

# Kuchnia i stół w komunikacji społecznej

## Tekst, dyskurs, kultura



# Kuchnia i stół w komunikacji społecznej

## Tekst, dyskurs, kultura

redakcja naukowa  
Waldemar Żarski przy współpracy Tomasza Piaseckiego

Wydanie drugie poprawione



Wrocław 2017

REDAKCJA NAUKOWA  
prof. dr hab. Waldemar Żarski przy współpracy dr. Tomasza Piaseckiego

RECENZJA NAUKOWA  
prof. dr hab. Anna Piotrowicz, prof. dr hab. Bogdan Walczak

REDAKCJA I KOREKTA  
Anna Dymek

PROJEKT OKŁADKI  
Ewa Kutkowska

DTP  
Ewa Kutkowska, Bartosz Harlender

Publikacja dofinansowana ze środków Wydziału Filologicznego  
i Instytutu Filologii Polskiej Uniwersytetu Wrocławskiego

© Copyright by Waldemar Żarski, Tomasz Piasecki & Oficyna Wydawnicza ATUT

ISBN 978-83-7977-326-8



Oficyna Wydawnicza ATUT – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe  
ul. Tadeusza Kościuszki 51a, 50-011 Wrocław, tel. +48 71 342 20 56...58  
<http://www.atut.ig.pl>, e-mail: [oficyna@atut.ig.pl](mailto:oficyna@atut.ig.pl)

# Spis treści

SŁOWO WSTĘPNE .....	9
---------------------	---

---

JĘZYK I KOMUNIKACJA .....	11
---------------------------	----

---

## **ELŻBIETA BIARDZKA**

Narzędzia badawcze francuskiej analizy dyskursu na przykładzie <i>zdrowej żywności</i> w dyskursie medialnym .....	13
---	----

## **ADAM DOMBROWSKI**

Przepisy kulinarne św. Hildegardy z Bingen .....	23
--	----

## **EWA FICEK**

Medialne wcielenia (transformacje?) porady kulinarnej – kilka wybranych zagadnień .....	35
--	----

## **KATARZYNA JACHIMOWSKA**

Przepis kulinarny w perspektywie nadawcy z dysfunkcją słuchu – tekstowe aktualizacje wzorca gatunkowego .....	43
--	----

## **EWA GARSTKA**

„W czasach, gdy cierpi i wali się w gruzy całe społeczeństwo, prosperuje tylko jedno przedsiębiorstwo: obsługa żołądka”. Zmiany społeczno-kulturowe dostrzegalne dzięki analizie wstępów wybranych polskich książek kucharskich od połowy XIX do początku XXI wieku .....	55
--	----

## **MONIKA KACZOR**

Semiwegetarianizm czy <i>be active</i> i <i>be fit motivation</i> ? Dieta – propozycja rekonstrukcji znaczeń (na podstawie programu TVN Meteo Active) .....	65
--	----

## **JAN KAMIENIECKI**

„Kto miłuje tłuste potrawy a wino, ten nie z bogaciej...” Wykorzystanie motywów kulinarnych w staropolskim dyskursie religijnym .....	77
--	----

## **PIOTR KŁADOCZNY**

Co dziś w jedzeniu jest niezdrowe i jak o tym mówimy? .....	93
---	----

## **WIOLETTA KOCHMAŃSKA, MARIA KRAUZ**

Wokół biesiadnego stołu – nazwy potraw w menu biesiadnym. Biesiada i stół w języku i kulturze .....	103
--	-----

## **ELIZA KOWAL**

„To, że ileś tam osób powiedziało, że nie może się wegetarianką nazywać, to nie znaczy, że rzeczywiście nie może” – tendencje w konstruowaniu i negocjowaniu tożsamości przez wegetarian i wegan .....	115
--	-----

<b>ALEKSANDRA ZOFIA KOWALCZYK</b>	
From <i>sugar, cukrik, bonboana, ciacho</i> to 'sweet person': some remarks on how edible physical substances become inedible traits and qualities . . . . .	125
<b>AGNIESZKA ŁAZAR</b>	
Kuchnia i stół w nazwiskach wschodniosłowiańskich z sufiksami –ow/-ew, -iw/-yw, -ów współcześnie w Polsce notowanych . . . . .	135
<b>ANNA MOMOT</b>	
Kuchnia śląska we współczesnych poradach kulinarnych. . . . .	147
<b>PAWEŁ NOWICKI</b>	
Wspólnota stołu a problem dialogu w świecie współczesnych mediów . . . . .	157
<b>TOMASZ PIASECKI</b>	
„Nasze piersi są pełne miodu i mleka” Symbolika jedzenia we współczesnych rytuałach magicznych. . . . .	167
<b>MAŁGORZATA RYBKA, MARTA WRZEŚNIEWSKA-PIETRZAK</b>	
„Stoliczku, nakryj się” – kulinaria w podręcznikach do nauczania języka polskiego jako obcego. . . . .	177
<b>ELŻBIETA SĘKOWSKA</b>	
Rytuały „stołu” ziemiańskiego na podstawie pamiętników . . . . .	189
<b>JOACHIM SNOCH</b>	
Kilka uwag nad przepisem kulinarnym XVI wieku . . . . .	201
<b>KAROLINA WALISZEWSKA</b>	
„Tak, szef!” – formy (nie)grzecznościowe w polskim i niemieckim medialnym dyskursie kulinarnym . . . . .	209
<b>SARA WILKIEWICZ</b>	
Ciekawostki kulinarno-językowe na podstawie rękopisu <i>Gall. Fol. 220</i> z kolekcji berlińskiej w Krakowie . . . . .	219
<b>ALEKSANDRA WILKOS</b>	
Mężczyzna jak brzoskwinia, kobieta jak cebula – metaforyka gastronomiczna w języku portugalskim . . . . .	227
<b>JAN WIECZOREK</b>	
Enologia i przymiotniki: semantyka określeń aromatów wina . . . . .	235
<b>WALDEMAR ŻARSKI</b>	
Ewolucja dyskursu kulinarnego i jego uwarunkowań kulturowych w polszczyźnie. . . . .	243

---

ANTROPOLOGIA, HISTORIA I KULTURA	253
----------------------------------	-----

---

<b>ANNA DZIAŁAK-SZUBIŃSKA</b>	
„Wydawać Ci się może, że wszystkich tych [zaleceń] ciężko jest przestrzegać, lecz, gdy już się przyzwyczaisz, lżej Ci przyjdzie żyć z nimi w zgodzie” O średniowiecznej dietetyce słów kilka. <i>Dobry doradca</i> króla Portugalii Edwarda (1391–1438). . . . .	255
<b>ANETA FIRLEJ-BUZON</b>	
„Tłuszczu i cukru tu nie brakuje i wcale się go nie szczędzi dla odżywiania pracowników”, czyli kuchnia „przesiedleńcza” w czasach niedosytu. . . . .	263

<b>ALEKSANDRA GRĄBKOWSKA</b>	
Kobięcy i męski wymiar kuchni bałkańskich Słowian postrzegany przez pryzmat teorii „trójkątów kulinarnych” Claude’a Lévi-Straussa i Warrena Belasco oraz rozważań Dževada Karahasana. Krótka geneza kuchni bałkańskich Słowian .....	275
<b>PAWEŁ HAMERA</b>	
Mistrz kuchni Alexis Soyer i Wielki Głód Irlandii .....	287
<b>AGNIESZKA JANIĄK</b>	
Współczesna „śmiertelna” kuchnia. Funkcje, formy i ich przemiany gotowania dla umierających, zmarłych i osieroconych .....	299
<b>DOROTA KOCZANOWICZ</b>	
Reżimy smaku: kultura i gusty kulinarne .....	309
<b>PAULINA KOLEBSKA</b>	
„Kraj to lesisty, ale niemało przecież obfituje w chleb i mięso, w ryby i miód”. Polska kuchnia w przekazach zagranicznych kronikarzy i podróżników. Historia a pragmatyka przekazu .....	317
<b>RADOSŁAW ŁAZARZ</b>	
Uczta z Barankiem. Rola posiłku eucharystycznego w kościołach reformacji wieków XV i XVI .....	325
<b>ANNA MATRAS</b>	
Promocja polskiego smaku. Koncepcja performatywności smaku w badaniach nad kulturą kulinarną. W poszukiwaniu natury smaku .....	335
<b>MAŁGORZATA MISIAK</b>	
Biesiada łemkowska. Rzecz nie tylko o kuchni .....	343
<b>JAN MUSIAŁ</b>	
„Program na imieniny Mamine” w lwowskiego Sylwestra 1920 .....	353
<b>KATARZYNA NAJMROCKA</b>	
Nowe odczytywanie tradycji przez kulinaria w świetle antropologicznych rozważań ..	359
<b>MARCIN R. ODELSKI</b>	
Not only <i>kaszëbsczi bülwë, purple or kaszëbskô malëna</i> – in Search for Traditional Kashubian Dishes in Selected Contemporary Kashubian Restaurants .....	369
<b>ANTONI PŁOSZCZYNIEC</b>	
Analiza pojęcia pokarmu duchowego .....	383
<b>ALEKSANDRA PRZYBYLSKA</b>	
Funkcja i kompozycja stołu w obrzędach i rytuałach polskiej kultury – kuchnia w pałacach i dworach polskich w XVIII i XIX w. ....	393
<b>KATARZYNA SIKORSKA-BUJNOWICZ</b>	
Motywy kulinarne w tekstach kabaretowych .....	403
<b>MARCIN SKIBICKI</b>	
Bulion KUB w każdej dobrej kuchni! Magia produktów Maggi w dawnej reklamie francuskiej .....	411
<b>BOGUMIŁA STANIÓW</b>	
Książki popularnonaukowe o tematyce kulinarnej dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989 jako odzwierciedlenie kultury kuchni i stołu .....	423
<b>MAŁGORZATA STASZCZAK-CIAŁOWICZ</b>	
Kluby kolacyjne jako element kosmopolitycznej kultury, która łączy ludzi .....	435

<b>MARIOLA TYMOCHOWICZ</b>	
Funkcje stołu w kulturze tradycyjnej .....	443
<b>MAŁGORZATA WÓJCIK-DUDEK</b>	
Matka – depozytariuszka sytości i głodu. Literatura dla dzieci i młodzieży wobec Zagłady .....	457
<hr/>	
<b>LITERATURA I SZTUKA</b>	467
<hr/>	
<b>MAŁGORZATA ANDRZEJAK-NOWARA</b>	
Jedzą, piją, weselą się. <i>Dwanaście stacji</i> w dwunastu księgach .....	469
<b>RAFAŁ AUGUSTYN</b>	
Rytuał, forma i przemiany materii. Akt konsumpcji w strukturze świata przedstawionego w operze .....	482
<b>TERESA BANAŚ-KORNIAK</b>	
Staropolski bankiet. Motywy pijaństwa i biesiadowania w twórczości poety barokowego – Daniela Bratkowskiego .....	495
<b>JOLANTA FISZBAK</b>	
Najnowsza literatura dla młodego odbiorcy jako transfer wiedzy kulturowej o kulinariach, spożywaniu posiłków i towarzyszących im „okolicznościach” .....	507
<b>RENATA GADAMSKA-SERAFIN:</b>	
„Kosmiczny patriotyzm-kapusty-kwaśnej” i „jajecznicza narodowa”, czyli kulinaria w dyskursie Norwidowskim .....	521
<b>MAGDALENA JONCA</b>	
„Heavy metal na kotletach, rapowana zapiekanka...” Poetyka i pragmatyka współczesnego, dziecięcego przepisu kulinarnego .....	557
<b>MARTA KAPRZYK</b>	
Dekonstruowanie tradycji. Stół w narracjach filmowych najnowszego kina hiszpańskiego .....	569
<b>MAŁGORZATA MIESZEK</b>	
Kulinaria w łódzkiej serii książek dla dzieci „Wojny dorosłych – opowieści dzieci” ....	577
<b>ANNA ODRZYWOLSKA-KIDAWA</b>	
Jedzenie i jego kulturowa rola u Mikołaja Reja .....	589
<b>GRZEGORZ SOBEL</b>	
„Hej szynkarzu, przynieś szklaneczkę, przynieś piwa biskupiego ćwiarteczkę!” O rymach w dawnej gastronomii Wrocławia .....	601
<b>BEATA STEFANIAK</b>	
Zatrute jabłko i chatka z piernika – o jedzeniu w zbiorze baśni braci Grimm i w ich najnowszych wersjach .....	617
<b>TATJANA VOLOGDINA</b>	
Wino i zielone wino w świadomości ludowej Litwinów .....	629
<b>RYSZARD WAKSMUND</b>	
Historia dzieciństwa – historia jedzenia (na materiale wspomnieniowym) .....	641



## SŁOWO WSTĘPNE

Najważniejszą cechą jedzenia jest jego pozycja na pograniczu światów natury i kultury. Postrzeganie go wyłącznie w wymiarze mechanizmów biologiczno-chemicznych pozostawia ogromny niedosyt – poznawczy, emocjonalny, duchowy. Bez odwołania do świata kultury nie można w pełni opisać chociażby wieczerzy wigilijnej, uczyty weselnej czy nastrojowej kolacji we dwoje. Od samego początku odżywianie się ma wymiar wspólnotowy, głęboko zakorzeniony w tradycji i obyczajowości. Kulinaria postrzegane są z jednej strony w kontekście działań kulturowych, z drugiej – w perspektywie strategii komunikacyjnej, znajdującej zastosowanie w aktualizacjach tekstowych dyskursu o jedzeniu.

Tekstowe odwzorowania w komunikacji społecznej stanowią syntezę determinantów systemowych, pragmatycznych, genologicznych i kulturowych. Funkcjonują z jednej strony w formie książki kucharskiej, jadłospisu, rozmowy biesiadnej, toastu, felietonu, pamiętnika, bloga, z drugiej – jako obrazy, motywy, topoty literacko-kulturowe. Tematyka kulinarna zadomowiła się na dobre w prasie, radiu, telewizji i Internecie. Poradnictwo kulinarne zdominowało także blogosferę. W logosferze wirtualnej obserwujemy ewolucję dyskursu kulinarnego w kierunku tekstów o nieostrym, eklektycznym wzorcu gatunkowo-stylistycznym, odwzorowującym indywidualne preferencje i upodobania wynikające z autorskich doświadczeń.

Prezentowana monografia gromadzi publikacje poddające obserwacji badawczej scenę kulinarną w perspektywie ewolucyjnej, aktualizowanej w komunikacji językowej i kulturowej. Analizie poddano zarówno zagadnienia sposobów realizacji konkretnych gatunków mowy, jak też wzajemne ich zależności oraz uwarunkowania. Książka uwzględnia wyniki badań nad problematyką kulinarną prowadzonych przez językoznawców, historyków, antropologów kultury, filozofów, bibliologów, historyków sztuki, literaturoznawców i medioznawców, postrzegających jedzenie jako składnik dziedzictwa kulturowego w wymiarze domowym, regionalnym, narodowym i uniwersalnym. W tomie mieszczą się również konkretne propozycje metodologiczne, umożliwiające głębiej dostrzec obszary interdyscyplinarnych determinacji. Problematyka kulinarna odzwierciedla aktualne preferencje metodologiczne, wykorzystywane we współczesnych badaniach genologicznych, stylistycznych, pragmatycznych i etnolingwistycznych.

Gusta i upodobania kulinarne zmieniają się, ale słynna myśl Anthelme'a Brillat-Savarina, zawarta w jego „Fizjologii smaku”, ciągle nie traci na aktualności: *Stwórca, każąc człowiekowi jeść, aby mógł żyć, za zachętę dał mu apetyt, a za nagrodę – przyjemność.*

Waldemar Żarski



# Język i komunikacja



## Narzędzia badawcze francuskiej analizy dyskursu Na przykładzie *zdrowej żywności* w dyskursie medialnym

**SŁOWA KLUCZOWE:** analiza dyskursu, nominacja, paradygmat desygnacyjny, pamięć dyskursywna

**KEY WORDS:** discourse analysis, nomination, referent paradigm, discursive memory

### Streszczenie

Celem niniejszej pracy jest omówienie wybranych pojęć badawczych stosowanych przez francuską szkołę analizy dyskursu na przykładzie konstrukcji znaczenia *zdrowej żywności* w dyskursie medialnym. Dyskurs rozumiany jest jako heterogeniczne praktyki wypowiedawcze objęte medialnym paktem komunikacyjnym o charakterze polityczno-społecznym i kulturowo-historycznym. Omówione zostaną w tym kontekście takie podstawowe pojęcia badawcze jak „okres dyskursywny” (*moment discursif*), „nominacja” (*nomination*) i „paradygmat desygnacyjny” (*paradigme désignationnel*). Za współczesnymi francuskimi teoretykami dyskursu (Maingueneau, Moirand, Paveau, Veniard) przyjmujemy, że to dyskurs buduje znaczenia słów (wyrażeń), a w tym procesie kluczową rolę odgrywa zbiorowa (dyskursywna) pamięć użytkowników języka (*mémoire collective/discursive*).

### Abstract

The aim of this paper is to discuss the chosen scientific concepts which are applied by the French school of discourse analysis on the example of the construction of phrase “healthy food” in the media discourse. Discourse is understood as heterogenic enunciation practice determined by the media communication pact with political, sociological, cultural and historical character. In this context, we discuss such basic scientific concepts as “discursive period” (*moment discursif*), “nomination” (*nomination*) and “referential paradigm” (*paradigme désignationnel*). We follow contemporary French theorists of discourse (Maingueneau, Moirand, Paveau, Veniard) and assume that it is discourse which builds meaning of words (phrases) and this process is largely determined by the aggregated (discursive) memory of the language users.

## 1. Wiadomości wstępne

Lingwistyczna analiza dyskursu jest niezwykle żywo i dynamicznie rozwijającym się od lat 70. zeszłego wieku nurtem badań we Francji. Pierwszy etap tych prac, osadzony w filozofii ekstremalnej Foucaulta, psychoanalizie podmiotu mówiącego Lacana i teorii walki klas Althussera trwał do początku lat 80. i wychodził od benvenistowskiej teorii wypowiedzenia<sup>1</sup> i harrisowskiej „wypowiedzi ciągłej, większej od zdania”<sup>2</sup>, w analizie której nie tyle liczy się CO zostaje powiedziane, ile JAK, a to ostatnie można ustalić, badając – w największym skrócie – dystrybucję elementów wewnątrz tekstu<sup>3</sup>. Na takich teoretycznych fundamentach rozwija się „francuska szkoła analizy dyskursu”, która dopracowała się wielu wyrafinowanych analiz dyskursu politycznego, to jest wypowiedzi warunkowanych przez czynniki społeczno-polityczne i historyczne, w kontekście mocno nacechowanym ideologicznie<sup>4</sup>. Około połowy lat 80. to podejście badawcze ulega znacznym zmianom, tak że można mówić o początku nowej metodologii pozbawionej marksistowskiego zacięcia, której ogólne założenia opisuje Dominique Maingueneau, analiz dokonują Sophie Moirand, Marie-Anne Paveau czy Marie Veniard<sup>5</sup>, a w centrum zainteresowania sytuuje się dyskurs medialny, rozumiany jako wypowiedź zinstytucjonalizowana, określona parametrami pewnego kontraktu komunikacyjnego, w ramach którego powstaje, a w którym ważne są czynniki kulturowe, społeczno-polityczne, cywilizacyjne i historyczne. Dyskurs jest w tym sensie rodzajem utartej praktyki językowej. Jest zawsze intencjonalny (nieuchronnie zawiera językowo i/lub tekstowo wyrażone punkty widzenia), jest zmienny i niejednorodny w co naj-

<sup>1</sup> Por. Émile BENVENISTE, *Les relations de temps dans le verbe français*, [w:] *Problèmes de linguistique générale*, vol. 1, Paris 1966, s. 237–250 ; *idem*, *L'appareil formel de l'énonciation*, [w:] *Problèmes de linguistique générale*, vol. 2, Paris 1974, s. 79–88. Według Emila Benvenista, twórcy i klasyka badań nad teorią wypowiedzenia (*énonciation*), to ostatnie jest pewnym jednostkowym aktem użycia języka, uruchomieniem systemu (*langue*) na potrzeby określonej sytuacji komunikacyjnej. Wypowiedzenie to akt wytwarzania wypowiedzenia związany z sytuacją komunikacyjną obejmującą oprócz nadawcy i odbiorcy niezliczoną liczbę elementów. Wypowiedzenie jest zatem produktem wypowiedzenia, a językoznawca zajmuje się ustalaniem swoistych śladów, jakie ów akt wytwarzania pozostawia w wypowiedzi. Chodzi tu przede wszystkim o użycie form zwanych deiktykami (zaimki osobowe, morfemy czasów gramatycznych, przysłówki), modalności (na poziomie wypowiedzenia i wypowiedzenia), a także takie zjawiska jak tematyzacja i focalizacja czy użycie pewnych konektorów składniowych («*certes*»/„owszem, wprawdzie, zapewne”, «*mais*» /„ale, ależ”, «*puisque*»/„ponieważ”). Badania nad wypowiedzeniem pokazują, jak formy języka aktualizują się w określonej sytuacji komunikacyjnej, wytwarzając czasem nieprzewidywalne systemowo sensy.

<sup>2</sup> Por. Halina GRZMIL-TYLUTKI, *Dyskurs – pojęcie wieloznaczne*, [w:] *Język a komunikacja 31*, praca zbiorowa pod red. Doroty Brzozowskiej i Władysława Chłopickiego, Kraków 2012, s. 225–235.

<sup>3</sup> “*We may not know just WHAT a text is saying, but we can discover HOW it is saying – what are the patterns of recurrence of its chief morphemes*” pisze na pierwszej stronie swego artykułu Zellig S. HARRIS, *Discourse analysis*, „*Language*” 1952, Vol. 28(1), s. 1–30.

<sup>4</sup> Zacytujmy tutaj pracę Denise MALDIDIER, *Le discours politique de la guerre d'Algérie: approche synchronique et diachronique*, „*Langages*” 1971, vol. 23, s. 57–86; czy Patrica SÉRIOT, *Analyse du discours politique soviétique*, Paris 1985.

<sup>5</sup> Zacytujmy choćby niektóre ważne prace: Dominique MAINGUENEAU, *L'analyse du discours en France aujourd'hui*, „*Le français dans le monde, numéro spécial juillet: Le discours: enjeux et perspectives*” 1996, s. 8–15; Sophie MOIRAND, *Le discours de la presse quotidienne. Observer, analyser, comprendre*, Paris 2007; Marie-Anne PAVEAU, *Les prédiscours. Sens, mémoire, cognition*, Paris 2006; Marie VENIARD, *La nomination des événements dans la presse. Essai de sémantique discursive*, Besançon 2013.

mniej trzech wymiarach: wypowiedawczym (wielość nadawców i miejsc<sup>6</sup>, aluzyjność, użycie cudzysłowu i czasowników mowy przytaczanej), semiotycznym (fuzja elementów obrazkowych i tekstowych, różnorodność typograficzna i topograficzna tekstów dziennikarskich) i tekstowym (różnorodność form wypowiedzi dziennikarskich: depesze prasowe, artykuły, recenzje, wywiady, reportaże)<sup>7</sup>.

## 2. Dyskurs a media

Analitycy dyskursu ostatnich lat uważają, że to mediom przypada w udziale wykonanie pewnej semantycznej pracy polegającej na nadaniu znaczenia takim wydarzeniom świata realnego, które zaburzają zwykłą kolej rzeczy, łamią normalny bieg zdarzeń i stwarzają pewne społeczne zagrożenia lub przynajmniej budzą emocje czy zainteresowanie. Wydarzenia takie wpisują się w ważne wspólnotowe, grupowe doświadczenie, a ich znaczenie daje się wyjaśnić poprzez pracę semantyczną wykonaną przez wspólnotę za pomocą języka (czytaj: pracę wykonaną przez media). Wydarzenia i zjawiska są zatem przedmiotem językowego opisu, w którego wyniku powstaje pewien intersubiektywny opis rzeczywistości polegający na nadawaniu znaczenia (*donner du sens*) wydarzeniu lub zjawisku, które zaburza rutynowe postrzeganie rzeczywistości. Do takich dramatycznych zdarzeń należą np. 11 września 2001 roku w Nowym Jorku, zamach na dworcu w Madrycie 11 marca 2004 roku, tsunami w Azji 26 grudnia 2004 roku. Ale są też i zdarzenia mniej dramatycznej natury, które także wymagają pewnej semantycznej „obróbki” ze strony mediów. Do nich należą np. ptasia grypa, świńska grypa, choroba wściekłych krów, żywność genetycznie modyfikowana. Po takich wydarzeniach, jak pisze Moirand<sup>8</sup>, następuje intensywna, obfita „produkcja” dyskursu medialnego, którą można nazwać „okresem dyskursywnym” (*moment discursif*). Zdarza się też, że okres dyskursywny wygasa, ale następnie jest wielokrotnie podejmowany przez media na przestrzeni upływu lat. Moirand mówi wtedy o „momentach dyskursywnych” (*instants discursifs*). Do takich momentów należy niewątpliwie od lat pojawiający się w mediach dyskurs o zdrowej żywności, na którego przykładzie chciałabym omówić wybrane założenia obecnej lingwistycznej analizy dyskursu we Francji.

Gdyby próbować ustalić wydarzenia realne, które mogły zapoczątkować narodziny dyskursu o zdrowej żywności, to mogłoby to być wygłoszenie przez austriackiego filozofa Rudolfa Steinera cyklu wykładów „Podstawy wiedzy duchowej dla powodzenia w rolnictwie” w Kobierzycach pod Wrocławiem, w roku 1924. Zasady zdrowego rolnictwa systematyzował w swoich pracach w podobnym okresie nasz generał Dezydery Chłapowski. W latach 40. ubiegłego wieku na zachodzie Europy produkcja ekologiczna stała się odpowiedzią na rozwój wytwórstwa żywności na przemysłową skalę. W tych czasach w Stanach Zjednoczonych Robert Bootzin, aktor i włóczęga, znany także pod pseudonimem Gypsy Boots, zebrał grupkę kilkunastu zapaleńców i założył w Kalifornii coś w rodzaju pierwowzoru hipisowskiej komuny. Wyrzekł się mięsa, alkoholu oraz papierosów, a jego książka *Bare Feet and Good Things to Eat* stała się manifestem zdrowego stylu życia. Bootzin założył Health Hut, jeden z pierwszych

<sup>6</sup> Inaczej mówiąc, jest to interdyskursywny charakter dyskursu.

<sup>7</sup> Sophie MOIRAND, *op. cit.*, s. 10–13.

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 4–5.

na świecie sklepów ze zdrową żywnością, chętnie odwiedzany przez hollywoodzkich celebrytów<sup>9</sup>. Od tamtej pory dyskurs o zdrowej żywności trwa niezmiennie w światowych mediach, a scharakteryzować można go raczej momentami dyskursywnymi niż obfitą produkcją medialną właściwą okresom dyskursywnym.

### 3. Korpus w analizie dyskursu

Analiza dyskursu jest zawsze oparta na korpusie, który Maingueneau określa jako „zależny”<sup>10</sup> (*contraint*) w tym sensie, że składają się na niego wypowiedzi określone przez pewne ramy instytucjonalne, kontrolowane przez nadawców i odbiorców, mające pewien związek ze zbiorową pamięcią: wypowiedzi te są magazynowane, powtarzane, komentowane i przekształcane. Korpus tego typu stanowią obecnie najczęściej teksty zaczerpnięte z prasy codziennej, wielkonakładowej, mającej największy wpływ na rozpowszechnianie informacji i wykonującej największą pracę semantyczną, najszybciej reagującą na wydarzenia i zjawiska świata realnego. Na przykład korpus studium Marie Veniard<sup>11</sup> obejmuje teksty z „Le Monde” i „Le Figaro” z 2001 roku na temat wojny w Afganistanie. Jest to korpus cyfrowy, poddany analizie ilościowej – leksykometrycznej<sup>12</sup> – obejmujący ponad 3000 artykułów z obydwu gazet, z których wyekscerpowano 2 324 650 okurencji. Dane ilościowe podlegają następnie analizie jakościowej (o tym poniżej). Korpusy mogą być jednak zbierane „ręcznie” przez wiele lat, bez obróbki typowo ilościowej, jak np. w analizach dyskursu prasowego Moirand<sup>13</sup>. Mogą też obejmować wszelkie media (prasę – informacyjną i publicystykę – telewizję, Internet) i rodzaje dyskursu jak w pracy Justine Simon poświęconej wygranej Frontu Narodowego (francuska partia ultrapravicowa) w I turze wyborów we Francji (21 kwiecień 2002)<sup>14</sup>. Wszystko zależy od zakresu badań, które wyznacza data wydarzenia realnego, celów opisu. W tej pracy, która ma charakter czysto egzemplifikacyjny, sięgnęłam do tekstów informacyjnych i publicystycznych w wersji papierowej i internetowej („Polityka”, „Newsweek”, „Gazeta Prawna”) oraz poradników („Żyj zdrowo, żyj długo”, „Vita”)<sup>15</sup>.

### 4. Zjawisko nominacji

Analicy dyskursu przyjmują, że wytwarzanie dyskursu medialnego w celu wyjaśnienia jakiegoś zdarzenia czy zjawiska za pomocą języka łączy się ściśle z nominacją (*nomination*). Jest to aktywność językowa polegająca na takim przyporządkowywaniu

<sup>9</sup> Por. <<http://polska.newsweek.pl/kwestia-smaku--czyli-jak-jesc-zdrowo,106611,1,1.html>>.

<sup>10</sup> Dominique MAINGUENEAU, *op. cit.*, s. 11.

<sup>11</sup> M. VENIARD, *op. cit.*, s. 9.

<sup>12</sup> Prace leksykometryczne dotyczące dyskursu politycznego prowadzono na przykład w École Normale supérieure z Saint Cloud por. Simone BONNAFOUS, Maurice TOURNIER, *Analyse du discours, lexicométrie, communication et politique*, „Langages” 1995, 29<sup>e</sup> année, no. 117; *Les analyses du discours en France*, s. 67–81, dostępny online: <0.3406/lgge.1995.1706>, [dostęp: 26.09.2015].

<sup>13</sup> S. MOIRAND, *op. cit.*

<sup>14</sup> Justine SIMON, *Les retentissements du «21 avril 2002» dans un espace sémio-discursif mixte*, „Ci-Dit, Communications du IVe Ci-dit”, 2.02.2010, dostępny online: <<http://revel.unice.fr/symposia/cidit/index.html?id=641>>, [dostęp: 15.02.2016].

<sup>15</sup> Dokładne dane bibliograficzne zamieszczam w bibliografii.



wybranemu fragmentowi rzeczywistości *Y* pewnego wyrażenia językowego *X*, które cechuje antropologiczny punkt widzenia na *Y*<sup>16</sup>. Nominacja oznacza zatem znajdowanie słów, aby mówić o *Y*, nazwać *Y*, wytłumaczyć *Y*, nadać mu społeczne znaczenie. To taka nominacyjna aktywność mediów spowodowała, że wydarzenia z 13 listopada 2015 roku w stolicy Francji prasa nazwała nie tylko zamachami, ale także aktami terroru, zbrodnią, rzezią, morderstwem, egzekucją czy wreszcie wojną, zamachem na wolność i Republikę. Ta sama prasa niekoniernie w identyczny sposób nazywała zamachy w Nowym Jorku, Madrycie czy Londynie. Nominację należy odróżnić od desygnacji (*désignation*), która jest relacją pomiędzy znakiem a desygnatem (relacją, a nie rodzajem aktywności) i od denominacji (*dénomination*), która z kolei łączy wyrażenie językowe z elementem rzeczywistości w sposób systemowy i powtarzalny<sup>17</sup>.

## 5. Paradygmat desygnacyjny

Analitycy dyskursu opisują nominację właściwą różnym wydarzeniom poprzez ustalenie, między innymi, tzw. paradygmatów desygnacyjnych<sup>18</sup> (*paradigmes désignationnels*), uznając, że substytucyjność danego elementu w obrębie tekstu określa jego właściwości desygnacyjne. Jeden i ten sam element podlega swoistemu parafrazowaniu dyskursywnemu, które ma charakter interpretacyjny i zależy od warunków produkowania dyskursu (społeczno-politycznych, kulturowych, historycznych). Chodzi o ustalenie listy syntagm (najczęściej nominalnych, ale czasem także i czasownikowych) funkcjonujących w obrębie dyskursu na jakiś temat jako elementy o takich samych właściwościach desygnacyjnych (*coréférentialité*)<sup>19</sup> w stosunku do słowa wyjściowego, początkowego. Rozpoczynając analizę, należy zatem zawsze ustalić słowo wyjściowe<sup>20</sup>. Kierując się przede wszystkim tytułami analizowanych tekstów, w mojej analizie przyjął, że takim wyrażeniem jest właśnie „zdrowa żywność”.

Ustalanie paradygmatu słowa podstawowego odbywa się najpierw poprzez analizę metajęzyka, to jest wszelkich struktur składniowo-leksykalnych, które sygnalizują przeformułowanie. Chodzi o czasowniki typu „znaczy”, „jest”, „nazywa się”, „jest nazywany”, „*X* jest synonimem *Y*” (przykład 1 – dalej) czy rzeczowniki „słowo *X*”, „termin *Y*” (przykład 3 – dalej), a także struktury składniowe takie jak współrzędność czy zestawienie składniowe (przykład 2 – dalej), które mogą sygnalizować ekwiwalencję semantyczną między dwoma elementami. Istotne mogą być też funkcje składniowe, jak przydawka rzeczownikowa. W moim korpusie znalazły się na przykład takie metajęzykowe fragmenty:

<sup>16</sup> Paul SIBLOT, *Nomination et production de sens: le praxème*, „Langages” 1997, no. 127, *Langue, praxis, et production de sens*, s. 38–55.

<sup>17</sup> Georges KLEIBER, *Dénomination et relations dénominales*, „Langages” 1984, no. 76, s. 77–94; oraz *idem*, *Remarques sur la dénomination*, „Cahiers de praxématique” 2001, no. 36, s. 21–41.

<sup>18</sup> Marie-Françoise MORTUREUX, *Paradigmes désignationnels*, „Semen” 1993, no. 8, dostępny online: <<http://semen.revues.org/4132>>, [dostęp: 26.09.2015].

<sup>19</sup> Sytuacja, w której wiele *signifiants* odsyła do tego samego desygnatu.

<sup>20</sup> Jest to słowo o największej frekwencji w poddanym analizie okresie dyskursywnym, występuje w tytułach prasowych i w częściach inicjalnych tekstów dziennikarskich, ma często charakter generyczny.

- (1) Nikt tych twierdzeń nie kwestionuje, nie dziwi zatem, że w masowej wyobraźni żywność ekologiczna to dziś synonim zdrowej żywności („Polityka” 2013, dostępna online);
- (2) Telewizyjni kucharze celebryci jak mantrę powtarzają, że dobre i zdrowe jedzenie można przygotować wyłącznie z ekoproduktów („Polityka” 2013, dostępna online);
- (3) Na co dzień dość często spotykamy się z terminem „zdrowa żywność”. Tyle że to pojęcie właściwie nic nie oznacza. Bo każdy produkt żywnościowy znajdujący się na rynku powinien być zdrowy, czyli nie szkodzić konsumentom. Natomiast gwarancję prawdziwej jakości daje dopiero żywność ekologiczna – czyli produkowana bez użycia nawozów sztucznych i pestycydów w wypadku roślin, a także antybiotyków czy też stymulatorów wzrostu i apetytu u zwierząt – mówi Jacek Makowiec, prezes Polskiego Towarzystwa Promocji Zdrowego Życia i Żywności w Tarnowie („Newsweek”, dostępny online).

Tego typu analiza, przebiegająca na poziomie syntagmatycznym (*in praesentia*) pozwala na ustalenie pierwszych elementów paradygmatu dyskursywnego wyrażenia „zdrowa żywność”. Byłyby to przykładowo:

zdrowa żywność  
 dobra żywność (2)  
 żywność ekologiczna (1)  
 żywność bez użycia nawozów sztucznych i pestycydów (3)  
 żywność bez antybiotyków [...] stymulatorów wzrostu i apetytu u zwierząt (3)

Uzupełnienie tak ustalonej listy słów odbywa się poprzez analizę sieci diaforycznej<sup>21</sup> łączącej słowo początkowe i wszelkie inne leksemy, które zastępują to słowo w tekście. Chodzi przede wszystkim o ustalenie zależności anaforycznych, a dokładniej anafor lekсыkalnych. Ustalaniu paradygmatu może towarzyszyć analiza ilościowa, leksykometryczna, wskazująca, które leksemy przeformułujące mają największą frekwencję, a które najmniejszą. Ma to spory wpływ na badanie pamięci, która odgrywa niebagatelną rolę w interpretacji dyskursu, i którą badacze dyskursu nazywają kolektywną lub dyskursywną. Każdy rodzaj nazywania czegoś za pomocą języka ma wymiar kognitywny i jest nierozzerwalnie związany z pamięcią właściwej wspólnoty użytkowników<sup>22</sup>. Przejdźmy do przedstawienia paradygmatu wynikającego z zebranego korpusu:

zdrowa żywność  
 dobra żywność (2)  
 żywność ekologiczna (1)  
 żywność bez użycia nawozów sztucznych i pestycydów (3)  
 żywność bez antybiotyków [...] stymulatorów wzrostu i apetytu u zwierząt (3)

<sup>21</sup> Sieć diaforyczna w tekście obejmuje jednocześnie katafory i anafory, por. Michel MAILLARD, *Essai de typologie des substituts diaphoriques*, „Langue française” 1974, no. 21, s. 55–71.

<sup>22</sup> M.-A. PAVEAU, *op. cit.*

zdrowe jedzenie („Polityka” 2013)  
dobre jedzenie („Polityka” 2013)  
żywność z symbolem ekoliścia („Newsweek”)  
naturalna żywność – żywność naturalna („Polityka” 2013)  
ekologiczna żywność – żywność ekologiczna („Gazeta Prawna”, „Polityka” 2013,  
„Newsweek”)  
jedzenie ekologiczne („Polityka” 2013)  
ekologiczny produkt („Gazeta Prawna”, „Newsweek”)  
ekologiczne wina („Gazeta Prawna”)  
ekożywność („Polityka” 2013)  
ekoprodukty („Polityka” 2013)  
żywność bio („Żyj zdrowo, żyj długo”)  
superjedzenie („Żyj zdrowo, żyj długo”)  
superżywność („Żyj zdrowo, żyj długo”)  
zdrowe soki („Żyj zdrowo, żyj długo”)  
zdrowe koktajle („Żyj zdrowo, żyj długo”)  
zdrowe musy („Żyj zdrowo, żyj długo”)  
najzdrowsze płatki zbożowe („Żyj zdrowo, żyj długo”)  
ekologiczny twaróg („Polityka” 2013)  
produkty z półki „ekologiczne” („Polityka” 2013)  
żywność o wysokich parametrach („Newsweek”)  
mięso ekologiczne („Newsweek”)  
nabiał ekologiczny („Newsweek”)  
rzekomo zdrowy produkt („Żyj zdrowo, żyj długo”)  
żywność uważana za zdrową („Polityka” 2015)  
ryby uważane za zdrowe („Polityka” 2015)  
żywność nieśmieciowa („Polityka” 2015)

## Podsumowanie

Tak ustalony paradygmat desygnacyjny można poddać analizie pod kątem relacji lek-sykalnych pomiędzy jednostkami, które się nań składają. I tak można przyjąć, że nie-które wyrażenia, z racji powtarzalnych przeformułowań, funkcjonują w dyskursie jak parasynonimy. Na przykład „zdrowa żywność/dobra żywność/naturalna żywność”. Znaczenie przymiotników „zdrowy, dobry, naturalny” wydaje się być dyskursywnie ekwiwalentne i nacechowane aksjologicznie pozytywnie (zwłaszcza „dobry, super-żywność”). Dyskurs medialny o zdrowej żywności wykreowuje i – dzięki kolektywnej pamięci – utrwała znaczenia, które następnie ulegają rozpowszechnieniu w innych dyskursach. To, co „naturalne”, jest dobre i zdrowe. Tym bardziej, że „naturalny” prze-formułowany zostaje w dyskursie przez „ekologiczny”. Tymczasem w naturze istnieją przecież zjawiska i substancje naturalne, które mogą szkodzić zdrowiu lub zabić. Po-między elementami paradygmatu istnieją też relacje natury hierarchicznej, pojawiają się hiponimy leksemów „żywność/jedzenie”, takie jak „mięso, nabiał, soki, płatki zbo-żowe”. W tego typu wyliczeniach w dyskursie medialnym tak samo ważne jest to, co pojawia się na liście, jak i to, czego tam nie ma. Aby zbadać ten drugi aspekt dyskursu, należałoby przeprowadzić wyczerpujące leksykometryczne badania. Pierwszy aspekt

znakomicie ilustruje wyrażenie „ekologiczne wina”: funkcjonując w paradygmacie, nazwa tego trunku nieuchronnie wtapia się w pamięć odbiorców jako określenie produktu naturalnego, dobrego i zdrowego, ale przecież to jednak alkohol. Widać wreszcie w tej skromnej dyskursywnej próbie użyć różnorodne punkty widzenia świadczące o aktywności nominacyjnej medialnych nadawców: zdrowa żywność może być traktowana jak towar i wtedy nazywana jest „żywnością z symbolem ekoliscia”, typografia („ekologiczne”) zaznacza metajęzykowy dystans, podobnie jak sformułowania „ważana za”, a „żywność nieśmieciowa” odbija echa „śmieciowych umów”, „śmieciowych obligacji” czy „aktywów”.

Dla badaczy dyskursu znaczenie ma jego charakter społeczny, jest on funkcją dyskursywnej (kolektywnej) pamięci, podlega negocjacji, interpretacji, jest dyskursywnym konstruktem, ulega zmianom i jest czułym wskaźnikiem intencji.

## Bibliografia

### Korpus

„Gazeta Prawna”, dostępna online: <<http://biznes.gazetaprawna.pl/artykuly/895445,producentom-juz-sie-przejadla-zdrowa-zywnosc.html>>.

„Polityka”, dostępna online: <<http://www.polityka.pl/tygodnikpolityka/kraj/1549369,1,mity-i-kity-zdrowej-zywnosci.read>>.

„Newsweek”, dostępny online: <<http://www.newsweek.pl/polska/kwestia-smaku--czyli-jak-jesc-zdrowo,106611,1,1.html>>.

„Polityka” 2013, nr 29.

„Polityka” 2015, nr 40.

„Vita” 2015, nr 7.

„Żyj zdrowo, żyj długo” 2015, nr 3.

### Literatura przedmiotu

BENVENISTE Emile, *L'appareil formel de l'énonciation*, [w:] Problèmes de linguistique générale, vol. 2, Paris 1974, s. 79–88.

—, *Les relations de temps dans le verbe français*, [w:] Problèmes de linguistique générale, vol. 1, Paris 1966, s. 237–250.

BONNAFOUS Simone, TOURNIER Maurice, *Analyse du discours, lexicométrie, communication et politique*, „Langages” 1995, 29<sup>e</sup> année, no. 117, *Les analyses du discours en France*, s. 67–81, dostępny online: <[10.3406/lgge.1995.1706](http://10.3406/lgge.1995.1706)>, [dostęp : 15.02.2016].

GRZMIL-TYLUTKI Halina, *Dyskurs – pojęcie wieloznaczne*, [w:] *Język a komunikacja 31*, praca zbiorowa pod red. Doroty Brzozowskiej i Władysława Chłopickiego, Kraków 2012, s. 225–235.

HARRIS Zellig S., *Discourse analysis*, „Language” 1952, Vol. 28, No. 1, s. 1–30.

KLEIBER Georges, *Dénomination et relations dénominales*, „Langages” 1984, no. 76, s. 77–94.

—, *Remarques sur la dénomination*, „Cahiers de praxématique” 2001, no. 36, s. 21–41.

- MAILLARD Michel, *Essai de typologie des substituts diaphoriques*, „Langue française” 1974, no. 21, s. 55–71.
- MAINGUENEAU Dominique, *L'analyse du discours en France aujourd'hui*, „Le français dans le monde, numéro spécial juillet: Le discours: enjeux et perspectives” 1996, s. 8–15.
- MALDIDIÉ Denise, *Le discours politique de la guerre d'Algérie: approche synchronique et diachronique*, „Langages” 1971, no. 23, s. 57–86.
- MOIRAND Sophie, *Le discours de la presse quotidienne. Observer, analyser, comprendre*, Paris 2007.
- MORTUREUX Marie-Françoise, *Paradigmes désignationnels*, „Semen” 1993, no. 8, dostępny online: <<http://semen.revues.org/4132>>, [dostęp: 26.09.2015].
- PAVEAU Marie-Anne, *Les prédiscours. Sens, mémoire, cognition*, Paris 2006.
- SERIOT Patrick, *Analyse du discours politique soviétique*, Paris 1985.
- SIBLOT Paul, *Nomination et production de sens: le praxème*, „Langages” 1997, no. 127, *Langue, praxis, et production de sens*, s. 38–55.
- SIMON Justine, *Les retentissements du «21 avril 2002» dans un espace sémio-discursif mixte*, „Ci-Dit, Communications du IVe Ci-dit”, 2.02.2010, dostępny online: <<http://revel.unice.fr/symposia/cidit/index.html?id=641>>, [dostęp: 26.09.2015].
- VENIARD Marie, *La nomination des événements dans la presse. Essai de sémantique discursive*, Besançon 2013.



## Przepisy kulinarne św. Hildegardy z Bingen

**SŁOWA KLUCZOWE:** św. Hildegarda, przepis kulinarny, dieta, przyprawy kuchenne, zdrowie

**KEY WORDS:** saint Hildegard, cook recipe, diet, health

### Streszczenie

Tekst prezentuje opisane przez świętą Hildegardę z Bingen działanie rozmaitych ziół i artykułów spożywczych na zdrowie człowieka. W dziele *Physica. Uzdrawiające dzieło stworzenia – naturalna siła oddziaływania rzeczy* opisała ona zboża, warzywa, zioła i przyprawy oraz ich wykorzystanie do celów medycznych. Przedstawiła listę warzyw i owoców, które powinno się jeść często oraz tych, których spożywanie bezwzględnie należy ograniczyć. Opisała działanie ziół i przypraw. Wśród nich szczególne miejsce zajmuje galgant i bertram, gdyż posiadają niezwykle właściwości. Wskazała produkty żywnościowe, które szkodzą zdrowiu i nie powinny być spożywane przez ludzi (brzoskwinie, truskawki). Spośród wszystkich produktów, które przedstawiła w księdze *Physica* Hildegarda wyróżniła te, które mają najlepszy wpływ na organizm człowieka. Są one pomocne w leczeniu chorób. Są to: orkisz, kasztany jadalne i koper włoski. Pierwszy pomaga np. w braku apetytu, drugi w problemach sercowych, związanych z chorobami wątroby, głowy, śledziony, żołądka. Trzeci produkt znajduje zastosowanie np. przy dolegliwościach trawiennych czy nieżycie nosa.

### Abstract

The text presents working of herbs and food products on human's health described by holy Hildegard of Bingen. In *Physica* she described grains, vegetables, herbs and spices and ways of use them in medical purposes. She also present the list of vegetables and fruits, which should be eaten and the second list of products which should be eliminated from diet. Hildegard described working of herbs and spices too. Galangal and pellitory have a special place among them, because of their unusual properties. She showed food products, which are bad for health and should not be eaten by people (e.g. peaches or strawberries). Among all products, which she described, in *Physica*, Hildegard distinguished these, which have the best influence for human's organism – spelt, chestnuts, fennel. First of them helps e.g. in lack of appetite, second in problems with heart, liver, head, stomach. Fennel is used to helped in digestive problems and rhinitis.

## 1. Wprowadzenie

Celem artykułu jest prezentacja realizacji gatunku mowy, jakim jest średniowieczny przepis kulinarny<sup>1</sup>. Podstawą materiałową do niniejszych rozważań czynię dzieło św. Hildegardy z Bingen *Physica. Uzdrawiające dzieło stworzenia – naturalna siła oddziaływania rzeczy*<sup>2</sup> w wybranych fragmentach. Porady kulinarne św. Hildegardy są więc realizacją dyskursu kulinarnego, który jest reprezentowany poprzez konkretne przepisy, recepty, jak również wskazania dotyczące prawidłowego odżywiania. Szczególną uwagę w artykule skupię na zbożach, które są istotne w zaleceniach dietetycznych świętej. Autor *Wstępu* do polskiego wydania zaznacza:

Hildegardowe dzieło, które zazwyczaj określa się krótkim tytułem *Physica*, pod względem budowy reprezentuje typowo średniowieczny gatunek tekstu. Dziewięć „ksiąg” pozwala dostrzec znane i charakterystyczne dla encyklopedii dążenie do kompletności, jednak uwzględnia tylko „doczesne” przedmioty i całkowicie wyłącza poza nawias zarówno antropologię, jak i wiedzę z zakresu katechizmu. Można to wyjaśnić faktem, że tekst jest napisany z perspektywy medycznej, co wśród średniowiecznych encyklopedii daje mu pewną specjalną pozycję. Motywacją jego autorki nie jest ukierunkowanie się na historię zbawienia w sensie duchowej interpretacji przyrody, lecz zastosowanie wiedzy o przyrodzie w medycynie, przy czym ta obejmuje nie tylko leczenie chorób, lecz także zapobieganie im (zwłaszcza w aspekcie zdrowego odżywiania)<sup>3</sup>.

Badania na dyskursem (w tym kulinarnym) cieszą się obecnie ogromnym zainteresowaniem wielu dziedzin badawczych, m.in. językoznawstwa. Pojęcie dyskursu jest więc przedmiotem badań interdyscyplinarnych, ponieważ zjawiska dotyczące kulinarnego dyskursu poradnikowego zachodzą w obszarze językoznawstwa, poradoznawstwa i komunikacji językowej. Sam termin jest bardzo popularny i bardzo często pojawia się w wielu opracowaniach językoznawczych, zwłaszcza w najnowszych studiach z zakresu analizy dyskursu, powodując tym samym wiele rozbieżności terminologicznych i niejednolity status samego pojęcia. O rozbieżnościach terminologicznych pojęcia dyskursu pisze m.in. Marcin Poprawa, odwołując się do badań A. Duszak, G. Grochowskiego, E. Miczki<sup>4</sup>. Następnie przedstawia dyskurs z punktu widzenia badań językoznawczych, wskazując takich badaczy, jak: S. Grabias, T. van Dijk, A. Duszak, J. Labocha, S. Gajda<sup>5</sup> i in. W dalszej części prezentuje rozumienie pojęcia dyskursu z punktu widzenia socjolingwistyki i lingwistyki tekstu. Po przeprowadzeniu analizy stanowisk badawczych dochodzi do następujących wniosków, z którymi się w pełni zgadzam:

<sup>1</sup> Więcej na temat samego przepisu kulinarnego pisze W. Żarski. Zob. Waldemar ŻARSKI, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008, s. 150-176.

<sup>2</sup> Tekst dzieła występuje w różnych wersjach. Na temat rękopisów, wydań tekstu i tłumaczeń we wstępie do dzieła pisze Ortrun Riha.

<sup>3</sup> Ortrun RIHA, *Wstęp*, [w:] *Physica. Uzdrawiające dzieło stworzenia – naturalna siła oddziaływania rzeczy*, Legnica: Polskie Centrum św. Hildegardy 2014, s. 10-11.

<sup>4</sup> Marcin POPRAWA, *Dyskurs publiczny – ujęcie teoretyczne*, [w:] *Telewizyjne debaty polityków jako przykład dyskursu publicznego*, Kraków: Towarzystwo Autorów i Wydawców Prac Naukowych „Universitas” 2009, s. 19-38.

<sup>5</sup> Tytuły wymienionych monografii zamieszczone są w Bibliografii.



przedstawiony przegląd badań i rozbieżności terminologicznych dotyczących dyskursu pozwala sądzić, że jest to jeden z najbardziej żywych, ale nieuporządkowanych obszarów dociekań naukowych we współczesnym językoznawstwie. Pojęcie dyskursu niesie ze sobą różnorodne, niekiedy sprzeczne implikacje, zacieśniając tym samym zakres tematyczny, z jakim jest genetycznie związane. W próbach definiowania dyskursu wychodzono najczęściej od potocznych obrazów, przywołując związki z procesem konwersacyjnym. Przyjęcie takiego stanowiska wiąże się z odczytaniem dyskursu na szerokim tle komunikacyjnym, czyli wymaga zastosowania narzędzi opisu pragmatylingwistycznego. Niemalże wszyscy wymienieni przeze mnie badacze wyrażają pogląd, że nie można odczytać dyskursu bez spojrzenia na szerszy kontekst – społeczny, kulturowy i tematyczny. Taka propozycja badawcza pojawia się przede wszystkim w pracach z pogranicza językoznawstwa, socjologii, psychologii i teorii komunikacji<sup>6</sup>.

W artykule prezentuję analizę przepisów kulinarnych występujących w dziele św. Hildegardy z Bingen *Physica. Uzdrawiające dzieło stworzenia – naturalna siła oddziaływania rzeczy* jako konkretnej realizacji dyskursu kulinarnego.

Wielka średniowieczna mistyczka, badaczka natury, doktor Kościoła Hildegarda z Bingen do tej pory wymyka się badaczom i opisom naukowym. Co ciekawe, jest patronką językoznawców i naukowców. Jej dzieła były dotychczas przedmiotem badań teologicznych, m.in. Alfredy Walkowskiej<sup>7</sup>, z perspektywy kulturoznawczej opisu obrazu św. Hildegardy dokonała Joanna Tarnawska<sup>8</sup>, natomiast z perspektywy nauk przyrodniczych jej zalecenia żywieniowe opisała m.in. Małgorzata Kania<sup>9</sup>. Prace autorstwa Małgorzaty Kowalewskiej<sup>10</sup> poświęcone są życiu i dziełu świętej, jej geniuszowi, związkom etyki i medycyny w jej koncepcji człowieka i świata. Przepisy, recepty kulinarne są odwzorowaniem jej poglądów na ówczesny obraz człowieka. Wśród prac św. Hildegardy wyjątkowe miejsce zajmuje dzieło *Physica*, w którym odnajdziemy przepisy żywieniowe. W wizjach, które otrzymywała od Boga, opisywała rozmaite sposoby radzenia sobie z różnymi schorzeniami.

## 2. Przyprawy kuchenne, potrawy, sposoby przygotowania

W odniesieniu do zagadnienia dotyczącego kulinariów i przypraw uwzględnionych przez św. Hildegardę w *Physica* można wskazać przede wszystkim nazwy ogólne. Dotyczą one zwłaszcza jedzenia, które bywa określane również jako: *potrawa* (1.5., 36)<sup>11</sup>, *wywar* (1.6., 37), *posiłek* (1.9., 39). Święta Hildegarda wymienia niewielką liczbę

<sup>6</sup> M. POPRAWA, *op. cit.*, s. 38.

<sup>7</sup> Alfreda WALKOWSKA, *Powrót do harmonii. Program zdrowia według św. Hildegardy z Bingen*, Legnica: Wydawnictwo Polskie Centrum św. Hildegardy 2006, s. 145.

<sup>8</sup> Joanna TARNAWSKA, *Obraz św. Hildegardy z Bingen w polskiej kulturze współczesnej*, „Załącznik Kulturoznawczy” 2014, nr 1, s. 60–86.

<sup>9</sup> Małgorzata KANIA, Justyna BARANIAK, Natalia DEREBECKA, Przemysław MROZIKIEWICZ, *Ziołolecznictwo i zalecenia żywieniowe według św. Hildegardy z Bingen*, cz. I, „Postępy Farmacji” 2012, nr 2, s. 124–129.

<sup>10</sup> Badaczka poświęciła świętej Hildegardzie kilka artykułów poruszających różnorodną tematykę. Patrz: Literatura (pozycje 4–8).

<sup>11</sup> Objaśnienie numeracji: pierwsza cyfra oznacza numer księgi, druga – numer przedmiotu opisu wraz z zastosowaniem w leczeniu, po przecinku numery stron w dziele.

konkretnych nazw potraw – są to m.in.: *chleb* (1.1., 31), *ciepłe wino*, *ciasteczka* (1.13., 42–43), *ser*, *bułka tarta* (1.17., 51), *rosół z fasoli* (1.7., 37). W księdze I: *Zioła i podstawowe produkty spożywcze wśród przypraw i dodatków charakterystycznych dla średniowiecznej kuchni* Hildegarda uwzględniła różne zioła, ale znajdziemy w tej księdze także informacje na temat *masła* (1.182., 212), *sol* (1.183., 212), *mleka* (1.181., 211), *cukru* (1.180., 211) czy *miodu* (1.179., 210). Najobszerniejszą część tej księgi stanowi jednak opis ziół, zbóż, przypraw. Święta Hildegarda opisała następujące zboża: *pszenicę* (1.1., 31), *żyto* (1.2., 33), *owies* (1.3., 34), *jęczmień* (1.4., 35), *orkisz* (1.5., 47), *proso* (1.9., 38). Przedstawiła również zdrowotny wpływ na organizm warzyw strączkowych, takich jak np.: *fasola* (1.7., 37), *soczewica* (1.8., 38), *groch* (1.6., 36), *ciecierzyca* (1.191., 218). Podzieliła ona rośliny na zimne i ciepłe. Przedstawiła w swoim dziele także działanie galgantu i bertram, które są dziś oficjalnie uznawane za środki lecznicze, jak również mają bardzo silne działanie. Galgant zdaniem świętej jest „prawie całkowicie gorący, jednak ma także w sobie umiarkowany chłód i odznacza się szerokim zakresem działania” (1.13., 41–44). Pomaga w takich dolegliwościach, jak gorączka, ból pleców i boku. Powinien być także stosowany przy problemach sercowych, płuc, a także związanych z nieprzyjemnym zapachem z ust. Kolejne ważne zioło w dziele świętej to bertram, który:

odznacza się umiarkowanym i dość suchym ciepłem. Ta łagodna mieszanka jest czysta i zawiera dobrą siłę oddziaływania. Spożywany przez zdrowego człowieka przynosi korzyść, bowiem zmniejsza w nim zgniliznę, zwiększa ilość dobrej krwi i zapewnia jasny umysł. Ciepło bertram jest dobre, ponieważ nie jest ani za duże, ani za małe, lecz odpowiednio zmieszane (1.18., 51–53).

Człowiek zdrowy według św. Hildegardy powinien spożywać bertram, ponieważ działa wzmacniająco na cały organizm. Zapobiega niedoborom składników odżywczych, przyczynia się do przyswajania potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania składników. Bertram jest niezbędny w przypadku zaflegmienia organizmu, artretyzmu, chorób opłucnej, a także służy wzmocnieniu organizmu. Człowiekowi, który podupadł na zdrowiu, przywraca siły i zdrowie. W kuchni świętej zalecano także jedzenie porankiem tzw. kaszy na ciepło. Wyróżniła również trucizny kuchenne, których człowiek jeść nie powinien, są to np.: śliwki, które doprowadzają do melancholii i zaflegmienia organizmu, a to w rezultacie do powstawania rozmaitych chorób, a także sprawiają, że człowiek widzi świat w ciemnych barwach. Zaleca, aby używać jedynie kory, korzeni, żywicy, pestek i liści z drzewa. Wszystko to może pomóc w takich dolegliwościach, jak np. łuskowata skóra głowy, obrzmiałe usta, kaszel, lecz również w momencie, gdy na kimś spoczywają złe czary. Przestrzega przed spożywaniem owoców:

Owoc tego drzewa jest jednak letni, [a] spożywanie go szkodliwe i niebezpieczne zarówno dla człowieka zdrowego, jak i chorego, bowiem budzi w nim czarną żółć, mnoży gorzkie soki, prowadzą do wrzenia wszelkie znajdujące się w tym człowieku choroby. Dlatego spożywanie go jest tak niebezpieczne jak spożywanie chwastu. Kto jednak zechce go jeść, ten powinien to z umiarem. Jeśli jest bowiem zdrowy, będzie mógł sobie poradzić, tymczasem choremu owoc ten zaszkodzi (3.7., 261–264).

Jej zdaniem por wyciąga z organizmu różne składniki. Święta Hildegarda opisała go w następujący sposób:

[...] jednak dla chorych nie nadaje się do jedzenia ani na surowo, ani po ugotowaniu, bowiem ich krew nie ma właściwego ciepła, a ich produkty gnilne są wzburzone, zaś soki spienione. Dlatego jeśli chory je [pora], wówczas wszystko ulega w nim całkowitemu wzburzeniu. Dla chorych nie nadaje się on do spożycia ani na surowo, ani po ugotowaniu; jeśli jednak niektórzy będą wielką ochotę na pora, powinni go jeść w niewielkich ilościach (1.81., 113).

Ponadto do spożywania przez ludzi nie nadają się brzoskwinie, surowe gruszki, soczewica i węgorez.

Święta polecała także, aby spożywać wybrane warzywa, takie jak: *seler* (1.69., 106-107), *rzodkiew* (1.90., 117-118), *pietruszka* (1.68., 104-106), *chrzan* (1.119., 151-152), *cebula* (1.80., 1.82., 112, 114), *dynia* (1.87., 116), *czosnek* (1.79., 112). W ograniczonej ilości zalecała spożywanie takich warzyw, jak: *ogórki* (1.88., 116) czy *kapusta* (1.85., 115). Polecała jeść dużo owoców, jak np.: *jabłka* (3.1., 245-247), *kasztany jadalne* (3.12., 267-270), *dereń jadalny* (3.40., 307), *gruszki* (3.2., 247-250). Prócz szczegółowych opisów zastosowań galgantu i bertramu w dziele odnajdziemy opisy i zastosowanie lecznicze w konkretnych dolegliwościach i schorzeniach takich przypraw i ziół, jak np. *cynamon* (1.20., 53-54), *cząber* (1.38., 69), *gałka muszkatolowa* (1.21., 54-55), *goździki* (1.27., 59-60), *hizop* (1.65., 97-99), *kminek* (1.17., 50-51), *krwawnik* (1.113., 143-145), *liście laurowe* (3.15., 273-277), *lubiczyk* (1.140., 171-173), *macierzanka* (1.216., 229-230), *melisa* (1.59., 90), *mięta* (1.75-78., 110-112), *oregano* (1.112., 142-143), *szałwia* (1.63., 92-95). Na kartach dzieła odnajdziemy informację, że krwawnik leczy rany zewnętrzne i wewnętrzne. Herbatka z krwawnika czy kopru włoskiego pomaga w ukojeniu bólu. Macierzanką możemy posypywać różne potrawy, bo jest ona paliwem dla mózgu. Babka płesznik znacznie poprawia komfort życia, pomaga na trawienie. Ciasteczka na inteligencję (z orkiszu, migdałów, goździków, gałki muszkatolowej) wg świętej były przeznaczone do trzech sztuk dla dzieci, aby nie czyniły ich nadto sprytnymi. Sposób prezentacji kolejnych produktów pozwala na wykorzystanie tej wiedzy w praktyce oraz na poznanie reguł tego systemu w codziennej diecie. Jej podstawą wg św. Hildegardy z Bingen jest orkisz i mąka orkiszowa, przyswajalna w pełni przez ludzki organizm. Czytelnik na kartach *Physica* może odnaleźć informacje na temat zalecanych produktów spożywczych, a także tych, których należy unikać, poznać właściwości odżywcze i lecznicze niezbędnych elementów diety, otrzymać receptury, sposoby przygotowania oraz stosowania różnych środków leczniczych, potraw niezbędnych w codziennym żywieniu. Wszystkie opisane przez nią zioła i artykuły spożywcze pomagają w wielu problemach zdrowotnych, dla przykładu *bluszcz kurdybanek* (1.105., 132-134) pomoże w bólu w piersiach, szumach w uszach, a także problemach płucnych; *wrotycz pospolity* (1.111., 140-142) znajdzie zastosowanie w takich dolegliwościach, jak: kaszel, katar, nadmierne uczucie sytości, zaburzenia menstruacyjne. Do picia polecała *pokrzywę* (1.100., 127-128), która pomagała na wyeliminowanie robaków z organizmu. Wywar z *kopru włoskiego* (1.66., 99-103) pomaga na problemy ze snem, w trakcie ciężkiego porodu, a także na ogólne wzmocnienie organizmu.

### 3. Zboża opisane w dziele *Physica* (pszenica, żyto, owies, jęczmień, orkisz, proso)

W swoim dziele za najważniejsze ze zbóż uznała orkisz, ponieważ:

to najlepsze zboże. Jest on ciepły, tłusty, bogaty w składniki odżywcze i smaczniejszy niż inne gatunki zbóż. Spożywającemu go człowiekowi zapewnia odpowiednie ciało i dobrą krew oraz wesołe usposobienie i radość w sercu. Niezależnie od dodatku, z jakim się go je, czy to z chlebem, czy z innymi potrawami, jest on dobry i smakowity (1.5., 36).

Ponadto orkisz nie tuczy i pomaga na brak apetytu:

jeśli ktoś jest tak słaby, że wskutek tej słabości nie może jeść, wówczas weź całe ziarna orkiszu i ugotuj je w wodzie, dodaj smalec lub żółtko, przez co zyskają one lepszy smak i zostaną spożyte z większą ochotą, następnie podaj choremu. Potrawa ta uleczy go wewnętrznie niczym dobra i zdrowa maść (1.5., 36).

Jeszcze 10 lat temu w Polsce nikt nie słyszał o orkisz, ponieważ nie był on dostępny na rynku. Dziś uprawia się aż cztery jego odmiany. Jest pomocny w leczeniu nowotworów. Święta uważała, że jest on najlepszym ze zbóż i smaczniejszym niż inne. Owies uważała za zboże dobre dla osób zdrowych, jak również lekko chorych. Chorym dodaje pogody, jasnego umysłu, zapewnia dobrą cerę i zdrowe ciało. Nie nadaje się dla osób chorych i cierpiących na zaburzenia krążenia. Ponadto jest ostry w smaku i posiada silny zapach. W dziele odnajdziemy następujący opis:

Owies jest ciepły, posiada ostry smak, silny zapach oraz jest przyjemną i zdrową potrawą dla zdrowych ludzi. Zapewnia im wesołe usposobienie, jasny i bystry rozum, dobrą cerę i zdrowe ciało. Również dla tych, którzy są w niewielkim i umiarkowanym stopniu chorzy, spożywanie go w formie chleba i mąki jest dobre i nie przyniesie im szkody. Jednak owies nie nadaje się do jedzenia dla ludzi bardzo słabych i zimnych, bowiem zawsze szuka on ciepła. I gdyby ci jedli żytni chleb lub mąkę, wówczas to wszystko kotłowałoby się w ich brzuchu, wywołało w nich śluz i nie dodało im sił, bowiem są oni zimni (1.3., 34).

Owies zdaniem Hildegardy powinien być stosowany przy artretyzmie. Oto gotowy przepis:

podczas zażywania kąpieli parowej niech naniesie [chory – A.D.] na swoje całe ciało ugotowany w wodzie owies, zaś tą wodą poleje gorące jak ogień kamienie; powinien tak postępować często, a znów dojdzie do siebie i odzyska zdrowie (1.3., 34).

Jęczmień zdaniem świętej nie nadaje się do spożywania, gdyż powoduje tylko szkody w organizmie zdrowym i chorym. Píše:

jęczmień jest zimny i pod tym względem zimniejszy i słabszy niż wymienione wcześniej zboże. Spożywany w formie chleba lub mąki szkodzi zdrowym i chorym, bowiem nie posiada tak dużych sił jak pozostałe gatunki zbóż (1.4., 35–36).

Pomaga on w takich dolegliwościach, jak osłabienie, brak apetytu, szorstka skóra twarzy czy ból głowy, ilustruje to poniższy przykład:

jeśli ktoś jest tak bardzo osłabiony, że nie może jeść chleba, powinien wziąć jednakową ilość jęczmienia i owsa, trochę kopru włoskiego, do tego dodać odrobinę smalcu i wszystko ugotować w wodzie. Po ugotowaniu niech precedzi ów sok i pije go jak rosół, zamiast spożywać chleb. Niech postępuje w ten sposób aż do odzyskania zdrowia, bowiem ostrość jęczmienia i łagodność owsa usuwają niechęć do jedzenia, smalec przepędza obrzydzenie, zaś koper włoski zapewnia oczyszczenie żołądka i usuwa z niego śluz (1.4., 35).

W analizie zgromadzonego materiału korzystam z rozwiązań proponowanych przez Suzanne Eggins i Jima R. Martina, którzy spoglądają na tekst w dwóch aspektach: w pierwszym uzależniając go od kontekstu sytuacyjnego, rejestru; w drugim patrząc na tekst jako gatunek. Do cech rejestru badanych przepisów biorę pod uwagę płaszczyzną działania, układ ról i specyfikę kanału komunikacji<sup>12</sup>. Aspekty te opiszę na przykładzie działania na organizm zbóż.

Pierwszym etapem analizy jest opisanie form gramatycznych (tutaj zwrócę uwagę na obecność czasowników kulinarnych) i komunikacyjnych obecnych w badanym materiale językowym. Drugim etapem jest wyjaśnienie pojawiających się w tekstach różnic językowych, które są spowodowane kontekstem społecznym. Istnieją trzy jego aspekty: pierwszy jest określany jako specyfika kanału komunikacji (*mode*), drugi jako układ ról uczestników komunikacji (*tenor*), natomiast trzeci jako zakres tematyczny lub płaszczyzna działania (*field*)<sup>13</sup>. Analiza ta kładzie szczególny nacisk na opis leksykalnych, gramatycznych i semantycznych elementów każdego tekstu. Dla opisu funkcji tekstu stosuje się pojęcie rejestru.

#### a) Płaszczyzna działań społecznych

Porady świętej pisane są stylem dość uciążliwym i trudnym dla współczesnego odbiorcy. Dominuje w nim kolejne przedstawianie konkretnych receptur i przepisów kulinarnych w odniesieniu do chorób i schorzeń. Bardzo często pojawiają się w nim utarte formuły. Tekst cechuje więc schematyzm i szablonowość części stałych. Porady są połączone w wielu wypadkach spójnikami. Dzięki temu sprawiają wrażenie, że są przekazywane ustnie. Są to teksty będące reakcją na konkretnie zaistniałą sytuację.

#### b) Układ ról

Porady kulinarne mają na ogół konkretnego nadawcę, który występuje z pozycji znawcy zagadnienia. Wszelkie wypowiedziane wskazówki poparte są autorytetem, który jednakże często ukryty jest pod wrażeniem życzliwości i z troską o odbiorcę: „kto jednak ma palącą gorączkę, **powinien ugotować chwastnicę jednostronną** w winie i często pić w ten sposób otrzymany ciepły napój, **a wyzdrowieje**” (1.10., 39).

#### c) Specyfika kanału komunikacji

Teun van Dijk wprowadził w swoich badaniach pojęcia makrostruktury oraz superstruktury<sup>14</sup>. Jest ona swoistym schematem, do którego dopasowana jest każda realizacja tekstowa. Na podstawie zebranego materiału ustaliłem ogólną superstrukturę

<sup>12</sup> Teun van DIJK, *Dyskurs jako struktura i proces*, Warszawa: Wydawnictwo PWN 2001, s. 162.

<sup>13</sup> *Ibidem*, s. 156–157.

<sup>14</sup> *Ibidem*, s. 165.

przepisu kulinarnego. Jest to tzw. specyfika kanału komunikacji, czyli uporządkowanie tekstu. Stosowane w jej opisie symbole, które przejmują za van Dijkem, to: ^ – następstwo elementów, ( ) – opcjonalność występowania danego elementu, *n* – powtarzający się element struktury.

Zamieszczone w *Physica* porady kulinarne podzielone są zwykle na segmenty. Do typowych orientujących w układzie tekstu wyznaczników metatekstowych należą tu przede wszystkim śródtytuły, które wydzielają z całości poszczególne komponenty. Oto przykładowy układ tego typu metatekstów wybrany z badanych przepisów na przykładzie żyta (1.2., 33):

**Nazwa zboża (rośliny, zioła etc.):** ŻYTO (SILIGO)

**^ Ogólne informacje o roślinie lub zbożu (krótka charakterystyka) *n***

Żyto jest ciepłe, tym niemniej chłodniejsze niż pszenica, oraz ma w sobie wiele sił. Upieczony z niego chleb jest dobry i krzepiący dla ludzi zdrowych. Ponadto jest także dobry dla tych, którzy mają tłuste ciało, bowiem zmniejsza je, ale mimo to dodaje sił. Jednak dla ludzi z zimnym żołądkiem, przez który ci czują się bardzo osłabieni, ów chleb jest niekorzystny, ponieważ z powodu osłabienia nie mogą oni uporać się z jego strawieniem, co wywołuje w nich wielkie wzburzenie.

**^ Nazwa choroby *n*:** „Gruczoły”, Świerzb, Pasożyty

**^ Symptomy choroby *n*:** Kto jednak ma na ciele nabrzmiałe gruczoły – niezależnie od ich rodzaju [...];

Kto ma na głowie świerzb [...];

[...] Jeśli raki, czyli cienkie robaczki, trawią ciało człowieka [...].

**^ Sposób przygotowania i postępowania *n*:**

[...] ten powinien rozgrzać na ogniu chleb żytni, wyjąć gorący z pieca, porwać na kawałki i położyć na gruczołach;

[...] ten powinien utłuc skórkę z chleba żytniego, po czym posypać owe miejsca otrzymanym proszkiem, który usunie tę chorobę;

[...] wówczas należy położyć na nim ciepły kawałek chleba.

**^ Sposób postępowania w dalszym leczeniu *n*:**

[...] po upływie trzech dni niech natrze to samo miejsce oliwą z oliwek, bowiem jest ona ciepła i ma właściwości lecznicze. W ten sposób należy postępować tak długo, aż [chory] wyzdrowieje;

[...] ciepło jego sił strawi je i sprawi, że znikną. Należy postępować w ten sposób dopóty, dopóki nie znikną;

[...] wskazane jest częste powtarzanie tej kuracji, a dzięki jego ciepłu robaczki zginą.

### 3. Analiza czasowników kulinarnych

W analizowanym materiale odnajdziemy bez trudu całą gamę czasowników kulinarnych. W poradach kulinarnych św. Hildegardy zamieszczone są informacje, które ilustrują działania na konkretnych produktach spożywczych, zbożach, roślinach czy ziołach. Ilustruje to poniższy przykład opisujący sposób przyrządzenia jęczmienia:

Weź zatem jęczmierz, mocno **zagotuj go** w winie, **dodaj** miodu i pozwól jeszcze raz zakiepić temu napojowi. Później **utłucz na proszek** pieprz długi, dwa razy tyle cynamonu i wszystko kolejny raz **zagotuj** ze wspomnianym winem. Potem **odcedź** przez ściereczkę i w ten sposób **przyrządź** oczyszczony napój. **Pij** go często zarówno na czczo, jak i po jedzeniu (1.30., 62–63).

W *Physica* odnajdziemy czasowniki obróbki termicznej, takie jak: gotować, piec; a także czasowniki związane z produktami obrazujące sposób ich przygotowania, np.: dodać, utłuc, położyć, wziąć, zetrzeć, wymieszać.

Henryk Fontański dokonał klasyfikacji czasowników kulinarnych, dzieląc je na pięć ogólnych grup<sup>15</sup>:

1) „powodować przyleganie cząstek X-a do powierzchni Y-a”

Takie ogólne znaczenie wyrażane jest połączeniami czasowników przedrostkowych z rzeczownikiem w bierniku oraz w narzędniku, np.: „**posypać** owe miejsce otrzymanym proszkiem”.

2) „zmienić X-a w jakiś sposób”

Nazwa produktu X występuje zwykle w bierniku, natomiast skutek czynności przybiera formy zależnie od znaczenia czasownika, np. „...**porwać** na kawałki...”, „**utłuc** skórkę z chleba...”, „...**zetrzeć** na proszek”.

3) „czas trwania zmiany jakości X w określony sposób”

Praktycznie nieobecne w tekście.

4) „X-em wypełnić Y-a”

Częstotliwość działania zależy od występowania w przepisie konstrukcji z czasownikami o znaczeniu addytywnym, jak: dodać, włożyć, dolać, wlać, wrzucić, np.: „**dodać** do niego nieco masła”, „otrzymany proszek **zmieszać z...**”, „**dodać** smalec”.

5) „umieścić X w/na Y”

Zwykle z czasownikami: położyć, ułożyć, umieścić, postawić, wyłożyć, nalać, wsypać, zasypać, opuścić. Nazwa obiektu występuje w bierniku, jego określenie zaś w bierniku z przyimkiem w, do lub na, np. „**położyć** na nim ciepły kawałek chleba”, „**wlać** wodę do kadzi”.

#### 4. Podsumowanie

W obecnych czasach ludzie coraz chętniej sięgają po dzieła świętej Hildegardy z Bingen. Wielu badaczy interpretuje je w oparciu o wiedzę z takich dziedzin naukowych, jak medycyna, technologia żywności, dietetyka czy farmacja, a tak zwana „medycyna Hildegardy” staje się dzięki temu coraz popularniejsza wśród ludzi i wiemy na jej temat coraz więcej. W księdze *Physica* opisane są mieszanki ziołowe stosowane w celu leczenia chorób oraz zalecenia żywieniowe. Należy pamiętać, że zapiski świętej Hildegardy z Bingen powinny być interpretowane nie tylko przez filologów i historyków, lecz także przez innych specjalistów. Analiza językowa pozwoliła ukazać główne cechy tekstu, a więc szablonowość i schematyzm części stałych, obecność utartych formuł, jak również liczne czasowniki kulinarne. Badane przepisy nie zawierały żadnych szczególnych formuł finalnych. Brak również w tekście charakterystycznych formuł

<sup>15</sup> Henryk FONTAŃSKI, Лингвистическая характеристика одного жанра: русский кулинарный рецепт, „Linguistica Silesiana” 1990, nr 11, s. 99–114.

inicjalnych. Po tytule pojawia się zwykle segment tekstu opisujący daną roślinę, zioło, drzewo, rybę, kamień szlachetny, ale tylko po to, aby czytelnik dowiedział się, czy nadaje się ona do spożycia, a w dalszej lekturze dowiedział się, jakie ma lecznicze zastosowanie. Dostrzec tu można szablonowość i stałość względem samej formy. Każda kolejna jednostka tekstowa realizuje ten sam schemat. Zaraz po części wstępnej następuje zwykle opis objawów choroby. Dalej św. Hildegarda prezentuje konkretne sposoby na przygotowanie odpowiednich mikstur. Porady zawierają niewiele form nieosobowych czasownika. Wszystkie zalecenia są zwykle przekazywane za pomocą czasowników performatywnych wyrażających przede wszystkim powinności, np. „na noc *powinien* położyć je na oczach”; „*powinien* wziąć koper włoski [...]”.

## Bibliografia

- DIJK Teun van, *Dyskurs jako struktura i proces*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2001, s. 278.
- DUSZAK Anna, *Tekst, dyskurs, komunikacja międzykulturowa*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 1998.
- Dyskurs jako struktura i proces*, praca zbiorowa, red. Teun van Dijk, tłum. Grzegorz Grochowski, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2001.
- EGGINS Suzanne, MARTIN Jim R., *Gatunki i rejestry dyskursu*, [w:] Dijk T. van, *Dyskurs jako struktura i proces*, przeł. Grzegorz Grochowski, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2001, s. 153–181.
- FONTAŃSKI Henryk, Лингвистическая характеристика одного жанра: русский кулинарный рецепт, „Linguistica Silesiana” 1990, nr 11, s. 99–114.
- GAJDA Stanisław, *Gatunkowe wzorce wypowiedzi*, [w:] *Współczesny język polski*, red. Jerzy Bartmiński, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2001, s. 255–268.
- GRABIAS Stanisław, *Język w zachowaniach społecznych*, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2001.
- GROCHOWSKI Grzegorz, *Wstęp*, [w:] Dijk T. van, *Dyskurs jako struktura i proces*, przeł. G. Grochowski, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2001, s. 153–181.
- HILDEGARDA z Bingen, *Physica. Uzdrawiające dzieło stworzenia – naturalna siła oddziaływania rzeczy*, Legnica: Polskie Centrum św. Hildegardy 2014, s. 605.
- KANIA Małgorzata, BARANIAK Justyna, DEREBECKA Natalia, MROZIKIEWICZ Przemysław, *Ziołolecznictwo i zalecenia żywieniowe według św. Hildegardy z Bingen*, cz. I, „Postępy Farmacji” 2012, nr 2, s. 124–129.
- KOWALEWSKA Małgorzata, *Hildegardy z Bingen koncepcja człowieka*, [w:] „Acta Mediaevalia”, t. XVIII, Lublin: Katolicki Uniwersytet Lubelski 2005, s. 267–287.
- , *Kobiety geniusz – Hildegarda z Bingen*, [w:] *Przewodnik po filozofii. Filozofia wczesnego średniowiecza*, praca zbiorowa pod red. Tadeusza Gadacza, Kraków: Wydawnictwo WAM 2012, s. 277–299.
- , *Prophetissa teutonica – święta Hildegarda z Bingen; życie i dzieło*, [w:] *Duchowość i religijność kobiet dawniej i dziś*, praca zbiorowa pod red. Elżbiety Pakszys i Liliany Sikorskiej, Poznań: Wydawnictwo Fundacji Humaniora 2000, s. 29–47.
- , *Symboliczny świat św. Hildegardy z Bingen*, [w:] *Symbol w kulturze*, praca zbiorowa pod red. Gerarda Głuchowskiego, Lublin: Wydawnictwo UMCS 1999, s. 127–143.



- , *Związek etyki i medycyny w koncepcji Hildegardy z Bingen*, [w:] *Humanizm a medycyna*, praca zbiorowa pod red. Bernardetty Jagiełłowicz, Wrocław: Wydawnictwo Arboreum 2013, s. 81–97.
- LABOCHA Janina, *Tekst, wypowiedź, dyskurs*, [w:] *Styl a tekst*, pod red. S. Gajdy i M. Balowskiego, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 1996, s. 55–60.
- MICZKA Ewa, *Kognitywne struktury sytuacyjne i informacyjne w interpretacji dyskursu*, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 2002.
- POPRAWA Marcin, *Dyskurs publiczny – ujęcie teoretyczne*, [w:] *Telewizyjne debaty polityków jako przykład dyskursu publicznego*, Kraków: Towarzystwo Autorów i Wydawców Prac Naukowych „Universitas” 2009, s. 19–38.
- TARNAWSKA Joanna, *Obraz św. Hildegardy z Bingen w polskiej kulturze współczesnej*, „Załącznik Kulturoznawczy” 2014, nr 1, s. 60–86.
- WALKOWSKA Alfreda, *Powrót do harmonii. Program zdrowia według św. Hildegardy z Bingen*, Legnica: Wydawnictwo Polskie Centrum św. Hildegardy 2006, s. 145.
- ŻARSKI Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008, s. 239.



## Medialne wcielenia (transformacje?) porady kulinarnej – kilka wybranych zagadnień

**SŁOWA KLUCZOWE:** porada i przepis kulinarny, programy telewizyjne o tematyce kulinarnej, lingwistyka mediów/mediolingwistyka, genologia lingwistyczna

**KEY WORDS:** cooking recipe and cooking tip, television programs about cooking, linguistics of the media/media linguistics, linguistic genology

### Streszczenie

Autorka artykułu uzupełnia oraz weryfikuje spostrzeżenia związane z lingwistyczną (w tym genologiczną) charakterystyką przepisu kulinarnego i porady kulinarnej jako rozpoznawalnych typów tekstu o długiej już tradycji. Analizy wybranych programów telewizyjnych (obecnych, często sekundarnie, również w Internecie) pozwalają jej skonstatować, że: 1) zmieniają się nie tylko preferencje kulinarne czy nastawienie odbiorców porady (poza informacją w mediach poszukują oni rozrywki, terapii), lecz także kreacje doradców, którymi mogą być specjaliści (kucharze, dietetycy) bądź amatorzy; 2) przekształceniom – mniej lub bardziej wyraźnym – podlegają ponadto stylistyka oraz struktura przepisów i porad (mniejsza jest np. wyrazistość poszczególnych komponentów przepisu, większe rozmiary tekstu, a zarazem możliwość przekazywania większej porcji informacji redundantnych, obudowujących zasadniczy przekaz). Sposób prezentacji treści kulinarnych zależy zatem od medium.

### Abstract

The author of the article supplements and verifies observations related to linguistic (and genological) characteristics of a cooking recipe and a cooking tip as recognizable types of a long – established text. Analyses of selected television programs (present, often secondarily, also on the Internet) have let the author note that: 1) it is not only culinary preferences or attitude of the cooking tip's recipients that change (apart from information, in the media they also look for entertainment, therapies), but also creations of the advisers who can be specialists (chefs, dieticians) or amateurs; 2) transformations – more or less explicit ones – affect also the stylistics and structure of cooking recipes and tips (e.g. expressiveness of a recipe's respective elements is lower, larger text sizes, and at the same time the possibility to give a greater amount of redundant information encapsulating the core message). Consequently, the method of a culinary content presentation depends on the medium.

## Wprowadzenie

Porada kulinarna oraz przepis kulinarny to rozpoznawalne (i pod wieloma względami bliskie, pokrewne – choć z genologicznego punktu widzenia odrębne) typy tekstów o długiej już tradycji. W niniejszym szkicu pragnęłabym poruszyć kilka problemów badawczych związanych z ich medialnymi wcieleniami tudzież transformacjami. Dla porządku zaznaczę – refleksję nad praktykami i zwyczajami komunikacyjnymi skupionymi wokół kuchni i stołu ograniczę głównie do przestrzeni telewizyjnej, poprzez swoje rozważania zaś postaram się włączyć w dyskusję po pierwsze – nad ewolucją dyskursu kulinarnego, polimorficznego, a przy tym rozlewającego się na wiele obszarów współczesnej rzeczywistości społeczno-kulturowej, po drugie – nad opisem jego tekstowych aktualizacji, po trzecie – nad determinantami zróżnicowanych tematycznie (po)rad.

Na wstępie poczynić wypada jedno jeszcze zastrzeżenie. Otóż poradę traktuję jako gatunek dookreślany przez uwarunkowania pragmatyczne/kontekstualne komunikatu, zdominowany przez funkcję impresywną czy też subdyrektywną<sup>1</sup>, często współistniejący w kompozycjach (kolekcjach) gatunków mowy i, jak już zasygnalizowałam, zachowujący mimo to swą autonomię<sup>2</sup>. Nieobce jest mi ponadto szerokie rozumienie porady kulinarnej (stąd tytuł artykułu); określeniem tym posługują się bowiem niektórzy badacze w odniesieniu do przepisu oraz elementów mu towarzyszących.

## Dzisiejsza telewizja – „tygiel kulinarny”<sup>3</sup>?

Nie ulega wątpliwości to, iż – jak stwierdzają Agnieszka Długosz i Tomasz Trąbiński – kulinaria

promuje się na niespotykaną dotąd skalę – na rynku jest coraz więcej książek kucharskich, w prasie i internecie znajdziemy coraz więcej nowych tytułów, rubryk i serwisów poświęconych gotowaniu, a w telewizji jak grzyby po deszczu powstają programy z gotowaniem na żywo i kanały tematyczne poświęcone kulinariom<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Ewa FICEK, Joanna PRZYKLENK, „Stary” gatunek w nowych mediach, czyli porada językowa wczoraj i dziś. Z badań nad pragmatycznym wymiarem eksperckiej odpowiedzi, [w:] *Bogactwo współczesnej polszczyzny*, praca zbiorowa pod red. Piotra Żmigrodzkiego i Sylwii Pręczonek-Kisielak, Kraków: TMJP 2014, s. 211. Por. też Leszek TYMIAKIN, *Nakłanianie subdyrektywne. Propozycja, prośba i rada w realizacjach młodzieży gimnazjalnej. Zagadnienia wybrane*, Lublin: Wydawnictwo UMCS 2007; Andrzej DYSZAK, *Porady dietetyczne w „Kuchni polskiej”*, [w:] *Zdrowie w kulturze i życiu codziennym*, praca zbiorowa pod red. Piotra Godlewskiego i Daniela Kalinowskiego, Koszalin: PWSZ w Koszalinie, s. 51–62.

<sup>2</sup> Ewa FICEK, *Rada a/i porada w przestrzeni komunikacyjnej. Pytania i postulaty badawcze*, [w:] *Linguarum silva*, t. 2, *Słowo - znaczenie - relacja w języku i w tekście*, praca zbiorowa pod red. Barbary Mitrengi, Katowice: Wydawnictwo UŚ 2013, s. 153–155.

<sup>3</sup> Nawiązuję do określenia wyeksponowanego w tytule następującej publikacji: Andrzej FIEDORUK, *Kresowy tygiel kulinarny. Kuchnia białoruska*, Poznań: Zysk i S-ka 2010.

<sup>4</sup> Agnieszka DŁUGOSZ, Tomasz TRĄBIŃSKI, *Uważne jedzenie jako forma praktyki duchowej i filozofia codzienności*, [w:] *W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej*, praca zbiorowa pod red. Aleksandry Drzał-Sierockiej, Gdańsk: Wydawnictwo Naukowe Katedra 2014, s. 80.

To właśnie telewizja „ma największy potencjał w prezentowaniu jedzenia i czynności z nim związanych” – dopowiada kulturoznawczyni Agata Ciastoń<sup>5</sup>. Jak ocenia cytowana autorka, programy kulinarne z prawdziwego zdarzenia w Polsce pojawiły się dopiero w latach 90. XX wieku; postacie, które zdaniem Ciastoń przyczyniły się wówczas do poprawy nadszarpniętego przez PRL wizerunku kuchni i kucharza, to np. Maciej Kuroń oraz Robert Makłowicz<sup>6</sup>. Z czasem sięgnęliśmy również po obce wzorce i formaty, na dobre przyjmując zaprojektowane przez ich dysponentów reguły gry.

Podejmowane obecnie (choćby tylko na prawach zwiadu) próby usystematyzowania wielorakich przekazów telewizyjnych o nachyleniu kulinarnym nastrożają poważnych trudności. Wszak telewizja to medium z natury heterogeniczne, kształtujące swą ofertę programową w obrębie konkurencyjnych stacji, zawsze jednak z myślą o podniesieniu oglądalności i zwiększeniu zysków<sup>7</sup>. Oto obok „kącików/minisegmentów kulinarnych”, obecnych w magazynach lifestyleowych (por. np. *Sztukę życia* Marioli Bojarskiej-Ferenc, program emitowany m.in. w TVP2) czy w znanych i lubianych audycjach śniadaniowych, mamy do czynienia z rozmaicie sprofilowanymi programami (zyskującymi nierzadko, co warto podkreślić, „równoległe życie internetowe”<sup>8</sup>), w których sztuka przyrządzania potraw zajmuje więcej miejsca. Wymienię dwa przykładowe tytuły, zaczerpnięte z polskich ramówek telewizyjnych: *Ewa gotuje* albo *Przepis dnia*. W tej grupie mieściłyby się również programy promujące: turystykę kulinarną (ich lista jest dość rozbudowana, np. *Makłowicz w podróży*, *Teo-ria smaku Teo Vafidisa*, *Smakuj świat z Pascalem*, *Polska Molskiej* lub *Okrasa łamie przepisy*), kuchnię tradycyjno-eksperymentalną bądź regionalną (*Rączka gotuje*), określone dodatki kulinarne (np. czekoladę – jak w programie pt. *Słodko i wytrawnie*), zdrowe odżywianie (por. *KucinAlina*) itd. Co więcej, znalazłyby się tu audycje kierowane do różnie dookreślanych odbiorców, zasadniczo nieprofesjonalistów (wszyscy zainteresowani, zapracowani rodzice, młodzież itp.); ich gospodarzami są mistrzowie kuchni bądź tylko pasjonaci gotowania (por. kolejne tytuły: *Doradca smaku*, *Anielska kuchnia*, *Brodzik od kuchni*, *Założ fartucha* czy *Kuchnia czynna całą dobę*). Ten pobieżny przegląd należałoby, oczywiście, uzupełnić<sup>9</sup>.

Kalejdoskopową różnorodność zarysowanego pola badawczego komplikuje fakt, że kulinaria stają się osią, a czasem zaledwie tłem, zdarzeń medialnych będących na usługach reklamy – by wspomnieć o najnowszej kampanii sieci supermarketów Lidl i o programie *Dorota, Karol i goście*, którego zajawki/fragmenty prezentowane są na różnych kanałach. Na rzecz przedstawionej tezy mogą zresztą przemawiać także niektóre

<sup>5</sup> Agata CIASTOŃ, *Kucharz na szklanym ekranie, czyli o różnorodnych obliczach programów kulinarnych*, [w:] *W garnku kultury...*, op. cit., s. 165.

<sup>6</sup> *Ibidem*, s. 163–165. Por. poza tym zdanie Jacka Kurczewskiego, dostępne online: <<http://nowosci.com.pl/310432,Niech-sie-stanie-danie.html>>, [dostęp: 12.10.2015].

<sup>7</sup> Jerzy USZYŃSKI, *Genologia telewizyjna*, [w:] *Dziennikarstwo i świat mediów*, praca zbiorowa pod red. Zbigniewa Bauera i Edwarda Chudzińskiego, Kraków: Universitas 2000, s. 281; Natalia ŻUK, *(Auto)terapia i samodoskonalenie w erze doradców medialnych*, „Kultura Popularna” 2010, nr 4 (26), s. 21.

<sup>8</sup> Zob. też Beata GROCHAŁA, *Ten sam gatunek w dwóch odmianach - o telewizyjnej i internetowej relacji sportowej na żywo*, [w:] *Gatunki mowy i ich ewolucja*, t. 4, *Gatunek a komunikacja społeczna*, praca zbiorowa pod red. Danuty Ostaszewskiej przy współudziale Joanny Przyklenk, Katowice: Wydawnictwo UŚ 2011, s. 169–180.

<sup>9</sup> Emisję niektórych przywoływanych audycji już zakończono. Na zaplecze materiałowe moich analiz składa się 150 losowo wybranych odcinków programów, o których wyżej mowa; w związku z ograniczonymi rozmiarami artykułu dokładny opis źródeł pomijam.

z wcześniejszych egzemplifikacji. Tematyka kulinarna zespolona jest prócz tego z formami o dominującej funkcji rozrywkowej, opartymi na rywalizacji, a przypominającymi teleturniej, ewentualnie teleturniej z elementami *reality show* (tak klasyfikowałabym program *Ugotowani* i formaty *MasterChef*, *Top Chef*, *Piekielna kuchnia*<sup>10</sup>) lub widowisko typu *makeover* (np. *Kuchenne rewolucje*). Za cechą charakterystyczną wspomnianych struktur uznać należy, w mojej opinii, to, iż porady dotyczące przyrządzania potraw - szczególnie te formułowane wprost - pojawić się w nich wcale nie muszą (w każdym razie nie na antenie telewizyjnej). Głównym celem form tego typu (o nieostrych, rozmytych granicach) nie jest ani instruktaż, ani edukacja kulinarna<sup>11</sup> - z wymienionych powodów pozostawię je na marginesie swych dalszych dociekań.

### Porada kulinarna a/i przepis: casus telewizyjnych programów o tematyce kulinarnej

Nowe media podziały zatem na dyskurs kulinarny niezwykle ożywczo. Warto zastanowić się, jak sądzę, nad tym, czy jakieś (jakie?) komponenty tego dyskursu poddały one przekształceniom, a także - czy zmiana nośnika przekazu pociąga za sobą przebudowę w zakresie wyznaczników przepisu kulinarnego i porady: gatunków pierwotnie związanych z żywiołem mowy, potem utrwalonych przez pismo, dzisiaj z kolei wchłoniętych przez „nowoczesne technologie”<sup>12</sup>. Jednocześnie przyjąć należy, że

analiza zdarzeń lingwistycznych motywowanych medialnie może składać się z wielu etapów postępowania. Ich liczba oraz procedury użycia zawsze warunkowane są potrzebami badawczymi oraz charakterem materiału językowego<sup>13</sup>.

