zjedzenie upieczonego organu. Kolejne dwa polegały na zewnętrznej aplikacji płynu wydzielającego się podczas obróbki termicznej pokarmu – narząd wzroku smarowano sokiem wyciekłym z upieczonego podrobu, bądź też okadzano oczy oparami z nad naczyń z piekącą się wątrobą⁵⁷. Jeszcze inny sposób zwalczania dolegliwości, spisany w *Iatricorum libri*, polegał na przyrządzeniu maści składającej się między innymi z mio-

⁵⁰ Por. Galen, *De alimentorum...*, 704, 3–7, Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 44, 2, 1–4.

⁵¹ Por. Galeni *de simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus libri*, XII, 336, 8–9, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, red. D.C.G. Kühn, t. XI–XII, Lipsiae 1826–1827 (dalej: Galen, *De simplicium medicamentorum...*), Paweł z Eginny, *Epitome*, VII, 3, 7, 26–27.

⁵² Por. Galen, *De simplicium medicamentorum...*, XII, 335, 12–15, Paweł z Eginny, *Epitome*, VII, 3, 7, 22–23.

⁵³ Por. Galen, *De simplicium medicamentorum...*, XII, 335, 15–18.

⁵⁴ Por. Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, VI, 24, 1–162.

⁵⁵ Por. ibidem, VI, 24, 124–133.

⁵⁶ Por. Galen, *De simplicium medicamentorum...*, XII, 336, 1–7, Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, VII, 48, 1–52, Aleksander z Tralles, *Therapeutica*, II, 47, 26–49, 4, Paweł z Eginny, *Epitome*, III, 22, 29, 1–14; VII, 3, 7, 22–26.

⁵⁷ Por. Galen, *De simplicium medicamentorum...*, XII, 336, 1–7, Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, VII, 48, 35–39, Aleksander z Tralles, *Therapeutica*, II, 49, 1–4, Paweł z Eginny, *Epitome*, III, 22, 29, 12–14; VII, 3, 7, 22–25.

du i żółci hieny, którą należało smarować oczy przez dwa dni. W tym czasie pacjent powinien spożywać na czczo koźlą wątrobę⁵⁸. Konsumpcja organu tego gatunku zwierzęcia nie była jednak wskazana dla wszystkich. Zdaniem Aecjusza z Amidy i Pawła z Eginy unikać jej powinni epileptycy⁵⁹. Cierpiącym na „świętą chorobę” pomóc miało natomiast zjedzenie na pusty żołądek pieczonej oślej wątroby⁶⁰.

Podsumujmy zatem rozważania. Zwierzęce podroby były ważnym elementem diety ludzi żyjących w epoce antyku i w Bizancjum. Ówcześni mieszkańcy basenu Morza Śródziemnego opanowali metody uboju i karmienia zwierząt pozwalające na pozyskanie jak najlepszego gatunku mięsa, z którego przygotowywano wykwintne potrawy. Jest rzeczą niezaprzeczalną, że wieprzowa macica, mimo niepochlebnej charakterystyki dietetycznej, uważana była w starożytności za jeden z przysmaków. Również wątróbki specjalnie tuczonych świń i gęsi uchodziły nie tylko za potrawę niezwykle wykwintną, ale też korzystnie wpływającą na ludzki organizm. Nadto istotne jest, że wątroby zwierząt różnych gatunków były powszechnie wykorzystywane w antycznej i bizantyńskiej medycynie.

Bibliografia

Źródła

- Aecjusz z Amidy, *Aetii Amideni libri medicinales I–VIII*, red. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950.
- Aleksander z Tralles, *Alexandri Tralliani therapeutica*, [w:] *Alexander von Tralles*, red. T. Puschmann, t. I–II, Amsterdam 1963.
- Anonim, *De cibis*, [w:] *Anecdota medica Graeca*, red. F. Z. Ermerins, Leiden 1963.
- Apicjusz, *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius*, red. Ch. Grocock, S. Grainger, Blackawton, Totnes, Devon 2006.
- Atenajos, *Athenaei Naucratis deipnosophistarum libri XV*, t. I–III, rec. G. Kaibel, Lipsiae–Berolini 1887–1890.
- Galen, *Galen de alimentorum facultatibus libri*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, red. D. C. G. Kühn, t. VI, Lipsiae 1823.
- Galen, *Galen de probis pravisque alimentorum succis liber*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, red. D. C. G. Kühn, t. VI, Lipsiae 1823.
- Galen, *Galen de simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus libri*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, red. D. C. G. Kühn, t. XI–XII, Lipsiae 1826–1827.
- Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogae*, rec. H. Beckh, Lipsiae 1895.

⁵⁸ Por. Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, VII, 48, 48–51.

⁵⁹ Por. ibidem, VI, 14, 1–4, Paweł z Eginy, *Epitome*, III, 13, 1, 2–31; VII, 3, 7, 25–26.

⁶⁰ Por. Paweł z Eginy, *Epitome*, VII, 3, 7, 29.

- Horacy, *Epistulae*, [w:] Horace. *Satires, Epistles, Ars Poetica*, tłum. H. R. Fairclough, London, Cambridge–Massachusetts 1942.
- Juvenalis, *Saturae*, [w:] Juvenal and Persius, tłum. G. G. Ramsay, London, Cambridge–Massachusetts 1961.
- Marcjalis, *Epigrams*, tłum. W. C. A. Ker, t. II, Cambridge–Massachusetts, London 1961.
- Orybazjusz, *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, red. I. Raeder, t. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933.
- Paweł z Eginy, *Paulus Aegineta*, red. I. L. Heiberg, t. I–II, Lipsiae–Berolini 1921–1924.
- Pliniusz, *Natural History*, tłum. H. Rackham, t. III, Cambridge–Massachusetts, London 1956.
- Plutarch, *De esu carniū*, [w:] Plutarch's *Moralia*, tłum. H. Cherniss, W. C. Helmbold, t. XII, London, Cambridge–Massachusetts 1957.

Opracowania

- André J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961.
- Classen C. J., *Horace – a cook?*, „Classical Quarterly” 1978, nr 72.
- Dalby A., *Food in the ancient world from A to Z*, London, New York 2003.
- Faas P., *Around the Roman table. Food and feasting in ancient Rome*, tłum. S. Whitese, Chicago, London 2005.
- Grainger S., *Cooking Apicius. Roman recipes for today*, Blackawton, Totnes, Devon 2006.
- Grainger S., *The myth of Apicius*, „Gastronomica” 2007, nr 7.
- Grant M., *Roman cookery. Ancient recipes for modern kitchens*, London 2002.
- Kokoszko M., Erlich Ł., *Rola mięsa w diecie późnego antyku i wczesnego Bizancjum na podstawie wybranych źródeł literackich. Część II. Dziczyzna, podroby i wyroby wędliniarskie*, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 2011, t. 12, cz. 2.
- Ławińska-Tyszkowska J., *Jadłospis Ateńczyka według Arystofanesa*, „Nowy Filomata”, 1998, nr 4.
- Stuligrosz M., *Słodki smak deseru, czyli kilka uwag gastronomicznych na marginesie lektury poezji Pindara*, „Meander”, 2005, nr 2.

Abstract

Womb and Liver – the Role of Ancient and Byzantine Delicacies in Gastronomy, Dietetics and Medicine in Late Antiquity and Early Byzantium in the Light of Sources

The present study deals with two, very popular in antiquity and Byzantine times, meat dishes: pig's womb and liver of fattened pigs and geese. To obtain the unique taste of the former, the ancients knew how and when sows should be slaughtered.

They also developed methods of fattening animals with dried figs and whey so that their liver was big and tasty. Owing to the recipes written in the Roman cookery book, *De re coquinaria*, we learn the way both products were cooked and spiced. In Greek and Byzantine medical sources, written between II and VII century A.D., we find data about womb's and liver's dietetic qualities (e.g. digestibility, firmness, and the type of juices that were produced in human organism by eaten products), as well as their recommendation as an element of diet or medicine in various types of diseases.

Kamila Mrozek-Kochanek

Cuchnące bulwy jako niepozorni sprzymierzeńcy kochanków? O zastosowaniu roślin cebulowych w antycznej kuchni i dietetyce

Katedra Filologii Klasycznej Uniwersytetu Łódzkiego

Cebula (gr. τὸ κρόμμυον, łac. *caepa*) i czosnek (gr. τὸ σκόροδον, łac. *allium*) to sprawdzone od wieków naturalne środki bakteriobójcze, znane niestety również ze swego intensywnego, wręcz przykrego zapachu. Jak pokazują zachowane źródła literackie i świadectwa archeologiczne, już w starożytności doceniano ich niezwykle właściwości, wykorzystując je nie tylko w medycynie, ale i sztuce kulinarnej. Celem tego studium jest ukazanie na podstawie współcześnie dostępnych tekstów źródłowych¹, że rośliny cebulowe to popularne w antyku afrodyzjaki², na stałe obecne w diecie³ starożytnych Greków i Rzymian. Nie każdy zapewne zdaje sobie sprawę z tego, że rośliny bulwiaste od czasów starożytnych były uważane za bardzo skuteczne środki wzbudzające miłosne pożądanie i znano wiele sposobów ich przyrządzania tak, aby zachowały swe wyjątkowe cechy lecznicze, a ich przykry zapach został zneutralizowany na przykład podczas gotowania, pieczenia czy wskutek umiejętnego przyprawiania. Nie sposób jest wymienić wszystkich dzieł antycznej literatury grecko-rzymskiej, w których znajdziemy chociażby wzmiankę na temat cebuli, czosnku czy innych roślin cebulowych. Dlatego zdecydowałam się na omówienie tutaj tych tekstów źródłowych, które wydały mi się szczególnie

¹ Szczególnie inspirującą do napisania tego tekstu była dla mnie praca, której fragmenty dotyczą właśnie opisów niezwykłych właściwości roślin cebulowych w literaturze antycznej, por. J. M. Mc Mahon, *Paralysin Cave: Impotence, Perception, and Text in the Satyricon of Petronius*, Leiden – New York – Köln 1998, ss. 105-110 (dalej: *Paralysin Cave: Impotence*).

² Pojęcie „afrodyzjak” utworzono od gr. przymiotnika ἀφροδισιακός 'płciowy, dotyczący przyjemności, rozkoszy płciowych' (por. *Słownik grecko-polski*, oprac. O. Jurewicz, t. 1, Warszawa 2000, s. 137). Por. *Thesaurus eroticus linguae Latinae*, ed. C. Rambach, Stuttgartiae 1833, s. v. Aphrodisiaca: „Res quae ad venerem impellunt”. Na temat starożytnych afrodyzjaków por. A. Dalby, *Food In the Ancient World from A to Z*, New York 2003, s. v. „aphrodisiaka” (dalej: *Food*), por. także P. Correnti, *Afrodyzjaki w kuchni. Pięć tysięcy lat tradycji*, tłum. J. Aleksandrowicz, Warszawa 2005 (dalej: *Afrodyzjaki*).

³ Znaczenie rzeczownika dieta (δίαιτα) w kulturze śródziemnomorskiej szczegółowo wyjaśnili M. Kokoszko i Z. Rzeznicka, por. *Dietetyka w De re coquinaria*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2011, nr 2, s. 1.

interesujące, jeśli chodzi o wiedzę starożytnych na temat rodzajów i szczególnych właściwości tych roślin, jak również ich domniemanym wpływie na podniesienie sprawności seksualnej mężczyzn i kobiet⁴.

Cebula pochodzi najprawdopodobniej z Azji Środkowej, gdzie była uprawiana już od połowy trzeciego tysiąclecia p.n.e. Warzywo to było jednym z najpopularniejszych składników kuchni starożytnych Greków, a potem Rzymian. Arystoteles uważał cebulę za symbol porządku wszechświata, ponieważ składa się z wielu warstw, przypominających układ kolejnych sfer kosmosu⁵. W Europie spopularyzowali ją Rzymianie posiadający specjalne ogródki cebulowe (*cepinae*), którymi zajmowali się wykwalifikowani hodowcy (*ceparii*) i to zapewne od nich inne narody europejskie nauczyły się uprawy tego warzywa. Za starożytne kompendium wiedzy na temat właściwości cebuli można uznać dzieło Pliniusza Starszego *Historia naturalna*⁶. Zdaniem Pliniusza Grecy znali i uprawiali następujące gatunki cebuli: sardyjski (*Sardinia*), samotracki (*Samothracia*), alsydeński (*Alsidena*), setański (*Setania*), schitski (*Schista*) i askaloński (*Ascalonia*)⁷. Jak czytamy u Pliniusza, wszystkie cebule charakteryzują się ostrym zapachem, który najbardziej wyczuwalny jest w cebuli cypryjskiej, zaś najmniej w gnidyjskiej⁸. Jeśli chodzi o kolory, to najbielsze cebule rosły na Issos i w Sardes. Z kolei Rzymianie znali dwa główne gatunki cebuli: *gethyon* (zwaną też *pallacana*)⁹, która była używana jako przyprawa kuchenna, oraz tak zwaną cebulę głowiastą z gatunkami takimi jak: afrykańska (*Africana*), gallicka (*Gallica*), tuskulańska (*Tusculana*), askalońska (*Ascalonia*), amiternińska (*Amiternina*)¹⁰. Zdaniem Pliniusza najlepsze w smaku są cebule okrągłe, zaś cebula „czerwonawa jest ostrzejsza od białej; sucha od świeżej; surowa od gotowanej; a sucha od zaprawionej”¹¹. Szczególną sławą cebula cieszyła się w dawnej kuchni arabskiej, gdzie podawano ją ugotowaną z grochem i przyprawioną mocno cynamonem, imbirem i kardamonem jako wspianiały afro-

⁴ Jak zauważył J. M. Mc Mahon, rośliny cebulowe miały korzystnie wpływać zwłaszcza na męską potencję, ale ze względu na swój specyficzny smak, starożytni zalecali spożywać je np. z dodatkiem sera, czy miodu. Por. *Paralysin Cave: Impotence*, s. 107.

⁵ Por. P. Sosnowska, *Kepler i Platon: o możliwym znaczeniu kosmologii dla filozofii wychowania*, „Kwartalnik Pedagogiczny” 2010, nr 3, s. 3.

⁶ Por. C. Plinii Secundi *Historiae Naturalis Libri XXXVII. Ad editionem J. Harduini* (K. Pliniusza Starszego *Historii naturalnej ksiąg XXXVII*), tłum. J. Łukaszewicz, Warszawa 1845.

⁷ Por. Pliniusz Starszy, *Historia naturalna*, XIX, 32. Por. także M. Kokoszko, K. Jagusiak, *Warzywa w kuchni i diecie późnego antyku oraz wczesnego Bizancjum (IV–VII w.). Perspektywa Konstantynopolińska*, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 2011, t. 12, s. 47. Cebula askalońska to prawdopodobnie znana współcześnie szalotka, por. J. P. Alcock, *Food in the Ancient World*, Connecticut – London 2006, ss. 80–81, A Dalby, *Food*, ss. 240–241.

⁸ Por. Pliniusz Starszy, op. cit.

⁹ Być może *pallacana* to po prostu szczypiorek, co sugeruje najnowszy przekład dzieła przypisywanego Apicjuszowi *O sztuce kulinarnej*, tłum. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 2012, por. przypis 40, s. 274.

¹⁰ Por. Pliniusz Starszy, op. cit.

¹¹ Por. ibidem.

dyzjak¹². W starożytnej Grecji uważano natomiast, że cebula „mgli oczy i wzbu-
dza miłosne chęci” – podobno to za sprawą dań z dodatkiem cebuli młoda Aspazja
miała uwieść doświadczonego polityka Peryklesa¹³. Świeża, suszona lub gotowana
cebula stanowiła składnik potraw w znacznej liczbie przepisów w *Sztuce kulinar-
nej* Apicjusza, często wchodząc między innymi w skład sosów do ryb¹⁴. Krótką
wzmiankę na temat pobudzających do miłosnych uniesień właściwości cebuli za-
wiera ponadto dzieło uczonego z I w. – Aulusa Korneliusza Celsusa *O medycynie*¹⁵.

Czosnek, podobnie jak cebula, pochodzi zapewne z Azji Środkowej. Od kil-
ku tysięcy lat był uprawiany w krajach dalekiego Wschodu, jak również w Egip-
cie, Grecji i Rzymie¹⁶. Za protoplastę współcześnie znanego czosnku uważa się
czosnek dziko rosnący w Azji centralnej znany jako *Allium longicuspis*, czasem
uważa się, że pierwotnym miejscem pochodzenia tego czosnku (*Allium sibiricum*)
była Syberia¹⁷. Główki czosnku znajdują się na malowidłach wewnątrz piramidy
Cheopsa, w pałacu w Knossos na Krecie oraz w ruinach Pompei i Herkulanum.
W Egipcie czosnek był również otaczany kultem (Pliniusz Starszy podaje, że po-
dobnie jak i cebulę wykorzystywano go podczas składania przysięg towarzyszą-
cym kultom religijnym)¹⁸. Faraon Cheops nakazał, aby codziennie 100 tysięcy
robotników budujących jego imponującą piramidę, (a trwało to 30 lat!), dosta-
wało porcję czosnku¹⁹. Czosnek miał im dodawać sił i energii do pracy, a także
zapobiegać chorobom i epidemiom. Nic więc dziwnego, że gdy robotnicy raz nie
dostali czosnku, urządzili strajk, o czym informują napisy na piramidzie w Gizie
oraz papirusy Ebersa²⁰. Grecy nazywali czosnek „cuchnącą różą”, którą jednak nie
gardzili, ale spożywali ją w dużych ilościach, wierząc, że dodaje on siły fizycznej²¹.

¹² Por. M. de Roche, *Pokarmy miłosne*, tłum. A. Olszewska-Marcinkiewicz, Warszawa 1991, s. 54.

¹³ Por. P. Correnti, *Afrodyzjaki*, ss. 50–51.

¹⁴ Apicjusz, op. cit., np. sos do ryby smażonej X, 1, 2, sos do ryby gotowanej X, 1, 3, sos do ryby
pieczonej, sos do węgorza morskiego X, 1, 9, sos do makreli gotowanej.

¹⁵ Por. Cels. *De Medicina*, II, 52: „Sensum vero excitant nepeta, thymum, satureia, hyssopum,
praecipuae pulegium, ruta, cepa”.

¹⁶ Por. A. Sawicka, *Czosnek pospolity (Allium sativum L.) – cenna roślina przyprawowo-lecznicza*,
s. 1, [on-line:] http://www.rsi2004.lubelskie.pl/doc/sty5/art/Sawicka_A_art.pdf [22.08.2014].

¹⁷ Por. *Magiczny świat czosnku*, red. A. Rodak-Śniecińska, Warszawa 2010, s. 12.

¹⁸ Por. Pliniusz Starszy, op. cit. XIX, 32: „Egipt czi przy przysięgach czosnek i cebule jak bóstwa”.

¹⁹ Por. Herodot, *Dzieje* II, 125: „Zaznaczone też jest w egipskim piśmie na piramidzie, ile
wyłożono na rzodkiew, cebulę i czosnek dla robotników. I jak sobie dobrze przypominam to,
co mi powiedział tłumacz, który odczytywał napis, suma ta wynosiła 1600 talentów srebra”,
tłum. S. Hammer, Warszawa 2003; por. także Pliniusz, op. cit., XXXVI, 17.

²⁰ Tzw. *Codex Ebersa* to pierwszy tekst antycznego Egiptu, mający ponad 3500 lat, gdzie wspomina
się aż 23 lekarstwa zawierające czosnek. Por. *The Papyrus Ebers*, trans. by C. P. Bryan, London
1930. Papirusy Ebersa w dużym stopniu wzbogaciły naszą wiedzę na temat starożytnej
medycyny. Manuskrypt opisuje zwyczajnie starożytnych Egipcjan związane z magią – np. czosnek
wkładano do grobów, co miało uchronić zmarłych od złych duchów, był on też znanym środkiem
do mumifikacji ciał.

²¹ Por. Ksenofont, *Uczta*, tłum. L. Joachimowicz, Warszawa 1967, s. 261.

Na żadnym rynku warzywnym, czy to w dawnej Grecji, czy w Rzymie, nie mogło zabraknąć czosnku, był on bowiem jednym z najbardziej popularnych warzyw dostępnych zarówno dla ubogich, jak i zamożnych mieszkańców miast. Rola czosnku nie zmniejszyła się zresztą od omawianych czasów w całej kuchni europejskiej. W przywoływanym już dziele Pliniusza Starszego *Historia naturalna*, znajduje się wiele istotnych informacji na temat czosnku. Grecy i Rzymianie znali następujące gatunki czosnku: ulpicki (inaczej cypryjski, lub *antiskorodon*) – jest on większy od zwykłego czosnku, *alum* (posiada tak wielką moc, iż służy do odganiania ptaków²²), *ursinum* (niedźwiedzi, leśny) – ma słabszy zapach, bardzo małe główki i wielkie liście²³. Na temat leczniczych – w tym również stymulujących płodność – właściwości czosnku pisano zresztą już we wczesnej starożytności – oto w egipskich papirusach Kahuna i Carlsberga VIII można znaleźć informację, że kobieta może zaradzić swej bezpłodności przez wkładanie do pochwy czosnku. Oczyszczony z łusek i zaaplikowany ząbek czosnku powinien na drugi dzień rano być odczuwalny w ustach. Jeżeli z ust kobiety pachnie czosnkiem, to w ciążę zajdzie, jeżeli zapachu nie ma, to brzemienna nie będzie. O niezwyklej mocy czosnku wspomina w swojej *Sztuce kochania* także rzymski poeta Owidiusz, który – choć w ogóle niezbyt ufny w moc pokarmowych afrodyzjaków – pisze jednak:

„Niektórzy dziwne zioła zalecają nieraz –
 Mym zdaniem to trucizna, która niszczy zdrowie.
 Każą też, by pieprz mieszać z nasieniem pokrzywy
 Albo kielich do wina gorczycą wymościć,
 Lecz Wenus z góry Eryks na to usta krzywi,
 że tak się kogoś zmusza do tych jej radości.
 Lepiej spożywać czosnek przysłany z Megary²⁴
 albo też lubczyk, który w ogrodzie wam rośnie;
 miód hymettyjski jedzcie, jedzcie jaj bez miary
 oraz nasiona z szyszek wiszących na sośnie²⁵.”

Również wspominany Pliniusz Starszy zalecał jako niezawodny środek na potencję spożywać napój sporządzony z czosnku, który „starty ze świeżą kolendrą i pity w czystym winie pobudza także żądze miłosne”²⁶. Ten sam autor stwierdził,

²² Por. Pliniusz Starszy, op. cit., XIX, 34: „Jest także czosnek, który sam przez się w polu rośnie i *alum* się zowie; służy on za środek odganiania ptaków, które nasiona innych roślin zuchwale pożerają, gotuje się, aby ożyć nie mógł i rozrzuca; ptaki, które go pożerają, stają się natychmiast tak ogłuszone, iż je ręką łapać można, dotknąwszy się go zaś cokolwiek tylko, stają się śpiące”.

²³ Por. Pliniusz Starszy, op. cit.

²⁴ Por. *Ars amatoria* II, 421: „candidus bulbus, Alcathei qui mittitur urbe Pelasga”, por. Pliniusz, op. cit. XIX, 30, zaś Katon szczególnie wyróżniał cebule megaryckie; por. Pliniusz, op. cit. XX, 40: „Megaryckie (cebule) najbardziej pobudzają żądze miłosne”.

²⁵ Owidiusz, *Sztuka kochania*, II, 415–424, przeł. E. Skwara, Warszawa 2008.

²⁶ Por. Pliniusz Starszy, op. cit., IX, 23: „Venerem quoque stimulat cum coriandro viridi tritum, potumque e mero”.

iż „czosnek jest użytecznym do wielu, zwłaszcza wiejskich lekarstw”²⁷, przy czym zwracał uwagę na to, że „gotowany jest pożyteczniejszy niż surowy, a warzony lepszy niż pieczony”²⁸. Szereg informacji na temat dobroczynnej roli czosnku znajdziemy ponadto w pismach wybitnego lekarza czasów starożytnych – Klaudiusza Galena z Pergamonu²⁹. Galen uważał czosnek za szczególnie skuteczne *panaceum* na wiele dolegliwości, a ponieważ był on tani i łatwo dostępny dla ogółu społeczeństwa, nazywał go nawet „driakwią wieśniaków”³⁰. Ów lekarz zwracał też uwagę, że czosnek pełni dla organizmu funkcję oczyszczającą, bo przyczynia się do wydalania z niego szkodliwych substancji³¹. Z pism Galena dowiadujemy się, że czosnek był podawany często jako dodatek do chleba, do duszonych mięs oraz jako niezbędny składnik wielu sosów³². W zachowanych pismach tego starożytnego medyka nie znajdziemy informacji na temat wpływu czosnkowych potraw na zwiększenie potencji mężczyzn i libido kobiet. Niecodzienne własności czosnku znane były jednak także w czasach późniejszych. Oto żyjący w XVI w. arabski podróżnik Ibn Batuta w relacjach ze swoich wypraw z przyjemnością wspominał pobyt na wyspie Dibat El Halal, gdzie używano czosnku, osiągając niespotykaną siłę męską³³. Z kolei Szejk Umar Ibu Muhammed Al Nefzawi w swoim *Aromatycznym ogrodzie* pisał:

Mężczyzna, który poczuje się nagle zbyt słaby,
aby zadowolić kobiety,
powinien natychmiast zjeść imbir, miód,
ciemniernik czarny, czosnek, cynamon, goździki,
gałkę muszkatołową, kardamon i długi pieprz³⁴.

Dziś wiadomo, że czosnek reguluje ciśnienie krwi i zmniejsza poziom cholesterolu, dodaje również energii życiowej. Udowodniono, że dzięki zawartości allicyny³⁵ poprawia on ukrwienie narządów płciowych, co wzmaga satysfakcję seksualną, jest także skutecznym lekarstwem na kłopoty z erekcją.

²⁷ Por. ibidem, XIX, 34.

²⁸ Por. ibidem, XX, 23. To przekonanie stoi w opozycji do twierdzenia Galena, który uważał, że czosnek przygotowany staje się mniej ostry w smaku i traci swój obrzydliwy zapach, ale po obróbce cieplnej traci część ze swego terapeutycznego działania, por. *Claudii Galeni Pergameni De alimentorum facultatibus. Libri tres*, Lugdunia 1547, 658, 18–659, 4.

²⁹ Por. Galen, op. cit. Warto przypomnieć, że w latach 160–195 n.e. Galen jako lekarz M. Aureliusza usiłował spopularyzować czosnek wśród wyższych sfer, co nie było łatwe, gdyż kojarzył się on z ludźmi niższego stanu.

³⁰ Por. *Ludovici Nonni Diaeteticon: sive de re cibaria libri IV*, XXV: „Rusticorum theriaca vocatum allium”.

³¹ Por. Galen, op. cit., 658, 18–659, 4.

³² Por. ibidem, 658, 18.

³³ Por. *Magiczny świat...*, ss. 116–117.

³⁴ Por. M. de Roche, *Pokarmy...*, s. 47.

³⁵ Allicyna to pochodna niebiałkowego aminokwasu (alliny) należąca do fitoncydów; występuje w czosnku i cebuli; nadaje im charakterystyczny zapach, jest w dodatku silnie bakteriobójcza.

Mówiąc o niezwykłych właściwościach cebuli i czosnku należy wspomnieć również o innych – ozdobnych – roślinach cebulowych, do których należą między innymi kwiaty wytwarzające korzenie bulwiaste (gr. *ó βόλβος*, łac. *bulbus*)³⁶, czyli na przykład wiosenne narcyzy i krokusy oraz szlachetnie piękne orchidee³⁷. Ze wszystkich części rośliny to cebula ma największą skuteczność jako afrodyzjak, zaś najbardziej znanym tego rodzaju stymulatorem w kuchni starożytnej była cebula orchidei, czyli *satyrion*³⁸. Według Pliniusza Starszego starożytni Grecy dzielili bulwy na następujące gatunki: bulbiński, setaniński, pytyjski akrokoryncki, egipski, sysyrynicki³⁹. Z kolei w starożytnym Rzymie najbardziej ceniona była bulwa określana jako *scilla* (przydatna w medycynie i do zaostrzania octu). Inną rośliną cebulową znaną według Pliniusza w dawnym Egipcie jest *aron*, „która liść ma na kształt szczawiu, łodygę prostą na dwa kubity wysoką, grubości kija i nieco miękki korzeń, który na surowo jeść można”⁴⁰. Wzmiankę na temat afrodyzjakalnej mocy bulw znajdziemy między innymi w zabawnej komedii Arystofanesa *Sejm niewieści*⁴¹. Czytamy tu, że kobiety po przejściu władzy uchwałyły dekret, zgodnie z którym młody mężczyzna, pragnący posiadać dziewczynę, w której jest zakochany, powinien najpierw oddać się miłości z kobietą co najmniej sześćdziesięcioletnią. Gdy pewien młody chłopak wzbraniał się na myśl o wypełnieniu tego przykrego obowiązku, jedna ze starszych kobiet doradziła mu, by zjadł przedtem jak najwięcej bulw (truflí), a zadaniu podoła. O zastosowaniu roślin cebulowych możemy przeczytać też w *Sztuce kulinarnej* Apicjusza. W rozdziale *O bulwach* wspomina on Warrona: „Na temat bulw warzywnych powiedziałem tylko to: »niech w wodzie gotują je ci, którzy szukają dostępu do Wenery, lub, aby były one podawane wraz z orzeszkami piniowymi albo sokiem z rokiety siewnej

³⁶ Por. *Oxford Latin Dictionary*, by P. G. W. Glare, Oxford 1968, s. v. „bulbus 1. A bulb narcissi, croci, 2. An edible bulb (esp. an onion); <omnes bulbi in quibus cepam quoque et alium numero> Cels. 2.18.5”. Czasem określenie *bulbus* było synonimem rzeczownika *tuber* – przyn. „bulwa”, „Plin. Nat. 25, 95: unum genus tuberibus radices rotundum. Zwł. bulwa fiołka alejskiego (*Cyclamen* L.) Plin. Nat. 25, 115: cyclamini radix...a nostris tuber terrae vocatur”, *Słownik łacińsko-polski*, red. M. Plezia, PWN, Warszawa 1999, t. V, s. v. tuber, s. 452. Por. także J. M. Mc Mahon, *Paralysin Cave*, przypis 33, s. 105.

³⁷ Na temat określenia „bulwy” por. także *O kuchni rzymskiej*, przypis 70, s. 277: „Wiadomo jednak, że Rzymianie spożywali także bulwy roślin, które współcześnie uchodzą za ozdobne, jak na przykład bulwy gladioli lub złotogłówów. Pieczono je w popiele i spożywano z solą i oliwą lub też, po upieczeniu, ucierano je z figami”.

³⁸ Pod wpływem wyciągu z *satyriona*, jak głosi legenda, Herakles doznał tak długotrwałej erekcji, że zdeflorował jednej nocy 50 dziewczyn, por. B. Jakimowicz-Klein, op. cit., s. 12. Współczesny przepis na powidełka z nektaru orchidei pomieszaną z kozim mlekiem znaleźć można np. w książce M. de Roche, *Pokarmy...*, s. 13.

³⁹ Por. Pliniusz Starszy, op. cit., XIX, 30.

⁴⁰ Ibidem.

⁴¹ Por. Aristophanes, *Ecclesiazusae*, 1091-2. Por. R. Seager, *Aristophanes Thes. 493-496 and the Comic Possibilities of Garlic*, „Philologus” 127 (1983), s. 139-142; J. M. Mc Mahon, *Cultivating Passion: Vegetables, Belief and Sexuality*, „Newsletter of the Classical Association of the Empire State” 1996, nr 31.2, [on-line:] <http://web.lemoyne.edu/mcmahon/cultpassion.html> [20.08.2014].

i pieprzem na uczcie z okazji ślubu zawieranego zgodnie z prawem”⁴². Zdanie to pochodzi z jakiegoś niezachowanego do naszych czasów dzieła Warrona, zapewne znalazło się ono jako notka na marginesie, wykonana przez dawnego czytelnika dzieła *De re coquinaria*. Współcześni badacze⁴³ zwracają uwagę, że trudno dziś znaleźć w dziele Warrona *De re rustica* informacje na ten temat, ale o bulwach wspomniał Lucjusz Kolumella, pisząc: „Niech już przybędą dające płodność nasiona bulw”⁴⁴. Podobna wzmianka znajduje się u Marcjalisa, gdzie w jednym z epigramatów czytamy: „Kiedy masz starą żonę i słabe ciało, nie pozostaje ci nic innego, jak to, żebyś mógł być syty dzięki Bulwom”⁴⁵. Pewne informacje dotyczące roślin bulwiastych znajdują się również w pracy wojskowego lekarza z I wieku, Dioskuridesa Pedaniosa z Anazarba w Cylicji, który jest autorem pisma *O środkach medycznych*⁴⁶. Z rozdziału zatytułowanego *De bulbo esculento* możemy dowiedzieć się, że wszystkie bulwy są ostre w smaku i mają właściwości rozgrzewające, a niektóre z nich potrafią również wzbudzać pożądanie⁴⁷.

Podsumowując powyższe rozważania, należy przypomnieć, że cebula, czosnek i bulwy roślin ozdobnych były jednymi z podstawowych składników wyżywienia w starożytnej Grecji i Rzymie, ponieważ wydawały się stosunkowo łatwe w uprawie, tanie i można było je przechowywać w spiżarniach niemal przez cały rok. Na temat leczniczych właściwości roślin cebulowych krążyło w starożytności wiele legend, a wzmianki o ich terapeutycznym – również tym stymulującym erotycznie – działaniu często odnaleźć możemy na kartach literatury antycznej, zarówno w komedii greckiej, jak i poezji rzymskiej, czy też w utworach o charakterze kulinarnym, medycznym, lub encyklopedycznym. W opinii starożytnych najwięcej mocy do rozniecania płomieni miłosnych w ludzkim ciele i duszy miały czosnek i bliżej niesprecyzowane gatunki bulw⁴⁸, rzadziej wspominali oni o afrodyzjakalnej potędze cebuli. Zarówno Grecy, jak i Rzymianie spożywali cebulę i czosnek w różnych postaciach: surowe, suszone, pieczone czy gotowane, przy czym na surowo jedzono je rzadziej z uwagi na wyczuwalny w nich ostry, długo utrzymujący się w powietrzu zapach. Smak surowego czosnku i cebuli jest przykry, a im cebula lub główka czosnku jest większa, tym bardziej ów smak daje się we znaki. Z kolei bulwy, czyli najczęściej pełne witamin i soli mineralnych cebulki roślin ozdobnych, spożywali ugotowane, z dodatkiem oliwy, ziół i sosu ze sfermentowanych

⁴² Apicjusz, *O sztuce kulinarnej*, ks. VII.

⁴³ I. Mikołajczak i S. Wyszomirski jako tłumacze i autorzy przypisów do polskiego przekładu ksiąg Apicjusza.

⁴⁴ Columella, *De re rustica* 10–106: „iam Megaris veniant genitalia semina bulbi”.

⁴⁵ Martialis XIII, Ep. XXXIV: „Cum sit anus coniunx, cum sit tibi mortua membra, nil aliud bulbis quam satur esse potes”. Por. Mart. III, Ep. LVXVV, gdzie poeta również nawiązuje do antycznych skojarzeń, łączących rośliny cebulowe z męską potencją.

⁴⁶ Por. Pedanii Dioscuridis Anazarbei *de materia medica libri quinque*, ed. M. Wellmann, vol. I–III, Berolini 1906–1914.

⁴⁷ Por. Dioskurides, op. cit., rozdz. CC.

⁴⁸ Por. *O sztuce kulinarnej*, s. 277.

ryb. Autorzy starożytni podkreślali, że cebula, czosnek i bulwy mają dobroczynne działanie na wzrost libido i kobiet, i mężczyzn, przy czym zauważali, że szczególnie korzystnie wpływają one na wzmocnienie i przedłużenie erekcji oraz ogólne rozgrzanie ciała i lepsze ukrwienie narządów płciowych. Należy jednak zwrócić uwagę, że w opinii dawnych Greków i Rzymian spożywanie cebuli, czosnku i bulw nie zawsze pociągało za sobą korzystne konsekwencje dla ludzkiego organizmu. Oto bowiem powodują one powstanie w żołądku nieprzyjemnych gazów, wznecają pragnienie, przytępiają wzrok i mogą być zbyt ciężkostrawne⁴⁹.

„Jeśli ktoś chce dzielnie walczyć w obozie Wenery, niech się zaopatrzy w pożywienie, zwłaszcza w bulwy; wszystkie bowiem wznecają pożądanie”⁵⁰ tak pisał żyjący w XVI w. lekarz H. J. Wecker, nawiązując zapewne do znaczenia przypisywanego bulwom w kulturze antycznej. Dziś dopatrywanie się magicznych, wzbudzających pożądanie właściwości w cuchnących i często pospolitych bulwach może wydawać się zaskakujące. Przytoczone powyżej fragmenty tekstów źródłowych zaświadczać jednak wyraźnie, że spożywanie afrodyzjaków, na czele z cebulą, czosnkiem, czy bulwami, było nieodłączną częścią kultury antycznej i magicznej obrzędowości związanej z płodnością.

Bibliografia

Teksty źródłowe

- Apicjusz, *O sztuce kulinarnej*, tłum. I. Mikołajczak i S. Wyszomirski, Toruń 2012.
Claudii Galeni Pergameni De alimentorum facultatibus. Libri tres, Lugudunia 1547.
C. Plinii Secundi Historiae Naturalis Libri XXXVII. Ad editionem J. Harduini (*K. Pliniusza Starszego Historyi naturalnej ksiąg XXXVII*), tłum. J. Łukasiewicz, Warszawa 1845.
 Herodot, *Dzieje*, tłum. S. Hammer, Warszawa 2003.
Ludovici Nonni Diaeteticon: sive de re cibaria libri IV, Antverpiae 1645.
 Owidiusz, *Sztuka kochania*, tłum. E. Skwara, Warszawa 2008.
Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri quinque, ed. M. Wellmann, vol. I–III, Berolini 1906–1914.
The eight books on medicine of Aurelius Cornelius Celsus by J. W. Underwood, London 1830.

Literatura przedmiotu

- Alcock J. P., *Food in the Ancient World*, Westport, Connecticut-London 2006.
 Dalby A., *Food In the Ancient World from A to Z*, New York 2003.

⁴⁹ Por. Pliniusz, op. cit., XX, 23.

⁵⁰ H. J. Wecker, *De secretis libri XVII. Ex variis auctoribus collecti, mehodice digesti et aucti*, Basel 1587, cap. IIX: „Si quis Veneris in castris fortiter militare vult, tali muniatur cibo, praecipue bulbis; omnes enim Venerem stimulant”; por. także L. Nonnius, op. cit., rozdz. XXVI.

Kokoszko M., Jagusiak K., *Warzywa w kuchni i dietetyce późnego antyku oraz wczesnego Bizancjum* (IV–VII w.). *Perspektywa Konstantynopolińska*, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 2011, t. 12.

Mc Mahon J. M., *Paralysin Cave: Impotence, Perception, and Text in the Satyricon of Petronius*, Leiden – New York – Köln 1998.

Idem, *Cultivating Passion: Vegetables, Belief and Sexuality*, „Newsletter of the Classical Association of the Empire State” 1996, nr 31.2.

Abstract

Are There Inconspicuous, Stinking Bulbs Useful for Lovers? The Onion Family Plants in Ancient Dietetics and Cuisine

Onion and garlic have proven over the centuries to have potent bactericidal properties. Unfortunately these natural bactericidal remedies are also known for their pungent, even unpleasant, aroma. As shown by the preserved archaeological and literary sources, people in ancient times appreciated their unusual properties, using onion and garlic not only in medicine, but also in art of cooking. The purpose of this study is to show that the bulbous plants were popular in ancient times as components of ancient Greeks and Romans daily diet and as their aphrodisiacs.

Onion, garlic and bulbs were one of the main vegetables in ancient Greece and Rome, mainly because of easy cultivation and convenient storage in pantry almost throughout the year. In ancient times people created many legends about the medicinal properties of plants of the genus *Allium*. Their therapeutic effects were described for example by Ovid, Pliny the elder, physician Dioscorides and Galen. According to the most popular opinion of the ancient garlic and bulbs have power of kindling the flames of love in the human body and soul, onion is rarely mentioned as an antique aphrodisiac.

Ancient authors pointed out that onions, garlic and bulbs have a beneficial effect on the increase in female and male libido because these stinking vegetables enhance and prolong erection, warm up the body and cause the better blood circulation to the genitals. However, it should be noted that, in the opinion of the ancient Greeks and Romans eating onions, garlic and bulbs is not always connected with benefits for human body, because very often these vegetables affect the formation of unpleasant gas in the stomach, cause excessive thirst, sight deterioration and digesting problems.

Paweł Kalina

Znaczenie uprawy kukurydzy, fasoli i dyni w rolnictwie Azteków w kontekście geograficznym teorii cywilizacji Fernanda Braudela

Katedra Porównawczych Studiów Cywilizacji Uniwersytetu Jagiellońskiego

*Mówiąc o cywilizacji, mówimy o przestrzeniach, o ziemiach,
o ukształtowaniu powierzchni, strefach klimatycznych,
roślinności, gatunkach zwierząt, korzystnych warunkach
naturalnych i sztucznych (wytworzonych później)¹.*

Fernand Braudel

1. Uwagi wstępne

Niniejszy artykuł dotyczy wpływu środowiska naturalnego Mezoameryki, a także jego przekształceń dokonywanych przez człowieka na rozwój cywilizacji Azteków. Rozważania tu prezentowane zawężone zostały do tradycyjnej uprawy kukurydzy, fasoli i dyni na jednym poletku. Można odnieść wrażenie, że owe rośliny, nazywane „trzema siostrami”, stanowią kamień węgielny mezoamerykańskich cywilizacji.

W niniejszym artykule znaczenie „trzech sióstr” w rolnictwie Azteków, twórców ostatniej z wielkich cywilizacji, jest rozważane z punktu widzenia teorii cywilizacji autorstwa Fernanda Braudela (1902-1985), francuskiego historyka i przedstawiciela szkoły Annales². Teoria ta została wybrana spośród szeregu innych, ponieważ podkreśla szczególną rolę środowiska naturalnego dla rozwoju społeczeństw. W analizie znaczenia uprawy wymienionych wyżej roślin uwzględniony będzie tylko jeden jej aspekt geograficzny³. Perspektywa ta w obliczu tak uduchowionej i głęboko zakorzenionej w religii cywilizacji, jak aztecka, może wydać się

¹ F. Braudel, *Gramatyka cywilizacji*, tłum. H. Igalson-Tygielska, Warszawa 2006, s. 43.

² Nazwa odnosi się tu do „Annales”, grupy francuskich myślicieli, skupionych wokół periodyku naukowego, który pierwotnie nosił nazwę *Annales d'Histoire Economique et Sociale*. Jego twórcami byli Lucien Febvre (1878-1956) oraz Marc Bloch (1886-1944), a pierwszy numer ukazał się w 1929. Por. A. F. Grabski, *Dzieje historiografii*, Poznań 2006, ss. 715-716; R. Forster, *Achievements of the Annales School*, „The Journal of Economic History” 1978, vol. 38, No. 1, s. 60.

³ Inne ujęcia: socjologiczne, ekonomiczne i psychologiczne, są również ważne (i warte przeanalizowania w osobnej pracy) dla pełniejszego przedstawienia i zrozumienia roli, jaką „trzy siostry” odegrały w rozwoju cywilizacji Azteków.

nieistotna dla zrozumienia znaczenia omawianych roślin. Zgodnie jednak z myślą Braudela, niezależnie od tego, o jakiej cywilizacji zamierza się mówić, spojrzenie na geograficzne czynniki wpływające na jej rozwój i kształt (między innymi ukształtowanie terenu, klimat) musi być podstawowe, pierwsze od jakiego zacznie się jej badanie⁴.

2. Perspektywa geograficzna w teorii cywilizacji Fernanda Braudela

W książce *Gramatyka cywilizacji* Braudel postuluje uwzględnienie w badaniach różnych nauk o człowieku, tym samym wyznaczając cztery płaszczyzny rozpatrywania zagadnienia cywilizacji – geograficzną, socjologiczną, ekonomiczną i psychologiczną – których łącznikiem jest historia⁵. Wymienione cztery nauki stanowią bowiem ramę, którą historia spina, a badacz wypełnia treścią. W procesie poznawania i rozumienia złożonych całości, jakimi są cywilizacje, koniecznym jest uznanie tychże za trwałości ciągle, lecz zmienne w czasie, będące – zgodnie z opisową definicją cywilizacji Marcela Maussa – „obszarami kulturowymi”⁶, które charakteryzują się zbiorowym występowaniem na ich obszarze pewnych wspólnych, charakterystycznych cech społeczno-kulturowych⁷. Zdaniem Braudela nauką najbardziej pomocną w zrozumieniu zachodzących przemian ma być historia, gdyż każda cywilizacja jest żywą przeszłością i nie da się jej poznać bez zrozumienia „przebytej przez nią drogi, jej tradycyjnych wartości i doświadczeń, jakie były jej udziałem”⁸. Jednocześnie za jeden z najlepszych „kamieni probierczych dla osądu żywotności i oryginalności jakiejś cywilizacji” uznaje on zjawisko dyfuzji (na przykład wartości, praw, rozwiązań technicznych, dóbr), które wydaje się w sposób najbardziej jaskrawy wyznaczać granice między poszczególnymi cywilizacjami⁹.

Zdaniem Braudela głównym kryterium, jakie należy zastosować w celu usystematyzowania wszystkich wydarzeń, ludzi, przedmiotów i wartości składających się na daną cywilizację jest czas¹⁰. Kolejność elementów wyznaczają daty, zaś ich ważność – długość okresów, w jakich wywierały one wpływ na kształtowanie się cywilizacji. Im dłużej dane wydarzenie, przedmiot, człowiek czy wartość oddziałuje, tym bardziej znacząca się staje. Jednocześnie podstawowy postulat metodologiczny zgłoszony przez Braudela to konieczność obserwacji i rzetelnego,

⁴ Por. F. Braudel, op. cit., s. 43.

⁵ Por. F. Braudel, op. cit., s. 43.

⁶ F. Braudel, *Historia i trwanie*, tłum. B. Geremek, Warszawa 1999, s. 291.

⁷ Por. A. Kowalska, *Spór o model cywilizacji*, [w:] *Problemy cywilizacyjne naszej współczesności*, red. J. Gąsowski, J. Goćkowski, K. M. Machowska, Pułtusk 2007, s. 16.

⁸ F. Braudel, *Gramatyka...*, s. 58.

⁹ Zob. F. Braudel, *Historia...*, ss. 293–295.

¹⁰ Por. F. Braudel, *Gramatyka...*, s. 61.

wszechstronnego opisu zjawisk, nieskażonego chęcią udowadniania z góry przyjętych tez¹¹.

Przykładem istotnego elementu cywilizacji azteckiej, który można poddać analizie zgodnej z postulatami i założeniami Braudela, wydaje się specyficzna uprawa kukurydzy, fasoli i dyni. Towarzyszyła ona kulturom Mezoameryki niemal od samego ich zarania. Perspektywa geograficzna wydaje się podstawowa (choć niekoniecznie najważniejsza) dla oceny ich wpływu na cywilizację aztecką. Każę ona zwrócić uwagę na usytuowanie przestrzenne badanej cywilizacji, a ponadto zastanowić się nad rolnictwem, hodowlą, sposobem odżywiania, mieszkaniem, ubierania, a nawet komunikowania się ludności¹².

Braudel podkreśla, że każda cywilizacja przypisana jest do określonej przestrzeni o niemal niezmiennych granicach¹³ (i w jakiejś mierze także do okresu historycznego), a wraz z nią do występujących na jej obszarze elementów specyficznych dla danego środowiska naturalnego oraz wytworzonych przez człowieka. Przestrzeń ta zmienia człowieka, mobilizuje do działania, stwarza możliwości, równocześnie będąc kształtowaną przez społeczeństwo, które ją zamieszkuje. W celu pełniejszego poznania badanego przedmiotu należy zarysować przestrzenno-historyczne granice cywilizacji azteckiej w szerszym, mezoamerykańskim kontekście.

3. Mezoameryka jako obszar geograficzno-kulturowy

Termin Mezoameryka¹⁴ odnosi się do obszaru, który obejmuje tereny od środkowo-północnego Meksyku, poprzez Belize, Gwatemalę, Salwador, Honduras, aż po Nikaraguę i zachodnią Kostarykę¹⁵. Wydzielono go jako odrębną całość na podstawie szeregu wspólnych cech, charakteryzujących zamieszkujące ten teren społeczeństwa. Do najważniejszych z nich zaliczyć można wiele elementów kultury materialnej, jak chociażby budowę piramid schodkowych, wiedzę astronomiczną i posługiwanie się tym samym kalendarzem, wspólne wierzenia, koncepcję wszechświata oraz niektórych bogów, specyficzne rytuały (samookaleczenie, ofiary z ludzi), grę w pelotę, pewne formy organizacji życia społeczno-politycznego¹⁶, a także pewne elementy rolnictwa, w tym istotną rolę uprawy kukurydzy, fasoli i dyni.

¹¹ Por. A. Kolwalska, op. cit., s. 21.

¹² Por. F. Braudel, *Gramatyka...*, ss. 43–44.

¹³ Por. ibidem, s. 45.

¹⁴ Termin ten wprowadzony został w XX wieku, przez niemieckiego antropologa Paula Kirchhoffa, dla wyodrębnienia i określenia obszaru występowania indiańskich cywilizacji na obszarze Północnej Ameryki. Por. R. Faron-Bartels, *Ludzie i bogowie Ameryki Środkowej*, Wrocław 2009, s. 7.

¹⁵ Por. A. L. Landon, *The "How" of the Three Sisters: The Origins of Agriculture in Mesoamerica and the Human Niche*, *Nebraska Anthropologist*, Lincoln 2008, s. 112.

¹⁶ Por. J. Olko, *Meksyk przed konkwistą*, Warszawa 2010, s. 15.

Jedną z najważniejszych cech obszaru Mezoameryki jest jego ogromna różnorodność pod względem topograficznym i klimatycznym. Znaleźć można tu zarówno wilgotne, tropikalne, nizinne dżungle, suche, chłodne i wietrzne wyżyny poprzecinane żyznymi dolinami rzecznyymi czy płaskowyżem wraz z wysokimi, nieprzystępnymi pasmami gór. Na tak zróżnicowanym i w znacznej mierze niegościnnym dla człowieka terenie rozwinęły się liczne kultury. Na wybrzeżu Zatoki Meksykańskiej, na wilgotnych, poprzecinanych licznymi rzekami nizinach (w obecnych stanach Meksyku Veracruz i Tabasco) stworzyli swoje cywilizacje Olmekowie, a po ich upadku – Totonakowie oraz Huastekowie. Bardzo zróżnicowany teren półwyspu Jukatan (współczesne stany Meksyku: Campeche, Quintana Roo, Tabasco i Chiapas, Belize oraz Gwatemala) to obszar cywilizacji Majów. Z kolei górzyste wyżyny poprzecinane dolinami rzecznyymi południowego Meksyku (stan Oaxaca) należały do Zapoteków i Mixteków. Natomiast wysoko położony w centralnej części Meksyku płaskowyż, wraz z Doliną Meksyku z żyznymi terenami wokół jeziora Texcoco (współczesne stany Puebla, Mexico, Hidalgo i Morelos), zamieszkiwali budowniczości miasta Teotihuacan, następnie Toltekowie, a w końcu Aztekowie¹⁷.

4. Początki rolnictwa w Mezoameryce

Mimo tak ogromnego zróżnicowania przestrzennego cywilizacji mezoamerykańskich oraz regionalnych odmienności między poszczególnymi kulturami wyróżnić można – jak zostało już wspomniane – wiele istotnych elementów wspólnych dla wszystkich ludów tego obszaru¹⁸. W dziedzinie rolnictwa jako najważniejsze należy wymienić stosowanie nawozów, różne sposoby nawadniania, tworzenie szkółek (rozsadników) na jeziorach oraz używanie *coa* – wielofunkcyjnego narzędzia w postaci – laski, służącego między innymi do sadzenia roślin¹⁹. Jednym z elementów, którego początków szukać należy jeszcze w okresie archaicznym (od ok. 9000 do ok. 2000 r. p.n.e.), jest uprawa trzech kluczowych dla rozwoju cywilizacji Mezoameryki roślin – kukurydzy, fasoli i dyni²⁰.

Do kluczowych elementów mających wpływ na zmianę stylu życia ze zbieracko-łowieckiego na osiadły należą dostępność i urodzajność ziemi uprawnej oraz bliskość wody pitnej²¹. Z końcem plejstocenu, pokrywa lodowcowa zaczęła topnieć, temperatury wzrosły, w związku z czym warunki zmieniły się na bardziej przyjazne dla rozwoju społeczności rolniczych. Na najbardziej żyzne, wilgotne i sprzyjające osadnictwu ziemie ludność natrafiła w obrębie przesmyku

¹⁷ Por. ibidem, ss. 1517.

¹⁸ Por. J. Olko, op. cit., s. 17.

¹⁹ Por. S. Osorio-Mrozek, *Meksyk od kuchni. Książka niekucharska*, Kraków 2004, ss. 24–25.

²⁰ Por. J. Olko, J. Żrałka, *W krainie czerni i czerwieni. Kultury prekolumbijskiej Mezoameryki*, Warszawa 2008, s. 49.

²¹ Por. R. Faron-Bartels, op. cit., ss. 9–10.

Tehuantepec. Na tym też obszarze, między 7000 a 5500 r. p.n.e.²², wraz z rosnącą populacją ludzką oraz zmieniającym się klimatem, zaczęły wykształcać się nowe, bardziej wydajne sposoby pozyskiwania żywności, które mogły sprostać rosnącym potrzebom²³. Z początku były to formy ogrodnictwa praktykowane jeszcze przez ludność zbieracko-łowiecką. Rolnictwo zaś, które traktować należy jako szereg zmian obejmujących zarówno udomowienie roślin, zmiany w technice produkcji, jak i zmiany w strukturze społecznej, pojawiło się w piątym bądź czwartym tysiącleciu p.n.e.²⁴

Na terenie Mezoameryki w sposób niezwykle żywy rozwijały się kontakty międzykulturowe. Przyczyniły się one nie tylko do wymiany dóbr materialnych (takich jak jadeit czy wytwory ceramiczne), a w konsekwencji do rozwoju handlu²⁵, ale przede wszystkim miały kluczowy wpływ na przekazywanie sobie pewnych myśli, koncepcji czy rozwiązań technicznych. Jedną z pierwszych takich rozprzestrzeniających się idei, która swoim zasięgiem objęła całą Mezoamerykę, było rolnictwo, sposób uprawiania i wykorzystywania roślin – zwłaszcza „trzech siostr”.

5. Udomowienie i rozpowszechnienie uprawy „trzech siostr”

Od samych początków rolnictwa, najważniejszą rośliną uprawną dla ludów Ameryki Środkowej była kukurydza. Problemem pozostaje wciąż dokładne określenie czasu i miejsca jej pierwszych upraw²⁶. Obecnie istnieją na ten temat dwie konkurencyjne hipotezy. Według jednej z nich kukurydza pochodzi z mezoamerykańskich wyżyn środkowego Meksyku i powstała w wyniku krzyżówki różnych traw – w tym trawy *Zeamaysssp. parviglumis*, zwanej *teosinte* (azt. *teotl*– bóg i *cintli*–ziarno). Według drugiej, zdecydowanie bardziej rozpowszechnionej hipotezy, której orędownikami są botanicy i genetycy, miejscem udomowienia i pierwszych upraw kukurydzy były niziny oraz dolina rzeki Balsas w południowo-zachodnim obszarze Meksyku (współczesne stany Michoacan i Guerrero), przy czym kukurydza wyewoluowała tam bezpośrednio z dzikiej trawy *teosinte* między 9000 a 6000 rokiem p.n.e. Przed końcem szóstego tysiąclecia p.n.e. rozprzestrzeniła się z doliny rzeki Balsas przez Przesmyk Tehuantepec na południowo-wschodnie tereny Meksyku, a następnie dalej, aż po Ekwador i Kolumbię, gdzie jej najstarsze znalezione szczątki datowane są na około 5550 rok p.n.e. Hipotezę tę wydają się potwierdzać znaleziska z archeologicznego, olmeckiego stanowiska San Andres w stanie Tabasco (15 km od wybrzeża Zatoki Meksykańskiej), gdzie znaleziono

²² Por. J. Olko, op. cit., s. 21.

²³ Obszar Mezoameryki był jednym z sześciu światowych centrów udomawiania roślin (obok Andów, południowo-zachodniej Azji, południowo-wschodniej Azji, południowych Chin oraz Etiopii i obszaru Sahel). A. L. Landon, op. cit., ss. 111–112.

²⁴ Por. M. Wasilewski, *Udomowienie roślin w Nowym Świecie*, „Wiadomości Botaniczne” 2005, nr 49, ss. 20–22, 30.

²⁵ Por. R. Faron-Bartels, op. cit., s. 10.

²⁶ Por. ibidem, ss. 49–50.

pyłki kukurydzy uprawnej, datowane na rok około 5100 p.n.e.²⁷. Nie zmienia to jednak faktu, że dopiero z początkiem naszej ery pojawiają się szczątki kukurydzy w pełni odpowiadające współczesnemu genotypowi tej rośliny, co świadczyć może o tym, że proces domestykacji był bardzo powolny²⁸.

Drugą, niezwykle ważną rośliną uprawną, znaną na terenie Mezoameryki jeszcze przed kukurydzą, jest dynia. W jaskini Guila Naquitz w Meksyku, w obecnym stanie Oaxaca, znaleziono resztki dyni zwyczajnej (*Cucurbita peto*) oraz jednej z roślin dyniowatych: tykwy (*Lagenaria siceraria*), datowane na około 10000–8000 r. p.n.e.²⁹. Tym samym dynia jawi się jako pierwsza roślina udomowiona na terenie Mezoameryki. Tak jak w przypadku kukurydzy, stało się to najprawdopodobniej w południowym Meksyku³⁰.

Trzecią z najważniejszych roślin Mezoameryki, którą również udomowiono w okresie archaicznym, jest fasola zwyczajna (*Phaseolus vulgaris*), której szczątki – jeszcze w postaci dzikiej – datowane na ok. 10900–8500 r. p.n.e. odnaleziono we wspomnianej już jaskini Guila Naquitz w Dolinie Oaxaca³¹. Podobnie jak w przypadku dyniowatych, fasola udomawiana była wielokrotnie w różnych częściach obu Ameryk³².

Wspólne występowanie tych trzech roślin znane jest już od około 5000 roku p.n.e.³³. Indianie zorientowali się, że wspólnie wysiane doskonale się nawzajem wspomagają. Kukurydza wyrasta jako pierwsza, dając swoją łodygą oparcie pnącej się fasoli. Dyni zaś, rosnącej niskopryzi ziemi, obydwie te rośliny zapewniają lubiany przez nią cień i wilgoć, a dynia w zamian stanowi dla nich ochronę przed pasożytami i chorobami. Równocześnie, taki rodzaj uprawy gwarantował stosunkowo obfite plony z niewielkiego poletka i dawał szansę, że w razie klęski żywiołowej choć jedna z roślin obrodzi³⁴. Taki sposób uprawy „trzech sióstr”, najprawdopodobniej rozprzestrzenił się w Mezoameryce około 1500 roku p.n.e.³⁵, na początku okresu formatywnego (preklasycznego), kiedy na arenę dziejową wkraczają pierwsze mezoamerykańskie cywilizacje. Można sądzić, że upowszechnienie uprawy „trzech sióstr” wpłynęło znacząco na późniejszy rozwój wszelkich mezoamerykańskich cywilizacji, między innymi azteckiej.

²⁷ Por. ibidem, s. 50, J. Olko, op. cit., ss. 369–370.

²⁸ Por. M. Wasilewski, op. cit., s. 27. Sugeruje się, że nawet wczesna kukurydza była rośliną mało wymagającą i wydajną, a zatem, mimo rosnącej presji demograficznej, nie było konieczności gwałtownych zmian morfologicznych roślin w celu zaspokojenia rosnących potrzeb żywieniowych społeczności mezoamerykańskiej.

²⁹ Por. J. Olko, J. Żrałka, op. cit., s. 50; M. Wasilewski, op. cit., ss. 28–29.

³⁰ Por. A. L. Landon, op. cit., s. 115; M. Wasilewski, op. cit., s. 28.

³¹ Por. J. Olko, J. Żrałka, op. cit., s. 51; M. Wasilewski, op. cit., s. 32.

³² Por. M. Wasilewski, op. cit., ss. 31–32.

³³ Por. A. L. Landon, op. cit., s. 113.

³⁴ Por. K. K. Hirst, *The Three Sisters. Traditional Intercropping Agricultural Method*, [on-line:] <http://archaeology.about.com/od/tterms/qt/Three-Sisters.htm> [6.06.2014].

³⁵ Por. A. L. Landon, op. cit., s. 113.

Przypuszcza się, że pierwszymi szerzycielami rolnictwa oraz umiejętności wspólnego wysiewu kukurydzy, fasoli i dyni na szeroką – mezoamerykańską – skalę byli w połowie drugiego tysiąclecia p.n.e. Olmekowie. Najnowsze badania sugerują ponadto, że jeszcze za czasów przed olmekkich (w okresie archaicznym), rolnikami w środkowym Meksyku były ludy posługujące się językami proto-uto-azteckimi, z których wykształcił się między innymi język nahuatl (zwany azteckim), którym posługiwali się późniejsi Meksykowcy. Ludy te, najprawdopodobniej wskutek rosnącej presji demograficznej związanej z szybkim rozwojem rolnictwa, około trzeciego bądź drugiego tysiąclecia p.n.e. wyemigrowały na północ dzisiejszego Meksyku, skąd, w wyniku susz, powróciły w okresie poklasycznym³⁶.

6. Przybycie i osiedlenie się Azteków w Mezoameryce

Migrujące z północy Meksyku ludy Nahuatl były współtwórcami najważniejszych cywilizacji okresu poklasycznego w Mezoameryce. Wyniki badań archeologicznych świadczą, że od około 1100 roku do 1400 roku n.e., na północnych terenach Meksyku klimat stał się bardziej suchy, co utrudniało uprawę kukurydzy. Zdaniem Justyny Olko mogło to stanowić bezpośredni powód przemieszczenia się wielu ludów na południe³⁷. Nowo przybyłe ludy, miesząc się na terenie Mezoameryki z ludnością tubylczą, przeniosły punkt ciężkości osadnictwa do Doliny Meksyku, co dało początek lub przyczyniło się do rozwoju wielu miast poklasycznych (między innymi Texcoco, Culhuacan, Azcapotzalco, Chalco, Xochimilco) położonych nad brzegami jeziora Texcoco³⁸. Fakt ten jest niezwykle ważny, gdyż przyczynił się do podjęcia prac związanych z adaptacją jeziornych pływacz przybrzeżnych pod *chinampas*³⁹ (patrz: punkt 7).

Wraz z ostatnią falą migracyjną ludów Nahuatl do Doliny Meksyku w połowie XII wieku przybyli Aztekowie⁴⁰, którzy samych siebie nazywali Meksykami (*mexica*), bądź Tenochkami (*tenochca*). Początkowo uważani byli za barbarzyńskich koczowników, choć posiadali już między innymi umiejętność uprawy kukurydzy⁴¹. Mimo niechęci osiadłych wcześniej ludów, Aztekowie szybko przyjęli bardziej cywilizowany styl życia i większość elementów kultury, między innymi metody uprawy roli. Ostatecznie osiedlili się na jednej z wysp jeziora Texcoco XIII wieku, gdzie zgodnie z azteckimi podaniami w 1325 roku założyli swoją

³⁶ Por. J. H. Hill, *Proto-Uto-Aztecan. A Community of Cultivators in Central Mexico?*, „American Anthropologist” 2001, nr 4, ss. 913–934. J. Olko, op. cit., s. 371.

³⁷ Por. J. Olko, op. cit., ss. 100–103.

³⁸ Por. M. L. Portilla, op. cit., s. 38.

³⁹ Por. Jeffrey Parsons, *La Cuenca de Mexico. Posclasico Temprano y Medio (900–1350 d.C.). Epoca de transición*, „Arqueología mexicana” 2007, nr 86, ss. 54–57.

⁴⁰ Nazwa pochodzi od słowa *Aztlan* (azt. ‘Miejsce Czapli/Białości’), oznaczającego mityczną krainę, z której lud ów miał się wywodzić, a która leżeć miała najprawdopodobniej w północno-wschodnim Meksyku.

⁴¹ Por. F. Berdan, *The Aztecs of Central Mexico. An Imperial Society*, [w:] *Case Studies in Cultural Anthropology*, Wadsworth 2005, s. 6.

stolicę Tenochtitlan. Dzięki politycznej zręczności przywódców i militarnej ekspansji, niespełna wiek później Aztekowie władali najpotężniejszym imperium Mezoameryki, które rozciągało się od Oceanu Atlantyckiego aż po Ocean Spokojny⁴². Budowa tak potężnego imperium nie byłaby możliwa bez doskonale zorganizowanego zaplecza gospodarczego, które byłoby w stanie wyżywić wciąż rosnącą liczbę ludności.

7. Rolnictwo i uprawa „trzech sióstr” u Azteków

Obszary położone w Dolinie Meksyku z racji swojego wyżynnego usytuowania nie należały do łatwych w uprawie, szczególnie ze względu na występujące tam susze. Źródła pisane Indian mówią nawet o kilkuletnich okresach bez deszczu, przez co ziemia nie rodziła plonów, a ludzie umierali z głodu bądź sprzedawali się w niewolę ludności nadmorskiej⁴³. Tak nieprzewidywalne warunki środowiskowe wymogły na mieszkańcach stosowanie intensywnych technik rolniczych, z których najpopularniejszą wśród Azteków na obszarze pięciu połączonych ze sobą jezior Doliny Meksyku⁴⁴ była uprawa typu *chinampas*. Pola uprawne budowano na płytcznach przybrzeżnych oraz podmokłych, bagiennych wybrzeżach o szerokości kilku i długości kilkudziesięciu metrów, wystające około metra ponad poziom wody. Kopano tam prostopadłe względem siebie rowy odprowadzające wodę, a pomiędzy nimi za pomocą drewnianych pali i plecionki z trzciny ogradzano prostokątne obszary, które następnie wypełniano roślinnością i błotem. Dla wzmocnienia całej konstrukcji w rogach takich poletek sadzono drzewa. W ten sposób mieszkańcy Doliny Meksyku nie tylko tworzyli nowe tereny pod uprawę, których w obliczu rosnącej populacji było coraz mniej, lecz także sprawiali, że powstałe w ten sposób pola były niezwykle żyzne i wydajne⁴⁵. Dodatkowo, dzięki tratwom z trzciny (nim rośliny trafiały na *chinampas* kielkowały na takich pływających rozsadnikach) uzyskiwano nawet do trzech zbiorów rocznie⁴⁶.

Podstawowymi roślinami uprawianymi i spożywanymi przez Azteków, podobnie jak na obszarze całej Mezoameryki, były: kukurydza, fasola i dyniowate, ale jak sugeruje Janet Longto właśnie kukurydza zapewniała 80% kalorii spożywanych przez ludność prekolumbijską⁴⁷. Po poddaniu jej procesowi *nixtamal*⁴⁸, który wzbogacał ziarna o dodatkowy wapń, witaminy (zwłaszcza witaminę B3), aminokwasy i białko, mielono je, a następnie formowano z nich cienkie kukurydziane placki

⁴² Por. J. Olko, op. cit., ss. 105–112.

⁴³ W latach 1450–1454 z powodu suszy, wstrzymana została imperialna ekspansja Azteków. Por. J. Olko, op. cit., ss. 113, 375.

⁴⁴ Największym z nich było jezioro Texcoco, na którym swoją stolicę założyli Aztekowie. Pozostałe cztery mniejsze to Zumpango, Xaltocan, Xochimilco i Chalco.

⁴⁵ Por. J. Olko, op. cit., s. 375.

⁴⁶ Por. S. Osorio-Mrozek, op. cit., s. 48.

⁴⁷ Por. J. Long, *Tecnología alimentaria prehispánica*, „Estudios de Cultura Nahuatl” 2008, No. 39, s. 131.

⁴⁸ Zob. J. Long, op. cit., ss. 131–132. Proces ten polegał na gotowaniu ziaren kukurydzy w roztworze wody z popiołem drzewnym.

(*tlaxcalli*), po czym pieczono nad ogniskiem na okrągłych „blachach” (*comalli*). Owe placki, zwane dziś tortillami, stanowiły podstawowy składnik diety Azteków. Dodatkowo z kukurydzy wytwarzano *tamales* (gotowane na parze ciasto kukurydziane zmieszane z nadzieniem i zawijane najczęściej w liście kukurydzy) i *atolli* (płynny kleik ze zmielonej kukurydzy). Niezbędnym dodatkiem do diety była fasola, która dostarczała wartościowych protein, tłuszczów, cukrów, błonnika, witamin A, B, C, wapnia, fosforu, potasu i magnezu. Czyniło to z fasoli idealne uzupełnienie diety kukurydzianej (zbożowej)⁴⁹. Dyniowate zaś bogate były w węglowodany, witaminy A, B, C, niacynę, wapno, β -karoten i potas⁵⁰. Ponadto wysuszone, twarde skorupy wykorzystywano jako naczynia jeszcze w czasach przed ceramicznymi.

Oczywistym wydaje się fakt, że przy opisie rolnictwa Azteków, którzy swoje imperium zbudowali przecież na dziedzictwie kulturowym poprzednich mezoamerykańskich cywilizacji, nie można ograniczyć się jedynie do „trzech sióstr”. Należy pamiętać, że bogactwo znanych i uprawianych przez ludy prekolumbijskie roślin było ogromne. To właśnie w Mezoameryce człowiek po raz pierwszy uprawiał między innymi awokado, amarantus, kakao, papaje czy paprykę chili⁵¹. Oprócz uprawy roli, udomowiono indyki i psy, polowano na jelenie, dzikie świnie, zające, oposy, tapiry, dzikie ptactwo oraz żywno się rybami i krewetkami z jeziora Texcoco. Nie ulega jednak wątpliwości, że to właśnie rolnictwo, a w nim kukurydza, fasola i dynia, stanowiły podstawę wyżywienia ludu Meksyków.

8. Podsumowanie

Celem niniejszego artykułu było przedstawienie znaczenia, jakie miała uprawa „trzech sióstr” – kukurydzy, fasoli i dyni – dla powstania i rozwoju cywilizacji azteckiej. Zagadnienie to zostało rozpatrzone jedynie z punktu widzenia jednej z czterech perspektyw – geograficznej – proponowanych przez Fernanda Braudela w swojej teorii. Francuz dowodzi, że charakter każdej cywilizacji w dużej mierze zależy od jej korzystnego lub niekorzystnego położenia geograficznego, na które składają się między innymi ukształtowanie powierzchni, strefy klimatyczne, roślinność czy gatunki zwierząt⁵². Elementem, który w sposób kluczowy przyczynił się do rozwoju nie tylko cywilizacji azteckiej, ale i wszystkich cywilizacji mezoamerykańskich, była uprawa kukurydzy, fasoli i dyni. Odkrycie wspólnej ich uprawy w znacznym stopniu rozwinęło i usprawniło rolnictwo poprzez zarówno zwiększenie plonów, jak i wzrost szans na sukces w uprawie, mimo zmiennych warunków pogodowych. Można przypuszczać, że między innymi dzięki tym zmianom upowszechnionym w całej Mezoameryce już w około 1500 roku p.n.e., możliwy był tak ogromny i różnorodny rozwój cywilizacji na terenach dzisiejszego Meksyku, a w konsekwencji – przybycie, osiedlenie się Azteków i powstanie ich cywilizacji.

⁴⁹ Por. M. Wasilewski, op. cit., s. 31.

⁵⁰ Por. J. Olko, op. cit., s. 377.

⁵¹ Por. S. Osorio-Mrozek, op. cit., s. 50.

⁵² Por. F. Braudel, *Gramatyka cywilizacji...*, s. 43.

Bibliografia

- Berdan F., *The Aztecs of Central Mexico. An Imperial Society*, Holt, Rinehart & Winston, Wadsworth 2005.
- Braudel F., *Gramatyka cywilizacji*, tłum. H. Igalson-Tygielska, Warszawa 2006.
- Idem, *Historia i trwanie*, tłum. B. Geremek, Warszawa 1999.
- Faron-Bartels R., *Ludzie i bogowie Ameryki Środkowej*, Wrocław 2009.
- Grabski A. F., *Dzieje historiografii*, Poznań 2006.
- Hill J. H., *Proto-Uto-Aztecan. A Community of Cultivators in Central Mexico?*, „American Anthropologist”, 2001, vol. 103, issue 4.
- Hirst K. K., *The Three Sisters. Traditional Intercropping Agricultural Method*.
- Kowalska A., *Wybrane koncepcje badań cywilizacji*, [w:] *Porównawcze studia cywilizacji. The Polish Journal of the Arts and Culture*, red. A. Świerżowska, B. Prochwicz-Studnicka, B. Gierek, A. Kowalska, nr 3, Kraków 2012.
- Kowalska A., *Spór o model cywilizacji*, [w:] *Problemy cywilizacyjne naszej współczesności*, red. J. Gąsowski, J. Goćkowski, K. M. Machowska, Pułtusk 2007.
- Long J., *Tecnologia alimentaria prehispanica*, “Estudios de Cultura Nahuatl”, No. 39, Mexico 2008.
- Nebraska Anthropologist*, Paper 40, 2008.
- Olko J., *Meksyk przed konkwistą*, Warszawa 2010.
- Olko J., Żrałka J., *W krainie czerni i czerwieni. Kultury prekolumbijskiej Mezoameryki*, Warszawa 2008.
- Osorio-Mrozek S., *Meksyk od kuchni. Książka niekucharska*, Kraków 2004.
- Parsons J., *La Cuenca de Mexico. Posclasico Temprano y Medio (900–1350 d.C.). Epoca de transición*, „Arqueología mexicana”, 2007, vol. 86.
- Portilla M. L., *Dawni Meksykanie*, tłum. M. Sen, Kraków 1976.
- Wasilewski M., *Udomowienie roślin w Nowym Świecie*, „Wiadomości Botaniczne” 2005, nr 49.

Abstract

Importance of Cultivation of Corn, Bean and Pumpkin in Aztecs' Agriculture in the Geographical Context of the Fernand Braudel's Theory of Civilizations

The aim of the article is to present the great importance of cropping corn, bean and pumpkin named together “Three Sisters” in Aztec pre-columbian society through the prism of the theory of civilizations of Fernand Braudel (1902–1985). The text is concentrated on briefly presentation the theory of the representative of Annales School, especially its geographical aspect (one of the four mainly contexts: geographical, social, economic and psychological) and attempt to use it for research one of the American ancient civilization.

Katarzyna Wieczorek

W średniowiecznej kuchni

Instytut Archeologii Uniwersytetu Wrocławskiego

Temat kuchni średniowiecznej jest przez polskich badaczy rozważany głównie pod kątem zwyczajów żywieniowych, szczątków roślinnych i zwierzęcych poddawanych analizom specjalistycznym. Dużym zainteresowaniem cieszą się także przepisy średniowiecznych potraw, zachowane między innymi w pierwszych książkach kucharskich¹. Były one spisywane na potrzeby wyższych warstw społecznych, najczęściej książęcych i królewskich, stąd też mogą fałszować wyobrażenie dostępnych produktów, a także użytkowanego sprzętu, który mógłby znaleźć się w zasięgu przeciętnego człowieka.

Badania pomieszczeń kuchennych pod względem ich wyposażenia nie cieszą się w Polsce większym zainteresowaniem. Wyjątkiem jest artykuł o charakterze przyczynkarskim Cezarego Buśki² oraz analizy niektórych zabytków kuchennych zawarte w opracowaniach materiałów, sprawozdaniach z badań archeologicznych, a także w większych publikacjach dotyczących kultury średniowiecza³. Brak zainteresowania tą tematyką jest szczególnie widoczny, kiedy zestawimy z nim liczne prace autorów z Europy Zachodniej. Wyniki ich opracowań dotyczących analiz pomieszczeń i wyposażenia kuchennego mogą być pomocne podczas opracowań wyposażenia z terenów Polski⁴. Skoncentruję się na omówieniu lokalizacji późnośredniowiecznych pomieszczeń kuchennych, ich wyposażeniu, a także użytkowanych urządzeniach ogniowych, odnosząc się głównie do

¹ Por. M. Dembińska, *Food and drink in medieval Poland. Rediscovering a cuisine of the past*, Philadelphia 1999; A. Schulz, *Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen*, Berlin 2011.

² Por. C. Buśko, *Archeolog w kuchni*, [w:] *Civitas & Villa. Miasto i wieś w średniowiecznej Europie Środkowej*, red. C. Buśko et al., Wrocław–Praha 2002, ss. 310–315.

³ Por. *Historia kultury materialnej Polski. Tom II od XIII do XV wieku*, red. A. Rutkowska-Płachcińska, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1987, ss. 312–343; *Kultura Polski Średniowiecznej XIV–XV w.*, red. B. Geremek, Warszawa 1997, ss. 27–32; J. Fonferek, M. Marcinkowski, U. Sienkowska, *Elbląg – życie codzienne w porcie hanzeatyckim*, Elbląg 2012, ss. 109–116.

⁴ Por. m.in.: M. Hasse, *Neues Hausgerät, neue Häuser, neue Kleider – eine Betrachtung der städtischen Kultur im 13. und 14. Jahrhundert sowie ein Katalog der Metallenen Hausgeräte*, [w:] *Zeitschrift für Archäologie des Mittelalters*, R. 7, Bonn 1979, ss. 7–83; G. Benker, *In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst*, Callwey 1987; G. Egan, *The Medieval Household. Daily Living c. 1150 – c. 1450*, London 2010; A. Schulz, op. cit.

materiałów pozyskanych ze źródeł polskich. Dla uzyskania pełnego obrazu ważne jest sięganie do źródeł zarówno archeologicznych, jak i ikonograficznych. Nieocenione są informacje zawarte w źródłach pisanych. Testamenty, spisy inwentarzy oraz zastawy mienia mieszczan wrocławskich zostały opracowane między innymi przez Mateusza Golińskiego, Alwina Szultza czy Rościława Żerlika⁵. Na wyróżnienie zasługują także prace Jana Ptaśnika dotyczące majątków patrycjatu krakowskiego⁶.

Urządzenia ogniowe

W pomieszczeniach kuchennych niezbędne były urządzenia ogniowe, na których przygotowywano posiłki. Za podstawowe uważa się otwarte paleniska, które w domach niemurowanych były oddalone od ścian, przez co zagrożenie zaprószenia ognia było mniejsze. Ślady kominków w domach mieszczańskich są potwierdzone dla nawarstwień trzynastowiecznych⁷. Na zachodzie Europy zaczęły być wykorzystywane już dwa wieki wcześniej⁸. C. Buśko uznał za wątpliwe ich użytkowanie w celach kuchennych. Usytuowanie na poziomie podłogi miałoby utrudniać codzienne gotowanie, w związku z czym badacz sugerował ich wykorzystanie podczas podgrzewania wcześniej przygotowanych straw⁹. Kominki spełniałyby tym samym wyłącznie funkcję grzewczą. Nie można jednak zgodzić się z takim ograniczeniem. Liczba zachowanych przewodów kominkowych lub całych konstrukcji w domach mieszczańskich jest niestety znikoma. W tym przypadku ważne jest odnoszenie się do źródeł ikonograficznych. Przedstawienia nowożytnych kominków oraz liczba i zróżnicowanie sprzętów im towarzyszących potwierdzają ich wykorzystywanie w celach kuchennych¹⁰.

Trzecim rodzajem urządzenia ogniowego, przeznaczonym wyłącznie do przygotowywania strawy, były murowane piece kuchenne. Późnośredniowieczne źródła archeologiczne są w ich przypadku bardzo skromne. Zachowało się jednak wiele przedstawień ikonograficznych oraz analogii nowożytnych. Piece kuchenne murowano z gliny i cegieł bądź kamienia łamanego na wysokość kostek, kolan

⁵ Por. A. Schultz, *Excerpte aus Breslauer Stadtbüchern, bezüglich der Privatalterthümer*, „Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit” 1871 t. 18, nr 4, szp. 101; G. K. Frommann, *Sprachliche Bemerkungen zu den »Excerpte aus Breslauer Stadtbüchern«*, „Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit” 1871, t. 18, nr 5, szp. 132; R. Żerlik, *Testament Franciszka Koeckritza zwanego Faberem, pisarza miasta Wrocławia w latach 1542–1565*, [w:] *Archaeologia Historica Polona*, t. 7, Toruń 1998, ss. 93–101; M. Goliński, *Wrocławskie spisy zastawów długów mienia żydowskiego 1453 roku. Studium z historii kredytu i kultury materialnej*, Wrocław 2006.

⁶ Por. J. Ptaśnik, *Studia nad patrycjatem krakowskim wieków średnich*, [w:] *Rocznik Krakowski*, t. 16, Kraków 1914, ss. 1–90; idem, *Miasta i mieszczaństwo w dawnej Polsce*, Kraków 1934.

⁷ Por. M. Chorowska, *Średniowieczna kamienica mieszczańska we Wrocławiu*, Wrocław 1996, s. 69.

⁸ Por. A. Schulz, op. cit. 2011, s. 619.

⁹ Por. C. Buśko, op. cit., ss. 309–310.