Rozpocznę od następującej uwagi: pierwszoplanową rolę w telewizyjnych spektaklach kulinarnych odgrywa nadawca/prowadzący program, który niejednokrotnie podpowiada nam (widzom), co myśli, lubi itp. Mówiąc nieco kolokwialnie: rada i/lub przepis są tutaj zawsze „czyjeś” - podobnie jak w przypadku autorskich książek kucharskich. Tzn. liczy się już nie tylko to, co się radzi (ugotować, przyrządzić), ale też to, kto i jak owe rady przekazuje. Dobrze, gdy gospodarz *show* jest osobą kompetentną i popularną<sup>14</sup>. Duże znaczenie ma również umiejętność konstruowania atrakcyjnej narracji, ilustrującej proces komponowania dań. Zestawienie cech idiosyloowych oraz doraźnych i powtarzalnych zabiegów językowych pozwala wyodrębnić roboczo style: czysto

<sup>10</sup> Inne interesujące programy to np. *Coś tu się kroi* (anonsowany jako „randkowo-kulinarny”), *SmaczneGo* oraz *Domówka*.

<sup>11</sup> Trzeba natomiast przyznać, że np. dzięki programowi *Top Chef* widzowie mogli/mogą zetknąć się z wieloma wykwintnymi i ekstrawaganckimi potrawami, poszerzyć nieco swoją wiedzę oraz obcować z fachową odmianą języka, jaką posługiwali/posługują się uczestnicy *show*.

<sup>12</sup> Joanna PRZYKLENK, *Genus w służbie medium, czyli o (nie)zmienności (?) gatunkowych wyznaczników porady językowej*, [w:] *Tekst – akt mowy - gatunek wypowiedzi*, praca zbiorowa pod red. Urszuli Sokólskiej, Białystok: Wydawnictwo UwB 2013, s. 309; Waldemar ŻARSKI, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo UWr 2008, s. 150.

<sup>13</sup> Bogusław SKOWRONEK, *Mediolingwistyka. Teoria. Metodologia. Idea*, „Postscriptum Polonistyczne” 2014, nr 2 (14), s. 24–25.

<sup>14</sup> Zob. raport z badań nad programami o tematyce kulinarnej, dostępny online: <<http://slideplayer.pl/slide/1215184/>>, [dostęp: 15.10.2015]. Powinniśmy właściwie mówić o gospodarzu bądź gospodarzach ww. programu.

instrukcyjny, gawędziarsko-dygresyjny, młodzieżowo-entuzjastyczny czy udialogizowany.

Specyficzna sytuacja, chęć podtrzymania kontaktu i zniwelowania dystansu ustanawianego przez komunikację zapośredniczoną obligują, rzecz jasna, do stosowania odmiennych strategii szczegółowych. Wypowiedzi *stricte* związane z przyrządzaniem potraw bywają w telewizji na różne sposoby obudowywane (także konwersacyjnie – por. zwroty do kamery/widzów, anegdoty, żarty, rozmowy z gośćmi, wtręty lektora); wszystko uzależnione jest od formuły konkretnego programu. Sceny uzupełniające widowisko mogą obejmować także wysiłki łączące się z przygotowaniem wykorzystywanych w danym odcinku produktów bądź sprzętów (*vide* zakupy, które robił kucharz), zwiedzanie i „wirtualne oprowadzanie” widzów po okolicy (to w programach kulinarno-podróżniczych).

Obfitość dostępnych składników spożywczych sprawia, że mamy dziś do czynienia z kuchnią niebanalną, z bogactwem smaków i diet<sup>15</sup>. Niezależnie od tego modyfikacjom podlegają metody prezentacji przepisu, po którym spodziewamy się na ogół, że będzie rzeczowy i precyzyjny/konkretny (oczekiwania te dotyczą, naturalnie, tekstów dwudziestowiecznych i nowszych)<sup>16</sup>. Zanim odnotuję kilka dostrzeżonych prawidłowości, za Waldemarem Żarskim przypomnę: „[o] inwariancji przepisu decyduje superstruktura i tematyka”, zaś anomalie na tych płaszczyznach potencjalnie zakłócają jego odbiór. „O inwariantności funkcjonalnej [...] decydują środki stylistyczno-funkcjonalne i środki retoryczne oraz znaczenie globalne, czyli jego makrostruktura”<sup>17</sup>. Na uporządkowany schemat tekstu (badacza zajmowały głównie przepisy z książek kucharskich) składają się z kolei: tytuł/nazwa potrawy, składniki, sposób wykonania, względnie informacje subsydiarne – wskazówki, ciekawostki, sugestie, informacje dotyczące trudności przepisu, czasu, który musimy przeznaczyć na gotowanie, czy – co jest swoistym wyrazem nowej mentalności – kaloryczności potrawy<sup>18</sup>.

Dwa pierwsze elementy w telewizyjnych programach kulinarnych mogą uobecniać się poprzez słowo mówione i/lub pisane<sup>19</sup>. Prowadzący program zapowiada, co „ugotuje/zrobi” (tak wprowadza nazwę potrawy, która dodatkowo może zostać zdublowana na ekranie), tymczasem wyliczając składniki, wspomina np. że „do wykonania potrawy będzie mu/nam coś potrzebne” (tę wypowiedź uzupełniają zbliżenia/zdjęcia niezbędnych produktów, niejako wyprzedzających „apetyczną puentę” w postaci gotowego dania). Nazwy surowców wraz z ich charakterystyką ilościową mogą pojawiać się także jako statyczna, odpowiednio uhierarchizowana lista (np. na początku programu) lub też jako pojedynczo wyświetlane oraz sukcesywnie wplatanie w opowieść kucharza hasła. Jeżeli twórcy kulinarnego *show* przyjmują ostatnie z rozwiązań, składniki i sposób

<sup>15</sup> Świadczą o tym m.in. następujące dania: *cappuccino* brokułowe z czosnkiem, sałatka z ośmiornicy i ziemniaków, kurczak pieczony w sianie, lody burakowe, *chipsy* z pokrzywy i inne specjały z topinamburem, glonami albo trawą cytrynową.

<sup>16</sup> Anna WOŹNIAKOWSKA, *Przepis kulinarny wczoraj i dziś*, [w:] *Bogactwo polszczyzny w świetle jej historii*, praca zbiorowa pod red. Krystyny Kleszczowej i Artura Rejtera, Katowice: Wydawnictwo UŚ 2006, s. 126.

<sup>17</sup> Waldemar ŻARSKI, *op. cit.*, s. 155, 163.

<sup>18</sup> *Ibidem*, s. 155–156, 163; Anna WOŹNIAKOWSKA, *op. cit.*, s. 125–127. Odwołuję się także do referatu pt. *Polscy dyskurs kulinarny - tekst, gatunek, strategie komunikacyjne*, który wygłoszony został przez Waldemara Żarskiego na konferencji *Dyskurs i jego odmiany* (Brenna 22–24 X 2014 r.).

<sup>19</sup> Por. Iwona LOEWE, *Logowizualność, czyli słowo pisane w dyskursie telewizyjnym*, [w druku].

wykonania stają się komponentami, które częściowo tracą swą autonomię, niemniej trudno tu mówić o sztywnych regułach.

Centralny segment audycji telewizyjnej o tematyce kulinarnej poświęcony jest kolejnym etapom wykonywania potrawy i, jak poświadcza empiria tekstowa, wtapia się on w komunikat o złożonej nieraz illokucji. Stożę na stanowisku, że komentarze, uściślenia, akty zachwalania walorów dania i wszelkie inne elementy nadmiarowe występują nie na obrzeżach tego segmentu (co jest normą w przepisie pisanim), a w jego wnętrzu<sup>20</sup>. Porad właściwych, czyli wypowiedzi nie tyle opisujących zabiegi kulinarne, co skłaniających do określonego działania, ekspert/*quasi*-ekspert może udzielać samoczynnie, mogą być one także odpowiedziami na pytania/prośby zgłaszane m.in. przez przedstawiciela publiczności (por. głos z *offu*). Dopowiedzenia notuje się poza tym na dedykowanej programowi lub kucharzowi stronie WWW; na stronach internetowych najczęściej funkcjonują one jako gromadzone w osobnej zakładce wstawki.

Główny aktor programu kulinarnego z pewnością nie tworzy swej wypowiedzi na gorąco, ale często stwarza ona takie wrażenie – weźmy pod uwagę swobodę w rozwijaniu kolejnych wątków, ich addytywność, usterki/przejęzyczenia, spójność całości itd. Mowa splata się tu z ruchomym obrazem (tłem może być podkład muzyczny wypełniający paazy), co umożliwia również sytuacyjną wymianę pewnych informacji<sup>21</sup>. Trawestując myśl autora pracy *Książka kucharska jako tekst*, trzeba skonstatować, że strona wizualna jest pełnoprawnym składnikiem przekazywanych w programie sensów, jest ponadto modelowana zgodnie z prawidłami wszechobecnej estetyzacji sfery użyteczności<sup>22</sup>.

Typowe dla widowisk kulinarnych, zajmujących przecięz niewielki wycinek czasu antenowego (średnio do trzydziestu minut), są liczne skróty, cięcia i uproszczenia<sup>23</sup>. Samo instruowanie zaś przestaje być, by tak rzec, „przezroczyste”. Miejsce bezokoliczników zajmują formy osobowe - czasowniki w 1. os. lmn. lub 1. os. lp. Ujmowany w perspektywie gramatycznej kształt telewizyjnego przepisu oscyluje ponadto między formami czasu terażniejszego i przyszłego (wrażenie transmisji „na żywo”)<sup>24</sup> a konstrukcjami rozkaźnikowymi<sup>25</sup>. Na nieco innych zasadach działają też mechanizmy odzwierciedlające

<sup>20</sup> Kucharz podający przepis na grillowanego łososa może przy okazji wyjaśnić: po czym poznać, że łosoś jest świeży; dlaczego spożywanie ryb jest zdrowe; co wnosi do smaku łososa cytryna; jak to samo danie przygotowywała jego mama i jaki jest koszt obu wersji.

<sup>21</sup> Por. wypowiedzi, które podam bez lokalizacji: „Rzodkiewkę trzeba pokroić o tak, w takie kosteczki”, „Dodaję odrobinę wytrawnego wina – dosłownie tyle”.

<sup>22</sup> Waldemar ŻARSKI, *op. cit.*, s. 157, 160; Bożena WITOSZ, *Estetyzacja świata i estetyzacja języka „kolorowej” prasy kobiecej (przyczynek do rozważań o wpływie postmodernizmu na współczesną polszczyznę)*, [w:] *Język w mediach. Antologia*, praca zbiorowa pod red. Małgorzaty Kity i Iwony Loewe, Katowice: Wydawnictwo UŚ 2014, s. 117 i nast.

<sup>23</sup> W starszych programach były one jeszcze wyraźniejsze. Inklinacje do uczynienia telewizyjnego dyskursu kulinarnego mniej specjalistycznym/hermetycznym widoczne są także w obrębie leksyki. Na ten temat ponownie Agata CIASTOŃ, *op. cit.*, s. 171–172; w innym kontekście Agnieszka ANDRYCHOWICZ-TROJANOWSKA, *Charakterystyka języka giełdy*, „Komunikacja Specjalistyczna” 2009, nr 2, s. 139–140, dostępny online: <[http://www.ks.uw.edu.pl/NUMER\\_02-2009.pdf](http://www.ks.uw.edu.pl/NUMER_02-2009.pdf)>, [dostęp: 9.02.2016].

<sup>24</sup> Por. przykłady wygenerowane na potrzeby tekstu, obrazujące również skalę napięć na linii obiektywizm–subiektywizm przekazu: „Warzywa kroimy/pokroimy w niezbyt grube plastry” vs. „Warzywa kroję/pokroję w niezbyt grube plastry”; względnie: „Warzywa należy/musimy pokroić w niezbyt grube plastry” itp.

<sup>25</sup> Np. „Zaglądajcie co jakiś czas do garnka i pilnujcie, by ryż się nie przypalił”; „Przed podaniem dania spróbuj, jak ono smakuje”.



chronologię podejmowanych „tu i teraz” czynności<sup>26</sup>. Zweryfikowanie tych obserwacji wymaga jednak pogłębionych badań.

## Wnioski końcowe i podsumowanie

Radzenie/doradzanie w kwestiach kulinarnych jawi się jako zjawisko ciekawe, ale niezmiernie złożone. Jego nieodłącznym atrybutem pozostaje zmienność. Zmieniają się nie tylko kanał komunikacji, preferencje żywieniowe i nastawienie odbiorców porady (poza informacją we współczesnych mediach poszukują oni rozrywki, terapii<sup>27</sup>), lecz także kreacje doradców. Niejakim transformacjom poddawane są również stylistyka oraz struktura przybliżonych gatunków: mniejsza jest wyrazistość poszczególnych komponentów przepisu, większe rozmiary tekstu, a zarazem możliwość dostarczania większej porcji wskazówek wrastających w zasadniczy trzon przekazu. Jak starałam się udowodnić, prezentacja treści kulinarnych zależy od scenariusza i pomysłowości twórców danego programu, w głównej mierze zdeterminowana jest jednak przez medium. Telewizyjne wcielenia porady i przepisu należałoby więc interpretować w kategoriach adaptacji lub „istnień wtórnych”<sup>28</sup>.

## Bibliografia

- ANDRYCHOWICZ-TROJANOWSKA Agnieszka, *Charakterystyka języka giełdy*, „Komunikacja Specjalistyczna” 2009, nr 2, s. 131–145, dostępny online: <[http://www.ks.uw.edu.pl/NUMER\\_02-2009.pdf](http://www.ks.uw.edu.pl/NUMER_02-2009.pdf)>, [dostęp: 9.02.2016].
- CIASTOŃ Agata, *Kucharz na szklanym ekranie, czyli o różnorodnych obliczach programów Kulinarynych*, [w:] *W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej*, praca zbiorowa pod red. Aleksandry Drzał-Sierockiej, Gdańsk: Wydawnictwo Naukowe Katedra 2014, s. 161–176.
- DŁUGOSZ Agnieszka, TRĄBIŃSKI Tomasz, *Uważne jedzenie jako forma praktyki duchowej i filozofia codzienności*, [w:] *W garnku kultury...*, *op. cit.*, s. 73–83.
- DYSZAK Andrzej, *Porady dietetyczne w „Kuchni polskiej”*, [w:] *Zdrowie w kulturze i życiu Codziennym*, praca zbiorowa pod red. Piotra Godlewskiego i Daniela Kalinowskiego, Koszalin: PWSZ w Koszalinie, s. 51–62.
- FICEK Ewa, *Rada a/i porada w przestrzeni komunikacyjnej. Pytania i postulaty badawcze*, [w:] *Linguarum silva*, t. 2, *Słowo - znaczenie - relacja w języku i w tekście*, praca zbiorowa pod red. Barbary Mitrengi, Katowice: Wydawnictwo UŚ 2013, s. 143–159.
- FICEK Ewa, PRZYKLENK Joanna, *„Stary” gatunek w nowych mediach, czyli porada językowa wczoraj i dziś. Z badań nad pragmatycznym wymiarem eksperckiej odpowiedzi*, [w:] *Bogactwo współczesnej polszczyzny*, praca zbiorowa pod red. Piotra Żmigrodzkiego i Sylwii Pręczyk-Kisielak, Kraków: TMJP 2014, s. 211–219.

<sup>26</sup> Waldemar ŻARSKI, *op. cit.*, s. 171–176, 182–184.

<sup>27</sup> Bożena SOBCZAK, *Prawdziwy ekspert czy wytwór medialny? Analiza zjawiska kreowania ekspertów na potrzeby programów rozrywkowych*, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Sociologica” 2013, vol. 1, s. 75.

<sup>28</sup> Arkadiusz LEWICKI, *Programy neotelewizyjne. Rekonesans*, [w:] *Nowe media, nowe w mediach*, t. 3, *W świecie komunikacji zdegradowanej*, praca zbiorowa pod red. Igora Borkowskiego i Aleksandra Woźnego, Wrocław: Wydawnictwo UWr 2007, s. 217.

- FIEDORUK Andrzej, *Kresowy tygiel kulinarny. Kuchnia białoruska*, Poznań: Zysk i S-ka 2010.
- GROCHALA Beata, *Ten sam gatunek w dwóch odmianach - o telewizyjnej i internetowej relacji sportowej na żywo*, [w:] *Gatunki mowy i ich ewolucja*, t. 4, *Gatunek a komunikacja społeczna*, praca zbiorowa pod red. Danuty Ostaszewskiej przy współudziale Joanny Przyklenk, Katowice: Wydawnictwo UŚ 2011, s. 169–180.
- LEWICKI Arkadiusz, *Programy neotelewizyjne. Rekonesans*, [w:] *Nowe media, nowe w mediach*, t. 3, *W świecie komunikacji zdegradowanej*, praca zbiorowa pod red. Igora Borkowskiego i Aleksandra Woźnego, Wrocław: Wydawnictwo UWr 2007, s. 217–229.
- LOEWE Iwona, *Logowizualność, czyli słowo pisane w dyskursie telewizyjnym*, [w druku].
- PRZYKLENK Joanna, *Genus w służbie medium, czyli o (nie)zmienności (?) gatunkowych wyznaczników porady językowej*, [w:] *Tekst – akt mowy - gatunek wypowiedzi*, praca zbiorowa pod red. Urszuli Sokólskiej, Białystok: Wydawnictwo UwB 2013, s. 295–314.
- SKOWRONEK Bogusław, *Mediolingwistyka. Teoria. Metodologia. Idea*, „Postscriptum Polonistyczne” 2014, nr 2 (14), s. 15–26.
- SOBCZAK Bożena, *Prawdziwy ekspert czy wytwór medialny? Analiza zjawiska kreowania ekspertów na potrzeby programów rozrywkowych*, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Sociologica” 2013, vol. 1, s. 73–80.
- TYMIAKIN Leszek, *Nakłanianie subdyrektywne. Propozycja, prośba i rada w realizacjach młodzieży gimnazjalnej. Zagadnienia wybrane*, Lublin: Wydawnictwo UMCS 2007.
- USZYŃSKI Jerzy, *Genologia telewizyjna*, [w:] *Dziennikarstwo i świat mediów*, praca zbiorowa pod red. Zbigniewa Bauera i Edwarda Chudzińskiego, Kraków: Universitas 2000, s. 281–299.
- WITOSZ Bożena, *Estetyzacja świata i estetyzacja języka „kolorowej” prasy kobiecej ( przyczynek do rozważań o wpływie postmodernizmu na współczesną polszczyznę)*, [w:] *Język w mediach. Antologia*, praca zbiorowa pod red. Małgorzaty Kity i Iwony Loewe, Katowice: Wydawnictwo UŚ 2014, s. 115–122.
- WOŹNIAKOWSKA Anna, *Przepis kulinarny wczoraj i dziś*, [w:] *Bogactwo polszczyzny w świetle jej historii*, praca zbiorowa pod red. Krystyny Kleszczowej i Artura Rejtera, Katowice: Wydawnictwo UŚ 2006, s. 119–132.
- ŻARSKI Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo UWr 2008.
- ŻUK Natalia, *(Auto)terapia i samodoskonalenie w erze doradców medialnych*, „Kultura Popularna” 2010, nr 4 (26), s. 12–22.

KATARZYNA JACHIMOWSKA

Uniwersytet Łódzki

## Przepis kulinarny w perspektywie nadawcy z dysfunkcją słuchu – tekstowe aktualizacje wzorca gatunkowego

**SŁOWA KLUCZOWE:** kompetencja genologiczna, wzorzec gatunkowy, przepis kulinarny, dysfunkcja słuchu, interferencja językowa

**KEY WORDS:** genology competence, genre, recipe, hearing impairment, language interference

### Streszczenie

W artykule zwrócono uwagę na sposoby realizacji wzorca kanonicznego przepisu kulinarnego przez osoby z dysfunkcją słuchu. Tekstowe aktualizacje wzorca rozpatrywano w aspekcie strukturalnym, pragmatycznym, poznawczym oraz stylistycznym we wzajemnym warunkowaniu się poziomów organizacji schematu gatunkowego. Zaobserwowano odstępstwa od wzorca kanonicznego na poziomie struktury oraz deformacje na płaszczyźnie językowej. Aktualizacje tekstowe zbadano też pod kątem interferencji polskiego języka migowego na język polski. Analiza materiału pozwoliła na wyciągnięcie wniosków dotyczących kompetencji tekstowo-typologicznej (genologicznej) osób z dysfunkcją słuchu. Okazało się, że niski poziom sprawności językowej, wynikający z niedostatecznego opanowania systemu języka narodowego, nie musi wpływać na obniżenie kompetencji gatunkowej głuchych nadawców. W przeważającej większości przykładów aktualizacja wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego miała kształt jego realizacji. Teksty pozostawały w ścisłym, wielopłaszczyznowym związku z normatywnym wzorcem, a deformacje leksykalne i błędy językowe nie przesłaniały intencjonalności tekstu. Analizy wykazały, że patologiczna realizacja wzorca na płaszczyźnie stylistyczno-leksykalnej nie jest tożsama z niepowodzeniem komunikacyjnym, o ile wzorzec gatunkowy został zrealizowany w aspekcie strukturalnym, poznawczym i pragmatycznym. Słyszący odbiorca potrafi taki tekst zinterpretować jako przepis kulinarny.

### Abstract

In the article the author draws the attention to use of the prototype of the recipe by the hearing impaired persons. The departures from the prototype on the structural level as well as language deformations were observed. The texts were also analysed from the perspective of Polish Sign Language interferences with Polish language. Analysis of the material allowed to make conclusions related to genology competencies of hearing impaired persons. In most cases the characteristics of the prototype were met. The lan-

guage deformations and language errors did not obscure the text purpose. The analyses indicated that the pathological application of the prototype on the stylistic-lexical level does not lead into communication failure as long as the prototype was applied in the structural, cognitive and pragmatic aspects.

## Wprowadzenie

W dzisiejszym zglobalizowanym, konsumpcyjnym i medialnym świecie gotowanie stało się nie tylko popularne, ale i modne. Z jednej strony budzi duże zainteresowanie wśród medialnych odbiorców – aż 67% Polaków, którzy oglądają telewizję, deklaruje, że wybiera w niej programy o tematyce kulinarnej<sup>1</sup>. Z drugiej strony nadawcy medialni kreują tę modę i wykorzystują drzemiący w niej marketingowy potencjał. Mentalna zmiana podejścia do żywienia w Polsce wywołała medialną rewolucję kulinarną. Modę na kulinaria eksploatują dziś nie tylko wydawcy książek kucharskich, poradników, kalendarzy czy autorzy felietonów i dzieł literackich, ale także, a może przede wszystkim, reklamodawcy, specjaliści od marketingu i wszelkiego rodzaju promocji oraz kształtowania wizerunku. Rekordy popularności biją programy kulinarne, które przybierają formę telewizyjnego *show*, filmy na YouTube prezentujące sposoby przygotowywania potraw, blogi i fora kulinarne<sup>2</sup>, strony internetowe z przepisami, kanały tematyczne oraz programy telewizyjne i radiowe poświęcone tematyce żywieniowej, a także seriale, takie jak „Przepis na życie” (TVN) oparte na pomysle wykorzystania panującego w Polsce trendu *food revolution*.

Komunikaty medialne wykorzystujące przepis kulinarny pełnią różnorodne funkcje: od informacyjno-instruktażowych i promocyjno-reklamowych po rozrywkowe i dydaktyczne (por. programy dla dzieci, np. *Kuchcikowo – gotowanie na ekranie*, TVP). Nie do przecenienia jest także ich aspekt społecznościowy, a niekiedy nawet psychoterapeutyczny.

Szeroki kontekst społecznego funkcjonowania przepisu kulinarnego uprawnia do badania dyskursu kulinarnego w wielu jego aspektach. Jednymi z uczestników tego dyskursu są osoby z dysfunkcją słuchu. Powszechnie szacuje się, iż liczba niesłyszących i słabosłyszących w Polsce oscyluje stale wokół 100 000<sup>3</sup> (do wyliczeń stosuje się formułę: liczba członków PZG × 2). Zdaniem B. Szczepankowskiego<sup>4</sup> nie można wykluczyć, że ich liczba wynosi kilka milionów (w Powszechnym Spisie Ludności osoby z dysfunkcjami słuchu nie są uwzględniane jako oddzielna grupa badawcza). Niesłyszący włączają się

<sup>1</sup> Por. wyniki raportu *Polska na widelcu – zwyczaje żywieniowe Polaków*; badania zrealizowano na zamówienie [kuchnia.tv](http://kuchnia.tv) w ramach omnibusa CAPI na ogólnopolskiej reprezentatywnej próbie 1000 Polaków powyżej 15 roku życia w listopadzie 2012 roku przez instytut GfK Polonia. Raport dostępny online: <[www.tvlider.pl/raport-najpopularniejsze-programy-kulinarne-w-tv](http://www.tvlider.pl/raport-najpopularniejsze-programy-kulinarne-w-tv)>, [dostęp: 24.09.2015].

<sup>2</sup> Według danych raportu *Internetowe serwisy kulinarne* liczba użytkowników tych serwisów wzrosła o 17,72% między 2006 a 2011 rokiem (por. *Internetowe serwisy kulinarne*, dane pochodzą z badania Megapanel PBI/Gemius oraz sondażu zrealizowanego przez Polskie Badania Internetu we wrześniu 2011 roku, dostępny online: <[http://pbi.org.pl/aktualnosci/Serwisy\\_kulinarne.pdf](http://pbi.org.pl/aktualnosci/Serwisy_kulinarne.pdf)>, [dostęp: 12.08.2015]).

<sup>3</sup> Por. Sprawozdanie statutowe z działalności PZG za rok 2011, dostępny online: <[www.pzg.org.pl](http://www.pzg.org.pl)>. W 2010 roku zarejestrowano 58 748 członków. W 2014 roku odnotowano spadek – zarejestrowano 31 488 członków.

<sup>4</sup> Bogdan SZCZEPANKOWSKI, *Niesłyszący – Głusi – Głuchoniemi. Wyrównywanie szans*, Warszawa: Wydawnictwo WSiP 1999.

w szeroko rozumiany dyskurs publiczny, w tym kulinarny, między innymi za pośrednictwem internetu. Na forum [www.def.pl](http://www.def.pl) poruszają wątek kuchnia, w którym wyopiadają się na temat zdrowego żywienia, sposobów przyrządzania posiłków, produktów potrzebnych do wykonania dania, wymieniają się przepisami. Autor bloga *W świecie Głuchych* ([glusi.blox.pl](http://glusi.blox.pl)) zamieścił na nim film *Głuchy szef kuchni*, w którym instrukcja przygotowania dania prezentowana jest w języku migowym<sup>5</sup>. Aktywnie w internecie działa Towarzystwo Osób Niesłyszących TON. Na stronie towarzystwa ([www.ton-poznan.pl](http://www.ton-poznan.pl)) w zakładce kuchniaTON znajdują się relacje z warsztatów gotowania. Do opisu każdego spotkania dołączony jest przepis na wykonywaną na zajęciach potrawę. Od 2014 roku Polski Związek Głuchych realizuje wspólnie z niezrzeszoną grupą głuchej młodzieży projekt *Migający kucharze*. W jego ramach powstały trzy programy kulinarne, w których prezentowane są przepisy na dania polskie i niemieckie. Filmy umieszczone są na YouTube, a występujący w nich młodzi kucharze posługują się językiem migowym. W ten sposób – za pomocą znaków manualnych i kontaktu nieoralnego – niesłyszący włączają się w komunikację publiczną, wykorzystując polimodalność i polifoniczność (dialogowość) internetowego medium, aktywnie uczestnicząc w kulinarnym dyskursie.

### Przepis jako genologiczne jadro dyskursu kulinarnego

Genologicznym jądrem dyskursu kulinarnego jest przepis. Obok książki kucharskiej jest uważany za prototypowy sposób realizacji tego dyskursu<sup>6</sup>. Jak pisze W. Żarski, przepis kulinarny jest w dużym stopniu tekstem ekspozycyjno-argumentacyjnym i pełni funkcję informacyjno-dyrektywną<sup>7</sup>, przy czym dyrektywność ta jest warunkowana, zminimalizowana – nadawca proponuje/zaleca odbiorcy wykonanie działań w określonych warunkach dla osiągnięcia zamierzonego celu. Nadawca przepisu kulinarnego informuje o składnikach potrawy i udziela porad dotyczących postępowania w celu przygotowania dania. Aspekty planowania i przyrządzania determinują formę i funkcję przepisu kulinarnego.

W typologii tekstów zaproponowanej przez B. Sandig<sup>8</sup>, a związanej z funkcjonalno-komunikacyjną analizą tekstu, przepis kulinarny charakteryzowany jest jako wiązka cech – należy do klasy tekstów monologowych o określonej tematyce i ustabilizowanej budowie, które charakteryzują się szczególnymi językowymi formułami inicjalnymi. Teksty te mogą być mówione lub pisane, zaś kontakt między nadawcą a odbiorcą – bezpośredni lub pośredni.

<sup>5</sup> Prowadząca program posługuje się amerykańskim językiem migowym, ale, jak zapewnia autor bloga, osoby, które znają polski język migowy, rozumieją komunikat.

<sup>6</sup> Waldemar ŻARSKI, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008.

<sup>7</sup> Obok przepisu praktyczno-instruktażowego w literaturze przedmiotu wyróżnia się też przepis literacki. Por. Anna BARAŃCZAK, *Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych*, „Teksty” 1975, nr 4(25).

<sup>8</sup> Barbara SANDIG, *Zur Differenzierung gebrauch sprachlicher Textsorten im Deutsch*, [w:] *Textsorten. Differenzierungskriterien aus linguistischer Sicht*, Hrsg. E. Gülich, W. Raible, Frankfurt 1972, s. 118, za: Anna DUSZAK, *Tekst, dyskurs, komunikacja międzykulturowa*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 1998, s. 201.

## Kompetencja genologiczna osób z dysfunkcją słuchu

Z perspektywy badań nad dyskursem kulinarnym, w którym uczestniczą niesłyszący, realizowanym prototypowo przez przepis, można postawić pytanie o kompetencję tekstowo-typologiczną (genologiczną) osób z dysfunkcją słuchu. W przypadku tej grupy użytkowników polszczyzny wzorce gatunkowe, podobnie jak system języka narodowego, nie są naturalnie przyswajane, a edukacja szkolna nie gwarantuje wyrównania deficytów językowych. Brak naturalnej stymulacji językowej, ograniczone doświadczenia komunikacyjne, niekiedy również silna świadomość swojej odrębności językowo-kulturowej, manifestowanej przede wszystkim poprzez migowy sposób porozumiewania się, nie pozwalają niesłyszącym na swobodne poruszanie się we wzorcach narodowych zachowań komunikacyjnych. Niska świadomość gatunkowa może przejawiać się w znacznych deformacjach wzorca zarówno na płaszczyźnie strukturalnej, językowej, jak i pragmatycznej.

W polskim języku migowym (PJM) funkcjonowanie repertuaru gatunków ogranicza się do stylu potocznego. Choć istnieje poezja migowa, trudno mówić o jakichś funkcjonalnych odmianach języka ogólnego. Można przypuszczać, że PJM zapewnia swoim użytkownikom podobny zbiór aktów mowy jak język polski. Istnieje w nim prośba, obietnica, przestroga, obelga, ale brak jest np. deklaratywów – przysięga zawsze składana jest w języku polskim. PJM wiele gatunków zapożycza z języka polskiego, np. życzenia. Nie ma uzasadnienia istnienie w języku migowym gatunku, jakim jest podanie, funkcjonujące w stylu urzędowo-kancelaryjnym jako pisemna wypowiedź administracyjna. Tak więc w świadomości kulturowo-językowej użytkowników PJM nie istnieje szereg gatunków przynależnych językowi narodowemu, który pozostaje dla niesłyszących językiem obcym.

Zamysł interpretacyjny podjętych w pracy badań zmierza do wykorzystania doświadczeń M. Wojtak<sup>9</sup> w zakresie badań genologicznych i prowadzi w stronę tekstowych aktualizacji wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego tworzonego przez głuchych w języku narodowym. Tekstowe aktualizacje wzorca rozpatrywane są w aspekcie strukturalnym, pragmatycznym, poznawczym oraz stylistycznym i uwzględniają wzajemne warunkowania się poziomów organizacji gatunkowego schematu.

## Charakterystyka badanej grupy nadawców tekstów

Ze względu na duże zróżnicowanie grupy uczestniczącej w badaniach tak pod względem rodzaju i stopnia ubytku słuchu, jak i związanego z tym poziomu sprawności językowej i komunikacyjnej, wyniki badań zostały wykorzystane do sformułowania ogólnych prawidłowości w zakresie realizacji wybranego wzorca gatunkowego przez niesłyszących. Materiał poddany analizie został pozyskany w sytuacji przedsięwziętego spotkania organizowanego przez łódzki oddział Polskiego Związku Głuchych (PZGOŁ) dla swoich członków. Uczestników badania (osoby w wieku 35–68 lat z wykształceniem podstawowym, zawodowym i średnim) poproszono o napisanie przepisu kulinarnego na ulubioną potrawę. Prośba została sformułowana zarówno w fonicznym języku polskim, jak i polskim języku migowym. Czas na napisanie tekstu był

<sup>9</sup> M. WOJTAK, *Wzorce gatunkowe wypowiedzi a realizacje tekstowe*, [w:] *Gatunki mowy i ich ewolucja*, t. 2, *Tekst a gatunek*, red. D. Ostaszewska, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 2004, s. 29–39.

nieograniczony. Wszystkie osoby biorące udział w badaniu były członkami PZGOŁ z orzeczonym stopniem niepełnosprawności. W grupie badanych było 89% kobiet i 11% mężczyzn niesłyszących (głuchych) i słabosłyszących (niedosłyszących)<sup>10</sup> z różnym rodzajem i stopniem ubytku słuchu.

### Tekstowe aktualizacje wzorca gatunkowego – analiza badań własnych

W badanym materiale już na poziomie struktury wzorca kanonicznego ujawniły się liczne odstępstwa i deformacje. Stała segmentacja przepisu kulinarnego nie jest dla osób z dysfunkcją słuchu oczywistością. Pierwszy segment – **tytuł** – jest realizowany:

- a) w formie nazwy potrawy, np. tradycyjna sałatka wielowarzywna, bisztopad z jabłka, sałatka tuńczyka, sałatka pieczarek;
- b) poprzez nazwę gatunku wraz z wyrażeniem przyimkowym, np. przepis na lody truskawkowe, przepis na zupę pomidorową;
- c) poprzez rzeczownik będący tylko ogólną nazwą potrawy, np. sałatka, ciasto.

Funkcji identyfikacyjnej nie spełniają takie tytuły, jak *Marchewka* (podano przepis na ciasto marchewkowe), *Jajka* (przepis na jajecznicę). Utrudnieniem dla odbiorcy jest brak konwencjonalnie oczekiwanej nazwy potrawy. Pominięcie segmentu „tytuł” wpływa na obniżenie funkcjonalności tekstu przepisu. Zaobserwowane deformacje językowe wynikają ze słabej znajomości języka polskiego w mowie oraz piśmie (por. bisztopad); najczęściej mają charakter błędów interferencyjnych – jak w przypadku pominięcia przyimków („sałatka tuńczyka”, „sałatka pieczarek”) czy braku odmiany rzeczowników („bisztopad z jabłka”). Przy czym pierwszy język (L1) to niefleksyjny, wizualno-prze-strzenny polski język migowy<sup>11</sup>, a drugi (L2) – fleksyjny, foniczny język narodowy.

W strukturze przepisu, tytuł (nazwa potrawy) determinuje kolejny jej segment – **składniki niezbędne do wykonania dania wraz z charakterystyką ilościową**. W badanym materiale znalazły się teksty, które można podzielić na dwie grupy. W pierwszej lista składników służy jednocześnie jako podręczna lista zakupów, której – jak pisze W. Żarski<sup>12</sup> – znaczenie wynika z konieczności posiadania surowców w odpowiedniej ilości ze względu na realizację celu. W drugiej, nie mniej licznej grupie przepisów, składniki zostały wymienione bez określania niezbędnych ilości (nie zostały one również uściślone w segmencie **przygotowanie**). W obu grupach lista składników jest typograficznie wydzielona w kolumnie, nierzadko poprzedzona zapowiedzią: „składniki”. Informacja o ilości poprzedza najczęściej nazwę produktu. Reguły językowe wymagają w takich przypadkach użycia formy dopełniacza. Niesłyszący, którzy porozumiewają się w kontaktach interpersonalnych językiem migowym, mają kłopoty z fleksją i składnią języka

<sup>10</sup> W terminologii pedagogicznej głuchotę definiuje się jako całkowite zniesienie czynności narządu słuchu lub tak głębokie ich uszkodzenie, że nie pozwala ono na odbieranie mowy oraz utrudnia, ogranicza lub uniemożliwia porozumiewanie się z osobami słyszącymi. Niedosłuch zaś określa się jako ograniczenie funkcji słuchowej, które powoduje trudności w odbieraniu, rozumieniu i produkcji mowy.

<sup>11</sup> Postępujące badania nad PJM ujawniają, że procesy fleksyjne zachodzą w obrębie znaków migowych i przebiegają na różnych płaszczyznach, nie jest to jednak tożsame z fleksją linearnego języka polskiego. Więcej na ten temat por. Piotr TOMASZEWSKI, *Lingwistyczny opis struktury polskiego języka migowego*, [w:] *Język jako przedmiot badań psychologicznych. Psycholingwistyka ogólna i neurolingwistyka*, red. I. Kurcz i H. Okuniewska, Warszawa: Wydawnictwo Szkoły Wyższej Psychologii Społecznej „Academica” 2011.

<sup>12</sup> W. ŻARSKI, *op. cit.*, s. 166.

polskiego. Stąd częste w tym segmencie łączenie danych ilościowych z rzeczownikiem w mianowniku, przy równoczesnym myleniu form przypadkowych, np.:

a) 2. szkl. mąki  
4. jajka  
1 kg jabłko  
proszek do pieczenia  
1. waniliowy

b) 5 szt. całe jaja  
1 cała szkl. cukier  
5 szt. łyżka wody  
2 szt. szkl. mąkę  
2 szt. łyżeczka proszek do pieczenia

c) 2 mąka  
1/2 szkl. mleka  
3 jaja  
1/2 łyżeczka curry  
1/2 łyżeczka proszek do pieczenia  
szczypta soli

d) p. ananas  
p. seler  
10 dkg szynki mielone  
sól i pieprz

Styl telegraficzny potęgowany jest przez użycie nienormatywnych skrótów, np. p. (puszka lub paczka, a może pół?), pl. (plaster) oraz elipsę wykładnika treści składnika, np. 1 waniliowy. Z drugiej strony widoczna jest nadmiarowość określeń ilościowych, błędnie użytych w połączeniach z produktami np. 5 szt. łyżka wody, 2 szt. szkl. mąkę, 2 szt. łyżeczka proszek do pieczenia.

Przepisy odnotowane w drugiej grupie nie zawierają charakterystyki ilościowej składników, a tym samym nie gwarantują osiągnięcia oczekiwanego przez odbiorcę celu. Wymienianiu produktów nie towarzyszy żadne uporządkowanie, często też zostaje zachwiana ich hierarchia ważności istotna w dalszym procesie przyrządzania potrawy, np.:

Przepis na pizzę  
Składniki:  
– mąka  
– mleko  
– jajko  
– sól  
– drożdże  
– papier do pieczenia  
– szynka



- kukurydza
- groszek
- ser
- pomidor
- ketchup
- ogórek kiszony

Przepis na roladę

Składniki:

- musztarda
- ogórek kiszony
- cebula
- vegeta
- pieprz
- mięso wieprzowe
- wyklączka

W analizowanych przykładach musztarda zostaje wymieniona na pierwszym miejscu w przepisie na roladę, w którym do składników nadawca zaliczył wyklączkę („wyklączka”), zaś w przepisie na pizzę papier do pieczenia wydaje się równie istotny jak mąka i szynka. Powodzenia osiągnięcia celu nie gwarantuje też brak proporcji w innym przepisie na ciasto – nie odnotowano ich ani w składnikach, ani w sposobie wykonania. Wymieniono tylko 3 jaja, mąkę, cukier i kakao.

W zebranych materiale odnotowano nieliczną grupę przepisów, w których składniki wyliczane są w kolumnie łącznie z etapami przygotowania potrawy, np.:

- Sałatka jarzynowa
- jajko twarde
- ziemniaki ugot. lub bez ziem.
- jabłko
- marchew
- pietruszka ugotow.
- seler
- ogórek kiszony
- groch z puszki
- cebula
- majonez
- pieprz

Sałatka pieczarek

- 1 kg pieczarek gotuje
- 1 cała kukurydza
- 5 szt twarde jaja
- 1 szt szczypiorek
- sól pieprz
- majonez

Sałatka tuńczyka  
2 szt tuńczyki  
5 szt twarde jaja  
1 szt konser groszek wymieszać  
1 szt szczypiorek  
majonez  
sól pieprz

W tekstach użyto znaków graficznych – nawiasu klamrowego zaznaczającego etap przygotowania. Powyższa wariantywność jest zapewne podyktowana specyfiką sytuacji komunikacyjnej, w jakiej może funkcjonować przepis. W większości jednak w omawianej grupie oddzielenie segmentu tytułu i składników jest konsekwentnie przestrzegane.

Brak charakterystyki ilościowej składników nie musi być związany z obniżoną świadomością gatunkową nadawcy. Może wynikać z przekonania o posiadaniu przez odbiorcę takiego samego jak nadawca doświadczenia, które pozwoli na ugotowanie np. zupy pomidorowej z wymienionych składników: warzywa, przyprawy, kość lub kawałek mięsa, koncentrat pomidorowy, śmietana. Ponadto pragmatyczne uwarunkowania funkcjonowania przepisu w sytuacji kontaktu bezpośredniego mogą wśród niesłyszących warunkować pisemne aktualizacje wzorca.

W strukturze przepisu trzecim segmentem jest **instrukcja wykonania potrawy**. Ten element jest realizowany w badanych tekstach prototypowo – albo jako tekst ciągły, bez podziału na akapity, albo z wykorzystaniem środków typograficznych, takich jak punktory czy numeracja. Zazwyczaj poprzedza go identyfikujący nagłówek „Przygotowanie” lub „Wykonanie”. Oddzielną grupę stanowią teksty, w których brak zasadniczej dla przepisu instrukcji lub jej organizacja formalno-językowa jest tak zaburzona, że segment nie spełnia warunku funkcjonalności. W ten sposób cały tekst w procesie odbioru staje się niekomunikatywny i jest świadectwem nieumiejętności realizacji podstawowego wyznacznika gatunkowego. Nieliczne są przykłady takich tekstów będących wyrazem niskiej świadomości gatunkowej przejawiającej się w niefortunnej aktualizacji tekstowej wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego, por.:

Babka upieczona  
mąka  
jajka i białka na pianę  
pół margaryny roztopiony  
drożdżowe  
trochę mleka  
cukier  
cukier waniliowa  
1/2 łyżeczka proszek do pieczenia

najpierw, żółka z cukrem  
rozcieranie  
potem waniliowa i proszek do pieczenia  
[wybiórcze podanie ilości produktów, brak informacji o czasie pieczenia i pominięcie istotnych czynności]

2. szkl. mąki  
4. jajka  
1 kg jabłko  
proszek do pieczenia  
1. waniliowy  
piec 200, 1 godz.  
[brak tytułu, niewystarczająca charakterystyka ilościowa składników, brak opisu czynności przed pieczeniem].

Przepis na roladę

Składniki:

musztarda

ogórek kiszona

cebula

vegeta

pieprz

mięso wieprzowe

wykłaczka

Przygotowanie:

Najpierw kroji mięsa. Potem ubija mięsa. Smarkować musztardę. Doporawiać pieprz i vegeta. Pokroi ogórek kiszona i cebula, położy na mięsa. Zawinąć, spinąć wykłaczka, Na talerze położyć z ziemniakami i surówką.

Smacznego.

[brak zasadniczej informacji o tym, co zrobić z przyprawionym mięsem przed podaniem].

Pomimo takiego ukształtowania stylistyczno-językowego wynikającego z niskiej sprawności językowej niesłyszających nadawców tych tekstów, potencjał illokucyjny użytych w przepisach aktów mowy oraz ich intencjonalność są łatwe do odczytania przez odbiorcę. O niefortunności takich tekstów decyduje pomijanie przez nadawców istotnych czynności koniecznych do osiągnięcia celu. W ten sposób ujawnia się ograniczona kompetencja genologiczna głuchych nadawców. Takie teksty stanowiły jednak mniejszość w zebranych materiale.

Większość badanych tekstów, mimo zaburzeń na płaszczyźnie stylistyczno-leksykalnej i dużej eliptyczności wypowiedzi (większej niż przypisana gatunkowi, a wynikającej z kompresji składniowej) stanowiła realizację tekstową wzorca gatunkowego. Użytkowy charakter przepisu kulinarnego oraz doświadczenie pozwalają odbiorcy skupić uwagę na samym znaczeniu leksykalnym zdeformowanego leksemu, np. patlenia (patelnia), mąka kruptaczka (mąka krupczatka), 1/2 p. magaryny (margaryny), 1 kg jałbek (jabłek), cukier wanilowy (cukier waniliowy), smarkować musztardę (smarować musztardę), drożdże (drożdże), położyć na talerz (położyć), posmalować (posmarować).

Co ważne, również błędy składniowe nie zacierają intencjonalności tekstu. Wynikająca z nich mniejsza funkcjonalność tekstu wymaga natomiast pewnego operacyjnego wysiłku od odbiorcy i działań na materii lingwistycznej. W analizowanym materiale odnotowano:

- błędy w zakresie użycia przyimków, np.: układa blacha, przełożyć lody kielich, czekam na 40 min., układa do papieru;
- błędy w zakresie rekcji czasownika, np.: najpierw kroi mięsa, doprawić papryka, posypać z serem, posmarować z ketchupem, dodać kiełbasa;
- błędy w zakresie związku zgody, np.: ogórek kiszona, cukier waniliowa.

Przypisaną zasadniczej części przepisu funkcję dyrektywną wzorca realizują przede wszystkim czasowniki czynnościowe w bezokoliczniku, w formie bezosobowej lub osobowej rozkaznika. Nadawcy analizowanych tekstów często w jednym przepisie posługują się tymi formami fleksyjnymi. Brak konsekwencji użycia jednej formy w całym tekście utrudnia odbiór komunikatu, ale nie uniemożliwia realizacji tak wyrażonej dyrektywności.

#### Przykład 1

Obierz ziemniaki, nalewa olej, gorzec, kroi z frytki, olej z frytki, czekam na 15 minut, czasem miesza, wyjmę na talerz, sól.

#### Przykład 2

Najpierw zagnieść ciasto (mąka, mleko, jajka, sól, drożdże), potem układa do papieru i posmalować oleje. Potem układa szynka, kukurydza, groszek, pomidor i ogórek kiszony. Wstawić do pieca na około pół godziny. Wziąć pizzę posypać z serem. Włożyć do pieca na około 10 minut. Potem wyjąć z pieca i posmalować z ketchupem.

#### Przykład 3

Przepis na kotlety

1 kg mięso

2 jajka

smalec

mąkę bułki

papryka sól pieprz

Przygotowanie:

1. myć mięso
2. zrobić kroić mięsa na kawałek
3. robyć tłuczek
4. doprawić papryka, sól, pieprz
5. przygotować na talerzach mąka, jajka i bułka tarta
6. włożyć mięso do mąka, jajka i bułka, obtoczyć
7. smalec na patlenia
8. smażyć kotlety
9. leża na talerz

smacznego

Językowe deformacje na płaszczyźnie leksykalnej, składniowej i fleksyjnej nie przesłaniają semantycznej akceptowalności i czytelności zawartego w użytych aktach mowy potencjału illokucyjnego. Patologiczna realizacja wzorca na płaszczyźnie stylistyczno-leksykalnej nie jest tożsama z niepowodzeniem komunikacyjnym, o ile wzorzec gatunkowy

został zrealizowany w aspekcie strukturalnym, poznawczym i pragmatycznym. Słyszący odbiorca potrafi taki tekst zinterpretować jako przepis kulinarny.

## Podsumowanie

Słabe opanowanie języka polskiego przez osoby z dysfunkcją słuchu wiąże się z problemami w tworzeniu i recepcji tekstów w języku narodowym. Wpływa na to wiele czynników, wśród których można wymienić: zbyt późne rozpoznanie zaburzenia i, co za tym idzie, przesuniętą w czasie nienaturalną akwizycję języka polskiego; niski poziom edukacji prowadzonej w systemie językowo-migowym z pominięciem metody bilingwalnej w nauczaniu językowym; ograniczone doświadczenia komunikacyjne w języku narodowym.

Prawidłowe opanowanie języka zawsze wiąże się z przyjmowaniem roli nadawcy ważnej w procesie kształtowania się i rozwoju kompetencji językowej i komunikacyjnej, w tym genologicznej. Preferowanym sposobem komunikacji wśród głuchych jest polski język migowy, zaś język polski postrzegany jest jako obcy. Jego akwizycja nie jest naturalna, lecz jest wynikiem uświadamianych operacji lingwistycznych. Stąd proces nabywania umiejętności językowych przebiega u niesłyszących inaczej. Przeważa w nim opanowywanie pamięciowe i utrwalanie wzorców nad naturalnym rozwojem świadomości i sprawności językowej. Warto podkreślić, iż dla głuchych ważna jest wartość komunikacyjna języka, a nie jego systemowość.

Analiza zebranego materiału wykazała, że niski poziom sprawności językowej, wynikający z niedostatecznego opanowania systemu języka narodowego, nie musi wpływać na obniżenie kompetencji gatunkowej głuchych nadawców. W przeważającej większości przykładów aktualizacja wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego miała kształt jego realizacji, a odnotowane deformacje leksykalne i błędy językowe nie przesłaniały czytelnej dla odbiorcy intencjonalności tekstu. Teksty pozostawały w ścisłym, wielopłaszczyznowym związku z normatywnym wzorcem. Respektowaniu przez niesłyszących większości lub wszystkich reguł wzorca sprzyja niewątpliwie charakter użytkowy przepisu kulinarnego przejawiający się przede wszystkim w prototypowej kondensacji treści, której towarzyszy językowa ekonomia (minimalizm językowy).

Zaprezentowane w pracy wyniki analiz stanowią przyczynek do dalszych badań biorących pod uwagę zależności między stopniem i rodzajem ubytku słuchu, poziomem i rodzajem wykształcenia, wiekiem (rodzajem doświadczenia komunikacyjnego), preferowanym prymarnym sposobem porozumiewania się, a sposobami aktualizacji wzorców gatunkowych przynależnych językowi narodowemu.

## Bibliografia

- BARAŃCZAK Anna, *Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych*, „Teksty” 1975, nr 4(25).
- DUSZAK Anna, *Tekst, dyskurs, komunikacja międzykulturowa*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 1998, s. 201.
- Internetowe serwisy kulinarne*, dostępny online: <[http://pbi.org.pl/aktualnosci/Serwisy\\_kulinarne.pdf](http://pbi.org.pl/aktualnosci/Serwisy_kulinarne.pdf)>, [dostęp: 12.08.2015].
- Polska na widelcu – zwyczaje żywieniowe Polaków*, dostępny online: <[www.tvlider.pl/raport-najpopularniejsze-programy-kulinarne-w-tv](http://www.tvlider.pl/raport-najpopularniejsze-programy-kulinarne-w-tv)>, [dostęp: 24.09.2015].

- SANDIG Barbara, *Zur Differenzierung gebrauch sprachlicher Textsorten im Deutsch*, [w:] *Textsorten. Differenzierungskriterien aus linguistischer Sicht*, Hrsg. E. Gülich, W. Raible, Frankfurt 1972, s. 113–124.
- Sprawozdanie statutowe z działalności PZG za rok 2011*, dostępne online: <[www.pzg.org.pl](http://www.pzg.org.pl)>, [dostęp: 14.06.2015].
- SZCZEPANKOWSKI Bogdan, *Niesłyszący – Głusi – Głuchoniemi. Wyrównywanie szans*, Warszawa: Wydawnictwo WSiP 1999.
- TOMASZEWSKI Piotr, *Lingwistyczny opis struktury polskiego języka migowego*, [w:] *Język jako przedmiot badań psychologicznych. Psycholingwistyka ogólna i neurolingwistyka*, red. I. Kurcz, H. Okuniewska, Warszawa: Wydawnictwo Szkoły Wyższej Psychologii Społecznej „Academica” 2011, s. 184–238.
- WOJTAK Maria, *Wzorce gatunkowe wypowiedzi a realizacje tekstowe*, [w:] *Gatunki mowy i ich ewolucja*, t. 2, *Tekst a gatunek*, red. D. Ostaszewska, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 2004, s. 29–39.
- ŻARSKI Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008.

EWA GARSTKA

Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie

## „W czasach, gdy cierpi i wali się w gruzy całe społeczeństwo, prosperuje tylko jedno przedsiębiorstwo: obsługa żołądka”<sup>1</sup>. Zmiany społeczno-kulturowe dostrzegalne dzięki analizie wstępów wybranych polskich książek kucharskich od połowy XIX do początku XXI wieku

**SŁOWA KLUCZOWE:** nauki o jedzeniu, dyskurs, książka kucharska

**KEY WORDS:** food science, discourse, cookbook

### Streszczenie

Niniejszy artykuł jest podsumowaniem badań autorki opartych o analizę wybranych książek kucharskich od XIX do XXI wieku. Chronologiczne zestawienie cytatów buduje swoistą wędrówkę przez epoki oraz pozwala na częściowe odtworzenie nastrojów i przekonań społeczeństw minionych wieków. Analiza nawyków i zwyczajów żywieniowych ukazać może procesy, które dokonują się w ludności czy konkretnym narodzie. Przegląd treści pod kątem społeczno-kulturowym rodzi wiele inspirujących wątków. Zmiana roli kobiety w życiu rodziny, ewolucja społecznego podejścia do kwestii związanych z żywieniem czy sytuacja finansowa polskich rodzin na przestrzeni lat to tylko niektóre z nich.

### Abstract

This article is a summary of the author's research based on the analysis of selected cookbooks from the XIX to the XXI century. Chronological collection of quotations builds a kind of journey through the era and allows for partial recovery of moods and beliefs of societies of past centuries. Analysis eating habits may reveal processes that are occurring in the population or a particular nation. An overview of content for socio-cultural raises many inspiring stories. Changing the role of women in family life, the evolution of a social approach to issues related to nutrition, the financial situation of Polish families over the years are just some of them.

---

<sup>1</sup> Hanna SZYMANDERSKA, *Smakosz Warszawski potrawy dawne i nowe*, Warszawa: Prószyński i S-ka 1999.

## Wprowadzenie

*Food studies* (tzw. nauki o jedzeniu) przez długie lata w polskiej nauce były obszarem bagatelizowanym. Tematyka ta traktowana była z rezerwą, jednak w ciągu kilkunastu ostatnich lat nastąpił znaczny rozkwit powyższej problematyki. To m.in. wpływ badań na gruncie zachodnim spowodował taki stan rzeczy. Teksty dotyczące „kultury kulinarnej”, tak liczne np. w literaturze francuskiej, stają się doceniane na gruncie polskim. Niniejszy artykuł ma na celu podsumowanie prywatnych badań autorki poczynionych na podstawie analizy wstępów wybranych książek kucharskich z XIX, XX i XXI wieku<sup>2</sup>. Oczywiście jest, iż próba rekonstrukcji zmian społeczno-kulturowych podjęta na łamach tego artykułu nie będzie dla wszystkich wyczerpująca z racji subiektywnego charakteru analizy dyskursu. Niemniej, najważniejszym jego celem jest ukazanie wpływu treści z dawnych lat na współczesnego czytelnika. Analizowane wstępy układają się w chronologiczny ciąg – od roku 1850 do 2011. Przedstawione w artykule fragmenty książek pomagają zobrazować zmiany zachodzące na przestrzeni dziejów, zarówno w sferze społecznej, jak i kulturowej. Eksploracji poddane zostały wstępy książek kucharskich, gdyż często to one zostają przez potencjalnych czytelników pominięte. Największą uwagę przyciągają przepisy i treść główna, jednak na użytek tego artykułu najcenniejsza staje się eksploracja kilku początkowych stron, na których kryje się wiele istotnych treści kulturowych, społecznych czy obyczajowych. Fragmenty te ukazują, w jaki sposób praktyki skupione wokół jedzenia mogą informować o kondycji danej społeczności. Jedzenie z punktu widzenia antropologii staje się uniwersalnym nośnikiem znaczeń, który obrazuje rozległe zmiany kulturowe<sup>3</sup>. Według autorki niniejszego artykułu wybrane przykłady przedstawiają proces, w którym jedzenie staje się m.in. orężem w walce ideologicznej, czy też wskazują na związek żywieniowych wyborów z polityką oraz źródłem tradycyjnego modelu rodziny, w którym miejsce kobiety kojarzone jest z kuchnią. Zmiany, jakie zachodziły na przestrzeni lat, dotyczą nie tylko jadłospisu, ale przede wszystkim mentalności społeczeństwa. Spożywanie odnosi się nie tylko do sfery biologicznej, ale też do kwestii symbolicznych, społecznych czy religijnych<sup>4</sup>. Podjęta poniżej próba rekonstrukcji zmian społeczno-kulturowych opiera się głównie na zastanych tekstach książek kucharskich wydanych od drugiej połowy XIX wieku, zawiera też indywidualną interpretację wynikającą z analizy dyskursu obyczajowo-historycznego.

<sup>2</sup> Wstępy analizowanych tytułów pochodzą z książek: Z. ANCYPOROWICZ, *Przysmaczki polskiej kuchni przez Fruzię Kucharkiewiczównę dawną kuchareczkę pani Kucharówskiej zebrane*, Warszawa: druk. J. Kaczanowskiego 1850; Małgorzata BOGACKA, *Powszechna kuchnia swojska oparta na wieloletnim doświadczeniu i zdrowo-dyetycznych zasadach*, Nowy Sącz 1896; *Kuchnia polska: niezbędnny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego zawierający najlepsze przepisy przyrządzania najrozmaitszych potraw [...] oraz innych zajęć w gospodarstwie domowym*, Toruń: E. Lambeck 1901; Maria GRUSZECKA, *Kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń*, 1914; Marek KOCHAN, *Co mam ugotować?*, Poznań: wyd. Maggi 1938; Zofia ZAWISTOWSKA, *Kuchnia domowa*, Warszawa: Oficyna Wydawnicza OSTOJA 1980; Anna GASIK, *W mojej kuchni nic się nie marnuje*, Warszawa: Watra 1982; Elżbieta ADAMSKA, *Kuchnia polska*, Firma Księgarska Olesiejuk 2011; Marek KONDRAT, Adam WOŹNIAK, Paweł WĄTOR, *Odkrywanie smaku*, Firma Księgarska Olesiejuk 2011.

<sup>3</sup> Melissa L. CALDWELL, James L. WATSON (Eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating*, Blackwell 2005, s. 1.

<sup>4</sup> Franz Theo GOTTWALD, Lothar KOLMER, *Jedzenie. Rytuały i magia*, Warszawa: Muza 2009, s. 10.



## Kuchnia a sprawa kobieca

Książka *Przysmaczki polskiej kuchni* przez *Fruzię Kucharkiewiczównę dawną kucharczkę pani Kucharówskiej zebrane* autorstwa Z. Ancyporowicza z 1850 roku to tekst zawierający przepisy oraz porady udzielane przez kobietę pracującą jako kucharka. Najpewniej jest to postać fikcyjna – wymyślona przez autora. Wylicza ona we wstępie cechy, jakie powinna posiadać idealna pani domu, wskazuje również, do kogo zaadresowana jest jej lektura:

Bezużyteczną jeszcze będzie ta broszura, dla wszystkich niewiast podobnych do tej, która:  
Mieszkając w świetnych salonach hotelu, Wylądzszy z puchu o pierwszej z południa,  
I siedząc w miękkim, wygodnym fotelu, tonie w pół szubku przed natręctwem grudnia.  
A ubarwiwszy różem swą buzię, Dzwoni i woła na kucharkę Fruzię<sup>5</sup>.

Kobieta daje jednocześnie do zrozumienia, iż kulinarne porady nie są skierowane do pań rozkapryszonych, które zajmują się kulturą, sztuką oraz podróżami. Książka tym samym przyczynia się do utwierdzania społeczeństwa w stereotypie dotyczącym podległości kobiety względem mężczyzny oraz wspiera patriarchalny model rodziny. Wedle powyższych słów to obowiązkiem żony jest czuwać nad ogniskiem domowym i tylko w taki sposób zostanie ona uznana za prawdziwą gospodynię, dla której książka Ancyporowicza jest przeznaczona.

Oto dla niewiast rządnych, dla wiejskich gospodyń – które pamiętne o domu potrzebie, wcześniej opatrzą swych siedzib spiżarnie, pięknie i czysto urządzią mleczarnie, i myślą tylko o dzieciach i niebie! Tak jest – dla was to zacne polskie matrony, na wsi zamieszkałe, pierwszy raz wzięłam się do pióra<sup>6</sup>.

Niniejszy fragment ponownie wskazuję na próbę zmarginalizowania roli kobiety do kwestii związanych z gotowaniem i pracami domowymi. Wizerunek kobiety, który wyłania się z lektury wskazuje na dwa typy żon: pierwsza to rozkapryszona i żądna światowych wojaży niewiasta, która nie rozumie, na czym polega życie rodzinne ani obowiązki służby. Jest ona przedstawiona w sposób prześmiewczy i żartobliwy. Druga zaś to prawdziwa „zacna matrona”, która ochoczo poświęca się wychowywaniu dzieci i prowadzeniu gospodarstwa domowego, a przede wszystkim przygotowywaniu posiłków. Odkłada wszelkie swoje zainteresowania i pasje na bok.

A zawsze rondlom szczerze poświęcona, nie miałam nawet czasu, myśleć o Słowackim i jego dziełach, o których dziś jako emerytka, a tem samem swobodniejsza – dowiaduję się. Szczęśliwą więc jestem i powiem że stokroć szczęśliwszą będę – jeżeli po przeczytaniu tej książeczki raczycie wydać o mnie zdanie: żem zawsze była dobrą kucharką i że chociaż jestem z rodu kobiety, a jednakże, z tem wszystkim niestety!<sup>7</sup>

Książka kucharska autorstwa Ancyporowicza próbuje zatem odwieść kobiety od literatury odmiennej niż ta związana z gotowaniem oraz zniechęca do podjęcia innej ak-

<sup>5</sup> Z. ANCYPOROWICZ, *Przysmaczki polskiej kuchni...*, *op. cit.*, s. 10.

<sup>6</sup> *Ibidem*, s. 435.

<sup>7</sup> *Ibidem*, s. 6.

tywności, chociażby zawodowej. Wszelkie poboczne zainteresowania mogą zakłócić spełnianie potrzeb męża oraz rodziny.

Zbliżoną wizję świata proponuje także autor książki *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego zawierający najlepsze przepisy przyrządzania najrozmaitszych potraw [...] oraz innych zajęć w gospodarstwie domowym z 1901 roku:*

Szczególnie przypominać należy paniom mężatkom: smacznie przyrządzony obiad jest podstawą szczęścia domowego i dobrego humoru męża, a żona podająca mężowi smaczne potrawy ma tę pociechę, że mężowi nigdzie nic tak nie smakuje, jak w domu. Żonkoś, szczególnie w mieście, nie widzi zatem potrzeby wymykania się z domu dla posmakowania czegoś lepszego w restauracjach, siedzi w domu i pilnuje domowego ogniska<sup>8</sup>.

To na żonie podległej mężowi spoczywa odpowiedzialność za pomyślność małżeństwa, a partner ma prawo szukać „smaczniejszych miejsc” poza domem, w razie gdyby pani domu nie wywiązywała się ze swoich obowiązków. Z książki wyłania się obraz kobiety, której obowiązkiem jest dbanie o kuchnię, a w konsekwencji zapewnienie „dobrego humoru mężowi”. Kiedy mężczyzna zajmuje się sprawami poważnymi i istotnymi dla społeczności, kobieta może w tym czasie poświęcić się np. wyparzeniu garnków, ich konserwacją czy przyrządzaniem zapasów. Warto odnotować, iż gotowanie przez lata traktowano jako czynność z obowiązku kobiecą. Fach ten nabierał nobliwego charakteru tylko w przypadku, gdy to mężczyzna zajmował się kuchmistrzostwem. Szef kuchni był kuchmistrem, budził respekt. Kobiet w tym zawodzie nie traktowano na równi. Świadczyć może o tym chociażby pobłażliwe określenie części beletrystyki jako „literatury dla kucharek”, uznawanej za coś gorszego, zaadresowanego do mniej wymagającego i wyrafinowanego odbiorcy. Z podejściem tym starała walczyć się chociażby najślawniejsza kulinarna pisarka i gwiazda salonów końca XIX wieku – Lucyna Ćwierczakiewiczowa. Jak mówi jedna z licznych anegdot na jej temat, pisarka prowokacyjnie zapytana przez Elizę Orzeszkową na jednym z przyjęć o to, czy pisze o plackach bez namysłu, szybko odrzekła: „a ty pod placki?” Owa anegdota z jednej strony ukazuje ówczesne podejście innych pisarzy do literatury reprezentowanej przez Ćwierczakiewiczową<sup>9</sup>, z drugiej jednak trudno oprzeć się wrażeniu, iż komentarz ten wynikać mógł z zazdrości. To książka Ćwierczakiewiczowej z 1860 roku *365 obiadów za 5 złotych* przewyższyła sprzedażą dzieła samego Henryka Sienkiewicza. Jej popularność była tak ogromna, że z czasem doczekała się 17 wznowień, a niewątpliwa zdolność autorki do autopromocji przyczyniła się do tego, by Bolesław Prus przekupiony domowymi przetworami pisał jej pochlebne recenzje.

Powyżej zaprezentowany przykład obrazuje, jaką moc i siłę zyskały autorki książek kucharskich, które stawały się coraz silniejszym orężem i zyskały miano literatury użytecznej<sup>10</sup>. XIX stulecie można zatem nazwać „złotym wiekiem” dla ich autorów, którzy publikowali m.in. w Wilnie, we Lwowie oraz Krakowie, propagując najpopular-

<sup>8</sup> *Kuchnia polska...*, op. cit., s. 1.

<sup>9</sup> Krystyna BOCKENHEIM, *Przy polskim stole*, Wrocław: wyd. Dolnośląskie 1998, s. 95.

<sup>10</sup> Barbara ADAMCZEWSKA, Beata MELLEROWA, *W kuchni babci i wnuczki*, Warszawa: Nowy Świat 2005, s. 7.

niejsze wówczas kuchnie: warszawską, litewską i galicyjską<sup>11</sup>. Przemycaly one wszelkie odmienne poglądy, nowinki technologiczne, a dla polskich gospodyń domowych zaczęła stanowić istotny element wyposażenia. Kobiety XIX wieku musiały bowiem stawiać czoła nieprzychylniej rzeczywistości wynikającej ze zmian politycznych, demograficznych czy społeczno-kulturowych. Znalazły się one w nowych warunkach i obcych realiach po przeprowadzce ze wsi do miasta i tym samym zmuszone zostały do zmiany swojego dotychczasowego stylu życia. Żony, wyruszając za mężami, musiały porzucić rodzinne miasto czy wieś. Matki, ciotki i siostry nie mogły służyć radą w trudnych chwilach zwątpienia. Książka kucharska stała się wtedy pomocą dla „świeżej gospodyni”, która coraz częściej stawała się samotna w tłumie. Porzucenie dotychczasowego miejsca zamieszkania, ciężka praca w obcych, nieznanach fabrycznych strukturach oraz brak wiedzy na temat gospodarowania budżetem powodować mogły frustrację. Termin „literatura użyteczna” w przypadku książki kucharskiej nabiera zatem nowego znaczenia. Tekst ten pozwala odnaleźć się kobiecie w obcych realiach. Realiach trudnych, kryzysowych, ale też przełomowych dla kobiet, które coraz częściej były zmuszone podjąć pracę zawodową:

Otóż aby zaradzić [...] kłopotom pocziwych naszych gospodyń, zamierzylśmy im podać tutaj, kilka sposobów łatwego przyrządzenia, wybornych potraw, szybkością lokomotywy, mogących obiad powiększyć<sup>12</sup>.

Książki kucharskie pomogły w usprawnieniu codziennych obowiązków, które w przypadku kobiet nie dotyczyły już tylko powinności domowych, ale i pracy poza domem. Przepisy i wskazówki pochodzące z kulinarniej literatury tamtego okresu w dużej mierze skupione były na usprawnieniu procesu gotowania i przygotowywania posiłków.

Życie pojedynczej rodziny z końca XIX i początku XXI wieku znacznie się zmieniło w stosunku do lat poprzednich. Nastąpił wówczas ogromny rozwój przemysłowy, ale też zwrot w życiu społeczeństw.

Postęp – ta olbrzymia i wszechwładna, przeważnie zbawienna a iście żywiołowa siła i potęga wszystko na świecie kolejno zmienia i przekształca, upraszcza, pogłębia i doskonali, przysparza coraz więcej tworów przyrody i to w korzystniejszej formie na pożytek, ku wygodzie i przyjemności, dla zdrowia i bezpieczeństwa „króla przyrody” człowieka [...] <sup>13</sup>.

Ta silnie wyeksponowana przez autora *Powszechnej kuchni swojskiej opartej na wieloletnim doświadczeniu i zdrowo-dyetycznych zasadach* z 1896 roku idea postępu swymi źródłami sięgająca czasów oświecenia wskazuje na rozwój nauki i techniki pozwalającej na ciągle poszerzanie umiejętności i wiedzy człowieka. Pozytywistyczne tło historyczne jej powstania pozwala na określoną interpretację powyżej zacytowanego fragmentu. Programowy organicyzm oraz praca u podstaw dosięgły polskie rodziny i ich kuchnie. Rozwój sztuki gastronomicznej tamtego okresu spowodowany był rosnącą świadomością dietetyczną oraz dostępnością nowoczesnych wynalazków.

<sup>11</sup> *Ibidem*, s. 8.

<sup>12</sup> Z. ANCYPOROWICZ, *Przysmaczki polskiej kuchni...*, *op. cit.*, s. 8.

<sup>13</sup> Małgorzata BOGACKA, *Powszechna kuchnia swojska oparta na wieloletnim doświadczeniu i zdrowo-dyetycznych zasadach*, Nowy Sącz: druk. J. K. Jakubowski 1896, s. 12.

Nazwanie człowieka „królem przyrody”, choć mogłoby zostać niewłaściwie odebrane, zachęca społeczeństwo do czerpania z natury i współpracy z nią. Autorzy książek kucharskich początku XX wieku zaczęli liczyć się z ograniczonym czasem kobiet, ale też, co warto podkreślić, regularnie publikowali na łamach swych dzieł i czasopism porady odnoszące się do racjonalnego gospodarowania żywnością i ekonomicznego podejścia do wydatków pieniężnych.

Kryzys zredukował znacznie nasze dochody, a w parze z tem uszczuplił się w porównaniu do czasów minionych również i fundusz gospodarczy pani domu<sup>14</sup>.

### Kryzys na talerzu

Wraz z reglamentacją towarów pojawiły się w polskich domach problemy dotyczące niedoboru żywności. W książce *Co mam ugotować?* z 1938 roku autor namawia do używania ersatzów, które stawały się coraz popularniejsze. Rodzący się przemysł gastronomiczny zyskiwał na popularności, gdyż technolodzy żywienia próbowali wyjść naprzeciw zmęczonemu kolejnymi kryzysami i niepewnością losów społeczeństwu. Wyczerpane pracą w fabrykach kobiety zaczęły rezygnować z przygotowywania pracochłonnych bulionów, korzystały z dostępnych już zamienników. Nie zapomniały jednak o oszczędzaniu, gdyż słowo to stało się bowiem bardzo częstym gościem na łamach książek kucharskich tamtego okresu. Polityka i sytuacja ekonomiczna kraju nie mogła nie wpłynąć na stan portfela przeciętnego obywatela, a co za tym idzie i na rodzaj posiłków spożywanych przez społeczeństwo. Sposób podejmowania gości czy rodzaj podawanych dań zależny był bowiem od warunków panujących w kraju. XIX-wieczny pozytywizm wprowadził do dyskursu kwestię postępu, jako determinującego jakość życia społeczeństwa. W czasie wojen i kryzysów najważniejsze okazywały się sprawy bytowe, a w dobie PRL-u – zaradność, spryt i gospodarność obywateli. W tle wielkich odkryć naukowych i technicznych, rozwoju cywilizacyjnego, żyły zwykłe rodziny, które z biegiem lat nauczyły się korzystać ze zautomatyzowanego dorobku. Te zdobycze i wynalazki techniki zajęły znaczące miejsce na kartach książek kucharskich z czasów PRL-u. Wszelkie udogodnienia przedstawiane w nich miały na celu usprawnić codzienność domową kobiet.

Kapłanki domowego ogniska – kobiety, zrównawszy się w prawach z mężczyznami, żądają wprowadzania zdobyczy najnowszej techniki światowej do kuchni. Żądanie dysponentek kasy rodzinnej jest nakazem dla handlu i przemysłu<sup>15</sup>.

Epoka PRL-u stworzyła nowy wizerunek gospodyni domowej. Nadal była ona odpowiedzialna za karmienie rodziny, jednak nie była już w tak istotnym stopniu definiowana wyłącznie przez obowiązki wynikające z jej posiadania. Zofia Zawistowska do książki *Kuchnia domowa* z 1980 roku wprowadza element quasi-feministyczny, pisząc o kobietach, które potrzebują czasu, by spełniać się zawodowo, jednak pozostały czas nadal przeznaczają rodzinie. Wedle autorki, technika i ówczesne wynalazki stworzone zostały po to, by matkom i żonom ułatwić codzienność:

<sup>14</sup> *Ibidem*, s. 4.

<sup>15</sup> Zofia ZAWISTOWSKA, *op. cit.*, s. 8.

Zadanie pracującej zawodowo pani domu polega jedynie na przygotowaniu półfabrykatów, umieszczeniu ich w odpowiednich naczyniach na grillu, piekarniku czy ustawieniu na palnikach gazowych bądź płytkach elektrycznych. Odpowiednio ustawiony automat dokona reszty. Po powrocie z pracy zostanie posiłek gorący, ugotowany bez groźby przypalenia czy niedopieczenia<sup>16</sup>.

Nowoczesna obywatelka PRL-u musiała wykazać się pełną wydajnością zarówno na polu zawodowym, jak i prywatnym. Stała się czymś na wzór zaprogramowanej maszyny, która czuwa przy ognisku domowym, obsługując innowacyjne sprzęty. Owa ergonomia dnia codziennego wydawała się szczególnie istotna dla autorów poradników z tamtego okresu. Odpowiedni układ sprzętów domowych winien być funkcjonalny oraz powinien sprzyjać realizacji określonego i założonego planu produkcyjnego. Anna Gasik w książce *W mojej kuchni nic się nie marnuje* z 1982 r. to głównie na kobiecie (którą nazywa gospodynią domu) położyła odpowiedzialność za:

oszczędne i racjonalne gospodarowanie deficytowymi produktami spożywczymi, zapobieganie marnotrawstwu w kuchni, rozsądne wykorzystywanie wszelkich pozostałości i resztek żywności<sup>17</sup>.

Komunistyczne realia zmusiły społeczeństwo do nieustannego rozmyślenia nad tym, jak pozyskać produkty żywnościowe, czy z czego ugotować określone posiłki. *W mojej kuchni nic się nie marnuje* oraz *Kuchnia domowa* to pozycje, które opisują kobiety jako zaprogramowane na pracę i korzystanie z nowoczesnych urządzeń osoby. Fascynacja maszynami z życia codziennego miała odzwierciedlać się w domach zwykłych obywateli.

Technika jutra to pełna automatyzacja, sprzężenie zwrotne blisko spokrewnione z cybernetyką i energią mikrofal elektromagnetycznych. [...] Ostatnie ćwierćwiecze, uwielokrotniając produkcję energii elektrycznej i odkrywając niepodejrzewane ilości zasobów gazu ziemnego, rewolucjonizuje technikę grzejącą kuchni. Czystość, natychmiastowa gotowość do pełnej eksploatacji, możliwość precyzyjnego regulowania mocy energii cieplnej, wyeliminowanie dymu i sadzy, dostępność źródeł energii stanowią o tak wysokiej atrakcyjności kuchni gazowych lub elektrycznych, że tylko patrzeć, jak kuchnie węglowe powędrują do muzeów kultury materialnej<sup>18</sup>.

Ten PRL-owski zachwyty nad wydajnością maszyn trafnie wpisuje się w całokształt ideologiczny trwający do końca lat 80. w Polsce.

W urządzeniach nasyconych nowoczesną techniką termostaty, para metale, transformatory, kondensatory i servosilniki elektryczne wykonują w sposób bezbłędny, zatem lepiej od człowieka, skomplikowane operacje. Za kurtyną gałek, przycisków i zegarów, upodabniających nowoczesną kuchenkę do telewizora, odnajdziemy starych znajomych z okresu jaskiniowego<sup>19</sup>.

---

<sup>16</sup> *Ibidem*.

<sup>17</sup> A. GASIK, *W mojej kuchni nic się nie marnuje*, Warszawa: Watra 1982, s. 3.

<sup>18</sup> Zofia ZAWISTOWSKA, *op. cit.*, s. 7.

<sup>19</sup> *Ibidem*.

Automatyczne urządzenia zostały stworzone, by pomóc człowiekowi, a z czasem w pełni wyręczyć go z niektórych obowiązków. Produktywność kobiety obsługującej sprzęty AGD stała się istotna dla całego systemu i społeczeństwa realizującego określony cel. Taka fascynacja maszynami i sprzętami budzi pewne skojarzenia z tytułem manifestu Tadeusza Peipera – *Miasto. Masa. Maszyna*. Postulaty futurystycznej awangardy krakowskiej z początku XX wieku również dotyczyły zachwyty nad wytworami cywilizacji. Czasy PRL-u zaś wiązały się z ze zwiększoną wydajnością spowodowaną przez zastosowanie licznych maszyn, realizacją ustalonego planu przez masę ludzi oraz unifikacją społeczności zamieszkałych w blokowiskach powstałych dla coraz liczniejszej klasy robotniczej. Popularne od lat 80. kuchenki mikrofalowe uznać można za metaforę ówczesnego systemu politycznego, który podobnie do odgrzewanych dań był „jadalny”, „znośny”, jednak nie do końca satysfakcjonujący. Władzy komunistycznej nie zależało na tym, by obywatele ćwiczyli swe podniebienia i składowe smaku, mogłoby to skłaniać ku konsumpcyjnemu rozpasaniu społeczeństwa. Utylitarność pożywienia wspomniana wcześniej wysuwała się na pierwszy plan kuchni epoki PRL-u. Wiele miejsca w książkach kulinarnych tamtego okresu (*Kuchnia domowa* Zofii Zawistowskiej z 1980 r.) poświęcano również poradom dietetycznym (np. *Dlaczego musimy spożywać produkty roślinne, warzywa, owoce i ziemniaki, Ryby – doskonałe źródło białka i nie tylko białka*). Niniejszy układ książki wskazuje na to, jak ważna w owym czasie stawała się edukacja w sferze higieny żywienia. Informacjom dotyczącym kaloryczności i wartości odżywczych potraw daleko do staropolskiego obżarstwa, jednocześnie odwracały one społeczną uwagę od niedoborów w sklepach. Polityka permanentnego braku towarów wzbudzała niezadowolenie Polaków, dlatego też propagowanie trendu zdrowego odżywiania stało się coraz powszechniejsze i z czasem stało się swoistą ideologią. Kult zdrowego człowieka był czymś więcej niż współczesna teoria *be fit*. Tłumaczono obywatelom, czym jest prawidłowe odżywianie oraz w jakim celu należy spożywać produkty roślinne i ograniczyć te pochodzenia zwierzęcego<sup>20</sup>. Odpowiednio dobrane składniki żywieniowe powodują lepsze funkcjonowanie organizmu, a człowiek zwiększa tym samym swą wydajność, dzięki czemu może przyczynić się do realizacji określonego planu rozwoju ekonomicznego państwa oraz zwiększyć zdolność produkcyjną społeczeństwa. Wybór dań w lokalach ograniczono do kilku pozycji, a ułudę lepszego życia niemal na każdej płaszczyźnie zapewnić miały zamienniki – ersatze. Zadaniem produktu czekoladopodobnego, Polo-Cocty czy ciepłych lodów było m.in. sprawienie, iż najmłodszy nie miał poczucia, iż ich dzieciństwo jest uboższe od życia rówieśników z Zachodu. Funkcjonowanie podobnych mechanizmów należy zauważyć np. w kinematografii, motoryzacji czy sferze politycznej. Małe, nic nieznaczące ustępstwa imitować miały demokrację, a innowacje w kuchni polegały przede wszystkim na racjonalizacji życia codziennego oraz znajomości najnowszych zdobyczy technologii żywienia. Charakterystyczne dla książek kucharskich okresu komunizmu jest słownictwo: „obróbka termiczna”, „wartość odżywcza”, „nakaz normy społecznej” itp., które wydają się być leksykalnymi relikdami epoki PRL-u.

<sup>20</sup> Zofia ZAWISTOWSKA, *op. cit.*, s. 198.

## Podsumowanie

Przeprowadzona analiza dyskursu społeczno-kulturowego umożliwia rekonstrukcję nawyków i zwyczajów nie tylko żywieniowych. Prowadzi ona do odtworzenia sposobu myślenia charakterystycznego dla przedstawicieli każdej epoki. Zestawienie ze sobą obecnego stanu wiedzy z tekstem z XIX czy XX wieku prowadzi do licznych konstatacji – wskazuje na ewolucję, transformację bądź ciągłość pewnych zwyczajów w społeczeństwie. Celem niniejszego artykułu było ukierunkowanie czytelnika na lekturę wymienionych ksiąg pod kątem zmian społeczno-kulturowych oraz wskazanie na fakt, jak błaha z pozoru materia, jaką są wstępy książek kucharskich, może przyczynić się do odczytania tzw. filozofii minionej epoki. Kuchnia jako miejsce pracy kucharza bądź gospodyni domowej jest też duszą mieszkania i fundamentem bytu rodziny<sup>21</sup>. Zatem nie warto omijać bądź traktować z rezerwą pewnych z pozoru nieistotnych kwestii, gdyż to w nich właśnie kryć się mogą znaczące i kluczowe treści społeczno-kulturowe. Książka kucharska na czas przytoczonej analizy stała się dla autorki pryzmatem, przez który można odczytać dzieje społeczeństwa. Pomaga też ona w rekonstrukcji i odtworzeniu wizerunku kultury kulinarnej oraz nawyków związanych z odżywianiem i stołem. Dokładne wglębiecie się w okoliczności powstania dzieła wraz z konfrontacją schematów myślowych w nim zawartych skutkować może powstaniem oglądu rzeczywistości rozumianego jako dyskurs. Przedstawione powyżej lektury wraz z ich wstęgami przedstawiają zmiany oraz ich kierunek zarówno na gruncie społecznym, jak i kulturowym. Należą do nich m.in. te z zakresu dietetyki i higieny żywienia, jak chociażby idea „zdrowego organizmu” kuchni przełomu XIX wieku i jej utylitaryzm rozumiany nie tylko w sposób biologiczny, ale też systemowy. Przerodziła się ona w obecny współcześnie kult indywidualizmu polegający m.in. na kształtowaniu własnej cielesności w oparciu o *fitness* oraz dietę eliminującą przetworzone oraz wysokokaloryczne produkty. Kolejnym zajmującym problemem wyłaniającym się z analizy jest zmiana roli kobiety w życiu rodziny czy też może jej przeobrażenie oraz kwestia kondycji finansowej polskiego społeczeństwa na przestrzeni dziejów. Artykuł ten miał na celu odczytanie problemów i niepokojów społecznych z perspektywy stołu i kuchni. To podejście jest niezwykle inspirujące, gdyż często historia opisywana przez historyków mówi o wojnach, zrywach i powstaniach. Podjęty na kartach niniejszego artykułu temat jawi się jako szczególnie cenny w przypadku budowania opisu historii polskiej gastronomii.

---

<sup>21</sup> Izabela JAROSIŃSKA, *Kuchnia polska i romantyczna*, red. M. Janion, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1994, s. 2.

## Bibliografia

- ADAMCZEWSKA Barbara, MELLEROWA Beata, *W kuchni babci i wnuczki*, Warszawa: Nowy Świat 2005.
- ANCYPOROWICZ Z., *Przysmaczki polskiej kuchni przez Fruzię z Kucharzewa Kucharkiewiczównę dawną kuchareczkę pani Kucharówskiej zebrane*, Warszawa: druk. J. Kaczanowskiego 1850.
- BOCKENHEIM Krystyna, *Przy polskim stole*, Wrocław: wyd. Dolnośląskie 1998.
- BOGACKA Małgorzata, *Powszechna kuchnia swojska oparta na wieloletnim doświadczeniu i zdrowo-dyetycznych zasadach*, Nowy Sącz: druk. J. K. Jakubowski 1896.
- CALDWELL Melissa L., WATSON James L. (Eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating*, Blackwell 2005.
- GASIK Anna, *W mojej kuchni nic się nie marnuje*, Warszawa: Watra 1982.
- GOTTWALD Franz Theo, KOLMER Lothar, *Jedzenie. Rytuały i magia*, Warszawa: Muza 2009.
- JAROSIŃSKA Izabela, *Kuchnia polska i romantyczna*, red. M. Janion, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1994.
- KOCHAN Marek, *Co mam ugotować?*, Poznań: wyd. Maggi 1938.
- Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego zawierający najlepsze przepisy przyrządzania najrozmaitszych potraw [...] oraz innych zajęć w gospodarstwie domowym*, Toruń: E. Lambeck 1901.
- SZYMANDERSKA Hanna, *Smakosz Warszawski potrawy dawne i nowe*, Warszawa: Prószyński i S-ka 1999.
- ZAWISTOWSKA Zofia, *Kuchnia domowa*, Warszawa: Instytut Wydawniczy Związków Zawodowych 1986.



MONIKA KACZOR  
Uniwersytet Zielonogórski

## Semiwegetarianizm czy *be active i be fit motivation*? Dieta – propozycja rekonstrukcji znaczeń (na podstawie programu TVN Meteo Active)

**SŁOWA KLUCZOWE:** definicja słownikowa, językowy obraz, opis semantyczny, struktura znaczeniowa leksemu

**KEY WORDS:** dictionary definition, language picture, a description of the semantic, structure of semantic lexeme

### Streszczenie

Celem artykułu *Semiwegetarianizm czy be active i be fit motivation? Dieta – propozycja rekonstrukcji znaczeń (na podstawie programu TVN Meteo Active)* jest opis pragmatyczny diety – czym ona jest dla użytkowników języka, jakie ma dla nich znaczenie i na ile współczesne jej rozumienie może wzbogacić lub zmienić opis leksykograficzny tego wyrazu. Programy telewizyjne, których celem jest promocja zdrowia i zwalczanie chorób cywilizacyjnych, są dobrym materiałem do tego, by pokazać, jak język utrwała to, co jest pierwszorzędne, a co drugorzędne w myśleniu o diecie i mówieniu o niej.

### Abstract

The purpose of the article *Semi-vegetarianism or Be Active and Be Fit Motivation? Diet – Proposed Reconstruction of Meanings (based on TVN Meteo Active)* is a description of the pragmatic diet – what it is for users of the language, what meaning is to them and how modern its understanding can enrich or change the description of lexical of the word. The television programs, which aim is to promote health and fight diseases of civilization, are a good material for this, to show how language perpetuates what is primary and what is secondary in thinking about diet and speaking about her.

### Wprowadzenie

Pod wpływem przeobrażeń natury technicznej, technologicznej, ekonomicznej, kulturowej i socjalnej zmieniło się rozumienie pojęcia diety. Liczne dyskusje na temat wpływu następstw rozwoju cywilizacji na sytuację zdrowotną pokazują, co jest najistotniejsze w myśleniu o diecie, które z jej znaczeń są dla użytkowników języka centralne, podstawowe, a które drugorzędne. Analiza tego, o czym użytkownicy języka mówią, dyskutując o diecie, pozwala nakreślić jej językowy obraz, aktualność oraz wyrazistość.

## Teoretyczno-metodologiczne podstawy badań

Przed rozpoczęciem rekonstrukcji znaczenia diety, utrwalanego w programie telewizyjnym TVN Meteo Active, warto poczynić pewne zastrzeżenia natury metodologicznej. W niniejszym opracowaniu definicję rozumiem jako opis semantyczny wyrazu, uwzględniający zależności wynikające z naukowego i potocznego obrazu świata oraz czynniki kulturowe i wiedzę o rzeczywistości pozajęzykowej, a także wzajemne uwarunkowania elementów opisowych i oceniających w treści znaczeniowej słów<sup>1</sup>.

## Charakterystyka zgromadzonego materiału

Bazą materiałową do opisu znaczenia diety jest program TVN Meteo Active<sup>2</sup>, który wydaje się szczególnie dobrą podstawą do badania określonych koncepcji znaczeniowych tego słowa, pozwalających na rozpatrywanie go w kategoriach interpretacji, ze szczególnym uwzględnieniem tego, co jest charakterystyczne w sposobach ujmowania tego pojęcia w języku. Przedstawiane w tym programie sposoby jego rozumienia sprzyjają poszerzeniu opisu semantycznej struktury słowa.

Programy telewizyjne, których celem jest promocja zdrowia i zwalczanie chorób cywilizacyjnych, są dobrym materiałem do tego, by pokazać, jak język utrwała stałość i zmienność rozumienia badanego pojęcia, co pozwala również na skonfrontowanie uzyskanego obrazu z definicją słownikową. Są one także wartościowym materiałem, pokazującym „życie” tego wyrazu, umożliwiającym określenie pola znaczeniowego diety i ujawniającym jej związek z innymi wartościami. Na podstawie kontekstów użycia tego pojęcia można również określić, jakie są motywacje użytkowników języka do posługiwania się nim, co pozwala opisać uzus językowy i przedstawić, jak zmienia się struktura znaczenia tego leksemu.

## Definicyjne ujęcia diety we współczesnych wybranych słownikach języka polskiego

Aby odtworzyć znaczenie diety, istotne jest przybliżenie jej opisu leksykograficznego. W tym opracowaniu odniosę się do trzech słowników języka polskiego.

W *Słowniku języka polskiego* pod redakcją Witolda Doroszewskiego znajduje się następujący opis: ‘odżywianie ograniczone tylko do pewnych pokarmów, zalecane zwłaszcza podczas choroby’. Ta bardzo zwięzła definicja ujmuje dietę jako sposób życia ważny dla uzyskania dobrej kondycji. Jest utożsamiana z odpowiednią higieną, której nieprzestrzeganie pociąga za sobą przykre konsekwencje zdrowotne. Definicję ilustrują przykłady zdań (np. „Choroba pociągała za sobą przykre konsekwencje diety”; „Ważne jest dla uzyskania dobrej kondycji przestrzeganie odpowiedniej higieny [...] i zastosowanie odpowiedniej diety”), w których użyto leksemu w definiowanym znaczeniu oraz w typowych połączeniach. Podane są określenia wskazujące na określone koncepcje dietetyczne: mięsna, bezmięsna, mleczna (biała), roślinna, ścisła (ostra), wzmacniająca.

<sup>1</sup> Jerzy BARTMIŃSKI, Ryszard TOKARSKI, *Definicja znaczeniowa: czego i dla kogo*, [w:] *O definicjach i definiowaniu*, pod red. Jerzego Bartmińskiego, Ryszarda Tokarskiego, Lublin: UMCS 1993, s. 47.

<sup>2</sup> Pierwsza emisja programu odbyła się 16 kwietnia 2015 roku. Cykl programów został nagrany przy wykorzystaniu programu Windows Media Center. Wyróżniono z nich 68 sytuacyjnych użycie słowa dieta.

W sposób specjalistyczny definiuje dietę *Słownik języka polskiego* pod redakcją Witolda Szymczaka. Jest to: 'specjalny system odżywiania z ustalaniem jakości i ilości pokarmów, dostosowany do potrzeb organizmu'. W tej definicji do zakresu diety włącza się funkcjonowanie organizmu jako układu i jego wzajemnie powiązanych elementów, realizujących określone funkcje, niezbędne do prawidłowego przebiegu procesów życiowych. Na to, że jest to sposób odżywiania oparty na strategiach metabolicznych, wskazują takie połączenia, jak: *dieta bezmięсна, bezsolna, mięsna, mleczna, odchudzająca, roślinna, ścisła, wzmacniająca*. Uzupełnieniem definicji są połączenia wyrazowe (*być na diecie, przepisać/zalecić/ zastosować dietę; przestrzegać diety*), które wskazują na to, że dieta nie ma waloru powszedniości ani uniwersalności, ale wiąże się z pewnymi ilościami, porcjami określonymi wagowo lub objętościowo do spożycia. Taki sposób odżywiania się, polegający na dostarczaniu organizmowi pokarmów w określonych dawkach, dozach, ilościach, wynika z określonych zaburzeń funkcjonowania organizmu, co w konsekwencji musi prowadzić do konieczności zmiany sposobu życia, w tym także rodzaju i ilości składników odżywczych, potrzebnych człowiekowi w określonym czasie.

Z kolei *Uniwersalny słownik języka polskiego* pod red. Stanisława Dubisza rozdziela znaczenie diety na dwa, co powoduje, że jej rozumienie zostaje uściślone i w pewnym stopniu zmodyfikowane. Definicja pierwszego znaczenia przynosi precyzyjne i merytorycznie poprawne rozumienie diety w ujęciu medycznym ('odżywiać się w specjalny sposób, np. z powodu choroby, nadwagi'). Jest to coś więcej niż 'zalecony sposób życia, odżywiania się', a więc 'specjalny sposób odżywiania się z ustaleniem jakości i ilości pokarmów, stosowany zwłaszcza podczas choroby lub w czasie odchudzania'. Ten aspekt pojęcia charakteryzują takie same określenia i połączenia wyrazowe, jak we wcześniej wspomnianych opracowaniach słownikowych. Warto zwrócić uwagę na przykład podany po tej definicji: *dieta cud* 'dieta mająca zagwarantować szybkie schudnięcie', a który nie pojawił się w poprzednich opisach leksykograficznych. Można zaryzykować stwierdzenie, że konotuje on skojarzenia z magicznymi sposobami na odchudzanie oraz osiągnięcie wymarzonej i szczupłej sylwetki. Odnosi się do nowoczesnych technologii odchudzania i jest alternatywą dla nieinwazyjnych, zdrowych i bezpiecznych metod redukcji masy ciała i poprawy kondycji psychofizycznej.

Drugie znaczenie (książkowe) opisano następująco: 'zestaw pokarmów najczęściej jadalnych przez kogoś; pożywienie, jadłospis, menu'. Definicja drugiego znaczenia przynosi również nową treść. Uwzględnia fakt, że właściwa dieta jest naturalną profilaktyką zdrowia, elementem profilaktyki chorób, a także suplementacji w sporcie i rekreacji ('Owoce powinny być niezbędnym składnikiem codziennej diety').

Badania dotyczące metafizyka opisu semantycznego są interesujące z tego względu, że pokazują wzajemne zależności między naukowym, słownikowym a potocznym obrazem świata w definicjach znaczeniowych. Ważne są również powiązania czynników kulturowych (cywilizacyjnych) z elementami wiedzy pozajęzykowej, które mają istotne znaczenie dla określenia tego, co jest elementem motywującym w kształtowaniu się treści znaczeniowej słów<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> *Ibidem*, s. 47.