¹⁰ Por. J. van Straet, *Leczenie chorego na syfilis*, XVI w.

lub bioder (ryc. 1). Niektóre stawiano na drewnianych podstawach¹¹. Sytuowano je zarówno przy ścianach, jak i w centralnych częściach pomieszczeń kuchennych. Niekiedy u podstawy znajdowały się sklepione otwory, czasem zamykane, w których magazynowano drewno na opał. W analogicznych egzemplarzach nowożytnych na powierzchni pieca wykonywano zagłębienie, w którym na noc zabezpieczano żar. Wprowadzenie do użytku codziennego kominków oraz pieców kuchennych wyposażonych w okapy, kominy wentylacyjne wpływało z pewnością na zwiększenie nie tylko bezpieczeństwa, ale także komfortu podczas przygotowywania posiłków. Odprowadzanie dymu oraz zapewnienie cyrkulacji świeżego powietrza było szczególnie ważne przy dużych, wyspecjalizowanych pomieszczeniach, gdzie często znajdowało się więcej urządzeń ognio-
wych. Ikonografia wskazuje na dodatkowe wykorzystanie okapów. Na zawieszonych pod nimi prętach między innymi wędzono i suszono mięsa¹².

Pomieszczenia kuchenne

Omawiając zagadnienie pomieszczeń kuchennych należy zwrócić uwagę na samą ich lokalizację. Na pierwszy plan wysuwają się zmiany w budownictwie, rozplanowaniu przestrzeni mieszkalnej, a także różnice związane ze statusem społecznym ich właścicieli. Były to czynniki warunkujące większą bądź mniejszą specjalizację kuchni.

M. Chorowska, badająca relikty architektury miasta Wrocławia, nie potwierdziła występowania obiektów, które można uznać za kuchenne. Wsunęła hipotezę, iż kuchnie mieszczan wrocławskich w wieku XIII mieściły się w przybudówkach lub na zewnątrz¹³. Badania XIII-wiecznego Elbląga również nie pozwalają na określenie lokalizacji kuchni, czy to w obrębie domów, czy też na zewnątrz¹⁴. Ewentualne umiejscowienie na zewnątrz domu mieszkalnego mogłoby się wiązać ze specjali-



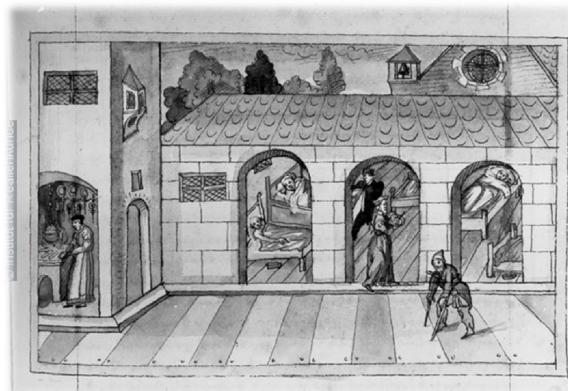
Ryc. 1. *Narodziny Marii*, ok. 1490/1510 r., fragment (źródło: tethys.imareal.sbg.ac.at/realonline/images/7021538.JPG)

¹¹ Por. G. Benker, op. cit., s. 13.

¹² Por. ibidem, ryc. 1, *Kuchenmaistrey*, ok. 1490 r.

¹³ Por. M. Chorowska, op. cit., ss. 66–67.

¹⁴ Por. J. Fonferek, M. Marcinkowski, U. Sieńkowska, op. cit., s. 109.



Ryc. 2. Kuchnia klasztorna, Schwazer Berabuch, 1561 r.
(źródło: tethys.imareal.sbg.ac.at/realonline/images/3007044.JPG)

kalnych. Potwierdzają to także źródła ikonograficzne. Łączenie obu funkcji wydaje się szczególnie praktyczne we wczesnych domach. Paleniska lokalizowano w sieni bądź na dłuższej ścianie domu typu halowego. W ich obrębie toczyło się codzienne życie domowników, zarówno czas wolny, jak i praca. Oddzielenie kuchni od pozostałych izb, będące wynikiem rozwoju architektury miejskiej¹⁵, mogło skutkować specjalizacją urządzeń kuchennych oraz wydzielaniem pomieszczeń spełniających funkcję spiżarni. Ich obecność wraz ze składowanymi w nich produktami (między innymi rybami, wiśniami, miodem, masłem) potwierdzają źródła pisane¹⁶.

Większe założenia kuchenne prosperowały w obrębie szpitali, klasztorów, pałaców (ryc. 2). Andrzej M. Wyrwa, badając wyżywienie cystersów, wskazywał na lokalizację pomieszczeń kuchennych w sąsiedztwie refektarzy, spiżarni oraz piwnic¹⁷. W kuchniach mogło znajdować się więcej urządzeń ogniowych, na przykład piec przyścienny oraz piec otwarty, usytuowany centralnie. Niekiedy, oprócz głównej kuchni klasztornej, osobno prosperowała także kuchnia w domu opata, domu gościnnym oraz przy klasztornych szpitalach¹⁸. Wyspecjalizowane kuchnie musiały być często samowystarczalne i sprostać potrzebom mieszkańców dużych

zają takiego założenia kuchennego, być może z wysokim statusem społecznym mieszkańców danej działki. Dodatkowa zabudowa generowała bowiem koszty, a w miarę zagęszczania zabudowy działki stanowiłaby kolejny problem. Przyjmując funkcję urządzeń ogniowych – otwartych palenisk, kominków – zarówno jako urządzeń grzewczych, jak i kuchennych, zyskujemy obraz kuchni zagospodarowanej w obrębie pomieszczeń miesz-

¹⁵ Por. J. Piekalski, *Organizacja wnętrza domów mieszczańskich w Europie Środkowej w XII–XIII w.*, [w:] *Archaeologia Historica Polona*, t. 14, red. D. Poliński, Toruń 2004, s. 31; S. Spiong, *Küche-Kochen-Ernährung im archäologischen Befund*, [w:] *Küche – Kochen – Ernährung. Archäologie, Bauforschung, Naturwissenschaften Tagung Schwäbisch Hall*, 6. bis 8. April 2006, red. U. Klein, Paderborn 2007, s. 28.

¹⁶ Por. A. Schultz, op. cit. 1871, szp. 104.

¹⁷ Por. A. M. Wyrwa, *W kuchni i przy stole »szarych mnichów«, czyli o wyżywieniu cystersów w świetle źródeł normatywnych zakonu oraz wybranych źródeł pisanych, archeologicznych, przyrodniczych*, [w:] *Archaeologia Historica Polona*, t. 14, red. D. Poliński, Toruń 2004, s. 60.

¹⁸ Por. ibidem, s. 65; U. Knapp, *Küchen im Kloster. Orte der Speisenzubereitung in Klöstern unter besonderer Berücksichtigung südwestdeutscher Beispiele*, [w:] *Küche – Kochen – Ernährung. Archäologie, Bauforschung, Naturwissenschaften Tagung Schwäbisch Hall*, 6. bis 8. April 2006, red. U. Klein, Paderborn 2007, s. 95.

obiektów. Aranżowano na ten cel pomieszczenia na tyle przestrzenne, by pomieścić nawet kilkudziesięciu pracowników wraz z całym osprzętowaniem. Wyżywienie tak dużej liczby osób, jaka przebywała w siedzibach królewskich i książęcych, wymagało doskonałej organizacji i wyposażenia. W zamku w Conwy z kuchnią połączone były piekarnia oraz warzelnia¹⁹, natomiast w XV-wiecznym zamku w Dijon w pomieszczeniu kuchennym użytkowano sześć palenisk ustawionych parami na trzech ścianach. Wydzielone było także miejsce na mycie produktów i zmywanie brudnych naczyń, garnków, kotłów. Odbywało się to w kamiennych rynnach, z których nieczystości odprowadzane były kanałami do szamba²⁰.

Jedyny relikw polskiej późnośredniowiecznej kuchni zamkowej, który zachował się do czasów obecnych, znajduje się w Malborku. Przeszedł on jednak w czasie liczne przebudowy, stąd trudno na jego podstawie odtwarzać ogólny obraz wyspecjalizowanego pomieszczenia kuchennego. Z opisów wiemy, iż za czasów Kazimierza Wielkiego i Jadwigi na krakowskim zamku prowadzono osobną kuchnię dla króla i osobną dla królowej. Trzecia kuchnia wawelska zajmowała się przygotowywaniem potraw dla zamkowej służby i rzemieślników²¹. Wydzielanie prywatnych pomieszczeń kuchennych dla władców można uznać za częsty proceder w budownictwie zamkowym i pałacowym²².

Wyposażenie

O kuchennym przeznaczeniu pomieszczenia decydują nie tylko pozostałości urządzeń ogniowych, ale przede wszystkim zabytki ruchome. Większość wymienianych poniżej sprzętów kuchennych jest odnajdywana podczas badań archeologicznych. Ich obecność potwierdzają także źródła pisane dotyczące zarówno wyposażenia domów mieszczańskich, jak i klasztornych. Sprzęty te były w powszechnym użytku kuchni pałacowych czy zamkowych. Różniły się one przede wszystkim liczbą, wartością oraz pojemnością, które musiały sprostać potrzebom mieszkańców.

O wykorzystaniu mebli i ich rodzajach możemy wnioskować głównie na podstawie źródeł pisanych oraz ikonograficznych. We wrocławskich spisach testamentowych pojawia się określenie *Küchenschränk*²³, przez które możemy rozumieć szafkę kuchenną, być może rodzaj kredensu, w którym przechowywano naczynia. Na dziełach malarskich widzimy wykorzystywanie prostych półek oraz desek z otworami, w które wkładano podręczne przybory kuchenne, jak na przykład chochle czy tłuczki. W testamentach oraz spisach inwentarzowych wymie-

¹⁹ Por. S. Spiong, op. cit., s. 30.

²⁰ Por. T. Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge, Suffolk 1995, ss. 86–87.

²¹ Por. M. Dembińska, op. cit., ss. 51, 64.

²² Por. I. Feld, K. Orosz, *Burgküchen des Mittelalters und der frühen Neuzeit im Königreich Ungarns*, [w:] *Küche – Kochen – Ernährung. Archäologie, Bauforschung, Naturwissenschaften Tagung Schwäbisch Hall, 6. bis 8. April 2006*, red. U. Klein, Paderborn 2007, ss. 66–67.

²³ Por. A. Schultz, op. cit. 1871, szp. 101.

niane są stoły, ławy oraz zydle²⁴; możemy przypuszczać, że używano ich nie tylko w pomieszczeniach mieszkalnych czy jadalnych, ale także w kuchni. Mogły być one wykorzystywane podczas przygotowywania posiłków i wstępnej obróbki produktów spożywczych. Takie przeznaczenie mogły mieć także pieńki, na których porcjowano mięso. Funkcje te potwierdzają również źródła ikonograficzne²⁵.

Sprzęt kuchenny, biorąc pod uwagę jego wykorzystywanie, można podzielić na trzy podstawowe kategorie: służący do magazynowania, do przygotowywania potraw oraz do ich obróbki cieplnej.

Jako magazyny służyły przede wszystkim piwnice oraz spichlerze. Wykorzystywany do tego celu sprzęt mógł bez problemu znaleźć swoje miejsce również w kuchni. Przechowywano zarówno produkty stałe, sypkie, jak i płyny. Do tego celu służyły wiadra, cebry, kadzie, antalki czy beczki. Ich pozostałości w postaci klepek, drewnianych bądź metalowych obręczy, okuć lub kabłąków odnajdywane są podczas badań archeologicznych²⁶. Wzmianki o ich wykorzystaniu możemy czerpać także ze źródeł pisanych, które dodatkowo informują o użytkowaniu w gospodarstwach domowych naczyń o analogicznych funkcjach, takich jak *stande* bądź *schaff*²⁷. Często miały one wielofunkcyjne zastosowanie. Otwarte, duże naczynia klepkowe wykorzystywano w kuchni również podczas zmywania²⁸. Z badań placu Nowy Targ we Wrocławiu znane są dwa uchwyty, tak zwane *Ringgriff*. Analogiczne znaleziono zostały między innymi we Fryburgu. Okrągły uchwyt umożliwiał łatwiejsze przenoszenie drewnianych konwi, w których umieszczano także rurkowaty wylew. Egzemplarze drewniane datowane są od wieku XII, ich cynowe odpowiedniki pojawiają się w wieku XIV i przetrwały aż do wieku XIX²⁹. Forma ta została także uwieczniona na ikonografii, między innymi w *Kodeksie Manesse*³⁰. W kuchni używane były dzbany do odmierzania płynów. Obecność takich egzemplarzy poświadczają źródła pisane, gdzie przedmiotem spadków oraz zastawów mieszczan wrocławskich były między innymi *topkanne*, *halbetopkanne*, *quartkanne/quartkenneleyn*, *halbquartkanne*³¹.

Niezbędny podczas przygotowywania potraw był drobny sprzęt kuchenny. Nie zawsze spośród pozyskiwanych podczas badań archeologicznych noży można wydzielić egzemplarze kuchenne. O ile jest to możliwe w niektórych przypadkach noży stołowych (*Vorlegemesser*, *Fischmesser*), to brak wyróżników formalnych

²⁴ Por. ibidem.

²⁵ G. Benker, op. cit., ryc. 32, 45, ss. 33, 44.

²⁶ Por. opracowania zabytków drewnianych, m.in.: I. Wysocka, *Wyroby drewniane. Produkcja i dystrybucja*, [w:] *Wratislavia Antiqua*, t. 3, Wrocław 2001, ss. 147–208, tam dalsza lit.

²⁷ Por. A. Schultz, op. cit. 1871, szp. 101.

²⁸ G. Benker, op. cit., ryc. 25, 26, s. 27.

²⁹ Por. U. Müller, *Holzfunde aus Freiburg/Augustinereremitenkloster und Konstanz. Herstellung und Funktion einer Materialgruppe aus dem späten Mittelalter*, Stuttgart 1996, s. 126.

³⁰ *Kodeks Manesse*, fol. 308v.

³¹ Por. A. Schultz, op. cit. 1871, szp. 101; G. K. Frommann, op. cit., nr 17; M. Goliński, op. cit., s. 110.

uniemożliwia wydzielenie grupy kuchennej³². Z pewnością nie były to egzemplarze zdobione, przejawiające dużą wartość materialną. Praktycznym było wykorzystywanie noży o masywnych trzonach oraz twardszych głowniach, których część tnąca miała wysoki poziom jakości materiałowej. Proste i długie noże do chleba (*Brotmesser*) były użytkowane nie tylko w pomieszczeniach kuchennych, noszono je także w pochewkach, przytrzymane do pasa. Duże drewniane łyżki – warząchwie – wykorzystywane były szczególnie przy mieszaniu i nakładaniu gotowanych potraw. Używano także tłuczków oraz łopatek, których część pracująca była prosto ścięta lub okrągła³³. Do roztrzepywania służyły mąteвки, które wykonywano z fragmentów korzeni. Nie były zbyt trwałe, przez co są rzadko odnajdywane podczas badań archeologicznych. W użytku były również cedzaki, zwykle w formie metalowej nabierki z otworami i tulejką do osadzenia drewnianego trzonka. Fragment cedzaka został zidentyfikowany pośród materiałów pozyskanych z badań na placu Nowy Targ we Wrocławiu³⁴ oraz z Kołobrzegu³⁵.

Misy, zarówno klepkowe, jak i toczone, znajdowały zastosowanie nie tylko podczas serwowania posiłków na stołach, ale także podczas ich przygotowywania. Wykorzystywano je do łączenia produktów, ich wyrabiania i przechowywania. Możemy przypuszczać, iż ze względu na większą eksploatację w obiegu kuchennym pozostawały egzemplarze proste i bardziej stabilne, bez nóżek, spełniających głównie funkcję dekoracyjną. Na misach klepkowych zachowują się często ślady lepiszcza – smoły bądź wosku – które nakładano w celu zwiększenia szczelności³⁶. Kolejnym naczyniem bednarskim używanym w kuchni podczas przetwarzania produktów żywnościowych były maselnice. Ich fragmenty są jednak rzadko identyfikowane podczas analiz materiału archeologicznego (przypuszczalny krążek od maselnicy z Raciborza)³⁷. Ich wykorzystywanie poświadcza zarówno ikonografia, jak i źródła pisane (*puterfafs*)³⁸.

Żarna należą do kategorii sprzętów, których użytkowanie w gospodarstwach domowych zanikało³⁹. Przyczyną był przede wszystkim rozwój młynów, dlatego

³² Por. G. Holtmann, *Untersuchung zu mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Messern*, Getynga 1993; P. Michalik, *Późnośredniowieczne i nowożytnie noże z zamku w Pucku*, Warszawa 2007, ss. 45–56; M. Konczewska, K. Wachowski, *Noże i pochwy*, [w:] *Wratislavia Antiqua*, t. 11, red. J. Piekalski, K. Wachowski, Wrocław 2010, s. 278.

³³ Por. I. Wysocka, op. cit., s. 156.

³⁴ Zabytek znany z autopsji.

³⁵ Por. Z. Polak, *Zabytki metalowe*, [w:] *Archeologia średniowiecznego Kołobrzegu. Badania przy ul. Ratuszowej 9–13*, t. 1, red. M. Rębkowski, Kołobrzeg 1996, tabl. 33.10.

³⁶ Por. I. Wysocka, op. cit. 148.

³⁷ Por. K. Kozłowska, *Sprawozdanie z ratowniczych badań archeologicznych przy ulicy Rzeźniczej w Raciborzu, województwo katońskie*, [w:] *Badania archeologiczne na Górnym Śląsku i ziemiach pogranicznych w 1995 roku*, red. E. Tomczak, Katowice 1998, s. 107.

³⁸ Por. A. Schultz, op. cit. 1871, szp. 101.

³⁹ Por. A. Janowski, S. Słowiński, *Średniowieczne żarno rotacyjne w drewnianej obudowie ze szczecińskiego podzamcza*, [w:] *Z najdawniejszych dziejów. Grzegorzowi Domańskiemu na pięćdziesięciolecie pracy naukowej*, red. A. Jaszewska, Zielona Góra 2012, s. 331, tam dalsza lit.

późnośredniowieczne egzemplarze należą do rzadkości. W kwestii mielenia, rozdrabniania przypraw czy małych ilości zboża, potrzeby domowej kuchni spełniały kamienne, metalowe bądź drewniane moździerze. Moździerze z brązu i mosiądzu często dekorowano – żłobkami, napisami, herbami, motywami religijnymi czy mitologicznymi. Szczególnie bogato ozdabiane egzemplarze mogły być wykorzystywane w aptekarstwie. Ich wartość materialna oraz długi czas użytkowania miały zapewne wpływ na ich obecność w zapisach testamentowych czy zastawach mienia⁴⁰. Z ikonografii znane są duże egzemplarze kamienne; ich wykorzystanie należy zapewne wiązać z wyspecjalizowanymi pomieszczeniami kuchennymi.

Z obróbką ciepłą wiąże się przede wszystkim naczynia ceramiczne, które – występując masowo w warstwach średniowiecznych – są jednym z najlepiej poznanych i opracowanych materiałów⁴¹. Funkcję kuchenną potwierdzają między innymi zachowane resztki potraw oraz ślady okopceń. Niektóre naczynia (szczególnie te o dnach kulistych) były przystawiane do ognia na żelaznych podstawkach o trzech lub czterech nogach (ryc. 1). Oprócz garnków o różnej pojemności do gotowania służyły także charakterystyczne trójnóżki (*dreifufse*⁴², *dreifus-skessel*⁴³) – naczynia na trzech nogach o zaokrąglonym bądź płaskim dnie, które nawiązywały formą do patelni.

Do smażenia czy piekania ryb wykorzystywano ruszty zaopatrzone w nóżki i uchwyt. W powszechnym użytku były także rożny. Miały one formę prostych prętów drewnianych bądź metalowych, zakończonych niekiedy prostą lub korbowaną rękojeścią. W zależności od wyspecjalizowania pomieszczenia kuchennego, rożny ustawiane były na ceramicznych lub żelaznych podpórkach, niekiedy ornamentowanych (podpórki ceramiczne z Elbląga zdobione odciskami kluczy)⁴⁴, co umożliwiało ręczne obracanie opiekanych mięs. Wyższy poziom specjalizacji reprezentowały mechanizmy wykorzystujące siłę ciepłego powietrza bądź działające na zasadzie analogicznej do zegara⁴⁵. Pod opiekane mięsa podstawiano odłuszczacze (brytfanny) o formach podłużnych, lekko owalnych.

Naczynia metalowe są odnajdywane podczas badań archeologicznych niewspółmiernie rzadziej niż zabytki ceramiczne bądź drewniane. Z pewnością wiąże się to z wtórnym wykorzystywaniem, przetwarzaniem i naprawianiem na-

⁴⁰ Por. A. Schultz, op. cit. 1871, szp. 101.

⁴¹ Por. opracowania ceramiki, m.in.: J. Niegoda, *Naczynia Ceramiczne*, [w:] *Wratislavia Antiqua*, t. 1, red. C. Buško, J. Piekalski, Wrocław 1999; K. Ryszewska, *Późnośredniowieczna ceramika naczyniowa z opactwa benedyktynów w Mogilnie*, Kielce 2001; M. Starski, *Późnośredniowieczne naczynia gliniane z zamku w Pucku*, [w:] *Studia i Materiały Archeologii UW*, red. T. Scholl, J. Scholl, Warszawa 2009.

⁴² Por. A. Schulz, op. cit. 1871, szp. 101.

⁴³ Por. B. Bobowski, *Kultura materialna mieszczan Świdnicy i rycerstwa Weichbildu świdnickiego w świetle testamentów (od I połowy XIV do końca I ćwierci XVII wieku)*, Zielona Góra 2011.

⁴⁴ Por. T. Nawroński, *Die Mittelalterlichen Speißstützen aus Elbląg*, [w:] *Fasciculi Archaeologiae*, fasc. IV, red. A. Nadolski, Wrocław, Warszawa, Kraków 1990.

⁴⁵ Por. G. Benker, op. cit., ss. 39–40; C. Buško, op. cit., s. 314.

czyni. O ich większej wartości świadczy fakt, iż metalowe kotły, podwieszane na specjalnych regulatorach (ryc. 3) i hakach, były częstym przedmiotem zapisów testamentowych oraz zastawów mienia. W źródłach wrocławskich wymieniane są różne typy kotłów, między innymi. *herd-kessil*, (*kessil*) *mit dreyen füßen*, *fisch-kessil*⁴⁶. Na podstawie źródeł zachodnich szacuje się, iż w przeciętnym mieszczańskim domu znajdowały się dwa – trzy takie naczynia. Więcej wykorzystywanych było w kuchniach klasztornych oraz pałacowych. Różniły się także pojemnością – niektóre mogły pomieścić nawet 480 litrów⁴⁷. W użytku były również odlewane trójnożne grapy oraz żelazne patelnie. Ikonografia wskazuje na wykorzystywanie patelni o prostych dnach i długich trzonkach, za które zawieszano je w drewnianych półkach (ryc. 1).



Ryc. 3. *Speculum Humanae Salvationi*, cod. H 78, fol. 120r, ok. 1350 r. (za: A. Karłowska-Kamzowa, *Malarstwo Śląskie 1250–1450*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1979, ryc. 21.)

Podczas gotowania pomocne były haki do mięsa, wymieniane nawet w wyposażeniu XIII-wiecznych wiejskich domów⁴⁸. Ich przykłady znane są z Europy Zachodniej, brak ich natomiast w materiałach polskich. Może być to spowodowane ich prostą formą, niekiedy mylnie zinterpretowaną. Pracę przy ogniu ułatwiano sobie znanymi z zapisów testamentowych widłami do ognia (*Feuer-Gabeln*) oraz szuflami do węgla (*Kohlen-schaufeln*)⁴⁹.

Interdyscyplinarne ujęcie problemu wyposażenia oraz pomieszczeń daje możliwość uzyskania pełnego obrazu kuchni średniowiecznej. Otrzymujemy go dzięki wzajemnie uzupełniającym się źródłom pisanim, archeologicznym i ikonograficznym, bowiem żadne z nich nie powinny być traktowane jako wystarczające do omówienia poruszanego w artykule tematu. Należy mieć na uwadze, iż liczba źródeł średniowiecznych jest niewspółmiernie mniejsza od zasobów, jakimi dysponujemy przy omawianiu nowożytnych pomieszczeń kuchennych i ich wyposażenia. Dotyczy to przede wszystkim źródeł pisanych – testamentów oraz spisów inwentarzowych – a także o wiele bogatszej bazy ikonograficznej⁵⁰.

⁴⁶ Por. M. Goliński, op. cit., s. 112.

⁴⁷ Por. S. Mosler-Chrostoph, *Die Materielle Kultur in den Lüneburger Testamenten 1323 bis 1500*, Getynga 1998, ss. 200–203.

⁴⁸ Por. R. Pernoud, *Kobieta w czasach katedr*, tłum. I. Badowska, Poznań–Katowice 2009, s. 85.

⁴⁹ A. Schultz, op. cit. 1871, szp. 101.

⁵⁰ D. Głowska, A. Klonder, *Inwentarze mienia w badaniach kultury Europy od średniowiecza po nowożytność*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 2003, R. 51, nr 2, ss. 157–176; B. Bobowski, op. cit., s. 131.

Bibliografia

- Benker G., *In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst*, Callwey 1987.
- Bobowski B., *Kultura materialna mieszczan Świdnicy i rycerstwa Weichbildu świdnickiego w świetle testamentów (od I połowy XIV do końca I ćwierci XVII wieku)*, Zielona Góra 2011.
- Buśko C., *Archeolog w kuchni*, [w:] *Civitas & Villa. Miasto i wieś w średniowiecznej Europie Środkowej*, red. C. Buśko, et al., Wrocław – Praga 2002, s. 310–315.
- Chorowska M., *Średniowieczna kamienica mieszczańska we Wrocławiu*, Wrocław 1996.
- Codeks Manesse*, Zürich 1300–1340, [on-line] <http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg848> [16.09.2014]
- Dembińska M., *Food and drink in medieval Poland. Rediscovering a cuisine of the past*, Philadelphia, 1999.
- Egan G., *The Medieval Household. Daily Living c. 1150– c. 1450*, Londyn 2010.
- Feld I., Orosz K., *Burghküchen des Mittelalters und der frühen Neuzeit im Königreich Ungarns*, [w:] *Küche –Kochen– Ernährung. Archäologie, Bauforschung, Naturwissenschaften Tagung Schwäbisch Hall, 6. bis 8. April 2006*, red. U. Klein, Paderborn 2007, s. 65–76.
- Fonferek J., Marcinkowski M., Sieńkowska U., *Elbląg – życie codzienne w porcie hanzeatyckim*, Elbląg 2012.
- Frommann G.K., *Sprachliche Bemerkungen zu den “Excerpten aus Breslauer Stadtbüchern”*, [w:] *Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit*, Nürnberg 1871, t. 18, nr 5, s. 132–135.
- Głowska D., Klonder A., *Inwentarze mienia w badaniach kultury Europy od średniowiecza po nowożytność*, [w:] KHKM, r. 51, nr 2, Warszawa 2003, ss. 157–176.
- Goliński M., *Wrocławskie spisy zastawów długów mienia żydowskiego 1453 roku. Studium z historii kredytu i kultury materialnej*, Wrocław 2006.
- Hasse M., *Neues Hausgerät, neue Häuser, neue Kleider– eine Betrachtung der städtischen Kultur im 13. und 14. Jahrhundert sowie ein Katalog der Metallenen Hausgeräte*, [w:] *Zeitschrift für Archäologie des Mittelalters*, R. 7, Bonn 1979, ss. 7–83.
- Historia kultury materialnej Polski. Tom II od XIII do XV wieku*, red. A. Rutkowska-Płachcińska, Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk 1978.
- Holtmann G., *Untersuchung zu mittelalterlichen un frühneuzeitlichen Messern*, Getynga 1993.
- Janowski A., Słowiński S., *Średniowieczne żarno rotacyjne w drewnianej obudowie ze szczecińskiego podzamcza*, [w:] *Z najdawniejszych dziejów. Grzegorzowi Domańskiemu na pięćdziesięciolecie pracy naukowej*, red. A. Jaszewska, Zielona Góra 2012, ss. 329–338.
- Knapp U., *Küchen im Kloster. Orte der Speisenzubereitung in Klöstern unter besonderer Berücksichtigung südwestdeutscher Beispiele*, [w:] *Küche –Kochen– Ernährung. Archäologie, Bauforschung, Naturwissenschaften Tagung Schwäbisch Hall, 6. Bis 8. April 2006*, red. U. Klein, Paderborn 2007, ss. 95–106.

- Konczewska M., *Noże i pochwy*, [w:] *Wratislavia Antiqua*, t. 11, Wrocław 2010, ss. 278–290.
- Kozłowska K., *Sprawozdanie z ratowniczych badań archeologicznych przy ulicy Rzeźniczej w Raciborzu, województwo katowickie*, [w:] *Badania archeologiczne na Górnym Śląsku i ziemiach pogranicznych w 1995 roku*, Katowice 1998, ss. 102–109.
- Kultura Polski Średniowiecznej XIV–XV w.*, red. B. Geremek, Warszawa 1997.
- Michalik P., *Późnośredniowieczne i wczesnonowoczesne noże z zamku w Pucku*, Warszawa 2007.
- Mosler- Christoph S., *Die Materielle Kultut in den Lüneburger Testamenten 1323 bis 1500*, Getynga 1998.
- Müller U., *Holzfunde aus Freiburg/Augustinereremitenkloster und Konstanz. Herstellung und Funktion einer Maaterialgruppe aus dem späten Mittelalter*, Stuttgart 1996.
- Nawroński T., *Die Mittelalterlichen Spießstützen aus Elbląg*, [w:] *Fasciculi Archaeologiae*, z. IV, Wrocław, Warszawa, Kraków 1990, ss. 39–46.
- Niegoda J., *Naczynia ceramiczne*, [w:] *Wratislavia Antiqua*, t. 1, Wrocław 1999, ss. 157–182.
- Pernoud R., *Kobieta w czasach katedr*, tłum. I. Badowska, Poznań – Katowice 2009.
- Piekalski J., *Organizacja wewnątrz domów mieszczańskich w Europie Środkowej w XII–XIII w.*, [w:] *Archaeologia Historica Polona*, t. 14, Toruń 2004, ss. 29–49.
- Polak Z., *Zabytki metalowe*, [w:] *Archeologia Średniowiecznego Kołobrzegu. Badania przy ul. Ratuszowej 9–13*, t. 1, Kołobrzeg 1996, ss. 231–241.
- Ptański J., *Studia nad patrycjatem krakowskim wieków średnich*, [w:] *Rocznik Krakowski*, t. 16, Kraków 1914, ss. 1–90.
- Idem., *Miasta i mieszczaństwo w dawnej Polsce*, Kraków 1934.
- Ryszewska K., *Późnośredniowieczna ceramika naczyniowa z opactwa benedyktynów w Mogilnie*, Kielce 2001.
- Schultz A., *Excerpte aus Breslauer Stadtbüchern, bezüglich der Privataltertümer*, [w:] *Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit*, t. 18, Nürnberg 1871, nr. 1–4, szp. 12–16, 44–47, 75–80, 100–104.
- Schulz A., *Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen*, Berlin 2011.
- Scully T., *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge, Suffolk 1995.
- Spiong S., *Küche–Kochen–Ernährung im archäologischen Befund*, [w:] *Küche – Kochen – Ernährung. Archäologie, Bauforschung, Naturwissenschaften Tagung Schwäbisch Hall, 6. bis 8. April 2006*, red. U. Klein, Paderborn 2007, ss. 25–34.
- Starski M., *Późnośredniowieczne naczynia gliniane z zamku w Pucku*, [w:] *Studia i Materiały Archeologii UW*, red. T. Scholl, J. Scholl, Warszawa 2009, ss. 195–284.
- Wyrwa A.M., *W kuchni i przy stole „szarych mnichów”, czyli o wyżywieniu cystersów w świetle źródeł normatywnych zakonu oraz wybranych źródeł pisanych, archeolo-*

gicznych, przyrodniczych, [w:] *Archaeologia Historica Polona*, t. 14, Toruń 2004, ss. 51–113.

Wysocka I., *Naczynia i drobne przedmioty drewniane z wrocławskiego Rynku*, [w:] *Mediaevalia archeologica*, red. M. Ježek, J. Klápště, Praha – Wrocław 1999, ss. 101–124.

Żerelik R., *Testament Franciszka Koeckritza zwanego Faberem, pisarza miasta Wrocławia w latach 1542–1565*, [w:] *Archaeologia Historica Polona*, t. 7, Toruń 1998, ss. 93–102.

Abstract

In Medieval Kitchen

The article briefly describes a problem of kitchen equipment. To get a full picture is necessary to use all of the medieval sources – archaeological, written and iconographic. The testaments, inventories of properties and recognizances are invaluable sources. Important is to point out both equipment and exact location of these utility rooms. Archaeological excavations provide examples of heat treatment, tableware and storage equipment (definitive identification is sometimes difficult) inter alia: ceramic or metal vessels, wooden bowls (lathe turned and stave-built), butter churns, spatulas, skimmers, spoons and knives, and the most important in the kitchen – hearths. The article discusses also changes in constructions – layout of residential spaces, interrelated with growth of social status. Interdisciplinary approach allows a full reconstruction of the medieval kitchen.

Artur Goszczyński

Uciechy stołu książąt Lubomirskich, czyli rzecz o *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego

Instytut Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego

Kuchnia, wbrew pozorom, była jednym z ważniejszych pomieszczeń na magnackim dworze, utalentowany kucharz z kolei plasował się w grupie najbardziej cenionych sług. Wystarczy wspomnieć, że od dobrze funkcjonującej kuchni i zaznajomionego ze swym fachem kuchmistrza zależało nie tylko zaspokojenie pańskiego głodu, ale przede wszystkim powodzenie wyprawianych przez niego uczt. W kompetencji tego pierwszego leżało między innymi zarządzanie personelem kuchennym, układanie pańskiego menu, wydawanie dań, zaopatrzenie kuchni, zawiadywanie naczyniami stołowymi i, przede wszystkim, kosztowanie potraw¹. Jak twierdzi Jan Bystron, wysokie wymagania wobec kucharzy były jednak tylko teorią, w praktyce zaś słudzy ci, wykonując swoją funkcję, podkradali kuchenne zapasy oraz samowolnie raczyli się alkoholami z pańskiej piwniczki².

Biesiady zajmowały istotne miejsce w życiu codziennym magnaterii. Poza szczególnymi okolicznościami, takimi jak wesela, chrzty, pogrzeby czy zrękowiny, organizowano je przy okazji szlacheckich zjazdów, sejmików, elekcji królewskich czy też odwiedzin dworu przez zacnych gości³. Uczty traktowano jako jeden z najciekawszych sposobów wykorzystania wolnego czasu⁴. Dawały one bowiem okazję nie tylko do zaspokojenia głodu, ale również do rozmów, trwających niekiedy długie godziny. Nie szczczędzono czasu na ten rodzaj rozrywki a panowie bracia potrafili spędzać przy stole nawet do ośmiu godzin⁵.

Najważniejszym punktem magnackiego menu były mięsiwa różnego rodzaju, przykładowo wieprzowina, wołowina, baranina czy różnego rodzaju dziczyzna (żubry, łosie, dzikie ptactwo)⁶. Chętnie jadano mięso drobiowe, ceniąc sobie

¹ Por. J. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI-XVIII*, t. 2, Warszawa 1976, ss. 488–489.

² Por. ibidem.

³ Por. W. Czapliński, J. Długosz, *Życie codzienne magnaterii polskiej*, Warszawa 1976, ss. 113–114.

⁴ Por. W. Mlicka, *Karmazyni i chudopacholki*, Warszawa 1968, s. 121.

⁵ Por. *Relacje nuncjuszów apostolskich i innych osób o Polsce od roku 1548 do 1690*, t. 1, wyd. E. Rykaczewski, Berlin-Poznań 1864, s. 252.

⁶ Por. W. Czapliński, J. Długosz, op. cit., ss. 114–115.

przede wszystkim potrawy z kapłona⁷. Według nuncjusza apostolskiego Fulwiusza Ruggieriego, który w drugiej połowie XVI wieku przebywał w Rzeczypospolitej, jeden szlachcic podczas posiłku zjadał ilość mięsa adekwatną do posiłku pięciu Włochów⁸. Podawano je w różnorodny sposób, między innymi jako pieczenie, pasztety czy galarety⁹.

Stałym elementem magnackiej diety były również dania z ryb, które także zajmowały istotne miejsce na stołach. Wynikało to z ich walorów smakowych oraz konieczności przestrzegania postów, podczas których ich spożycie wzrastało. Kuchnia staropolska do perfekcji opanowała sposób ich przyrządzania, przez co posiłki spożywane w dni postne były równie wykwintne jak dania pojawiające się na stołach przez pozostałą część roku¹⁰. O maestrii, do jakiej doszła polska kuchnia w przygotowywaniu potraw z ryb, świadczyć może zresztą zdanie francuskiego inżyniera wojskowego Wilhelma Beauplana przebywającego w Rzeczypospolitej w latach 1630–1648, według którego nigdzie na świecie nie przyrządzano ich tak jak w polsko-litewskim państwie¹¹. Największą popularnością cieszyły się karpie, szczupaki, pstrągi, jesiotry czy dorsze. Należy dodać, że do ryb zaliczano również raki, żółwie, ostrygi, kawior oraz bobry, których ogon był uważany za jeden z przysmaków¹².

Zarówno mięsne, jak i rybne potrawy przygotowywano, przyprawiając je sowicie zarówno przyprawami krajowymi (majeranek, rozmaryn), jak i wschodnimi (pieprz, cynamon, szafran)¹³. Dodawały one potrawom smaku, ale również sprzyjały trawieniu oraz wzmacniały apetyt¹⁴. Sypano je do dań bardzo obficie, w konsekwencji czego kuchnia polska zyskała opinię ostrej¹⁵. Użyte w dużych ilościach, najczęściej nieprzemyślanie, przyprawy zacierały lub psuły smak potraw, nie przejmowano się tym jednak, stosując się do mody obowiązującej na dworach, która kładła nacisk na wygląd zewnętrzny podawanych dań¹⁶.

⁷ Por. J. Dumanowski, *Kapłon: król kuchni staropolskiej*, [on-line:] www.wilanow-palac.pl/kaplon_krol_kuchni_staropolskiej.html [20.02.2014].

⁸ Por. *Relacje nuncjuszów apostolskich...*, s. 131; Według szacunków Zbigniewa Kuchowicza przedstawiciele wyższych warstw szlacheckich spożywali rocznie około 150 kg mięsa na głowę. Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII w.*, Łódź 1975, s. 33.

⁹ Por. M. Bogucka, *Staropolskie obyczaje w XVI–XVII w.*, Warszawa 1994, s. 120.

¹⁰ Por. ibidem, ss. 120–121.

¹¹ Por. *Eryka Lassoty i Wilhelma Bauplana opisy Ukrainy*, wyd. Z. Wójcik, Warszawa 1972, s. 173.

¹² Por. W. Czapliński, J. Długosz, op. cit., s. 115. Bobry uznawano za ryby ze względu na pokryty łuskami ogon, który zresztą uważano za przysmak. Por. Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory, przytem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki, łaźni i kąpeli, łózek, pościeli ogrodów, porozów i koni, błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Warszawa 1830, s. 40; T. Święcki, *Opis starożytny Polski*, t. 2, Warszawa 1828, s. 275.

¹³ Por. W. Czapliński, J. Długosz, op. cit., s. 115.

¹⁴ Por. Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie...*, s. 18.

¹⁵ Por. M. Bogucka, op. cit., s. 121.

¹⁶ Por. J. Bystron, op. cit., s. 479; Jean Labourer, który w 1645 r. przybył do Rzeczypospolitej wraz z orszakiem ochmistrzyni Ludwiki Marii Gonzagi, marszałkowej Renée de Guebriant, wspo-

Jarzyny (kalafiory, karczoch, kapusta) dla wielu panów braci były fanaberią rodem z Włoch i Francji. O ile wśród niższej szlachty brzydzono się warzywami, wyśmiewając ich spożywanie, to na dworach magnackich jadano je stosunkowo często¹⁷. Największą popularnością cieszyły się ogórki oraz kapusta, występująca w dworskim menu najczęściej pod postacią bigosu czy też farszu w pierogach¹⁸.

Według wspomnianego wyżej Beauplana potrawy podczas uczt podawano chaotycznie¹⁹. Najczęściej jednak, podobnie jak obecnie, po daniach mięsnych na magnackim stole pojawiały się wety, czyli desery, zazwyczaj pod postacią ciast lub słodyczy na bazie cukru trzcinowego. Podawano również cukrzone owoce cytrusowe²⁰.

Nawyki żywieniowe negatywnie wpływały na zdrowie przedstawicieli elit szlacheckich, którzy obrastali w tłuszcz, co można zresztą zaobserwować na obrazach przedstawiających członków magnaterii polskiej w epoce nowożytnej. Magnacka dieta była bardzo kaloryczna, w połączeniu z nadmiernym spożyciem alkoholu wpływała fatalnie na stan zdrowia²¹. Równie niekorzystnie na kondycję zdrowotną musiały skutkować kwestie związane z higieną w kuchni²².

Przepisy kulinarne przekazywano ustnie lub spisywano w sylwach²³. Pierwszą książką kucharską w pełnym znaczeniu tego słowa było *Kuchmistrzostwo* czeskiego autora Pawła Seweryna²⁴. Dziełko to, powstałe w 1535 roku, przetłumaczono na język polski i opublikowano w Krakowie²⁵ w 1544 roku. Pierwszy polski poradnik kulinarny zatytułowany *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* został wydany dopiero niemal półtora wieku później, w 1682 r. Jego autorem był Stanisław Czerniecki, kuchmistrz na dworze książąt Lubomirskich w Wiśniczu, który – przekonany o niepoślednim znaczeniu swej funkcji oraz obowiązku nauczania fachu kolejnych adeptów – postanowił przekazać swoje doświadczenia w formie

minał w swojej relacji o jednej z uczt, podczas której Francuzi, posmakowawszy obficie przyprawionych potraw, tracili na nie apetyt i w miarę możliwości przesiadali się do stołów, gdzie podawano dania przygotowane na francuską modłę. Por. *Wypis z podróży pani de Guebriant, posłowej nadzwyczajnej do Polski, za Władysława IV*, [w:] *Zbiór pamiętników historycznych o dawnej Polsce z rękopisów, tudzież dzieł w różnych językach o Polsce wydanych oraz z listami oryginalnymi królów i znakomitych ludzi w kraju naszym*, t. 4, wyd. J. U. Niemcewicz, Lipsk 1839, s. 131.

¹⁷ Wśród niższych warstw społeczeństwa uważano, że są one szkodliwe dla zdrowia. Por. F. S. Dmochowski, *Dawne obyczaje i zwyczaje szlachty i ludu wiejskiego w Polsce i w ościennych prowincjach*, Warszawa 1860, s. 127.

¹⁸ Por. M. Bogucka, op. cit., s. 121.

¹⁹ Por. *Eryka Lassoty i Wilhelma Beauplana...*, s. 173.

²⁰ Por. M. Bogucka, op. cit., s. 122.

²¹ Por. Z. Kuchowicz, *Z badań nad stanem biologicznym społeczeństwa polskiego od schyłku XVI do końca XVIII wieku*, Łódź 1972, s. 94.

²² Por. R. Gałąż, *Życie codzienne szlachty polskiej w okresie sarmatyzmu*, Szczecin 1998, s. 34.

²³ Por. J. Partyka, *Szlachecka „silva rerum” jako źródło do badań etnograficznych*, „Etnografia Polska”, t. 32, 1988, z. 2, ss. 67–68.

²⁴ Z. Wolski, *Kuchmistrzostwo. Szczątki druku polskiego z początku w. XVI*, Biała Radziwiłłowska 1891.

²⁵ Por. K. Piekarski, *Miscellanea bibliograficzne*, „Przegląd Bibliograficzny”, R. IV, 1930, ss. 415–416; M. Bogucka, op. cit., s. 122.

książki kucharskiej²⁶. Dzieło to było doskonale znane w całej Rzeczypospolitej, co potwierdza fakt, że do przepisów w nim zawartych odwoływano się jeszcze w XIX wieku²⁷. Zważywszy na znajdujące się w nim treści, nie może to zresztą dziwić, autor bowiem nie tylko przedstawił na jego kartach bogactwo swego kunsztu, ale, jak twierdzi Jan Główna, oddał również obraz XVII-wiecznej obyczajowości²⁸.

Dzieło Czernieckiego składa się z trzech rozdziałów liczących po 100 przepisów, ułożonych w kolejności przypominającej porządek podawania dań podczas uczy. W pierwszym z nich przedstawił sposoby przyrządzania dań mięsnych, drugi zawiera przepisy na dania z ryb, trzeci natomiast został poświęcony deserom, potrawom mlecznym oraz pasztetom²⁹. Ponadto w każdej ze wspomnianych części *Compendium ferculorum* można znaleźć przepisy na 10 *additamentów*, czyli dodatków do opisywanych potraw, oraz jeden sekret kuchmistrzowski wieńczący każdą z części. Łącznie więc książka kucharska przedstawia 333 różnego rodzaju przepisy kulinarne³⁰.

W pierwszym rozdziale Czerniecki skupia się na potrawach mięsnych. Przedstawia między innymi sposób ich gotowania, podkreślając rolę wina w tym procesie³¹. W tej części książki kucharskiej dominują przepisy na dania z drobiu, w ogromnej większości dotyczące sposobów przyrządzania kapłonów. W *Compendium ferculorum* można znaleźć na przykład przepisy na kapłona z: sardellami, kielbaskami sarnimi, pistacjami, kasztanami, porzeczkami, wiśniami, karczochami, chrzanem, słoniną czy ślimakami³².

Kuchmistrz Lubomirskich znał niemal równie dużo sposobów przyrządzania cielęciny, co zresztą wynika z tego, że niektóre sposoby przyrządzania kapłonów dopuszczają użycie tego mięsa zamiast wykastrowanych młodych kogutów³³. Kilka przepisów dotyczy przyrządzania baraniny, którą Czerniecki podawał z ryżem, czosnkiem, kaparami czy jajkami³⁴.

Istotny punkt menu Czernieckiego stanowił rosół, który według samego autora był typowo staropolską potrawą. Kuchmistrz Lubomirskich nie tylko podawał

²⁶ Por. J. Dumanowski, *Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego*, [w:] S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. J. Dumanowski, M. Spychaj, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. 1, Warszawa 2009.

²⁷ Por. J. Główna, *Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego źródłem do dziejów obyczajowości sarmackiej*, [w:] *Dwór polski. Zjawisko historyczne i kulturowe. Materiały VII Seminarium zorganizowanego przez Oddział Kielecki Stowarzyszenia Historyków Sztuki i dom Środowisk Twórczych w Kielcach. Kielce, 16–18 października 2003*, Warszawa 2004, s. 301.

²⁸ Por. ibidem, s. 302.

²⁹ Niespójność trzeciej części, w której przepisy na pasztety sąsiadują z poradami na temat przygotowywania tortów, może wynikać z mniejszej liczby znanych Czernieckiemu przepisów na przygotowanie zawartych w niej potraw. W związku z tym, chcąc zawrzeć całą swą wiedzę na kartach księgi, zdecydował się na swoistą mieszaninę tematyczną w tym rozdziale.

³⁰ Por. S. Czerniecki, op. cit.

³¹ Por. ibidem, s. 104.

³² Por. ibidem, s. 106–123.

³³ Por. ibidem.

³⁴ Por. ibidem, ss. 115–122.

go jako osobne danie, ale również używał jako składnika do przyrządzenia innych potraw³⁵. Sposób przygotowania większości dań mięsnych w pierwszym rozdziale *Compendium ferculorum* przewiduje „warzenie” mięsa właśnie w rosole. W tym miejscu należy zauważyć, że Czerniecki z rzadka wydawał ze swej kuchni potrawy, które nie były wcześniej poddane temu zabiegowi. Wiele przepisów zaleca takie postępowanie nawet z mięsem, które zostało uprzednio upieczone³⁶.

Należy zwrócić również uwagę na inne składniki wykorzystywane w kuchni przez autora książki. Uwagę przykuwa bogactwo przypraw używanych przez Czernieckiego, który nie żałuje ich swoim potrawom. Najczęściej w przepisach pojawia się pieprz, szafran, imbir oraz gałka muszkatołowa, w przypadku niektórych potraw jednak mistrz kuchni zalecał przyprawianie na słodko, za pomocą między innymi cynamonu i goździków³⁷. W menu mistrza kuchni wiśnickiego dworu można jednak znaleźć dania, w których pałacy smak pieprzu mieszał się z korzennym aromatem cynamonu oraz słodyczą innych składników. Przykładem tego jest chociażby „Potrawa czarno gotowana z powidłami”, w której końcowym etapie przygotowania do gotującej się w rosole dziczyzny należało dodać rozpuszczone w occie powidła, sok wiśniowy, słodkie przyprawy, imbir, goździki, cynamon i pieprz. Co więcej, danie to według Czernieckiego można było przed podaniem posypać cukrem i migdałami³⁸.

Spośród innych składników często wykorzystywanych przez Czernieckiego wyróżnia się także masło, które dodawał do naczynia z mięsem oraz innymi składnikami przed zalaniem całości rosołem dla ugotowania. Ponadto niektóre przepisy autora *Compendium ferculorum* zakładają dodawanie do potraw octu winnego lub soku z cytryny.

Jako *additament* do przedstawionych w pierwszej części dzieła dań Czerniecki proponuje między innymi potaż rumiany³⁹, zabelany lub tłuczony, oraz comber jeleni czy dzikie ptactwo podane na zimno⁴⁰.

Jak już wspomniano, ważnym punktem menu na pańskich dworach były ryby. W kuchni Czernieckiego występują łososie, jesiotry, karpie, węgorze, najnogi (minogi), czeczugi, leszcze, liny, piskorze oraz przede wszystkim szczupaki, które dominują w przepisach⁴¹. Autor *Compendium ferculorum* ponownie – jak w przypadku dań z pierwszego rozdziału – opisał dziesiątki sposobów na przyrządzenie potraw rybnych. Na kartach jego dzieła można odnaleźć przepisy na ryby

³⁵ Por. ibidem, ss. 101–102.

³⁶ Por. ibidem, ss. 103–123.

³⁷ Por. ibidem.

³⁸ Por. ibidem, s. 105.

³⁹ Gęsta zalewa, wywar z mięsa lub jarzyn. Por. A. Bochnakowa, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, t. 688, *Prace Językoznawcze*, z. 78, Kraków 1984, ss. 95–96.

⁴⁰ Por. S. Czerniecki, op. cit., ss. 124–128.

⁴¹ Por. ibidem, s. 133–151.

z sardellami, chrzanem, musztardą czy agrestem⁴². Raki, które, jak wspomniano, były uznawane za ryby, nie występują w przepisach jako główny składnik dań, a jedynie jako dodatek do nich⁴³. Jedną z ciekawszych pozycji w tym rozdziale z dzisiejszego punktu widzenia jest przepis na „bobrowe ogony”⁴⁴.

Większa część przepisów na dania rybne, podobnie jak w przypadku mięs, przewiduje „warzenie” ich wraz z innymi składnikami. Z rzadka jednak wykorzystywano do tego rosół, znacznie częściej stosując zalewę octową z solą. W pojedynczych przypadkach autor zaleca gotować je także w piwie. W szerokim wachlarzu przepisów Czernieckiego można również odnaleźć przepisy na ryby faszerowane, pieczone i smażone, stanowią one jednak mniejszość⁴⁵.

W porównaniu do przepisów na dania mięsne, opisy potraw rybnych znacznie częściej zawierają warzywa jako składnik. Ryby, które trafiały na stół Lubomirskich, były najczęściej pokrojone w dzwonka, podane w towarzystwie sałaty, kapusty czy kalafiorów, a niekiedy posypane serem. Godnym wyróżnienia elementem tej partii dań były sosy, odgrywające, według Marii Dembińskiej, bardzo ważną rolę w kuchni Czernieckiego⁴⁶. Wiśnicki kuchmistrz podawał ryby w sosie własnym lub „gąszczu” z gotowanych warzyw. Podobnie jak mięsa, również i one były przygotowywane z wykorzystaniem wielu przypraw.

W *additamencie* do tej części książki kucharskiej autor przedstawił przepisy między innymi na przyrządzenie kaszanatu, czyli rosółu rybnego, ślimaków, ostryg, żółwi oraz trufl⁴⁷.

Rozdział trzeci, w przeciwieństwie do dwóch pierwszych, nie ma tematu przewodniego. Czerniecki zestawiał w nim przepisy na różnego rodzaju dania, począwszy od zup, przez pasztety a zakończywszy na tortach i słodkich deserach.

Ostatnią część książki kucharskiej rozpoczynają przepisy na przygotowanie barszczów oraz polewek⁴⁸. W następnej kolejności przedstawione zostały sposoby przyrządzania dań na bazie jaj, takich jak frytaty czy jajecznice⁴⁹. Szczególnie ciekawe są przepisy na pasztety, do których przygotowania mistrz kuchni wiśnickiego dworu używał różnego rodzaju mięs. Podobnie jak dania opisane w pierwszym rozdziale były one bogato przyprawione, w wielu przypadkach zalewano je „saporem” czyli specjalnym sosem⁵⁰.

⁴² Por. ibidem.

⁴³ Por. ibidem, ss. 138–139.

⁴⁴ Ibidem, s. 146.

⁴⁵ Por. ibidem, ss. 149–151.

⁴⁶ Por. M. Dembińska, *Zmiany w polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle europejskim. Compendium Ferculorum z 1682 R.*, [w:] *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*, red. M. Dembińska, „Studia i materiały z historii kultury materialnej”, t. 61, Wrocław 1989, s. 197.

⁴⁷ Por. S. Czerniecki, op. cit., ss. 152–154.

⁴⁸ Por. ibidem, ss. 157–160.

⁴⁹ Por. ibidem, ss. 161–162.

⁵⁰ Por. ibidem, ss. 161–163.

W dalszej części rozdziału autor prezentuje sposoby na przyrządzenie dań deserowych. W *Compendium ferculorum* odnaleźć można kilkanaście przepisów na przygotowanie różnego rodzaju ciast⁵¹. Nie bez przyczyny znalazły się one w tym właśnie miejscu, w następnej bowiem kolejności Czerniecki przedstawia kilkanaście przepisów na zwracające uwagę swą wykwintnością torty⁵². Przygotowywał je najczęściej z wykorzystaniem owoców, rodzynek, migdałów i cynamonu. Staropolanie mianem tortu określali pieczone w okrągłej formie ciasto przekładane mięsem lub konfiturami⁵³. W związku z tym były one nie tylko daniami deserowymi. Potwierdzają to zresztą przepisy zawarte w *Compendium ferculorum*, gdzie prócz współcześnie rozumianych tortów znajdują się również przepisy na tort z cielęciną czy jajkami⁵⁴. Co więcej, w dalszej części rozdziału można odnaleźć przepisy na makarony, pierożki, obwarzanki czy galarety⁵⁵.

Jako *additament* do rozdziału przedstawione zostały sposoby przygotowania między innymi kielbas, salcesonu oraz musztardy⁵⁶.

Na końcu każdego rozdziału mistrz kuchni wiśnickiego dworu zawarł sekret kuchmistrzowski, czyli szczególnie wyrafinowany przepis. Potrawy przyrządzone z zastosowaniem sztuczek kulinarnych miały za zadanie zaskakiwać uczujących przy stole swoim wykonaniem. Stanowiły one pole do popisu dla kuchmistrza, będąc namacalnym dowodem jego umiejętności, a ponadto dawały też gospodarzowi ucztę możliwość zabawienia gości⁵⁷.

W pierwszym z sekretów Czerniecki opisał sposób przygotowania „kapłona całkiem we flasie”. Potrawa ta miała na celu wyłącznie wzbudzenie zaciekawienia sposobem jej wykonania, efektem końcowym była bowiem rozdęta masą jajeczną kapłonia skóra w butelce, która wyglądała jak kurczak włożony do fiaszy⁵⁸. Drugi z popisowych przepisów dotyczył przygotowania szczupaka na trzy sposoby. Nie byłoby w tym nic nadzwyczajnego, gdyby nie tyczyło się to jednej sztuki ryby. Dzięki odpowiednim zabiegom z wykorzystaniem między innymi soli i octu winnego mistrz kuchni wiśnickiego przygotowywał szczupaka, który po zdjęciu z rożna był podzielony na trzy części: warzoną, smażoną i pieczoną⁵⁹. Trzeci z sekretów różni się znacznie od dwóch pozostałych ze względu na swoje przeznaczenie. W przeciwieństwie do nich nie miał być wykorzystywany przy okazji uczt, lecz w przypadku dolegliwości zdrowotnych. Czerniecki przedstawił przepis na

⁵¹ Między innymi na ciasto angielskie, francuskie, włoskie czy rakuskie. Por. ibidem, ss. 163–166.

⁵² Por. ibidem, ss. 165–168.

⁵³ Por. A. Bochnakowa, op. cit., s. 114.

⁵⁴ Por. S. Czerniecki, op. cit., ss. 166–168.

⁵⁵ Por. ibidem, ss. 170–176.

⁵⁶ Por. ibidem, ss. 177–178.

⁵⁷ Por. J. Bystroń, op. cit., s. 487.

⁵⁸ Por. S. Czerniecki, op. cit., s. 130.

⁵⁹ Por. ibidem, s. 152.

wywar z baraniny, dziczyzny i wołowiny, który podany choremu miał wywołać u niego poty, przyspieszające powrót do zdrowia⁶⁰.

Jak już wspomniano, *Compendium ferculorum* oddaje obraz XVII-wiecznej obyczajowości oraz kultury kulinarnej Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Analizując to źródło, należy jednak mieć na uwadze, że dotyczy ono wyłącznie najwyższej warstwy społeczeństwa szlacheckiego. Ponadto na treść przepisów wpływać mogły osobiste upodobania panów na Wiśniczu, które kuchmistrz uwzględniał w swej codziennej pracy, a następnie przedstawił na kartach swego dzieła. Przykładowo: według Beauplana Polacy nie znosili jadać zup, tymczasem przepisy zawarte w książce Czernieckiego oraz jego zdanie na temat rosółu, który uważał za typowo staropolską potrawę, świadczą o zupełnie innym stosunku do tych potraw⁶¹. Co więcej, według Jeana Labourera w Rzeczypospolitej rzadko gotowano mięso, co również stoi w sprzeczności z *Compendium ferculorum*, na kartach którego niejednokrotnie zalecano warzenie mięsiwa wraz z innymi składnikami danej potrawy⁶². Z drugiej strony, porównując dzieło Czernieckiego z innymi źródłami z epoki, można odnaleźć wiele podobieństw związanych ze zwyczajami kulinarnymi. Przede wszystkim odnosi się to do ilości spożywanego mięsa oraz urozmaicania potraw dużą ilością przypraw. Dodatkowo dania na dworze Lubomirskich przygotowywano, obficie wykorzystując masło, co również było elementem charakterystycznym dla ówczesnej kultury kulinarnej, która rozkoszowała się w tłuszczach, stawiając znak równości między tłustym i dobrym jedzeniem⁶³.

Warto również wspomnieć, że wykorzystywanie przez Czernieckiego ślimaków i ostryg zdradza, iż ulegał on wpływowi kuchni włoskiej czy francuskiej. Nie jest to bynajmniej odosobniony przypadek, bowiem wielkopańskie stoły w drugiej połowie XVII wieku czerpały z zagranicznych tradycji kulinarnych, co było też elementem panującej wówczas mody⁶⁴.

Podsumowując, można stwierdzić, że na dworze Lubomirskich jadano z istic książęcą wystawnością, wiśnicki kuchmistrz raczył zaś swojego pana wykwinnym menu, w którym odnaleźć można zarówno cudzoziemskie rarytasy, jak również typowo staropolskie potrawy.

Bibliografia

Bochnakowa A., *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, t. 688, *Prace Językoznawcze*, z. 78, Kraków 1984.

⁶⁰ Por. ibidem, s. 179.

⁶¹ Por. *Eryka Lassoty i Wilhelma Beauplana*..., s. 172; S. Czerniecki, op. cit., s. 103.

⁶² Por. ibidem.

⁶³ Por. Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie*..., s. 14.

⁶⁴ Por. ibidem, s. 12.

- Bogucka M., *Staropolskie obyczaje w XVI–XVII w.*, Warszawa 1994.
- Bystron J., *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa 1976.
- Czapliński W., Długosz J., *Życie codzienne magnaterii polskiej*, Warszawa 1976.
- Czerniecki S., *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. J. Dumanowski, M. Spychaj, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. 1, Warszawa 2009.
- Dembińska M., *Zmiany w polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle europejskim. Compendium ferculorum z 1682 R.*, [w:] *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*, red. M. Dembińska, „Studia i materiały z historii kultury materialnej”, t. 61, Wrocław 1989.
- Dmochowski F. S., *Dawne obyczaje i zwyczaje szlachty i ludu wiejskiego w Polsce i w ościennych prowincjach*, Warszawa 1860.
- Dumanowski J., *Kapłon: król kuchni staropolskiej*, [on-line:] www.wilanow-palac.pl/kaplon_krol_kuchni_staropolskiej.html [20.02.2014].
- Eryka Lassoty i Wilhelma Bauplana *opisy Ukrainy*, wyd. Z. Wójcik, Warszawa 1972.
- Gałąj R., *Życie codzienne szlachty polskiej w okresie sarmatyzmu*, Szczecin 1998.
- Główka J., *Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego źródłem do dziejów obyczajowości sarmackiej*, [w:] *Dwór polski. Zjawisko historyczne i kulturowe. Materiały VII Seminarium zorganizowanego przez Oddział Kielecki Stowarzyszenia Historyków Sztuki i dom Środowisk Twórczych w Kielcach. Kielce, 16–18 października 2003*, Warszawa 2004.
- Gołębiowski Ł., *Domy i dwory, przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki, łaźni i kąpieli, łóżek, pościeli ogrodów, powozów i koni, błaznów, kartów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Warszawa 1830.
- Kuchowicz Z., *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII w.*, Łódź 1975.
- Kuchowicz Z., *Z badań nad stanem biologicznym społeczeństwa polskiego od schyłku XVI do końca XVIII wieku*, Łódź 1972.
- Mlicka W., *Karmazyni i chudopachołki*, Warszawa 1968.
- Partyka J., *Szlachecka „silva rerum” jako źródło do badań etnograficznych*, „Etnografia Polska”, t. 32, 1988, z. 2.
- Piekarski K., *Miscellanea bibliograficzne*, „Przegląd Bibliograficzny”, R. IV, 1930.
- Relacje nuncjuszów apostolskich i innych osób o Polsce od roku 1548 do 1690*, t. 1, wyd. E. Rykaczewski, Berlin–Poznań 1864.
- Święcki T., *Opis starożytny Polski*, t. 2, Warszawa 1828.
- Wolski Z., *Kuchmistrzostwo. Szczątki druku polskiego z początku w. XVI*, Biała Radziwiłłowska 1891.
- Wypis z podróży pani de Guebriant, postowej nadzwyczajnej do Polski, za Władysława IV*, [w:] *Zbiór pamiętników historycznych o dawnej Polsce z rękopisów, tudzież dzieł w różnych językach o Polsce wydanych oraz z listami oryginalnymi królów i znakomitych ludzi w kraju naszym*, t. 4, wyd. J. U. Niemcewicz, Lipsk 1839.

Abstact

Table of Pleasures at Lubomirski Court – a Word About the *Compendium Ferculorum* by Stanisław Czerniecki

The first Polish collection of recipes entitled “*Compendium Ferculorum* or a set of dishes” was published in 1682. Its author, Stanisław Czerniecki, chef at the Lubomirski court in Wiśnicz, was convinced of the importance of his function and duty of teaching new adepts in that profession and decided to write out his experience into a cookbook. This work was well known throughout the Commonwealth and that fact is confirmed by many references to that collection even in nineteenth century. It is not a surprise due to its outstanding content, variety of recipes and furthermore this publication showed an image of seventeenth century customs as Jan Główna described.

Czerniecki work consists of three chapters with 100 recipes arranged in order resembling the order of dish appearance at the feast. In the first one he presented the way of cooking meat dishes, the second contains recipes for fish courses, while the third was dedicated to desserts, dairy dishes and pâté. Moreover, in each of these parts of *Compendium ferculorum* we can find recipes for 10 additaments, or additions to the described dishes and one chef secret crowning each part. All in all this cookbook presents 333 different kinds of recipes.

Alina Barczyk

Cena non finita. Stoły, spiżarnie i wiktuały w siedemnastowiecznym malarstwie niderlandzkim – motywy i interpretacje

Katedra Historii Sztuki Uniwersytetu Łódzkiego

Nowożytna sztuka niderlandzka była odzwierciedleniem kultury umysłowej, przekonań religijnych oraz gustu społeczeństwa. Zamiłowanie do iluzji i teatralizacji życia – przejawiające się zarówno w organizacji spektakli, jak i w codziennych obyczajach – warunkowało rozwój zainteresowania złudzeniami optycznymi, które stały się istotną cechą dzieł malarskich¹. Naturalistyczne przedstawienia zwyczajnych przedmiotów łączone były powszechnie z zawołowaną ikonografią, której sens pozostawał czytelny dla odbiorców w XVII wieku. Symbole z czasem zatracaly jednak swą wyrazistość, prowadząc do rozbieżności w interpretacjach². Pisma Reynoldsa, Goethego oraz Hegla zawierają relacje dotyczące odczytu martwych natur w XVIII i XIX stuleciu³. W tym okresie obrazy flandryjskie i holenderskie uznawane były za wierne studium otaczającej rzeczywistości oraz wynik bezpośredniego kontaktu ze światem – etosu cechującego społeczeństwa wyznania protestanckiego⁴. Przełom w myśleniu o sztuce niderlandzkiej nastąpił dopiero w 1976 roku, gdy w amsterdamskim Rijksmuseum przygotowano ekspozycję prac, które – wedle autorów koncepcji wystawy – powstały „ku pouczeniu i dla przyjemności”⁵. Pozornie skromne sformułowanie było dowodem zmiany stosunku do martwych natur i zarazem konsekwencją badań nad symboliką prowadzonych od lat 30. XX wieku⁶. Reinterpretacje dzieł sztuki powstałych na

¹ Por. S. J. Mangieri, *Curiosity and identity in Cornelius Gijsbrechts' „trompe l'oeil” studio walls*, Cambridge 2008, ss. 32–34.

² Por. S. Segal, *The Fruitful Past: A Survey of the Fruit Still Lifes of the Northern and Southern Netherlands From Brueghel Till Van Gogh*, Mijdrecht 1983, ss. 15–16.

³ Por. A. Ziemba, *Iluzja a realizm. Gra z widzem w sztuce holenderskiej 1580–1660*, Warszawa 2007, s. 17.

⁴ Por. H. Grootenboer, *The rhetoric of perspective: realism and illusionism in seventeenth-century Dutch still-life painting*, Chicago 2005, s. 90.

⁵ Por. A. Ziemba, op. cit., ss. 18–19.

⁶ Por. ibidem.

terenie Niderlandów prowadziły do określenia obrazów mianem ekwiwalentu kazań o wymowie moralizatorskiej lub traktatu dydaktyczno-filozoficznego⁷.

Do objaśnienia omawianych obrazów konieczna jest ich analiza w ujęciu historyczno-kulturowym. W kontekst ten wpisana jest znajomość emblematów, które stały się inspiracją dla artystów. Początkowo kompozycje dedykowane było erudytom i znawcom określanym mianem *virtuoso*⁸. Popularyzacja tego rodzaju dzieł w szerszych kręgach społecznych sprawiła, że tematy malarskie zyskały oczywistą wymowę, czego przykład stanowić może przerwana uczta – znak przemijania⁹.

Niejednoznaczność wielu motywów stanowi dziś efekt kilku czynników, wśród których wspomnieć można niewielką liczbę przekazów źródłowych oraz złożoną symbolikę wielu elementów, która – w zgodzie z pierwotnym konceptem – miała skłaniać do wysiłku intelektualnego¹⁰. Cechy te widoczne są na przykładzie obrazów przedstawiających produkty spożywcze. Warto więc przyrzeć się przynajmniej kilku wybranym aspektom twórczości malarskiej, w której uobecniły się realia życia, światopogląd oraz kunszt artystów.

Możliwe jest wyszczególnienie trzech odmian północnoeuropejskich martwych natur wanitatywnych, do których należą: symbole ziemskiego życia związane z nauką i sztuką – *vita contemplativa*, klejnoty oraz insygnia władzy – *vita practica*, a także symbole zmysłowych przyjemności, czyli *vita voluptaria*¹¹. Kompozycje przynależne do ostatniej z wymienionych grup przedstawiały instrumenty muzyczne, karty do gry oraz pełne przepychu uczty, które świadczyć miały o epizodyczności ludzkiej egzystencji¹². Kontemplacyjny i moralizatorski charakter dzieł będących pozorną afirmacją życia podkreślała obecność czaszek lub kłosów zboża¹³. Religijny charakter martwych natur powstałych w XVII wieku został uwidoczniiony przez wprowadzenie wyrazistej symboliki chrześcijańskiej i odwołań do tradycji protestanckiej¹⁴.

Scharakteryzowane powyżej cechy zostały uobecnione w datowanej na lata 1650–1660 *Uczcie* Jana Davidszoona de Heem. Obraz ukazuje stół, który niemal całkowicie został przysłonięty przepychem znajdujących się na nim wiktuałów. Bogactwo barw i kształtów pożywienia zostało wyeksponowane dzięki kontrastowi stworzonemu za pomocą ciemnego tła i otwarcia prawej części kompozycji na monochromatyczny pejzaż¹⁵. Przy lewej krawędzi blatu widoczny jest instrument

⁷ Por. H. Grootenboer, op. cit., s. 14.

⁸ Por. A. Ziemia, op. cit., ss. 42–43.

⁹ Por. D. Zasławska, *Martwa natura z wieziórką* Andreasa Stecha ze zbiorów Muzeum Narodowego w Gdańsku, „Ikonothea” 2004, 17, ss. 69–70.

¹⁰ Por. T. Weststeijn, *The visible world: Samuel van Hoogstraten's art theory and the legitimization of painting in the Dutch golden age*, Amsterdam 2008, s. 152.

¹¹ Por. J. Białostocki, *Płec śmierci*, Gdańsk 2007, s. 79.

¹² Por. ibidem.

¹³ Por. H. Macfall, *Malarstwo holenderskie*, Lwów 1913, s. 255.

¹⁴ Por. H. Grootenboer, op. cit., s. 90.

¹⁵ Por. ibidem, s. 88.

muzyczny wraz z tekstem bądź partyturą. Centralna część płótna została natomiast zdominowana przez werystycznie oddane owoce, których rodzaje można rozpoznać z precyzją pozwalającą na wyszczególnienie odmian poszczególnych szczepów winogron¹⁶. Istotniejsze ideowo od iluzjonizmu było jednak nawiązanie do chrystologicznej wymowy owoców stanowiących czytelny symbol religijny¹⁷. Paralelnym motywem eucharystycznym pozostaje kielich z winem, którego marginalizacja była wynikiem świadomego wyboru artysty. Naczynie umieszczone z boku, niknące w mroku i zdominowane przez umieszczoną bliżej widza szynkę, miało pełnić rolę symbolu nadającego obrazowi sens moralizatorski. Motyw odnosił się do zatracania kontaktu z Bogiem pod wpływem materialistycznego stosunku do otaczającej rzeczywistości¹⁸. Biblijną wymowę kielicha sankcjonuje obecność leżących przy nim winogron oraz pieczywa antycypującego pokarm duchowy¹⁹. Umieszczona w centrum papuga jest atrybutem Matki Boskiej i – wraz z owocami granatu – odnosi się do raju. W kontekście wpływu kultury niderlandzkiej na wybór motywów malarskich warto wspomnieć o widocznej w tle kotarze, dzięki której podkreślono postrzeganie otaczającej rzeczywistości jako *theatrum mundi*²⁰. Kunszt artystyczny *Uczty*, wybitnej pracy iluzjonistycznej, był więc jedynie sposobem przekazu treści pozadosłownych²¹.

Marginalizacja istoty dzieła następowała także w obrazach o tematyce biblijnej, takich jak *Chrystus w domu Marty i Marii* Petera de Bloot z 1637 roku. Wiodący temat został sprowadzony do roli tła, podczas gdy na pierwszym planie przedstawiony został stół z odczuwalnym nadmiarem wiktuałów. Oba motywy zostały od siebie wyraźnie oddzielone w przestrzeni i pozornie nie wykazują wzajemnych zależności. Taki sposób komponowania był – poza popisem umiejętności twórcy i grą z odbiorcą – malarskim ekwiwalentem napomnienia dotyczącego zatracania wartości duchowych w obliczu trudów codzienności. Ideę przewodnią stanowiło więc ukazanie sformułowanej w tytułowym fragmencie Nowego Testamentu konieczności wykroczenia poza dobra doczesnej i powierzenia swego życia Jezusowi²².

Przeostroża przed pokusą zbytku znajdowała odzwierciedlenie w zsekularyzowanych przedstawieniach straganów. Zaprezentowane sceny zyskiwały w nich charakter pozornie dokumentacyjny i rodzajowy, podkreślony przez obecność sprzedawców i potencjalnych nabywców²³. Przepych towarów po raz kolejny był jednak wyrazem krytycznego stosunku do marnotrawstwa nieprzystającego

¹⁶ Por. D. Zasławska, op. cit., ss. 79–81.

¹⁷ Por. S. Segal, *A Fruitful Past...*, s. 39.

¹⁸ Por. J. Białostocki, op. cit., ss. 78–80.

¹⁹ Por. S. Segal, *A Fruitful Past...*, s. 39.

²⁰ Por. A. Ziemia, op. cit., ss. 210–211.

²¹ Por. ibidem, s. 19.

²² Por. H. Grootenboer, op. cit., s. 181.

²³ Por. N. Schneider, *Still life*, London 2003, ss. 39–40.

wyznawcom chrześcijaństwa, a w szczególności protestantyzmu²⁴. Dzieła ilustrujące za pomocą motywu sprzedaży produktów spożywczych treści moralizatorskie tworzył między innymi Frans Snyders²⁵. W datowanym na lata 1618–1621 *Targu warzywnym* wspomniany artysta przedstawił moment zakupu warzyw, podczas którego nieuwaga kobiety została wykorzystana przez złodzieja. Zagrożenia związane z nadmiarem dóbr doczesnych uwidocznione zostały w samej ilości precyzyjnie odwzorowanych plonów, wśród których umieszczone zostały warzywa, którym powszechnie nadawany był sens symboliczny²⁶. Przykład stanowić może cebula, kojarzona wówczas z płaczem i tym samym z karą za grzechy. Synonimiczną wymowę posiadał *Stragan* tego samego autora. Na obrazie przedstawione zostało stoisko z rybami i stworzeniami morskimi, dopełnione postacią sprzedawcy i widniejącym w tle zarysem portu. *Horror vacui* uwidacznia się w przedstawieniu splecionych ze sobą, powyginanych ciał zwierząt, które tworzą kompozycję jednoznacznie wskazującą na przestrożę przed pokusą przyjmowania nadmiaru pożywienia²⁷. Z dzisiejszej perspektywy widok martwych stworzeń wodnych wzbudza raczej niechęć – czytelny pozostał wyłącznie charakter wanitatywny – lecz w XVII wieku recepcja przedstawień była odmienna i bardziej zawalowana²⁸. Przepych, utożsamiany między innymi z nadmiarem pożywienia, był tematem obrazów o tematyce określanej mianem spiżarni²⁹. Zarówno stragany, jak i domowe schowki z produktami spożywczymi nawiązywały do przypowieści o bogaczu oraz słów zawartych w wielu innych fragmentach Ewangelii³⁰. Biblijne konotacje towarzyszyły również wyobrażeniom owoców dzięki ich wymowie symbolicznej³¹. Często stosowane były układy trójkowe, prowadzące do gradacji znaczeń – ilość zestawionych ze sobą gruszek czy brzoskwiń jednoznacznie wskazywała na Tróję Świętą³². Znaczenie miała nie tylko liczba, lecz także barwa, pochodzenie oraz kształt owoców danego gatunku³³. Powszechnie przedstawiane jabłka uznawano za symbol Edenu i jednocześnie znak grzechu pierworodnego. Dychotomiczna interpretacja stanowiła rodzaj rebusu semantycznego, opartego

²⁴ Por. J. Białostocki, op. cit., ss. 78–79.

²⁵ Por. N. Schneider, op. cit., s. 52.

²⁶ Por. A. Ziemia, op. cit., ss. 20–22.

²⁷ Por. T. Weststeijn, op. cit., ss. 117–119.

²⁸ Por. ibidem, s. 301.

²⁹ Por. A. Ziemia, op. cit., ss. 214–215.

³⁰ Jako przykład przywołać można słowa Ewangelii: „Nie troszczcie się zbytnio o swoje życie, o to, co macie jeść i pić, ani o swoje ciało, czym się macie przyodziać. Czyż życie nie znaczy więcej niż pokarm, a ciało więcej niż odzienie?”. Mt 6, 25. *Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu*, Poznań 1965.

³¹ Por. S. Segal, *A Fruitful Past...*, s. 16–18.

³² Por. idem, *On Meaning and Interpretation: The Abundance Of Life and Moderation in All Thing*, [w:] *A Prosperous Past – The sumptuous still life in the Netherlands 1600–1700*, red. W. Jordan, Hague 1988, s. 37.

³³ Por. D. Zasławska, op. cit., s. 70–71.

na znaczeniu łacińskiego słowa *malum*, które nazywało zarówno jabłko, jak i zło³⁴. W namalowanym w 1625 roku *Koszu z owocami*, którego autorem był Balthasar van der Ast, tytułowy motyw wzbogacony został o akcenty animalistyczne. Przedstawione owady wiążą się z ideą przemijania i rozkładu, przez co podkreślony został widoczny na obrazie proces gnicia części owoców³⁵. Wśród nihilistycznej wizji losu świata artysta umieścił jednak motyla, który w kontekście dzieła miał symbolizować ludzką duszę i nadzieję na zbawienie³⁶.

Kameralne wnętrze domu, gdzie jedynym widocznym elementem pozostawał z reguły fragment stołu, stanowiło scenerię dla martwych natur określanych mianem *bankjete*, czyli przedstawień odświętnych uczt³⁷. Kosztowne potrawy w postaci ostryg, homarów, deserów i egzotycznych owoców były opozycją wobec codziennego pożywienia nawet najzamożniejszych rodzin³⁸. Negacja zbytku wiązała się bowiem ze wspomnianymi już poglądami religijnymi, kształtowanymi w oparciu o literaturę protestancką³⁹. Znacznej ilości dzieł wpisujących się w tę tematykę można by było poświęcić osobne rozważania, warto więc przyjrzeć się przynajmniej jednemu z obrazów mistrza gatunku, którym bez wątpienia był Peter Claesz⁴⁰. Analiza paru wybranych motywów datowanej na 1627 rok *Martwej natury z pasztetem* pozwala na zrozumienie charakteru nowożytnego malarstwa niderlandzkiego. Widoczna na płótnie, przerwana uczta miała skłaniać do refleksji nad przemijaniem i kruchością ludzkiego życia. Odbiór obrazu stawiał nieodłącznie pytanie o losy człowieka, którego przy stole nagle zabrakło, a dramatyzm przerwanoego cyklu biologicznego podkreślony został za sprawą nadkrojonych wypieków, owoców oraz bezładu sugerującego niedokończoną czynność. Refleksję filozoficzną pogłębiało znaczenie symboliczne poszczególnych wiktuałów, wśród których znalazły się ponownie motywy nawiązujące do Eucharystii – chleb, winogrona i kielich z winem – oraz znaki chrystologiczne, do których zaliczano orzechy, wiązane z Jezusem⁴¹. Interesującym elementem jest również cytryna, obecna w wielu martwych naturach powstałych w na terenie Niderlandów. Początkowo owoc identyfikowano z jednej strony z ideą cnoty, z drugiej zaś z luksusem. Popularyzacja cytrusów na kontynencie europejskim w XVII wieku uczyniła z nich produkt modny i znany szerszym kręgom społecznym. Wybór motywu cytryny przez malarzy uwarunkowany był równocześnie walorami estetycznymi połyskującej faktury i dekoracyjnością skrętu obierków⁴². Obecny w sztuce owoc

³⁴ Por. S. Segal, *On Meaning...*, ss. 21, 39–40.

³⁵ Por. ibidem.

³⁶ Por. A. Ziemba, op. cit., ss. 125–126.

³⁷ Por. N. Schneider, op. cit., s. 103.

³⁸ Por. D. Zasławska, op. cit., s. 69.

³⁹ Por. H. Grootenboer, op. cit., s. 90.

⁴⁰ Por. N. Schneider, op. cit., ss. 102–103.

⁴¹ Por. C. Klemm, *Weltdeutung Allegorien und Symbole in Stilleben*, [w:] *Stilleben in Europa*, red. G. Langenmeyer, Münster 1979, s. 186.