## Dieta – propozycje rekonstrukcji znaczeń

W pierwszym odcinku tego programu prowadzący rozmawiają o kulturowych uwarunkowaniach rozumienia diety. Zaznaczają więc, że jest ona całościowym programem odnowy życia. W związku z tym wyraźnie akcentują, że TVN Meto Active powstał dla tych, którzy już o siebie dbają oraz tych, którzy dopiero szukają inspiracji do rozpoczęcia zdrowego trybu życia. Podkreślają, że w tym programie można znaleźć **sprawdzone i wiarygodne informacje** o sporcie, zdrowym odżywianiu, fitnessie oraz odkryć motywację do treningu i zmiany swoich przyzwyczajzeń<sup>4</sup>.

## Dieta jako zespół określonych zasad, reguł i norm

Na podstawie zgromadzonego materiału można powiedzieć, że ważnym społecznie aspektem diety jest: *dbałość o siebie, modelowanie sylwetki, korekta postawy, korekta urody, kształtowanie zdrowych nawyków, poprawa kondycji, ujędrnienie skóry, utrata wagi, właściwe żywienie, wzrost masy mięśniowej, wzrost wydolności organizmu.*

Powyższe sformułowania wiążą się z określonymi postawami i przekonaniem człowieka wobec wartości życia i zdrowia, a także jego stosunku do **zasad, reguł i norm**, które warunkują właściwe funkcjonowanie jego organizmu i są czynnikami porządkującymi i weryfikującymi proces odchudzania. Zatem dieta jest formą odpowiedzialności za to, co się stało z organizmem człowieka w wyniku zamierzonego przestrzegania określonych norm lub ich zaniechania.

## Dieta jako rodzaj regeneracji żywieniowej

Dieta przyjmuje funkcję **prozdrowotną**, a więc regeneracji żywieniowej. Wiąże się z zasadami zdrowego żywienia, opartymi na zbilansowanej diecie. Wyrażenie 'dieta zbilansowana' jest terminem o ustalonym i opisanym znaczeniu. Nazywa właściwe proporcje w żywieniu, pozwalające na utrzymanie dobrego stanu zdrowia i figury. Jest dobierana do indywidualnych potrzeb według proporcji piramidy żywności, tzn. z każdego jej poziomu wybiera się urozmaicone produkty spożywcze. Na kształt semantycznej definicji diety, to znaczy na dobór cech i ich wewnętrzną hierarchizację, ma wpływ określona racjonalność, która skorelowana jest z celowością użycia tego słowa we wspomnianym programie. W myśleniu i mówieniu o diecie wyraźnie ujawnia się pewna hierarchia jej akceptowanych wartości. Po pierwsze – to, co się je, musi być odżywcze; po drugie – dieta ma pomagać w ochronie zdrowia i – jeśli to koniecznie –

<sup>4</sup> „Program robiony dla tych, którzy chcą się zdrowo odżywiać, ćwiczą albo zamierzają dopiero ćwiczyć, nawet z punktu widzenia kanapy czy pilota telewizyjnego. Pokażemy, jak zacząć zdrowy tryb życia, nie robiąc sobie krzywdy; będziemy to propagować. [...] Dieta to ruch, ćwiczenia, plan ćwiczeń, program wysiłkowy, z którym poradzi sobie każda osoba początkująca i średnio zaawansowana. Przedstawiamy zestaw ćwiczeń łatwiejszych i trudniejszych. Nie ma wymówek, każdy może zacząć się ruszać. [...] Naszym celem jest rozruszać Polaków. Idziemy z duchem czasów, będziemy propagować zdrowy styl i tryb życia. Chcemy umożliwić Polakom wejście w świat ćwiczeń pod okiem specjalistów, by nie zrobili sobie krzywdy. Przedstawiamy odpowiednio skonstruowane programy ćwiczeń, by ci, którzy nie mają pojęcia o treningach wysiłkowych, wiedzieli, jaka jest prawidłowa technika. Nie rzucamy ludzi na głęboką wodę. [...] Dieta jest teraz nową religią, której głównym zaleceniem są właściwe odżywianie i odpowiednie techniki ćwiczeń”.

odgrywać ważną rolę w zwalczaniu chorób i dolegliwości. Po trzecie – pokarm musi apetycznie wyglądać i dobrze smakować. Taka prozdrowotna perspektywa znaczenia słowa dieta jest podporządkowana określonym działaniom edukacyjno-zdrowotnym, prowadzonym w określonym porządku i czasie, w odniesieniu do konkretnej grupy społecznej, na podstawie zdefiniowanego problemu prozdrowotnego.

### Dieta jako piramida żywności

W znaczeniu słowa dieta wyraźnie uwydatnia się cecha lekkości, która wywiera wpływ na kształt jej definicji. Stosunkowo często ujawnia się aspekt znaczenia, który oparty jest na koncepcji, że dieta to **zdrowe i lekkie odżywianie**. Jest to pewnego rodzaju wariant definicyjny, który za kategorię wyjściową przyjmuje to, że obiektem odniesienia jest **kuchnia light**. Jej składnikiem stałym są 'sycące potrawy, cechujące się prostotą wykonania i niską kalorycznością, przy czym są bogate w składniki odżywcze, niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu'; 'dania są mniejsze, lżejsze, mimo wszystko jednak pełne wartościowych składników'.

### Dieta jako filozofia zdrowia

Kreowaniu nowych jakości semantycznych słowa dieta służy także wyróżnienie różnych aspektów jej rozumienia, wynikających z **filozofii (ideologii) żywienia** (*weganizm, laktowegetarianizm, laktoowoowegetarianizm, semiwegetarianizm*), która łączy się z różnymi aspektami żywienia. Można je uporządkować w następujący sposób: aspekt etyczno-estetyczny (powody ekologiczne i humanitarne, głównie współczucie dla cierpień, które zwierzęta przeżywają w czasie uboju, odraza wobec widoku zakrwawionych, poćwiartowanych ciał zwierząt, wspieranie organizacji ekologicznych); aspekt religijno-ascetyczny (wynika z wyższości ducha na ciałem, z potrzeby wyrzeczenia się przyjemności spożywania pokarmów mięsnych); aspekt ekonomiczny (niejedzenie określonych dań mięsnych wynika z potrzeby współczucia dla narodów głodujących oraz z myślenia, które podpowiada, by nadwyżki żywności oddawać krajom biednym, głodującym), aspekt zdrowotny (wyeliminowanie z posiłków określonych produktów jest dla człowieka bardziej naturalnym i zdrowym systemem żywienia, może wpłynąć na poprawę zdrowia i przedłużenie życia). Dieta jest zatem rozumiana jako wyższy stan świadomości.

### „Aktywna” dieta

Dieta ma bardzo bogatą treść. Z intencji programu TVN Meteo Active wynika, że jej cechą o dużym stopniu utrwalenia jest postrzeganie jej jako antidotum na choroby cywilizacji. Jako środek zaradczy łączy się ona z przyjętym przez człowieka systemem wartości witalnych, ze zdrową i bezpieczną formą aktywności. W tym kontekście pojawia się stosunkowo często określenie *slow jogging*, odnoszące się do najbardziej naturalnego sposobu biegania.

Elementem definicyjnym diety, wykraczającym poza zespół cech kategoryzujących i dyferencjalnych, który można określić jako konotacyjne, asocjacyjne, będący pochodną czynników kulturowych, jest **aktywność fizyczna** (*program treningowy, trening*

*personalny*). Wyznacza ona kolejną perspektywę znaczenia diety, która łączy się z energicznymi dyscyplinami, z mieszanką intensywnego treningu siłowego i kondycyjnego (*aerial joga, bootie balet, cross fit, elite fitness, kranking, tabata, tough Mudder, triathlon, zumba*), umożliwiającego nie tylko skuteczne odchudzanie, ale również ogólną poprawę zdrowia.

W znaczeniu słowa dieta wyróżnia się kolejny aspekt utrwalony w wartości **treningu profesjonalnego** (*plan treningowy, trening interwałowy, trening siłowy, trening wytrzymałościowy*). Rozszerza on wariant definicyjny diety o elementy związane z procesem polegającym na poddawaniu organizmu stopniowo rosnącym obciążeniom, które połączone z odpowiednim sposobem żywienia powodują wzrost tkanki mięśniowej i redukcję tkanki tłuszczowej. Aktualizowane w wypowiedziach konotacje tekstowe pokazują, że dieta jest definiowana w znaczeniu procesów metabolicznych i pośrednio także zmian w czynnościach układu krążenia i układu oddechowego.

### Dieta jako interaktywny proces szkolenia

Zgromadzony materiał badawczy pokazuje, że w eksplikacji diety jest możliwe wprowadzenie do opisu semantycznego stwierdzenia, że do właściwego przeprowadzenia planu żywieniowego potrzebny jest *trener żywienia*. Również elementem psychologicznym, a zarazem i kulturowym, organizującym znaczenie diety, jest *coaching żywieniowy* oparty na terapii zachowań i psychologii kognitywnej. W takim ujęciu znaczenie diety można określić jako chudnięcie ze zrozumieniem, oparte na wewnętrznej motywacji; proces mający na celu przywrócenie równowagi w obszarze zachowań związanych z odżywianiem się. Takie rozumienie diety ujawnia kulturowo uwarunkowane konwencjonalne aspekty jej znaczenia i odwołuje się do cech relewantnych: „motywuje do trwałej zmiany nawyków, przekonań i zachowań”; „pomaga poznać lepiej siebie i swoje prawdziwe potrzeby żywieniowe”; „uczy, jak odzyskać kontrolę nad sposobem odżywiania się, emocjami i własnym życiem”.

Unikalność metody *diet coachingu* polega na tym, że w odróżnieniu od tradycyjnych diet nie koncentruje się ona wyłącznie na utracie kilogramów. Kluczową sprawą jest **poznanie potrzeb własnego ciała**, uświadomienie sobie dotychczasowych nawyków i błędów, a następnie stworzenie odpowiedniego planu żywienia, tak by jedzenie zaczęło być przyjemnością i nie kojarzyło się z ciągłymi wyrzeczeniami. Właśnie w tym procesie sprawdzają się techniki coachingu.

[...] *Diet coaching* podniesie twój **poziom motywacji** i pewności siebie, dzięki czemu zaczniesz świadomie i samodzielnie decydować o sobie, o tym, co, w jakich ilościach i kiedy jesz. Nauczysz się **zarządzać emocjami** (smutkiem, złością, nudą), które często są przyczyną objadania się. Zyska na tym nie tylko twoje ciało, lecz także psychika, ponieważ uwierzysz w siebie i własne możliwości, a dzięki temu znacząco poprawi się jakość twojego życia.

**Motywacja** to następny element, bez którego nie byłoby możliwe wyodrębnienie innych cech asocjacyjnych diety. W opisach ukierunkowanych na wyróżnienie elementów semantycznych diety motywacja rozbudowuje jej znaczenie, wskazując na konotacje związane z głodem psychicznym, problemami psychologicznymi i fizycznymi,

przeszkadzającym w skutecznej terapii żywieniowej. Składnikiem charakteryzującym dietę są więc konkretne, mierzalne, przystępne cele możliwe do osiągnięcia. Otwartość formuły opisu semantycznego diety powoduje, że istnieje potrzeba wprowadzania na poziomie cech redundantnych takich składników, które określają jej związek z psychodietetyką. Zatem dietę wiąże się psychologicznymi aspektami odżywiania się człowieka, ze zmianą (wspartą pomocą psychologa) stylu żywienia na bardziej korzystny dla zdrowia. Ze względów psychologicznych elementami relewantnymi diety, które kreują nowe jakości semantyczne, są zmiana niesprzyjających przekonań i zachowań zdrowotnych, wzmacnianie poczucia własnej skuteczności i wiary w sukces, uczenie się rozumienia i regulowania własnych emocji, co umożliwi ograniczenie nadmiernego jedzenia i wprowadzenie trwałych zmian w stylu życia. Kodowe elementy takiego rozumienia diety są ujęte w następujących przykładowych metafizycznych formułach eksplikacyjnych: *czuję, że jedzenie jest czymś więcej niż tylko dostarczeniem organizmowi niezbędnej energii; doświadczam obsesyjnych myśli o jedzeniu; jedzenie stało się głównym sposobem na odreagowanie pojawiających się uczuć i emocji; mam problemy z nadmiernym jedzeniem; przestałam kontrolować swój sposób jedzenia.*

### Dieta jako całkowite odstawienie jedzenia na jakiś czas

Implikacje, jakie rodzi rozumienie znaczenia diety w kategoriach interpretacji, prowadzą do skojarzeń z **postem** jako rodzajem kontrolowanej półgłodówki. Jej celem jest zainicjowanie tzw. procesu trawienia wewnętrznego, który przyczynia się do oczyszczenia organizmu z toksyn i przywrócenia jego wewnętrznej równowagi. Wyróżnia ją szczególna, spójna, wolna od skrajności i nierozsądku filozofia zdrowia. Taki opis znaczeniowy diety wykracza poza zespół cech kategoryzacyjnych i dyferencjalnych i wskazuje na cechy asocjacyjne i konotacyjne, które są uwarunkowane czynnikami kulturowymi:

dieta jako post sprawia, że zostaje włączone zastępcze odżywianie wewnętrzne – tzw. drugi program energetyczny. Pobudzony organizm w pierwszej kolejności zaczyna usuwać tkankę tłuszczową, co powoduje chudnięcie, a potem chore, zniszczone tkanki, toksyny i metale ciężkie. Dzięki temu powraca do stanu równowagi i zaczyna sprawniej funkcjonować. [...] Taką dietę można porównać do remontu mocno zestarzałego i uszkodzonego budynku – zostaje on oczyszczony z zepsutych i spróchniałych elementów aż do murów, na których wznosi się potem nową solidną budowlę.

Warto dodać, że w opisie diety uwzględnia się również takie jej cechy, które motywują konotacje z naturą:

Oddaliliśmy się od tego, co było na początku. Obróciliśmy się plecami do praw natury. Na pewno i ty to zauważasz. To, co naturalne, zamieniliśmy na to, co nienaturalne. Ulepszyliśmy pokarm, rafinując go, denaturując, używając dodatków chemicznych do żywności, tym samym pozbawiliśmy to, co jemy, pierwotnej wartości odżywczej. Przetworzona żywność wpłynęła na tworzenie się w tkankach ustroju licznych złogów, ponieważ naturalne mechanizmy oczyszczania się organizmu zostały zachwiane. Wielu je od rana do wieczora, nie pozwalając odpocząć organom trawiennym; nie dając im czasu na odpoczynek

i regenerację. Wynikiem tego jest ich przepracowanie, zakłócony metabolizm i zatrucie organizmu, a za nimi spadek odporności otwierający drzwi wielu chorobom.

## Podsumowanie

Pod wpływem przemian kulturowych zmienia się charakterystyka semantyczna diety i w związku z tym jej znaczenie nie mieści się w starych ustaleniach terminologicznych, co skutkuje mnogością pojęć i terminów związanych z jej rozumieniem (tab. 1 – dalej). Wiele elementów encyklopedycznej (słownikowej) treści definicji diety nie pojawia się w opisie języka obiegowego, co wynika z tego, że pod wpływem przeobrażeń cywilizacyjno-kulturowych zmienił się sposób mówienia i myślenia o kulturze żywieniowej.

Między wyróżnionymi znaczeniami diety istnieją wzajemne odniesienia funkcjonalne. Najbogatsze i najbardziej spójne znaczenia diety, to takie, które oparte są na wiedzy postrzeżeniowej, danej w codziennym doświadczeniu, ponieważ takie tylko może być dobrze poznane i zrozumiane.

Silnie zwracają uwagę różne odcienie znaczeniowe tego słowa w konkretnych wypowiedziach. Wyraźnie dają się wyodrębnić takie, które są związane z granicami normalnych (pożądanych) zachowań żywieniowych i powinnościami polegającymi na przestrzeganiu odpowiednich norm żywieniowych, które zapewniają organizmowi utrzymanie jego podstawowych procesów życiowych. Dieta jest także sformalizowanym działaniem, którego celem jest dostarczanie odpowiedniej ilości energii oraz niezbędnych składników odżywczych, wyrażonych w przeliczeniu na jedną osobę i jeden dzień z uwzględnieniem zapotrzebowania organizmu zależnie od wieku, płci, stanu fizjologicznego, aktywności, warunków bytowych i trybu życia. W rozumieniu znaczenia diety wyraźnie podkreśla się respektowanie określonych norm postępowania, które warunkują prawidłowe funkcjonowanie organizmu (procesy metaboliczne).

W świadomości użytkowników języka funkcjonuje rozumienie diety jako strategii prozdrowotnego żywienia, z czym wiążą się motywy zdrowego konsumpcjonizmu, spożywania żywności prozdrowotnej, źródła wiedzy o zdrowej żywności i ich weryfikowanie, a także skłonności osób praktykujących zdrowy styl życia do wyzbywania się szkodliwych produktów żywnościowych.

Przegląd zebranego materiału wskazuje na to, że właściwości myślenia o diecie zmieniają się pod wpływem przeobrażeń kulturowych (cywilizacyjnych) i ideologicznych. W zbiorowej świadomości funkcjonują określone zasady zdrowego żywienia, które są podstawą zdrowego chudnięcia. Te zasady, polegające na dbałości o właściwe odżywianie, ważne dla prawidłowego wzrastania oraz utrzymania dobrego stanu zdrowia, są kolejnym elementem w strukturze znaczeniowej diety.

Dociekliwość i chęć poznania prawdy o wpływie żywienia na zdrowie człowieka to kolejny ustrukturyzowany aspekt rozumienia diety. W tym znaczeniu jest ona synonimem modelu żywienia (systemu żywienia), który może wiązać się z określonym nurtem filozoficznym, rodzajem profilaktyki i mądrości w żywieniu, a także świadomym wyłączeniu z pożywienia określonych produktów, co bywa podyktowane względami moralnymi, zdrowotnymi, ideologicznymi, ekologicznymi, ekonomicznymi.



Składnikiem kategoryalnym w strukturze semantycznej pojęcia diety jest także aktywność ruchowa, która postrzegana jest jako element rozwoju i zachowania zdrowia każdego człowieka. Konteksty, w jakich występuje dieta, pozwalają uznać, że prawidłowy przebieg procesów fizjologicznych i metabolicznych uwarunkowany jest koniecznością zapewnienia organizmowi człowieka optymalnej lub przynajmniej minimalnej ilości ruchu.

Kolejnym składnikiem definicji określającym specyfikę cech diety są działania pozwalające zachować trwale zmiany zachowań i nawyków związanych z odżywianiem, aktywnością fizyczną i stylem życia człowieka. Strukturę semantyczną diety można opisać również za pomocą określonych procesów psychicznych i fizycznych, określających podłoże zachowań i ich zmian, a więc procesów motywacyjnych, prowadzących do porzucenia niezdrowych przyzwyczajeń żywieniowych.

Inną perspektywę znaczeniową diety wyznacza refleksja na temat nawyków żywieniowych, tak aby pomóc człowiekowi w odzyskaniu właściwego stosunku do jedzenia. Wyraźnie zaznacza się odcień znaczeniowy diety jako nieodpowiedniego sposobu jedzenia, będącego nośnikiem chorób i jako najprostszego sposobu samoleczenia, który uzdrowia nie tylko ciało, ale i ducha, a także przywraca energię i chęć do życia, rewitalizuje.

Dieta znaczy więcej niż odchudzanie i nie jest już tylko konkretnym rodzajem pożywienia, ale jest „zachowaniem żywieniowym”, na którego wpływ mają różnego rodzaju przemiany zachodzące w organizmie człowieka, jak i uwarunkowania kulturowe oraz wiedza na temat wartości pożywienia. Na podstawie zgromadzonego materiału można powiedzieć, że współczesne rozumienie diety ma wiele wspólnego z psychologią żywienia, edukacją żywieniową, poradnictwem żywienia, odnowa biologiczną i modelowaniem sylwetki.

Sposoby rozumienia diety przedstawione w programie TVN *Meteo Active* tworzą pewnego rodzaju teksty kultury<sup>5</sup>, które mają istotne znaczenie ze względów kulturowych. Pokazują one, jakie elementy znaczeniowe diety są utrwalone w świadomości użytkowników języka, a o jakie zastaje wzbogacony jej językowy obraz<sup>6</sup>.

Cechą charakterystyczną mówienia o diecie jest to, że jest przedstawiana w formie narracji<sup>7</sup>, opowiadania. Jest także opisywana poprzez pokazywanie jej powiązania z różnymi aspektami życia człowieka. Funkcje diety wynikają z semantycznych motywacji słów, które ją charakteryzują. Również jej definicja jest budowana z uwzględnieniem utartych sądów, „stereotypowych motywów”, treści pragmatycznych właściwych z perspektywy i punktu widzenia osoby wypowiadającej się w programie.

<sup>5</sup> O tym pisze Jerzy BARTMIŃSKI, *The cognitive definition as a text of culture*, [w:] *The Linguistic Worldview: Ethnolinguistics, Cognition and Culture*, pod red. Adama Głaza, Dawida S. Danahera i Przemysława Łozowskiego, London: Versita 2013, s. 161–180.

<sup>6</sup> „Teksty kultury uczestniczą w podtrzymywaniu i kształtowaniu norm i konwencji składających się na mentalny (świadomościowy) wymiar kultury, mają zdolność oddziaływania na wyobraźnię i emocje, jako teksty «kultowe» stają się nośnikami określonych «idei»”. Jerzy BARTMIŃSKI, *Narracyjny aspekt definicji kognitywnych*, [w:] *Narracyjność języka i kultury*, pod red. Doroty Filar, Doroty Piekarczyk, Lublin: UMSC 2014, s. 100.

<sup>7</sup> „Narracja jest sposobem rozumienia świata przez ludzi”. Jerzy TRZEBIŃSKI, *Narracyjne konstruowanie rzeczywistości*, [w:] *Narracja jako sposób rozumienia świata*, red. Jerzy Trzebiński, Gdańsk: Gdańskie Wydawnictwo Pedagogiczne 2002, s. 17–43.

Warto dodać, że definicje diety przynależą do określonych ram pragmatycznych, ponieważ stosunkowo często są elementem wiedzy i przekonań osób, które w programie wypowiadają się na temat tych aspektów życia człowieka, które łączą się ze zdrowym stylem życia.

Różne znaczenia diety, przedstawione w programie TVN Meteo Active, mogą być inspiracją do zastanowienia się nad aksjologicznym jej znaczeniem, utrwalonym w języku.

Tabela 1. Profile znaczeniowe słowa dieta i przykładowe wyrazy tematyczne

Profil znaczeniowy	Przykładowe hasła
zasady, normy, reguły	ilość i jakość jedzenia, kaloryczność diety, nadmiar kalorii w stosunku o potrzeb organizmu, odpowiednia ilość kalorii, odpowiednia ilość składników odżywczych, ograniczenie produktów mniej wartościowych, podstawowe i całkowite dobowe zapotrzebowanie energetyczne, regularne spożywanie odpowiednio kalorycznych posiłków, składniki niezbędne dla organizmu, ustalenie wartości kalorycznej diety, zabezpieczenie podstawowego zapotrzebowania energetycznego
prozdrowotność	alkaliczny styl życia, nawadnianie organizmu, nienaruszanie równowagi organizmu, odchudzanie bez nieprzyjemnych konsekwencji, odkwaszanie organizmu, prawidłowa praca organizmu, równowaga kwasowo-zasadowa organizmu, spowolniony metabolizm, wyeliminowanie z przetworzonej żywności, wytwarzanie hormonów przyspieszających metabolizm, zdrowy sposób żywienia, zmiana nawyków, zachowań i przekonań żywieniowych
zdrowe odżywianie	dieta bogata w składniki odżywcze, dieta dobrze zbilansowana, dieta niskokaloryczna, dieta pełnowartościowa, dieta połączona z pielęgnacją ciała, dieta prawidłowo zbilansowana, profilaktyka zdrowotna, poprawa jakości życia, przywrócenie normalnego tempa przemiany materii, racjonalna dieta, racjonalne odżywianie się, redukcja tkanki tłuszczowej, unikanie zaburzeń odżywiania się, witaminy i minerały niezbędne do prawidłowej i szybszej przemiany materii, wybieranie żywności, która daje energię i dobre samopoczucie, zaburzenia odżywiania
filozofia (ideologia) żywienia	dieta jako określony styl życia, jedzenie jako postawa humanitarna, motywowana także względami zdrowotnymi, środowiskowymi, psychologicznymi, jedzenie dla przyjemności i bez wyrzeczeń, metamorfoza ciała i myślenia, mindfulness – jeść uważnie, posiłek jako dawka mocy, poznanie potrzeb własnego ciała, poznanie potrzeb żywieniowych, umiejętność rozsądnego jedzenia
aktywność fizyczna	dieta wsparta zwiększoną aktywnością fizyczną, działania kompleksowe: prawidłowo zbilansowana dieta i aktywność fizyczna, kondycja tlenowa, metody treningowe, poprawa kondycji, spalanie tkanki tłuszczowej, trening funkcjonalny, trening interwałowy o wysokiej intensywności, trening kondycyjny, trening personalny, trening siłowy, ujędrnienie ciała, wzrost masy mięśniowej, zdolności do wykonywania wysiłków umiarkowanych i długofalowych

motywacja	diet coaching, program odchudzający, program świadomego odchudzania, program żywieniowy, psychologia żywienia, świadome odżywianie, uzyskanie kontroli nad jedzeniem, emocjami i własnym życiem, uzyskanie trwałych zmian i efektów żywieniowych, wybór własnego, zgodnego z celami, potrzebami i stylem życia planu odżywiania, wzbudzenie motywacji do zmiany sposobu odżywiania, postępowania i zachowania oraz stosowania umiejętności w zakresie sposobu odżywiania
post	dieta niskokaloryczna, działanie oczyszczające i rewitalizujące, eliminowanie z jadłospisu konkretnych produktów, kontrolowana półgłodówka, magiczny środek uzdrawiający, naturalny mechanizm samoregulacji, oczyszczanie organizmu z toksyn, ograniczenia kaloryczne, ograniczenia żywieniowe, okresowe ograniczenie ilości i różnorodności pokarmów, poprawa zdrowia i samopoczucia, przywracanie spokoju i równowagi, rozkładanie własnych białek i tłuszczów jako niezbędnego źródła energii, uruchamianie odżywiania wewnętrznego, uwalniania i usuwanie nagromadzonych toksyn, włączanie zastępczego odżywiania wewnętrznego, wspieranie rozwoju duchowego, zainicjowanie procesu trawienia wewnętrznego

Źródło: opracowanie własne.

## Bibliografia

- BARTMIŃSKI Jerzy, *Narracyjny aspekt definicji kognitywnych*, [w:] *Narracyjność języka i kultury*, pod red. Doroty Filar, Doroty Piekarczyk, Lublin: UMCS 2014, s. 99–115.
- , *The cognitive definition as a text of culture*, [w:] *The Linguistic Worldview: Ethnolinguistics, Cognition and Culture*, pod red. Adama Głaza, Dawida S. Danahera i Przemysława Łozowskiego, London: Versita 2013, s. 161–180.
- , TOKARSKI Ryszard, *Definicja znaczeniowa: czego i dla kogo*, [w:] *O definicjach i definiowaniu*, pod red. J. Bartmińskiego, R. Tokarskiego, Lublin: UMCS 1993, s. 47–61.
- Słownik języka polskiego*, pod red. Mieczysława Szymczaka, t. I–III, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1978–1981.
- Słownik języka polskiego*, pod red. Witolda Doroszewskiego, t. I–XI, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo „Wiedza Powszechna” 1958–1969.
- TRZEBIŃSKI Jerzy, *Narracyjne konstruowanie rzeczywistości*, [w:] *Narracja jako sposób rozumienia świata*, pod red. Jerzego Trzebińskiego, Gdańsk: Gdańskie Wydawnictwo Pedagogiczne 2002, s. 17–43.
- Uniwersalny słownik języka polskiego*, pod red. Stanisława Dubisza, t. I–VI, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2003.



JAN KAMIENIECKI  
Uniwersytet Wrocławski

## „Kto miłuje tłuste potrawy a wino, ten nie zbogacieje...” Wykorzystanie motywów kulinarnych w staropolskim dyskursie religijnym

**SŁOWA KLUCZOWE:** dyskurs religijny, obraz przeciwnika wyznaniowego, katolickie przepisy postne, staropolskie potrawy i napoje

**KEY WORDS:** religious discourse, the image of a religious opponent, Catholic fast related regulations, old-Polish dishes and drinks

### Streszczenie

Motywy kulinarne nie były najważniejszymi tematami polemik toczonych między protestantami a katolikami. Pojawiają się one jednak w co najmniej dwóch kontekstach. Aby zdyskredytować swoich przeciwników zarzucano im zbytne przywiązanie do drogich napojów i potraw. Zarzuty takie stawiali szczególnie teologowie katolicy wielkim teologom reformacyjnym: Janowi Kalwinowi i Marcinowi Lutrowi. Były to bardzo poważne oskarżenia, ponieważ przedstawiciele zarówno protestantów, jak i katolików zgadzali się co do tego, że zbytne zamiłowanie do drogich potraw i napojów stoi w sprzeczności z zaleceniami Pisma Świętego. W artykule pokazuję również, w jaki sposób obie strony teologicznych sporów traktowały post. Jest to zagadnienie bardzo ciekawe, gdyż ukazuje zarówno dawne katolickie przepisy postne, jak i motywację, którą kierowali się katolicy, zachęcając swoich współwyznawców do ścisłego przestrzegania przepisów postnych.

### Abstract

Culinary motives were not the most important topics in religious polemics between Protestants and Catholics. However, they do appear in at least two contexts. It was a common practice to accuse opponents of admiration for expensive drinks and dishes in order to discredit them. This practice was followed mainly by catholic theologians against important reformation theologians: John Calvin and Martin Luther. Those accusations were serious as representatives of both Protestants and Catholics agreed that admiration for expensive dishes and drinks was contradictory to recommendations of the Holy Bible. In the article, I also show in what way both sides of those religious polemics treated fast. This issue is particularly interesting as it shows us old catholic fast related regulations as well as the motivation embraced by Catholics when they wanted to encourage their fellow believers to strictly follow those regulations.

## Wprowadzenie

Wydawać by się mogło, że problematyka kulinarna jest obca poważnym dziełom teologicznym, a zwłaszcza że w toczonych na żywo polemikach religijnych obecność takiej tematyki nie jest możliwa. Okazuje się jednak, że w wielu tekstach staropolskich, dotyczących zagadnień religijnych, można odnaleźć liczne odniesienia do pokarmów i napojów.

Przedmiotem moich rozważań nie będą przepisy kulinarne, ale przede wszystkim sam fakt spożywania pokarmów lub powstrzymywania się od nich, czyli post. O jedzeniu i picu autorzy staropolskich polemik religijnych wspominają w dwojakim sensie: dosłownym i metaforycznym, stosując swoje uwagi zarówno do sfery *sacrum*, jak i *profanum*<sup>1</sup>. W sferze *profanum* wypowiedzi o nadużywaniu jedzenia i picia odnoszą się najczęściej do przeciwników wyznaniowych, którzy, według ich autorów, postępują niewłaściwie. Przy tej okazji wymienia się też pokarmy uznawane za bardzo wyszukane, a tym samym uważane za niestosowne.

Teolodzy katoliccy szczególnie mocno krytykują Jana Kalwina. Ostrą krytykę idei Reformacji oraz jej przedstawicieli znaleźć można na przykład w pismach Hieronima Bolseca, a spośród polskich autorów w opracowaniach piszącego pod różnymi pseudonimami Marcina Łaszczka. Bolsec to szesnastowieczny karmelita francuski, teolog i lekarz, który najpierw był zwolennikiem reformacji, w późniejszym jednak czasie nawrócił się na katolicyzm i napisał kilka utworów wymierzonych przeciwko niedawnym swoim współbraciom – Kalwinowi i Bezie. W jego dziele *Historia żywota spraw i śmierci Jana Kalwina* (1572), tłumaczonym na język polski i wydanym w Krakowie jedenaście lat później u Piotrkowczyka, znajdujemy kilka fragmentów poświęconych temu tematowi. Najpierw autor wspomina o złu, jakim jest herezja, co ma odpowiednio ukierunkować czytelnika:

Między onemi wszystkimi nędzami, które za grzechem pierwszego ojca naszego, ociec on wszystkiego kłamstwa y wynaleźca grzechu diabeł na świat przywiódł nie mniejsze jest kacerstwo<sup>2</sup>.

Z tego rodzaju sądem prawdopodobnie zgodziliby się zarówno protestanci, jak i katolicy. Różnice pojawiłyby się natomiast przy określeniu, kto jest zwolennikiem owego „kacerstwa”. Nieco dalej przechodzi omawiany autor do charakterystyki Jana Kalwina, sugerując tym samym, że to on właśnie jest przedstawicielem błędnej nauki, i wspomina mu domniemany pozytywny stosunek do dobrego jedzenia:

Żaden nie mógł mu wdzięczniejszej rzeczy uczynić y łacniey przyść do iego przyjaźni y towarzystwa iako prosząc go na hojne biesiady y kolacye bądź to obiad był bądź wieczerza. Y ieden się tedy drugiemu przeciwiał w gotowaniu dla niego kolacyi nie tylko liczbą potraw, ale też wyborem kosztem y gotowaniem roskoszniejszym. Za czym się to działo, iż za zdrożeniem ptaków i pokarmów lubieżnych, z tych zbytków biesiadowania i obżarstwa,

<sup>1</sup> W swoich wywodach będą odwoływał się do wypowiedzi powszechnie znanych uczestników szesnastego i siedemnastowiecznych sporów oraz dyskusji religijnych, przeważnie autorów katolickich, gdyż to oni przejawiali większy temperament polemiczny.

<sup>2</sup> Hieronim BOLSEC, *Historia żywota spraw i śmierci Jana Kalwina*, zawołanego niegdy ministra genewskiego, Kraków 1583, s. E 6, caput XIII.

osobliwie ludzi francuskich, którzy skoro iedno na rynek co smacznego przedawać przyniesiono, zaraz brali dla uczty pana Kalwina<sup>3</sup>.

poznaliśmy (...) Nuż nad wino, które pijał nie było w mieście rokoszniejszego (...) Co więcej, iż chował piekarza, który osobliwym sposobem chleb jemu samemu i ustam jego smaczny piekał, z napięknieszej mąki, z różaną wódką, cukrem, cynamonem i anyżem przyprawiony i dwakroć przypiekany, który chleb dla osobliwości pańskim chlebem, to jest Kalwinowym zwano<sup>4</sup>.

Podane wyżej wiadomości mają niewątpliwie istotny cel polemiczny. Jak wiadomo, Jan Kalwin głosił bardzo surowe zasady moralne i wzywał do życia skromnego i oszczędnego, przytoczenie zatem opinii o jego upodobaniu do jedzenia i picia mogło zdecydowanie osłabić jego wiarygodność zarówno wśród obecnych, jak i przyszłych zwolenników. Wydaje się jednak, że była to złośliwa dyskredytacja przeciwnika wyznaniowego za pomocą plotki. Jak bowiem pisze o Kalwinie katolicki historyk Kościoła, ks. Józef Umiński:

„(...) talenty organizacyjne, twarda logika, precyzyjna w ujmowaniu spraw, niezmiordowana ruchliwość i pracowitość, **wreszcie nienaganne życie osobiste** [podkreślenie moje – J.K.], powodowały, że z biegiem czasu zyskiwał coraz więcej zwolenników, którzy widzieli w nim człowieka prawdziwie Bożego”<sup>5</sup>.

Dodać należy, że Kalwin popadł w konflikt z mieszkańcami Genewy właśnie z powodu głoszonych przezeń wysokich standardów moralnych.

Nieumiarkowanie w jedzeniu i piciu stanowiło też obiekt krytyki ze strony protestantów. Wzmianki o nadużyciach w tej materii często bywały odpowiedziami na zarzuty płynące ze strony katolickiej. Wystarczy wspomnieć zdanie Piotra Statoriusza z *Odpowiedzi na księgi X. Marcina Śmigleckiego...*, w którym to dziele, odpierając zarzuty swojego adwersarza, autor stwierdza, że katolicki teolog niesłusznie wypomina ministrom kalwińskim rozwiązłość i nadużywanie alkoholu, ponieważ:

nierządy wszelakie od nich dalekie są y pijaństwa nie naśladiują, bo też ledwo im na skromną żywność dostanie, nierządk na iakie zbytki. Rychlejby tych i pijaństw i nierządów spodziewać się trzeba w klasztorzech Jezuickich, gdyż tam dostatek wielki wszelakiej żywności i napoju. Małżeństwa też tam uczciwego nie masz, które dla ustrzeżenia się wszeteczeństw Apostoła św. wszystkim postanowił<sup>6</sup>.

<sup>3</sup> *Ibidem*, s. E 7.

<sup>4</sup> *Ibidem*, s. E 8.

<sup>5</sup> Zob. Józef UMIŃSKI, *Historia Kościoła*, t. 2, Opole: Wydawnictwo Diecezjalne Św. Krzyża 1960, s. 35. O działalności Kalwina zob. też Hermann TÜCHLE, C. A. BOUMAN, *Historia Kościoła*, t. 3, Warszawa: Pax 1986, s. 79.

<sup>6</sup> Piotr STATORIUSZ, *Odpowiedź na księgi X. Marcina Śmigleckiego, w których chciał dowieść przedwiecznego bóstwa Christusowego wiele dziwnych wywodów ku temu zgromadziwszy, z ktorey się pokazuje iż ta nauka, którą X. Śmiglecki prowadzi, nie może być żadnym świadectwem, ani starego ani nowego Przymierza podparta*, Kraków 1595, s. G 2, 43.

Zwraca uwagę połączenie w obu dziełach zarzutów dotyczących nierządu i przekraczania miary w spożywaniu pokarmów i napojów. Chodzi tutaj nie tylko o jednakołą ocenę moralną takich zachowań, ale też często wspominany związek przyczynowy między nierządem a obżarstwem i pijaństwem. Nie jest to zresztą pogląd nowy, gdyż w podobny sposób uzasadniał potrzebę wstrzymania się od pokarmów mięsnych św. Tomasz z Akwinu:

Odpowiedź: Jak już powiedziano, Kościół ustanowił post celem ujęcia w karby pożądliwości cielesnych, których przedmiotem są przyjemności dotyku pochodzące z czynności odżywiania się i płciowych. Zakazuje więc Kościół tych pokarmów, które dają najwięcej przyjemności w jedzeniu i najwięcej podniecają płciowo. Takim zaś jest mięso zwierząt żyjących na ziemi i oddychających powietrzem, oraz to, co z nich pochodzi, jak nabiał z czworonogów i jaja ptaków. Mając organizm podobny do ludzkiego, bardziej człowiekowi smakują i są bardziej odżywcze dla jego ciała; na skutek zaś tego z ich siły odżywczej więcej jest nadwyżki materii, z której kształtuje się nasienie; zaś rozmnażanie się tegoż głównie przyczynia się do podniecenia płciowego. Dla tych powodów Kościół nakazał poszczącym wstrzymanie się od tych pokarmów<sup>7</sup>.

Inny natomiast przedstawiciel doktryny protestanckiej, Paweł Gilowski, autor znanego katechizmu: *Wykład Katechizmu Kościoła Krześcijańskiego z Pism świętych dla Wiary prawdziwej utwierdzenia a fałszywey się ustrzeżenia napisany. Przez Pawła Gilowskiego Kaznodzieie Słowa Bożego prawdziwego* (1579), radzi, żeby nie pożyczać pieniędzy ludziom średniego stanu, jeśli są to:

pijanice, kostyrowie, nierobotnicy, leniwczy i też marnotrawcy (...), bowiem radzi też tłusto iadaia i wina drogie pijają nie bacząc na to, co mowi Salomon: Kto miłuje tłuste potrawy a wino, ten nie z bogacieje (Prov. 21) (Gilowski, s. 114r).

Także (...) na częste biesiady, kolacje, muzyki, także y na prawa, na kłopoty maiętność swoję wszystkę utracają<sup>8</sup>.

a także bogaczom:

Ale iże między tymi stany i takowymi bogaczmi najduia się też niektorzy także marnotrawcy, ktorzy (...) na biesiadach, ucztach, kolacyach zbytnich sia pułmiskami y pełnymi przeleia (...) Jakoż takowi przywiedli wszystko ubóstwo i niedostatek do Polski, abowim

<sup>7</sup> TOMASZ Z AKWINU, *Suma teologiczna*, t. 22, przeł. S. Bełch, Londyn: Veritas 1962–1986, s. 43. „*Respondeo dicendum quod, sicut supra dictum est, ieiunium ab Ecclesia est institutum ad reprimendas concupiscentias carnis. Quae quidem sunt delectabilium secundum tactum, quae consistunt in cibus et venereis. Et ideo illos cibos Ecclesia ieiunantibus interdixit qui et in comedendo maxime habent delectationem, et iterum maxime hominem ad venerea provocant. Huiusmodi autem sunt carnes animalium in terra quiescentium et respirantium, et quae ex eis procedunt, sicut lacticinia ex gressibilibus, et ova ex avibus. Quia enim huiusmodi magis conformantur humano corpori, plus delectant et magis conferunt ad humani corporis nutrimentum, et sic ex eorum comestione plus superfluit ut vertatur in materiam seminis, cuius multiplicatio est maximum incitamentum luxuria. Et ideo ab his cibus praecipue ieiunantibus Ecclesia statuit esse abstinendum*” (Thomas de Aquino, *Summa theologiae*, IIa, IIae, qu. 147, a. 8).

<sup>8</sup> Paweł GILOWSKI, *Wykład Katechizmu Kościoła Krześcijańskiego z Pism świętych dla Wiary prawdziwej utwierdzenia a fałszywey się ustrzeżenia napisany*, Kraków 1579, s. 114.



wszystko bogactwo do Turek za małmazyje, muszkatele, korzenia, konie, kobierce; także do Włoch za altembasy, granaty, szkarłaty, do Węgier za wina etcet. Wywieźli, dla których chłopcy swoje poniszczyli, wiele kościołów połupili, sąsiadów pozawodzili, ubogich sirotek i wdów zdzierali, tak iżże już ledwie znajdziesz jakąś trochę pieniędzy w rękach statecznych, skromnych i trzeźwych ludzi<sup>9</sup>.

Podobnie wypowiada się także Szymon Budny w dziele *Katichisis to jest nauka starodawna christianskaja ot swjatoho pisma dla prostych ludzej* wydanym w Nieświeżu w 1562 roku. Uważa on, że należy być wrażliwym na potrzeby innych, a nie tylko gromadzić bogactwa, w tym zapasy zboża<sup>10</sup>. Powołuje się na kilka fragmentów z Pisma Świętego, nie odnosi się jednak do prorocstwa Izajasza, gdzie ucztowanie zostało zagrożone karą: „Biada tym, którzy są bohaterami w picciu wina i dzielni w mieszaniu sycery”<sup>11</sup> lub „Biada tym, którzy rychło wstając rano, szukają sycery, zostają do późna w noc, [bo] wino ich rozgrzewa. Nic, tylko harfy i cytry, bębny i flety i wino na ich ucztach”<sup>12</sup>.

Jak zatem nietrudno zauważyć, nadmierne spożywanie jadła i napojów było krytykowane zarówno przez protestantów, jak i katolików. Poszczególni uczestnicy sporów religijnych różnili się natomiast w odpowiedzi na pytanie, gdzie taka przypadłość jest szczególnie rozpowszechniona. W publikowanych w tym czasie katechizmach piętnowano nie tyle jedzenie i picie w nadmiernych ilościach, ile związaną z procesem spożywania posiłków zachłanność.

Obżarstwo i pijaństwo może mieć bardzo smutne następstwa, jak twierdzi wspomniany już w wcześniej Marcin Łaszcz. Otóż w dziele *Tryplika na Duplikę X. Tenebriona Niedoperza, Ministra zborowey Drużyny w Toruniu* (wydanym w Krakowie w 1615 roku), występując tym razem pod pseudonimem Jana z Prus Gołubskiego, przytacza szereg wiadomości o charakterze plotkarskim, które mają potwierdzić tezę, że za tego typu przewiny surowa kara jest nieunikniona:

Wędrogowski w Litwie umierając, w piec włazszy y tam szczekając iako pies, psom piekielnym duszę nieszczęsną oddał. W Toruniu Kresichleb ięzyk wywiesiwszy (ktorym tak wiele był nabluźnił) nagle upadł, y od swych się owieczek pokwapił, a on drugi Candidat takroczy świeży, tamże w Toruniu, co się iuż na Ministrostwo był przygotował, ożarszy się iako bestia, a miasto drzwi do okna trafiwszy, tymże na ulicę wypadł, mozg wszytek wylał, a z mozgiem y duszę postradał<sup>13</sup>.

Jak się okazuje, Marcin Łaszcz nie był pierwszym, który przytaczał tak wstrząsające opinie, podobnie uczynił już bowiem Piotr Skarga, przedstawiając opis ostatnich chwil jednego ze starożytnych herezjarchów, Ariusza, zaczerpnięty z dzieła kardynała Ceza-rego Baroniusza:

<sup>9</sup> *Ibidem*, s. 115.

<sup>10</sup> Szymon BUDNY, *Katichisis, to jest nauka starodawna christianskaja ot Swietogo Pisma dla prostych ludziej jazyka rouskiego w pytaniach i otkaziech sbrana*, Nieśwież 1562, s. 199.

<sup>11</sup> Iz 5, 22.

<sup>12</sup> *Ibidem*, 11–12a.

<sup>13</sup> Marcin ŁASZCZ, *Tryplika na Duplikę X. Tenebriona Niedoperza, Ministra zborowey Drużyny w Toruniu, który Nowinek iakichsi Poznańskich popierając bez mozgu, bez prawdy, bez miary iuż to własnym scriptem swoim, dosyć szkaradnym Katholiki szczypie, wykrzyka, na zwadę załawia, azali mu aby teraz szczęście posłuży, za co oberwie*. *Napisane przez Jana z Prus Gołubskiego*, Kraków 1615, s. 13.

Gdy tedy nazaiutr z wielką liczbą dworzan Ariusza do kościoła prowadzono, na rynku, który Constantyna zowią w Carogrodzie; padł nań postrach: y pytał sie o mieyscu na tajemną potrzebę. Które gdy mu ukazano tam wszedszy przepukł sie y trzewa wszystkie z wątrobą wyrzucił y zdechł iako Judasz śmiercią. Ten był koniec iego<sup>14</sup>.

Takich *exemplów* próżno szukać u Budnego czy Gilowskiego. Wspomniani twórcy katechizmów przytaczają jedynie stosowne fragmenty biblijne, a odwołania do bieżącej sytuacji społecznej są w ich wypowiedziach bardzo rzadkie.

Dokonując przeglądu staropolskiej literatury polemicznej pod kątem funkcjonowania w niej motywów kulinarnych, warto wspomnieć o dość osobliwym zwyczaju praktykowanym na ucztach, a przywołanym przez Mateusza Bembusa, autora dzieła *Prawdziwe Obiásnienie Braterskiego Napomnienia Od Dissidentes in Religione Przed dwiema Łaty wydánego Ktore Opácznym wytłumáczeniem Teraz świeżo wydánym, Anonymus Deklarátor iákiś znić usiłuie* (1564):

Kochánowski w skryptách swoich wspomina, iż za Przodków naszych, poczciwe Mátrony nie dały siedzieć między sobą u stołu takiey ktoraby o cudzołóstwo była podeyżrzána: obrus przed nią nożem rzeźali, y wołały ták długo, iż musiała z izby wyniść. A my się teraz braciemy z tymi, ktorzy spiritu fornicationis ducti (...) do bluźnierstwá się událi, y Bogá iuż nákoniec (...) poradziwszy się z Przodków Katholików znać nie chcą?<sup>15</sup>

Ten krótki fragment również świadczy o stosunku autora do przedstawicieli odmiennej opcji wyznaniowej. Jeśli jednak chodzi o same uczyty, to nie zostały tu one ocenione negatywnie.

W dziełach polemicznych można także znaleźć aluzje odnoszące się do pokarmów oraz czynności jedzenia, czynione przy pomocy różnego rodzaju metafor. Polemiści opisują więc spory w obozie różnowierczym za pomocą takich oto obrazów:

Przeto każdy na swą stronę garnie, drapie, urywa co może i jako może zdrady wziętkiem, postawką i przymuszaniem. Za czym się mnożą oni bluźnierscy Trójbożanie, nieszczęśni arianowie, bezbożni Nowokrzczeńcy i inne tym podobne wrzody bez końca, bez miary: którzy jako uczniu albo discipułki, jako psi sztukę mięsa sobie z gęby wydzierają<sup>16</sup>.

Piszą również o niezrozumieniu materii sporu przez przeciwników, odnosząc się do samej uczty oraz o jej składnikach:

Ale iż ks. M. Mówi o cebuli, a ty rozumiesz o czosnku, a co dziwno, że szalejesz a z wiatrem się próżno biedzisz<sup>17</sup>.

<sup>14</sup> Piotr SKARGA, *Roczne dzieie kościelne od narodzenia Pana y Boga naszego Iesusa Christusa wybrane z Rocznych dzieiów kościelnych Cesara Baroniusza, kardynała S. R. K. nazwanych Annales Ecclesiastici przez X. Piotra Skargę Societatis Iesu*, Kraków 1603, s. 236, rok 336.

<sup>15</sup> Mateusz BEMBUS, *Prawdziwe Obiásnienie Braterskiego Napomnienia Od Dissidentes in Religione, Przed Dwiema Łaty Wydánego Ktore Opácznym Wytłumáczeniem Teraz Świeżo Wydánym, Anonymus Deklarátor iákiś Znić Usiłuie*, Lublin 1564, s. 75.

<sup>16</sup> Stanisław GRODZICKI, *Prawidło wiary heretyckiej, to iest okazanie wodzowie kacerscy, nie pismo ś. ale własny mozg swoy, za Regułę albo prawidło wiary sobie maiq*, Wilno 1592, s. D3 29.

<sup>17</sup> JANICKI, *Pogonia*, s. 10.

W dziele *Łupieżę martwe skryptu Marcina Gracjana* (1599), napisanym przez ks. Śmigleckiego, można przeczytać o wartości wypowiedzi przeciwników wyznaniowych:

Ale wždy ze słów ogołocono ministra. Toć mi wina, że w dysputaczej wydanej zginął on Ślinogorz ministrowy. Lecz kto trochę świadom, wie, iż rzecz u tych ludzi jako czajka w pierzu, kiedy ją oskubiesz, mięso nie stoi za wróbla i toć ich boli, że ten tam minister na placu był mucha z pawim ogonem, teraz bez ogona kuso chodzi<sup>18</sup>.

Pojawiają się również następujące wypowiedzi:

Wolałbym cudzić kozła niż ciebie z tych grubych konsekwencyj, a przecię wy na obiedzie jadacie rozumy a na wieczory mózgi. Nusz tępy Laiku, naucz się tego od dziecka u nas. Motyłu ministrze, pod szerokimi skrzydłami mięsa nic<sup>19</sup>.

oraz:

O dobraż kozie brzoza, a ona się do cynamonu ma<sup>20</sup>.

Motywy kulinarne występują także w dziele Stanisława Grodzickiego *O czyściu pierwsze kazanie*, w którym polemizując z *Psychotopią* A. Chrzastowskiego, autor stwierdza:

Szczera á prawdziwa, bo ná gruncie pismá ś. fundowána iest przypowieść ona, iż póki głupi ma ięzyk zá zębomá, póty zá mądrego uiść może: ále ieśliż wargámi ruchác pocnie, wargami też bit będzie (mówi Duch ś.)<sup>21</sup>.

a następnie Grodzicki żali się, że:

Raz mię Doktorem, człowiekiem uczonym, dobrym y zacnym kaznodzieią tytułuię: a po chwilce wężowitą, płodzidymem, kuchmistrem piekielnym nazywa. Czołem z tákiej uczy<sup>22</sup>.

W Kościele katolickim, podobnie jak i w prawosławnym, wśród wielu praktyk pobożnych szczególnie miejsce zajmował post oraz wstrzemięźliwość od pokarmów mięsnych. Sens postu wyjaśnia Benedykt Herbest w dziele *Chrześcijańska porządna odpowiedź na tę confesję, którą pod tytułem braciej zakonu Chrystusowego* (1567):

Post tedy Kościoła Powszechnego, strzymawa sie od iedzenia y od picia, cierpiąc łącznie y pragnienie: y dla tego strzymawania, obiera sobie do tego przystoynie potrawy y trunki,

<sup>18</sup> Marcin ŚMIGLECKI, *Łupieżę martwe skryptu Marcina Gracjana ministra świeżo nazwanego prote-stacją, gdzie szczypie dysputacją wydaną X. Marcina Śmigleckiego D. Teologa Societatis Jesu, M. Śmiglecki*, Wilno 1599, s. A 2. Ślinogorz – ostre zapalenie gardła połączone z występowaniem wrzodów.

<sup>19</sup> *Ibidem*, D 3r.

<sup>20</sup> *Ibidem*, s. E r.

<sup>21</sup> Stanisław GRODZICKI, *O czyściu pierwsze kazanie na pogrzebie oświeconey księżny Katarzyny z Tęczyna Radziwiłłowej*, Wilno 1592, Prov. 17, 28, [na marginesie].

<sup>22</sup> *Ibidem*, s. 45.

zaniechawszy na then czas Mięsa y nabiału, Wina y drogiego picia: a post waszych nowych Ewangelików, iest mierne pożywanie ktorychkolwiek potraw, tak Mięsa iako Ryb etc.<sup>23</sup>

Preferowany jest post o chlebie i wodzie, ale kto nie może tak się umartwiać, powinien wybrać wersję łagodniejszą:

czemu iż nie każdy może wytrwać; dla thego Kościoł, nad chleb y wodę, ryby ieść y piwo pić dozwała: tylko aby sie iadło y piło, nietylko z miernością ale też z strzymawałością<sup>24</sup>.

Według Herbesta nie są to wymagania wygórowane, bowiem przeciętni katolicy mogą pościć, nie odczuwając jakiejś większej przykrości z tego powodu:

Abowiem Żydowie od wieczora dzień i święta poczynają, od wieczora też nieszpór ma imię u łacinników vesperae a vespera<sup>25</sup>.

Wiążę się to, według autora, z ogólnym nastawieniem człowieka wierzącego:

Abowiem ktho dobrze niedzielę święci pewnie się temu częste święta nie uprzykrzą. A dobrze święci ten ktho sobie nie stesknę w Kościele, przy Mszy, Kazaniu, Godzinach, kthory dni osobliwych Świętych barzo rad sie gotuie do Stołu Pańskiego, kthory woli do kościoła iść na Nieszpor niżli biesiadować, kthory w wieczor nie pijaństwa pilnuie ale robotę sobie na iutrzeyszy dzień gotuie<sup>26</sup>.

Dzieło Herbesta zawiera jeszcze inne wskazania odnośnie do zachowywania postu:

Pościmy śródę na pamiątkę przedania Pana Chrystusowego: piątek jest pamiątką męki jego, sobota i dla Pana w grobie leżącego a swych apostołów jeszcze nie uweselałego<sup>27</sup>;

czynimy różność między miernością a między postem: mierność miernie potraw używa a post strzymawale aż do łącznienia y pragnienia. Miernie zawždy mają żyć chrzescijanie a strzymawale w dni tylko postne z rozkazania Bożego y kościelnego [...] obiera sobie do tego przystoynne potrawy y trunki zaniechawszy na then czas Mięsa y nabiału, Wina y drogiego picia<sup>28</sup>.

Należy podkreślić, że wszystkie wyżej wymienione wskazówki i objaśnienia można odnaleźć również w innych dziełach z zakresu teologii moralnej, nawet w późniejszych wiekach. Oczywiście, późniejsze opracowania nie mają już tak zaznaczonego akcentu polemicznego, pojawiają się natomiast z biegiem czasu nowe kwestie, nieznanne staropolskim autorom. Na koniec tych szczegółowych rozważań Herbst odpiera zarzuty podnoszone przeciwko praktyce postnej:

<sup>23</sup> *Ibidem*, s. 45.

<sup>24</sup> *Ibidem*, s. Rr vii r.

<sup>25</sup> *Ibidem*, s. P p iii r.

<sup>26</sup> *Ibidem*, s. Pp vii r.

<sup>27</sup> *Ibidem*, s. R r 5 r.

<sup>28</sup> *Ibidem*, s. Rr vii r.

Nie to, co wchodzi w usta, pomazuje człowieka; Paweł św. także Nic, powiada, nie jest nieczystego samo z siebie etc. Tak jest, tak, bracia mili, dobrze i P. Chrystus i apostoł mowi, ale te słowa dobre dzisiejszy mięsiarze nie chcą dobrze rozumieć. [...] nie dlatego zakazują mięsa w poście, jakoby złe i nieczyste było, ale abyśmy dobrze i przystoynie pościli. A iako nie dla iablka w raiu, kthore było dobrym stworzeniem Bożym, Adam zgrzeszył, ale dla przestępstwa Przykazania Bożego także też kto ie mięso w Post nie Mięso go pomazuje ale Nieposłuszeństwo [...] kto tedy chce być w Raiu niech pości i słucha w tym Kościoła<sup>29</sup>.

Herbest wskazuje także na pozytywny aspekt postu, wspominając, że dawni Polacy ściśle przestrzegali przepisów postnych, a w zamian za to Bóg wspierał ich swoją łaską:

aza nie mocniejszy niżli my byli? Za nie dłużej oni poszczący niżli my godujący na tym świecie żyli? Za nie mocnie bili Niemce, Prusaki, Moskwę, Ruś, Litwę? etc. a dziś nas już Moskwa bije, będzie podobno niedługo za tymi z nową wiarą nowymi zwyczajmi i kto inny<sup>30</sup>.

Poglądy na temat zachowywania postów, prezentowane przez protestantów i katolików, zostały skonfrontowane w dialogu o nieco długim tytule: *Colloquium charitativum ábo Rozmowa braterska Polaká Reformatá z Mázurem Stárym Kátholkiem o pewnych rzeczách w Wierze przez W. X. Albrachta Sikranskiego Plebaná Suincotęckiego szczyrze wypisána* (1652). W dziele tym Mazur, reprezentujący stronę katolicką, kieruje uwagi polemiczne do protestanta „Polaka Reformata”. Ponieważ Mazurzy słynęli z dokładnego zachowywania przepisów Kościoła katolickiego, „Reformat” zarzuca Mazurowi niewłaściwą hierarchię wartości:

Powiediąą ták o Mazurze każdym, że on woli chłopá zabić, á niżeli iáie w piątek zieść; toż właśnie, y o inszych drugich Káthollikách wászych, zwłaszcza tu w Polszcze u nas, mowić sie może: że, woli się z nich drugi upić, y w pijáństwie swoim złość y grzech popełnić, a niżeli w sobotę wárzone, chociaýzeby to y w sámej tylko wodzie wrzáło, chybáby owo, co w oleiu ábo w oliwie smáżyło się ieść. A ieżeli kiedy, tedy naybárziewy w sobotę (z ktorey on ná złość Żydom czyniąć, wędzonkę robi suszáiąćią zawsze) nayprédzey znajdziesz go pijánego<sup>31</sup>.

Na co odpowiada Mazur:

Ia się też temu nie mniej dziwuię, że to wy sámi, moi Pánowie Reformaci, ustáwicznie mięso, y w piątek y w świątek iedząc, á naybárziewy szpek ow Niemiecki co my go słoniną zowiem, trawiąc, ktorego to wy, y w Quádrágezymę miásto wyziny záwsze zázywacie, ták, że też poeć sobie u was nigdy nie odpocznie; iáko się do tych czas w swinie nie poobráćacie?<sup>32</sup>

<sup>29</sup> *Ibidem*, s. Ss.

<sup>30</sup> *Ibidem*, s. P p viii.

<sup>31</sup> Albrecht SIKRAŃSKI, *Colloquium charitativum ábo Rozmowa braterska Polaká Reformatá z Mázurem Stárym Kátholkiem o pewnych rzeczách w Wierze przez W. X. Albrachta Sikranskiego*, Kraków 1652, s. 134.

<sup>32</sup> *Ibidem*.

(...) tedyć ya wam nie zazdrozczę namniey, tey to Sámoiedzi wászey, świny, álbo słoniny<sup>33</sup>.

Taką rzeczą tedy moi Pánowie Reformaci mili, wász ten post mięśny y tłusty, á dowieczerny tylko (iakoś to tu o niem powiedział) ktoregoście sposob od Żydow álbo od Turkow woleli wziąć, á nizeli od Krześcian Kátholikow: nie iest z intencyą Boską, áni podług ordynacyey Kościoła iego ś. odpráwuicy się [...] <sup>34</sup>.

Nie jest to głęboka argumentacja teologiczna. Mazur odwołuje się jedynie do tradycji kościelnej, sugerując przy okazji, że zasady wyznawane w tej kwestii przez przeciwników zostały zapożyczone od społeczności, którym daleko do chrześcijaństwa. Wzmianka o „szpeku niemieckim” ma też istotne znaczenie, gdyż sugeruje, że obyczaje krytykowanych w dziele „reformatów” są zapożyczone z Niemiec, a zatem obce tradycji polskiej.

Tę samą myśl, ale podaną w sposób bardziej prześmiewczy, odnajdujemy w innym dziele autora katolickiego. Mianowicie, jeden z ważniejszych teologów doby staropolskiej, Marcin Śmiglecki, w traktacie *O jednej widomej głowie Kościoła Bożego* (1600) wyśmiewa protestantów, którzy nie chcą pościć:

Znać, że minister wilczego przyrodzenia chce mu się z wielkiego nabożeństwa mięsa w piątek, a przynamniej syra abo gomołki. Na ten tedy wilczy głód tak odpowiadam, że nie jest przystoyna, abyśmy to, co wszystko chrześcijaństwo od apostołów wzięło [...] gwoli dzisiejszym ministrom odrzucić mieli<sup>35</sup>.

Należy podkreślić, że traktat Śmigleckiego zawiera odwołania do przedstawicieli innych wyznań z wykorzystaniem motywów kulinarnych, także w kontekście pozytywnym:

[Turcy] w potrawách także swoich náder skromni znáyduią się, ták, że ná największych ucztách y bankietách swoich, báráininę tylko przydawszy do niey ryżu y coś drugich podłych y domowych potraw, nád zwierzynę y insze wyśmienite z nią iákie potrawy, przekládáią<sup>36</sup>.

Nieco wcześniej Śmiglecki zauważa, że Turcy, czyli tutaj przedstawiciele islamu, zachowują post czterdziestodniowy.

W kilku dziełach polemicznych krytyce podlegają przede wszystkim ci, którzy nadmiernie uczują zwłaszcza w Wielkim Tygodniu. Hieronim Powodowski w opracowaniu polemicznym *Pochodnia Kościół Boży prawdziwy od ciemnych iaskiń kacyrskich nie omylnymi znakami rozeznawaiąca* (1584) wspomina, że niektórzy protestanci uważają, iż post ma być sprawą wolnego wyboru i poszczą nawet w niedzielę, co więcej:

<sup>33</sup> | *Ibidem*, s. 135.

<sup>34</sup> | *Ibidem*, s. 139.

<sup>35</sup> | Marcin ŚMIGLECKI, *O jednej widomej głowie Kościoła Bożego, to iest, że po Chrystusie na ziemi iest ieden nawyższy Pasterz kościoła wszytkiego*, Wilno 1600, s. 138–139.

<sup>36</sup> | *Ibidem*, s. 241.

W ostatnie lepak dni przed Wielkanocą, gdy się u nas dziewiąt legania na gołej ziemi, czystości, udręczenia, suchych potraw używanie, wigilię, y niespanie, posty, y wszelakie dusze uzdrawiania przez święte utrapienia; w te czasy oni od samego poranku roskosznych potraw używają; y mięsem a winem żyły swoje nadziawszy z wielką uciechą śmieją się szydząc z tych, którzy to świętobliwe nabożeństwo onego tegodnia Wielkanocnego obchodzą<sup>37</sup>.

Tego rodzaju zachowania nie obywały się bez bardzo poważnych konsekwencji, o których pisze autor *Okularów na zwierciadło nabożeństwa chrześcijańskiego* (1597):

Pościć sie Ewangelikom przed tym nie godziło: Przeto stało sie Derptcie, iż w Wielki Piątek idąc z kazania Luterskiego, mieszczanin zaprosił drugiego na obiad, zalecając mu swoje szoldrę Westphalską: obiecał sie przyść do niego z kapłonem którego mu doma pieczono. Siedząc tedy u stołu gdy ieden z nich kość ogryzał, uwięzła mu w gardle, y udławiła go: Drugiego w Poniedziałek Wielkonocny dyabeł opętał y prędko duszę na nim wymęczył<sup>38</sup>.

Wydaje się, że uwaga polemisty o karze spotykającej tych, którzy nie zachowali postu, jest dosyć istotna. Nawiązuje ona bowiem do przekonania, obecnego także w kulturze ludowej, o bezpośredniej odpłacie za naruszenie zasad religijnych bądź moralnych. Jest też przejawem swoistej pedagogiki strachu, która miała między innymi zniechęcić odbiorcę do zachowań nieakceptowanych przez autora wypowiedzi. Podkreślić należy, iż zachowywanie postu w Kościele katolickim było też bardzo poważnie traktowane i w wiekach późniejszych. Jako przykład może posłużyć podręcznik teologii moralnej z 1900 roku, w którym przedstawiono rozmaite kwestie sporne dotyczące postu. Autor dzieła podaje, iż nawet spożywanie czekolady w Wielkim Poście wzbudzało wątpliwości (ówczesi teolodzy dopuszczali spożycie tylko 33 gramów tego produktu)<sup>39</sup>.

Jak wynika z analizy zawartości staropolskiej literatury polemicznej, występujące w niej strony potępiają wzajemne nieumiarkowanie w jedzeniu i piciu, zwłaszcza w okresie postów, czyniąc z tego faktu poważne zarzuty natury teologicznej. Za przejaw zbytku uważa się spożywanie potraw mięsnych i tłustych, zezwala się natomiast w okresie postu pić piwo. W przytoczonych tekstach nie wspomina się o zakazie picia alkoholu, nie zaleca się jednak wina, ponieważ jest ono traktowane jako bardzo wyszukany napój (warto dodać, że aż do XXI wieku w katolickich przepisach postnych nie było żadnej wzmianki o alkoholu).

Mówiąc o spożywanych pokarmach, do których nawiązują staropolscy polemiści, nie sposób pominąć zagadnienia Eucharystii. Katolicy bowiem, o czym informuje kilka traktatów polemicznych, zarzucali przedstawicielom wspólnot protestanckich bardzo złe praktyki w tej dziedzinie, dotyczące przede wszystkim niewłaściwej materii tego sakramentu (m.in. używanie zwykłego, to jest kwaszonego, chleba lub też innych pokarmów).

<sup>37</sup> Hieronim POWODOWSKI, *Pochodnia Kościół Boży prawdziwy od ciemnych iasień kacyrskich nie omylnymi znakami rozeznawająca*, Poznań 1584, s. 123. Dotąd Epiphanius [haeres 75].

<sup>38</sup> M. ŁASZCZ, *Okulary na zwierciadło nabożeństwa chrześcijańskiego w Polsce poczynszy od przystania Polaków na wiarę chrześcijańską aż do terażniejszego roku 1597 przez księdza Marcina Tworzdyła wydane*, Kraków 1597, s. 85, [in marg.: Brend. De bello Livo.].

<sup>39</sup> Josephus AERTNYS, *Theologia moralis iuxta doctrinam S. Alphonsi Mariae de Ligorio*, Paderbornae 1898, s. 410.

Tego typu zarzuty przedstawia cytowane już wcześniej dzieło, będące w istocie paszkwilem, *Okulary na zwierciadło nabożeństwa chrześcijańskiego w Polsce* (1597). Jego autor, Marcin Łaszcz, ukrywający się tym razem pod pseudonimem Marcina Tworzydły, w obraźliwy sposób krytykuje praktyki liturgiczne protestantów:

Wieczerzę Luterską wymyślił dyabeł, który z Lutrem o Mszy dysputując, Lutra zwyciężył, y aby ze Mszy uczynił wieczerzą, namówił: Co samże Luter pisze, De Missa angulari Roku 1525. Chleb prosty na wieczerzy Luterskiej, za ciało Christusowe dawać, wymyślił Zwingliusz, także z porady szatanskiej, iako sam pisze: in subsidio Missae, Roku 1536. Wieczerzę Ewangelicką zupełnie wystroił Kalwin, odrzuciwszy wszystkie ceremonie dla uczciwości ustawione, aby zgoła nic nie było różności, między chlebem prostym, a chlebem wieczerzy Ewangelickiej. Chociaż tyedy dawno sie szatan zbierał na taką wieczerzą a mianowicie przez onego Berengariusza y Hussa: Ale prawdziwa Ewangelicka wieczerza nie dorosłać, aż za tych trzech Ewangelików, za Lutera, który wieczerzą wymyślił: za Zwingliusza, który chlebem prostym miasto Ciała Bożego karmić począł: za Kalwina, który wszystkie uczciwość y godność tej wieczerzy odjął: Co sie stało Roku 1538 po nawróceniu Polaków na wiarę Chrześcijańską lat bliżu 600<sup>40</sup>.

Dalej pisze wspomniany autor:

Ztądci to było, że przed tym Luteranowie klękali do wieczerzej. Potem, gdy Luterską wieczerzą wzgardziwszy, Kalwińską się karmić poczęli, siadali ba i podczas dobrze spełniali, a kiedy co z wieczerzy zostało, ostatek psom rzucali albo palili, co się tu w Wilnie i gdzie indziej trafiało. [...] Trafiło się w Inflaciech, iż tkacz jakiś został ministrem, a gdy stroił wieczerzą, nie stało mu chleba: wzięwszy on rzodkiew w talerzyki skrajał i rozdawał<sup>41</sup>.

Podobną problematykę podejmuje dzieło *Nowiny z Rakus czyli z Austrii* (1590), które ze względu na strukturę gatunkową wpisuje się w szereg popularnych w tym czasie „nowin”, czyli pism na tematy aktualne, inaczej mówiąc ówczesnych tabloidów. Można w nim znaleźć informacje utrzymane w spokojniejszym tonie niż wyżej cytowane wypowiedzi Łaszcz, ale równie krytyczne, jak na przykład przekaz o używaniu rzepy zamiast chleba do sprawowania Eucharystii:

[...] w Pfalegrabstwie minister jeden z rzepy białej cienko ukrojony na kształt katolickich opłatków Sakrament czynił i ludziom podawał a to za nauczaniem ubiquitariorum, którzy uczą, iż ciało Pana Chrystusowe, dla zjednoczenia z Bóstwem, tak właśnie w każdej rzeczy stworzonej jest jako samo Bóstwo<sup>42</sup>.

O wykorzystaniu nieodpowiednich produktów (rzepy i miodu) do sprawowania Eucharystii wspomina także Hieronim Stefanowski, piszący pod pseudonimem Marcin Żagiel, w dziele *Odpór przedniejszym powieściom ewangelickim o SAKRAMENCIE Ciała i Krwie Pańskiej X. Marcina Żagiela Michajłowicza Auditora Teologii w Akademiej Wileńskiej. Do wszystkich osób Ewangelickich w Wilnie Roku Pańskiego 1600*:

<sup>40</sup> M. ŁASZCZ, *Okulary...*, op. cit., s. 83.

<sup>41</sup> *Ibidem*.

<sup>42</sup> *Nowiny z Rakus o monstancji luterskiej*, Kraków 1590, s. A 4 r.



Na koniec, kto chce upatrzeć absurdum tej sakramentarskiej intencji, niech spomni na onego ministra w Inflanciech, który przy Wieczery Zborowej nie stawając chleba nakrajał rzodkwie w talerzyki. Ten się czuł prawym ministrem, który mógł wszystko uczynić intencją Ewanielicką. Także i Philip Melanton, gdy się go radzono, pozwolił przy Wieczery (!) miodu za wino. Wszystko to znieść może intencja Ewanielicka<sup>43</sup>. (Żagiel, s. C 3)

Warto zauważyć, że cytowane wyżej fragmenty utworów polemicznych, mimo ich nieco odmiennego charakteru, brzmią jednak bardzo podobnie, co może sugerować, iż używanie nieodpowiedniej materii w liturgii było motywem wędrownym, często powtarzającym się u różnych autorów. Wszak nauczanie na temat Eucharystii jest jednym z punktów różniących katolików i protestantów, a poszczególne wspólnoty protestanckie także mają odmienne zdanie na ten temat. Wypadałoby jednak, ze względu na fakt, że problem Eucharystii stanowi bardzo istotną część doktryny Kościołów chrześcijańskich, odrzucając poglądy nieakceptowane lub uzasadniając swoje stanowisko, używać precyzyjnej argumentacji teologicznej, wspartej wyczerpującą analizą filologiczną tekstów źródłowych. Przytoczone fragmenty dzieł polemicznych świadczą jednak o czymś wręcz przeciwnym: katolicy polemicy atakują nie odmienną doktrynę, ale praktykę, która ma być takiej doktryny wyrazem. Jest to strategia niewątpliwie bardzo skuteczna, jeśli chodzi o masowego odbiorcę, nieobeznanego z argumentacją teologiczną, ale wrażliwego na wszelkie przejawy profanacji *sacrum*. Czymże bowiem jest zrównanie, przynajmniej w wymiarze materialnym, Eucharystii z każdym innym pokarmem i napojem, jeśli nie profanacją tego, co należy do najściślejszej sfery *sacrum*.

Przedstawiona wyżej analiza wypowiedzi teologów staropolskich skłania do co najmniej kilku wniosków. Zdania nawiązujące do spożywania posiłków i napojów odnoszą się zarówno do sfery *sacrum*, jak i *profanum*. W dziedzinie *sacrum* najważniejsze są odwołania do Eucharystii lub, jak pisali autorzy protestanccy, do Wieczery Pańskiej. Odnotować tu wypada przede wszystkim opinie autorów katolickich o niegodnym sprawowaniu Eucharystii przez ministrów protestanckich. Niestety, wiele z tych wypowiedzi ma charakter plotek, a zatem są trudne do weryfikacji przez współczesnego badacza. Doniesienia o używaniu nieodpowiedniej materii w czasie liturgii występują w dziełach przeznaczonych dla masowego odbiorcy, brak ich natomiast w poważnych traktatach teologicznych.

O wiele bardziej złożona jest sprawa przestrzegania postów. Autorzy katolicy uważali tę kwestię za bardzo ważną i dlatego w swoich dziełach dokładnie opisywali przepisy dotyczące powstrzymywania się od pokarmów i napojów. Teologowie protestanccy natomiast mieli inne zdanie na ten temat, w związku z czym pisarze katolicy zarzucali im różne nadużycia w tej dziedzinie. Warto zaznaczyć, że spośród wielu spornych kwestii tylko podważanie praktyki postnej zagrożone było, według cytowanych autorów katolickich, karą Bożą niekiedy natychmiast wymierzaną.

Wypowiedzi odnoszące się do szeroko rozumianej problematyki kulinarnej dotyczą także sfery *profanum*. Mają one zwykle charakter metaforyczny i najczęściej są używane, aby podkreślić braki intelektualne przeciwników (w tej dziedzinie dominują niektórzy pisarze katolicy). Do sfery *profanum* odnoszą się także wskazania dotyczące życia

<sup>43</sup> Marcin ŻAGIEL, *Odpór przedniejszymi powieściami ewanielickimi o SAKRAMENCIE Ciała i Krwie Pańskiej X. Marcina Żagiela Michajłowicza Auditora Teologii w Akademiej Wileńskiej. Do wszystkich osób Ewanielickich w Wilnie Roku Pańskiego 1600*, s. C 3.

chrześcijańskiego, a zwłaszcza pewnych nadużyć w tym zakresie. Tego rodzaju uwagi można znaleźć w analizowanych katechizmach. Zarzuty dotyczące nadużyć w spożywaniu pokarmów i napojów były kierowane przede wszystkim w stronę wielkich twórców Reformacji i stanowiły element strategii tworzenia negatywnego obrazu przeciwnika. Zaskakujące dla dzisiejszego czytelnika łączenie problematyki kulinarnej z nadużyciami w zakresie etyki seksualnej miało swoje uzasadnienie w ówczesnych poglądach medycznych, po raz pierwszy systematycznie przedstawionych przez św. Tomasza z Akwinu. Nie sposób też oprzeć się wrażeniu, że wszystkie przytoczone w niniejszym artykule wypowiedzi polemiczne, chociaż pojawiają się w różnych kontekstach, przede wszystkim uderzają w przeciwnika wyznaniowego, a także często obniżają wartość dyskusji, która niekiedy przechodzi z poziomu naukowego (teologicznego) na poziom niesprawdzonych plotek. Osobną kwestią pozostaje prawdziwość relacjonowanych zdarzeń.

## Bibliografia

### A) Wykaz analizowanych tekstów źródłowych

- AERTNYS Josephus, *Theologia moralis iuxta doctrinam S. Alphonsi Mariae de Liguorio*, Paderbornae 1898.
- BEMBUS Mateusz, *Prawdziwe Obiáśnienie BRATERSKIEGO NAPOMNIENIA Od Dissidentes in Religione, Przed dwiema Láty wydánego KTORE Opácznym wytłumáczeniem Teraz świeżo wydánym, Anonymus Deklarátor iákiś znić usiłuię*, Lublin 1564.
- BOLSEC Hieronim, *Historia żywota spraw i śmierci Jana Kalwina, zawołanego niegdy ministra genewskiego*, Kraków 1583.
- BUDNY Szymon, *Katichisę, to jest nauka starodawnaja christiańskaja ot Swietogo Pisma dla prostychę ludiej jazyka rouskogo w pytaniachę i otkaziechę sębrana*, Nieśwież 1562.
- GIŁOWSKI Paweł, *Wykład Katechizmu Kościoła Krześcijańskiego z Pism świętych dla Wiary prawdziwey utwierdzenia a fałszywey się ustrzeżenia napisany*, Kraków 1579.
- GRODZICKI Stanisław, *O czyściu pierwsze kazanie na pogrzebie oświeconey księżny Katarzyny z Tęczyzna Radziwiłłowej*, Wilno 1592.
- , *Prawidło wiary heretyckiej, to iest okazanie wodzowie kacerscy, nie pismo ś. ale własny mozg swoy, za Regulę albo prawidło wiary sobie maię*, Wilno 1592.
- HERBEST Benedykt, *Chrześcijańska porządna Odpowiedź na tę Confessię, która pod titulem Braciej Zakonu Christusowego niedawno iest wydana*, Kraków 1567.
- JANICKI Marcin, *Wyprawa abo pogonia za niesłuszną i niesprawiedliwą odprawą Sebastiana Wąpierskiego, w której gromić usiłował ks. Marcina Janiciusa ministra Secemskiego rozprawującego o przełożęństwie biskupa rzymskiego przez Gabriela Prawowierskiego z Bogumiłowic, [b. m.] 1599.*
- ŁASZCZ Marcin, *Okulary na zwierciadło nabożeństwa chrześcijańskiego w Polsce począwszy od przystania Polaków na wiarę chrześcijańską aż do terażniejszego roku 1597 przez księdza Marcina Tworzdyła wydane*, w Krakowie 1597.
- , *Tryplika na Duplikę X. Tenebriona Niedoperza, Ministra zborowej Drużyny w Toruniu, który Nowinek iakichsi Poznańskich popieraiąc bez mozgu, bez prawdy, bez miary iuż to własnym scriptem swoim, dosyć szkaradnym Katholiki szczypie, wykrzyka, na zwadę załawia, azali mu aby teraz szczęście posłuży, za co oberwie. Napisane przez Jana z Prus Gołubskiego*, Kraków 1615.

- Nowiny z Rakus o monstanczej luterskiej*, Kraków 1590.
- POWODOWSKI Hieronim, *Pochodnia Kościoł Boży prawdziwy od ciemnych iaskiń kacyrskich nie omylnymi znakami rozeznawiająca*, Poznań 1584.
- SIKRAŃSKI Albrecht, *Colloquium charitativum ábo Rozmowa braterska Polaká Reformatá z Mázurem Stárym Kátholkiem o pewnych rzeczách w Wierze przez W. X. Albrachta Sikran-skiego*, Kraków 1652.
- SKARGA Piotr, *Roczne dzieie kościelne od narodzenia Pana y Boga naszego Iesusa Christusa wybrane z Rocznych dzieiów kościelnych Cesara Baroniusza, kardynała S. R. K. nazwanych Annales Ecclesiastici przez X. Piotra Skargę Societatis Iesu*, Kraków 1603.
- STATORIUSZ Piotr, *Odpowiedź na księgi X. Marcina Śmigleckiego, w których chciał dowieść przedwiecznego bóstwa Christusowego wiele dziwnych wywodów ku temu zgromadziwszy, z ktorey się pokazuje iż ta nauka, którą X. Śmiglecki prowadzi, nie może być żadnym świadc-twem, ani starego ani nowego Przymierza podparta*, Kraków 1595.
- ŚMIGLECKI Marcin, *Łupieże martwe skryptu Marcina Gracjana ministra świeżo nazwanego protestacją, gdzie szczypie dysputacją wydaną X. Marcina Śmigleckiego D. Teologa Societatis Jesu, M. Śmiglecki*, Wilno 1599.
- , *O jednej widomej głowie Kościoła Bożego, to iest, że po Chrystusie na ziemi iest ieden nawyż-szy Pasterz kościoła wszytkiego*, Wilno 1600.
- TOMASZ Z AKWINU, *Suma teologiczna*, przeł. S. Bełch, Londyn 1962–1986.
- ŻAGIEL Marcin, *Odpór przedniejszym powieściam ewanielickim o SAKRAMENCIE Ciała i Krwie Pańskiej X. Marcina Żagiela Michajłowicza Auditora Teologiej w Akademiej Wileń-skiej. Do wszytkich osób Ewanielickich w Wilnie Roku Pańskiego 1600.*

#### B) Literatura przedmiotu

- TÜCHLE Hermann, BOUMAN C. A., *Historia Kościoła*, Warszawa: Pax 1986.
- UMIŃSKI Józef, *Historia Kościoła*, Opole: Wydawnictwo Diecezjalne Św. Krzyża 1960.



## Co dziś w jedzeniu jest niezdrowe i jak o tym mówimy?

**SŁOWA KLUCZOWE:** niezdrowe jedzenie, punkt widzenia, wykładnik tekstowy, motyw tekstowy, gatunek mowy

**KEY WORDS:** unhealthy food, point of view, text exponent, text motive, genre

### Streszczenie

Artykuł dotyczy zagadnienia niezdrowego jedzenia, które jest częścią szerszego tematu poświęconego jedzeniu. W wypowiedziach istotny jest ich kontekst oraz punkt widzenia nadawcy. Współcześnie za niezdrowe uchodzą produkty chemiczne (np. konserwanty), pokarmy przetworzone czy fast foody. Mówieniu o niezdrowych pokarmach towarzyszy przypisanie im negatywnego wartościowania. Badane teksty przyjmują formę wielu gatunków prasowych (artykuły, porady, raporty, sonda, horoskop), internetowych (galeria, relacja, artykuł, hasło w encyklopedii, wpis na forum, profil/wpis na Facebooku, mem) oraz książkowych (powieść, opowiadanie, felieton). Wypowiedź zwykle koncentruje się wokół motywu medycznego, socjologicznego lub kulturowego.

### Abstract

This article concern unhealthy food which is a part of larger theme dealing food and eating. A context and sender's point of view is important in these statements. Unhealthy foods are chemical products (preservative), processed foods or fast foods. Negative estimation accompany people's talking about unhealthy foods. Researched texts assume forms many press genres (articles, advices, report, opinion poll, horoscope), internet genres (gallery, relation, article, encyclopedia entry, forum post, Facebook profile, mem) and books genres (novel, story, column). Statement usually focus on medical, sociological or culture motive.

### Wprowadzenie

Jedzenie to dla człowieka bardzo ważna sfera życia. Jest konieczne do fizjologicznego funkcjonowania, ale staje się dodatkowo obiektem sprawiającym przyjemność i składnikiem socjalnych i kulturowych zależności<sup>1</sup>. Globalna wymiana towarów i ich ekspansyjna podaż, a także umiejętność przedłużonego przechowywania stają się powodem oderwania od produktów sezonowych i występujących naturalnie w naszym otoczeniu. Dziś mamy dostęp do bardzo wielu pokarmów o dowolnej porze roku, stąd

<sup>1</sup> Bardzo ciekawie pisze o tym w początkowych partiach swej książki Waldemar ŻARSKI, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008, s. 13–19.

konieczny jest wybór. W naturalnych warunkach ocena tego, co spożywamy, podlega głównie zmysłowi smaku (*dobry/smaczny* vs. *zły/niesmaczny*) przy towarzyszeniu węchu (*aromatyczny/świeży* vs. *stęchły/nieświeży*) i wzroku (*dobrze wyglądający* vs. *spleśniały/zgniły*), a czasem dotyku (*jędrny* vs. *sflaczały*). Wraz z rozwojem cywilizacji, wzrostem poziomu życia i kolejnymi odkryciami nauki rośnie u ludzi refleksja na temat jedzenia oraz świadomość tego, co dla człowieka w tym zakresie jest zdrowe.

Swoj artykuł zamierzam poświęcić tematowi niezdrowego jedzenia. Chciałbym odpowiedzieć w nim na trzy pytania: Co dziś uważa się za niezdrowe jedzenie?; Jakie są językowe wykładniki mówienia o tym, że jedzenie jest niezdrowe? oraz Jakich form gatunkowych używa się do przedstawienia owej treści?

Materiałem, na którym opieram swoje obserwacje, są współcześnie dostępne teksty pisane, głównie medialne, dostępne w prasie, Internecie oraz wyszukiwane w Narodowym Korpusie Języka Polskiego. Zasoby korpusowe zawierają również materiał prasowy i internetowy, a ponadto wydany w książkach (literackich, naukowych, popularnonaukowych) i w mniejszym stopniu są to zapisane wypowiedzi mówione<sup>2</sup>.

## Definicje

Zgodnie z definicją *Uniwersalnego słownika języka polskiego* pod redakcją S. Dubisza leksem *niezdrowy* w odniesieniu do jedzenia przyjmuje znaczenie 'szkodliwy dla zdrowia, niesłużący zdrowiu'. Potwierdzają go typowe połączenia *niezdrowe jedzenie*, *niezdrowe powietrze*, *niezdrowy klimat*, *niezdrowy tryb życia*. Podobnie *Inny słownik języka polskiego* pod redakcją M. Bańki podaje eksplikację 'Coś, co jest niezdrowe, szkodzi zdrowiu' z dokumentującym przykładowym zdaniem „Masło w nadmiarze jest niezdrowe, margaryna też”. W obu ujęciach decydującym kryterium o przypisaniu do kategorii bycia niezdrowym jest szeroko rozumiane uszkodzenie zdrowiu, które według ujęcia słownikowego (ISJP) należy rozumieć zgodnie z definicją 'Jeśli jakaś rzecz, np. jedzenie, szkodzi komuś, to niekorzystnie wpływa na jego samopoczucie lub zdrowie'. Dwa przykładowe konteksty to: „Jestem alergikiem i pyłki o tej porze roku bardzo mi szkodzą...”; „Matka powiedziała, że za dużo tłuszczu szkodzi na żołądek”. Można zatem przyjąć, iż niezdrowe jedzenie to takie, które ma niekorzystny wpływ na tego, kto je spożywa.

Owe definicyjne rozważania, a także potwierdzające przykłady, dają wyraz temu, że nie jest zupełnie jednoznaczne określenie, co jest w jedzeniu niezdrowe. Po pierwsze szkodzić mogą pewne pokarmy dobrze znane i mające długą tradycję w danej społeczności, lecz przyjmowane w nadmiarze, a po drugie pewne produkty mogą być niezdrowe dla określonej grupy osób, np. dla alergików. Badany materiał częściowo potwierdza owe zależności. Medialne wypowiedzi na temat szkodliwych następstw niezdrowego jedzenia, szczególnie takie, w których autorzy starają się być precyzyjni, są charakteryzowane z perspektywy określonych grup ludzi.

---

<sup>2</sup> Adam PRZEPIÓRKOWSKI, Mirosław BAŃKO, Rafał L. GÓRSKI, Barbara Lewandowska-TOMASZCZYK (red.), *Narodowy Korpus Języka Polskiego*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2012, s. 14–16, dostępny online: <[http://www.nkjp.pl/settings/papers/NKJP\\_ksiazka.pdf](http://www.nkjp.pl/settings/papers/NKJP_ksiazka.pdf)>, [dostęp: 10.02.2016].

## Punkt widzenia w wypowiedziach o niezdrowym jedzeniu

Przekazy poświęcone tematowi niezdrowego jedzenia są dodatkowo charakteryzowane. Odbywa się to m.in. przez wskazanie wspomnianej już grupy osób, dla której określone produkty są niezdrowe. Ujawnienie to w tekstach może przyjąć formę dopowiedzenia w zdaniu lub też być czynnikiem organizującym pewien większy zakres tekstu, np. w tytule czy podtytule (np. *Dieta kontra rak. Co możesz jeść, a czego nie. Tęgo koniecznie unikaj*). Wyodrębnianie grup osobowych dokonuje się na dwa sposoby:

- a) wymienia się grupę osób ze względu na jedną z cech społecznych (np. zdrowi, chorzy, sportowcy, dzieci);
- b) wskazuje się szczegółowo na niedyspozycję zdrowotną (np. cellulit, nadciśnienie, nadwaga, nowotwór, stan zapalny stawów, wrzody żołądka).

W wypowiedziach na temat jedzenia, szczególnie w głosach o tym, co ma wpływ pozytywny i negatywny na zdrowie, bardzo istotnym czynnikiem jest punkt widzenia i reprezentowane poglądy nadawcy<sup>3</sup>. W ostatnim czasie, m.in. przy okazji rozwoju prasy tzw. kobiecej oraz portali tematycznych, przeważają głosy osób z wykształceniem medycznym, głównie dietetyków, stąd wiele wypowiedzi poświęconych niezdrowemu jedzeniu pochodzi z poradników medycznych stanowiących osobne wydawnictwa (np. *Superporadnik* przygotowywany przez „Superekspress” czy *Domowa Medycyna* będąca wydaniem specjalnym „Wróżki”) lub też będących częścią czasopism (np. *Czy lody tuczą? Poznaj o nich całą prawdę* w „Poradniku Domowym”) albo portali internetowych (*Czego nie wolno jeść przy nadczynności tarczycy* w zakładce *Dieta* na portalu polki.pl). Należy przy okazji zauważyć, że znacznie częściej można odnaleźć porady na temat zdrowego odżywiania się.

Inny typ nadawców reprezentują osoby indywidualne, dla których jedzenie ma istotne znaczenie. Można tu wymienić osoby o określonych poglądach żywieniowych wynikających z przyjętej religii (np. wegetarianie [1]), osoby opiekujące się osobami szczególnie narażonymi na problemy żywieniowe (np. matki wychowujące dzieci [2]) lub sportowcy [3].

[1] Jestem wegetarianka od lat i nie potrzebuję dyskutować na temat ideologii, ale jak już koniecznie chcesz, to uważam, że jedzenie innych istot jest niezdrowe i barbarzyńskie.

[2] Czemu – temu, że jak się dziecko przyzwyczai, to zwykłego sera i innych nie posłodzonych i nie dosmaczonych rzeczy już nie zje po prostu – i sama już się z tym spotkałaś – dziecko toleruje, tylko to co najłodsze, a Ty z obłędem w oczach biegasz po sklepach, bo akurat zabrakło. W dodatku ukształtuje sobie preferencje smakowe i będzie potem wdzięcznym konsumentem słodczy, fastfoodów, i całej reszty śmieciowego jedzenia. A że cukier i śmieciowe jedzenie są niezdrowe, to chyba nikomu nie trzeba udowadniać<sup>4</sup>.

[3] Po jakimś tygodniu takiego odżywiania sumienie przestaje być jedynym przeciwnikiem w walce o utrzymanie niezdrowego sposobu na dostarczanie kalorii. Do walki

<sup>3</sup> Punkt widzenia jako istotną kategorię tekstową można wywodzić m.in. z badań Jerzego Bartmińskiego, por. artykuł Jarzy BARTMIŃSKI, *Punkt widzenia, perspektywa, językowy obraz świata*, [w:] *idem, Językowe podstawy obrazu świata*, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2006, s. 76–88.

<sup>4</sup> NKJP, *Bakusiu, gdzie jesteś?*, 24.05.2004, dostępny online: <pl.soc.dzieci>, pisownia oryginalna.

wkracza sam organizm. Pojawiają się problemy z wypróżnianiem przez brak błonnika, przez cały dzień towarzyszy nam przykry zapach w ustach oraz zmiana zapachu ciała na równie... przykry. Wtedy mówisz sobie dość, nie chcesz tego dłużej i zaczynasz pić wyłącznie wodę i herbatę bez cukru, bo nie chcesz czuć jego smaku. Organizm dopomina się o warzywa i owoce<sup>5</sup>.

Jednym z typowych nadawczych punktów widzenia tematyki niezdrowego jedzenia jest spojrzenie dziennikarskie. Dla mediów jego temat jest jednym z takich, które mogą ulegać tabloidyzacji, stanowić obiekt sensacji dający się sprzedać jako dobry, modny i aktualny towar<sup>6</sup>. Przykładem tego podejścia jest sytuacja po ministerialnym zakazie obecności niezdrowego jedzenia w szkolnych stołówkach i sklepikach w 2015 roku. Jedną z konsekwencji stało się niezadowolenie uczniów z takiego stanu rzeczy i przynoszenie do szkoły własnych słodkich produktów. Media donoszą o sytuacji, w której nauczyciele starają się rygorystycznie egzekwować nowe prawo. Donoszą o tym różni nadawcy, w tym m.in. internetowy portal wPolityce.pl [4] oraz Radio Wrocław na swoich stronach w Internecie [5].

[4] Nauczycielka karze uczniów za niezdrowe jedzenie. Do takich absurdów doprowadziły decyzje rządu PO [...] Pani wprowadziła taką dziwną zasadę, że jak ktoś przynosi niezdrowe jedzenie, to dostaje minusa, a jak przynosi zdrowe, to dostaje plusa. [*Nauczycielka karze uczniów za niezdrowe jedzenie. Do takich absurdów doprowadziły decyzje rządu PO!*, dostępny online: <<http://wpolityce.pl/spoleczenstwo/270199-dotakich-absurdow-doprowadzily-decyzje-rzadu-po-nauczycielka-karze-uczniow-za-niezdrowie-jedzenie>>, dostęp: 14.02.2016].

[5] Nauczycielka ze Strzegomia daje kary dzieciom za przynoszenie niezdrowego jedzenia do szkoły. Chodzi m.in. o drożdżówki czy słodzone napoje. Uczniowie opowiadają Radiu Wrocław, że jeśli chcą anulować minusy muszą np. posprzątać salę [*Minusy za niezdrowe jedzenie. Dzieci zostają po lekcjach*, dostępny online: <<http://www.radiowroclaw.pl/articles/view/46283/Za-niezdrowe-jedzenie-dostaja-minusy-Zeby-je-anulowac-musza-zostac-po-lekcjach>>, dostęp: 14.02.2016].

## Co dziś jest niezdrowe?

W przeanalizowanym materiale dotyczącym spożywania jedzenia mającego niekorzystny wpływ na zdrowie człowieka w tej roli wymienia się przeważnie wciąż te same produkty. Można założyć, że tworzą one współczesny zestaw o tym właśnie charakterze. Należy nadmienić, że dla określonych grup ludzi może się on nieco różnić i któryś z produktów może znaleźć się na liście właśnie ze względu na tę społeczność (np. mięso dla wegetarian). Sprawia to, że podany poniżej zestaw może budzić w poszczególnych punktach kontrowersje. Należy nadmienić, że często obok produktów uznanych za szkodliwe wymieniane są dla przeciwwagi te zalecane, których właściwości mają mieć dobroczynny wpływ na zdrowie człowieka.

<sup>5</sup> *Biegowy eksperyment fastfoodowy*, dostępny online: <<http://sport.tvp.pl/18056511/biegowy-eksperyment-fastfoodowy>>, [dostęp: 14.02.2016].