⁴² Por. H. Macfall, op. cit., ss. 254–255.

stanowił również nawiązanie do powszechnie znanego emblematu *Amicus fictus*, w którym tytułowy fałszywy przyjaciel przyrównany został do cytryny odznaczającej się pozornym blaskiem zewnętrznym, skonstrastowanym z cierpkim wnętrzem⁴³. Obraz podporządkowany został treści moralizatorskiej, co jednak nie umniejsza jego walorów artystycznych. Symboliczne przedmioty zostały opracowane w sposób świadczący o perfekcji malarstwa iluzjonistycznego, opartego w tym przypadku na odwzorowaniu zarówno wyglądu, jak i natury świata. Kompozycję zdynamizowało wysunięcie usytuowanego na pierwszym planie talerza w stronę widza i tym samym pozbawienie sceny ponadczasowej stabilności. Intencją artysty wprowadzającego tego rodzaju koncept była gra z odbiorcą, oparta po raz kolejny na zamiłowaniu do złudzeń optycznych⁴⁴.

Około 1620 roku wykrystalizowała się bardziej ascetyczna odmiana martwych natur nazywanych monochromatycznymi, śniadaniowymi bądź deserami⁴⁵. Konsekwencją zmniejszenia liczby przedmiotów było stosowanie bardziej wyszukanych i jednoznacznych zestawień semantycznych, których wymowę podkreślała zgaszona tonacja barwna. Brązy i szarości intensyfikowały surowy nastrój⁴⁶. *Martwa natura* Willema C. Hedy z 1632 roku przedstawia kompozycję złożoną wyłącznie z czterech naczyń, wśród których przedstawiony został kielich z winem. Poza tym symbolem krwi Chrystusa jedynymi produktami spożywczymi są orzechy oraz cytryna, czyli motywy związane ze wspomnianą wcześniej wymową ideową⁴⁷. Leżący na stole nóż również pozostaje elementem nieprzypadkowym, stając się znakiem uobecniającym – zasygnalizowany przez pozostałe wiktuały – aspekt pasyjny. Ograniczenie przedmiotów i gradacja ich znaczeń nie tylko nie zubożyły moralizatorskiej treści obrazu, lecz jeszcze wyraźniej ją wyeksponowały⁴⁸.

Wezwanie do wstrzemięźliwości w spożywaniu pokarmów zostało również zawarte w przedstawieniach posiłków o charakterze postnym, czego przykład stanowić może *Martwa natura ze śledziem* Petera Claesza z 1636 roku⁴⁹. Analogicznie do omówionej wyżej pracy zostały tu zobrazowane motywy eucharystyczne – wino, chleb – oraz przedmioty interpretowane w duchu teologicznym: znaki męki w postaci orzechów i noża. Tytułowa ryba w sposób czytelny świadczyć miała natomiast o okresie dobrowolnej ascezy. Teza dotycząca idei postu została sformułowana przez część badaczy w odniesieniu do serów, obecnych na przykład w *Martwej naturze śniadaniowej* Florisa van Schooten⁵⁰. W kręgach protestanc-

⁴³ Por. D. Zasławska, op. cit., s. 71.

⁴⁴ Por. M. Salwa, *Trompe l'oeil – usprawiedliwienie złudzenia*, „Barok” 2008, 1, ss. 38–39.

⁴⁵ Por. N. Schneider, op. cit., ss. 102–103.

⁴⁶ Por. ibidem.

⁴⁷ Por. C. Klemm, op. cit., s. 186.

⁴⁸ Por. H. Grootenboer, op. cit., s. 87–88.

⁴⁹ Por. N. Schneider, op. cit., s. 105.

⁵⁰ Por. S. Segal, *On Meaning...*, s. 73.

kich spożywano je w okresie pokuty poprzedzającej Wielkanoc⁵¹. Produkt był jednak przeważnie pożywieniem uboższych warstw społecznych i – jakkolwiek zamożni uznawali go czasem za rodzaj deseru – jako element składowy kompozycji malarskiej nie mógł świadczyć o przepychu⁵². W emblemacie z drugiej dekady XVII wieku ser przyrównany został do wizji rozkładu, a intensywny zapach przyczynił się do niechęci ze strony lekarzy, którzy niejednokrotnie przestrzegali przez negatywnymi skutkami jedzenia przetworzonych w ten sposób wyrobów mlecznych⁵³. Piramidalnie ustawione kawałki serów o różnych stopniu dojrzałości zdają się potwierdzać tezę o chęci przedstawienia procesu gnicia, wpisanego w wanitatywną wymowę obrazu. Należy jednak podkreślić, iż w okresie powstania omawianej *Martwej natury śniadaniowej* stosunek do sera uległ pewnej zmianie – zaczęto doceniać wyrób, który stał się istotnym towarem eksportowym⁵⁴. Próba rekonstrukcji ówczesnych poglądów stanowi jednak przedmiot szerszej dyskusji badaczy i może tu zostać jedynie zasygnalizowana⁵⁵.

Odmiennej charakter malarstwa iluzjonistycznego reprezentowały dojrzałe i późne prace Cornelisa Gijsbrechtsa, któremu należy poświęcić nieco więcej uwagi. Artysta urodzony w 1640 roku Antwepii tworzył początkowo tradycyjne – zbliżone do omówionych powyżej przykładów – martwe natury wanitatywne⁵⁶. Pobyt w rezydencji Fryderyka III w Kopenhadze uwarunkował dalszy rozwój artystyczny Gijsbrechtsa, który w wieku 28 lat zaczął pełnić funkcję malarza nadwornego⁵⁷. Środowisko gromadzące się wokół duńskiego monarchy składało się z erudytów ceniących sztukę wyrafinowaną, skłaniającą do refleksji, lecz i stanowiącą wyzwanie dla intelektu⁵⁸. Druga połowa XVII wieku była czasem eksperymentów naukowych dotyczących zmysłu wzroku – zagadnienie to rozważane było zarówno przez badaczy, jak i artystów. Martwa natura stała się wówczas dla Gijsbrechtsa źródłem autorefleksji, rozumianej jako namysł nad rolą sztuki i artysty. Egzemplifikację nowego sposobu definiowania motywu przemijania stanowi jedno z niedatowanych przedstawień, na którym obraz odwzorowany został jako jeden z przedmiotów tworzących kompozycję. Idea *vanitas* wyrażona została zarówno za sprawą widocznych na zilustrowanym dziele produktów spożywczych, do których należą cytryna, wino oraz chleb, jak i poprzez oderwanie górnego rogu płótna od blejtramu. Przemijanie zastało tym samym zamanifestowane poprzez

⁵¹ Por. J. Bruyn, *Dutch cheese: a problem of interpretation*, "Simulous. Netherlands quarterly for the history of art" 1996, 24, ss. 206–208.

⁵² Por. D. Zasławska, op. cit., ss. 72–73.

⁵³ Por. S. Segal, *On Meaning...*, s. 72.

⁵⁴ Por. D. Zasławska, op. cit., s. 80.

⁵⁵ Niejednoznaczność wymowę motywu sera przedstawił między innymi S. Segal. Problem został również zarysowany we wspomnianym artykule D. Zasławskiej.

⁵⁶ Por. C. Brusati, O. Koester, *Illusions: Gijsbrechts, royal master of Deception*, Kopenhaga 1999, ss. 15–16.

⁵⁷ Por. S. J. Mangieri, op. cit., s. 13.

⁵⁸ Por. A. Ziemba, op. cit., ss. 16–17.

ukazanie nietrwałości prac artystycznych⁵⁹. *Martwa natura*, przeznaczona do zawieszenia w kunstkamerze, miała na celu zadziwienie odbiorców doskonałością techniczną, wyszukaniem konceptem oraz zatarciem granic alienujących namalowaną scenę od rzeczywistości⁶⁰. Półka z atrybutami artysty oraz zgaszoną świecą z symbolicznym, tłącym się nadal knotem anektuje przestrzeń widza, odznaczając się równocześnie wspomnianym charakterem metaartystycznym. Kunsztowne opracowanie spiralnie opadającej skórki od cytryny również do złudzenia sugeruje jej przestrzenność⁶¹. Jakkolwiek obrazy Gijsbrechtsa były odpowiedzią na zapotrzebowanie dworu dotyczące intelektualnej rozrywki, nie zostały pozbawione pierwotnych znaczeń. Artysta wywodzący się z niderlandzkiego środowiska w swych dziełach zawarł nie negację tradycyjnej symboliki motywów religijnych, lecz ich gradację i intensyfikację w duchu szerszej refleksji filozoficznej.

Przywołane motywy i interpretacje wybranych dzieł stanowią jedynie zarys problematyki badawczej, obejmującej różnorodne zestawienia formalne i ideowe. Obrazy te są jednak reprezentatywne dla malarstwa północnoeuropejskiego doby baroku, zostały w nich bowiem zawarte charakterystyczne rozwiązania formalne oraz treści teologiczne⁶². Sztuka będąca ekwiwalentem kazania mogła – poprzez odwołanie do wrażeń zmysłowych – oddziaływać na społeczeństwo w stopniu co najmniej tak znaczącym, jak werbalne pouczenie⁶³. Martwe natury wanitatywne były trawestacją słów Jezusa: „Biada wam, którzy teraz jesteście syci, albowiem głód cierpieć będziecie”⁶⁴. Widoczna na obrazach obfitość produktów spożywczych była więc wynikiem refleksji nad treściami biblijnymi, znajomości emblematyki i lokalnej tradycji⁶⁵. Istnieją niemal niewyczerpane możliwości interpretacyjne dotyczące prac zachwycających kunsztem wykonania oraz wieloznacznością motywów, dzięki czemu w pewnym stopniu aktualny pozostaje pierwotny zamiar artystów, którzy pragnęli tworzyć obrazy będące wyzwaniem intelektualnym⁶⁶. Całkowita rekonstrukcja światopoglądu charakteryzującego XVII wiek nie jest oczywiście możliwa. Warto jednak spojrzeć na dzieła sztuki w kontekście społeczno-filozoficznym, jako na unikatowe świadectwo niderlandzkiej kultury.

Bibliografia

Białostocki J., *Płeć śmierci*, Gdańsk 2007.

Brusati C., O. Koester, *Illusions: Gijsbrechts, royal master of Deception*, Kopenhaga 1999.

⁵⁹ Por. T. Weststeijn, op. cit., s. 152.

⁶⁰ Por. ibidem, s. 309.

⁶¹ Por. S. J. Mangieri, op. cit., ss. 39-40.

⁶² Por. D. Zasławska, op. cit., s. 69.

⁶³ Por. H. Grootenboer, op. cit., ss. 90-91.

⁶⁴ Cytat stanowi fragment Kazania na Górze, zawartego w Łk 6, 25.

⁶⁵ Por. A. Ziemia, op. cit., ss. 17-18.

⁶⁶ Por. T. Weststeijn, op. cit., s. 152.

- Bruyn J., *Dutch cheese: a problem of interpretation*, "Simulons. Netherlands quarterly for the history of art" 1996, nr 24.
- Grootenboer H., *The rhetoric of perspective: realism and illusionism in seventeenth-century Dutch still-life painting*, Chicago 2005.
- Klemm C., *Weltdeutung Allegorien und Symbole in Stilleben*, [w:] *Stilleben in Europa*, red. G. Langenmeyer, Münster 1979.
- Macfall H., *Malarstwo holenderskie*, Lwów 1913.
- Mangieri S. J., *Curiosity and identity in Cornelius Gijsbrechts' „trompe l'oeil” studio walls*, Cambridge 2008.
- Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu (Biblia Tysiąclecia), Poznań 1965.
- Salwa M., *Trompe l'oeil – usprawiedliwienie złudzenia*, „Barok” 2008, nr 1.
- Schneider N., *Still life*, London 2003.
- Segal S., *On Meaning and Interpretation: The Abundance Of Life and Moderation in All Thing*, [w:] *A Prosperous Past – The sumptuous still life in the Netherlands 1600-1700*, red. W. Jordan, Hague 1988.
- Segal S., *A Fruitful Past: A Survey of the Fruit Still Lifes of the Northern and Southern Netherlands From Brueghel Till Van Gogh*, Amsterdam 1983.
- Weststeijn T., *The visible world: Samuel van Hoogstraten's art theory and the legitimation of painting in the Dutch golden age*, Amsterdam 2008.
- Zasławska D., *Martwa natura z wiewiórką Andreasa Stecha ze zbiorów Muzeum Narodowego w Gdańsku*, „Ikonothea” 2004, nr 17.
- Ziemia A., *Iluzja a realizm. Gra z widzem w sztuce holenderskiej 1580-1660*, Warszawa 2007.

Abstract

Cena Non Finita. Tables, Pantries and Victuals in Seventeenth Century Netherlands Painting – Motifs and Interpretations

The subject of the presented article centers around food in 17th century Dutch and Flemish painting. This kind of motives were presented in still lifes, biblical or market scenes and in pictures which are called *trompe l'oeil*. It is undeniable that baroque works of art were usually created for people not only delighted in esthetic and optical illusion, but also knowing emblems and Christian philosophy. As a result bakery, cheese or fruit depicted in analysis paintings represents symbols, that were used to illustrate and manifest the moral truth. Following the emblem *Amicus fictus*, half peeled lemon may be interpreted as a sign of dishonest friend. That citrus is only one from various examples interpreted by the author in the article. Detailed study of paintings determine understanding the unique character of life in the 17th century Netherlands.

Weronika Kocela

*Brzuchu obmierzły! Przez twoją to sprawę,
pochlebca sprzedał wolność za potrawę*
– o skutkach niewłaściwego odżywiania się
w osiemnastowiecznych poradnikach medycznych

Zakład Historii Literatury Średniowiecza i Renesansu Uniwersytetu Śląskiego

Nie da się ukryć, że człowiek w swoim życiu nie zawsze kieruje się rozsądkiem. Właściwie wypadałoby uczciwie przyznać, że robi to wyjątkowo rzadko, zwłaszcza w momentach, gdy w grę wchodzi przyjemność – a za taką niewątpliwie należy uznać jedzenie. Jest to jednak przyjemność, z którą od wieków wiąże się jednak przykra zależność – mianowicie to, co cieszy podniebienie, zazwyczaj niekorzystnie wpływa na zdrowie człowieka. Konsekwencje tej reguły bardzo wyraźnie widać na kartach osiemnastowiecznych poradników medycznych, w których, oprócz bogatej charakterystyki skutków niewłaściwych nawyków żywieniowych, znaleźć można sposoby na wyleczenie chorób spowodowanych złą dietą.

Z licznych publikacji poruszających temat polskiej kuchni i kultury jedzenia w osiemnastowiecznej Polsce wynika, że wszystko, co stawiano na stole, uzależnione było z jednej strony od pozycji społecznej gospodarza, z drugiej zaś od napływających z innych krajów gastronomicznych nowinek. Zbigniew Kuchowicz wskazuje aż pięć kategorii kuchni, zaznaczając ich odmienność pod względem jakości i ilości potraw. Na swojej liście umieszcza kolejno kuchnię ubogich, kuchnię podstawową, średnią, wreszcie kuchnię pańską i luksusową¹.

Różnice pomiędzy wskazanymi typami w pełni dostrzec można dopiero po analizie jadłospisu każdego z nich. Tak więc menu kuchni ubogiej stanowiły warzywa, przetwory zbożowe i tłuszcze. Bardzo rzadko na stołach pojawiało się mięso – właściwie zdarzało się to dwa razy do roku z okazji największych świąt. Przygotowywano najprostsze potrawy – barszcze, żury, polewki i kasze. W kuchni podstawowej zasadniczą rolę odgrywały kasze i potrawy mączne. Nie brakowało również warzyw, spośród których największą popularnością cieszyła się kapusta. Spożywano ponadto duże ilości nabiału – mleka, serów i jaj. Nieco większe bogactwo i urozmaicenie charakterystyczne było dla jadłospisów kuchni średniej. Zawierały one bowiem dość dużą ilość tłuszczów – głównie słoniny i sadła – warzyw, wytworów zbożowych

¹ Por. Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie*, Łódź 1975, ss. 12–13.

i nabiału. Niemniej jednak o naprawdę obfitej uczcie mogli pomyśleć dopiero konsumenci kuchni pańskiej i luksusowej. Podstawą tej pierwszej było mięso. Lubowano się w pieczeniach, flakach, szynkach, kiełbasach, ale także w szlachetnych grzybach – truflach, pieczarkach i borowikach. Wytrawny smakosz mógł zaś delektować się bażantami, głąszciami, ostrygami i egzotycznymi owocami tylko na magnackim lub królewskim dworze². Tam bowiem najszybciej docierały i znajdowały niezwykle podatny grunt do realizacji kulinarne nowinki z zagranicy.

Wędrowni wokół stołów dawnej Polski z jednej strony dają zatem szansę na poznanie obyczajów i tradycji związanych z przygotowaniem i podawaniem posiłków, z drugiej zaś pozwalają bliżej przyjrzeć się nawykom żywieniowym ówczesnego społeczeństwa, które bez wątpienia miały ogromny wpływ na jego zdrowie. Stanisław Trembecki w swoim krótkim prozatorskim utworze *Pokarmy* formułuje następującą konkluzję:

[...] utracamy bez przerwy części ciała naszego, zapełniamy tę startę pożywianiem pokarmów i napojów, które wkrótce przez wsięmięństwo stają się nami. Jeżeli na miejsce ubyłych częścieczek wkładamy w nas stosowne i wyborne, utwierdzamy na długo zdrowie; w przeciwnym razie, przeciwnie³.

Okazuje się więc, że powszechnie bardzo dobrze zdawano sobie sprawę z zależności pomiędzy dietą a samopoczuciem człowieka. Dowodem rosnącej świadomości społecznej dotyczącej tego, co może zaszkodzić, a co pomóc, stała się coraz większa popularność poradników medycznych – dzieł będących wyrazem niezwykle praktycznego podejścia do choroby i samego procesu leczenia. Napisane z myślą o przekazywaniu wiedzy na temat zwalczania różnego rodzaju schorzeń, poradniki medyczne skonstruowane są tak, by każdy mógł skorzystać z zawartych w nich wskazówek w praktyce. Dlatego też nawet po pobieżnym przejrzeniu naszej uwadze na pewno nie umknie ich przejrzysta kompozycja. Wyraźny jest bowiem podział uwzględniający przyczyny danej dolegliwości, jej objawy i konkretne recepty na lekarstwa mające ją zlikwidować bądź złagodzić charakterystyczne dla niej symptomy. Istotne staje się również tematyczne pogrupowanie chorób. Mamy bowiem okazję zobaczyć jak pokaźny zbiór w osiemnastowiecznej Polsce stanowiły choroby układu pokarmowego. Okazuje się mianowicie, że mieszkańcom dokuczały wówczas nie tylko biegunki, bóle brzucha, żołądka, wątroby, ale także zapalenie jamy ustnej i próchnica. Niemniej jednak sposób odżywiania się wymieniany jest w poradnikach także jako jedna z nadrzędnych przyczyn problemów z sercem i kręgosłupem.

Samuel August Tissot, osiemnastowieczny profesor medycyny, w swej *Radzie dla polskości względem zdrowia jego...* podkreśla, że to właśnie źle przygotowane potrawy wywołują szereg rozmaitych dolegliwości. Problem ten widoczny jest zwłaszcza wśród biednego chłopstwa.

² Por. *Obyczaje w dawnej Polsce od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa 2004, ss. 151–153.

³ S. Trembecki, *Pokarmy* [w:] *Pisma wszystkie*, Warszawa 1953, t. 2, s. 202.

Kołacze, placki, i wszelkie inne tego rodzaju pieczywa, rozmaitemi imionami po różnych wioskach nazwane, bardzo po wielu miejscach szkodzą, są to bowiem ciasta prawie zawsze złe, a często niewyruszone, niewypieczone, tłuste, i pełne przyprawy już tłustych, już kwaśnych, które je robią najniestrawniejszym pokarmem ze wszystkich, które dotąd wynaleziono⁴.

Owo niedbalstwo w przyrządzaniu potraw okazuje się szczególnie niebezpieczne dla dzieci, które:

najwięcej ich jedzą, a dla nich najmniej są przyzwoite: nade wszystko małe dzieci, żyjąc wciąż kilka dni takimi przysmaczkami, nie mogąc ich po większej części dobrze trawić, przysposobiają wnętrzności żywota do zatkania się, i zatwardzenia.⁵

Szczególnie ważna według Tissota jest również odpowiednia dieta w czasie procesu leczenia chorego. Jego zdaniem ludzie niepotrzebnie poddają się panującemu powszechnie pogładowi, że szybkiemu powrotowi do zdrowia zawsze sprzyja duża ilość urozmaiconego jedzenia. Karmienie chorego niektórymi potrawami może bowiem wywołać u niego kolejne niebezpieczne objawy.

Pomazają się jeszcze wszystkie dolegliwości chorujących wieśniaków, przez pokarmy którymi ich ustawicznie częstują [...] nie tylko im zaś wielkość pokarmów, ale też jakość szkodzi. Leją w nich najtęższe rosół, pchają jaja, sucharki, a nawet i mięso, jeżeli go jeszcze żuć chcą, i mogą. Pod ciężarem takowych nieprzyzwoitości koniecznie upadać muszą⁶.

A zatem tylko dopasowany do potrzeb i samopoczucia chorej osoby jadłospis, a także podawanie potraw w odpowiednich proporcjach może pomóc mu w powrocie do zdrowia. Potrzebę wyjątkowej dbałości o żołądek uzasadnia Samuel Beimler, autor przetłumaczonego z języka niemieckiego na polski poradnika *Medyk domowy...*, zaznaczając, że:

afekcje żołądka między największe i najnieznośniejsze policzyć się mogą, bo jeżeli żołądek swojej powinności zadość czynić nie może, to wszystkie inne członki przez to cierpieć muszą⁷.

To, co nieświeże i przyjmowane w nieodpowiednich proporcjach, znacząco osłabiało odporność organizmu i stawało się przyczyną kolejnych niebezpiecznych chorób.

⁴ S. A. Tyssot, *Rada dla pospolstwa względem zdrowia jego przez P. Tyssota, doktora i profesora medycyny, Towarzysza Akademii Królewskiej Londynu, Medyko-Fizycznej Bazylejskiej, Ekonomicznej Berneńskiej z francuskiego na polski język przełożona*, t. 1, Warszawa 1785, s. 10.

⁵ Ibidem, ss. 10–11.

⁶ Ibidem, ss. 18–19.

⁷ S. Beimler, *Medyk domowy Samuela Beimlera Doktora Kurfalskiego y Germersheimskiego Fizyka, Nauczający Domowemi y mało kosztującemi lekarstw, Leczyć Choroby, I owszem zdrowie zachowywać, wszystkim osobliwie tym potrzebny, którzy od Medyków są odlegli; a prędkiego ratunku potrzebujący, Zniemieckiego na Polski Język przetłumaczony, y roznie bardzo gruntownemi annotacyami objaśniony, przez Jana Jerzego Jelónka, Filozofii y Medycyny Doktora, J. W. Jego Mości Pana Graffa Sulkowskiego Łowczego W. X. Litewskiego Medyka Nadwornego*, Leszno 1749, s. 45.

Medycyna czasów polskiego oświecenia rozwijała się prężnie w ośrodkach akademickich w całym kraju, co zaś najistotniejsze: kładła coraz większy nacisk na obserwację pacjentów i bardzo mocno podkreślała wpływ stylu życia jaki prowadzili ludzie na ich zdrowie. Wprost tłumaczono, że w wielu przypadkach powszechne – dostrzegane zwłaszcza na dworach szlacheckich i maganackich – obżarstwo i łakomstwo niezwykle często okazywały się zgubne dla zwolenników suto zastawionych stołów.

Wierzano, że człowiek zdrowy może jeść dużo, i że im więcej zje, tym więcej siły mieć będzie [...] do obowiązku stanu należało rujnować się na kuchnię, na najdroższe zagraniczne potrawy i przyprawy⁸.

– pisze Stanisław Bystron w swojej książce przybliżającej dzieje dawnej Polski, podkreślając tym samym, że ówczesnemu społeczeństwu zdecydowanie brakowało zdroworozsądkowego podejścia do konstruowania jadłospisu. Nie zastanowiono się nad potrzebą wzbogacenia diety w różnorodne składniki odżywcze, a przecież brak urozmaiconej kuchni wiązał się z niedoborem witamin i soli mineralnych, a w konsekwencji – z pojawianiem się następnych dolegliwości. Efektem niedoboru witamin – zwłaszcza witaminy C – był szkorbut, a także silne stany zapalne dziąseł, próchnica i utrata zębów⁹.

W *Compendium medicum auctum. To jest krótkim zebraniu i opisanu chorób....* powód występowania owych schorzeń jest jednoznaczny: „[...] pierwsza afekcja zębów jest zdrętwienie od jedzenia rzeczy kwaśnych. Czarność zębów z jedzenia i picia często rzeczy słodkich”¹⁰. Pomimo iż nie ma tu wymienionych konkretnych produktów, wywołujących niepożądane skutki, nietrudno domyślić się, że przyczyna schorzeń leży w jednolitym charakterze diety. Ubogi w witaminy, jednostronny jadłospis wywoływał silne stany zapalne jamy ustnej, w konsekwencji których mieszkańcy osiemnastowiecznej Polski borykali się także z różnego rodzaju wrzodami, rankami na ustach, krostami na języku, puchnięciem policzków, paraliżem języka, a także utratą smaku. Dodatkowym czynnikiem potęgującym skutki wszystkich tych bolączek był brak lekarstwa pozwalającego w pewnym chociaż stopniu hamować rozwój wspomnianych dolegliwości. Skupiano się głównie na stosowaniu doraźnych środków uśmierzających ból. Radzono przede wszystkim płukanie ust sporządzanymi z ziół wywarami bądź robienie z nich okładów. „Na bol zębów weź bukwice, macierzanki, rozmarynu, wszystkiego po pół garści, goździków, warz w winie, precedziwszy, trzymaj w uściech”¹¹.

⁸ S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce*, Warszawa 1976, t. 2, s. 479.

⁹ Por. W. Piotrowski, *Polska medycyna Oświecenia*, Jawór 1997, s. 45.

¹⁰ *Compendium medicum auctum to iest: krotkie zebranie i opisanie chorob ich rożności, przyczyn, znakow, sposobow do leczenia także rożnych sposobow robienia Wodek, Oleykow, Julepow, Syrupow, Konfitur, Maści, Plastrow, Śc, i rożnych osobliwych rzeczy, na siedem traktatow rozdzielone, i teraz przez tegoż Autora z errorow drukarskich wyczyszczone. Z przydatkiem osobliwych Chorob, tak Męskich, iako i Białogłowskich, i Dziecinnych. Dla więkzsey wygody ludzkiej przedrukowane*, Częstochowa 1719, ss. 70–71.

¹¹ Ibidem, s. 71.

Dużo bardziej złożone receptury stosowano w przypadku dolegliwości pozostałych części układu pokarmowego – żołądka, wątroby i jelit, których uciążliwość w poradnikach medycznych podkreślana jest szczególnie mocno. Jedną z wymionionych chorób, u źródła której znajdują się nieodpowiednie, odbiegające od normy nawyki żywieniowe, jest anoreksja czyli: „niechęć do jedzenia i obrzydzenie potraw”. Wywoływać miały ją: „zbytne picie różnych trunków, a osobliwie gorzałki”¹². W przedstawionym opisie od razu zwracają uwagę skrajne przyzwyczajenia związane z jedzeniem. Mianowicie wszystko to, co spożywane jest w zbyt dużych bądź zbyt małych ilościach – a także zbyt często – może tylko zaszkodzić. Tak naprawdę jedynie brak przesady w jakimkolwiek kierunku jest w stanie uchronić przed bolesnymi dolegliwościami. Co więcej, okazuje się, że niektórych schorzeń dało się uniknąć, rezygnując z umieszczania w swoim jadłospisie konkretnych produktów. W grupie cierpiących na zatwardzenie wątroby – rozumianego jako zatkanie się znajdujących się w okolicach tego narządu żył, obawiające się między innymi silnymi skurczami brzucha, kaszlem, trudnościami w oddychaniu i podwyższoną temperaturą ciała – nie znajdują się ci, którzy nie lubią ryb, wędzonek, gruszek, sera twardego i kasztanów¹³.

Świadomość potrzeby profilaktyki wiązała się niewątpliwie z intensywnym procesem recepcji europejskiej myśli oświeceniowej i rozwoju szkolnictwa, w tym także w zakresie nauk medycznych. W II połowie XVIII wieku widoczne jest z jednej strony kształtowanie się specjalizacji, z drugiej zaś popularyzacja dzieł o tematyce medycznej autorstwa zagranicznych lekarzy, będących autorytetami w tej dziedzinie w Europie¹⁴. Na wiele kwestii zaczęto patrzeć w szerokim kontekście. Choroby traktowano głównie jako konsekwencję działania różnych czynników zewnętrznych – sposobu odżywiania się, stylu życia, ilości zażywanego ruchu, poziomu higieny i warunków mieszkaniowych. Za najistotniejsze uznawano zaś te, które wiązały się z zaspokajaniem podstawowych potrzeb człowieka. Coraz częściej podkreślano, że skutków uciążliwych chorób można uniknąć, eliminując ich przyczyny. W tłumaczonym z języka francuskiego *Dykcjonarzu powszechnym medyki, chirurgii i sztuki hodowania bydła...*, pojęcie diety zdefiniowane zostało jako:

sposób pożycia względem rzeczy, które powszechnie, a niedorzecznie nazywają się nienaturalnymi, oto są: powietrze i pokarmy, ćwiczenie czyli praca i spoczynek, sen i czuwanie. Dokładne umiarkowanie i równowaga tych wszystkich rzeczy, stanowią zdrowie, ich nieład przeciąga stan choroby¹⁵.

Gwarantem dobrego samopoczucia było więc zachowanie zdrowego rozsądku w codziennym funkcjonowaniu i dozowanie wszystkiego w odpowiednich pro-

¹² Ibidem, s. 167.

¹³ Por. ibidem, ss. 266–267.

¹⁴ Por. W. Piotrowski, op. cit., ss. 21–22.

¹⁵ P. F. Nicolas, P. de La Servolle, J. de Marque (tł. Walenty Kłoskowski), *Dykcjonarz Powszechny Medyki, Chirurgii, i Sztuki Hodowania Bydła Czyli Lekarz Wiejski Zawierający Rozciągłe wiadomości wszystkich części sztuki Lekarskiej*, Warszawa 1791, s. 667.

porcjach. Dieta stanowiła jedno z głównych narzędzi wykorzystywanym w profilaktyce. Szerokie rozumienie tego terminu i niesprowadzanie go wyłącznie do samego sposobu odżywiania się pokazywało, że świadomość tego, co mogło zaszkodzić, a co pomóc ówczesnemu człowiekowi w utrzymaniu dobrej kondycji, w XVIII wieku była naprawdę duża.

Postrzeganie choroby jako kary za przewinienia odeszło w niepamięć dzięki obserwacji pacjenta i analizie wpływu tego co je, robi i w jakich warunkach żyje na pojawianie się, nasilanie i utrzymywanie gnębiących go dolegliwości. Jedną z chorób powszechnie uznawanych za najbardziej groźne, wywołaną obfitym i tłustym jedzeniem połączonym z alkoholem i gnuśnym trybem życia, była dna moczowa, czyli podagra. Objawiała się ona silnym bólem w związku ze stanami zapalnymi stawów kończyn dolnych. Co ciekawe, występowała głównie wśród zamożnych warstw społecznych, czego dowodem może być fakt, że nie ma jej w przeznaczonym dla najbiedniejszych poradniku medycznym Ludwika Perzyny – *Lekarz dla włościan czyli rada dla państwa...*¹⁶ Podagra była więc uznawana za schorzenie środowiskowe, typowe dla osób żyjących w luksusie¹⁷.

Ów brak umiaru i tendencja do lubowania się w ciężkich potrawach i alkoholu – typowa dla przedstawicieli zamożnych środowisk – skutkowałą także objawami chorób serca, o czym wspomina autor *Medyka domowego...*: „częstokroć okrutny ból z torsjami i szarpaniem w dolku serca wielu pacjentów trapi, co znakiem jest obładowania żołądka”¹⁸. Spożywane posiłki wywoływały również dolegliwości zaliczane do objawów towarzyszących różnym chorobom lub stawały się przyczynami następnych. Tak było w przypadku biegunki, dręczącej mieszkańców osiemnastowiecznej Polski niezwykle często. W swoim poradniku Beimler poświęca tej przypadłości osobny rozdział. Wyjaśnia, że: „biegunka ordynarnie wynika stąd, gdy kto niestrawnymi, tłustymi potawami lub młodym piwem albo owocem zbytnie żołądek obładuje”¹⁹. Podkreśla również, że jest ona groźna dopiero wtedy, gdy trwa kilka dni – do pewnego momentu traktować ją bowiem można jako naturalny sposób oczyszczania organizmu z wszystkich toksyn będących efektem spożycia ciężkostrawnych potraw. Niebezpieczeństwo pojawia się, gdy stan ten utrzymuje się ponad tydzień, albo gdy pacjent cierpi na tak zwaną krwawą biegunkę, która może z kolei doprowadzić nawet do skrajnego wycieńczenia organizmu. Dlatego też tak istotna w tym przypadku jest wnikliwa obserwacja stanu zdrowia chorego i stosowanie odpowiedniej diety²⁰.

¹⁶ Por. L. Perzyna, *Lekarz dla włościan, czyli rada dla państwa, w chorobach i dolegliwościach naszemu krajowi albo właścicielom, albo po większej części przyswojonych, każdemu naszego Kraju Mieszkańcowi do wiadomości potrzebna przez brata Ludwika Perzynę Zakonu Braci Miłosierdzia w narodowym języku napisana*, Kalisz 1793.

¹⁷ Por. Z. Kuchowicz, *Z badań nad stanem biologicznym społeczeństwa polskiego od schyłku XVI do końca XVIII wieku*, Łódź 1979, s. 39.

¹⁸ Por. S. Beimler, op. cit., s. 602.

¹⁹ Ibidem, s. 657.

²⁰ Por. ibidem, s. 686.

Skrupulatne dobieranie produktów i przygotowywanie posiłków dla chorego potwierdza tylko fakt, jak ogromne znaczenie w jego powrocie do zdrowia miało to, co zjada. Nic więc dziwnego, że w poradnikach medycznych dietę wskazuje się jako jeden z najistotniejszych elementów w skutecznym leczeniu i rekonwalescencji. Niemniej jednak znalezienie przyczyny w tym przypadku nie oznaczało rozwiązania problemu. Pewne nawyki żywieniowe okazały się trudne do wyeliminowania, zwłaszcza wśród najbardziej zamożnych przedstawicieli społeczeństwa. Trudno więc nie pokusić się o stwierdzenie, że o tym, co i w jakich ilościach znajdowało się na szlacheckich i magnackich stołach, decydowały złe przyzwyczajenia – lubowanie się w kalorycznych wymyślnych i tłustych potrawach. Garściami czerpano pomysły z kuchni francuskiej i włoskiej, czego efektem niejednokrotnie były ciężkostrawne mieszanki. Jedzenie stało się też formą rozrywki. Uczta miała być popisem gospodarza, a udział w niej sposobem na spędzenie wolnego czasu i dobrą zabawą²¹.

Autorzy poradników medycznych, opisując różne dolegliwości męczące ówczesne polskie społeczeństwo, pokazują więc, jak niebezpieczny dla jego zdrowia był niewłaściwy sposób odżywiania się. Przestrzegają zwłaszcza przed tym, co lubiono robić najbardziej – objadaniem się, piciem dużych ilości alkoholu i rezygnowaniem przy tym z aktywnego trybu życia. Przesada, brak umiaru, całkowite oddanie się przyjemności jedzenia to cechy charakterystyczne dla wizerunku schorowanego człowieka, przedstawionego w poradnikach medycznych. Chorego, któremu niezwykle trudno było oprzeć się smakowitym pokusom i który na refleksje nad skutkami nieodpowiedniej diety decydował się zazwyczaj za późno. „Brzuchu obmierzły! przez twoją to sprawę,/ Pochlebca sprzedał wolność za potrawę”²² – pisze Franciszek Karpiński, krytykując hulaszczy tryb życia polskiej szlachty. Wolność? Na pewno – ale przede wszystkim zdrowie.

Bibliografia

Beimler S., *Medyk domowy Samuela Beimlera Doktora Kurfalskiego y Germersheimskiego Fizyka, Nauczający Domowemi y mało kosztuiącemi lekarstwy, Leczyć Choroby, I owszem zdrowie zachowywać, wszystkim osobliwie tym potrzebny, którzy od Medyków są odlegli; a prędkiego ratunku potrzebujący, Zniemieckiego na Polski Język przetłumaczony, y roznemi bardzo gruntownemi annotacyami objaśniony, przez Jana Jerzego Jelonka, Filozofii y Medycyny Doktora, J. W. Jego Mości Pana Graffa Sulковского Łowczego W. X. Litewskiego Medyka Nadwornego, Leszno 1749.*

Bystron S., *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce*, Warszawa 1976.

Compendium medicum auctum to iest: krotkie zebranie i opisanie chorob ich różności, przyczyn, znakow, sposobow do leczenia także różnych sposobow robienia Wodek,

²¹ Por. S. Bystron, op. cit., s. 480.

²² F. Karpiński, *Z autora niewiadomego* [w:] *Dzieła Franciszka Karpińskiego*, t. 3, Lipsk 1836, s. 17.

Oleykow, Julepow, Syrupow, Konfitur, Maści, Plastrow, Śc, i różnych osobliwych rzeczy, na siedem traktatów rozdzielone, i teraz przez tegoż Autora z errorow drukarskich wyczyszczone. Z przydatkiem osobliwych Chorob, tak Męskich, iako i Białogłowskich, i Dziecinnych. Dla większej wygody ludzkiej przedrukowane, Częstochowa 1719.

Karpiński F., *Z autora niewiadomego* [w:] *Dziela Franciszka Karpińskiego*, Lipsk 1836.

Kuchowicz Z., *Z badań nad stanem biologicznym społeczeństwa polskiego od schyłku XVI do końca XVIII wieku*, Łódź 1979.

Kuchowicz Z., *Obyczaje staropolskie*, Łódź 1975.

Nicolas P. F Servolle P., Marque J., *Dykcyonarz Powszechny Medyki, Chirurgii, i Sztuki Hodowania Bydłat Czyli Lekarz Wiejski Zawierający Rozciągłe wiadomości wszystkich części sztuki Lekarskiej*, tłum. W. Kłoskowski, Warszawa 1791.

Obyczaje w dawnej Polsce od średniowiecza do czasów współczesnych, red. A. Chwalba, Warszawa 2004.

Perzyna L., *Lekarz dla włościan, czyli rada dla pospólstwa, w chorobach i dolegliwościach naszemu krajowi albo właściwych, albo po większej części przyswoionych, każdemu naszego Kraiu Mieszkańcowi do wiadomości potrzebna przez brata Ludwika Perzynę Zakonu Braci Miłosierdzia w narodowym języku napisana*, Kalisz 1793.

Piotrowski W., *Polska medycyna Oświecenia*, Jawór 1997.

Trembecki S., *Pokarmy* [w:] *Pisma wszystkie*, Warszawa 1953.

Tyssot, S. A., *Rada dla pospolstwa względem zdrowia jego przez P. Tyssota, doktora i profesora medycyny, Towarzysza Akdamemii Królewskiej Londynu, Medyko-Fizycznej Bazylejskiej, Ekonomicznej Berneńskiej z francuskiego na polski język przełożona*, Warszawa 1785.

Abstract

Belly vile! by thy this case, Flatterer sold for the food freedom – About The Consequences of Inadequate Nutrition in the Eighteenth Century Medical Handbooks

The article describes problems connected with a culture of eating, medical culture and hygiene in Poland in the second half of the eighteenth century. The analysis of medical handbooks from this period shows how significant influence on human's health were diet and our daily habits. After having read advices from handbooks concerning appropriately preparing a meals and characteristics their particular ingredients, we have a possibility to know sickness in those days. In conclude medical handbooks from the second half of the eighteenth century inform how much, when and what kind of circumstances people should eat in order to avert illnesses of digestive system.

Tomasz Jacek Lis

Kultura jedzenia w Bośni i Hercegowinie w okresie austro-węgierskim

Uniwersytet Mikołaja Kopernika

Celem mojej pracy jest pokazanie rewolucji kulinarnej, jaka dokonała się w Bośni i Hercegowinie w okresie austro-węgierskim (1878-1918). Znalezienie się tego kraju w nowej geopolitycznej sytuacji spowodowało wiele zmian w życiu jego mieszkańców, co chciałbym pokazać na przykładzie jedzenia.

Bośnia i Hercegowina w 1878 roku znalazła się w zupełnie nowych politycznych granicach. Na mocy art. 25 uchwały podjętej w czasie obrad Kongresu Wiedeńskiego ta dotychczasowa turecka prowincja znalazła się pod protekcją monarchii austro-węgierskiej. Wydarzenie to odcisnęło ogromne piętno na historii tego kraju. Wejście w krąg cywilizacji europejskiej spowodowało wiele zmian, także w kwestii jedzenia.

Bośnia i Hercegowina swoją dwuczłonową nazwę czerpie właśnie z podziału geograficznego. Upraszczając, można powiedzieć, że Bośnia jest krainą o klimacie zbliżonym do Polski, Hercegowina zaś zalicza się do klimatu śródziemnomorskiego, gdyż graniczy z Dalmacją oraz posiada na niewielkim obszarze dostęp do Adriatyku. Ten dualizm geograficzny powoduje ogromne zróżnicowanie w obydwu częściach kraju: można to zaobserwować na przykładzie warzyw, owoców, a także zwierząt hodowanych. Należy to podkreślić, gdyż ta specyfika bezpośrednio wpływała na dietę mieszkańców.

Drugą niezwykle istotną kwestią jest różnorodność religijna. Trwające kilkaset lat panowanie tureckie doprowadziło do wytworzenia się klasy rządzącej złożonej ze słowiańskich muzułmanów, którzy – posiadając większość ziem – żyli z pracy swoich chrześcijańskich chłopów zwanych kmetami (prawie 90% mieszkańców Bośni i Hercegowiny mieszkało na wsi). Tylko niewielki odsetek kmetów stanowili wyznawcy Allaha.

Gospodarka chłopska stała na niezwykle niskim poziomie. Znaczący jest fakt, że mimo urodzajnych bośniackich ziem tamtejsi chłopci nie byli w stanie wyprodukować takiej ilości zboża, by sprostać wymaganiom swoich mieszkańców, dlatego braki uzupełniano, importując zboże z Węgier¹. Podkreślali to zarówno przedstawiciele miejscowej inteligencji, jak i przybysze z innych krajów. Zwracali

¹ Por. W. Gluck, *Sarajewo, historia zamachu sarajewskiego*, Kraków 1935, s. 63.

uwagę przede wszystkim na niewydajność bośniackiego rolnictwa, którą wywoływały nieefektywne metody gospodarowania, na przykład wypalanie lasów², czy prymitywna hodowla bez zagród dla zwierząt.

Sytuacja na wsi, podobnie jak w całym kraju, zmieniała się wraz z pojawieniem się pierwszych kolonistów, a co za tym idzie: również duchownych, często zgromadzonych w nowo wybudowanych domach zakonnych. Przywieźli oni ze sobą wiele nowych koncepcji hodowli, metod uprawy zbóż, a także nieznanych dotąd w Bośni warzyw czy owoców, gdyż sadownictwo, przynajmniej w Hercegowinie nie należało do zbyt popularnych. Wieś bośniacka przez kilka lat przeszła sporą przemianę. Pomędzy ubogimi kmetami osiedlano czasem całe wioski kolonistów z różnych stron monarchii, którzy przynosili ze sobą własne specjały. Przykładowo Włosi byli znani z zakładania sadów winorośli³, z kolei Polacy zapoznali mieszkańców z wieloma nowymi warzywami i rodzajami zbóż, na przykład ziemniakami czy pszenicą⁴. Robert Miączyński, geodeta pracujący w Bośni przy podziale gruntu, w swoim raporcie zanotował:

Więcej postępowy sposób obrabiania ziemi przez kolonistów, ich pilność i oszczędność, jako też sposób wymłacania i przechowywania płodów rolnych [...] wykazały już w krótkim czasie bardzo dobry wpływ na tubylców, zwłaszcza na bliższe sąsiedztwo, wprowadzając coraz bardziej stary, bardzo prymitywny sposób uprawy zbóż [...], stosując wkoło siebie w coraz większych kręgach drogę do postępu w rolnictwie⁵.

W podobnym tonie wypowiadał się także polski misjonarz o. Marcin Czermiński, który odbył kilka podróży w różnych odstępach czasu. Zwracał on uwagę na modernizację, jaka za sprawą kolonistów dokonała się na bośniackiej wsi.

Równie duże znaczenie, co działalność osadników, miały zgromadzenia zakonne, które zwłaszcza po 1878 roku zaczęły rozwijać swoją działalność. Wielką pomocą dla miejscowych był zakon Trapistów w Banja Luce założony w 1869 roku. Mieszkający tam zakonnicy zajmowali się hodowlą wysokogatunkowych krów, a także nierogacizny. Wyrabiali doskonałe sery, mleka. Dostarczali wiele produktów roślinnych i zwierzęcych, których mieszkańcy dotychczas nie znali. Jak pisała polska misjonarka w Bośni, s. Leonarda Odrzywolska:

Mają zakład chłopów, przeszło 100. Rozmaite rzemiosła. Młyn, wyrabiają wino, piwo, ser, masło, wypiekają chleb b. dobry. Konie, bydło b. rosłe, piękne⁶.

² Por. I. F. Jukić, *Sabrana djela* t. 1, Sarajevo 1973, s. 70.

³ Por. M. Czermiński, *Z podróży po Bośni i Hercegowinie*, Kraków 1898, s. 302.

⁴ Por. D. Drljača, *Między Bośnią, Bukowiną a Serbią*, Wrocław 1997, s. 105.

⁵ Archiwum Bośni i Hercegowiny, Zajedničko Visoko Stanovništvo, [dalej ABH, ZVS] 1905, 134 218–3, s. 9.

⁶ Archiwum Generalne Sióstr Felicjanek w Rzymie, [dalej: „AGSF”], Korespondencja M. Borowskiej, List s. Leonardy Odrzywolskiej 28.05.1903, sygn. 2017/903.

Pierwszy browar w kraju powstał w 1864 roku, w czasach Omera paszy-Latasa, znanego reformatora. Działa on nieprzerwanie do dzisiaj, przetrwawszy czasy osmańskie, austro-węgierskie, a także obydwu Jugosławii. W 1953 roku powstał nawet dokument telewizyjny o działalności tego browaru i jego historii. Co ciekawe, w Hercegowinie browar powstał dopiero w 2007 roku, co świadczy o zupełnie innym guście mieszkańców tych nadmorskich rejonów, graniczących z chorwacką Dalmacją.

Podobną rolę jak Zakon Trapistów pełniło zgromadzenie żeńskie Sióstr Adoratorek Krwi Chrystusa. Także one poza działalnością charytatywną i oświatową zajmowały się uprawami:

Zajmują się uczeniem dzieci. Miejscowych mają 70. [...] Tkaczki zakonne same wyrabiają różne materie bawełniane i wełniane na ubrania dla siebie i dla dzieci. [...] Pieką na blachach długie i szerokie chleby⁷.

Listy siostry Odrzywolskiej, pełniącej w czasie misji bośniackiej funkcję ancilli, pisane do matki przełożonej Magdaleny Borowskiej są jednym z najciekawszych źródeł dokumentujących historię polskiej kolonizacji w Bośni. Także w interesującym nas kontekście jedzenia siostra Odrzywolska zanotowała kilka istotnych faktów, opisując między innymi codzienną dietę. Siostry w pierwszych dniach swojego pobytu w kolonii Novi Martyniec otrzymywały wiele produktów żywnościowych typowych dla wsi: masło, jajka, fasolę, ziemniaki, a od czasu do czasu również drób, gdyż w mięso innego gatunku zaopatrywały się przy okazji wyjazdu do miasta.

Przybycie kolonistów z różnych stron monarchii spowodowało, że chłopska dieta, chociaż bogata w mięso (jednak kiepskiej jakości), została znacznie zmodyfikowana. Wprowadzenie nowych warzyw, owoców i nasion zbóż urozmaiciło dość monotonne menu bośniackich chłopów. Ponadto miejscowi zmienili swoje podejście do zwierząt. Zaczęli, wzorem kolonistów, budować zagrody i doceniać korzyści, jakie płynęły z większej troski o rogaciznę z której, poza mięsem, uzyskiwano również mleko. Zmienił się także sposób uprawy ziemi. Dotychczasowy, mało wydajny, został zdecydowanie unowocześniony dzięki nieznanym dotąd narzędziom⁸.

Hercegowina, mimo że nie przeżyła takiego najazdu kolonistów jak Bośnia, także odczuła zmiany, jakie zaszły na polu gospodarki po Kongresie Berlińskim. Warto zauważyć, że dieta mieszkańców tej części kraju, ze względu na występujący tam śródziemnomorski klimat, była zdecydowanie bogatsza i bardziej urozmaicona. Z powodu mniejszej powierzchni terenów uprawnych i większego nasłonecznienia bardziej popularne było sadownictwo: skupiano się przede wszystkim na gajach winnych i oliwnych. Zwłaszcza w okolicach Ljubuski oliwki stanowiły i stanowią do dzisiaj podstawę egzystencji tamtejszych sadowników, chociaż pojawiły się tam stosunkowo późno, gdyż dopiero pod koniec XVIII stulecia. Ze zwierząt hodowlanych najpopularniejsze były kozy i owce. Ich obecność przekła-

⁷ Ibidem, s. 11.

⁸ Ibidem, 12.06.1903, s. 23. Sygn. 2017/903.

dała się na większe spożycie mleka i jego pochodnych: serów, maślanek i innych tego rodzaju produktów. Do dzisiaj region ten słynie z wyrobów mlecznych.

Z potraw regionalnych występujących najczęściej w Bośni i Hercegowinie należy przede wszystkim wymienić wypiekane na ogniu somuny i pity⁹. Za największy przysmak uchodził z kolei burek – specjalny rodzaj ciasta przekładanego mięsem¹⁰. Ta potrawa występowała w kilku rodzajach, uzupełniając lub zastępując niekiedy mięso kapustą, cebulą, ziemniakami lub serem¹¹. Istniały również słodkie wersje tego dania. Wszystko zależało od nadzienia, jakim przekładano ciasto¹². Geneza tych potraw sięga wcześniejszych wieków, niemniej to właśnie w okresie austro-węgierskim zachodni Europejczycy na szerszą skalę rozsmakowali się w bośniacko-hercegowińskiej kuchni. Trudno coś więcej powiedzieć o słynnym „bośniackim kociołku”, patrząc jednak na genezę innych podobnych potraw, takich jak gulasz węgierski czy pizza, wydaje się, że było to danie typowe raczej dla uboższych mieszkańców kraju. Świadczy o tym przede wszystkim rozbieżność w poszczególnych przepisach na te potrawę, co może sugerować, że pierwotnie chodziło wyłącznie o to by „kociołek” był napełniony czymkolwiek, co nadawało się do spożycia, a kilkoma charakterystycznymi elementami tej potrawy były na przykład kolorowa papryka czy cebula.

Do posiłku pito najczęściej wodę. Obowiązkowo, zwłaszcza w przypadku muzułmanów, celebrowano picie kawy. Często również raczono się winem i przede wszystkim rakiją. Piwo było natomiast najpopularniejszym trunkiem wśród kolonistów lub inteligencji, głównie niemieckojęzycznej, która kultura picia piwa miała mocno zakorzenioną w świadomości.

Rakija, mimo że jest to mocny napój alkoholowy, spożywana była nie tylko przez chrześcijan, ale również przez muzułmanów. Znamca tematu Bożidar Jezernik w swojej doskonałej pracy o kulturze Bałkanów¹³, przytacza świadectwo zachodniego podróżnika, który zwraca uwagę na nadużywanie tego trunku przez mieszkańców Bośni i Hercegowiny. Spożywanie alkoholu u muzułmanów bośniackich (tyczy się to nie tylko rakiji ale też wina) wytłumaczył już w XIX wieku historyk polski Aleksander Jabłoński, który zwrócił uwagę na liczne różnice w religijności muzułmańskiej w Bośni i przede wszystkim w Hercegowinie w porównaniu z islamem tureckim czy arabskim, gdzie badacz miał okazję przebywać¹⁴. Tyczyło się to nie tylko podejścia do kuchni, ale również innych kwestii, takich jak samodzielność

⁹ Pita – rodzaj placków pszennych bardzo popularnych w krajach islamskich. Ich szerokość wynosi ok. 20 cm, grubość: 1 cm. Pieczone są na specjalnych rozżarzonych kamieniach. Somun jest to natomiast rodzaj pity, charakterystyczny dla Bośni i Hercegowiny.

¹⁰ Por. I. Zovko, *Narodna jela i pića u Bosni i Hercegovini*, „Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena” 1896, nr 1, s. 108.

¹¹ Por. N. Buconjić, *Život i običaji Hrvata katoličke vjere u Bosni i Hercegovini*, Sarajevo 1908, s. 17.

¹² Por. ibidem.

¹³ Por. B. Jezernik, *Dzika Europa, Bałkany w oczach zachodnich podróżników*, Kraków 2007.

¹⁴ Por. A. Jabłonowski, *Pisma*, t. 5, Warszawa 1911, s. 68.

kobiet. Muzułmanki w Hercegowinie należały do największych emancypantek w świecie islamskim.

Zrywanie ze starymi obyczajami i chęć przypodobania się nowym władzom były charakterystyczne zwłaszcza dla tak zwanych „postępowych muzułmanów”, których głównym reprezentantem był Mehmed bej Kapetanović-Ljubušak, współtwórca czasopisma „Bošnjak”. On to w monarchii austro-węgierskiej widział możliwość skoku cywilizacyjnego Bośni i Hercegowiny¹⁵. Uważał on, że „boszniactwo” to coś więcej niż islam, chociaż nie negował w żaden sposób przywiązania do religii; przeciwnie – był gorliwym muzułmaninem, traktował religię nie jako cel sam w sobie, a raczej jako środek do scentralizowania swoich rodaków, wyznających światopogląd oparty na zasadach Koranu.

Postępowi muzułmanie starali się naśladować zachodni styl, tak w codziennym życiu (zaczęto rozwijać edukację muzułmanek w świeckich placówkach szkolnych, podczas gdydotychczas było to możliwe wyłącznie w szkołach prowadzonych przez duchownych), jak i w sferze mody czy architektury. Przede wszystkim jednak wejście w krąg kultury austro-węgierskiej spowodowało zmianę niektórych zwyczajów, w tym również żywieniowych. Wielkim *novum*, które przyjmowało się z trudem, były sztucce. O ile jeszcze w latach pięćdziesiątych XIX wieku Ivan Sakcinski-Kukljević narzekał na brak sztukców w czasie uczty u pewnego bośniackiego beja, o tyle kilka lat później inny obcokrajowiec Robert Munri zanotował już obecność widelca. Niestety na nóż należało jeszcze poczekać, dlatego też biesiadnicy na opisywanym balu musieli starym obyczajem własnoręcznie sztukować przygotowanego na tę okazję barana¹⁶.

Być może opory związane z używaniem sztukców (charakterystyczne nie tylko dla Bośni i Hercegowiny, ale dla całego obszaru kultury osmańskiej) brały się nie tyle z zaufania do sprawności własnych palców, co z chęci pokazania swojej gościnności. Muzułmanin goszczący w swoim domu przybyśza starał się mu dogodzić jak tylko mógł, własnoręczne sztukowanie mięsa uważane więc było za gest przyjaźni. Niestety nieprzyzwyczajeni do tego typu gościnności przybyśze z reszty kontynentu uważali to za obrzydliwość. Ze znaną sobie literacką manierą opisywała tę barwną sytuację polska lekarka Teodora Krajewska:

Po zupie podano ładnie upieczonego indyka, nie napoczętego. Te dwadzieścia rąk obwiniętych białym „peszkirem” tj. ręcznikiem, wyciągnęło się ku pieczystemu. Panie te zaczęły skubać mięso palcami, to mniejsze, to większe kawałki i pochłaniały je dość szybko, zagryzając chlebem, który był na stole rozrzucony, łyżki również leżały na stole w nieładzie¹⁷.

Polka to jedna z przedstawicielek szerokiej grupy inteligencji, które zdecydowały się budować swoją karierę w Bośni i Hercegowinie. Kiedy Austro-Węgry

¹⁵ Por. M. K. Ljubušak, *Muslimani u Bosnu*, Sarajevo 2008, ss. 28–29.

¹⁶ Por. S. Bełza, *Nad brzegami Bosny i Nerenty*, Warszawa 1899, ss. 121–122; R. Munri, *Rambles and Studies, in Bosnia-Herzegovina and Dalmatia*, London 1900.

¹⁷ T. Krajewska, *Pamiętnik*, Kraków 1989, s. 88.

objęły swoimi rządami ten były turecki vilajet, spotkały się z istotnym problemem braku kadry urzędniczej. Istniała ona w okresie panowania osmańskiego, jednakże jej część zdecydowała się opuścić kraj w obawie przed nową, katolicką władzą, kiedy władzę przejęli Austriacy. Tym samym w ciągu 32 lat z nieco ponad 100 urzędników w 1878 roku biurokracja rozrosła się do 9 tys. w roku 1910. Początkowo inteligencję stanowili Chorwaci, szybko jednak, z obawy przed szerzeniem propagandy narodowej, zostali oni wymienieni na urzędników z innych części monarchii Habsburgów, w tym z Polski¹⁸. Wśród emigrantów z terenów Galicji spory odsetek stanowili Żydzi, którzy w obawie przed antysemityzmem decydowali się na wyjazd do Bośni i Hercegowiny. Na Bałkanach wielu z nich zajmowało się medycyną lub produkcją słodkości. Żydzi przywieźli ze sobą wiele przepisów na wyborne ciasta i ciasteczka, które potem serwowali w zakładanych przez siebie ciastkarniach i cukierniach. Szczególnie w Sarajewie, stolicy kraju, ich działalność była widoczna, a to głównie ze względu na ich liczbę. Z 14 tys. Żydów aż 10 tys. mieszkało w stolicy.

Słodkości znano jednak już wcześniej. Jednym z największych przysmaków była *baklava*¹⁹. Ivan Zovko w 1896 roku pisał, że jest to: „rodzaj pity, w której są wetknięte fragmenty orzecha, to wszystko jest upieczone, dodatkowo polane miodem i posypane cukrem”²⁰. Bogatsi mieszkańcy raczyli się również ciastami i ciasteczkami, wypiekanymi głównie z okazji świąt i uroczystości. Wydaje się, że nieznana szerzej była czekolada, gdyż nigdzie nie udało mi się znaleźć choćby jednej wzmianki o tym produkcie.

W Bośni i Hercegowinie do 1878 roku kultura jedzenia była bezpośrednio związana z domem. Przygotowywanie i spożywanie posiłków odbywało się w domowym zaciszu, nie licząc oczywiście kawiarni, przeznaczonych jednak wyłącznie dla żonatych mężczyzn. Zmieniło się to dopiero wraz z przyjściem nowej władzy. Europejskie rządy oznaczały zwiększenie liczby obcokrajowców, co było szczególnie widoczne w miastach.

Zbiurokratyzowanie życia w miastach i zmiana obyczajów pracy na te typowe dla przybyszy z zachodu wpłynęły również na rodzimych mieszkańców, którzy mieli coraz mniej czasu na przygotowywanie posiłków w domu. Dlatego zaczęto stołować się w różnego rodzaju lokalach gastronomicznych oferujących szybkie i stosunkowo niedrogie posiłki. Fakt ten spowodował, że kuchnia, dotąd związana z domem, wyszła na ulice w postaci różnego rodzaju restauracji, także tych serwujących regionalne potrawy. Przykładem są tak zwane *ašćinice*²¹, które co prawda były znane już wcześniej, ale ich rozwój jest jednym z charakterystycznych

¹⁸ Por. L. Đaković, *Političke organizacije bosanskohercegovačkih katolika Hrvata*, Zagreb, 1985, ss. 147–148.

¹⁹ Popularny na Bałkanach i w Turcji deser. Znany jest w różnych odmianach, charakterystycznym elementem baklawy jest słodki smak i orzechy lub migdały.

²⁰ Por. I. Zovko, *Narodna...*, s. 107.

²¹ Por. A. Lakšić, *Bosanski kuhar*, Sarajevo 1999, ss. 22–23.

elementów zmian w życiu codziennym miast, jakie dokonały się na przełomie XIX i XX wieku. Początki istnienia tego typu lokali datuje się na XV wiek, jednak ich największa popularność przypada właśnie na okres austro-węgierski, co łatwo można powiązać ze zwiększoną ilością przybyszów z różnych stron monarchii. Ich działalność była często połączona z piekarniami, które dostarczały świeże pieczywo. Lokale te pełniły podwójną rolę: miejsca gdzie można było spróbować miejscowych specjałów i sklepu zaopatrującego klientów w tradycyjne posiłki lub półprodukty potrzebne do ich samodzielnego przygotowania w domu²².

Ponadto w Bośni i Hercegowinie istniały inne miejsca, które służyły wspólnemu spędzaniu czasu przy jednoczesnej konsumpcji jedzenia lub napojów. Można było spotkać karczmy (*mehane*)²³, stołówki przyzakładowe (*imareti*), jadalnie zarządzane przez zakony i muzułmańskie wakufy (*ahari*). Zwłaszcza te ostatnie rozwinęły się w okresie industrializacji Bośni i Hercegowiny²⁴. Szczególnie przysłużył się temu arcybiskup Josip Stadler, który wykazywał dużą troskę o ubogich mieszkańców Sarajewa. Bardzo ważnymi miejscami były także kawiarnie (*kafana*), odwiedzane jednak głównie przez zamożnych muzułmanów. Jak sama nazwa wskazuje, nie spożywano tam posiłków, czas umilano sobie wyłącznie poprzez spożywanie kawy; jej picie było bardzo ważną częścią życia mieszkańców Bośni i Hercegowiny, zwłaszcza muzułmanów, którzy – mając dużo wolnego czasu – mogli godzinami oddawać się dyskusjom nad filiżanką tego napoju²⁵. Jak już wcześniej zostało powiedziane, w okresie austro-węgierskim pojawiły się dodatkowo restauracje zachodniego typu.

Inteligencja, która przybyła do Bośni i Hercegowiny, by tam pracować w aparacie administracyjnym jako lekarze, prawnicy czy lokalni politycy, posiadała własne miejsca spotkań. Także Polonia w Sarajewie posiadała swój klub, który mieścił się w budynku niedaleko Bašaršji, handlowego centrum stolicy. Tam przy kawie i ciastkach dyskutowano na aktualne tematy w otoczeniu zachodnioeuropejskich mebli²⁶.

W Bośni i Hercegowinie w latach 1878–1918 nastąpiły bardzo poważne zmiany. Miało to swoje daleko idące konsekwencje w każdej sferze życia, także w kulturze jedzenia. Dotyczy to zarówno miasta, jak i wsi. Ośrodki miejskie, do tychczas przesiąknięte orientalizmem, zyskały bardziej europejski charakter, wyznacznikiem nowych trendów stała się stolica kraju, Sarajewo, które po pożarze w 1879 roku zyskało europejski wygląd. Obok tradycyjnych tureckich kawiarni powstawały nowoczesne restauracje serwujące specjały kuchni zachodnioeuropejskiej, jak chociażby restauracja przy hotelu Europa.

Także wieś zyskała nową jakość dzięki unowocześnionym metodom uprawy ziemi czy hodowli bydła. Dzięki zachodnim kolonistom mieszkańcy kraju poznali

²² Por. ibidem, ss. 63–64.

²³ Były one popularne zwłaszcza na wsiach.

²⁴ Por. A. Lakšić, op. cit., s. 64.

²⁵ Por. B. Jezernik, op. cit., ss 157–158.

²⁶ W. Pec, *Polskie osadnictwo w Bośni*, „Przewodnik oświatowy” 1910, nr 1, s. 402.

nowe potrawy, które na stałe wpisały się w mozaikę smakową tego kraju. Wszystkie te zmiany spowodowały, że dzisiaj kuchnia w Bośni i Hercegowinie jest tak różnorodna. Mimo występowania nowych trendów kulinarnych, przez lata nie straciła ona jednak swojego orientalnego charakteru. O konserwatyzmie w tej sferze życia mieszkańców kraju świadczy choćby to, jak długo bronili się przed otwarciem pierwszego punktu McDonald's, który został uruchomiony dopiero w 2011 roku w Sarajewie.

Dzisiaj więc bośniacko-hercegowińska kuchnia to w większości pieczone na wolnym ogniu mięso mielone, z dużą ilością cebuli, kolorowej papryki czy dyni. Nieco zmalała rola kukurydzy, która od XVII wieku stanowiła jeden z głównych elementów tamtejszej diety. Im bliżej Adriatyku tym więcej składników charakterystycznych dla kultury śródziemnomorskiej: kozich serów, oliwek czy doskonałego wina, które konkuruje o popularność z rakiją. Każda z wymienionych potraw ma swoje historyczne tło, którego zarys starałem się zaprezentować, analizując okres najbardziej dynamicznego rozwoju Bośni i Hercegowiny.

Bibliografia

Źródła archiwalne

Archiwum Bośni i Hercegowiny, Zajedničko Visoko Stanovništvo.
Archiwum Generalne Siostr Felicjanek w Rzymie, Korespondencja M. Borowskiej, Listy s. Leonardy Ordzywolskiej, sygnatura 2173/903.

Literatura

Bełza S., *Nad brzegami Bosny i Nerenty*, Warszawa 1899.
Buconjić N., *Život i običaji Hrvata katoličke vjere u Bosni i Hercegovini*, Sarajevo 1908.
Czermiński M., *Z podróży po Bośni i Hercegowinie*, Kraków 1898.
Đaković L., *Političke organizacije bosanskohercegovačkih katolika Hrvata*, Zagreb, 1985.
Drljača D., *Między Bośnią, Bukowiną a Serbią*, Wrocław 1997.
Gluck W., *Sarajevo, historja zamachu sarajewskiego*, Kraków 1935.
Jabłonowski A., *Pisma*, t. 5, Warszawa 1911.
Jezernik B., *Dzika Europa, Balkany w oczach zachodnich podróżników*, Kraków 2007.
Jukić I. F., *Sabrana djela*, t. 1, Sarajevo 1973.
Krajewska T., *Pamiętnik*, Kraków 1989.
Lakšić A., *Bosanski kuhar*, Sarajevo 1999.
Ljubušak M. K., *Muslimani u Bosnu*, Sarajevo 2008.
Munri R., *Rambles and Studies, in Bosnia-Herzegovina and Dalmatia*, Londyon 1900.
Pec W., *Polskie osadnictwo w Bośni*, „Przewodnik oświatowy” 1910, nr 1.
Zovko I., *Narodna jela i pića u Bosni i Hercegovini*, „Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena” 1896, nr 1.

Abstract

Culture of Eating in Bosnia and Herzegovina in the Austro-Hungarian Period

The article, which I am an author, goes for eating in Bosnia and Herzegovina in the period 1878–1918. After the Berlin Congress in 1878, the country was put in the Habsburg area of influence, which resulted in its rapid industrialization. Changes were not only politics, but also everyday life. The article shows how changing the culture of food for this period. The topic still remains relatively unstudied in our historiography, which is why it serves as a pioneering work in the studies on this issue.

Oskar Kalarus

Ryż, ryby, herbata. Dziewiętnastowieczni polscy podróżnicy przy japońskich stołach

Zakład Historii Literatury Oświecenia i Romantyzmu Uniwersytetu Śląskiego

Do drugiej połowy XIX wieku temat Japonii prawie w ogóle nie pojawiał się w polskim piśmiennictwie. Praktycznie jedynymi tekstami na jej temat, z którymi można było zapoznać się w języku polskim, były opisy w encyklopediach i podręcznikach geografii. Istotne jest, że powstawały one przede wszystkim na podstawie innych tekstów, spisanych przez podróżników zagranicznych, a nieraz nawet – jak możemy przypuszczać – pod wpływem fantastycznych wyobrażeń na temat tak odległego i niedostępnego, orientalnego kraju. Pierwsze polskojęzyczne relacje z podróży po Japonii zaczęły pojawiać się dopiero w drugiej połowie XIX wieku, kiedy Kraj Wschodzącego Słońca otworzył swoje granice dla gości z Zachodu.

Warto jednak odnotować, że pierwsze opisy japońskiego jedzenia można znaleźć już we wspomnianych kompilacjach naukowych. Na przykład spisane w języku włoskim, a wydane po polsku w Krakowie w 1613 roku *Relatae powszechne abo nowiny polspolite Jana Botera Benesiusa* informują czytelników, że:

Mają [Japończycy] także zwierzęta i domowe i dzikie, jako i my; ale nie jadają tylko zwierzęcą. To jest prawda iż nie bardzo kochają się w mięsie a pospolicie używają jęczmienia, ryb i ziół; a z ryżu czynią też sobie napój. Ich narodowniejsze picie ich [sic!] jest woda z jednym proszkiem drogim, który oni zowią Chia. Nie mają oleju [...]¹.

Przywołany opis jest co prawda dosyć lakoniczny, jednak trzeba przyznać, że całkiem dobrze charakteryzuje najważniejsze cechy kuchni japońskiej. Czytelnik mógł się z niego dowiedzieć, że Japończycy unikają jedzenia mięsa, bardzo cenią sobie ryż, z którego produkują także napój (sake) oraz że mieszają wodę z „drogim proszkiem zwanym Chia”, czyli po prostu z herbatą.

¹ J. B. Benesius, *Relatae powszechne abo nowiny polspolite Jana Botera Benesiusa...*, Kraków 1613, s. 26. W tym oraz wszystkich następnych cytatach, z wyjątkiem słów japońskich, stosuję aktualnie poprawną ortografię. Interpunkcję, archaiczne formy i wyrazy oczywiście pozostawiam bez zmian.

Mniej można było dowiedzieć się z ponad sto lat późniejszego opisu autorstwa Władysława Łubieńskiego, którego warstwa faktograficzna w znacznie większym stopniu przeplatana jest fantazjami o orientalnym kraju:

Kraj lubo górzysty, ale żyzny, a najbardziej obfitujący w jęczmiony, ryże, wielogrochy, i owoce, najwięcej zaś bogaty w złoto i srebro, jako i perły czerwone tak szacowne jak białe².

Przywołane fragmenty zawierają jedynie obiektywne opisy japońskich zwyczajów żywieniowych, nie znajdziemy w nich jeszcze informacji na temat spraw bardziej subiektywnych, na przykład smaku japońskich potraw. Na te polskie piśmiennictwo musiało poczekać jeszcze półtora wieku – do czasu, aż pierwsze opisy Japonii zostały spisane przez Polaków, którzy rzeczywiście ten kraj odwiedzili. Wyspy Japońskie stały się w XIX wieku dogodnym punktem przystankowym na trasie dookoła świata, co jeszcze bardziej przyczyniło się do odwiedzania kraju – przede wszystkim przez turystów, do których niewątpliwie należeli autorzy analizowanych przeze mnie relacji: Paweł Sapieha, Karol Lanckoroński oraz Hugo Zapałowicz. Mimo że odwiedzali Japonię w odmiennych celach – Sapieha wyjechał przede wszystkim z ogólnie rozumianej ciekawości obcego kraju, Lanckoroński interesował się japońską sztuką oraz chciał wzbogacić swoje kolekcje o wytwory sztuki orientalnej, a dla Zapałowicza miało znaczenie przede wszystkim wygodne położenie komunikacyjne Japonii między Ameryką a Rosją – można stwierdzić, że w podobnym stopniu reprezentowali oni typ podróżnika-turysty.

Dla lepszego zrozumienia charakteru ich relacji przydatna jest teoria bańki środowiskowej³, która zakłada, że turysta wyrusza w podróż tak, jakby znajdował się wewnątrz bańki. Jeszcze przed dotarciem do celu wędrówki stara się przebywać przede wszystkim w kręgu dobrze sobie znanej kultury, najlepiej pośród rodaków lub chociaż – w przypadku odleglejszych podróży – innych Europejczyków. Szczególnie ważne było to dla podróżników wywodzących się z arystokracji, do której należeli przecież zarówno Sapieha, jak i Lanckoroński. Ciekawą tendencję możemy zaobserwować natomiast w relacji Zapałowicza, który w miejscach będących głównymi punktami jego podróży (zwłaszcza w Patagonii) przejawia znacznie większą skłonność do wychodzenia poza bańkę środowiskową, niż kiedy przebywa w krajach odwiedzanych niejako po drodze.

Podczas wędrówek po Japonii było to o tyle ułatwione, że dla podróżników była otwarta bardzo ograniczona liczba portów, więc najczęściej odwiedzane miejscowości mogły bardzo szybko dostosować się do wymagań Europejczyków. W Yokohamie, pierwszym japońskim porcie, do którego zawitali Lanckoroński i Zapałowicz, już w 1873 roku utworzono Grand Hotel⁴, czyli hotel, w którym

² W. Łubieński, *Świat we wszystkich swoich częściach...*, Kraków 1740, s. 606.

³ W kontekście podróżopisarstwa warto zwrócić uwagę przede wszystkim na rozdział *Ucieczka i bańka środowiskowa* – A. Mączak, *Peregrynacje. Wąjaże. Turystyka*, Warszawa 1984, ss. 19–24.

⁴ Fotografie z epoki wraz z krótkim opisem hotelu dostępne są m.in.: *Yokohama 1890s. Grand Hotel*, [on-line:] <http://oldphotosjapan.com/photos/820/grand-hotel>, [01.01.2014].

ludzie z zachodniego kręgu kulturowego mogli – o ile tylko było ich na to stać – zamieszkać w otoczeniu jedynie bezpiecznej dozy „orientalności”. Wymowny opis Grand Hotelu zamieścił w swojej relacji Zapałowicz:

Wieczorem już byłem rozmieszczony w czystym i widnym pokoju „Grand Hotelu”. Posiliwszy się na prędcie w hotelowej jadalni, odpowiadającej w zupełności pierwszorzędnym restauracjom paryskich i wielko europejskich grand hotelów [podkreślenie moje – O. K.]; obejrzawszy maitra d’hotel, starszych kelnerów we frakach i białych krawatach i całą gromadę małych Japończyków, usługujących gościom przy stole, udałem się na spoczynek do swego pokoju, położonego na drugim piętrze⁵.

Podczas czytania dziewiętnastowiecznych relacji z podróży koniecznie należy pamiętać o tym specyficznym charakterze japońskich hoteli, ponieważ może on nieraz zupełnie zmienić naszą interpretację tekstu. Na przykład Rudyard Kipling pisał, że w Japonii spożywał jedzenie lepsze niż to, które jadał w poprzednio odwiedzanych krajach⁶. Wystarczy jednak zwrócić uwagę, że miał na myśli stołówkę w Orientale, czyli hotelu utrzymanym w stylu możliwie najbardziej europejskim, żeby od razu zorientować się, że tak ciepła opinia nie ma wiele wspólnego z pochwałą narodowej kuchni japońskiej. Podobnie sprawa przedstawia się w przypadku podróżników polskich. Na przykład Sapieha w następujący sposób pisał o ambarkowaniu na statek, którym dopłynął do Japonii:

Jedziemy parostatkiem z Messageries maritimes „Yang-Tse”; – czuć Europę, cywilizację, postęp, siedząc w ślicznym salonie tego kolosu morskiego, który nigdy mniej jak 300 mil (morskich), zawsze wiele więcej na dobę przepływa. Jedzenie wyśmienite; aż się boję, że sobie żołądek popsuję na nic, ale niepodobna nie jeść, kiedy tak ślicznie podane i tak dobre⁷.

Europejskie jedzenie nierozzerwalnie wiązało się z europejską cywilizacją, poza granice której – mimo opuszczenia rzeczywistych granic samej Europy – podróżnicy zazwyczaj nie chcieli wychodzić. Japonia była w drugiej połowie XIX wieku bardzo często postrzegana jako kraj, który dopiero dorasta do cywilizacji zachodniej, stąd niektóre zwyczaje – takie jak nieużywanie krzeseł – mogły być interpretowane jako bardziej pierwotne, a co za tym idzie, gorsze, a nie po prostu inne. O tym, jak wielką rolę odgrywało ciągłe przebywanie wewnątrz europejskiej bańki środowiskowej, doskonale świadczy fragment z relacji Sapiehy, opisujący jego wizytę u znajomego misjonarza:

Słowem, istotnie ci ludzie żyją, muszą żyć jak ptaki niebieskie, nieraz tylko rosą i światłem słonecznym. Asystowałem raz obiadowi mego zacnego misjonarza: składał się on z gorącej wody, w której pływało nieco kartofli źle zaparzonych,

⁵ H. Zapałowicz, *Jedna z podróży naokoło Ziemi*, t. 2, Lwów 1899, s. 183–184.

⁶ Por. R. Kipling, *Listy z Japonii*, tłum. M. Poloński, Warszawa 1904, s. 26.

⁷ P. Xę Sapieha, *Podróż na wschód Azji 1888–1889*, Lwów 1899, s. 158.

i dwóch czy trzech kartofli w wodzie ugotowanych. Jako wety: ser stary, twardy jak kamień, przysłany kiedyś przed miesiącami z Francji przez jakieś poczciwe siostry Karmelitanki, dalej ser z pigw, również przez siostry nadesłany – i tyle! Dziś wieczór jadłem z nim u niego kolację; zupa zrobiona z puszki Liebiga⁸, którą ja przyniosłem, sałata jakaś, którą to biedactwo sam zaprawił, nalewając np. octu z flaszki jakiejś widocznie aptecznej, i jako wielki luksus, umyślnie dla mnie jajecznicą z dwóch czy trzech jaj!⁹

Ciekawy jest fakt, że pośród potraw, które pojawiły się na tak biednie – według Sapiehy – zastawionym stole, było nawet jedzenie, które Sapieha przywiózł ze sobą, a zabrakło jakiegokolwiek składnika japońskiego (choć trzeba zauważyć, że pochodzenie octu pozostaje czytelnikom nieznane). Jeżeli wierzyć jego relacji, wszyscy, nawet sami Japończycy, bardziej cenili sobie spożywanie dań przyrządzonych w stylu zachodnim:

O wpół do ósmej obiad. Dziewięciu honoratorów [Sapieha pisze tu o japońskich dostojnikach, którzy zostali przez niego zaproszeni na obiad – O. K.] zasiada ze mną i Hirschem do stołu. Obiad europejski; więc ci panowie z dubeltową radością i zaszczytem siadają. Zupa, którą jeść już umieją, spowodowuje jednak hałas podobny do sposobu jedzenia bezrogów. Przy pieczyście wstaję i wznoszę w angielskim języku toast na cześć gubernatora, prosząc obecnego jego zastępcę, by zechciał być tłumaczem moich uczuć wobec swego pana¹⁰.

Jak pokazuje powyższy fragment, Sapieha był przekonany, że jedzenie europejskich potraw nie tylko wszystkim bardziej przypada do gustu, ale także stanowi dla Japończyków zaszczyt. Uwaga na temat hałasu, podobnego do „sposobu jedzenia bezrogów”, może wynikać z japońskiego zwyczaju siorbania przy jedzeniu, które jest postrzegane – w przeciwieństwie do zwyczajów polskich – jako będące w dobrym tonie. O tym, jak bardzo nie smakowała Polakowi japońska żywność, chyba najlepiej świadczy fragment opisujący warunki na statku, którym Sapieha wypłynął z Kōbe: „Na statku kuchnia japońska, trzeba więc było wziąć co potrzeba na 14 dni, i samemu przy pomocy przewodnika, który z nami jedzie, gotować”¹¹. Zatem wołał polski magnat nie tylko kupić i załadować na statek niezbędne składniki, ale także samemu z pomocą przewodnika je gotować podczas podróży, niż spędzić czternaście dni, spożywając potrawy kuchni japońskiej.

Biorąc pod uwagę takie podejście polskich turystów, w ogóle nie dziwi fakt, że stosunkowo trudno znaleźć fragmenty rzeczywiście informujące o japońskich zwyczajach żywieniowych. Nie znaczy to jednak, że takowych fragmentów nie ma

⁸ Justus von Liebig (1803–1873) był wybitnym niemieckim chemikiem, którego badania w znacznym stopniu przyczyniły się do rozwoju chemii organicznej. Jednym z najważniejszych pól badawczych Liebego był wpływ różnych czynników (np. braku określonych pierwiastków) na organizmy żywe; badania te przyczyniły się do znacznych postępów w metodach konserwowania żywności. Jednym z najbardziej uznanych osiągnięć Liebego było opracowanie sposobu produkcji ekstraktu z mięsa.

⁹ P. Xzę Sapieha, op. cit., ss. 211–212.

¹⁰ Ibidem, s. 247.

¹¹ Ibidem, s. 182.

w ogóle – są one jednak na tyle szczątkowe, że ich wartość informacyjna zwykle nie wychodzi zbytnio poza opis podany w pierwszym przytaczanym przeze mnie fragmencie z relacji Benesiusa.

W opisach dziewiętnastowiecznych można odnaleźć potwierdzenia faktów podawanych już w przywoływanych opracowaniach geograficzno-historycznych. Na przykład Zapałowicz, zgodnie z opisem zawartym w publikacji Benesiusa, jako główne składniki japońskiej kuchni podawał ryby i ryż oraz podkreślał olbrzymią popularność zielonej, niesłodzonej herbaty. Często zwracano również uwagę na dużą rolę ryb w japońskiej kuchni: „Tu [w Japonii] na wybrzeżach mórz najrybniejszych na ziemi, ryby odgrywają wielką rolę, a Japończycy jak wszystkie inne ludy prześcigają się w sztuce przyprawiania ryb”¹². Największą wartość analizowane relacje pokazują jednak dopiero we fragmentach, w których informacje obiektywne są uzupełniane o dodatkowe obserwacje o charakterze jak najbardziej subiektywnym, powodowane indywidualnymi preferencjami polskich turystów.

Trzeba jednak przyznać, że niektóre fragmenty są tak bardzo zdominowane przez subiektywne wrażenia, że trudno w ogóle ustalić, co tak właściwie było jedzone. Tak jest na przykład w następującym fragmencie z relacji Sapiehy: „na ziemi patyczkami świństewka się jadło”¹³. Trudno jednoznacznie stwierdzić, czy nazwanie jedzenia „świństewkami” wynikało z niezidentyfikowanego składu, dokładnego rozdrobnienia, czy może po prostu Sapieha chciał w ten sposób przekazać, że pożywienie mu nie smakowało.

Faktem pozostaje, że podany cytat pozwala nam przypuszczać, iż Sapieha podjął chociaż próby wyjścia poza opisywaną bańkę środowiskową i spożywania na sposób japoński. Opis ten wyróżnia się tym bardziej, że większość posiłków, o których możemy tylko wnioskować, iż były przyrządzone na sposób europejski, polski książę kwituje lakonicznym stwierdzeniem, informującym po prostu, że coś zjadł.

Nieczęsto, właściwie tylko przy bardzo wyjątkowych okazjach, polscy podróżnicy starali się spożywać posiłek na wzór japoński. Próby jedzenia pałeczkami Lanckoroński skwitował dramatycznym wykrzyknieniem: „Ale władać patyczkami to trudne zadanie, królestwo za widelec!”¹⁴. W analizowanych przeze mnie relacjach najwięcej miejsca japońskim zwyczajom poświęca Zapałowicz, który o jedzeniu pałeczkami pisze następująco:

Posługiwał się on [Harada] z wielką zręcznością owymi patyczkami japońskimi, podawanymi jak u nas wykluwacz [wykałaczki – O. K.] w zupełnie świeżym stanie, ucząc mię sztuki ich trzymania. Ta w tem polegała, że dwa palce prawej ręki,

¹² K. Lanckoroński, *Na około ziemi*, Kraków 1893, s. 221.

¹³ P. Xżę Sapieha, op. cit., s. 178.

¹⁴ K. Lanckoroński, op. cit., s. 242. Warto zauważyć, że parafrazy z *Ryszarda III* Shakespeare’a Lanckoroński użył nie tylko dla wprowadzenia elementu komicznego, ale także po to, żeby podkreślić swoją erudycję. Może to być wskazówka, że domyślnymi czytelnikami jego relacji byli również ludzie obeznani w literaturze europejskiej.

wspierane resztą, musiały wykonywać ruch niezależny od siebie, nachylając ku sobie i od siebie oba patyczki naraz¹⁵.

Tak więc czytelnik dowiadywał się nie tylko tego, że Japończycy spożywali pokarm przy pomocy pałeczek, ale także tego, jak te pałeczki podawano, oraz że sam Zapałowicz próbował nauczyć się sztuki ich obsługi. Niestety okazało się to zbyt trudne i polski turysta musiał skapitulować, bo choć dalej korzystał z japońskich przyborów, posługiwał się nimi na sposób europejski, używając:

Przy stalszych potrawach owych patyczków jako dzidek lub jednoząbkowych widelców, zaś przy potrawach sykich lub więcej płynnych, talerzyków, bardzo zresztą małych, na wzór płytkich filiżanek lub łyżek¹⁶.

Warto odnotować, że eksperymenty kulinarne Zapałowicza nie ograniczały się do używania japońskich pałeczek i talerzyków; próbował on także oryginalnych japońskich potraw, okazynie porzucając regularne obiady spożywane w Grand Hotelu:

Zaczem poczęły Japonki przynosić na różnych lakierowanych tacach, liczne lakierowane talerzyki i miseczki, zawierające to pieczone, to gotowane rybki i różne większych ryb części, ryby w potrawce, dalej jakieś flaczki z morskich żyjątek, morskie raki, ryż, nadto rodzaj chrzanu tak silnego, że wzięwszy go w nieświadomości za wiele, doznałem w pierwszej chwili wrażenia jakby jakiegoś udaru¹⁷.

Zaadaptowanie się do japońskich zwyczajów stwarzało polskim podróżnikom naprawdę spore problemy, o czym wymownie świadczą fragmenty analizowanych relacji. Jednym z najlepszych przykładów jest odznaczający się niezamierzonym komizmem opis sytuacji, kiedy Lanckoroński jadł śniadanie w pokoju tak niskim, że nawet nie dało się w nim stanąć, ale mimo to nakazał przynieść krzesła wraz ze stolikiem¹⁸. Brak jakiegokolwiek wytłumaczenia przedstawionej sytuacji w tekście Lanckorońskiego sugeruje, że konieczność jedzenia na europejskich krzesłach, przy wysokim stole – mimo oczywistych trudności wynikających z konstrukcji i umeblowania japońskich pokoi – uważał autor za na tyle oczywistą dla czytelników, że nie wymagała dodatkowego komentarza. Zresztą również Sapieha odnotowuje, że podczas przyjęcia wyprawianego przez Japończyka dla gości z Europy siedziano jednak na krzesłach¹⁹.

Nawet jeżeli podróżnik dokonywał wysiłku choćby chwilowego wydostania się poza szczelną bańkę środowiskową i osobistego przekonania się, jak używa się pałeczek lub jak smakują potrawy miejscowej kuchni, były to zwykle doświadczenia, które zdecydowanie nie zachęcały do dalszych eksperymentów. Palce,

¹⁵ H. Zapałowicz, op. cit., s. 334.

¹⁶ Ibidem, s. 334.

¹⁷ Ibidem, s. 323–324.

¹⁸ Por. K. Lanckoroński, op. cit., s. 213.

¹⁹ Por. P. Xzję Sapieha, op. cit., s. 178.

przywykłe do europejskich sztucców, nie radziły sobie dobrze z pałeczkami, podniebienia polskich podróżników także były zupełnie nieprzyzwyczajone i niegotowe na japońskie potrawy. Jednak nie tylko miejscowe specjały budziły zastrzeżenia podróżników, bo nawet o owocach – tych samych, które znali już z Europy – wypowiadali się zdecydowanie niepochlebnie. Zapałowicz pisze następująco:

Japonia dość obfituje w owoce, lecz pewne ich rodzaje, jak jabłka i gruszki są mało soczyste, winogrona mdło słodkawe, a jedno i drugie bez aromatu. Już to co do delikatności smaku i woni są nasze jabłka, gruszki i winogrona na całej kuli ziemskiej najlepsze, jak znowu na przykład ananas bywa najpyszniejszy w krajach Środkowej Ameryki, i tak dalej²⁰.

Niestety, mimo uogólniającego charakteru powyższego opisu, Zapałowicz nie informuje czytelnika, czy odnalazł w Japonii jakieś warzywa lub owoce, które właśnie tam smakowałyby mu najbardziej. Jedynym wyjątkiem z japońskiej kuchni, który zrobił na polskich turystach pozytywne wrażenie, zdaje się być sposób przyprawiania ryb²¹.

Dziewiętnastowieczne relacje Polaków z podróży po Japonii wzbogaciły dostępne wówczas w Polsce informacje o japońskich kulinariach jedynie w niewielkim stopniu. Potwierdzały popularność ryżu, ryb i herbaty oraz opisywały najbardziej widoczne różnice kulturowe, takie jak zwyczaj używania pałeczek lub brak europejskich stołów i krzeseł. Brak jest choćby prób analizy lub głębszego wnikięcia w przyczyny odmiennego zachowania Japończyków przy stole – jak na przykład w przywoływanym fragmencie, w którym hałaśliwe jedzenie przypisuje Sapieha raczej nieumiejętności niż świadomemu działaniu, wynikającemu z różnic kulturowych.

Niezależnie jednak od stopnia, w jakim polscy podróżnicy starali się wniknąć w miejscowe zwyczaje, oraz od ogólnego nastawienia względem obcej kultury, ich wrażenia można streścić w stwierdzeniu, że nawet jeżeli Japończycy niewątpliwie znają się na przyprawianiu ryb, reszta japońskiego jedzenia raczej nie będzie odpowiadać europejskim gustom, a zwłaszcza arystokratycznym podniebieniom.

Bibliografia

Benesius J. B., *Relatiae Powszechne. Abo Nowiny Pospolite: Iana Botera Benesiusa Rozłożone na pięć Części. W 1. Zamyka się Cosmographia, to iest, opisanie czterech części świata, Europy, Asiey, Afryki, y Ameryki: kędy się pokážuią grńice kráioy rozmaitych w tych częściách, miástá, bogáctwá, obyczáie, y insze przymioty káżdey Nátiey. We 2. Zamyka się Hydrographia, to iest, opisanie Morzá w pospolitości: także Wyspów, y Peninsuł, aż do tego czásu ználeżionych. W 3. Zamyka się*

²⁰ H. Zapałowicz, op. cit., s. 297.

²¹ Por. K. Lanckoroński, op. cit., s. 242.

Monarchologia, to iest, daie się spráwá o przednieyszych Monárchách ná świecie. W 4. Mowi się o ludziách wszelákich Sekt, ábo wiar: to iest, o Kátholikách, Ha-eretykách, Zydách, Pogánách, y Odszczepiencach. W 5. Tráktuie się o superstitiách, w których żyły przedtym narody Nowego Swiátá: o śrzedkách też, przez ktore tám wprowadzona iest Religia Chrześciáńska prawdziwa, y iáko się tám pomnaża Z Włoskiego ná Polski ięzyk, dla wciechy rozmaitego stanu ludzi, y nábycia wi-ádomości rzeczy o wszystkim práwie w pospolitości, co się na Swiecie dzieie: przez iednego Zakonniká od Bernárdynow wiernie przetłumáczone, y teraz znowu poprąwione, y do Druku, zá pozwoleniem Stárszych, podáne. Cum Gratia & Priuile-gio S. R. M. W Kráowie, w Drukárni Mikołáia Lobá, Kraków 1613.

Łubieński W., *Swiat We Wszystkich Swoich Częściach Większych Y Mniejszych To Iest: W Europie, Azji, Affryce Y Ameryce, W Monarchiach, Krolestwach, Xięstwach, Prowincyach, Wypach, Y Miastach. Geograficznie, Chronologicznie Y Historycznie Okryslony Opisanie Religii, Rządow, Rewolucyi, Práw, Zwyczajów, Skárbow, Ciekáwości, y Gránic káżdego Kráiu, z Autorow Fráncuskich, Włoskich, Niemieckich, y Polskich zebránym Przyozdobiony. Przez X. Władystawá Łubieńskiego Scholasty-ká Kráковского, Kanoniká Gnieźnieńskiego, Proboszczá Infulatá Łáskiego. Tom. I. Roku M D CC XL. Do Druku Wrocławskiey w Śląsku Akademii Societatis Jesu, Dla ciekáwego á nie proznuiącego oká Polskiego Podany, Wrocław 1740.*

Kipling R., *Listy z Japonii*, tłum. M. Poloński, Warszawa 1904.

Lanckoroński K., *Na około ziemi*, Kraków 1893.

Mączak A., *Peregrynacje. Wojaże. Turystyka*, Warszawa 1984.

Sapieha P. Xżę, *Podróż na wschód Azji 1888–1889*, Lwów 1899.

Yokohama 1890s. Grand Hotel, [on-line] <http://oldphotosjapan.com/photos/820/grand-hotel/>, [01.01.2014].

Zapałowicz H., *Jedna z podróży na około Ziemi*, Lwów 1899. Tom 1, 2.

Abstract

Rice, Fish, Tea. Nineteenth Century Polish Travelers at the Japanese Tables

Poles, who came to Japan in 19th century, usually stayed at European style hotels and were spending a lot of time amongst other Europeans. Therefore they didn't normally eat Japanese dishes. When Polish travel writers wrote about tasty dishes, they usually meant European style cuisine. Usually they didn't even know how to behave at the Japanese tables. Though they confirmed popularity of rice, fishes and tea in Japan, they rarely eat Japanese cuisine in Japanese style, and if they did, they often came to conclusion that Japanese food (even fruits and vegetables) is tasteless and eating by sticks is way too hard for Europeans.

Jakub Szajt

Znaczenie kulturowe naczyń cynowych w rozwoju historycznym – zastawa stołu dawniej i dziś

Instytut Archeologii Uniwersytetu Wrocławskiego

Vanessa Brett w przedmowie do jej książki wydanej w 1983 roku o dziejach wyrobów cynowych na świecie napisała, że historyczne znaczenie cyny jest przez współczesnych bardzo często niedoceniane, pomimo faktu, iż przez stulecia metal ten odgrywał istotną rolę w życiu codziennym wielu społeczeństw¹. Powyższe stwierdzenie, mimo znacznego przyrostu literatury dotyczącej konwisarstwa od czasu ukazania się pracy autorki, pozostaje wciąż aktualne i może stanowić zachętę do podjęcia szerszych badań nad rolą i znaczeniem kulturowym naczyń cynowych² na przestrzeni wieków. Chociaż studia nad szeroko pojętym rzemiosłem konwisarskim mają w Europie (szczególnie Zachodniej) tradycję sięgającą drugiej połowy XIX stulecia, to jednak wiele problemów związanych z funkcjonowaniem elementów zastawy stołu wykonanych z cyny było w dotychczasowych badaniach poruszanych marginalnie lub pomijanych, co widoczne jest wyraźnie choćby na gruncie polskim. Dominują tu prace źródłoznawcze³, przy czym nieliczne są publikacje, w których uwzględniono kontekst społeczny⁴ oraz symbolikę poszczególnych kategorii naczyń⁵, a przecież w dużej mierze to owe aspekty decydują o znaczeniu kulturowym interesującej nas grupy zabytków.

Według nowszych ustaleń znajomość wydobycia i obróbki ród cynonośnych rozpowszechniła się w Europie ok. XXV–XXIII stulecia p.n.e. i pozostawała prawdopodobnie w ścisłej korelacji z wytwórstwem miedzi⁶. Brąz – stop obu

¹ Por. V. Brett, *Zinn*, Freiburg in Breisgau 1983, s. 7.

² Pod pojęciem „naczynie cynowe” rozumiem również wyroby ze stopów cyny z innymi metalami, w których pierwiastek ten stanowi dominantę.

³ Por. np. J. Michalska, *Cyna w dawnych wiekach*, Kraków 1973; R. Motyl, *Wyroby konwisarstwa nyskiego w zbiorach Muzeum w Nysie*, „Opolski Rocznik Muzealny” 1982, t. 7, s. 159–198; H. Styczyńska, *Zabytki z cyny w zbiorach Muzeum Historycznego m. Krakowa*, Kraków 1987; B. Niemcewicz-Ledwoń, *Złotnictwo i Konwisarstwo Elbląskie od XVII do XIX wieku*, Elbląg 1988; B. Tuchołka-Włodarska, *Cyna od XV do XIX wieku*, Gdańsk 1992.

⁴ Por. T. Fercowicz, *O dawnych cechach wrocławskich i ich obyczajach*, „Roczniki sztuki śląskiej”, 2011, t. 20, ss. 250–255.

⁵ Por. K. Wachowski, *Emblemata mediaevalia profana. Przykład Polski*, Wrocław 2013, ss. 84, 94–98.

⁶ Por. *Wielka historia świata*, t. 2, *Stary i nowy świat*, red. J. Śliwa, Kraków 2005, s. 383.

metali – stał się istotnym czynnikiem rozwoju cywilizacyjnego, dając w konsekwencji nazwę epoce w dziejach historii człowieka. Dobre właściwości brązu, zawierającego od kilku do kilkunastu procent cyny⁷, sprawiły, że zaczęto wytwarzać z niego szereg przedmiotów użytku codziennego, również naczynia, natomiast wyroby z czystej cyny miały w tym okresie niewielkie znaczenie. Wśród wielu przyczyn mających wpływ na powyższy fakt historyczny wymieniana jest w pierwszym rzędzie niewielkie znane wówczas zasoby kasyterytu, będącego głównym źródłem cyny⁸, a także trudności w jej obróbce, choć co do słuszności drugiej z hipotez zdania badaczy są podzielone⁹. W starożytnej Europie notuje się niewątpliwą, aczkolwiek powolną, wzrost produkcji wyrobów cynowych, szczególnie w regionach położonych w pobliżu wychodni kasyterytu.

Zarówno źródła pisane, jak i liczniejsze źródła archeologiczne, choć rozproszone w czasie i przestrzeni, dostarczyły szeregu dowodów występowania naczyń wykonanych z cyny. Rzymski komediopisarz Tytus Plaut (ok. 254–184 r. p.n.e.), którego utwory w dużej mierze się zachowały, przekazał w jednym z dzieł informację na temat użycia podczas uczty cynowych misek jako pojemników na przyprawę¹⁰. Pliniusz Starszy wymienił w *Historii naturalnej* cynowe pudełko na medykamenty¹¹. Również u lekarza i anatoma Galena (ok. 129–200 r.) pojawiła się wzmianka o możliwości przechowywania niektórych leków w pojemnikach ze srebra bądź cyny¹².

Uchwytnie dzięki źródłom pisanim różnicowanie zastosowania cyny w czasach antycznych potwierdzają dobitnie odkrycia archeologiczne. Znaleźiska cynowych artefaktów szczególnie licznie występują w dzisiejszej południowej Anglii, która od 43 roku do początku V wieku stanowiła rzymską prowincję Brytanię¹³. Ta najdalej wysunięta na północ rubież Imperium nie odegrała wybitnej roli w jego historii, ale była ważna ze względu na bogate złoża kasyterytu, występującego na Półwyspie Kornwalijskim¹⁴. Z przetworzonego surowca odlewano głównie

⁷ Por. ibidem, s. 378.

⁸ Warto zaznaczyć, iż cyna – jak wiele innych pierwiastków – występuje także w stanie rodzimym. Zapewne to właśnie w takiej formie była pozyskiwana na samym początku. Por. *The petrology of archaeological artefacts*, red. A. Harvey, D. Kempe, Oxford 1983, ss. 330–331.

⁹ Por. np. J. Bernitt, *Rostocker Zinnsammlung*, Rostock 1983, s. 2; H. U. Haedeke, *Zinn. Zentren der Zinngießerkunst von der Antike bis zum Jugendstil*, Leipzig 1973, s. 10.

¹⁰ Por. L. Mory, *Schönes Zinn. Geschichte, Formen und Probleme*, München 1972, s. 12.

¹¹ Por. Pliny the Elder, *The Natural History* (30, 12), [on-line:] <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.02.0137%3Abook%3D30> [14.08.2014].

¹² Por. H. U. Haedeke, op. cit., s. 38.

¹³ Por. *Encyklopedia historyczna świata*, t. IX, red. Z. Otałęga, Kraków 2001, s. 300.

¹⁴ Złoża kasyterytu w Kornwalii okazały się jednymi z największych i odgrywały ważną rolę również w średniowieczu i w czasach nowożytnych. W 1347 r. książę Walii odsprzedał Tidemannowi Limberghowi prawo do dzierżawy przez okres 3 i ¼ roku i wykupu całej wydobytej w rejonie Kornwalii i Devonshire rudy – por. L. Mory, op. cit., s. 14. W ostatnim dwudziestolecu XIV w. zaopatrywali się w tamtejszą cynę m.in. król Francji Karol VI, a także arcybiskupi Reims i Rouen. Por. H. J. Massé, *Pewter plate. A Historical & Descriptive Handbook*, London 1910, s. 66.

elementy zastawy stołu: patery, talerze, misy, puchary na nóżkach, wazy oraz łyżki, i są one odkrywane także w skupiskach, tworzących tak zwane cynowe skarby.

Opublikowany w 1958 roku zbiór wydobyty w Camerton podczas trwających trzydzieści lat poszukiwań zawierał blisko dwieście artefaktów cynowych, w tym wiele naczyń¹⁵. W 1968 roku w Appleford odkryto z kolei depozyt składający się z dwudziestu trzech talerzy i misek oraz jednego dzbanu, eksponowanych obecnie w Ashmolean Museum w Oksfordzie¹⁶. Jego ukrycie w ziemi nastąpiło między końcem IV a początkiem V wieku, na co wskazuje współwystępująca w skarbie ceramika – nie wyklucza się jednak możliwości wcześniejszego powstania naczyń cynowych, być może gromadzonych przez dłuższy czas. Prawdopodobną przyczyną depozycji cennych przedmiotów można upatrywać w niepokojach, jakie objęły Brytanię, gdy w latach 407–410 chylące się ku upadkowi Cesarstwo utraciło kontrolę nad tą prowincją¹⁷. Tego typu skarby, a także pojedyncze zabytki odnajdywane są przeważnie w kontekście relikwów rzymskich willi, a więc podmiejskich założeń bogatych właścicieli ziemskich. Ostatnio jednak Lindsey Smith, opierając się na badaniach zbiorów Muzeum Brytyjskiego, opowiedziała się za szerszym wykorzystaniem wyrobów cynowych w rzymskiej Brytanii, twierdząc, że metal ten mógł być substytutem srebra dla nieco mniej zamożnej ludności¹⁸.

Rolę zamiennika metali szlachetnych cyna pełniła, przynajmniej częściowo, również w średniowieczu. Ze stopu cynowo-ołowiowego wytwarzano na przykład utensylia grobowe, w które wyposażano dostojników kościoła: kielichy mszalne, pateny¹⁹. Stop obu metali był zresztą chętnie wykorzystywany do odlewów drobnych walorów, w tym znaków pielgrzymich i cywilnych odznak – we wczesnym średniowieczu cyna nie była jednak używana do produkcji naczyń stołowych na taką skalę, jak w czasach rzymskich. W końcu VIII i pierwszej połowie IX stulecia inkrustowano nią ekskluzywną ceramikę naczyniową typu Tating, wytwarzaną w Nadrenii i dystrybuowaną szlakami morskimi w pasie wybrzeża Morza Północnego i Bałtyku²⁰. Dopiero w XIV wieku, w związku z zapotrzebowaniem wykreowanym przez rozwijające się miasta, cynowa zastawa stołu znalazła szersze zastosowanie w Europie Zachodniej, a w następnym wieku także Środkowej. Z cyny i jej stopów odlewano wówczas płaskie podkładki pod chleb, talerze, misy, kubki, sosjerki, dzbany i inne utensylia.

Jeszcze w końcówce XVI w. Elbląg odbierał połowę kornwalijskiej cyny wywożonej do miast nadbałtyckich. Por. B. Niemcewicz-Ledwoń, op. cit., s. 11, tam: literatura.

¹⁵ Por. W. J. Wedlake, *Excavations at Camerton*. Somerset, Camerton 1958.

¹⁶ Por. D. Brown, *A Roman Pewter Hoard from Appleford, Berks*, „Oxoniensia” t. 38, 1973, ss. 187–194.

¹⁷ Por. *Encyklopedia...*, s. 301.

¹⁸ Por. L. Smith, *A Poor Man's Silver? The Role of Pewter in Roman Britain: A Collection in the British Museum*, [w:] *Food and Drink in Archaeology 2*, red. S. Baker et. al., [s.l.] 2009, ss. 117–121.

¹⁹ F. Bertram, H. Zimmermann, *Begegnungen mit Zinn*, Praha 1967, il. 5.

²⁰ Por. B. Stanisławski, *Obce wyroby garncarskie we wczesnośredniowiecznym Wolinie*, „Materiały Zachodniopomorskie”, 2009/2010, t. 6/7, z. 1, ss. 210–211, tam: literatura.



Il. 1. Konew cechu sukienników powstała w Jeleniej Górze (1506 r.), Muzeum Augusta Kestnera, Hanower, fot. Ch. Tepper.

Duży wpływ na rozprzestrzenianie się naczyń z cyny miał w dalszym ciągu handel wodny, zdominowany w późnym średniowieczu przez Hanzę. Od tej potężnej organizacji kupiecko-politycznej pochodzi nazwa dzbanków w typie hanzeatyckim: zwykle niewielkich rozmiarów zabytków wyróżniających się cokolikiem, przysadzistym brzuścem i plakietką przedstawiającą głównie Ukrzyżowanie. Służyły one do spożywania lub rozlewania piwa oraz wina i przyjęły się też w strefie śródlądowej, co potwierdziły odkrycia archeologiczne na przykład z Wrocławia²¹. Źródła pisane dowodzą, że w późnośredniowiecznym Wrocławiu naczynia cynowe pełniły ważniejszą rolę, niżby to wynikało z samych tylko źródeł wykopaliskowych; zapisywano je w testamentach²² i chętnie zastawiano u Żydów²³.

Na Śląsku u schyłku XV wieku wyodrębniła się fasetowana konew, misternie zdobiona grauerunkami o tematyce zarówno religijnej, jak i świeckiej. Te duże naczynia przekraczały niekiedy 50 cm wysokości i były zaopatrywane w mośiężne kraniki ułatwiające rozlewanie z nich piwa lub wina podczas uczt cechów i bractw religijnych. Do dziś w muzeach zachowało się kilka niezwykle cennych obiektów tego typu (il. 1), a cylindryczne konwie cechowe, wytwarzane we wczesnonowożytnej Europie Środkowej, stanowiły długo wzorzec dla późniejszych naczyń przeznaczonych do wyszynku na tym terenie (il. 2). W Niderlandach natomiast popularnym naczyniem do rozlewania wina stał się u progu nowożytności cynowy dzban z wieczkiem, na wysokim, cylindrycznym cokoliku i o spłaszczonym brzuścu, z którego wychodziła długa, prosta rurka o otworze zakrywanym zaślepką na zawiasie. Liczne obrazy XVI-wiecznych artystów niderlandzkich, takich jak Monografista H. B. (il. 3) lub Pieter Aersten, czy ich XVII-wiecznych następców w osobie Jacoba Jordaensa oraz Jana Steena ukazują wygląd omawianych naczyń. Szczególną predylekcję do ich malowania przejawiał ostatni z twórców, w związku z czym to jego nazwiskiem nazywa się je często w literaturze fachowej.

²¹ Por. K. Wachowski, op. cit., il. 35.

²² Por. A. Schultz, *Excerpte aus Breslauer Stadtbüchern, bezüglich der Privatalterthümer*, „Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit“ NF 1871, t. 18, szp. 101.

²³ Por. M. Goliński, *Wrocławskie spisy zastawów, długów i mienia żydowskiego z 1453 roku*, Wrocław 2006, ss. 108–111.

Gdy w XVI–XVII wieku kawa, herbata i czekolada zostały sprowadzone do Europy, szybko stały się wyznacznikiem prestiżu, początkowo dla warstw najwyższych, później dla mieszczaństwa, aż ok. XIX stulecia przyjął je (z nielicznymi wyjątkami) ogół społeczeństwa, przez co utraciły dotychczasowe, elitarne znaczenie. Historia trzech używek bezalkoholowych doczekała się licznych opracowań badaczy zagranicznych oraz polskich. Ostatnio Ewa Wendland poświęciła im syntetyczne ujęcie, korzystając z obszernej literatury i materiałów źródłowych z polskich archiwów²⁴. Autorka oparła jednak swoje rozważania wyłącznie o źródła pisane, przez co relatywnie niewiele miejsca zajmuje w jej książce opis wyglądu naczyń związanych z przyrządzaniem i podawaniem kawy, herbaty czy czekolady.

Role egzotycznych napojów docierających na Stary Kontynent, a właściwie roślin służących do ich przygotowania, można zresztą rozpatrywać szerzej niż tylko z punktu widzenia historii żywienia. Początkową niechęć, jaką żywiło do nich wielu myślicieli – w tym także zwierzchników Kościoła²⁵ – w dość krótkim czasie przewyciężyły bowiem względy ekonomiczne. Dochody uzyskiwane z handlu nasionami kawy i kakao oraz suszem herbacianym, a także z ceł nakładanych na importowane dobra sprawiły, że używki te zaczęły odgrywać również rolę gospodarczą, a nawet polityczną. Dość wspomnieć, że tak zwana herbatka bostońska w 1773 roku pośrednio przyczyniła się do wybuchu wojny o niepodległość Stanów Zjednoczonych.

Nowe trunki uświadomiły też konsumentom potrzebę posiadania specjalnej kategorii zastawy stołowej, a ponieważ na czasy ich upowszechnienia przypadło apogeum wykorzystania cyny do wyrobu naczyń, to w dużej części z tego właśnie metalu powstawały ich nowe formy: dzbanki, mleczniki, cukiernice i tace. Na kształt, a przede wszystkim zdobienie tych wyrobów miały wpływ panujące wówczas style i nurty stylistyczne: manieryzm, barok oraz rokoko. Pojawienie się pierwszych naczyń przeznaczonych wyłącznie do nowych celów oraz ich rozwój typologiczny stanowi osobny problem badawczy historyków sztuki, w tym miejscu warto jedynie wspomnieć o ogólnych rozwiązaniach konstrukcyjnych, jakie konwisarze przejęli prawdopodobnie od złotników. W przypadku dzbanków do



Il. 2. Konew powstała w Badении-Wirtembergii (XVIII/XIX w.), zbiory aut., fot. J. Szajt.

²⁴ Por. E. Wendland, *Kawa, herbata i czekolada. Nowe napoje osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej – ich wpływ na życie codzienne*, Toruń 2008.

²⁵ Por. ibidem, ss. 46–47, 58–59.



Il. 3. *Syn marnotrawny*, Monogramista H.B.

(ok. poł. XVI w.), Królewskie Muzea Sztuk

Pięknych w Belgii, Bruksela, źródło:

<http://www.malerei-meisterwerke.de> [1.03.2014].

Korpus naczynia bywał cylindryczny lub stożkowaty, ale zdarzały się również formy z wyodrębnionym brzuścem i szyjką. Czasem w wieczku znajdował się otwór, który umożliwiał mieszanie płynu specjalną drewnianą szpatułką²⁷. Taki właśnie zestaw ukazany został na obrazie Jeana-Baptiste'a Leprince'a z 1769 roku, przechowywanym w Muzeum Sztuki w Toledo (Ohio)²⁸.

XVIII-wieczne testamenty i inwentarze mieszczańskie potwierdzają wzrost popularności naczyń z cyny przeznaczonych do serwowania importowanych używek, choć na przykład w Poznaniu wciąż przeważały one w domostwach ludzi zamożnych²⁹. Świadczy to o wartości wyrobów cynowych, zwłaszcza że w dokumentach często współwystępują one z zastawą stołową wykonaną ze srebra. O rozprzestrzenianiu się zwyczaju picia omawianych napojów w tym samym mieście świadczy też fakt, że tamtejsi konwisarze otrzymywali zlecenia na przepot starych cynowych naczyń na bardziej nowoczesne imbryczki, dzbanuszki i konewki do parzenia i podawania kawy oraz herbaty³⁰. Nie wszędzie jednak nowe utensylia przyjmowane były z taką samą łatwością. O ile w dużych polskich miastach – takich jak Gdańsk, Kraków czy wspomniany Poznań – recepcja zachodnich trendów żywieniowych następowała systematycznie dzięki dalekosiężnym kontaktom handlowym, o tyle w mniejszych ośrodkach musiała następować z większym opóźnieniem. Dokładniejsze zbadanie zjawiska rozprzestrzeniania się

herbaty i kawy wykształcił się typ naczynia z wieczkiem, wyodrębnioną szyjką i pękatym brzuścem, z którego wychodziła esowata rurka – koncepcja została szeroko przyjęta i często nawiązują do niej dzbanki produkowane współcześnie. Inaczej potoczyły się losy czekolatiery – naczynie do serwowania płynnej czekolady dziś już właściwie nie funkcjonuje w swojej dawnej formie. Charakterystyczną jego cechą był okrągły uchwyt o kolistym przekroju, umieszczony prostopadle do dziobka lub rurki²⁶.

²⁶ *Chocolate. History, Culture, and Heritage*, red. L.E. Grivetti, H-Y Schapiro [s.l.] 2009, il. 12.5.

²⁷ Z drewna wykonywano także ucha naczyń, co miało zastosowanie zarówno praktyczne (chroniło przed poparzeniem), jak i estetyczne, bowiem nierzadko wykonywano je ze szlachetnych gatunków drewna: hebanu albo mahoniu, co dobrze podkreślało wyjątkowość równie egzotycznych i drogich napojów.

²⁸ Por. S. Malaguzzi, *Wokół stołu. Leksykon*, tłum. E. Morka, Warszawa, s. 306.

²⁹ Por. E. Wendland, op. cit., ss. 289–296.

³⁰ Por. Z. Dolczewski, *Poznańskie nakrycia i zastawy od XVI do XVIII wieku*, „Kronika Miasta Poznania” 2003, t. 71, nr 4, ss. 52–53.

cynowej zastawy stołowej przeznaczonej do podawania bezalkoholowych używek w XVIII-wiecznych miasteczkach i na wsiach jest utrudnione z powodu ograniczonej liczby źródeł, niemniej istnieją pojedyncze wzmianki potwierdzające sytuację o różnicach w adaptacji nowinek kulturowych. Przykładowo szwajcarski uczony Johann Bernoulli w swych relacjach z podróży po Polsce pozostawił informację o słabym zaopatrzeniu przydrożnych gospód w przedmioty zbytku, a gdy w jednym z przybytków podano mu cynowe sztućce i czajnik z herbatą, nie omieszkał uznać tego wydarzenia jako wyjątkowe³¹.

Zwyczaj picia herbaty, kawy i czekolady nie był ponadto spopularyzowany równomiernie. Wiele zależało w tym przypadku od czynników historycznych i geograficznych. Podczas gdy w Anglii u schyłku XVII wieku herbata stała się wiodącą używką³², uznaną wkrótce za napój narodowy, to w XVIII-wiecznej Rzeczypospolitej prym wiodła kawa. Z kolei czekolada w tym samym stuleciu niemal w całej Europie była wciąż napojem zarezerwowanym dla wyższych sfer, przede wszystkim ze względu na swą wysoką cenę. W bezpośrednim związku ze skłonnościami oraz możliwościami finansowymi konsumentów pozostawała też zastawa stołu. Na obrazach z epoki, przedstawiających sceny spożywania pitnej czekolady, widzimy na przykład arystokratyczne rodziny w asyście służących. W słynnym obrazie Jeana-Étienne'a Liotarda z ok. 1744 roku, noszącym tytuł *Dziewczyna z czekoladą* (Galeria Starych Mistrzów w Dreźnie), to właśnie młoda służka stanowi główny punkt kompozycji dzieła³³. Trzymana przez nią taca z filiżanką gorącego napoju i szklanką wody wskazuje na istnienie pewnego rytuału spożywania czekolady, którego interpretacja nie jest dla współczesnych do końca jasna. Analiza prac malarzkich przynosi zresztą więcej interesujących rezultatów. Pozostając przy czekoladzie, warto nadmienić, że w dużej mierze kompozycje z udziałem tego trunku eksponują motyw kobiecy, nierzadko w znaczeniu erotycznym. Takie ujęcie tematu cechuje wspomniany uprzednio „buduar” Leprince’a, na którym dostrzec też można cynową (lub srebrną) czekolatiere. Ostatnio temu zagadnieniu przyjrzała się dokładniej Brigit Poppe, analizując malarstwo XIX- i XX-wieczne³⁴.

Źródła pisane nie wskazują jednoznacznie na to, że czekolada była trunkiem typowo kobiecym, choć w Hiszpanii, gdzie nową używkę poznano najwcześniej w Europie, modne stało się picie jej przez płęć piękną nawet w kościołach podczas mszy³⁵; z kolei w Polsce do zwolenników czekolady należały takie znane osobistości, jak biskup Adam Grabowski czy Ignacy Krasicki³⁶.

³¹ Por. E. Wendland, op. cit., s. 168, tam: literatura.

³² Por. ibidem, ss. 49–50.

³³ Por. S. Malaguzzi, op. cit., s. 305.

³⁴ Por. B. Poppe, *Frauen und Schokolade. Die wunderbare Welt der weiblichen Genüsse*, München 2012.

³⁵ Por. M. Toussant-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, tłum. A. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002, ss. 519–520.

³⁶ Por. E. Wendland, op. cit., s. 157.



Il. 4. Wilkom cechu szewców powstały w Głogowie (1843 r.), dawne Muzeum Miejskie, Głogów, fot. z archiwum aut.

tamtejszego warsztatu był, zaginiony w czasie ostatniej wojny, wilkom wykonany dla cechu szewców w 1843 roku (il. 4).

W XIX i XX wieku nie zaprzestano bynajmniej całkowicie produkcji naczyń cynowych, choć znacznemu zawężeniu uległ ich asortyment. W miejsce różnorodnych wyrobów autorstwa lokalnych wytwórców zaczęły powstawać przede wszystkim sztafpowo odlewane w fabrykach, zestandaryzowane formy naczyń, przeznaczone między innymi do wyposażenia karczm, takie jak dzbany, kufle i kubki⁴⁰. Udoskonalono jednak stopy cyny, dodając do nich coraz częściej miedź i antymon (stop *Brytannia*), dzięki czemu wyroby odznaczały się większym połyskiem i lepszymi właściwościami fizykochemicznymi⁴¹. Konwisarnie działały nadal, zwłaszcza w regionach o silnej tradycji, takich jak Francja, Anglia, Niemcy i Holandia, starając się dostosować do wymagań rynku. Mimo to wiele z nich upadło w drugiej połowie XX stulecia, nie znajdując dostatecznej liczby nabywców swoich produktów. Zjawisko to dobrze ilustruje przypadek fabryki w Tiel (środkowa Holandia), działającej od 1896 do 1984 roku, a następnie przekształconej w muzeum (il. 5).

³⁷ Por. np. J. Michalska 1973, op. cit., s. 51.

³⁸ Por. ibidem, s. 50.

³⁹ Por. *Zabytki cechów śląskich*, red. M. Korżel-Kraśna, Wrocław 2002, passim.

⁴⁰ Por. *Antyki. Kompendium wiedzy dla kolekcjonerów i miłośników staroci*, tłum. B. Mierzejewska, red. H. Mallalieu, Warszawa 1995, s. 268. Pewien wyjątek na tak zarysowanym tle stanowią naczynia secesyjne, naznaczone indywidualnością, lecz należą one raczej do rzemiosła artystycznego. Por. V. Brett, op. cit., ss. 210–221.

⁴¹ Por. *Antyki...*, s. 269.

Konwisarstwo europejskie niewątpliwie wiele zawdzięcza średniowieczu: to wówczas powstawały miasta, których mieszkańcy szerzej zainteresowali się cynowymi przedmiotami wchodzącymi w skład zastawy stołu (choć nie tylko).

Wówczas też wykształciły się cechy szczegółowo określające zasady ich produkcji, w tym obowiązujące próby metali. Cechy, nie mające

wszakże monopolu na całość wytwórczości, na długi czas zdominowały jednak rynek, dbając o jakość wyrobów tam, gdzie sięgała ich jurysdykcja. Od późnego średniowiecza następował stały wzrost popytu na naczynia wykonywane z cyny i jej stopów, a sytuacja zmieniła się dopiero u schyłku wieku XVIII, choć proces dewaluacji konwisarstwa zachodził stopniowo. W czasach nam współczesnych rola naczyń cynowych w europejskiej kulturze uległa głębokiej marginalizacji, toteż dawne przedmioty użytku codziennego są obecnie tematem zainteresowania zarówno kolekcjonerów, jak i przedstawicieli wielu dyscyplin naukowych.



Il 5. Zestaw do kawy (cukiernica, mlecznik i taca) powstały w Tiel (ok. poł. XX w.), zbiory aut., fot. J. Szajt.

Bibliografia

- Antyki. Kompendium wiedzy dla kolekcjonerów i miłośników staroci*, tłum. B. Mierzewska, red. H. Mallalieu, Warszawa 1995.
- Bernitt J., *Rostocker Zinnsammlung*, Rostock 1983.
- Bertram F., Zimmermann H., *Begegnungen mit Zinn*, Praha 1967.
- Brett V., *Zinn*, Freiburg am Breisgau 1983.
- Brown D., *A Roman Pewter Hoard from Appleford, Berks*, „Oxoniensia” 1973, t. 38.
- Chocolate. History, Culture, and Heritage*, red. L. E. Grivetti, H-Y Shapiro, [s.l.] 2009.
- Dolczewski Z., *Poznańskie nakrycia i zastawy od XVI do XVIII wieku*, „Kronika Miasta Poznania” 2003, t. 71, nr 4.
- Encyklopedia historyczna świata*, t. 9, red. Z. Otałęga, Kraków 2001.
- Fercowicz T., *O dawnych cechach wrocławskich i ich obyczajach*, „Roczniki sztuki śląskiej” 2011, t. 20.
- Goliński M., *Wrocławskie spisy zastawów, długów i mienia żydowskiego z 1453 roku*, Wrocław 2006.
- Haedeke H. U., *Zinn. Zentren der Zinngießerkunst von der Antike bis zum Jugendstil*, Leipzig 1973.
- Malaguzzi S., *Wokół stołu. Leksykon*, tłum. E. Morka, Warszawa 2008.
- Massé H. J., *Pewter plate. A Historical & Descriptive Handbook*, London 1910.
- Michalska J., *Cyna w dawnych wiekach*, Kraków 1973.

- Mory L., *Schönes Zinn. Geschichte, Formen und Probleme*, München 1972.
- Motyl R., *Wyroby konwisarstwa nyskiego w zbiorach Muzeum w Nysie*, „Opolski Rocznik Muzealny” 1982, t.7.
- Niemcewicz-Ledwoń B., *Złotnictwo i konwisarstwo elbląskie od XVII do XIX wieku. Katalog wystawy*, Elbląg 1988.
- [*The*] *petrology of archaeological artefacts*, red. A. Harvey, D. Kempe, Oxford 1983.
- Poppe B., *Frauen und Schokolade. Die wunderbare Welt der weiblichen Genüsse*, München 2012.
- Schultz A., *Excerpte aus Breslauer Stadtbüchern, bezüglich der Privatalterthümer*, „Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit” NF 1871, t. 18, szp. 11–16, 44–47, 75–80, 100–104.
- Smith L., *A Poor Man's Silver? The Role of Pewter in Roman Britain: A Collection in the British Museum*, [w:] *Food and Drink in Archaeology 2*, red. S. Baker et. al., [s.l.] 2009.
- Stanisławski B., *Obce wyroby garncarskie we wczesnośredniowiecznym Wolinie*, „Materiały Zachodniopomorskie, 2009/2010, t. 6/7, z. 1.
- Styczyńska H., *Zabytki z cyny w zbiorach Muzeum Historycznego m. Krakowa*, Kraków 1987.
- Toussant-Samat M., *Historia naturalna i moralna jedzenia*, tłum. A. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002.
- Tuchołka-Włodarska B., *Cyna od XV do XIX wieku*, Gdańsk 1992.
- Wachowski K., *Emblemata mediaevalia profana. Przykład Polski*, Wrocław 2013.
- Wedlake W. J., *Excavations at Camerton. Somerset*, Camerton 1958.
- Wendland E., *Kawa, herbata i czekolada. Nowe napoje osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej – ich wpływ na życie codzienne*, Toruń 2008.
- Wielka historia świata*, t. 2, *Stary i nowy świat*, red. J. Śliwa, Kraków 2005.
- Zabytki cechów śląskich*, red. M. Korżel-Kraśna, Wrocław 2002.

Abstract

The Cultural Importance of Pewter Vessels in Historical Development – Tableware in the Past and at the Present Time

Tableware made of pewter (mixture of tin and lead) and less often pure tin played a significant role in European history. Both archaeological and written sources confirmed that this metal was widely used since Roman Imperial Period, also to produce vessels. The most spectacular finds from this time were discovered in South England, due to large sources of cassiterite – located in Cornwall – which was exploited till early Modern Period.

After lower interest in pewter products in early Middle Ages (tin foil had been used for example to decorate exclusive *Tating* clay vessels), since 13th–14th century it became again an important stock, this time for townspeople. Silver tableware

was more expensive than pewter objects (plates, jugs, pitchers ect.) and the color similarity made tin even more attractive.

17th–18th century was the apogee of use pewter vessels in Europe, also a new range of products, such as chocolate pots, coffee pots and teapots; but since the next century social demand for tin slowly declined, especially because of cheaper materials (stoneware, glass, faience). Nowadays pewter tableware is mostly forgotten.

Magdalena Tomaszewska-Bolałek

Tysiące lat tradycji kuchni fusion

Fusion cuisine to amerykański termin określający nurt w sztuce kulinarnej popularny od lat 70. XX wieku, polegający na mieszaniu składników i technik przygotowywania jedzenia z różnych kręgów kulturowych (co najmniej dwie odmienne kuchnie) tak, by powstało zupełnie nowe danie¹. Jego idea polega na wydobywaniu z kuchni narodowych czy lokalnych wszystkiego, co najlepsze, a także dysyntyktywne. Efektem jest nowa jakość smaku, formy oraz podania.

Czy trend *fusion cuisine*, który zyskał popularność w latach 70. XX wieku jest tak naprawdę czymś zupełnie nowym? James Clifford, Paul Gliroy oraz Doreen Massey uważają, że w rozumieniu kultur główną rolę odgrywa kategoria hybrydyzacji, gdyż żadna kultura nie rozwija się w izolacji. Stąd też o zjawisku przenikania się sztuk kulinarnych możemy mówić już od pierwszych momentów wykształcenia się lokalnych i regionalnych kuchni. Celem niniejszego artykułu jest zaprezentowanie różnych typów kuchni *fusion* oraz dowiedzenie, że nie jest to nowy nurt wymyślony przez XX wiecznych szefów kuchni, ale stała tendencja obecna w różnych miejscach na świecie i od wieków wpływająca na kształt dziedzictwa kulinarnego.

Ze względu na charakter wyróżniamy dwa typy *fusion*, które istniały przed *fusion cuisine* ukształtowaną w latach 70. XX wieku.

Pierwszy typ można określić jako *fusion cuisine* naturalne. Występuje ono na przykład na granicach styku dwóch narodowości albo grup etnicznych, a przenikanie się kultur kulinarnych następuje w wyniku wymiany handlowej albo poprzez migrację ludności (mieszane związki małżeńskie, wyjazdy związane z pracą). Drugi typ to *fusion cuisine* narzucone, kiedy trendy dyktowane są odgórnie i pewne grupy w mniejszym lub większym stopniu zmuszone są poddać się im. *Fusion cuisine* narzucone może przyjąć formę stonowaną, czego przykładem jest polityka rządu Indonezji, który po odzyskaniu przez kraj niepodległości ciągle promował produkty mleczne (hodowlę bydła rozpoczęli w Indonezji w XVII wieku Holendrzy), przez co stanowią one element diety mieszkańców współczesnej

¹ Por. *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, red. A. F. Smiths, B. Kraig, Oxford 2013, s. 56.

Indonezji², albo mieć charakter agresywny, kiedy jedna nacja lub grupa narzuca innej, najczęściej podbitej albo zależnej, swój styl odżywiania.

Do przedstawienia wielowiekowych tradycji kuchni *fusion* oraz ich wpływu na narodową sztukę kulinarną zostały wykorzystane przykłady terenów położonych między Eufratem a Tygrysem, Indie oraz Wyspy Japońskie.

Na przestrzeni wieków w Mezopotamii rozwinął się szereg państw stworzonych przez różne ludy: Sumerów, Akadyjczyków, Asyryjczyków, Amorytów, Hurytów, Kasytów, Chaldejczyków, Persów, Greków, Arabów i Turków Osmańskich. Zmiany w sposobie odżywiania się mieszkańców regionu na przestrzeni wieków były ogromne, o czym świadczy dwadzieścia pięć przepisów spisanych na glinianych tabliczkach około 1600 roku p.n.e. odkrytych wśród *Kolekcji babilońskiej* Uniwersytetu Yale³. Większość starożytnych dań gotowana była przez długi czas z dodatkiem wody lub tłuszczu. Do popularnych składników należały: gołębie, mięso gazeli, baranina, jagnięcina, kozina, czosnek, cebula, pory, mleko, piwo, zboża oraz krew zwierząt.

Dla porównania na przykład współczesna kuchnia iracka pozbawiona jest takich dodatków jak piwo oraz krew zwierząt, gdyż określane są one arabskim terminem *harām* – odnoszącym się w islamie do wszystkiego, co jest zakazane według szariatu⁴. Znajdziemy w niej też nawiązania do współczesnej kuchni perskiej, tureckiej oraz syryjskiej. Przykład kultur żywieniowych na terenie Mezopotamii pokazuje, jak duże zmiany mogą zajść w sposobie przyrządzania jedzenia oraz to, jak silny wpływ na kształtowanie się narodowej kuchni ma *fusion cuisine* narzucone. Warto również zaznaczyć, że wytyczne kulinarne związane z kulturą muzułmańską odcisnęły silne piętno na kuchni nie tylko Iraku, ale także innych społeczności muzułmańskich z różnych miejsc na świecie.

O *fusion* możemy również mówić w przypadku kuchni indyjskich. Współcześnie Indie są drugim najludniejszym krajem świata, w którym mieszkają się ludzie pochodzący z różnych grup etnicznych, mówiący różnymi językami i wyznający różne religie. O historii przenikania się kultur, a co za tym idzie – także wpływów kulturowych, na pewno można mówić od momentu napływu Ariów na tereny zajmowane przez kulturę harappańską. Proces ten zakończył się około 1500–1200 roku p.n.e⁵. Ludy pasterskie przywiozły ze sobą kuchnię bazującą na mleku, maśle, białym serze i jogurcie, produktach charakterystycznych dla ludów koczowniczych.

Kolejnym ważnym etapem z punktu widzenia kultury kulinarnej był początek władzy muzułmańskiej w Indiach, który rozpoczął się pod sam koniec XII wieku,

² Por. K. Ćwiertka, *Encounters and Transitions in Foodways: Japan and the West*, [on-line:] http://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf_01/e_008_011.pdf, [21.09.2013].

³ Por. J. Bottéro, *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*, Chicago 2004, s. 4.

⁴ Por. J. A. Morrow, *Islamic Images and Ideas: Essays on Sacred Symbolism*, Jefferson 2013, ss. 140–153.

⁵ Por. J. Kieniewicz, *Historia Indii*, Wrocław 2003, ss. 37–38.

a później rządy Wielkich Mogołów pochodzenia turecko-mongolskiego. Zaowocowało to przede wszystkim przeniesieniem na grunt indyjski mużulmańskich, perskich i mongolskich wzorców kulinarnych. Przykładem dania, które ukształtowało się na bazie wielu tradycji, jest *biryani* (samo słowo wywodzi się z języka perskiego) – ryż z warzywami, mięsem (kurczak, jagnięcina, ryby) oraz przyprawami. Potrawa wywodzi z czasów panowania w Indiach dynastii Wielkich Mogołów (XVI–XIX w.)⁶. Ze względu na dość długi czas przygotowania, a często także drogie składniki, dawniej danie to zarezerwowane było na specjalne okazje.

Swój wkład w kuchnię indyjską mieli również Brytyjczycy. To właśnie dzięki nim w zaczęto pić *chai* – napój przygotowywany z czarnej herbaty z dodatkiem przypraw i ziół. Mimo iż krzewy herbaty chińskiej (*Camellia sinensis*) rosły na terenie Indii, praktycznie do okresu kolonialnego nie znajdowano dla nich większego zastosowania.

Również Wyspy Japońskie, chociaż są oddzielone od kontynentu azjatyckiego wodami trudnymi w żegludze, nie uniknęły obcych wpływów kulinarnych. Nawiązanie kontaktów politycznych z Państwem Środka, których dynamiczniejszy okres przypadł między III a końcem IX wieku n.e., dawało mieszkańcom Archipelagu Japońskiego możliwość zapoznania się z ogromnym dorobkiem kulturalnym kontynentalnego mocarstwa. Za pośrednictwem kultury chińskiej do Japonii trafiły morela japońska, pszenica, przyprawy oraz dodatki: cukier, *bishio* (pierwotwór sosu sojowego), *miso* czy *tōfu*, a także nowe techniki kulinarne, na przykład smażenie w głębokim oleju czy *stir-frying*⁷.

Od IV wieku n.e. mieszkańcy Wysp Japońskich utrzymywali ożywione kontakty z Półwyspem Koreańskim. Dzięki poselstwom z półwyspu w 538 lub 552 roku otoczenie dworu cesarskiego poznało buddyzm⁸, który przez wieki istotnie wpływał na kształtowanie się diety. O przenikaniu się kultury żywieniowej świadczą również liczne podobieństwa, jak na przykład obecność podobnych produktów kiszonych i fermentowanych (kiszzone warzywa: jap. *tsukemono*, kor. *kimchi*; pasta ze sfermentowanej soi: jap. *miso*, kor. *doenjang*), koncepcja posiłku zakładająca, że każde danie czy przystawka serwowane są w osobnym naczyniu, czy niektóre sposoby aranżacji jedzenia, w szczególności dotyczące kompozycji w okrągłych miskach.

W 1542 lub 1543 roku do wybrzeży wyspy Tanegeshima przypłynęła łódź portugalskich rozbitek. Byli to pierwsi Europejczycy, z jakimi zetknęli się Japończycy. Południowi barbarzyńcy – jak ich określano – również mieli swój wpływ na kuchnię Nipponu. Chleb, ciasto biszkoptowe, ziemniaki, słodczyce typu lądryni czy smażenie na głębokim oleju to tylko niektóre produkty i techniki

⁶ Por. L. Collingham, *Curry a Tale of Cooks and Conquerors*, Oxford 2006, ss. 92–93.

⁷ Por. M. Tomaszewska-Bolałek, *Japońskie słodczyce*, Warszawa 2013, s. 63.

⁸ Por. M. Kanert, *Buddyzm japoński. Jego polityczne i społeczne implikacje w okresie 538–645*, Warszawa 2005.

pochożenia europejskiego dotychczas nieznanne wypiarzom⁹. Kolejne silniejsze wpływy z Europy – francuskie, niemieckie, holenderskie – pojawiły się dopiero w połowie XIX wieku, zaś po II Wojnie Światowej Japonię zalała fala amerykańskich wzorców.

Od około 1633 do 1854 roku, kiedy szogunat wprowadził bardzo rygorystyczną politykę izolacjonizmu, nastąpił najbardziej dynamiczny rozwój japońskiej sztuki kulinarnej, dzięki któremu kuchnia ta zyskała swój unikalny charakter. Mimo tego, że trudno ją porównać z innymi kuchniami, nie można nie zauważyć w niej wpływów chińskich i koreańskich, a także akcentów kuchni europejskich. Wszystkie one jednak zostały zasymilowane i, co charakterystyczne dla kultury Kraju Kwitnącej Wiśni, zmodyfikowane i przystosowane do japońskiego smaku, gustu i estetyki.

W latach 70. XX wieku w USA kucharze dokonali swoim zdaniem przełomowego odkrycia, które polegało na świadomym i umyślnym połączeniu składników czy technik z różnych części świata. Za jednego z prekursorów nowego stylu gotowania uważa się Wolfganga Johannes Pucka¹⁰ (ur. 1949), kucharza, restauratora i autora książek kulinarnych, ale stworzenie samego terminu przypisuje się Normanowi Van Akenowi, szefowi kuchni z Florydy. Zapożyczył on znaczenie słowa z potocznego nazewnictwa jazzowego, w którym poprzez *fusion* rozumie się połączenia jazzu z innym stylem muzycznym, na przykład rockiem czy muzyką ludową¹¹. Koncepcję kryjącą się pod kuchnią *fusion* Van Aken przedstawił w 1987 roku w Santa Fe podczas sympozjum poświęconemu kuchni amerykańskiej¹².

Kuchnia kalifornijska, należąca do nurtu *fusion cuisine* i popularyzowana przez Wolfganga Johannes Pucka, kształtowała się pod silnym wpływem innych tradycji kulinarnych: kuchni amerykańskiej wschodnich stanów, śródziemnomorskiej (ze szczególnym uwzględnieniem kuchni włoskiej), meksykańskiej, chińskiej oraz

⁹ Por. J. MacVeigh, *International Cuisine*, Clifton Park 2008, ss. 454–455.

¹⁰ *Urodził się on w Austrii. Przez kilka lat pracował w Europie w wielu znanych restauracjach: Maxim's w Paryżu, Hôtel de Paris w Monte-Carlo czy trzygwiazdkowej L'Oustau de Baumannière w Prowansji. W wieku dwudziestu czterech lat wyjechał do Stanów Zjednoczonych Ameryki, by w 1975 roku pod dwóch latach pobytu w nowym kraju zostać współwłaścicielem lokalu Ma Maison. W 1982 roku Puck otworzył w Los Angeles, w Hollywood na Sunset Strip flagową restaurację Spago serwującą kuchnię kalifornijską, w której podawane są jego słynne dania: pizza z wędzonym łososiem i kawieorem czy homar amerykański z Crab Louis (inaczej Crab Louie). Rok później w Santa Monica pojawił się jego kolejny lokal gastronomiczny – Chinois – tym razem specjalizujący się w daniach kuchni *Asian fusion*. Nazwa nawiązywała do kalifornijskiej restauracji Imperial Dynasty, w której Richard Wing już od lat 60. XX wieku umiejętnie łączył tradycje kuchni francuskiej z chińską. Por. oficjalna strona Wolfganga Johannes Pucka, [on-line:] <http://www.wolfgangpuck.com/press-room/press-kit>, [12.12.2013].*

¹¹ J. MacVeigh, s. 56.

¹² Por. Oficjalna strona Normana Van Akena, [on-line:] <http://www.normanvanaken.com/#!/writings>, [12.12.2013].

japońskiej¹³. Nie należy jednak mylić jej z kuchnią Kalifornii rozumianą jako sztuką kulinarną rdzennych ludów zamieszkujących terytorium stanu przed napływem osadników z Europy.

W kuchni kalifornijskiej silnie odczuwane są tradycje kuchni amerykańskiej wschodnich stanów. Nawet pierwsze książki kucharskie takie, jak *Peerless Receipt Book* (około 1870) czy *The Sacramento Ladies Kitchen Companion* (1872) traktujące o jedzeniu regionu pisane były głównie przez autorów pochodzących ze wschodu, co związane było z faktem, że praktycznie do wybuchu gorączki złota w połowie XIX wieku Kalifornia była słabo zaludniona¹⁴.

Pod koniec XVIII wieku Kalifornia została skolonizowana przez Hiszpanów, a następnie w 1821 roku wraz z innymi ziemiami wchodzącymi w skład wicekrólestwa Nowej Hiszpanii przyłączona do Meksyku, stąd też nieobce są kuchni kalifornijskiej wpływy meksykańskie.

Nie można zapomnieć również o tradycjach azjatyckich. Przed 1869 rokiem, kiedy zakończono budowę kolei, w Kalifornii pracowało około dziesięciu tysięcy Chińczyków, którzy potem założyli China Town w Los Angeles i San Diego¹⁵. W podobnym okresie pojawili się Japończycy. Mieszkańcy Kraju Kwitnącej Wiśni zaczęli opuszczać swój kraj w pierwszych latach ery Meiji (1868–1912). Dwooma głównymi kierunkami ich migracji były Hawaje oraz Kalifornia¹⁶.

Silny rozwój sztuki kulinarnej nastąpił na początku lat 20. XX wieku. Stan stał się mekką kina, miejscem filmowców, do którego ściągaly nie tylko gwiazdy, ale również przedsiębiorcy. Kuchnia kalifornijska (*California cuisine*) we współczesnej formie ukształtowała się na początku lat 70. XX wieku, jako jeden z pierwszych nurtów *fusion cuisine*. Jej rozwój związany jest, poza Wolfgangiem Johannesem Puckiem, z osobą Alice Waters, która otworzyła w Berkeley w 1971 roku restaurację Chez Panisse¹⁷. Lokal początkowo serwował kuchnię francuską z wpływami prowansalskimi, by później rozwinąć się w kierunku kuchni kalifornijskiej. Do flagowych dań restauracji można zaliczyć sałatkę z kozim serem, który marynowano w oliwie z ziołami, obtaczano w okruszkach chlebowych, a następnie zapiekano i podawano z miksem sałat, czy pizzę kalifornijską z jajkiem. Alice Waters nie tylko wprowadziła menu uwzględniające potrawy fusion, ale także jako jedna z pierwszych osób w USA zaczęła promować lokalne jedzenie oraz wspierać lokalnych dostawców oraz rolników. Zapoczątkowała w Stanach Zjednoczonych rewolucję żywieniową i wywarła silny wpływ na kształtowanie lokalnych kuchni amerykańskich, a także całej współczesnej kultury żywieniowej, za co wielokrotnie

¹³ Por. *The Oxford Companion to American Food and Drink*, red. A. F. Smiths, Oxford 2007, s. 86.

¹⁴ Por. *The Oxford Encyclopedia...*, s. 57.

¹⁵ Por. *American Regional Cuisine*, red. A. F. Smiths, Hoboken 2006, ss. 85–397.

¹⁶ Por. P. G. Min, *Comparison of pre- and post-1965 Asian Immigrant Businesses*, [w:] *Mass Migration to the United States: Classical and Contemporary Periods*, red. P. G. Min, Walnut Creek 2002, ss. 285–286.

¹⁷ Por. J. Quay, *Defining California Through Culture*, [w:] *A Companion to California History*, red. W. F. Deverell, D. Igler, Hoboken 2013, s. 16.

była nagradzana¹⁸. Ważnymi osobami związanymi z nurtem *fusion cuisine* są także Michael McCarty, właściciel Michael's założonego w 1979 roku, czy wcześniej wspomniany Norman Van Aken. W 1981 roku, w czasach kształtowania się *fusion cuisine* i kuchni kalifornijskiej zrodziła się idea *spa cuisine*¹⁹, będąca odpowiedzią na zmiany nawyków żywieniowych, odpowiadających aktywnemu stylowi życia bogatych mieszkańców Hollywood i okolic.

Inną amerykańską kuchnią, którą obecnie zalicza się do *fusion cuisine*, jest *Tex-Mex*. Jej korzenie są znacznie starsze niż sam nurt kulinarny, bowiem wyrażenie to zostało użyte pierwszy raz w 1875 roku jako określenie na Texas Mexican Railway²⁰. W odniesieniu do jedzenia najwcześniejszy zapis pochodzi z 1963 roku z „New York Times Magazine”²¹. *Tex-Mex* łączy wpływy kuchni południowych stanów amerykańskich (szczególnie Teksasu) z kuchnią meksykańską. Najczęściej są to meksykańskie przepisy dostosowywane do dostępnych w USA składników, czyli wołowina, wieprzowina, ser żółty, podawane z fasolą, taco czy tortillami. Jedzenie jest ostre, i, co bardzo rzadko się zdarza w kuchni meksykańskiej, często doprawione kminkiem²². Najbardziej znaną potrawą *Tex-Mex* jest *chili con carne* (dosł. papryczki chili z mięsem) – rodzaj gulaszu z mięsem wołowym, fasolą, pomidorami, czosnkiem, cebulą oraz papryczkami chili. W San Antonio danie to sprzedawane jest na stoiskach od końca XIX wieku, zaś od 1977 roku ma status oficjalnej potrawy stanu Teksas²³. Jedną z bardziej znanych popularyzaterek kuchni *Tex-Mex* jest Jane Butel – autorka książek oraz szefowa kuchni prowadząca programy o gotowaniu.

Kolejnym typem kuchni *fusion* są kuchnie państw basenu Oceanu Spokojnego (*Pacific Rim Cuisine*). Do państw basenu Oceanu Spokojnego zaliczamy między innymi: Australię, Brunei, Filipiny, Hawaje, Indonezję, Japonię, Koreę, Malezję, Papuę Nową Gwineę oraz Singapur. *Pacific Rim Cuisine* nie jest jednak odzwierciedleniem regionalnych, tradycyjnych kuchni, ale mieszkanką sztuk kulinarnych z różnych krajów wchodzących w skład basenu Oceanu Spokojnego. Znajdziemy wśród nich połączenie na przykład kuchni australijskiej z singapurską czy malezyjskiej z japońską. Swego rodzaju fuzją jest również sama kuchnia hawajska łącząca kuchnię lokalną – polinezyjskich osadników z Markizów, którzy zaczęli zasiedlać wyspy między 300 a 500 rokiem n.e.²⁴ i ludów przybyłych w XI wieku z Tahiti – z kuchnią angielską (kapitan James Cook odkrył Hawaje w 1778 roku), amerykańską (XIX wiek; od 21 sierpnia 1959 roku Hawaje są stanem USA),

¹⁸ Por. A. F. Smith, *Eating History: Thirty Turning Points in the Making of American Cuisine*, New York 2011, ss. 259–262.

¹⁹ Por. *American Food by the Decades*, red. S. Liberman, Santa Barbara 2011, s. 207.

²⁰ Por. W. P. Webb, *The Handbook of Texas*, t. 2, Austin 1986, s. 747.

²¹ Por. „New York Times Magazine”, 11 sierpnia 1963.

²² Por. R. Walsh, *The Tex-Mex Cookbook: A History in Recipes and Photos*, New York 2004, s. 44.

²³ Por. H. Thompson, J. Shay, *The Big Texas Steakhouse Cookbook*, Gretna 2011, s. 95.

²⁴ Por. P. V. Kirch, *The Evolution of the Polynesian Chiefdoms*, Cambridge 1989, ss. 77–79.

chińską (Chińczycy trafili na wyspy już pod koniec XVIII wieku), japońską (pierwsi Japończycy przyплыли w 1868 roku i przywieźli ze sobą sos sojowy oraz miso²⁵), koreańską (koreańscy robotnicy pojawili się na Hawajach w 1903 roku²⁶), filipińską a nawet portugalską. Wśród dań hawajskich znajdziemy na przykład: *spam musubi* – kulki ryżowe z amerykańską mielonką nawiązujące do japońskiej potrawy *onigiri*; *poke* – rodzaj sałatki przyprawianej sosem sojowym będącej czymś pomiędzy japońskim *sashimi* a peruwiańskim *ceviche*; *malasadas* – portugalskie pączki oraz *manapua* – bułeczki z nadzieniem gotowane na parze, których pierwowzorem były chińskie *baozi*.

Bardzo popularna na świecie jest *Asian fusion* będąca połączeniem kuchni azjatyckich (między innymi chińskiej, koreańskiej, japońskiej, tajskiej i indyjskiej) z kuchniami europejskimi i amerykańską. Przykładami potraw w stylu *Asian fusion* są: *foie gras* z mussem z *wasabi* (nazywanym potocznie japońskim chrzanem), włoski makaron *spaghetti* w stylu *hakka* (styl kulinarny Chińczyków Han, mówiących językami z grupy *hakka*, zamieszkujących w prowincjach Fujian, Guangdong, Guangxi, Hunan, Jiangxi i Syczuan) czy krewetki zawijane w greckie ciasto *kataifi*. Jednym z ciekawszych połączeń smakowych jest też kuchnia *Asian-Latin fusion* oparta na podobieństwach między wybranymi kuchniami azjatyckimi a kuchnią meksykańską. Daniem utrzymanym w tej konwencji jest *bulgogi taco* z żeberkami i *quesadilla* z *kimchi*. Czasem określenia *Asian fusion* używa się również, mówiąc o miksie współczesnych kuchni azjatyckich, na przykład indyjsko-chińskiej, chińsko-tajskiej.

Do *fusion cuisine* zaliczana jest również francuska *nouvelle cuisine* (dosł. ‘nowa kuchnia’). Sam termin nie jest taki nowy, gdyż pojawiał się w języku francuskim od XVIII wieku kilkakrotnie. W 1742 roku Menon (pseudonim literacki, prawdziwe imię oraz daty życia nieznane) użył go w trzecim tomie *Nouveau traité de la cuisine* (*Nowy traktat o kuchni*)²⁷, a pod koniec XIX wieku określano nim kuchnię Georges’a Auguste’a Escoffier (1846–1935)²⁸. Obecnie odnosi się on do nurtu w kuchni zapoczątkowanego we Francji pod koniec lat 60. XX wieku. Ducha *nouvelle cuisine* stworzyli: Paul Bocuse, Alain Chapel, Jean i Pierre Troisgros, Michel Guérard, Roger Vergé oraz Raymond Oliver. *Nouvelle cuisine* jest opozycją do ciężkiej, tradycyjnej francuskiej kuchni. Jej założenia to między innymi: używanie sezonowych, lokalnych produktów, rezygnacja ze skomplikowanych potraw, zredukowanie czasu obróbki cieplnej produktów, skrócenie menu, zmniejszenie porcji, zadbanie o prezentację wizualną. Jedną z największych inspiracji dla *no-*

²⁵ Por. W. Shurtleff, A. Aoyagi, *How Japanese and Japanese-Americans Brought Soyfoods to the United States and the Hawaiian Islands—A History* (1851–2011), Lafayette 2011, s. 5.

²⁶ Por. R. Chang, *The Koreans in Hawaii: A Pictorial History, 1903–2003*, Honolulu 2003, s. vii.

²⁷ Por. M. Hyman, P. Hyman, *Printing the Kitchen: French Cookbooks, 1480–1800*, [w:] *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, red. J. L. Flandrin, M. Montanari, New York 1999, s. 398.

²⁸ Por. S. Mennel, *All Manners of Food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, Champaign 1996, s. 163.

ouvelle cuisine, w kwestiach zarówno jeśli chodzi o technik kulinarnych, jak i sposobu prezentacji jedzenia, była kuchnia japońska²⁹.

Na powstanie *fusion cuisine* miało wpływ wiele czynników. Do najważniejszych możemy zaliczyć: zmiany w sposobie odżywiania mieszkańców krajów Europy Zachodniej oraz USA i Kanady, ze szczególnym uwzględnieniem wszystkich ruchów związanych ze zdrowym odżywianiem, kwestie ekonomiczne – restauratorzy w walce o klienta (zwłaszcza tego bardzo zamożnego) szukali nowych potraw oraz połączeń smakowych – a także nieudane próby przeniesienia egzotycznych potraw (zastępowanie niedostępnych składników produktami lokalnymi, nieznajomość lub brak wprawy w stosowaniu nieznanymi technik kulinarnych).

Fusion cuisine, która uważana jest za jeden z najważniejszych trendów kulinarnych XX wieku, mogła rozkwitać dzięki rozwojowi technicznemu (Internet, środki szybkiego transportu) i popularności podróży zagranicznych. Zjawisko *lego cookery*³⁰ – jak mówi o kuchni *fusion* historyk jedzenia Felipe Fernandez-Armesto – poddawane jest również nieustannej krytyce. Sam Fernandez-Armesto nie uważa kuchni *fusion* za kreatywną, nazywa ją fabryką dań, w której jedzenie składane jest niczym z gotowych klocków lego. Inny krytyk kulinarny i autor książek o kuchni Albert Sonnenfeld nie pochwała sposobu przygotowania potraw *fusion* w Stanach Zjednoczonych, gdzie używa się zbyt dużo składników, co prowadzi do zaburzenia harmonii smaków³¹. Przeciwnicy *fusion cuisine* oskarżają ją również o niszczenie tradycji kuchni narodowych i lokalnych oraz tworzenie hybryd kulinarnych pozbawionych głębszego charakteru.

Kuchnia *fusion*, mimo iż nazywana jest tak dopiero od połowy lat 80. XX wieku, towarzyszy człowiekowi od tysiącleci. Jest motorem zmian żywieniowych, obosieczną bronią, która zarówno wzbogaca, jak i niszczy lokalne tradycje kulinarne. Wojny, ekspedycje geograficzne czy wymiana handlowa przez lata w spontaniczny sposób przyczyniały się do rozwoju *fusion cuisine*. Współcześnie, ze względu na przepływ informacji oraz dostępność składników, występuje ona w wariantach, które jeszcze kilka wieków temu nie były możliwe, takich jak na przykład połączenie kuchni koreańskiej z meksykańską czy japońską z amerykańską. Jej rozwój zależy przede wszystkim od świadomości oraz wyczucia szefów kuchni, zaś o ogromnym potencjale świadczy fakt, że według badaczy trendów kulinarnych w nowszej, bardziej zbilansowanej wersji ma powrócić w najbliższych latach³².

²⁹ Por. J. R. Pitte, *French Gastronomy: The History and Geography of a Passion*, New York 2002, ss. 143–158.

³⁰ Por. F. Fernandez-Armesto, *Near a Thousand Tables: A History of Food*, New York 2003, s. 222.

³¹ *The Oxford Encyclopedia...*, s. 58.

³² Strona *Lost in Catering*, [on-line:] http://lostincatering.com/lostincatering/flavour_2014.html, [10.10.2013].

Bibliografia

- American Food by the Decades*, red. S. Liberman, 2011.
- American Regional Cuisine*, red. A. F. Smiths A. F., Hoboken 2006.
- Bottéro J., *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*, Chicago 2004.
- Chang R., *The Koreans in Hawaii: A Pictorial History, 1903–2003*, Honolulu 2003.
- Collingham L., *Curry a Tale of Cooks and Conquerors*, Oxford 2006.
- Ćwierotka K., *Encounters and Transitions in Foodways: Japan and the West*, [on-line:] http://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf_01/e_008_011.pdf, [21.09.2013].
- Fernandez-Armesto F., *Near a Thousand Tables: A History of Food*, New York 2003.
- Hyman M., Hyman P., *Printing the Kitchen: French Cookbooks, 1480–1800*, [w:] *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, red. J. L. Flandrin, M. Montanari, New York 1999.
- Quay J., *Defining California Through Culture*, w: *A Companion to California History*, red. W. F. Devereil, D. Igler, Hoboken 2013.
- Kanert M., *Buddyzm japoński. Jego polityczne i społeczne implikacje w okresie 538–645*, Warszawa 2005.
- Kirch P. V., *The Evolution of the Polynesian Chiefdoms*, Cambridge 1989.
- Kieniewicz J., *Historia Indii*, Wrocław 2003.
- MacVeigh J., *International Cuisine*, Clifton Park 2008.
- Mennel S., *All Manners of Food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, Champaign 1996.
- Min P. G., *Comparison of pre- and post-1965 Asian Immigrant Businesses*, [w:] *Mass Migration to the United States: Classical and Contemporary Periods*, red. P. G. Min, Walnut Creek 2002.
- Morrow J. A., *Islamic Images and Ideas: Essays on Sacred Symbolism*, Jefferson 2013.
- „New York Times Magazine”, 11 sierpnia 1963.
- Norman Van Aken (oficjalna strona), [on-line:] <http://www.normanvanaken.com/#!writings>, [12.12.2013].
- Wolfgang Johannes Puck (oficjalna strona), [on-line:] <http://www.wolfgangpuck.com/press-room/press-kit>, [12.12.2013].
- Pitte J. R., *French Gastronomy: The History and Geography of a Passion*, New York 2002.
- Shurtleff W., Aoyagi A., *How Japanese and Japanese-Americans Brought Soyfoods to the United States and the Hawaiian Islands—A History (1851–2011)*, Lafayette 2011.
- Smith A. F., *Eating History: Thirty Turning Points in the Making of American Cuisine*, New York 2011.
- Lost in Catering*, [on-line:] http://lostincatering.com/lostincatering/flavour_2014.html, [10.10.2013].
- The Oxford Companion to American Food and Drink*, red. A. F. Smiths, Oxford 2007.

The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America, red. A. F. Smiths, B. Kraig, Oxford 2013.

Thompson H., Shay J., *The Big Texas Steakhouse Cookbook*, Gretna 2011.

Tomaszewska-Bolałek M., *Japońskie słodycze*, Warszawa 2013.

Walsh R., *The Tex-Mex Cookbook: A History in Recipes and Photos*, New York 2004.

Webb W. P., *The Handbook of Texas*, t. 2, Austin 1986.

Abstract

Thousands of Years of Fusion Cuisine

Fusion cuisine is culinary art that combines ingredients and cooking techniques from at least two different culinary traditions in order to create completely new dish. This innovative style was developed in American restaurants in 1970s. Fusion cuisine is refreshing factor for world of gastronomy, but was it really so unique and new thing? Because of many factors for ages different ethnic cultures were deeply interpenetrated, one with another. This integration includes also culinary traditions. This paper will present types of fusion cuisine and exemplary culinary cultures, which was created thanks to exchange of cooking knowledge.

Agata Stronciwilk

Estetyka wobec problemu smaku

Zakład Estetyki Uniwersytetu Śląskiego

Jedną z najbardziej istotnych metafor, które ukształtowały oblicze tradycyjnej estetyki, jest bez wątpienia metafora Smaku¹. Friedrich Schümmmer proponuje określić główny nurt XVIII-wiecznej myśli estetycznej jako „estetykę smaku” – problem „sądu smaku” i jego uwarunkowań stoi bowiem w samym centrum jej rozważań². Jednocześnie „smak”, rozumiany nie jako dyspozycja warunkująca wydanie sądu o charakterze estetycznym, lecz jako jeden ze zmysłów, paradoksalnie pozostaje niemalże nieobecny w refleksji estetycznej. Celem niniejszego artykułu jest namysł nad przyczynami tejże ekskluzji. Istotne jest także wskazanie na fakt, że – wbrew próbom ich radykalnego oddzielenia – Smak i smak przenikały się w myśli estetycznej. Analogie związane z żywieniem służyły do opisu Smaku; niektórzy filozofowie dostrzegali pewne podobieństwo pomiędzy kosztowaniem pożywienia a „kosztowaniem” duchowym. Ostatecznie ważnym aspektem tekstu jest także wskazanie na zmianę we współczesnej refleksji estetycznej, która, poszerzając zakres estetyki (a właściwie powracając do jej źródeł), koncentruje się na dostrzeżeniu uwarunkowań, jakie legły u podstaw tradycyjnej hierarchii zmysłów.

Hierarchia zmysłów

Owa hierarchia zmysłów, której źródeł możemy poszukiwać w myśli starożytnej, charakteryzuje się niezwykle trwałością w filozofii i kulturze. Uprzywilejowanie wzroku i słuchu jako zmysłów dystansu, implikujących obojętność i pozwalających na bezinteresowność, przyczyniło się do ukształtowania wzrokocentrycznej estetyki. Jednocześnie zmysły oparte na kontakcie i bliskości – smak, dotyk, węch – zostały wykluczone z jej obszaru, jako zaburzające dystynkcję pomiędzy przedmiotem i podmiotem, niepoddające się werbalizacji i subiektywne. Jak zauważa Anthony Synnott: „Grecka tradycja podkreślała konieczność wyznaczenia wyraźnego rozdziału pomiędzy zmysłami a umysłem, a także epistemologiczną

¹ Za Carolyn Korsmeyer przyjmuję zapis wielką i małą literą, aby odróżnić metaforyczne i dosłowne znaczenie smaku. W związku z tym „Smak” będzie odnosić się do smaku estetycznego, to znaczy do umiejętności odpowiedniego rozpoznania wartości i wydania sądu na temat piękna; natomiast „smak” odnosi się do smaku rozumianego jako jeden ze zmysłów. Por. C. Korsmeyer, *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*, Ithaca 2002, s. 38.

² Por. S. Pazura, *De gustibus. Rozważania nad dziejami pojęcia smaku estetycznego*, Warszawa 1981, s. 5.

i metafizyczną wyższość tego drugiego”³. Refleksja nad zmysłami miała istotny charakter, choć były one łączone z niską i zwierzęcą częścią człowieka. Jest to szczególnie wyraźne w myśli Platona, według którego tylko umysł jest w stanie poznać Idee. Zmysły i ciało wprowadzają w błąd – jedynie rozum daje możliwość pełnego poznania. W *Fedonie* skupianie się na ciele jest określane jako niegodne filozofa. Pojawia się w tym kontekście wątek hierarchii zmysłów:

Ja myślę na przykład coś w tym rodzaju: czy daje jakąś prawdę wzrok i słuch ludziom, czy też o tym to i poeci nam bez ustanku trąbią, że ani nie słyszymy niczego dokładnie ani nie widzimy? A toż ci, jeżeli nawet te zmysły spośród zmysłów cielskich nie pokazują dokładnie i jasno, to cóż dopiero inne? Toż chyba wszystkie inne są gorsze od tych⁴.

Widoczne jest stopniowanie „jasności”, która w tym przypadku nie przysługuje nawet doznaniom wzrokowym i słuchowym, a co dopiero pozostałym, w tym smakowym. Kryterium „jasności” i „niejasności” w kontekście poznania zmysłowego jest jednym z najczęściej przejawiających się wątków deprecjonujących zmysły „niższe”. W *Timaiosie* pojawia się kolejny taki motyw: zmysł smaku zawiera w sobie niebezpieczeństwo braku umiarkowania i łakomstwa, a zbytne skoncentrowanie się na potrzebach ciała spowodowałoby, że „wszelka filozofia i służba Muzom byłaby rodzajowi ludzkiemu obca”⁵. Podobny wątek odnajdujemy u Arystotelesa, który ściśle łączy smak z dotykiem, najbardziej podstawowym, zwierzęcym ze zmysłów⁶. Jednocześnie zauważa on, że dotyk i smak są zmysłami najsilniej połączonymi z doznaniem bólu oraz przyjemności.

Istotnym aspektem refleksji estetycznej okazała się konieczność oddzielenia przyjemności zmysłowej od przyjemności estetycznej, która, pomimo że zakorzeniona w doświadczeniu zmysłowym, przekracza je. Przyjemność zmysłowa, związana z „niskimi” zmysłami i bezpośrednimi doznaniem smakowymi lub erotycznymi, nie była przedmiotem namysłu estetyki. Jedynie „chłodne” zmysły dystansu mogły stać się źródłem przyjemności estetycznej, wykluczającej bezpośrednie zaangażowanie. Smak, zarówno u Platona, jak i Arystotelesa, wiąże się z zagrożeniem zbytnej koncentracji na ciele. Jak zauważa Mark M. Smith, jedzenie jest z jednej strony postrzegane przez Arystotelesa jako niewinne źródło zdrowia i życia, z drugiej natomiast „smak musiał zawsze podlegać dyscyplinowaniu przed nadmiernym pobłażaniem [...], albowiem smakowanie, jako konieczna funkcja życiowa, zawsze było skłonne prowadzić jednostkę do obżarstwa”⁷. Brak

³ A. Synnott, *Puzzling over the Senses: From Plato to Marx*, [w:] *The Varieties of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, red. D. Howes, Toronto 1991, s. 63 [tłum. własne].