<sup>6</sup> Jedzenie, w tym także niezdrowe, podlega tabloidyzacji jak wiele innych tematów. Więcej zob. *Tabloidyzacja języka i kultury*, praca zbiorowa pod red. Ireny Kamińskiej-Szmaj, Tomasza Piekota, Marcina Poprawy, [w:] „Oblicza Komunikacji” 2010, t. 3, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2010.



Przedstawiony poniżej zestaw w przeważającej części ujawnia medyczno-dietetyczny punkt widzenia, a w mniejszym wyznaniowo-kulturowy. Wśród pokarmów opisywanych jako niezdrowe znajdują się:

### 1. Produkty spożywcze:

- a) Białe pieczywo: *białe pieczywo*;
- b) Fast foody: *chipsy, fast foody z syropem glukozowo-fruktozowym, frytki, hamburger, hot-dog, pizza, popcorn, zupki w proszku*;
- c) Mięso: *boczek, czerwone mięso, kielbasa, mięso, ludzkie mięso (groteska w grach komputerowych), parówki, szynka, wędlina*;
- d) Zawierające cukier: *batoniki zbożowe, biały kryształ, cukier, herbatki dla dzieci, jogurty owocowe, owoce w puszkach, orzechowe i czekoladowe kremy, pączki, płatki śniadaniowe, polewy czekoladowe i owocowe, słodkie przekąski, słodycze, słodycze z dodatkiem witamin, soki i napoje owocowe, suszone owoce*;
- e) Zawierające sól: *solone orzeszki, słone potrawy, sól, sól kuchenna, zupki chińskie*;
- f) Zawierające tłuszcz: *chleb ze smalcem, kielbasa, margaryna, parówki, pasztetowa, pasztety, salceson, serki topione, sosy, tłuszcze, zapiekane z boczkiem ziemniaki*;
- g) Inne: *jajka, ryba z wód zanieczyszczonych, skorupiaki, zmodyfikowane genetycznie rośliny, kalafior, zupa chrzanowa, kartofle*.

### 2. Składniki chemiczne:

- a) białka;
- b) chemia;
- c) cukry (cukry proste), sztuczne słodziki;
- d) konserwanty;
- e) nasycone tłuszcze trans;
- f) sól;
- g) substancje wzmacniające smak;
- h) sztuczne barwniki.

### 3. Napoje i używki:

- a) alkohol;
- b) kawa;
- c) używki.

Niezdrowe jedzenie nie tylko jest postrzegane w określonych produktach (jak wyżej), lecz dodatkowo podlega ono charakterystyce dotyczącej trzech wymiarów. Pierwszy z nich dotyczy przypisania spożywanych pokarmom pewnej cechy jakościowej, która w opinii nadawców ma zgubny wpływ na zdrowie. Można ją określić jako *jedzenie jakie?* Informacja wartościująca negatywnie zawarta jest w przymiotnikach, imiesłowach lub dłuższych frazach przymiotnikowych. Kolejne dwa wymiary odnoszą się do uznanych za niewłaściwe sposobu i okoliczności wykonywania czynności jedzenia. Tekstowe usankcjonowanie znajdują obszary, które odpowiadają na pytania *gdzie?* oraz *jak?*

Pierwszy z owych wymiarów jest bogato reprezentowany, dwa następne zaś mają skromniejsze wyznaczniki tekstowe. W materiale znajdują się następujące przykłady:

1. Jedzenie jakie? (przymiotniki, imiesłowy, wyrażenia przyimkowe):
  - a) o złym wpływie na trawienie: ciężkie, ciężkostrawne;
  - b) o określonym składzie: obfitujące w cholesterol, o wysokim indeksie glikemicznym (np. pieczywo, makarony z białej mąki, ryż biały, buraki i marchewka ugotowane na miękko, arbuzy, banany), tłuste, bardzo tłuste;
  - c) o charakterystyce przygotowania: gotowane (pozbawione witamin), konserwowe, przypalone (np. mięso), smażone i pieczone w wysokiej temperaturze (tłuszcze stają się toksyczne), w panierce (np. kurczak), wysoko przetworzone, z mikrofalówki;
  - d) o charakterystyce spożycia: niepogryzione;
  - e) odpowiednio przyprawione: pikantne, słodzone, solone.
  
2. Jedzenie gdzie?:
  - a) jedzenie w McDonald's.
  
3. Jedzenie jak?:
  - a) w ruchu;
  - b) szybko zjedzony posiłek.

### Tekstowe wykładniki niezdrowego jedzenia

Językowe wykładniki mówienia o niezdrowym jedzeniu można podzielić na dwa rodzaje. Pierwszy dotyczy wyrażeń werbalnych, w których zawarta jest informacja o złym wpływie pokarmów dla zdrowia. Może się to odbywać poprzez określenia:

- ogólne nt. zaistnienia + określenie negatywnego skutku: *doprowadza do wielu chorób, prowadzi do cukrzycy, jest przyczyną zawału serca, może sprzyjać rozwojowi cukrzycy, najbardziej szkodliwe są..., problemem mogą być produkty..., sprzyja produkcji interleukin zapalnych, tłuszcze stają się toksyczne, wywołują biegunki;*
- ogólne nt. zaistnienia + brak pozytywnych skutków: *pizza kupiona w postaci półproduktu nie będzie miała zbyt dużej wartości odżywczej;*
- informujące o wzroście negatywnych skutków: *ma wpływ na pogorszenie się stanu zdrowia, nasila wydalanie kwasu solnego, ograniczają strawność białek oraz hamują działanie soków trawiennych, wzmacnia dolegliwość;*
- zawierające negatywną ocenę zjawiska: *wpływa niekorzystnie, jelita są ociężałe po..., zubaża organizm w witaminy, podrażnia drogi moczowe, niszczy dobre bakterie, jedzenie chipsów jest zgubne w skutkach, jest zabójcą zdrowia i sylwetki, jest się narażonym na choroby po wypiciu..., sprzyja psuciu zębów;*
- zwracające szczególną uwagę na określone produkty postawione w negatywnym kontekście: *na czarnej liście niezdrowych produktów są..., należy uważać na żywność modyfikowaną genetycznie;*
- odniesione do zmniejszenia lub eliminacji: *ogranicz w diecie sól, wskazane ograniczenie soli, trzeba zrezygnować z produktów ciężkostrawnych, trzeba zredukować tłuszcze, należy unikać pokarmów tłustych, w diecie nie ma miejsca na tłuste produkty;*
- zalecające zamianę niezdrowych produktów na lepsze: *lepiej zamienić pączki na przekąski pełnoziarniste, zamiast zdradliwych ciasteczek wybieraj owoce.*

Drugi sposób mówienia o niezdrowym jedzeniu polega na odpowiednio negatywnym jego etykietowaniu. W tym celu z zasobu słownikowego oprócz nazywających wprost przedmiotników (*niezdrowe, szkodliwe, zabójcze*) wybiera się ich synonimy i określenia bliskoznaczne o znaczeniu negatywnym mniej lub bardziej ogólnym (*podłe, śmieciowe, złe*), powiązane bezpośrednio z jedzeniem (*ciężkostrawne, ciężkie*), a także imiesłowu wskazujące na zanieczyszczenia (*skażone, zatrute*). Dodatkowo w wyniku wielu skojarzeń pochodzących z doświadczenia spożywania pokarmów i skutków określonych praktyk do zbioru synonimów niezdrowego jedzenia trafiają określenia pierwotnie neutralne (*ciągłe, szybkie*).

### Towarzyszące motywy

Wypowiedziom o szeroko pojętym niezdrowym jedzeniu towarzyszą stałe motywy silnie z nimi powiązane. Organizują one większość wystąpień i ograniczają w pewien sposób ich zakres. Dotyczy to szczególnie tekstów medialnych, gdyż ich objętość zazwyczaj nie jest zbyt obszerna, co jest zgodne ze współczesną tendencją do ekonomiczności i telegraficzności przekazu. W efekcie publikowane są teksty napisane prostym językiem rozwijające zazwyczaj jeden określony wątek (motyw), któremu często towarzyszą potwierdzające treść zdjęcia. Wyróżnia się kilkanaście charakterystycznych motywów, które można podzielić na pewne grupy.

Choć większość wypowiedzi o niezdrowym jedzeniu ma charakter medyczno-dietetyczny, to część z nich szczególnie odnosi się do tego obszaru. Należy tu wymienić takie motywy, jak: nawyk niezdrowego jedzenia (np. ciągłe podjadanie) czy zbierające więcej zbliżonych przykładów błędy żywieniowe, zwane czasem grzechami dietetycznymi. W tejże grupie należy umieścić także coraz częściej spotykane wspólnie uzależnienie od jedzenia oraz przedstawiający poszczególne produkty motyw bomb kalorycznych.

Druga grupa motywów ma charakter socjologiczny. Mieszczą się tu zagadnienia dotyczące m.in. niezdrowego jedzenia w szkole, chętnie podjęte przez media. Kolejne motywy dotyczą niezdrowego jedzenia w postaci mody na szybkie jedzenie w placówkach oferujących fast foody oraz w restauracjach kojarzonych z polską tradycją, np. Chłopskie Jadło, w których można zjeść smacznie i tradycyjnie, lecz nie zawsze zdrowo, bo tłusto i kalorycznie. Następne dwa podjęte wątki dotyczą reklam, w których w dobrym świetle stawia się firmy oferujące jedzenie uznane w dużej mierze za niezdrowe (np. reklamy firm fastfoodowych) bądź produkty, co do których istnieją poważne zastrzeżenia, np. słodzone jogurty dietetyczne lub owocowe. Ten ostatni motyw bywa nazywany le-anwashingiem.

Trzecią grupą są motywy kulturowe. Na pograniczu z socjologią należy umieścić motyw zwyczajów żywieniowych dzieci, gdyż oprócz charakterystyki współczesności dochodzi w nich do opisanie relacji w rodzinie i grupie rówieśniczej młodych osób. W sąsiedztwie pewnych dni lub świąt związanych z określoną tradycją podejmowane są wątki tradycji i zwyczajów żywieniowych, a części z nich można wiele zarzucić (np. tradycja jedzenia pączków w tłusty czwartek). Czasem podejmowane są wątki zwyczajów żywieniowych w innych krajach, co przyczynia się do zaznajamiania odbiorców z mniej znanymi kulturami. Ostatnim jest wywołujący burzliwe reakcje motyw wpływu ideologii na jedzenie i dyskusji na argumenty o różnej wadze między zwolennikami i przeciwnikami określonych poglądów. Jedną z bardziej znanych jest postawa wegetarian, którzy są przeciwnikami jedzenia mięsa i czasami argumentują swoje wybory szkodliwością spożywanego mięsa dla zdrowia.

Ostatnim motywem, o charakterze najbardziej medialnym, są rankingi najbardziej niezdrowych produktów. Wiele portali, a czasami także czasopisma w sposób obrazowy zapoznają swoich odbiorców z tym, czego najlepiej byłoby unikać w swoim jadłospisie.

## Gatunki mowy wypowiedzi o niezdrowym jedzeniu

Niezdrowe jedzenie jest jednym z podtematów pojawiających się w obrębie wypowiedzi poświęconych kulinariom. Jako że materia kuchenno-żywniowa daje się rozpatrywać na najróżniejsze sposoby, tym samym wypowiedzi poświęcone niezdrowemu jedzeniu również bywają ujęte w rozmaitych wzorcach gatunkowych. Zarejestrowane podczas badania gatunki zostaną przedstawione ze względu na poszczególne kanały dostępu.

### 1. Prasa

W prasie odnotowano sześć wzorców gatunkowych, w których został wyrażony temat niezdrowego jedzenia. W większości są to dłuższe formy. Oprócz podstawowych artykułów w dzienniku i tygodniku opinii, w których przygotowano bardziej szczegółową analizę interesującego zagadnienia, w dzienniku prasowym znalazły się porady i raporty. Z krótszych form odnotowano wypowiedź w sondzie w dzienniku i tygodniku opinii oraz horoskop w tygodniku.

### 2. Internet

W zasobach Internetu dla mówienia o szkodliwym wpływie określonego jedzenia wykorzystano kilka gatunków. Najłatwiej obecnie natrafić tu na galerię (rozwijaną lub hipertekstową), która najczęściej w kilku odsłonach przedstawia wybrany motyw. Kluczowe informacje znajdują się na początku tej formy tekstowej, a w drugiej części zazwyczaj występują zdjęcia z krótkim komentarzem. Drugim gatunkiem w dłuższym opracowaniu jest relacja wideo – w zależności o wybranego motywu i tematu głównego niezdrowe jedzenie może zajmować tu cały materiał lub tylko wystąpić w drobnym fragmencie. Trzecia z odnotowanych postaci tekstowych to internetowa relacja z wydarzenia, w którym ważna (lub znana) osobistość powiedziała coś istotnego (lub ciekawego). Bliski temu jest artykuł w Internecie, którego zadaniem jest zazwyczaj komentarz odnotowanych wcześniej wydarzeń (np. nowej ustawy o żywieniu w szkole). Następną odnaniezoną formą jest hasło w Wikipedii.

Kolejne wypowiedzi pochodzą z mediów społecznościowych, w tym głównie z forów. Tam temat jedzenia jest jednym z wielu powodów do zakładania wątków i dokonywania wpisów, często dowcipnych i prowokacyjnych. Mogą one także być ściśle związane ze środowiskiem graczy komputerowych. Podobnie rzecz się ma na platformie Facebook, naktórej znalazło się miejsce dla założenia odpowiedniego profilu oraz dokonania wielu wpisów. Ostatni zarejestrowany dość rzadki dla tego tematu gatunek dotyczy memów. W związku z ich obecną ekspansją, można spodziewać się znacznego przyrostu ilościowego w najbliższym czasie.

### 3. Pozostałe środki przekazu

Motyw niezdrowego jedzenia został odnaleziony ponadto w wielu gatunkach wydanych książkowo. Są to np. opowieści, powieści kryminalne czy felietony. Jedno poświadczenie dotyczy ulotki zatytułowanej *Jedzenie mięsa – nienaturalne, niezdrowe, niepotrzebne*.

## Podsumowanie

Niezdrowe jedzenie jest częścią szerszego tematu poświęconego ważnej dziedzinie życia człowieka, czyli jedzeniu. W wypowiedziach o niezdrowym jedzeniu istotny jest kontekst schorzenia, przy którym poszczególne pokarmy są szkodliwe. Na tekst silnie wpływa punkt widzenia nadawcy, gdyż ze względu na niego formułowane są szczegółowe sądy.

Współcześnie za niezdrowe uchodzą dodawane do pokarmów produkty chemiczne (np. konserwanty) i fast foody oraz pokarmy przetworzone, tłuste, słodkie, słone, a także używki, jak kawa i alkohol. Ponadto są one wyrażane przymiotnikowo przez wskazanie złego wpływu na trawienie (ciężkostrawne), określenie składu pokarmu (np. tłuste), podanie niepożądanego sposobu przygotowania (przypalone), charakterystykę nieodpowiedniego spożycia (niepogryzione) oraz ujawnienie złego przyprawienia (słodzone).

Mówieniu o niezdrowych pokarmach towarzyszy przypisanie im negatywnego wartościowania poprzez odpowiednio nacechowane etykietowanie, a także poprzez wskazanie na negatywny skutek, jaki wywierają, negatywną ocenę zjawiska oraz stawianie produktów w negatywnym kontekście. Równoległe zaleca się zmniejszenie ich spożycia, ich eliminację lub zastąpienie zalecanymi produktami.

Badane teksty przyjmują formę wielu gatunków spotykanych w prasie (artykuły, porady, raporty, sonda, horoskop), Internecie (galeria, relacja, artykuł, hasło w encyklopedii, wpis na forum, profil/wpis na Facebooku, mem) oraz wydawnictwach książkowych (powieść, opowiadanie, felieton) i ulotkach, w których wypowiedź zwykle obejmuje bardziej szczegółowy motyw o charakterze medyczno-dietetycznym, socjologicznym lub kulturowym.

## Bibliografia

- BARTMIŃSKI Jerzy, *Punkt widzenia, perspektywa, językowy obraz świata*, [w:] *idem, Językowe podstawy obrazu świata*, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2006, s. 76–88.
- PPRZEPIÓRKOWSKI Adam, BAŃKO Mirosław, GÓRSKI Rafał L., LEWANDOWSKA-TOMASZCZYK Barbara (red.) *Narodowy Korpus Języka Polskiego*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2012, dostępny online: <[http://www.nkjp.pl/settings/papers/NKJP\\_ksiazka.pdf](http://www.nkjp.pl/settings/papers/NKJP_ksiazka.pdf)>, [dostęp: 10.02.2016].
- Tabloidyżacja języka i kultury*, praca zbiorowa pod red. Ireny Kamińskiej-Szmaj, Tomasza Piekotta, Marcina Poprawy, [w:] „Oblicza Komunikacji” t. 3, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2010.
- ŻARSKI Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008.

## Słowniki

- Inny słownik języka polskiego*, red. Mirosław Bańko, t. 1–2, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2000.
- Uniwersalny słownik języka polskiego*, red. Stanisław Dubisz, t. 1–4, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2008.



## Wokół biesiadnego stołu – nazwy potraw w menu biesiadnym. Biesiada i stół w języku i kulturze

**SŁOWA KLUCZOWE:** biesiada, nazwa, potrawa, język, kultura

**KEY WORDS:** feast, name, dish, language, culture

### Streszczenie

Centralnym ośrodkiem analiz jest pojęcie *stół biesiadny*. Autorki analizują je, uwzględniając w aspekcie badań definicję, rolę w kulturze oraz nazwy potraw pojawiających się w menu biesiadnym. Analiza nazw podzielonych ze względu na strukturę prowadzi do wniosku, że w procesie nominacji najważniejszą rolę odgrywają następujące aspekty: sposób podania i przyrządzenia, pochodzenie, skład, wieloaspektowa ocena. Zróżnicowany proces nazwotwórczy służy realizacji strategii marketingowych organizatora biesiady.

### Abstract

*The regale table* is the base of the analysis. The definition of the regale and its function in the culture, as well as the names of dishes that appear in the regale menu, were analyzed. The analysis of the names, selected because of the structure, concludes that the way of making and serving, origin, ingredients and multifaceted assessment are essential during the naming process. Diversified naming process is used to realize the marketing strategie, by the regale organizer.

### Wprowadzenie

Centralnym punktem naszych rozważań uczyniliśmy wybrane zagadnienia skupione wokół pojęcia *stół biesiadny*. Dla porządku warto przywołać znaczenia obu leksemów tworzących użyty w tytule termin. *Stół* w słownikach języka polskiego definiowany jest już od XIV w.<sup>1</sup> w znaczeniu podstawowym jako:

‘**mebel**, najczęściej drewniany, składający się z blatu opartego na nogach, służący do spożywania na nim posiłków, pisania, stawiania na nim różnych przedmiotów<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> W słowniku Lindego przywołane są dwa podstawowe znaczenia: ‘1) stół, naczynie domowe stojące, by na nim co kłaść, co postawić, itd. stół wszelaki; 2) stół, potrawy na stole, jedzenie, obiad, wieczerza (*cały stół prześpiewał*)’. Por. Samuel Bogusław LINDE, *Słownik języka polskiego*, t. V, Warszawa: PIW 1951, s. 456.

<sup>2</sup> Por. Mieczysław SZYM CZAK, *Słownik języka polskiego*, Warszawa: PIW 1993, s. 342. Znaczenia tego

W znaczeniu przenośnym, metonimicznym, mocno utrwalonym w polszczyźnie jako **'jedzenie, pożywienie'**; sposób odżywiania się, rodzaj spożywanych posiłków', np.: *dobry, wyborny, wykwinny stół; jarski stół; rozkoszel uciechy stołu*<sup>3</sup>. Podstawowy sens znaczenia uzupełniany jest współcześnie o rozumienie specjalistyczne – (techn.) to **'urządzenie** składające się z blatu, często ruchomego (obrotowego, przesuwanego, przenośnego), opartego lub umocowanego na kilku nogach, zaopatrzone w różne przyrządy, używane w zakładach mechanicznych, laboratoriach, warsztatach<sup>4</sup>, np. *stół montażowy, stół operacyjny* (do wykonywania zabiegów chirurgicznych). Szerze znaczenia wyrazu *stół* ujawnia się w licznych frazeologizmach konotujących cechy: gładkość płaszczyzny, wspólnotowość rozumiana jako bliskość emocjonalna i dzielenie z kimś życia, porozumienie, szukanie kompromisu, jawność i uczciwość w postępowaniu, np. *gładki jak stół, obrady przy okrągłym stole, dzielić z kimś stół i łoże, pieniądze na stół*<sup>5</sup>. Utrwalone jest również w polszczyźnie znaczenie stołu jako symbolu uczty eucharystycznej, np. *przystąpić do stołu pańskiego*.

Biesiada natomiast otwiera **3 sfery** odniesień. Pierwsza to siedzenie przy stole i jedzenie, drugą stanowi picie i wznoszenie toastów, a trzecią rozmowa towarzyska, co wiąże się z etymologią pojęcia *biesiada*: 'rozmowa, mowa'<sup>6</sup>; *běseda* to 'rozmowa, wspólna zabawa'<sup>7</sup>. W pierwotnym znaczeniu utrwalonym już w dawnej kulturze piastowskiej *biesiadę* wyprawiano na część przybyłych gości jako czytelny kulturowy znak szacunku, zaufania, istnienia/tworzenia więzi i bliskości<sup>8</sup>. Ten subtelny, wyrażony nie wprost, ale utrwalony kulturowo rodzaj relacji słowa i rzeczywistości akcentuje się w wielu różnych źródłach. Irena Gumowska pisze na przykład:

Od niepamiętnych czasów wspólne jadenie było oznaką przychylności. Z wrogami nie siadało się przy jednym stole, chyba... żeby ich otruć, bo i takie fakty zna historia. Wspólne ucztowanie, skromne czy luksusowe, jest czynnikiem łączącym ludzi, doskonałą okazją do zbliżenia się, nawiązywania przyjaźni i utrwalania dobrych wiadomości<sup>9</sup>.

Liczne poświadczenia znajduje wskazana konotacja we współczesnych wydarzeniach o charakterze kulturowym (stąd słownikowe synonimy *biesiady*, oficjalne: *przyjęcie, uczta*<sup>10</sup> oraz potoczne: *impreza, piknik, spotkanie, spotkanie towarzyskie*<sup>11</sup>).

---

leksemu nie zmieniają się również w najnowszych słownikach języka polskiego. Por. Mirosław BAŃKO, *Inny słownik języka polskiego*, t. II, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2000, s. 769, Stanisław DUBISZ (red.), *Uniwersalny słownik języka polskiego PWN*, t. III, Warszawa: PWN 2008, s. 1407.

<sup>3</sup> M. SZYMCZAK, *op. cit.*, s. 343.

<sup>4</sup> Por. Witold DOROSZEWSKI (red.), *Słownik języka polskiego*, t. VIII, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1966, s. 789–791.

<sup>5</sup> Por. związki frazeologiczne i ich znaczenia w słownikach: M. BAŃKO (red.), *op. cit.*, s. 696; S. DUBISZ (red.), *op. cit.*, s. 1407.

<sup>6</sup> Aleksander BRÜCKNER, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Warszawa: Wiedza Powszechna 1957, s. 26.

<sup>7</sup> Znaczenie wzbogacone o element zabawy notuje słownik Sławskiego, zob.: Franciszek SŁAWSKI, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków: Towarzystwo Miłośników Języka Polskiego 1983, s. 33.

<sup>8</sup> Por. Krystyna BOCKENHEIM, *Przy polskim stole*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie 1998, s. 6 i n.

<sup>9</sup> Por. Irena GUMOWSKA, *Dookoła stołu*, Warszawa: Wydawnictwo Wątra 1976, s. 3.

<sup>10</sup> Por. M. BAŃKO (red.), *op. cit.*, s. 53, 833.

<sup>11</sup> W internetowym słowniku podanych jest kilkadziesiąt wyrazów o bliskim do leksemu *biesiada* znaczeniu: „*agapa, bal, balety, bankiet, biba, bibka, bomblerka, chrzciny, cocktail, domówka, feta, gala,*



Mając na uwadze materiał słownikowy i źródłowy, można wydzielić trzy główne rodzaje biesiad:

1. *biesiadę rodzinną* – taki charakter spotkania anonsowany jest już w tytule imprezy, przy czym wykorzystywane są pozytywne konotacje łączące się z rodziną jako wartością, przykładowo: *Biesiada Rodzinna – Rodzina zawsze razem się trzyma...*<sup>12</sup>;
2. *biesiady firmowe* – organizowane z konkretnej okazji, zazwyczaj przygotowane według szczegółowego scenariusza. Jedne mają na celu integrację pracowników określonego zakładu, inne organizowane w plenerze przez urzędy miast i gmin, rady osiedla, służą prezentacji danego regionu, będąc przy okazji jedną z form życia towarzyskiego mieszkańców<sup>13</sup>;
3. *biesiady artystyczne*<sup>14</sup>.

### Definicja stołu biesiadnego

Ze stołem wiążą się dwa pojęcia waloryzowane pozytywnie: *dom* i *życie*, a utrwalony w języku i kulturze **obraz stołu** konceptualizowany jest na podstawie wyglądu, przeznaczenia, rozmieszczenia osób odzwierciedlającego status społeczny/towarzyski oraz wieloznacznie pojmowanej obfitości<sup>15</sup>. Ostatnia z cech otwiera przestrzeń ważną dla istoty *stołu biesiadnego*. Opisując go, uwzględnić trzeba zarówno rozumienie terminu, jak i teksty należące do jego przestrzeni kulturowo związane z biesiadowaniem, więc m.in. menu, toasty, piosenki biesiadne. Do analizy w niniejszym szkicu wybieramy

---

*garden party, gościna, huczne przyjęcie, hulanka, imieniny, impreza, imprezka, koktajl, kolacja, libacja, lumpka, mięsopust, obiad, oblewanie, ochlaj, opilstwo, parapetówka, party, pępkowe, pijaństwo, pijatyka, poczęstunek, pompa, popijawa, poprawiny, prozorne przyjęcie, prywatka, przyjętka, przyjęcie, raut, recepcja, spotkanie towarzyskie, stypa, śledzik, śledź, tańce, uczta, uroczysta kolacja, uroczyste przyjęcie, uroczystość, uroczysty obiad, urodziny, wesele, wieczera, wypitka, wyżerka, zabawa, zaręczyny*”; zob.: <<http://synonim.net/synonim/biesiada>>, [dostęp: 17.09.2015].

<sup>12</sup> Impreza miała na celu integrację rodzin oraz środowiska lokalnego z nauczycielami i społecznością szkolną, za: <<http://www.ataman.com.pl/biesiady-firmowe>>, [dostęp: 17.09.2015].

<sup>13</sup> Jedną z form imprez firmowych plenerowych są święta kulinarne organizowane przez różne instytucje, po to aby wypromować konkretny produkt bądź danie. Zob.: Dorota ŚWITAŁA-TRYBEK, *Święto kartofla, żymloka i pstrąga, czyli o kulinarnych imprezach plenerowych*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Leńska-Bąk, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2007, s. 339–350.

<sup>14</sup> Biesiady artystyczne pozostawiamy poza analizą, gdyż centralnym punktem takich spotkań jest słowo: rozmowa, dyskusja, krytyka literacka, recytacja, piosenka. Biesiady artystyczne są rozumiane dwojako: a) w funkcji nominatywnej jako etykieta szczególnego rodzaju zorganizowanego, o odpowiednim poziomie artystycznym wydarzenia scenicznego bez konsumpcji, np.: *Biesiada Lwowska – Lwowska Fala* opisywana jako artefakt, w którym czworo artystów oddaje lwowski klimat i humor, przekazując widzom kulturę naszych wschodnich sąsiadów czy *Biesiada Staropolska*, którą aranżuje nagradzana na festiwalu Piknik Country grupa Zayazd, wykorzystując repertuar wywiedziony z polskiej tradycji folk-rockowej z elementami country (zob. <<http://www.syndykatartystyczny.pl/folk/biesiady.html>>, [dostęp: 21.09.2015]); b) jako sposób organizacji biesiad firmowych związanych z tematem wywoławczym, np. anons organizatora imprez integracyjnych dla grup, w którym marketingowym zabiegiem jest wyszczególnienie bogatego programu rekreacyjno-rozrywkowego w wykonaniu grupy artystyczno-animacyjnej ATAMAN (kilka programów tematycznych, m.in. *Biesiada Kozacka, Bardzo Dziki Zachód, Wieczór Romski, Piraci, Kocham Cię Polsko* (zob. <<http://www.ataman.com.pl/biesiady-firmowe>>, [dostęp: 17.09.2015])).

<sup>15</sup> Szczegółowy obraz stołu w świetle źródeł dawnych i współczesnych, wykorzystując przede wszystkim dwie podstawowe fasety: przeznaczenie i wygląd, rekonstruuje Renata Dźwigoł, zob.: R. DŹWIGOŁ, *Obraz stołu w polszczyźnie*, „Język Polski” 2012, R. XCII, z. 4, s. 301–311.

tylko nazwy potraw przygotowanych na biesiadny stół. Źródło materiałowe stanowią karty dań będące propozycjami potraw serwowanych podczas różnego typu biesiad, dostępne elektronicznie.

Spróbujmy zatem rozpocząć od współczesnego rozumienia wyrażenia *stół biesiadny*. Termin ten w *Słowniku języka polskiego* pod red. Mieczysława Szymczaka, pojawia się obok *stołu weselnego* i *wigilijnego* w znaczeniu: 'stół zastawiony do biesiady, uczyty weselnej, wigilijnej'<sup>16</sup>. Jest to definicja bardzo ogólna, w której nie uwzględniono wszystkich sensów, jakie przypisuje się w kulturze temu pojęciu.

Wyrażenie *stół biesiadny* we współczesnym języku pojawia się w dwóch kontekstach: a) mebel o określonej wielkości, czyli duży stół, przy którym może się pomieścić wiele osób;

b) staropolski stół biesiadny, czyli stół zastawiony jadłem, głównie wędliną.

Stół biesiadny, a może szerszej kultura stołu<sup>17</sup>, otwiera miejsce do analizy pól leksykalnych związanych z ucztowaniem, piciem, rozmowami. Proponujemy więc następujące rozumienie analizowanego pojęcia, w którym uwzględnimy wszystkie istotne dla fraze-  
mu konteksty. *Stół biesiadny* to:

1. **nazwa handlowa**, czyli dosłownie mebel, duży stół, często prostokątny, wytrzymały, wykonany z naturalnych materiałów (przede wszystkim drewna – materiału wytrzymałego i trwałego, bo kulturowo dawne biesiady łączyły z wystawieniem wszystkich dań jednocześnie<sup>18</sup>). Wojciech Nowicki tak pisze o stole i innych meblach biesiadnych:

meble biesiadne to meble ciężkie drewniane, coś pomiędzy korzenioplastyką a stolarstwem o pofalowanych liniach; meble nieprzydatne poza współczesną karczmą i czasem pensjonatem w pobliżu miejsca na ognisko. Chodzi o meble dość dziwaczne, bezzasadnie kojarzone często z góralszczyzną; główną ich zaletą jest jednak, że żadnego stylu nie mają, wszędzie takie same, a to oznacza, że bezpieczne<sup>19</sup>.

Wszystkie te cechy potwierdzone są w wyrażeniach pojawiających się w ofertach handlowych, np. *stół biesiadny okrągły/prostokątny*, *stół biesiadny góralski*, *kozłowieckie stoły biesiadne*, *stół biesiadny ogrodowy/letni*. Istotny jest zarówno percepcyjny ogład stołu (wygląd i kształt), jak i funkcje (przeznaczenie) oraz typ produktu (*wiejski*, *góralski*, *kozłowiecki*);

2. **znaczenie metaforyczne**, w którym *stół biesiadny* odnosi się do: a) pokarmów i napojów, b) przyjęcia wokół biesiadnego stołu – *stół biesiadny* w tym kontekście oznacza ucztowanie. Istnienie tego znaczenia jest dawne, co potwierdza analiza frazeologizmów i przysłów, z której wynika, że wiele utartych wyrażeń odnosi się

<sup>16</sup> Por. M. SZYMCZAK, *op. cit.*, s. 342.

<sup>17</sup> Termin przyjęty za Ewą Jędrzejko; zob. E. JĘDRZEJKO, *Na fraszunek dobry trunek (a uczynom z książek ratunek!?)*. *Frazeologia biesiadna w językowym obrazie polskiej kultury narodowej*, [w:] *Frazeologia a językowe obrazy świata przełomu wieków*, red. W. Chlebda, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2007, s. 248.

<sup>18</sup> Por. K. BOCKENHEIM, *op. cit.*, s. 50.

<sup>19</sup> Wojciech NOWICKI, *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Kraków: Muzeum Etnograficzne im. Seweryna Udzieli w Krakowie 2011, s. 102.

do znaczenia stołu rozumianego jako uczta, biesiada. Treść przysłów (na przykład takich, jak: *Przy stole wszyscy sobie równi, W łowiech uciecha, u stołu znajomość, w ciepłe sen, U stołu wstyd zbyteczny*) przynosi odpowiedzi na pytania dotyczące hierarchii przy stole, grzeczności podczas spożywania posiłków, sposobu biesiadowania, ilości i jakości potraw i napojów (np. potrawy: *tłusta sztuka mięsa, kapłon, losoś, gęś*; napoje: *chmiel, wino, węgryz, szampan*)<sup>20</sup>.

Warto zauważyć, że zmianie ulega także przeznaczenie stołu, który nie jest już 'miejscem do jedzenia' a 'magazynem na potrawy'. Słuszności tego spostrzeżenia dowodzi także przewartościowanie relacji przestrzennych, jakie obserwuje się we współczesnych konceptualizacjach *biesiadnego stołu*. Tradycyjne zgodne z wertykalnym spektrum oglądu, postrzeganie stołu z dodatnio wartościowanym miejscem **na/nad** i nacechowaną ujemnie lokalizacją **pod** zostaje rozszerzone o przestrzenną ocenę z kluczowym dla stołu centrum, sygnalizowanym na poziomie języka przez przyimek w i nieistotną z punktu widzenia stołu peryferię, por.: *zimne przekąski wstawione w stół*. Istotny jest również aspekt estetyczny przejawiający się w odpowiednim ułożeniu potraw, doborze naczyń, rozlokowaniu wszystkiego w sposób zachęcający do poczęstunku, czego potwierdzeniem są wszystkie obrazy biesiadnego stołu, jakie można obejrzeć na odpowiednich stronach tematycznych.

3. **utożsamienie z rozmową**, *stół biesiadny* jest bowiem miejscem zawiązywania bliższych więzi, co ilustrują wyrażenia utrwalone w podpisach obrazów takich stołów, np. *Pojednanie przy biesiadnym stole, Rozmowy przy biesiadnym stole, Wyznania przy biesiadnym stole*. Na fotografiach zawierających takie podpisy centrum stanowią w tym przypadku osoby zgromadzone wokół stołu, a drugorzędny staje się obiekt.

Interesuje nas znaczenie drugie, w którym synonimami stołu biesiadnego są: *ogrodowy, piknikowy, szwedzki biesiadny; weselny, wigilijny, wiejski, jarski, owocowy, rybny* itp. Wymienione cechy służą podkreśleniu przeznaczenia i celu ucztowania; rzadziej ujawniany – poprzez nazwy własne – jest w tekstach i obrazach gospodarz przyjęcia, np. *stół biesiadny Igusi i Romana*. Posesywność wyznaczona jest częściej zaimkiem dzierżawczym: *mój/ nasz stół biesiadny*.

Warto przypomnieć, że pojęcie *stół biesiadny* i konteksty, które ono niesie, to także sposób manifestowania pozycji społecznej i statusu majątkowego gospodarza poprzez ilość i jakość potraw<sup>21</sup> podanych na stole. W myśl staropolskiej zasady *zastaw się, a postaw się*, stół biesiadny musi być odświętny<sup>22</sup> i uginać się od jadła. Renata Dźwigoł podkreśla, iż w profilowaniu stołu wyraźnie rysują się dwa punkty widzenia: szlachcica/

<sup>20</sup> Odwołania do sygnalizowanych źródeł zawiera praca Renaty Dźwigoł, zob.: R. DŹWIGOŁ, *op. cit.*, s. 306.

<sup>21</sup> Warto dodać, że oba istotne dziś parametry postrzegano w rodzimych dziejach różnie. Niemal od początku wyznacznikiem biesiady była ilość jadła i wystawny sposób podania (o czym czytamy np. w *Kronice Galla Anonima*), skupienie się na walorach smakowych i estetycznych to okres późniejszy (K. BOCKENHEIM, *op. cit.*).

<sup>22</sup> Tę normę akcentowano już w średniowieczu, co stało się impulsem do prób administracyjnej regulacji w późnym okresie epoki dominacji mieszczaństwa nad szlachtą w postaci ustanowienia ograniczeń ilości mis na ucztach weselnych. Zgodnie z relacją, Kazimierz Wielki określił: „Ktokolwiek by wesele wyprawiał, nie powinno być na nim więcej jak 30 mis, a do każdej 3 osoby...”; cyt. za: K. BOCKENHEIM, *op. cit.*, s. 17.

sarmaty z programową obfitością potraw i chłopa ze „skromnym dostatkim” biesiady<sup>23</sup>. W obu aspektach oglądu niezmienna staje się kontekstowo pojmowana obfitość. Współcześnie akcentuje się przede wszystkim jakość i różnorodność potraw.

Jakie zatem potrawy znajdują się na współczesnym biesiadnym stole? Odpowiedzi poszukiwałyśmy, analizując menu biesiadne proponowane przez różnych restauratorów<sup>24</sup>.

## Nazwy potraw w menu biesiadnym

Ponieważ potrawy są integralną częścią pojęcia *biesiadny stół* i zarazem jego zmysłowo postrzeganą reprezentacją, przeanalizujemy nazwy potraw zebranych z menu, proponowanych na biesiady rodzinne, firmowe i okolicznościowe<sup>25</sup>. Chcemy zastanowić się, jaki jest współczesny stół biesiadny, czy łączy tradycję (wywodzącą się z kultury staropolskiej) oraz nowoczesność, pojmowaną jako czerpanie z obcych wzorców kulinarnych (szczególnie kuchni włoskiej i rzadko francuskiej<sup>26</sup>). Wymienione kategorie posłużą wstępnej klasyfikacji prezentowanych potraw, a ich struktura pozwoli wskazać preferencje kulinarne biesiadników<sup>27</sup>.

Dzieląc nazwy potraw biesiadnych ze względu na strukturę, wyróżniłyśmy następujące grupy<sup>28</sup>:

1. **Nazwy jednoelementowe** – *kaszanka, kielbaski, karkówka/karczek, pstrąg, łosoś, ziemniaczki, sos/sosy, chleb/chlebek, udko/udziec, golonka/golonko*<sup>29</sup>, *grochówka* – to nazwy tworzone często jako formacje słowotwórcze, wskazujące: **na skład** – *kaszanka* (potrawa na bazie kaszy), *grochówka* (zupa z grochu); **element rozbioru sztuki** – *karczek/karkówka* (mięso z okolic szyi), *golonka* (część goleni), *udko/udziec* (mięso z uda), *pajdy* (odkrojony grubo kawałek chleba); nazwę identyfikującą **źródło pokarmu** – *pstrąg, łosoś, ziemniaki, chleb*; nazwę **dotatków** – *sos, musztarda, keczup, surówka, marynaty, żurawina*. W tej grupie znajdują się także nieliczne nazwy potraw regionalnych, przykładowo: *kwaśnica*.

Omawiany typ nazw jest nielicznie reprezentowany w zebranych materiale i można go obserwować jedynie w przypadku propozycji prostych, nieskomplikowanych

<sup>23</sup> Por. R. DŹWIGOŁ, *op. cit.*, s. 309.

<sup>24</sup> Analizowane były tylko te karty dań, w których tytule pojawiał się przymiotnik *biesiadny*.

<sup>25</sup> Źródło: Internet.

<sup>26</sup> Z badań nad współczesnym słownictwem kulinarnym, prowadzonych przez Małgorzatę Witaszek-Samborską, wynika, że „jedną czwartą wszystkich zapożyczeń kulinarnych stanowią galicyzmy”. M. WITASZEK-SAMBORSKA, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM 2005, s. 81. Stanowi to ponad 11% struktury pola tematycznego: *kulinaria*. Natomiast zapożyczenia włoskie to 5,8%. *Ibidem*, s. 80.

<sup>27</sup> O kulturowym wymiarze jedzenia i ewolucji preferencji smakowych pisze Waldemar Źarski. Zob. W. ŹARSKI, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008, s. 13–19.

<sup>28</sup> Mamy tu na uwadze współczesną tradycję kulinarną. Perspektywa diachroniczna dla wielu przytoczonych przykładów musiałaby rokować zmiany w podanych w pracy klasyfikacjach, ale wobec synchronicznego ujęcia problemu rezygnujemy z osadzonego na przestrzeni czasu spektrum oglądu.

<sup>29</sup> Słowniki języka polskiego podają tylko jedną formę: *golonka* (formacja utworzona od rzeczownika r.ż. *goleń*). Formę *golonko*, pojawiającą się w niektórych menu, traktować można jako regionalną innowację utworzoną niepoprawnie, ale analogicznie do pary: *udo–udko*.

i tworzonych przede wszystkim na bazie jednego składnika dań, które konsumowane są przy ognisku. Istnieje zależność między rodzajem spotkania a językową formą menu – nieformalnemu spotkaniu i luźnej etykiecie sprzyja niewyszukana propozycja nazw w menu.

2. **Nazwy wieloelementowe** są licznie poświadczone w analizowanych kartach dań i zwykle wiążą się z biesiadą pojmowaną jako przyjęcie przy tradycyjnym lub szwedzkim stole. Podzielić je można na nazwy z przydawką przymiotną bądź rzeczowną, rozbudowane grupy nominalne oraz wypowiedzenia. Wyraźnie dzielą się jeszcze na dwa typy<sup>30</sup>:

a) nazwy identyfikujące potrawę powstałą na bazie jednego składnika, w których akcentowane są różne atrybuty potrawy, takie jak:

- sposób podania: *deska serów z gór wysokich*, *korytko biesiadne dla pięciu osób, przystawki serwowane pojedynczo, przystawki serwowane na półmiskach*, *półmisek pieczonych wędlin*, *żurek staropolski w chlebie*, *folwarczna zimna płyta*, *wachlarz wędlin i pasztetów* (duża ilość określeń tego typu wynika być może stąd, że podane potrawy mają oddziaływać na wyobraźnię uczestników spotkania);
- pochodzenie: *deska serów z gór wysokich*, *wiejskie kielbasy z drzewa*, *kluski śląskie*;
- sposób przyrządzenia: *kielbaski pieczone/gotowane/z grilla*, *grillowe specjalty*, *kielbaski pieczone*, *łosoś pieczony*, *ziemniaczki pieczone*, *golonka z pieca*, *kapusta zasmażana*, *pieczone udźce wieprzowe*, *prosiak pieczony*, *pieczona dynia*, *golonko pieczone*, *camembert panierowany*, *wiejskie kielbasy z drzewa*;
- skład: *tatar z wołowiny*, *udka drobiowe*, *szaszłyki wieprzowe*, *szaszłyki warzywne/drobiowe/wieprzowe*, *carpaccio z polędwicy wołowej*, *galaretka mięsna*, *marchwiowe tagliatelle*;

b) **kompozycje** różnych składników tworzących nazwę potrawy: *chleb pieczony z czosnkiem*, *łosoś grillowany podawany na ryżu i warzywach gotowanych*, *prosię pieczone nadziewane kaszą*, *pierś z kurczaka z grilla zapiekana z serem na kapuście bawarskiej*, *naszego wyrobu pierogi z kapustą i grzybami oraz serem i ziemniakami*, *żeberka z grilla w miodzie i orzechach na kapuście bawarskiej*, *kaczka pieczona z jabłkami podawana z buraczkami i knedlem chlebowym*, *krewetki królewskie duszone na maśle z czosnkiem i białym winem*, *grillowanie żeberka podawane z sosem miodowym i orzechami*, *pierogi nadziewane szpinakiem w sosie orzechowym*, *karczek pieczony z żurawiną*, *kapusta zasmażana w chleбку*, *ziemniaki pieczone łódzkie*.

W omawianej grupie nazw wyróżniają się nazwy z obecnością wartościowania systemowego i kontekstowego. Wśród leksykalnych wykładników oceny ważną rolę spełniają odniesienia do kategorii kulturowej **swój**, wyrażanej głównie przez przymiotniki *wiejski*, *domowy*, *polski/staropolski*<sup>31</sup>, np. *specjalty nasze*, *swojskie*, *wiejskie*, *domowe*, *(grillo-*

<sup>30</sup> Ten typ nazw traktowany jest albo jako odrębne jednostki leksykalne z przyporządkowaną im definicją, albo jako pomijane w funkcji nazw potraw, o czym pisze M. Witaszek-Samborska, sytuując je w grupie nazw produktów, które „regularnie występują także w sekundarnej funkcji metonimicznych nazw potraw”, zob. M. WITASZEK-SAMBORSKA, *op. cit.*, s. 39).

<sup>31</sup> W zebranych materiale pochodzącym z menu biesiadnego nie odnalazłyśmy wartościowania przez odwołania do jakości potraw, np. *smaczny*, *znakomity*, *wyborny*, *doskonały*, a o takim sposobie wartościowania potraw przez podającego przepis pisze Anna Dąbrowska, zob.: A. DĄBROWSKA,

we specjały, naszego wyrobu pierogi, wiejski schab, swojski smalec z kiszonym ogórkiem, ziemniaki po gospodarsku, domowa wędlina, wiejskie kielbasy z drzewa, bochny wiejskiego chleba, żurek staropolski, polski żurek z białą kielbasą, blacha ciasta domowego, sandacz w sosie z domowego pesto bazyliowego) oraz kategorii **obcy** przez ujawnianie jej obcego pochodzenia w derywowanym przymiotniku dzierżawczym, którego podstawę słowotwórczą stanowią nazwy państw, regionów i miast, np. *karczek po lwowsku, zupa rosyjska z ogórkiem zielonym, gulasz węgierski, węgierska zupa gulaszowa, kapusta bawarska, sałatka grecka, ziemniaki farmerskie*) lub dodanie nazwy obcojęzycznej, *sezonowe tagliatelle z dynią i kurkami, puree z ziemniaków, risotto jęczmienne, camembert panierowany, sos winegrette, carpaccio wołowe*.

Kategorie *swój-obcy* wykorzystywane przy wartościowaniu potraw nie mają ostrego charakteru dychotomicznego, służą raczej podkreśleniu i wydobyciu pozytywnych cech proponowanego dania. Obie pozwalają dodatkowo wartościować potrawy. Kiedy przywoływana jest cecha *swój*: *wiejski, polski*, czyli *rodzimy, naturalny, zdrowy, ekologiczny, tradycyjny, znany od pokoleń, należący do narodowej tradycji*, nie chodzi o negatywny wizerunek obcego. Kategoria *obcy* w nazwach nie jest aktualizowana, przez co jest mniej widoczna, przywoływana raczej na zasadzie stereotypu: *wiejski, polski* jest lepszy niż *miejski, obcy*<sup>32</sup>. Również leksemy z nazwami zawierającymi człon *obcy* przynoszą sensy, które odwołują się do dobrych doświadczeń użytkowników języka. Są to potrawy należące do kuchni regionalnych innych narodów, stworzone przez cudzoziemców.

Wartościować potrawę mogą również leksemy w strukturze nazwy zawierające nazwisko rzeczywistego lub fabularnego/domniemanego autora przepisu, np. *Strogonow, torcik Pawłowej, Kotlet Podstoliny Ani*<sup>33</sup>, *Folwarczny Przysmak Podstoliny*. Ten typ nazw wyróżnia M. Witaszek-Samborska, traktując je jako nazwy upamiętniające historyczne, funkcjonujące obok nazw upamiętniających gwiazdorskich, fantastycznych i odłokalowych<sup>34</sup>. W materiale zebranym z menu biesiadnego pojawił się tylko pierwszy typ, co prowadzi do konstatacji, że współczesna biesiada jest nawiązaniem do tradycyjnej kuchni staropolskiej.

W grupie nazw wieloelementowych istotną rolę pełni wartościowanie systemowe, przede wszystkim za pomocą formantów słowotwórczych. W tej funkcji zwykle występują podstawowe formanty ekspresywne: *-ek, -ik/yk, -ka, -ko*. Mają one podkreślić przychylne nastawienie nadawcy do prostej, często niewyszukanej potrawy i wywołać pozytywne skojarzenia u odbiorcy<sup>35</sup>, np. *kielbaski pieczone/białe, fasolka po bretońsku, barszczyk z krokietem, pierożki nadziewane szpinakiem, sałatka śledziowa, karczek z żurawiną, polędwiczki w sosie ziołowym, pieczone buraczki, kapusta zasmażana w chlebkach, kaszanka z cebulką, smalczyk*.

Część nazw łączy w strukturze różne elementy charakteryzujące potrawę zarówno ze względu na skład, pochodzenie, sposób podania, jak i wartościowanie: *kaczka*

---

O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy potrawy, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław: Towarzystwo Miłośników Polonistyki Wrocławskiej 1998, s. 249.

<sup>32</sup> O innym, szerszym funkcjonowaniu kategorii *swój-obcy* w dyskursie politycznym i publicystycznym oraz jej językowych wykładnikach zob.: Paweł NOWAK, *Swoi i obcy w językowym obrazie świata. Język publicystyki polskiej z pierwszej połowy lat pięćdziesiątych*, Lublin: Wydawnictwo UMCS 2002.

<sup>33</sup> Zachowujemy pisownię potraw podaną w menu.

<sup>34</sup> M. WITASZEK-SAMBORSKA, *op. cit.*, s. 147–150.

<sup>35</sup> Por. A. DĄBROWSKA, *op. cit.*, s. 249.

pieczona z jabłkami podawana z buraczkami i knedlem chlebowym, łosoś grillowany podawany na ryżu i warzywach gotowanych, pierś z kurczaka z grilla zapiekana z serem na kapuście bawarskiej, naszego wyrobu pierogi z kapustą i grzybami oraz z serem i ziemniakami, kaczka pieczona z jabłkami podawana z buraczkami i knedlem chlebowym, grillowane żeberka podawane z sosem miodowym i orzechami na kapuście bawarskiej, krewetki królewskie smażone na oleju z czosnkiem i bardzo ostrą papryką.

3. **Nazwy tajemnicze**, obejmujące jednostki, które nie mają szczegółowych informacji o składzie i sposobie przyrządzenia potrawy, np. *kabza juhasa*, *wiejski schab* „Ciuchcia”. Do tej grupy zaliczamy też potrawy zawierające leksemy nieznanne współczesnemu uczestnikowi biesiady, są bowiem rzadkie, obce i przestarzałe, np. *teryzna mięsna/warzywna*, *forszmak rybny*. W zebranych materiale jest ich niewiele, ponieważ potrawy z biesiadnego stołu mają przede wszystkim kusić swojskością, złożonością składników potrawy lub przeciwnie – ich prostotą.

## Podsumowanie

W nazwach potraw menu biesiadnego dominuje funkcja informacyjna, a karta dań, zawierająca głównie nazwy o charakterze tradycyjnym, ma przejrzysty chronologiczny układ. Potrawy wprost nawiązują do kultury przodków, gdyż na stole biesiadnym nie brakuje mięs, pasztetów, polskich warzyw i kasz. Nazwy podane w menu są bardzo rozbudowane formalnie i semantycznie, zawierają oprócz właściwej nazwy potrawy informację o jej atrybutach (wygląd, smak, sposób przyrządzenia, podania, pochodzenie itp.), co pełni funkcję perswazyjną, oddziałującą na wiele zmysłów odbiorcy.

W zebranych nazwach obserwuje się również wyraźną tendencję do osiągnięcia, dzięki odpowiednio dobranej etykietce dania, realizacji strategii marketingowych, co uwidacznia się na kilku płaszczyznach: w zdrabnianiu nazw potraw, w kontekstowym wartościowaniu dzięki występującym w nazwie elementom kulturowo obcym, we wprowadzaniu do tworzonej nazwy kategorii swojskości, tradycji, rzadziej w tworzeniu nazw tajemniczych, których etykieta niewiele mówi o samej potrawie. Funkcję wartościowania za pośrednictwem potraw osiąga się także poprzez stosowanie w nazwach obcych komponentów, które z łatwością mogą zastąpić polskojęzyczne odpowiedniki (*carpaccio z...*, czyli plasterki czegos). Brak natomiast poświadczenia nazw będących w całości obcymi cytatami. Pojawiają się przykłady menu w dwu językach, w których obok nazw polskich umieszczono ich tłumaczenia (dosłowne lub luźne), jednak nie na język francuski, który według Anny Dąbrowskiej króluje w wykwintnych i eleganckich lokalach<sup>36</sup>, lecz angielski, który współcześnie pełni rolę języka uniwersalnego/modnego (por. choćby tytuł *Menu Biesiadne All*).

Można również zauważyć, że na postać nazw potraw wpływa także typ biesiadowania. Jeżeli biesiada odbywa się **przy ogniu** (tradycyjnie ognisko, współcześnie też grill), serwowane są głównie proste dania w postaci pieczonych mięs i wędlin, co nawiązuje do najstarszych – obejmujących czasy Piasta – tradycji żywieniowych, opisa-

<sup>36</sup> A. DĄBROWSKA, *op. cit.*, s. 253.

nych później w kronice Galla Anonima<sup>37</sup>. Jeżeli biesiada oznacza uroczyste spotkanie przy obficie zastawionym stole, w nazywaniu potraw dominują dwa nurty: swojskość i obcość, a same nazwy mają postać rozbudowanych grup nominatywnych lub wypowiedzeń/oznajmień.

## Bibliografia

- BAŃKO Mirosław, *Inny słownik języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2000.
- BOCKENHEIM Krystyna, *Przy polskim stole*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie 1998.
- BRÜCKNER Aleksander, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Warszawa: Wiedza Powszechna 1957.
- DĄBROWSKA Anna, *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy potrawy*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998, s. 248–253.
- DOROSZEWSKI Witold (red.), *Słownik języka polskiego*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1966.
- DUBISZ Stanisław (red.), *Uniwersalny słownik języka polskiego PWN*, t. I–IV, Warszawa: PWN 2008.
- DŹWIGOŁ Renata, *Obraz stołu w polszczyźnie*, „Język Polski” 2012, R. XCII, z. 4.
- GUMOWSKA Irena, *Dookoła stołu*, Warszawa: Wydawnictwo Warta 1976.
- JĘDRZEJKO Ewa, *Na fraszunek dobry trunek (a uczonym z ksiąg ratunek!?)*. *Frazeologia biesiadna w językowym obrazie polskiej kultury narodowej*, [w:] *Frazeologia a językowe obrazy świata przełomu wieków*, red. W. Chlebda, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2007.
- , *O polskiej kulturze kulinarno-biesiadnej z perspektywy etnoparemiologii*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2007.
- KOWALSKI Piotr (red.), *Oczywisty urok biesiadowania*, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998.
- KRĘŻEL Aneta, *Komizm w toastach i językowe sposoby jego wyrażania*, „Język Polski” 2006, R. LXXXVI, z. 1.
- LINDE Samuel Bogumił, *Słownik języka polskiego*, Warszawa: PIW.
- MARIAK Leonarda, „O zachowaniu się przy stole”, czyli językowa kreacja obyczajów biesiadnych w „*Krzyżakach*” Henryka Sienkiewicza, „*Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza*” 2010, nr 17(37), s. 205–228.
- NOWAK Paweł, *Swoi i obcy w językowym obrazie świata. Język publicystyki polskiej z pierwszej połowy lat pięćdziesiątych*, Lublin: Wydawnictwo UMCS 2002.
- NOWICKI Wojciech, *Stół, jaki jest. Wokół kuchni w Polsce*, Kraków: Muzeum Etnograficzne im. Seweryna Udzieli w Krakowie 2011.
- SŁAWSKI Franciszek, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków: Towarzystwo Miłośników Języka Polskiego 1983.

<sup>37</sup> Por. K. BOCKENHEIM, *op. cit.*



- SZYMCZAK Mieczysław, *Słownik języka polskiego*, t. I–III, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1993.
- ŚWITAŁA-TRYBEK Dorota, *Święto kartofla, żymloka i pstrąga, czyli o kulinarnych imprezach plenerowych*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2007, s. 339–350.
- WITASZEK-SAMBORSKA Małgorzata, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM 2005.
- ŻARSKI Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008.



ELIZA KOWAL

Uniwersytet Wrocławski

## **„To, że ileś tam osób powiedziało, że nie może się wegetarianką nazywać, to nie znaczy, że rzeczywiście nie może” – tendencje w konstruowaniu i negocjowaniu tożsamości przez wegetarian i wegan**

**SŁOWA KLUCZOWE:** tożsamość, dyskurs, weganie, wegetarianie, media społecznościowe

**KEY WORDS:** identity, discourse, vegans, vegetarians, social media

### Streszczenie

Artykuł stanowi przyczynek do analizy dyskursu wegetarian i wegan biorących udział w dyskusjach internetowych. Obserwowane są procesy konstruowania i negocjowania kryteriów tożsamości osób wybierających diety bezmięsne. Momenty załamania się dyskursu, sytuacje antagonistyczne są analizowane przy wykorzystaniu podstawowych założeń teorii dyskursu Ernesta Laclau i Chantal Mouffe oraz wybranych elementów definicji pojęć takich jak tożsamość i ideologia. Badanie wykazuje, że wybory kulinarne mogą być ściśle związane z etyką, polityką czy religią. Jednocześnie okazuje się, że wewnątrzgrupowe procesy negocjacyjne wśród jaroszy są na ogół nierozstrzygalne. Tożsamość wegan jako grupy jawi się zatem jako rozproszona, niejednorodna i zależna głównie od etycznych lub zdrowotnych motywacji zmiany diety.

### Abstract

The article presents the discourse analysis of vegans' and vegetarians' internet discussions. The processes of constructing and negotiating the identity criteria of people who resign from meat in their diet are observed through the basic notions of Laclau and Mouffe's discourse theory as well as chosen elements of the approaches on identity and ideology.

### Wprowadzenie

Jedzenie to jedna z potrzeb fizjologicznych. Jej zaspokojenie mogłoby się wydawać czynnością niezwykle prozaiczną, wymagającą jedynie podstawowych środków. Biorąc jednak pod uwagę całą sieć uwarunkowań związanych z dokonywaniem wyborów kulinarnych, sprawa ta przestaje być jednoznaczna. Kiedy nie zagraża klęska głodowa, a na sklepowych półkach roi się od różnorodnie opakowanych produktów spożywczych, kwestia odżywiania nie jest już tylko i wyłącznie elementem piramidy Masłowa, ale staje się przedmiotem wielowymiarowych wyborów, a niejednokrotnie również podstawą lub emanacją światopoglądu. Decyzje żywieniowe podlegają ponadto oce-

nom wartościującym: dieta może być dobra lub zła, zdrowa lub niezdrowa, etyczna lub nieetyczna. Kryteria takich ocen są jednakowoż bardzo płynne i niestałe.

W ramach niniejszej analizy uwaga zostanie zwrócona na dwa konkretne typy diet bezmięsnych: wegetarianizm i weganizm. Ponieważ wybór tego rodzaju sposobu odżywiania ma bardzo często podłoże etyczne, wydaje się on interesujący z badawczego punktu widzenia, zwłaszcza jeśli weźmie się pod uwagę dyskursywne aspekty konstruowania tożsamości indywidualnej i grupowej przez jaroszy. Pomijając odwieczną i przebiegającą zazwyczaj według standardowego scenariusza debatę wegan i wegetarian z tymi, którzy mięso jedzą, warto zwrócić uwagę na wewnętrzny poziom skomplikowania zagadnienia. Kształtowanie się cech dystynktywnych wspomnianych grup jest niewątpliwie procesem niejednorodnym i skomplikowanym, zwłaszcza wzięwszy pod uwagę geograficzne rozproszenie osób o podobnych upodobaniach kulinarnych. Internet jest miejscem, w którym mogą się one „spotkać” i w nieskrępowany sposób wymieniać myśli i poglądy. Część badawcza niniejszego artykułu bazuje na wypowiedziach generowanych w ramach grupy zrzeszającej wegetarian i wegan na jednym z portali społecznościowych.

### Kim są wegetarianie i weganie?

Trudno zaproponować jednoznaczną definicję wegetarianizmu. Wydawałoby się, że osoby, które wykluczają ze swojego jadłospisu mięso, mogą mianować się wegetarianami. Wokół diet jarskich nabudowana została jednak cała sieć terminologiczna, która ma na celu dokonanie podziału wegetarian według szczegółowych kryteriów dotyczących jadłospisu. Tak oto mamy do czynienia z rozróżnieniem na przykład na osoby, które jedzą jajka, a nie jedzą innych produktów nabiałowych (owowegetarianie) lub odwrotnie (laktowegetarianie). Zdarzają się również osoby, które zazwyczaj jadają bezmięśnie, ale od czasu do czasu nie odmawiają sobie owoców morza (piscawegetarianie). Dużo bardziej radykalne podejście prezentują weganie odrzucający jakiegokolwiek produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego, włącznie z żelatyną czy odzwierzęcymi barwnikami. Na tym jednak nie koniec, ponieważ niektórzy weganie nie tylko nie spożywają produktów odzwierzęcych, ale rezygnują również z wszelkich wyrobów powiązanych z cierpieniem zwierząt, jak chociażby wełniane swetry, skórzane torby czy kosmetyki testowane na zwierzętach.

Mogłoby się wydawać, że wybory tego rodzaju mają ugruntowane podłoże ideologiczne, wspólne dla osób je dokonujących, jednak biorąc pod uwagę mnogość kryteriów i motywacji, trudno mówić o homogenicznym ruchu. Wewnętrznie grupa jest wyraźnie podzielona, mimo że z zewnątrz może być postrzegana jako wyznająca pewien spójny, jednorodny styl życia. Jeżeli założymy, że społeczność wegetarian i wegan nie konstituuje się zbyt skutecznie od wewnątrz, bardzo często „ataki” i przejawy niezrozumienia z zewnątrz prowadzą do zwrotu w stronę integracji (przejawem tego rodzaju tendencji do zrzeszania się są chociażby grupy na portalach społecznościowych).

Diety wegetariańskie i wegańskie nierzadko powiązywane są z działaniem na rzecz praw zwierząt, ruchami proekologicznymi, wspieraniem lokalnego rolnictwa czy wysoką świadomością żywieniową. Mówi się o ideologii wegetariańskiej czy wegańskiej, która, pomimo braku jednego źródła, stanowi pewien z grubsza koherentny system wartości

i argumentów, u podstaw których leżą liczne publikacje<sup>1</sup>. Kluczowe dla etycznego zwrotu w vegetarianizmie i weganizmie było pojawienie się nurtów w filozofii, które zaczęły brać pod uwagę sytuację zwierząt, zwracając uwagę na takie zjawiska, jak „dyskryminacja gatunkowa” czy „szowinizm gatunkowy” (ang. *speciesism*) – klasyczną już pozycją na ten temat jest wydane po raz pierwszy w 1975 roku w Australii *Wyzwolenie zwierząt* Petera Singera<sup>2</sup>.

Wybory kulinarne mają zatem ogromny potencjał identyfikacyjny i mogą stać się nie tylko manifestacją określonych wartości, ale również źródłem zagrożenia związanego ze społeczną oceną tych wyborów. W przypadku diet o wymiarze etycznym aspekt ten ma ogromne znaczenie, a w wielu przypadkach decyzja o rezygnacji z mięsa może wywoływać ostracyzm. Również ze względu na silnie zrytualizowany proces spożywania posiłków, rezygnacja z pewnych jego elementów może wiązać się z niezrozumieniem i odrzuceniem<sup>3</sup>. Już zresztą popularne powiedzenie „jesteś tym, co jesz” wskazuje wyraźnie na dyskursywne powiązanie między wyborami kulinarnymi a tożsamością.

## Tożsamość

Tożsamość jako termin funkcjonujący w naukach społecznych ma swoją długą historię. Niemożliwym do wykonania zadaniem byłoby zgromadzenie i podsumowanie wszystkich koncepcji, które odwołują się do tego pojęcia i jednocześnie interpretują je w bardzo zróżnicowany sposób. Warto jednak zwrócić uwagę na różnicę pomiędzy „ja” esencjonalnym, czymś, co wewnętrzne i niedostępne, a „ja” publicznym, które w gruncie rzeczy sprowadzić możemy do pojęcia wizerunku. Tożsamość taka przynależy do sfery publicznej, nie jest prywatna, osobista, a wręcz przeciwnie – jest skierowana na zewnątrz, zorientowana na grupowe procesy identyfikacyjne, potrzebę afiliacji z określonymi konstrukcjami oferowanymi przez to „zewnętrzne”, które chce nazywać dyskursem. Ten dwojaki charakter tożsamości dostrzegalny jest zresztą w samym źródłosłowie. Tadeusz Paleczny<sup>4</sup> podkreśla istotny ładunek znaczeniowy zawarty w dwu członach słowa „toż-samość” – z jednej strony jest to zwrócenie się ku pewnej unifikacji, byciu „takimi samymi”, z drugiej zaś, jak wskazuje autor,

pojęcie «samości» odnosi się do złożonego związku pomiędzy światem a świadomością jednostki, pomiędzy zewnętrznym i wewnętrznym, obiektywnym i subiektywnym, realnym i idealnym, materialnym i duchowym, naturą i kulturą. Zjawiska kryjące się pod określeniem tożsamość obejmują zatem również to, co indywidualne i grupowe, psychiczne i społeczne, racjonalne i irracjonalne, wrodzone oraz nabyte, rozumne i intuicyjne<sup>5</sup>.

Istotna dla identyfikacji jest zatem relacja człowieka ze światem, która naznaczona jest – kontynuując myśl Palecznego – kontekstem społecznym i jego uwarunkowaniami.

<sup>1</sup> Donna MAURER, *Vegetarianism. Movement or Moment?*, Philadelphia, PA: Temple University Press 2002, s. 2–3.

<sup>2</sup> Peter SINGER, *Wyzwolenie zwierząt*, przeł. A. Alichniewicz, A. Szczęśna, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 2004.

<sup>3</sup> Warren BELASCO, *Food. The key concepts*, New York: Berg Publishers 2008.

<sup>4</sup> Tadeusz PALECZNY, *Socjologia tożsamości*, Kraków: AFM Krakowskie Towarzystwo Edukacyjne 2008.

<sup>5</sup> *Ibidem*, s. 20.

Wymienione pary czynników ukazują uwikłanie człowieka i jego tożsamościowych wyborów w sieć dyskursywnych czy kulturowych obwarowań, które żadną miarą nie pozwalają na dokonanie wyborów oryginalnych, niezawisłych i esencjonalnie indywidualnych. Owa „taka samość” wskazuje nieubłagane na społeczny, komunikacyjny wymiar tożsamości, która konstruowana jest w ramach określonych dyskursów w sposób rozproszony i niejednorodny; pozwala się uchwycić jedynie w krótkim i ulotnym akcie komunikacyjnym, który na moment ustala pewne znaczenia. Uznanie tego rodzaju płynności może sprawiać pewne trudności poznawcze, niemniej w kontekście niniejszej analizy wydaje się ona wręcz pomocna: wypukła bowiem niestałość i dyskusyjność tożsamości, która nawet z perspektywy wewnętrznej podlega nieustannej renegotjacji<sup>6</sup>.

Owa decentralizacja „ja” ma wiele wspólnego z mediatyzacją doświadczeń. Internet (obok mediów tradycyjnych) staje się w tym kontekście jednym ze źródeł oraz miejsc aktywnego konstruowania tożsamości poprzez negocjacje z innymi. Na długo przed rewolucją cyfrową Michaił Bachtin zwrócił uwagę na dialogiczny charakter tożsamości<sup>7</sup>, stwierdzając, iż „ja” kształtuje się w realnym lub wyimaginowanym dialogu. Warto zwrócić zatem uwagę na taki, który w sposób nieskrępowany toczy się w ramach otwartej platformy komunikacyjnej, jaką jest Internet. To właśnie momenty załamania dyskursu i debata nad konfliktem tożsamościowym stanowią główne punkty mojego zainteresowania w części analitycznej. Przedstawione zostaną wybrane fragmenty dyskusji, w których pojawiają się kontrowersje dotyczące „części składowych” wegańskiej tożsamości.

## Opis badania

Analiza ma charakter jakościowy i bazuje na podstawowych założeniach teorii dyskursu Ernesta Laclaua i Chantal Mouffe<sup>8</sup>. Zgodnie z nimi język i akty jego użycia są częścią szeroko pojmowanej praktyki społecznej, która ukonstytuowana jest w dyskursie. Różnica pomiędzy praktykami społecznymi a praktykami komunikacyjnymi nie jest zakładana, innymi słowy – „wszystko jest dyskursem”, ponieważ rzeczywistość społeczna, w której funkcjonujemy, w całości zapośredniczona jest dyskursywnie<sup>9</sup>. Ponadto kluczowe dla prowadzonej dekonstrukcji są przypadki antagonizmów<sup>10</sup>, w ramach których dochodzi do konfliktu dwóch wykluczających się tożsamości oraz momenty konstytuowania się tożsamości podmiotu w ramach określonego dyskursu bądź dyskursów<sup>11</sup>. Tożsamość jest tutaj rozumiana jako kształtująca się relacyjnie, to znaczy – mówiąc ściślej – podmiot jest „czymś” w zestawieniu z tym, czym nie jest. Niniejsza analiza jest więc w głównej mierze próbą usieciowienia kluczowych pojęć i wartości,

<sup>6</sup> Bethan BENWELL, Elizabeth STOKOE, *Discourse and Identity*, Edinburgh: Edinburgh University Press 2006, s. 21–24.

<sup>7</sup> *Ibidem*, s. 35.

<sup>8</sup> Ernest LACLAU, Chantal MOUFFE, *Hegemony and Socialist Strategy. Towards a Radical Democratic Politics*, London: Verso 2001.

<sup>9</sup> *Ibidem*, s. 107.

<sup>10</sup> *Ibidem*, s. 122–127.

<sup>11</sup> *Ibidem*, s. 48.

na jakie powołują się członkowie społeczności, uzasadniając własne wybory kulinarne bądź oceniając wybory innych.

## Próba

Analizie poddane zostały wybrane wypowiedzi uczestników dyskusji w ramach jednej z grup dyskusyjnych zrzeszających polskich wegetarian i wegan. Na dzień 15.02.2016 roku ma ona 4964 członków, przy czym warto zwrócić uwagę, że liczba ta stale rośnie. Ze względu na bardzo dużą ilość zarówno samych wątków, jak i odpowiedzi na nie, zgromadzona próba oraz jej analiza nie mają bynajmniej za zadanie dowieść w sposób jednoznaczny czy ilościowy określonych tez. Sama zresztą specyfika agregatu komunikacji, jakim jest spontaniczna dyskusja internetowa, nie umożliwia żadną miarą zgromadzenia reprezentatywnej czy wymodelowanej próby. Pod uwagę brane są tu codzienne konwersacje, rozmowy prowadzone w nieformalnych warunkach, pokazujące jednak interesujące kierunki, w których może podążać proces konstrukcji tożsamości. Są one zdecydowanie warte dalszej weryfikacji chociażby poprzez badania fokusowe, pogłębione wywiady czy metody oferowane przez etnografię wirtualną. Niniejszą analizę można zatem potraktować jako pilotażową. Próba obejmuje wątki podejmowane od 15.08.2015 do 15.10.2015 roku. Cytaty przytaczane są anonimowo, z zachowaniem oryginalnej pisowni. Emotikony nie były transkrybowane.

## Studium przypadków

Wybór cytowanych wypowiedzi podyktowany jest przede wszystkim ich reprezentatywnością wobec zaobserwowanych tendencji. Jak wspomniałam, istotne są tutaj głównie momenty antagonizmów, negocjacji znaczeń. Jednocześnie źródłem pytań badawczych jest samo pojęcie tożsamości skorelowane z pewnym zestawem przekonań o charakterze etycznym, filozoficznym, ekonomicznym czy religijnym, który nazwać możemy ideologią. Nie bez wpływu na kształt konwersacji pozostają także wartości, które rozumiane są jako pożądane w danym społeczeństwie części składowe tożsamości i mają wiele wspólnego z narodowością czy obszarem kulturowym<sup>12</sup>. Zatem kto ma prawo do mianowania się „prawdziwym” wegetarianinem/weganim? Jakie czynniki o tym decydują? Czy tylko spożywane produkty mają tutaj znaczenie?

## Weganizm i kwestie polityczne

Jak wspomniano powyżej, weganizm nie jest ruchem o jednorodnej genezie; motywacje i kryteria wegańskości czy wegetariańskości różnią się w rozumieniu poszczególnych osób (tutaj, uogólniając, wyróżnić można dwie podstawowe motywacje: etyczną i prozdrowotną<sup>13</sup>). Niejednokrotnie zatem pojawiają się w grupie

<sup>12</sup> W ujęciach komunikacyjnych wartości charakterystyczne dla danej grupy mogą być reprezentowane poprzez tzw. „słowa sztandarowe”, „symbole kolektywne” czy „pojęcia flagowe” (por. np. Walery PISAREK, *Polskie słowa sztandarowe i ich publiczność*, Kraków: Universitas 2003).

<sup>13</sup> Por. np. Richard CARMICHAEL, *Becoming vegetarian and vegan: rhetoric, ambivalence and repression in self-narrative*, Loughborough University 2002, praca doktorska, dostępna online: <<https://dspace.lboro.ac.uk/2134/6904>>, [dostęp: 12.02.2016].

dyskusyjnej wątki negocjujące to, co rzeczywiście jest wegańskie, a co za tym idzie – kto może mianować się weganinem lub wegetarianinem. Ciekawą dyskusję wywołał artykuł *Produkty, które tylko wydają się wegańskie*<sup>14</sup>, którego autor zwraca uwagę na możliwość nieoczekiwanego występowania składników odzwierzęcych w takich produktach, jak na przykład banany, cukier czy chipsy. Pociąga to za sobą negocjację istotności kryteriów etycznych i prozdrowotnych: „Wegetarianizm to nie tylko niejedzenie mięsa ale zdrowa żywność. Wzrost co tutaj robią chipsy i biały cukier??!” Ten punkt widzenia uruchamia szereg odpowiedzi potwierdzających niejednorodność motywacji stojących za bezmięsnymi wyborami kulinarnymi. Wiele głosów odrzuca prozdrowotną definicję diety bezmięsnej, powołując się na argumenty etyczne, natomiast kwestie szacunku dla własnego organizmu są tutaj drugorzędne lub w ogóle nie mają znaczenia. Interesujący głos w dyskusji stara się natomiast pogodzić obydwa punkty widzenia: „no poczęści jest to racja bo skoro weganie jedzą etycznie to powinni dbać o swoje zdrowie i nie jeść smieci”. Kryteria etyczności diety jawią się tutaj jako niestałe. Okazuje się, że nie zawsze etyczna postawa wobec zwierząt idzie w parze z postawami proekologicznymi czy prozdrowotnymi. Nie dla każdego ma znaczenie jakość produktów roślinnych, które niekoniecznie muszą być pochodzenia ekologicznego. Pojawia się tutaj również ciekawy wątek, który plasuje debatę w dużo szerszym kontekście; jest to mianowicie negocjacja związku (lub jego braku) weganizmu z niewspieraniem globalnych korporacji: „[...] niewegańskie jest w ogóle napedzanie korpo. rozpierdalają mnie weganie którzy w mc donaldzie zamawiają wegańskie frytki”. Rzekoma „niewegańskość” określonych czynności, niezwiązana już zupełnie z roślinnym lub zwierzęcym pochodzeniem spożywanego czy używanego produktu, a raczej z okolicznościami jego produkcji i sprzedaży, staje się dylematem nierozstrzygalnym w ramach grupy. To, gdzie i w jaki sposób produkt roślinny został wyprodukowany, dostarczony czy sprzedany, może – zdaniem niektórych – podważyć jego wegańskość. Jednocześnie opinie tego rodzaju z reguły wywołują przeważające ilościowo reakcje przeciwników. Tutaj niejasność kryteriów i próby logicznego uzasadnienia własnego punktu widzenia poprzez odniesienie sytuacji do pewnych ekstremów są typowymi zabiegami argumentacyjnymi:

ej tak samo „niewegańska” jestem kupując jakiegokolwiek wegańskie żarcie w sklepie lub knajpie, w której jest też coś mięsnego/pochodzenia odzwierzęcego. [...]

[...] zleż z fejsbuka, który nie jest lepszy od McDonaldów i innych takich. [...]

Antykorporacyjne dylematy wegan są powszechnym wątkiem w dyskusjach. Dostrzegalne jest tutaj przesunięcie się debaty na obszary niezwiązane bezpośrednio z jedzeniem, a nawet etyką – dieta wkracza na obszary polityczne i ekonomiczne, co jeszcze wyraźniej widać na innych przykładach. Intensywność takich dyskusji wzrosła przed wyborami parlamentarnymi. Oto jedno z pytań:

[...] Chciałabym w czystym, wegańskim sumieniem zagłosować i moje pytanie brzmi jak sprawdzić kandydata/kandydatkę z podstawowych kwestii, jak postulat całkowitego zakazu hodowli zwierząt na futra, zakaz wykorzystywania zwierząt w cyrkach czy zaostrezenie

<sup>14</sup> Szymon KUBICKI, *Produkty, które tylko wydają się wegańskie*, dostępny online: <<http://kobieta.onet.pl/.../produkty-ktore-tylko-wydaja.../v13pkc>>, [dostęp: 10.02.2016].



kar za przestępstwa wobec zwierząt. [...] Może jest gdzieś w necie ściągą wyborczą dla wegan?

Przytoczony fragment wypowiedzi ujawnia bezpośredni związek diety bezmięsnej ze sferą moralności. „Czyste wegańskie sumienie” zakłada porządek i spójność w „podstawowych kwestiach”, które autorka precyzuje w dalszej części swojej wypowiedzi. Wszystkie polityczne postulaty stanowiące przedmiot zainteresowania autorki dotyczą sytuacji zwierząt. W dalszym toku debaty pojawiają się wypowiedzi, które potwierdzają założenie, iż „wegański” wybór polityczny dobro zwierząt traktuje jako priorytet i spośród wszelkich możliwych politycznych zagadnień tylko te są dyskutowane. Jednocześnie kreuje się tutaj konstrukt wegańskiego działacza politycznego, którego godność zaufania gwarantują jego wybory kulinarne. Wiarygodność ideologiczną partii potwierdza natomiast udział wegan i wegetarian w jej ogólnej liczbie czy obecność bezmięsnych potraw na spotkaniach partyjnych:

Cześć, ja jestem Razemem<sup>15</sup>, wegetarianinem, prawie-że weganinem, i przy okazji działaczem Otwartych Klatek. [...] szacunek dla zwierząt jest zasadniczo twardo wpisany w fundamenty naszej partii – już nawet na pierwszej konwencji cały catering był w 100% wegański. [...]

Mnóstwo kandydatów partii razem to weganie lub wegetarianie. Nie ma myśliwych. W Szczecinie z pierwszej czwórki trzy osoby to weganie lub wegetarianie. Dwie to zwierzęcy aktywiści. Na liście w sumie szacuje że jest ok 40 procent wegan lub wegetarian. Na wszystkich spotkaniach partyjnych jest wyłącznie wegański catering. [...]

## Tradycja, wolność, wartości

Weganie i wegetarianie są grupą, która konstytuuje się wokół określonych wyborów kulinarnych. Warto jednak zwrócić uwagę na momenty, w których dochodzi do dyskusji na temat konfliktu wegańskiej czy wegetariańskiej tożsamości z innymi „niekulinarными” tożsamościami społecznymi. Spór taki przejawia się zwłaszcza w relacjach ze „światem zewnętrznym”. Nierzadko sytuacje antagonizmu omawiane są potem w ramach grupy (zwrot do wnętrza). W tym sensie forum internetowe ma pełnić funkcję terapeutyczną; nierzadko jednak prośba o radę czy pomoc wywołuje kolejny antagonizm, u podstaw którego leży niezgoda co do fundamentalnych przesłanek dotyczących wyboru diety. Zwróćmy uwagę na jeden z przykładów tego rodzaju pytań:

Podpowiedzcie proszę co odpowiedzieć na zarzut że weganizm jest niewolnictwem? Chodzi np. o sytuację kiedy ktos częstuje weganina ciastkiem, on ma na nie ochotę, ale nie może go zjeść bo zawiera mleko.

Tak postawione pytanie prowadzi do debaty na temat rozumienia i definiowania przez wegan pojęcia wolności:

<sup>15</sup> Członkiem partii Razem [przyyp. – E. K.].

Niewolnictwem jest wpięprzanie wszystkiego bezmyślnie, bo tak robią inni, tak każe tradycja, „buk”, itd. Zamiłowanie do określonego żarcia wzięło się z tego, że ktoś nam od małego je wciskał i teraz człek jest niewolnikiem przyzwyczajeni. WEGANIZM JEST ŚWIADOMYM WYBOREM WOLNEGO CZŁOWIEKA – wolnego od tradycji, uwarunkowań wychowawczych i presji otoczenia.

Podanie pod wątpliwość zachowań uwarunkowanych tradycją wygląda na pierwszy krok w stronę wyboru bezmięśnej diety. Tak rozumiany weganizm staje się formą sprzeciwu wobec panującego porządku, swoistym aktem emancypacji. Jednocześnie ów „świadomy wybór wolnego człowieka” może być problematyczny w praktyce, gdyż często nakładają się na siebie różne tożsamości, co może prowadzić do antagonizmu rozumianego w dyskursywnym sensie. Dodatkowo takie aspekty komunikacji, jak chociażby strategie uprzejmościowe czy wzajemne podtrzymywanie *face*<sup>16</sup> mogą zostać zaburzone w sytuacji konfliktu wartości. Antagonizm w rozumieniu Laclaua i Mouffe jest sytuacją krytyczną, w której musi dojść do rozstrzygnięcia poprzez interwencję hegemoniczną. W tym sensie z reguły dyskurs dominujący zyskuje przewagę i tożsamość „podrzędna” zostaje narażona na (choćby chwilowe) zdegradowanie. Wybór bezmięśnej diety jest, przynajmniej w polskim kontekście, raczej nietypowym zachowaniem, które może stać w sprzeczności z tradycją, dyskursem dominującym. Chodzi tutaj głównie o tradycje kulinarne, choć może się okazać, że te są silnie związane z innymi wartościami, które mogą zostać podważone w momencie odmówienia zjedzenia posiłku:

Ja ostatnio miałam taką sytuację, że moja 90letnia babcia zrobiła dla mnie obiad. Jeszcze cieszyła się i podkreślała, że dla niej jest inny, a dla mnie zrobiła wegańską opcję. Cóż, niestety w 100% wegański nie był, tylko wegetariański, nabrała jako takiego nie dodawała, ale okazało się, że użyła dodała trochę sosu z proszku. Pytanie co zrobić? [...]

Szczerze mówiąc nie rozumiem, jak można odmówić zjedzenia poczęstunku, jeżeli wiemy że został przygotowany z dobrymi intencjami. Pryncypialność w relacjach międzyludzkich to rzadko kiedy jest dobre rozwiązanie.

Pozostając przy wartościach, zwróćmy uwagę na – być może nieoczekiwany – element debaty, jakim jest dyskusja nad związkiem weganizmu i wegetarianizmu z fundamentalną w polskim kontekście wartością, jaką jest rodzina. Pytanie „Czy to tylko moje wrażenie, czy roślinne pary są raczej bezdzietne?” otworzyło dyskusję, która ujawnia wiele myślowych przesłanek pozwalających zdekonstruować elementy składowe wegańskiej/-ich tożsamości. Z jednej strony zarysowuje się profil młodych wykształconych wegan z dużych ośrodków miejskich, pracujących w korporacjach:

I są też raczej wykształcone, a kobieca chęć rozmnażania spada z każdym etapem edukacji. [...]

---

<sup>16</sup> Por. Penelope BROWN, Stephen C. LEVINSON, *Politeness: Some universals in language usage*, Cambridge University Press 1987.

Moim zdaniem dlatego, że weganizm popularny jest wśród ludzi raczej młodych. [...] Jest pewien trend zachowywania się niczym wielkowiejska, młoda i dynamiczna łania jak najdłużej – widzą to wszyscy – a dynamiczne łanie nie zwolnią tempa na następne kilkanaście lat „tylko” dlatego, że muszą kogoś wychować. [...]

Z drugiej zaś strony, wizerunek tego rodzaju, zwłaszcza jeśli chodzi o nawiązanie do wielkowiejskiego stylu życia, może wydawać się niespójny z wizją wegan o prozdrowotnych motywacjach, zorientowanych bardziej na ekologiczny czy zdrowy styl życia, w którym podejście do kwestii rodziny byłoby być może odmienne. Społeczny status wegan negocjowany w wymienionych wyżej wypowiedziach wykazuje związek między wykształceniem, pewnym rodzajem „wyższej” świadomości a wyborem diety bezmięsnej. Zwrócenie uwagi na jedzenie jako znacznik statusu społecznego nie jest bynajmniej nowym pomysłem<sup>17</sup>. W tym sensie weganizm może być traktowany jako dieta, która odróżnia osoby ją stosujące od pozostałych, już nie na podstawie kryteriów ekonomicznych, a moralnych. Weganie w swoich wypowiedziach nierzadko sami konstruują tożsamość społecznych *outsiderów*:

W moim środowisku sporo par wege rekrutuje się ze subkultur, gdzie posiadanie dzieci nie jest widziane jako życiowy priorytet. Bezdiagnoza jest też postrzegana jako rzucenie wyzwania społeczeństwu i normom, które w nim panują. [...]

[...]Większość znajomych, którzy mają dzieci nie kwestionują absolutnie niczego. Przejście na wege to dla nich kosmos.

Ostatni cytat pokazuje proces konstituowania tożsamości grupowej poprzez odwołanie się do uproszczonego wizerunku grup zewnętrznych<sup>18</sup>. Użycie opozycji „my–oni” pozwala grupie odróżnić się od pozostałych, w tym przypadku rozumiejących czy widzących mniej, w jakimś sensie niewtajemniczonych. Jednocześnie poczucie wyobcowania pojawia się dość wyraźnie w obrazach relacji z osobami z zewnątrz, które „tożsamość wegańską” mogą potraktować jako główną zmienną w ocenie relacji:

Ja mam wyrażenie (oczywiście bardzo subiektywne), że trudno jest nam znaleźć partnera. Nie ma z kim mieć dzieci. Statystycznie rzecz ujmując jest więcej jest weganek jak wegan (panów), a mięsożercy uciekają ode mnie jak tylko usłyszą, że nie jem mięsa i mleka.

## Podsumowanie

Przedstawiona analiza miała na celu wykazanie pewnych ogólnych komunikacyjnych tendencji związanych z procesami konstruowania i negocjowania tożsamości wegan i wegetarian. W ramach badanych dyskusji nieustannie ścierają się ze sobą takie dyskursy, jak kulinarny, etyczny, polityczny, dietetyczny, proekologiczny czy związany z ochroną praw zwierząt. Okazuje się, że nawet wewnętrznie grupa z pozoru jednorodna jest silnie podzielona, a procesy negocjowania tożsamości niezwykle intensywne. Nie wydają się one jednak owocne w kontekście kształtowania spójnej tożsamości

<sup>17</sup> Warto w tym kontekście zwrócić uwagę chociażby na prace Rolanda Barthes'a czy Pierre'a Bourdieu.

<sup>18</sup> Por. np. Henri TAJFEL, *Social Identity and intergroup relations*, Cambridge University Press 1982.

grupowej. Pełnią raczej funkcję punktów odniesienia, w ramach których dookreśla się tożsamość indywidualna uczestników dyskusji, wciąż niejednorodna, płynna i podatna na antagonizmy w kontakcie ze środowiskiem zewnętrznym.

## Bibliografia

- BELASCO Warren, *Food. The Key Concepts*, New York: Berg Publishers 2008.
- BENWELL Bethan, STOKOE Elizabeth, *Discourse and Identity*, Edinburgh University Press 2006.
- BROWN Penelope, LEVINSON Stephen C., *Politeness: Some universals in language usage*, Cambridge University Press 1987.
- CARMICHAEL Richard, *Becoming vegetarian and vegan: rhetoric, ambivalence and repression in self-narrative*, Loughborough University 2002.
- JØRGENSEN Marianne W., PHILLIPS Louise J., *Discourse Analysis as Theory and Method*, Thousand Oaks, CA: SAGE 2002.
- LACLAU Ernest, MOUFFE Chantal, *Hegemony and Socialist Strategy. Towards a Radical Democratic Politics*, London: Verso 2001.
- MAURER Donna, *Vegetarianism. Movement or Moment?*, Philadelphia, PA: Temple University Press 2002.
- PALECZNY Tadeusz, *Socjologia tożsamości*, Kraków: AFM Krakowskie Towarzystwo Edukacyjne 2008.
- PISAREK Walery, *Polskie słowa sztandarowe i ich publiczność*, Kraków: Universitas 2003.
- SINGER Peter, *Wyzwolenie zwierząt*, przeł. A. Alichniewicz, A. Szczęśna, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 2004.
- TAJFEL Henri, *Social Identity and intergroup relations*, Cambridge University Press 1982.

## ***From sugar, cukrik, bonboana, ciacho to 'sweet person': some remarks on how edible physical substances become inedible traits and qualities***

**SŁOWA KLUCZOWE:** metafora, pokarmosemia, żywność, istota ludzka, kodowanie cech

**KEY WORDS:** metaphor, foodsemy, foodstuffs, human being, various human qualities

### Streszczenie

Celem mojego artykułu jest zdefiniowanie i zilustrowanie mechanizmu metaforyzacji, jakim jest pokarmosemia. Pojęcie to zostało wprowadzone przez prof. Grzegorza Kleparskiego w 2008 roku. Jako podstawę do mojej analizy posłużą przykłady zmian semantycznych, w których kategorię źródłową stanowią leksemy należące do makrokategorii POŻYWIENIE, a kategorią docelową jest kategoria ISTOTA LUDZKA. Zagadnienie żywienia jest nam tak bliskie i tak dobrze znane, że procesy metaforyzacji tego typu ułatwiają opisywanie i postrzeganie świata. Pewne typowe cechy (takie jak smak, kształt, konsystencja) produktów spożywczych zostają przeniesione na istotę ludzką i służą kodowaniu ludzkich cech związanych z wyglądem, zachowaniem, osobowością, moralnością za pomocą nazw produktów żywnościowych. Co ciekawe, wiele zmian semantycznych tego typu odnosi się do kategorii ISTOTA LUDZKA PŁCI ŻEŃSKIEJ.

### Abstract

In recent literature scholars have worked out a number of new categories of meaning development, such as zoosemy, plantosemy and foodsemy. The aim of my paper is to illustrate and discuss the mechanism of foodsemy, a new semantic category proposed by Kleparski (2008). I shall deal with those cases of metaphorical transfer where the source domain is formed by lexical items from the category FOODSTUFFS and the target domain is the macrocategory HUMAN BEING. The mechanism triggering such semantic alterations is, simply speaking, application of food terms to denote various representatives of human kind to encode different mental (e.g. <STUPIDITY>), behavioural (e.g. <LACK OF MANNERS> ) or physical characteristics, either real or stereotypical (e.g. <PHYSICAL ATTRACTIVENESS>). Interestingly enough, numerous food and food-related lexical items are employed to conceptualize and encode the senses related to the macrocategory FEMALE HUMAN BEING.

### Introduction

The last decades of the 20<sup>th</sup> century and the beginning of the 21<sup>st</sup> century have been marked by a particular rise in interest in the study of metaphor, which is one of the main targets of present day semantic research both in Poland and abroad. This is evident in all linguistic

arenas and as a proof one may point out the scholarly works of Lakoff (1987, 1993), Lakoff and Johnson (1980, 1999), Lakoff and Turner (1989), Langacker (1987, 1999), Croft (2002), Koveces (2000), Geeraerts (2010), and in the Polish tradition Kleparski (1990, 1997, 2008, 2013), Krzeszowski (1991, 1994, 2003), Szwedek (2000, 2004) Kiełtyka (2008), Cymbalista (2009). The aim of the present paper is to discuss and illustrate one subtype of the metaphorical transfers involved in the conceptual category **Foodstuffs**.

In the Polish tradition scholars, such as Kleparski (1990, 1997, 2008, 2013) and Krzeszowski (1991, 1994, 2003) have contributed to the tradition of typologising and classifying semantic changes by adding various novel types of metaphorically based extensions to the existing inventory. In particular, one should mention here such categories of metaphorical shifts as zoosemy, plantosemy and foodsemy<sup>1</sup>. In a nutshell, they may all be defined as mechanisms of metaphorical extension onto the conceptual macrocategory **Human Being** from the lexical riches linked to such other conceptual categories as the macrocategory **Animals** (*cow* > 'fat, obese woman', *pig* > 'nasty and unpleasant person', *cielę* 'calf' > 'helpless, naive person'), **Plants** (*kwiatuszek* diminutive form of *kwiatek* 'flower', *rózyczka* 'diminutive of *róża* 'rose', *stokrotka*, 'daisy' > 'attractive or beloved female') and **Foodstuffs** (*mutton* > 'prostitute', *cheesecake* > 'attractive female', *ciacho* > 'sexually attractive male'). Animal and plant metaphors were analyzed by, among others, Kleparski (1990, 1996, 1997, 2002), Kiełtyka (2006, 2008), Górecka-Smolińska (2008, 2009, 2011), Kleparski and Górecka-Smolińska (2012). Their scholarly works were dedicated to zoosemic developments and mechanisms of transfer of categories such as **Mammals**, **Birds**, **Plants** and **FLOWERS** onto **HUMAN BEING**. In other words, animals or plants come to stand for people with their various features of character, behaviour and appearance. Note that – at the same time – names of plants and animals may have no emotional connotations on their own: however, when they come to be used to refer to human beings they may acquire some emotional colouring. In cases of animal or plant metaphor, one may observe the following patterns <A HUMAN BEING IS A PLANT> or <A HUMAN BEING IS AN ANIMAL>. As the kingdom of animals (especially **Domesticated Mammals** and **Domesticated Birds**) is close to ours, zoosemic developments are not infrequent and metaphoric transfers are triggered by our observation of the animal world, animals' behaviour and/or their visual features.

Similarly, the terminology of foodstuffs serves as the basis for metaphorical transfers where the source domain is formed by lexical items from the category **Foodstuffs** and the target domain is **Human Being**. However, very few linguists have attempted to analyse foodsemy developments in detail: among them are Kleparski<sup>2</sup>,

---

<sup>1</sup> The term *foodsemy* was coined by Kleparski (2008), however, his first analysis of the process goes back to 1980's when he discussed foodsemy transfers without appending a specific appellation.

<sup>2</sup> Grzegorz A. KLEPARSKI, *Semantic Change in English. A Study of Evaluative Developments in the Domain of Humans*, Lublin: Redakcja Wydawnictw KUL 1990; *idem*, *Dolce Torta, Dolce Angelina: Romance Foodsemy with Italian Accent*, [in:] G. A. Kleparski, A. Uberman (Eds.), „*Galicja Studies in Language, Literature and Culture. With Special Reference to English and Diachronic Semantics*”, Chełm: Wydawnictwo TAWA 2008; *idem*, *The Dark Side of Foodsemy: On Extralinguistically Conditioned Wammel Syndrome*, [in:] B. Kopecka, M. Pikor-Niedziałek, A. Uberman (Eds.), „*Galicja Studies in Language. Historical Semantics Brought to the Fore*”, Chełm: Wydawnictwo TAWA 2012; *idem*, *Historical semantics: A sketch on new categories and types of semantic change*, [in:] J. Fisiak, M. Bator (Eds.) *Historical English Word – For-*

Cymbalista<sup>3</sup>, Cymbalista and Kleparski<sup>4</sup>. Foodsemy is defined, by Cymbalista and Kleparski<sup>5</sup>, as the figurative extension of food related words onto various conceptual categories and most frequently **Human Being**. The mechanism triggering such semantic changes is the metaphorical application of food terms onto representatives of human kind. It involves the projection of attributive features and values associated with members of the macrocategory **Foodstuffs** onto the macrocategory **Human Being**, for instance the value <SWEET> is perceived as positive in cases such as *honey*, meaning not only ‘the sweet sticky substance produced by bees and used for food’, but also ‘beloved person’.