⁴ Platon, *Fedon*, 65b [w:] idem, *Dialogi*, tłum. W. Witwicki, Warszawa 2007.

⁵ Platon, *Timaios*, 73a [w:] idem, *Dialogi*...

⁶ Por. Arystoteles, *O duszy*, 414b, tłum. P. Siwek, Warszawa 1988.

⁷ M. M. Smith, *Sensing the Past. Seeing, Hearing, Smelling, and Touching in History*, Los Angeles 2007, s. 76.

umiarkowania i rozwiążłość zdaniem Arystotelesa skutkują tym rodzajem przyjemności, który mogą odczuwać także zwierzęta. Przyjemności związane ze zmysłami wzroku, słuchu, a nawet zapachu są zaś przynależne jedynie człowiekowi, a w przypadku rozkoszowania się nimi nie można mówić o braku umiarkowania⁸. Inaczej jest w przypadku przyjemności dotyku i smaku, które „mają w sobie coś godnego niewolników i coś zwierzęcego”⁹, przez co zasługują na pogardę.

Deprecjacja zmysłu smaku, tkwiąca u samych źródeł filozofii europejskiej, nie została poddana weryfikacji wraz z ukonstytuowaniem się estetyki jako nauki. Dowartościowanie poznania zmysłowego, dokonane przez Alexandra Baumgartena, nie przyczyniło się do zmiany w obrębie hierarchii zmysłów. Estetyka, koncentrując się na refleksji dotyczącej sztuki i piękna, przeważnie odnosiła się jedynie do zmysłu wzroku lub słuchu. Immanuel Kant dzieli natomiast zmysły na obiektywne (dotyk, wzrok, słuch) i subiektywne (smak, węch)¹⁰. Obiektywność tych pierwszych jest gwarancją ich powszechności i intersubiektywności. Zdaniem Kanta jest to związane z faktem, iż są one skierowane na zewnątrz, w kierunku przedmiotu, natomiast dwa pozostałe mają charakter wewnętrzny i nie przyczyniają się do poznania przedmiotu zewnętrznego, lecz poruszają „świadomość pobudzonego organu”. W związku z tym nie posiadają one potencjału epistemicznego – „przedstawienia z nimi związane to raczej przedstawienia naszych doznań związanych z przedmiotem zewnętrznym niż jego poznanie”¹¹. O ile łatwo jest nam komunikować doznania w przypadku zmysłów obiektywnych, o tyle w przypadku tych drugich, nawet przy jednakowej naoczności empirycznej, sposób, w jaki je odbieramy, może być odmienny. O samym smaku Kant stwierdza, że przyczynia się on do rozróżnienia, czy dana potrawa przyniesie pożytek. Może być też źródłem przyjemności, o ile zmysł ten nie uległ wynaturzeniu¹². W *Krytyce władzy sąđenja* filozof zauważa, że sąd dotyczący smaku (na przykład wina) jest związany ze „smakiem zmysłów”, a nie „smakiem refleksji” (Smakiem). W związku z tym nie jest on właściwym (to znaczy czystym) „sądem smaku”. Nie ma on także pretensji do powszechności. Sąd dotyczący tego, co przyjemne, opiera się na osobistym uczuciu i ogranicza się jedynie do osoby wypowiadającej go.

Dlatego też, kiedy mówi: wino kanaryjskie jest przyjemne, a kto inny poprawi to wyrażenie i przypomni mu, że powinien był powiedzieć: jest dla mnie przyjemne – zgadza się chętnie. I tak ma się rzecz nie tylko z tym, co smakuje językowi, podniebieniu i przełykowi, lecz także z tym, co może być przyjemne oczom i uszom każdego.[...] W zakresie tego co przyjemne, obowiązuje więc zasada: każdy ma swój własny smak (zmysłów)¹³.

⁸ Por. Arystoteles, *Etyka nikomachejska*, księga III, 1118a, tłum. D. Gromska, Warszawa 2007.

⁹ Ibidem, 1118b.

¹⁰ Por. I. Kant, *Antropologia w ujęciu pragmatycznym*, tłum. E. Drzazgowska, P. Sosnowska, Warszawa 2005, s. 49.

¹¹ Ibidem.

¹² Por. ibidem, s. 57.

¹³ I. Kant, *Krytyka władzy sąđenja*, tłum. J. Gałęcki, Warszawa 2004, s. 76.

Konieczne warunki czystego sądu, takie jak zdystansowanie i bezinteresowność oraz powszechność spowodowały, iż doznanie smakowe nie mogło stać się jego źródłem.

Estetyka Smaku

Metafora Smaku rozumianego jako specyficzna estetyczna władza poznawcza zdominowała XVIII-wieczną refleksję estetyczną. Smak rozumiano jako „złożoną zdolność do odczuwania i oceny piękna”¹⁴, „zdolność oceniania tego co piękne”¹⁵, „władzę lub też władzę umysłu, które poddają się działaniu dzieł wyobraźni i wytwornych sztuk oraz wydają o nich sąd”¹⁶. Refleksja dotycząca Smaku rozpięta została pomiędzy jego aspektami irracjonalno-intuicyjnymi (*je ne sais quoi*) a poszukiwaniem reguł i prawideł, którym powinien być podporządkowany:

Jedni sądzili, że posiadać smak, to umieć tłumaczyć, wyjaśniać, rozprawiać, rozumować [...]. Inni utrzymywali, że ten, kto na skutek samej obecności odpowiedniego przedmiotu jest pobudzony, wzruszony, wstrząśnięty [...] posiada smak, chociażby nie umiał wytworzyć sobie żadnego pojęcia o tym, co wywołuje w nim podobne stany¹⁷.

Mimo że Smak pojmowany jako swoista dyspozycja estetyczna nie jest przedmiotem niniejszego wywodu, ciekawym aspektem jest tu wskazanie relacji i analogii pomiędzy Smakiem i smakiem, wyszczególnianych przez Carolyn Korsmeyer. W refleksji dotyczącej Smaku, zmysł smaku pozostaje niemalże całkowicie nieobecny. W myśli niektórych filozofów pojawia się jednak koncepcja, iż działają one na podobnej zasadzie. Zdaniem Korsmeyer to, że zmysł smaku mógł stać się odpowiednim podłożem dla metafory Smaku estetycznego, wynika z faktu, iż Smak estetyczny jest w swej istocie rodzajem zmysłu – jako dyspozycja do odpowiedzi na bezpośrednio odbierane jakości. Podobnie jak zmysł smaku, Smak estetyczny pozwala na dokonanie dystynkcji pomiędzy tym, co wartościowe (piękne/pożywne) i bezwartościowe (brzydkie/szkodliwe). Ich podobieństwo jest także związane z koniecznością bezpośredniego zetknięcia z obiektem – „tak jak poszczególne obrazy lub wiersze muszą zostać wprost doświadczone, zanim będą mogły wywołać subiektywną reakcję oznajmującą piękno, tak jedzenie musi zostać przeżute i przełknięte, a smak uwolniony na języku”¹⁸. Kolejnym podobieństwem pomiędzy Smakiem a smakiem jest fakt, iż oba są silnie związane z doświadczeniem przyjemności i/lub przykrości. Dezaprobata wobec pewnego

¹⁴ J. U. König, *Untersuchung von dem guten Geschmack*, [w:] Freyherr von Canitz, *Gedichte*, Leipzig 1727, s. 257, cyt. za: S. Pazura, op. cit., s. 7.

¹⁵ I. Kant, *Krytyka...*, s. 61.

¹⁶ E. Burke, *Dociekania filozoficzne o pochodzenia naszych idei wzniosłości i piękna*, tłum. P. Graff, Warszawa 1968, s. 14.

¹⁷ J. H. S. Formey, *Réflexions sur le goût*, [w:] Père André, *Essai sur le beau*, Amsterdam 1759, s. 175-176, cyt. za: S. Pazura, op. cit., s. 64.

¹⁸ Ibidem, s. 43.

obiektem jest czymś więcej niż tylko sądem refleksyjnym, wiąże się z niesmakiem – zarówno w znaczeniu dosłownym, jak i metaforycznym. Podobieństwa pomiędzy Smakiem i smakiem były przedmiotem refleksji u samych źródeł estetyki smaku. Voltaire w *Encyklopedii* dostrzega pomiędzy nimi wyraźną analogię – Smak ma jego zdaniem charakter „szybkiej orientacji, takiej jak w przypadku języka lub podniebienia, i tak jak one wyprzedza refleksję; tak jak podniebienie, zmysłowo smakuje się w tym co dobre, a to co złe, odrzuca z odrazą; jest także, podobnie jak podniebienie, często niepewny i wątpliwy, a by się uformował konieczna jest wprawa”¹⁹. Pojawia się tutaj wątek dotyczący specyficznej pedagogiki smaku, która pełniła kluczową rolę w estetyce Oświecenia, a dla której Smak ma także znaczenie moralne i społeczne²⁰. Osoba obdarzona Smakiem potrafi rozpoznać i właściwie ocenić piękno, harmonię i ład dzieła sztuki. Stanisław Pazura wskazuje na Johanna Ulricha Königa jako filozofa, który zbudował szczególnie systematycznie analogię pomiędzy Smakiem estetycznym a zmysłowym. Widoczna tolerancja dla różnorodnych upodobań nie prowadzi w jego przypadku do relatywizmu. Wykształcony i subtelny Smak pozwala na właściwą ocenę jakości danego dzieła, tak jak jakość danej potrawy nie jest kwestią indywidualnego gustu, lecz „reguł sztuki kucharskiej opierających się na ogólnych zasadach dobrego smaku, własnościach rzeczy jadalnych, działaniu stosownych przypraw i innych składników, właściwych ich proporcjach, naturze naszego ciała, regułach zdrowia i na od bardzo dawna kształtującym się powszechnym uznaniu znawców kuchni”²¹. Subtelny Smak pozwala na rozpoznanie reguł i adekwatną ocenę jakości zarówno potrawy, jak i dzieła sztuki.

David Hume stwierdzał, że naturalne jest poszukiwanie „standardu smaku” – reguły, według której mogą zostać pogodzone różnorodne uczucia ludzkie²². Jak zauważa Agnieszka Bandura, Hume posuwa się w swych rozważaniach do stwierdzenia, iż własności zmysłowe faktycznie istnieją w zmysłach podmiotu, a nie w samym przedmiocie doświadczenia²³. W zależności od dyspozycji organów, „ten sam obiekt może być zarówno słodki, jak i gorzki”²⁴. Hume wskazuje na duże podobieństwo pomiędzy „smakiem umysłu i cielesnym”. Istotnym aspektem jest dla niego „wrażliwość smaku” (*delicacy of taste*) – rozumiana zarów-

¹⁹ *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, red. D. Diderot, J. d'Alembert, t. 7, Paris 1757, s. 761, cyt. za: C. Korsmeyer, *Making Sense...*, s. 44.

²⁰ Jest to widoczne w pismach lorda Shaftesbury, gdzie „Smak obejmuje – obok piękna natury – całość życia społecznego, od literatury i sztuki do rządzenia i polityki”; A. A. C. Shaftesbury, *Characteristics of Man, Manners, Opinions, Times*, 1737 (bez m. wyd.), t. 3, s. 303, cyt. za: S. Pazura, op. cit. s. 31.

²¹ Ibidem, s. 97.

²² Por. D. Hume, *Of the Standard of Taste*, [w:] idem, *Four Dissertations*, London 1757, [on-line:] <http://www.davidhume.org/texts/fd.html> [15.02.2014].

²³ Por. A. Bandura, *Aisthesis. Zmysłowość i racjonalność w estetyce tradycyjnej i współczesnej*, Kraków 2013, s. 248.

²⁴ D. Hume, op. cit. [tłum. własne].

no dosłownie, jak i metaforycznie – która pozwala na doznanie każdego „składnika kompozycji”. Tylko osoba posiadająca właściwą wrażliwość Smaku może pretendować do ustalania jego standardów. Jak pisze Hume: „dobre podniebienie nie jest sprawdzane za pomocą intensywnych smaków, lecz za pomocą mieszaniny niewielkich składników – kiedy jesteśmy wyczuleni na każdą część, pomimo ich znikomości i pomieszania z resztą”²⁵.

Hume odnosi się w podobny sposób do naszego doznania piękna – o ile zbyt delikatne podniebienie może być przyczyną niedogodności, o tyle podobna wrażliwość w odniesieniu do piękna jest zawsze pożądana. Widoczne jest, iż smak, chociaż marginalizowany, nie był zupełnie nieobecny w refleksji estetycznej. Pełnił on niejednokrotnie funkcję egzemplifikacji, która miała tłumaczyć sposób, w jaki funkcjonuje Smak. Jednocześnie należy pamiętać, że to właśnie wyodrębnienie Smaku – jako swoistej dyspozycji estetycznej – od rozumu, przyczyniło się w XVIII wieku do autonomizacji dyscypliny estetyki.

Współczesne zainteresowanie smakiem

Współczesne zintensyfikowane zainteresowanie ciałem, cielesnością oraz podważenie dualizmu dusza – ciało, który zawsze deprecjonował to drugie, sprawiły, że estetyka nie może już pomijać w swojej refleksji pozawizualnych bodźców. Jak postulował Wolfgang Welsch, współczesna estetyka nie może ograniczać swej refleksji do obszaru sztuki, powinna natomiast obejmować „tematyzację *wszelkiego* rodzaju postrzeżeń zmysłowych”²⁶. Tak rozumiana estetyka powinna wykraczać poza doznania wzrokowe i dążyć do opisu wszelkich doznań zmysłowych. Podobnie jak Welsch, również Patrizia Di Bello i Gabriel Koureas odwołują się do Baumgartena²⁷ jako myśliciela szczególnie istotnego dla współczesnej estetyki. Stwierdzają, że to właśnie jego pisma odkrywane są na nowo w ramach „zwrotu sensualnego” w humanistyce²⁸. W swej refleksji koncentrują się oni na historii sztuki, jako dyscyplinie *stricte* wizualnej. Współczesna praktyka artystyczna wskazuje jednak na konieczność uwzględnienia innych zmysłów w badaniach nad sztuką. W efekcie tematyzacja wszelkiego rodzaju postrzeżeń zmysłowych powinna dotyczyć zarówno sfery sztuki, jak i codziennych doświadczeń. Zadaniem estetyki staje się więc podjęcie refleksji dotyczącej zmysłu smaku zarówno w naszych codziennych doznaniach, jak i w sferze wykorzystania tego zmysłu przez współczesnych artystów. Di Bello i Koureas zwracają uwagę na fakt, że Baumgarten „rozumiał zmysły raczej jako aktywne generatory znaczenia, niż jako bierne receptory wrażeń, dostarczając odmiennego podejścia do tradycyjnej dy-

²⁵ Ibidem.

²⁶ W. Welsch, *Estetyka i anestetyka*, [w:] *Postmodernizm. Antologia przekładów*, red. R. Nycz, Kraków 1996, s. 521.

²⁷ Por. P. Bello, G. Koureas, *Introduction. Other than Visual: Art, History and the Senses*, [w:] *Art, History and the Senses: 1830 to present*, red. idem, Burlington 2011, s. 4.

²⁸ Por. Ibidem, s. 4.

chotomii pomiędzy racjonalnością a zmysłowością, wraz ze swoim przekonaniem o tym, że jednostki ludzkie nie powinny być redukowane do całkowicie racjonalnych lub całkowicie zmysłowych istot²⁹. Zmysłowe doświadczenie i poznanie powinno być istotnym przedmiotem refleksji estetycznej. Postulat ten pojawia się w pismach zarówno Arnolda Berleanta, jak i Carolyn Korsmeyer. Krytykując kantowską estetykę „bezinteresowności”, Berleant proponuje wizję „estetyki zaangażowanej”, w której uczestnictwo w doświadczeniu sztuki wymaga percepcyjnego, somatycznego i kognitywnego udziału. Jak zauważa: „bezinteresowność, tak jak związane z nią pojęcia kontemplacji, dystansu i uniwersalności, z założenia polega na podziale doświadczenia”³⁰. Podziale, który w obliczu współczesnych koncepcji naukowych i filozoficznych nie jest już możliwy do utrzymania. Wraz z coraz częstszym wykorzystywaniem przez artystów bodźców pozawizualnych, niemożliwe staje się także utrzymanie zdystansowanej pozycji odbiorcy. Zmysłowe odbieranie sztuki wymusza bezpośredni kontakt – dotyk, węch, a nawet smak. Berleant wskazuje na istniejące w naszym pojmowaniu sztuki rozróżnienie na to, co sensualne, i to, co zmysłowe. Sensualne odnosi się do przyjemności związanych ze wzrokiem i słuchem (mających charakter intelektualny), natomiast zmysłowe – do doświadczeń łączonych z przyjemnościami cielesnymi³¹. Jako źródło potępienia przyjemności cielesnej (i związanych z nią zmysłów) Berleant wskazuje moralność, która jego zdaniem wypaczyła teorię estetyki, wyłączając ogromny obszar doświadczenia z zakresu jej zainteresowań. Według niego natomiast „doświadczenie estetyczne w swojej najpełniejszej i najbogatszej formie jest sensorycznym doświadczeniem całej osoby”³². Dotychczas to, co zmysłowe, aby mogło zostać dopuszczone do estetycznej refleksji, musiało zostać zdepersonalizowane, pozbawione bliskości i uduchowione, a przyjemność estetyczna rozumiana była jako niezależna od fizyczności. Jednak smak, węch i dotyk także mają istotne oddziaływanie estetyczne, a doświadczenie estetyczne wykorzystujące zmysły kontaktu „posiada swoją własną, bezpośrednią, zmysłową naturę”. Doświadczenie zmysłowe zdaniem Berleanta ma charakter złożonego procesu, w którym następuje ciągła wymiana pomiędzy ludzkim organizmem a środowiskiem, uniemożliwiająca prostą selekcję danych sensorycznych.

Carolyn Korsmeyer prezentuje natomiast najpełniejszą analizę zmysłu smaku, wskazując na tkwiące u podstaw hierarchii zmysłów uwarunkowania społeczne i płciowe. Filozofka wskazuje na powiązanie „niższych” zmysłów z kobiecością oraz na łączenie kobiet z emocjonalnością i cielesnością. Jak pisze: „istnieje pewne nacechowanie płciowe w posługiwaniu się zmysłami – z wyższymi, dystansującymi zmysłami wzroku i słuchu, kojarzy się panujący intelekt cnotliwego mężczy-

²⁹ Ibidem.

³⁰ A. Berleant, *Prze-mysleć estetykę. Niepokorne eseje o estetyce i sztuce*, tłum. M. Korusiewicz, T. Markiewka, Kraków 2007, s. 69.

³¹ Por. Ibidem, 98.

³² Ibidem, s. 109.

znych, podczas gdy z niższymi, opartymi na bliskości, zmysłami, połączone są żądze i niebezpieczne przyjemności, które są w pewnym stopniu związane z kobiecością³³. Korsmeyer wskazuje więc na kolejny istotny aspekt w perspektywie badań nad zmysłem smaku – powiązanie go z tym, co kobiece, i z przestrzenią domową. Nasze myślenie o smaku należałoby umieścić na tle opozycji: męskie – kobiece, domowe – publiczne oraz zmysłowe – racjonalne.

Korsmeyer wskazuje także na fakt, że niechęć estetyki do obiektów związanych ze zmysłem smaku – jak na przykład pożywienie i napoje – sprawiła, że zostały one uznane za nieadekwatne jako medium sztuki. Istotny wpływ na ten stan rzeczy miało także podejście formalistyczne, gdyż uważano, że jedzenie i jego smaki nie mają odpowiedniego stopnia złożoności, w przeciwieństwie do obiektów, w których doznawaniu uczestniczą zmysły dystansu³⁴. Widoczne jest to także w słownictwie pojawiającym się w opisie dzieła sztuki. Pojęcia takie jak „kompozycja”, „równowaga” czy „harmonia”, odnoszą się przede wszystkim do postrzeżeń wzrokowych. Z drugiej strony doznania smakowe są „relatywnie nieustrukturyzowane”, chociaż przy głębszym namyśle dostrzeżemy, że przywołane kategorie można odnieść także do nich. Jedzenie staje się współcześnie coraz częstszym medium twórczości artystycznej – zarówno jako *ready-made*, jak i w działaniach performatywnych. Jest to kolejny powód, dla którego powinno się włączyć smak w obszar refleksji estetycznej. Oprócz tego istnieje także ogromny obszar naszych codziennych doznań i smakowych preferencji, który także powinien stać się przedmiotem zainteresowania tej dyscypliny. Korsmeyer dąży do dowartościowania zmysłu smaku, wskazując na jego złożoność i wyrafinowanie. Jak zauważa: „jedzenie jest aktywnością, której przypisujemy znaczenia zdecydowanie wykraczające poza przyjemność jaką niesie czy wartości odżywcze, których dostarcza”³⁵. Jedzenie może posiadać znaczenie symboliczne, rytualne, a nawet emocjonalne. Filozofka dyskutuje też z powszechnym przekonaniem, iż smak jest całkowicie subiektywny:

bez wątpienia jest on subiektywny, ponieważ pojawia się w czyichś ustach i wymaga konkretnego, jednostkowego doświadczenia. Jest to jednak doświadczenie tak komunikatywne, jak standardowe sądy estetyczne – może być oceniane i można na jego temat dyskutować³⁶.

W związku z tym, smak może, a nawet powinien stać się przedmiotem badań estetyki. Dotyczy to także bezpośredniej, zmysłowej przyjemności.

Niepozwalający na proste oddzielenie, wymagający kontaktu i zaangażowania, najsilniej zaburzający granice pomiędzy podmiotem a przedmiotem zmysłu smaku bez wątpienia zasługuje na szerszą analizę. Jeśli współczesna estetyka chce dążyć

³³ C. Korsmeyer, *Making Sense...*, s. 31.

³⁴ Por. ibidem, s. 60.

³⁵ C. Korsmeyer, *Gender w estetyce*, tłum. A. Nacher, Kraków 2008, s. 115.

³⁶ Ibidem, s. 117.

do jak najpełniejszego opisu wszelkich doznań zmysłowych, musi skoncentrować się na tych zmysłach, które dotychczas nie podlegały werbalizacji i tematyzacji. W związku z tym jako jedno z najistotniejszych wyzwań współczesnej estetyki można postrzegać próbę stworzenia języka, który pozwoliłby na zachowanie specyfiki poszczególnych doznań przy jednoczesnym rozjaśnieniu ich istoty. O ile pojęcie Smaku estetycznego miało zagwarantować autonomię dyscypliny, o tyle, jak wskazuje Bandura, dziś konieczny jest ruch przeciwny – wskazywanie na połączenia pomiędzy estetyką a innymi dyscyplinami (etyką, epistemologią, filozofią kultury czy antropologią)³⁷. Aby pełniej zrozumieć sposób, w jaki funkcjonuje zmysł smaku, musimy więc przyjąć perspektywę uwzględniającą społeczne, płciowe i kulturowe aspekty jego funkcjonowania. Zrozumienie naszych zmysłów jawi się jako element szerokiego i podstawowego projektu filozoficznego, jakim jest próba zrozumienia człowieka i jego bycia w świecie.

Bibliografia

- Art, History and the Senses: 1830 to present*, red. P. Bello, G. Koureas, Burlington 2011.
- Arystoteles, *Etyka nikomachejska*, tłum. D. Gromska, Warszawa 2007.
- Idem, *O duszy*, tłum. P. Siwek, Warszawa 1988.
- Bandura A., *Aisthisis. Zmysłowość i racjonalność w estetyce tradycyjnej i współczesnej*, Kraków 2013.
- Berleant A., *Prze-mysleć estetykę. Niepokorne eseje o estetyce i sztuce*, tłum. M. Korusiewicz, T. Markiewka, Kraków 2007.
- Burke E., *Dociekania filozoficzne o pochodzenia naszych idei wzniosłości i piękna*, tłum. P. Graff, Warszawa 1968.
- Hume D., *Four Dissertations*, London 1757.
- Kant I., *Antropologia w ujęciu pragmatycznym*, tłum. E. Drzazgowska, P. Sosnowska, Warszawa 2005.
- Kant I., *Krytyka władzy sądzienia*, tłum. J. Gałęcki, Warszawa 2004.
- Korsmeyer C., *Gender w estetyce*, tłum. A. Nacher, Kraków 2008.
- Eadem, *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*, Ithaca 2002.
- Pazura S., *De gustibus. Rozważania nad dziejami pojęcia smaku estetycznego*, Warszawa 1981.
- Platon, *Dialogi*, tłum. W. Witwicki, Warszawa 2007.
- Postmodernizm. Antologia przekładów*, red. R. Nycz, Kraków 1996.
- Smith M. M., *Sensing the Past. Seeing, Hearing, Smelling, and Touching in History*, Los Angeles 2007.
- The Varieties of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, red. D. Howes, Toronto 1991.

³⁷ Zob. A. Bandura, op. cit. s. 199-315.

Abstract

Aesthetics and the Issue of Taste

The article is an attempt to present different approaches towards “taste” in aesthetics. It analyzes both, metaphorical and literal, meaning of “taste” and relations between them. 18th century aesthetics was concentrated on “Taste” – understood as an ability to discern beauty and other aesthetic qualities. However, the “taste” as one of the senses was absent in aesthetical approach. Article refers to ancient philosophy as a source of this exclusion. Despite the difference between Taste/taste there are some similarities, which are also subject of the analysis. Finally, the article is an attempt to reveal a new approach in contemporary aesthetics, which lead to recognize sense of taste as an important issue.

Łukasz Pośluszny

Więziotwórcze funkcje chleba w obozie koncentracyjnym

Instytut Socjologii Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

Odżywianie, jako jedna z najbardziej podstawowych potrzeb, jest nierozzerwalnie związane z historią człowieka i rozwojem kultury. Przyglądanie się regułom spożywania posiłków, wytworzonym do ich przygotowania narzędziom oraz samym zabiegom kreowania dań i ich konsumowania stanowi bogaty dla antropologów i socjologów materiał do przyglądania się relacjom społecznym, wartościom czy normom. Szeroko rozumiane ucztowanie, jako wyraźny znak zmieniającego się porządku kultury, a zarazem wspólne wszystkim ludziom i kategoriom społecznym doświadczenie¹, może być zatem dobrym punktem wyjścia dla analiz porównawczych, ale również sytuacji granicznych i anormalnych, które kultura jedzenia również odzwierciedla.

Współcześnie wiele uwagi w studiach badających kulturę jedzenia poświęca się różnym formom konsumpcjonizmu, stylom życia czy poznawania świata poprzez jego kuchnie. Z drugiej strony stosunek do posiłków pozwala zwrócić uwagę na problemy natury psychologicznej – od obsesyjnego obżarstwa do innej dysfunkcji odżywiania jak anoreksja. Problem żywności i jedzenia to również temat polityczny, który bezustannie powraca w kontekście klęsk żywiołowych, niedożywienia ludzkości i głodu. W prezentowanym artykule pragnę przyjrzeć się specyficznej kulturze, relacjom i stosunkowi do pożywienia rodzącym się w obrębie obozu koncentracyjnego². Przedmiotem rozważań uczynię chleb, obiekt o bardzo długiej historii i bogatej symbolice, a także silnie osadzony w ikonografii

¹ Por. G. Simmel, *Socjologia posiłku*, [w:] *Most i drzwi. Wybór esejów*, tłum. M. Łukasiewicz, Warszawa 2006, s. 272.

² Głównymi punktami odniesienia w pracy będą doświadczenia więźniów z obozów KL Auschwitz-Birkenau oraz KL Majdanek. Przestrzeń, czas oraz przynależność do grupy są zmiennymi, które wyznaczają szerokie pole różnic sytuacji, w jakiej znaleźli się osadzeni. Ponieważ precyzyjna rekonstrukcja historyczna wyznaczonego horyzontu tylko w kontekście pożywienia i chleba jest niemożliwa w ramach tego artykułu, w prezentowanym tekście autor koncentruje się na zrekonstruowaniu i przybliżeniu rozumienia znaczenia chleba w codziennych praktykach więźniów obozów, rezygnując tym samym z odtwarzania i dokładnej analizy różnic sytuacji generowanych przez przywołane zmienne.

obozowej oraz relacjach byłych więźniów³. Postaram się prześledzić jego możliwe biografie⁴, przywołać funkcje, jakie pełnił wśród więźniów, oraz relacje społeczne, które transformował.

Na początku artykułu przedstawię zarys historii chleba w kulturze oraz jego podstawowe, uspołeczniające funkcje. W następnej części przyjrę się chlebowi jako formie pożywienia w obozie koncentracyjnym, jego wpływie na kontrolę społeczną, uprzedmiotowienie oraz upodmiotowienie więźniów⁵.

Historia chleba i uspołecznienie

W niniejszym fragmencie, ale również całym artykule, świadomie pominięte zostaną analizy koncentrujące się na wartościach odżywczych chleba, jego rozmaitych rodzajach, sposobach wytwarzania, miejscu w kulturze ludowej oraz wielu niuansom powiązanych z symboliką⁶, żeby lepiej oddać interesujący mnie aspekt tego obiektu związany z jego społeczną i więziotwórczą funkcją.

Jak ważny dla wielu kultur, w tym europejskiej oraz polskiej, jest chleb, ilustruje szereg wytworów pamięci kulturowej⁷. Pamięć przechowywana w języku w postaci obfitości przysłów i tekstów literackich egemplifikuje wagę chleba dla naszych przodków: „chleb najmocniej wiąże”, „kawałek chleba nie spadnie z nieba, pracować trzeba”, „drogi chleb, kiedy pieniędzy nie ma”, „gdzie wiele chleba, tam hojności trzeba”; „Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba/ Podnoszą z ziemi przez uszanowanie/ Dla darów Nieba...”⁸. Chleb zajmuje także istotne miejsce w historii europejskiego malarstwa. Odnajdziemy go w tematach prac artystów takich jak Hieronim Bosch (*Fastnachdienstag, Kücheninneres mit Waffelbackerei*, 1567), Rembrandt van Rijn (*Abraham bewirtet die drei Engel*, 1656), Pablo Picasso (*Le repas frugal* 1904), Marc Chagall (*Homme à la main levée*, 1911), Salvador Dali (*The Basket of bread*, 1945)⁹ czy Man Ray (*Blue bread*, 1960/66)¹⁰. W niemieckim

³ Por. Z. Jagoda, S. Kłodziński, J. Masłowski, *Więźniowie Oświęcimia*, Kraków–Wrocław 1984, s. 208.

⁴ Por. I. Kopytoff, *Kulturowa biografia rzeczy: utowarowienie jako proces*, tłum. E. Klekot, [w:] *Badanie kultury. Elementy teorii antropologicznej. Kontynuacje*, red. M. Kempny, E. Nowicka. Warszawa 2004.

⁵ W kolejnym tekście zaprezentuję jego kolejne biografie – jako środka wymiany, substancji, pojemnika oraz pamiątki.

⁶ Te informacje można odnaleźć między innymi w: P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000. B. Wałęciuk-Dejneka, *Chleb w folklorze polskim. W poszukiwaniu znaczeń*, Siedlce 2010.

⁷ Por. A. Assmann, 1998 – *między historią a pamięcią*, tłum. M. Saryusz-Wolska, [w:] *Pamięć zbiorowa i kulturowa. Współczesna perspektywa niemiecka*, red. M. Saryusz-Wolska, Kraków 2009, ss. 170–173.

⁸ *Dziela wszystkie Oskara Kolberga*. t. 60, *Przysłowia*, red. S. Świrko. Wrocław–Poznań 1967; P. Kowalski, op. cit.; C. K. Norwid, *Moja Piosnka*, [on-line] <http://wolnelektury.pl/katalog/lektura/moja-piosnka.html>, [13.02.2014].

⁹ Więcej o polityczności tego obrazu – por. B. A. Kaplan, *Landscapes of Holocaust Postmemory*, New York–London 2011, ss. 81–83.

¹⁰ O. Seifert, *Kunst und Brot. Hundert Meisterwerke aus dem Museum der Brotkultur*, München 2005.

Ulm, rosyjskim Sankt Petersburgu, ale i polskim Radzionkowie powstały muzea chleba¹¹, a jednocześnie coraz większą popularnością cieszy się dzisiaj samodzielne, domowe wypiekanie chleba. Nie traci na znaczeniu tradycja retoryczna, która przy okazji debat, demonstracji, strajków i wyborów¹² odwołuje się do chleba i pracy¹³.

Tych kilka przykładów po pierwsze świadczy o tym, że chleb silnie zapisał się w historii Europy oraz nadal zajmuje w naszej kulturze istotne miejsce. Po drugie stanowią one dowód tego, że chleb – jako forma posiłku najbardziej podstawowego – jest elementem wspólnego doświadczenia ludzi sobie bardzo odległych – czasowo, kulturowo czy klasowo¹⁴. Pieczywem wita się zarówno prezydenta, jak i gościa przybywającego do naszego domu; dzielenie chleba z obcym przybliża i pozwala na inkluzję grupową; przełamanie chleba, stanowi formę przełamania lodów¹⁵, a odrzucenie zaproszenia może być potraktowane jako akt wrogości¹⁶. Zarazem kupowanie i konsumowanie pieczywa, podobnie jak szereg używanych przez ludzi przedmiotów, tworzy poczucie uczestniczenia w identycznej rzeczywistości społecznej, bycia tak samo uwarunkowanymi ludźmi¹⁷. To wrażenie jest dodatkowo wzmacniane przez dzielenie posiłku z innymi, podczas którego pierwotny egoizm jedzenia przysłonięty zostaje wyobrażeniem o wspólnocie ciała i krwi¹⁸. Ucztowanie tworzy jednak i odzwierciedla zróżnicowanie społeczne – nie tylko wewnątrzgrupowe hierarchie, ale także pozycje grup lub kategorii społecznych, co dobrze egzemplifikuje hinduskie społeczeństwo kastowe¹⁹. Malarstwo, ukazujące obrazy pałaców i karczm, odmienne w formie i treści uczty klas uprzywilejowanych i biedniejszych, stanowi doskonały przykład, że posiłki, w tym jadany chleb, są formą dystynkcji²⁰. Przykłady tego zjawiska dla różnych epok podają Maguelonne Toussaint-Samat w kontekście chleba w starożytnym Rzymie²¹ czy Anna Mejer, która porównuje jedzenie klasy robotniczej i średniej w wiktoriańskiej Anglii, gdzie jedną z form różnicowania był rodzaj pieczywa – klasy wyższe jadały mniej zdrowy chleb biały, podczas gdy niższe ciemny²².

¹¹ Por. T. Kowalski, op. cit., s. 17.

¹² Od czasu rewolucji lutowej, poprzez plakaty NSDAP, Poznański Czerwiec czy bardziej współczesne demonstracje, np. przeciwników imprezy piłkarskiej Euro 2012.

¹³ Stąd słowo „chlebowadca” na oznaczenie pracodawcy.

¹⁴ Por. M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, tłum. A. B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002, ss. 218–220. T. Kowalski, op. cit., ss. 20–34.

¹⁵ Por. G. Simmel, op. cit., s. 273.

¹⁶ Por. L. Kolmer, *Rytuały zjednoczenia*, [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia*, red. F. T. Gottwald, L. Kolmer, Warszawa 2009, ss. 15–16.

¹⁷ Por. M. Krajewski, *Są w życiu rzeczy. Szkice z socjologii przedmiotów*, Warszawa 2013, ss. 126–127.

¹⁸ Por. G. Simmel, op. cit., s. 273–274.

¹⁹ Por. L. Kolmer, *Rytuały zjednoczenia...*, ss. 14–15, idem, *Przyjmowanie i wykluczanie*, [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia...*, ss. 248–256.

²⁰ Por. O. Seifert, op. cit., ss. 80–87.

²¹ Por. M. Toussaint-Samat, op. cit., ss. 218, 223.

²² Por. A. Mejer, „*Jesteśmy tym, co (i kiedy) jemy*”. *Kulturowy i społeczny wymiar posiłków w wiktoriańskiej*

Chleb w obozie

Obóz stanowić miał ostatni etap w procesie represji wobec Żydów. Wraz ze wzmacnianiem reżimu, okupacją nazistowską, segregacją, masowymi mordami, koncentracją w gettach, a na końcu w obozach, Żydzi tracili konsekwentnie przedmioty, które wiązały ich ze światem, własną historią i społecznością. Najbardziej podstawowa instancja posiłku była elementem, który pomimo ogromnej ekonomicznej depriwacji Żydów w getcie, umożliwiał uspołecznienie. Chleb miał niesamowitą wagę, decydował o życiu i śmierci:

I tu nagle nie ma żywności, ludzie stoją na ulicach i żebraków się tyle kręci, umierają z głodu po prostu, szmugiel, zaczynają z getta przekradać się przez mur do aryjskiej dzielnicy i strzelają. Ja sobie tak to wyobrażałam, jako 11 letnia dziewczynka, słyszałam strzał w pokoju, myśmy jeszcze byli razem, myśmy jeszcze mieli ten chleb, już nie było innych rzeczy, ale chleb, ten chleb, to było, Boże, jak się trzymało bochenek chleba to był to taki skarb, ten zapach tego chleba, ten widok chleba, który był jak glina po prostu, taki okrągły, taki ciężki [...] – myślę, że ktoś tam idzie po ten chleb, ojciec i ginie, i nie ma ani chleba, ani ojca²³.

Nieprzypadkowo chleb pojawia się w kontekście „bycia razem”, gdyż urzeczywistnia się ono poprzez wspólne jedzenie, rodzaj codziennie powracającego święta, które cementuje nadszarpywane przez czynniki zewnętrzne relacje. Zmysłowo postrzegana realność chleba, jego zapach, barwa oraz kształt empirycznie upewniają o istnieniu własnym i otaczającego świata. Ciężar chleba symbolicznie stabilizuje niepewny i zmienny los żydowskiej rodziny w getcie. Ta sytuacja ulega pewnej zmianie w obozie.

Nowo przybyli do obozu – będącego Goffmanowską instytucją totalną – zostają poddani procesowi degradacji statusu, skrzywieniu osobowości, zmianie wyglądu, a nawet imienia. Tracąc ostatnie rzeczy i więzy ze światem zewnętrznym, więźniowie stają się Agambenowskim nagim życiem, a ich ciała dotyka kontrola spraw najintymniejszych – snu, odżywiania, wydalania, higieny. Dzień jest ściśle zorganizowany, panuje przymus oraz decyduje się o tym, z kim, kiedy, gdzie i co będą robili więźniowie – dotyczy to również jedzenia²⁴. Regulaminy i normy dotyczące zasad dystrybucji i konsumpcji posiłków działają w tym świetle przeciwko więźniom, są elementem kontroli, który ogranicza swobodę działań i wymusza konkretne zachowania. Najskrajniejszy przypadek depersonalizacji stanowi muzułman,

Anglii, [w:] Pongo, t. 5, *Antropologia praktyk kulinarnych. Szkice*, red. R. Chymkowski, A. Jaroszuk, M. Mostek, Warszawa 2012, ss. 268–269. Podobną uwagę w kontekście XIX-wiecznej kuchni polskiej formuluje D. Kałwa, *Polska doby rozbiorów i międzywojnia*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa 2004, s. 267.

²³ Oryginał transkrypcji rozmowy z H. Birenbaum. Forma poprawiona stylistycznie: P. Greń, Ł. Posłuszny, *Pytanie o pamięć. Relacje autobiograficzne więźniów obozów koncentracyjnych*, Kraków 2012, s. 96.

²⁴ Por. E. Goffman, *Instytucje totalne. O pacjentach szpitali psychiatrycznych i mieszkańcach innych instytucji totalnych*, tłum. O. Waśkiewicz, J. Łaszcz, Sopot 2011, ss. 26–46.

który wyznacza nie-ludzki obszar człowieczeństwa i odślania „przemianę człowieka w zredukowaną do czysto biologicznego życia substancję biopolityczną”²⁵.

[...]przygniotło nas widmo Goldstück²⁶ – tak nazywano kobietę, w której perfidne metody obozu koncentracyjnego zabiły człowieka[...]która żarła wszystko, co popadło, nawet zgniłe obierzyny ziemniaczane, która kradła, w której zostało tylko wegetatywne życie [...] były jak zwierzęta. Bałyśmy się panicznie tego stanu. Chciałyśmy wrócić, ale wrócić normalne²⁷.

Za kluczową prowadzącą do zmuzułmanienia przyczynę należy uznać powszechnie panujący w obozach głód. Stanowił on świadomy element polityki nazistów, którzy posiłki więźniów ograniczyli do skąpych i ubogich porcji wydawanych trzykrotnie w ciągu dnia – przykładowo w KL Auschwitz ich realna odżywcza wartość wahała się przeciętnie w przedziale 1300–1700 kalorii²⁸, a na Majdanku – 1000 kalorii²⁹. Zarówno w KL Auschwitz, jak i KL Majdanek na pierwszy posiłek składało się pół litra kawy lub wywaru z ziół, na obiad – zupa mięsna lub warzywna, natomiast na najbardziej kaloryczną kolację – 300 gramów chleba oraz 25 gramów dodatku (margaryny, kielbasy, marmolady lub sera) w Oświęcimiu³⁰, zaś na Majdanku – 150–200 gramów chleba, ale 40–50 gramów dodatków (końskiej kielbasy, margaryny, marmolady lub odtłuszczonego sera)³¹. Chleb przeznaczony był również na śniadanie, ale zazwyczaj wygłodniałym więźniowie zjadali go od razu, gdyż ubogie obozowe racje żywnościowe i ciężka praca prowadziły do szybkiego wyczerpania:

Chodzę stale głodny — głód to dominujące we mnie uczucie, a myśli o jedzeniu zaprzatają całkowicie umysł. [...] Okazało się, że straciłem prawie 20 kg w ciągu 7 tygodni³².

Pomimo tego, że „chleb to były trociny z odrobiną byle jakiej mąki”³³, czasami z kawałkami drewna³⁴, swoją podłg jakością bardziej przypominając pieczy-

²⁵ Por. E. Domańska, *Muzułman: świadectwo i figura*, [w:] *W sprawie Agambena. Konteksty krytyki*, red. Ł. Musiał, M. Ratajczak, K. Szadkowski, A. Żychliński, Poznań 2010, ss. 233–237.

²⁶ Inne kreślenia na mużulmana to *Goldstück* (KL Ravensbrück), *Gamel* (KL Majdanek), *Krypel* (KL Stutthof).

²⁷ W. Półtawska *I boję się snów*. Częstochowa 1998, ss. 39–40.

²⁸ Por. T. Iwaszko, *Zakwaterowanie, odzież i wyżywienie więźniów*, [w:] *Auschwitz 1940 – 1945. Węzłowe zagadnienia z dziejów obozu*, t. 2, *Więźniowie – życie i praca*, red. W. Długoborski, F. Piper, Oświęcim–Brzezinka 1995, s. 43.

²⁹ Por. J. Marszałek, *Majdanek. Obóz koncentracyjny w Lublinie*, Warszawa 1987, s. 89–91.

³⁰ Por. T. Iwaszko, op. cit., ss. 44–46.

³¹ Por. J. Marszałek, op. cit., s. 90.

³² J. Kwiatkowski, *485 dni na Majdanku*, Lublin 1966, s. 101. Sytuacja niektórych więźniów poprawiła się w 1942 roku dzięki przesyłanym z wolności paczkom. T. Iwaszko, op. cit., ss. 44–46.

³³ P. Greń, Ł. Posłuszny, op. cit., s. 170.

³⁴ Por. J. Marszałek, op. cit., s. 90.

wo z okresów głodu w średniowieczu niż chleb z czasu wolności³⁵, to stanowił on, obok wody, najbardziej pożądaną w obozie rzecz. Więźniowie marzyli i śnili o chlebie, wyobrażali sobie, że go jedzą, potrafili węchem wyczuć jego obecność u innego więźnia³⁶, mówili o nim i wokół niego konstruowali po wojnie narracje o czasach okupacji i uwięzienia w obozie³⁷:

[...] najczęściej marzyło się nie o wykwintnych i rzadkich potrawach, ale o tym, co nam ostatnio najbardziej smakowało. Świeży bochenek chleba był marzeniem powszechnym³⁸.

Zuliśmy ten gliniasty chleb, splukując go zimnym, gorzkim i ciemnym napojem nazywanym kawą. Zaostrzona rączka łyżki służyła jako nóż. Kroiliśmy kromkę chleba w pół i smarowaliśmy margaryną. Z przyjemnością zjadaliśmy ten „sandwicz”. To była najlepsza [chwila] dnia. Niestety kończyło się to silnym i bolesnym skurczem rozbudzonych kiszek żądających więcej. Pamiętam, jak „zorganizowałem” dwa chleby „bunowe”, każdy 700 gramów, i dwie pełne miski gęstej zupy, razem cztery litry, i zjadłem ten cały skarb na jednym posiedzeniu. [...] Głód jest najlepszym kucharzem³⁹.

Chleb był wielkim skarbem, a jego wydawanie punktem dnia na który więźniowie czekali z wielką niecierpliwością, tworzyli związane z nim rytuały oraz narzędzia, a te zwrótnie pozwalały budować nowe relacje społeczne. Obok zaostrzonej łyżki służącej do krojenia i smarowania, w obozach konstruowano również przyrządy do sprawiedliwego podziału chleba. Ponieważ chleb wydawany był w bochenkach, należało go dzielić. „Przy podziale powstają niesnaski, że jeden dostał więcej, a drugi mniej [...]”⁴⁰, dlatego używano specjalnie skonstruowanych wag lub obdarzano funkcją dzielenia więźnia, który niczym sędzia sprawiedliwy zyskiwał dzięki temu dodatkowy szacunek i lepszą pozycję. Halina Birenbaum podkreśla, że obóz to sytuacja walki o wszystko – skrawek podłogi, koc czy miskę⁴¹, szczególnie wtedy, gdy przybywa się do obozu samemu, nie ma się żadnego oparcia w swoich grupach pierwotnych, rodzinie na wolności ani grupie, która jeszcze nie zdążyła wytworzyć się na miejscu. Erving Goffman słusznie przeciwstawia instytucję totalną komórce rodziny, której siła – nawet zza obozowych drutów – osłabia działanie tej pierwszej⁴². Zauważa on zarazem, że w ramach instytucji totalnej mamy do czynienia nie tylko ze wspólnotą mieszkaniową, ale i z organizacją formalną. Związane z obsługą przedmiotów lub wyjątkowymi umiejętnościami funkcje mają w tym kontekście znacznie donioślejszą rolę, po-

³⁵ Por. K. Bockenheim, *Przy polskim stole. A to Polska właśnie*, Wrocław 1999, ss. 15–17.

³⁶ Por. P. Greń, Ł. Posłuszny, op. cit., s. 74.

³⁷ Por. Z. Jagoda, S. Kłodziński, J. Masłowski, op. cit., s. 208.

³⁸ Ibidem, s. 310.

³⁹ D. Arad, APMA-B, *wspomnienia pt. Przeżyć Auschwitz*, [w:] *Wspomnienia*, t. 251, k. 60–61, [on-line:] <http://pl.auschwitz.org/lekcia/1/kurs/s303/quote4.xml> [13.02.2014].

⁴⁰ J. Kwiatkowski, op. cit., s. 71.

⁴¹ H. Birenbaum, *Nadzieja umiera ostatnia. Wyprawa w przeszłość. Polska 1986*, Oświęcim 2009.

⁴² Por. E. Goffman, op. cit., s. 22.

nieważ nie tylko wpływają na życie obdarzonej nimi jednostki, ale również kreują nowe relacje społeczne w grupach. Doskonały przykład tego zjawiska stanowi historia Majdanka, gdzie w oparciu o wspomniany element zawiązywała się instytucja „rodziny”, składająca się z ról głowy rodziny, członków oraz nieporadnych „kaczątek”:

Dobierałyśmy według najróżniejszych kryteriów: wieku, sposobu bycia, poglądów, zainteresowań i zwyczajnej ludzkiej sympatii. [...] Głowa rodziny to ta, która dzieliła chleb i w ogóle zawiadywała żywnością. Jej się oddawało paczki (kiedy te paczki zaczęły nadchodzić), jej przynoszono zdobyczną brukiew czy ziemniaki, ona musiała wiązać „koniec z końcem”. W rodzinie istniał podział pracy i nikt z członków od pracy się nie uchylał [...]. Trutni z rodziny wykluczało się lub sami odchodzili. W wielu rodzinach były natomiast „kaczątka”. Osoby wyjątkowo niezaradne, roztargnione, słabe fizycznie, starsze wiekiem lub bardzo młode. One to przetrzymanie obozu w dużej mierze zawdzięczają tamtejszym rodzinom⁴³.

Powstawanie w oparciu o mechanizm homofilii⁴⁴ bardzo istotnej dla przetrwania więźniów nieformalnej instytucji rodziny, wraz z jej hierarchią i przyporządkowanymi obowiązkami, wiązało się zatem z funkcją dzielenia chleba, która predestynowała do zajęcia przewodniej pozycji lub stanowiła jej przywilej i znak.

Dająca poczucie bezpieczeństwa rodzina bywała zastępowana w innych obozach przez liczbowo bardziej ograniczone relacje przyjacielskie i koleżeńskie. W tworzeniu tego typu sojuszy pośredniczył chleb. Odjęcie go sobie od ust, podzielenie lub podarowanie traktowano jako akt bohaterstwa, na który zdobywał się tylko przyjaciel, rzadki altruista albo desperat. Jednocześnie chowanie przed współwięźniami dodatkowych porcji chleba mogło niekiedy okazać się niebezpieczne. Lepiej było podzielić się z sąsiadami, co nie tylko powodowało osobistą satysfakcję oraz budziło sympatię, ale zmuszało do rewanżu, cementowało związki i rodziło prawdziwe przyjaźnie⁴⁵. Ponieważ chleb mógł decydować o życiu lub śmierci, kradzież pieczywa współwięźnia uznawano za najgorsze przewinienie⁴⁶: „Kradnij, ale tylko z magazynów. Nie od więźnia”⁴⁷. Podobnie traktowano oszukiwanie. Niedotrzymanie obietnicy wymiany przedmiotów na chleb mogło się skończyć koleżeńskim sądem i wykluczeniem ze społeczności⁴⁸.

⁴³ M. Woliniewska, *Przeciw przemocy*, [w:] *My z Majdanka. Wspomnienia byłych więźniarek*, red. K. Tarasiewicz, Lublin 1988, s. 9.

⁴⁴ Por. Z. Karpiński, *Od teorii wymiany społecznej do teorii relacji międzygrupowych: socjologia teoretyczna Petera M. Blaua*, [w:] P. Blau, *Wymiana i władza w życiu społecznym*, tłum. A. Psuty-Zajac, P. Zajac, Kraków 2009, s. XXIV.

⁴⁵ Słowo „kompan” pochodzi od dzielenia się chlebem – *com-pain* (razem-chleb). Por. M. Toussaint-Samat, op. cit., ss. 225–226; Z. Jagoda, S. Kłodziński, J. Masłowski, op. cit., ss. 92–93.

⁴⁶ Por. P. Greń, Ł. Posłuszny, op. cit., 106.

⁴⁷ Por. ibidem, s. 134.

⁴⁸ Por. S. Błońska, *Pół roku i parę dni*, [w:] *Jesteśmy świadkami*, red. C. Rajca, E. Rosiak, A. Wiśniewska, Lublin 1969, s. 240.

Zakończenie

W skali mikrospołecznej Weberowskie stosunki społeczne ustanawia się między innymi za sprawą podstawowego dla życia społecznego procesu wymiany, stanowiącego źródło interakcji i konstruowania wartości⁴⁹, włączania i wyłączania ze społeczności oraz regulującego relacje między wchodzącymi w nie jednostkami⁵⁰. Ich powstawanie przekonująco wyjaśnia teoria wymiany Petera Blaua, która zasadza się na normach określających standardy postępowania w procesie wymiany społecznej i związanych z nią nagród. Ponieważ pierwsza wymiana z nieznanym partnerem odbywa się w warunkach ryzyka, najczęściej dotyczy ona obiektu o stosunkowo niedużej wartości, którą może stanowić podzielenie się kawałkiem chleba. Dla osób biednych, ale i w obozie obiekt ten jest często jedynym, który można mieć, oddać, oszczędzić czy podzielić się. Rzeczy zazwyczaj stanowią całości, nie sposób obdarzyć tylko kawałkiem nich, a oddanie butów byłoby dla przetrwania zbyt niebezpieczne. W obozie wszystko jest cenne, ale chleb stanowi szczególnego rodzaju dar, gdyż nawet okruchy pozwalają zawiązywanym relacjom wymiany umacniać się w czasie i – wraz z normą wzajemności nakazującą odwzajemnienie się – budować niezbędne dla grupy zaufanie⁵¹.

Norma sprawiedliwości wymiany chroni przed stawianiem zbyt wygórowanych żądań wobec członków grupy przez przywódców. Ci ostatni zapewniają zarazem realizację celów grupowych, wytwarzając pośród członków grupy normy posłuszeństwa wobec przywódcy, które legitymizują jego pozycję⁵². Transakcje wymiany obserwowane w rodzinach na Majdanku umożliwiają budowanie długotrwałej więzi i integrację grupową. Przystąpienie do grupy wiąże się z poniesieniem nakładów, a kolejne inwestycje w grupę w postaci wysiłku zawiązywania relacji, ale także wykonywania prac czy oddawania przemycanych rzeczy i zdobytego pożywienia, wzmacniają jej spójność, gdyż opuszczenie grupy pociągałoby za sobą stratę poniesionego wkładu i zmuszenie do kolejnych kosztownych inwestycji⁵³.

⁴⁹ Por. G. Simmel, *Wymiana jako środek przezwyciężenia czysto subiektywnego znaczenia wartości przedmiotu*, [w:] *Socjologia. Lektury*, red. P. Sztompka, M. Kucia, Kraków 2005, ss. 81–82.

⁵⁰ Por. idem, *Obcy*, [w:] *Socjologia. Lektury*, op. cit., ss. 580–582.

⁵¹ Podobną funkcję obok chleba stanowią używki, szczególnie zaś papierosy. O ile chleb można jednak łatwo spożyć bez szczególnego ryzyka i zaspokoić za jego pomocą głód wspólny dla każdego człowiekowi, o tyle palenie papierosów istotne jest konkretnie tylko dla uzależnionej osoby, a dodatkowo może być niebezpieczne z innych przyczyn – nie zawsze wolno je palić, a czasami jest to dozwolone tylko w konkretnych miejscach i okolicznościach. W porównaniu do chleba papieros jest bardziej widoczny i bardziej problematyczny – żarzy się w ciemnościach, zostawia wonne ślady i wymaga dodatkowego przedmiotu, który potrafi wykrzesać ogień. O podobieństwie tych obiektów jako waluty piszę w innym tekście, który czeka na ukazanie się. Więcej o nikotynie w obozie Auschwitz-Birkenau: zob. Z. Jagoda, S. Kłodziński, J. Masłowski, *Używki w obozie oświęcimskim*, „Przegląd lekarski” 1975, nr 1(32).

⁵² Z. Karpiniński, op. cit., ss. XXVI–XXVIII.

⁵³ Ibidem, s. XXIII.

Z tych powodów chleb oraz jego właściwości umożliwiające dzielenie go predestynowały ten obiekt do wymian, które w następstwie przełamwały obcość i nieufność kreowane przez nazistów, wzmacniały zaufanie, konstruowały grupy i solidarność więźniów. Chleb w rękach więźniów umożliwiał zatem kształtowanie szeregu wymiarów ich życia, pozwalał im się upodmiotowić, odczuwać sprawczość, zarządzać nim na różne sposoby, na przykład poprzez obdarowywanie, formować życie społeczne, kulturę materialną i niematerialną, a przez związane z nim rytuały stabilizować swoją codzienność w rytmie znaczeń nadawanych od siebie.

Bibliografia

- Arad D., APMA-B, *Wspomnienia pt. Przeżyć Auschwitz*, [w:] *Wspomnienia*, t. 251, k. 60–61, [on-line:] <http://pl.auschwitz.org/lekcja/1/kurs/s303/quote4.xml> [13.02.2014].
- Assmann A., 1998 – *między historią a pamięcią*, tłum. M. Saryusz-Wolska, [w:] *Pamięć zbiorowa i kulturowa. Współczesna perspektywa niemiecka*, red. M. Saryusz-Wolska, Kraków 2009.
- Birenbaum H., *Nadzieja umiera ostatnia. Wyprawa w przeszłość. Polska 1986*, Oświęcim 2009.
- Błońska S., *Pół roku i parę dni*, [w:] *Jesteśmy świadkami*, red. C. Rajca, E. Rosiak, A. Wiśniewska, Lublin 1969.
- Domańska E., *Muzułman: świadectwo i figura*, [w:] *W sprawie Agambena. Konteksty krytyki*, red. Ł. Musiał, M. Ratajczak, K. Szadkowski, A. Żychliński, Poznań 2010.
- Dzieła wszystkie Oskara Kolberga*, t. 60, *Przysłowia*, red. S. Świrko, Wrocław–Poznań 1967.
- Goffman E., *Instytucje totalne. O pacjentach szpitali psychiatrycznych i mieszkańców innych instytucji totalnych*, tłum. O. Waśkiewicz, J. Łaszczyński, Sopot 2011.
- Greń P., Posłuszny Ł., *Pytanie o pamięć. Relacje autobiograficzne więźniów obozów koncentracyjnych*, Kraków 2012.
- Iwaszko T., *Zakwaterowanie, odzież i wyżywienie więźniów*, [w:] *Auschwitz 1940–1945. Węzłowe zagadnienia z dziejów obozu*, t. 2, *Więźniowie – życie i praca*, red. W. Długoborski, F. Piper, Oświęcim–Brzezinka 1995.
- Jagoda Z., Kłodziński S., Masłowski J., *Więźniowie Oświęcimia*, Kraków–Wrocław 1984.
- Karpiński Z., *Od teorii wymiany społecznej do teorii relacji międzygrupowych: socjologia teoretyczna Petera M. Blaua*, [w:] P. Blau, *Wymiana i władza w życiu społecznym*, tłum. A. Psuty-Zajac, P. Zajac, Kraków 2009.
- Kolmer L., *Jedzenie. Rytuały i magia*, red. F. T. Gottwald, L. Kolmer, Warszawa 2009.
- Kowalski P., *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrzędach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000.
- Krajewski M., *Są w życiu rzeczy. Szkice z socjologii przedmiotów*, Warszawa 2013.
- Kwiatkowski J., *485 dni na Majdanku*, Lublin 1966.
- Laks S., *Gry oświęcimskie*, Oświęcim 1998.

- Marszałek J., *Majdanek. Obóz koncentracyjny w Lublinie*, Warszawa 1987.
- Mejer A., „Jesteśmy tym, co (i kiedy) jemy”. *Kulturowy i społeczny wymiar posiłków w wiktoriańskiej Anglii*, [w:] Pongo, t. 5, *Antropologia praktyk kulinarnych. Szkice*, red. R. Chymkowski, A. Jaroszek, M. Mostek, Warszawa 2012.
- Norwid C. K., *Moja Piosnka*, [on-line] <http://wolnelektury.pl/katalog/lektura/moja-piosnka.html>, [13.02.2014].
- Póltawska W., *I boję się snów*, Częstochowa 1998.
- Seifert O., *Kunst und Brot. Hundert Meisterwerke aus dem Museum der Brotkultur*, München 2005.
- Simmel G., *Obcy*, [w:] *Socjologia. Lektury*, red. P. Sztompka, M. Kucia, Kraków 2005.
- Idem, *Socjologia posiłku*, [w:] *Most i drzwi. Wybór esejów*, tłum. M. Łukasiewicz, Warszawa 2006.
- Idem, *Wymiana jako środek przezwyciężenia czysto subiektywnego znaczenia wartości przedmiotu*, [w:] *Socjologia. Lektury*, red. P. Sztompka, M. Kucia, Kraków 2005.
- Toussaint-Samat M., *Historia naturalna i moralna jedzenia*, tłum. A. B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002.
- Wałęciuk-Dejneka B., *Chleb w folklorze polskim. W poszukiwaniu znaczeń*, Siedlce 2010.
- Woliniewska M., *Przeciw przemocy*, [w:] *My z Majdanka. Wspomnienia byłych więźniarek*, red. K. Tarasiewicz, Lublin 1988.

Abstract

Social Bonding Functions of Bread in the Concentration Camp

The article follows the multiple functions bread had in life of concentration camp prisoners. At first a short history of bread in European culture is drawn to visualize the immense panorama of places bread appears, but at the same time a key part it plays in cultural and social processes until now. In the second part focus of interest moves to hunger context of concentration camp bread appears in. Its function as a tool of social control and objectification within the framework of Erving Goffman Total institution theory is juxtaposed with various subjectivizing forms bread morphs into when manipulated by prisoners. It provokes creation of material and non-material culture on the one hand, and specific social bonds on the other hand, which try to be partially explained by mechanisms named in Peter Blau's exchange theory.

Jan Bazyli Klakla

Rola posiłku i poczęstunku w procesie rozwiązywania konfliktów klanowych. Analiza przykładów pochodzących z Albanii i świata arabskiego

Katedra Porównawczych Studiów Cywilizacji Uniwersytetu Jagiellońskiego

Wspólny posiłek jest w kulturze uznawany za pole, które ułatwia komunikację między ludźmi. Podczas kolacji partnerzy mają okazję porozmawiać i poznać się lepiej, a rodzinne obiady to czas, gdy można razem porozmawiać o najważniejszych tematach. Trudno wyobrazić sobie, że poczęstunek może być sprawą życia lub śmierci, a wspólny posiłek może zapobiec rozlewowi krwi. Rzeczywistość, w której takie sytuacje są naturalne, nie jest jednak od nas tak bardzo odległa.

Celem artykułu jest przybliżenie roli posiłku lub poczęstunku, rozumianego jako wydarzenie społeczne, w procesie rozwiązywania konfliktów klanowych. W wielu rejonach świata do dziś systemem normatywnym, odpowiedzialnym za rozwiązywanie konfliktów, jest nie prawo stanowione, państwowe, ale to zwyczajowe, tradycja licząca niejednokrotnie setki lat. Tak jest między innymi w górach północnej Albanii i Kosowa, na terytoriach Izraela zamieszkałych przez Palestyńczyków czy na południu Iraku. Podobne mechanizmy występują między innymi na Haiti, w Kirgistanie, czy w wielu miejscach w Afryce (na przykład w Nigerii, Ghanie), jednak rozmiar niniejszego tekstu pozwala objąć zakresem rozważań jedynie część z nich. Zostaną więc zaprezentowane instytucje funkcjonujące w Albanii i na Bliskim Wschodzie, ze względu na dostępność opracowań, a także na wagę, jaką posiada tam zwyczajowy tryb rozwiązywania konfliktów.

Przedmiotem mojego zainteresowania są konflikty powstające w społecznościach, gdzie podstawową jednostką społeczną nie jest rodzina nuklearna, ale co najmniej rodzina rozszerzona, a najczęściej klan lub plemię. W społeczeństwach tych ludzie identyfikują się zazwyczaj z dwiema grupami na dwóch różnych poziomach. Pierwsza to jednostka, która w Albanii nazywa się *fisi i vogel*, a po arabsku *hamula* – grupa 5–10 domostw, 40–100 osób, linia pokrewieństwa wywodząca się od wspólnego, znanego przodka płci męskiej¹ – patrylineaż. Druga grupa nazywana jest w Albanii *fisi i madh*, a jej odpowiednikiem w świecie arabskim

¹ Por. N. Abudabbeh, *Arab Families. An overview* [w:] *Ethnicity & Family Therapy*, red. M. McGoldrick, J. Giordano, N. Garcia-Preto, Nowy York 2005, s. 427.

będzie plemię, zrzeszające mieszkańców ponad stu domostw, którego liczba członków może osiągać tysiące osób, a wspólny przodek nie jest znany z imienia i nazwiska². Siła identyfikacji plemiennej czy klanowej jest różnie rozłożona wśród różnych społeczeństw. Spośród wybranych przeze mnie przykładów Albańczycy i Palestyńczycy identyfikują się mocniej z mniejszą z opisanych przeze mnie grup, a Irakijczycy – z większą. W dalszej części mojego tekstu przedmiotem rozważań będą konflikty między tymi właśnie grupami, nie zaś indywidualne.

By odpowiedzieć na pytanie, w jaki sposób konflikty indywidualne przechodzą w międzyklanowe, należy uwzględnić kluczowe pojęcie – honor. Jest on wartością przynależną zarówno jednostce, jak i grupie, także – a może przede wszystkim – rodzinie. Honor rodziny i każdego z jej członków są ze sobą nierozzerwalnie połączone. Dlatego gdy członek rodziny pada ofiarą zachowania, które godzi w jego honor³, naruszona zostaje nie tylko jego indywidualna reputacja, ale także honor całej grupy i to w interesie całej rodziny leży jego przywrócenie. Przywrócenie to jest możliwe poprzez krwawą zemstę – bezpośredni atak na sprawcę lub członka jego rodziny – ale także skutecznie przeprowadzoną procedurę pojednawczą⁴.

Takie właśnie konflikty, oparte o naruszenie honoru krwawą zemstą i funkcjonujące na płaszczyźnie ponadindywidualnej, będą bazą dla instytucji prawa zwyczajowego służących ich rozwiązywaniu. Wśród tych instytucji będę szukał miejsca i roli posiłku lub poczęstunku. W następnych akapitach pokrótce scharakteryzuję te procedury.

W Albanii funkcjonują mediatorzy zwyczajowi, niezależni lub współpracujący z jedną z organizacji pozarządowych zajmujących się walką ze zwyczajem dążenia do krwawej zemsty. Działają w oparciu o pochodzący sprzed wieków system prawa zwyczajowego zwany *Kanun*. Ich najważniejszym zadaniem jest przekonanie członków rodzin zaangażowanych w konflikt, że warto odwołać się do bezkrwawego sposobu rozwiązywania trwającego sporu. Niezbędnym do tego narzędziem jest *besa* – terminowe zawieszenie broni w formie przysięgi wypowiedzianej przez przedstawiciela rodziny, na której ciąży obowiązek krwawej zemsty, że tej zemsty przez pewien czas nie będzie szukać. *Besa* może być przedłużana wielokrotnie, a postępowanie mediacyjne może trwać wiele lat. Zwyczajowo na zakończenie

² Por. M. Mustafa, A. Young, *Feud Narratives: Contemporary Deployments of Kanun in Shala Valley, Northern Albania*, „Anthropological Notebooks”, nr 14(2), s. 92.

³ Katalog takich zachowań, jak można sobie wyobrazić, jest bardzo szeroki i tworzony na podstawie zarówno subiektywnych przekonań, jak i obiektywnych społecznych oczekiwań. Bywają to sytuacje powiązane ze stosunkami damsko-męskimi – ze strony mężczyzny za czyn powodujący ujmę na honorze uznawane jest np. uwiedzenie dziewczyny, uprowadzenie jej lub gwałt, a ze strony kobiety ucieczka żony lub odmowa poślubienia przeznaczonego dziewczynie mężczyzny. Powodem konfliktów może być spór o prawa własności, najczęściej dotyczące gruntów. Oczywiście śmierć jest również karą za morderstwo, często też za jego próbę czy poważne okaleczenie, a czasami także napaść werbalną – zniewagę lub nieokazanie należytego szacunku. Por. M. Mustafa, A. Young, op. cit.

⁴ Por. D. Pely, *When Honor Trumps Basic Needs: The Role of Honor in Deadly Disputes within Israel's Arab Community*, „Negotiation Journal” 2007, vol. 27, no. 2, s. 70.

procesu mediacji odbywa się posiłek pokoju, stanowiący najlepszy dowód, że nastąpiło prawdziwe pojednanie⁵.

Na większości terenów Bliskiego Wschodu⁶, a najaktywniej na terytoriach Izraela zamieszkałych przez Palestyńczyków funkcjonuje instytucja mająca swoje korzenie jeszcze w czasach przedislamskich – *Sulha* – którą możemy usytuować na pograniczu mediacji i arbitrażu⁷. Prowadzona przez *Jaha* (radę złożoną z osób o ponadprzeciętnej pozycji społecznej, darzonych wielkim szacunkiem) opiera się z jednej strony na poddaniu się przez strony woli rady – co zbliża ją do arbitrażu – a z drugiej na długotrwałym procesie mediacyjnym, który ma za zadanie spowodować, by werdykt był w poczuciu stron wspólnie wypracowany, a nie narzucony. Formą zwyczajowego zakończenia postępowania również jest posiłek pokoju⁸.

W Iraku, w dużej mierze poprzez brak zaufania do władzy państwowej, znaczna część konfliktów jest rozwiązywana na poziomie plemiennym, poprzez spotkania starszyzn plemion, spośród których pochodzą strony konfliktu. Kluczowym elementem tej procedury, pozwalającym na ocenienie emocji i stanowisk skonfliktowanych klanów, jest tradycyjny poczęstunek w postaci kawy i daktyli.

Po powyższej wstępnej analizie chciałbym pokrótce przedstawić rolę jedzenia w każdej z trzech wspomnianych przeze mnie instytucji, jego charakter i cel.

W procesie *Sulha* posiłek pokoju (po arabsku zwany *mumalacha*) jest ostatnim etapem procesu pojednania. Jest to moment pierwszego spotkania obu zwaśnionych klanów od chwili zdarzenia, które wywołało konflikt i jako taki jest silnie rytualizowany, posiada swój nienaruszalny porządek. Na wstępie klan sprawcy wybiera się do klanu ofiary z białą flagą. Podczas powitania sam sprawca, w otoczeniu swojej rodziny, podchodzi do rodziny ofiary i w milczeniu, na oczach wszystkich, ściska dłoń każdemu z jej członków. Następnie dokonuje się publiczne przekazanie *diyya* – ‘pieniądza krwi’, rekompensaty za krzywdę. Po dziś dzień opłata opakowana jest w przezroczysty worek, by zgromadzona społeczność widziała na własne oczy spełnienie złożonych w trakcie procesu pojednania obietnic i była gwarantem, że także zobowiązania drugiej strony pozostaną wypełnione.

⁵ Por. A. Shkreli, A. B. Çelik, *An Analysis of Reconciliatory Mediation in Northern Albania: The Role of Customary Mediators*, „Europe-Asia Studies” 2010, nr 62(6), ss. 902–909.

⁶ W różnych odmianach funkcjonuje w Libanie, Syrii, Jordanii, Izraelu, Autonomii Palestyńskiej oraz na Półwyspie Arabskim. Por. Sulha Research Center, [on-line:] <http://www.sulha.org/category/whatisulha/> [26.02.2014].

⁷ Mediacja to niesformalizowany i pozasądowy dialog skonfliktowanych osób mający na celu trwałe zakończenie sporu przy pomocy bezstronnej osoby trzeciej – mediatora. Arbitraż polega na rozstrzyganiu spraw przez specjalnie do tego powołane osoby (arbitrów) i według szczególnych zasad, a strony postępowania mają bezpośredni lub pośredni wpływ zarówno na wybór arbitrów, jak i na ustalenie zasad rozstrzygania sporów. Główna różnica polega na dopuszczalności wycofania się z postępowania. W mediacji uczestnicy mogą ją opuścić na każdym etapie tego procesu, podczas gdy przystępując do postępowania arbitrażowego, uczestnicy zgadzają się respektować werdykt arbitrów, pozbawiając się możliwości odstąpienia.

⁸ Por. D. Pely, *Resolving Clan-Based Disputes Using the Sulha, the Traditional Dispute Resolution Process of the Middle East*, „Dispute Resolution Journal” 2008/2009, vol. 63, ss. 82–85.

Padają wówczas słowa: „Ten pokój jest uważany za zawarty i obowiązuje zarówno obecnych i nieobecnych”. Następnie swe przemówienia wygłaszają członkowie *Jaha*, przedstawiciele obu rodzin i władz wsi, w której wydarzenie ma miejsce. Na białej fladze zawiązany zostaje węzeł, symbolizujący trwałość i nienaruszalność zawartego pokoju. Po tym goście rodzina sprawcy zostaje zaproszona do domu ofiary na wspólną filiżankę bardzo gorzkiej kawy. Kolejnym etapem procesu jest obiad zorganizowany przez rodzinę sprawcy. Menu *mumalachy* jest tradycyjnie ustalone i nie dopuszcza daleko posuniętej inwencji twórczej – podawana jest baranina z ryżem. Rytualny charakter „posiłku pokoju” podkreśla fakt, że nikt nie wychodzi z niego najedzony. Najczęściej każdy uczestnik zjada jedynie niewielki kawałek z powodu dużej liczby chętnych do wzięcia udziału w uroczystym zakończeniu międzyklanowego sporu⁹.

W przypadku albańskiej mediacji zwyczajowej dojście zwaśnionych rodzin do porozumienia również wymaga tradycyjnego umocnienia poprzez *buka e pajti-mit* – ‘posiłek pokoju’. Ma on podobne cechy, co opisywana powyżej *mumalacha*. Także jest pierwszym spotkaniem rodzin pozostających w konflikcie, a warto zauważyć, że krwawa zemsta w Albanii ma zazwyczaj charakter dłuższego i bardziej obfitego w ofiary konfliktu niż na Bliskim Wschodzie, gdzie *Sulha* rozpoczyna się często zaraz po wydarzeniu zapoczątkowującym spór. Może to więc być pierwsze spotkanie rodzin po nawet kilkudziesięciu latach. Niejednokrotnie dla ich członków może to być pierwsza okazja do swobodnego wyjścia z domu bez strachu o swoje życie, które było wcześniej poważnie zagrożone. Analogicznie gospodarzem posiłku jest rodzina sprawcy, a biorą w nim udział obie strony konfliktu oraz mediatorzy zwyczajowi uczestniczący w jego rozwiązaniu. W końcu, podobnie jak w przypadku *Sulhy*, także i tutaj pieniężna rekompensata dla rodziny ofiary zostaje przekazana podczas tego właśnie posiłku. Po jego zakończeniu na drzwiach domostwa namalowany zostaje biały krzyż na znak „przebaczonej krwi”¹⁰.

Analizując dwa powyższe przypadki sytuacji, w których uroczysty posiłek jest symbolicznym końcem konfliktu, można zauważyć podobieństwo takich zachowań do posiłków pozwalających na włączenie obcego (na przykład gościa) w ramy wspólnoty. O użyteczności wspólnoty posiłku jako mechanizmu adaptacji grup obcych do społeczności decydują jego charakterystyczne cechy i wynika z samego położenia równość przy stole¹¹ – horyzontalna płaszczyzna stołu, niezaprzeczalny związek współbiesiadujących i wspólne zaangażowanie. W społecznościach zachowujących silny związek ze światem zmarłych istotne znaczenie ma również wertykalna płaszczyzna, łącząca współbiesiadujących zarówno z przodkami, jak i z istotami wyższymi – nie bez przyczyny ofiary składane z pożywienia należą do najpopularniejszych, a motyw wcielania się boga w pokarm funkcjonuje w wie-

⁹ Por. ibidem.

¹⁰ Por. A. Shkreli, A. B. Çelik, op. cit., ss. 902–909.

¹¹ Por. L. Kolmer, *Rytuały zjednoczenia*, [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia*, red. F. T. Gottwals, L. Kolmer, tłum. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa 2009, ss. 11–12.

lu religiach (między innymi w hinduizmie, zaratusztranzimie, chrześcijaństwie). Oprócz funkcji spajającej wspólnotę, posiłek ma także charakter rytuału odgraniczającego¹². Niezwykle istotnym jest określenie, kto zostanie dopuszczony do udziału w posiłku i w jakim charakterze. Zaproszenie do wspólnej biesiady jest bezsprzecznie znakiem przynależności do grupy, podczas gdy ci, którym prawo do wspólnego spożywania potraw zostaje odmówione, do wspólnoty niewątpliwie nie należą. Spajająca i odgraniczająca funkcja posiłku powoduje, że rytuał wspólnej biesiady znajduje zastosowanie również w przypadku zakończenia konfliktu między członkami społeczności. Jak pisze Arnold van Gennep: „zaprzestanie zemsty, a także zakończenie wojny (rytuały pokoju), wyznaczają obrzędy takie same jak obrzędy fraternizacji czy adopcji grup obcych”¹³. Ostatecznym celem pojednania jest naprawienie zerwanych więzi społecznych i odrodzenie poczucia jedności społecznej, co czyni je podobnym do procesu włączania do grupy członków pochodzących spoza niej.

Istnieje również pogląd, prezentowany przez japońskiego uczonego Kazuhiko Yamamoto, że jedzenie, rozumiane jako wspólnota posiłku przy stole, jest jednym z fundamentów porządku społecznego ustanawianego przez *Kanun*, a uogólniając: porządku społecznego każdego regionu bez stabilnej władzy państwowej. Jest to teoria zainspirowana znanym w antropologii podejściem ludów pierwotnych do obcych jako do istot boskich lub demonicznych. Według Yamamoto etyka instytucji krwawej zemsty prezentuje się w następujący sposób: na danym terenie funkcjonuje wiara w ducha-przodka, boga-przodka, który czasami ukrywa się pod postacią gościa, by łączyć się z ludźmi. Stąd, obecny również w *Kanunie*, silny nacisk na gościnność i ochronę goszczącego – jakkolwiek krzywda zostanie mu wyrządzona, staje się ona przyczyną konfliktu i krwawej zemsty, ujmą na honorze gospodarza. Gość jest więc postrzegany jako swoiste wcielenie boga lub boskiego posłańca. Wspólnota posiłku z gościem jest rytuałem łączącym z bogiem, poprzez który goszczący zostaje uświęcony. Gdy wywyższona w ten sposób osoba traci honor, zostaje pozbawiona świętości. Należy mu ją przywrócić, obłaskawiając bogów ofiarą z krwi rodziny sprawcy naruszenia. Istotna jest również duchowość obecna wśród plemion albańskich, skoncentrowana na łączności z przeszłymi generacjami. Wiara w moc posiadaną przez duchy przodków jest na tych terenach silna, a obecność religii monoteistycznych (islam, chrześcijaństwo) jedynie częściowo ją osłabiła. Krwawa zemsta jest więc obowiązkiem w stosunku do żyjących członków klanu, ponieważ ich reputacja została naruszona, przodków, których również dotyczy uszczerbek na honorze, a ich gniew jest karą za niedochowanie powinności, a także bogów, których świętość została skalana¹⁴.

¹² Por. ibidem, s. 14.

¹³ Por. A. van Gennep, *Jednostka i grupy*, [w:] idem, *Obrzędy przejścia*, tłum. B. Biały, Warszawa 2006, s. 63.

¹⁴ Por. K. Yamamoto, *The Origin of Ethics and Social Order in a Society without State Power*, „Coll Antropol” 1999, nr 23(1), s. 222.

Generalizując, porządek społeczny regionu bez stabilnej władzy państwowej opiera się na takich konstruktach jak (1) bóg-gość, którego koncept jest fundamentem podstawowej instytucji porządku społecznego – krwawej zemsty, (2) przysięga, mająca charakter sakralny i będąca podstawą systemu zobowiązań, (3) wspólnota posiłku, pozwalająca na uświęcenie jej uczestników, (4) honor, przynależny klanowi jako wspólnocie żywych i zmarłych, (5) krew, której przelanie pozwala odrestaurować naruszoną reputację i (6) zemsta będąca do tego najkrótszą drogą. Z tego katalogu koncepty wspólnoty posiłku, boga-gościa i krwi są bazowymi, opierają się bowiem na najbardziej pierwotnych ludzkich atrybutach, takich jak głód, krwawienie i przemoc¹⁵.

Nie jest to mechanizm ani nowy, ani specyficzny jedynie dla terenów, na których funkcjonuje *Kanun*. W wielu kulturach obcy traktowani byli jako istoty demoniczne bądź boskie. Odnoszenie się do nieznajomych ma charakter sakralny, a odnoszenie się do gościa przypomina stosunek do sacrum. Pod wieloma względami relacja ta jest pokrewna doświadczeniu numinotycznemu w rozumieniu Rudolfa Otto. Zawiera w sobie pierwiastek irracjonalności oraz swoiste połączenie fascynacji i lęku. W ten sposób obcy przyjmowani są jako bogowie, ponieważ zawsze istnieje podejrzenie, że mogą nimi być¹⁶.

Taki pogląd pozwala spojrzeć na posiłek i wspólnotę przy nim z nieco innej strony. W tym wymiarze miałyby ona udział nie tylko w rozwiązywaniu konfliktów klanowych, ale – na bardzo podstawowym poziomie – także w ich legitymizowaniu.

W Iraku podczas rozwiązywania konfliktów plemiennych posiłek, a właściwie poczęstunek, ma miejsce w innym momencie całej procedury i pełni odmienne cele. Jak już wspominałem, pozwala on na ocenienie emocji i stanowisk skonfliktowanych klanów. Zaraz po wydarzeniu, które staje się zarzewiem konfliktu, najbardziej szanowani członkowie plemienia sprawcy składają wizytę radzie starszych plemienia ofiary. Podczas takiego spotkania obowiązkowym punktem jest tradycyjny poczęstunek w postaci kawy z kardamonem i daktyli. Kawa podawana jest w niewielkich filiżankach. Sposób jej podania jest głównym znakiem dla rodziny sprawcy, czy porozumienie z rodziną ofiary w ogóle jest możliwe. I tak, zaczynając od najbardziej pozytywnego komunikatu: gdy kawa nalana jest po brzeg, wręcz się wylewa, a łyżeczka leży płasko na filiżance – oznacza to, że rodzina ofiary widzi wartość w osiągnięciu porozumienia i będzie do niego dążyć równie usilnie, co rodzina sprawcy; gdy kawa jest nalana zgodnie ze standardami kultury zachodniej – zajmując większość filiżanki, ale nie po brzeg – jest to komunikat mieszany, ale raczej pozytywny: porozumienie powinno zostać osiągnięte; gdy kawa jest nalana do połowy, rodzina sprawcy ma powody do obaw – o porozumienie będzie bardzo trudno i trzeba będzie podczas negocjacji niezwykle uważać na słowa; gdy kawa znajduje się jedynie na dnie, poniżej połowy, a łyżeczka jest niedbale rzucona –

¹⁵ Por. ibidem, s. 228.