### Foodsemy in world languages

Here, we will make an attempt to illustrate the mechanism of foodsemy with language data derived from various languages of the world, such as Polish, English, Italian, Spanish and Romanian. To start with, one may say foodsemy has many faces and it is regarded as a highly productive phenomenon comprising a variety of forms, e.g. fixed phrases, idiomatic expressions or individual nouns, adjectives and verbs. One has reasons to claim that, because of the fact that the subject of food and nourishment is essential in human life, cases of foodsemy may be found in various languages of the world, and in great numbers. Let us begin our discussion with selected examples of English proverbs and idiomatic expressions in which foodstuffs are found: *Don't put all your eggs in one basket* ‘don't depend on a single plan of action or person for success’, *There is a bad apple in every barrel* ‘there is always a black sheep in any group’, *He knows which side of the bread is buttered* ‘he knows what is good, beneficial for him’, *To be as cool as a cucumber* ‘to stay calm in stressful situations’, *A piece of cake* ‘something easy to do’, *To be in a soup/to be in jam* ‘to be in trouble’, *To eat humble pie* ‘to admit you were wrong about something’. The use of food related idioms and proverbs is in no way restricted to the English language, and we find examples of similar cases in Polish. To take several familiar examples, let us quote the following Polish data: *Twardy orzech do zgryzienia* ‘a tough nut to crack’, ‘face a difficult situation’, *Zarabiać na chleb* ‘earn one's bread and butter’, *Iść jak po masle* ‘like a knife through butter’, ‘manage to do something easily’. Interestingly enough, the Polish examples given here have their English equivalents. Likewise, it is possible to find other cases of such idiomatic phenomena in other languages, for example Spanish and Slovak. The Spanish phrase *sale de la sartén y cae las brasas* may be used in the sense ‘get out of the frying pan and fall into the hot coal’ is used to talk about escaping one danger and yet getting into a more dangerous situation. The Slovak *Ti si ale vajco* (‘What an egg you are!’) is used in colloquial language in the sense ‘You are stupid!’

---

*mation and Semantics*, Frankfurt am Main: Peter Lang Edition 2013.

<sup>3</sup> Piotr CYMBALISTA, *Do you know what you eat? The phenomenon of foodsemy*, [in:] G. A. Kleparski, P. Cymbalista, R. Kiełtyka, K. Pytel (Eds.) „*In Medias Res. Studia Resoviensia in Lingua et Letteris*”, Rzeszów: Wydawnictwo Promar – International 2009.

<sup>4</sup> P. CYMBALISTA, Grzegorz A. KLEPARSKI, *From Michael Breal to Dirk Geeraerts. Towards the Main Issues in Diachronic Lexical Semantics*, Jarosław: Wydawnictwo Państwowej Wyższej Szkoły Techniczno-Ekonomicznej im. ks. Bronisława Markiewicza w Jarosławiu 2013.

<sup>5</sup> *Ibidem*, p. 145.

Evidently, foodsemic metaphor is most frequent with nouns and less frequent with adjectives and verbs. However, one may easily find examples of English and Polish adjectives such as *porky* 'fat, obese', *cheesy* 'of poor quality', *serowaty*, *kaszanisty* both meaning 'of poor quality' or *skwaszony* 'dissatisfied, unhappy'. At the same time, there are such English phrasal verbs as *to milk somebody dry* 'to cheat somebody out of everything they have', *to cream off* 'to take the best part of something', *to salt away* 'to save money' and the Polish *kiełbasić* 'to fail to do something', *chrzanić* 'to talk rubbish', *cukrować* 'to pander' constitute the verb sample. The examples given above show that the phenomenon of foodsemy is in no way restricted to one grammatical category: however, here, we shall mainly be dealing with category of nouns to illustrate and visualize the existence of possible paths occurring in foodsemic metaphorization processes. Generally speaking, metaphorical transfers may be triggered by our perception and associations that are linked to various foodstuffs or their qualities. One may say that such conceptual dimensions as **taste**, **shape** or **size** are involved in the possible paths of semantic change from the DOMAIN OF TASTE [...], DOMAIN OF SHAPE [...], DOMAIN OF SIZE [...] of the macrocategory **Foodstuffs** to the macrocategory **Human Being**.

One of the foodsemic transfers that we mentioned above was the meaning transfer of *honey* from 'sweet, sticky eating substance' to 'beloved person' where the transfer follows the metaphorical path <SWEETNESS IS PERCEIVED AS POSITIVE>. The similar path may be attributed to other cases of foodsemy in the languages of the world. For example, Polish *cukierek*, Spanish *bombon*, Romanian *bomboana*, Slovak *cukrik*, all meaning 'candy' may be used metaphorically in the sense 'young, attractive girl'. Similarly, Italian *zucchero* 'sugar' may be used in the sense 'kind, pleasant or handsome person' or *fico* 'fig' bears the meaning - 'beautiful, handsome person'. Likewise, a number of other sweet food items have certain positive connotations in various natural languages, e.g. English *cheesecake*, American English *sugar baby*, *sugar pie*, *arm candy* and *shoulder candy* are all used synonymously in the sense 'young, attractive lady' or non-gender-specific *apple pie* meaning 'dear, beloved person'. Such metaphorical transfers are linked to different types of evaluative load. While analysing the body of data, one distinguishes positively loaded attributive values, such as <PLEASANT>, <DEAR>, <HANDSOME> or <BEAUTIFUL>, hence the attributive values given here represent various qualities of appearance and character. It seems that it is not altogether difficult to identify certain rules operating in foodsemy: however the metaphorical value of various qualities may be different in different languages, for instance, in Slovak sweet *buchta* - 'doughnut, cake' which is used in reference to 'fat woman', *lekvar* meaning 'jam' may convey the meaning 'a person who does everything in a slow way'.

With the exception of the last three cases quoted above, the remaining figurative uses are related to the conceptual value <SWEET>. On the other hand, one has reason to believe that other tastes may trigger the opposite mechanism, that is pejoration. Obviously, the quality opposite to <SWEET> is <SOUR>, therefore, the positive connotations of <SWEET> are absent in the semantics of *lemon*. The word may be used metaphorically in the sense 'foolish, incompetent person' in British English or 'something disappointing' in American English. Similarly, in Polish *skwaszony*, as in *skwaszona twarz* or *skwaszona mina* stands for 'unhappy, dissatisfied face', while in Romanian, *acritura* 'pickle' stands for 'a mean person'. Hence, the transfers discussed here may be said to follow the metaphorical path <SOUR IS NEGATIVE>. To give another example, the value related to another



sensory dimension of taste <HOT> is active in the metaphorical extension of Italian *pepercino* ‘red pepper’ and Romanian *piper* ‘pepper’, which may be regarded as cases of translation of attributive values of <HOT> that is <LIVELINESS> and <VIGOUR> onto personal traits of character.

However, not only the dimension of **taste** counts, **shape** and **size** are also involved in the rise of foodsemic extensions. In this context let us analyse some language material related to the subcategory **Fruit**. For instance, the English *pear* is associated with attributive values other than those of <SWEETNESS>. Probably, due to its characteristic size and shape, the word acquired a negatively loaded metaphorical sense in Polish, French and German among others. Taking these, in turn, in Polish, *grucha* is used in the sense ‘penis’ or ‘ill –shaped female’, while French *poire* developed the sense ‘naive, silly person’ and in German *Birne* is metaphorically used in the sense ‘head’, as in the phrase *eine weiche Birne haben* (literally ‘to have a soft head’) and conveys the metaphorical sense ‘to be silly’. *Banana*, which is used in reference to the fruit that is definitely on the sweet and nutritious side, developed several metaphorical extensions that may be qualified as being negatively loaded. For example, in English when somebody is said *to have a banana head* the implication is that the person is neither very wise nor very intelligent because the sense of the phrase is ‘an idiot, a stupid person’. What is more, *banana oil* is used with reference to something that is not valuable at all, and it often conveys the sense ‘to talk rubbish’. Along similar lines, the noun in plural may be used in the sense ‘crazy person’ as in *This guy is bananas*.

The dimensions of **size** and **shape** may be at work in various metaphorical transfers related to names of vegetables such as Italian *zucca* ‘pumpkin’, *zuccone* ‘big pumpkin’, *rapa* ‘turnip’ where the first is used metaphorically in the sense ‘stubborn and blockish person’, while the other two – ‘stupid, retarded, worthless person’. Likewise, other vegetable species such as *broccolo* ‘broccoli’ and *patata* ‘potato’ for Italians not only stand for well-known types of vegetables, but also may be used in the sense ‘stupid awkward person’. Likewise, English *cabbage head*, Slovak *kapustna hlava* and Polish *kapuściana głowa* may be used to designate ‘stupid, silly person’<sup>6</sup>. Hence, the concept of mental blockishness and stupidity is realized by the presence and activation of such attributive features as **size**: <LARGE> and **shape**: <ROUND>. In a number of other languages, *cabbage* is also perceived as a symbol of stupidity. Dwelling on the dimension of **size**, we see that Romanian *varza* ‘cabbage’ as in *Esti varza!* ‘You’re a cabbage’ conveys the sense ‘empty headed’. As to other foodsemic innovations, Spanish *melon* may be used in a sense ‘silly person’ as in the context *Ser un melon* ‘to be a melon’. Consequently, physical features of certain foodstuffs may be responsible for metaphorical transfers of words in many natural languages. In the above cases, the presence of physical qualities **size**: <LARGE> and **shape**: <ROUND> come to be translated into negatively loaded qualities of the mind **mental**: <STUPIDITY>.

One has reasons to believe that other physical qualities, apart from size and shape, are involved in metaphorical developments, too. For example, the earlier discussed *pear* in Italian *pera cotta* ‘cooked pear’ is used in the sense ‘highly gullible person’ (see Kleparski 2008:36). Hence, the attributive feature involved here, that is <IMPERMANENCE> translates into the sphere of characteristics that is encoded by such attributive values

<sup>6</sup> See: G. A. KLEPARSKI, *Dolce Torta...*, *op. cit.*, p. 37.

as <WEAKNESS> and <FEEBLENESS> used in an abstract way in reference to mind <GULLIBILITY>. Similarly, various traits of physical imperfection operate in the metaphorical transfer of English *bad egg*, Italian *mela marcia* 'rotten apple' and Polish *zgnile jajo*, which contextually serve to encode the same sense 'a person who causes problems' and, in the above cases, the mechanisms which are responsible for meaning transfers follow the path <PHYSICAL DECAY/DECOMPOSITION IS PERCEIVED AS ABSTRACT TROUBLE/DESTRUCTION>. Another case that may be counted as belonging to this group comes from the sphere of dairy products. And thus, for example, Italian *mozzarella*, which is basically used in reference to a particular type of soft cheese, stands for 'weak and flaccid person'. In this case, the consistency of the cheese is likely to have conditioned the meaning extension, from the soft, limp consistency of the food product to the level of the human being where the person is 'not firm in thought and morals' therefore somebody may be described as a 'weak, flaccid person'. Extralinguistically, Italy is famous for various kinds of cheeses and consequently, it is not surprisingly that there are numerous semantic developments related to dairy products. Kleparski<sup>7</sup> provides the examples of *ricotta* 'soft cheese made from ewe's milk' that in Italian stands for 'a person that can be influenced easily'. To take another example, the cheese named *provolone* as used in the context *He is a provolone with the women*, *provolone* serves to express the sense 'a man that tries to attract many women to have a sexual act with them'. Obviously, foodsemic developments involving dairy products are not restricted to Italian. For example, Spanish *yogurin* 'yoghurt' conveys the sense 'inexperienced person' and Polish *serowaty* was used in the last decades of the 20<sup>th</sup> century in the sense 'of poor quality', much like American English *cheesy* that is used in exactly the same sense<sup>8</sup>.

So far we have focused our attention on vegetables, fruit and dairy products, yet the most fascinating area that must be touched upon is the data that includes metaphorical developments of terminology related to meat products, both in English and in other European languages. The English data has recently been discussed by Kleparski<sup>9</sup>, and, among others, the author analyses the word *meat* that in English slang is used in the sense 'a sexual partner', which emerges from the semantics of such compounds as *meat markets* or *meat racks*, that are used in reference to bars for singles where one can find – so to speak – someone for sexual consumption. At the same time, English *mutton*, especially in the collocation *laced mutton* stands for 'a prostitute'. Similarly, in Polish we have a number of diminutive forms for meat related lexical items that are used in reference to female sexual partners, e.g. *mięsko* (diminutive of *mięso* 'meat'), *cielęcinka* 'veal', *wółowinka* 'beef', especially 'attractive and sexually available women'. It is evident from the above cases that one may speak here of a sexuality-oriented conceptualization of meat products, not only in English, but also in other languages. Other examples are the of-phrase *a bit of meat* which stands for sexual intercourse or a prostitute, *fresh meat*, *hot meat* and *raw meat* may be used in reference to 'prostitute' or to 'vagina'. Metaphorical transfers of these meat-related words evidently follow the path of development <SEXUAL USE OF A PERSON IS CONSUMPTION>.

However, the names of meat products are not necessarily associated merely with variously understood sexuality, but there are other usually negative connotations that

<sup>7</sup> *Idem*, *Historical semantics...*, *op. cit.*, p. 77.

<sup>8</sup> *Idem*, *Dolce Torta...*, *op. cit.*, p. 38.

<sup>9</sup> *Idem*, *The Dark Side of Foodsemy...*, *op. cit.*, p. 43–49.

emerge when we analyze the factual material. For example, in the Spanish context *Ser un chorizo* – ‘to be a chorizo’, the label for a Spanish marinated sausage developed the metaphorical sense ‘thief, burglar’. Another Spanish meat product – *jamona* – ‘pork ham’ acquired a new sense – ‘fat and obese person’ (especially a woman), a meaning similar to *albondiga* ‘meatball’ – ‘to be extremely fat, obese’. One finds similar transfers in other languages such as Polish *baleron* and Slovak *slanina* ‘bacon’ that are used in reference to ‘fat person’. Let us point to the fact that this group of metaphorical transfers comprises developments where meat associations are connected with mental capacities, e.g. a popular and not highly valued kind of meat, such as beef was the source of various secondary metaphorical developments evidenced by such English compounds as *beef-headed*, *beef-witted* and *beef-brained*, all of which convey the meaning ‘stupid’. Similarly, let us point to the fact that in English slang, *hamburger* stands for ‘a silly, stupid person, an idiot’.

What has come to be known through works by Kleparski<sup>10</sup> as **linguistic wammel syndrome** is strictly connected with meat products. For example, Polish *kaszana* ‘kind of black pudding’, *pasztet* ‘pate’ – which are both kinds of meat products of rather poor quality, as well as *bigos* ‘cabbage cooked with scraps of meat and sausage’ visualize the mechanism discussed here. The mechanism was first discussed by Kleparski<sup>11</sup> who proposed to use the label to name metaphorical transfers involving the use of foodstuffs as a source domain where the word *wammel* stands for all types of foodstuffs, the content of which are either difficult or impossible to determine<sup>12</sup>. It goes without saying that human mentality is such that everything that is new, unknown and undetermined is perceived as alien and negative. Therefore, the process of pejoration comes into play in metaphorical foodsemic transfers where such attributive elements as <UNKNOWN> or <INDETERMINABLE> are thought to be clearly linked to such qualities as <USELESS>, <UNACCEPTABLE> or <DISAGREEABLE>. Thus, one may formulate the metaphorical schema that runs <UNKNOWN/INDETERMINABLE IS TROUBLE>. Note that these negatively loaded elements are traceable in the three examples of wammel-based metaphorical transfer in Polish, that is *kaszana*, *pasztet* and *bigos*. Let us have a closer look at *kaszana* (the augmentative form of *kaszanka* ‘black pudding’) that in recent decades has developed a metaphorical meaning in colloquial use where a referent means something of poor quality, useless and unacceptable, as in *Ta impreza to jedna wielka kaszana* ‘This party is rubbish’. Similar negative values <DISAGREEABLE>, <UNACCEPTABLE> or <TROUBLESOME> are traceable in the semantics of the two remaining words, that is *pasztet* and *bigos*, and the emergent meaning extensions of the meat-related words may be illustrated by the following contexts *Narobili nam niezłego bigosu z nowymi posadami* ‘They caused a lot of trouble with the new posts’ or *Ale pasztet wyszedł z ustaleniem nowego terminu* ‘The arrangement of new date was really troublesome’, where both words contextually acquire the sense ‘something that causes trouble, a troublesome situation’.

One may draw the conclusion that most frequently foodsemic transfers are based on some kind of resemblance, either physical or of a more abstract nature. Apart from the previously quoted examples, the Polish simile *cienki jak nitka makaronu* (‘as thin as a spaghetti strand’) may be used in the sense ‘thin, skinny person’; the same meaning is linked to Slovak *spageta* and Spanish *macaroni* (both meaning ‘spaghetti’ used in

<sup>10</sup> *Idem*, *The Dark Side of Foodsemy...*, *op. cit.*; *idem*, *Historical semantics...*, *op. cit.*

<sup>11</sup> *Idem*, *The Dark Side of Foodsemy...*, *op. cit.*

<sup>12</sup> *Ibidem*, p. 44.

singular). Similarly, Italian *anchovy* ‘a small, marine, herring-like fish’ may be used metaphorically in the sense ‘a very thin girl’ which is related to the thinness of the fish. On the other hand, Spanish *albondiga* ‘meatball’ stands for a person who is ‘extremely fat, obese’ and Polish *pulpet* ‘a kind of meatball’ is also used in the sense ‘fat, obese person’. Similarly, English *buns* due to a visual resemblance to the metaphorically conceived object may be used with reference to a person’s bottom (especially buttocks). Furthermore, one may distinguish what may be referred to as ‘situational resemblance’ where a given life situation bears some similarity to a given dish, for example normally – unless it is a cream soup – every soup lacks homogenous consistency, and there are some ingredients which may be understood as obstacles, therefore the English idiomatic expression *to be in soup* is used in the sense ‘to be in a trouble, to have problems, to cope with life obstacles’. Additionally, one may speak of situational resemblance in the case of the Polish idiomatic item *rozebrać się do rosółu* ‘to be almost/too naked for a given occasion’ which makes reference to warm effect on the body of eating hot broth, frequently held to have cold healing properties.

While analysing the examples given above, one observes that very few cases are non-gender specific or male-specific, but rather the majority of cases of transfers are female-specific. Interestingly enough, the body of examples of foodsemic extensions targeted at the category **Female Human Being** may be further subdivided into cases belonging to the two main categories **Attractive Female Human Being** and **Immoral Female Human Being**. Let us now focus on those English foodsemic transfers in which food and food-related lexical items come to be employed to encode those senses that are related to various locations within the macrocategory **Female Human Being**. Kleparski (1997) carries out an in-depth study of historical synonyms of *girl/young woman*, yet strangely enough there are no cases of foodsemy in the body of words analysed. The study published by Grygiel<sup>13</sup> shows that in the history of English there have been very few foodsemic developments related variously to the conceptual category **Male Human Being**. Because of the abundance of cases of foodsemic transfers in present day English, one is tempted to conclude that the mechanism of food metaphor has become productive very recently.

In a nutshell, the cases of metaphorical transfers related to the macrocategory **Female Human Being** provide evidence that the values presupposed for the DOMAIN OF TASTE [...] are most frequently responsible for foodsemic transfers between the source macrocategory **Foodstuffs** and the target macrocategory **Female Human Being**. This is frequently realized through the metaphorical transfer of lexical items that in their primary sense refer to substances that are sweet *per se* (*biscuit, cookie, sweet meat, cream puff, cheesecake, cupcake*), but also fruits that are definitely on the sweet side (*peach*), and most abundantly by those foodstuffs which definitely contain sweet substances, such as sugar or honey (*sugar baby, sugar pie, honey-bunny, shoulder candy, arm candy*). Likewise, various elements of meal/type of meal which may be said to be neutral with respect for the specification of taste may be found here (*dish, sauce and snack*). Additionally, and – in many cases somewhat surprisingly – seasoning substances (*salt, pepper*) that are also conceptually linked to the DOMAIN OF TASTE [...] are also represented here. Last but not least, dairy products also serve as the source domain for foodsemic transfers in English (*milk, cheesecake*). More generally, one may form a general conclusion that

<sup>13</sup> Marcin GRYGIEL, *From Semantic change to Conceptual Blending: Semantic Development of English Historical Near-synonyms of MAN/MALE HUMAN BEING*, Rzeszów: Wydawnictwo UR 2008.

the majority of foodsemic developments are based on attributive features and sensory experiences related to the DOMAIN OF TASTE [...], namely *cheesecake*, *cupcake*, *arm candy*, *cookie*, *cream puff*, *sweet meat*, *biscuit*, *honey-bunny*, *sugar pie*, *sugar baby*, *shoulder candy*, *peach* all of which have positive connotations and stand for 'young, attractive female'. Therefore, it can be generalized that sweet foodstuffs are often equated with and come to conceptually represent female attractiveness<sup>14</sup>.

## Conclusions

We have attempted to show that metaphorical extension has an enormous impact on vocabulary items linked to the macrocategory **Foodstuffs**. The mechanisms operating here are far from being random. One may formulate certain generalizations and the data shows, primarily, that figurative extensions of words connected with food and consumption, in the majority of cases, relate metaphorically to the conceptual category **Human Being**, and encode various qualities, such as appearance, mental capacities, sexual orientation or nationality. Most evidently, the discussed cases of a substantial number of pejorative foodsemic developments encode negative features that characterize human beings and numerous metaphorical transfers are tightly connected with the culture of language users. Therefore, the productivity of the mechanism of foodsemy is frequently triggered by extralinguistic knowledge.

Obviously, it was hardly possible to account for all of the characteristics of the metaphorical developments in the category **Foodstuffs**. However, the data that have been analyzed here justifies the formulation of a general conclusion that the majority of foodsemic developments are based on attributive features and sensory experiences related to food items, for example English *meatball* > 'fat, obese person', Polish *cienki jak nitka makaronu* 'as thin as spaghetti', or Italian *mozzarella* > 'weak and flaccid person'. Consequently, one may observe several dimensions that form the basis of transfers of food words such as **taste**: <SWEET>, <SOUR>, **shape**: <ROUND>, <LONG>, **size**: <BIG>, <SMALL> or **consistency**: <SOFT>.

Interestingly enough, metaphorical foodsemic transfers are traceable in the representatives of various grammatical categories such as nouns, (e.g. English *meat* 'meat' > 'person viewed as sexual object', *cheesecake* 'cheesecake' > 'attractive girl'), verbs (e.g. Polish *chrzanić* lit. 'to horseradish' > 'to talk rubbish', *cukrować* lit. 'to sugar' > 'to pander'), adjectives (e.g. English *porky* > lit. 'made of pork' > 'fat, obese', *cheesy* lit. 'made of cheese' > 'of poor quality'), as well as idiomatic expressions and proverbs (e.g. English *a piece of cake* > 'something easy to do' or *to be as cool as a cucumber* > 'to stay calm in stressful situations'). There are grounds to believe that such developments follow a metaphorical path leading from concrete source domain to abstract target domain, where the target domain is the conceptual category **Human Being**. Another conclusion that one may draw pertains to the register of vocabulary items that undergo foodsemic developments: that is a substantial number of transfers are restricted to informal contexts, and – in particular – to highly colloquial language and slang usage.

---

<sup>14</sup> However, not all of the lexical items referring to sweet bakery products underwent this path of metaphorical development. Such lexical items as *tart* and *tartlet* underwent a different meaning shift; in these two cases female sweetness seems to be perceived from a purely male point of view as a sexual object as the two words are currently used in reference to 'prostitute'.

## References

- CYMBALISTA Piotr, *Do you know what you eat? The phenomenon of foodsemy*, [in:] G. A. Kleparski, P. Cymbalista, R. Kiełtyka, K. Pytel (Eds.) „In Medias Res. Studia Resoviensia in Lingua et Letteris”, Rzeszów: Wydawnictwo Promar – International 2009.
- , KLEPARSKI Grzegorz A., *From Michael Breal to Dirk Geeraerts. Towards the Main Issues in Diachronic Lexical Semantics*, Jarosław: Wydawnictwo Państwowej Wyższej Szkoły Techniczno-Ekonomicznej im. ks. Bronisława Markiewicza w Jarosławiu 2013.
- GÓRZECKA-SMOLIŃSKA Małgorzata, *On How People, Animals and Birds of Feather Flock Go Together*, „Galicia Studies in Language”, Chełm: Wydawnictwo TAWA 2009.
- GRYGIEL Marcin, *From Semantic change to Conceptual Blending: Semantic Development of English Historical Near-synonyms of MAN/MALE HUMAN BEING*, Rzeszów: Wydawnictwo UR 2008.
- KIEŁTYKA Robert, KLEPARSKI Grzegorz A., *The Rudiments of the History of English*, Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego 2013.
- KLEPARSKI Grzegorz A., *Dolce Torta, Dolce Angelina: Romance Foodsemy with Italian Accent*, [in:] G. A. Kleparski, A. Uberman (Eds.), „Galicia Studies in Language, Literature and Culture. With Special Reference to English and Diachronic Semantics”, Chełm: Wydawnictwo TAWA 2008.
- , *Historical semantics: A sketch on new categories and types of semantic change*, [in:] J. Fisiak, M. Bator (Eds.) *Historical English Word – Formation and Semantics*, Frankfurt am Main: Peter Lang Edition 2013.
- , *Semantic Change in English. A Study of Evaluative Developments in the Domain of Humans*, Lublin: Redakcja Wydawnictw KUL 1990.
- , *The Dark Side of Foodsemy: On Extralinguistically Conditioned Wammel Syndrome*, [in:] B. Kopecka, M. Pikor-Niedziałek, A. Uberman (Eds.), „Galicia Studies in Language. Historical Semantics Brought to the Fore”, Chełm: Wydawnictwo TAWA 2012.

## Dictionaries

- Longman Dictionary of Contemporary English*, 3<sup>rd</sup> edition. Longman 1995.
- Oxford English Dictionary*, Oxford University Press 1971.

## Online Sources

- [www.dictionary.reference.com](http://www.dictionary.reference.com)
- [www.onlineslangdictionary.com](http://www.onlineslangdictionary.com)
- [www.urbandictionary.com](http://www.urbandictionary.com)

## Kuchnia i stół w nazwiskach wschodniosłowiańskich z sufiksami –ow/-ew, -iw/-yw, -ów współcześnie w Polsce notowanych

**SŁOWA KLUCZOWE:** onomastyka, antroponomia, patronim, nazwiska odprzezwiśkowe, nazwiska odpatronimiczne

**KEYWORDS:** onomastics, anthroponyms, patronyms, surnames derived from nicknames, patronymic names

### Streszczenie

Niniejszy artykuł traktuje o nazwach o strukturze odpatronimicznej. Jak wynika z badań, wśród wszystkich nazwisk z sufiksem –ow/-ew, -iw/-yw, -ów (łącznie ponad 8400 nazw) podstawy 296 antroponomów pochodzą od form związanych z kulinariami. Kartograficzne rozmieszczenie materiału badawczego (głównie tereny tzw. Ziemi Odzyskanych i okolice dużych ośrodków przemysłowych) dowodzi, że przeanalizowane nazwiska wykazują proveniencję wschodniosłowiańską i są charakterystyczne dla repatriantów z za wschodniej granicy, którzy masowo zasiedlali Polskę po 1945 roku.

### Abstract

This article deals with names of patronymic structure. According to the research, among all the surnames with the –ow/-ew, -iw/-yw, -ów suffix (over 8400 names altogether) the bases of 296 anthroponyms derive from forms related to names describing the names of culinary. The cartographic distribution of research material (mainly the areas of the so-called. Recovered Territories and around large industrial centres) proves that the surnames researched are of East Slavic provenance, characteristic of the repatriates from behind the Eastern border who settled in Poland en masse after 1945.

Szeroko pojęta kuchnia oraz stół i związane z nimi tradycje żywieniowe od zawsze odgrywały ogromną rolę w istnieniu poszczególnych narodów. Miały odzwierciedlenie w ich historii, sposobie życia, obyczajowości, tradycjach i kulturze. Sposób odżywiania zawsze był istotny nie tylko z punktu widzenia zdrowia człowieka, jego kondycji fizycznej i cielesności, ale również ze względu na oddziaływanie na ludzką psychikę,

nastrój, nawyki, zachowanie i funkcjonowanie w społeczeństwie. W dobie nieograniczonego dostępu do informacji możemy nauczyć się wszystkiego o innych kulturach. Bez trudu zgłębimy tajniki sposobu witania się z przedstawicielami innych narodów, przyswoimy zasady ubierania się stosownie do sytuacji, będziemy wiedzieć, jaką odległość utrzymywać podczas rozmów biznesowych itd., ale nie uda nam się z uśmiechem na ustach jeść posiłków przygotowywanych w sposób dla nas np. nieetyczny czy mających „obcy” albo wręcz nieprzyjemny smak. A przecież dla wielu kultur odmowa przyjęcia poczęstunku jest wyrazem lekceważenia lub wręcz zniewagi<sup>1</sup>. Zresztą, nie musimy odnosić się do kultur nam nieznanymi. Na rodzimym gruncie również łatwo popełnić *faux pas* przy stole, gdyż sposób spożywania posiłków w różnych sytuacjach podyktowany jest określonym kanonem zasad.

Ponieważ analizowany w niniejszym opracowaniu materiał badawczy dotyczy nazwisk wschodniosłowiańskich<sup>2</sup>, zasadnym wydaje się przeanalizowanie, jak na terenach wschodniosłowiańskiego obszaru językowego wyglądała sprawa związana z kuchnią, zasadami przyrządzania i spożywania posiłków, najpopularniejszymi produktami żywnościowymi i potrawami oraz szeroko pojętą kulinarną obyczajowością mieszkańców tych obszarów.

Jak dowodzą badania, w ukazach wielkiego księcia Rusi Kijowskiej, Jarosława I Mądrego (pierwsza połowa XI w.) i w latopisach z początku XII w. można znaleźć wyraźny kodeks stanowiący o zakazach związanych ze spożywaniem niektórych produktów, zasadach przyrządzania posiłków i porządku przyjmowania gości<sup>3</sup>.

Tradycje żywieniowe poszczególnych narodów są głęboko zakorzenione w ich przeszłości i silnie związane z ich historią. Ponieważ ludzie spożywali przede wszystkim to, co mogli znaleźć lub wyhodować w swoim najbliższym otoczeniu, to gust i smak kulinarny plemion i narodowości był determinowany geograficznie. Stąd w przypadku na przykład mieszkańców centralnej części Rosji szczególną pozycję w tradycyjnym menu od zawsze zajmowały grzyby, a z racji długich postów i restrykcji żywieniowych z nimi związanych, często na stołach gościła też ryba, tym bardziej że miasta rosyjskie tradycyjnie budowano w pobliżu rzek. Powszechnie występującymi składnikami kuchni rosyjskiej były też zboża, warzywa (zwłaszcza korzeniowe) i mięso. Bardzo pożądanym produktem był nabiał i tłuszcze zwierzęce. Z racji obostrzeń religijnych dania przyrządzane z tych składników były swojego rodzaju rarytasem. Jeśli chodzi o tłuszcze roślinne, to popularny był olej lniany, konopny, orzechowy, makowy i z pestek dyni. Codzienna dieta Rosjan była raczej mało urozmaicona, więc szczególnie cenne były te produkty i potrawy, które mogły dostarczyć człowiekowi witamin, minerałów i innych składników odżywczych niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Doskonałym źródłem tego typu substancji był chleb żytni, który przygotowywano na zakwasie, zawierającym w sobie naturalny antybiotyk.

<sup>1</sup> Por. Анна ПАВЛОВСКАЯ, *Русский мир. Характер, быт и нравы*, tom 2, Москва 2009, s. 358. [tł. własne].

<sup>2</sup> Nazwiska z sufiksem -ow/-ew, -in/-yn, -ów są w ogromnej większości antroponimami o proveniencji wschodniosłowiańskiej. Morfemy powyższe to wariantywne sufiksy patronimiczne, a ich formy są zależne od miejsca występowania. Bardziej szczegółowe informacje w tym temacie można pozyskać w: А. Лазар-Кинал, *Nazwiska z sufiksem -ow/-ew, -iw/-yw, -ów ze zdublowanym formantem patronimicznym, rejestrowane we współczesnej antroponomii polskiej*, [w:] *Славянские языки и культуры: прошлое, настоящее, будущее. Материалы V Международной научно-практической конференции*, ред. А. Х. Никитина, Т. А. Заиндинова, Иркутск 2013, s. 224–225.

<sup>3</sup> Por. Анна ПАВЛОВСКАЯ, *op. cit.*



Na rosyjskim stole nie brakowało produktów kiszonych i solonych, zapewniających stałe źródło witamin. Popularne i powszechnie spożywane były kiszone warzywa i owoce, czy nawet kiszona w beczkach (lub jamach) ryba. Stałym elementem jadłospisu była kasza, a do wielu potraw dodawano dużą ilość czosnku, cebuli i warzyw korzeniowych. Mówiąc o elementach charakterystycznych dla rosyjskiej kuchni, nie należy zapomnieć o kwasie czy, wreszcie, o alkoholu, który był sławetną częścią składową właściwie nakrytego stołu i na stałe wpisał się w stereotypowe postrzeżenie rosyjskiej kultury<sup>4</sup>.

Temat jedzenia harmonijnie przeplata się z dziejami państwa rosyjskiego. Stałym punktem ważnych wydarzeń historycznych było urządzenie wystawnych przyjęć, zwanych *pirami* (ros. пир). Tradycja *pirów* wywodzi się z pogańskich obrzędów ludowych, mających na celu zjednanie sił przyrody czy zapewnienie przychylności bogów. Uczty od zawsze były nieodłącznym elementem zwieńczającym ważne wydarzenia w życiu człowieka, np. narodziny lub śmierć, początek i koniec wojny, świętowanie nadejścia lata lub wiosny, pomyślne polowanie czy dożynki itd. Szczególne znaczenie miały wystawne *piry* organizowane na dworach rosyjskich władców, gdzie przyjęcia miały również znaczenie symboliczne – głowa państwa, dbająca o swój lud, ugaszczala na dworze podwładnych, doradców i przyjezdnych. Podczas takich przyjęć stoły zawsze uginały się pod ciężarem rozmaitych dań, a oprócz tego władca, chcąc dowieść swej dobroduszości i troski o poddanych, rozkazywał, aby załadować na wóz chleby, mięso, ryby, owoce, miód i kwas w beczkach i nakarmić darami żebraków, ludzi schorowanych oraz kalekich<sup>5</sup>.

Gościnność jest jedną z tych cech narodowych, z której Rosja słynęła w krajach zachodnich. Od uczt i przyjęć nie stronili ani władcy, ani mieszczaństwo, ani chłopcy. Przyjęcie gościa pod swój dach i poczęstowanie wędrowca kawałkiem chleba czy użyczenie mu miejsca do spania było szczególnie na terenach wiejskich niejako obowiązkiem każdego mieszkańca. Od wieków za punkt honoru brano zaproszenie na uroczystość dużej ilości osób. Wszelkiego rodzaju jubileusze, wesela, chrzciny czy choćby stypy spędzane były w licznym gronie bliższych i dalszych krewnych oraz przyjaciół i sąsiadów. Zarówno przygotowania do biesiady, jak i sam jej przebieg obwarowany był wieloma zasadami, a sposób świętowania w poszczególnych warstwach społecznych był zróżnicowany.

Prości mieszkańcy miast podejmowali gości przede wszystkim w święta. Bardziej zamożni pozwalali sobie na ten zbytek również w dni powszednie. Bez względu na to, czy przyjęcie było wydawane przez ludzi bardziej czy mniej majątnych, absolutnie nie wypadało na nie przyjść bez wyraźnego zaproszenia, przy czym nienajlepiej było odbierane przyjęcie zaproszenia już po pierwszej próbie gospodarzy. Nietaktem było przyjście w gości pierwszemu, w nieodpowiednim stroju, czy bez drobnego upominku dla inicjatorów spotkania. Gościa, zależnie od zajmowanej przez niego pozycji społecznej witano albo przy bramie, albo na ganku czy bezpośrednio przy drzwiach, a następnie sadzano go w odpowiednim miejscu przy stole. Miejsca były dobierane szczególnie uważnie, gdyż należało zwracać uwagę na pochodzenie społeczne, czy piastowane stanowisko. Na uroczystym, proszonym obiedzie można było spodziewać się obfitości dań. Były one serwowane w odwrotnej niż współcześnie kolejności. Pierwszym punktem biesiady były ciasta, następnie pieczyście, a na samym końcu różnego rodzaju zupy i polewki. Po ostatnim posiłku następował czas na najbardziej rozrywkową część spotkania, czyli picie wódki i zabawę. Przyjęcie było zazwyczaj uatrakcyjniane muzyką, tańcami, śpiewami, występami

<sup>4</sup> Por. *op. cit.*, s. 357–398.

<sup>5</sup> Por. *op. cit.*, s. 398–406.

skomorochów oraz niedźwiedzi i trwało od pory obiadowej do późnych godzin nocnych. Spotkanie kończyło się odprowadzeniem gości w takim samym porządku, jak zostali przywitani, czyli zależnie od zajmowanego w społeczeństwie stanowiska<sup>6</sup>.

Sposób ucztowania z okazji świąt stanowi kontrast dla tego, w jaki sposób na co dzień odżywiali się prości ludzie. Najlepszym przykładem może być dieta chłopów mieszkających na wsi. Żywili się oni w sposób nad wyraz skromny, oszczędny i niewyszukany. Niemalże stałą pozycją w ich menu był żytni razowy chleb, rzepa, brukiew, rzodkiew oraz kapuśniak i kasza. Wieśniacy jedli 3–4 razy dziennie i ze względu na wykonywaną przez siebie ciężką pracę odżywiali się zgodnie z zasadą, że najważniejszym posiłkiem dnia jest śniadanie. Samo jedzenie było uznawane przez chłopów za dar boży, a spożywanie pokarmów miało dla nich szczególne znaczenie i odbywało się według ściśle określonych zasad. Do stołu siadano równocześnie, przy czym głowa rodziny zajmowała miejsce na szczycie stołu pod ikonami. Gospodarz kroił chleb i rozdawał pozostałym. W czasie wspólnego obiadu wszyscy bez pośpiechu i w milczeniu czerpali z jednej wspólnej miski, a gospodarz pilnował, by każdy zjadł równą porcję<sup>7</sup>.

Chcąc bliżej przyjrzeć się zestawowi produktów żywnościowych, które były nieodłącznym elementem tradycyjnej kuchni rosyjskiej, należy w pierwszej kolejności skupić się na chlebie. Ciemny żytni chleb pieczony na zakwasie był obowiązkowym elementem praktycznie każdego posiłku. I w święta, i w dni powszednie jadano go z mlekiem, herbatą, kwasem czy kapuśniakiem. Chleb z dodatkiem cebuli, czosnku czy oleju konopnego, rozmoczony w wodzie albo kwasie, stanowił jedno z bardziej rozpowszechnionych dań na wsi. Jeśli z jakiejś przyczyny w domu zabrakło chleba (np. z powodu nieurodzaju), to interpretowano to jako karę bożą. Oprócz chleba, przy szczególnych okazjach jadano również inne rodzaje wypieków: białe pieczywo jako rodzaj rarytasu, pierogi (ros. *пирог*) i pierożki (ros. *пирожок*) z różnego rodzaju nadzieniem (nie tylko na słodko z konfiturami, rodzynkami i twarogiem, ale także np. z cebulą, jajkiem, grochem, rzepą, grzybami, kaszą czy kapustą). Nieodłącznym elementem diety była kasza. Pierwotnie kaszą nazywano praktycznie każdy ugotowany jadalny rodzaj ziaren, np. groch, bób, soczewicę, a także jęczmień, pszenicę, proso czy owies. Codziennym punktem menu były także gęste zupy i polewki. Pełniły one rolę zarówno pierwszego, jak i drugiego dania. Najbardziej popularną rosyjską zupą był kapuśniak przygotowywany z kiszonej kapusty. Jeśli chodzi o produkty pochodzenia roślinnego, to wśród nich prym wiodła kapusta. Uzasadnić to można po pierwsze tym, że bez niej nie można było przygotować kapuśniaku, a po drugie warzywo to było łatwe w przechowywaniu i zarówno zimą, jaki i wiosną stanowiło bogate źródło witamin. Innym niezbędnym składnikiem rosyjskich dań był czosnek i cebula oraz często stosowana rzepa, brukiew i rzodkiew, które później zostały wyparte przez ziemniaki. Jadano także dynie, ogórki i arbuzy. Rosja obfitowała w drzewa i krzewy owocowe, zatem integralnym elementem posiłków mieszkańców poszczególnych regionów kraju były odpowiednio jabłka, gruszki, śliwki, wiśnie, porzeczeki, maliny, poziomki, jagody albo borówki. Wspominając o owocach i warzywach nie należy pominąć grzybów leśnych, które pełniły szczególną rolę w sposobie odżywiania. Religia prawosławna zawsze wymagała od swoich wyznawców zachowywania częstych i restrykcyjnych postów, podczas których ważne jest przestrzeganie zasad dotyczących m.in.

<sup>6</sup> Por. Michał RABINOWICZ, *Życie codzienne w ruskim i rosyjskim mieście feudalnym*, Warszawa 1985, s. 215–222.

<sup>7</sup> Por. А. ПАВЛЮБСКАЯ, *op. cit.*, s. 428.

rezygnacji z tłuszczów zwierzęcych i mięsa. W takie dni to właśnie grzyby, które nazywano „mięsem lasu” były dodawane do wielu posiłków, wzbogacając ich smak. Grzyby były produktem darmowym, więc często żywili się nimi również najbiedniejsi, a na północy kraju stanowiły zamiennik dla warzyw, które trudno było uprawiać w chłodnym klimacie. Jeśli chodzi o nabiał i produkty mleczne, to były one chętnie stosowane, ale najczęściej w formie przetworzonej, w postaci np. twarogu, a zsiadłe mleko dodawano do zup, gotowanych warzyw, kaszy, czy pito je z chlebem. Na stołach gościły również ryby, czy rzadziej mięso. Mięso, w tym dziczyzna, było domeną przed wszystkim kuchni mieszczańskiej, ponieważ niższych warstw społecznych i biedoty nie było na nie stać. Do najczęściej spożywanego napoju należał tradycyjny rosyjski kwas, a do trunków alkoholowych oprócz wódki i samogonu zaliczyć należy przede wszystkim piwo i miód pitny, przy czym miodem raczono się głównie w czasie *pirów* i wystawnych uczt, a piwo było powszechniej stosowane na co dzień<sup>8</sup>.

Mówiąc o napojach, nie należy pominąć rytualnego picia herbaty, która na stałe wpisała się rosyjską tradycję. Picie herbaty „po rosyjsku” ma specyficzny wydźwięk i od XVII/XVIII w. jest nieodłącznym elementem życia towarzyskiego w Rosji. Tradycyjna herbata rosyjska parzona jest w określony sposób w specjalnie do tego dostosowanym samowarze, a następnie pita z konfiturami lub *wprikusku* (ros. *вприкуску*), czyli z kostkami cukru podawanymi oddzielnie. Sposób ten polegał na tym, że należało odgryźć lub odkroić kawałek cukru i trzymając go w ustach popić herbatą.

Pozyskiwanie produktów żywnościowych, przechowywanie artykułów spożywczych, a potem przyrządzanie z nich posiłków i ich spożywanie wymagało odpowiedniej oprawy. Człowiekowi niezbędne do tego były rozmaite przyrządy, narzędzia, garnki, patelnie, rondle, sztućce, naczynia, pojemniki, kosze, butelki czy też wreszcie właściwe umeblowanie i pomieszczenia. Przygotowywanie posiłków odbywało się w odpowiednio wyposażonej kuchni na piecu. Jeśli chodzi o wiejskie domostwo, to wyróżniało się ono prostotą i skromnością. Stół do spożywania posiłków stał w rogu izby, a nad nim obowiązkowo umieszczano półkę z ikonami. Wzdłuż ścian stały ławki. Ta część pomieszczenia uznawana była za gościnną. Każdy członek rodziny wiedział, które miejsce przy stole należy do niego i do posiłków wszyscy zasiadali w określonym porządku. W dni powszednie izba wyglądała skromnie, natomiast podczas świąt i uroczystości stół lokowano na jej środku, zaścielano obrusem, a na półki stawiano specjalnie na tę okazję przechowywane odświętne naczynia.

Na rosyjskiej wsi używano przede wszystkim naczyń drewnianych i glinianych. Naczynia metalowe, szklane, fajansowe i porcelanowe były mniej popularne. Większość drewnianych przedmiotów była wykonywana samodzielnie przez mężczyzn, a resztę niezbędnych przyrządów i naczyń nabywano na jarmarkach, targach czy od handlarzy i domokrażców. Chłopi wychodzili z założenia, że wszelkie naczynia i przyrządy, które pojawiają się w domu, mają być przede wszystkim użyteczne, funkcjonalne i praktyczne. Naczynia drewniane służyły do spożywania posiłków, a gliniane były wykorzystywane głównie do ich przygotowywania w duchówce, serwowania na stół, a czasem również do przyrządzania warzywnych kiszonek. W połowie XIX wieku w wiejskich chatach zaczęto też korzystać z naczyń typowo miejskich. Były to przede wszystkim naczynia stołowe, w głównej mierze związane z piciem herbaty: samowary, kawiarki, filiżanki ze spodkami,

<sup>8</sup> Por. A. ПАВ/ИОВСКАЯ, *op. cit.*, s. 444–469.

cukiernice, dzbanuszki na konfitury, mleczniki i łyżeczki do herbaty. Bardziej zamożni chłopcy w czasie uroczystych posiłków zaczęli używać indywidualnych fajansowych talerzyków, form do galarety, kieliszków, szklanek, kielichów, butelek itp. Naczynia te w dni powszednie stanowiły element dekoracyjny izby<sup>9</sup>.

Tradycje żywieniowe, wszystko co związane ze stołem, gościnnością, pozyskiwaniem, przygotowaniem i spożywaniem posiłków, obyczaje i zasady temu towarzyszące były niezwykle istotnym elementem życia każdego człowieka bez względu na jego pochodzenie, piastowane stanowisko, przynależność do grupy lub klasy społecznej, status materialny czy miejsce zamieszkania. Kuchnia w szeroko aspektowym rozumieniu tego słowa wnikała w każdą sferę funkcjonowania człowieka i tym samym znalazła swoje odzwierciedlenie również w antroponomii. Nazwiska z sufiksem –ow/-ew, -iw/-yw, -ów, które zostały poddane analizom w niniejszym opracowaniu stanowią grupę nazw utworzonych w oparciu o podstawy pochodzące od derywatów definiujących kulinarny aspekt życia człowieka. Są to odapelatywne nazwiska patronimiczne o proveniencji wschodniosłowiańskiej. Powstały one w oparciu o osnowy związane ze sposobem jedzenia, naczyniami niezbędnymi do przygotowywania i serwowania posiłków oraz przechowywania produktów spożywczych. Część podstaw to nazwy odnoszące się nie tylko do gotowych potraw, ale także do poszczególnych składników dań, warzyw, owoców, grzybów, pieczywa, produktów mięsnych, nabiału, tłuszczów, przypraw, napojów, ryb, ptactwa, dzicyzny i zwierząt hodowlanych czy wreszcie używek i alkoholu.

Materiał do analiz został wyselekcjonowany z antroponomikonu Kazimierza Rymuta *Słownik nazwisk współcześnie w Polsce używanych*<sup>10</sup> i liczy 296 jednostek leksykalnych, wśród których w ok. 50%<sup>11</sup> zachodzi zjawisko homonimii nazw własnych<sup>12</sup>. Dla przejrzystego zilustrowania wyników badań w niniejszym opracowaniu została uwzględniona jedynie ta propozycja etymologiczna, która ściśle wiąże się z tematem rozważań. Po dokonaniu wnikliwych analiz etymologicznych należy stwierdzić, że cały materiał badawczy można podzielić na 8 grup, w których znalazły się nazwiska o podstawach powstałych od nazw opisujących kolejno: cechy ludzkie wskazujące na zamiłowanie do jedzenia i picia (8% nazw); sposób jedzenia (4%); naczynia i przyrządy kuchenne (17%); akcesoria do pozyskiwania i transportowania żywności (5,5%); rośliny i ich części oraz grzyby (19%); zwierzęta stanowiące źródło pożywienia (26%); gotowe potrawy i napoje (10%); produkty spożywcze i dodatki do żywności (10,5%).

<sup>9</sup> Por. И. И. ШАНГИНА, *Предисловие* [w:] pr. zb., *Русская изба. Иллюстрированная энциклопедия. Внутреннее пространство избы. Мебель и убранство избы. Домашняя и хозяйственная утварь*, Санкт-Петербург 2004, s. 13–14. [tł. własne].

<sup>10</sup> Kazimierz RYMUT, *Słownik nazwisk współcześnie w Polsce używanych*, t. 1–10, Kraków 1992–1994.

<sup>11</sup> Nazwiska te zostały opatrzone znakiem (+).

<sup>12</sup> Homonimia nazw własnych to zjawisko często spotykane podczas badań antroponomicznych. W analizowanych tu przypadkach wskazuje ono na pochodzenie podstawy nazwiskotwórczej nie tylko od nazw związanych z kulinariami, ale również od innych form odapelatywnych lub imiennicznych. Proveniencja podstaw nazwiskotwórczych badana była za pomocą wielu słowników dwujęzycznych i etymologicznych, m.in: Бірыла М.В., *Беларуская антрапанімія. 2. Прозвішчы, утвораныя ад апелятыўнай лексікі*, Мінск 1969; Ганжина И.М., *Словарь современных русских фамилий*, Москва 2001; Даль В.И., *Толковый словарь живого великорусского языка*, Т. I–IV, Москва 1981–1982; Фасмер М., *Этимологический словарь русского языка*, Т. I–IV, Москва 2007; Федосюк Ю.А., *Русские фамилии. Популярный этимологический словарь*, Москва 2004; *Этымалагічны слоўнік беларускай мовы*, рэд. навук. В.У. Мартынаў, Мінск 1978–1990 i in.

## Nazwiska o podstawach pochodzących od nazw opisujących cechy ludzkie wskazujące na zamiłowanie do jedzenia i picia

W grupie tej znalazły się nie tylko nazwiska, które wskazują na zamiłowanie człowieka do określonych potraw, produktów żywnościowych, warzyw i owoców czy jedzenia albo picia ogólnie, lecz także wyrazy mówiące o skłonnościach do obżarstwa i nadużywania alkoholu.

Przykłady: **Brusiłow (+)** < przezw. Brusilo < ros. *брусить* 'pić na umór'; **Buchałow (+)** < przezw. Buchało < ros. *бухало* 'pijak'; **Gulajew (+)** < przezw. Gulaj < ros. *гулять* 'upijać się'; **Klukow** < przezw. Kluk < wsch-sł. *клюкаты* 'upijać się, pić'; **Kowryżnikow (+)** < przezw. Kowryżnik < ros. *коврыжник* 'amator bochnów lub pierników'; **Kulikow (+), Kulikow (+)** < przezw. Kulik < ros. wsch-sł. *кулик* 'człowiek nadużywający alkoholu, pijak'; **Miasojedow** < przezw. Mjasojed < ros. *мясоед* 'człowiek preferujący jedzenie dań mięsnych'; **Pirożnikow (+)** < przezw. Pirożnik < wsch-sł. *пирожник* 'amator pieczonych pierogów'; **Porosiatnikow (+)** < przezw. Porosiatnik < ros. *поросятник* 'miłośnik prosiąt'; **Propołow (+)** < przezw. Propoł < ros. *пропить* 'trać wszystkie pieniądze na pijaństwo'; **Sałomatnikow (+)** < przezw. Sałomatnik < wsch-sł. *саламатник* 'amator sałamachy' (1. ros. *саламата* – rodzaj rzadkiej kaszy albo mącznej zacierki z masłem lub słoniną, 2. ukr. *соломаха* – danie z chleba z czosnkiem, 3. brs. *саламаха* – słodki napój alkoholowy z wódki, miodu, śliwek i wiśni, 4. wsch-sł. *саламата* 'pieróg z mąki owsianej na masle lub oleju'); **Szustow (+)** < Szust < ros. *шустать* 'jeść, pałaszować'; **Zagulajew** < przezw. Zagulaj < ros. *загулять* 'rozpić się, oddać się pijaństwu'.

## Nazwiska o podstawach pochodzących od nazw opisujących sposób jedzenia

Podstawy nazwisk zaklasyfikowanych do tej grupy pochodzą od wyrazów określających dźwięki wydawane podczas jedzenia i picia, np. mlaskanie, siorbanie, ssanie, cmokanie, chrupanie itp.

Przykłady: **Chrustalew (+)** < przezw. Chrustal < ros. *хрустать* 'głośno gryźć, chrupać'; **Maczkanow** < przezw. Maczkan < ros. *мочкать* 'ssać, ciaskać, mamleć'; **Szczelkow (+)** < przezw. Szczelok < ros. *щелкать* '1. łupać, tłuc np. orzechy, 2. mlaskać językiem'; **Tiuchtiejew (+)** < przezw. Tiuchtiej < ros. gw. *тюхтуть* '1. siorbać, 2. jeść dużo, długo, powoli'.

## Nazwiska o podstawach pochodzących od nazw naczyń i przyrządów kuchennych przeznaczonych do przygotowywania, przechowywania i konsumpcji pożywienia

Podstawy nazwisk należących do tej grupy antroponicznej zostały utworzone od nazw: naczyń służących do przygotowywania posiłków poprzez gotowanie, smażenie, duszenie i wędzenie (np. garnki, patelnie, rondle); naczyń przeznaczonych do serwowania dań i napojów (np. tace, wazy, półmiski, dzbany, butelki); naczyń służących do spożywania posiłków (np. miski, talerze, kubki, czary, kielichy); naczyń przeznaczonych do przechowywania żywności (np. butle, beczki); przyrządów i narzędzi kuchennych (np. noże, tasaki, tłuczki, wałki); sztuców (np. chochle, widelce, łyżki).

Przykłady: **Bałakirew (+)** < przezw. Bałakir < ros. *балакирь* ‘rodzaj glinianego naczynia’; **Czugunow** < przezw. Czugun < ros., brs. *чугун* ‘rodzaj kuchennego naczynia’; **Gładyszew** < przezw. Gładysz < brs. *гладьши* ‘dzbanek bez uchwytu’; **Gorszkow** < przezw. Gorszok < ros. *горшок* ‘rodzaj glinianego naczynia’; **Gusakow (+)** < przezw. Gusak < ros. *гусак* ‘1. butelka na wódkę o pojemności ok. 3 litrów, 2. drewniane naczynie na piwo, miód itp.’; **Kazankow** < przezw. Kazanok < ros. *казанок* ‘rodzaj kociołka, służącego do przygotowywania posiłków i gotowania wody w czasie podróży lub prac sezonowych’; **Kołpakow (+)** < przezw. Kołpak < ros. *колпак* ‘1. pokrywka, 2. rodzaj naczynia, spora drewniana czasza, służąca do picia piwa’; **Kosarew (+)** < przezw. Kosar’ < ros. *косарь* ‘rodzaj dużego noża’; **Kozubow (+)** < przezw. Kozub brs., ukr. *козуб* ‘kubek z kory osiki’; **Kuwszynow (+)** < przezw. Kuwszyn < ukr., ros. *кувшин* ‘rodzaj naczynia kuchennego, dzban’; **Łogunów (+)** < przezw. Łogun < wsch-sł. *лагун, логун* ‘beczka, beczułka’; **Rybnikow (+)** < przezw. Rybnik < ros. *рыбник* ‘gliniana misa do potraw z ryby’; **Skoworodnikow (+)** < przezw. Skoworodnik < ros. *сковородник* ‘rodzaj urządzenia, służącego do wyciągania patelni z pieca’; **Stołbunow (+)** < przezw. Stołbun < ros. *столбун* ‘wysokie naczynie na mleko’; **Supnikow** < przezw. Supnik < ros. *супник* ‘rodzaj naczynia na zupę, waza’; **Waganow (+)** < przezw. Wagan < ros., ukr. *ваган* ‘rodzaj drewnianej miski’; **Żarnikow (+)** < przezw. Żarnik < ros. *жарник* ‘rodzaj glinianego naczynia, służącego do przygotowywania lub spożywania potraw’; **Żbankow** < przezw. Żbanok < brs. gw. *жбанок* ‘dzban, dzbanek’; **Żeleźnikow (+)** < przezw. Żeleźnik < ros. gw. *железник* ‘rodzaj metalowego czepaka, chochła’.

## Nazwiska o podstawach pochodzących od nazw akcesoriów niezbędnych do pozyskiwania i transportowania żywności

Nazwiska znajdujące się w tej części opracowania powstały na bazie derywatów określających nazwy narzędzi i urządzeń, dzięki którym człowiek był w stanie pozyskać pożywienie, np. upolować dziką zwierzynę albo ptactwo lub złowić ryby za pomocą różnego rodzaju wędek, pułapek, wnyków i sideł. Zaklasyfikowane zostały tu także nazwy związane z transportem pozyskanej żywności, np. kosze, worki i torby.

Przykłady: **Kazancew (+)**, **Kazancow (+)** < przezw. Kazaniec < brs. *казанец* ‘przyrząd służący do łowienia ryb’; **Kłokow (+)** < przezw. Kłok < ros. *клок* ‘przyrząd służący do wabienia sumów’; **Kołociw (+)** < przezw. Kołot < wsch-sł. gw. *колот* ‘długi kij służący do zaganiania ryb w sieci’; **Koszelew (+)**, **Koszelow (+)** < przezw. Koszel < wsch-sł. *кошель* ‘1. rodzaj dużego, plecionego kosza, torby, 2. skórzany worek, w którym transportowano w wodzie żywe ryby’; **Koszykow** < przezw. Koszyk < wsch-sł. *кошик*, pol. koszyk; **Kozubow (+)** < przezw. Kozub brs., ukr. *козуб* ‘koszyk’; **Putikow (+)** < przezw. Putik < ros. *путик* ‘pułapka na zwierzynę i ptaki’; **Zobniow (+)** < przezw. Zobień < ros. *зобня* ‘1. rodzaj węzełka, torby lub koszyczka służącego do transportu np. żywności w czasie drogi, 2. koszyczek do zbierania jagód’.

## Nazwiska o podstawach pochodzących od nazw grzybów, roślin i ich części

Nazwiska przeanalizowane w tej grupie antroponimicznej powstały w oparciu o podstawy pochodzące od nazw jadalnych grzybów oraz roślin i ich części. Znajdziemy tu

różne gatunki grzybów, warzyw, owoców, zbóż, ziół, oraz drzew i krzewów rodzących owoce.

Przykłady: **Ababkow** (+) < przezw. Ababok < ros. *абабок* ‘gatunek grzyba’; **Bieli-kow** (+) < przezw. Bielik < ros. *белик* ‘polny rumianek’; **Biersniew** < przezw. Biersień < starorus. *берсень* ‘agrest’; **Czesnakow** < przezw. Czesnok < ros. *чеснок* ‘roślina z rodziny czosnkowatych – czosnek (łac. *Allium L.*)’; **Garbuzow** < przezw. Garbuz < wsch-sł. *гарбуз* ‘roślina z rodziny dyniowatych – dynia (łac. *Cucurbita pepo*)’; **Gaśnikow** (+) < przezw. Gaśnik < ros. *гасник* ‘roślina lecznicza z rodziny jasnotowatych – bukwica (łac. *Betonica officinalis*)’; **Gołubcow** (+) < przezw. Gołubiec < ros. *голубец* ‘rodzaj grzyba, m.in. gołąbek, surojadka, pieczarka i in.’; **Gorochow** (+) < przezw. Goroch < ros., ukr. *горох* ‘roślina strączkowa z rodziny bobowatych – groch (łac. *Pisum L.*)’; **Gruzdziw** < przezw. Gruzdź < ros., ukr. *груздзь*, brs. *груздзь* ‘jadalny m.in. w Rosji grzyb z rodziny gołąbkowatych – mleczaj pieprzowy (łac. *Lactarius piperatus*)’; **Grybow** < przezw. Gryb < brs. *гриб*, ros., ukr. *гриб* ‘grzyb’; **Jabłokow** < przezw. Jabłoko < ros. *яблоко* ‘jabłko’; **Kaczanow** < przezw. Kaczan < wsch-sł. *качан* ‘główna kapusty, kaczan’; **Kołoskow** (+) < przezw. Kołosok < wsch-sł. zdr. *колосок* ‘kłosek’ < колос ‘kłos’; **Konopłow** < przezw. Konopiel’ < ros. *конопель* ‘roślina z rodziny konopiowatych – konopie (łac. *Cannabis*)’; **Kozielkow** (+) < przezw. Kozielok < ros. *козелок* ‘1. grzyb z rodziny maślakowatych – maślak sitarz (łac. *Suillus bovinus*); 2. roślina z rodziny selerowatych – pasternak (łac. *Pastinaca L.*)’; **Krasnikow** < przezw. Krasnik < brs., ros. gw. *красник* ‘grzyb – koźlak czerwony’; **Ogurcow** < przezw. Oguriec < ros. *огурец* ‘ogórek’; **Repow** < przezw. Repa < brs. *рѣна*, ros. *пена* ‘rzepa’; **Ryżykow** (+) < przezw. Ryżyk < ros. *рыжик* ‘1. grzyb z rodziny gołąbkowatych – mleczaj (łac. *Lactarius*); 2. roślina z rodziny kapustowatych – lnicznik (łac. *Camelina*)’; **Sitnikow** (+) < przezw. Sitnik < wsch-sł. *ситник* ‘rodzaj grzyba – sitarz, sitek’; **Strukow** (+) < przezw. Struk < wsch-sł. *струк* ‘strąk’; **Tabakow** < przezw. Tabak < wsch-sł. табак ‘tytoń, tabaka’; **Tiuchtiejew** (+) < przezw. Tiuchtiej < ros. gw. *тюхтя* ‘biała porzeczką’; **Winogradow** < przezw. Winograd < ros. *виноград* ‘winogron, winorośl (łac. *Vitis L.*)’; **Zernow** < przezw. Zerno < ukr. *зерно* ‘ziarno’; **Żgunow** < przezw. Żgun < ros. *жгун* ‘papryka strąkowa’.

## Nazwiska o podstawach pochodzących od nazw zwierząt stanowiących źródło pożywienia

Nazwiska wyekscerpowane do tej części artykułu powstały na podbudowie podstaw charakteryzujących świat zwierząt, na które można było polować, czy też tych, które można było hodować, by w efekcie przyrządzić z nich potrawę. Zaliczać się tu będą niektóre gatunki dzikich ptaków i ssaków oraz ryby i zwierzęta hodowlane takie jak drób, trzoda chlewna i bydło domowe. W niektórych przypadkach zamiast albo obok nazwy gatunkowej zwierzęcia określona została jego płeć lub wiek. Jeśli chodzi o nazwiska opracowane w tej części artykułu, to należy mieć na uwadze, iż ich podstawy mogą wskazywać nie tylko na fizyczne podobieństwo pierwotnego nosiciela przezwiska do określonego zwierzęcia, ale niejednokrotnie określają one charakterystyczne „odzwierzęce” cechy osobowościowe i zachowania, które są zauważalne w sposobie bycia i zachowaniu ludzi.

Przykłady: **Bażanow** < przezw. Bażan < brs. *бажан* ‘ptak z rodziny kurowatych, bażant (łac. *Phasianus colchicus*, dawniej również *P. cochlinus*)’; **Bykiw** < przezw. Byk <

ukr. *бук* 'byk'; **Dykow, Dyków** < ukr. przew. Dyk < ukr. *дик* 'dzik'; **Gołubiew** < przew. Gołub' < ros. *голубь*, ukr. *голуб* 'ptak z rodziny gołębiowatych – gołąb' (łac. *Columba*); **Gorczakow (+)** < przew. Gorczak < ros. *горчак*, brs. *гарчак* 'ryba z rodziny karpio-watych (łac. *Rhodeus*); **Gusakow (+), Gusaków** < przew. Gusak < wsch-sł. *зусак* 'samiec gęsi'; **Gusiew (+)** < przew. Guś < wsch-sł. *зусь* 'ptak wędrowny z rodziny kaczkowatych – gęś (łac. *Anser*); **Jerszow (+)** < przew. Jersz < ros. *ёру* 'ryba z rodziny okoniowatych – jazgarz, jazgar (łac. *Gymnocephalus cernuus*); **Kapłunow (+)** < przew. Kapłun < wsch-sł. *каплун* 'kastrowany kogut'; **Koczetow** < przew. Koczet < ros. gw. *кочет* 'kogut'; **Kohutow** < przew. Kohut < brs. *коzym* '1. ptak z rodziny kurowatych – głuszc (łac. *Tetrao urogallus*), 2. kogut'; 2. ukr. *коzym* 'ptak z rodziny kurowatych cietrzew (łac. *Lyrurus tetrix* syn. *Tetrao tetrix*); **Kosaczew** < przew. Kosacz < ros. *косач* '1. kogut, 2. ptak z rodziny kurowatych – cietrzew (łac. *Lyrurus tetrix* // *Tetrao tetrix*); **Kuryszew** < przew. Kurysz < ros. *курыйш* 'kogut'; **Nalimow** < przew. Nalim < ros. *налим* 'ryba z rodziny dorszowatych – miętus (łac. *Lota lota*); **Okuniew** < przew. Okuń < wsch-sł. *окунь* 'ryba z rodziny okoniowatych – okoń (łac. *Perca fluviatilis*); **Oleńiów** < przew. Oleń < ukr. *олень* 'jeleń – zwyczajowa nazwa kilku rodzajów zwierząt z rodziny jeleniowatych'; **Osietrow** < przew. Osietr < wsch-sł. *осетр* 'ryba z rodziny jesiotrowatych – jesiotr (łac. *Acipenser*); **Parszukow** < przew. Parszuk < brs. *паршук* 'wieprz'; **Piestriakow (+)** < przew. Piestriak < ros. *пестряк* 'zając szarak (łac. *Lepus europaeus*); **Riabczykow** < przew. Riabczyk < ros. *рябчик* 'ptak z rodziny kurowatych – jarząbek (łac. *Tetrastes bonasia* syn. *Bonasa bonasia*); **Sielezniew** < przew. Sielezień < ros. *селезень* 'kaczor'; **Sigow** < przew. Sig < wsch-sł. *сиз* 'ryba z rodziny łososiowatych – sieja (łac. *Coregonus lavaretus*); **Somow** < przew. Som < wsch-sł. *сом* 'ryba z rodziny sumowatych – sum (łac. *Silurus glanis*); **Sudakow** < przew. Sudak < wsch-sł. *судак* 'ryba z rodziny okoniowatych – sandacz (łac. *Sander lucioperca*); **Wieprow (+)** < przew. Wiepr < ros. *венерь* '1. wieprz, 2. dzik, 3. odyniec'; **Zajcew, Zajcow** < przew. Zając < wsch-sł. *заяц* 'zwierzę z rodziny zającowatych (łac. *Leporidae*) – zając'; **Zimarów** : nazw. Zimarow\*\* (wsch-sł. *Зимаров*) [ó<o] < przew. Zimar < ros. gw. *зимар* 'dwuletni tucznik'.

## Nazwiska o podstawach pochodzących od nazw gotowych potraw i napojów

W nazwiskach ujętych w tej grupie zidentyfikowane zostały podstawy pochodzące od występujących na terenach wschodniosłowiańskiego obszaru językowego nazw potraw i napojów. Są wśród nich napoje alkoholowe i bezalkoholowe, dania główne, zupy, desery i przekąski. Wyszczególnione tu potrawy to zarówno dania mięsne, jak i bezmięsne.

Przykłady: **Arianow (+)** < przew. Arian < ros. *арьян* 'rodzaj napoju (kwaśne mleko z wodą)'; **Blinow, Blinów** < przew. Blin < brs. *блин*, ros. *блин* 'rodzaj naleśnika'; **Borszczew (+), Borszczow (+)** < przew. Borszcz < wsch-sł. *борщ*, por. pol. barszcz 'nazwa potrawy – zupa z buraków'; **Czychirew (+)** < przew. Czichir' < ros. *чихирь*, starorus. *чихир* 'mocne wino'; **Dranikow** < przew. Dranik < brs. *драник* 'placек ziemniaczany'; **Hołbcow (+)** < przew. Hołubiec < brs. *галубець*, ukr. *голубець* 'potrawa – gołąbek'; **Kisielew (+), Kisielow (+), Kiślow (+)** < przew. Kisiel < brs. *кісель*, ros. *кисель*, pol. kisiel 'rzadka potrawa z mąki owsianej'; **Kuleszow** < przew. Kulesz < brs., ros. *кулеш* 'gęsta, mączna zupa'; **Kuliszow, Kuliszów** < przew. Kulisz < ukr. *кулиш* 'gęsta, mączna zupa';



**Kwasow** < przezw. Kwas < wsch-sł. *квас* ‘rodzaj napoju’, por. pol. kwas; **Rybnikow** (+) < przezw. Rybnik < ros. *рыбник* ‘nazwa potrawy – kulebiak z nadzieniem rybnym’; **Salamatow** (+) < przezw. Salamat < ros. *саломата, саламата* ‘1. ros. *саламата* – rodzaj rzadkiej kaszy albo mącznej zacierki z masłem lub słoniną, 2. wsch-sł. *саламата* ‘pieróg z mąki owsianej na maśle lub oleju’; **Skoworodnikow** (+) < przezw. Skoworodnik < ros. *сковородник* ‘1. rodzaj potrawy – jajecznica na mleku, 2. żytni placek’; **Surowcew** (+), **Surowcow** (+) < przezw. Surowiec < ros. *суровец* ‘kwas z mąki pszennej’; **Szuwałow** (+) < przezw. Szuwał < tat. *шувал* ‘pieczona ryba’; **Tiuchtiejew** (+) < przezw. Tiuchtiej < ros. gw. *тюхтя* ‘zsiadłe mleko zaprawione mąką gryczaną’; **Tołoknow** < przezw. Tołokno < ros. *толокно* ‘kasza owsiana’; **Woronkow** (+) < przezw. Woronok < ros. gw. *воронок* ‘domowe piwo z miodu i chmielu’.

## Nazwiska o podstawach pochodzących od nazw produktów spożywczych i dodatków do żywności

Do ostatniej grupy przeanalizowanych nazw własnych zostały zaliczone nazwiska o podstawie pochodzącej od derywatów określających poszczególne produkty spożywcze, takie jak nabiał, pieczywo, wypieki, tłuszcze zwierzęce i roślinne oraz dodatki do żywności typu: przyprawy, bakalie, sól, cukier, zakwas itp.

Przykłady: **Alejew** (+) < przezw. Alej < brs. *алеї* ‘olej’; **Aszurkow** (+) < przezw. Aszurko < ros. *ошурьы, ошурки* ‘ostatki, skwarki (resztki słoniny), wypławki’; **Gajew** (+) < przezw. Gaj < ros. *гаї* ‘chleb ziarnisty z nieoczyszczonej mąki, np. z fragmentami kłósów’; **Izjumow** < przezw. Izjum < ros. *изюм* ‘suszony winogron, rodzynki’; **Kałaczów** < przezw. Kałacz < wsch-sł. *калач, калач* ‘rodzaj pszennego wypieku’, pol. kołacz; **Karawajew** < przezw. Karawaj < brs., ros. *каравай* ‘duży, okrągły bochen pieczywa’; **Kleczew** < przezw. Klecz < ros. *клець* ‘chmiel w piwie’; **Kołaczew** < przezw. Kołacz < wsch-sł. gw. *калач* ‘rodzaj pszennego pieczywa’; **Kruglikow** < przezw. Kruglik < ros. *круглик* ‘rodzaj wypieku’; **Kuglew** < przezw. Kugiel < brs. *кукгель* ‘ciasto wypiekane w soboty przez Żydów’; **Owsianikow** (+) < przezw. Owsianik < wsch-sł. *овсяник* ‘rodzaj wypieku z mąki owsianej’; **Pirogow** < przezw. Pirog < wsch-sł. *пирог* ‘pieróg’; **Presniakow** < przezw. Presniak < ros. *пресняк* ‘rodzaj praśnego wypieku (chleb, placek, ciasto i in.)’; **Sałow** (+) < przezw. Sało < wsch-sł., bułg. *сало* ‘sadło, tłuszcz, słonina’; **Susłow** < przezw. Susło < ros. *сусло* ‘moszcz, brzezka’; **Szafranow** < przezw. Szafran < ros. *шафран*, pol. szafran; **Tobolcew** (+) < przezw. Toboliec < ros. *тоболец* ‘rodzaj pieczywa (bułka z nadzieniem)’; **Żyrów** < przezw. Żyr < wsch-sł. *жир* ‘tłuszcz’.

Z analizy kartograficznego rozmieszczenia badanych antroponimów wynika, że największa ilość obywateli Polski, legitymujących się nazwiskami z sufiksem –ow/-ew, -iw/-yw, -ów pochodzącymi od terminów związanych z kuchnią, stołem i kulinariami zamieszkuje były województwo warszawskie<sup>13</sup>, białostockie, elbląskie, gdańskie, gorzowskie, katowickie, koszalińskie, legnickie, łódzkie, szczecińskie, wałbrzyskie, wrocławskie i zielonogórskie. Są to przede wszystkim duże ośrodki przemysłowe, obszary

<sup>13</sup> W badaniach posłużono się poprzednim podziałem administracyjnym Polski, gdyż z większą precyzją pozwala on zlokalizować obszar występowania poszczególnych nazwisk poddawanych analizie etymologicznej.



ANNA MOMOT

Uniwersytet Wrocławski

## Kuchnia śląska we współczesnych poradach kulinarnych

**SŁOWA KLUCZOWE:** Śląsk, kuchnia śląska, porady kulinarne, tożsamość kulinarna, gwara

**KEY WORDS:** Silesia, silesian cuisine, cooking advice, culinary identity, silesian dialect

### Streszczenie

Celem artykułu jest pokazanie, w jaki sposób mówi się obecnie o kuchni śląskiej w poradach kulinarnych. Czy świadczą one o podejściu do jedzenia jako do pewnego fenomenu kulturowego? Autorka artykułu skupia się na śląskich poradach kulinarnych, uznając kulturowy wymiar pożywienia i jego zdolność do integracji społeczności. Analizuje publikacje książkowe o charakterze kulinarnym, porady w Internecie oraz w stacjach radiowych i telewizyjnych. Wszystkie powstały po 2000 roku i wykorzystują gwara śląską jako tworzywo językowe. Teksty te to nie tylko listy składników i opisy czynności, lecz także narracje o sprawach istotnych dla Ślązaków – ich historii, tradycji, kulturze i tożsamości.

### Abstract

The aim of the article is to show how people say now about the silesian cuisine in the cooking advice. Do they treat food as a cultural phenomenon? The author focuses on the silesian culinary advices, recognizing the cultural dimension of food and its ability to integrate the community. She analyzes the book publications, tips on the Internet and in radio and television stations. All were created after 2000 and they use the silesian dialect as the linguistic material. These texts are not just a list of ingredients and descriptions of activities, but also narratives about the issues relevant to the Silesian – their history, traditions, culture and identity.

### Wprowadzenie

Kuchnia odgrywa w każdej kulturze istotną rolę, czego dowodzą coraz popularniejsze badania kulinariów w ujęciu kulturowym. Podkreśla się, że tożsamość kulturowa społeczeństwa trwa na skutek zachowania przez nie wartości swoich przodków. Tożsamość ta objawia się m.in. w czynnościach codziennych, wręcz banalnych – także tych związanych z przygotowaniem i spożywaniem jedzenia. Tego typu powszednie nawyki powodują łączenie jednostek społecznych w grupy, wytwarzają więc integrującą daną wspólnotę. Według Waldemara Żarskiego, który podkreśla znaczenie pożywienia w wymiarze kulturowym, zmiany sposobów odżywiania mają ścisły związek

z historią ludzkości. Ponadto ich zrozumienie pozwala wyjaśnić różnice zachodzące między społecznościami. Badacz posługuje się pojęciem tożsamości kulinarnej, która jest czynnikiem identyfikującym wspólnotę społeczną. Jedzenie wykazuje według niego „zdolność do symbolicznego wyrażania tożsamości społecznej biesiadników”<sup>1</sup>.

Celem niniejszego artykułu jest próba odpowiedzi na pytanie, czy takie podejście do pożywienia – jako pewnego fenomenu kulturowego – poświadczają także współczesne śląskie porady kulinarne? Czy dowodzą one, że Ślązacy utożsamiają się z lokalnymi obyczajami, także kulinarnymi? Poprzez analizę kilku przykładów pokażę, w jaki sposób o śląskiej kuchni mówi się w najnowszych publikacjach książkowych o charakterze kulinarnym, w Internecie i w audycjach telewizyjnych oraz radiowych. Przywoływane w artykule teksty powstały po 2000 roku i wszystkie w pewnym stopniu wykorzystują gwarę śląską – jako podstawowe tworzywo językowe, jako odmianę przeplatającą się z polszczyzną ogólną lub przynajmniej posługują się śląskim słownictwem związanym z kulinariami.

### Przywiązanie do tradycji kulinarnych

Kulinaria pełnią niezwykle ważną funkcję również w tradycjach Górnego Śląska<sup>2</sup>. Powszechne jest wręcz pojęcie „kuchni śląskiej”, którą odróżnia się od kuchni polskiej i innych kuchni narodowych czy regionalnych (choć nie jest ona „jednorodnym i zwartym systemem gastronomicznym”, jednak niewątpliwie istnieją śląskie przepisy – co uprawnia do mówienia właśnie o kuchni śląskiej<sup>3</sup>). W jadłospisach restauracji w całej Polsce można odnaleźć takie potrawy, jak żur czy żurek śląski, kluski śląskie – dania współcześnie jednoznacznie kojarzone z tym regionem.

Potrawy kuchni śląskiej są więc znane, a nawet serwowane w kręgu ogólnopolskim. Jednak także w samym regionie ciągle żywe są dawne tradycje kulinarne, z którymi Ślązacy silnie się utożsamiają. Według Zofii Szromby-Rysowej:

Świadomość istnienia własnego dziedzictwa kulinarnego wśród mieszkańców Górnego Śląska wyraża przekonanie o wartości rodzinnych potraw i zwyczajów kulinarnych, które – mimo akceptowania licznych przemian w sposobie odżywiania – są doceniane i kultywowane<sup>4</sup>.

Do dziś z poszczególnymi świętami rodzinnymi nierozzerwalnie łączy się bowiem przygotowywanie konkretnych potraw. Dotyczy to przede wszystkim dań serwowanych z okazji świąt kościelnych (jak Boże Narodzenie, Wielkanoc) czy uroczystości rodzinnych (urodziny, wesela). Jednak niektóre dania są również niejako zarezerwowane do spożywania tylko w określone dni tygodnia (np. w soboty podaje się zazwyczaj żur czy karminadle, w niedzielę niemal obligatoryjnie – rosół, kluski, roladę, modrą kapustę). Można powiedzieć, że kuchnia śląska jest jednym z wyróżników odrębności re-

<sup>1</sup> Waldemar ŻARSKI, *Tożsamość kulinarna na Śląsku*, [w:] *Śląskie pogranicza kultur*, t. 1, red. M. Ursel, O. Taranek-Wolańska, Wrocław: ATUT 2012, s. 170–173.

<sup>2</sup> W niniejszym artykule skupiam się na przemysłowej części Górnego Śląska oraz Opolszczyźnie.

<sup>3</sup> Zob. Waldemar ŻARSKI, *Tożsamość kulinarna...*, *op. cit.*, s. 183–184.

<sup>4</sup> Zofia SZROMBA-RYSOWA, *Pożywienie i specjalności kulinarne na Górnym Śląsku*, „Notatnik Skansenowski” 2012, nr 2, s. 21.

gionalnej, którą w ostatnich latach Ślązacy coraz silniej starają się podkreślać. Ponadto od pewnego czasu obserwuje się swoistą modę na śląskość, w związku z czym także odmienność kuchni regionalnej jest silnie eksponowana. Wielu kucharzy – profesjonalistów i amatorów – intensywnie tę kuchnię promuje. Jej znaczenie akcentuje Żarski:

[...] na Śląsku w dalszym ciągu widać zdecydowane przywiązanie do tradycji, wypracowanej przez pokolenia przodków. Sposób odżywiania i jego funkcja społeczno-kulturowa stanowią obok gwary jedną z cech charakterystycznych i tożsamościowych Śląska<sup>5</sup>.

## Publikacje książkowe

Z publikacji książkowych chciałabym zwrócić uwagę na trzy pozycje spełniające przyjęte kryterium językowe i czasowe. Pierwsza z nich to *Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura, gwara* autorstwa Marka Szoltyśka<sup>6</sup> – popularyzatora śląskiej kultury i gwary, znanego m.in. jako twórca *Biblii Ślązoka*. Publikacja nie jest typową książką kucharską, zawierającą obok wstępu czy spisu treści (potraw) wyłącznie przepisy kulinarne – można by ją kojarzyć raczej ze staropolską sylwą. Sam autor o swojej *Kuchni śląskiej* pisze we wstępie (w pięciu wersjach językowych!): „[...] to bogato ilustrowane opowiadanie o śląskim jedzeniu i kulturze śląskiego stołu”<sup>7</sup>. Również forma przepisu odbiega od tradycyjnej. Szoltysek nie podaje bowiem listy składników (surowców) potrzebnych do przygotowania danej potrawy, zamieszczając te informacje w opisie sposobu przygotowania, np.:

pokroić pół kilograma kapusty kiszzonej. Dodać do niej starte dwie marchewki, starte pół jabłka oraz drobno pokrojoną małą cebulę. Wszystko doprawić dwoma łyżkami oleju lub oliwy z oliwek<sup>8</sup>.

Zamieszczone w książce przepisy kulinarne można podzielić na kilka kategorii: tradycyjne dania śląskie (wodzionka, siemieniotka, żur, kołocz, moczka, schab od sztajgra i in.), dania kuchni polskiej i europejskiej (jajecznica, tort, pączki, fondue, pasta italiana) oraz „potrawy” nienadające się do spożycia (danie z piasku). Należy zaznaczyć, że przepis na żur opiera się na kupnym zakwasie w torebce, a przepis na jajecznicę zatytułowano „papiysko smažonka (jajecznica à la Papież)”, co autor wyjaśnia następująco:

Potrawy z jajek wspaniale nadają się na *papieskie śniadania* między innymi ze względu na kolor. Jajko to kolor biały i żółty. Dokładnie takie same barwy widnieją na fladze Państwa Watykańskiego, którego głową jest Papież<sup>9</sup>.

Z kolei przy przepisie na danie z piasku (piasku) na zdjęciu widać córkę Szoltyśka, która bawi się w piaskownicy. Przy okazji autor wyraża swoje poglądy:

<sup>5</sup> Waldemar ŻARSKI, *Tożsamość kulinarna...*, op. cit., s. 177.

<sup>6</sup> Marek SZOLTYSEK, *Kuchnia śląska: jodło, historia, kultura, gwara*, Rybnik: Śląskie ABC 2003.

<sup>7</sup> *Ibidem*, s. 4.

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 104.

<sup>9</sup> *Ibidem*, s. 23.

Osobiście nie jestem za zmuszaniem kobiet do przyjmowania roli kury domowej,... choć jestem świadom, że tę rolę napisze kobiecie *życie*<sup>10</sup> [zapis oryginalny].

Własne przekonania Szołtysek ujawnia też w wielu innych miejscach. Ogólnie rzecz ujmując, same porady kulinarne są jedynie uzupełnieniem treści zasadniczej publikacji. Najwięcej tam opowieści związanych z – jak pisze autor – kulturą stołu. Dotyczą one między innymi tego, co jadano na Śląsku w czasie wojny czy podczas powstań śląskich, mówią o towarach kolonialnych, a także miejscach związanych z kulinariami na Śląsku, jak Muzeum Chleba w Radzionkowie. Autor pisze też o tradycyjnym wystroju śląskiej kuchni, potrawach świątecznych i współcześnie kultywowanych zwyczajach kulinarnych (i nie tylko), podaje też modlitwy przed jedzeniem po śląsku. Na dwudziestu siedmiu zdjęciach z detalami pokazano też cały proces świnioobicia – od tuczenia zwierzęcia po produkcję krupnioków i kiełbasy.

Drugą książką, o której chcę wspomnieć, jest *Śląska spiżarnia. O jodle, warzyniu, maszketach i inkszym pichcyniu*<sup>11</sup> autorstwa Joanny Świtały-Mastalerz i Doroty Świtały-Trybek. Materiał zebrano w trakcie badań terenowych w dwunastu gminach „Spichlerza Górnego Śląska”, więc na terenach nie przemysłowych, a rolniczych<sup>12</sup>. To publikacja naukowa, której zasadniczą treść stanowią autentyczne przepisy kulinarne podane przez respondentów. Każda z receptur jest opatrzona nazwą miejsca, z którego pochodzi jej autorka bądź autor. Naukowa narracja o historii śląskich tradycji kulinarnych i o współczesnych zwyczajach z tym związanych poprzedza każdy rozdział oraz przeplata się ze wspomnieniami Ślązaków-informatorów i podanymi przez nich przepisami. Część receptur i/lub wspomnień podano w formie gwarowej. Co ciekawe, niektóre przepisy informatorzy przekazali jako rymowanki, zazwyczaj również w gwarze śląskiej. Przykładowo fragment receptury wodzionki brzmi następująco:

Weżta talyrz szyroki, nojlepiyj głyboki,  
wlyjcie wrzącej wody aż pojdom łobłoki,  
trzy zombki cosnku drobniutko siekiejta  
wymijskejcie z warym, ale nie kosztejta.  
Ze trzy sznitki chleba, nojlepiyj starego poskubcie,  
i wciepcie do talyrza tego.  
Wymiyszejcie to wszystko z łyżkom tustego,  
posolcie, popieprzcie i pomagujcie,  
nabiercie na łyśka o sie rozkoszujcie<sup>13</sup>.

Przepisy podane w takiej właśnie formie nie posiadają listy potrzebnych składników. Niektóre partie tekstu poprzedzono i/lub zatytułowano śląskimi porzekadłami. Na przykład: „*Z kapusty jest chop tusty*”. O *kapustach i sałatkach* (tytuł podrozdziału)<sup>14</sup>;

<sup>10</sup> *Ibidem*, s. 96.

<sup>11</sup> Joanna ŚWITAŁA-MASTALERZ, Dorota ŚWITAŁA-TRYBEK, *Śląska spiżarnia: o jodle, warzyniu, maszketach i inkszym pichcyniu*, wyd. 2, Koszęcin: Fundacja Lokalna Grupa Działania „Spichlerz Górnego Śląska” 2010.

<sup>12</sup> Mowa o gminach: Herby, Rudziniec, Krupski Młyn, Pilchowice, Pawonków, Wielowieś, Sośnicowice, Kochanowice, Toszek, Ciasna, Koszęcin, Tworóg.

<sup>13</sup> Joanna ŚWITAŁA-MASTALERZ, D. ŚWITAŁA-TRYBEK, *op. cit.*, s. 30.

<sup>14</sup> *Ibidem*, s. 67.

„Tuste krzepi i człek sie po nim czuje lepi” (aforyzm przed rozdziałem o przetworach ze świniobicia)<sup>15</sup>; „Kto jada mięso w piątki, temu go braknie w świątki” (przed rozdziałem o mięsach)<sup>16</sup>.

Publikację podzielono na sześć zasadniczych części. Wyróżniono: dania na beztydzień (czyli na co dzień, w dni nieświęteczne), potrawy świąteczne, maskety (słodocze, słodkości), alkohole, przetwory oraz domowe sposoby leczenia. Całość wieńczy bibliografia, słownik gwarowy, indeks potraw i zdjęcia wybranych dań. Jak pisze o publikacji Teresa Smolińska:

Ten popularny poradnik kulinarny obudowany większą wiedzą właśnie o miejscu tradycji w życiu Ślązaków, o jej pielęgnowaniu, jest – w mojej ocenie – przykładem dobrze pojętego łączenia przez autorki walorów naukowych z popularyzatorskimi<sup>17</sup>.

Kolejna, najnowsza z omawianych tu publikacji (wrzesień 2015), nosi tytuł *Ślónsko kuchnia dla hanysów i goroli. Wejrzij – Uworz – Pojedz*<sup>18</sup>. Autorka książki Joanna Furgalińska kuchnię śląską nazywa „układanką”. We wstępie zatytułowanym *Śląska kuchnia?* wyjaśnia użyte pojęcie, wskazując na różnorodną proveniencję potraw śląskich. Mówi o wpływach słowiańskich, czeskich, austriackich, niemieckich, włoskich, hiszpańskich i tureckich. W aspekcie historycznym odróżnia też śląską kuchnię chłopską od dworskiej, a także biedną kuchnię Górali Beskidzkich od tłustych posiłków robotników (z czasów rewolucji przemysłowej) i od zamożnej kuchni mieszczan<sup>19</sup>. W przypadku tej publikacji niezwykle istotna jest jej forma graficzna. Jednoznacznie nawiązuje ona do dwóch poprzednich książek Furgalińskiej, również związanych ze Śląskiem<sup>20</sup>. Wszystkie trzy pozycje są bogato ilustrowane w podobny, charakterystyczny sposób. W *Ślónskiej kuchni...* do minimum ograniczono przekaz słowny, porady kulinarne przekazując w formie obrazkowej. W związku z tym lista składników to obrazki opatrzone informacją o ich potrzebnej liczbie czy mierze (np. pod rysunkiem przedstawiającym jajko napisano: „2 szt.”, a pod rysunkiem masła: „3 deka”). Również kolejne kroki pokazano w formie graficznej, opisując po śląsku produkty, jakich trzeba użyć oraz czynności, które należy wykonać. Właściwą ich kolejność oznaczono strzałkami łączącymi rysunki. Część użytych leksemów śląskich wyjaśniono u dołu strony, pod daną recepturą, pozostałe – w słowniczku na końcu publikacji zatytułowanym *Zdatne słowa*.

Przy przepisach znajduje się także rysunek kobiety – Erny (zdrobnienie imienia Ernesta), która jest „bohaterką” książki i „gotuje” na jej kartach, wykreowana jest na właściwą autorkę wszystkich przepisów. Kobieta jest pulchna, ma na sobie fartuch, kapcie, papiłoty, a w ręku zawsze trzyma jakiś przyrząd kuchenny, jak drewniana łyżka czy trzepaczka

<sup>15</sup> *Ibidem*, s. 72.

<sup>16</sup> *Ibidem*, s. 44.

<sup>17</sup> Teresa SMOLIŃSKA, [fragment recenzji], [w:] Joanna ŚWITAŁA-MASTALERZ, Dorota ŚWITAŁA-TRYBEK, *op. cit.*, [okładka książki].

<sup>18</sup> Joanna FURGALIŃSKA, *Ślónsko kuchnia dla Hanysów i Goroli: wejrzij – uworz – pojedz*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2015.

<sup>19</sup> *Ibidem*, s. 5.

<sup>20</sup> Mowa o publikacjach: Joanna FURGALIŃSKA, *Ślónsko godka: ilustrowany słownik dla Hanysów i Goroli*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2011; *eadem*, *Achim godej: ślónsko godka dla Hanysów i Goroli*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2014.

do jajek. W wielu miejscach Erna mówi też (w komiksowych dymkach) – bardzo ogólnikowo – o lokalnych tradycjach kulinarnych. Na przykład przy roladzie zwraca się do czytelników: „Dzisiaj Wóćm zónacza rolady. Niy ma niydzieli bez rolad, pra?”<sup>21</sup>.

Również i tę publikację podzielono na działy, wyróżniając: zupy, potrawy z mąki i ziemniaków, mięsa i kiełbasy, ryby, sałatki, maszkety, bajłagi (czyli coś, czym się obkłada chleb – szynka, ser itp.). Każdą część rozpoczyna zabawny aforyzm, np. przed rozdziałem *Zupy i polywki* czytamy: „Od kapusty chop je tusty, a ze żuru chop jak muru”<sup>22</sup>. Co ciekawe, w alfabetycznym spisie przepisów zamykającym publikację zastosowano pewne symbole zgodnie z powszechnym dziś trendem – oznaczono dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe, bez mleka, bez cukru<sup>23</sup>.

Przepisy Erny (czy raczej Joanny Furgalińskiej) można też znaleźć w kalendarzu ściennym na bieżący rok<sup>24</sup>. Składa się on z dwunastu plansz, a na każdej z nich umieszczono recepturę jednego dania – wszystkie zaczerpnięte z książki kucharskiej, przedstawione w takiej samej formie graficznej.

## Internet, radio, telewizja

Śląskich porad kulinarnych nie brakuje także w mediach masowych. Przykładem może być działalność Klaudiusza Kauffmana – aktora urodzonego w Gliwicach, którego matka pochodziła z Opolszczyzny. Prowadzi on blog kulinarny „Chop w kuchni”<sup>25</sup> (a także fanpage na Facebooku<sup>26</sup>) oraz audycję pod tym samym tytułem w regionalnym, popularnym Radiu Piekary<sup>27</sup>. Kauffman udziela odbiorcom porad kulinarnych i podaje receptury potraw – w większości pochodzących z kuchni śląskiej, lecz niejednokrotnie nieco unowocześnionych. Na antenie mówi gwarą śląską, w Internecie próbuje także zapisać rodzimą mowę.

Podając przepisy, nawiązuje też do śląskich zwyczajów i ich historii, przykładowo:

Za naszych starzyków to chopy do kuchni przichodzyli yno pojejs, a terozki tak to sie wszystko pozmiyniało, że się chopy chyciły i za warzynie<sup>28</sup>.

Mówi o tradycjach kultywowanych przez pokolenia w jego śląskiej rodzinie oraz znanych na terenie Śląska. O śląskiej szpajzie (jak sam podaje: „nazwy polskiej brak”) pisze, że musiała się pojawić na uroczystości Pierwszej Komunii Świętej – i to w kilku wersjach<sup>29</sup>. W innym miejscu podkreśla, że popularne do dziś karminadle dawniej jadało się w soboty, a najlepiej podawać je z panczkrautem<sup>30</sup>. W wielu miejscach ty-

<sup>21</sup> *Eadem, Ślónsko kuchnia..., op. cit.*

<sup>22</sup> *Ibidem*, s. 9.

<sup>23</sup> *Ibidem*, s. 135.

<sup>24</sup> Adres sklepu internetowego: <<http://achimgodej.pl/erniny-kalyndorz-2016>>, [dostęp: 11.02.2016].

<sup>25</sup> Klaudiusz KAUFFMAN, *Chop w kuchni*, [blog], <<http://chopwkuchni.pl/>>, [dostęp: 11.02.2016].

<sup>26</sup> *Idem*, *Chop w kuchni*, [fanpage], <<https://www.facebook.com/chopwkuchni/?fref=ts>>, [dostęp: 11.02.2016].

<sup>27</sup> Strona internetowa audycji: <[http://www.radiopiekary.pl/audycje,6,chop\\_w\\_kuchni](http://www.radiopiekary.pl/audycje,6,chop_w_kuchni)>, [dostęp: 11.02.2016].

<sup>28</sup> Klaudiusz KAUFFMAN, *Ō mie*, [w:] *idem*, *Chop w kuchni*, [blog], <[http://chopwkuchni.pl/?page\\_id=2](http://chopwkuchni.pl/?page_id=2)>, [dostęp: 11.02.2016].

<sup>29</sup> *Idem*, *Szpajza citrónowo (polskiej nazwy brak;)*, [w:] *idem*, *Chop w kuchni*, [blog], *op. cit.*, [dostęp: 11.02.2016].