¹⁶ Por. Z. Benedyktowicz, *Gość w dom, Bóg w dom*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa” 1987, nr 41(1–4), ss. 186–189.

rodzina sprawcy nie jest mile widziana i nie ma możliwości zawarcia porozumienia. W ten sposób poczęstunek staje się komunikatem, a zarazem bazą, na której budowany jest następnie proces pojednania, oraz kontekstem, w ramach którego obie strony będą się w dalszym jego toku poruszać¹⁷.

Ceremonia zakończenia krwawej zemsty – wspólny posiłek, rytualna uczta wyprawiana przez rodzinę sprawcy dla obu skonfliktowanych klanów – ma też niewątpliwie cechy daru. Dobra zmieniają właściciela, wręczane są podarunki, a dla rodziny goszczącej jest to niebagatelny wydatek. Taka ukryta pod płaszczykiem gościnności wymiana jest wstępem do bardziej bezpośredniego gestu – przekazania znacznej kwoty nazywanej „pieniądzem krwi”, po arabsku *diyya*. Wymiana umacniająca więzi społeczne, a także wprowadzająca zdrową, opartą na swego rodzaju regularnej umowie prawnej, relację w miejsce uprzedniej, opartej na krzywdzie i zemście¹⁸. Przyjęcie takiej perspektywy umożliwia odnalezienie w ceremoniach kończących konflikty klanowe elementów charakterystycznych dla wymiany i wręczania daru, a co za tym idzie: pozwala na przypisanie posiłkowi jeszcze jednej funkcji – jednego z etapów tej wymiany.

Zaprezentowane przykłady ukazują, jak różnorodne funkcje pełnione są przez posiłek czy też poczęstunek w procesie rozwiązywania konfliktów klanowych. Może on być: komunikatem informującym o sytuacji społecznej, na przykład o nastawieniu drugiej strony, o jej zamiarach, o podzielanych wartościach, lub rytuałem-kontekstem, w ramach którego cały proces komunikacji się odbywa: adopcja do grupy i jej odgraniczenie, zakończenie konfliktu, naprawienie więzi społecznej, wymiana.

Aby lepiej zrozumieć te funkcje, można przywołać klasyfikację kultur Edwarda Halla – podział na kultury wysokiego i niskiego kontekstu. W tym konkretnym przypadku zarówno kultura północnej Albanii, jak kultura świata arabskiego są w mojej opinii kulturami wysokiego kontekstu.

Różnice pomiędzy kulturami o niskim i wysokim stopniu kontekstualizacji przejawiają się na płaszczyźnie przekazywania komunikatu. W zależności od tego, jaka ilość informacji jest przekazywana w kodzie bezpośrednim, a jaka część zinternalizowana jest w człowieku lub transferowana jest w zakodowanej formie, mówimy, że mamy do czynienia z kulturą wysokiego lub niskiego kontekstu. W pierwszej z tych grup większość informacji bądź zawiera się w fizycznym kontekście, bądź też jest zinternalizowana w człowieku, a tylko nieznaczna jej część mieści się w zakodowanej, bezpośrednio nadawanej części przekazu. Komunikacja właściwa niskiemu kontekstowi charakteryzuje się z kolei tym, że większość informacji mieści się w kodzie bezpośrednim¹⁹. Kultury niskokontekstowe, czyli

¹⁷ Por. H. T. Chichan, grudzień 2012, relacja w zbiorach autora.

¹⁸ Por. M. Mauss, *Szkic o darze*, [w:] idem, *Socjologia i antropologia*, tłum. M. Król, Warszawa 2001, s. 170.

¹⁹ Por. *Hall's Cultural Factors*, [on-line:] http://changingminds.org/explanations/culture/hall_culture.htm, [26.02.2014].

te, które dominują w krajach Zachodu, zorientowane są na jasny i bezpośredni przekaz słowny. Uczestnicy sytuacji komunikacyjnej nie zwracają szczególnej uwagi na elementy pozawerbalne, sytuacyjne i okolicznościowe. Zupełnie inaczej wygląda komunikacja w przypadku kultur wysokiego kontekstu. Przede wszystkim nie koncentrują się one na przekazie werbalnym, a polegają bardziej na zasobach informacyjnych sugerowanych czy implikowanych przez kontekst. Preferują komunikowanie niewerbalne: gest, mimikę; wykorzystują okoliczności komunikacyjne oraz kontekst sytuacyjny i obyczajowy jako źródło informacji. Znaczące są takie elementy, jak to, kto, kiedy i w jakim kontekście wypowiedział dane słowa, co pozwala wyciągnąć wnioski na temat pełnego znaczenia przekazu²⁰.

Myszę, że będąc świadomym tej różnicy, łatwo jest w przytoczonych powyżej przykładach odnaleźć te elementy przekazu, które – jako zawarte w kontekście – są charakterystyczne dla kultur wysokokontekstowych. W odpowiedzi na postawione na wstępie pytanie o rolę posiłku i poczęstunku w rozwiązywaniu konfliktów klanowych chciałbym sformułować następującą tezę: w ramach wysokokontekstowych kultur, w których takie konflikty funkcjonują, posiłek i poczęstunek są w węższym rozumieniu komunikatem zinternalizowanym w kontekście-rytuale, zrozumiałym dla drugiej strony, w rozumieniu szerszym: całościowym rytuałem zjednoczeniowym – samym kontekstem, w ramach którego inne komunikaty są odbierane i interpretowane, na najbardziej podstawowym poziomie stanowią zaś element legitymizacji porządku społecznego.

Funkcję posiłku jako komunikatu spośród podanych w powyższym tekście najpełniej prezentuje tradycyjny poczęstunek iracki pod postacią kawy i daktyli. Sposób jego podania jest równocześnie wyczerpującą informacją na temat nastrojów społecznych panujących w grupie, która go serwuje. Posiłek może być rozpatrywany jako komunikat także wtedy, gdy spojrzymy na niego jak na dar lub jeden z elementów wymiany kończącej konflikt. Wystawna uczta staje się wtedy czytelną dla drugiej strony deklaracją, powodując zastąpienie relacji wrogości swoistą paraprawną relacją zobowiązaniową.

Wspólny posiłek jako kontekst, w ramach którego inne komunikaty są interpretowane i dekodowane, funkcjonuje we wszystkich trzech przykładowo wymienionych powyżej miejscach: w Iraku, Palestynie i Albanii. Podczas obrad irackich rad plemiennych komunikaty tekstualnie identyczne będą różnie odbierane w zależności od znanego obu stronom (zakomunikowanego przez formę podania poczęstunku) tła emocjonalnego. „Posiłki pokoju” kończące mediacje w Albanii i na Bliskim Wschodzie stwarzają pole do specyficznego, nastawionego na pojednanie odbioru komunikatów, które poza tym kontekstem mogłyby zostać określone jako wrogie – jak chociażby samo intencjonalne spotkanie zwaśnionych rodzin, podanie rąk czy przekazanie określonej sumy pieniędzy.

²⁰ Por. J. Barkai, *What's a Cross-Cultural Mediator to Do? A Low-Context Solution for a High-Context Problem*, „Cardozo Journal of Conflict Resolution”, nr 10, ss. 56–59.

W końcu na najbardziej podstawowym poziomie, poprzez koncept boga-gościa oraz sakralną wspólnotę stołu łączącą współbiesiadujących z przodkami, posiłek pełni rolę w legitymizacji porządku społecznego opartego na wartościach gościnności, honoru i krwawej zemsty. Rytuał posiłku określa granice grupy pośród żywych poprzez mechanizmy limitacji dostępu do biesiadnego stołu. Włącza także w jej ramy zmarłych, konstytuując klan jako wspólnotę ponadczasową. Sakralizuje swoich uczestników, wymuszając równocześnie konieczność restytucji sacrum, gdy zostanie naruszone. W ten sposób posiłek staje się fundamentem najbardziej istotnych instytucji społecznych – klanu, honoru i krwawej zemsty – które leżą u podstaw konfliktów podawanych za przykład w powyższym tekście.

Bibliografia

- Abudabbeh N., *Arab Families. An overview*, [w:] *Ethnicity & Family Therapy*, red. M. McGoldrick, J. Giordano, N. Garcia-Preto, Nowy York 2005.
- Barkai J., *What's a Cross-Cultural Mediator to Do? A Low-Context Solution for a High-Context Problem*, "Cardozo Journal of Conflict Resolution" 2008, nr 10.
- Benedyktowicz Z., *Gość w dom, Bóg w dom*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa” 1987, nr 41(1–4).
- Chichan H. T., grudzień 2012, relacja w zbiorach autora.
- Gennep A., van, *Jednostka i grupy*, [w:] idem, *Obrzędy przejścia*, tłum. B. Biały, Warszawa 2006.
- Hall's Cultural Factors, [on-line:] http://changingminds.org/explanations/culture/hall_culture.htm [26.02.2014].
- Kolmer L., *Rytuały zjednoczenia*, [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia*, red. F. T. Gottwals, L. Kolmer, tłum. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa 2009.
- Mauss M., *Szkic o darze*, [w:] idem, *Socjologia i antropologia*, tłum. M. Król, Warszawa 2001.
- Mustafa M., Young A., *Feud Narratives: Contemporary Deployments of Kanun in Shala Valley, Northern Albania*, „Anthropological Notebooks” 2008, nr 14(2).
- Pely D., *When Honor Trumps Basic Needs: The Role of Honor in Deadly Disputes within Israel's Arab Community*, „Negotiation Journal” 2011, nr 27.
- Idem, *Resolving Clan-Based Disputes Using the Sulha, the Traditional Dispute Resolution Process of the Middle East*, „Dispute Resolution Journal” 2008/2009, Vol. 64.
- Shkreli A., Çelik A. B., *An Analysis of Reconciliatory Mediation in Northern Albania: The Role of Customary Mediators*, „Europe-Asia Studies” 2010, nr 62(6).
- What is Sulha?*, Sulha Research Center, [on-line:] <http://www.sulha.org/category/whatisulha/>, [26.02.2014].
- Yamamoto K., *The Origin of Ethics and Social Order in a Society without State Power*, „Coll Antropol” 1999, nr 23(1).

Abstract

The Role of a Meal in the Resolution Process of a Clan Conflict. A Case Analysis of the Institutions Originating from Albania and the Arab World

The article analyzes the role of a meal in the resolution processes of a clan conflict. In the first part, there is a brief introduction to the concepts of 'honor' and 'clan' and a short description of the customary mediation present in Northern Albania and Kosovo, the pre-Islamic arbitration process of Sulha and a tribal conflict resolution in Iraq. The main part contains the analysis of (1) mumalacha (a ceremonial meal) and the main point of Sulha (the ending ceremony), (2) buka e pajtmit (a feast prepared for the ending of an Albanian blood feud) and (3) a traditional meal composed of dates and coffee which is served during tribal meetings in Iraq. The analysis highlights the three main functions of the above-mentioned processes. Firstly, it is a form of communication containing very important information. Secondly, it is a ritual context in which the inter-clan communication is carried out and interpreted. Finally, on the most basic level, it is the foundation of a social system in that area and plays an important role in the legitimization of a clan conflict.

Anna Kuskowska

Produkt, który ma imię i nazwisko. Czy sprawiedliwy handel rzeczywiście zbliża konsumentów i producentów?

Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Warszawskiego

Co łączy wybieranie czekolady ze znaczkiem Fairtrade w ekologicznych delikatesach, picie kawy od zapatystów i kupowanie jarmużu bezpośrednio od rolnika? Wszystkie trzy są przykładami taktyk, jakie świadomi konsumenci stosują, by uczynić swoje zakupy trochę bardziej *fair*. *Fair trade*, sprawiedliwy handel, jest ruchem społecznym, którego członkowie starają się podporządkować swoje wybory konsumenckie wartościom etycznym. W tym artykule koncentruję się na tym aspekcie, który łączy trzy wymienione wyżej zakupy, a w trakcie moich badań był szczególnie często podnoszony przez rozmówców: skracaniu dystansu, budowaniu relacji między producentem a konsumentem. Sięgając do koncepcji fetyszyzmu towarowego, wskazuję iluzoryczność takiego podejścia.

Etnografia świadomej konsumpcji

Niniejszy tekst powstał w oparciu o roczne badania etnograficzne¹ poświęcone ruchowi świadomej konsumpcji². Jako podstawową metodę badań zastosowałam wywiad pogłębiony, uzupełniony o wiedzę pochodzącą z obserwacji uczestniczącej. Przeprowadziłam 27 wywiadów, by poznać zwyczaje i odczucia na temat konsumpcji produktów sprawiedliwego handlu oraz zrekonstruować, jak warszawscy konsumenci wyobrażają sobie producentów artykułów spożywczych, które kupują.

Moich rozmówców łączyło podobieństwo stylu życia, który w definicji Andrzeja Sicińskiego oznacza „przejaw pewnej zasady (zasad) wyboru wzorów codziennego postępowania spośród repertuaru zachowań możliwych w danej kulturze”³. Rozmawiałam z osobami, które określały siebie jako konsumentów produktów sprawiedliwego handlu lub (a często równocześnie) zaangażowane były w jakiejś

¹ Przeprowadzone w Warszawie od października 2010 do listopada 2011 roku na potrzeby pracy licencjackiej obronionej w Instytucie Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Warszawskiego.

² Donatella della Porta i Mario Diani, pisząc o nowych ruchach społecznych, określają go mianem „ruchu na rzecz globalnej sprawiedliwości” (D. della Porta, M. Diani, *Ruchy społeczne. Wprowadzenie*, Kraków 2009, s. 2).

³ A. Siciński, *Styl życia, kultura, wybór*, Warszawa 2002, s. 79.

formie w promocję i sprzedaż takich produktów (na przykład zawodowo lub jako aktywiści). Byli to więc i działacze organizacji pozarządowych, i właściciele (lub pracownicy) lokali czy sklepów. Staralam się dotrzeć bo bardzo różnych osób, odmiennie interpretujących ideę sprawiedliwego handlu (zdarzało się więc, że osoby te wzajemnie się krytykowały). Tym sposobem trafiałam do modnych kawiarni, sieciówek, ale i na skłoty⁴, do sklepików ekologicznych, ale i do supermarketów. Prowadziłam też obserwacje podczas wydarzeń promocyjnych, spotkań i dyskusji.

Uzupełniałam wiedzę, czytając monografie terenowe opisujące certyfikowane plantacje na przykład kawy Fairtrade i czerpałam od ich autorów inspirację. Interesujące okazało się zestawienie tego opisu z tym, jak opisują swoje wyobrażenia o tych miejscach konsumenci, z którymi rozmawiałam. Ponadto analizowałam materiały promocyjne, strony internetowe, spacerowniki i poradniki świadomej konsumpcji.

Fairtrade czy *fair trade*?

Na czym właściwie polega sprawiedliwy handel? Polska organizacja Koalicja Sprawiedliwego Handlu mówi o „zorganizowanym ruchu społecznym, który wykorzystuje podejście rynkowe aby poprawiać sytuację mieszkańców krajów rozwijających się oraz promować zrównoważony rozwój”⁵. W skrócie sprawiedliwy handel oznacza ideę zgodnie z którą wymiana handlowa pomiędzy Północą i Południem (lub dawniej Pierwszym i Trzecim Światem) powinna opierać się na równości i partnerstwie, a wyzysk i niewolnicza praca powinny zniknąć. Znany system certyfikacyjny z charakterystycznym znaczkiem jest jedynie częścią koncepcji sprawiedliwego handlu, wywodzi się z niej historycznie, jednak nie powinno się ich utożsamiać. W języku angielskim funkcjonuje rozróżnienie na *fair trade* – pisane oddzielnie i *Fairtrade* – pisane łącznie, wielką literą. Ten ostatni termin związany jest właśnie z certyfikacją, podczas gdy *fair trade* oznacza ideę w szerszym rozumieniu. Jak pokażę, moi rozmówcy definiowali ją jeszcze szerzej, wychodząc poza kontekst, w którym się narodziła, i odnosząc do lokalnych praktyk zakupowych.

Termin *fair trade* po raz pierwszy pojawił się w Stanach Zjednoczonych po zakończeniu II wojny światowej. Wobec potrzeby ustabilizowania swojej sytuacji, wiele krajów dążyło do wprowadzania międzynarodowych regulacji handlowych. W tym kontekście sprawiedliwy handel rozumiano jako porozumienia handlowe na wysokim szczeblu, wyrównujące ceny produktów importowanych z krajów określanych wówczas mianem Trzeciego Świata.

Obecny ruch sprawiedliwego handlu powstał w latach sześćdziesiątych XX wieku i wywodzi się ze środowisk religijnych. Wtedy to brytyjskie i holender-

⁴ Skłoty (ang. *squat*) to pustostany, zamieszkiwane (często bez zgody właścicieli) przez grupy osób aspirujących do przekształcenia tych obiektów w przestrzeń mieszkalną, oraz centra alternatywnej kultury i edukacji. Zjawisko skłotingu wywodzi się z ideologii anarchistycznej i ruchów antykapitalistycznych.

⁵ *Sprawiedliwy handel* [on-line:] <http://fairtrade.org> [26.06.2012].

skie organizacje misyjne zaczęły sprowadzać rękodzieło z krajów Globalnego Południa, w których działały. W myśl hasła *trade not aid* oferowały ich wytwórcom wyższe wynagrodzenie, które miało pozwolić wykonawcom na utrzymanie. Jak widzimy, sama idea sprawiedliwego handlu jest zakorzeniona w myśli protestanckiej. W latach osiemdziesiątych XX wieku zaczęto kłaść coraz większy nacisk na produkty spożywcze, w tym kawę, które stanowią główne źródło dochodów krajów Południa. Zbiegło się to z wygasaniem międzynarodowych porozumień handlowych regulujących ceny na przykład kawy i utrzymujących je na stabilnym poziomie oraz niechęcią krajów Globalnej Północy do przedłużania tych umów. W 1988 roku powstał system certyfikacyjny Fairtrade, którego celem było usystematyzowanie zasad sprawiedliwego handlu i skuteczniejsze wcielenie ich w życie. Produkty Fairtrade trafiły do masowej sprzedaży. Rozwój koncepcji sprawiedliwego handlu i certyfikacja zbiegły się z czasem rozwoju marketingu niszowego⁶, co zaowocowało powstawaniem profilowanych dla określonej grupy konsumenta towarów. Produkty Fairtrade ze swoją stosunkowo wysoką ceną, ale i dobrą jakością wypełniły niszę artykułów wykwinnych.

Jak widzimy, zaszła zmiana w rozumieniu koncepcji *fair trade*. Obecnie nie promuje się ponadnarodowych umów, a całą odpowiedzialność i siłę sprawczą przekłada na konsumenta i działanie wolnego rynku. Anglojęzyczne definicje często korzystają z określenia *market driven*, czyli „napędzany rynkowo”, na opisanie działania sprawiedliwego handlu. Podobnie rozumieją go moi rozmówcy i podkreślają rolę popytu, który musi wzrastać, by system mógł działać, ale też by mogły maleć ceny i w efekcie sprawiedliwy handel mógł wypierać konwencjonalny. Zmiana ma się więc opierać na konsumpcji, a nie przeformułowaniu warunków strukturalnych w krajach Południa.

Z pola na sklepową półkę – procedury certyfikacji i licencjonowania

W kontekście jakich produktów możemy mówić o sprawiedliwym handlu? Są to przede wszystkim produkty spożywcze wytwarzane w krajach Globalnego Południa, takie jak: kawa, kakao, herbata, ryż, owoce egzotyczne, cukier trzcinowy, wanilia, czyli drobne codzienne używki lub przysmaki. By otrzymać certyfikat Fairtrade, produkty muszą pochodzić z kraju figurującego na liście biorców pomocy rozwojowej⁷, co oznacza, że na przykład polski cukier albo miód nie może zostać objęty certyfikatem. Ponadto istnieje lista artykułów, które mogą być certyfikowane znakiem Fairtrade; oprócz wyżej wymienionych znajdują się na niej na przykład wino, miód, ale także cięte kwiaty, kruszce i rękodzieło⁸.

⁶ Por. W. Roseberry, *The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in The United States* [w:] *The cultural politics of food and eating. A reader*, Rolla 2005.

⁷ Lista jest dostępna w internecie pod adresem: http://www.fairtrade.net/uploads/media/Aug09_Geographical_scope.pdf [20.06.2012].

⁸ Lista artykułów, które mogą być certyfikowane znajduje się pod adresem <http://www.fairtrade.net/products.0.html> i jest ciągle uzupełniana. Znajdą się na niej m. in.: kawa, herbata, kakao,

Przyjrzyjmy się teraz, co musi się wydarzyć na drodze od plantacji do sklepowej półki, by polski konsument mógł cieszyć się produktem Fairtrade. Kluczowe są tu dwa procesy: certyfikacji (odbywającej się w kraju producenta) i licencjonowania (które zachodzi tam, gdzie certyfikowany produkt jest dalej przetwarzany). Całym systemem zarządza Fairtrade Labeling Organisation International (w skrócie FLO lub Fairtrade International), parasolowa organizacja zrzeszająca inicjatywy certyfikujące i licencjonujące.

Certyfikacja dotyczy konkretnych rodzajów importowanych dóbr, które muszą pochodzić z wymienionych przez Fairtrade International krajów objętych pomocą rozwojową. System certyfikacyjny posiada wiele wytycznych, które ubiegający się o certyfikat mają obowiązek spełnić. Po pierwsze muszą zorganizować się w kooperatywę, dzielić zyski, przestrzegać ośmiogodzinnego dnia pracy, zakazana jest praca dzieci i kobiet w zaawansowanej ciąży, poza tym muszą zostać spełnione normy ochrony środowiska, restrykcje dotyczące użycia nawozów sztucznych i tym podobne. Spółdzielnia, by uzyskać certyfikat, musi także wpłacić określoną kwotę. Z kolei uzyskanie certyfikatu pozwala rolnikom otrzymać lepszą cenę za ich produkty, zaprojektowaną teoretycznie tak, by za uzyskane pieniądze dało się godziwie żyć, daje im szanse uzyskania niskoprocentowanych kredytów, zapewnia szybkie otrzymanie zapłaty za produkt, dostęp do opieki medycznej i tym podobne. Po przyznaniu certyfikatu co kilka lat przeprowadzane są zewnętrzne kontrole mające sprawdzić przestrzeganie powyższych zasad⁹.

Firmy, które chcą sprzedawać produkty sprawiedliwego handlu, na przykład wypalać kawę czy produkować czekoladę z takiego kakao pod własną marką, muszą uzyskać licencję na opatrzenie swojego produktu znakiem Fairtrade. Licencja obejmuje konkretny produkt, markę, a nie całą produkcję danej firmy¹⁰. Firmy mogą zatem łączyć sprzedaż produktów certyfikowanych ze sprzedażą zwykłych, a ich proces produkcyjny nie podlega kontrolom, nad czym ubolewali moi rozmówcy. Jak przebiega proces licencjonowania? Po pierwsze firmy muszą same pozyskać producentów certyfikowanych surowców, dbając o to, by „łańcuch nie został nigdzie przerwany”. Co to oznacza? Jak wyjaśniła mi jedna z rozmówczyń, opowiadając historię starań o licencję dla palarni kawy, w której pracuje, surowce można pozyskiwać tylko od pośredników, którzy również mają certyfikat i uprawnienia do sprzedaży z certyfikatem.

Firmy muszą wystąpić o licencję, przedstawić źródła surowców i receptury swoich wyrobów. W składzie produktu wszystko, co może posiadać certyfikat – a więc jest wymienione na wyżej wspomniane liście – musi go mieć. Jak dowiedziałam się

bawełna, cukier, miód, wino, kwiaty cięte, banany, złoto, piłki sportowe [26.06.2012].

⁹ Por. dokument określający procedury certyfikacji: *Certification. Standard Operating Procedure*, [on-line:] <http://www.flocert.net/wp-content/uploads/2014/02/CERT-Certification-SOP-27-en.pdf> [15.09.2014].

¹⁰ Por. *Certyfikacja i licencjonowanie* [on-line:] http://www.fairtrade.org.pl/s11_certyfikacja_i_licencjonowanie.html, [26.06.2012].

na szkoleniu dla przedsiębiorców chcących znakować swoje produkty logo Fairtrade, proces weryfikacji trwa ponad pół roku i ma dosyć skomplikowany przebieg.

Sprawiedliwy handel - z czym to się je?

Moi rozmówcy podali mi wiele przykładów tego, jak włączają ideę sprawiedliwego handlu w swój styl życia lub działalność. Na tej podstawie wyróżniam trzy sfery konsumpcji sprawiedliwego handlu. Pierwszą będzie konsumpcja produktów z certyfikatem organizacji Fairtrade. Drugą – sprawiedliwy handel bez certyfikatu, często przeciwstawiany systemowi certyfikacji, traktowany jako alternatywa, pozwalająca ominąć jego wady. Trzecia sfera to „polski fairtrade”, sprawiedliwy handel w lokalnych warunkach.

Najbardziej oczywiste jest kupowanie produktów ze znakiem Fairtrade. Już w tym miejscu konsumenci ujawniają jednak pewne wątpliwości. Czy kupowanie certyfikowanych artykułów w supermarkecie¹¹, który nie słynie z dobrego traktowania swoich własnych pracowników i gdzie produkty te będą dzieliły półkę z innymi, niewyprodukowanymi zgodnie z zasadami sprawiedliwego handlu, nadal jest *fair*? Podobnie – czy picie certyfikowanej kawy w sieci Starbucks, która jeszcze do niedawna była obiektem strajków i bojkotów konsumenckich ze względu na pochodzenie kawy z jej mieszanek, realizuje ideę sprawiedliwego handlu? Moi rozmówcy deklarowali, że znacznie chętniej będą kupować produkty z certyfikatem w lokalnych, ekologicznych sklepikach czy spółdzielniach Społem i pić kawę w zaprzyjaźnionych kawiarenkach.

Jak się okazało, nieufność moich rozmówców wobec systemu certyfikacyjnego i obawa, że nie będzie on realizował w pełni idei sprawiedliwego handlu, sprawiła, że wypracowali oni swoje własne systemy odpowiedzialnego, zgodnego z sumieniem kupowania. Zaskakująco popularne okazało się... unikanie certyfikatu lub traktowanie go jako ostateczność. Dotyczy to sytuacji, gdy na rynku dostępne są certyfikowane produkty, ale konsument poszukuje „bardziej etycznych” zamienników. Poznałam właścicieli kawiarni, którzy za idealną sytuację uważali sprowadzanie i sprzedaż kawy lub herbat nie opatrzonej certyfikatem, ale przywiezionych przez siebie lub znajomych (nawet tych dalekich) z podróży. Wyżej niż certyfikat stawiali ustne świadectwo (czasem opatrzone zdjęciami), że osoba z którą rozmawiają była w danym miejscu, widziała warunki pracy, poznała rolników zbierających tę konkretną kawę i osobiście im pomaga¹². W obrębie tej sfery mieści się też dystrybuowana alternatywnymi kanałami „rewolucyjna” kawa Cafe Libertad, która tym różni się od pozostałych, że sprowadzając ją osoby nie czerpały z jej sprzedaży żadnych zysków, cenę podnosząc jedynie o koszt przesyłki

¹¹ W czasie moich badań szeroko dyskutowane było wprowadzenie produktów Fairtrade do oferty hipermarketów Tesco.

¹² Jakiś czas po zakończeniu moich badań dowiedziałam się, że w branży ekspertów czy smakoszy kawy doszło do pewnej profesjonalizacji tego zjawiska i pojawił się nowy trend: *direct trade*, polegający na kupowaniu z unikaniem pośrednictwa, np. od podróżujących *coffee hunterów*.

paczki z Hamburga, dokąd kolektyw o tej samej nazwie sprowadzał ją ze stanu Chiapas w Meksyku, od społeczności zapatystów. Opakowana w folię z etykietką ozdobioną komiksowymi rysunkami przedstawiającymi zamaskowanych Indian i pięcioramienne gwiazdy – symbole rewolucji – sprzedawana w specyficznym miejscu – na skłocie – stanowiła symbol identyfikacji z walką zapatystów i walki z neoliberalną globalizacją.

Inną ciekawą taktykę omijania certyfikatu zdradzili mi specjaliści w branży kawy. Wiele upraw kawy posiada kilka różnych certyfikatów, na przykład organiczny i Fairtrade, co pozwala podnosić ceny produktu. Z drugiej strony nie całą produkcję udaje się sprzedać po tak wysokiej cenie, więc zdarza się, że część sprzedana zostaje po prostu jako kawa organiczna. Znawca kaw może więc, znając dokładnie pochodzenie, podejrzewać, że dane ziarno pochodzi z fairtradowej plantacji, kupić ją jednak w niższej cenie.

Paradoks niecertyfikowanego sprawiedliwego handlu polega na tym, że konsumenci gotowi są obdarzyć dużo większym zaufaniem produkt, który właściwie nie podlega żadnej ustandaryzowanej formie kontroli, nie ma więc żadnego punktu odniesienia, żadnej skali, którą można by tu przyłożyć. Jego autorytet zbudowany jest na wadach i nieprzejrzystości systemu Fairtrade. W kontekście rozważań na temat beckowskiego społeczeństwa ryzyka, w którym rozwijają się abstrakcyjne systemy, rośnie znaczenie zaufania społecznego, jako sposobu, który pozwala ryzyko oswoić¹³. Świadomy konsument buduje więc relacje, w których opiera się na tym, że ktoś, komu ufa, obdarzył zaufaniem swojego dostawcę. Zaufanie jest więc przekazane z osoby na osobę i daje większe wrażenie wiarygodności, niż abstrakcyjny, bezosobowy certyfikat.

Czy kupowanie skraca dystans?

Inspirujące było dla mnie spostrzeżenie, że konsumenci rozszerzają pojęcie sprawiedliwego handlu na wszystkie swoje zakupy i dość swobodnie przenoszą pewne skojarzenia z kontekstu globalnego na lokalny. Próbując opisać swoje zakupowe taktyki, intuicyjnie łączyli sprawiedliwy handel z kupowaniem produktów lokalnych wspieraniem rodzimego rolnictwa (i silnym idealizowaniem postaci „biednego rolnika”) i drobnych sprzedawców, zrzeszaniem w kooperatywy (spółdzielnie) spożywcze¹⁴. W tak szerokim rozumieniu do sprawiedliwego handlu zaliczali rezygnację z konsumpcji produktów spożywczych, które kojarzyły im się z wyzyskiem, lub ograniczanie jej bojkot konsumencki, powstrzymywanie się od zakupu na przykład towarów produkowanych w Chinach (*made in China* stanowi swoistą metonimię produkcji na masową skalę w krajach Azji i Ameryki Południowej),

¹³ Por. P. Sztompka, *Zaufanie. Fundament społeczeństwa*, Kraków 2007, s. 99.

¹⁴ W trakcie moich badań w Warszawie działało kilka kooperatyw spożywczych, czyli grup zrzeszających się w celu wspólnych zakupów bezpośrednio od rolnika lub na giełdzie rolnej, w celu uzyskania ceny, która dla konsumenta będzie atrakcyjniejsza niż rynkowa, a dla producenta wyższa niż cena skupu.

kupowanie używanych ubrań czy wymienianie się nimi. Nie sposób opisać tutaj wszystkich tych zjawisk, dlatego skoncentruję się na wskazaniu łączących je cech.

Konsumenci często narzekali na anonimowość dostępnych na rynku produktów, marzyli, żeby kupować coś bezpośrednio, zmniejszając do minimum liczbę pośredników, znać osobę, która wyprodukowała ich jedzenie, czuć z nią więź, a nawet móc porozmawiać. Znamienna była wypowiedź jednej z rozmówczyń, że marzy o tym, by móc kupić produkt, „który ma imię i nazwisko”. Ponadto przykład kooperatyw spożywczych świadczy o pragnieniu zaangażowania w konsumpcję o charakterze wspólnotowym. Choć Zygmunt Bauman¹⁵ w swoich rozważaniach nad późnonowoczesnym społeczeństwem uznaje konsumpcję za najbardziej samotną ludzką działalność, konsumenci wciąż tworzą nowe formy łączenia się w grupy (gdzie korzyść ekonomiczna nie jest jedynym atutem) i szukają sposobów na budowanie relacji także poprzez kupowanie. Konsumenci produktów Fairtrade chcieliby widzieć swoje zakupy jako „wysyłanie komuś pieniędzy” i wymianę. Jedną z rozmówczyń wspominała o „wysyłaniu uśmiechu” przez kobietę, która pakuje dla niej suszone mango.

Moi rozmówcy, tłumacząc sens sprawiedliwego handlu, kładli nacisk na to, że wreszcie wiedzą i znają jasno nakreśloną drogę, jaką produkt przebywa, zanim do nich trafi. Myślenie o dystansie pojawia się na wielu płaszczyznach zjawiska sprawiedliwego handlu. Zauważyłam, jak wiele padało sformułowań związanych z odległością, takich jak „droga pochodzenia”, „dystans”, „bezpośredniość”. Zwłaszcza to ostatnie sugeruje, że produkt na swej drodze mija mniej „przystanków”. Jest to pozorne, produkt nie przebywa wcale mniejszej odległości, ale mentalnie wydaje się bliższy. Lepiej znana procedura pozostawia mniej miejsca na niejasności. Także oficjalny dyskurs sprawiedliwego handlu koncentruje się na tym zmniejszeniu dystansu – często powtarzane jest hasło „Sprawiedliwy Handel zbliża producentów i konsumentów”.

Krótko mówiąc, w idei sprawiedliwego handlu znaczącą rolę odgrywa pragnienie skrócenia dystansu między konsumentem a producentem. Warto na nie spojrzeć w kontekście pojęcia fetyszyzmu towarowego. Stanowił on ważny punkt marksistowskiej krytyki kapitalizmu, w którym to następuje oddzielenie produktu od pracy włożonej w jego wytworzenie. Dla konsumenta ta praca i wytwórca pozostają niewidzialni, postrzega je jako obiektywne cechy produktu¹⁶. Sprawiedliwy handel stanowi swego rodzaju obietnicę przełamania tej sytuacji.

Czy sprawiedliwy handel rzeczywiście zbliża konsumentów i producentów?

Nowe światło na to zagadnienie rzuca analiza materiałów reklamujących produkty Fairtrade i tego, jak jego konsumenci próbują opisywać producentów. Czy rzeczywiście za pośrednictwem produktu dochodzi do zbliżenia producenta i konsumenta?

¹⁵ Por. Z. Bauman., *Szanse etyki w zglobalizowanym świecie*, Kraków 2007.

¹⁶ Por. A. Aldridge, *Konsumpcja*, Warszawa 2006.

Ulotki i broszury reklamujące produkty Fairtrade utrzymane są w nostalgicznej konwencji. Bogato ilustrowane są przedstawieniami zielonych pejzaży (głównie plantacji herbaty), na których w słoneczny dzień pracują uśmiechnięte, kolorowo i „tradycyjnie” ubrane postaci w maksymalnie kilkusobowych grupach, co daje wrażenie pewnej intymności. Kobiety mają barwne chustki na głowach, a nawet biżuterię. Kolory są intensywne i ciepłe, a przedstawienia zupełnie pozbawione maszyn i technologii. Cała praca – zbieranie, zrywanie – wykonywana jest gołymi rękami (wyjątkowo często pojawia się też przedstawienie samych rąk, złożonych w kształt miski, wypełnionych zerwanymi owocami – gest kojarzący się z podawaniem czegoś, dzieleniem się). Jedynym wyspecjalizowanym narzędziem, jakie widziałam, była maszyna do szycia – czarna, staromodna, bez napędu elektrycznego. Nie da się na podstawie tych zdjęć określić, kiedy zostały wykonane – są wręcz zawieszone w czasie. Takie widoki tworzą wrażenie rajskiego wręcz spokoju i wiecznej obfitości Południa. Fotografowani na ogół patrzą prosto do kamery, śmiałym, roześmianym wzrokiem. Niektórzy są podpisani imieniem i nazwiskiem. Taki typ ukazania ma akcentować podmiotowość rolników, którą chciałby wiedzieć konsument, ale rzeczywiście nosi znamiona egzotyzacji obcego, „dobrego dzikiego”. Rolnicy są przedstawieni jako bliscy naturze, a różnorodność kolorów skóry i barwnych, tradycyjnych ubrań budzi nostalgię za ginącymi kulturami.

Jest to w moim odczuciu znaczące, ponieważ pokazuje, że w przekazie tym pewne idealistyczne wizje o wsi, bliskości człowieka z naturą stoją ponad zrozumieniem historycznych powodów ubóstwa panującego w krajach Globalnego Południa. Bogactwo i bieda, efekt złożonych historycznych procesów, wojen, kolonializmu, umów gospodarczych na międzynarodowym szczeblu, przedstawione są w dyskursie sprawiedliwego handlu jako naturalne i zastane. Przy koncentracji na wyidealizowanej postaci rolnika, któremu można pomóc, uwadze umyka także złożoność procesu certyfikacji, licencjonowania i pośrednictwa. Następuje tutaj paradoks wtórnej fetyszyzacji, na którą wskazywali już krytycy sprawiedliwego handlu: Molly Doane¹⁷, Sarah Lyon i Marc Moreberg¹⁸. Antopolodzy ci piszą przede wszystkim o fetyszyzacji producenta, jednakże warto dodać, że opisane przez Arjuna Appaduraję¹⁹ fetyszym lokalnego pochodzenia oraz fetyszym konsumenta, czyli podkreślanie jego sprawczej roli, są równie widocznymi cechami ruchu sprawiedliwego handlu.

Na zakończenie pragnę wyjaśnić, że jestem daleka od oceniania poziomu wiedzy kogokolwiek spośród moich rozmówców na temat globalnych procesów, które doprowadziły do ubóstwa w wielu krajach Globalnego Południa (których sprawiedliwy handel jest prędzej jednym ze skutków, niż rozwiązaniem). Chcę

¹⁷ Por. M. Doane, *Relationship Coffees: Structure and Agency in the Fair Trade System*, [w:] *Fair Trade and Social Justice. Global Ethnographies*, red. S. Lyon, M. Moreberg, New York 2010.

¹⁸ Por. S. Lyon, *What's fair?*, [w:] *Fair Trade and Social Justice. Global Ethnographies*, red. S. Lyon, M. Moreberg, New York 2010.

¹⁹ A. Appadurai., *Nowoczesność bez granic*, Kraków 2005.

jednak zwrócić uwagę na wymierne konsekwencje niewinnej z pozoru idealizacji i jej wpływ na całą organizację systemu Fairtrade. Ideały harmonijnej wspólnotowości czy bliskości natury znajdują odbicie w regułach, jakim podporządkować się musi producent, chcący skorzystać z oferty, jaką daje certyfikacja. W tej sytuacji organizacja z zewnątrz reguluje zasady, na jakich zarządzana ma być lokalna społeczność (obowiązek zrzeszenia w kooperatywę, regulacje sposobu w jaki kooperatywa podejmuje decyzje), czy metody uprawy, jakie ma stosować (regulacje dotyczące zrównoważonej produkcji i ilości pestycydów). Czy rzeczywiście możemy mówić o partnerskiej relacji handlowej?

Bibliografia

- Aldridge A., *Konsumpcja*, Warszawa 2006.
 Appadurai A., *Nowoczesność bez granic*, Kraków 2005.
 Beck U., *Spółeczeństwo ryzyka. W drodze do innej nowoczesności*, Warszawa 2002.
 Bauman Z., *Szansy etyki w zglobalizowanym świecie*, Kraków 2007.
 della Porta D., Diani M., *Ruchy społeczne. Wprowadzenie*, Kraków 2009.
 Doane M., *Relationship Coffees: Structure and Agency in the Fair Trade System*, [w:] *Fair Trade and Social Justice. Global Ethnographies*, red. S. Lyon, M. Moreberg, New York 2010.
 Lyon S., *What's fair?*, [w:] *Fair Trade and Social Justice. Global Ethnographies*, red. S. Lyon, M. Moreberg, New York 2010.
 Siciński A., *Styl życia, kultura, wybór*, Warszawa 2002.
 Sztompka P., *Zaufanie. Fundament społeczeństwa.*, Kraków 2007.
 Roseberry W., *The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in The United States*, [w:] *The cultural politics of food and eating. A reader*, Rolla 2005.

Źródła internetowe

- fairtrade.org [26.06.2012].
 sprawiedliwy-handel.pl [26.06.2012].

Źródła niepublikowane

- Anonimowy wywiad nr 8, czerwiec 2011, wywiad etnograficzny w zbiorach autorki.

Abstract

A Product, That Is Not Anonymus. Can Fairtrade Really Bring the Producers and the Consumers Closer?

This article is an outcome of one-year ethnographic research on ethical consumption in Warsaw, focused on the fair trade consumption. I begin with explanation of fair trade idea and Fairtrade certification system, then I describe consumers' attitude towards certification and their practices of making *fair* purchases for imported and, surprisingly, also for local goods. I note that fair trade consumption is based on the idea of reducing the distance between consumer and the producer, then I analyze the way in which producer is represented in Fairtrade advertisements and my informant's responses, to conclude that the producer is being fetishized in the fair trade movement. In the end I try to outline the impact of transitioning idealistic views of peasants onto a certification system.

Larysa Michalska

Na landrynki godom szkłoki, z owsa płatki – hawerfloki. Slow Food po Śląsku

Katedra Porównawczych Studiów Cywilizacji Uniwersytetu Jagiellońskiego

Całkiem niedawno *en mode* były niezwykle wyszukane dania, przygotowywane przez światowych mistrzów kuchni i podane w taki sposób, że talerz stawał się dziełem sztuki. Od pewnego czasu trend ten znajduje się w odwrocie, a jego miejsce coraz częściej zajmuje fascynacja ekologią, regionalizmem, tradycją. Poszukiwanie smaków znanych z dzieciństwa, przypominających cudowne, beztroskie czasy, kiedy chleb smakował chlebem, mleko mlekiem, a z chemią kojarzono tylko przedmiot szkolny, ma rzesze zwolenników za Oceanem, a także w Europie Zachodniej.

Odkrywanie nowych smaków, a także przywracanie tych odchodzących w zapomnienie to główne cele *slow food* – ruchu, który zrzesza coraz więcej osób zainteresowanych świadomym, racjonalnym, dającym przyjemność odżywianiem. Wszystko zaczęło się w 1986 roku w małej miejscowości Barolo we włoskim Piemontcie. To tam narodził się ruch, który z niewielkiej, regionalnej grupy przekształcił się w międzynarodową, działającą prawie na wszystkich kontynentach organizację. Zainicjowany przez Carla Petrini, włoskiego krytyka kulinarnego, ruch *Slow Food* był odpowiedzią na postępującą makdonaldyzację i globalizację, a w efekcie zatracanie „prawdziwego smaku”. Petrini ubolewał nad faktem, iż nikt już nie potrafi przyrządzić potraw, które jadał w dzieciństwie, a tradycyjne dania regionalne wypierane są przez pozbawione smaku, produkowane na masową skalę produkty dostępne na całym świecie, w związku z czym kolejne pokolenia mogą w ogóle nie poznać bogactwa lokalnych specjałów¹.

Coraz większa popularność ruchu *Slow Food* sprawiła, że 9 listopada 1989 roku w Paryżu oficjalnie powołano Międzynarodowy Ruch dla Ochrony Prawa do Przyjemności. Jego *Manifest* został poparty przez delegatów z Argentyny, Austrii, Brazylii, Danii, Francji, Niemiec, Węgier, Włoch, Japonii, Hiszpanii, Szwecji, Szwajcarii, Stanów Zjednoczonych i Wenezueli.

Do głównych postulatów zawartych w jego programie należą:

- ochrona od zapomnienia lokalnych i tradycyjnych przepisów i receptur, a także sposobów wytwarzania produktów regionalnych oraz ich producentów;
- postępowanie zgodnie z zasadą „jeść dla przyjemności, a nie odżywiać się”,

¹ Por. C. Petrini, *Slow Food. Prawo do smaku*, tłum. J. Jackowicz, Warszawa 2007, s.12.

czyli celebrowanie i delektowanie się posiłkami zamiast szybkiego napełniania żołądków;

- kupowanie świeżej żywności ze źródeł lokalnych, wytworzonej z użyciem tradycyjnych receptur i metod wytwarzania, wymagających czasu i odpowiedniego nakładu pracy;
- zwiększanie świadomości konsumentów – poprzez edukację, organizowanie obchodów „świąt” różnych produktów, a także promocję kuchni regionalnych².

Mogłoby się wydawać, że zainteresowanie sposobem życia lansowanym przez ruch *Slow Food* motywowane jest takimi samymi, a przynajmniej bardzo podobnymi pobudkami we wszystkich krajach czy regionach – chęć zdrowego, smacznego, nieprzetworzonego nadmiernie jedzenia, korzystanie z naturalnych, lokalnych produktów, zachowanie smaków znanych z dzieciństwa, a także chęć życia w zgodzie z naturą. Z moich obserwacji wynika, że wszystkie wymienione kwestie są ważne, ale na Górnym Śląsku zainteresowanie ruchem *Slow Food* przybiera inną formę i staje się czymś, co można określić kulinarnym manifestem tożsamości.

Górny Śląsk to region pogranicza, gdzie niezwykle silne jest poczucie społecznej i kulturowej odrębności. Tożsamość kulturowa jest jednym z rodzajów tożsamości zbiorowej. Jej cechami charakterystycznymi są przede wszystkim identyfikacja z pewnym systemem wartości i przekonań, zachowanie dziedzictwa przodków (zarówno materialnego, jak i niematerialnego) oraz kultywowanie ich tradycji i zwyczajów³. Specyficzny aspekt wielowymiarowego konstruktu, jakim jest tożsamość kulturowa, stanowi tożsamość regionalna. Część mieszkańców Śląska charakteryzuje się niezwykle silną tożsamością regionalną, która opiera się na tradycji, historii, specyficznych cechach społecznych, kulturowych, symbolicznych, gospodarczych⁴.

Jak mocno ze swym regionem związani są Górnoszlązacy, można wnioskować z danych zebranych podczas Spisu Powszechnego z 2011 roku – 817 tys. osób zadeklarowało narodowość śląską, z czego 362 tys. wykazało wyłącznie śląską identyfikację⁵. Część mieszkańców regionu, wyrażając swoją tożsamość, udziela poparcia Ruchowi Autonomii Śląska, a coraz więcej osób bierze udział w organizowanym od 2007 roku Marszu Autonomii – na pierwszym przemarszu ulicami

² *Manifest Slow Food*, [on-line:] <http://www.slowfood.pl/index.php?s=str-manifest> [22.11.2013].

³ W. Żarski, *Tożsamość kulinarna na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie*, [w:] *Rozprawy Komisji Językowej*, t. 39, red. J. Miodek, W. Wysoczański, Wrocław 2012, s. 74.

⁴ M. S. Szczepański, A. Śliz, *Dylematy regionalnej tożsamości. Przypadek Górnego Śląska*, [on-line:] http://www.regionalneobserwatoriumkultury.pl/kon2.html?file=tl_files/fotki%20kk/Dylematy%20regionalnej%20-%20Marek%20S.%20Szczepanski%2C%20Anna%20Sliz%2C.pdf [22.11.2013].

⁵ *Przynależność narodowo-etniczna ludności – wyniki spisu ludności i mieszkań 2011*, [on-line:] http://www.stat.gov.pl/cps/rde/xbcr/gus/Przynaleznosc_narodowo-etniczna_w_2011_NSP.pdf [22.11.2013].

Katowic pojawiło się 300 osób⁶, ostatni Marsz, zorganizowany w lipcu 2013 roku, zgromadził już 4 tysiące uczestników⁷.

Coraz więcej sympatyków zdobywa ubrania i gadżety promujące śląskość, dzięki którym – zwłaszcza – młodzi ludzie manifestują swoją tożsamość. *Taszka na maszkety* i koszulka z familokiem⁸ to nowy sposób na pokazanie, że jest się i – przede wszystkim – czuje się Ślązakiem. Prawdziwy renesans przeżywa śląska gwara, która nie tylko pojawia się na ubraniach, akcesoriach i gadżetach⁹, ale także zawładnęła Internetem¹⁰. Nie jedynie poprzez strój czy język Górnoszlązacy manifestują swoje przywiązanie do regionu. Niezwykle ważna dla śląskiej tożsamości jest tradycyjna kuchnia, która – z krupniakiem, wodzionką, makówkami oraz roladą z kluskami i modrą kapustą – jest wyróżnikiem odrębności kulturowej.

Jedzeniem jako przedmiotem badań nauk humanistycznych na większą skalę zainteresowano się stosunkowo późno, bo dopiero w latach 60. XX wieku. Początkowo rozważania nad szeroko pojętymi kulinariami stanowiły część badań historyków, archeologów czy etnografów. Nieco później jedzenie stało się obiektem badań kulturoznawców i antropologów kulturowych, skutkiem czego było wyodrębnienie się subdyscypliny antropologii, jaką jest antropologia jedzenia¹¹. Prawdziwy przełom nastąpił w połowie lat 60., gdy tematyką kulinarną zajął się Claude Lévi-Strauss – w 1964 roku została wydana jego książka *Les mythologiques. Le cru et le cuit*, a rok później opublikowano artykuł *Le triangle culinaire*. W swym tekście Lévi-Strauss zaprezentował ideę trójkąta kulinarnego, który obrazuje (za pomocą pola semantycznego powstałego z opozycji binarnych) przejście człowieka od natury do kultury¹².

Tematykę jedzenia podejmowali w swych badaniach kolejni naukowcy, między innymi Mary Douglas, która w książce *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, a także w tekście *Structures of gastronomy* dokonała analizy posiłków oraz ich powiązań z relacjami panującymi w społeczności¹³.

⁶ „Górny Śląsk”! Rekordowa frekwencja w Marszu Autonomii Śląska, [on-line:] http://wiadomosci.gazeta.pl/wiadomosci/1,114873,9958500,_Gorny_Slonsk___Rekordowa_frekwencja_w_Marszu_Autonomii.html [22.11.2013].

⁷ VII Marsz Autonomii – podsumowanie [on-line:] <http://autonomia.pl/n/vii-marsz-autonomii-podsumowanie> [22.11.2013].

⁸ Taszka na maszkety, czyli torba na smakołyki i koszulki z gwarowymi nadrukami to niektóre z gadżetów, jakie w swojej ofercie ma pszczyńska firma administrująca stroną www.gryfnie.pl. Jak można tam przeczytać: „Skisz tego, że przajymy ślonskij godce, chcymy sie niom asić i pokochać z trocha inkszyj strony- barzij współczesnyj”.

⁹ Oprócz strony www.gryfnie.pl ubrania i torby z gwarowymi oraz nawiązującymi do śląskiej kultury i tradycji napisami oferuje również sklep [szrank.eu](http://szrank.eu/sz/) (<http://szrank.eu/sz/>). W asortymencie znajdują się gadżety z takimi napisami jak „Ewrybady chce rolady”, „Przaja tymu”, czy „We tyj taśce je gywera, bomba, blank srogi nóż i mocka narkotyków”.

¹⁰ Niezwykłą popularnością cieszą się strony internetowe, na których prezentowane są memy z gwarowymi napisami, np. <http://klopsztanga.eu/> czy profil na portalu facebook.com – *Ślonski suchar na dzisiaj*.

¹¹ Por. W. Żarski, op. cit., s. 75.

¹² Por. C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Ciechowicz, „Twórczość” 1972, nr 2, ss. 71–80.

¹³ Por. M. Douglas, *Les structures du culinaire*, [on-line:] <http://www.persee.fr/web/revues/home/>

W każdej wspólnocie (od rodziny do grupy społecznej, etnicznej) istotna jest kwestia pokarmu, a także wspólnego spożywania i biesiadowania. W obrębie rodziny pokarmy mają moc tworzenia pokrewieństwa (na przykład mleczne rodzeństwo) – pokrewieństwo to ta sama krew i ciało, a jedzenie buduje ciało w czysto fizycznym sensie, tworzy więc wspólnotę cielesną. Wspólnota jedzenia działa także na poziomie metafory – buduje fizyczną jedność osób wspólnie biesiadujących. Pokarm zapewnia grupie – także w przenośni – trwanie i ciągłość, zakorzenienia ją w czasie oraz tradycji¹⁴. Ten element kultury materialnej – jakże często bezrefleksyjnie stosowany w życiu codziennym – jest doskonałym wskaźnikiem więzi społecznych.

Zdaniem Yvonne Verdier – francuskiej etnologki i socjolożki – „kuchnia jest językiem, w którym społeczność nieświadomie tłumaczy swoją strukturę”¹⁵. Dzięki pokarmowi, obyczajom i normom z nim związanym z pokolenia na pokolenie przekazywana jest wiedza o więzi łączącej grupę z regionem, miejscem pochodzenia, wiedza o historii, a także o rytmie przyrody, a co za tym idzie: o świętach i obrzędach. Nie dziwi więc fakt, iż jedzenie jest niezwykle ważnym elementem konstruującym tożsamość regionalną.

Nie inaczej jest na Górnym Śląsku, gdzie w wielu domach na niedzielny obiad nie można zaserwować niczego innego niż *nudelzupa* (czyli rosół) oraz rolada z kluskami i modrą kapustą. Silne przywiązanie Górnoszlązaków do tradycyjnych potraw jest na tyle znane, że weszło w skład stereotypów krążących wśród mieszkańców innych części Polski – ze Śląskiem kojarzy się zwykle węgiel, katowicki Spodek i rolady z kluskami. Jako element humorystyczny pojawia się także nawiązanie do wodzionki – dania spopularyzowanego poza Górnym Śląskiem dzięki piosence zespołu Feet¹⁶. Dla wielu Ślązaków – jak można wywnioskować z komentarzy umieszczanych pod teledyskiem – każda negatywna opinia dotycząca tekstu piosenki, jej wykonania, czy samej wodzionki traktowana jest niemalże jak zamach na śląskość i próba zdeprecjonowania prawa Ślązaków do odmienności i przede wszystkim do własnej tożsamości.

Coraz większa świadomość, brak obaw przed ujawnieniem pochodzenia, a w efekcie duma z własnej tożsamości regionalnej stały się na Górnym Śląsku motorem napędzającym biznes *slow food*. Dotychczas tradycyjne śląskie potrawy przygotowywano w domach, niektóre produkty kupowano na festynach (na przykład regionalne piwo czy *sznita z tustym*¹⁷), a *maszkety ze sztandów*¹⁸ to absolutny

prescript/article/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1475 [27.11.2013].

¹⁴ Por. J. Straczuk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław 2006, s. 202.

¹⁵ Y. Verdier, *Pour une ethnologie culinaire*, [on-line:] http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/hom_0439-4216_1969_num_9_1_367018 [09.11.2013].

¹⁶ Teledysk do tej piosenki ma obecnie ok. 500 tys. wyświetleń w serwisie youtube.com. *Feet – Wodzionka* [on-line:] <https://www.youtube.com/watch?v=7hzC21TDjw8> [09.11.2013].

¹⁷ Kromka chleba ze smalcem.

¹⁸ *Maszkety* to różnego rodzaju smakołyki. W wydaniu odpustowym to bardzo charakterystyczne,

must have na odpustach. Od kiedy jednak śląskość stała się modna, prawdziwe śląskie produkty (a nie tylko te mające Śląsk w nazwie) zagościły na sklepowych półkach – nie tylko w regionie.

W 2005 roku Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wprowadziło nowe przepisy dotyczące produktów regionalnych oraz możliwości ich wpisu na specjalną listę. Od tamtej pory ślasy producenci – a także urzędnicy – dwoją się i troją, aby sprostać wszystkim wymogom i udowodnić, że ich produkt jest nierozdzielnie związany z regionem i należy otoczyć go należytą ochroną, którą zapewni wpisanie na *Listę produktów tradycyjnych*. Obecnie na liście znajduje się 136 produktów z województwa śląskiego i 55 z województwa opolskiego¹⁹. Ministerialna lista to tylko jeden ze sposobów na promocję śląskich specjalów. Innym, zdecydowanie bardziej widocznym i – odnosząc wrażenie – skuteczniejszym, jest powrót do zapomnianych, tradycyjnych śląskich smaków w charakterystycznej, okraszzonej gwarą oprawie.

Pierwsze na rynku pojawiły się oblaty – okrągłe wafle znane i wypiekane na Śląsku od XIX wieku. Oprócz smaku, do sukcesu tego produktu niewątpliwie przyczyniła się szata graficzna – napisy wykonano czcionką stylizowaną na gotyk, kojarzącą się z historią regionu. Przedstawiciele najstarszego pokolenia Ślązaków znają tę czcionkę najlepiej, gdyż gotyku uczono się w szkole. Jak można zauważyć, już sam krój czcionki przywołuje dobre skojarzenia z czasem dzieciństwa i młodości, tak często przecież idealizowanym. Na każdym wafle wytłoczony jest także śląski orzeł – symbol wywodzący się z rodowych herbów Piastów śląskich, obecnie znajdujący się w herbie województwa śląskiego. Swojska ornamentyka, a także smak, który wielu Ślązaków pamięta z dzieciństwa, były kluczem do sukcesu, czego najlepszym dowodem jest wpisanie oblatów w 2010 roku na *Listę produktów tradycyjnych*²⁰, a także rozpoczęcie produkcji tego przysmaku w niestandardowych wariantach smakowych: waniliowym, cynamonowym, orzechowym, czosnkowym i cebulowym²¹.

Duże zainteresowanie produktami regionalnymi i niesłabnąca popularność oblatów były impulsem do pojawienia się na rynku kolejnych produktów tej samej firmy. Na sklepowych półkach stanął więc tradycyjny śląski żur – potrawa znana na Śląsku już od XVI wieku – a nieco później robiące furorę *szkloki* i *kopalnioki*. Po raz kolejny odwołano się do śląskiej tożsamości i wspomnień, a ponadto przypomniano jeden z elementów śląskiej kultury. *Szkloki* i *kopalnioki* to doskonały przykład, jak na Górnym Śląsku idea *slow food* łączy się z poczuciem tożsamości.

niespotykane poza regionem słodczyce, takie jak makrony, floki, kartofelki czy cukierki rumowe.

¹⁹ *Listę produktów regionalnych* [on-line:] <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Liste-produktow-tradycyjnych/> [10.11.2013].

²⁰ *Śląskie oblaty* [on line:] <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Liste-produktow-tradycyjnych/woj.-slaskie/Slaskie-oblaty> [10.11.2013].

²¹ Pszczyńska firma produkująca oblaty na swojej stronie internetowej: www.oblaty.pl [10.11.2013] oprócz informacji handlowych przytacza także historię i ciekawostki związane z wypiekiem oblatów.

Kopalnioki znane były na Śląsku przed I wojną światową i stanowiły ważną część górniczego świata. Cukierki, które swą nazwę zawdzięczają czarnemu kolorowi, to kompozycja wyciągów ziołowych z anyżu, melisy, dziurawca i mięty. Jest to nie tylko typowy *maszket*, ale także środek o właściwościach leczniczych i jako taki rozdawany był górnikom, aby ochronić ich podrażnione pyłem węglowym gardła²². Produkowane dziś *kopalnioki* nie tylko wizualnie nawiązują do najpopularniejszych śląskich *bombonów*²³ (na opakowaniu oprócz napisów stylizowanych na gotyk nadrukowane jest godło górnicze – skrzyżowane żelazko i pyrlík) – ich smak jest identyczny. Aby uzyskać taki efekt, recepturę odtworzono na podstawie wywiadów etnograficznych z najstarszymi mieszkańcami Śląska, a do produkcji użyto – zgodnie ideą ruchu *slow food* – naturalnych składników.

Niedawno na śląski rynek spożywczy weszła marka Śląski Byfj, która już samą swą nazwą nawiązuje do jednego z najbardziej charakterystycznych elementów górnośląskiej kultury materialnej – kuchennego kredensu, czyli *byfjja* właśnie. W jej ofercie znajdują się *wongłoki*, *amoloki* (cukierki miętowe), *anyżoki* (cukierki anyżowe), a także reklamowane jako „*pierońskie szlagry*” – *Richtig Ślonski Zymf*²⁴ i *Richtig Ślonskie Nudle*²⁵. *Nudle* to kolejny niezwykle istotny dla Ślązaków produkt podawany z rosółem między innymi na niedzielny obiad, a także podczas wszystkich ważnych, rodzinnych uroczystości, jak wesela czy chrzciny. O tym, jak istotne dla tradycji regionu jest to danie, najlepiej świadczy fakt, że rosół z *nudlami* został wpisany na ministerialną *Listę produktów tradycyjnych*²⁶.

Tradycyjny smak i charakterystyczne opakowanie – napis stylizowany na gotyk, wizerunek Ślązaczki w stroju ludowym – a dodatkowo sposób przygotowania zapisany gwarą to powody, dla których tradycyjnie przygotowywany makaron stał się – zgodnie z napisem na opakowaniu – *pierońskim szlagrem* umacniającym śląską tożsamość.

Nie tylko gwara jest elementem przywołującym i wzmacniającym tożsamość wykorzystywanym w śląskiej odmianie *slow food*. Także odwołania do geografii i historii są tutaj istotne. Doskonałym tego przykładem są coraz popularniejsze piwa pochodzące z małych, lokalnych browarów. Jednym z nich jest dostępne w śląskich sklepach *Das Oberschlesische Bier*. Wszystkie elementy opakowania wpisują się w omawianą konwencję – nazwa nawiązuje do historii Górnego Śląska i jego przynależności do Niemiec, żółto-niebieska kolorystyka zaczerpnięta jest z barw regionalnych, podobnie jak na innych opisywanych produktach

²² M. Szołtysek, *Kto nam ukradł kopalnioki*, [on-line:] <http://www.dziennikzachodni.pl/artukul/424114,kto-nam-ukradl-kopalnioki,id,t.html> [10.11.2013].

²³ *Bombony* – cukierki.

²⁴ ‘Naprawdę śląska musztarda’.

²⁵ ‘Naprawdę śląski makaron’.

²⁶ *Rosół z nudlami (rosół z makaronem)* [on-line:] <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-slaskie/Rosol-z-nudlami-rosol-z-makaronem> [11.11.2013].

pojawia się czcionka stylizowana na gotycką, na etykiecie znajduje się również napis nawiązujący do lokalnego patriotyzmu – *Nasz Heimat, Nasze Piwo*²⁷.

Do lokalnej historii nawiązuje także chorzowski minibrowar Reden, który swą nazwę zawdzięcza Fridrichowi Wilhelmowi von Reden – dyrektorowi Wyższego Urzędu Górniczego we Wrocławiu, niezwykle zasłużonemu dla górnośląskiego przemysłu²⁸, a także dla samego miasta²⁹. Browar o takiej nazwie staje się jeszcze bardziej swojski, zwłaszcza gdy owa nazwa zostaje zapisana jakże charakterystyczną gotycką czcionką. Oprócz piwa w minibrowarze można także skosztować „dań prostych, swojskich i typowo śląskich”, co zapewne idealnie trafia w kulinarne gusta lokalnych patriotów³⁰.

Jak można zauważyć, na Górnym Śląsku idea *slow food* przybiera nieco inny charakter niż w pozostałych regionach. Tutaj znaczenie ma nie tylko sam produkt – jego lokalność, tradycyjna metoda wytwarzania czy naturalność. Bardzo ważne jest również odwołanie do historii, gwary, do śląskości znanej i pamiętanej z dzieciństwa i rodzinnego domu. Najczęściej taki efekt jest osiąganym poprzez opracowanie graficzne, aby produkt wyglądał jak *za starego piyrwy*³¹.

Hasła i postulaty ruchu *Slow Food* na Górnym Śląsku stają się prawdziwym orężem nie tylko w walce z globalizacją i makdonaldyzacją, ale także – a raczej przede wszystkim – w walce o własną tożsamość i zachowanie odrębności kulturowej.

Bibliografia

- Baravian N., *La cuisine nous ramène à notre identité* [on-line:] <http://www.actu-kurde.fr/actualites/263/nathalie-baravian-la-cuisine-nous-ramene-a-notre-identite.html> [28.10.2013].
- Douglas M., *Les structures du culinaire*, [on-line:] http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1475 [27.12.2013].
- Drabina J., *Historia Chorzowa 1257-2000*, Chorzów 2007.
- Kamieńska A., *Miastowi: slow food i aronia losu*, Warszawa 2011.
- Lévi-Strauss C., *L'Origine des manières de table*, Paris 1990.

²⁷ Jest to także nawiązanie do popularnej niegdyś piosenki *Oberschlesisches Heimatlied* autorstwa Franza Thilla, która rozpoczyna się słowami: „*Oberschlesien ist mein liebes Heimatland*” („Górny Śląsk jest moją ukochaną ojczyzną”).

²⁸ Por. J. Drabina, *Historia Chorzowa 1257-2000*, Chorzów 2007, s.72.

²⁹ Friedrich Wilhelm von Reden nie był co prawda Ślązakiem, ale jego wkład w industrializację Górnego Śląska był ogromny, a dzięki wprowadzanym przez niego reformom powstało wiele miejsc pracy dla miejscowej ludności. O tym, jak ważna była – i jest nadal – dla mieszkańców Chorzowa ta postać, świadczy ilość nazw zawierających to nazwisko: oprócz browaru Reden jest także Góra Redena (dawniej Redenberg) – najwyższe wzniesienie na terenie miasta – a znany w całej Polsce Teatr Rozrywki działa w pochodzącym z 1900 r. budynku dawnego hotelu Graf Reden.

³⁰ *Minibrowar Reden* [on-line:] <http://minibrowar-reden.com.pl/index.php?co=onas> [10.11.2013].

³¹ „Jak dawniej”.

- Idem, *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Ciechowicz, „Twórczość” 1972, nr 2.
- Lista produktów regionalnych*, [on-line:] <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/> [11.11.2013].
- Mazelin-Salvi F., *Cuisine: redécouvrir notre identité*, [on-line:] <http://www.psychologies.com/Nutrition/Modes-de-vie/Articles-et-dossiers/Cuisiner-une-histoire-d-emotions/Cuisine-redecouvrir-notre-identite> [28.10.2013].
- Petrini C., *Slow food: prawo do smaku*, tłum. J. Jackowicz, Warszawa 2007.
- Idem., *Slow food: produkty regionalne robią karierę*, tłum. L. Feldman, Warszawa 2005.
- Pokarmy i jedzenie w kulturze: tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2007.
- Straczuk J., *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław 2006.
- Szczepański M., Śliz A., *Dylematy regionalnej tożsamości. Przypadek Górnego Śląska*, [on-line:] http://www.regionalneobserwatoriumkultury.pl/kon2.html?file=tl_files/fotki%20kk/Dylematy%20regionalnej%20-%20Marek%20S.%20Szczepanski%20C%20Anna%20Sliz%20C.pdf [10.10.2013].
- Szołtysek M., *Kto nam ukradł kopalnioki*, [on-line:] <http://www.dziennikzachodni.pl/artykul/424114,kto-nam-ukradl-kopalnioki,id,t.html> [10.11.2013].
- Sztoler G., *Jak mie zjysz, to sie dowiysz*, „Śląsk” 2012, nr 4, [on-line:] <http://www.alfa.com.pl/slask/201204/s20.htm> [20.10.2013].
- Verdier Y., *Pour une ethnologie culinaire*, [on-line:] http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/hom_0439-4216_1969_num_9_1_367018 [9.11.2013].
- Zasada M., *Moda na śląski slow food, czyli czas na szlagry?*, „Dziennik Zachodni”, [on-line:] <http://www.dziennikzachodni.pl/artykul/652077,moda-na-slaski-slow-food-czyli-czas-na-szlagry,id,t.html> [20.10.2013].
- Żarski W., *Tożsamość kulinarna na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie*, [w:] *Rozprawy Komisji Językowej*, Tom XXXIX, red. J. Miodek, W. Wysochański, Wrocław 2012.

Abstract

Na landrynki godom szkłoki, z owsa płatki – hawerfloki. Slow food in Upper Silesia

The main aim of this article is to draw attention to the phenomenon of slow food movement in Upper Silesia.

Slow food is a movement, or even a way of life, based on a conscious, rational nutrition. Meals are prepared with local ingredients according to traditional recipes. These slow food's rules are respected throughout the world, also in Upper Silesia but there slow food takes a particular form.

Traditional, local food is very important for Silesians and Silesian cuisine is an important element of identity. Therefore, in Upper Silesia slow food is a way to preserve cultural identity.

Barbara Hołub

O mediacyjnej roli alkoholu w kulturze tradycyjnej

Zakład Historii Kultury Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej

Celem proponowanego artykułu jest próba omówienia mediacyjnej roli alkoholu w polskich chłopskich przekazach pamiętnikarskich „niekonkursowych” do lat dwudziestych XX wieku¹. Materiał do artykułu obejmuje pamiętniki autorów urodzonych między 1840 a 1905 rokiem. Wykorzystano łącznie piętnaście pamiętników. Dziewięciu pamiętnikarzy pochodziło z ziem zaboru austriackiego, czterech z zaboru rosyjskiego i dwóch z zaboru pruskiego. Są to mniej więcej trzy pokolenia, których przebieg awansu kulturowego wpisany jest w materiał pamiętnikarski i daje szereg najdokładniejszych informacji o warunkach życia na wsi, zwyczajach, religijności, wierzeniach i przemianach, którym podlega kultura tradycyjna. Dopełnieniem materiału są teksty kultury typu tradycyjnego czyli obrzędy, zwyczaje, wierzenia oraz teksty folkloru, jak powieści wierzeniowe, przysłowia i tym podobne., które zakładają perspektywę poznawczą użytkowników języka i kultury. Analizę przeprowadzono z zastosowaniem metodologii kognitywnej², rekonstruując za pomocą systemu podkategorii podmiotowe

¹ Początki chłopskiego pamiętnikarstwa sięgają lat trzydziestu XIX wieku, gdy umiejętność pisanie i czytania była na wsi zjawiskiem jeszcze rzadkim. Dlatego pierwsi pamiętnikarze chłopscy to z reguły samoucy, którzy uczęszczali do szkółek ludowych. Historyczny ciąg pamiętnikarzy rozpoczynają: Jerzy Gajdzica (*Pamiętnik gazdy Jury Gajdzicy z Cisownicy*, cz. 1–2, „Zaranie Śląskie” 1930, z. 3, ss. 148–152) i Kazimierz Deczyński (*Pamiętnik chłopca nauczyciela*, Warszawa 1978). Jednakże fala pamiętnikarstwa chłopskiego wezbrała dopiero u schyłku XIX wieku, wraz z narodzinami ruchu ludowego. Dlatego klasycznymi pamiętnikarzami chłopskimi stali się pisarze ludowi i działacze polityczni, którzy pochodzili głównie z Małopolski i Królestwa Polskiego. Początkiem nowej epoki pamiętnikarstwa chłopskiego jest pamiętnikarstwo „konkursowe” inspirowane przez ośrodki naukowo-badawcze. Pierwszy konkurs ogłosił Florian Znaniecki w 1920 roku, następny – Instytut Gospodarstwa Społecznego w 1933 (prace wydane jako *Pamiętniki chłopów*), dwa lata później Instytut Socjologii Wsi przy SGGW ogłosił konkurs na życiorys społecznego działacza wiejskiego (prace wydane pod tytułem *Wiejscy działacze społeczni. Życiorysy włościan*). Koroną tych przedsięwzięć był przeprowadzony przez Państwowy Instytut Kultury Wsi w latach 1936–1937 konkurs na życiorys młodzieży wiejskiej (wydane w czterech tomach *Młode pokolenie chłopów*). Więcej o chłopskim pamiętnikarstwie: M. Meducka, *Pamiętniki chłopów jako pomocnicze źródło wiedzy o miejscu i roli książki w środowisku wiejskim przed 1918 rokiem*, „Rocznik Świętokrzyski” 1989, t. 16, ss. 221–242.

² Por. J. Adamowski, K. Smyk, *Etnolingwistyka jako metoda badań folklorystycznych*, [w:] *Między kulturą ludową a masową. Historia, teraźniejszość i perspektywy badań*, red. A. Gauda, Lublin 2010, ss. 87–109.

spojrzenie na mediacyjność alkoholu. Przyjęto, że językowo-kulturowy obraz świata jest zawartą w myśleniu potocznym interpretacją rzeczywistości, dającą się wyeksplikować z utrwalonych danych werbalnych oraz danych niewerbalnych utrwalonych w spetryfikowanych tekstach kultury, realizowanych w kodzie gestycznym i przedmiotowym. Celem objętego punktu widzenia jest zatem „podmiotowa rekonstrukcja” kultury³.

Na strukturę kognitywną mediacyjności alkoholu w przekazach pamiętnikarskich składają się następujące podkategorie: sakralność alkoholu; miejsca i czas spożywania; związki z etosem chłopskim, gesty i słowa oraz czynności (składanie obrzędowych darów). Cechy te, choć wymienione są rozdzielnie, często występują kumulatywnie.

Wymiary sakralności alkoholu

1. Sakralność alkoholu

Przeważająca większość pamiętnikarzy informowała o tym, że na wsi pito głównie mocny alkohol i to w dużych ilościach⁴; w zaborze austriackim „wódki pili wtedy trzy razy więcej niż obecnie; była tania [...] i można było dolać do niej więcej niż drugie tyle wody, a była jeszcze mocniejsza niż dzisiejsza okowita [...]”⁵, natomiast piwo „dopiero z czasem wchodziło coraz bardziej w używanie”⁶. Tymczasem w Wielkopolsce sytuacja była odwrotna: piwo było składnikiem codziennej diety⁷, częściej też niż w innych zaborach (ale nadal okazynie) konsumowano droższe trunki: wina, smakowe wódki, likiery, koniaki⁸. W zaborze rosyjskim zaś, z powodu monopolu państwowego, sięgano po samogon i podrabiane wina⁹. Wino domowej produkcji było rzadkością, gdyż nie przeznaczano ziemi na sady¹⁰, ponadto w chłopskiej świadomości wina owocowego nie uznawano za alkohol¹¹. Dlatego jeśli wspomniano inny alkohol niż wódkę, to najczęściej w kategorii społecznych podziałów¹². O walory smakowe trunków, podobnie jak całej kuchni

³ Por. W. Burszta, *Język a kultura w myśli etnologicznej*, Wrocław 1986, s. 97.

⁴ Interesującym wydaje się, że w żadnej relacji pamiętnikarskiej nie wspomina się o samodzielnie ważonym piwie, a wiadomo, że je produkowano i spożywano. Por. A. Chętnik, *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, Kraków 1936, s. 63; *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 3, *Pożywienie i sprzęty z nim związane*, red. Janusz Bohdanowicz, Wrocław 1996, s. 14.

⁵ J. Słomka, *Pamiętnik włościanina: od pańszczyzny do dni dzisiejszych*, Tarnobrzeg 1994, s. 66.

⁶ Ibidem.

⁷ Por. T. Skorupka, *Kto przy Obrze temu dobrze*, Poznań 1967, s. 37.

⁸ Por. ibidem, ss. 163, 215.

⁹ J. Madejczyk, *Wspomnienia*, Warszawa 1965, s. 38.

¹⁰ Jego wyrobem trudnili się zazwyczaj ci, którzy nie posiadali innych źródeł utrzymania. Por. W. Cichy, *Wspomnienia wiciarza*, Warszawa 1980, s. 76; F. Magryś, *Żywoć chłopa działacza*, Warszawa, s. 163.

¹¹ „Są jabłonie, grusze, porzeczkami, maliny i dają mi przepiękny dochód, bo z owoców wyrabia on doskonałe wino owocowe, aby ludzie nie truli się alkoholem.” Ibidem.

¹² Por. J. Słomka, op. cit., s. 66.

chłopskiej, dbano mało, co znalazło swoje odbicie w epitetach, jakimi określano alkohol: „przekłęta lura”, „ohydna trucizna”¹³, „ohydna wódka”¹⁴. Dla chłopskich konsumentów najważniejsze były jego właściwości oszalamiające, także „[...] pijący chorowali nieraz po kilka dni, chwalcąc sobie, że trunek był bardzo silny”¹⁵. Moc alkoholu i silne oddziaływanie na człowieka tłumaczono sobie jego powiązaniem z siłami chtonicznymi¹⁶, które szczególnie uaktywniały się w miejscach mediacyjnych (karczma, droga). Chłop, poddany diabelskiej pokusie, zwykle jej ulegał¹⁷. Łączność karczmy z chtonicznym sacrum uwidacznia się w ich lokalizacji: na skrzyżowaniach, na obrzeżach dróg¹⁸. Wierzono, że to „[...] diabli nąprowadzali przeklętych karczem pełno po wsiach, po drogach”¹⁹, w których kuszą do grzechu²⁰. Karczma była w tym obrazie siedliskiem zła²¹, co w wymiarze religijnym oznaczało niemożność zbawienia. Mediacyjny charakter karczmy i alkoholu został utrwalony w opowieściach wierzeniowych, które ukazują niebezpieczeństwa czyhające na człowieka. Z drugiej strony zaświatowe pochodzenie trunków alkoholowych skutkowało wykorzystaniem ich do licznych praktyk

¹³ Ibidem, ss. 119, 142.

¹⁴ J. Madejczyk, op. cit., s. 9.

¹⁵ W. Witos, *Moje wspomnienia*, t. I, Paryż 1964, s. 176.

¹⁶ Znane są różne warianty ludowej bajki nowelistycznej o stworzeniu gorzałki przez diabła, który przez kuszenie chciał „złować” jak najwięcej dusz: „Wezwał wyższy diabeł niższego diabła i powiedział: - Wiesz ty co? Musicie się wpuścić na świat i wynaleźć takie trunek, że jak się go ludzie napiją, to tracą rozum i zaczną kląć, bić się, a nawet zabijać. Wtedy będziemy mieć pełne ręce roboty i kotły będą pełne”. *Kumotry diabła. Opowieści ludowe Śląska Opolskiego*, oprac. D. Simonides, Warszawa 1977, s. 91.

¹⁷ „Cztery karczmy na siedem kilometrów drogi, a w Łańcucie pełno wyszynków, to prawdziwa plaga dla ludu biednego, nie oświeconego, na którego siadła zastawione są tak gęsto, jak się na żadnego innego zwierza nie stawia [...] więc oczywista pokusa [...] a grosz traci w tych diabelskich łapkach.” F. Magryś, op. cit., s. 118.

¹⁸ „Koło dróg większych, na ich skrzyżowanych stała zawsze karczma jak pułapka i przechodzący chłop zawsze musiał o nią zawadzić.” J. Madejczyk, op. cit., s. 39. Polska kultura tradycyjna silnie utrzymała sakralność rozdroży, czyli skrzyżowań i rozwidleń. Było to miejsce ułatwionej mediacji między światem ludzi a światem nadprzyrodzonym, co dokumentują liczne wierzenia związane z diabłem czy istotami nadprzyrodzonymi. W odpowiednie dni w roku czarownice urządzały sabat, podpisując cyrograf i spółkując z diabłem. Zob. J. Adamowski, *Kategoria przestrzeni w folklorze. Studium etnolingwistyczne*, Lublin 1999, ss. 179–188.

¹⁹ F. Magryś, op. cit., s. 142.

²⁰ Postrzeganie karczmy jako dzieła diabła dokumentuje staropolskie przysłowie: „podle kościoła [czart] karczmę buduje”. Ma ono liczne wersje, m.in.: „Gdzie Pan Bóg kościół buduje, tam diabeł kapliczkę stawia” („kaplica” w znaczeniu „gospoda”), „Strzeż się zawsze żaka złego jako diabła karczemnego”. *Nowa księga przysłów i wyrażen przysłowiowych polskich*, oprac. pod kier. J. Krzyżanowskiego, t. 2, Warszawa 1970, karczma 22, kościół 17, żak 7; K. Smyk, *Każda droga Russologica IV, Europa Słowian w świetle socjo- i etnolingwistyki. Przeszłość – teraźniejszość*, red. M. Wojtyła-Świerżowska, E. Książek, Kraków 2011, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis”, Folia 90, s. 224.

²¹ „Kto karczmę lubi, ten duszę zgubi”. *Nowa księga...*, karczma 12.

magicznych, zwłaszcza do leczenia chorób skóry²², a także do zapewnienia sobie błogosławieństwa i powodzenia w życiu²³. Innym dowodem na chtoniczną sakralność alkoholu był na przykład zwyczaj zostawiania poczęstunku dla zmarłego i wyprawianie stypy po pogrzebie, co zapobiegało powrotom nieżyjącego i miało mu służyć w wędrówce na tamten świat²⁴.

Podsumowując powyższy akapit, zauważymy, że zarówno alkohol jak i miejsca jego produkcji (browar) i konsumpcji (karczma, droga) charakteryzowały się strukturą mediacyjną, pochodziły z innego świata. Zwraca więc uwagę nasilenie uczestnictwa alkoholu w groźnym sacrum, co utrudniało człowiekowi bezpieczne istnienie w świecie. Dlatego wypracowano – omówione w dalszej części artykułu – strategie wykorzystania tych sił sakralnych i neutralizacji sił nieczystych²⁵.