<sup>30</sup> *Idem*, *Karminadle abo klopse (Kotlety mielone)*, [w:] *idem*, *Chop w kuchni*, [blog], *op. cit.*, [dostęp: 11.02.2016].



tułowy „chop w kuchni” zaznacza, że przepisy zaczerpnął od najstarszego pokolenia Ślązaczek – niejednokrotnie odwołuje się do słów swojej babci czy doświadczonych, znajomych kucharek, często pytał także kilka kobiet o jedno danie.

„Chop w kuchni” to jedyna audycja o śląskiej kuchni, jaką znalazłam w ramówkach stacji radiowych, a także jedyny blog internetowy o tej tematyce. Chcę jednak chociaż wspomnieć o witrynie [www.kuchnia-slaska.pl](http://www.kuchnia-slaska.pl). Jej twórcy wprawdzie nie posługują się gwarą śląską (poza nazwami śląskich potraw, które nie mają odpowiedników w języku ogólnopolskim), jednak jest chyba jedyną obecnie stroną internetową poświęconą wyłącznie śląskim potrawom i zwyczajom kulinarnym. Na stronie głównej czytamy:

Nie chcemy proponować Państwu jeszcze jednego serwisu z szybkimi receptami na przygotowanie obiadu. Chociaż mamy cały zestaw przepisów na ikony śląskiej kuchni [...], najbardziej zależy nam na pokazaniu kulturowego kontekstu gotowania i pieczenia na Górnym Śląsku<sup>31</sup>.

W związku z tym obok przepisów znajdziemy takie zakładki, jak *Słownik* (z nazwami produktów, potraw i czynności, a także wszystkiego, co może się znajdować lub być przydatne w kuchni) czy *Obyczajowość*, gdzie ogólnikowo opisano historię kulinariów na Śląsku, a także szczegółowo przybliżono znaczenie i fenomen żuru czy kapusty. Z kolei w *Galerii* zebrano fotografie przedstawiające fragmenty śląskich kuchni zrekonstruowanych w muzeach w regionie. Większość podstron z przepisami składa się z trzech elementów: *Składniki*, *Przygotowanie* oraz *Tak na marginesie*. Pod ostatnim z tych nagłówków znajdują się informacje związane z historią pojawienia się danej potrawy na Śląsku, zwyczajami jej podawania, podobieństwem do potraw z innych regionów/państw itp.

W stacjach telewizyjnych udało mi się odnaleźć tylko dwie audycje na temat śląskiej kuchni. Pierwsza z nich nosi tytuł *Rączka gotuje*<sup>32</sup> (TVP Katowice) – kucharz Remigiusz Rączka, Ślązak, podczas programu gotuje zarówno najpopularniejsze śląskie potrawy (często również unowocześnione), jak i dania mniej znane czy zapomniane. Z zaproszonymi przez siebie gośćmi rozmawia o zwyczajach czy wspomnieniach związanych z daną potrawą. Drugi program to *Śląskie od kuchni*<sup>33</sup> (TVS). Jego gospodarzem jest Piotr Jezutek – „ciekawy Śląska góral z krwi i kości”<sup>34</sup>. To audycja kulinarno-podróżnicza, gdzie prezentowane są – poza potrawami – śląskie krajobrazy, tradycje i obyczaje. Gospodarze obu programów posługują się na antenie gwarą śląską. Również ich gośćmi w większości są Ślązacy – także posługujący się regionalną odmianą polszczyzny.

## Wnioski

Przy obecnej modzie na gotowanie, która unaocznia się np. w popularności telewizyjnych programów typu *Master Chef* czy facebookowych fanpage'ów kulinarnych, może dziwić mała liczba tego typu zjawisk poświęconych kuchni śląskiej: jedna audycja radiowa, dwie telewizyjne, książek niewiele więcej ponad trzy wspomniane pozycje. W Internecie również można by się spodziewać większej liczby wyników wyszukiwania.

<sup>31</sup> Zob. <<http://www.kuchnia-slaska.pl/>>, [dostęp: 11.02.2016].

<sup>32</sup> Strona internetowa programu: <<http://katowice.tvp.pl/17670544/raczka-gotuje>>, [dostęp: 11.02.2016].

<sup>33</sup> Strona internetowa programu: <<http://www.tvs.pl/tv/seria/slaskie-od-kuchni>>, [dostęp: 11.02.2016].

<sup>34</sup> *Ibidem*.

Ciekawy wydaje się również fakt, że audycje radiowe i telewizyjne są prowadzone przez mężczyzn. W przypadku Śląska jest to zastanawiające przede wszystkim dlatego, że do dziś raczej kobieta jest jedyną osobą w rodzinie odpowiedzialną za przygotowywanie posiłków i wszystko co z kuchnią związane. Zjawisko to zapewne można wytłumaczyć popularnością szefów kuchni płci męskiej (przykładem niech będą choćby widowiskowe programy kulinarne, w których liczny udział biorą mężczyźni – jako uczestnicy lub jako jurorzy, prowadzący itp.).

Badacze zwracają również uwagę na znaczenie m.in. publikacji książkowych jako „cennych źródeł wiedzy o regionalnych potrawach i kulturze spożycia”<sup>35</sup>. Żarski pisze:

Zdaniem wielu wydawców regionalne książki, zwłaszcza z niektórych regionów, sprzedają się najlepiej, można więc przypuszczać, że przyczyniają się do wzmocnienia lokalnej tradycji, która w epoce mało liczebnych rodzin oraz szybko rosnącej mobilności społeczeństwa nie może być przekazywana wyłącznie w kręgu rodziny<sup>36</sup>.

Tezę tę można niewątpliwie poszerzyć także o pozostałe z wymienionych środków przekazu – Internet, radio i telewizję. Ich współczesna popularność i potrzeba zamieszczania również i tam śląskich przepisów i wiadomości o lokalnej kulturze stołu z pewnością również odgrywają istotną rolę w tym zakresie. Analiza przedstawionych przeze mnie tekstów pokazuje, że we wszystkich przypadkach śląskie porady kulinarne nie składają się wyłącznie z list składników i opisów czynności. To także opowieści o historii regionu i tradycjach związanych z pożywieniem, w dodatku wyrażane rodzimą, śląską mową. W tekstach tych unaocznia się tożsamość kulinarna i – co za tym idzie – społeczna Ślązaków. Mówienie o ich codziennej i świątecznej kuchni w taki właśnie sposób potwierdza tezę, że także Ślązaków, jako grupę regionalną, zwyczajnie kulinarne integrują. Z drugiej strony poprzez tego typu teksty manifestują oni swoją odmienność. Wszystko to świadczy o wadze, jaką Ślązacy ciągle przywiązują do tego elementu swojej kultury.

## Źródła

*Chop w kuchni*, [strona internetowa audycji radiowej], <[http://www.radiopiekary.pl/audycje,6,chop\\_w\\_kuchni](http://www.radiopiekary.pl/audycje,6,chop_w_kuchni)>, [dostęp: 11.02.2016].

FURGALIŃSKA Joanna, *Ślōnsko kuchnia dla Hanysów i Goroli: wejrzij – uworz – pojedz*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2015.

KAUFFMAN Klaudiusz, *Chop w kuchni*, [blog], <<http://chopwkuchni.pl/>>, [dostęp: 11.02.2016].

*Kuchnia śląska*, [strona internetowa], <<http://www.kuchnia-slaska.pl>>, [dostęp: 11.02.2016].

*Rączka gotuje*, [strona internetowa audycji telewizyjnej], <<http://katowice.tvp.pl/17670544/raczka-gotuje>>, [dostęp: 11.02.2016].

SZOŁTYSEK Marek, *Kuchnia śląska: jodło, historia, kultura, gwara*, Rybnik: Śląskie ABC 2003.

<sup>35</sup> Zofia SZROMBA-RYSOWA, *op. cit.*, s. 28.

<sup>36</sup> Waldemar ŻARSKI, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008, s. 52.

*Śląskie od kuchni*, [strona internetowa audycji telewizyjnej], <<http://www.tvs.pl/tv/seria/slaskie-od-kuchni>>, [dostęp: 11.02.2016].

ŚWITAŁA-MASTALERZ Joanna, ŚWITAŁA-TRYBEK Dorota, *Śląska spiżarnia: o jodle, warzyniu, maszkietach i inkszym pichcyniu*, Koszęcin: Fundacja Lokalna Grupa Działania „Spichlerz Górnego Śląska” 2010.

## Bibliografia

FURGALIŃSKA Joanna, *Achim godej: ślónsko godka dla Hanysów i Goroli*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2014.

—, *Ślónsko godka: ilustrowany słownik dla Hanysów i Goroli*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2011.

SZROMBA-RYSOWA Zofia, *Pożywienie i specjalności kulinarne na Górnym Śląsku*, „Notatnik Skansenowski” 2012, nr 2.

ŻARSKI Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008.

—, *Tożsamość kulinarna na Śląsku*, [w:] *Śląskie pogranicza kultur*, t. 1, red. M. Ursel, O. Taranek-Wolańska, Wrocław: ATUT 2012.



PAWEŁ NOWICKI  
Uniwersytet Rzeszowski

## Wspólnota stołu a problem dialogu w świecie współczesnych mediów

**SŁOWA KLUCZOWE:** kuchnia i stół, rozmowa, spotkanie, nowe media

**KEY WORDS:** kitchen and dining, meeting, new media

### Streszczenie

Celem niniejszego artykułu jest wskazanie najważniejszych dla tradycji europejskiej biblijnych, filozoficznych i literackich symboli spotkania przy stole. *Ostatnia Wieczerza* i Platoński *Sympozjon* stanowią niejako archetypy wspólnego posiłku, któremu towarzyszy doniosła rozmowa. Podkreślona jest waga konwersacji, a zrazem duchowego wymiaru spotkania przy posiłku jako istotnego czynnika scalającego ludzką wspólnotę. W dalszej części artykułu mowa jest o zagrożeniach, jakie dla więzi międzyludzkich stanowić mogą nowoczesne media i wynalazki w zakresie technologii teleinformatycznych. Zostaje postawiona teza, że głośna muzyka i telewizja powodują rozpad tradycyjnej wspólnoty dialogu przy stole. Proces ten nie jest jednak nieuchronny, ponieważ jak wszystkie ludzkie obyczaje zależy on od wychowania i prezentowania właściwych wzorców.

### Abstract

The purpose of this article is to identify the most important for the European tradition of biblical, philosophical and literary symbols of meetings at the table. *Last Supper* and Plato's *Symposium*, represent a kind archetypes common meal, accompanied by a reported conversation. Underlined is the weight of conversation scion spiritual dimension of meeting over a meal as an important assemblage human community. The rest of the article mentions the threats posed to interpersonal relationships may constitute a modern media and inventions in the field of ICT. It is placed thesis that loud music and television cause the breakdown of the traditional community dialogue at the table. This process is not inevitable, because, like all human conduct, it depends on the education and presenting appropriate models.

### Wprowadzenie

Na wstępie postawmy sobie pytanie: czym dzielimy się ze sobą, kiedy wspólnie zasiadamy do stołu – pokarmem czy słowem? Wydaje się, że jednymi drugim, jednak wszyscy zdajemy sobie sprawę, że naprawdę wartościowe spotkanie przy posiłku zawsze wiąże się z inteligentną rozmową. To ona i duchowe spotkanie z drugim człowiekiem są nieodłącznymi składnikami biesiady, przyjęcia, codziennego domowego spotkania

przy stole. Horacy w jednym ze swoich utworów<sup>1</sup> drwi z bogatego patrycjusza, który zapraszając na ucztę znamienitych gości, próbuje ich olśnić przepychem wnętrza, nudzi, opisując szczegóły przepisów kulinarnych, zachwala potrawy, natomiast nie potrafi dać tego, czego zebrani spodziewali się najbardziej, a mianowicie nie umie nawiązać interesującej rozmowy. Jak wiemy, dla wykształconych Rzymian greckie dziedzictwo kulturowe – tradycja intelektualnych dysput – stanowiło niedościgły wzór. Od Epikura wiemy, że filozofowi za pokarm wystarczy garniec sera, byleby przyjacielska rozmowa toczyła się mądrze. Wszyscy pamiętamy epizod z życia Wisławy Szymborskiej, która zaprosiła gości na przyjęcie, podczas którego do zjedzenia były tylko skromne kanapki z serem. Czy była to aluzja do Epikura?

W kulturze europejskiej da się wskazać dwa archetypowe wzorce spotkania przy stole, kiedy wspólne spożywanie pokarmu (także stosownej dawki alkoholu) pozostaje w ścisłym związku z rozmową, która, nie przekraczając formy codziennej relacji towarzyskiej, jest jednak dialogiem o uniwersalnej doniosłości. Mam na myśli Platonski *Sympozjon* i Ostatnią Wieczerzę, z której relację znajdujemy w *Ewangeliiach*. W obu przypadkach uczestnicy spotykają się przy stole i w obu sytuacjach nie jest to żadna niezwykła uroczystość, ucza wydana ze specjalnej okazji (jak np. wesele w Kanie Galilejskiej). Jednak zarówno w ucztce opisanej przez Platona, jak również podczas Ostatniej Wieczerzy tym, co wysuwa się na pierwszy plan, jest szacunek dla słowa. Rozmowy toczone między zebranymi niosą słowa ważne – w pogańskim antyku dotyczą filozofii, piękna idei. Wszyscy pamiętamy, o czym dyskutują uczestnicy platońskiej biesiady. O miłości, która jest tęsknotą tego, co doczesne i marne, za tym, co wysokie wieczne i niezmienne, za światem idei. Miłość jest takim ruchem porywającym z dołu do góry niczym rozgrzane powietrze, które ciągnie wwyż.

Podczas Ostatniej Wieczerzy dokonuje się teologiczne misterium, uczestnicy otwierają się na inny, wyższy wymiar transcendencji, jednak i tutaj mamy do czynienia z posilkim, podczas którego padają bardzo ważne słowa.

Odnosząc się do czasów nowożytnych, wskazałbym dwa dzieła literackie istotne dla omawianej kwestii, a mianowicie *Zbożną biesiadę*<sup>2</sup> Erazma z Rotterdamu i *Il Cortegiano* Baldassarra Castiglione, który dotarł do nas jako *Dworzanin Polski*<sup>3</sup> w spolszczonej wersji pióra Łukasza Górnickiego. Mówię o wersji spolszczonej, by przypomnieć, że mamy tu do czynienia z nie tyle z przekładem, ile z adaptacją, w dodatku poddaną swoistej cenzurze, jako że celowo pominięte są partie oryginału z udziałem kobiet. W realiach ówczesnych polskich obyczajów za gorszące uznano by uczestnictwo kobiet w tego typu spotkaniu. Przypomnijmy, że św. Tomasz z Akwinu w *Wykładzie pacierza*<sup>4</sup> jako jedną z porad, jak uniknąć grzechu cudzołóstwa, wymienia unikanie biesiadowania wspólnie z obcymi kobietami, a tym bardziej wspólne z nimi picie wina<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> *Satyra II, 8, Ut Nasidieni iuvat te cena beati* – relacja komediopisarza Fundaniusa z ucztę wydanej przez Nasidienusa na cześć Mecenasusa. Gospodarz ucztę wzbogaconego parweniusza, daje tu popis próżności, braku kultury i ogłady towarzyskiej, a jednocześnie głupoty, gruboskórności i złego smaku. Pomimo jego wysiłków i starań poprzedzonych ogromnymi kosztami, ucza okazuje się całkowitą porażką. Por. HORACY, *Dwadzieścia dwie ody*, tłum. A. Ważyk, Wrocław: Ossolineum 2004, s. LXIII.

<sup>2</sup> ERAZM z Rotterdamu, *Zbożna biesiada*, [w:] *idem, Trzy rozprawy*, tłum. J. Domański, Warszawa: PAX 1990.

<sup>3</sup> ŁUKASZ GÓRNICKI, *Dworzanin Polski*, oprac. R. Polak, Wrocław: Ossolineum 2004.

<sup>4</sup> TOMASZ z Akwinu, *Wykład pacierza*, Poznań: wyd. W Drodze 1987.

<sup>5</sup> *Ibidem*, s. 153–154.

Dzieło Castiglione'go stawia sobie za cel przeniesienie ideałów rycerskich związanych z surowymi warunkami życia wojennego na grunt pokojowego spędzania czasu na dworze. Autor ukazuje wzorzec złagodzenia obyczajów, zamianę szermierki przy użyciu śmiertelnej broni na szermierkę słowną – zręczność i ogładę wysławiania się, refleks znajdowania stosownej riposty. Agoniczny moment rywalizacji, który znany był już w greckiej dyspacie filozoficznej, miał łączyć się z dworskim wyrafinowaniem i wysoką kulturą humanistyczną właściwą dla epoki renesansu. Współczesny nam Richard Rorty w swej książce *Obiektywność, relatywizm prawda* pisze, iż:

'filozofia' to właśnie to, do czego kultura staje się zdolna, [...] gdy przeobraża się w kulturę na tyle próżniaczą i cywilizowaną, by mogła opierać się na niewyartykułowanej wiedzy, by kodyfikację mogła zastępować *phronesis*, a podboje – rozmowa<sup>6</sup>.

Ch. Taylor stwierdza, że w rozważaniach Kartezjusza duch rycerskiej etyki honoru ulega uwewnętrznieniu, to znaczy postrzeganie własnej wartości nie polega już na zdobywaniu sławy pośród innych ludzi, lecz rodzi się w prywatnej samoocenie – „poczuciu wartości w naszych własnych oczach”<sup>7</sup>.

Neostoickie motywy etyki Kartezjusza cechują się jednak ważnym przewartościowaniem, odróżniającym je względem ich starożytnych źródeł. Dla Epikteta czy Seneki istotnym wyznacznikiem ideału moralnego był wewnętrzny ład duszy osiągnięty dzięki wyzwoleniu się od namiętności poprzez uzyskanie harmonii z rozumnym uniwersum. W koncepcji Kartezjusza również odnajdujemy postulat wewnętrznego spokoju, jednak ma on odmienną podstawę. Opiera się bowiem na poczuciu pewności wynikającym z dopełnienia wszystkich zobowiązań dotyczących samokontroli. Jest to spokój, poczucie niezależności (również na pozór bliskie starożytnym stoikom), jednak oparte na instrumentalnym stosunku do świata i ciała.

Taylor przytacza fragment listu do królowej Krystyny: „spokój umysłu i satysfakcję wewnętrzną, jaką odczuwają w sobie ci, którzy wiedzą, że nie zaniedbali nigdy uczynić jak najlepiej wszystkiego”<sup>8</sup>.

W dalszym ciągu swoich analiz Taylor wskazuje na pojawiający się nowy wątek, mianowicie kwestię siły i władzy. Panowanie nad sobą jest dowodem silnego ducha, zdolnego okiełznać najbardziej gwałtowne i niepohamowane uczucia. Przeciwnie, łatwe uleganie emocjom jest przejawem słabości. Zatem cnoty rycerskie, niezbędne na polu walki, przeniesione zostały do sfery wewnętrznej. Bohaterstwo manifestuje się teraz w niezłomnej postawie rozumu względem namiętności. Przypomina się w tym miejscu tytuł sonetu Mikołaja Sępa Szarzyńskiego *O wojnie naszej, którą wiemy z szatanem, światem i ciałem*, napisanego jeszcze za życia Jana Kochanowskiego, lecz zwiastującego już nastroj moralnego niepokoju właściwego nadchodzącej epoce baroku. U Taylora czytamy:

Siła, stanowczość, zdecydowanie, opanowanie, charakterystyczne cechy należące do zestawu cnót wojownika-arystokraty zostały przeniesione do wnętrza. Ich przejawem nie są

<sup>6</sup> Richard RORTY, *Obiektywność, relatywizm prawda*, tłum. J. Margański, Warszawa: Fundacja Aletheia 1999, s. 41.

<sup>7</sup> Charles TAYLOR, *Źródła podmiotowości. Narodziny tożsamości nowoczesnej*, tłum. M. Gruszczyński, O. Latek, A. Lipszyc i in., Warszawa: PWN 2012, s. 284.

<sup>8</sup> René DESCARTES, *List do Krystyny z 20 listopada 1647 r.*, [w:] Charles TAYLOR, *Źródła...*, op. cit., s. 286.

już mężne czyny militarne dokonywane w przestrzeni publicznej, lecz raczej wewnętrzna dominacja myśli nad uczuciami<sup>9</sup>.

Z kolei *Nowoczesnych imaginariach społecznych* Taylor pisze:

Nowy dżentelmen nie potrzebował już szkolenia wojskowego, ale edukacji humanistycznej, która pozwoliłaby mu zostać cywilnym zarządcą. [...] Trzeba było pielęgnować takie zdolności, jak autoprezentacja, retoryka, perswazja, umiejętność zyskiwania sobie przyjaciół, robienia wrażenia, zdobywania przychylności, bycia ujmującym [...] Stąd też duże znaczenie edukacji humanistycznej elit. Zamiast uczyć chłopca, jak walczyć na kopie, zachęć go do czytania Erazma z Rotterdamu albo Balthasara Castiglione, tak żeby wiedział, jak mówić poprawnie, robić dobre wrażenie, przekonywająco konwersować z innymi w wielu rozmaitych sytuacjach<sup>10</sup>.

Przypomnijmy staropolski sens słowa dowcip, które dziś w mowie potocznej zwykło się wiązać z wypowiedzią o nacechowaniu humorystycznym. „Dowcip” znaczył mniej więcej to, co dziś na co dzień określamy mianem inteligencji. Gdy mówimy np. o inteligentnej rozmowie, właśnie takiej, która ma w sobie coś z zaskoczenia, błyskotliwego odparowania „ciosu”. Ten sen słowa dowcip znajdujemy w Trylogii Sienkiewicza.

Tak też narodziła się kultura salonu, która od warstw arystokratycznych promieniowała na coraz szersze kręgi oświeconego społeczeństwa. Drobnym poczęstunek zawsze szedł w parze z elegancką rozmową na tematy wykraczające poza horyzont codzienności, dającą okazję do wykazania się zarówno ogładą towarzyską, jak również wiedzą. Prawdziwym pokarmem dobrego spotkania był więc pokarm duchowy.

O hermeneutycznym aspekcie rozmowy pisał w *Prawdzie i metodzie* H.-G. Gadamer, podkreślając jej spontaniczność i wydarzeniowość. Jego zdaniem prawdziwa rozmowa ma charakter gry, w tym sensie, że jej rezultat nigdy nie jest z góry określony, że nie istnieje żaden algorytm czy wzór, według którego można by rozmowę zaplanować. Jeśli jest programowo zainscenizowana, traci swoją autentyczność, a więc swój twórczy walor, który Gadamer uważa za najistotniejszy, wiążąc go z tym, co w innym kontekście określa mianem „przyrostu Bytu”<sup>11</sup>. Pisze on:

[...] im prawdziwsza rozmowa, tym mniej jej prowadzenie zależy od jej uczestników. Tak więc prawdziwa rozmowa nigdy nie przebiega tak, jak chcieliśmy ją poprowadzić. [...] Co „wyjdzie” w rozmowie nikt z góry nie wie. Porozumienie lub jego utrata są czymś, co nam się niejako przydarza<sup>12</sup>.

Rozmowa może się udać lub nie – wydarza się bowiem jak przyjaźń albo miłość. By rozmowa mogła dojść do skutku, muszą zostać jednak spełnione pewne warunki na-

<sup>9</sup> Por. R. DESCARTES, *Namiętności duszy*, [w:] Ch. Taylor, *Źródła...*, *op. cit.*, s. 288.

<sup>10</sup> Ch. TAYLOR, *Nowoczesne imaginaria społeczne*, tłum. Adam Puchejda, Karolina Szymaniak, Kraków: Znak 2010, s. 52–53.

<sup>11</sup> Hans-Georg GADAMER, *Prawda i metoda*, tłum. B. Baran, Kraków: Inter Esse 1993, s. 160–164.

<sup>12</sup> *Ibidem*, s. 353.



tury obiektywnej. Partnerzy muszą kierować uwagę zarówno ku sobie, jak i ku rzeczy, której rozmowa dotyczy. Ch. Taylor w *Źródłach podmiotowości* pisze:

Istotna jest w tym miejscu kluczowa cecha rozmowy, taka mianowicie, że rozmawiając o pewnym przedmiocie, czynimy go wspólnym przedmiotem dla nas obu<sup>13</sup>.

Charles Taylor, którego filozofia bardzo wiele zawdzięcza tradycji hermeneutyki filozoficznej, pisze w swych *Źródłach podmiotowości*, że ludzka tożsamość kształtuje się w sieciach rozmowy, że to, kim jesteśmy, konstytuuje się poprzez relacje, w jakie wchodzimy z innymi osobami poprzez dialog. Czytamy:

[...] nie można być podmiotem całkowicie samodzielnie. Jestem podmiotem jedynie w relacji do innych rozmówców. [...] Podmiotowość istnieje jedynie w obrębie czegoś, co nazywam „sieciami rozmowy”<sup>14</sup>.

Moja autodefinicja rozumiana jest jako odpowiedź na pytanie „Kim jestem?”. To pytanie czerpie swoje pierwotne znaczenie z rozmowy między ludźmi. Określam to, kim jestem, przez określenie miejsca, z którego mówię, miejsca w drzewie genealogicznym, w przestrzeni społecznej, w geografii społecznych pozycji i funkcji w intymnych związkach z ludźmi, których kocham, oraz, co nie mniej ważne, w przestrzeni moralnej i duchowej orientacji, wewnątrz której wchodzę w najistotniejsze dla mojego życia związki<sup>15</sup>.

Włodzimierz Lorenc, komentując poglądy Taylora, pisze, że podmiotami jesteśmy:

w ramach dialogicznej wspólnoty z innymi Człowieka jako jednostkę kształtują rozmowy z innymi ludźmi. [...] Dlatego właśnie bycie podmiotem możliwe jest tylko pośród innych podmiotów. Nawet samo znaczenie pytania o to, kim jestem, dodaje Taylor, czerpie swój sens z rozmowy przebiegającej pomiędzy ludźmi [...]. Osobami możemy więc być tylko dzięki wprowadzeniu w język przez ludzi, którzy nas wychowują. Bez języka nie wiedzielibyśmy po prostu, co przeżywamy<sup>16</sup>.

Jednak dla dobrej rozmowy istotne okazuje się pewne jej zaplecze, obejmujące rozmaite czynniki – od topografii domostwa, przez kulturowo utrwalone nawyki konwersacji, troskę o minimum ciszy, właściwe miejsce muzyki – będące warunkiem uważnego słuchania i koncentracji na osobie rozmówcy. Gombrowicz wyraził myśl, że pewne stany ducha w określonych okolicznościach w ogóle nie mogą dojść do skutku.

Współczesny człowiek otoczony, a można by rzec osaczony przez nowoczesne media często nie ma warunków do prowadzenia autentycznej rozmowy. Wielu z nas miało okazję uczestniczyć w spotkaniach towarzyskich, podczas których właściwie się nie rozmawia. Albo ogłuszająca muzyka, albo włączony telewizor (czasem jedno i drugie jednocześnie) sprawiają, że uczestnicy spotkania, jeśli w ogóle są w stanie się ze sobą porozumiewać, to co najwyżej w kodzie ograniczonym w rozumieniu B. Bernsteina. Nie jest o wina samych technologii, mediów, lecz miejsca, jakie się im przyznaje w przestrzeni

<sup>13</sup> Ch. TAYLOR, *Źródła...*, *op. cit.*, s. 69.

<sup>14</sup> *Ibidem*, s. 70.

<sup>15</sup> *Ibidem*, s. 68.

<sup>16</sup> W. LORENC, *Hermeneutyczne koncepcje człowieka*, Warszawa: Wydawnictwo Scholar 2003, s. 304.

komunikacji czy po prostu w topografii zamieszkiwanego wnętrza. Spotkanie przy stole to nie tylko odświętna uczta, ale przede wszystkim codzienne obiady, kolacje w kręgu rodziny lub przyjaciół. I to jest właśnie międzyludzka przestrzeń, w której na bieżąco komentuje się osobiste problemy, a także sprawy życia publicznego. Tu właśnie rodzi się i rezyduje zarazem wspólnotowe doświadczenie świata. Spotkania, podczas których *implicite* przyjmuje się wspólne (często nieuświadomione) założenia, są tym miejscem, z którego kiełkuje nasza tożsamość. Jak roślina drobną siecią włosowatych korzonków zakotwicza się w glebie, tak my wyrastamy z „sieci rozmów”, które ma na myśli cytowany uprzednio Ch. Taylor.

I właśnie ta przestrzeń, w której rodzi się wspólnotowy sens, została zaatakowana szczególnie dotkliwie przez wszechobecne i nachalne środki masowego przekazu. Jednym z najgorszych wrogów dobrej rozmowy jest telewizja. Nawet przy wyciszonym odbiorniku świecący i migoczący ekran rozprasza uwagę, ponieważ jest źródłem silniejszych bodźców niż niuanse mimiki twarzy czy głębia spojrzenia rozmówcy. Nasz wzrok ucieka mimo woli w kierunku ekranu i choć rozmowa toczy się dalej, mamy wrażenie, że środek ciężkości relacji ja–ty znalazł się gdzie indziej. Czasem potrzebna jest cisza i brak jakichkolwiek bodźców odwracających uwagę (stan niekiedy odczuwany jako uciążliwy), by dać szansę inwencji nawiązania rozmowy, czasem udanej, czasem nie. Cisza, gdy nic się nie dzieje, prowokuje do podjęcia wysiłku inicjatywy towarzyskiej zupełnie innego typu niż w sytuacji, gdy każdy z obecnych może uciec w bierne śledzenie ekranu. Już sama decyzja o włączeniu lub wyłączeniu urządzenia staje się konfliktogenna. Dodatkowy problem tkwi w tym, że żaden spiker nie powie na antenie: „Wyłącz odbiornik, porozmawiaj spokojnie z bliskimi, pomyśl, wsłuchaj się w swój monolog wewnętrzny”. Taki spiker natychmiast straciłby pracę, ponieważ w interesie mediów jest autoreklama, pośrednio w celu promowania materiałów reklamowych, z których utrzymują się media. W ten sposób powstaje zaklęty krąg.

Allan Bloom w książce *Umysł zamknięty* pisze:

Ludzie wspólnie posilają się, bawią i podróżują, lecz wspólnie nie myślą. W bardzo nielicznych domach istnieje jakieś życie intelektualne, nie mówiąc już o takim, które dotykałoby najistotniejszych problemów ludzkiego losu. Szczytowym momentem życia intelektualnego jest ogadanie telewizji edukacyjnej.

I dalej:

Wraz z nieustanną nowością wszystkiego i niestrudżonym przenoszeniem się z miejsca na miejsce najpierw radio, a potem telewizja zaatakowały i zburzyły prywatność domu, prawdziwą amerykańską prywatność, która pozwala na rozwój wyższego i bardziej niezależnego życia w ramach społeczeństwa demokratycznego.

Rodzice nie sprawują kontroli nad atmosferą w domu, a nawet nie mają ochoty podejmować takich prób. Z wielką subtelnością telewizja wkracza nie tylko do pokoju, ale w gusta starych i młodych, odwołując się do tego, co sprawia natychmiastową przyjemność, a podkopując wszystko, co w jej doznawaniu przeszkadza. Nietzsche powiedział, że gazeta codzienna zajęła w życiu współczesnego mieszczanina miejsce modlitwy, a zatem, co jest pospieszne, tandetne i przemijające wyparło z codzienności wieczność. Teraz gazetę zastąpiła telewizja. Niepokoi mnie tutaj nie tyle niska jakość programów, ile niewyobrazalność

modelu życia rodziny, który harmonijnie łączyłby przyjemności i naukę, a zarazem pozostał na uboczu kultury masowej i oparł się wizjom tego, co interesujące i godne naśladowania, a co bombarduje rodzinę w jej własnym domu<sup>17</sup>.

Poruszając niniejszy temat, pragnę stwierdzić, że nie zgadzam się z tezą M. McLuhana, przynajmniej z jej mocno deterministyczną interpretacją, zgodnie z którą pojawienie się nowych środków komunikacji bezwzględnie przesądza o kształcie naszej kultury. Owszem, pojawiają się tendencje i mody, jednak od nas zależy, czy utrwala się one i zakrzepną w trwałe wzorce społecznych zachowań, czy też zostaną odrzucone i naznaczone jako przejawy bezguścia. Jako dobry przykład może posłużyć sposób, w jaki w niektórych krajach tzw. starej Europy rozwiązuje się problem uzależnienia od Internetu. Otóż do dobrego tonu należy taka instalacja domowego łącza, która daje dostęp do sieci na krótko, wyłącznie o określonych porach, np. 2 godziny na dobę. Nie jest to rozwiązanie wynikające z jakiejś formy administracyjnej prohibicji, lecz jest kwestią świadomego wyboru opartego o poczucie smaku. Co więcej, w ramach szerokiej oferty usług firm telekomunikacyjnych opisywane rozwiązanie krótkiego dostępu, należy do droższych, podobnie jak droższe są bardziej szlachetne gatunki wina.

Warto również zwrócić uwagę na fakt, że problem zakłóceń, braku kultury rozmowy znany był dużo wcześniej. Współczesne radioodbiorniki i inne urządzenia są groźniejsze o tyle, że przy minimalnym zużyciu energii potrafią być aktywne praktycznie bezustannie. Na ekranie wciąż włączonego telewizora pojawia się coraz to nowy spiker, kolejny film *etc.* Dawniej nieproszony muzykant bądź uprzykrzony gaduła, będąc tylko człowiekiem, kończył swą uciążliwą aktywność wtedy, gdy się po prostu zmęczył. Dziś radioodbiornik nie zamilknie nigdy, a baterijki są stosunkowo tanie. Jednak, tak jak zawsze mamy swobodę zapraszania i tolerowania uciążliwych gości, tak też w ostateczności od nas zależy aranżacja wnętrza – również ta audiowizualna. Potrafimy zrezygnować z powieszenia na ścianie obrazu, który jest kiczem, możemy więc też nie umieszczać telewizora tam, gdzie przeżywamy najistotniejsze chwile swojego życia. I nie łudźmy się, że gdy jesteśmy zmęczeni, migoczący ekran przynosi nam ulgę – że w ten sposób odpoczywamy. Jeden papieros też w pierwszej chwili daje poczucie odprężenia. Jednak długotrwałe palenie (oprócz innych niebezpieczeństw) powoduje, że jesteśmy permanentnie podtruci dwutlenkiem węgla. Pamiętamy, co na ten temat pisał Witkacy w *Narkotykach*<sup>18</sup>.

By podkreślić, że wina nie leży po stronie nowych mediów, które pojawiły się stosunkowo niedawno, oraz że problem dotyczy przede wszystkim naszej kultury konwersacji przy stole (czyli tego, na co mamy wpływ), możemy sięgnąć po przykłady z literatury staropolskiej. Warto zwrócić uwagę, że już Mikołaj Rej w swych poezjach dał dowód głębokiego wycucia problemów, które dziś objawiły się nieznannej niegdyś skali. Pisał o tym, jak hałaśliwa muzyka potrafiła popsuć ucztę, rozmowę, której urok miał polegać głównie doznawaniu przyjemności intelektualnych. Myślę, że warto przytoczyć w kilku szerszych fragmentach słowa poety, którego twórczość została nieco przyćmiona w historii literatury polskiej przez geniusz Jana Kochanowskiego.

<sup>17</sup> Allan BLOOM, *Umysł zamknięty*, tłum. Tomasz Bieroń, Poznań: Zysk i Sk-a 1997, s. 65.

<sup>18</sup> Stanisław Ignacy WITKIEWICZ, *Narkotyki*, Warszawa: Wydawnictwo Przedświt 1990, s. 17–56.

### ***Biesiada wdzięczna***<sup>19</sup>

Aż to nie piękniejsza bywa krotchwila  
Sięć sobie z kilkiem osób, kiedy wolna chwila,  
I mieć sobie, nie wrzeszcząc pocziwe rozmowy,  
Gdzie wždy skąd co przypadnie, że wždy k  
Rozumowi.

Albo przeczyść kilka kart onych dziejów dawnych,  
Nasłuchać się zwyczajów zacnych ludzi sławnych,  
Którzy światem dziwnie rozumem władali,  
A swym pocziwym stanom wieczną sławę dali.

[...]

Tam on sławny Cycero rozmówi się z tobą,  
Najdziesz w pocziwych sprawach, co masz czynić z sobą.  
Tam Kurcyjusz, Seneka, Homerus, tam Plato.  
Żeby on próżnujący mógł wiele dać za to,  
By z tymi towarzyszami miał dobrą rozmowę,  
Miałby snadź weselszą myśl wolniejszą głowę  
Niżeli z ona wrzeszczącą szaloną gromadą.  
Nie wiem, kto mądry nazwał to biesiadą,  
Gdzie się więc już każdemu rozum we łbie mieli  
Jeno w kłozie takowa miewają szaleni.

[...]

I muzyczkać pomierna nic przy tym nie wadzi,  
A zacni pospolicie słuchają jej radzi,  
Ale iżby jako wół we łbie nie huczała  
A pocziwych rozmówek im nie przekazała.  
A takieć więc biesiady nic nie zawadzają,  
Gdy się na nie pocziwi pospołu schadzają.  
Gdyby przy dobrej myśli wždy ćwiczenia były,  
Aby się darmo czasy marnie nie traciły!<sup>20</sup>

### ***Muzyka wszeteczna***

A kozi róg za uchem jako świnią wrzeszczy,  
W bęben tłuką, by w pudło, aż więc we łbie trzeszczy.  
Stół uleją i ławy, siedzą jako w łaźni,  
A sami poszaleją jako inni błaźni.

[...]

A więc krotchwila, a więc to biesiada!  
Oszaleje więc takiej głowa bardzo rada<sup>21</sup>.

<sup>19</sup> Mikołaj REJ, *Wybór Pism*, [w:] „Biblioteka Klasyki Polskiej i Obcej”, Warszawa: PIW 1975, s. 76–77.

<sup>20</sup> *Ibidem*, s. 77.

<sup>21</sup> *Ibidem*, s. 115–116.

Choć nie było wówczas samoczynnie działających urzędzeń emitujących głośną i nadmiarową muzykę, poeta zauważył destruktywny wpływ hałaśliwej atmosfery i na kulturę i może w ogóle racjonalny aspekt towarzyskich spotkań przy stole.

W dzisiejszych czasach telewizja czy bezustannie włączone radio zabijają duchowość właśnie wtedy, kiedy ludzie są razem w sytuacji sprzyjającej nawiązaniu dialogu, czyli pełniejszego rozkwitu własnych osobowości w kontakcie z najbliższymi. Sam fakt, że dana grupa osób fizycznie przebywa razem w bliskiej odległości, nie stanowi jeszcze o wspólnocie. Barak, plac apelowy w obozie pracy, kolejka po mięso, kiedy ludzie się nienawidzą i zamiast pomnażać swe indywidualne potencjały, postrzegają się nawzajem jako zawadę, przeszkodę – to przecież także zdegenerowane formy „wspólnoty”. Nowoczesna przestrzeń zamieszkania, ukształtowana, jak pisze Taylor<sup>22</sup>, ok. XVII w., dająca jednostkom możliwości indywidualnego spędzania czasu (np. cichej lektury o charakterze medytacyjnego transu), wcale nie implikuje „złej” atomizacji, braku solidarności, zaniku odpowiedzialności za siebie nawzajem. Tych pojęć nie należy mylić. Ludzie potrzebują względnego przestrzennego dystansu (wizualnego i akustycznego) po to, by tym chętniej spotykać się w sytuacji wspólnego posiłku czy wieczornej pogawędki, przynosząc ze sobą niczym skarby to, co przemyśleli lub przeczytali w odosobnieniu. Telewizja uderza właśnie w ten najczulszy punkt – dezintegruje wspólnotę w chwilach, w których ma ona szansę zaistnieć w całej swojej pełni.

To, czy zapanujemy nad technologią, która niszczy kulturę rozmowy przy stole, czy kulturę rozmowy w ogóle, nawet tej z samym sobą, zależy wyłącznie od nas. Jeśli dopuścimy się zaniedbania, skutki mogą być fatalne. To nie wojna nuklearna, zatrucie środowiska naturalnego czy wyczerpanie zasobów, lecz atomizacja społeczna, śmierć rozmowy i rozpad wspólnoty „skręci łeb cywilizacji – zresztą łagodnie”, jak wyraził się kiedyś Stanisław Lem<sup>23</sup>.

## Bibliografia

- BLOOM Allan, *Umysł zamknięty*, tłum. T. Bieroń, Poznań: Zysk i Sk-a 1997.
- DESCARTES René, *Namiętności duszy*, tłum. L. Chmaj, Warszawa: PWN 1958.
- ERAZM z Rotterdamu, *Zbożna biesiada*, [w:] *idem, Trzy rozprawy*, tłum. J. Domański, Warszawa: PAX 1990.
- GADAMER Hugo-Georg, *Prawda i metoda*, tłum. B. Baran, Kraków: Inter Esse 1993.
- GÓRNICKI Łukasz, *Dworzanin Polski*, oprac. R. Polak, Wrocław: Ossolineum 2004.
- HORACY, *Dwadzieścia dwie ody*, tłum. A. Ważyk, Wrocław: Ossolineum 2004.
- LEM Stanisław, *Profesor Dońda*, [w:] *idem, Maski*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1976.
- LORENC Włodzimierz, *Hermeneutyczne koncepcje człowieka*, Warszawa: Wydawnictwo Scholar 2003.
- REJ Mikołaj, *Wybór Pism*, [w:] „Biblioteka Klasyki Polskiej i Obcej”, Warszawa: PIW 1975.
- RORTY Richard, *Obiektywność, relatywizm, prawda*, tłum. J. Margański, Warszawa: Fundacja Aletheia 1999.

<sup>22</sup> „Nową potrzebę intymności odzwierciedlają zmiany w rozkładzie domu [...] nowe domy zaczyna się budować tak, by zapewnić sobie prywatną przestrzeń [...]” Ch. TAYLOR, *Źródła...*, *op. cit.*, s. 544.

<sup>23</sup> S. LEM, *Profesor Dońda*, [w:] *idem, Maski*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1976, s. 73.

TAYLOR Charles, *Nowoczesne imaginaria społeczne*, tłum. A. Puchejda, K. Szymaniak, Kraków: Znak 2010.

—, *Źródła podmiotowości. Narodziny tożsamości nowoczesnej*, tłum. M. Gruszczyński, O. Latek, A. Lipszyc i in., Warszawa: PWN 2012.

TOMASZ z Akwinu, *Wykład pacierza*, Poznań: wyd. W Drodze 1987.

WITKIEWICZ Stanisław Ignacy, *Narkotyki*, Warszawa: Wydawnictwo Przedświt 1990.

## „Nasze piersi są pełne miodu i mleka”. Symbolika jedzenia we współczesnych rytuałach magicznych<sup>1</sup>

**SŁOWA KLUCZOWE:** magia, rytuał, współczesne czarownictwo, leksyka, symbol

**KEY WORDS:** magic, ritual, witchcraft, contemporary vocabulary, symbol

### Streszczenie

Współczesne czarownice często wykorzystują jedzenie jako realny i symboliczny element swoich praktyk magicznych i religijnych. Ma to znaczny wpływ na językową warstwę rytuałów. W zaklęciach i modlitwach pojawiają się nazwy pokarmów i czynności związanych z jedzeniem. Analiza kontekstów kulturowych kreowanych i zapożyczanych w rytuale wykazuje daleko idący synkretyzm kodów i tradycji kultury współczesnego czarownictwa. Największy udział przypada ludowej obrzędowości chrześcijańskiej, z której zapożyczono symbolikę m.in. chleba i wina.

### Abstract

Contemporary witchcraft rituals often includes using food as a real and symbolic element of their inner construction. This practice has strong influence on the linguistic dimension of ritual. In spells and prayers we can observe names of the food substances and actions connected with eating. Analyse of the cultural background which are created and taken into rituals can show strong syncretism of the cultural codes and traditions of contemporary witchcraft. The most important element is folklore christianity tradition from which are taken, for example, the symbolical uses of bread and vine.

### Wprowadzenie

Niniejszy artykuł jest poświęcony problemowi komunikacyjnej i kulturowej roli jedzenia jako elementu współczesnych rytuałów magicznych i religijnych realizowanych w obrzędach czarownic. Szczególnie interesuje mnie kwestia inwentarza leksykalnego z pola *jedzenie*<sup>2</sup> zawartego we wspomnianych formułach oraz kulturowa motywacja jego wykorzystania.

<sup>1</sup> Artykuł powstał w ramach projektu *Badanie zachowań komunikacyjnych w sytuacjach rytualnych. Opis struktury językowo-kulturowej. Część III*, Wrocław 2015–2016, [grant Wydziału Filologicznego UW nr 1522/M/IFP/15].

<sup>2</sup> *Jedzenie* kondensuje w sobie wiele podpól znaczeniowych. Na potrzeby niniejszego artykułu rozumiem przez nie substancje materialne (*pokarm*, w tym szeroko rozumiane napoje), jak i czynność (*spożywanie*), a także spektrum zjawisk psychofizjologicznych (*głód, sytość*) czy nawet miejsca (*stół, spiżarnia*).

Analizie poddano teksty modlitw i zaklęć<sup>3</sup> uzyskane w ramach obserwacji rytuału połączonej celebracji święta Lughnassadh (Święta Żniw)<sup>4</sup> i pełni Księżyca. Teksty uzyskane podczas obserwacji odtworzono na podstawie notatek sporządzonych w czasie rytuału i późniejszych uzupełnień uczestniczek.

Choć symbolika pokarmów oraz okoliczności związanych z ich przygotowaniem i spożywaniem (także w kontekście rytualnym) była przedmiotem zainteresowania wielu badaczy z różnych gałęzi humanistyki<sup>5</sup>, to zagadnienie zasygnalizowane w tytule nie doczekało się dotychczas satysfakcjonującego akademickiego rozpoznania. Teksty magiczne należące do tzw. *nowego dyskursu magicznego*<sup>6</sup>, znacząco odmienne od pochodzących z kultury ludowej, dopiero od niedawna są obecne w przestrzeni komunikacyjnej i – przez to – dostępne do celów badawczych (w języku angielskim – od około 50 lat, w języku polskim – nie więcej niż lat 20)<sup>7</sup>. Materiał ten, ze względu na swoją aktualność oraz specyficzną przynależność kulturową, stanowi interesujące pole do obserwacji etno- i antropolingwistycznych.

### Jedzenie jako element zachowań rytualnych

Jedzenie należy do stosunkowo nielicznej grupy elementów rzeczywistości, które człowiek wykorzystuje zarówno do wyznaczania granic między poszczególnymi sferami życia, jak i ich zacierania<sup>8</sup>. Produkty spożywcze, podobnie jak spożywanie posiłków, instrumentarium z nim związane oraz uwarunkowania czasoprzestrzenne stanowią swoisty obszar transgresji pomiędzy światem prywatnym i publicznym. Przejawów tej dychotomii możemy dopatrywać się w różnych zachowaniach

<sup>3</sup> W tym miejscu należy zauważyć, że – zgodnie z wykładnią współczesnego czarownictwa tradycyjnego, szczególnie kultów wiccańskich – granica między postawami illokucyjnymi zaklęcia i modlitwy jest zatarta (wg współczesnych czarownic, zaklęcie jest jednocześnie modlitwą, ponieważ jego sprawcą jest wszechobecne w przestrzeni rytualnej *sacrum*). Wpływa to bezpośrednio na minimalizację odrębności gatunkowej modlitwy i zaklęcia w tych praktykach słownych (zaklęcie jest pośrednio wyrażonym aktem modlitewnym i odwrotnie). O relacji między sprawcą i wykonawcą rytuału patrz więcej: Anna ENGELKING, *Kłątwa. Rzecz o ludowej magii słowa*, Warszawa: Oficyna Naukowa 2003, s. 162–163.

<sup>4</sup> Tzw. *Lughnassadh*, w kalendarzu obrzędów czarownic utożsamiany z dożynkami. Więcej o tradycji tego święta zob.: Maciej STRUTYŃSKI, *Neopogaństwo*, Kraków: Wydawnictwo WAM 2014, s. 205; pozycje popularne przybliżające elementy duchowości czarownic związane z tym świętem zob. np. Melanie MARQUIS, *Lammas. Rytuały, przepisy i zaklęcia na święto żniw*, tł. A. Alochno-Janas, Białystok: Illuminatio 2015; Edain MCCOY, *The Sabbats*, Woodbury: Llewellyn Worldwide 2003.

<sup>5</sup> Zob. np. *Antropologia praktyk kulinarnych*, red. R. Chymkowski, A. Jaroszum, M. Mostek, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 2012; Stefan NOWICKI, *Rytuały oczyszczenia na starożytnym Bliskim Wschodzie*, Kraków: NOMOS 2013.

<sup>6</sup> Najczęściej w literaturze łączy się go z rozwojem czarownictwa tradycyjnego, nowych i rekonstrukcyjnych ruchów religijnych, np. Wicca lub rodzimowierstwa słowiańskiego. Zob. więcej: Renata FURMAN, *Wicca i wiccanie. Od tradycji do wirtualnej wspólnoty*, Kraków: NOMOS 2006; M. STRUTYŃSKI, *Neopogaństwo...*, *op. cit.*

<sup>7</sup> M. STRUTYŃSKI, *Neopogaństwo...*, *op. cit.*, s. 54–56. Wiąże się to z samym rozwojem komunikacyjnym współczesnego czarownictwa i neopogaństwa. Gerald Gardner opublikował *Współczesne czarownictwo* (uważane czasami za tekst-matkę dyskursu) w 1954 r. Wydanie tego tytułu w przekładzie na j. polski miało miejsce dopiero u schyłku roku 2010.

<sup>8</sup> Jean MAISONNEUVE, *Rytuały dawne i współczesne*, przeł. M. Mroczek, Gdańsk: Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne 1995, s. 65.



nacechowanych kulturowo, w tym w komunikacji językowej. Sformułowanie *usiąść w kuchni* opisuje sytuację o wiele mniej formalną niż *usiąść / być przyjętym w salonie*. Przykładem sytuacji *kulinarnej* o bardzo dużym stopniu sformalizowania jest [posiłek] *w restauracji*. Związane z nim rygory etykietalne bywają nawet przedmiotem zajęć akademickich (np. z etykiety dyplomatycznej lub jako temat lekcji języka obcego<sup>9)</sup>). Symboliczne teatrum oficjalnych posiłków obejmuje nawet hierarchizację horyzontalną i wertykalną uczestników poprzez operowanie np. liczbą, ilością i kolejnością serwowanych potraw lub porządkiem wymiany kwestii przy stole (świadczą o tym np. zwyczaj dzielenia stołów na *wysoki, średni i niski* oraz zasady *savoir-vivre* u dotyczące zachowania przy stole, których przykład znajdziemy choćby w *Panu Tadeuszu* Adama Mickiewicza).

Zachowania językowe podczas przygotowania i spożywania posiłków nierzadko obwarowane są tabu komunikacyjnym – wzorzec kulturowy nie dopuszcza do poruszania pewnych tematów lub realizacji wielu gatunków mowy (np. kłótni)<sup>10)</sup>, inne, przeciwnie, wymusza na mocy konwencji (życzenia smacznego, pochwały pod adresem kucharza, przeprosiny przy odejściu od stołu, wreszcie modlitwę przed jedzeniem lub po nim). Językowe refleksy zabiegów *zamykania* związanych z tą matrycą kulturową zachowały niektóre połączenia wyrazowe. Kolacja *rodzinna* spożywana jest w obrębie rodziny, z rzadkim jedynie udziałem innych osób (wyjątkami mogą być tzw. *przyjaciele domu / rodziny*); drzwi *kuchenne* nie są przeznaczone dla gości (czyli *Innych*), a dla domowników lub służby, czyli osób już włączonych w mikrospołeczność; oglądanie czegoś *od kuchni* odwołuje się do obserwacji zazwyczaj niewidocznych, ukrytych elementów rzeczy lub procesów.

Na przeciwległym biegunie znajdują się zabiegi *oswajnia Innego* wyrażane za pomocą jedzenia – przede wszystkim poprzez wspólne posiłki. Najbardziej chyba prototypowym w dzisiejszej kulturze mikrorytualem integrującym jest proponowanie gościom kawy<sup>11)</sup>. Zaproszenie na kolację można zinterpretować jako specyficzne *wpuszczenie* kogoś do ekskluzywnej, intymnej sfery życia<sup>12)</sup>. W polskiej tradycji zachował się zwyczaj zostawiania dodatkowego nakrycia na wigilijnym stole jako wyraz gotowości do dzielenia posiłku i schronienia z dowolną osobą. Polszczyzna utrwaliła integrujący wymiar jedzenia w wielu frazeologizmach. Szczególnie produktywny jest motyw chleba<sup>13)</sup>. Odnajdujemy go w takich zwrotach, jak: *podzielić / połamać się [z kimś] chlebem, podać kromkę chleba, jeden / czyjś chleb jeść, dziękować za chleb i sól, witać chlebem i solą*.

<sup>9)</sup> N. MILIĆEVIĆ-DOBROMIROV, L. ĆUK, N. RADULOVIĆ, *Učimo srpski 2*, Nowy Sad: Azbukum 2013, s. 122.

<sup>10)</sup> Co ciekawe, w języku utrwalił się ślad sytuacji nacechowanej odmiennie – *rozmowy (gadki) przy piwie / wódce* to rozmowy realizowane podczas spożywania alkoholu, bez ograniczeń tematycznych, które jednak zazwyczaj nie są traktowane z powagą.

<sup>11)</sup> Sandra Mizumoto POSEY, *Kawa. Historia, wróżby, przepowiednie*, przeł. K. Roslan, Warszawa: Świat Książki 2004, s. 13–15.

<sup>12)</sup> Świadczy o tym specyficzne stałe połączenie wyrazowe *kolacja ze śniadaniem*, którego użycie prototypowo eksponuje walor seksualny sytuacji zamiast kulinarne.

<sup>13)</sup> Motywacji tej produktywności należy dopatrywać się, oczywiście, w kulturze chrześcijańskiej (biblijne motywy rozmnażania i dzielenia chleba) oraz spuściznie przedchrześcijańskiej kultury rolniczej (o symbolice chleba jako ogólnosłowiańskim dziedzictwie kulturowym patrz: Kazimierz MOSZYŃSKI, *Kultura ludowa Słowian. Część II. Kultura duchowa*, t. 2, Kraków: Graf\_ika 1934, par. 263).

## Jedzenie w praktykach magiczno-religijnych

Jedzenie – rozumiane zarówno jako produkty spożywcze, jak i w znaczeniu akcyjnym – jest także ważnym elementem sfery religijnej i magicznej. W kulturze judeochrześcijańskiej napotykamy m.in. kategorie tabu sakralnego (podział pokarmów na koszerne i nieczyste, rytualna czystość uboju i przyrządzania potrawy, posty), motyw *dobrego i złego owocu* związany z historią Adama i Ewy, posty, odżywianie się produktami niestandardowymi, jak np. szarańczą), wielkanocne *święcenie pokarmów* oraz transsubstancjację *chleba i wina* w ciało i krew Chrystusa. Ziemia Obiecana jest opisana jako *kraina mlekiem i miodem płynąca*. W wielu mitologiach, np. nordyckiej, greckiej i rzymskiej zgromadzenia bogów są najczęściej przedstawiane jako uczyty (na Olimpie lub podczas gościny u ludzi, np. w micie o Pelopsie lub micie prototrojańskim), a ich boskie przymioty – nieśmiertelność i wieczna młodość – są bezpośrednio powiązane ze spożywanymi przez nich pokarmami (np. jabłkami Idun lub nektarem i ambrozją). Podobną sytuację można zaobserwować w mitach egipskich i sumeryjskich. Pokarmy stanowią też ważny element wielu mitów heroicznych (np. złote jabłka Hesperyd, których zjedzenie przywróciło młodość Heraklesowi). O niezwykle wysokiej waloryzacji jedzenia świadczą także utrwalone w tekstach kultury obrazy kar za jego profanację, np. w baśni Andersena *Dziewczyna, która podeptała chleb* karą jest uwięzienie w przedsionku piekła.

Już najdawniejsze świadectwa kulturowe wskazują na to, że jedzenie i napoje były wykorzystywane przez ludzi w celach magicznych i religijnych. Przykłady wykorzystania np. ciasta w starożytnych obrzędach oczyszczenia na Bliskich Wschodzie omawia Stefan Nowicki<sup>14</sup>. W *Odysei* czarodziejka Kirke posługuje się magicznym napojem, by zamienić towarzyszy Odyseusza w świnię. Wciąż żywe są motywy zatrutego jabłka z baśni o Królowie Śnieżce (i, dla kontrprzykładu, jabłka o mocy uzdrawiania, jak choćby wspomniane owoce z sadu Hesperyd) oraz napoju miłosnego, który stał się przedmiotem licznych powieści i opracowań artystycznych (np. w *Dziejach Tristana i Izoldy*). Zboża do dziś są (sacrafanicznym) elementem celebracji obrzędu zaślubin – obrzucenie młodej pary pszenicą lub ryżem ma zapewnić im dostatek. Jedzenie wykorzystywano także do przepowiadania przyszłości, jak np. słowiańskie wróżby z miodu, chleba lub fasoli<sup>15</sup>. Do dziś znane są takie techniki wróżebne, jak oinomancja (wróżenie z wina) czy tasenografia (interpretacja herbacianych lub kawowych fusów). O wróżebnym i magicznym znaczeniu kawy obszernie wypowiada się S. M. Posey. Dalekim echem dywinacyjnej funkcji chleba jest wiązanie szczęścia i tzw. *dobrej wróżby*<sup>16</sup> ze znalezieniem w świątecznych daniach (najczęściej cieście lub innej potrawie mącznej) pieniądza, migdała lub orzecha.

Jedzenie jest także ważnym elementem praktykowanych przez współczesne czarownice rytuałów magicznych i religijnych. Pojawia się w nich zarówno jako obiekt fizyczny, jak i jako słowne przywołanie w wypowiedzianych modlitwach i zaklęciach. Właśnie te wystąpienia są przedmiotem niniejszego opracowania.

<sup>14</sup> S. NOWICKI, *Rytuały oczyszczenia...*, op. cit., s. 93–94.

<sup>15</sup> Zob.: K. MOSZYŃSKI, *Kultura ludowa...*, op. cit., s. 379, 385.

<sup>16</sup> Właściwsze byłoby zapewne określenie *dobry omen*, pozostające w zgodzie z proponowanym przez Moszyńskiego podziałem wróżb. Zob.: K. MOSZYŃSKI, *Kultura ludowa...*, op. cit., s. 368.

## Rytuał pełni Księżyca i Święta Żniw

W analizowanym rytuale wzięły udział 3 osoby<sup>17</sup>. Odbył się on 31 lipca 2015 r. w Brwinowie pod Warszawą. Trwał godzinę i składał się z dwóch części, tzw. Ofiarowania i Uczty<sup>18</sup>, zaś jego celem było podziękowanie bogom za obfite zbiory i zaklęcie przygotowanych potraw tak, by ich zjedzenie zapewniło dostatek w nadchodzącym roku. Najważniejsze dla niniejszego opracowania są inicjalne inwokacje do Bogini Ziemi, w których pojawia się słownictwo związane z domeną *jedzenie*. Przytoczone w tytule artykułu słowa „Nasze piersi są pełne miodu i mleka” pochodzą właśnie z nich:

(1) Nasze piersi są pełne miodu i mleka, nasze włosy są pełne zboża, dzięki Tobie, Karmicielko! Łaskawa jesteś, Pani, która dałaś nam urodzaj! Pod Twoim dotykiem ziemia wzbiera i rodzi, pod Twoją stopą złocą się pola i czerwienią sady! Dziś zebrałyśmy się w Twoje imię! Spójrz, Pani, stań wśród nas! Wino spływa z naszych rąk, sok kapie z naszych palców, nasze ciała są z Ciebie utoczone! Wzywamy Cię, Matko Zbóż! Pozdrawiamy Cię, Królowo Jabłoni! Witamy Cię, Pani Jagód!

(2) Diano, Wielka Łowczyni, przybądź. Diano, Jasna Dziewico, pojaw się między nami. Diano, Czysta Wojowniczo, wstąp w nas. Diano, Sierpie Księżyca, zaklinamy, prosimy Cię, wołamy. Wskaż nam drogę.

Demeter, Pani Zbóż, Demeter, Pani Kłosów, Demeter, Pani Żniw, zstąp wśród nas. Demeter, Matko Pól, Demeter Matko Snopów, Demeter, Matko Urodzaju, bądź między nami. Demeter, Wielka Matko, Demeter, Żyzna Ziemio, Demeter, Bogactwo Świata, bądź w nas. Demeter, Królowo Jasnej Pełni, zaklinamy, wołamy, prosimy – raduj się wraz z nami!

Welewitko, Hekate i Morano, Starowinko, Pani Pełna Mądrości! Wołamy do Ciebie przez ciemną noc! Ciemny Księżyco, Wyschnięta Gałęzi, Orzechu Pelen Nadziei, przybądź i podziel się z nami swoją siłą!

(3) Bogini, która dałaś nam mięso i miód, wino i chleb, zaklinamy Cię, dziękujemy Ci i wołamy. Przyjmij dary, które Ci składamy, wstąp między nas, stań w naszym kręgu! Wraz z nami świętuj obfitość plonów, z nami ciesz się i raduj. Jedz i pij wśród nas, Pani, daj nam swoją siłę. Weź nasze ciała słodkie jak miód, weź nasze dusze potężne jak młode wino, napełnij nas sobą, zjedz i wypij nas, Bogini! [...]

W przytoczonym fragmencie inwokacji można zaobserwować wykorzystanie leksyki z różnych (zasygnalizowanych w przypisie 2) szczegółowych pól leksykalnych związanych z *jedzeniem*. Liczebnie dominują nazwy substancji i produktów spożywczych, tj. napojów *mleko, wino, miód, sok* oraz pokarmów stałych *zboże, mięso, jagody, orzech, chleb*<sup>19</sup>. Pojawiają się podstawowe czasowniki tego pola: *jeść* i *pić* (także w aspekcie dokonanym *zjeść* i *wypić*). Wyrażony imiesłowem czasownik *utoczyć* w sformułowaniu *ciała z Ciebie utoczone* odnosi się do kształtowania ciasta (np. *toczyć waleczki*). Pojedyncze słowa sygnalizują kategorię smaku (*słodkie* jak miód) oraz mocy alkoholu (*potężne* jak młode wino). Stosunkowo ubogi i ograniczony inwentarz leksykalny cechuje

<sup>17</sup> Niestety, uczestniczki rytuału nie wyraziły zgody na jego rejestrację audiowizualną.

<sup>18</sup> Nazewnictwo na podstawie wyjaśnień udzielonych przez organizatorkę i uczestniczkę rytuału, Małgorzatę Janowską z Brwinowa. Więcej o ofercie i tzw. *biesiadzie* w strukturze praktyk rytualnych współczesnego czarownictwa patrz: M. STRUTYŃSKI, *Neopogaństwo...*, *op. cit.*, s. 199–201.

<sup>19</sup> Interesującym, choć pobocznym zagadnieniem jest obecność leksyki z pogranicza *jedzenia* oraz *rolnictwa* – *sad, jabłoni*. Świadczy to o szczególnie silnym nawiązaniu do kultury agrarnej w rytuale.

się jednak znaczną multiplikacją użycia poszczególnych jednostek. W przytoczonym, krótkim przecież fragmencie inwokacji 3 razy pojawiają się słowa *miód* oraz *wino*, tyle samo razy użyto wyrazu *zboża*. Czasowniki *jeść* i *pić* zostały użyte dwukrotnie (po jednym wystąpieniu w obu aspektach).

Sama formuła oparta jest na jedynie kilku aktach mowy: podziękowaniu (*dziękujemy Ci!*) połączonym z pochwałą (*Łaskawa jesteś, Pani!*), pozdrowieniu (*Pozdrawiamy Cię, Królowo Jabłoni!*) oraz zaklęciu. Po rozbudowanej autocharakterystyce mówiących (1) następuje wychwalenie bóstwa przez recytację licznych imion (Diana, Demeter, Hekate, Morana, Welewitka) i przydomków (*Pani Zbóż, Pani Kłosów, Królowa Jasnej Pełni*) w wołaczcu (2), co jednocześnie wskazuje na ich apostroficzny charakter. Wykorzystane są także czasowniki typowe dla modlitw i zaklęć inwokacyjnych: *przybądź, wzywamy, pojaw się, wstąp, zaklinamy, wołamy* itd. Przywoławczy charakter formuły obrzędowej jest najłatwiej widoczny w części 3, w której wprost wyraża się słowami: *wstąp między nas, stań w naszym kręgu*. W tym samym fragmencie dopełnia się funkcja laudacyjna rytuału (padają słowa bezpośredniego podziękowania za jedzenie).

a) Motywacja kulturowa wykorzystanej leksyki

Występujące w powyższej inwokacji nazwy napojów *mleko*, *sok* i *wino* odnoszą się do substancji o bardzo wyraźnym nacechowaniu kulturowym. Były i są one wykorzystywane w rozmaitych rytuałach religijnych i magicznych<sup>20</sup>. Mleko, jedna z pierwszych i podstawowych substancji odżywczych w diecie człowieka, może być interpretowane jako jeden z atrybutów Bogini Matki. Jest także symbolem obfitości, bogactwa, życia i zdrowia. Podobną charakterystykę kulturową ma miód. Zawarte w pierwszych słowach formuły rytualnej połączenie *miód i mleko* (*nasze piersi są pełne miodu i mleka*) odwołuje się do biblijnej *krainy mlekiem i miodem płynącej*<sup>21</sup>, czyli miejsca obfitości i szczęścia, Ziemi Obiecanej, do której wędrował lud Izraela. Połączenie mleka i miodu jest także częste np. wśród składników świątecznych słodczych bożonarodzeniowych, a w obrębie kultury sakralno-magicznej w obiatach lanych za zmarłych i rytuałach płodności.

Jasna jest także kulturowa motywacja przywołania wina w rytuale (*wino sływa z naszych rąk*). Wino jest jedną z najstarszych i najpopularniejszych substancji wykorzystywanych w praktykach magicznych i religijnych. Pozostaje jedną ze świętych cieczy chrześcijaństwa (obok wody i oliwy), ulegając rytualnej transsubstancjacji w krew Chrystusa. Zapewne kalką z obrzędowości chrześcijańskiej należy tłumaczyć pojawienie się we właściwej inwokacji (3) pary *chleb i wino* jako wydzielonego elementu większego wyliczenia. Byłoby to wierne odwzorowanie ofiary dożynkowej, jak też nawiązanie do żydowskiej uczty paschalnej, biblijnej Ostatniej Wieczerzy i odwzorowującej je dzisiaj mszy. W języku polskim *chleb i wino* jako stałe połączenie odnoszące się do kultury chrześcijańskiej jest często spotykane, np. w pieśniach religijnych („...wierząc, żeś jest

<sup>20</sup> Zob. Katarzyna ŁEŃSKA-BAK, *Obrzędowa funkcja miodu*, „Literatura Ludowa” 2006, nr 4/5, s. 31–48; Jakub SZAJT, Krzysztof WACHOWSKI, *Problem sakralizacji wina i chleba w późnym średniowieczu i czasach nowożytnych*, „Archeologia Polski” 2013, nr 1/2, s. 199–224; S. NOWICKI, *Rytuały oczyszczenia...*, op. cit., s. 92.

<sup>21</sup> Wj 33,3. Waloryzacja kulturowa takiego połączenia napojów najprawdopodobniej jest jeszcze starsza i przejęta przez Izraelitów w czasach kultury pasterskiej. Więcej zob.: Agata KWAŚNICKA-JANOWICZ, *Miód i jego znaczenie kulturowe w świetle faktów językowych*, „LingVaria” 2012, nr 2(14), s. 39–54.

pod osobą chleba i wina” w kolędzie *Wśród nocnej ciszy*) czy w tytule serialu animowanego inspirowanego duchowością chrześcijańską *Marcelino, chleb i wino*.

Wino jest także wykorzystywane jako substancja ofiarna w obrzędach m.in. hinduizmu i szamanizmu. Jako napój alkoholowy, powodujący stan upicia się, wino pełni funkcję mediacyjną i apotropeiczną, pozwalając na osiągnięcie innego stanu świadomości i, w konsekwencji, zmianę poziomu percepcji i egzystencji. Podobną motywację kulturową ma w tym kontekście *sok*, z którego wino powstaje. Do dzisiaj żywe są rozmaite zwyczaje i przesady związane z winobranieniem, *nastawianiem* i *zlewaniem* wina, odnoszące się do czasu początku i końca zbiorów, sposobu przechowywania wina lub okoliczności odszypunkowania beczki czy odkorkowania butelki.

Kilka słów należy poświęcić kontekstowi użycia opisanych wyżej substancji w formule rytualnej. *Mleko*, *miód*, *wino* i *sok* stają się elementami budowy metaforycznego opisu nadawczyń komunikatu: piersi pełne *miodu* i *mleka*, *wino* spływające z rąk, *sok* kapiący z palców, włosy pełne *zboża*. Uczestniczki rytuału dokonują obrzędowej autocharakteryzacji, przedstawiając same siebie za pomocą metafor pokarmosemicznych jako smaczny posiłek (mięso, miód, wino to substancje atrakcyjne spożywczo). Czynią z siebie ofiarę dla bóstwa, niezbędną do zachowania równowagi kosmobiologicznej w przestrzeni rytualnej. Wprost wyrażają to słowa *zjedz i wypij nas, Bogini* (akt przyjęcia ofiary przez bóstwo jest często oddawany przez metaforę jej *konsumpcji*)<sup>22</sup>.

Jednocześnie zostaje wykorzystane rozbudowane instrumentarium nawiązań kulturowych, np. przywołanie obrazu karmiącej matki, której piersi są przecież pełne pokarmu z powodu laktacji. To realizacja alegorycznego wyobrażenia kobiecego *sacrum* – Bogini – jako Wielkiej Macierzy<sup>23</sup> (przypomnijmy, że analizowana wypowiedź została zrealizowana w trakcie kobiecego rytuału płodności i obfitości). Umiejscowioną w kontekście agrarnej religijności kobiecej metaforę *piersi pełne miodu i mleka* można wytłumaczyć następująco: kobieta – karmiąca matka – wykonawczyni rytuału jest obrazem Bogini Matki, quasi-manifestacją *sacrum* poprzez symboliczne obrazowanie we współdzieleniu funkcji biologicznej. Obraz ten zostaje wzmocniony przez następny akt inwokacyjny. Wzywające Boginię kobiety proszą ją o *napętnienie ich sobą* [tj. Boginią], a także *zjedzenie ich*, innymi słowy – o włączenie w obręb właściwego *sacrum* i ubóstwienie uczestniczek rytuału. To z kolei można odczytać jako kolejną specyficzną analogię do rytuałów chrześcijańskiego Przeistoczenia – rytualne pokarmy stają się boskim ciałem, czyli zyskują status hierofanii. W rytuale współczesnych czarownic przedstawiają one Bogini same siebie jako pokarm ofiarny, a w konsekwencji przyjęcia tej ofiary – *zjedzenia ich* – same stają się hierofanią, zostają włączone w część rzeczywistości sakralnej. Włosy *pełne zboża* mogą nawiązywać do obrzędów agrarnych, np. wyplatania wianków z kłosów zboża czy posypywania panny młodej ziarnem w dniu ślubu, by zapewnić jej dostatek i pomyślność losu<sup>24</sup>. Wino zostaje przywołane nie tylko jako narzędzie opisu

<sup>22</sup> Metafory odnoszące się do pokarmosemów są bardzo popularne w polszczyźnie – kogoś *trawi* choroba, coś jest *pożywką* dla plotek, specyficzne znaczenie określenia *być ugotowanym* jako *mieć kłopoty*.

<sup>23</sup> To wyobrażenie realizują m.in. takie bóstwa, jak Kybele, Rea czy Artemida. Warto także przypomnieć, że w sztuce pierwotnej kobiecość była sygnalizowana właśnie przez bardzo obfite piersi, mające znamionować karmienie potomstwa jako jedną z podstawowych charakterystyk płciowych.

<sup>24</sup> Zboże we współczesnej magii odgrywa bardzo ważną rolę. W zaobserwowanych w ramach badań terenowych praktykach magicznych wplatanie we włosy pojedynczego kłosa zboża przez czarownicę ma zapewnić jej siłę i dostojność Bogini Matki. Jest to zabieg odwołujący się do magii sympatycznej – kłos,

ciała człowieka (*splywa z rąk*), ale też jego duszy – jest ona *potężna jak młode wino* (motywacja dookreślenia *młode wino* pozostaje jednak niejasna).

Czarownice same siebie traktują jako istoty sacrofaniczne, czyli stojące na granicy między *sacrum* i *profanum*. Tę postawę wyrażają słowa *nasze ciała z Ciebie utoczone*, tj. uformowane, *zrobione z ciała Bogini*. Trudno rozstrzygać w tym miejscu, czy fragment ten należy rozumieć jako nawiązanie do metaforycznego stworzenia człowieka *na obraz i podobieństwo* Boga w *Księdze Rodzaju*, czy też mamy tu do czynienia z konceptualną sakralizacją rzeczywistego ciała. Za pierwszą możliwością przemawia to, że późniejszy opis ciała nazywa je *słodkim jak miód*, zaś w tej konkretnej rzeczywistości rytualnej miód jest boskiego pochodzenia (*Bogini, która dałaś nam mięso i miód...*). Niezależnie od tego, wyrażają one przekonanie, że ludzkie ciało (zwłaszcza jako rytualna ofiara) jest bezpośrednio zanurzone w *sacrum*. Bez wątpienia ważny jest kontekst, w którym to stwierdzenie pada. Jest częścią opisu człowieka jako boskiego posiłku, realizuje funkcję zachwalającą (stanowi część wychwalenia ofiary, podkreślenia, że jest ona godna przyjęcia przez bóstwo).

Same czasowniki *jeść* i *pić* także ulegają sakralizacji, ich realizacja ma być czynnościowym wyrazem przyjęcia ofiary przez bóstwo i odpowiedzi na modlitwę wyznawczyń.

#### b) Teonimy

Innym sposobem wykorzystania leksyki z pola semantycznego *jedzenie* w analizowanym rytuale jest tworzenie teonimów nazywających inwokowane bóstwo oraz budowanie jego językowego obrazu. Można wyliczyć motywowane pokarmosemicznie nazwy odnoszące się do bóstwa: *Karmicielka*, *Pani Zbóż*, *Matka Jagód*, *Królowa Jabłoni*, *Orzech Pełen Nadziei*<sup>25</sup>.

Rzeczownikowy teonim *Karmicielka* odnosi się do innego czasownika, *karmić*. Koreponduje to z kilkakrotnie wspomnianym tutaj wyobrażeniem Bogini Matki oraz wzywaną w tym rytuale, pochodzącą z mitologii greckiej boginią Demeter, patronką matek, urodzaju i rolnictwa. Można połączyć z tym teonimem także postać bogini Diany, której posąg w efeskim Artemizjonie przedstawiał kobietę o wielu piersiach. Właśnie z *pełnymi piersiami* jest związane wykorzystanie tego teonimu – pojawia się zaraz po podziękowaniu za obfitość pokarmu.

Pozostałe teonimy mają charakter złożonych nazw opisowych i są związane z agrarnym kultem sił przyrody. Kobiecte bóstwo sprawuje zwierzchność nad polami i zbożami (*Pani Zbóż*), które są obecne fizycznie w rytualnej przestrzeni. Trzy pozostałe wezwania są związane z owocami, które – jako płody rolne – również stanowią pole oddziaływania agrarnych bóstw urodzaju. Dwa z nich wykorzystują relację zwierzchności, dominacji bóstwa nad przyrodą (*Matka*, *Królowa*), ostatni zaś – *Orzech Pełen Nadziei* – jest specyficzną dla kultu *Potrójnej Bogini* metaforą opisującą postać bogini malejącego Księżyca jako Staruszki, uosobienia mądrości, nadziei, przemijania i odrodzenia (orzechy można długo przechowywać, zaś jadalne i smaczne jądro jest ukryte w nieatrakcyjnej kulinarnie skorupie).

---

jako należący do ziemi, sfery tellurycznej, poprzez fizyczną styczność z częścią ciała czarownicy pozwala jej korzystać z pozaludzkiej siły świata przyrody.

<sup>25</sup> Warto zwrócić uwagę na bogatą reprezentację powiązanych z nimi nazw nawiązujących do kultury agrarnej – *Pani Żniw*, *Matka Pól* itd. Powiązanie tych dwóch sfer, tj. rolnictwa i jedzenia jest charakterystyczne dla praktyk magicznych.

Językowej charakterystyki bóstwa dopełniają czynności, które miałyby w przestrzeni rytualnej przedsięwziąć. Bogini ma, obok objawienia się, *jeść i pić*, tzn. współbiesiadować z czarownicami. Co więcej, jak zauważono powyżej, ofiarowanym jej pokarmem mają być one same. *Jedzenie i picie* czynione w przestrzeni rytualnej stają się więc akcjami zarezerwowanymi dla sfery *sacrum*, a dokonanie ich współobcowaniem z nią (*jedz i pij wśród nas, Pani*).

### c) Zaklęcie urodzaju

Warto także przyrzeć się formule zaklinania urodzaju, która w obserwowanym rytuale została zrealizowana następująco:

(4) W imię Diany, Demeter i Hekate, wysłuchaj nas, ziemio pod nami. Bądź żyzna, płodna i urodzajna, ródź obficie i obdarzaj nas bogactwem. Na Potrójną Panią Księżycza, niech nasze spiżarnie zawsze będą pełne. Niech nasze stoły będą pełne, a dni wolne od trosk. Nagnij się do naszej woli, ziemio. Przybądź, bogactwo! Odejdź, głódzie, zniknij, chorobu, przepadnij, śmierci. Zaklinamy czas, zaklinamy los, zaklinamy szczęście – niech nadejdzie rok pomysłności!

W powyższym zaklęciu, obok przymiotników i czasowników odnoszących się do pokarmogennej sfery agrarnej (*żyzna, płodna, urodzajna, obfita, ródź*) pojawiają się słowa bezpośrednio związane z polem *jedzenie: spiżarnia, stół, głód*. Stoły i spiżarnie, czyli miejsca, w których eksponuje się, przygotowuje i przechowuje jedzenie, mają być, dzięki sile zaklęcia i wpływowi przywołanego wcześniej bóstwa, *zawsze pełne*, w domyśle pełne jedzenia. O tym, że jego brak jest przyczyną zmartwień, świadczą następne wypowiedziane słowa: *a dni* [niech będą – T. P.] *wolne od trosk*. Uczucie głodu – groźne i nieprzyjemne dla człowieka – jest wymienione w jednym rzędzie z chorobą i śmiercią, a zatem zaliczone do kręgu najbardziej negatywnych stanów i zjawisk w życiu człowieka. Z tego powodu tzw. zaklęcie urodzaju posługuje się w tym miejscu odmienną niż wcześniej formułą magiczną: *odejdź, zniknij, przepadnij*.

### Podsumowanie

Przedstawiona wyżej analiza kulturowej motywacji nasycenia formuły rytualnej leksyką związaną z jedzeniem i rolnictwem wskazuje na dwa fakty kulturowe: (1) bardzo wyraźny związek między współczesną kulturą magiczną i rekonstruowaną sferą ludowej magii i religijności agrarnej oraz (2) skoncentrowanie części przynajmniej współczesnej religijności czarowniczej wokół jedzenia jako czynności rytualnej. W rytuale wzywane są boginie z dwóch odrębnych kręgów kulturowych (greckie Diana i Demeter, słowiańskie Welewitka i Morana), których kult wyraźnie był i jest powiązany z zabezpieczeniem człowieka w pokarm i uchronieniem go przed głodem (motyw Bogini Matki, Bogini Karmicielki). Wskazują na to wprost odnotowane teonimy, nazywające bóstwo *Karmicielką* czy *Panią Zbóż*. Jednocześnie najczęściej wskazywaną czynnością sakralną, którą wykonywać ma sama bogini, jest jedzenie. Cała formuła rytualna sprowadza się do zaproszenia *sacrum* na ucztę, czym przypomina ceremonie ofiarowania pokarmów w religiach politeistycznych czy współczesnym szamanizmie.

Dość ograniczony repertuar leksykalny nie jest powodowany chęcią śladowego jedynie nasycenia tekstu słownictwem z tego pola znaczeniowego. Wykorzystane słownictwo reprezentuje różne, bardzo wyspecyfikowane podpola (nazwy pokarmów, napojów,

sposoby przygotowania potraw, smak czy moc alkoholu, miejsca przechowywania jedzenia), co więcej, zostało użyte w wyraźnie nacechowanych sakralnie kontekstach. Dla współczesnych czarownic jedzenie, zarówno jako substancja, jak i czynność, jest niewątpliwie bardzo ważnym elementem rzeczywistości religijnej, czego wyraz dają one w swoich wypowiedziach modlitewnych.

## Bibliografia

- Antropologia praktyk kulinarnych*, red. R. Chymkowski, A. Jaroszum, M. Mostek, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 2012.
- ENGELKING Anna, *Kłątwa. Rzecz o ludowej magii słowa*, Warszawa: Oficyna Naukowa 2003.
- FURMAN Renata, *Wicca i wiccanie. Od tradycji do wirtualnej wspólnoty*, Kraków: NOMOS 2006.
- KWAŚNICKA-JANOWICZ Agata, *Miód i jego znaczenie kulturowe w świetle faktów językowych*, „LingVaria” 2012, nr 2(14).
- ŁEŃSKA-BAK Katarzyna, *Obrzędowa funkcja miodu*, „Literatura Ludowa” 2006, nr 4/5.
- MAISONNEUVE Jean, *Rytuały dawne i współczesne*, przeł. M. Mroczek, Gdańsk: Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne 1995.
- MILIĆEVIĆ-DOBROMIROV N., ČUK L., RADULOVIĆ N., *Učimo srpski 2*, Nowy Sad: Azbukum 2013.
- MOSZYŃSKI Kazimierz, *Kultura ludowa Słowian. Część II. Kultura duchowa*, t. 2, Kraków: Grafika 1934.
- NOWICKI Stefan, *Rytuały oczyszczenia na starożytnym Bliskim Wschodzie*, Kraków: NOMOS 2013.
- POSEY Sandra Mizumoto, *Kawa. Historia, wróżby, przepowiednie*, przeł. K. Roslan, Warszawa: Świat Książki 2004.
- STRUTYŃSKI Maciej, *Neopogaństwo*, Kraków: Wydawnictwo WAM 2014.
- SZAJT Jakub, Wachowski Krzysztof, *Problem sakralizacji wina i chleba w późnym średniowieczu i czasach nowożytnych*, „Archeologia Polski” 2013, nr 1/2.



MAŁGORZATA RYBKA  
MARTA WRZEŚNIEWSKA-PIETRZAK  
Uniwersytet im. Adama Mickiewicza

## „Stoliczku, nakryj się” – kulinaria w podręcznikach do nauzenia języka polskiego jako obcego

**SŁOWA KLUCZOWE:** kultura w nauczaniu języka polskiego jako obcego, glottodydaktyka, kulinaria

**KEY WORDS:** culture in teaching Polish as a foreign language, glottodidactics, culinary

### Streszczenie

Przedmiotem analizy w niniejszym artykule uczyniono tematykę kulinariów zawartą w wydanych w ostatnich latach podręcznikach do nauki języka polskiego jako obcego dla poziomu średniozaawansowanego i zaawansowanego (B–C1), czyli tzw. samodzielności i biegłości językowej. Z podręczników wyekscerpowane zostały jednostki leksykalne odnoszące się do realiów kulinarnych (jedzenia, czynności z nim związanych, diet itp.) wpisujące się w inwentarz leksykulturowy. Stwierdzono, że w analizowanych podręcznikach trudno znaleźć ślady przemian społecznych, jakie się dokonują w Polsce. Odtwarzany obraz polskich kulinariów jest jedynie fragmentaryczny. Nie odzwierciedla on też specyfiki ani staropolskiej, ani współczesnej kuchni polskiej, zwłaszcza regionalnego jej różnicowania. Autorzy podręczników bazują przede wszystkim na podstawowym słownictwie, które uczący się polskiego poznali na początkowych etapach nauki. Zarówno teksty do czytania, jak i ćwiczenia gramatyczne utrwalają pewne stereotypy na temat diety Polaków, ich zachowań, co tylko po części związane jest z podejmowaną tematyką na wyższych poziomach nauki języka polskiego.

### Abstract

The aim of the analyses conveyed in this article is to present cuisine that occurs in course books to teach Polish as a foreign language. The books were edited in the last several years and they are aimed at students that learn Polish at the intermediate or upper-intermediate levels (B–C1). We have excerpted lexemes that refers to the culinary and cuisine (food, diets, cookery etc.) and create the lexicultural list of words. In the analyzed books the image of the social transformation that has taken place in Poland is almost invisible. The image of Polish cuisine is fragmentary and it doesn't reflect a specific of traditional Polish cuisine, nor the tendency in cooking art that one can observe nowadays. The regional differences specific for Polish cuisine are also omitted. The authors of the books present only the basic lexis that is involved in the courses at the previous levels of learning Polish. Texts to be read, as well as grammar exercises create and consolidate some stereotypes that refers to diet of Polish people and their habits.

## Kultura w nauczaniu języka polskiego jako obcego

Nauczanie kultury jako składowa nauczania języka obcego w polskich pracach glottodydaktycznych zaczęło pojawiać się w latach 90. ubiegłego stulecia, kiedy temat ten podjęli Wojciech Jekiel i Cezary Rowiński z Instytutu Polonicum Uniwersytetu Warszawskiego<sup>1</sup>. Dyskusje na temat obecności kultury na zajęciach lektoratowych stanowiły przedmiot kilku międzynarodowych konferencji naukowych. Mimo wielokrotnego podejmowania tej problematyki przez polskich badaczy i praktyków nauczania języka polskiego jako obcego Piotr Garncarek, przedstawiając stan badań nad obecnością zagadnień kulturowych w polskiej glottodydaktyce, podkreśla brak jednoznacznych rozstrzygnięć, a zwłaszcza jednej, powszechnie przyjmowanej definicji pojęcia *kultura*<sup>2</sup>. Nie został dotychczas opracowany zbiór tematów, spójny wykaz zagadnień kulturowych, które obowiązywałyby na poszczególnych etapach nauczania języka<sup>3</sup>. Nie ma też przyjętego przez wszystkich swoistego kompendium wiedzy o kulturze polskiej, inwentarza tematycznego<sup>4</sup> ułatwiającego planowanie pracy zarówno lektora, jak i ucznia<sup>5</sup>. Ciekawy model

<sup>1</sup> Zob.: Wojciech JAKIEL, *Wiedza o kulturze polskiej na praktycznych zajęciach z języka. Część pierwsza – kurs dla początkujących*, [w:] *Vademecum lektora języka polskiego*, praca zbiorowa pod red. B. Bartnickiej, L. Kasprzak, E. Rohozińskiej, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 1992, s. 165-176; Cezary ROWIŃSKI, *Wprowadzenie elementów wiedzy o historii kultury polskiej i kulturze współczesnej Polski na lektoratach języka polskiego dla cudzoziemców (poziom średni i zaawansowany)*, [w:] *Vademecum...*, op. cit., s. 177-188.

<sup>2</sup> Autor we wskazanym tekście pisze wprost: „[...] definicja taka, jeśli udałoby się ją sformułować, byłaby pierwszym i chyba podstawowym krokiem do wypracowania modelu nauczania, a może i wspólnej strategii. Dziś trudno wyzbyć się wrażenia, że to wszystko, co umownie nazywamy kulturą w nauczaniu języka polskiego jako obcego, nie jedno ma imię”. Piotr GARNCAREK, *Kultura w nauczaniu języka polskiego jako obcego*, dostępny online: <<http://culture.pl/pl/artukul/kultura-w-nauczaniu-jezyka-polskiego-jako-obcego>>, [dostęp: 24.06.2015].

<sup>3</sup> Dyskusje dotyczące roli kultury w nauczaniu języka polskiego jako obcego toczone były podczas wielu spotkań konferencyjnych, co odzwierciedlają publikacje: *Kultura w nauczaniu języka polskiego jako obcego. Stan obecny – programy nauczania – pomoce dydaktyczne*, praca zbiorowa pod red. W. T. Miodunki, Kraków: Universitas 2004; *Kanon kultury w nauczaniu języka polskiego jako obcego: materiały z konferencji naukowej*, praca zbiorowa pod red. P. Garncarka, P. Kajaka, A. Zieniewicza, Warszawa: Centrum Języka Polskiego i Kultury Polskiej dla Cudzoziemców Polonicum Uniwersytetu Warszawskiego 2010; *Wrocławska dyskusja o języku polskim jako obcym. Materiały z Międzynarodowej Konferencji Stowarzyszenia „Bristol”*, praca zbiorowa pod red. A. Dąbrowskiej, Wrocław: Wydawnictwo WTN 2004; *Inne optyki. Nowe programy, nowe metody, nowe technologie w nauczaniu kultury polskiej i języka polskiego*, praca zbiorowa pod red. R. Cudaka, J. Tambor, Katowice: Uniwersytet Śląski 2001; *Polonistyka w świecie. Nauczanie języka i kultury polskiej studentów zaawansowanych*, praca zbiorowa pod red. J. Mazura, Lublin: Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej 2000; *Oblicza polskości*, praca zbiorowa pod red. A. Kłoskowskiej, Warszawa: Uniwersytet Warszawski 1990; *Język polski w świecie*, praca zbiorowa pod red. W. T. Miodunki, Warszawa–Kraków: PWN 1990. Ocenę podejścia do możliwości stworzenia kanonu w swoim artykule zawarł Grzegorz Zarzeczny, zob.: Grzegorz ZARZECZNY, *Zamiast kanonu. Byrama, Kramsch i Risager koncepcje nauczania kultury i języka*, [w:] *Kanon kultury w nauczaniu języka polskiego jako obcego*, praca zbiorowa pod red. P. Garncarka, P. Kajaka, A. Zieniewicza, Warszawa: Centrum Języka Polskiego i Kultury Polskiej dla Cudzoziemców Polonicum Uniwersytetu Warszawskiego 2010, s. 19–26.

<sup>4</sup> Zapowiedzią takiego inwentarza były następujące referaty: Anna B. BURZYŃSKA, Urszula DOBESZ, *Inwentarz tematyczny i funkcjonalno-pojęciowy do nauczania języka polskiego jako obcego w aspekcie kulturowym*, s. 119–128; Przemysław E. GĘBAL, *Program nauczania cudzoziemców realiów polskich*, s. 129–147; Grażyna ZARZYCKA, *Mały leksykon kultury polskiej dla cudzoziemców. Opis koncepcji*, s. 151–161, [w:] *Kultura w nauczaniu języka polskiego jako obcego...*, op. cit.

<sup>5</sup> Jerzy KOWALEWSKI, *Kultura polska jako obca?*, Kraków: Jerzy Kowalewski 2011.

relacji między językiem a kulturą oraz zestaw elementów wchodzących w skład tej relacji przedstawiła Anna B. Burzyńska w publikacji *Jakże rad bym się nauczył polskiej mowy...*<sup>6</sup>.

Obecność problematyki kulturowej dotyczącej jedzenia i kultury biesiadowania przedstawił w zarysie Sebastian Taboń w książce *Aspekt socjokulturowo-lingwistyczny w glottodydaktyce języka polskiego*<sup>7</sup>. Analizując różne podręczniki i pomoce dla nauczycieli wydane w latach 90. ubiegłego stulecia i w pierwszej dekadzie obecnego<sup>8</sup>, autor przedstawia zaledwie kilka wniosków ogólnych: „Polacy lubią jeść i to dużo”<sup>9</sup>, można wskazać najczęściej spożywane produkty i potrawy w czasie śniadania, obiadu i kolacji, Polacy w restauracji jedzą bardziej wykwintne dania niż w domu. Tradycją jest wypijanie kawy i jedzenie ciasta, lodów, pączków po posiłku<sup>10</sup>. Polacy preferują piwo z pianą podawane w kuflu, co ciekawe piwo określonej marki lub rodzaju – Okocim, Tyskie, EB, ciemne. Ponadto piją też wódkę, wino i żubrówkę, natomiast z napojów niealkoholowych wybierają wodę mineralną, pepsi-colę i coca-colę<sup>11</sup>. Wskazane przez S. Taboń problemy wydają się tylko przyczynkiem do mówienia o elementach kulturowych zawartych w podręcznikach do nauczania języka polskiego jako obcego, których – już na pierwszy rzut oka – widać więcej.

Mając świadomość powyżej wskazanych kwestii, w niniejszym wystąpieniu nie zamierzamy jednak podejmować próby definiowania kultury, nie dążymy też do wskazania elementów, które winny znaleźć się w podręcznikach czy programach do nauczania języka polskiego jako obcego. Celem podjętych badań było przedstawienie zakresu elementów kulturowych składających się na szeroko rozumiany obszar związany z kuchnią i stołem. Mamy świadomość tego, że obejmuje on nie tylko leksykę odnoszącą się do specjalów kuchni polskiej, lecz również sferę grzeczności stanowiącej swoisty kod kulturowy, którego nieznajomość może skutkować problemami komunikacyjnymi. Swoje uwagi ograniczyliśmy jednak do wąsko rozumianych kulinariów oraz typów posiłków wyznaczających porę dnia. Do analizy wybrane zostały podręczniki dla poziomu średniozaawansowanego i zaawansowanego (B–C1), czyli tzw. samodzielności i biegłości językowej. Przedmiotem badań stały się zatem następujące wybrane podręczniki: Janusza Kucharczyka *Już mówię po polsku*<sup>12</sup>, Ewy Lipińskiej, Elżbiety Grażyny Dąbmskiej *Kiedys wrócisz tu (cz. 1 i 2)*<sup>13</sup>, Agnieszki Burkat, Agnieszki Jasińskiej, Małgorzaty Małolepszej,

<sup>6</sup> Anna B. BURZYŃSKA, *Jakże rad bym się nauczył polskiej mowy... O glottodydaktycznych aspektach relacji język a kultura w nauczaniu języka polskiego jako obcego*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2002.

<sup>7</sup> Sebastian TABOŃ, *Aspekt socjokulturowo-lingwistyczny w glottodydaktyce języka polskiego*, Racibórz: Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa 2012, s. 151–155.

<sup>8</sup> Na liście tych podręczników nie ma analizowanych w naszym wystąpieniu publikacji: Janusz KUCHARCZYK, *Już mówię po polsku*, Łódź: Wydawnictwo WING 1999; Agnieszka BURKAT, Agnieszka JASIŃSKA, Małgorzata MAŁOLEPSZA, Aneta SZYMKIEWICZ, *Hurra!!! Po polsku 3*, Kraków: Prolog 2008.

<sup>9</sup> Sebastian TABOŃ, *op. cit.*, s. 151.

<sup>10</sup> *Ibidem*, s. 153.

<sup>11</sup> *Ibidem*, s. 153–154.

<sup>12</sup> *Ibidem*.

<sup>13</sup> Ewa LIPIŃSKA, Elżbieta G. DĄBMSKA, *Kiedys wrócisz tu, cz. I, Gdzie nadwiślański brzeg*, Kraków: Universitas 2003; *eadem*, *Kiedys wrócisz tu...*, cz. II, *By szukać swoich dróg i gwiazd*, Kraków: Universitas 2005.

Anety Szymkiewicz *Hurra!!! Po polsku* 3<sup>14</sup>, Agnieszki Madei, Barbary Morcinek *Polski mniej obcy*<sup>15</sup>, Anny Seretnej *Kto czyta – nie błądzi*<sup>16</sup>. Z podręczników wyekscerpowane zostały jednostki leksykalne odnoszące się do realiów kulinarnych (jedzenia, czynności z nim związanych, diet itp.) wpisujące się w inwentarz leksykulturowy<sup>17</sup>.

### Stoliczku, nakryj się, czyli co jedzą i piją Polacy

Chociaż Piotr Garncarek słusznie zauważa, iż współczesne podręczniki zawierają więcej informacji kulturowych<sup>18</sup>, interesująca nas problematyka bywa różnie w badanych publikacjach prezentowana – zarówno ilościowo, jak i jakościowo. Z pewnością zauważalny jest związek liczby i rodzaju jednostek leksykalnych nazywających produkty spożywcze z czasem powstania podręcznika oraz do pewnego stopnia z podejmowaną przez nie tematyką. Obrazuje to też leksyka zaprezentowana w dalszej części artykułu.

Samo zestawienie produktów spożywanych przez Polaków pozwala na wyciągnięcie kilku wniosków. Pokazuje, iż ich liczba jest zróżnicowana ilościowo w różnych podręcznikach. Najuboższe w prezentowanie produktów spożywczych i napojów są propozycje *Kto czyta – nie błądzi*, *Już mówię po polsku*, a także *Polski mniej obcy*. Na podstawie zebranego zbioru leksemów trudno byłoby nie tylko odtworzyć obraz polskiej kuchni, ale też wskazać jej cechy charakterystyczne. Niemożliwe wydaje się również udzielenie odpowiedzi na pytanie, co najczęściej jedzą Polacy, które produkty są najbardziej znane i cenione przez nich samych oraz przez ich gości zza granicy. Nie we wszystkich podręcznikach jest choćby stereotypowo łączona z polskim jedzeniem kiełbasa, ale pojawiają się *dziki ryż*, *kawior*, *kraby*, *kalmary* i *fenkuł* – jak sądzimy – często obecne raczej jedynie na stołach polskich polityków. Należy zwrócić uwagę, iż tylko w podręczniku *Kto czyta – nie błądzi* znajduje się dialog noszący znamienity tytuł: *Tradycja* z cyklu „Rozmowy podsłuchane”, w którym pojawia się *chleb – polski bread* w kontekście świadczącym o jego ważnej pozycji wśród produktów znajdujących się na polskim stole, staje się niejako synonimem polskości na obczyźnie:

- Który chleb wziąć, jak pani myśli?
- Ja to ten zawsze biorę: Ontario Mills Bread.
- No co też pani. Przecież my, Polacy, to polski bread trzeba kupować. Tradycję i język trzeba pielegnować, żeby ludzie wiedzieli, jak przyjdą, że to jest polski dom!<sup>19</sup>

Zastanawiające jest jednak to, że w analizowanym materiale tak mało jest chrematonymów nazywających marki napojów czy produktów spożywczych. Z analizowanych podręczników wynotowałyśmy zaledwie kilka przykładów: *Coca-Cola*, *Pepsi*, *Żubrów-*

<sup>14</sup> *Ibidem*.

<sup>15</sup> Agnieszka MADEJA, Barbara MORCINEK, *Polski mniej obcy. Podręcznik do nauki języka polskiego dla średnio zaawansowanych*, Katowice: Naukowe ŚLĄSK 2007.

<sup>16</sup> Anna SERETNY, *Kto czyta – nie błądzi*, Kraków: Universitas 2007.

<sup>17</sup> Leksykultura opisywana jest jako składowa pragmatyki leksykulturowej, wchodzącej w skład kompetencji socjokulturowej, wpływającej na kształtowanie kompetencji międzykulturowej. Zob.: Przemysław GĘBAL, *Program nauczania...*, *op. cit.*, s. 130–131.

<sup>18</sup> P. GARNCAREK, *op. cit.*

<sup>19</sup> A. SERETNY, *Kto czyta – nie błądzi...*, *op. cit.*, s. 54.

ka, Red Bull, Seven Up. Brak tych jednostek onimicznych w znaczący sposób zubaża kulturowy obraz Polski, w której wiele produktów nosi nazwy regionalne, a ich znaczenie lub geneza mogłyby nie tylko ułatwić rozumienie chociażby sloganów reklamowych (dla przykładu można tu podać np. serię reklam piwa Żubr), ale często także potocznych wypowiedzi Polaków, jak np.: *lubię edamski; wolę florę od masła; uwielbiam grzeski i pawelki, ale na chandrę i stres najlepsze jest ptasie mleczko* itp.

Mamy świadomość tego, iż nazwy produktów spożywczych pojawiają się na niższych poziomach (A1 i A2), zaskakujące jednak wydaje się nam to, iż ich lista na kolejnych poziomach nie poszerza się w znaczący sposób. W większości z analizowanych podręczników prezentowane artykuły to podstawowe pokarmy spożywane każdego dnia – chleb, masło, herbata, kawa, sok, ciasto, ciastka itp. – znane dobrze uczącym się na niższych poziomach. Nieliczni tylko autorzy poszerzają tę listę o nazwy przypraw, warzyw i owoców, rodzajów mięs czy ryb. Również tylko w kilku podręcznikach i – co ważne – nie tylko tych najnowszych pojawiają się produkty niepolskie, jak: egzotyczne owoce, warzywa, przyprawy, które goszczą na naszych stołach. Część z tych wiktuałów nazwana zostaje w *Hurra!!!... 3* za pomocą leksyki hiperonimicznej, np. *owoce tropikalne* czy *owoce importowane*, co pozwala na wyjaśnienie terminu również za pomocą wymieniania tych produktów przez lektora.

Tak niewielka liczba wyróżnionych leksemów sprawia, że obcokrajowcy uczący się polskiego za granicami naszego kraju odnieść mogą wrażenie, iż na naszych stołach pojawia się znikoma liczba produktów. Ten obraz polskiego stołu rzutuje też na możliwość rozmowy wprowadzającej zasady komunikacji międzykulturowej – pozwalającej na porównywanie doświadczeń uczestników kursu, którzy zapewne będą potrzebować większego zasobu słownictwa.

Na uwagę zasługuje również zestawienie napojów wypijanych przez Polaków. Nie zawsze pojawia się wśród nich *woda*, natomiast powtarzające się we wszystkich podręcznikach to: *kawa, herbata, soki*, a także różne alkohole. W tej ostatniej grupie najmocniej uwidacznia się brak chrematonimii, o czym wspomnieliśmy już wcześniej. Analiza wyróżnionych nazw wskazuje na różnice czasowe w powstawaniu podręczników. W starszej propozycji J. Kucharczyka wśród serwowanych alkoholi nie ma np. *wódki*, a Polacy piją *tylkwino, szampana, piwo* i *koniak*. Największe zróżnicowanie trunków występuje w podręczniku *Kiedys wrócisz tu*, choć frekwencja użycia w tekście pozwala wysnuć wniosek, iż dużo częściej na polskim stole stawia się wino niż piwo czy wódkę. Znamienny jest brak tej sfery tematycznej w *Hurra!!!... 3*. Dwie jednostki – *wino białe* i *wino czerwone* pojawiają się tylko w tekście prezentującym dobre maniere w restauracji i opisującym zasady dobru rodzaju win do określonych potraw<sup>20</sup>. W pozostałych analizowanych publikacjach mimo jednak dość obficie reprezentowanej grupy napojów alkoholowych, tylko wybiórczo pojawiają się ich dookreślenia, np. *wino wytrawne, białe, czerwone* (brakuje pełnego wachlarza możliwości leksykalnych – *półwytrawne, słodkie, półsłodkie, różowe*). Autorzy podręczników sięgają też po pewne stereotypy, np. jeśli ma być dobry szampan, to musi być francuski.

Z perspektywy naszej kultury niepokojący wydaje się fakt obecności uwypuklanego obrazu – stereotypu Polaka często zaglądnącego do kieliszka, czego doskonale dowodzi dialog zatytułowany *Polska gościnność z Już mówię po polsku*, w którym główny bohater,

<sup>20</sup> A. BURKAT, A. JASIŃSKA, M. MAŁOLEPSZA, A. SZYMKIEWICZ, *Hurra!!!...*, op. cit., s. 52.

Francuz o imieniu Filip, przekonuje, że jedną z najważniejszych cech polskiej gościnności jest podejmowanie gościa alkoholem:

Damian: Cześć! Słyszałem, że się przeprowadziłeś.

Filip: A tak – zrobiłem to głupstwo.

D: Nie jesteś zadowolony z mieszkania czy z gospodarzy?

F: Z gospodarzy. To okropni ludzie.

D: Pewnie są hałaśliwi, kłótniwi i ordynarni.

F: Wprost przeciwnie – są mili, uprzejmi, życzliwi i gościnni.

D: Nic nie rozumiem. Jacy oni w końcu są – okropni czy wspaniali?

F: Posłuchaj tylko! Wracam do domu, chcę się położyć, a moja gospodyni już częstuje mnie herbatą i kawą, podaje ciasteczka, wypytuje, gdzie byłem i co robiłem. Kichnę dwa razy, a ona przynosi lekarstwa, dzwoni po lekarza...

D: No tak, ta pani trochę przesadza.

F: Ale to nic! Najgorsze są te kolacje! Zapraszają, każą jeść, pić, pić i pić.

D: Widzisz, to jest polska gościnność.

F: Ale kto to wytrzyma!<sup>21</sup>

Stereotyp Polaka-alkoholika występuje także w podręczniku *Polski mniej obcy*, którego autorki zamieszczają m.in. rady pozwalające przygotować się do imprezy zakrapianej alkoholem, a także podają sposoby na radzenie sobie z „syndromem dnia poprzedniego”:

Jeszcze przed przyjęciem (jakieś pół godziny przed rozpoczęciem) dobrze jest zjeść np. kilka sardynek w oleju. Ta niewielka warstwa tłuszczu spowolni wchłanianie alkoholu. Ponieważ alkohol pozbawia organizm wody i soli, warto także pamiętać, aby zjeść coś słonego. [...] Jeśli się jednak przesadzi z alkoholem, warto mieć na uwadze niektóre wypróbowane na ten stan sposoby. Można wypić wodę z miodem i cytryną, szklankę rozcieńczonego wodą soku z kiszzonej kapusty, naturalny jogurt albo kefir<sup>22</sup>.

Gdyby te rady okazały się niewystarczające, uczący się znajdzie w ćwiczeniu sprawdzającym sprawność rozumienia ze słuchu pt. *Frazeologiczne zoo*<sup>23</sup> wypowiedź autorytetu kulinarnego – Roberta Makłowicza.

Podobne porady znajdują się w podręczniku *Kiedyś wrócisz tu*. Ewa Lipińska i Elżbieta G. Dąbska potwierdzają stereotyp Polaka-alkoholika, podając w rubryce *Na dnie butelki* dane, z których wynika, że 4,5 miliona rodaków nadużywa alkoholu lub już cierpi na alkoholizm, ponadto piją coraz młodszy, tzn. do regularnych kontaktów z alkoholem przyznaje się co dwudziesty nastolatek.

Co warte podkreślenia, z uwagi na zakres tematyczny obowiązujący na poziomach B1 i B2 spora część leksyki kulinarnej pojawia się przy prezentowaniu problematyki związanej z nałogami, a także chorobami cywilizacyjnymi, wśród których wymieniana jest otyłość. W związku z tym autorzy podręczników często przyjmują rolę mentorów, znawców-dietetyków, prezentujących sposoby zdrowego odżywiania się, apelujących o jedzenie produktów ekologicznych, stosowanie diet.

<sup>21</sup> J. KUCHARCZYK, *Już mówię po polsku*, op. cit., s. 22–23.

<sup>22</sup> A. MADEJA, B. MORCINEK, *Polski mniej obcy...*, op. cit., s. 38.

<sup>23</sup> *Ibidem*, s. 158.

Dietetyczny obraz wyłaniający się z kart analizowanych podręczników również jest zróżnicowany. Tu także propozycja Kucharczyka zdradza czas powstania publikacji, gdyż sam leksem *dieta* jest pejoratywnie nacechowany, wiążąc się z ograniczeniem, bliższy jest zatem znaczeniu *postu*, *głodówki*, co widać w rozmowie Moniki i Natalii o dbaniu o wygląd. Co istotne, tę katorżniczą dietę Moniki krytykuje nie Natalia, lecz mężczyzna – Luis:

Natalia: Cześć, Monika! Pięknie wyglądasz. Zeszczupłałaś.

Monika: A tak. Ubyło mi 8 kilo. Stosuję dietę.

N: Opowiedz! Może i mnie pomoże!

M: Na śniadanie piję filiżankę herbaty bez cukru, jem kromkę czarnego chleba i kawałek białego sera. Na obiad jem trochę gotowanych warzyw i dwie łyżki ryżu, na kolację piję szklankę soku.

N: I nic nie jesz?

M: No, można zjeść kilka owoców.

Luis: To straszne! Nie rozumiem, jak można sobie odmawiać takiej przyjemności jak jedzenie!

M: Kobieta musi pięknie wyglądać.

L: Kto powiedział, że piękna kobieta to chuda kobieta?

M: Co innego „chuda”, a co innego „szczupła”.

L: Dla mnie to to samo.

M: A dla mnie – nie. Ale ja nie o tym. Pojutrze mam imieniny. Zapraszam was.

L: Czy na twoich imieninach będzie obowiązywać dieta?<sup>24</sup>

W pozostałych podręcznikach leksem *dieta* nie ma już wydźwięku negatywnego. Ich autorzy proponują bowiem różne diety wartościowane pozytywnie, np. *diety śródziemnomorską* [Polski mniej obcy], *Montignac* [Kiedyś wrócisz tu] czy *niskoenergetyczną 1200 kcal* [Hurra!!!... 3], definiując ten leksem jako „sposób odżywiania się, odpowiedni dobór pokarmów pozwalających na zdrowe życie”. Diety zatem stają się nie tylko lekiem na choroby serca i cukrzycę, otyłość, ale także pewnym sposobem życia, który jednak sprowadzany bywa do najczęstszego i nadal niejednoznacznie ocenianego wegetarianizmu<sup>25</sup> [Hurra!!!... 3, Kiedyś wrócisz tu II].

Zarówno teksty do czytania, jak i ćwiczenia gramatyczne utrwalają pewne stereotypy na temat diety Polaków, ale też i innych nacji, np. tego, że polski obiad jest obfity, a we Francji jada się ślimaki czy że przed świętami (religijnymi i rodzinnymi) kupuje się dużo więcej jedzenia niż na co dzień. Pojawiają się też stwierdzenia dzięki swej formie gramatycznej mające charakter informacji o najnowszych tendencjach – „w ostatnich latach pije się coraz więcej kawy” (w podręczniku Kucharczyka pojawia się nawet sformułowanie „morze kawy”), a „w lecie je się więcej lodów”<sup>26</sup>.

W wielu analizowanych przez nas podręcznikach niezdrowe jedzenie łączone jest z amerykańskim fast foodem, czyli według definicji z *Kiedyś wrócisz tu II* – *szybka kuchnia*. Szybkość jednak w wypadku przygotowywania potraw jest atutem, czego

<sup>24</sup> J. KUCHARCZYK, *Już mówię po polsku*, op. cit., s. 172.

<sup>25</sup> Nie ma jednak w żadnym z analizowanych podręczników synonimicznego określenia *kuchnia jarska*, *dieta jarska* czy *jarosz*.

<sup>26</sup> E. LIPIŃSKA, E. G. DĄMBSKA, *Kiedyś wrócisz tu*, cz. I, op. cit., s. 238.

przykładem może być tekst prezentujący założyciela Pierrogerii – restauracji, w której produkowane są pierogi i inne produkty charakteryzujące się nie tylko świeżością, zdrowymi składnikami, lecz również krótkim czasem powstawania.

Podkreślić należy fakt, iż uczący się polskiego zyska niewielką wiedzę na temat międzynarodowych kulinariów, pojawiają się tylko odwołania do znanych w Polsce stereotypów na temat np. kuchni francuskiej czy orientalnej. Niewiele więcej miejsca poświęca się specjałom polskiej kuchni, także tym regionalnym. Wszechobecnym daniem jest bigos, często pojawiają się również pierogi z kapustą i grzybami lub z mięsem, jednakże najczęściej wspomina się o tradycyjnym polskim obiedzie składającym się z rosółu z makaronem na pierwsze danie i kotleta schabowego z ziemniakami i kapustą na drugie. Autorzy podręczników odwołują się zatem wyłącznie do kilku klasycznych polskich dań z czasów PRL-u, gdy pracujące zawodowo panie domu miały ograniczone możliwości gotowania według przepisów swoich matek i babć. Choć przyznać trzeba, że czasem podkreśla się rolę najstarszego pokolenia, którego przedstawiciele nie tylko strzegą tradycji, ale przede wszystkim osiągnęli poziom mistrzowski w sztuce kulinarnej:

[...] dziadkowie najlepiej pamiętają zasady dobrego wychowania i *savoir vivre*’u, bez którego dawniej życie towarzyskie było zupełnie nie do pomyślenia. A ileż przechowują wspaniałych przepisów kuchennych, których nie zastąpią nigdy seryjne paskudztwa fast foodów<sup>27</sup>.

Babcia jest prawdziwą mistrzynią w kuchni<sup>28</sup>.

Najwięcej specjałów polskiej kuchni odnajdzie uczący się w podręcznikach *Polski mniej obcy, Hurra!!!... 3 i Kiedyś wrócisz tu*. Autorzy wymieniają nazwy takich potraw, jak: *barszczyk z pasztecikiem, zupa jarzynowa, zupa grzybowa, naleśniki, bliny, kotlet mielony, kotlet schabowy, żur, żurek, tatar*. Regionalizm reprezentują jedynie *oscypek i kotlet mielony vel kotlet siekany*. Warto jednak wskazać, iż w analizowanym materiale część nazw pojawia się tylko w odmianie potocznej – np. *bliny* (nie ma bowiem w podręcznikach odpowiednika *placki ziemniaczane*), zaskakuje też użycie nieco przestarzałych już określeń *kotlet mielony i schabowy* – dziś raczej wyparte przez jednostki *mielony i schabowy*. Co istotniejsze, taki obraz polskich specjałów kulinarnych wydaje nam się niewyszukany, a raczej zbyt uproszczony i trudny do zaakceptowania, gdyż przyczynia się do stereotypizacji, w której rodzime kulinaria to nierzadko smaki trudne do zaakceptowania przez obcokrajowców.

## Dzień od kuchni

Prezentowane podręczniki zawierają nazwy posiłków spożywanych przez Polaków w ciągu dnia. W większości z nich obcokrajowcy znajdują trójdzielny podział pór żywienia, czyli śniadania, obiady i kolacje. Zauważyć tu można tylko jednostkowe użycie nazwy *podwieczorek [Polski mniej obcy]*, co może stanowić obraz odmiennego już dzisiaj stylu życia, w którym pory żywienia muszą sprostać rozkładowi dnia zajęć – czy to szkolnych, czy to zawodowych. W kilku podręcznikach pojawiają się jednak dodatko-

<sup>27</sup> *Ibidem*, s. 40.

<sup>28</sup> *Ibidem*, s. 196.



we pory, jak np. *przerwa na kawę* [*Kiedys wrócisz tu II*], a także anglojęzyczne nazwy posiłków: *diner, lunch* [*Kto czyta – nie błądzi*]. Niestety, uczestnik kursu nie otrzymuje informacji dotyczącej odpowiedniości typów posiłków tradycyjnie nazywanych w Polsce *obiadem, drugim śniadaniem i kolacją* z angielskimi leksemami. Do wyjątków należą wyjaśnienia z podręcznika *Kto czyta – nie błądzi*:

W polskim nie ma określenia na *lunch*, bo ludzie nie przerywają pracy w połowie dnia roboczego, aby wypocząć i coś zjeść. [...] Polski posiłek – obiad – jest spożywany w środkowej części dnia jako czasu dobowej aktywności człowieka, a nie w środku dnia pracy. Nie towarzyszy mu przerwa w wykonywaniu zajęć, bo jest on jedzony zwykle po ich zakończeniu. Jest to przy tym posiłek bardziej treściwy niż *lunch*. Obiad znaczy raczej „główny posiłek jedzony w połowie dnia”. Polskie popołudnie odnosi się do okresu poobiedniego [...]. Wynika stąd problem językowy: kiedy zapraszamy na angielski *dinner* świeżo przybyłych do Australii Polaków, czy powinniśmy używać słowa *obiad*? Wieczornego posiłku, choćby najwystawniejszego, nie można przecież tak nazwać, gdyż *obiad* spożywa się mniej więcej w środku dnia. W języku polskim wieczorny posiłek określa się słowem *kolacja*, a nie *obiad*. Jednakże *kolacja* nie jest dobrym tłumaczeniem angielskiego *dinner*, bo *kolacja* to lekki posiłek wieczorny, z pewnością nie najważniejszy w ciągu dnia. Niektórzy Polacy mieszkający w Australii tłumaczą *dinner* słowem *kolacja*, a nie *obiad*. Obie wersje są równie nieadekwatne<sup>29</sup>.

Należy także stwierdzić, iż nie zawsze autorzy dbają o jednoznaczny kontekst, który wyjaśniałby, jakiego typu posiłku należy się spodziewać w porze śniadania, obiadu czy kolacji. Informacje te podają jedynie Agnieszka Madeja i Barbara Morcinek. W *Polski mniej obcy* w tekstach – ofertach miejsc wypoczynkowych – użyły nazwy *obiadokolacja*, odnoszącej się do ważnego z perspektywy urlopowicza czy turysty posiłku. Uzasadnione użycie tego leksemu w tym kontekście poszerza znajomość słownictwa nie tylko w sposób powierzchowny, ale także pozwoli zrozumieć obcokrajowcom znaczenie tego *compositum*.

W większości analizowanych podręczników znaleźć można także odwołania do polskiej obyczajowości związanej z jedzeniem. Są to różnego rodzaju święta i przyjęcia, np.: urodziny, imieniny, bankiet czy hiperonimiczne określenie dla różnych spotkań towarzyskich *impreza* (np. *impreza urodzinowa*) oraz poczęstunki związane z najważniejszymi uroczystościami religijnymi, jak: *wieczera/ kolacja wigilijna, śniadanie wielkanocne*. Ponadto autorki książki *Polski mniej obcy* wymieniają innego typu posiłki, np.: *piknik przy ognisku, szwedzki bufet w hotelowej restauracji, zimny bufet/ bufet na zimno*. Niektóre określenia czasem mogą zdumiewać i rodzimego użytkownika języka.

W *Kiedys wrócisz tu II*, a także w *Już mówię po polsku* pojawiają się określenia wieczornej konsumpcji, które konotują ich niecodziennosc – *dobra kolacja*, która w odróżnieniu od zwykłej kolacji oznacza posiłek wykwintny, niecodzienny. Wyjątkowość poczęstunków widoczna jest także przy opisie obchodów świątecznych. Leksemy *wieczera wigilijna/ kolacja wigilijna* i *wielkanocne śniadanie* występują jednakże tylko w książkach *Polski mniej obcy* i *Kiedys wrócisz tu. II*. Pozostałe publikacje ich nie zawierają, co może wiązać się z tym, iż problematyka związana z tradycją i obchodzeniem świąt została przedstawiona na niższych poziomach, zwłaszcza gdy podręcznik wchodzi w skład serii

<sup>29</sup> A. SERETNY, *Kto czyta – nie błądzi...*, op. cit., s. 15.

uwzględniającej różne poziomy biegłości. Należy podkreślić fakt, iż tylko w podręczniku *Polski mniej obcy* wspomina się o tradycji związanej z potrawami pojawiającymi się na stole wigilijnym czy wielkanocnym wraz z ukazaniem ich znaczenia i symboliki w kulturze chrześcijańskiej. Tylko tu pojawiają się także *Ostatki* wraz z pączkami, faworkami i czymś „pod śledzia”.

## Wnioski

Jak wskazałyśmy we wstępie, niniejszy tekst prezentuje tylko niewielki wycinek problematyki związanej z polskim stołem i kulinariami. Odrębnego omówienia wymagałaby sfera *savoir vivre*'u związanego z zachowaniem się przy stole w różnych sytuacjach, a także sposoby nazywania miejsc, gdzie się przygotowuje posiłki lub w których są one spożywane, nazwy osób ukazujących ich stosunek do jedzenia, epitety określające kulinaria. Istotna wydaje się też analiza nazw osób przygotowujących posiłki i ich konotacji w podręcznikach do nauczania języka polskiego jako obcego, jak i tych nazw w polszczyźnie ogólnej, co ma związek z pozycją kobiety. Zagadnienia te zostaną zaprezentowane w odrębnym tekście.

Konkludując, należy stwierdzić, iż w powstałych w ostatnich latach podręcznikach dość rzadko odnajdujemy ślady przemian społecznych, jakie się dokonują w Polsce, a dający się odtworzyć jedynie fragmentarycznie obraz naszych kulinariów nie zaskakuje bogactwem dań ani kuchni staropolskiej, ani współczesnej. Na polskim stole królują bowiem kawa i herbata, chleb, rosół, żur, zupa grzybowa albo pomidorowa, bigos, kotlet schabowy, pierogi, a na deser podaje się wyłącznie lody lub tort. Można oczywiście odnaleźć sporadycznie występujące inne nazwy potraw polskich i obcych, typu: *ryba po grecku, śledź po japońsku, tatar czy pizza*. Ta nieobecność nazw wielu charakterystycznych dla rodzimej kuchni dań wynika po części z tego, że na wcześniejszych etapach nauki języka polskiego wprowadzano już podstawową leksykę związaną z kulinariami, a po części – ze specyfiki poruszanych tematów. Wydaje się jednak, że częściej można by pisać o kulturze polskiego stołu, a nie ograniczać się jedynie do stereotypowych negatywnych ujęć, np. utrwalania przekonania o nadużywaniu alkoholu przez Polaków. Zapewne w nowych podręcznikach znajdą odbicie otwartość Polaków na różne kuchnie, a także wszechobecna moda na gotowanie, pojawią się też nowe gatunki nowych mediów, np. teksty z jakiegoś często odwiedzanego bloga. Zbiór leksemów związanych z kulinariami będzie pewnie powiększany na kolejnych etapach nauki języka polskiego w tekstach do czytania, ale też utrwalany w różnego typu ćwiczeniach, by uczący się języka polskiego jako obcego nie tylko mogli odnaleźć się w różnych sytuacjach komunikacyjnych<sup>30</sup>, ale i rozsmakować się w polskiej tradycji i kulturze, by wyjeżdżali z przekonaniem o słuszności tezy z jednego z analizowanych podręczników: „wspólne spożywanie posiłków zacieśnia więzi między ludźmi”.

<sup>30</sup> Grzegorz Zarzeczny i Tomasz Piekot, badając z perspektywy uczniów-obcokrajowców treści kulturowe zawarte w podręcznikach do nauczania języka polskiego jako obcego, podkreślają, iż „Większości cudzoziemców najbardziej zależy na treściach kulturowych związanych z tzw. «polską codziennością»”. Grzegorz ZARZECZNY, Tomasz PIEKOT, *Inny punkt widzenia – treści kulturowe w podręcznikach oczami cudzoziemców*, [w:] *Kanon kultury...*, op. cit., s. 206.

## Bibliografia

- BURKAT Agnieszka, JASIŃSKA Agnieszka, MAŁOLEPSZA Małgorzata, SZYMKIEWICZ Aneta, *Hurra!!! Po polsku 3*, Kraków: Prolog 2008.
- BURZYŃSKA Anna B., *Jakże rad bym się nauczył polskiej mowy... O glottodydaktycznych aspektach relacji język a kultura w nauczaniu języka polskiego jako obcego*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2002.
- GARNCAREK Piotr, *Kultura w nauczaniu języka polskiego jako obcego*, dostępny online: <<http://culture.pl/pl/artukul/kultura-w-nauczaniu-jezyka-polskiego-jako-obcego>>, [dostęp: 24.06.2015].
- Inne optyki. Nowe programy, nowe metody, nowe technologie w nauczaniu kultury polskiej i języka polskiego*, praca zbiorowa pod red. Romualda Cudaka, Jolanty Tambor, Katowice: Uniwersytet Śląski 2001.
- Język polski w świecie*, praca zbiorowa pod red. Władysława T. Miodunki, Warszawa–Kraków: PWN 1990.
- Kanon kultury w nauczaniu języka polskiego jako obcego: materiały z konferencji naukowej*, praca zbiorowa pod red. Piotra Garncarka, Piotra Kajaka, Andrzeja Zieniewicza, Warszawa: Centrum Języka Polskiego i Kultury Polskiej dla Cudzoziemców Polonicum Uniwersytetu Warszawskiego 2010.
- KOWALEWSKI Jerzy, *Kultura polska jako obca?*, Kraków: Jerzy Kowalewski 2011.
- KUCHARCZYK Janusz, *Już mówię po polsku*, Łódź: Wydawnictwo WING 1999.
- Kultura w nauczaniu języka polskiego jako obcego. Stan obecny – programy nauczania – pomoce dydaktyczne*, praca zbiorowa pod red. Władysława T. Miodunki, Kraków: Universitas 2004.
- LIPIŃSKA Ewa, DĄBBSKA Elżbieta G., *Kiedys wrócisz tu, cz. I, Gdzie nadwiślański brzeg*, Kraków: Universitas 2003.
- , —, *Kiedys wrócisz tu, cz. II, By szukać swoich dróg i gwiazd*, Kraków: Universitas 2005.
- MADEJA Agnieszka, MORCINEK Barbara, *Polski mniej obcy. Podręcznik do nauki języka polskiego dla średnio zaawansowanych*, Katowice: Naukowe ŚLĄSK 2007.
- Oblicza polskości*, praca zbiorowa pod red. Antoniny Kłoskowskiej, Warszawa: Uniwersytet Warszawski 1990.
- Polonistyka w świecie. Nauczanie języka i kultury polskiej studentów zaawansowanych*, praca zbiorowa pod red. Jana Mazura, Lublin: Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej 2000.
- SERETNY Anna, *Kto czyta – nie błądzi*, Kraków: Universitas 2007.
- TABOŁ Sebastian, *Aspekt socjokulturowo-lingwistyczny w glottodydaktyce języka polskiego*, Racibórz: Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa 2012.
- Vademecum lektora języka polskiego*, praca zbiorowa pod red. Barbary Bartnickiej, Lidii Kasprzak, Ewy Rohozińskiej, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 1992.
- Wrocławska dyskusja o języku polskim jako obcym. Materiały z Międzynarodowej Konferencji Stowarzyszenia „Bristol”*, praca zbiorowa pod red. Anny Dąbrowskiej, Wrocław: Wydawnictwo WTN 2004.



ELŻBIETA SĘKOWSKA

Uniwersytet Warszawski

## Rytuły „stołu” ziemiańskiego na podstawie pamiętników

**SŁOWA KLUCZOWE:** rytuał, „stół”, ziemiaństwo, styl bycia, konwenans

**KEY WORDS:** ritual, “table”, landed gentry, lifestyle, convention

### Streszczenie

Na podstawie pamiętników ziemian kresowych: Marii Czapskiej, Antoniego Kieniewicza, Janiny Żółtowskiej i kilku dodatkowych źródeł zrekonstruowano rytuały „stołu”, tzn. istotne dla danej społeczności wspólne posiłki, obowiązujące konwenanse, styl bycia i strój. Kategorie jedzenia związane są z wydarzeniami rodzinnymi i uroczystościami sąsiedzkimi, odwzorowują społeczne relacje, więzi towarzyskie i hierarchię biesiadników. Pamiętnikarze pomijają w opisach menu, skupiając się raczej na etykiecie i obowiązującym obyczaju, co czyni teksty jednym ze świadectw kultury ziemiaństwa kresowego.

### Abstract

On the grounds of the diaries of the Polish landed gentry from Eastern borderlands – Maria Czapska, Antoni Kieniewicz, Janina Żółtowska, and other supplementary sources, it was possible to describe the eating rituals, that is to say communal meals, conventions in force, lifestyle and outfit important for a specific community. Food and eating habits are related with family events and celebrations among neighbors, they illustrate social relations and bonds, as well as the hierarchy among feasters. In their descriptions, diarists skip the menu, focusing rather on the etiquette and customs in force, which makes these texts a testimony of the culture of the Polish landed gentry from borderlands.

### Wprowadzenie

Pamiętniki jako źródło badań są stosowane w naukach historycznych i socjologicznych; ich wartość literacka jest powodem włączenia niektórych tekstów tego typu do historii literatury<sup>1</sup>. W artykule potraktuję je jako dokument kultury pewnej epoki, w którym pamiętnikarz subiektywnie jako autor, ale też jako reprezentant pewnego środowiska przedstawia system wartości, norm postępowania, wiedzę o wydarzeniach. Jak stwierdza się w literaturze przedmiotu:

<sup>1</sup> Jerzy MATERNICKI, *Pamiętnik jako dokument kultury historycznej*, „Przegląd Humanistyczny” 1985, nr 11/12, s. 245.

Pozwalają one [materiały autobiograficzne – E. S.] bliżej wejrzeć w świat wartości, ludzi i grup społecznych, w motywy ich działania, wiedzę, predyspozycje psychiczne i doświadczenie życiowe. Wszystko to jest niezbędne, aby odtworzyć „struktury motywacyjne” poszczególnych działań ludzkich, lepiej zrozumieć tworzone przez nich fakty<sup>2</sup>.

Chciałabym spojrzeć na materiał zawarty w analizowanych pamiętnikach z punktu widzenia rytuałów codzienności, konwenansów związanych ze „stołem”, ze spożywaniem posiłków, kuchnią; pokazać, co przewidywał obyczaj, tradycja w opisywanych środowiskach w odniesieniu do tej sfery życia, na jakie elementy rytuałów „stołu” pamiętnikarze zwracali uwagę, które wydarzenia związane ze wspólnymi posiłkami znalazły się na kartach pamiętników, „zasłużyły” na opis albo na krótką wzmiankę.

Podstawowe źródła to trzy pamiętniki z Kresów, które można za S. Kieniewiczem zaliczyć do typu pamiętnika arystokratyczno-ziemiańskiego:

o tendencji konserwatywnej, poświęconego głównie sprawom obyczajowym, towarzyskim i rodzinnym, a zahaczającym o sprawy publiczne w latach wojen i powstań narodowych<sup>3</sup>.

Są to: Antoniego Kieniewicza *Nad Prypecią, dawno temu... Wspomnienia zamierzchłej przeszłości*, Marii Czapskiej *Europa w rodzinie. Czas odmieniony*, Janiny z Puttkamerów Żółtowskiej *Inne czasy, inni ludzie*. Autorzy pochodzą z podobnych sfer społecznych i towarzyskich, a także z bliskich sobie rejonów geograficznych: A. Kieniewicz z Dereszewicz (Polesie), J. Żółtowska z Bolcienik, ale dużą część młodości spędziła u dziadków Kieniewiczów w Dereszewiczach, M. Czapska mieszkała Przyłukach i za granicą. Opisywane okresy również są porównywalne, najkrócej mówiąc, jest to przełom XIX i XX wieku. Pamiętnikarze niekiedy uczestniczyli w tych samych wydarzeniach rodzinnych i towarzyskich, co sprawia, że otrzymujemy relacje z różnych punktów widzenia<sup>4</sup>. Lektura pamiętników umożliwia prześledzenie codzienności<sup>5</sup>, stylu bycia, który tak definiuje francuska badaczka, Michelle Perrot:

Rytuały mówią nam o przekonaniach, lecz bardziej jeszcze o sposobach życia. Naznaczone są silnie wpływem różnic społecznych.

I nieco dalej:

Rytuały, subtelne układy różnorodnych czynników, kompromis między tym, co publiczne, a tym, co prywatne, między wsią a miastem. [...] oto sposoby zawładnięcia przez grupy własną przestrzenią codzienności i nadawania swojej egzystencji pewnego stylu<sup>6</sup>.

<sup>2</sup> *Ibidem*, s. 244.

<sup>3</sup> Antoni KIENIEWICZ, *Nad Prypecią, dawno temu... Wspomnienia zamierzchłej przeszłości*, przygotował do druku Stefan Kieniewicz, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1989, cyt. za: J. MATERNICKI, *op. cit.*, s. 247.

<sup>4</sup> W celach porównawczych sięgam do tekstów innych autorów, pochodzących z Kresów północno-wschodnich: Czesława Miłosza, Melchiora Wańkowicza i Józefa Weyssenhoffa (utwory wymienione są w spisie źródeł).

<sup>5</sup> O codzienności jako kategorii badawczej, patrz: Ewa IHNATOWICZ, *Proza Kraszewskiego. Codziennosc*, Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego 2011, s. 17–22.

<sup>6</sup> Michelle PERROT, *Życie rodzinne*, [w:] *Historia życia prywatnego*, t. 4, *Od rewolucji francuskiej do I wojny światowej*, red. M. Perrot, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1999, s. 213.

Opisy kuchni kresowej obrosły mitami, a i kulinaria stały się przedmiotem badań antropologicznych, etnograficznych, językoznawczych, socjologicznych<sup>7</sup>, dlatego w wymienionych wyżej pamiętnikach będą poszukiwała, zgodnie z przyjętym założeniem, rytuałów „stołu”<sup>8</sup>, rozumianego nie tylko jako zestaw dań, ale także hierarchia biesiadników, styl bycia, nawiązywanie relacji: „Posiłek to nie tylko jedzenie, ale też gromadzenie się w kręgu rodziny”<sup>9</sup>.

W analizie podążę tropem ustaleń Mary Douglas (przytoczonych przez J. Straczuk), która umieszcza kulinaria w kontekście kulturowym:

Poprzez swoje ustrukturyzowanie, hierarchię, określony porządek podawania każdy posiłek zaopatruje w znaczenie inny posiłek. Różne kategorie jedzenia oznaczają społeczne wydarzenia, wyrażają hierarchię, granice itp., są więc odwzorowaniem aktualnych społecznych układów i sytuacji charakterystycznych dla danej kultury. Jeśli traktuje się jedzenie jako kod, wiadomość, jaka zostaje w nim zakodowana, jest wyrażeniem i odwzorowaniem społecznych relacji. Jest to wiadomość o różnych stopniach hierarchii, włączaniu i wyłączeniu, granicach i nawiązywaniu kontaktów przez granice<sup>10</sup>.

Wspomniane *kategorie jedzenia* są charakterystyczne zarówno dla dnia codziennego, jak i odświętnego.

Wymownym przykładem posiłku jako kodu i odwzorowania społecznych relacji był tzw. podział „stołów”:

W domu naszym były aż trzy „stoły”, tj. trzy rodzaje posiłków, nasz, czyli pierwszy stół, drugi – Jana, lokaja, kucharza i panny służącej, oraz trzeci dla pokojówek, chłopców kredeńskich i kuchennych<sup>11</sup>.

<sup>7</sup> Por.: Justyna STRACZUK, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2006; Karolina BIELENIN-LENCZOWSKA, *Spaghetti z ajwarem. Translokacja codzienności muzułmanów w Macedonii i we Włoszech*, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 2015; Katarzyna WĘGOROWSKA, *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra: Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego 2004; *Stylizacja majonezem. Z prof. Henrykiem Domańskim, socjologiem, o tym, kto, co i gdzie w Polsce jada, i jak zawartość talerza wyznacza status społeczny*, „Polityka” 2015, nr 30.

<sup>8</sup> *Stół* w przyjętym tu rozumieniu ilustrują następujące definicje leksykograficzne: ‘stół, potrawy na stole, jedzenie, obiad, wczelera’, [w:] Samuel B. LINDE, *Słownik języka polskiego*, t. V, wyd. II, Lwów 1854–1860, s. 456; przen. ‘potrawy na stole; obiad, jedzenie, wikt, stołowanie’, [w:] Jan KARŁOWICZ, Antoni KRYŃSKI, Władysław NIEDŹWIEDZKI, *Słownik języka polskiego*, t. VI, Warszawa 1900–1927, s. 440; ‘jedzenie, pożywienie, wikt; utrzymanie; sposób odżywiania się, rodzaj spożywanych posiłków’, [w:] *Słownik języka polskiego*, t. VIII, red. W. Doroszewski, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1958–1969, s. 791.

<sup>9</sup> M. PERROT, *op. cit.*, s. 226.

<sup>10</sup> M. DOUGLAS, cyt. za: Justyna STRACZUK, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2006, s. 150.

<sup>11</sup> Maria CZAPSKA, *Europa w rodzinie. Czas odmieniony*, Kraków: Znak 2014, s. 139. Na temat podziału domowników według „stołów” zob. też: Elżbieta Kowecka, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Poznań: Zysk i S-ka 2008, s. 36–37. O stole pańskim/pierwszym i drugim, a także o różnicach zakupów na te stoły u Działyńskich zob.: Edyta Bątkiewicz, *Uboństwo bogatych. Kuchnia i salon Działyńskich w XIX wieku*, [w:] *Życie codzienne wczoraj i dziś*, red. M. Moskalewicz, A. Paradowska, Poznań: Wydawnictwo Instytutu Historii UAM 2011, s. 166, [autorka artykułu korzystała z inwentarzy].

O różnicach w traktamencie, czyli dopuszczaniu do wspólnego spożywania posiłków, informuje też literatura autobiograficzna, na przykład M. Wańkowicz tak barwnie opisuje ten rytuał u swojej babki w Nowotrzebach:

Traktament – to było wielkie słowo – gradacja olbrzymia tego, jak kogo dwór *traktuje*. Milionowy kupiec na las, chodzący we wspaniałych bobrach z wielkim brylantem na palcu, przysyłający na Wielkanoc tort i wino, otrzymywał obiad wprawdzie w jadalnym, ale nie ze wszystkim, jeno potem. Tenże kupiec przez babkę przyjmowany był na stojąco. Tacy goście, jak organista, zakrystian itp. otrzymywali traktament w pokoju kredensowym. Natomiast Stankunowicz, prosty, mało piśmienny dzierżawca, własnoręcznie uprawiający grunt z jednym parobkiem, ale którego ojcu, szlachcicowi zagrodowemu z Ibian odebrano ziemię za udział w powstaniu, siadał z nami wszystkimi do stołu. Widocznie o tej lub innej formie „traktamentu” (znaczenie podwójne: „częstować” i „przyjmować”), czyli traktowania, decydowały nie maniery, ale atmosfera, jaką człowiek wnosi, na co Nowotrzeby były niesłychanie wrażliwe<sup>12</sup>.

Szczególnie spotkania w kręgach arystokratycznych charakteryzowały się swoim kodem:

Punktualnie o dwunastej kamerdyner oznajmił, że księstwo prosi na śniadanie do jadalnego pokoju. Zasiadamy przy okrągłym, mahoniowym stole bez obrusa, przy każdym nakryciu odpowiednia serwetka. Cztery osoby przy stole i trzech kamerdynerów do podawania półmisków, sosjerek i nalewania kieliszków. Wszystkie trzy dania doskonałe, bez zarzutu. Konwersacja przy stole oczywiście o wojnie [...] <sup>13</sup>.

niekiedy ich splendor powodował, że pamiętnikarz nie mógł się powstrzymać od wyrażenia zachwyty:

Przyjechawszy po podwieczorku, przebierałyśmy się w pokoju na piętrze wychodzącym od strony zajazdu [...]. Przy obiedzie siedziałam, obok p. Jerzego Broel-Platera, syna marszałka Adama, który służył w kawelgardach [...]. Szeroki stół na dwadzieścia parę osób, uroda i stroje, szczególnie p. Róży Tyszkiewiczowej i pani domu, stylowość ścian nadawały temu obiadowi nutę niezwyklej ozdobności, chwilami przypominały efekty sceniczne, a także nawiązywały do zakorzenionej u nas przez wiekiem francuszczyzny<sup>14</sup>.

Nawet posiłki w rodzinnym, prywatnym gronie miały porządek zasiadania przy stole:

Za wczesnych lat mego dzieciństwa wszyscy schodzili się jeszcze na ranne śniadanie do Sali jadalnej. [...] Moja babka i ciocia Kamilka Mikulska zajmowały szczyt stołu od

<sup>12</sup> Melchior WAŃKOWICZ, *Szczeniące lata*, Rzym: Wydawnictwo Literackie 1946, s. 58. Wzmianka na ten temat znajduje się również u Cz. Miłosza: „Przy stole w jadalni ciotka Helena podsuwała konfitury, dziadek wypytywał o urodzaje. Jednakże Tomasz wiedział, choćby z niedostrzegalnych niemal oznak w zachowaniu się babek, że dystansu przestrzegano. Pan Romuald mógł sobie bywać, ale nie należał do tej samej sfery”. Czesław MIŁOSZ, *Dolina Issy*, Warszawa: Wydawnictwo Literackie 1995, s. 114.

<sup>13</sup> Antoni KIENIEWICZ, *Nad Prypecią, dawno temu... Wspomnienia zamierzchłej przeszłości*, przygotował do druku Stefan Kieniewicz, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1989, s. 423.

<sup>14</sup> Janina z Puttkamerów ŻÓŁTOWSKA, *Inne czasy, inni ludzie*, Londyn: Alma Book Company 1998, s. 271.



okna. Siedziały w szlafrokach z batystu w kwiaty, przybranych wstążkami i koronkami. Moja babka dawała do pocałowania na powitanie odwróconą dłoń, ciocia Kamilka długą, białą, delikatną rękę ozdobioną pierścionkami. Mój dziadek, który jadł bardzo mało, odwracał krzesło w stronę okna i bystro śledził za czymś w głębi dziedzińca przy stajni [...]. Tocząca się rozmowa prawie zawsze graniczyła z lekkim podnieceniem<sup>15</sup>.

Ważniejsze wydarzenia rodzinne oprócz oprawy artystycznej (przedstawienia, sztuczne ognie) i ustalonego grona gości miały przewidziany porządek spożywania posiłków; szczegółowo opisany jest jubileusz 50-lecia małżeństwa pp. Kieniewiczów, rodziców Antoniego Kieniewicza i dziadków Janiny Żółtowskiej. A. Kieniewicz poświęca relacji z tej uroczystości wiele miejsca; tu zacytuję tylko wybrany fragment:

Ranne śniadania były spożywane w jadalnym pokoju starego domu, niektórym osobom były podawane na tacach do pokoi gościnnych. Obiady zaś i kolacje w dużej jadalni w Lełówe, w której stół był ustawiony w podkowie. Zakąski i wódkę roznoszono przed obiadem na tackach w salonach<sup>16</sup>;

pamiętnikarka z kolei zwraca uwagę na inny element złotych godów, a mianowicie toasty, które były okazją do publicznego uczczenia jubilatów:

Wieczorem, przy strojnym i okazałym obiedzie, w sali jadalnej nowego domu wznoszono szereg toastów pełnych jak zwykle lirycznych zwrotów na cześć ojczyzny, cnoty, obowiązku<sup>17</sup>.

Częstą okazją do spotkań towarzyskich były polowania, które wyróżniały życie warstwy arystokratyczno-ziemiańskiej; były one nie tylko szansą dla panów do wykazania się skutecznością strzelecką, ale także czasem zabaw i pokazania nowych kreacji, jak również popisania się kunsztem „swojego” kucharza: „Dla gości, a także w dniu polowań, podawano przed obiadem zakąski z wódką (starka), do stołu wino węgierskie i francuskie”<sup>18</sup>.

Pod koniec listopada Rucio wie organizowali duże, dwudniowe polowanie z nagonką na zające i lisy w lesie wolickim. W związku z polowaniem miały się odbywać też wieczorami tańce pod batutą sławnej orkiestry Herszka z Płoskirowa. [...] Niezrównane w mazurze były trzy siostry Rakowskie [...]. A obiady wieczorne w pięknych toaletach pań i panach we frakach, ze wznoszeniem toastów przez świetnych mówców, przy spożywaniu delicji przez Kowalewskiego przyrządzonych dopełniały przyjemność i urok bardzo miłej dwudniowej zabawy<sup>19</sup>.

<sup>15</sup> *Ibidem*, s. 51–52.

<sup>16</sup> A. KIENIEWICZ, *op. cit.*, s. 327.

<sup>17</sup> J. z Puttkamerów ŻÓŁTOWSKA, *op. cit.*, s. 208.

<sup>18</sup> M. CZAPSKA, *op. cit.*, s. 145.

<sup>19</sup> A. KIENIEWICZ, *op. cit.*, s. 236–237. Barwny opis polowań w dobrach ks. Karola Radziwiłła na Polesiu i dbałości księcia o gospodarkę leśną zob.: Małgorzata SZEJNERT, *Usypać góry. Historie z Polesia*, Kraków: Znak 2015, s. 248: „A na razie trwają polowania. Według pisma „Łowiec Polski” [...] ordynacja dawidgródzka jest wzorem gospodarki łowieckiej. W styczniu 1931 roku polowanie w ordynacji zaszczyca swą obecnością Ignacy Mościcki”.

Zwraca uwagę w tej relacji pomijanie menu, które było świetne, a podkreślanie etykiety (toalety pań i stosowność ubioru panów). Ten zwyczaj poświadcza jeszcze jeden cytat:

Około południa przyjeżdżały panie do lasu, tam gdzie myśliwi mieli w pośpiechu spożywać smakowite śniadanie, aby tylko czasu nie tracić. Wracano do domu już całkiem o zmroku. Krótki wypoczynek. Przebieranie się we fraki, panie zaś w stroje wieczorowe. Wystawny obiad przy muzyce [...]. W czasie obiadu sporo toastów oraz dowcipnych i wesołych przemówień [...]<sup>20</sup>.

W dzień powszedni rytm dnia wyznaczały stałe pory posiłków:

W okresie zimowym obiad był o drugiej, kolacja o siódmej; w letnim – lunch o pierwszej, obiad o szóstej. Mama wprowadziła ten zwyczaj i od tej letniej zmiany godzin zaczynały się, o ile pamiętam, nasze letnie wakacje<sup>21</sup>.

W relacji Żółtowskiej często występuje opis podwieczorku – jest to nie tylko czas posiłku, ale też okazja do spotkań; niekiedy zaproszenie na podwieczorek nabiera szczególnego znaczenia – służy na przykład nawiązaniu bliższych kontaktów:

Tymczasem Ketty coraz żywiej starała się współdziałać w naszych stosunkach z Żółtowskimi. Namówiła moją matkę do zaproszenia go na podwieczorek do hotelu Excelsior, uchodzącego za najstrojniejszy<sup>22</sup>.

Podwieczorki w relacjach pamiętnikarzy jawią się jako jeden z ważniejszych rytuałów „stołu”:

U cici Polci podawano obfite podwieczorki, ogromne półmiski leśnych poziomek, a późnym wieczorem obfitą kolację złożoną z kurcząt, szparagów i jakiejs galaretki, nie będącej na wysokości sztuki prawdziwego kucharza<sup>23</sup>;

O piątej odbył się bardzo liczny podwieczorek u cici Marii Jeleńskiej, mieszkającej we własnym domu [...]<sup>24</sup>.

Podczas pobytów zagranicą podwieczorki były też okazją do oglądania wielkiego świata:

Na podwieczorek zajechaliśmy [...] do hotelu Excelsior, zbudowanego niedawno i niezmiernie okazałego, nie cieszącego się jednak takim uznaniem co Grand Hotel. Herbata

<sup>20</sup> A. KIENIEWICZ, *op. cit.*, s. 360.

<sup>21</sup> M. CZAPSKA, *op. cit.*, s. 161. Rytm dnia w mniej zamożnym dworze na Litwie w XIX wieku ilustrują np. zapiski Pauliny z Białozorów Kończyny z dworu Łukina, patrz: Marta KRZEMIŃSKA, *Rytmy dnia powszedniego i świątecznego w polskiej rodzinie szlacheckiej na Litwie w XIX wieku*, [w:] *Kultura dnia codziennego i świątecznego w rodzinie*, red. L. Dyczewski OFM Conv, D. Wadowski, Lublin: Wydawnictwa KUL 1998, s. 113–114; Mąż taki oto rozkład dnia ułożył: „Niech więc go Paulina budzi o 5., a sama wstaje o 7. O ósmej będzie pacierz i codzienne czytanie religijne, potem toalety Pauliny i karmienie córki, o 9. „herbata” (czyli śniadanie) i „nabożeństwo z całym domem”, a o 10. lekcje z synem [...]”, w taki sposób jest rozpisany cały dzień.

<sup>22</sup> J. z Puttkamerów ŻÓŁTOWSKA, *op. cit.*, s. 264.

<sup>23</sup> *Ibidem*, s. 98.

<sup>24</sup> *Ibidem*, s. 157.

i ciastka smakowały mi lepiej, wypite przy stoliku z koronkowym obrusem, w wielkim salonie ozdobionym marmurowymi kolumnami [...]. Nie mogłam się dość napatrzyć kapeluszm i strojom pań siedzących opodal<sup>25</sup>.

Jak pisze Stanisław Uliasz, podwieczorki utożsamiano z łasowaniem i przytacza stosowny cytat:

R. Rogowski w książce *Do widzenia stary domu! Z Dzikich pól na Mazowsze* (Warszawa 1980, s. 27) nadmienia: „Może tylko na dawnej Litwie podwieczorki w wiejskim życiu odgrywały tak ważną rolę i obfitowały w tak bogaty dobór przysmaków, kolejność zjadania których była ściśle przestrzegana. Bo poczynając od wędlin wszelkiego gatunku, serów świeżych i wędzonych, ogórków z miodem oraz samego miodu w plastrach, kończyło się tę ucztę ciastami domowego wypieku, konfiturami i owocowymi serkami”<sup>26</sup>.

Strzeżenie konwenansów było obowiązkiem i ich przekroczenie wiązało się z wywołaniem zgorszenia, stąd konieczne było „przebieranie się wieczorem na kolację” („Przebieranie się wieczorem na kolację odbywało się w rembrandtowskim półmroku”<sup>27</sup>); czekanie na zapowiedzianego gościa z kolacją „wedle ówczesnego zwyczaju”<sup>28</sup>; dobór stroju do okazji:

Na zaręczynową kolację, bo nie nazywało się to wtedy obiadem, wystąpiliśmy bardzo strojnie, panowie we frakach, panie w wieczorowych sukniach<sup>29</sup>.

Niekiedy kolejność spożywania potraw, szczególnie podczas spotkań w wytwornym towarzystwie, było obwarowane protokołem:

Przed nakryciem Maduszki i Wańkowicza stał klosz z owocami. U góry piękny melon, pocięty już na kawałki. W pewnej chwili po trzeciej czy czwartej potrawie Staś Wańkowicz dobrał się do owego melona, nałożył jeden plaster na talerz Maduszki, drugi zaś sobie. Dojrzał z dość daleka siedzący z przeciwległej strony stołu pan domu to niebywałe wykroczenie przeciw protokołowi, dokonane przez Wańkowicza, zwraca się więc poprzez stół do niego rozgniewanym głosem w te słowa: „Stasiu, tego, tego, tego nieporządek tego, taka jest rzecz [...]. Mojej Pani i mnie siedzącemu opodal powyższy incydent sprawił wielką przykrość”<sup>30</sup>.

Do ustalonych rytuałów przenikały nieliczne zagraniczne zwyczaje towarzyskie, na przykład:

<sup>25</sup> *Ibidem*, s. 225.

<sup>26</sup> Stanisław ULIASZ, *Uroki stołu i biesiady w kulturze kresowej. Na wybranych przykładach polskiej literatury współczesnej*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998, s. 225.

<sup>27</sup> J. z Puttkamerów ŻÓŁTOWSKA, *op. cit.*, s. 242.

<sup>28</sup> *Ibidem*, s. 288.

<sup>29</sup> *Ibidem*, s. 147.

<sup>30</sup> A. KIENIEWICZ, *op. cit.*, s. 221–222.

Mieszkałyśmy w Grand Hotelu, nie przypominam sobie, aby Chomiński przychodził do nas zaproszony przez moją matkę na śniadania albo obiady. Ani razu nie pokazał się na naszych herbatkach popołudniowych [...] <sup>31</sup>;

Ogromnie mu się podobała Janinka i przez cały czas karnawału bywał stale na żurku cici <sup>32</sup>;

Jeden dzień w tygodniu był dniem przyjęć Klosi. Nie były to żurki światowe, zachodzili swoi bliscy znajomi i krewni na pogwarki [...]; podawano herbatę i ciastka <sup>33</sup>;

Ślub odbył się w sobotę, przed ślubem arcybiskup bierzmował naszego ojca, do posiłku, który babcia nazywa *déjeuner dînatoire*, zasiadło pięćdziesiąt osób i zaraz potem państwo młodzi wyjechali <sup>34</sup>.

Pamiętnikarze w swych relacjach rzadko podają menu, jedynie okazje świąteczne (Boże Narodzenie, Wielkanoc) są opatrzone wyliczeniem specjałów, które tu pomijam ze względu na ich wielokrotne opisy w literaturze <sup>35</sup>. Jedynie A. Kieniewicz przytacza cząstkowy opis weselnego obiadu:

[...] pamiętam jedynie, że gdy zasiadano do stołu, przy każdym nakryciu stał talerz z pół tuzinem ostryg i czterema ćwiartkami cytryny oraz że wszyscy biesiadnicy z wielkim apetytem spożywali ten specjał, który jako zupełna nowość została z zadowoleniem zaaprobowana przez smakoszy [...]. <sup>36</sup>

Waloryzowanie spotkania, zabawy dokonywało się poprzez etykietę, która odnosiła się do stosowności stroju i hierarchii biesiadników (kolejności zasiadania przy stole).

Językowym świadectwem jakości potraw i udanych biesiad są określenia stosowane przez autorów wspomnień: *delicyjne kanapki; delicje* (rzeczy wyjątkowo smaczne; smakołyki, specjały, delikatesy <sup>37</sup>); *owoce; cukry* (tzn. słodyczne sporządzone na bazie cukru trzcinowego <sup>38</sup>); *dania doskonałe, bez zarzutu; wykwinny podwieczorek; wystawny obiad przy muzyce; wystawne przyjęcia; wykwinne śniadanie; kuchnia pierwszorzędna; doskonały podwieczorek; wspaniały obiad; okazała kolacja; wyborne ciasta; smakowite i elegancko podane; delikatesy śniadaniowe.*

<sup>31</sup> J. z Puttkamerów ŻÓŁTOWSKA, *op. cit.*, s. 247.

<sup>32</sup> A. KIENIEWICZ, *op. cit.*, s. 147. 'Żurki' [fr. *jour fixe*] – żurfik, przestarz. stały dzień (przyjęć towarzyskich).

<sup>33</sup> *Ibidem*, s. 157.

<sup>34</sup> M. CZAPSKA, *op. cit.*, s. 106. 'Déjeuner dînatoire' [fr.] – obiad o późnej porze, przeciągający się do wieczornej kolacji, pełen przystawek i gorących dań do wyboru.

<sup>35</sup> Por. np. Katarzyna WĘGOROWSKA, *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich*, Zielona Góra: Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego 2004, s. 333–386. Sądzę, że zawartość pamiętnika zależała od nadawcy i celu pisania; badane przez mnie pamiętniki skupiają się przede wszystkim na spotkaniach rodzinnych i towarzyskich, na etykietce. To etykieta, konwenans były wartością i one stały się przedmiotem uwagi, a nie menu.

<sup>36</sup> A. KIENIEWICZ, *op. cit.*, s. 200.

<sup>37</sup> K. WĘGOROWSKA, *op. cit.*, s. 386.

<sup>38</sup> Maria BOGUĆKA, *Między obyczajem a prawem. Kultura sarmatyzmu w Polsce XVI–XVIII wieku*, Warszawa: wyd. Neriton 2013, s. 182.

*Wspaniałość i obfitość* posiłku w niektórych relacjach jest uznawana za cechę kresowości; znamieną jest w tej mierze wypowiedź J. Weysenhoffa:

Było to u Jundziłłów; imię to samo wskazuje Ci, że towarzystwo musiało być litewskie, takie też było w samej rzeczy. Dlatego to i z powodu doskonałego prowadzenia tańców, ładnego urządzenia balu, wspaniałej i obfitej kolacji – tańczyłem na zabój<sup>39</sup>.

Częściej zamiast menu autorzy piszą o umiejętnościach kucharzy, zaznaczając, że posiadanie dobrego kucharza było zasługą pani domu:

Jakubowskiego wysłała mama do Pragi, aby od kucharza Thunów nauczył się potraw czeskich i austriackich, zwłaszcza znakomitych legumin, którymi Przyłucki słynęły: różnych tortów, pierogów, ciastek, kremów. Po latach [...] udzielał Jakubowski swej wiedzy następnym kucharzom<sup>40</sup>;

„Bryniew, Łoszyca, nawet Bolcieniki miały doskonałych kucharzy [...]”<sup>41</sup>; „[...] spostrzegłam z wielką radością, że ciocia Klosia i Dziunia doskonale zarządzają domem, że kuchnia jest dobra i służba wytresowana”<sup>42</sup>; „Kucharz tamtejszy prześcigał się we wspaniałym obiedzie”<sup>43</sup>; „Ruciowie mieli wyborowego kucharza, Kowalewskiego, brata mlecznego Leli, toteż spożyliśmy kolację palce lizać [...]”<sup>44</sup>.

Przedstawione w wyborze rytuały stołu pokazują, że:

Istotną cechą subkultury kresowo-ziemiańskiej była konwiwialność, biesiadne współzycie. Paradygmatem stosunków międzyludzkich stawała się rodzina, z kolei konstelacja rodzin tworzyła wspólnotę sąsiedztw, wyróżniających „nasz kraj”, region, obszar, w którym panował podobny styl i sposób życia<sup>45</sup>.

Trzeba też dodać, że żywe stosunki w sąsiedztwie albo kontakty z najbliższą rodziną zastępowały uczestnictwo w życiu publicznym, którego w większości nie podejmowano ze względu na zabory. Podtrzymywanie więzi rodzinnych i sąsiedzkich, przestrzeganie konwenansów stawało się wartością, „wskaźnikiem pewnych społecznych

<sup>39</sup> Konstanty GÓRSKI, Józef WEYSENHOFF, *Z młodych lat. Listy i wspomnienia*, oprac. Irena Szypowska, Warszawa: PIW 1985, s. 167.

<sup>40</sup> M. CZAPSKA, *op. cit.*, s. 135.

<sup>41</sup> J. z Puttkamerów ŻÓŁTOWSKA, *op. cit.*, s. 50.

<sup>42</sup> *Ibidem*, s. 187.

<sup>43</sup> *Ibidem*, s. 245.

<sup>44</sup> A. KIENIEWICZ, *op. cit.*, s. 209–210. „W dawnych polskich dworach przyrządzaniem posiłków zajmowali się kucharze, stopniowo w ciągu XX wieku kobiety przejmowały tę odpowiedzialną rolę”, zob.: Antoni Romuald CHODYŃSKI, *Spotkania rodzinne i podróże zagraniczne ziemian wielkopolskich w początkach XX wieku*, [w:] *Dwór polski. Zjawisko historyczne i kulturowe*, Warszawa: Stowarzyszenie Historyków Sztuki 2004, s. 410; na ten temat też szczegółowo zob.: E. KOWECKA, *op. cit.*, s. 40–42.

<sup>45</sup> Stanisław ULIASZ, *Uroki stołu i biesiady w kulturze kresowej. Na wybranych przykładach polskiej literatury współczesnej*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998, s. 223. O budowaniu więzi sąsiedzkich tak pisze cytowany J. Weysenhoff: „Po nabożeństwie sąsiedztwo przechodziło nieodmiennie do plebanii, aby przywitać proboszcza, którego czasem nawet nie było w domu. Ale była fundacyjna, zgotowana zawsze na kilkanaście osób, herbata. Cel zaś główny tej schadzki sąsiadów stanowiła narada, jaki będzie program zabaw na niedzielę dzisiejszą i na dni następne [...]”. K. GÓRSKI, J. WEYSENHOFF, *op. cit.*, s. 386.

i kulturowych tendencji i układów, więzi i podziałów”<sup>46</sup>. „Stół” stawał się zjawiskiem społeczno-kulturowym.

W odniesieniu do opisywanej warstwy społecznej i czasu, który obejmują pamiętniki i źródła pomocnicze, najistotniejsze spośród rytuałów stołu były: podobny sposób bycia, konwenanse, etykieta, przestrzeganie obyczaju i hierarchii biesiadników. Te czynniki tworzyły kulturę ziemiaństwa kresowego.

## Źródła

- CZAPSKA Maria, *Europa w rodzinie. Czas odmieniony*, Kraków: Znak 2014.
- GÓRSKI Konstanty, WEYSSENHOFF Józef, *Z młodych lat. Listy i wspomnienia*, oprac. Irena Szypowska, Warszawa: PIW 1985.
- KIENIEWICZ Antoni, *Nad Prypecią, dawno temu... Wspomnienia zamierzchłej przeszłości*, przygotował do druku Stefan Kieniewicz, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1989.
- MIŁOSZ Czesław, *Dolina Issy*, Warszawa: Wydawnictwo Literackie 1995.
- WAŃKOWICZ Melchior, *Szczeniące lata*, Rzym: Wydawnictwo Literackie 1946.
- ŻÓLTOWSKA Janina z Puttkamerów, *Inne czasy, inni ludzie*, Londyn: Alma Book Company 1998.

## Bibliografia

- BĄTKIEWICZ Edyta, *Ubóstwo bogatych. Kuchnia i salon Działyńskich w XIX wieku*, [w:] *Życie codzienne wczoraj i dziś*, red. M. Moskalewicz, A. Paradowska, Poznań: Wydawnictwo Instytutu Historii UAM 2011.
- BIELENIN-LENCZOWSKA Karolina, *Spaghetti z ajwarem. Translokalna codzienność muzułmanów w Macedonii i we Włoszech*, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 2015.
- BOGUCKA Maria, *Między obyczajem a prawem. Kultura sarmatyzmu w Polsce XVI–XVIII wieku*, Warszawa: wyd. Neriton 2013.
- CHODYŃSKI Antoni Romuald, *Spotkania rodzinne i podróże zagraniczne ziemian wielkopolskich w początkach XX wieku*, [w:] *Dwór polski. Zjawisko historyczne i kulturowe*, Warszawa: Stowarzyszenie Historyków Sztuki 2004.
- IHNATOWICZ Ewa, *Proza Kraszewskiego. Codzienność*, Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego 2011.
- KARŁOWICZ Jan, KRYŃSKI Antoni, NIEDŹWIEDZKI Władysław, *Słownik języka polskiego*, Warszawa 1900–1927.
- KOWECKA Elżbieta, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Poznań: Zysk i S-ka 2008.
- KRZEMIŃSKA Marta, *Rytmy dnia powszedniego i świątecznego w polskiej rodzinie szlacheckiej na Litwie w XIX wieku*, [w:] *Kultura dnia codziennego i świątecznego w rodzinie*, red. L. Dyczewski OFM Conv, D. Wadowski, Lublin: Wydawnictwa KUL 1998.
- LINDE Samuel B., *Słownik języka polskiego*, wyd. II, Lwów 1854–1860.

<sup>46</sup> Justyna STRACZUK, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2006, s. 241.

- MATERNICKI Jerzy, *Pamiętnik jako dokument kultury historycznej*, „Przegląd Humanistyczny” 1985, nr 11/12.
- PERROT Michelle, *Życie rodzinne*, [w:] *Historia życia prywatnego*, t. 4, *Od rewolucji francuskiej do I wojny światowej*, red. M. Perrot, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1999.
- Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1958–1969.
- STRACZUK Justyna, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2006.
- Stylizacja majonezem. Z prof. Henrykiem Domańskim, socjologiem, o tym, kto, co i gdzie w Polsce jada, i jak zawartość talerza wyznacza status społeczny*, „Polityka” 2015, nr 30.
- SZEJNERT Małgorzata, *Usypać góry. Historie z Polesia*, Kraków: Znak 2015.
- ULIASZ Stanisław, *Uroki stołu i biesiady w kulturze kresowej. Na wybranych przykładach polskiej literatury współczesnej*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998.
- WĘGOROWSKA Katarzyna, *Językowe świadectwa kultury i obyczajowości Kresów Północno-Wschodnich utrwalone we wspomnieniach ich byłych mieszkańców*, Zielona Góra: Oficyna Wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego 2004.





## Kilka uwag nad przepisem kulinarnym XVI wieku

**SŁOWA KLUCZOWE:** kuchnia staropolska, przepis kulinarny, kuchnia XVI wieku, genologia, kognitywizm

**KEY WORDS:** Old Polish cuisine, culinary recipe, 16<sup>th</sup> century cuisine, genology, cognitivism

### Streszczenie

Tematem artykułu jest problematyka przepisu kulinarnego w XVI wieku. Autor przygląda się obecności przepisu kulinarnego w tamtym czasie w źródłach rozproszonych, podaje najważniejsze z nich zawierające przykładowe przepisy kulinarne, naświetla także kwestię związków przepisu, opisu oraz porady kulinarnej w XVI-wiecznym piśmiennictwie. Analizie i przemodelowaniu poddana jest także jedyna istniejąca dziś definicja przepisu kulinarnego.

### Abstract

The subject of the article is the problem of culinary recipes in the sixteenth century. The author looks at the presence of recipes at that time in scattered sources, gives the most important sources of sample recipes, highlights the relationship of recipe, description and culinary advice in 16<sup>th</sup> century literature. Analysis and remodeling is also subject to the only existing definition of the recipe today.

### Wprowadzenie

Pierwsza refleksja, jaka nasuwa się w kwestii polskiego przepisu w XVI w., jest taka, że ów nie istniał, ponieważ nie było wtedy jeszcze literatury kulinarnej. Jak się szybko okaże, nie istniał on tylko pozornie, choć pierwsza polska książka z przepisami w historii piśmiennictwa polskiego to wydane dopiero w 1652 r. *Compendium ferculorum* Stanisława Czernieckiego, kucharza Lubomirskich. Nie znaczy to oczywiście, że wcześniej nie istniały przepisy kucharskie. Nie były jednak one spisywane w żadnym, *nomen omen*, kompendium o tak klarownym wektorze użytkowania. Jedynym wcześniejszym dziełem poświęconym wyłącznie kulinariom było prawdopodobnie tłumaczenie książki *Kuchmistrzostwo* (*Kucharstvi*), o którego istnienie do dziś trwają spory. Wydaje się jednak, że to tekst Czernieckiego stanowi cezurę pomiędzy „być albo nie być” polskich pism o charakterze kulinarnym.

Choć nie ma żadnego zwartego wydawnictwa, które prezentowałoby obraz tekstów kulinarnych w XVI-wiecznej Polsce, nie można też stwierdzić, że coś, co być może jest przepisem kucharskim, nie istnieje. Przede wszystkim najpierw warto w ogóle

zapytać: co to jest przepis? Jak dotąd bowiem nikt, może poza Agnieszką M. Bąbel<sup>1</sup>, nie pokusił się o w miarę nowoczesną definicję przepisu, taką która brałaby pod uwagę nie tylko kulinaria współczesne, lecz także teksty tego typu w perspektywie historycznej. W zasadzie poza tekstem Anny Barańczak, która w latach 70. stworzyła kompleksowy obraz współczesnych tekstów kulinarnych<sup>2</sup>, próżno szukać zwartego zdefiniowania czegoś takiego jak *przepis kulinarny*. Nie znajdziemy go też w stosunkowo nowym i opisywanym jako zbiór gatunków, także obszarów trzecich, słowniku G. Gazdy<sup>3</sup>.

Barańczak definiuje *przepis kulinarny* na dwa sposoby: istnieje przepis literacki albo przepis technologiczny. Pierwszy to wykorzystanie pewnych (w zasadzie jakichkolwiek) technik literackich w tekście przepisu, drugi zaś to samo wyliczenie o dość klarownej strukturze, na którą składa się gramatura oraz opis poszczególnych czynności, czasem wyodrębniony graficznie. Bąbel, opierając się na tych zrębach definicyjnych, tworzy, jak sama zresztą przyznaje, pretekstową definicję, w której akcent położony jest na rozpięcie konkretności przepisu kulinarnego w zależności od tego, jak dokładny jest opis tworzenia potrawy. Innymi słowy: opis podaje wyłącznie, jaka to jest potrawa, przepis zaś dokładnie wylicza, co winno się zrobić, by daną potrawę otrzymać. Pojęcia te rozłożone są na osi, zatem można mówić o pewnej nebularności opisu i przepisu, co zresztą podkreśla sama Bąbel.

Oba te podziały zasadne są głównie w zakresie przepisów kulinarnych pojawiających się od czasów Jana Szyttlera<sup>4</sup>, czyli I poł. XIX w. Tekst kulinarny istnieje jednak w polskim piśmiennictwie znacznie wcześniej i wystarczy spojrzeć nawet na znany już teraz dobrze tekst Czernieckiego, by zauważyć druzgocące owe definicje różnice pomiędzy przepisem staropolskim a przepisem XIX-wiecznym czy wręcz współczesnym. Kwestie rozbieżności między przepisem z XVII w. a tym z XIX w. nie sprowadzają się wyłącznie do elementów strukturalnych. Choć problematyka ta, czyli intencji autora i pragmatyki tekstu, jest znacznie szersza, wystarczy na razie stwierdzić, że Szyttler (wcześniejszy przecież niż Ćwierciakiewiczowa) pisze w taki sposób, by jego teksty trafiły do każdego. Czerniecki z kolei referuje przepisy kuchmistrzowskie – pisane są one przez kucharza dla kucharzy. Tekst kulinarny w XVI w. napotyka te same problemy, zatem pytanie zadane na początku nie powinno brzmieć „czy w XVI wieku istnieje przepis kulinarny?“, a raczej „w jaki sposób w XVI wieku istnieje przepis kulinarny?“ i „co faktycznie jest przepisem?“

1.

To napięcie pomiędzy opisem a przepisem warto zamienić na jedną kategorię centralną: precyzyjność, zaś określenie „przepis kulinarny” na „tekst kulinarny”. Rozszerzenie pojęcia jest tu tylko pozorne, nie chodzi bowiem o powiększenie worka, do którego wrzucimy różnorakie przepisy, lecz o stworzenie, jak napisałby Stockwell, mapy radialnej, w której osadzimy pewne kategorie centralne i peryferyjne. Poetyka kognitywna jest, jak się wydaje, bardziej precyzyjnym narzędziem w przypadku gatunku mowy stosunkowo mocno zgramatyzowanego, a przy tym dość płynnego w perspektywie czasowej i tyl-

<sup>1</sup> Por. Agnieszka M. BĄBEL, *Muza z warząchwią*, Warszawa: DiG 2004, s. 5–12.

<sup>2</sup> Anna BARAŃCZAK, *Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych*, „Teksty” 1975, nr 4.

<sup>3</sup> Por. *Słownik gatunków i rodzajów literackich*, red. G. GAZDA, Warszawa: PWN 2012.

<sup>4</sup> Por. np. Jan SZYTTLER, *Kuchnia myśliwska*, [reprint], Warszawa: Graf\_ika 2012.

ko pozornie klarownego gatunkowo. Pozwala ona też na ujęcie w samym tekście także odbiorcy oraz tego wszystkiego, co dzieje się w rzeczywistości pozajęzykowej, czyli tworzenia potrawy. W przeciwieństwie bowiem do literatury, która być może niesie za sobą jakieś refleksje, tekst użytkowy służy właśnie temu: użytkowaniu, a zatem jego forma jest nieco bledsza wobec pragmatyki, czyli kompetencji odbiorcy, zarówno tych kulturowych, jak i niejako fizycznych, zwłaszcza gdy chodzi o przepis kulinarny.

A zatem pierwszą, centralną kategorią przepisu kulinarnego byłaby jego precyzyjność – im tekst jest konkretniejszy, tym bliżej mu do instrukcji tworzenia potrawy. Drugą jest apelatywność, bo podobnie jak w tekście np. reklamowym, przepis wzywa odbiorcę do zrobienia konkretnych rzeczy i nie są one częścią rzeczywistości językowej. Kwestia apelatywności jest o tyle istotna, że odróżnia faktyczny opis potrawy, na jaki nierzadko natrafimy w tekstach staropolskich, od przepisu, który co prawda nie jest precyzyjny według kryteriów współczesnych, ale ma za to cechę, która różnicuje go od opisu. Innymi słowy, gdy widzimy tekst:

Mięso wołowe gotowane i ozory wołowe z sosem kaparowym i z ogórkami świeżymi solonymi oraz kruszki, przyprawione imbirerem; całe kurczęta w potrawce z ryżem i mięso cielęce w potrawce. Tamto i to na półmiskach<sup>5</sup>

– wiemy, że jest to opis, a nie przepis, gdyż choć jest podobny do np.:

Grzanki zaś po obu stronach przypiekane, odwilż je tak w wódce różanej, rozbiwszy jajec w nie, a z mialkim ją cukrem zamieszawszy, potym je z niej wybrawszy, kładź je w masło na rynkę szeroką, aby wždy jedna na drugiej nie leżała, smaź je aż porumienieją. Potym je rozłóż na misę, zamieszawszy cukru z szafranem w wódce różanej, tedy je czyście polej<sup>6</sup>

– to ten drugi, mimo że do współczesnej precyzji mu daleko, jest przepisem, każe nam wykonać pewne czynności, aby otrzymać „pożłocisty gąszcz”. Apelatywność jest zatem kluczowa w rozpoznawaniu staropolskiego tekstu kucharskiego. Dlaczego tekstu, a nie przepisu?

2.

Głównym bowiem problemem w tekstach kulinarnych z XVI w. jest to, że nie są one przepisami kucharskimi, a przynajmniej nie zawsze i nie w optyce XVI-wiecznego czytelnika. Władysław Łoziński w *Życiu polskim w dawnych wiekach* tak określa stan kuchni staropolskiej:

Dalszą cechą staropolskiej sztuki kucharskiej – a miała ona u nas swoją literaturę począwszy od znanego wiernym bibliografom tylko z tytułu *Kuchmistrzostwa* w 1552 aż do *Compendium ferculorum* łańcuckiego kuchmistrza Lubomirskich, Czernieckiego<sup>7</sup>.

<sup>5</sup> Antoni KARBOWIAK, *Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku*, Kraków: Towarzystwo Miłośników Historii i Zabytków Krakowa 1900.

<sup>6</sup> Marcin SIENNIK, *Herbarz, to jest zioł tutecznych, postronnych i zamorskich opisanie [...], przydano Alexego Pedemontana księgi ośmiory o tajemnych a skrytych lekarstwiech [...]*, Kraków 1568.

<sup>7</sup> Władysław ŁOZIŃSKI, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Warszawa: wyd. Iskry 2006.

Jest to opinia, która dość precyzyjnie pokazuje, jak wygląda według wielu badaczy przepis kulinarny: pisanie ksiąg kucharskich zaczyna się od Czernieckiego, zaś w XVI w. powstał tylko jeden tekst i w dodatku zaginął. Warto się więc zastanowić, czy faktycznie nie ma żadnych przekazów na temat przepisu w wiekach wcześniejszych, przy czym widać już, że chodzić będzie o przepis rozproszony.

Pierwszym źródłem, w którym widzimy jakiś obraz kuchni staropolskiej XVI w., jest oczywiście jeden z bardziej znanych zabytków piśmienniczych, czyli *Żywoć człowieka pocziwego* M. Reja, w którym pojawia się najpopularniejszy chyba przepis na ćwikłę:

Nuż też ćwikiełki w piec namiotawszy, a dobrze przypiekłszy, nadobnie ochędożyć, w talerzyki nakrajać, także w faszeczkę ułożyć, chrzanikiem co najdrobniej ukrażawszy przetrząsać, bo będzie długo trwała, także koprem włoskim troszeczkę przetłukłszy przetrząsać, a octem pokrapiać, a solą też trochę przesalać [...]<sup>8</sup>.

Ćwikła Rejowa nie jest oczywiście jedynym tekstem dotyczącym kulinariów, choć na pewno najbardziej rzucającym się w oczy, i pozostaje, powiedzmy, w obrębie przepisu staropolskiego, który nacechowany jest dość luźnym podejściem do „technologii”, jak napisałyby Barańczak. Przepis taki pod względem językowym różni się od przepisów późniejszych, tj. XVII-wiecznych, wyłącznie nagromadzeniem charakterystycznych dla Reja zdrobnień. Poza tym teksty te są dość podobne: wszystkie są ogólne, autor nie podaje tego, ile trzeba użyć konkretnych składników, czy jak długo ma trwać obróbka termiczna danych elementów potrawy. Czerniecki np. ujmuje to po prostu jako „warz”, „tretuj”, „ociągnij”, czyli odpowiednio – gotuj, smaż, przeciągnij nad żywym ogniem. Gdyby trzymać się definicji Bąbel albo Barańczak, przepisy takie byłyby zdecydowanie bliżej opisu i tym samym trudno byłoby je zakwalifikować jako teksty kulinarne.

### 3.

Podstawowym źródłem przepisu XVI-wiecznego są zielniki spisywane zarówno w pierwszej, jak i drugiej połowie stulecia. Warto przy okazji odnotować, że prace Marcina Siennika i Stefana Falimirza<sup>9</sup> są kompilacjami wcześniejszych tekstów botanicznych i florystycznych, na co zwraca uwagę Józef Rostański<sup>10</sup>, opartymi też o przemieszane i różnorodne przekazy lekarzy starożytności i wczesnego średniowiecza. Według Rostańskiego teksty te są pełne błędów rzeczowych, gdyż tłumacze, jakimi byli i Siennik, i Falimirz, nie praktykowali medycyny. O dziwo, zwraca też na to uwagę twórca im współczesny i być może<sup>11</sup> pierwszy lekarz, który napisał czysto polski tekst traktujący

<sup>8</sup> Mikołaj REJ, *Żywoć człowieka pocziwego*, Kraków 1859.

<sup>9</sup> Stefan FALIMIRZ, *O ziołach i o mocy gich, o paleniu wodek z zioł, o olejkach przyprawianiu, o rzeczach zamorskich [...]*, Kraków 1534.

<sup>10</sup> Józef ROSTAŃSKI, *Nasza literatura botaniczna XVI w. oraz jej autorowie lub tłumacze: studyjum krytyczne*, [w:] „Pamiętnik Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego Akademii Umiejętności”, t. XIV, 1888, dostępny online: <[http://www.wbc.poznan.pl/dlibra/docmetadata?id=228791&from=&dirids=1&ver\\_id=&lp=3&QI=C389084D2203FD6CE9EE8B274137C58E-1](http://www.wbc.poznan.pl/dlibra/docmetadata?id=228791&from=&dirids=1&ver_id=&lp=3&QI=C389084D2203FD6CE9EE8B274137C58E-1)>.

<sup>11</sup> Marcin z Urzędowa jest być może pierwszym lekarzem, gdyż jego zielnik powstawał w tym samym czasie, co uznawany za pierwszy polski zielnik tekst Szymona Syreńskiego. Zielnik Urzędowa został wydany w 1595 r., tekst Syreńskiego zaś już po śmierci autora w 1613 r., choć pisany był przez Syreńskiego

o roślinach (oraz innych elementach przyrody) i ich użytkowaniu, czyli Marcin z Urzędowa. Niejednokrotnie zdarza mu się otwarcie krytykować Falimirza, którego szczególnie sobie upodobał, nie szczędząc przy tym dość okrutnych uwag pokroju „Jezu Kryste jaki błąd”<sup>12</sup> czy nazywania autora *O ziołach i mocy gich* familiarnym „Stefankiem”.

Problem, jaki może napotkać badacz podczas wertowania XVI-wiecznych zielników, to rozproszenie ewentualnych tekstów kucharskich. O ile bowiem Siennik tłumaczy owe „ksiąg ośmiory” Alexego Pedemontana i tam wyróżnia kilka przepisów *stricte* kulinarnych, o tyle nie znajdziemy tego podziału zarówno u wcześniejszego Falimirza, jak i późniejszych: Urzędowa i Syreńskiego. Czasem teksty dotyczące danych potraw pojawiają się tak po prostu jako części not encyklopedycznych, jak np. przepis na ikry z jesiotra u Siennika:

Ikry jego dobre są barzo, które tak sprawiać masz. Odejmij od nich namniejszą żyłę, wypłocz je winem białym dobrze albo octem mocnym. Potym je rozgarnij po stołowi albo po deszczce, aby dobrze przeschnęły. A gdy przeschną, tedy wkładz je w worek z rzadkiego płótna, aby z nich wszystka wilgotność wyszła na dół. A kładz je ręką aby ich nie pogniótl warzęchą. A gdy już przeschną a wysiąkną, wkładz je w jaką faskę, a gdy ich będziesz chciał pożywać, pierwej je upiec masz tym obyczajem. Weźmi bochen chleba ciepłego, wyjmij z niego oszrodkę, a nakładz ikier, a zaszpuntuj zasię chlebem i przylož do ognia, a obracaj, abyś nie spalił. A gdy się upieką, przyrobić cebulę i pieprzu tartego wsypać dobrze będzie<sup>13</sup>.

Tekst ten, który przecież nie różni się za wiele od późniejszych przepisów choćby Czernieckiego, jest tu umieszczony pod koniec noty o jesiotrze w rozdziale *O rybach*. Podobnych sytuacji jest bez liku, przy czym – w kontekście gatunkowym – warto zaznaczyć, że znacznie więcej napotyamy tekstów zbliżonych do opisu (czy porad) niż przepisu. Fragmenty owe są pewną wypadkową opisaną potrawy oraz jej zrobienia. Z jednej strony bowiem np. „Mięso jego [węgorza] musi być pieczone, potym dobrze je warzyć jako mięso skopowe” jest bardziej opisowe, ale jednocześnie zawiera pewne wskazówki co do tego, jak przyrządzić węgorza. Jest to zarazem i przepis i nie przepis, gdzie precyzyjność jest bardzo słaba, ale apelatywność wyznaczana jest przez takie wyrażenia, jak „musi” i przynależne im konkretne wskazania co do sposobu przetwarzania mięsa. Można więc powiedzieć, że jest to tekst pośredni, czyli właśnie: porada kulinarna.

4.

Skoro wiemy już, w jaki sposób istnieje w XVI w. przepis kulinarny (w rozproszeniu i dziełach niekoniecznie przeznaczonych prymarnie do tworzenia potraw) i czym w zasadzie jest (poradą bądź przepisem niekoniecznie precyzyjnym, ale zawsze apelatywnym), warto zastanowić się, czy faktycznie nie powstał w tym czasie przepis, któ-

---

przez ok. 30 lat aż do śmierci w 1611 r. Syreński jest uznawany przez botaników za pierwszego florystę polskiego głównie dlatego, że jego materiał zawiera więcej roślin charakterystycznych dla obszaru obecnej Małopolski – Marcin z Urzędowa, choć był pierwszym lekarzem, który tworzył faktyczne polskie dzieło medyczne, a nie tłumaczenie, mimo wszystko częściej od Syreńskiego opierał się na lekarzach sprzed kilku wieków i wciąż przywiązany był do np. teorii humorów.

<sup>12</sup> Marcin Z URZĘDOWA, *Herbarz polski to jest o przyrodzeniu zioł i drzew rozmaitych [...]*, Kraków 1595, s. 1, dostępny online: <<https://polona.pl/item/3354085/8/>>.

<sup>13</sup> M. SIENNIK, *op. cit.*, l. 305.

ry przypomina teksty kulinarne z czasów współczesnych. Dotąd bowiem podawane przykłady były dość tradycyjne w obrębie kulinarnego piśmiennictwa doby staropolskiej. Problem pojawia się wtedy, gdy znajdujemy taki na przykład tekst:

Weźmi cukru lutrowanego 1 funt, wodki różanej pół funta, mieszaj to a warz aż do wyrznięcia wodki, aż cukier dobrze zgęstnie, potrząśniesz mąką na kamień, a wylewaj na nią cukier, schowajże. Aczkolwiek drudzy miasto potrząśnięcia mąki pomazują kamień olejem migdałowym<sup>14</sup>.

Jest to teoretycznie przepis kulinarny – mamy i gramaturę, i podane kolejno czynności. Tekst ten jednak, który jest Siennikowym tłumaczeniem Pedemontana, to *O czynieniu kołaczków i inych konfektów służących piersiam i wnętrznym ich członkom*. Teoretycznie więc przepis ten nie ma nic wspólnego z kulinariami jako takimi, zaś sporo go łączy z medycyną, dietetyką i receptą lekarską. U Siennika jest zresztą wiele pasażów, które są zaleceniami czysto dietetycznymi. Inny przykład:

Pokrajawszy go [chrzanu] w talarki, namoczyć to w przednim winie białym (drudzy przelewają octu) i tak długo w polewanym garncu dobrze nakrytym moczyć aż zmięknie. Potym odcedzić i przeczuchnąć, a do funtu wziąć miodu odszymbowanego półtora funta, na wolnym ogniu węglistym dobrze przysmażyć, pilnie mieszając: a gdy na poły przeschłodnie, przydać cynamonu dobrego łot, imbiru półtora łota, kardamonu, kubeb, gwoździków, muszkatowego orzechu po pułtory kwinty, umieszczać pilnie i używać<sup>15</sup>.

Jest to przepis znaleziony u Syreńskiego, nazwany przez autora *konfektem z chrzanu*. Zarówno tekst Siennika, jak i Syreńskiego formalnie przypominają przepis kulinarny. Oba te teksty znajdują się w encyklopediach botanicznych, pierwszy jest osadzony przez autora w rozdziale poświęconym chorobom, a więc jest konfektem leczniczym, drugi zaś – w poradach kulinarnych, jakimi usiany jest tekst Syreńskiego. Jest – już dla współczesnych – tekstem i o tworzeniu leku, i potrawy.

To napięcie pomiędzy przepisem dietetycznym a kulinarnym jest wielopłaszczyznowe. Dla współczesnego, XXI-wiecznego czytelnika, nie ma bowiem różnicy pomiędzy konfektem, na który składają się gotowane przez dziewięć dni ku wspomoczeniu żołądka skórki pomarańczy, a zwykłą konfiturą. Taka różnica jednak istnieje dla człowieka czytającego czy odtwarzającego receptę według zielnika Syreńskiego czy Siennika, przy czym w tym pierwszym przypadku pragmatyka tekstu jest już dwójaka. Możemy bowiem wykorzystać konfekt z chrzanu i jako lekarstwo, i jako potrawę. Co symptomatyczne dla Syreńskiego, w jego dziele znajduje się o wiele więcej rozproszonych tu i ówdzie przepisów kulinarnych. Są one wciśnięte pomiędzy opisy ziół, wódek czy maści z danych roślin.

<sup>14</sup> M. SIENNIK, *op. cit.*, l. 526.

<sup>15</sup> Szymon SYREŃSKI, *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią: to jest opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutków i moc ziół wszelakich [...] polskim językiem zebrany i na osmiero ksiąg rozłożony [...]*, Kraków 1613, s. 1053.

5.

W jaki więc sposób istnieje w XVI w. przepis kulinarny? Co faktycznie jest przepisem? Ponieważ obecnie nie ma żadnych zwartych źródeł z tekstami kulinarnymi z tamtego okresu, powinno się przyjąć, że przepis w tym czasie był rozproszony po dziełach, których przeznaczenie było inne niż kucharskie. Ślady przepisu, jak wykazano, znajdują się zarówno w klasycznym piśmiennictwie, czyli u Reja, jak i w popularnonaukowych dziełach przyrodniczych, czyli zielnikach. Warto przy tym odnotować, że dwa spośród tych zielników są tłumaczeniami, nierzadko z wieloma błędami, więc przepisy Falimirza i Siennika winny być poddane dodatkowej krytyce. Dodatkowym zbiorem przepisów i porad jest Siennikowe tłumaczenie włoskiego lekarza Alexego Pedemontana. Najważniejszym zaś źródłem tekstów kulinarnych są dwa inne dzieła – zielniki Marcina z Urzędowa oraz Szymona Syreńskiego. Ten drugi, choć wydany dopiero w 1613 roku, tworzony był w tym samym czasie, co zielnik Marcina z Urzędowa.

We wszystkich wymienionych wyżej tekstach treści kulinarne, gdyby przyjąć podaną na początku mutację definicji A. Bąbel, wahają się pomiędzy poradą a przepisem. Porada kulinarna zawiera mało elementów dotyczących czynności podczas przygotowania potrawy, zaś przepis jest znacznie bardziej precyzyjny, zarówno jeśli chodzi o owe czynności, jak i ewentualne miary danych składników. Obie formy tekstu kulinarnego mają jednak ten sam wektor pragmatyczny – służą temu, by ktoś wykonał jakąś potrawę. Dodatkowe rozróżnienie można wprowadzić na zasadzie dietetyczny/kulinarny, w zależności od tego, czy i w jakim stopniu bierzemy pod uwagę oczekiwania czytelnika współczesnego wobec danego tekstu. Wiele bowiem tekstów, które dziś uznajemy za wyłącznie kucharskie (i za takie po części uznaje je np. sam Syreński), było również wyłącznie przepisami dietetycznymi bądź receptami lekarskimi. Wymienione tu przykłady pokazują jednak, że tekst kulinarny nie jest ani białą plamą, jak chciałby Łoziński, ani materiałem, który jest skończony czy gruntownie przebadany.

## Bibliografia

- BARAŃCZAK Anna, *Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych*, „Teksty” 1975, nr 4.
- BĄBEL Agnieszka M., *Muza z warząchwią*, Warszawa: DiG 2004.
- FALIMIRZ Stefan, *O ziołach i o moczy gich, o paleniu wodek z zioł, o olejkach przyprawianiu, o rzeczach zamorskich [...]*, Kraków 1534.
- KARBOWIAK Antoni, *Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku*, Kraków: Towarzystwo Miłośników Historii i Zabytków Krakowa 1900.
- ŁOZIŃSKI Władysław, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Warszawa: wyd. Iskry 2006.
- REJ Mikołaj, *Żywot człowieka poczciwego*, Kraków 1859.
- ROSTAFIŃSKI Józef, *Nasza literatura botaniczna XVI w. oraz jej autorowie lub tłumacze: studjum krytyczne*, [w:] „Pamiętnik Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego Akademii Umiejętności”, t. XIV, 1888, dostępny online: <[http://www.wbc.poznan.pl/dlibra/docmetadata?id=228791&from=&dirids=1&ver\\_id=&lp=3&QI=C389084D2203FD6CE9EE8B274137C58E-1](http://www.wbc.poznan.pl/dlibra/docmetadata?id=228791&from=&dirids=1&ver_id=&lp=3&QI=C389084D2203FD6CE9EE8B274137C58E-1)>.
- SIENNIK Marcin, *Herbarz, to jest zioł tutecznych, postronnych i zamorskich opisanie [...], przydano Alexego Pedemontana księgi ośmiory o tajemnych a skrytych lekarstwiech [...]*, Kraków 1568.

*Słownik gatunków i rodzajów literackich*, red. G. GAZDA, Warszawa: PWN 2012.

SYREŃSKI Szymon, *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią: to jest opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutkow i moc zioł wszelakich [...] polskim językiem zebrany i na osmiero ksiąg rozłożony [...]*, Kraków 1613.

SZYTTLER Jan, *Kuchnia myśliwska*, [reprint], Warszawa: Graf\_ika 2012.

Z URZĘDOWA Marcin, *Herbarz polski to jest o przyrodzeniu zioł i drzew rozmaitych [...]*, Kraków 1595.



KAROLINA WALISZEWSKA  
Uniwersytet im. Adama Mickiewicza

## „Tak, szef!” – formy (nie)grzecznościowe w polskim i niemieckim medialnym dyskursie kulinarnym

**SŁOWA KLUCZOWE:** grzeczność językowa, dyskurs, formy adresatywne, etykieta językowa

**KEY WORDS:** linguistic politeness, discourse, forms of address, language etiquette

### Streszczenie

Artykuł prezentuje językowe sposoby wyrażania (nie)grzeczności w oparciu o polskie i niemieckie wersje popularnych programów kulinarnych (MasterChef/ Deutschlands Meisterkoch, Piekielna Kuchnia/ Hell's Kitchen, Kuchenne rewolucje/ Rosins Restaurants). Przykłady omawiane w polsko-niemieckim ujęciu kontrastywnym pozwalają pokazać pragmatyczne możliwości form grzecznościowych w obu językach oraz zmianę w obrębie norm grzecznościowych języka mówionego w kierunku nieżyczliwych czy wręcz agresywnych zachowań językowych.