Dla większości autorów pamiętników nawiązywane za pomocą alkoholu połączenie międzysferyczne nie ulegało wątpliwości. Alkoholowe odurzanie się przede wszystkim miało wymiar sakralizujący, dlatego alkohol powszechnie towarzyszył rytuałom związanym z rozbudowanymi cyklami obrzędowymi²⁶ – agrarnym (zakończenie żniw, siewów), rodzinnym (narodziny, chrzciny, wesele, msze za zmarłych), świątecznym (święty Szczepan, zapusty, odwiedziny karczmarzy po kolędzie) – w których brała udział cała społeczność lokalna. Służył również osadzaniu się jednostek w strukturach społecznych, a także był integralną częścią rozrywki, spożywały go nawet dzieci „[...] zwłaszcza na zabawach, »żeby i one zabawę pamiętały«”²⁷. Tego typu spotkania, mimo spożywania na nich dużej ilości alkoholu, były wartościowane dodatnio: „kto był na zabawie, musiał również pić, a jak kto się upił, to mówił, »że się ubawił« i nie mieli mu tego bynajmniej za złe”²⁸. Napoje alkoholowe były częścią obrzędu, i spełniały w nim ściśle określone, sankcjonowane przez tradycję funkcje: „[...] »otwierają« bądź »zamykają« istotne sekwencje życiowe, podkreślają potrzebę święta i doniosłość przeżywanych zmian”²⁹. Spożywanie alkoholu w sytuacji wyjątkowej, odświętnej, obrzędowej nie było kwestią personalną; gest ten spełniał narzucone przez rytuał magiczno-symboliczne funkcje. Wierzano, że niewykonanie go bądź naruszenie ściągnie na społeczność poważne konsekwencje.

2. Praktyki konsumpcyjne alkoholu jako komponent chłopskiego etosu

Alkohol można bez wątpienia postawić na szczycie ludowej hierarchii narkotyków – umiarkowanie spożywany był najlepszym środkiem na wzmocnienie, spro-

²² Por. H. Biegeleisen, *Lecznictwo ludu polskiego*, Kraków 1929; J. Słomka, op. cit., s. 73.

²³ Por. J. Słomka, op. cit., s. 54.

²⁴ Por. H. Biegeleisen, *Śmierć w obrzędach, zwyczajach i wierzeniach ludu polskiego*, Warszawa 1930, s. 282.

²⁵ Por. J. Wasilewski, *Tabu, zakaz magiczny, nieczystość. Tabu a paradygmaty etnologii*, „Etnografia Polska”, 1990, t. 34, z. 1–2, s. 12.

²⁶ Por. W. Cichy, op. cit., ss. 13–15; T. Skorupka, op. cit., s. 211.

²⁷ J. Słomka, op. cit., s. 66.

²⁸ Ibidem.

²⁹ R. Sulima, *Semantyka libacji alkoholowej*, [w:] idem, *Antropologia codzienności*, Kraków 2000, s. 101.

stanie trudem pracy, dodawał odwagi³⁰, rozweselał³¹ i odżywiał. Na swój sposób odzwierciedlał chłopską rzeczywistość, obrazował chłopski los – jego dole i niedole³². Wskazując na różne aspekty bytowania, nawiązywał do kluczowych obszarów chłopskiej świadomości, do wzorów pewnego stylu życia i wyznawanych wartości. Sposób jego konsumpcji, źródło pozyskiwania, dzielenie się, okazały się w zasadniczy sposób związane z najważniejszymi elementami chłopskiego etosu, zwłaszcza zaś z wartościami skupionymi wokół pracy na roli i związków z ziemią, biedą i niedostatkiem, rolą wspólnoty sąsiedzkiej w życiu społecznym³³ oraz osobistym prestiżem:

W niektórych wsiach był zwyczaj, że chłopci zaraz po wymłóceniu zboża nosili je do karczmy na wódkę. Każdy niósł je w torbie z łyka lipowego pod kamizelą. Kamizelę wdziewał wtedy tylko jednym rękawem, drugi zaś spadał wolno po ramieniu, na którym torba wisiała. Ramię obciążone torbą nachylało się ku ziemi. Gospodarz szedł przez wieś dumnie (każdy wiedział, co pod kamizelą niesie) [...] Uchodziło to za honor nieść w ten sposób zboże do karczmy i nawet w modę weszło, że chłopci jedno ramię trzymali zawsze niżej (jakby obciążone torbą)³⁴.

W chłopskim świadomości praca rolnika często uważana była za synonim pracy w ogóle, stawała się podstawowym miernikiem właściwego sposobu życia. Inny sposób zarabiania kłócił się z moralnością: „Żydzi nie pracowali na roli, nie wykonywali pracy ciężkiej, co jedynie mogło być doprowadzić do akceptacji ich istnienia przez społeczność chłopską”³⁵. Stąd ludzi nieutrzymujących się z pracy fizycznej (a szczególne Żydów) posądzano się najczęściej o zbyt „łatwy”, nieetyczny sposób bytowania, życie na cudzy koszt – na koszt ludzi rzeczywiście pracujących³⁶. Dlatego nadmierne przesiadywanie w karczmie i kwestie związane z nadużywaniem alkoholu rozpatrywano w wymiarze nie tylko indywidualnym, ale

³⁰ Wincenty Witos opisał zwyczaj upijania się na umór młodzieży powołanej do wojska, która w ten sposób żegnała się ze swoim dotychczasowym beztroskim żywotem, jak też dodawała sobie odwagi przed służbą wojskową, która nie należała do najłżejszych. Por. W. Witos, op. cit., s. 106.

³¹ Por. T. Nocznicki, *Wybór pism*, Warszawa 1965, ss. 152–156.

³² Gospodarz małorolny w powiecie wołkowyskim, chcąc przedstawić trudną sytuację materialną swojej wsi, pisze: „W teraźniejszych czasach chłopci wesele wyprawiają bież wódki. Na całe wesele bierze dwa litry albo tego nie, inszy weźmie jakiś dziesięć litrów kwasu owocowego i z tym wesele robi. Wprzód bywało, młodzież nie mogła zrobić zabaw tanecznych bież wódki, jako niepijany kawaler nie szedł do tańcu, a dzisiaj, jak uwidzą pijanego to cała wieś schodzi się patrzeć jak na jako zjawisko” – *Pamiętniki chłopów*, wyb. L. Stróżecka, Warszawa 1954, s. 172. „Życie w rodzinie prowadziliśmy dość skromne, nie piłem wódki i nie paliłem papierosów, chociaż kupowałem coraz jakąś książkę i prenumerowałem zawsze kilka pism” – T. Kazimierowicz, *Moja droga życia. Wspomnienia*, Warszawa 1975, s. 115.

³³ Jan Słomka opisał zwyczaj jeżdżenia za kołędą przez karczmarzy, którzy częstowali wódką a w zamian otrzymywali dary w postaci pożywienia lub zboża. Zob. J. Słomka, op. cit., s. 54.

³⁴ Ibidem, s. 67.

³⁵ A. Bień, *Bóg wysoko – dom daleko. Obrazy przeszłości 1900–1920*, Warszawa 1999, s. 70.

³⁶ Por. ibidem, ss. 70–71; T. Nocznicki, op. cit., ss. 106–113, 123, 212–214; F. Magryś, op. cit., s. 43.

przede wszystkim społecznym³⁷. Zważywszy na to, że chłop żył niemal wyłącznie z uprawy ziemi, stan jego posiadania stawał się kluczowym warunkiem przetrwania, utrata bądź uszczuplenie gospodarstwa czy inwentarza (nie tylko przez długi karczemne) spotykała się z sankcjami obyczajowymi ze strony reszty społeczności³⁸, gdyż wykraczała przeciwko chłopskiemu mikrokosmosowi. Dostrzeżono, że uzależnienie alkoholowe zarówno bezpośrednio, jak i pośrednio było odpowiedzialne za kulturowe, ekonomiczne i polityczne upośledzenia chłopów³⁹. Dlatego od połowy XIX wieku coraz częściej i głośniej rozlegały się hasła nawołujące do wstrzemięźliwości jako oręża w walce klasowej między warstwą chłopską a dworem⁴⁰ i klucza do odnowienia moralnego wsi⁴¹. W tym celu działacze społeczni zakładali Bractwa Trzeźwości⁴², księża straszili mękami piekielnymi, publicznie piętnowali pijaków z ambony⁴³ i organizowali misje, na których chłopci uroczystie ślubowali dożywnością lub czasową abstynencją⁴⁴. Celem było narzucenie dyscypliny w spożywaniu napojów alkoholowych w sytuacjach codziennych (wyprawy na jarmark, spontaniczne wyprawy do karczmy w czasie wolnym, zwyczaj stawiania kolejki⁴⁵ i tym podobne), tak by nie wchodziły w konflikt z etyką pracy na roli⁴⁶. Uwolnienie się pod wpływem alkoholu od aksjologiczno-społecznych ograniczeń skutkowało nieraz czynami przestępczymi, zdarzały się bójki, bijatyki a nawet zabójstwa⁴⁷.

Niewątpliwie, oprócz znaczenia aksjologicznego, powstrzymywanie się od konsumpcji trunków alkoholowych, ale też produktów tytoniowych, nabiału (mleka, masła), mięsa i obfitych posiłków w ogóle miało podłoże społeczne, eko-

³⁷ Por. A. Bień, op. cit., ss. 97–98.

³⁸ „Ponieważ pieniędzy nie mieli, do karczmy musiał iść garniec zboża, ćwierć ziemniaków, kura, gęś, cielę, siano, nawet krowa, a czasem trzeba się było chwycić i stajonka pola, mimo że to było uważane za wielkie przestępstwo” – W. Witos, op. cit., s. 113.

³⁹ „Przy różnych okazjach ludzie jeszcze popijali, ale nie było już pijaków nałogowych, którzy by jak dawniej przepijali ziemię. Z chłopami po wojnie można było już rozmawiać szerzej o świecie, bo niektórzy mieli dużo do powiedzenia o tym, co widzieli będąc w czasie wojny w obcych stronach, wśród innych narodów. Chłopi, którzy przebyli służbę na froncie, stali się hardzi, więcej głowę zadzierali do góry, wyzbyli się dużym stopniu poczucia niższości, obudziła się w nich godność człowieka i obywatela” – J. Madejczyk, op. cit., s. 135.

⁴⁰ Uważano, że pijaństwo chłopów to skutek podstępnych działań szlachty, „[...] aby chłop nie zmądrzał, nie zaczął samodzielnie myśleć i nie skwitował z tej opieki, co uczyniła go ciemnym, niemrawym, brudnym, głupim, nieraz pijakiem, a zawsze ostatnim w narodzie” – T. Nocznicki, op. cit., s. 123.

⁴¹ Por. F. Magryś, op. cit., ss. 62–63, 118–120, 141–144.

⁴² Por. T. Nocznicki, op. cit., s. 79.

⁴³ Por. F. Magryś, op. cit., s. 63; W. Cichy, op. cit., ss. 76–77.

⁴⁴ Por. W. Witos, op. cit., s. 73.

⁴⁵ Por. J. Słomka, op. cit., s. 67.

⁴⁶ „Przed stu laty ludzie nie dawali majątków dzieciom jeno żenili się bardziej z upodobania, lub że dobra familia, że dobrzy ludzie, oszczędni, pracowici, a najbardziej, że trzeźwi” – T. Skorupka, op. cit., s. 211.

⁴⁷ Por. W. Witos, op. cit., s. 114.

nomiczne i religijne⁴⁸. Spożywanie alkoholu i wstrzemięźliwość od niego nadawało materialny wymiar podziałowi czasu na zwykły i niezwykły, podtrzymywało tę zasadniczą opozycję, nadając jej sakralny wymiar⁴⁹. Zachowanie określające dobrego chrześcijanina stawalo się zachowaniem bezpośrednio związanym z używaniem alkoholu⁵⁰. Wstrzemięźliwość w czasie postu była również obowiązującą normą społeczną, której przekroczenie wiązało się z naruszeniem zasad religijnych, ale też moralnych. Post był szczególnym panaceum na materialne ubóstwo wsi; dzięki religijnym uzasadnieniom wstrzemięźliwość od pokarmów tłustych i używek nabierała cech cnoty moralnej⁵¹. Ale nie tylko powiązanie z czasem religijnym nadawało alkoholowi cech sakralnych. Alkohol towarzyszył człowiekowi w najważniejszych momentach jego życia, w podróży w zaświaty i nawet w daleko mniej doniosłych zmianach, jak codziennie przejście od pracy do zabawy⁵² ze względu na oczyszczającą i życiodajną symbolikę alkoholu⁵³. Warto zatem przyrzeć się strukturze mediacyjności alkoholu w tradycyjnych rytuałach.

Alkohol w obrzędach przejścia

Szczególnie podczas obrzędów przejścia halucynogenne właściwości alkoholu usprawniały trudne zmiany statusu społecznego, a także zapewniały przychylność ze strony zaświatowych sił, które miały pomóc w dokonaniu zmiany⁵⁴. Przegląd zachowań, gestów, zwłaszcza zaś sposobów użycia alkoholu osadzonych w ramach *rites de passage* (ale nie tylko) każe sądzić, że nie było takiej sytuacji, w której pełniłby on tylko jedną funkcję. Występując w roli mediatora, był jednocześnie bar-

⁴⁸ Oszczędzanie na produktach spożywczych i jednostajność pożywienia chłopskiego jest szczególnie widoczna w czasach kryzysu gospodarczego w latach dwudziestych XX wieku. Por. *Pamiętniki chłopów*, wybór: L. Stróżecka, Warszawa 1954.

⁴⁹ Szczególnie było to widoczne na zapusty. Franciszek Magryś pisze: „Chodziliśmy z tym misiem [turoniem – B.H.] do Matki Boskiej Gromnicznej, czyli w okresie tzw. zapustów. W tym okresie chłopci często urządzali gościny u izbie, na które zapraszali krewnych i sąsiadów z szli z kolei do nich. Zabijał wtedy każdy nieco zamożniejszy gospodarz świnię, kupował cztery do pięciu garncy wódki i urządzali zapusty. Także ruch był w tym czasie w karczmach. Zwłaszcza w czwartki i w niedziele trwała zabawa od południa do świtu. Starsi siadali w tzw. alkierzu, młodzież w wielkiej, pierwotnej izbie tańczyła [...] Tak było aż do wielkiego postu. W ostatni dzień przed środą popielcową ruch w karczmie był największy. Tańczyli i pili wszyscy na umór aż do północy; gdy dzwony kościelne dały znać, że koniec zapustów [...]”. F. Magryś, op. cit., s. 45.

⁵⁰ Por. ibidem, s. 63.

⁵¹ Por. J. Madejczyk, op. cit., ss. 35–36.

⁵² „Wódka odchodziła, jak pisałem, na chrzcinach, zmówinach, rękowinach różgowinach i w czasie całego wesela; odchodziła też i na pogrzebach, przed wyprowadzeniem umarłego i po pogrzebie na tzw. »konselacji«, czyli stypie. Do tego, jak wspomniałem, w niedzielę i święta grały po karczmach i szynkach muzyki, przy czym także wódki nie brakło; nadto sąsiedzi i kumowie częściej się wówczas z sobą schodzili niż obecnie, w domu lub w mieście, i także traktowali się wódką. Odchodziła też na jarmarkach” – J. Słomka, op. cit., s. 67.

⁵³ Nazywany wodą życia, był symbolem siły życia i mocy uzdrawiających. Zob. P. Kowalski, *Kultura magiczna. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa 2007, s. 310.

⁵⁴ Por. L.-V. Thomas, *Trup. Od biologii do antropologii*, tłum. K. Kocjan, Łódź 1991, s. 68.

dzo dogodnym apotropejonem, ponadto łączono go też z innymi przedmiotami o znaczeniu płodnościowym. O funkcjach alkoholu trudno mówić oddzielnie, bo w praktykach magiczno-symbolicznych były ze sobą nierozzerwalnie sprzęgnięte.

Podstawową kategorią, poprzez którą należy rozpatrywać mediacyjność alkoholu, jest opozycja *sacrum* – *profanum*. Zakłada ona podział rzeczywistości na dwie sfery: zwykłą – świecką oraz świętą, obcą, odmienną. Alkohol pośredniczył pomiędzy nimi, zacierał granice ontologiczne⁵⁵. Jako kreator tego połączenia, umożliwiał radykalną zmiany sposobu doświadczania świata i osiągnięcia stanu ekstazy, pozwalając zapomnieć o codziennym trudzie, przenosił do rajskiego świata wiecznej radości i przyczyniał się do zmian w świecie ludzkim.

Pozostałe kategorie mediacji alkoholu można usystematyzować ze względu na kod: przestrzenny, gestyczny i słowny. W zakresie przestrzeni i obiektów, w jakich dokonuje się konsumpcja, na pierwszy plan wysuwa się grupa obiektów użytkowo-mieszkalnych: karczma, dom, droga, którym to towarzyszą przeciwstawne funkcje. Dom wraz z obejściem należały do przestrzeni oswojonej, bezpiecznej, która neutralizowała negatywne *sacrum* i zabezpieczała przed jego wpływem (działaniem diabła i postaci półdemonicznych). Wszystko, co znajdowało się poza tą sferą, należało do przestrzeni publicznej, obcej, niebezpiecznej, nieczystej⁵⁶. Podobnie droga, która zapewnia łączność między poszczególnymi punktami granicznymi, między *orbis interior* a *orbis exterior*, posiadając status nieokreśloności była równie niebezpieczna⁵⁷. W tych przestrzeniach osoba będąca pod wpływem napojów alkoholowych, a więc predysponowana do mediacji, była szczególnie narażona na kontakt z postaciami półdemonicznymi:

Raz, gdy byłem już wójtem, zaszedł do mnie w nocy gospodarz z Dzikowa z zawiadomieniem, że pod Zwierzyńcem na granicy Dzikowa coś szamocze się i stęka, że prawdopodobnie wpadł tam jakiś człowiek [...] Gdybyśmy tam przybyli, oczom naszym przy świetle zapalanej słomy ukazał się taki obraz: w głębokim rowie przydrożnym siedział chłop skulony, powalony w błocie i sponiewierany jak nieboskie stworzenie.

Wpadł do rowu pijany i był całkiem nieprzytomny. Nic nie mówił, tylko wydawał dzikie ryki i oburącz trzymał się olszynki rosnącej w rowie. Zdawało mu się, że go diabeł wodzi i chce zgubić, więc uchwycił się tego krzaka jak tonąc ostatniej deski ratunku [...] Gdyśmy go do kancelarii gminnej wnosili [...] ryczał, poczytując nas ciągle za złych duchów, które go chcą gdzieś uprowadzić⁵⁸.

W relacjach pamiętnikarskich postacie ze sfery chtonicznego *sacrum* aktywizowały się po zmierzchu albo w nocy, co było zgodne z tradycyjnym wyobrażeniem

⁵⁵ Por. P. Kowalski, op. cit., s. 309.

⁵⁶ J. Adamowski, op. cit., ss. 16–17.

⁵⁷ P. Kowalski, op. cit., s. 90; K. Smyk, *Droga w powieściach wierzeniowych Śląska Cieszyńskiego*, [w:] *Dziedzictwo kulturowe jako klucz do tożsamości pogranicza polsko-czeskiego na Śląsku Cieszyńskim*, red. A. Pieńczyk, J. Szczyrbowski, Cieszyn-Katowice-Brono 2010, ss. 343–354.

⁵⁸ J. Słomka, op. cit., ss. 67, 76.

ciemności jako czasu chaosu, śmierci. Należało wobec nich zachować szczególną ostrożność⁵⁹, gdyż wędrujący pozostający pod wpływem halucynogenu mógł wtedy pobłądzić⁶⁰, poranić się⁶¹ a nawet umrzeć⁶². Wprawdzie autorzy pamiętników opowieści o niecodziennych zdarzeniach kwitowali z ironicznym uśmiechem, jednakże donosili, że mieszkańcy wsi dane miejsca starali się już omijać.

W światopoglądzie tradycyjnym przestrzeń była zatem niejednorodna, dzieliła się na obszary święte i obszary nieświęcone, zdominowane przez chaos⁶³. Najbardziej oswojonym jej fragmentem, sakralizowanym przez wyświęcenie i obecność świętych obrazów, był dom. Wspólne spożywanie w nim posiłków, poprzez opatrzenie sankcjami i normami (stół jako ołtarz⁶⁴), wskazywało na niezwykłość i odświętność samej czynności jedzenia i picia. Stanowiło to pewnego typu zapośredniczenie pomiędzy tym, co święte i tym, co codzienne⁶⁵. Alkohol w większych ilościach spożywano w domu tylko w czasie dużych uroczystości rodzinnych⁶⁶. W sytuacjach codziennych konsumpcja odbywała się w karczmie. Wynikało to nie tylko z powodów pragmatycznych (karczma mieściła więcej osób niż wiejska chata), ale też z więzi człowieka z budynkiem mieszkalnym, która miała swoje uzasadnienie w magicznej wizji świata⁶⁷. Dom miał wpływ na kreację losu człowieka, jego szczęścia i pomyślności. Poprzez elementy i czynności sakralizujące sprowadzało się do niego sacrum⁶⁸.

⁵⁹ L. Stomma, *Antropologia kultury wsi polskiej XIX wieku oraz wybrane eseje*, Łódź 2002.

⁶⁰ J. Słomka, op. cit., s. 76.

⁶¹ „Koło dróg pełno było krzaków i cierni, więc jak ktoś pijany idąc taką drogą przewrócił się i podarł sobie ubranie, a także poranił ciało, to opowiadał, że diabeł tam siedzi i on go tam wciągnął, a drudzy już to miejsce z daleko omijali i mieli za prawdę, że diabeł tam siedzi.” Ibidem.

⁶² „Wspomniana kładka przez rów straszną była dla tych, co wracali z miasta w stanie nietrzeźwym, bo łatwo mogli na niej stracić równowagę i wpaść do rowu. Ale jeden z gospodarzy, który często szedł tamtędy pijany, znalazł na to sposób, bo nadszedłszy na kładkę, siadał na niej jak na konia i okrakiem ją przechodził. Inny jednak znalazł tam śmierć [...]” Ibidem.

⁶³ Por. M. Eliade, *Sacrum mit, historia: wybór esejów*, tłum. A. Tatarkiewicz, Warszawa 1974, ss. 61–79.

⁶⁴ „Włościanka w Komarówkach, na Polesiu, ma stojąc rodzic, podczas wielkich bólów oprowadzają ją potrzykroć naokoło stołu, zastępującego miejsce ołtarza. Celem przyspieszenia porodu oprowadzają położnicę po izbie trzykrotnie dookoła stołu, albo przez trzy progi chaty, będące przybytkiem duchów domowych, Mazurzy w Prusiech, Rosjanie w Tule, Rusini na Ukrainie i Pokuciu, Niemcy w Styrii, Serbowie, Węgrzy i inne ludy.” H. Biegeleisen, *Matka i dziecko w obrzędach, wierzeniach i zwyczajach ludu polskiego*, Lwów 1927, s. 56.

⁶⁵ O tym, że posilanie się traktowano na poły jako czynność religijną, świadczą ścisłe reguły zachowania się przy stole oraz charakter ich uzasadnienia, które zostały utrwalone w formie przysłów („Kto podczas jedzenia rusza nogą, ten djabła kołysze”). Innym dowodem na to był zwyczaj odmawiania modlitwy oraz wykonywania znaku krzyża świętego przed rozpoczęciem posiłku. Por. A. Bień, op. cit., s. 156.

⁶⁶ Por. F. Magryś, op. cit., s. 63; S. Dworakowski, *Kultura społeczna ludu wiejskiego na Mazowszu nad Narwią*, Białystok 1964, s. 223.

⁶⁷ Por. A. Milewska-Młynik, *Gaston Bachelard – oniryczne doświadczenie domu. Dom marzeń i dom snów*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty” 1974, t. 28, z. 1, ss. 52–61.

⁶⁸ Por. ibidem.

Najwięcej alkoholu konsumowało się w karczmach. Wynikało to z dodatkowych funkcji natury społecznej i kulturowej, jakie pełniły te obiekty. Tutaj odbywały się spotkania sąsiedzkie, dochodziło do kontaktu z osobami przyjezdnymi (wszelkiego rodzaju ludźmi gościńca), przekazywało się plotki, obgadywało się sprawy gospodarskie, przekazywało się informacje o świecie, polityce, nowościach gospodarczych, czytało się wspólnie gazety, urzędowe rozporządzenia czy też urządało się wiejskie zebrania⁶⁹. W karczmie społeczność lokalna spotykała się na weselach i na pogrzebach oraz na coniedzielnym imprezach tanecznych. O tym, że nie sposób było ominąć karczmę, utrwaliło się nawet w formie przysłowia: „kto karczmę ominie, ten nogę wywinie”⁷⁰. Wielostronną rolę karczmy dokumentują praktycznie wszyscy pamiętnikarze. W jej obrazie szczególnie wyrazista jest opozycja karczma – dom. Karczmę wyróżniały panujący tam hałas, krzyki, brud⁷¹, odór alkoholu⁷² i zadymienie; ludzie zachowywali się tam śmieiej lub prowokująco, dążąc do zwady⁷³. Nie obowiązywały normy kulturalnego zachowania, czego przejawem było niezdejmowanie czapki (w domu, miejscu uświęconym religijnymi emblematami, mężczyzna czapkę zdejmował)⁷⁴. Nagminne przesiadanie w karczmie kończyło się zubożeniem i nędzą w domu⁷⁵. Negatywna waloryzacja pamiętnikarskich opozycji karczma – dom prowadziła do konkluzji, że lepiej w domu być biednym niż w karczmie bogatym, a także – że przebywanie w karczmie nie przynosiło żadnych korzyści. W kontekście tej opozycji dom był miejscem realizacji pozytywnych wartości rodzinnych, które były cenniejsze niż doraźność karczemnych uciech.

Kod gestywno-słowny

Na poziomie fizycznym mediacyjność alkoholu wspierana była przez odpowiednie gesty oraz kod słowny. Najczęstsze gesty, o jakich wspominali pamiętnikarze, dotyczyły sytuacji obrzędowych i potwierdzania umów⁷⁶. Utwierdzenie umów aktem picia (pierwotnie krwi, następnie wina, miodu, wódki) należało do dawnych obyczajów sakralnych Słowian⁷⁷.

Jako pewien rodzaj performatywnych gestów uświęcających można również rozpatrywać składanie obrzędowych darów. Dar może przybierać różne formy. Jedną z nich było z pewnością częstowanie wódką zapraszającego na wesele (przy wariancie zaprosin z oracją). Wódką częstował zwykle gospodarz, ale bywały też

⁶⁹ „Chłopi spędzali masę czasu w karczmie na plotkach, pijatce i kłótniach.” W. Witos, op. cit., s. 140.

⁷⁰ Por. F. Magryś, op. cit., s. 42.

⁷¹ Por. ibidem, ss. 142–143.

⁷² Por. M. Gwiazdowicz, *Wspomnienia*, Warszawa 1974, s. 131.

⁷³ Por. W. Witos, op. cit., ss. 96–101.

⁷⁴ Por. ibidem, s. 176.

⁷⁵ Por. J. Madejczyk, op. cit., ss. 28–29; T. Skorupka, op. cit., s. 76.

⁷⁶ Por. A. Bień, op. cit., ss. 157–158.

⁷⁷ Por. H. Biegeleisen, *Wesele*, Lwów 1928, s. 37.

przypadki, że przynosił ją ze sobą družba; następowało wzajemne przepijanie do siebie, co umacniało tworzącą się między ludźmi więź, było swoistym aktem błogosławieństwa i podziękowania⁷⁸. Akt przepijania, częstowania czy stawiania alkoholu przywodzi na myśl koncepcję Maussa o wymianie darów jako całościowym akcie społecznym⁷⁹.

Innymi gestami, w których alkohol występował w roli mediatora, były gesty pożegnania, wykonywane w obrzędzie pogrzebowym i wspominkowym. Z relacji pamiętnikarskich wynika, że spożywano go wtedy nawet w dużych ilościach. Prymarną funkcją tego było pożegnanie zmarłego, należy jednak pamiętać też, że śmierć, w kulturze tradycyjnej pojmowana jako rozpoczęcie życia wiecznego, to sytuacja święta i swoistej radości⁸⁰. Wierzono, że w poczęstunku brała udział dusza zmarłego, a „obfite ugoszczenie zebranych jest jakby nakarmieniem samego zmarłego”⁸¹. Aktowi picia towarzyszyły oracje, w których wspomniano zmarłego, życząc mu „wiecznego spoczynku”⁸². W czasie „pustych nocy”, poprzedzających pogrzeb praktykowane było zostawianie zmarłemu posiłku składającego się z chleba, a „każdego, kto przyszedł, częstowali kieliszkiem wódki [...]”⁸³. W wielu relacjach pojawiła się informacja o zwyczaju urządzania poczęstunku po mszy świętej odprawianej w intencji zmarłych, a także w intencji zebrania obfitych plonów⁸⁴. Na te „gościny” spraszało się mieszkańców całej wsi. Alkohol występował tutaj nie tylko jako napój dla żyjących, ale przede wszystkim jako napój ofiarny składany w darze zaświatowym postaciom, zwłaszcza duszom zmarłych.

Obrzęd weselny w ramach tradycyjnego myślenia był symbolicznie i strukturalnie tożsamy z obrzędem pogrzebowym. Dokonywała się w nim rytualna śmierć kandydatów na małżonków. Trunki alkoholowe pojawiały się w punktach granicznych: przy swatach, przy opuszczaniu domu, przy zegnaniu z rodzicami, przy błogosławieństwie, w drodze powrotnej i przy wchodzeniu do domu weselnego. Ich znaczenie w obrzędzie weselnym było zróżnicowane. Razem z innymi przed-

⁷⁸ Por. T. Skorupka, op. cit., ss. 212–217.

⁷⁹ „W tych całościowych zjawiskach społecznych [...] wyróżniają się równocześnie za jednym razem wszelkiego rodzaju instytucje – religijne, prawne i moralne, zarazem rodzinne, polityczne i gospodarcze – zakładające szczególne formy wytwarzania i spożywania, a raczej świadczenia i podziału, nie licząc zjawisk estetycznych, wieńczących owe fakty, oraz przejawiających się w owych instytucjach zjawisk morfologicznych.” M. Mauss, *Szkic o darze. Forma i podstawy wymiany w społecznościach archaicznych*, [w:] *Socjologia i antropologia*, Warszawa 2001, s. 167.

⁸⁰ Por. M. Bachtin, *Twórczość Franciszka Rabelais’go a kultura średniowiecza i renesansu*, tłum. A. i A. Goreniewie, Kraków 1975, s. 395.

⁸¹ A. Fisher, *Zwyczaj pogrzebowe ludu polskiego*, Lwów 1921, s. 202.

⁸² Ibidem, s. 378.

⁸³ J. Słomka, op. cit., s. 133.

⁸⁴ „[...] jak kto dał na mszę świętą za zmarłych, na dobry urodzaj albo na inną intencję, to na tę mszę zapraszał dziś na jutro sąsiadów, kumów, przyjaciół, wysyłając w tym celu po wsi swoje dzieci, a po mszy św. zapraszał wszystkich na podziękowanie za to, że się zesłi i modlili na jego intencję, do domu albo do karczmy i częstował, wędką i przekąską. Niektórzy na taką ucztę, jeżeli odbywała się w domu, zapraszały także księdza.” Ibidem, s. 54.

miotami należącymi do sacrum mityczno-obrzędowego, takim jak wywrócony na lewą stronę kożuch, chleb, sól, pszenica czy ruta zawierały treści ochronne, ale też zapewniały pomysłność oraz wzmocnienie sił i opiekę ze strony zmarłych⁸⁵.

Na koniec rozważań o mediacji alkoholu z pomocą gestu, warto przywołać kod słowny. Realizował się on przez rytuały słowne, np. zamówienia, modlitwę, składanie życzeń. Przykładem tego są następujące relacje:

Skoro dziecko przyszło na świat, jedną z pierwszych czynności babki było przepicie wódki z miodem i smalcem tak, żeby było dwie szklanki lub dwa garnuszki. Z tego jednej wypijała babka, a drugi stawiała położnicy, dopędzając ją przy tym słowami: „Pijcie, pijcie, niech się napełni ten dołek, gdzie leżał ten pacholek, zaraz wam będzie lepiej”⁸⁶. A byłem już kilkanaście lat gospodarzem, gdy w Dzikowie i innych wsiach był jeszcze zwyczaj, że karczmarze jeździli po kolędzie, każdy wstępował do „swoich gospodarzy”, którzy u niego byli stałymi gośćmi, to jest pili. Po Dzikowie jeździł najczęściej Salomon Szrajber z Tarnobrzega. Wszedłszy do izby zaczynał od życzenia: „Daj Boże szczęście, żeby się tu powodziło, izby wszyscy byli zdrowi, pieniądze mieli i żeby tu niczego nie brakowało – przychodzę tu z kolędą”. I od razu nalewał do kieliszka wódkę, którą miał z sobą [...]”⁸⁷.

W światopoglądzie ludowym słowu przypisywało się sprawczą moc, domino wało przekonanie, że może ono zmieniać rzeczywistość, ma na nią realny wpływ⁸⁸, dlatego pełniło ważną rolę w medycynie ludowej. W przytoczonej relacji uwidaczniała się kumulacja czynników mediacyjnych (alkohol i miód) oraz symbolicznych (słowo i tłuszcz)⁸⁹. Zwierzęcy składnik miał zapewnić dobre zdrowie, witalność i energię niezbędną do pracy, dosłownie zapełnić wolną przestrzeń, która była negatywnie wartościowana. Działania słowno-gestyczne związane z alkoholem były zatem pragmatyczne, nastawione na zapewnienie opieki ze strony duchów oraz zabezpieczające od istot demonicznych (choroby), poprzez neutralizowanie ich.

Zakończenie

W wyniku analizy zebranego materiału w oparciu o jej kognitywną rekonstrukcję można zbudować strukturę mediacyjności alkoholu. Taki opis można ująć w następujące podkategorie:

- przestrzeń mediacji: *orbis interior* (mediacja „okresowa” związana z obrzędowością rodzinną), *orbis exterior* (mediacja „stabilna” związana na stałe z danym miejscem – karczma, droga i jej elementy);

⁸⁵ Por. H. Biegeleisen, *Śmierć...*, ss. 36, 185.

⁸⁶ J. Słomka, op. cit., s. 65.

⁸⁷ Ibidem, s. 54.

⁸⁸ Por. A. Engelking, *Magiczna moc słowa w polskiej kulturze ludowej*, [w:] *Język a kultura, t.1, Podstawowe pojęcia i problemy*, red. J. Anusiewicz i J. Bartmiński, Wrocław 1991, ss. 157–165; G. van der Leeuw, *Fenomenologia religii*, tłum. J. Prokopiuk, Warszawa 1978, ss. 448–449.

⁸⁹ Por. P. Kowalski, op. cit., ss. 319–322.

- czas mediacji: rodzinny moment przejścia (chrzciny, wesele, pogrzeb), czas świąteczny (zapusty, św. Szczepan), czas wegetacji (siew) i zbiorów (dożynki);
- podmiot: osoba o właściwościach mediacyjnych (będąca pod wpływem napojów alkoholowych, znachor, babka), moc demoniczna (diabeł);
- przedmiot: adresat mediacji (dziecko w czasie obrzędów chrzcinowych, młodzi w czasie obrzędu weselnego, nieboszyk w czasie pustych nocy, duchy zmarłych przodków);
- stopień uspołecznienia mediacji: zbiorowa (społeczność zgromadzona w karczmie, społeczność rodzinna, krewniacza);
- natężenie mediacji: neutralizacja siły nieczystej (wypędzenie choroby, zabezpieczenie się przed nią, zabezpieczenie się przed powrotem duszy zmarłego), mediacja pozytywna (zapewnienie opieki i przychylności ze strony zmarłych przodków, błogosławieństwo ze strony społeczności);
- kodowość mediacji: wielokodowa (kumulacja znaków kilku kodów, na przykład gestu, słowa, tańca, atrybutów, odpowiedniego podmiotu mediacyjnego);
- strategie wykorzystywane w mediacji alkoholem: aktywna (użycie magicznej mocy słowa, użycie świętych pokarmów – chleb, woda; wykorzystanie świętego czasu cyklu świąt dorocznych – dzień św. Szczepana] – i rodzinnych – chrzciny, wesele, pogrzeb).

Świat sacrum demonicznego dominował w obrazie alkoholu. Jednakże człowiek wypracował system praktyk i strategii, które nie tylko go chroniły, ale i dawały pewne korzyści, tak by mógł zmieniać rzeczywistość według swego wyobrażenia. Oczywiście zawsze czyhały na niego pewne niebezpieczeństwa, o ile jednak przestrzegał rytualizacji zachowań, nie mogły mu one poważnie zagrozić.

Bibliografia

Źródła

- Biegeleisen H., *Lecznictwo ludu polskiego*, Kraków 1929.
 Idem, *Matka i dziecko w obrzędach, wierzeniach i zwyczajach ludu polskiego*, Lwów 1927.
 Idem, *Wesele*, Lwów 1928.
 Idem, *Śmierć w obrzędach, zwyczajach i wierzeniach ludu polskiego*, Warszawa 1930.
 Bielaczek L., *Wspomnienia bliskie i dalekie*, Opole 1981.
 Bień A., *Bóg wysoko – dom daleko. Obrazy przeszłości 1900–1920*, Warszawa 1999.
 Cichy W., *Wspomnienia wiciarza*, Warszawa 1980.
 Fisher A., *Zwyczaje pogrzebowe ludu polskiego*, Lwów 1921.
 Gwiazdowicz M., *Wspomnienia*, Warszawa 1974.
 Kazimierowicz T., *Moja droga życia: wspomnienia*, Warszawa 1976.
Kumotry diabła. Opowieści ludowe Śląska Opolskiego, oprac. D. Simonides, Warszawa 1977.

- Kuraś F., *Przez ciernie żywota: przeżycia osobiste i wspomnienia od lat najmłodszych aż po wybuch wielkiej wojny 1914 r.*, Częstochowa 1925.
- Madejczyk J., *Wspomnienia*, Warszawa 1965.
- Magryś F., *Żywot chłopu działacza*, Warszawa 1987.
- Nocznicki T., *Wybór pism*, Warszawa 1965.
- Pamiętniki chłopów*, wybór: L. Stróżecka, Warszawa 1954.
- Pietrzak B., *Czerwony kwiat koniczyzny*, Warszawa 1971.
- Pigoń S., *Z komborni w świat: wspomnienia młodości*, Warszawa 1983.
- Skorupka T., *Kto przy Obrze temu dobrze*, Poznań 1967.
- Słomka J., *Pamiętnik włościanina: od pańszczyzny do dni dzisiejszych*, Tarnobrzeg 1994.
- Stapiński J., *Pamiętnik*, Warszawa 1959.
- Witos W., *Moje wspomnienia*, t. I, Paryż 1964.

Opracowania

- Adamowski J., *Kategoria przestrzeni w folklorze. Studium etnolingwistyczne*, Lublin 1999.
- Bachtin M., *Twórczość Franciszka Rabelais'go a kultura średniowiecza i renesansu*, tłum. A. i A. Goreniewie, Kraków 1975.
- Brencz A., *Polska obrzędowość pogrzebowa jako obrzęd przejścia*, „Lud”, 1987, t. 71, ss. 216–229.
- Chętnik A., *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, Kraków 1936.
- Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology*, ed. M. Douglas, Cambridge 1987.
- Dworakowski S., *Kultura społeczna ludu wiejskiego na Mazowszu nad Narwią*, Białystok 1964.
- Eliade M., *Sacrum mit, historia: wybór esejów*, tłum. A. Tatarkiewicz, Warszawa 1974.
- Engelking A., *Magiczna moc słowa w polskiej kulturze ludowej*, [w:] *Język a kultura*, t.1, *Podstawowe pojęcia i problemy*, red. J. Anusiewicz i J. Bartmiński, Wrocław 1991.
- Kamieński Ł., *Farmakologizacja wojny. Historia narkotyków na polu bitwy*, Kraków 2012.
- Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 3, *Pożywienie i sprzęty z nim związane*, red. J. Bohdanowicz, Wrocław 1996.
- Kowalski P., *Kultura magiczna, Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa 2007.
- Leeuw van der G., *Fenomenologia religii*, tłum. J. Prokopiuk, Warszawa 1997.
- Mauss M., *Szkic o darze. Forma i podstawy wymiany w społecznościach archaicznych*, [w:] *Socjologia i antropologia*, Warszawa 2001.
- Milewska-Młynik A., *Gaston Bachelard – oniryczne doświadczenie domu. Dom marzeń i dom snów*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty” 1974, t. 28, z. 1.
- Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich*, t. 2, oprac. pod kier. J. Krzyżanowskiego, Warszawa 1970.
- Smyk K., *Droga w powieściach wierzeniowych Śląska Cieszyńskiego*, [w:] *Dziedzictwo kulturowe jako klucz do tożsamości pogranicza polsko-czeskiego na Śląsku Cieszyńskim*, red. A. Pieńczyk, J. Szczyrbowski, Cieszyn-Katowice-Brno 2010.

- Smyk K., *Każda droga dobra, co do ludzi prowadzi. O przenośnych sensach drogi w polskich przysłowiach*, [w:] *Studia Russologica, IV, Europa Słowian w świetle socjo- i etnolingwistyki. Przeszłość – teraźniejszość*, red. M. Wojtyła-Świerzowska, E. Książek, Kraków 2011, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis”, Folia 90.
- Stomma L., *Antropologia kultury wsi polskiej XIX wieku oraz wybrane eseje*, Łódź 2002.
- Sulima R., *Antropologia codzienności*, Kraków 2000.
- Thomas L. V., *Trup. Od biologii do antropologii*, tłum. K. Kocjan, Łódź 1991.
- Wasilewski J., *Tabu, zakaz magiczny, nieczystość. Tabu a paradygmaty etnologii*, „Etnografia Polska”, 1990, t. 34, z. 1–2.

Abstract

About the Role of Mediation of Alcohol in Traditional Culture

The author makes an attempt to reconstruct the idea of alcohol in polish peasants memories from the point of view of advocates of traditional culture. This is done with the use of ethno-linguistic methodology and with the focus on the mediatory properties of the alcohol. The reconstruction is arranged in subcategories, the composition and order of which result from the specificity of the material: the space and time of mediation, the mediating subject; the object of mediation, codedness of mediation. In the conclusion, the author assembles the strategies for mediation of alcohol.

Anna Kuchta

Nie tylko magdalenki. Kilka obrazów kulinarnej groteski w literaturze współczesnej

Wydział Filozoficzny Uniwersytetu Jagiellońskiego

Nawet bohaterowi literackiemu zdarza się czasem zjeść. Różnie jadają bohaterowie – czasem delektują się smakiem niebiańskich uczt, czasem w pośpiechu wrzucają do ust kolejny kęs zwyczajnych potraw, czasem tęsknią do smaków dzieciństwa, czasem odkrywają egzotyczne rozkosze podniebienia. Kulinaria w prozie, dramacie czy w poezji opisywać można rozmaicie – niekiedy drobiazgowo i plastycznie, niekiedy ledwie schematycznie. Mnogość owych możliwości sprawia, iż niezwykle interesujące zdaje się być prześledzenie jadłospisu wyłaniającego się z kart prozy i wersów poezji, analiza potraw, które zajmują należne miejsce na literackim półmisku.

Kulinaria bywają doskonałym nośnikiem realizmu sytuacyjnego i psychologicznego – czytelnik przekonuje się, że rzeczywistość narracyjna bliska jest światu, który go otacza – wszak tak on, jak i bohater doceniają smakowe wrażenia – na przykład – podczas uczyty *Babette*¹, a niejeden mógłby powtarzać wraz z Mickiewiczem – „i ja [...] miód i wino piłem”². Sensualne, skrupulatne deskrypcje potraw konkretyzują jednocześnie narrację i pobudzają zmysły, sprawiając, że świat przedstawiony nie tylko wizualizuje się odbiorcy przed oczami, ale także wyczuwalny jest jego zapach i smak. Gastronomiczne odniesienia ozdabiają tło utworu, niosą symboliczne znaczenia oraz uzupełniają atmosferę sentymentalnym ładunkiem – najlepszym przykładem tego mechanizmu może być magdalenka Prousta³. To właśnie zwyczajne ciasteczko staje się dźwięnią reminiscencji i pobudza bohatera do poszukiwań straconego czasu, a czytelnik może podczas lektury poczuć smak magdalenki i także oddać się wspomnieniom.

A gdyby na moment zapomnieć o produktach przyziemnych, smakowitościach typowych, realistycznie przedstawionych, zapożyczonych z prawdziwego świata? Gdy sięgnie się po kulinarną nomenklaturę, w menu artykułu znajdują się potrawy niecodzienne i dziwaczne, owoce literackiego kunsztu i wyobraźni,

¹ Zob. K. Blixen, *Uczta Babette i inne opowieści o przeznaczeniu*, tłum. W. Juszcak, Poznań 2003.

² Zob. A. Mickiewicz, *Pan Tadeusz*, Warszawa 1979, s. 356.

³ Zob. M. Proust, *W poszukiwaniu straconego czasu*, tom 1–7, tłum. T. Boy-Żeleński et al., Warszawa 2000–2003.

od których żołądek przewraca się... ze zdumienia. Kulinarnej groteski i absurdu na talerzu jest w literaturze współczesnej niemało, poczucie dziwności przenika tak prozę, jak i lirykę oraz dramat; zaprezentowany wybór stanowi więc jedynie pewien wycinek, zbiór reprezentatywnych i interesujących z perspektywy tematu przykładów⁴.

Czym jest groteska? Jak dowodzi Wolfgang Kayser, immanentną cechą terminu „groteska” jest jego niesamowita wieloznaczność i pojemność – „język [...] ma w pogotowiu stale ten sam wyraz »groteskowe«, choć różne bywa to, co jest nim określane”⁵. I rzeczywiście – „groteskową” określana jest tak kategoria estetyczna, jak i nurt w sztuce, tak sytuacja literacka, jak i konkretny motyw. Najprościej i bez przekłamań definiować ją więc można jako radykalne zaprzeczenie klasycznego mimetyzmu i realistycznych zasad twórczości – zamiast tego groteska chętnie łączy się z parodią i karykaturą, brzydotą i wyolbrzymieniem, absurdem, sytuacyjną dziwnością oraz kumulacją elementów kontrastujących ze sobą, komicznych i makabrycznych zarazem.

Chcąc analizować kulinarną groteskę we współczesnej literaturze, warto przywołać chociaż dwa istotne dla tradycji owego zjawiska nazwiska, François Rabelais’go i Nikołaja Gogola, które posłużą także jako ilustracja owej różnorodności terminu „groteska”. Rabelais z pieczołowitością serwował czytelnikom godbile, „tłuste flaki z wołów tuczonych przy żłobie [...] flaków była obfitość [...] a były tak smakowite, iż wszystko oblizywało palce”⁶. Na drugie danie polecał także sześciu pielgrzymów w sałacie, którzy to zostali „[włożeni] wraz z sałatą w salaterkę [...] i [zaprawieni] oliwą, octem i solą”⁷, a następnie pożarci przez Gargantue. Analizując stylistykę, można zauważyć, iż autor posługuje się hiperbolizacją i redundancją, nie stroni także od językowego kreacjonizmu, a tekst gęsty jest od absurdu. Zupełnie inną metodę obrał Gogol, którego groteska opiera się na minimalizmie i kontrastowych zestawieniach realizmu oraz absurdu. Ilustracją może być sytuacja opisywana w noweli *Nos*, której główny bohater, cyrulik Iwan Jakowlewicz, budzi się pewnego prozaicznie zwykłego poranka, czując zapach gorącego chleba, wypiekanego przez małżonkę. Staranna deskrypcja śniadaniowych zmagania Iwana oraz jego żony nie budzi zaskoczenia – czas płynie powoli, panuje podejrzanie swojska atmosfera – do czasu, gdy bohater w posiłku zupełnie trywialnym odkrywa element mocno kontrastujący: „zajrzał do środka – i ku swemu zdumieniu spostrzegł, że się tam coś bielei. [...] Wsunął palce w głęb i wyciągnął – nos!”⁸. Groteskowy element wprowadza w świat narracyjny ładunek zaskoczenia

⁴ Ze względu na specyfikę tekstu, którego celem nie jest typologia kulinarnej groteski pod względem gatunku literackiego, ale przekrojowa wizja tematu, autorka celowo zamierza przeprowadzić analizę w szerokim kontekście, odwołując się do wybranych przykładów z różnych gatunków.

⁵ W. Kayser, *Próba określenia istoty groteskowości*, tłum. R. Handke, [w:] *Groteska*, red. M. Głowiński, Gdańsk 2003, s. 17.

⁶ F. Rabelais, *Gargantua i Pantagruel*, t. 1, tłum. T. Boy-Żeleński, Warszawa 1973, s. 104.

⁷ Ibidem.

⁸ N. Gogol, *Nos*, [w:] idem, *Opowiadania*, tłum. J. Tuwim, Warszawa 1965, s. 146.

i absurdalnego humoru, a komizm sytuacyjny powstaje przez połączenie nieodpowiadających sobie elementów.

Różnorodne oblicza groteski znajdują swoje odbicie w literackim menu absurdu, które także zaskakuje wielobarwnością i wykorzystuje mnogość środków stylistycznych i zabiegów lingwistycznych. Aby uporządkować rozważania, obrazy groteskowych pyszności można podzielić na kilka grup; proponowana systematyka jest oczywiście jedynie pewną sugestią, a poszczególne przykłady niejednokrotnie będą przenikały między kategoriami – groteska wszak niechętnie poddaje się sztywnym regułom czy tradycyjnym klasyfikacjom. Mimo to kategoryzacja ta pozwoli w sposób uporządkowany przedstawić kolejne kreacje potraw oraz ich funkcję.

Pierwszą grupę stanowi groteska sytuacyjna, a więc przedziwne uczty oraz zaskakujące sytuacje z kulinariami w roli głównej, kontrastujące zestawienia i pełne komizmu rozgrywki przy stole. Można obserwować tutaj także potrawy znane, lecz w ujęciu niecodziennym, a więc bliskie kubkom smakowym zwyczajnego zjadacza chleba wiktuały, które jednak przybrały zgoła niecodzienną formę, nie brakuje też parodii, humorystycznych przerysowań oraz karykaturalnych ujęć ingrediencji, które zdają się ewoluować i prezentować coraz to nowe oblicza. Grupa druga to groteska związana z grami językowymi, a więc kulinarne kalambury, kuriozalne słowne gierki, kreacjonizm w nazewnictwie oraz niesmaczne nowotwory językowe. Trzecia kategoria zawiera groteskę ocierającą się o czarny humor, okraszona ładunkiem grozy i ekspresjonizmu, a więc uczty, od których opisu przeszywa czytelnika uczucie niepokoju, a rytuał jedzenia z radosnego staje się przerażający.

Pierwsze danie groteski sytuacyjnej to przysmak znany – acz niekoniecznie oczekiwany na talerzu – jesiotr „drugiej świeżości”⁹ z powieści *Mistrz i Małgorzata* Michaiła Bułhakowa. Już sam niegrzeszący świeżością smakołyk budzi ironiczny uśmiech czytelnika, ale kunszt groteski Bułhakowa ujawnia się przede wszystkim w szerszym kontekście – prawdziwy komizm sytuacyjny rodzi kontrastujące zestawienie wystawnego (w założeniach) bufetu w teatrze Variétés oraz potraw, które przeczą jakiegokolwiek elegancji, bo przecież: „druga świeżość to nonsens! Świeżość bywa tylko jedna – pierwsza i tym samym ostatnia, [...] to oznacza to po prostu, że jest zepsuta”¹⁰. Groteskowy jesiotr stanowi doskonałe *pars pro toto* porewolucyjnej rzeczywistości absurdu, którą, generując narracyjne sytuacje komiczne, wyśmiewa Bułhakow. Moskiewskie uniwersum zostaje sparodiowane jako świat gorszy nawet od łącie piekielnych wizji – nic jednak dziwnego, że przy takim menu większą popularnością cieszy się bal u samego Szatana, gdzie wodospady szampana i spieniony koniak wypełniają basen o kryształowym dnie.

Podobny pomysł powraca jako kryptocytat w *Matej Apokalipsie* Tadeusza Konwickiego, satyrycznym przedstawieniu rzeczywistości PRL-u. Po raz kolejny na bajecznie udekorowanym stole króluje jesiotr, któremu jednak świeżości – tym razem – nie brakuje:

⁹ M. Bułhakow, *Mistrz i Małgorzata*, tłum. I. Lewandowska, W. Dąbrowski, Warszawa 2002, s. 284.

¹⁰ Ibidem.

leżał na łączce z pietruszki ogromny jesiotr, car-jesiotr, obłożony seledynową, migotliwą galareta, przypominającą głębiny Jeziora Bajkalskiego. [...] Nie opodał stały wyżłobione bryły błękitnego lodu, w którychś skrył się kawior czerwony i czarny. [...] A między tymi gigantami sztuki kulinarnej nieśmiało polegiwały starożytne półmiski z polędwicą, schabem, kielbasą litewską¹¹.

Suto zastawiony stół groteskowo kontrastuje jednak z prostactwem obecnych na przyjęciu gości: „ktoś już, niestety, womitował przy sąsiedniej kolumnie”¹², „jakiś typek ciągnął koniak francuski prosto z butelki”¹³, „Rysio [...] wyżerał wędliny, zostawiając na półmiskach moje bony na dania mięsne”¹⁴ – charakteryzuje precyzyjnie autor głosem głównego bohatera. Łakomstwo „śmietanki towarzyskiej” przeczy wszelkim zasadom grzeczności i dobrego smaku, a Konwicki z powodzeniem stosuje wypróbowaną już przez Bułhakowa metodę akcentującą sytuacyjną dziwność i groteskowe zestawienia. Obok „gigantów sztuki kulinarnej” nie w smak czytelnikowi obserwować łąpczywe kradzieże („[Pani Gosia] walczyła z przepełnioną torbą, która nie chciała się zamknąć”¹⁵) i pozbawione manier pochłanianie, wręcz pożeranie potraw. Zgodnie z groteskową zasadą hiperbolizacji i gromadzenia niejednorodnych elementów, kontrastujące ze sobą deskrypcje wspaniałych smaków i mało wykwintnych zachowań uczujących to idealny przykład absurdałnego komizmu sytuacyjnego. Jedzenie, choć opisane w sposób plastyczny, smakowite i wyrafinowane w guście partyjnych dygnitarzy, traci swoją elegancję w świetle analizy całości sytuacji wokół stołu. Pisarz ironizuje i miesza narrację pełną pozornej wzniosłości z językiem potocznym, wykorzystując opis kulinarnych podbojów bohaterów jako element groteskowego obrazowania schyłkowej komunistycznej rzeczywistości.

Kolejna grupa literackich kulinariów, groteska związana z gramami językowymi, znajduje swój wyraz także w dramacie. Smakowite gry językowe, lingwistyczne zabawy, które przybierać mogą rozmaite formy – od groźnie brzmiących, zdeformowanych nowotworów językowych, do przyjemnych w odbiorze, zabawnych rymowanek. Te pierwsze, to domena Stanisława Witkiewicza; ten, który spiskował z formą, doskonale wie, iż „coraz więcej jest na tym świecie pykników. Ma se radio, ma se styło, ma se kino, ma se daktyło, ma se brzuch”¹⁶. A skoro bohaterowie charakteryzowani są między innymi jako posiadacze brzucha, to i jego zawartość musi znaleźć swoje miejsce w tekstach artysty. U Witkacego kulinarne produkty spotyka specyficzna deformacja – z jednej strony pojawiają się elementy znane – ryby, makaron czy też wspomniane już daktyle. Jednocześnie zaś opisy potraw uzupełniane są przez nieznane specyfiki, których nazwy budzą

¹¹ T. Konwicki, *Mała Apokalipsa*, Warszawa 1991, s. 127.

¹² Ibidem.

¹³ Ibidem.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ S. I. Witkiewicz, *Szewcy*, [w:] idem, *Dramaty*, Warszawa 1985, s. 378.

zdziwienie, a smaki znane z realnego jadłospisu występują w towarzystwie zaskakujących wytworów wyobraźni artysty – oprócz makaronu można wszak „żreć te wąparsje, te mątwy tak smaczne diabelnie”¹⁷, „jeść pulardy, langusty, wermuje i papawerdy zakrapiane oblikatoryjnymi fąframi”¹⁸. Niezależnie od statusu ontycznego opisywanych kulinariów, deskrypcja serwowana przez artystę nie zachęca do jedzenia, a raczej przywodzi na myśl niesmaczną redundancję Rabelais’go. Prezentowane przykłady, wykorzystujące deformację, hiperbolizację, mieszanie stylów, doskonale wpisują się w całość twórczości Witkacego. Wystarczy przyjrzeć się dokładniej wspomnianej wąparsji – potrawa, mimo iż tajemnicza i wyszukana („w sosach nieomal astralnych”¹⁹) sąsiaduje z nieelegancko brzmiącym kolokwializmem „żreć”. Oczywiście lingwistyczne gry, tworzenie słów nowych oraz przekręcanie nazw znanych, a także groteskowe nowotwory językowe, przywodzące na myśl zdeformowaną i wrogą rzeczywistość, to niemal programowe narzędzie artysty. W swoich utworach komizm łączy z tragizmem a powagę z błazeństwem, wszystko okraszając jednocześnie sporą dawką turpizmu. Zgodnie z przyświecającym mu katastroficznym światopoglądem, bohaterowie dramatów przedstawieni są w świecie pełnym grozy i przemocy – nic dziwnego, iż także ich pożywienie wydaje się mocno nieprzyjemne... ale przecież właśnie uczucie niesmaku autor pragnie wzbudzić w czytelniku. „Będę niesmaczny – będę! Dość smaku. Wywątrobę wszystko na smród i brud ostateczny”²⁰ – deklaruje otwarcie Witkacy, a spotkanie z jego dziełem każdorazowo jest dla czytelnika źródłem niepokoju i sytuacyjnej dziwności.

Jednakże – na szczęście – nie zawsze językowe manipulacje prowadzić muszą do nieprzyjemnych skojarzeń. Zupełnie inną metodą obrała wszak Wisława Szymborska, która nazwy potraw wplata w treść żartobliwych rymowanek. Lingwistyczny kunszt Szymborskiej jest niezmierny – poetka wykorzystuje komiczne zestawienia w duchu tuwimowskiej satyry²¹ oraz zasypuje czytelników limerykami o wielu obliczach; sięga po humor sytuacyjny i językowy, tworzy nowe, zaskakujące gatunki (jak na przykład lepiej czy też altruutki), nie boi się także parodystycznych pseudointelektualizmów ani rymów częstochowskich: „czym jest dla ziemniaków stonka / tym dla ciebie jest golonka”²². Inspiracją do tworzenia dowcipnych rymowanek są potrawy wzięte z codziennego jadłospisu, a lekka i żartobliwa atmosfera nie przypomina niesmacznych deformacji rodem z utworów Witkacego. A jednak nie można twórczości poetki odmówić pewnej dozy

¹⁷ Ibidem, s. 404.

¹⁸ Ibidem, s. 435.

¹⁹ Ibidem, s. 403.

²⁰ Ibidem, s. 382.

²¹ Gry słowne Szymborskiej przywodzą na myśl lingwistyczne zabawy i satyrę J. Tuwima, np. „Przy bufecie – żłopanina, / Parskanina, mlaskanina” oraz „A najgorzej przy kawiorze: / Tam – na zabój, tam – na noże” (*Bal w operze*) oraz parodystyczną bufetiadę w *Kwiatach polskich*. Por. J. Tuwim, *Bal w operze*, Warszawa 1982, s. 18; Idem, *Kwiaty polskie*, Warszawa 1975, s. 151.

²² W. Szymborska, *Błysk rewolwru*, Warszawa 2013, s. 76.

groteskowości – jest to oczywiście groteska znacznie bardziej dyskretna i delikatna niż ta, którą prezentował Witkiewicz, ale i humor Szymborskiej bywa jadowity, nie stroni także od absurdałnych zestawień i porównań. Limeryki przypominają zdeformowane, nonsensowne przysłowia, a efekt komiczny potęguje, typowe dla groteski, mieszanie stylów wypowiedzi. Doskonałym przykładem może być choćby limeryk: „Za górami, za lasami / ludzie trują się salami”²³, gdzie element nawiązujący swoją stylistyką do baśni i opowieści („za górami i lasami”) zderza się groteskowo z prozaiczną wizją zjadaczy salami. Szymborska nie zapomina także, iż obok jedzenia równie istotne są także napoje... a szczególnie te alkoholowe. Oczywiście nie od dziś alkohol znajduje swoje miejsce zarówno w poezji, jak i w prozie, nigdy dotąd nie poświęcono mu jednak osobnego gatunku. Poetka prezentuje zaś odwódki – absurdałne rymowanki przedstawiające zgubne skutki picia. „Od sznapsa wezmę cię za psa”²⁴, „Od whisky iloraz niski”²⁵ – to tylko kilka groteskowych ostrzeżeń autorki.

Zamykając wątek lingwistycznych gier wykorzystujących kulinaria – a zarazem pozostając w klimatach alkoholem zakrapianych – warto przedstawić jeszcze jednego pisarza, który nie wyobraża sobie literatury bez gier językowych.

- Napiłbym się z przyjemnością wódeczki. Zmarzłem.
- Smirnoff? Stoliczna? Absolut?
- Absolut [...] Poza tym miałbym jeszcze ochotę... [...] Na coś odprężającego.
- Psylocybki? Barbituraty? Extasy? [...]
- Wie pan co? Proszę wziąć ekstazę i rozpuścić ją w absolucie. Będzie w sam raz.²⁶

Autorem dialogu jest Wiktor Pielewin, współczesny prozaik rosyjski, który groteskę i satyrę traktuje jako podstawę pisarskiego warsztatu. Pielewin, pisząc utwory na wskroś absurdałne, pełne fantastycznych zdarzeń i zarazem wyśmiewające rzeczywistość najnowszą, koncentruje się jednocześnie na tematyce oświecenia i duchowej przemiany bohatera. Absolut jest doskonałą dwuznacznością, którą autor chętnie wprowadza w treść powieści²⁷ i która staje się elementem łączącym obie płaszczyzny narracji. Owe spajanie spraw przyziemnych z filozoficznym dyskursem na temat wolności i świadomości towarzyszy prozaikowi przez całą twórczość – groteska Pielewina to nie tylko absurdałne przerysowywanie świata znanego czytelnikowi, ale także zręczne operowanie paradoksem, akcentowanie niedomówień i fragmentaryczności rzeczywistości. Gry językowe stanowią tutaj doskonałe medium, w którym pisarz wyraża swoje wątpliwości

²³ Ibidem.

²⁴ Eadem, *Rymowanki dla dużych dzieci z wyklejankami autorki*, Kraków 2003, s. 28.

²⁵ Ibidem.

²⁶ W. Pielewin, *Mały palec Buddy*, tłum. H. Broniatowska, Warszawa 2003, s. 338.

²⁷ Warto dodać, iż podobna gra słowna powróci także w kolejnej powieści Pielewina: „poczekaj, odleję ci trochę wódki. [...] Nie bój się, nie bój, mam absolut”, Idem, *Generation „P”*, tłum. E. Rojewska-Olejarczuk, Warszawa 2010, s. 222.

o do prawdziwości otaczającego go uniwersum, porównując jego istnienie do konwencjonalności języka.

Ostatnią grupę groteskowych przedstawień kulinarnych stanowią potrawy, które opisywane są przez połączenie tragizmu z komizmem, absurdu z ekspresjonizmem i czarnym humorem. Mistrzem takich zestawień jest Sławomir Mrożek, który jeden ze swoich dramatów *Na pełnym morzu* opiera wprost na tragicomicznej wizji rozbitków na morzu, którzy dyplomatycznie próbują rozwiązać problem narastającego głodu:

ŚREDNI: Zjedźmy coś!

GRUBY: „Coś”?... Niech panowie będą realistami. Raczej... (...) Musimy zjeść nie coś, ale kogoś...

[...] Musimy zjeść kogoś z nas.

ŚREDNI: Zjedźmy!

MAŁY [...]: Tak! Tak! Zjedźmy!

GRUBY: Panowie, nie bądźmy dziećmi. Zwracam wam uwagę, że nie możemy wołać wszyscy trzej razem „zjedźmy” [...] ktoś z nas musi powiedzieć: „Proszę bardzo. Panowie będą łaskawi się poczęstować”²⁸.

Wybór dania głównego okazuje się jednak niełatwy i wzbudza ogromną konfuzję, żaden z bohaterów nie wykazuje bowiem altruistycznej postawy i nie pała chęcią poświęcenia się dla towarzyszy podróży. Próby racjonalnego rozwiązania problemu („Zrobimy losowanie [...] możemy zorganizować wybory powszechne”²⁹, „nie możemy pominąć etapu propagandy przedwyborczej”³⁰ – to niektórzy z propozycji wysuwanych przez protagonistów dramatu) wydają się na pozór niezwykle komiczne, ale gdy uświadomić sobie dramat tkwiących na otwartym morzu bohaterów, wizja z zabawnej przeradza się w przerażającą. Przywodząca na myśl groteskę Gogola sytuacyjna absurdalność i zderzenie wizji spożycia człowieka na surowo ze skrupulatnym planowaniem posiłku („Czy mam podać także małe łyżeczki?”³¹) budzi zarówno śmiech, jak i niejasny niepokój. Karykaturalna uprzejmość i z maniakałnym wręcz uporem podkreślane przez bohaterów kulturalne i kulinarne obycie („Serwetki? [...] Naturalnie. [...] Jesteśmy ludźmi kulturalnymi”³²) kontrastują z kanibalistycznymi żądzami, zapewniając czytelnikom sporą dawkę śmiechu splecionego z grozą.

Kanibalizm jest także tłem innego istotnego przykładu groteski połączonej z czarnym humorem, ukazanego przez Witolda Gombrowicza w opowiadaniu, którego sam tytuł – *Biesiada u hrabiny Kottubaj* – wskazuje na kulinarną tematykę. Tytułowa bohaterka trudni się wyprawianiem piątkowych postnych obiadów, które gromadzą towarzyską śmietankę, arystokratycznych smakoszy. Jadłospis rów-

²⁸ S. Mrożek, *Na pełnym morzu*, [w:] idem, *Teatr 6*, Warszawa 1998, ss. 150–151.

²⁹ Ibidem.

³⁰ Ibidem, s. 151.

³¹ Ibidem, s. 164.

³² Ibidem.

niez jest wyrafinowany, hrabina serwuje „zupę z dyni pasztetowej”³³ oraz – danie główne – „olbrzymiego kalafiora oblanego świeżym masłem, cudownie zarumienionego”, którego smak goście opisują w samych superlatywach: „doskonały”³⁴, „nadzwyczaj [odżywczy] – musi mieć mnóstwo witamin”³⁵. I oto opowiadanie mogłoby zakończyć się smakowitym akcentem i pozostawić równie smakowite wspomnienia, gdyby nie sprytnie wprowadzony przez Gombrowicza element drażniącej konfuzji. Narracja utworu przebiega paralelnie i dwutorowo: gdy arystokraci delektują się smakiem kalafiora, chłopiec o nieprzypadkowo dobranym nazwisku Kalafior ucieka z domu i błąka się po polu, aby w końcu zamarznąć na śmierć. Autor gra z czytelnikiem, z niezwykłą skrupulatnością zestawiając ze sobą plastyczne opisy ucztowania oraz fragmentaryczne, zatrważające wieści o zaginionym³⁶. Literacki kunszt Gombrowicza sprawia, że chociaż czytelnik doskonale zdaje sobie sprawę, iż odrębnym bytem jest kalafior na talerzu, a odrębnym – Kalafior-chłopiec, w pewnym momencie zlewają się one ze sobą, a atmosfera uczt z radosnej staje się mocno niepokojąca:

– My, arystokracja [...] bywamy frywolni, a nierzadko [...] ordynaryjni. Ale nie trzeba się zaraz przerażać! [...]

– Nie, nie jesteśmy straszni! – pisnęła hrabina. – Nikogo nie zjadamy żywcem!

– Nikogo nie zjadamy, z wyjątkiem...

– Ophócz.....! [...]

– Kalafior! – dodał baron, krztusząc się podejrzenie.³⁷

Nieśmiało – acz nieprzerwanie – pobrzmiewająca w tle utworu wizja kanibalistycznych praktyk doskonale wpasowuje się w okraszone nutką makabry groteskowe opowiadanie Gombrowicza. I choć absurdalne zdaje się skojarzenie młodego chłopca z warzywną potrawką... to finałem utworu okazuje się wszak „trup, trup ośmioletniego chłopczyka, wychudzony do tego stopnia, że można by rzec – doszczętnie przeżarty”³⁸.

Przykłady kulinarnej groteski można oczywiście mnożyć, ich różnorodność pozwala zaś na bogactwo interpretacji i wieloznaczne wnioski. Kulinararia oraz ucztę ukazywane przez prozaików i poetów w atmosferze dziwności i groteskowym świetle – od parodii i jadowitej satyry, przez nonsens i gry językowe, aż do czarnego humoru – każdorazowo wzbudzają w czytelnikach emocje: od zdziwienia, przez zaskoczenie i śmiech, aż do niesmaku i niepewności. Ale deskrypcja serwowanych potraw oraz szczegółowe opisy towarzyszącej ich spożywaniu atmosfery

³³ W. Gombrowicz, *Biesiada u hrabiny Kottubaj*, [w:] idem, *Bakakaj*, Kraków 1987, s. 64.

³⁴ Ibidem, s. 67.

³⁵ Ibidem.

³⁶ Warto dodać, iż Jerzy Jarzębski rozpatruje owe zestawienie chłopiec-warzywo w świetle metafory i metonimii, za pomocą których Gombrowicz dokonuje rekonstrukcji znaczeń i pogrywa ze świadomością czytelnika. Zob. J. Jarzębski, *Gra w Gombrowicza*, Warszawa 1982, s. 232.

³⁷ W. Gombrowicz, op. cit., ss. 72–73.

³⁸ Ibidem, s. 82.

są jednocześnie doskonałym narzędziem deformacji i wynaturzania rzeczywistości, mechanizmem eksponowania jej niepewności i chwiejności. Pisarz nie tylko zaskakuje czytelnika, ale także wzbudza w nim niepokój i wątpliwości oraz wprowadza go do świata nieco dziwnego, obalając prostoduszny mimetyzm klasycznej literatury. Literatura XX i XXI wieku chętnie sprzeciwia się konwencjom, nie lubi ograniczeń, zamiast tego opowiada się po stronie wyobraźni, ekspresji i swobody – świat narracyjny jest heterogeniczny, zaskakujący, niejednorodny, a autorzy opisują rzeczywistość z ironicznym dystansem. Jest to wszak rzeczywistość już odczarowana: uniwersum obce, absurdalne, niespójne i niezrozumiałe, pełne kontrastów i sprzeczności – nic dziwnego, iż także jadłospis smakuje raczej groteskowo niż realistycznie. „Jesiotr drugiej świeżości” czy „wąparsje w sosach astralnych” stają się w takiej sytuacji elementem gry, którą pisarz uprawia ze światem, odpowiadając absurdem na absurd. A groteskowe danie, choć nierzadko bywa niesmaczne, jest zawsze daniem... do myślenia.

Bibliografia

- Bułhakow M., *Mistrz i Małgorzata*, tłum. I. Lewandowska i W. Dąbrowski, Warszawa 2002.
- Gogol N., *Nos*, [w:] idem, *Opowiadania*, tłum. J. Tuwim, Warszawa 1965.
- Gombrowicz W., *Biesiada u hrabiny Kottubaj*, [w:] idem, *Bakakaj*, Kraków 1987, ss. 61–82.
- Rabelais F., *Gargantua i Pantagruel*, tom 1, tłum. T. Żeleński (Boy), Warszawa 1973.
- Kayser W., *Próba określenia istoty groteskowości*, przeł. R. Handke, [w:] *Groteska*, red. M. Głowiński, Gdańsk 2003, ss. 17–30.
- Konwicki T., *Mała Apokalipsa*, Warszawa 1991.
- Mrożek S., *Na pełnym morzu*, [w:] idem, *Teatr 6*, Warszawa 1998, s. 145–170.
- Pielewin W., *Generation „P”*, tłum. E. Rojewska-Olejarczuk, Warszawa 2010.
- Idem, *Mały palec Buddy*, tłum. H. Broniatowska, Warszawa 2003.
- Szyborska W., *Błysk Rewolwru*, Warszawa 2013.
- Eadem, *Rymowanki dla dużych dzieci z wyklejankami autorki*, Kraków 2003.
- Witkiewicz S. I., *Szewcy*, [w:] idem, *Dramaty*, Warszawa 1985, ss. 371–441.

Abstract

More Than a Madleine Cake. Grotesque Images of Food in Contemporary Literature

The following article focuses on the issue of grotesque descriptions of food and cuisine in contemporary literature. The main objective of the text is not only to present how various writers (M. Bulgakov, W. Gombrowicz, T. Kowicki, St. Mrożek, V. Pelevin, W. Szymborska and St. I. Witkiewicz) use grotesque in their works, but also to analyze such images and their significance in literature. Basing on a research material, the conclusion of the article shows, that the usage of grotesque, irony, parody or absurdity in contemporary literary works is not only authors' way to surprise their readers, but becomes a way of dealing with this heterogeneous, strange, modern world.

Łukasz Wróblewski

Jedzenie jako mediowanie afektów i instynktów w filmach *Kika* i *Kobiety na skraju załamania nerwowego* Pedro Almodóvara

Katedra Antropologii Literatury i Badań Kulturowych Uniwersytetu Jagiellońskiego

W poniższym artykule zamierzam prześledzić relacje zachodzące między jedzeniem a instynktem, emocjami i uczuciami na przykładzie filmów *Kobiety na skraju załamania nerwowego* oraz *Kika* Pedro Almodóvara. Instynkt będę tu rozumiał przede wszystkim jako zbiór nieuświadomianych zachowań, pozwalających jednostce na przetrwanie¹. Jest on domeną przeczucia, sferą ludzkiej egzystencji, która zbliża nas do zwierząt i wymyka się kulturowemu oprogramowaniu. To czerwona lampka zapalającą się, gdy rozum popada w stan niełaski, a podmiot traci zdolność kontrolowania afektu czy racjonalnej operacjonalizacji swoich działań. W ujęciu celowościowej koncepcji instynktu jest to „szczątkowa forma zachowania się celowego”². Teoria ta bazuje na stoickiej koncepcji *hormé* (z gr. wprawienie w ruch, poruszenie), wedle której „zwierzę idzie za swymi impulsami (potrzebami) i zaspokaja je mniej lub bardziej automatycznie za pomocą swych specyficznych możliwości motorycznych”³. Jako takie instynkty plasują się w opozycji zarówno do emocji, które postrzegam jako konstrukty kulturowe, a więc stany zdeterminowane przez proces kulturowej socjalizacji⁴, jak i uczuć będących uświadomionymi emocjami⁵ – a zatem formą ich głębszego przeżywania i rozumienia.

Kluczowe w pracy będzie wykazanie mediacyjnej funkcji jedzenia w stosunku do instynktu, emocji oraz uczuć. Analizując filmy *Kobiety na skraju załamania nerwowego* oraz *Kika*, pokażę, że jedzenie służy w istocie nie tyle jedzeniu, co raczej demonstrowaniu afektów⁶ i instynktów. Jedzenie, będące odpowiedzią na kotłujące się w bohaterach filmu instynkty, emocje i uczucia, jednocześnie podsyca owe instynkty i afekty samą swoją obecnością oraz drzemiącym w nim

¹ Por. M. Brzoza, P. Rachoń, *Słownik uczuć i emocji – dialog między pisarką i pianistką*, hasło: *instynkt*, Katowice 2005, s. 36.

² G. Viaud, *Instynkty*, tłum. H. Waniczek, Warszawa 1965, ss. 14–15.

³ Ibidem, s. 15.

⁴ Por. J. H. Turner, E. Stets, *Socjologia emocji*, tłum. M. Bucholc, Warszawa 2009, ss. 16–25.

⁵ Por. A. R. Damasio, *Błąd Kartezjusza. Emocje, rozum i ludzki mózg*, przeł. M. Karpiński, Poznań 2013.

⁶ Pojęcia afektu używam na oznaczenie uczuć i emocji.

ładunkiem semantycznym. Przefiltrowane przez jedzenie reakcje emocjonalne wskutek zapośredniczenia przybierają jednak formę odmienną od wyjściowej, stąd w poniższym szkicu będę podkreślać mediacyjną i sprawczą rolę jedzenia zarówno w stosunku do afektów, instynktów, jak i samego podmiotu.

Poza spożyciem

W scenie otwierającej film *Kobiety na skraju załamania nerwowego* jedzenie pojawia się najpierw w formie niespożywalnej dla człowieka. Wszak główna bohaterka, Pepa, hoduje na tarasie mieszkania rozmaite zwierzęta, takie jak kaczki, kury czy króliki. Zwierzęta te spełniają istotną funkcję, którą dodatkowo podkreśla fakt odsunięcia możliwości ich spożycia, wynikający z próby ich udomowienia, a więc otoczenia troską, zainteresowaniem i bliskością. Jako nieskrępowane kulturowymi obwarowaniami, zwierzęta te harmonizują z postaciami wyłamującymi się spod kulturowych ograniczeń. Symbolizują ich pęd ku niczym nieskrępowanej wolności. Owa wolność sprowadza się tymczasem do absolutyzowania afektów i instynktu oraz zaprzęgnięcia jedzenia do ich realizacji. Mamy tutaj do czynienia z symbiozą tego, co ludzkie, i tego, co animalne, którą podkreśla fakt, że żaden z bohaterów filmu nie spożywa mięsa. Mało tego, wypowiedź głównej bohaterki, która stwierdza: „W klatce, którą miałam na tarasie, chciałam mieć po parze z każdego gatunku. I tak nie udało mi się ocalić pary, która była dla mnie najważniejsza – nas dwoje”⁷, wskazuje na gest utożsamienia z kolekcjonowanymi zwierzętami. Obsesyjne gromadzenie zwierząt przez Pepę staje się formą substytucji oraz uosobieniem jej lęku. Pragnienie silnej więzi uczuciowej z mężczyzną sprawia, że bohaterka chce, by łączone w pary zwierzęta zadośćuczyniły uczuciu, którego ona sama pragnęłaby doświadczyć. „Dziewczęta kawaler na tę noc. Mam nadzieję, że wam posłuży [...] ja będę dalej czekać” (na Ivána) – mówi Pepa do kur, jakby w geście zadumy nad możliwością bliskości, która jej została odebrana.

Troska o zwierzęta i zanegowanie perspektywy ich spożycia jest zatem formą kompensacji wobec trudności, jakie napotyka podmiot, usiłując zaspokajać swoje afekty oraz instynkty. W przeciwieństwie do zwierząt, jest on skazany na nieustanne negocjowanie własnych uczuć oraz pragnień z kulturowymi wymaganiami. Świetnie uwydatnia to przykład Candeli – przyjaciółki Pepy. Ta bowiem, jak się dowiadujemy z jej opowieści, wzięła się w relację z szyckim terrorystą. Relacja ta oparta jest przede wszystkim na fizycznej rozkoszy. Ekscytujący seks z Arabem opisuje ona jako formę objawienia. Pamięć fizycznego zbliżenia jest w niej żywa, dodatkowo przypominają jej o niej wciąż odczuwalne na skórze ciarki. Jednocześnie owo zbliżenie i seksualna wolność musi zostać zanegowana w momencie, gdy Candela dowiaduje się, kim naprawdę jest mężczyzna, który dostarczał jej niewyobrażalnych doznań fizycznych. Fakt, że jest on terrorystą i z grupką towarzy-

⁷ Wszystkie cytaty z filmu podaję za: *Kobiety na skraju załamania nerwowego* [płyta DVD], reż. P. Almodóvar, tekst polski B. Kozikowska na podst. tłum. M. Degórskiej, SPI VIDEO, Warszawa 2005.

szy pragnie przechwycić samolot i udać się do Bejrutu, by uwolnić uwięzionych przyjaciół, dyskwalifikuje go jako możliwego partnera. Rola społeczna pozostaje w relacji konfliktogennej z afektami i seksualnym pociąganiem. Z taką sytuacją nie mamy do czynienia wśród zwierząt, które, funkcjonując w porządku natury, są jednocześnie wyswobodzone z ram sankcjonujących i określających działania społeczeństw i kultur. Jak się okaże, nieustanna obecność zwierząt i przemianowanie ich funkcji (niespożywalność) wydobywa afektywno-instynktowną opresję, w jaką wikłają się poszczególne postacie. Opresję, która nie służy generowaniu uczuciowej więzi, a jedynie pozwala na spontaniczny i krótkotrwały kontakt. Demonstracja tkliwości w relacji ze zwierzętami ma na celu gratyfikację niemożności doświadczenia głębszych uczuć, właściwej ponowoczesnemu społeczeństwu poddanemu presji konsumowania (a nie przeżywania) ciał i afektów.

Gazpacho jako forma mediowanie afektów

Głównym przysmakiem, po jaki sięgają bohaterowie, jest gazpacho. Gazpacho to hiszpańska potrawa, która nie wymaga gotowania. Podaje się ją na zimno, a w jej skład wchodzi pomidor, ogórek, papryka, cebula, czosnek, oliwa, sól, ocet, chleb i woda. Gazpacho to ulubiona potrawa Ivána, ukochanego Pepy, który porzucił ją dla innej kobiety. Potrawa ta odgrywa istotną rolę w zacieśnieniu więzi między nimi obojgiem, spełniając tym samym funkcję integrującą i rytualizującą ich stosunki⁸. Rozstanie z Ivánem zmienia jednak stosunek kobiety do wspomnianej potrawy. Bohaterka, po odsłuchaniu na sekretarce rozmowy z kochankiem i uświadomieniu sobie jego pozerstwa, odczuwa gniew i irytację. To wtedy decyduje się na przygotowanie gazpacho. W tym celu kroi energicznie pomidory, przy okazji raniąc się w palec. W tym sensie przyrządzanie gazpacho staje się symboliczną formą zapanowania nad poczuciem słabości i przytłaczającej pustki, ale też szeregiem innych instynktownych reakcji, ze szczególnym uwzględnieniem lęku spowodowanego niemożnością zadowolenia w drugim człowieku.

Przygotowane przez bohaterkę gazpacho spełnia podwójną funkcję. Wzmacnia uczucia bohaterki jako znaczący obiekt obarczony emocjonalną nadwyżką. Wyzwala pamięć o uczuciach skierowanych na utracony podmiot. Budzi przede wszystkim wspomnienie nieznoszonej miłości i pożądania, jakie żywiła Pepa do Ivána. Tym samym gazpacho jest jedną z najważniejszych dostępnych bohaterce reprezentacji Ivána⁹. Ivána pozytywnego, który darzył Pepę „miłością”. To w gazpacho niejako materializuje się będący poza jej zasięgiem mężczyzna. Jedzenie

⁸ Więcej o integracyjnym wymiarze jedzenia i jego związkach z rytuałem zob. w: K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciei culinaria*, Opole 2010.

⁹ Tu warto zaznaczyć, że w całym filmie jest tylko jedna scena, w której bohaterka rozmawia z Ivánem twarzą w twarz. Ma ona miejsce tuż przed jego wyjazdem do Sztokholmu z Pauliną Morales. To wtedy Pepa ratuje Ivána przed byłą żoną, która chce go zastrzelić. Poza tą sytuacją nie jest jej dana żadna okazja na rozmowę z partnerem. Pepa może co najwyżej odsłuchiwać wiadomości od niego na automatycznej sekretarce.

ulega więc uczłowieczeniu. Podobną wizję pożywienia szkicuje w swoim artykule poświęconym związkom jedzenia i rytuału Lothar Kolmer. Jego zdaniem w jedzeniu tkwi metaforyczny potencjał, zaś samo pożywienie „jest tak samo przyjmowane jak człowiek – i vice versa”¹⁰.

Gazpacho, jako namiastka miłości do ukochanego, kłóci się doświadczeniem bohaterki, która uświadamia sobie coraz wyraźniej, że Iván do niej nie wróci. Ten bowiem nie odbiera od niej telefonów i jest uwikłany w romans z inną kobietą (Pauliną Morales). Pepa pragnie wyzwolić się z obezwładniających ją afektów, jak również z obiektów będących nośnikami pamięci o byłym kochanku¹¹. Gazpacho staje się w efekcie już nie tylko źródłem pamięci o bliskości, ale również bodźcem eskalującym gniew bohaterki. Ten z kolei, jak zauważa Łosiak, jest istotnym składnikiem takich emocji jak zazdrość i zawiść¹², odczuwanych przez Pepę zmuszoną do konfrontacji z możliwością utraty obiektu romantycznych uczuć¹³.

Gazpacho symbolizuje skrajne natężenie afektu. Staje się ono źródłem emocjonalnego chaosu, ponieważ przywołuje to, co pozytywne i odnoszące się do Ivána, a zarazem zmusza do konfrontacji z tym, co negatywne, traumatyczne, związane z wizją klęski miłosnego uczucia. Jest zatem centrum dysonansu, reemisją starych afektów i emisją nowych. Wzmaga konflikt wewnętrzny bohaterki. Jak widzimy, uczucia nakładają się na siebie – gazpacho jest zarazem medium miłości i wrogości. Wszak jedno uczucie może intensyfikować się jedynie dzięki obecności drugiego. Można powiedzieć, że w gazpacho Pepa deterytorializuje swój afekt, który, w sytuacji uświadomienia sobie perspektywy końca relacji, staje się coraz bardziej intensywny.

Potrawa, jako taka, musi ulec zniszczeniu, budzi bowiem opór i bezsilność Pepy, która nie potrafi stłumić kotłujących się w niej afektów. W tym celu wykorzystuje środki psychotropowe. Co ważniejsze, wrzuca je do zupy. Tym samym niszczy jej pierwotny skład, jednocześnie pozornie i momentalnie uśmierzając swój afekt. Jego intensywność sprawia, że bohaterka chce wykorzystać gazpacho jako narzędzie dyscyplinowania, okiełznania tego, co wymyka się jej spod kontro-

¹⁰ L. Kolmer, *Przyjmowanie i wykluczanie. Funkcja średniowiecznych rytuałów związanych z jedzeniem* [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia*, oprac. F. T. Gottwald, L. Kolmer, tłum. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa 2009, s. 243.

¹¹ Bohaterka między innymi pakuje rzeczy Ivána do walizki, by później się ich pozbyć, podpala łóżko w sypialni oraz wyrzuca aparat telefoniczny i automatyczną sekretarkę.

¹² Por. W. Łosiak, *Psychologia emocji*, Warszawa 2012, s. 59.

¹³ Do takich uczuć nie jest z kolei zdolny Iván, co wydobywa Almodóvar już w jednej z pierwszych scen filmu, kiedy to wystylizowany na amanta bohater przechadza się po chodniku i obdarza kolejne napotkane kobiety frazami: „Moje życie bez Ciebie nie ma sensu”, „Wyjdiesz za mnie”, „1000 i jedna noc by nie wystarczyły”, „Nie mogę bez Ciebie żyć”, „Kocham Cię, pragnę Cię, potrzebuję Cię”, „Jestem gotów zaakceptować Cię taką, jaką jesteś”. Formuły te oddają istotę pojmowania miłości przez Ivána. W jego ujęciu sprowadza się ona do nieustannej praktyki uwodzenia i żonglowania szablonowymi formułami słownymi, mającymi rzekomo wyrażać uczucie. Okazują się one jednak kolidującym z empirią pustosłowiem. Służą wyłącznie legitymizowaniu seksualnych podbojów i pozorowaniu „miłości”, na którą nabierają się kolejne partnerki.

li. Pepa kieruje do syna Ivána – Carlosa następujące słowa: „Przygotowałam to dla twojego ojca. Uwielbia gazpacho. Wiem, że to żadne wytłumaczenie, ale kiedy się czeka godzinami można zupełnie stracić rozum”.

Jej plan obraca się przeciwko niej, ponieważ zamiast Ivána spożywa je Marisa. Pepa wiedzona jest instynktem zemsty, którego ważnym legitymizatorem jest gazpacho. Pragnienie zemsty sprawia, że bohaterka staje się okrutna i nie waha się przed niczym. Jest gotowa posunąć się do wszystkiego, by zadośćuczynić swojej rozpacz. W pewnym momencie przestaje jednak kontrolować zdarzenia, jakie uruchamia. Bohaterka nie myśli, lecz działa. Jej instynkt jest bezkompromisowy. Kieruje nią jedynie troska o własne afekty, w szczególności zazdrość i poczucie krzywdy. Dlatego, gdy Marisa wypije gazpacho z olbrzymią ilością środków usypiających, Pepa nawet przez chwilę nie pomyśli o wezwaniu lekarza. Instynkt podkopuje tradycyjne podziały na dobro – zło, życie – śmierć. Obsesja instynktów i afektów sprowadza się do obsesji idei¹⁴, która nawiedza podmiot dopóty, dopóki nie zostanie zrealizowana. Myślenie racjonalne ustępuje myśleniu magicznemu. Magia nadbudowuje się nad tym, co instynktowne i emocjonalne¹⁵. Jej celem jest utrzymanie ładu oraz dramatyczna próba ratowania sensu.

Gazpacho. Między inicjacją a dyscypliną

Gazpacho staje się narzędziem do realizacji ponadludzkich celów. Za taką interpretacją przemawia sytuacja, jaka spotyka Marisę. Gazpacho służy marginalizacji Marisy jako osoby blokującej ekspresję instynktu, Marisy jako innego. Dopóki dziewczyna nie wypija gazpacho, pozostaje dość oziębła względem swojego narzeczonego. Zachowuje się w sposób pogardliwy, buduje wyraźnie dystans między sobą a otoczeniem. Na słowa Candeli: „Dziewczyna ma rację”, stwierdza „Proszę mi nie przyznawać racji i nie nazywać dziewczyną”. Zachowanie Marisy to gest emancypacji, rozumiany jako forma wyzwolenia z dominującego porządku płciowego, w którym kobieta jest uległa, otwarta, troskliwa w stosunku do mężczyzny. Marisa nie daje się obsadzić w stereotypowej roli płciowej. Przełamuje obraz kobiety poddanej, spełniającej rozkazy męskiego hegemonu. Paradoksalnie jej partner Carlos reprezentuje więcej cech kobiecych niż sama Marisa. Wykazuje bowiem potrzebę czułości, chce nieustannie całować Candelę, pragnie kompensować braki, jakich doznaje w relacji z Marisą.

Gazpacho przyczynia się do radykalnej przemiany bohaterki. Ta bowiem, po wypiciu go, zapada w sen, podczas którego doświadcza wyobrażonej inicjacji seksualnej. Budzi się jako osoba o nowym statusie; jak zauważa Pepa, traci „typowe dla dziewic ostre spojrzenie”. Zmienia się także jej skóra, jest niesamowicie gładka. Marisa, która do tej pory zachowywała się w sposób nieczuły, nieempatyczny, zaczyna emanować wrażliwością i delikatnością. Wszystko zaś dzieje się

¹⁴ Por. B. Malinowski, *Magic, Science and Religion and Other Essays with an introd. by Robert Redfield*, Garden City: Doubleday & Company, 1954, s. 80.

¹⁵ Por. ibidem.

za sprawą magicznej mikstury w postaci gazpacho. Dzięki niemu Marisa odkrywa się w nowej roli, doświadcza wejścia w seksualność i kobiecość, która będzie tożsama z regresem. Podobnie jak Pepa i Candela, Marisa okaże się bowiem ofiarą zdradzającego ją mężczyzny.

Owa łatwość, z jaką daje się wyzyskać gazpacho do rekonfiguracji świata w myśl własnych pragnień, sprawia, że bohaterowie wielokrotnie sięgają po nie, by kanalizować wzmagające się w nich negatywne afekty. Gazpacho staje się swoją formą zaklinania rzeczywistości, protezą, po którą sięgamy w sytuacji impasu, gdy straciliśmy wszelkie koła ratunkowe. W momencie, gdy do mieszkania Pepy przychodzi policja, Candela wpada w panikę. Wie, że może zostać aresztowana za kontakty z arabskimi terrorystami. Sytuacja staje się napięta, a owo napięcie udziela się zarówno Pepie, jak adorującemu Candelę Carlosowi. I tu po raz kolejny gazpacho zostaje wykorzystane w swej magicznej funkcji¹⁶. Carlos podaje bowiem policji potrawę wymieszaną z morphidalem. W efekcie część postaci zapada w zbiorowy sen, a bohaterom udaje się uniknąć sankcji prawnych.

Gazpacho jest nie tylko narzędziem strategii ochronnej oraz elementem spajającym grupę. Służy ono również dyscyplinowaniu podmiotów¹⁷, pozwala wyładować swoją zazdrość i agresję, co ilustruje Lucía, była żona Ivána. Prowokowana instynktem i afektami, wylewa zupę na twarz Pepy. W ten sposób symbolicznie karze ją za związek z Ivánem i daje upust swojej zawiści oraz zazdrości.

Reasumując, można powiedzieć, że za pomocą gazpacho tak instynkty, jak afekty ulegają transcendentalizacji, wpisane są w nadziemski porządek, okazują się formą niewypartej esencji, rdzeniem podmiotowości. Przy czym gazpacho nie jest wyłącznie instrumentem do ich realizacji oraz narzędziem mediacji, przepływu; staje się również elementem sprawczym, wpływającym istotnie na bieg akcji i życie bohaterów.

Apoteoza instynktu

W *Kice* jedzenie pojawia się po raz pierwszy przy okazji prowadzonego przez Doñę Paquitę programu telewizyjnego *Czytajmy więcej*, w którym bierze udział znany pisarz Nicholas Pierce. W czasie jego trwania prezenterka częstuje go przysmakami z Manczy. Pierce jednak odmawia poczęstunku. Jak się okazuje później, Pierce jest wielokrotnym mordercą. Kieruje nim niepokonany instynkt zabijania, zaś swoje zbrodnie opisuje w powieści *Lesbian Killers*, w której skrywa się pod maską kobiety. Stwierdza w niej, że

¹⁶ Więcej o magiczno-symbolicznych znaczeniach jedzenia w: K. Łeńska-Bąk, op. cit., ss. 252–278.

¹⁷ Na rygoryzujący wymiar jedzenia wskazał M. Foucault, zajmując się dyscyplinującym wymiarem regulacji posiłków w takich miejscach jak zakłady karne, szpitale, przytułki itp. Por. M. Foucault, *Archeologia wiedzy*, tłum. A. Siemek, Warszawa 1977; idem, *Nadzorować i karać: narodziny więzienia*, tłum. T. Komendant, Warszawa 1998.

Zabijanie jest jak obcinanie paznokci u nóg. Na początku myśl o tym cię rozleniwia. Ale kiedy obetniesz, odkrywasz, że poszło łatwiej niż sądziłaś. Myślisz, że minie sporo czasu, zanim znów to zrobisz. Lecz niespodziewanie... paznokcie znowu odrosły¹⁸.

Fakt, że Nicholas nie je, jest niezwykle znaczący, tym bardziej, jeśli wziąć pod uwagę, że jedną z ważniejszych funkcji jedzenia jest integracja i budowanie bliskości z drugim człowiekiem. Odmawiając spożywania pokarmów, Pierce może zachować dystans. W ten sposób łatwiej mu okłamywać Doñę Paquitę i wmawiać jej, że jest prawym człowiekiem, który nigdy nie zabił swojej żony, mimo że go o to podejrzewano. Odmowa jedzenia pozwala mu zatem utrzymać swój wizerunek sławnego pisarza o nieposzlakowanej opinii, jak również zmniejszyć strach przed ewentualną możliwością bycia zdemaskowanym¹⁹.

W przypadku Kiki i Ramona jedzenie pozostaje na usługach innych afektów i zdarzeń. Służy ono pozornemu zacieśnianiu więzi między partnerami i celebracji ważnych momentów w życiu²⁰. Pozwala również przewycięzać konflikty – mediuje negatywne afekty piętrzące się między ukochanymi, co dobitnie wyraża uroczysta kolacja z okazji drugiej rocznicy ich związku. Gdy Kika i Ramon zasiadają do stołu, kobieta szybko wdaje się w zacieklą kłótnie z partnerem, wytykając mu, że coraz bardziej się od siebie oddalają. Fakt, że jedzą, a więc muszą siedzieć razem przy jednym stole, pozwala odwrócić bieg dyskusji, załagodzić konflikt i obniżyć narastające dotąd między nimi napięcie.

Inaczej rzecz się ma w przypadku Paula Bazo. Aktor filmów porno i brat Juany nieoczekiwanie pojawia się w domu Kiki i Ramona niedługo po tym, jak zbiegł z więzienia. Almodóvar eksponuje, jak Bazo zachłannie je. Jedzenie nie służy tu wyłącznie zaspokajaniu głodu. Jest raczej formą anektowania przestrzeni i zadomowienia w obcym sobie miejscu. Staje się wreszcie narzędziem erotycznej stymulacji oraz zapowiedzią stosunku seksualnego.

Bazo wbrew prośbom siostry wkrada się do pokoju Kiki. Pograżona we śnie bohaterka przez pewien czas nie jest świadoma obecności mężczyzny. Bazo ma w pamięci dany mu przez siostrę nakaz, by nie dotykał pani. Prośby siostry traktuje bardzo dosłownie, co być może wynika z jego umysłowego upośledzenia. W efekcie Bazo nie dotyka Kiki. By nawiązać z nią erotyczną relację wykorzystuje ćwiartkę obranej pomarańczy. Służy ona pośrednictwu wydzielin. Bazo ssie pomarańczę ustami, pozostawiając na niej ślinę, po czym wkłada ją między nogi

¹⁸ Wszystkie cytaty z filmu podaję za: *Kika* [płyta DVD], reż. P. Almodóvar, tekst polski A. Karwas, Best Film, Warszawa 2003.

¹⁹ Nie tylko odmowa jedzenia odsłania prawdziwą naturę Nicholasa. Tym, co go zdradza, są również jego gesty. Dokładnie w momencie, gdy Doña Pakita stwierdza: „Pana świętej pamięci żona... zmarła tak jak ta w powieści”, Nicholas chwyta za nóż, znajdujący się na stole, zaś chwilę później czyni protekcyjny gest palcem, jakby odgrając się tym, którzy śmiali kwestionować jego niewinność.

²⁰ W istocie jedzenie służy tu realizacji jedynie pozornej polityki bliskości partnerów, ponieważ Kika zdradza regularnie Ramona z jego ojczymem.

Kiki i z powrotem do swoich ust, co sprawia mu oralną rozkosz i determinuje do odbicia z nią stosunku seksualnego. Z jednej strony więc jedzenie przez moment mediuje instynkt Paula, by potem stać się narzędziem jego wzmaganania, wywołując pragnienie orgazmu, które, jak się zaraz okaże, przekształci się w potrzebę bicia rekordów w szczytowaniu.

Konsumując pomarańczę naznaczoną wydzielinami z ciała Kiki oraz swoimi własnymi, Paul symbolicznie spożywa nie tylko Kikę, w jej seksualnym wymiarze, ale i samego siebie, a dokładnie: swoją ślinę będącą objawem seksualnego pobudzenia. Tym samym multiplikuje własny popęd. Pomarańcza staje się ośrodkiem skupiającym cielesne płyny, to na jej powierzchni dokonuje się fuzja wydzielin. Zezwala tym samym na radykalną intymność, zachodzącą *de facto* bez świadomego udziału Paula i Kiki, niejako poza ich ciałami, a zarazem za pośrednictwem produktów ich ciał.

Pomarańcza dyktuje wreszcie charakter i przebieg gwałtu dokonanego na Kice przez Paula Bazo. Będzie to gwałt ograniczony wyłącznie do ruchów frykcyjnych, zachodzący poza mowę i afektami²¹. Seks sprowadzony do styku wydzielin, wykluczający rzeczywistą partycypację, czyli seks będący artykulacją instynktu rozumianego jako *hormé*, wprowadzanie w ruch, dawanie upustu swojej potrzebie w zgodzie z własnymi możliwościami motorycznymi²². Zasadniczym celem Bazo jest beznamiętny ruch oraz dążenie do oczyszczenia się z własnych wydzielin. Nie dziwi więc, że bohater ślini Kikę w czasie stosunku seksualnego i wielokrotnie szczytuje.

Istotnym kontekstem dla działań Paula jest wiszący nad łóżkiem obraz. Przedstawia on otoczoną owocami kobietę w rozerotyzowanej pozie. Jak okazuje się w kolejnych scenach filmu, obraz ten przybiera formę fotografii z kalendarza stworzonej przez partnera Kiki – Ramona. Ma charakter ironiczny i stanowi paralelę do pozy, w jakiej znajduje się Kika, ale i do samej osoby Kiki, gdyż przedstawiona na zdjęciu kobieta do złudzenia ją przypomina. W przeciwieństwie do kobiety na obrazie, celem Kiki nie jest w tym wypadku uwiedzenie mężczyzny, co nie zmienia faktu, że samo jej ciało znajdujące się w dość swobodnej pozycji (a dokładnie rzecz ujmując: jego wydzieliny) uwodzi Paula, niejako wbrew Kice – mówi za nią. Cechuje je otwartość, stąd bohater nie zawaha się go użyć do zaspokojenia swojego instynktu przez wprowadzenie ciała Kiki w ruch.

Obraz wiszący nad łóżkiem Kiki stanowi również diagnozę roli kobiety i jej funkcji w kulturze – w tym krytykę kobiecej bezwolności. Na takie potraktowanie kobiety pozwalają znajdujące się na przedstawieniu owoce. To owoce, które ją otaczają i które wręcz na nią spadają, określają jej społeczną funkcję. Zestawienie kobiety z mnogością owoców pozwala wysnuć wniosek, że jest ona dla mężczyzny

²¹ Kika co prawda próbuje podjąć dialog z Paulem, ten jej jednak nie rozumie, ponieważ dosłownie interpretuje jej słowa. W efekcie dochodzi do blokowania rozumienia przez instynkt, co doskonale demaskuje dialog „gwałciiciela” i „gwałconej”. Gdy Kika, chcąc wyrazić dezaprobatę dla zachowania Paula, stwierdza: „Bardzo źle robisz, wiesz o tym?”, a Paul, zamiast do swojego obecnego zachowania, odnosi uwagę do własnej seksualności: „Jak to źle? Na planie mówili, że jestem najlepszy”.

²² Por. G. Viaud, op. cit.

właśnie owocem – przedmiotem konsumpcji²³. W istocie, w całym filmie *Kika* znaczy o tyle, o ile znaczenie to przydają jej mężczyźni. Ci zaś, sprowadzają ją wyłącznie do obiektu seksualnej eksploatacji i przedmiotu realizacji erotycznych fantazji²⁴.

Jedzenie. Od intensywności do samouwielbienia

Przeanalizowane przeze mnie filmy *Kobiety na skraju załamania nerwowego* oraz *Kika* wskazują na rolę jedzenia w zaspokajaniu instynktów oraz afektów. Intensywność uczuć, emocji oraz instynktów sprawia, że są one czymś, przed czym podmiotowi trudno się bronić. Zdaniem Briana Massumiego „intensywność to coś, czego nie można przyswoić”²⁵. To „nieświadoma i niemożliwa do uświadomienia, autonomiczna resztką”²⁶, która „ucieleśnia się w czysto autonomicznych reakcjach najbardziej bezpośrednio manifestujących się na skórze – na powierzchni ciała, na styku z rzeczami”²⁷. Jedzenie, będące narzędziem mediowania zdeponowanej w afektach i instynktach intensywności, zostaje w obydwu filmach wielokrotnie wykorzystane do czynienia krzywdy drugiemu człowiekowi. Przygotowująca zaprawione morphydalem gazpacho Pepa chce wszak podać je Ivánowi, by w ten sposób zemścić się na kochanku. Paul Bazo, którym, w przeciwieństwie do Pepy, nie kieruje zemsta, lecz napięcie – intensywność właśnie, biorąc się z jednej strony z pragnienia zaspokojenia *libido*, z drugiej z zakazu, jaki dała mu siostra – gwałci Kikę.

Bohaterzy omówionych filmów, usiłujący kompensować afektywne braki, jak również rozładowywać wewnętrzne napięcie z wykorzystaniem jedzenia, uruchamiają w sobie szereg negatywnych reakcji emocjonalnych, nad którymi nie są w stanie zapanować. Tak Pepa, jak Paul, dają wszak popis swojej bezkompromisowości, a chwilami wręcz brutalności. Jedzenie, będące składową ludzkiej intymności – to je człowiek dopuszcza do wnętrza swojego ciała, to bez niego nie jest w stanie się obejść na co dzień – sprawia, że bohaterowie bezkrytycznie podchodzą do podejmowanych przez siebie działań. Zaufanie, jakie żywią do jedzenia oraz wiara w jego możliwości sprawcze, skutkuje traktowaniem go jako fundamentu swojej egzystencji, fundamentu, z pomocą którego chcą kształtować relacje z innymi ludźmi oraz legitymizować podejmowane przez siebie działania, nie bacząc na ich konsekwencje.

Utrwalone w społecznej świadomości powiedzenie „przez żołądek do serca” nabiera w kontekście *Kiki* oraz *Kobiet na skraju załamania nerwowego* odcienia goryczy. Jak pokazują prezentowane tu dzieła Almodóvara, jedzenie znacznie

²³ Owo skojarzenie z konsumpcją w wymiarze seksualnym dodatkowo potęguje znajdujący się na obrazie napis „La mujer florero”, który znaczy „panna młoda”.

²⁴ Istotną rolę odgrywa tu wreszcie biblijna symbolika owocu. Wszak to gest zerwania jabłka z drzewa jest gestem skazującym Ewę-kobietę, pozwalającym definiować ją przez pryzmat jej uległości i zależności od mężczyzny.

²⁵ B. Massumi, *Autonomia afektu*, przeł. A. Lipszyc, „Teksty Drugie” 2013, nr 6, s. 115.

²⁶ Ibidem, s. 113.

²⁷ Ibidem.

częściej służy realizacji jednostkowych interesów czy leczeniu emocjonalnych urazów, niż budowaniu prawdziwej więzi z drugim człowiekiem. To nie naprawa stosunków z Ivánem, a żądza odwetu kieruje Pepą. To nie szacunek dla cielesnej suwerenności i intymności Kiki, lecz seksualny popęd stymuluje działania Paula. Jedzenie demystyfikuje narcyzm, w jakim zanurzeni są bohaterowie. Narcyzm, który objawia się w tym, że „kocha się tylko to, kim się jest samemu, kim się było, i to, kim chciałoby się być”²⁸. Jedzenie staje się tożsame z klęską relacyjnego „ja” – demaskując samouwielbienie podmiotu, sprawiające, że ten przywiera do siebie, troszczy się o siebie i wreszcie rozpływa w smakowaniu samego siebie. Je, by pielęgnować własny wizerunek, zawzięcie bronić afektów i instynktów, jakie nim władają. Inny to dla niego jedynie pretekst do realizacji jednostkowych popędów, celów, pragnień czy smaków.

Bibliografia

- Almodóvar. Rozmowy*, przeprowadził F. Strauss, tłum. O. Hedemann, Izabelin 2003.
 Brzoza M., Rachoń P., *Słownik uczuć i emocji – dialog między pisarką i pianistką*, Katowice 2005, hasło: instynkt.
 Damasio A. R., *Błąd Kartezjusza. Emocje, rozum i ludzki mózg*, tłum. M. Karpiński, Poznań 2013.
 Foucault M., *Archeologia wiedzy*, tłum. A. Siemek, Warszawa 1977.
 Idem, *Nadzorować i karać: narodziny więzienia*, tłum. T. Komendant, Warszawa 1998.
Jedzenie. Rytuały i magia, oprac. Gottwald F. T., Kolmer L., tłum. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa 2009.
 Łeńska-Bąk K., *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010.
 Łosiak W., *Psychologia emocji*, Warszawa 2012.
 Malinowski B., *Magic, Science and Religion and Other Essays with an introd. by Robert Redfield*, Garden City 1954.
 Mazierska E., *Słoneczne kino Pedra Almodóvara*, Gdańsk 2007.
 Turner J. H., Stets E., *Socjologia emocji*, tłum. M. Bucholc, Warszawa 2009.
 Viaud G., *Instynkty*, tłum. H. Waniczek, Warszawa 1965.

Filmografia

- Kika* [płyta DVD], reż. P. Almodóvar, tekst polski A. Karwas, Best Film, Warszawa 2003.
Kobiety na skraju załamania nerwowego [płyta DVD], reż. P. Almodóvar, tekst polski B. Kozikowska na podst. tłum. M. Degórskiej, SPI VIDEO, Warszawa 2005.

²⁸ Ibidem, s. 41.

Abstract

Food as a Mediation of the Affects and Instincts in the Films *Kika* and *Women on the Verge of a Nervous Breakdown* by Pedro Almodóvar

The text analyses the role of food in films *Kika* and *Women on the Verge of a Nervous Breakdown* by Pedro Almodóvar. According to the author, the food is used in this films as a medium of affects and instincts. This displays in the fact that food express protagonists' anger, jealousy or lust. In *Kika* the food is not only the substitute of sexual intercourse, but also a symbolical form of victim's body usurpation. In *Women on the Verge of a Nervous Breakdown* the food channelises negative affects and instincts, and helps protagonists control people who are potentially dangerous for them.

Maciej Skowera

Cudowna i pożyteczna Magda Gessler. O strukturze, znaczeniach i wartościach *telewizyjnej baśni*

Instytut Literatury Polskiej Uniwersytetu Warszawskiego

Sarah Kozloff zauważa, że „podczas, gdy nasi przodkowie słuchali ludowych gawędziarzy bądź mędrców [...], w dzisiejszych czasach [...] nieustanną tęsknotę do słuchania historii zaspokajamy przede wszystkim zasiadając przy »gadającej skrzynce« w pokoju”¹. To właśnie telewizja staje się w takim ujęciu jednym z naczelných opowiadaczy współczesnych społeczeństw, a prezentowane w niej historie okazują się zaskakująco podobne do tych, które znamy z innych mediów. Doskonałym przykładem są emitowane przez stację TVN *Kuchenne Rewolucje*.

Program opiera się na brytyjskim formacie *Kitchen Nightmares*. Jego formuła jest prosta: znana warszawska restauratorka Magda Gessler próbuje w ciągu czterech dni wyprowadzić na prostą podupadające z różnych powodów lokale gastronomiczne. Na stronie internetowej *Kuchennych Rewolucji* możemy przeczytać:

Magda przyjeżdża na cztery dni i zakasuje rękawy. Staje się na ten czas szefem restauracji. Obserwuje i analizuje sytuację i problemy. [...] Na dwa dni zamyka restaurację i wprowadza zmiany: układa nowe menu, uczy kucharza kulinarnych sztuczek, a nawet zmienia wygląd lokalu. [...] Czwartego wieczoru następuje uroczyste, ponowne otwarcie restauracji. [...] Po dwóch tygodniach Magda wraca, by zobaczyć jakie postępy poczyniono².

Kolejne odcinki programu są przedstawiane widzowi jako opowieści: narrator wprowadza odbiorców w całą historię i komentuje wszystkie poczynania jej bohaterów, przyjmując na siebie rolę gawędziarza. Oglądając program (i słuchając go!), można zauważyć pewne prawidłowości, które organizują snutą przez głos z offu opowieść. Układ ten może wydawać się mało znaczący, lecz jego analiza pozwoli nam dotrzeć do struktury głębokiej *Kuchennych rewolucji* oraz wydobyć ukryte w tym programie znaczenia.

¹ S. Kozloff, *Teoria narracji a telewizja*, [w:] *Teledyskursy. Telewizja w badaniach współczesnych*, red. R.C. Allen, tłum. E. Stawowczyk, red. naukowa i posłowie do wyd. pol. A. Gwóźdź, Kielce 1998, s. 66.

² *O programie*, [on-line:] <http://kuchennerewolucje.tvn.pl/o-programie,77692,n.html> [27.02.2014].

Struktura opowieści

Badacze często odnoszą się do telewizyjnych opowieści z punktu widzenia narratologii. Teoria narracji jako narzędzie badań niesie ze sobą pewne ograniczenia, ale jest również istotną i inspirującą metodą, za pomocą której można badać większość wyświetlanych na ekranie odbiornika programów: nie tylko seriale, filmy i kreskówki, ale też dokumenty, reportaże, reklamy, programy rozrywkowe.

Szczególnie interesująca wydaje się perspektywa analizy obecnych w telewizji narracji w odniesieniu do ustaleń zawartych w *Morfologii bajki* Władimira Proppa. Przypomnijmy, że badacz zauważył w rosyjskich bajkach magicznych pewne prawidłowości. Uznał mianowicie, że pojawiające się w nich postaci, jakkolwiek różnorodne, reprezentują zawsze jeden z siedmiu typów bohaterów, których aktywności to pewne „działania [...] określone z punktu widzenia ich doniosłości dla toku akcji”³. Działania takie Propp określił mianem funkcji. Na tej podstawie badacz sformułował cztery organizujące bajkę magiczną prawa⁴ i sporządził składający się z trzydziestu jeden funkcji schemat, determinujący przebieg wydarzeń w przeanalizowanych utworach. Wielu badaczy odnosiło słynny Proppowski model do różnego rodzaju telewizyjnych opowieści. Podobnej analizie zostanie w moim tekście poddana historia opowiedziana w pierwszym odcinku *Kuchennych rewolucji*, stanowiąca w odniesieniu do całości rodzaj paradygmatu gatunkowego.

Opis funkcji obecnych w bajce magicznej Propp zaczyna od (niestanowiącego odrębnej funkcji) elementu określanego jako „sytuacja początkowa” („wylczenie członków rodziny, wprowadzenie przyszłego bohatera poprzez wymienienie jego imienia albo wzmianki o sytuacji, w jakiej się on znajduje”⁵), po którym następuje składająca się z siedmiu funkcji opcjonalna część przygotowawcza. Właściwym początkiem bajki magicznej jest funkcja VIII/VIIIa oraz następne trzy funkcje. Razem stanowią one zawiązanie utworu. Są to kolejno:

- VIII. Przeciwnik wyrządza szkodę któremuś z członków rodziny (szkodzenie [...]).
- VIIIa. Któremuś z członków rodziny czegoś brakuje, pragnie on coś posiadać (brak [...]).
- IX. Oznajmienie o nieszczęściu lub braku; do bohatera ktoś zwraca się z prośbą lub nakazem, wysyła go dokądś albo też uwalnia (pośrednictwo, moment łączący [...]).
- X. Bohater zgadza się lub decyduje na przeciwdziałanie (początek przeciwdziałania [...]).
- XI. Bohater porzuca dom. (wyprawa [...])⁶.

³ W. Propp, *Morfologia bajki*, tłum. S. Balbus, „Pamiętnik Literacki” 1968, z. 4, s. 207.

⁴ „1. Funkcje działających postaci są stałymi i niezmiennymi elementami bajki – niezależnie od tego, w jaki sposób i przez kogo są realizowane. Stanowią one podstawowe części składowe bajki. 2. Liczba funkcji właściwych bajce magicznej jest ograniczona. 3. Następstwo funkcji jest zawsze takie samo. 4. Pod względem konstrukcji wszystkie bajki magiczne należą do tego samego typu”. Zob. ibidem, ss. 207–208.

⁵ W. Propp, op.cit., ss. 209–210.

⁶ Por. ibidem, s. 211.

Ze wszystkimi funkcjami zawartymi w zawiązaniu bajki mamy do czynienia w analizowanym odcinku *Kuchennych rewolucji*. Zaczyna się on od dobiegających z offu słów opowiadacza:

Właściele restauracji »Dziki Młyn« proszą Magdę Gessler o pomoc. Inaczej będą zmuszeni zamknąć restaurację [...] [, która] ma poważny problem – nie ma w niej gości, [...] [a] personel bardziej sobie przeszkadza, niż pomaga⁷.

Wprowadzenie w prezentowaną historię łączy zatem w sobie moment wyjściowy (przedstawieni zostają właściciele restauracji oraz przyszły bohater – Magda Gessler⁸), sytuację braku i szkodenia (tu: brak gości i zachowanie pracowników restauracji) oraz funkcję pośrednictwa (właściciele lokalu zwracają się do Gessler o pomoc). Warto podkreślić doniosłą rolę funkcji IX., która, jak pisze Propp, na dobre wprowadza do utworu bohatera, wcześniej tylko wymienionego⁹.

Bohaterowie bajek magicznych reprezentować mogą jeden z dwóch podtypów: są albo bohaterami-poszukiwaczami, albo bohaterami-pokrzywdzonymi¹⁰. Magda Gessler to przykład poszukiwacza. Dzięki temu w toku narracji obecna jest funkcja X – początek przeciwdziałania¹¹. W programie stanowi ją zgoda bohaterki na pomoc restauratorom, co narrator komentuje wprost: „Nasz ekspert postanawia wprowadzić zmiany”. Ostatni element zawiązania bajki to funkcja „wyprawy”, w osobliwy sposób zrealizowana w omawianym odcinku *Kuchennych rewolucji*. Magda Gessler nie wyrusza bowiem ani do żadnego odległego królestwa, ani nawet do innego miasta. Aby uwypuklić różnicę między miejscem, w którym rozpoczyna się jej „wyprawa”, a tym, które jest jej celem, narrator wyolbrzymia odległość dzielącą centrum i – szeroko pojmowane – peryferie Warszawy. O wcale nie tak odległej od Śródmieścia części stolicy opowiadacz mówi więc następująco: „Czy to Szwajcaria? Może Zakopane? Nie! To Wola, dzielnica Warszawy!”. Czyni z niej tym samym miejsce będące odpowiednikiem bajkowego odległego królestwa¹².

⁷ Wszystkie cytaty z programu pochodzą z odcinka *Dziki młyn*, [on-line:] <http://player.pl/programy-online/kuchenne-rewolucje-odcinki,114/odcinek-1,S01E01,1979.html>, [27.02.2014].

⁸ Można również analizować opowieść z innego punktu widzenia: uznać restaurację za bohatera tej historii, a Magdę Gessler za donatora. Przyjęta przeze mnie perspektywa wydaje się jednak bardziej uzasadniona przez większą zgodność takiego ujęcia z modelem Proppowskim.

⁹ Por. W. Propp, op. cit., s. 211.

¹⁰ Propp wyjaśnia: „Jeżeli zostaje porwana dziewczyna i znika z pola widzenia swego ojca (a tym samym i słuchacza), a w ślad za nią Iwan wyrusza na poszukiwania — to bohaterem bajki jest wówczas Iwan, nie zaś porwana dziewczyna. Takich bohaterów można nazwać poszukiwaczami. [...] Jeżeli zostaje porwana (wygnana) dziewczyna lub chłopiec i bajka postępuje w ślad za porwanym (wygnanym), nie zajmując się tymi, którzy pozostali — to bohaterem bajki jest porwana (wygnana) dziewczyna (chłopiec). Poszukiwaczy taka bajka nie posiada. Takich bohaterów można nazwać bohaterami pokrzywdzonymi”. Ibidem.

¹¹ Por. ibidem.

¹² Podobnie jest w innych odcinkach *Kuchennych rewolucji*: nieważne, czy bohaterka jedzie do

Kolejny zespół Proppowskich funkcji wiąże się z postacią donatora – osoby, która obdarza bohatera magicznym środkiem, umożliwiającym likwidację początkowego nieszczęścia. Te funkcje to kolejno:

XII. Bohater jest poddawany próbie, przesłuchaniu, staje się przedmiotem napaści itp., w następstwie czego zostaje obdarowany magicznym środkiem lub cudownym pomocnikiem (pierwsza funkcja donatora [...]).

XIII. Reakcja bohatera na działanie przyszłego donatora [jego zachowanie się podczas próby — przyp. tłum.] (reakcja bohatera [...]).

XIV. Bohater wchodzi w posiadanie magicznego środka (przekazanie środka magicznego [...])¹³.

Tej grupie funkcji odpowiada w programie *Kuchenne rewolucje* zespół scen, podczas których Magda Gessler sprawdza jakość świadczonych w restauracji usług. Bohaterka najpierw czeka na jakąkolwiek reakcję obsługi (która „tak się odzwyczaiła od klientów, że zapomniała o swoich obowiązkach: nikt nie mówi »dzień dobry«, nikt nie wskazuje stolika, nikt nie podaje karty”), próbuje kolejnych potraw serwowanych w lokalu¹⁴ i niemal wszystkie z nich uznaje za „niejadalne” oraz dowiaduje się od mieszkających w okolicy osób, że „Dziki Młyn” nie jest miejscem, do którego warto się wybrać. Następnie ocenia wystrój sali jadalnej i ogląda kuchnię – oba pomieszczenia spotykają się z jej druzgocącą krytyką. Gessler widzi jednak w lokalu pewien potencjał – jedna z serwowanych potraw, kaczką, jest jej zdaniem przepyszna, a sama restauracja – doskonale połączona. Nie mamy tu oczywiście do czynienia z dokładnym odwzorowaniem przytoczonych powyżej funkcji – w *Kuchennych rewolucjach* dość dyskusyjna jest obecność postaci donatora. Za jego odpowiednik można w zasadzie uznać tylko samą restaurację – to ona poddaje Magdę Gessler próbom i to ona przekazuje jej pewien rodzaj „magicznego środka” – możliwości tkwiące w personelu i położeniu lokalu, które stają się podstawą do wprowadzanych przez bohaterkę zmian.

Po otrzymaniu magicznego środka następuje szereg funkcji, który prowadzi do rozwiązania: walki i szczęśliwego zakończenia:

XV. Bohater przenosi się, jest przeniesiony lub przywieziony w miejsce, gdzie znajduje się przedmiot jego poszukiwań (przemieszczenie przestrzenne, podróż [...]).

XVI. Bohater i przeciwnik przystępują do bezpośredniej walki (walka [...]).

XVII. Bohater otrzymuje znamię (znamię [...]).

Lublina, czy też schodzi schodami z Placu Zamkowego na Mariensztat, zawsze zostaje to zaprezentowane jako niebywałych rozmiarów podróż (co służy również podkreśleniu jakościowej różnicy między śródmiejskimi restauracjami zarządzanymi przez Gessler i peryferyjnymi lokalami, którym potrzebna jest pomoc).

¹³ W. Propp, op. cit., s. 212.

¹⁴ Warto zaznaczyć, że Gessler – jak postaci z bajek analizowanych przez Proppa – staje się tu „przedmiotem napaści”. Jak mówi narrator, „w kuchni trwa przygotowanie ataku na kubki smakowe słynnej restauratorki”.

XVIII. Zwycięstwo nad przeciwnikiem (zwycięstwo [...]).

XIX. Początkowa szkoda (brak) ulega likwidacji (likwidacja [...])¹⁵.

Te funkcje (oprócz funkcji XVII, w żaden sposób nie realizowanej w analizowanym odcinku programu) łączą się w *Kuchennych rewolucjach* z dwoma zespołami „wrogów” – pracownikami restauracji oraz jej właścicielami. Przemieszczenie ma tu w zasadzie wymiar jakościowy, a nie przestrzenny – walka rozgrywa się bowiem w tym samym, ale przemienionym dzięki zabiegom Magdy Gessler lokalu: gruntowne sprzątanie i zmiana dekoracji sprawiają, że zyskuje on status nowego czy też innego miejsca. Walka bohaterki z personelem i właścicielami „Dzikiego Młyna” polega na przekonaniu ich do uznania za właściwe wprowadzanych modyfikacji, związanych zarówno z przygotowywaniem i przechowywaniem żywności, jak i z prowadzeniem samego lokalu.

Po nieustannych kłótniach (narrator mówi na przykład: „[kelnerka] krzyczy na panią Gessler!”) i niestosowaniu się do wskazówek restauratorki („Niektórzy nie chcą się zmieniać!”) dochodzi do starcia, podczas którego bohaterce udaje się pokonać przeciwników: w trakcie przygotowań do wystawnej, otwierającej odnowiony „Dziki Młyn” kolacji Gessler wypędza z kuchni pracowników, którzy nie powinni się tam znajdować, i ostatecznie zyskuje posłuch u kucharzy i kelnerów. Lokal zaczyna działać sprawnie, a początkowa sytuacja szkodenia/braku zostaje zlikwidowana. Uroczysty bankiet, podczas którego nowe menu i wystrój restauracji spotykają się z aprobatą gości, realizuje tutaj ostatnią z Proppowskich funkcji – we-sele (XXXI), oznaczające ostateczne zwycięstwo wprowadzającej ład bohaterki¹⁶.

Jak łatwo zauważyć, *Kuchenne rewolucje* – mimo że nie są w nich obecne wszystkie Proppowskie funkcje – z powodzeniem realizują podstawowy schemat bajki magicznej, a więc rozwój historii od funkcji braku lub szkodenia do likwidacji nieszczęścia i końcowego wesela. Model wprowadzony przez Proppa pozwolił nam na zbadanie samej struktury opowieści. Dzięki temu możemy ją określać mianem „telewizyjnej bajki magicznej” czy wręcz „telewizyjnej baśni”¹⁷.

¹⁵ Por. ibidem, ss. 213–214.

¹⁶ W analizowanym odcinku nie są w zasadzie realizowane funkcje XX–XXX, ale, jak zauważył Propp, „jeśli chodzi o skład funkcji, to przede wszystkim należy powiedzieć, że bynajmniej nie wszystkie bajki zawierają wszelkie możliwe funkcje. To jednak wcale nie zmienia reguły następstwa. Brak pewnych funkcji nie modyfikuje porządku pozostałych”. Ibidem, s. 208. Z taką sytuacją mamy do czynienia w *Kuchennych rewolucjach*: pewnych funkcji brakuje, ale porządek tych, które są obecne, nie jest w żaden sposób zachwiany. Należy także zaznaczyć, że w niektórych odcinkach programu po powrocie Magdy Gessler okazuje się, że właściciele restauracji przestali stosować się do wskazówek bohaterki. Jest to jednak odrębna sekwencja: w ramach podstawowej opowieści Gessler w zasadzie zawsze udaje się pokonać problem, z którym przychodzi jej mieć do czynienia.

¹⁷ Julian Krzyżanowski pisze, że zarówno słowo „baśń”, jak i często używany termin „bajka” „są sobie równe wiekiem i pozostają w wyraźnym związku z czasownikiem »bajać« = zmyślać, fantazjować i w tym znaczeniu występują już w XVI wieku jako synonimy, używane w mowie potocznej”; J. Krzyżanowski, *W świecie bajki ludowej*, Warszawa 1980, s. 29. Zdaniem badacza, pojęciem nadrzędnym jest „bajka ludowa”. „Baśń”, rozumianą jako „opowiadanie zbudowane

Należy wszelako pamiętać o ograniczeniach, które niesie ze sobą narratologia jako narzędzie analizy. „Koncentruje się [ona] na opisie oraz analizie formalnych parametrów tekstu”¹⁸ i pozostawia innym metodologiom takie kwestie, jak pochodzenie historii czy jej wpływ na odbiorców¹⁹. Aby zastanowić się, jakie znaczenie i wartości niesie ze sobą taka a nie inna struktura *Kuchennych rewolucji*, musimy więc zwrócić się ku innym obszarom badań.

Znaczenia i wartości

Bruno Bettelheim w kanonicznym dziele *Cudowne i pożyteczne. O znaczeniach i wartościach baśni* wskazuje na niebagatelny wpływ, jaki wywierają opowiadane w dzieciństwie historie na rozwój psychiki i integrację wewnętrzną młodego człowieka. Warto wszelako zauważyć, że również w dorosłym życiu często pojawiają się problemy z sensownością podejmowanych przez nas działań. Jak pisze Bettelheim:

jeśli nie chcemy żyć z dnia na dzień, ale pragniemy w pełni świadomie przeżywać własną egzystencję, wówczas naszą największą potrzebą i najtrudniejszym zadaniem jest znalezienie jej sensu. Wiadomo powszechnie, jak wielu ludzi traci chęć do życia i zaprzestaje wszelkich wysiłków, ponieważ wymknęło im się znaczenie własnej egzystencji²⁰.

W takiej właśnie sytuacji na pomoc mogą przyjść tradycyjne baśnie. Dzięki swojej uproszczonej fabule, zarysowanym z wyrazistością typom postaci, pominięciu nieważnych szczegółów i konstrukcji zmierzającej od nieszczęścia do pozytywnego zakończenia (a więc w zasadzie od Proppowskiej funkcji szkodenia/braku do jej neutralizacji i różnych odpowiedników funkcji wesela), pozwalają one – nie tylko dzieciom, ale często również dorosłym – na zrozumienie samego siebie, uporządkowanie chaotycznych emocji i nadanie sensu własnemu życiu.

Grzegorz Leszczyński pisze zresztą, że tradycyjne baśnie stanowią zarówno pra-tekst, jak i pre-tekst wszystkich naszych późniejszych doświadczeń czytelniczych (i, co z tego wynika, kulturowych): kształtując horyzont odbiorczych oczekiwań, sprawiają, że do obecnego w nich porządku mimowolnie odnosimy każdy tekst literacki, z którym mamy do czynienia w późniejszym okresie naszego życia²¹. Dlatego też czytelnicy w swoich poszukiwaniach lekturowych starają się

z elementów fantastycznych”, należy natomiast uznać za jeden z podtypów bajki, obok np. bajek zwierzęcych czy ajtiologicznych; zob. ibidem. Nazwa „baśń” jest zatem, o czym pisze np. Jolanta Ługowska, literackim odpowiednikiem utworów określanych jako „bajki magiczne” – tekstów wyróżnionych w klasyfikacji Aarne-Thompsona spośród bajek ludowych, którym odpowiadają oznaczenia od T300 do T749; Zob. J. Ługowska, *Ludowa bajka magiczna jako tworzywo literatury*, Wrocław 1981, s. 12.

¹⁸ S. Kozloff, op. cit., s. 67.

¹⁹ Zob. ibidem.

²⁰ B. Bettelheim, *Cudowne i pożyteczne. O znaczeniach i wartościach baśni*, tłum., wprowadzeniem, objaśnieniami i posłowiem opatrz. D. Danek, Warszawa 2010, s. 21.

²¹ Zob. G. Leszczyński, *Magiczna biblioteka. Zbójcekie księgi młodego wieku*, Warszawa 2007, ss. 19–20.

znaleźć pewne odpowiedniki baśni. Zdaniem Leszczyńskiego takie dzieło powinno spełniać sześć warunków. Ekwiwalent baśni zatem:

- jest źródłem głębokich emocji odbiorczych;
- wyzwała napięcie lekturowe, którego prąźródłem jest napięcie fabularne;
- przekształca Chaos w Kosmos, nieuporządkowaną rzeczywistość, pełną sprzecznych dążeń, niezrozumiałych reguł i norm, w uporządkowany system wiar i prawd;
- pozwala czytelnikowi na utożsamienie się z bohaterem lub podmiotem opowieści;
- dotyczy tajemnicy świata, człowieka, tajemnicy życia i przemijania;
- przezwycięża egzystencjalną samotność człowieka²².

Tak rozumiana baśń, jak dowodzi Leszczyński, tworzy zatem „paradygmat doświadczeń lekturowych dziecka, bardzo charakterystyczny wzorzec i punkt odniesienia”, zaś „w odbiorze przez człowieka dorosłego zyskuje szczególne nacechowanie emocjonalne i aksjologiczne”²³. Nie dziwi zatem, że odniesienia do baśni pojawiają się często także w skierowanych do odbiorców dorosłych utworach realistycznych: struktury baśniowe odnaleźć możemy, jak wskazuje Leszczyński, na przykład w *Nad Niemnem* Elizy Orzeszkowej, prozie Bolesława Prusa, pozytywistycznych miniaturach – baśń wnika zatem nawet w utwory oparte na antyfantastycznym światopoglądzie. W podobny sposób możemy wydobyć znaczenie, które niesie opowieść snuta przez narratora *Kuchennych rewolucji*. Jest tak właśnie dzięki temu, że przebiega ona według prawideł organizujących większość baśniowych fabuł. Przyjrzyjmy się, jakie treści i wartości kryją się w tej narracji²⁴.

Całe zawiązanie programu służy ukazaniu inicjalnego chaosu, z którym musi zmierzyć się bohaterka. Można go odczytać jako pewien wymagający przeciwdziałania problem egzystencjalny. Ów nieporządek jest podkreślany przez nieustanne komentarze narratora. Stwierdza on kolejno: „Tutaj za wszelką cenę trzeba wprowadzić porządek!”, „W restauracji panuje chaos!”, „Chyba coś tu się dzieje nie tak!”. Podkreśla tym samym trudne położenie, w jakim znajduje się restauracja (odpowiadające inicjalnym trudnościom bohaterów baśni). We wprowadzeniu do odcinka pojawiają się też słowa jednej z postaci, kelnerki, która stwierdza: „Jest tu pomieszanie, nie ma ładu i składu”. Nie bez znaczenia jest również nazwa restauracji, stanowiąca tytuł pierwszej odsłony programu. Słowa „Dziki Młyn” sugerują, że lokal jest miejscem, które należy okiełznać i wprowadzić w nim określone reguły. Podobnie powinni uczynić odbiorcy z własną egzystencją, jeśli jest nieuporządkowana i nie można odnaleźć w niej sensu.

Nietrudno zatem zauważyć, że naczelnym celem bohaterki w tym i każdym kolejnym odcinku będzie wprowadzenie ładu, poradzenie sobie z początkowym

²² Ibidem, ss. 21–23.

²³ Ibidem, s. 23.

²⁴ Zaznaczam, że odwołując się do Bettelheima, świadomie nie poświęcam miejsca psychoanalitycznym aspektom jego analiz elementów treści baśni i nie badam pod tym kątem *Kuchennych rewolucji*.

problemem. Dlatego też rozwiązanie kończy się tu słowami narratora: „To Magdzie Gessler przyjdzie zmierzyć się z tym [dosłownie i w przenośni] »Dzikim Młynem«”. Zabiegi restauratorki – sprzątanie, zmiana wystroju, wyznaczanie pracownikom i właścicielom konkretnych zadań – sprowadzają się do porządkowania chaosu, który panuje w lokalu. Tylko wtedy, gdy „gracjarnia” zmieni się w schludne miejsce, gdzie panuje porządek i obowiązują pewne zasady, restauracja będzie mogła dobrze prosperować. Symbolicznym zaprowadzeniem ładu staje się w *Kuchennych rewolucjach* przetarcie przez Gessler brudnego baru.

U podstaw problemów, z którymi muszą sobie poradzić bohaterowie baśni, stoi konflikt między nimi i antybohaterami. Bettelheim zauważa, że w tradycyjnych baśniach brak ambiwalencji postaci – to jest fakt, że są one albo pozytywne (jak Kopciuszek, Śpiąca Królewna, Jaś i Małgosia), albo negatywne (obecne w wielu baśniach macochy, czarownice, olbrzymy) – pozwala dziecku na łatwiejsze uchwycenie różnicy między nimi i umożliwia identyfikację z pozytywnym bohaterem²⁵. Dzięki temu młody człowiek może zrozumieć, że „ludzie bardzo różnią się między sobą i że trzeba wybierać, kim się chce być”²⁶.

Biegunowa przeciwstawność postaci pełni podobną funkcję w *Kuchennych rewolucjach*. Magda Gessler jest przez narratora prezentowana w jednoznacznie pozytywny sposób (nawet, gdy krzyczy na pozostałych bohaterów, denerwuje się, przeklina). Jej „wrogowie” z kolei – personel i właściciele lokalu – nie stosują się do żadnych zaleceń, są leniwi, oszukują restauratorkę. Również wtedy, gdy postępują identycznie jak ona – na przykład krzyczą – zachowanie to jest wartościowane negatywnie. Także w baśniach uczynki, których zazwyczaj się nie pochwala, są usprawiedliwiane przez sam fakt, że dana postać jest głównym bohaterem. Nikogo zatem nie dziwi, że Jaś i Małgosia palą czarownicę w piecu. Są oni postaciami pozytywnymi i to z nimi odbiorcy sympatyzują i pragną się utożsamić. Podobnie jest z widzami *Kuchennych rewolucji*, którzy powinni identyfikować się ze stawiającą czoła problemom Magdą Gessler i, wzorując się na jej postępowaniu, mieć nadzieję na pokonanie osobistych trudności.

Bohaterka uczy zatem odbiorców *Kuchennych rewolucji*, że sami również mogą wnieść istotny wkład we własne życie. A poczucie to, jak pisze Bettelheim:

jest konieczne, jeśli chce się być zadowolonym z siebie i z tego, co się robi. [...] Uczucia pozytywne dają nam siły potrzebne do rozwijania naszej racjonalności; nadzieja na przyszłość jest dla nas jedynym oparciem wobec nieuchronnych przeciwności losu²⁷.

Wartość, jaką może stanowić program dla niektórych widzów, okazuje się zatem trudna do przecenienia.

²⁵ Por. B. Bettelheim, op. cit., ss. 32–33.

²⁶ Ibidem, s. 33.

²⁷ Ibidem, s. 22.

Zakończenie

Baśnie mówią najwięcej „o wewnętrznych problemach istoty ludzkiej i właściwych sposobach radzenia sobie z jej trudnym położeniem”²⁸. Jeden z takich sposobów podsuwają odbiorcom również *Kuchenne rewolucje*. Program pokazuje im, że neutralizacja jakiegokolwiek problemu – nie tylko związanego z prowadzeniem lokalu gastronomicznego – musi polegać na przezwyciężeniu nieporządku: wprowadzeniu zasad i ścisłego się ich trzymaniu. Nie należy przy tym bać się przeciwności, lecz, jak Magda Gessler, dzielnie sobie z nimi radzić. W końcu, jak wykazuje Bettelheim:

walka z poważnymi trudnościami jest w życiu nieunikniona, jest ona nieodłączną częścią istnienia ludzkiego – ale jeśli się nie ucieka przed nią, lecz niewzruszenie stawia czoło niespodzianym i często niesprawiedliwym ciosom, pokonuje się wszelkie przeszkody i w końcu odnosi zwycięstwo²⁹.

Struktura bajki magicznej okazuje się doskonałym nośnikiem powyższego przekazu. Dzięki temu bohaterka omawianego programu zyskuje wiarygodność jako osoba potrafiąca nie tylko poskromić „Dziki Młyn”, ale też zdolna do utrzymywania ładu we własnych restauracjach. Lepszej reklamy Magda Gessler chyba nie mogła sobie wyobrazić.

Bibliografia

- O programie*, [on-line:] <http://kuchennerewolucje.tvn.pl/o-programie,77692,n.html> [27.02.2014].
- Bettelheim B., *Cudowne i pożyteczne. O znaczeniach i wartościach baśni*, tłum., wprowadzeniem, objaśnieniami i posłowiem opatrz. D. Danek, Warszawa 2010.
- Kozłoff S., *Teoria narracji a telewizja*, [w:] *Teledyskursy. Telewizja w badaniach współczesnych*, red. R.C. Allen, tłum. E. Stawowczyk, red. naukowa i posłowie do wyd. pol. A. Gwóźdź, Kielce 1998.
- Krzyżanowski J., *W świecie bajki ludowej*, Warszawa 1980.
- Leszczyński G., *Magiczna biblioteka. Zbójcekie księgi młodego wieku*, Warszawa 2007.
- Ługowska J., *Ludowa bajka magiczna jako tworzywo literatury*, Wrocław 1981.
- Propp W., *Morfologia bajki*, tłum. S. Balbus, „Pamiętnik Literacki” 1968, z. 4.

²⁸ Ibidem, s. 24.

²⁹ Ibidem, s. 29.

Abstract

Magda Gessler's Uses of Enchantment. The Structure, Meaning and Importance of a TV *Fairy Tale*

In this paper, the author carries out an analysis of the television show *Kitchen Revolutions* (based on the British series *Kitchen Nightmares*). The analysis is conducted with focus on the first episode of the show, which is considered as exemplary for the subsequent episodes. Firstly, the structure of the episode is examined in accordance with the Proppian scheme of a folk tale. On this basis, the show is recognized as a contemporary equivalent of a folk or fairy tale (there is an assumption in the article that fairy tales are one of many kinds of folk tales). Upon this analysis, the author draws a conclusion that *Kitchen Revolutions* fulfil similar roles to these carried out by the folk and fairy tales. It could be argued that, just like the tales, *Kitchen Revolutions* are of a therapeutic nature: the purpose of the show is to help the audience deal with everyday struggles, conquer their weaknesses and tame chaotic emotions. In this way, the television show can give meaning to one's life in a similar way the fairy tales used to.

Agata Dziadul

Feline Cuisine at Its Finest.
Discourse Analysis of Cat Food Advertisements
and Their Transformation Through Translation

School of Literatures, Languages and Cultures of University of Edinburgh

In the world of advertising, selling the commodity is only a part of the goal; the main challenge lies in making us believe that the advertised product is vital for us to improve the quality of our lives and the lives of our loved ones. As Roland Barthes points out in his *Mythologies*, modern advertising has elevated shopping from simply buying goods to a much deeper, profound experience. This is due to the culturally induced belief that by acquiring certain commodities and by making certain brand choices, it is possible to fully and truly re-invent oneself¹. It is also worth remembering that the addressee of any advertising text is never simply one individual reader: it is the model reader that the text is aimed at – according to Umberto Eco, a ‘sort of ideal type whom the text not only foresees as a collaborator but also tries to create’². Since it is impossible to address each customer individually, advertising texts employ strategies fit for the readers’ universe of discourse³, and to trigger cultural frames that are easily recognisable for the reader. By identifying the frames, the empirical reader can recognise themselves in the text. In the cases discussed in this paper: as a loving owner, best friend or sophisticated partner of their cat.

Both textual and visual advertising are strongly based on aspirational schemes: typically, the induced aspiration is to improve one’s social status and self-appreciation through referring to external and emotional factors⁴. The external factors can be understood as products that are supposed to automatically elevate the individual through possession of a commodity. This tactic is often used to adver-

¹ See: *Soap-powders and detergents; Wine and Milk; Ornamental cookery*, [in:] R. Barthes, *Mythologies*, trans. J. Cape, Noonday Press 1972, p. 35–37, 58–61, 78–80.

² U. Eco, *Six Walks in the Fictional Woods*, Cambridge 1994, p. 9.

³ By *universe of discourse* I understand ‘the whole complex of concepts, ideologies, persons and objects belonging to particular culture’, definition after Nicolas Perrot d’Ablancourt in *Translation, History, Culture: a Sourcebook*, ed. A. Lefevere, London 1992, p. 35.

⁴ See also: A. Berger, *Ads, Fads and Consumer Culture: Advertising’s Impact on American Character and Society*, Plymouth 2011, p. 19–20.

tise cars, clothes and perfumes. The emotional factors appeal to one's consciousness, and offer to improve the quality of one's life by acquiring love, affection and appreciation, and through ensuring that by buying these products, an individual proves that they are a 'good person'. This style of advertising is often used to sell food, hygiene and personal care items. The frame created here implies that by buying a certain brand, we prove that we love ourselves; we are led to believe that, by buying this product, we show that we deserve to treat ourselves and that we care about our own well-being or of people we may buy these goods for. This message is often exploited when addressed to mothers and pet owners ('if you want to perceive yourself as a good mother or pet owner, you will buy this product as an expression and assurance of your feelings towards your child or pet'⁵).

This paper will examine and analyse the persuasive strategies applied to the textual layer of the advertisements of cat food marketed by popular international brands: Gourmet and Kitekat. A comparative analysis of the English texts and their Polish translations will be conducted in order to determine the differences and similarities in conceptualising the animals and the bond between the pet and its owner in both languages as expressed by talking about food.

* * *

Although idealisation of the bond between a pet and its owner is often used as a strategy in pet food advertising, in the case of cat food the emotional aspects are often put aside in favour of glamourisation. The very first line on the Gourmet products' website reads: 'feline cuisine at its finest'⁶. It is remarkable that neither the words 'cat' or 'food' are used – their replacement with the more sophisticated 'feline' and 'cuisine' elevates the register of the text into the world of fine dining instead of simply cat food. Similarly, the range of products is named 'Gourmet menu', and the products are referred to as 'dishes'. The lexical choices indicate that the covert selling strategy is aspirational; the implied message could be verbalised as 'my cat is more than just a pet: it is a cultured and intelligent person that must be treated accordingly'. Since it is common for an owner to identify (to an extent) with their pet⁷, through such conceptualisation they indirectly assure their own social and cultural status. Furthermore, the role of lexical choices used in the names and descriptions of 'dishes' offered by Gourmet is to impress the reader and give him or her a sense of luxury:

Being a true **connoisseur** means you deserve nothing less than the **finest** culinary experience. That's why I had my **personal chef** create the **À la Carte** range of

⁵ G. Cook, *The Discourse of Advertising*, London 1992, p. 111–112.

⁶ Quotation retrieved from the Gourmet website, [on-line:] <http://www.gourmet-cat.co.uk> [08.11.2013].

⁷ See: C. R. Sanders, *The Animal 'Other': Self Definition, Social Identity and Companion Animals* in *Advances in Consumer Research* vol. 17, eds. M. Goldberg, G. Gorn, R. Pollay, Provo, UT: Association for Consumer Research 1990, pp. 662–668.

special **culinary** inspired recipes. Enjoy **delicate** cuts with fish or meat, **carefully** cooked and **beautifully** combined with **selected ingredients** such as vegetables, rice or pasta pearls. **Explore** a **succulent world of textures and flavours**, with enough variety to **please your palate** every day⁸.

It is worth noting how the English advertisement manipulates the impression of its implied readership: the 'you' in the text signifies the cat, not its owner. This not only increases the impression of a cat being a thinking and sophisticated creature, but also imitates the style of restaurant and wine advertising that appeals to the actual human consumer. This impression is even stronger due to the use of the words 'chef' and 'À la carte'. The comparison with excerpts from restaurant and wine advertising texts shows that both the style and vocabulary are strikingly similar:

This **exquisite** Pinot Grigio will **entice** you with its **succulent** floral aromas [...]. This vibrant and intense wine has a crisp finish that is sure to wake up your **palate**⁹.

For the most **tantalizing**, **tender** and **succulent** lamb dishes cooked to **perfection** [...] Ming Ren's **cuisine** is indeed a **temptation** that caters to the **palate** of all and is unparalleled in its aromatic **flavour** and **exquisite** taste¹⁰.

Such words as 'palate', 'succulent', 'flavour', 'exquisite' or 'tender' are the markers of a refined style and taste that is a part of fine dining and haute cuisine. Their usage in the products aimed at cats results in glamourising the text and, although 'addressed' to cats, it triggers the frame of aspirational thinking and becomes more effective in convincing an owner that his or her cat will truly enjoy their meal. What is more, the world of refined cuisine is also recalled by the occasional use of French vocabulary¹¹ and the names of the 'dishes' inspired by those encountered in high-end restaurants: the connoisseur cat can enjoy a 'duck à la Provençale', 'à la primavera with beef', 'terrinerie with salmon' or live an 'unforgettable experience' of 'mini fillets with rabbit in a sublime sauce'¹². The graphological features of the text further embed it in its glamourised frame: the cat visible on every Gourmet product is a snow white Persian, which is an easily identifiable purebred cat – the choice of 'aristocratic' type of a cat harmonises with the macro-illocutionary force of the text.

⁸ Quotation retrieved from the UK Gourmet website, [on-line]: <http://www.gourmet-cat.co.uk> [08.11.2013]. (All boldfaced words highlighted by the author of this article.)

⁹ Quotation retrieved from the Nexus Wines website, [on-line:] <http://www.nexuswines.com> [08.11.2013].

¹⁰ Quotation retrieved from the Restaurant World Genting website, [on-line:] <http://www.rwgenting.com/en/fb/oriental/mingren/index.htm> [09.11.2013].

¹¹ As Betty Jane Punnett points out, '[In England] the French words still have an air of the upper class, so even today when we talk of using serviettes, the word retains its upper-class image and we picture fine dining, and when we talk of using napkins, we think of something much more ordinary'. See: B. J. Punnett, *International Perspectives on Organizational Behavior and Human Resource Management*, 3rd edn, New York 2013, p. 90.

¹² All the 'dish' names retrieved from the UK Gourmet website, [on-line]: <http://www.gourmet-cat.co.uk> [08.11.2013].

Furthermore, the advertised 'dishes' are aesthetically presented and decorated on stylish plates, which increases the impression of a restaurant-style experience, completing the image of the Barthesian myth of luxury. It could also be argued that the glamourisation of Gourmet food serves as a justification for the relatively high prices of the offered products: an 85g can of Gourmet pâté costs £0.45 to £0.65; by comparison, a 390g can of Whiskas is usually sold for £0.65, and a 400g can of Kitekat normally costs £0.45¹³.

* * *

Although the visual aspects of the Gourmet brand remain the same in the Polish version of the website and in the products' packaging design, a change of register can be observed in the translated versions of the products' descriptions. The most easily noticeable element is the catchphrase changed from 'feline cuisine at its finest' into 'jak mógłbyś mu odmówić' ('how could you refuse him'). This seemingly small change alters the way of creating a persuasive discourse and, furthermore, how the ideology behind the product is presented. The Polish addressee (unlike the English recipient) is not invited into the glamorous world of the finest dining. Instead, the reader is being put into the role of loving cat owner, eager to spoil his or her pet. In the textual layer, the references to fine cuisine are still present, although not as strongly highlighted as in its English equivalent. The owner is persuaded to buy the product through receiving a re-invented image of their cat as well as of their relationship with an animal:

Nie mogę mu się oprzeć... Odkryj nowy mus z warzywami! Nowe receptury **rozpieszczą twojego kociego konesera** różnorodnymi doznaniem smakowymi z każdym posiłkiem¹⁴.

[I cannot resist... Discover the new vegetable mousse! The new recipes will **spoil your cat connoisseur** with diverse tastes at every meal]

Uwielbiam mieć wiele **smakowitych** możliwości.

Czy chcesz rozpieszczać swojego **ulubieńca** wyszukaną paletą posiłków? **Podaruj mu Gourmet Gold**¹⁵.

[I love having lots of **yummy** choices.

Do you want to spoil your pet with a fine choice of meals? **Give it Gourmet Gold.**]

The cat is no longer the addressee of the text: on the contrary, it participates in creating the message aimed directly at its owner. The cat 'claims' its love for Gourmet food; since this personal voice is followed directly by an impersonal voice asking rhetorical questions ('do you want to spoil your cat?') and recommending the best choices that will please the pet. By applying such narrative construction,

¹³ Information retrieved from the Tesco UK website, [on-line:] <http://www.tesco.co.uk> [09.11.2013].

¹⁴ Quotations retrieved from the Polish Gourmet website, [on-line:] <http://subsite.nestle.pl/purina/gourmet/index.html> [06.11.2013]. (All translations provided by the author of the article.)

¹⁵ Ibidem.

the positions of both cat and owner are significantly changed: the cat is *de facto* asking its owner to buy it this particular food brand, as it makes the cat happy; the vocabulary 'used' by the cat is of a considerably lower register (the word 'smakowity' being close to 'yummy'), and so is the impersonal narrative: 'twój koci koneser' ('your cat connoisseur') in the Polish version is much less independent and refined than just 'connoisseur' as used in the English texts; the concept turns from 'haute' into adorable and less serious.

The restaurant-style references are still visible in the Polish translation, although somewhat toned down, compared to the source language. The 'Gourmet menu' has been changed into 'Asortyment Gourmet' ('Gourmet's choice'); the word 'asortyment' does not apply exclusively to the world of food: it could be also used to describe a choice of chairs, books or any other product. There is no 'À la Carte' choice, and also no 'chef'. Although some of the dishes have maintained their high-register, restaurant names ('casserole', 'les marinades'), the descriptions of the products again address the cat's owner instead of the 'feline connoisseur' himself, and the texts, although still using such words and phrases such as 'elegant', 'stimulate the senses', 'perfect' or 'selected', still put the owner above the cat in the discourse, which is indicated by the large amount of diminutive and less elevated vocabulary ('kawałeczki', 'fileciki', 'smakowite', 'smakołyk').

One of the issues in transferring the aspirational and glamourised character of the brand into Polish lies in its very name: according to the Oxford English Dictionary, a 'gourmet' is 'a person knowledgeable about good food; [*as modifier*] of a kind or standard suitable for a gourmet'¹⁶. The name is the 'signifiant' of the entire discourse the brand is pursuing and, even for the customer who has never heard or read the promotional texts, it captures the frame created by the brand and is its first persuasive weapon¹⁷. Nevertheless, the archetype carried by the brand name (the name Gourmet stands for sophistication, appreciation of fine cuisine, luxury and a high social standard) is not carried into the Polish market, as it has not been localised (and unlike English, Polish has not adopted the original French word). One of the most significant reasons for the decision to keep the original name is the fact that the Polish market is very susceptible to Western products and influences, which can be attributed to the years of isolation during the communist period, when Western products were considered luxurious mostly due to their unavailability.

The tendency of looking up to the West can still be noticed in the way the brands are named in the Polish market: Hortex, Comexim, Ava Milano or Reserved are examples of Polish brands that have elected to use foreignized names. In the area of gastronomy Polish names are favoured, but only when referring to locally grown or produced foods, and when referring to confectioneries and restaur-

¹⁶ *Compact Oxford English Dictionary and Thesaurus*, eds. S. Hawker, M. Waite, Oxford 2009, p. 317.

¹⁷ See: C. Valdés, *Advertising Translation*, [in:] *The Routledge Handbook of Translation Studies*, eds. C. Millán-Varela, F. Bartrina, New York 2013, p. 307.

rants. However, this applies to foods or restaurants that are originally Polish, and the brand names usually refer to the regions of origin (Żywiec, Piątница, Krakowski Kredens) or to the founders' names (Wedel, Blikle, Grycan) to imply a long tradition and history behind the brand and therefore to gain the clients' trust.

Ready-made and processed foods (considered inferior) are usually given Westernised names, mainly in order to conceal their low quality or to elevate it through branding. In the case of foreign brands, the names are localised much less frequently than in such countries as Germany, France or Italy¹⁸. Interestingly, even when the brand name is localised, this usually seems to be due to the difficulties in pronouncing the original name, and the new names retain their foreign character (the deodorant Sure is known in Poland as Rexona, and the brand of cosmetics for men Lynx was translated as Axe). The new names do not convey any of the meanings carried by the original ones: they simply do not mean anything in their target language. Preserving the original, Western-sounding names in case of the pet foods (Gourmet, Sheba, Kitekat, Whiskas or Pedigree) seems therefore to be a consequent pursuit of the common trend rather than a deliberate marketing choice.

* * *

In the case of cheaper brands (such as Whiskas or Kitekat), it would not be possible to successfully apply the glamourising strategy in the textual layer as it would contradict the graphological features of these brands (a much less sophisticated design compared to Gourmet), the considerably lower prices of their products (frame: high price is proof of luxury¹⁹) and with the very names carried by the brands: Whiskas bringing to mind both the verb 'to whisk' ('to move swiftly') and the noun 'whiskers', together indicating a gleeful and energetic cat rather than an aristocratically poised one, and Kitekat being pronounced the same way as 'kitty-cat', an informal term referring to a domestic cat (as in the previous example, giving up the dignity and finesse of a purebred cat). These brands must emphasise and explore a different aspect of having a cat, that is the strong emotional bond between the animal and its owner. This is expressed by describing cats in a linguistically similar way to describing children. The advertisements of Kitekat products humorously describe the cat's 'adventures', and convince the reader that they need to feed their pet with food that will give it energy and health to play and explore the world:

If **your cat** spends every day planning world domination, they'll need a **nutritious** start! The **delicious** meaty **goodness** of Kitekat **catfood** takes every **Cattus**

¹⁸ See: J. N. Kapferer, *The New Strategic Brand Management: Creating and Sustaining Brand Equity*, 4th edn, London 2008, p. 469.

¹⁹ See: Idem, *The Luxury Strategy: Break the Rules of Marketing to Build Luxury Brands*, 2nd edn, London 2012, p. 90.

Kitekattus from 0 to 60 as soon as they can **wolf it down**. And an **extra portion** of yeast in the **mix**, gives them the **stamina** they need for each **mission**²⁰.

The vocabulary used in this brand's advertisement is informal and comical. A 'connoisseur' is replaced with the somewhat quirky 'Cattus Kitekattus' – that is, a cat fed with the advertised product. This suggests that the cat will become so attached to the brand that it will identify with it. The advertising text focuses on the nutritional value of the product ('nutritious start'; 'it gives them stamina'). The taste is described in simple terms ('delicious goodness') with much less detail than in the case of Gourmet, and the image of a cat itself is that of an energetic and enthusiastic animal ('wolf it down'; 'planning world domination') as well as a young one (Kitekat/kitty-cat normally referring to a youthful and adorable cat). Such expressions as 'extra portion' or 'mix' simplify the image of the food itself. Its main objective is to provide all the necessary ingredients while being tasty enough. The 'menu' is simply named 'Kitekat catfood products', and the 'dishes' are just 'tins' and 'pouches'²¹. The advertisement is targeted mainly at owners of mixed-breed cats that are allowed to leave the house and lead an independent life (the cats go for 'missions'). The owner is responsible for their cat's healthy development; the advertisement triggers positive associations through describing an animal in a similar way that the owners do. Another comical feature of this brand is the graphic side; the Kitekat's 'face' is a smiling cartoon cat, which further distances the brand from pure-bred cats.

Kitekat advertisement texts stress the importance of taking care of the animal through proper nutrition and highlight the owner's responsibility to choose the food that will keep the animal healthy. There is a noticeable shift in the hierarchy: it is the owner who knows best what is good for their pet, not – as in the case of Gourmet – the pet itself.

Interestingly, this time the Polish translation of the more stylistically outstanding Kitekat becomes normalised again. In the case of Gourmet the register is lowered, while the target language of Kitekat translation becomes more elevated. In the example excerpts from the Polish Kitekat promotional website one can read:

Radość i **witalność** kota nie zależą wyłącznie od jego kociego charakteru, ale również od **właściwego odżywiania**.

Właśnie dlatego **stworzyliśmy** Kitekat oparty na **formule Natural Vitality** – **starannie** dobranej **kompozycji składników** [...], która zapewni Twojemu kotu **naturalną witalność i wspiera go w podejmowaniu codziennych wyzwań**²².

[The cat's happiness and **vitality** don't only depend on its cat-character, but also on the **proper nutrition**.

²⁰ Quotation retrieved from the Kitekat website, [on-line:] <http://www.kitekat.co.uk> [08.11.2013].

²¹ All examples retrieved from the Kitekat website, [on-line:] <http://www.kitekat.co.uk> [08.11.2013].

²² Quotation retrieved from the Polish Kitekat website, [on-line:] <http://www.kitekat.pl> [09.11.2013].

That's why **we created** Kitekat based on the **Natural Vitality formula** – **carefully selected composition** ingredients [...] that **will provide your cat with natural vitality** and will **support it in undertaking day-to-day challenges.**]

The Polish version of Kitekat products has stepped away from the quirky and humorous tone that is the main element of the English brand. Instead, the text is elevated by using professional sounding vocabulary ('stworzyliśmy', 'naturalna witalność', 'kompozycja składników'). The text also attempts to impress the reader by using a foreign term 'formuła Natural Vitality', supposed to suggest a special scientific method involved in developing the Kitekat food.

Conclusion

Analysis of the two very different advertising texts and their Polish translations shows the differences in the English and Polish universes of discourse: mainly, the way both food and domesticated pets are perceived in these cultures. In order for the products to succeed on the Polish market, translators have been forced to normalise the texts and to reduce the amount of vocabulary that would appeal to their model readers' aspirations. It could be argued that the main reason for the reduction of 'extravagant' vocabulary (either overly sophisticated or humorously formative) is the social, political and economic history of Poland. The experience of communism and socialism (preceded by two wars) has changed the perception of wealth and prosperity in the Polish universe of discourse; it has become traditional to respect and appreciate rather than to be overly proud of something. In addition, until recently, domestic pets such as cats, dogs and rabbits were mainly associated with the rural environment where they were treated as a part of the stock rather than as 'special' pets, which was also reflected in the way that they were taken care of. The frequent scarcity of food did not allow 'spoiling' or particular attention to the animals' culinary preferences. And although the economic and social situation has significantly changed, the translations of these texts prove that in the linguistic layer it is still considered pretentious or perhaps not sensible to elevate the pet to human level. It is the nutritional value and suitability of the product that the Polish model consumer still seeks.

References

Primary sources

- Gourmet Poland, [on-line:] <http://subsite.nestle.pl/purina/gourmet/index.html> [06.11.2013].
 Gourmet UK, [on-line:] <http://www.gourmet-cat.co.uk> [08.11.2013].
 Kitekat Poland, [on-line:] <http://www.kitekat.pl> [09.11.2013].
 Kitekat UK, [on-line:] <http://www.kitekat.co.uk> [08.11.2013].

Secondary sources

- Barthes R., *Mythologies*, trans. J. Cape, New York 1972.
- Berger A., *Ads, Fads and Consumer Culture: Advertising's Impact on American Character and Society*, Plymouth 2011.
- Compact Oxford English Dictionary and Thesaurus*, eds. S. Hawker, M. Waite, Oxford 2009.
- Cook G. *The Discourse of Advertising*, London 1992.
- Eco U., *Six Walks in the Fictional Woods*, Cambridge MA 1994.
- Kapferer J. N., *The New Strategic Brand Management: Creating and Sustaining Brand Equity*, 4th edn, London 2008.
- Ibidem, *The Luxury Strategy: Break the Rules of Marketing to Build Luxury Brands*, 2nd edn, London 2012.
- Nexus Wines, [on-line:] <http://www.nexuswines.com> [08.11.2013].
- Punnet B. J., *International Perspectives on Organizational Behavior and Human Resource Management*, 3rd edn, New York 2013.
- Restaurant World Genting, [on-line:] <http://www.rwgenting.com/en/fb/oriental/mingren/index.htm> [09.11.2013].
- Sanders C., *The Animal 'Other': Self Definition, Social Identity and Companion Animals*, [in:] *Advances in Consumer Research* vol. 17, eds. M. Goldberg, G. Gorn, R. Pollay, Provo, UT; Association for Consumer Research, 1990.
- Tesco UK, [on-line:] <http://www.tesco.co.uk> [09.11.2013].
- Translation, History, Culture: a Sourcebook*, ed. A. Lefevere, London 1992.
- Valdés C., *Advertising Translation*, [in:] *The Routledge Handbook of Translation Studies*, eds C. Millán-Varela, F. Bartrina, New York 2013.

Abstract

Feline Cuisine at Its Finest. Discourse Analysis of Cat Food Advertisements and Their Transformation Through Translation

The aim of this paper is to present and analyse how universe of discourse is created through the persuasive language of talking about pet food in advertisements. The ways of speaking about food, lexical choices and choice of stylistic strategies play significant role in establishing the position of a pet in a particular culture. A comparative analysis of Polish and British cat food advertisements will be conducted, and the differences in conceptualising the role of a pet in Polish and British cultures will be discussed. The analysis will be conducted from the perspective of translation theory, culture studies and media studies.