### Abstract

The article presents linguistic means of expression of (im)politeness based on Polish and German versions of popular culinary shows (MasterChef/ Deutschlands Meisterkoch, Piekielna Kuchnia/ Hell's Kitchen, Kuchenne rewolucje/ Rosins Restaurants). The examples analysed by using a contrastive approach to Polish and German let examine the pragmatic potential of forms of politeness in both languages, and discuss the intercultural differences in usage as well as a change within politeness standards of the spoken language towards the impoliteness or quite aggressive language behaviour.

Wraz ze zmianami politycznymi, społecznymi, ekonomicznymi  
wchodzimy także w nową grzeczność.

K. Ożóg

### Wprowadzenie

Formy grzecznościowe, rozumiane jako językowe sposoby wyrażania grzeczności<sup>1</sup>, są niezbędnym elementem etykiety językowej. Pozwalają one na podjęcie, podtrzymanie bądź przerwanie aktu komunikacji językowej z odbiorcą komunikatu:

<sup>1</sup> Por. Eugeniusz TOMICZEK, *System adresatywny współczesnego języka niemieckiego. Socjolingwistyczne studium konfrontatywne*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 1983.

[...] każdy język dysponuje sporym potencjałem form, które nie tylko umożliwiają człowiekowi działanie w ramach przyjętych norm społecznych (konwencji), lecz także często w sposób subtelny, acz zamierzony, stają się narzędziem bezpośredniego oddziaływania na partnera (partnerów) interakcji<sup>2</sup>.

Coraz częściej jednak obserwujemy w życiu publicznym zachowania niegrzeczne, nie-rzadko wręcz agresywne w stosunku do odbiorcy komunikatu, jak np. przerywanie interlokutorowi, odbieranie mu prawa głosu, akty deprecjonujące czy wręcz znieważające odbiorcę. Ma to swoje przełożenie na szerzenie się agresywnych działań językowych również w języku potocznym. Ożóg zjawisko to nazywa „nową konwencją grzecznościową”<sup>3</sup>, poszerzającą margines tolerancji wobec wyrażen wulgarnych bądź obraźliwych.

### Zjawisko grzeczności językowej

O zjawisku grzeczności językowej napisano dotychczas już wiele. Zachowania grzecznościowe bazują zawsze na określonych sposobach zachowań, reguł, wśród których wzrastamy. Są one mocno zdeterminowane konwencją społeczną<sup>4</sup>. Grzeczność to coś rutynowego, sformalizowanego, usankcjonowanego normami obyczajowymi<sup>5</sup>, coś, co najczęściej towarzyszy interlokutorom, by umożliwić im ja najbardziej bezkolizyjną egzystencję w społeczeństwie.

Normy te czy sposoby zachowań kształtowane są w świadomości każdego społeczeństwa nie inaczej jak za pomocą języka. Język to materiał, który z jednej strony sam tworzy kulturę, z drugiej zaś jest zwierciadłem, w którym owa kultura może się przejrzeć<sup>6</sup>.

Maksymy konwersacyjne Grice’a<sup>7</sup>, rozwinięte o maksymę grzeczności Leecha<sup>8</sup>, jak i kanoniczny dziś już model uprzejmości Brown i Levinsona<sup>9</sup>, wsparty konceptem *twarzy* (*face*) Goffmana<sup>10</sup> wyjaśniają funkcjonowanie zjawisk grzeczności w języku.

Akt komunikacyjny, rozumiany jako akt kooperacji pomiędzy nadawcą a odbiorcą, zakłada od uczestników aktu komunikacyjnego stosowanie maksym konwersacyjnych,

<sup>2</sup> *Ibidem*, s. 16.

<sup>3</sup> Kazimierz OŻÓG, *Współczesny model polskiej grzeczności językowej*, [w:] „Język a kultura”, t. 17, *Życzliwość i agresja w języku i kulturze*, red. A. Dąbrowska, A. Nowakowska, Wrocław 2005, s. 13.

<sup>4</sup> Małgorzata MARCJANIK, *Typologia polskich wyrażen językowych o funkcji grzecznościowej*, [w:] „Język a kultura”, t. 6, *Polska etykieta językowa*, red. J. Anusiewicz, M. Marcjanik, Wrocław 1991, s. 28.

<sup>5</sup> Kazimierz SIKORA, *O naruszaniu norm językowej grzeczności w zwracaniu się do drugich na wsi*, [w:] „Bydgoskie Studia nad Pragmatyką Językową”, t. 1, red. M. Święcicka, M. Peplińska-Narloch, Bydgoszcz: Wydawnictwo Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego 2015, s. 252.

<sup>6</sup> Por. *Język zwierciadłem kultury czyli Nasza codzienna polszczyzna*, praca zbiorowa pod red. H. Zgółkowej, Poznań: Wydawnictwo Poznańskie 1988.

<sup>7</sup> H. Paul GRICE, *Logic and Conversation*, [w:] P. Cole, J. L. Morgan (Eds.), *Speech acts*, New York: Academic Press 1975.

<sup>8</sup> Geoffrey N. LEECH, *Principles of Pragmatics*, London: Longman 1983.

<sup>9</sup> Penelope BROWN, Stephen C. LEVINSON, *Politeness. Some Universals in Language Usage*, Cambridge: University Press 1987.

<sup>10</sup> Erving GOFFMAN, *Interaktionsrituale. Über Verhalten in direkter Kommunikation*, Frankfurt/Main: Suhrkamp Verl. 1994.

ponieważ to od nich zależy siła wspólnego działania, jak i prawidłowego przebiegu konwersacji.

Definicja grzeczności zaproponowana przez Leecha upatruje w uprzejmości próby zażegnania potencjalnego konfliktu, przy czym wysiłek włożony w uniknięcie sytuacji konfliktowej stanowi o stopniu uprzejmości. Jako dopełnienie zasady kooperacji Grice'a Leech sformułował sześć maksym grzeczności (maksyma taktu, szczodrości, aprobaty, skromności, zgody, sympatii), twierdząc, że wszystkie one są równie ważne.

Model grzeczności Brown i Levinson<sup>11</sup> bazuje na wspomnianym już koncepcie *twarzy* Goffmanna. Zasadniczą rolę odgrywa tu pojęcie *twarzy* rozumianej jako społeczny obraz siebie i innych, *image*, tożsamość każdego człowieka. Badacze opierają się na dwóch rodzajach *twarzy*: *pozytywnej* oraz *negatywnej*. Twarz pozytywna wyraża chęć jednostki do bycia akceptowanym i podziwianym, twarz negatywna zaś odzwierciedla się w potrzebie wolności działania, niezależności, potrzebie prawa do obrony własnego terytorium.

Co się jednak stanie, gdy świadomie bądź mniej świadomie wykroczymy przeciwko ogólnie przyjętym normom zachowań społecznych? Nasza twarz nie jest rzeczą stałą, daną nam raz na zawsze. Określone działania uczestników interakcji mogą jej zagrażać, a nawet ją ranić. Akty zagrażające *twarzy* (*Face-Threatening Acts*), takie jak żądanie, ostrzeganie, czynienie wyrzutów czy potępienie, bez względu na to, czy wyrażone zostają za pomocą słów, czy niewerbalnie, zagrażają *twarzy* interlokutora. Często są one nie do uniknięcia. Grzeczność w rozumieniu Brown i Levinsona to nic innego zatem jak system łagodzenia aktów mowy potencjalnie zagrażających czyjejś *twarzy*. Grzeczność negatywna zaś może stać się przyczynkiem do agresji słownej.

Lüger<sup>12</sup> zaproponował następujący model aktów zagrażających *twarzy*. Cieniowaniem wyróżnione zostały akty istotne ze względu na cel naszych badań:

Tabela 1. Model aktów zagrażających *twarzy* wg Lügera, [tłumaczenie – K. W.]

	positive face	negative face
Ego	samokrytyka, przeprosiny, przyznanie się do winy	obietnica oraz inne zobowiązania
ALTER	krytyka, zarzut, odrzucenie, sprzeciw, zniewaga	zakaz, wezwanie, ostrzeżenie, rozkaz

Źródło: H.-H. Lüger, *Höflichkeit und Textstil*, [w:] *Text und Stil*, red. Z. Bilut-Homplewicz et al., Frankfurt/Main: Lang 2010, s. 265.

Eksplicytne akty zagrażające *twarzy* pozytywnej traktować można jako niegrzeczne, nierzadko wręcz agresywne działania językowe. Minimalizowanie niegrzeczności oraz osłabianie niegrzecznych aktów illokucyjnych to najczęściej stosowane strategie grzeczności negatywnej<sup>13</sup>.

<sup>11</sup> P. BROWN, S. C. LEVINSON, *op. cit.*

<sup>12</sup> Heinz-Helmut LÜGER, *Höflichkeit und Textstil*, [w:] *Text und Stil*, red. Z. Bilut-Homplewicz et al., Frankfurt/Main: Lang 2010, s. 265.

<sup>13</sup> Por. Beata MIKOŁAJCZYK, *Wyrażenia znieważające jako leksykalne środki realizacji aktów zagrażających *twarzy* na przykładzie języka niemieckiego i polskiego*, [w:] *Kontakty językowe i kulturowe w Europie*, Gdańsk: Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego 2008, s. 188.

Użycie konkretnych strategii grzecznościowych związane jest silnie z pojęciem intencjonalności nadawcy, jak i okoliczności, w których dana interakcja zaistniała. Na okoliczności te wpływa dystans społeczny między nadawcą a odbiorcą, status społeczny obu interlokutorów oraz stopień zagrożenia twarzy rozmówcy, charakterystyczny dla danej grupy społecznej<sup>14</sup>.

### Zjawisko niegrzeczności językowej

O językowej niegrzeczności mówić możemy w przypadku niedochowania norm grzeczności, poważnego naruszenia powszechnie obowiązujących norm obyczajowych, podważenia podstawowych reguły społecznego modelu grzeczności.

Obserwując w medialnym dyskursie publicznym uproszczenie etykiety językowej<sup>15</sup> oraz postępującą pauperyzację języka<sup>16</sup>, dostrzec można coraz większą elastyczność zarówno polskich, jak i niemieckich form adresatywnych, nierzadko motywowaną chęcią skracania dystansu między rozmówcami<sup>17</sup>. Jest to niezbędne zwłaszcza tam, gdzie komunikacja przebiega w szybkim tempie wśród wielu uczestników, tak jak w zyskujących coraz większą popularność kulinarnych *reality shows*. Oprócz inherentnej funkcji deiktycznej, formy adresatywne, rozumiane jako językowe sposoby zwracania się do rozmówcy, pełnią tutaj również rolę relacyjną, ustalając określony typ relacji interpersonalnych, np. szef–podwładny. Hartung<sup>18</sup> nazywa je „zwierciadłem struktury społecznej” [tłum. – K. W.].

Niegrzeczności językowej nie należy jednak stawiać na równi z agresją językową, chęcią poniżenia rozmówcy, nierozzerwalnie związanej z działaniem intencjonalnym, polegającym np. na ataku na twarz interlokutora. Zgadzam się zatem z Sikorą, iż niegrzeczność językowa to raczej:

brak/niedostatek grzeczności anizeli [...] zachowania służące ostentacji lekceważenia rozmówcy lub manifestacji własnej przewagi w sytuacji konfliktowej<sup>19</sup>.

Według Bousfield jednak niegrzeczność i agresja językowa w znacznej mierze są tożsame:

<sup>14</sup> Eugeniusz TOMICZEK, *Z badań nad istotą grzeczności językowej*, [w:] „Język a kultura”, t. 6, *Polska etykieta językowa*, red. J. Anusiewicz, M. Marcjanik, Wrocław 1991, s. 21 i n.

<sup>15</sup> Kazimierz OŹÓG, *Współczesny model polskiej grzeczności językowej*, [w:] „Język a kultura”, t. 17, *Życzliwość i agresja w języku i kulturze*, red. A. Dąbrowska, A. Nowakowska, Wrocław 2005.

<sup>16</sup> Por. Jerzy BRALCZYK, *O języku propagandy i polityki*, Warszawa: wyd. Trio 2007; Małgorzata MARCJANIK, *Słownik językowego savoir-vivre'u*, Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego 2014.

<sup>17</sup> M. MARCJANIK, *Wielkie zmiany przyjdą jutro. O przemianach w językowych obyczajach grzecznościowych*, [w:] „Język a kultura”, t. 20, *Tom jubileuszowy*, red. A. Dąbrowska, Wrocław 2008.

<sup>18</sup> Martin HARTUNG, *Formen der Adressiertheit der Rede*, [w:] *Text- und Gesprächslinguistik: ein internationales Handbuch zeitgenössischer Forschung*, Hrsg. K. Brinker et al., Berlin: De Gruyter 2001, s. 1349.

<sup>19</sup> Kazimierz SIKORA, *O naruszaniu norm językowej grzeczności w zwracaniu się do drugich na wsi*, [w:] „Bydgoskie Studia nad Pragmatyką Językową”, t. 1, red. M. Świąćicka, M. Peplińska-Narloch, Bydgoszcz: Wydawnictwo Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego 2015, s. 252.

*I take impoliteness to be broad opposite of politeness, in that, rather than seeking to mitigate FTAs, impoliteness constitutes the communication of intentionally gratuitous and conflictive verbal face-threatening acts which are purposefully delivered*<sup>20</sup>.

Pomiędzy niegrzecznością jako formą zlekceważenia bądź zaniechania oczekiwanego zachowania grzecznościowego a bezpośrednią, jawną agresją, taką jak np. zniewagi, groźby czy rękoczynny, istnieje wiele trudnych do zdefiniowania form pośrednich od odmowy kooperacji, braku respektu aż do działań prowokujących naszego rozmówcę. Prowokacyjnie oddziaływać mogą nieodpowiednie do sytuacji komunikacyjnej formy zachowań werbalnych, takie jak np. wulgarne czy wysoce niestosowne zwroty, nieodpowiednie natężenie dźwięku, niestosowna mimika oraz gestykulacja wraz z towarzyszącą jej często nieodpowiednią postawą ciała.

### Wybrane polskie i niemieckie formy (nie)grzecznościowe

Materiał badawczy dla powyższych rozważań stanowią polskie i niemieckie wersje popularnych programów kulinarnych (MasterChef (MC)/Deutschlands Meisterkoch (DM), Piekielna Kuchnia (PK)/Hell's Kitchen (HK), Kuchenne rewolucje (KR)/Rosins Restaurants (RR)). Cieszące się coraz większą oglądalnością kulinarne *reality shows* zaliczane są do gatunku telewizyjnego, którego głównymi cechami według Uszyńskiego<sup>21</sup> są wielofunkcyjność, polifoniczność i elastyczność. Gatunek ten zaspokaja bowiem różne oczekiwania odbiorców, odwołując się przy tym do różnych wzorców (adresowany jest więc do różnych grup społecznych). Programy tego typu charakteryzują się także „ogromną łatwością w generowaniu kolejnych mutacji”<sup>22</sup>.

Zgodnie z poczynioną w tytule deklaracją skoncentruję się na zjawisku językowej (nie)grzeczności w medialnym dyskursie kulinarnym. Przyjmuję tu za Żarskim<sup>23</sup> rozumienie aktu kulinarnego jako schematu: „ktoś przyrządza potrawy dla kogoś w celu ich spożycia”.

Schemat ten uwzględnia wszystkie możliwe role semantyczne, a więc: czynności, procesy i stany jako predykaty, najważniejsze argumenty: agens, patiens, obiekty kulinarne, miejsce, czas, środki czystości, ilości i miary oraz komentarz kulturowo-aksjologiczny<sup>24</sup>.

Jak wynika z powyższej definicji, istotnym czynnikiem decydującym o realizacji aktu kulinarnego jest kontekst kulturowy, decydujący m.in. o stopniu oficjalności, etykietce towarzyskiej oraz o formach zwracania się do drugich. Akt kulinarny rozumieć zatem należy jako akt komunikacyjny. W obrębie aktu kulinarnego Żarski<sup>25</sup> wyróżnia komunikaty ustne i pisemne, podzielone następnie według kategorii na komunikaty:

- a. informacyjne (np. karty dań, przewodniki restauracyjne, recenzje kulinarne);
- b. apelatywne (np. reklamy kulinarne, przepisy kuchenne);

<sup>20</sup> Derek BOUSFIELD, *Impoliteness in Interaction*, Amsterdam–Philadelphia: John Benjamins Publishing Company 2008, s. 72.

<sup>21</sup> Jerzy USZYŃSKI, *Telewizyjny pejzaż genologiczny*, Warszawa: Telewizja Polska S.A. 2004.

<sup>22</sup> *Ibidem*, s. 131.

<sup>23</sup> Waldemar ŻARSKI, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008, s. 7.

<sup>24</sup> *Ibidem*.

<sup>25</sup> *Ibidem*.

c. kontaktowe (np. rozmowy przy stole, mowy biesiadne, toasty).

Analizowany w dalszych rozważaniach akt kulinarny realizowany w telewizyjnych magazynach kulinarnych typu *reality show* zaliczyć można do kategorii **aktów kulinarnych kontaktowych**.

*Celebrity chef fenomen*, czyli pojawienie się nowego typu szefów kuchni – „bezcelnych, pewnych siebie, wykształconych, ciekawych świata, zuchwałych, z wiedzą nie tylko na temat kuchni, również kultury” (magazyn-kuchnia.pl) pozwala zaobserwować zmiany zachodzące w medialnym dyskursie kulinarnym. Nie jest to już „utopijny świat kuchni doskonałej”<sup>26</sup>, lecz „*Hell's Kitchen* – Piekielna Kuchnia”:

Zacięta rywalizacja, ogromny stres, adrenalina, niepewność, chęć wygranej i **srogie oceny szefa** Wojciecha Modesta Amaro sprawia, że między uczestnikami niejednokrotnie będzie dochodziło do konfliktów. Jednak waleczni, nieustępliwi i ambitni miłośnicy gotowania nie cofną się przed niczym, byle tylko zabłysnąć i przypodobać się szefowi Amaro [wyżnienie – K. W.]<sup>27</sup>.

Interakcje pomiędzy uczestnikami tego typu programów ze względu na ich widowiskowy charakter<sup>28</sup> nierzadko służą kreowaniu pozytywnego wizerunku nadawcy komunikatu, przy jednoczesnym zdyskredytowaniu interlokutora w oczach odbiorców. Często odbywa się to **niejawnie**. Używane formy adresatywne niejednokrotnie pod pozorami grzeczności ukrywają treści **deprecjonujące** odbiorcę. Burger<sup>29</sup> wskazuje ponadto na fakt, iż widz z zasady wyraża zgodę na praktyki twórców tego typu programów, związane z prowokowaniem wybuchów negatywnych emocji wśród ich uczestników. W ten sposób powstaje coś na kształt:

sadomasochistycznego koła «konwersacyjnej przemocy», w którym to stosowanie przemocy werbalnej staje się główną zasadą struktury oraz przyjemności emitowanego programu<sup>30</sup>.

W analizowanych przykładach **strategie grzeczności pozytywnej** przeplatają się z **aktami zagrażającymi twarzy odbiorcy**:

1. *Nie trzeba być pajacem, żeby być Masterchefem!* (MC 1, odc. 1).

Do językowych środków służących niejawniej deprecjacji interlokutora zaliczyć można **ironię**:

2. *Lody schabowe!* [o mrożonym kotlecie] (KR 5, odc. 7);

3. *Bisschen zu schwarz* [Trochę zbyt czarny – o przypalonym kotlecie] (HK, odc. 1);

4. *Willst du mit der Pfanne zum Gast gehen?* [Z patelnią chcesz iść do gości?] (HK, odc. 3).

<sup>26</sup> „Gazeta Telewizyjna” 2008, nr 114.

<sup>27</sup> Zob. <[http://www.hellskitchen.polsat.pl/O\\_Programie,6770/index.html](http://www.hellskitchen.polsat.pl/O_Programie,6770/index.html)>.

<sup>28</sup> Herald BURGER, *Mediensprache. Eine Einführung in Sprache und Kommunikationsformen der Massenmedien*, Berlin: De Gruyter 2014, s. 195 i n.

<sup>29</sup> *Ibidem*, s. 201.

<sup>30</sup> *Ibidem*. Tłumaczenie własne.

Kolejny aspekt stanowi rosnąca oglądalność, kiedy prowadzący tego typu programy klną wprost, rzucają – *nomen omen* – mięsem. Zaobserwować daje się **słownictwo fekaliove**:

5. *Jaki to jest bulion? Gdzie tu są warzywa? To jest gówno, woda jakaś!* (PK 4, odc. 7);
6. *Ale kupa pod spodem zielona* [o puree z groszku] (KR 5, odc. 8);
7. *Das ist aber Kacke!* (HK, odc. 2); *Das ist echt Scheiße!* [To jest gówno!] (HK, odc. 3);
8. *Wie in einem Affenscheiß hier!* [Tu jest jak w małpim gównie!] (HK, odc. 3);
9. *Das schmeckt wie Elefantenkotze!* [To smakuje jak rzygowiny słonia!] (HK, odc. 2).

Prowadzący nierzadko krzyczą na ludzi, rozkazują im, grożą, używając przy tym rozmaitych form **dyrektywów**<sup>31</sup>, manifestowanych pod postacią:

- **trybu rozkazującego**<sup>32</sup>

10. *Zawijaj się do domu!* (PK 1, odc. 1);

- **wykrzyknień**

11. *Wynocha do domu, już!* (PK 1, odc. 1);
12. *Stopp, Stopp, basta!* [Stop, stop, dosyć!] (RR);

- **trybu oznajmującego w funkcji imperatywu**

13. *Sześć kurek, sos zwarzony! Zabierzesz to i znikasz do domu!* (PK 4, odc. 7);

- **pytań retorycznych**

14. *Chcesz w ogóle skończyć przygodę tutaj?!* (PK 4, odc. 7);
15. *Warum diskutierst du mit mir?* [Po co ze mną dyskutujesz?] (DM, odc. 6);

- **gróźb**

16. [...] *jeszcze raz zapyskujesz!* (PK 4, odc. 7).

Akty deprecjonujące odbiorcę wyrażane są w znakomitej większości w formie trybu rozkazującego, wykrzyknień czy też pytań retorycznych.

Nadawca [...] działa w takich sytuacjach najczęściej celowo dla wytworzenia dużego dystansu czy też poczucia siły w stosunku do adresata<sup>33</sup>.

Szefowie medialnych kuchni poniżają i upokarzają swych podwładnych, np. czyniąc **aluzje do czyjeś głupoty**, odwołując się do koloru włosów (16, 17), długości stażu (19), niskiego wykształcenia (19):

17. *Blondyna, zrozumiałaś, co ja powiedziałam?* (PK 4, odc. 7);

<sup>31</sup> Do zawartości dyrektywnych aktów mowy, w oparciu o rozmaite próby klasyfikacji aktów mowy, zaliczam m.in. *nakazy, rozkazy, zakazy, polecenia*, ale także *groźby, przestrogi i ostrzeżenia* (por. John R. SEARLE, *Czynności mowy. Rozważania z filozofii języka*, przeł. B. Chwedeńczuk, Warszawa: PAX 1987; Dieter WUNDERLICH, *Studien zur Sprechakttheorie*, Frankfurt/Main: Suhrkamp Tb Wissenschaft 1976; Urszula WIECZOREK, *Wartościowanie, perswazja, język*, Kraków: Księgarnia Akademicka 1999; Götz HINDELANG, *Einführung in die Sprechakttheorie*, 5. Aufl., Tübingen: De Gruyter 2010; Stephen C. LEVINSON, *Pragmatyka*, Warszawa: PWN 2010).

<sup>32</sup> Poza obszarem naszych rozważań pozostają akty zagrażające twarzy charakterystyczne dla profesji, w których do czynienia mamy z dużą zależnością służbową, jak np. armia, policja, instytucje kościelne *etc.* To bowiem, co w codziennych kontaktach międzyludzkich uchodzi za bardzo niegrzeczne, w pewnych grupach zawodowych (m.in. także wśród kucharzy) jest akceptowalne. Biorąc pod uwagę konieczność błyskawicznego porozumiewania się w sytuacjach stresowych, a co za tym idzie duże napięcie nerwowe, nie dziwi zatem frekwencja wypowiedzi dyrektywnych typu „*Alles stehen lassen! Nichts mehr anfassen!*” [„Wszystko zostawić, niczego już nie dotykać!”] (HK, odc. 2); „*Wach bleiben, wach bleiben!*” [„Nie spać, nie spać!”] (HK, odc. 4).

<sup>33</sup> E. TOMICZEK, *System adresatywny...*, *op. cit.*, s. 57.

18. *Deine Haare werden nicht grün, nur weil du diese Brühe probierst* [Twoje włosy nie zrobią się zielone tylko dlatego, że skosztujesz ten rosół] (HK, odc. 4);

19. *168 lat pracujesz w kuchni i jeszcze nie umiesz wyfiletować ryby?* (PK 1, odc. 1);

20. *Zabierz się za naukę najpierw!* (PK 1, odc. 1);

lub pytając retorycznie:

21. *Seid ihr bescheuert?* [Porąbało was?] (HK, odc. 4).

Interesującym zjawiskiem zaobserwowanym w obrębie form adresatywnych stanowi grupa form nominalnych o charakterze **ekspresywno-impresywnym**<sup>34</sup>, których prymarnym zadaniem jest wywołanie u adresata określonej reakcji natury emocjonalnej, co w konsekwencji może wpływać na jego zachowanie<sup>35</sup>. W analizowanym materiale szczególną uwagę zwracają konotacyjne negatywnie formy językowe o charakterze impresywnym, wyrażające lekceważący bądź pogardliwy stosunek do odbiorcy. O wartości emocjonalnej decydować może przykładowo:

- zwrócenie się do osoby starszej per dziecko, wzmocnione pogardliwym wariantem „ty”:

22. *Gdzie ty to kupowałeś, dziecko?* (KR 7, odc. 5);

- formant słowotwórczy, np. zdrobnienie formy szef:

23. *Chodź, chodź, chodź Szefuniu, chodź!* (KR 7, odc. 5);

- odwołanie do negatywnych cech znanych postaci literackich:

24. *Zobaczmy kim Pan jest, Panie Piotrusiu Panie!* (KR 7, odc. 5).

Zwroty te niosą ze sobą duży ładunek emocjonalny. Ponadto wartość emocjonalna uzależniona jest od stopnia dystansu między partnerami interakcji. Im większy bowiem jest dystans, tym większa wartość emocjonalna wypowiedzi<sup>36</sup>.

Czynnikiem, o którym warto wspomnieć w kontekście niegrzeczności, jest obecność osób trzecich w trakcie interakcji. Inwektywy wypowiedziane w obecności osób trzecich potęgują stopień emocjonalności<sup>37</sup>.

Ponieważ w programach typu *reality shows* liczy się przede wszystkim skuteczność komunikacyjna, w obrębie form adresatywnych oprócz aktów (nie)grzeczności zaobserwować możemy również ciekawe, nierzadko błędne (przynajmniej w języku polskim), mechanizmy kondensacji i kompresji:

25. *Tak, szef!! Ja, Chef!* [z j. pol. *Tak jest, szefie!*] (HK, DM).

W niemieckich wersjach programów tego typu obowiązuje „chóralne, głośne «*Ja-wohl!*», pokazujące, że każdy zrozumiał, co ma robić”<sup>38</sup>. W miejscu tym należy wskazać na pochodzenie zwrotów *tak jest!! jawohl!* Mają one swoje korzenie w języku militarnym, w którym z reguły obowiązuje sztywny kodeks zachowania się językowego:

Wojsko należy bowiem do najbardziej zinstytucjonalizowanych, a zarazem hierarchicznie różnicowanych grup społecznych, w których dyscyplinarne przestrzeganie zasad podle-

<sup>34</sup> *Ibidem*, s. 198 i n.

<sup>35</sup> *Ibidem*, s. 199.

<sup>36</sup> *Ibidem*, s. 201.

<sup>37</sup> *Ibidem*.

<sup>38</sup> Zob. <[www.weltwoche.ch](http://www.weltwoche.ch)>.



głości i nadrzędności jednej osoby wobec drugiej jest warunkiem niezbędnym w prawidłowym funkcjonowaniu każdej armii<sup>39</sup>.

Ponadto zwrot *tak jest!* w polskim języku militarnym zakłada wariant kombinacyjny tytułatury per *panie* + ranga (*Tak jest, Panie Generale!* czy *Tak jest, Panie Prezydencie!* jako do zwierzchnika sił zbrojnych). W niemieckim języku militarnym partykuła *ja-wohl* często łączona jest z zaimkiem dzierżawczym *mein* (*Ja wohl, mein Kommandant!*). Stosowanie tego typu zwrotów w kuchni wyrażać ma oddanie wobec przełożonego mistrza oraz podkreśla asymetrię stosunków pomiędzy przełożonym i podwładnym.

## Podsumowanie

Przykłady omawiane w polsko-niemieckim ujęciu kontrastywnym pozwalają pokazać pragmatyczne możliwości form (nie)grzecznościowych w obu językach. W analizowanych przykładach wyraźnie zaznacza się zmiana w obrębie norm grzecznościowych języka mówionego w kierunku nieżyczliwych czy wręcz agresywnych zachowań językowych. Stan ów języka tłumaczyć można brakiem unormowanego i społecznie akceptowanego katalogu norm i zasad zachowań grzecznościowych<sup>40</sup>.

Na koniec warto odnieść się do wypowiedzi Głowińskiego w wywiadzie zamieszczonym w czasopiśmie „Newsweek”, który podkreśla potrzebę komentowania otaczającego nas języka:

Jezyk powinien być nieustannie krytykowany, analizowany. Powinno się pokazywać, jak on działa i co chcą uzyskać ci, którzy się nim posługują<sup>41</sup>.

## Bibliografia

- BOUSFIELD Derek, *Impoliteness in Interaction*, Amsterdam–Philadelphia: John Benjamins Publishing Company 2008.
- BRALCZYK Jerzy, *O języku propagandy i polityki*, Warszawa: wyd. Trio 2007.
- BROWN Penelope, LEVINSON Stephen C., *Politeness. Some Universals in Language Usage*, Cambridge: University Press 1987.
- BURGER Herald, *Mediensprache. Eine Einführung in Sprache und Kommunikationsformen der Massenmedien*, Berlin: De Gruyter 2014.
- GŁOWIŃSKI Michał, [wywiad], „Newsweek” 2012, nr. 17.
- GOFFMAN Erving, *Interaktionsrituale. Über Verhalten in direkter Kommunikation*, Frankfurt/Main: Suhrkamp Verl. 1994.
- GRICE H. Paul, *Logic and Conversation*, [w:] P. Cole, J. L. Morgan (Eds.), *Speech acts*, New York: Academic Press 1975, s. 41–58.

<sup>39</sup> E. TOMICZEK, *System adresatywny...*, *op. cit.*, s. 160.

<sup>40</sup> STARZEC Anna, *Grzeczność czy grzeczności, czyli różne warianty kulturowego wzorca grzeczności*, [w:] „Stromata Anthropologica”, t. 4, *Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze*, red. K. Łeńska-Bąk, M. Sztandara, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2008, s. 251.

<sup>41</sup> M. GŁOWIŃSKI, [wywiad], „Newsweek” 2012, nr. 17.

- HARTUNG Martin, *Formen der Adressiertheit der Rede*, [w:] *Text- und Gesprächslinguistik: ein internationales Handbuch zeitgenössischer Forschung*, Hrsg. K. Brinker et al., Berlin: De Gruyter 2001, s. 1348–1355.
- HINDELANG Götz, *Einführung in die Sprechakttheorie*, 5. Aufl., Tübingen: De Gruyter 2010.
- Język zwierciadłem kultury czyli Nasza codzienna polszczyzna, praca zbiorowa pod red. H. Zgólkowej, Poznań: Wydawnictwo Poznańskie 1988.
- LEECH Geoffrey N., *Principles of Pragmatics*, London: Longman 1983.
- LEVINSON Stephen C., *Pragmatyka*, Warszawa: PWN 2010.
- LÜGER Heinz-Helmut, *Höflichkeit und Textstil*, [w:] *Text und Stil*, red. Z. Bilut-Homplewicz et al., Frankfurt/Main: Lang 2010, s. 261–277.
- MARCJANIK Małgorzata, *Słownik językowego savoir-vivre'u*, Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego 2014.
- , *Typologia polskich wyrażen językowych o funkcji grzecznościowej*, [w:] „Język a kultura”, t. 6, *Polska etykieta językowa*, red. J. Anusiewicz, M. Marcjanik, Wrocław 1991, s. 27–31.
- , *Wielkie zmiany przyjdą jutro. O przemianach w językowych obyczajach grzecznościowych*, [w:] „Język a kultura”, t. 20, *Tom jubileuszowy*, red. A. Dąbrowska, Wrocław 2008, s. 89–98.
- MIKOŁAJCZYK Beata, *Wyrażenia znieważające jako leksykalne środki realizacji aktów zagrażających twarzy na przykładzie języka niemieckiego i polskiego*, [w:] *Kontakty językowe i kulturowe w Europie*, Gdańsk: Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego 2008, s. 186–197.
- OŻÓG Kazimierz, *Współczesny model polskiej grzeczności językowej*, [w:] „Język a kultura”, t. 17, *Życzliwość i agresja w języku i kulturze*, red. A. Dąbrowska, A. Nowakowska, Wrocław 2005, s. 9–15.
- SEARLE John R., *Czynności mowy. Rozważania z filozofii języka*, przeł. B. Chwedeńczuk, Warszawa: PAX 1987.
- SIKORA Kazimierz, *O naruszaniu norm językowej grzeczności w zwracaniu się do drugich na wsi*, [w:] „Bydgoskie Studia nad Pragmatyką Językową”, t. 1, red. M. Święcicka, M. Peplińska-Narloch, Bydgoszcz: Wydawnictwo Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego 2015, s. 251–274.
- STARZEC Anna, *Grzeczność czy grzeczności, czyli różne warianty kulturowego wzorca grzeczności*, [w:] „Stromata Anthropologica”, t. 4, *Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze*, red. K. Łeńska-Bąk, M. Sztandara, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2008, s. 239–254.
- TOMICZEK Eugeniusz, *System adresatywny współczesnego języka niemieckiego. Socjolingwistyczne studium konfrontatywne*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 1983.
- , *Z badań nad istotą grzeczności językowej*, [w:] „Język a kultura”, t. 6, *Polska etykieta językowa*, red. J. Anusiewicz, M. Marcjanik, Wrocław 1991, s. 15–25.
- USZYŃSKI Jerzy, *Telewizyjny pejzaż genologiczny*, Warszawa: Telewizja Polska S.A. 2004.
- WIECZOREK Urszula, *Wartościowanie, perswazja, język*, Kraków: Księgarnia Akademicka 1999.
- WUNDERLICH Dieter, *Studien zur Sprechakttheorie*, Frankfurt/Main: Suhrkamp Tb Wissenschaft 1976.
- ŻARSKI Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008.

SARA WILKIEWICZ  
Uniwersytet w Białymstoku

## Ciekawostki kulinarno-językowe na podstawie rękopisu *Gall. Fol. 220* z kolekcji berlińskiej w Krakowie

**SŁOWA KLUCZOWE:** kolekcja berlińska, kuchnia francuska, przepisy kulinarne, rękopisy, XVI wiek

**KEY WORDS:** berlin collection, French cuisine, recipes, manuscripts, 16<sup>th</sup> century

### Streszczenie

Rękopis *Gall. Fol. 220* pochodzi z kolekcji berlińskiej w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie. Jest to francuskojęzyczny zbiór przepisów kulinarnych, powstałych w II poł. XVI w. Owa książka kucharska nie jest dobrze znana i nie została dotychczas opublikowana. Od strony kulinarnej znajdujemy w niej wiele różnorodnych przepisów łączących kuchnię średniowieczną z nowościami, które ukazały się w epoce renesansu. Spotykamy także dania międzynarodowe pochodzące z pogranicza francusko-hiszpańskiego bądź francusko-włoskiego. Zauważamy wzrost spożycia słodczych i rozwój cukiernictwa, ale również coraz większe zainteresowanie przyrządzaniem warzyw i różnych rodzajów i części mięsa. Zaś od strony językowej rękopis prezentuje liczne nowości w słownictwie kulinarnym: nienotowaną dotąd graficę terminów kulinarnych, użycie ich w nowym, nieznanym znaczeniu, powstanie zupełnie nowych jednostek leksykalnych oraz zapożyczenia z języka niderlandzkiego.

### Abstract

The manuscript *Gall. Fol. 220* belongs to the Berlin Collection of Jagiellonian Library in Cracow. It is a French-speaking set of recipes from the 16<sup>th</sup> century. This particular cook book is not well known and has not been published so far. From culinary point of view there are a lot of various recipes, which are combining medieval cuisine with renaissance novelties. Moreover an international, from french-spanish or french-italian borderline, dishes can be found in this manuscript. The raising amount of candies and confectionary is explicit as well as the more variety in different vegetables and meat parts. Linguistically, the manuscript presents a plenty of interesting culinary words: not listed yet culinary terms orthography and its new, unfamiliar sense, an entirely new lexical units, as well as loanwords from Dutch.

### Wprowadzenie

W dzisiejszych czasach kuchnia francuska uznawana jest za jedną z najznakomitszych i najbardziej wytwornych. Jednak czy była taką również w epoce renesansu?

Mimo że rozkwit literatury kulinarnej we Francji przypada na koniec XIII i początek XIV w., renesans nie dostarcza zbyt wielu jej przykładów. *Viandier de Taillevent* – najpopularniejsza książka kucharska średniowiecza – jest wówczas bestsellerem i nie przestaje być drukowana. Pojawia się tłumaczenie na francuski *De honesta voluptate et valetudine* Bartolomea Sacchiego, jednak nie jest to typowa książka kucharska, lecz cały poradnik dietetyczny. Znajdujemy także *Livre de cuysine très utile et proufitable* oraz specjalistyczne książki poświęcone jednej dziedzinie np. *Traite de confitures* Nostradamusa. Do tych kilku zbiorów należy dodać jeszcze jeden, znajdujący się dziś w Krakowie. Jaką kuchnię nam on przedstawia?

Na początku chciałabym zaprezentować ten francuskojęzyczny rękopis o sygnaturze *Gall. Fol. 220*. Manuskrypt nosi tytuł *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie*, czyli *Zbiór przepisów dla kuchni i cukiernictwa*. Jest on obecnie przechowywany w kolekcji berlińskiej w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie. Książka ta nie jest znana szerszej publiczności i nie była nigdy edytowana<sup>1</sup>. Zajmowali się nią jedynie badacze z grupy Fibula, którzy analizowali rękopisy romańskie należące do kolekcji berlińskiej, przechowywane w Bibliotece Jagiellońskiej [BJ], pod kierownictwem prof. Piotra Tylusa, który przygotował opis dotyczący owego zbioru. Opracowanie to jest obecne na stronie internetowej Fibuli<sup>2</sup>. Wszystkie informacje dotyczące aspektu kodykologicznego analizowanego dzieła pochodzą z opisu prof. Tylusa<sup>3</sup>.

Rękopis pod względem językowym jest jednorodny, napisany po francusku, z kilkoma flamandzkimi terminami zapisanymi na sposób francuski. Prawdopodobnie powstał on we Francji, jednak pisanie po francusku w owym czasie nie wyklucza też innych rejonów Europy. Biorąc pod uwagę znak wodny, zidentyfikowany przez prof. Tylusa, oraz typ pisma, został on napisany w XVI w. Biorąc pod uwagę analizę językową, 1573 r. stanowi *terminus post quem*, z uwagi na fakt użycia w tekście słowa *marmelade*, które pojawiło się w języku francuskim właśnie w tym czasie. Rękopis zawiera 59 kart, z których kilka pozostaje niezapisanych, zostawionych, być może, do kolejnego użycia. Zbiór jest dziełem anonimowym. Nie znamy imienia ani kopisty bądź kopistki, ani właściciela bądź właścicieli. Istnieje również możliwość, że kopista i właściciel był jedną i tą samą osobą. Egzemplarz ten znajduje się obecnie w bardzo złym stanie, ze śladami wilgoci, plamami atramentu, a przede wszystkim jest mało czytelny, biorąc pod uwagę typ pisma.

---

<sup>1</sup> Przygotowuję edycję analizowanego zbioru w ramach mojej rozprawy doktorskiej, *Les recueils manuscrits des recettes de cuisine des XVIe et XVIIe siècles, conservés dans la collection berlinoise, comme source des savoirs sur la cuisine française de ladite période. Etude linguistique et culturelle, accompagnée de l'édition critique*, pisanej pod kierownictwem prof. Piotra Tylusa..

<sup>2</sup> Zob. <info.filg.uj.edu.pl/fibula>, [dostęp: 2.02.2016].

<sup>3</sup> Zob. Piotr TYLUS, *Manuscrits français de la collection berlinoise disponibles à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie (XVI<sup>e</sup>–XIX<sup>e</sup> siècles)*, Cracovie: Fibula II [Collectio Fibulae] 2010, s. 95–98.



Zdjęcie 1. *Une tourte excellente d'herbes* [21r]

Boki kart są tak zniszczone, że trudno dziś podać dokładne wymiary książki. Dawna numeracja kart jest przeprowadzona cyframi rzymskimi, które zaczynają się od liczby III, gdzie zaczyna się tekst, co sugeruje nam brak dwóch pierwszych kart zbioru. Natomiast ostatnia, z numerem LIII, znajduje się dziś na początku zbioru, stanowiąc pierwszą kartę. Oprawa książki jest w dobrym stanie, wykonana z białego papieru, nowszego

niż papier rękopisu, co sugeruje nam, że jest późniejsza niż sam manuskrypt. Jeśli chodzi o historię zbioru, znajdujemy tu kilka wskazówek. Po pierwsze, napisy na oprawie *Recettes* i *Manuscr* sugerują, że oprawa została wykonana we Francji i tamże znajdował się ów zbiór. Ponadto okładzina początkowa zawiera notatkę drukowaną „2345. *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie, In fol, vel (55fol)/ Manuscrit d'une écriture cursive du XVIIe siecle*”. XVII w. jest skreślony i poprawiony na XVI. Na karcie 41v znajduje się także notka po niderlandzku, pochodząca z XVII lub XVIII w., co sugeruje nam, że w tym czasie rękopis znajdował się w Niderlandach. Następnie zbiór znajdował się u niemieckiego bibliofila Georga Freunda (na okładzinie znajduje się jego *ex libris*). Freund był lekarzem i interesował się sztuką kulinarną, o czym świadczą inne kulinarne egzemplarze z jego zbioru przechowywane w kolekcji berlińskiej. W tamtym czasie rękopis nosił sygnaturę Fr. 87. Następnie, 8 lutego 1916 r., został wpisany do zbioru nabytków Königl. Bibliothek w Berlinie.

Rękopis *Gall. Fol. 220* został spisany trzema typami pisma. Pierwsza ręka sporządza największą część tekstu od 5 do 44 karty. Druga wchodzi w środek przepisu i sporządza jeszcze kilka kart. Natomiast trzecia tworzy suplement do indeksu alfabetycznego z odnośnikami do poszczególnych kart i numeruje je. Prof. Tylus uważa, że dwa pierwsze typy pisma należą do profesjonalistów, ludzi często posługujących się piśmem, jednakże w tym przypadku bardzo niestarannym, aczkolwiek z wyrobioną ręką. Jeśli chodzi o trzecią osobę, prawdopodobnie jest to ręka kobiety, kucharki, która używała rękopisu w swoim domu bądź w domu, w którym pracowała. Aby przyspieszyć, ulepszyć przygotowywanie dań sporządziła na końcu listę potraw wraz z odnośnikami do konkretnych stron. Mimo, że zadała sobie tyle trudu, lista ta nie jest wykonana w sposób dokładny i nie wszystkie potrawy z tekstu się w niej znajdują, np. brak w spisie gofrów<sup>4</sup>. Nie wiemy, czy osoba ta nie lubiła gofrów, czy też jej pan ich nie lubił, faktem jest, że owa książka kucharska została sporządzona do użytku własnego, nie dla kogoś z zewnątrz, tym bardziej, że typ pisma nie jest zbyt staranny. Książka na zamówienie i nie dla kucharza byłaby zapewne kopiowana z większą starannością.

Co kryje w sobie ta nieznaną dotąd książka kucharska z XVI w.? Od strony kulinarnej rękopis prezentuje 227 różnorodnych przepisów z wielu kategorii. Jest to już o 28 więcej niż w najobszerniejszym rękopisie *Viandier de Taillevent*<sup>5</sup>. W *Gall. Fol. 220* mamy do czynienia z wyrobami cukierniczymi, tj. tartami, ciastami, ciastkami, marcepanem – nowością przybyłą z Włoch, oraz kilkoma rodzajami konfitur. Jak wiemy, w epoce renesansu czy wszystkich zwrócone były na Włochy, gdzie dyktowano trendy kulinarne. Jednym z nich były w owym czasie właśnie słodkości, które stawały się coraz bardziej popularne i łączył je jeden bardzo ważny element – cukier, nowy cenny produkt używany w celu podkreślenia swojej klasy społecznej<sup>6</sup>. W średniowieczu to przyprawy i ich nadmiar wskazywały rangę pana domu. Wracając do zbioru *Gall. Fol. 220*, cukier jest w nim obecny bardzo często, posypuje się nim nawet jajecznicę, co świadczy o tym, że mamy tu do czynienia z kuchnią arystokratyczną ludzi zamożnych, podążających za trenda-

<sup>4</sup> Zob. Sara WILKIEWICZ, *Un livre de cuisine du XVI<sup>e</sup> siècle dans la collection berlinoise – une cuisine originale ? une cuisine nouvelle ?*, „Romanica Cracoviensia” 2014, nr 14, s. 234–240.

<sup>5</sup> Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris: Publications de la Sorbonne 1997, s. 76.

<sup>6</sup> Eric BIRLOUEZ, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, Rennes: Editions Ouest-France 2011, s. 58.

mi. Jednakże sposób podania mięs pozostaje średniowieczny, gdyż i tutaj dodawany jest cukier, a połączenie smaków słonego i słodkiego było wskaźnikiem kuchni średniowiecznej elit społecznych. W rękopisie znajdujemy przepisy na kapłona, kuropatkę, gołębie – jednym słowem drób, oraz na dziczyznę, oba rodzaje mięs spożywane przez arystokrację. Natomiast nowością w tym dziale jest, że pojawiają się przepisy na podroby i inne rodzaje mięs. Według M. Ferrieres „podroby przeżyły swój złoty wiek, poczynając od Renesansu do połowy XIX wieku”<sup>77</sup>. W renesansie kucharze zaczynają interesować się podrobami, które stają się coraz bardziej doceniane wśród zamożnych. Co więcej, coraz częściej autorzy dokładnie precyzują część mięsa, jakiej używają. Nie mówią już tylko *chair de veau*, ale określają dokładnie *poitrine de veau*, nie wspominając już o tym, że ta grupa społeczna otwiera się na te różne typy mięsa: nie tylko drób i dziczyznę, ale także cielęcinę, wołowinę, jagnięcinę, niegdyś pozostawione dla niskich warstw społecznych, pojawiają się w XVI w. w zbiorze *Gall. Fol. 220*. Kolejną renesansową nowością obecną w tym zbiorze jest wykorzystanie warzyw, tak bardzo pogardzanych przez zamożnych z powodu ich dojrzewania w ziemi bądź tuż nad ziemią<sup>78</sup>. W renesansie warzywa, zgodnie z modą włoską, zyskują na wartości i są coraz chętniej spożywane<sup>79</sup>. W zbiorze znajdujemy przepisy na przygotowywanie rzepy, kapusty, sałaty, szpinaku, cebuli, dyni, botwiniki, często w formie tart lub do zup. Znajdziemy w nim także coraz więcej przykładów użycia masła i wszelkich produktów mlecznych, niegdyś pozostawionych dla chłopstwa. Mleko i masło w połączeniu z mąką dają sposób na sporządzenie ciasta, ser idealnie pasuje do tarty, a z mleka robi się ser bądź zupę. W rękopisie z berlinki obecne są także ryby: karp, jesiotr, dorsz – obecne na chrześcijańskim stole w dni postne, dostępne dla bogatych, gdyż w owym czasie ceny ryb były wyższe od cen mięsa. Aby scharakteryzować kuchnię z *Gall. Fol. 220*, należy zwrócić uwagę na to, że obecne są w niej często przepisy kojarzone z południem Europy. Mamy tu takie dania, jak *olla podrida*, czyli hiszpańska potrawa jednogarnkowa przygotowywana z różnych rodzajów mięsa duszonego z warzywami oraz katalońską specjalność cukierniczą *rousquilles* – znaną także po francuskiej stronie granicy z Hiszpanią. Znajdujemy wiele przykładów na przygotowywanie *ravioli* z przeróżnymi farszami, przysmaku włoskiego, ale także popularnego na południu Francji. Autor używa również produktów pochodzących z południa, przede wszystkim obecny w tym zbiorze jest parmezan – ser włoski oraz ser z Gilmonde – miejscowości w Portugalii, a w daniach obecna jest bazylia czy oregano, naturalnie rosnące na południu Europy.

Jednakże, aby dopełnić rozważania, należy zająć się również stroną językową zbioru. W rękopisie znajduje się 395 terminów kulinarnych, pochodzących z różnych kategorii (owoce i warzywa, mięsa i ryby, nazwy dań, różnych produktów i przyborów kuchennych, określenia miar i ilości, a także odpowiednie , czasowniki). Wśród nich możemy zauważyć pewną ciekawostkę językową, którą stanowi dialekt obecny w owym zbiorze. Mimo że mamy często do czynienia z daniami typowo południowymi, w rękopisie znajdujemy dość liczne pikardyjmy: *pieches*, *morcheaux*, *commenche*, rodzajnik *le* zamiast *la* itp. Co więcej, pojawiają się też terminy niderlandzkie (*spritsen* – rodzaj ciasteczek) bądź też zapisane w sposób francuski (*craecquebesse* – *krakebeze* – borówka czarna). Widoczne jest zatem, iż strona językowa przepisów kulinarnych zawartych

<sup>77</sup> Madeleine FERRIERES, *Nourritures canailles*, Paris: Editions du Seuil 2007, s. 125.

<sup>78</sup> Bruno LAURIOUX, *Manger au Moyen Age*, Paris: Pluriel 2002, s. 132.

<sup>79</sup> E. BIRLOUEZ, *Festins...*, op. cit., s. 69.

w zbiorze sugeruje nam umiejscowienie go raczej w północnych rejonach Francji. Dialekt pikardzki należał do północnej Francji, a i zapożyczenia z języka niderlandzkiego potwierdzają tę tezę. Biorąc pod uwagę powyższe fakty, można wysunąć następującą hipotezę: być może rękopis *Gall. Fol. 220* został zredagowany na południu Francji, gdzie dostęp do śródziemnomorskich składników był łatwiejszy niż w innych regionach, lub też na północy – wydaje się bardziej prawdopodobne, że stworzyła go osoba z północy interesująca się kuchnią z południa bądź też był on przygotowany dla rodziny z północy, zainteresowanej kuchnią południową.

Wracając do terminologii kulinarnej, wśród 395 jednostek językowych obecnych w zbiorze, 105 terminów jawi się jako wyjątkowe pod kilkoma względami i zasługuje na dokładną analizę. Po pierwsze, terminy te prezentują grafie nienotowaną dotąd przez słowniki języka francuskiego, np. *rafiolle*, *voerre*. Termin *rafiolle* określa w rękopisie ravioli, to znaczy włoskie pierożki z różnymi nadzieniami, i jest formą *ravioli*, gdyż notowanymi dotąd formami są: *raviole*, *raviolle*<sup>10</sup>. Termin *voerre* określa szklanekę i stanowi nieznaną dotąd formę słowa *verre*, gdyż notowane formy to: *varres*, *voyrre*, *warre*, *voyarre*, *voarre*, *voire*, *verre*<sup>11</sup>. Po drugie, jednostki językowe są słowami istniejącymi już w słownikach, lecz są użyte w innym, nieznanym dotąd znaczeniu, np. *louche*, *cousine*. Termin *louche* określa normalnie chochlę używaną w kuchni do nalewania płynów, jednak w rękopisie słowo to jest użyte w znaczeniu wyrobu cukierniczego w kształcie chochli: „*Vous pourrez aussy de ceste paste faire bonnes et belles louchez, si vous voulez*” („Możecie też z tego ciasta zrobić dobre i piękne chochle, jeśli chcecie”)<sup>12</sup>. Termin *cousine* natomiast określa normalnie kuzynkę, jednak w zbiorze nabiera znaczenia owocu – borówki czarnej. Po trzecie, w zbiorze znajdują się także terminy całkowicie nieznanne i nienotowane w słownikach np. *pordin*, *mustachois*. Termin *pordin* prawdopodobnie, biorąc pod uwagę kontekst, określa jelita, gdyż pojawia się w przepisie na kiełbasę: „*Et apres remplissez les pordins dont voulez faire saulcisses et les pendez en la fumee*” („Następnie wypełnijcie [jelita] z których chcecie zrobić kiełbasy i je powieście w dymie”)<sup>13</sup>. Z kolei termin *mustachois* określa wyrób cukierniczy, przygotowywany na bazie przypraw korzennych z cukrem, masłem, wodą różaną i mąką, być może w formie wąsów: „*Et puis faictes mustachois longs ou ronds, selon la forme qu'aurez*” („I zróbcie *mustachois* długie lub okrągłe, według formy, jaką macie”)<sup>14</sup>. Po czwarte, są one zapożyczone z języka niderlandzkiego, np. *spritsen*, *pricque*. Termin *spritsen* określa rodzaj małych ciasteczek przyrządzanych z masła, mąki oraz cukru i pochodzi od niderlandzkiego słowa *sprits*. Natomiast termin *pricque* określa rodzaj ryby zwanej minogiem i pochodzi od niderlandzkiego słowa *prikken*.

Podsumowując, rękopis *Gall. Fol. 220* stanowi bardzo ciekawy przykład renesansowej kuchni francuskiej, w okresie, w którym nie zachowało się wiele jej przykładów. Co więcej, zawiera on liczne terminy kulinarne, których grafia bądź znaczenie nie były dotąd notowane w słownikach. Jest to egzemplarz kuchni przejściowej; z jednej strony tkwiącej jeszcze w średniowieczu z uwagi na przywiązanie do połączenia smaku słonego

<sup>10</sup> *Dictionnaire de l'ancienne langue française du IX<sup>e</sup> siècle au XV<sup>e</sup> siècle*, t. 6, par Frédéric Godefroy, Paris: F. Vieweg, Libraire-Editeur 1891–1902, s. 629.

<sup>11</sup> *Ibidem*, t. 10, s. 848.

<sup>12</sup> *Gall. Fol. 220*, fol. 7r. Wszystkie cytaty – tłumaczenie własne.

<sup>13</sup> *Ibidem*, fol. 13v.

<sup>14</sup> *Ibidem*, fol. 8r.



i słodkiego, a z drugiej strony adaptującej już nowinki przybyłe z Włoch, wykorzystującej warzywa i rozwijającej cukiernictwo z użyciem masła, a więc elementy, które będą stanowić podstawę wielkiej kuchni francuskiej w przyszłości.

## Bibliografia

BIRLOUEZ Eric, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, Rennes: Editions Ouest-France 2011.

*Dictionnaire de l'ancienne langue française du IX<sup>e</sup> siècle au XV<sup>e</sup> siècle*, par Frédéric Godefroy, Paris: Libraire-Editeur 1891–1902.

FERRIERES Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris: Editions du Seuil 2007.

FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris: Fayard 1996.

LAURIOUX Bruno, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris: Publications de la Sorbonne 1997.

—, *Manger au Moyen Age*, Paris: Pluriel 2002.

TYLUS Piotr, *Manuscripts français de la collection berlinoise disponibles à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie (XVI<sup>e</sup>–XIX<sup>e</sup> siècles)*, Cracovie: Fibula II [Collectio Fibulae] 2010.

WILKIEWICZ Sara, *Un livre de cuisine du XVI<sup>e</sup> siècle dans la collection berlinoise – une cuisine originale? une cuisine nouvelle?*, „Romanica Cracoviensia” 2014, nr 14, s. 234–240.

## Netografia

[info.filg.uj.edu.pl/fibula](http://info.filg.uj.edu.pl/fibula) [dostęp: 2.02.2016].



ALEKSANDRA WILKOS  
Uniwersytet Warszawski

## Mężczyzna jak brzoskwinia, kobieta jak cebula – metaforyka gastronomiczna w języku portugalskim

**SŁOWA KLUCZOWE:** językoznawstwo kognitywne, metafora, język portugalski, gastronomia

**KEY WORDS:** cognitive linguistics, metaphor, Portuguese, gastronomy

### Streszczenie

Referat osadza się na założeniach językoznawstwa kognitywnego. Niniejsza praca badawcza ma na celu przeanalizowanie określeń związanych z jedzeniem w języku portugalskim. Na podstawie wybranych portugalskich słów i związków frazeologicznych przyjrzymy się, jakie kategorie doświadczeń postrzega się w kontekście konsumpcji. W publikacji zostanie wykorzystana metodologia osadzona w językoznawstwie kognitywnym, w szczególności ta zastosowana w badaniach nad metaforą.

### Abstract

The presented paper serves the purpose of analysing the food-related expressions in Portuguese language. Basing on the selected Portuguese words and phrasemes, we will observe how experience categories are perceived in terms of consumption. The cognitive linguistics methodology will be applied in our study, in particular the one applied in metaphor-focused studies.

### Wstęp

Słowa-smaki i smaki-słowa duszą się w garncu sensów.  
Zuly Norbelia Usme López

Polisemiczność takich słów, jak „kultura” – czyli po łacinie uprawa, kształcenie – czy „żywot” – staropolski brzuch i życie, w tym życie świętych – są językowymi dowodami na to, jaką wielką wagę ma pokarm i jak doniosłym aktem jest posiłek. Transformacja jedzenia surowego w ugotowane może być przez nas rozpatrywana jako transgresja z planu natury na plan kultury. Nie sposób też zaprzeczyć, że posiłek często odgrywał rolę symbolu, był częścią sakramentu<sup>1</sup>, przez co gastronomia może być postrzegana

---

<sup>1</sup> Można tu przywołać historię portugalskiego duchownego, który został pożarty przez plemię Tupi, które nie mogąc spożyć ciała Chrystusa, pragnęło spożyć jego surogat. Warto nadmienić, że ksiądz miał na nazwisko Sardinha, czyli sardynka.

jako tekst kultury. Nie tylko określone pokarmy stały się symbolami, znakami, ale gastronomia stała się systemem znaków. Język kuchni nie tylko rozwijał się, mieszał się z innymi i przenikał, ale i ulegał metaforyzacji. Aby zrozumieć ten proces, musimy prześledzić ewolucję tego pojęcia w językoznawstwie.

Metafora przez wieki była rozumiana wyłącznie jako środek stylistyczny i dopiero dostrzeżenie jej wszechobecności przyczyniło się do narodzin językoznawstwa kognitywnego w latach 80. XX w. George Lakoff i Mark Johnson napisali książkę *Metaphors we live by* (*Metafory w naszym życiu*), w której opisali metaforę jako konstrukcję mentalną. Zdaniem badaczy jej funkcją jest ułatwienie zrozumienia określonych pojęć. W swojej książce potraktowali oni metafory w języku jako manifestacje procesów poznawczych człowieka, a język jako wizjer drzewiowy, który umożliwia nam zajrzenie do wnętrza ludzkiego umysłu.

Lakoff i Johnson podali przykłady wielu metafor – na przykład *miłość* jako *podróż* – wykazując, że rozumiemy złożone pojęcie poprzez porównanie go do pojęcia prostszego, mniej abstrakcyjnego<sup>2</sup>. Metafora była wtedy opisana za pomocą jednego wektora  $A \rightarrow B^3$ . Naukowcy zauważyli, że jej zrozumienie jest głęboko związane z doświadczeniem, a w szczególności doświadczeniem zmysłowym<sup>4</sup>. Empiryzm i ucieleśnienie oznaczają, że nabywamy nowe pojęcia w subiektywnym, zindywidualizowanym kontekście, a zatem nie mamy dostępu do obiektywnej rzeczywistości, lecz akomodujemy ją zawsze zgodnie z możliwościami naszej ludzkiej soczewki. Metafory ściśle związane z doświadczeniem ciała zostały przez nich nazwane metaforami ontologicznymi<sup>5</sup>.

Lakoff kontynuował swoje badania nad metaforą i wraz z Markiem Turnerem skupili się na metaforze poetyckiej. W 1992 r. Lakoff zaproponował nową, pełniejszą teorię metafory, a jego były współpracownik rozpoczął współpracę z Gillem Fauconnierem. Współczesna teoria metafory wykazała, że jest ona wszechobecna w języku i żadna dziedzina nie jest od niej wolna, nawet gramatyka<sup>6</sup>. Lakoff zaobserwował współistnienie i nakładanie się na siebie kilku metafor, dla przykładu *śmierci* jako *odejścia*, *porażki* i *nocy*. Oznacza to, że rozumiemy złożony koncept w oparciu o kilka prostszych, a ich przestrzenna reprezentacja może być przedstawiona w formie siatki. W 1985 r. Turner i Fauconnier wprowadzili w swoich badaniach pojęcie przestrzeni mentalnej i zauważyli, że poznawczą funkcją metafory jest konceptualizacja<sup>7</sup>. Badania nad tą ostatnią, czyli konstrukcją znaczeń, znalazły się w centrum zainteresowań tych naukowców i wpisują się w badania nad semantyką kognitywną<sup>8</sup>. Badacze analizowali specyficzny proces konceptualizacji nazwany przez nich integracją pojęciową. Ich obserwacje skupiły się na dostrzeżeniu pewnej topografii mentalnej, w której poszczególne pojęcia mogą mieć pewne wspólne obszary, zwane przestrzeniami generycznymi.

Aby zrozumieć proces konceptualizacji i jej owoce – metafory, musimy odwołać się do pojęcia przestrzeni mentalnej. Jest to częściowa struktura, która towarzyszy naszym

<sup>2</sup> George LAKOFF, Mark JOHNSON, *Metafory w naszym życiu*, Warszawa: Aletheia 2010, s. 109.

<sup>3</sup> *Ibidem*, s. 30.

<sup>4</sup> *Ibidem*, s. 295.

<sup>5</sup> *Ibidem*, s. 55.

<sup>6</sup> G. LAKOFF, *The Conceptual Metaphor Theory*, dostępny online: <<http://terpconnect.umd.edu/~israel/lakoff-ConTheorMetaphor.pdf>>, [dostęp: 9.01.2016].

<sup>7</sup> Vyvyan EVANS, Benjamin K. BERGEN, Jörg ZINKEN, *Overview*, Londyn–Oakville: Equinox 2007, s. 18.

<sup>8</sup> Vyvyan EVANS, Melanie GREEN, *Cognitive Linguistics. An introduction*, Edinburgh: Edinburgh University Press 2006, s. 363.

procesom myślowym. Możemy porównać ją do zapisanej informacji na komputerze lub rozumieć ją jako bank pamięci długotrwałej, która jest aktualizowana dzięki nowym informacjom z pamięci krótkotrwałej<sup>9</sup>. Dzięki temu funkcją przestrzeni mentalnej jest przechowywanie informacji. Za każdym razem, kiedy o czymś myślimy, korzystamy z przestrzeni mentalnych i w razie potrzeby tworzymy nowe. W ten sposób nasze rozumienie jest dynamiczne, elastyczne i osadzone w określonym kontekście. Jego elastyczność wiąże się z faktem, że konstrukcja nowej przestrzeni mentalnej może opierać się na wykorzystaniu różnych kombinacji konceptów, nawet tych należących do innych domen, czyli kategorii. Jako że przestrzenie mentalne mogą wchodzić ze sobą w coraz to nowe relacje i tworzyć nowe koncepty, odzwierciedlają i wyjaśniają kreatywność ludzi. Swobodność kombinatoryczna przestrzeni mentalnych i spontaniczność ich tworzenia tłumaczy, dlaczego charakteryzuje je różny poziom uporządkowania. Te najbardziej spójne i usystematyzowane tworzą stałe formacje, które nazwano ramami poznawczymi. Cechuje je konstrukcja stałych połączeń, których tworzenie nazywamy mapowaniem<sup>10</sup>. Jako że procesy umysłowe – w tym konceptualizacja – nie są bezpośrednio obserwowalne, Fauconnier nazwał je poznaniem zakulisowym<sup>11</sup>, *backstage cognition*.

Rozwinąwszy powyższe koncepty, możemy wyjaśnić, czym jest amalgamat w językoznawstwie kognitywnym. Jest to koncept-hybryda, który powstał na bazie przynajmniej dwóch wyjściowych przestrzeni mentalnych (przestrzeni *input*), których część generyczna wraz z elementami przestrzeni łączy się w procesie integracji pojęciowej<sup>12</sup>. Ta z kolei polega na selekcji wybranych elementów, które wejdą w skład amalgamatu i ich kompresji w taki sposób, by nowe znaczenie było wewnętrznie spójne. Kolejną istotną cechą amalgamatu jest to, że jego sens wykracza poza sumę znaczeń wchodzących w skład wykorzystanych przestrzeni mentalnych. Oznacza to, że amalgamaty stają się nowymi, odrębnymi konceptami, które charakteryzuje duża złożoność.

Rola jedzenia w naszym życiu i kulturze sprawia, że analiza jego konceptualizacji może ujawni wiele istotnych cech naszych procesów poznawczych. Dlatego wybierając przedmiot badań, zdecydowałam się na słowa i wyrażenia najczęściej używane w języku portugalskim.

## Część praktyczna

W części praktycznej nieniejszej pracy przedstawię wybrane portugalskie metafory gastronomiczne, a następnie przeanalizuję je. Najpierw zaprezentuję je w formie tabeli, gdzie pierwsza kolumna będzie odpowiadać portugalskiej metaforze, druga dosłownemu tłumaczeniu na język polski, a trzecia przedstawi znaczenie danej metafory. Hasła opatrzone skrótem BR<sup>13</sup> oznaczają wyrażenia charakterystyczne dla brazylijskiego wariantu języka portugalskiego. Następnie przeanalizujemy podo-

<sup>9</sup> Gilles FAUCCONNIER, *Mental Spaces*, dostępny online: <<http://terpconnect.umd.edu/~israel/Fauconnier-MentalSpaces.pdf>>, [dostęp: 9.01.2016].

<sup>10</sup> Gilles FAUCCONNIER, Mark TURNER, *Conceptual Integration Network*, s. 2, dostępny online: <<http://www.cogsci.ucsd.edu/~faucou/BEIJING/CIN.pdf>>, [dostęp: 9.01.2016].

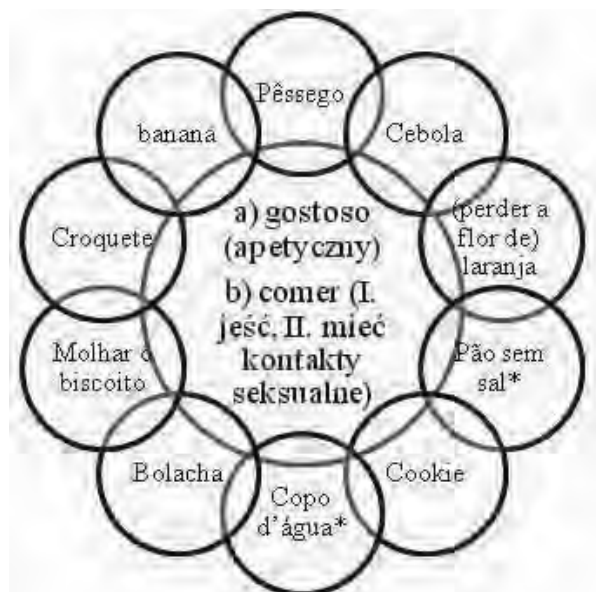
<sup>11</sup> G. FAUCCONNIER, *Introduction to Methods and Generalizations*, <[http://cogweb.ucla.edu/Abstracts/Fauconnier\\_99.html](http://cogweb.ucla.edu/Abstracts/Fauconnier_99.html)>, [dostęp: 13.02.2016]. Tłumaczenie własne.

<sup>12</sup> G. FAUCCONNIER, M. TURNER, *op. cit.*, s. 13–14.

<sup>13</sup> Vitor ANGELO, Fred LIBI, *Dicionária Aurélia*, dostępny online: <<https://gepss.files.wordpress.com/2011/04/aurelia.pdf>>, [dostęp: 9.01.2016].

bieństwa i różnice między metaforami i scharakteryzujemy je w ujęciu kognitywnym.

Jak możemy zaobserwować, język portugalski dostarcza nam wielu wyrażen metaforycznych związanych z pokarmem, które pozwalają nam opisać człowieka. Możemy scharakteryzować go pod kątem pochodzenia (miasto lub warstwa społeczna) lub atrakcyjności fizycznej. Warto zaznaczyć, że określenia związane z określoną dietą, jak na przykład wyrażenia z pomarańczą, są uzasadnione historycznie. Pomarańcza była ogólnodostępnym owocem, przez co zaczęła być kojarzona z biedotą. Metafory związane z seksualnością są umotywowane polisemią czasownika *comer*, który po portugalski znaczy (1) jeść i (2) odbywać stosunek seksualny. Ze względu na bogactwo tego pola semantycznego, przyjrzymy mu się w formie graficznej.



Rysunek 1. Konceptualizacja pożądanie jako głód

Możemy też zwrócić uwagę na zwrot *perder a flor de laranja*, dosłownie oznaczający utratę kwiatu pomarańczy, który oznacza deflorację. Ten zwrot też był umotywowany historycznie, gdyż panna młoda w Portugalii brała ślub z włosami ozdobionymi tym kwiatem<sup>14</sup>. Możemy się wahać, czy słowo *banana* należy do omawianego pola semantycznego, podobnie jak określenie *pão sem sal*. Skłaniamy się jednak do włączenia ich do niego, ponieważ dotyczą one pewnego rodzaju atrakcyjności, niekoniecznie tej seksualnej. Cebula, która jest określeniem atrakcyjnej kobiety, przestaje dziwić, kiedy zapoznamy się z rubasznym powiedzeniem Portugalczyków: „*comer e chorar por mais*”, czyli „jeść [uprawiać seks] i płakać o więcej”. Polisemia słów *comer* i *cebola* sprawia, że doprowadzanie nas do płaczu staje się pozytywną właściwością tego warzywa. Podczas moich poszukiwań próbowałam znaleźć analogię dla określenia atrakcyjnego mężczyzny-brzoskwini. Okazało się, że ta metafora pochodzi z portugalskiej reklamy.

<sup>14</sup> Zob. <<https://www.pingodoce.pt/a-cozinha/ingredientes/laranja-a-rainha-dos-citricos/>>, [dostęp: 13.02.2016].



Rysunek 2. Konceptualizacja *pokarm* jako *tożsamość*

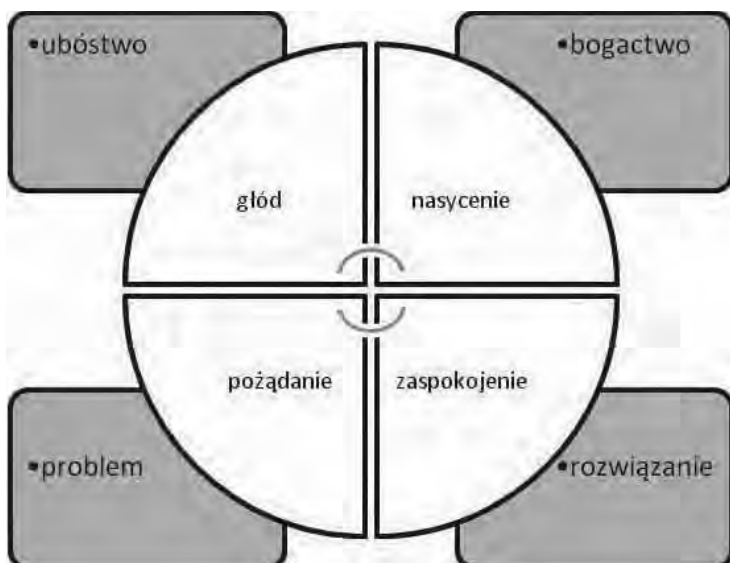
Jak możemy zaobserwować, jest kilka przykładów, które wskazują na istnienie metafory *pokarm to tożsamość*. Ta metafora ma swoje umotywowania historyczno-społeczne, gdyż określone nawyki żywieniowe były sprzężone z pozycją społeczną lub pochodzeniem. Jest też logicznym, że osoba cierpiąca głód uważana była za skrajnie ubogą, więc ta metafora jest wynikiem prostej inferencji i asocjacji.

### Integracja poszczególnych konceptualizacji

Warto zauważyć, że gastronomiczne określenia osób oraz związki frazeologiczne związane z określonym procesem gastronomicznym są związane z głębiej zakorzenioną metaforą, w której *osoba to pokarm*, a w związku z tym wzbudza odczucia z nim związane. Ujmując tę kwestię jeszcze szerzej, możemy zauważyć, że jedzenie to proces, w którym potrzeba ulega zaspokojeniu.

Przedstawiamy poniżej diagram, który posłuży nam do zobrazowania procesu jedzenia w perspektywie semantycznej. Hasła w białych górnych polach odpowiadają konceptom gastronomicznym, a w białych dolnych – ich semantycznym podwalinom. Szare pola odpowiadają najprostszym pojęciom, które posłużyły do procesu konceptualizacji.

Zamknięte koło w naszym diagramie ma na celu wskazanie, jak wszystkie przeanalizowane konceptualizacje kryjące się za językiem gastronomicznym opisują jeden proces transformacji. W związku z powyższym widzimy, że pozornie przypadkowe i pozbawione wielu wspólnych cech słowa i związki frazeologiczne zawierają w sobie te same pojęcia bazowe i wszystkie amalgamaty dotyczące osób opierają się na jednej, spójnej metaforyzacji. Ponadto praca ta ukazuje wielopoziomowość w procesie konceptualizacji, w którym uważna analiza danego pojęcia pozwala nam dostrzec, że metaforyzacja nie jest procesem jednoetapowym, że jedna metaforyzacja często opiera się na innej, bardziej ogólnikowej i obszerniejszej. Być może pogłębiona praca w przyszłości mogłaby prowadzić do tak szczegółowego rozbioru semantycznego metafory, który ujawniłby jej jądro semantyczne – koncept nierozszczepialny i niepodzielny, czyli jednostkę elementarną.



Rysunek 3. Integracja poszczególnych konceptualizacji

Bogactwo metafor gastronomicznych można uzasadnić na wiele sposobów. Skłaniaamy się ku temu, by uznać je za efekt uniwersalności zjawiska jedzenia i społecznym wymiarze tej czynności. To, co uniwersalne i ważne – bo niewątpliwie niezbędne do życia – musi znaleźć w języku pewne odzwierciedlenie. To, że w języku portugalskim znajdujemy metaforyczne określenia na aktywność seksualną, może być przez niektórych uznane za próbę ominięcia tabu poprzez zabieg eliptyczny, a przez niektórych wręcz przeciwnie, będzie świadczyło o pozytywnych konotacjach. Być może dwa procesy nie wykluczają się, bo tabu ma w zwyczaju dotyczyć zarówno sfery *sacrum*, jak i *profanum*. Ponadto warto odnotować, że konotowanie seksu z jedzeniem jest dostrzegalne nawet przy analizie słowa promiskuityzm, którego jednym z hiszpańskich znaczeń było jedzenie mięsa lub ryby w dni poprzedzające Wielkanoc, kiedy Kościół tego zabrania<sup>15</sup>.

Zgodnie z polską mądrością ludową apetyt rośnie w miarę jedzenia, więc mamy nadzieję, że kognitywne badania nad metaforą będą owocne i nadal będą się cieszyły zainteresowaniem językoznawców.

## Bibliografia

- EVANS Vyvyan, BERGEN Benjamin K., ZINKEN Jörg, *Metaphor, metonymy and blending*, Londyn–Oakville: Equinox 2007.
- , —, —, *Overview*, Londyn–Oakville: Equinox 2007.
- , GREEN Melanie, *Cognitive Linguistics. An introduction*, Edinburgh: Edinburgh University Press 2006.
- FIGUEIREDO Cândido de, *Novo dicionário da língua portuguesa*, Lizbona: Bertrand 2010.
- LAKOFF George, JOHNSON Mark, *Metafory w naszym życiu*, Warszawa: Aletheia 2010.

<sup>15]</sup> Zob. <<http://dirae.es/palabras/promiscuar>>, [dostęp: 14.02.2016].



NEVES Orlando, *Dicionário das expressões correntes*, Lizbona: Notícias 1999.

## Netografia

- ANGELO Vitor, LIBI Fred, *Dicionária Aurélia*, dostępny online: <<https://gepss.files.wordpress.com/2011/04/aurelia.pdf>>, [dostęp: 9.01.2016].
- BASSNETT Susan, TRIVEDI Harish, *Post-colonial Translation Studies*, London–New York: Routledge 1999, dostępny online: <[http://www.translationindustry.ir/Uploads/Pdf/Post-Colonial\\_Translation.pdf](http://www.translationindustry.ir/Uploads/Pdf/Post-Colonial_Translation.pdf)>, [dostęp: 13.02.2016].
- Dicionário Aurélio portátil, versão 5.0.40*, [zdigitalizowany słownik].
- Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*, dostępny online: <<http://www.priberam.pt/dlpo/>>, [dostęp: 9.01.2016].
- Diccionario real academia española*, dostępny online: <<http://dirae.es/palabras/promiscuar>>, [dostęp: 14.02.2016].
- FAUCONNIER Gilles, *Introduction to Methods and Generalizations*, dostępny online: <[http://cogweb.ucla.edu/Abstracts/Fauconnier\\_99.html](http://cogweb.ucla.edu/Abstracts/Fauconnier_99.html)>, [dostęp: 13.02.2016].
- , *Mental Spaces*, dostępny online: <<http://terpconnect.umd.edu/~israel/Fauconnier-Mental-Spaces.pdf>>, [dostęp: 9.01.2016].
- , TURNER Mark, *Conceptual Integration Networks*, dostępny online: <<http://www.cogsci.ucsd.edu/~faucon/BEIJING/CIN.pdf>>, [dostęp: 9.01.2016].
- LAKOFF George, *The Conceptual Metaphor Theory*, dostępny online: <<http://terpconnect.umd.edu/~israel/lakoff-ConTheorMetaphor.pdf>>, [dostęp: 9.01.2016].
- Pingo doce*, <<https://www.pingodoce.pt/a-cozinha/ingredientes/laranja-a-rainha-dos-citricos/>>, [dostęp: 13.02.2016].



## Enologia i przymiotniki: semantyka określeń aromatów wina

**SŁOWA KLUCZOWE:** przymiotnik, Wordnet, Słowosieć, semantyka, polisemia, aromat

**KEY WORDS:** adjective, WordNet, „Słowosieć”, semantics, polysemy, aroma

### Streszczenie

Artykuł poświęcony jest sposobom językowej realizacji opisów aromatów wina. Są one tworzone najczęściej za pomocą rzeczowników i przymiotników – w artykule zaprezentowano próbę podstawowej klasyfikacji tych środków. Efektem procesu klasyfikacji jest wyszczególnienie grupy przymiotników jakościowych charakterystycznych dla wypowiedzi zawierających opisy wrażeń zmysłowych. Specyfika tych przymiotników okazuje się przydatna dla językoznawców zajmujących się wyróżnianiem polisemicznych znaczeń przymiotników – użyteczność tę wykazano na przykładzie prac związanych z redagowaniem internetowego słownika relacyjnego plWordnet – Słowosieć.

### Abstract

The article is devoted to the ways of linguistic realization of wine flavours descriptions. These descriptions are usually created using nouns and adjectives – the article presents an attempt at a basic classification of these measures. The result of the classification process is the specification of a group of qualitative adjectives characteristic for speeches containing descriptions of sensory impressions. The specificity of this adjective proves useful for linguists who distinguish the polysemic meanings of adjectives – this utility is demonstrated by the works connected to editing the online dictionary plWordnet – „Słowosieć”.

### Wprowadzenie

W ostatniej dekadzie można zaobserwować większe zainteresowanie Polaków winem. Świadczy o tym wzrost konsumpcji tego napoju oraz zwiększająca się ilość tekstów na tematy enologiczne publikowanych w obiegu profesjonalnym i amatorskim (książki, prasa, blogi, fora internetowe). Powrót wina na polskie stoły stworzył nową sytuację, w której użytkownicy języka polskiego zaczęli mówić na temat tego trunku, powołując do życia nowy subdyskurs. Poważną część wspomnianych tekstów stanowią recenzje konkretnych gatunków win lub luźne felietony, które są swoistą relacją z konsumpcji wina. W tekstach tych najbardziej eksponowane są informacje dotyczące aromatów win. Niniejszy artykuł stanowi przyczynek do leksykalno-semantycznej klasyfikacji określeń aromatów, którymi posługują się uczestnicy przywołanego dyskursu. Interesująca jest zwłaszcza specyfika przymiotników używanych w celu opi-

sywania aromatów win. Dodatkową motywacją do powstania tej pracy były również obserwacje towarzyszące tworzeniu polskiego wordnetu – Słowsieci. Ten specyficzny słownik został niedawno uzupełniony o opracowanie lematów przymiotnikowych. Pracom nad słownikiem towarzyszyły szeroko zakrojone badania materiałowe, które pozwalają na dokonanie oryginalnych obserwacji z dziedziny semantyki.

### Czym jest aromat wina – fizjologia a język

Z fizjologicznego punktu widzenia aromat wina to odczucie zmysłowe konsumenta reagującego na bodziec w postaci związków chemicznych drażniących receptory węchu i smaku. Wrażenia powstające w ten sposób są w dużej mierze subiektywne, zależą od wrażliwości konkretnej osoby, biegłości w rozpoznawaniu zapachów, jej kulinarnych doświadczeń, a także spożywanego wraz z winem pokarmu, temperatury trunku i innych uwarunkowań środowiskowych. Kiedy człowiek usiłuje zwerbalizować te wrażenia, sięga najczęściej do swoich wcześniejszych doświadczeń i na ich podstawie wykorzystuje pewne skojarzenie – buduje metaforę podobieństwa. Chcąc być zrozumianym przez odbiorcę komunikatu, nadawca wybiera określenia odnoszące się do powszechnie znanych pojęć. Na płaszczyźnie tekstu opisy te realizowane są na różne, dość skonwencjonalizowane sposoby.

Przedmiotem opisu, gdy omawiany jest szeroko pojęty temat aromatu wina<sup>1</sup>, może być wino lub jakaś jego cecha. Tą cechą często jest właśnie aromat, czyli smak i zapach. Tak jak było wcześniej wspomniane, zmysły smaku i powonienia są pobudzane bodźcami jednego typu – z tego faktu fizjologicznego wynika fakt językowy: bardzo często smakowo-zapachowe wrażenia zmysłowe funkcjonują pod wspólną nazwą *aromatu*. Cechy te (*aromat, smak, zapach*) są wrażeniami złożonymi i postrzeganymi jako niekonkretne, efemeryczne, rozmyte. W ich kontekście mówi się także o *nutach*, z których są złożone i o *bukietach*, które tworzą. Ta swoista metafora, w której wrażenia zapachowe określane są mianem *bukietu*, trafnie oddaje konceptualizację zapachu jako pewnej kompozycji złożonej z wymieszanych, autonomicznych elementów.

Wspomniane leksemy wyrażające w tekście przedmioty opisu desygnują temat i stanowią stały element tekstów o winach. Drugim elementem o zmiennym charakterze (takim, który nie charakteryzuje się stałym i tak ograniczonym zasobem leksemów) jest słownictwo związane z określeniami walorów wina i jego aromatu. Semantycznie najistotniejsze spośród tych określeń są rzeczowniki i przymiotniki.

### Aromaty – określenia rzeczownikowe

Częstym sposobem określania charakteru aromatu wina jest odwołanie się do powszechnie znanego zapachu jakiegoś artefaktu. Może ono zostać zwerbalizowane w rozmaity sposób. Najprostszym z nich jest konstrukcja zdaniowa: podmiot + orzeczenie + dopełnienie (narzędnik) realizowane w przykładach: *Wino to pachnie jabłkiem i szalwią*, *Czerwone wina południa Włoch cechują się aromatem czekolady i korzeni*<sup>2</sup>. Warto zwrócić uwagę, że w funkcji podmiotu może wystąpić nazwa ce-

<sup>1</sup> Innymi tematami takich tekstów mogą być: kolor wina, historia szczepu, winnicy, regionu pochodzenia lub powstania kupażu, legendy związane z producentem i regionem itp.

<sup>2</sup> Wszystkie przykłady opisów aromatów win pochodzą z blogów, portali i forów poświęconych tematyce enologicznej.

chy: *Aromat chablis charakteryzuje się wyraźnym jabłkiem, Aromat pieprzu wyróżnia wina typu Gewurtztraminer spośród innych win alzackich.*

Powyższy schemat konstruowania wypowiedzi dotyczących aromatu wina jest wykorzystaniem zwykłych środków, które daje użytkownikowi składnia języka polskiego. W wypowiedziach tych nie znajdziemy przejawów stylizacji lub środków, które pozaleksykalnie wpływają na ich odbiór. Zdania te są tworzone najczęściej przy użyciu czasowników w trzeciej osobie lub form bezosobowych, dzięki którym wypowiedź nabiera cech obiektywności, co jest wartością pożądaną z punktu widzenia nadawcy tworzącego recenzję. Istnieją jednak takie sposoby werbalizowania informacji na temat aromatów, które mogą celowo ujawniać subiektywność informacji lub brak przekonania nadawcy co do jej prawdziwości. Jednym z nich jest wyeksponowanie w wypowiedzi nadawcy, najczęściej poprzez użycie czasownika w formie pierwszoosobowej: *W trzecim nosie wyczulem wyraźne aromaty korzenne, co świadczy o dużym potencjale starzenia się wina. Nie lubię tych, jakże charakterystycznych dla południa Włoch, nut dżemu.*

Wśród schematów wypowiedzi używanych przez nadawców jest również porównanie wykorzystujące spójnik *jak*: *To wino pachnie jak gabinet dentystyczny; W aromacie wina wyraźnie wyczuwalne coś jak kocie siki. Jak* może być w takich wypowiedziach zastąpione przez inne elementy pełniące funkcję spójnika wprowadzającego porównanie: *jakby, jak gdyby*, a nawet czasowniki – *porównałbym do, kojarzy się z*.

Rzeczownikowe sposoby opisu aromatów win ujawniają najwyraźniej mechanizm porównania zapachów do odczuć kojarzonych z innymi obiektami. W wypowiedziach tego typu obiekt, którego zapach jest domyślnie powszechnie rozpoznawalny, traktuje się jako wspólny punkt odniesienia. Taki opis zapachu przypomina nieco sposób tłumaczenia obcokrajowcom znaczenia nieznanymi im słów poprzez wskazanie konkretnych przedmiotów (deiksę). Przykładowo: *dominującym aromatem w przypadku zeszłorocznej Vernacci jest ananas*. Zapach ananasa uznajemy współcześnie za zapach znany przeciętnemu użytkownikowi języka polskiego – w przekonaniu nadawcy komunikatu może on być nośnikiem metafory, dzięki któremu odbiorca zrozumie, że charakter opisywanego aromatu jest w jakiś sposób zbliżony do aromatu ananasa.

Rzeczowniki, które służą do charakteryzowania aromatów win, można podzielić na te, których użycie jest powtarzalne – tworzą one pewien kanon środków opisu – i na te, których użycie ma charakter incydentalny, wyraźnie rzadszy lub zupełnie oryginalny. Do pierwszej grupy można zaliczyć nazwy owoców (*jabłko, gruszka, ananas*), nazwy grup owoców (*czerwone owoce, cytrusy, owoce leśne*), nazwy przypraw (*pieprz, goździki*), nazwy orzechów (*orzech laskowy, migdał, orzech włoski, pistacja*), nazwy słodczy (*czekolada, marcepan*), nazwy grup lub gatunków roślin wonnych (*jaśmin, tytoń, sosna, lipa*), przedmioty i substancje o charakterystycznym zapachu (*żywica, beczka*). Druga grupa rzeczowników zawiera takie przykłady jak: *koci mocz, końskie siodło, gabinet dentystyczny, ropa naftowa i lakier do paznokci*. Możliwą do wyróżnienia poza tą klasyfikacją kategorię określeń stanowią rzeczowniki przywoływane w celu wyrażenia negatywnej opinii o aromacie. Niepożądane zapachy to przykładowo: *rozgotowane warzywa, piwnica, jajka na twardo, korek*. Ta grupa określeń jest bardzo zróżnicowana – niektóre z nich używane są bardzo często (*korek*), podczas gdy inne dużo rzadziej (*rozgotowane warzywa*). Można zaobserwować, że nierzadko są to określenia wręcz specyficzne dla dyskursu o winach, ponieważ niektóre zapachy są negatywnie konotowane tylko w kontekście aromatu win.

## Aromaty – określenia przymiotnikowe

W polskim językoznawstwie jedyny rozbudowany opis kategorii przymiotnika ma charakter morfologiczno-słowotwórczy. Posiłkując się tymi kryteriami, Renata Grzegorzyczkowa zaproponowała klasyfikację formalną przymiotnika. Na potrzeby tego artykułu wykorzystam jednak uproszczony podział przygotowany przez redaktorów Słownosieci. Jest to propozycja łącząca koncepcje Renaty Grzegorzyczkowej<sup>3</sup> i Jurija Apresjana<sup>4</sup> przystosowana do badań o charakterze semantycznym<sup>5</sup>. W podziale tym uwzględniono trzy typy znaczeniowe przymiotników:

- a) **przymiotniki jakościowe** – w skład tej grupy wchodzi prawie wszystkie przymiotniki niemotywowane, wszystkie odczasownikowe, odprzymiotnikowe i część odrzeczownikowych (tych, które nie są relacyjne ani materiałowe – zwykle są to takie przymiotniki odrzeczownikowe, które oddają relację podobieństwa, nacechowania-charakteryzowania lub inne, rzadsze relacje, a także wiele znaczeń przenośnych<sup>6</sup>). Przymiotnik tego typu może występować w pozycji orzecznikowej, zazwyczaj jest stopniowalny, może być podstawą derywacyjną rzeczownikowej nazwy cechy;
- b) **przymiotniki relacyjne** – są to przymiotniki, które są synonimami międzyparadygmatycznymi rzeczowników, od których pochodzą. Zakładamy, że synonimia międzyparadygmatyczna do rzeczownika istnieje, jeśli przymiotnik można zastąpić rzeczownikiem w jakimś przypadku zależnym lub (rzadko) jeśli przymiotnik można zastąpić wyrażeniem przyimkowym zawierającym rzeczownik, który jest podstawą słowotwórczą. Bardzo rzadko przymiotnikami relacyjnymi są też przymiotniki o zatartej motywacji. Znaczenie tego typu przymiotników w użyciu jest bardzo często warunkowane kontekstowo;
- c) **przymiotniki materiałowe** – eksplikację przymiotników tego typu można zazwyczaj zacząć od formuły 'zrobiony z...'. Przymiotnik materiałowy jest zawsze wtedy, kiedy to, co jest rzeczownikową podstawą słowotwórczą, może być nazwane materiałem, a opisywany przymiotnikiem obiekt posiada, dziedziczy jakieś cechy fizyczne tego materiału (warto zwrócić uwagę, że *zrobiony* to też przymiotnik, nie tylko imiesłów – jest to istotne dla rozważania znaczeń tzw. przymiotników genetycznych).

Przymiotniki używane do formułowania opisów win kwalifikują się do grupy przymiotników jakościowych. Oto kilka przykładów ich zastosowań:

Vernaccia jest winem *świeżym, wytrawnym*, dobrym do dań rybnych.  
Mogen David to cudowne wino o głębokim *granatowym* aromacie.  
Ten *tytoniowy* smak i zapach nadaje drewno beczki, w której leżakuje wino.  
Niestety, muszę zwrócić to wino, okazało się *korkowe*.

<sup>3</sup> Renata GRZEGORCZYKOWA, *Gramatyka współczesnego języka polskiego. Morfologia*, Warszawa: PWN 1999, s. 481.

<sup>4</sup> Jurij APRESJAN, *Semantyka leksykalna. Synonimiczne środki języka*, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1985, s. 200.

<sup>5</sup> Opis zaproponowany przez Grzegorzyczkową nie nadaje się do przeprowadzenia klasyfikacji semantycznej, ponieważ nie uwzględnia kryteriów takich jak motywacja znaczeniowa czy łączliwość semantyczna.

<sup>6</sup> Apresjan uważa znaczenia przenośne za polisemy regularne.

Wina ze zmieszanych umiejętnie szczepów syrah i cabernet mają *migdałowy* aromat.

Wykończenie tego wina można opisać jako *ciepłe, brzoskwiniowe i jedwabiste*.

Cechuje się ono siłą aromatów i smaków bogatych w nuty *jagodowe* i *pieprzowe*.

Wino ma przyjemne *kwiatowe* nuty.

Vinho verde (portugalskie „zielone wino”) to zaskakujące odkrycie – jest *lekkie, przyjemne, mineralne* w smaku, czasem *owocowe*, bardzo *orzeźwiające* i świetne do portugalskiego bacalhau (dorsza).

To lekkie deserowe wino o nutach *owocowych*.

Wytrawne lambrusco może mieć lekko *czereśniowy* bukiet.

Niesamowite to wino, jest *czekoladowe* w smaku.

Przymiotniki użyte w celu opisanie wrażeń smakowych związanych z konsumpcją wina (zaznaczone kursywą) bywają użyte w charakterze przydawki (*granatowy aromat, nuty jagodowe i pieprzowe*) lub w pozycji orzecznika (*wino okazało się korkowe, wino jest lekkie, przyjemne...*). Motywację tych przymiotników można określić jako nieodrzcownikową (inną niż rzeczownikowa: *świeży, lekki, przyjemny*) lub rzeczownikową (*owocowy, czereśniowy, migdałowy*). Można zauważyć, że – szczególnie często używane – odrzcownikowe przymiotniki jakościowe wyrażające podobieństwo do czegoś mają budowę morfologiczną identyczną z przymiotnikami materiałowymi, odróżnia je jedynie semantyka. Znaczenia jednostki *czekoladowy* z przykładu *Niesamowite to wino, jest czekoladowe w smaku* nie można wyeksplikować w tym kontekście za pomocą sformułowania ‘zrobiony z czekolady’. Oznacza to, że w przypadku użyć *czekoladowy zajączek* i *nuta czekoladowa* rozróżniamy dwa polisemy – pierwszy o charakterze materiałowym, drugi – jakościowy, wyrażający podobieństwo pod względem aromatu. W przypadku przymiotników derywowanych od nazw owoców, przypraw i innych obiektów cechujących się swoistym smakiem lub zapachem można wyodrębnić kilka polisemów (średnio 5), które tworzą regularnie powielaną siatkę relacji semantycznych. Przykładowo: *brzoskwiniowy* może mieć sens:

- a) materiałowy (*Co powiesz na szklankę kompotu brzoskwiniowego?* – ‘zrobiony z brzoskwiń lub z ich dodatkiem’);
- b) materiałowy 2 (*Urwał sobie brzoskwiniową różgę...* – ‘zrobiony, otrzymany z jakiejś części brzoskwini – drzewa’);
- c) jakościowy 1 (*Polecam ci ten brzoskwiniowy peeling do ciała* – ‘taki, który przypomina brzoskwinię – owoc – aromatem’);
- d) jakościowy 2 (*Zawsze w młodości zazdrościłam twojej babci jej pięknej brzoskwiniowej cery* – ‘taki, który przypomina brzoskwinię – owoc – jędrnością, posiadaniem meszku, a przy tym kolorem, rumieńcem’);
- e) jakościowy 3 (*Na twoim miejscu wybrałbym brzoskwiniowe zasłony* – ‘pomarańczowy z domieszką różu, przypominający kolorem barwę owocu brzoskwini’);
- f) relacyjny 1 (*Przewidział w ogrodzie miejsce także na mały, brzoskwiniowy sadek* – ‘związany z brzoskwinią – drzewem – najczęściej: stworzony przez brzoskwinię, złożony z brzoskwiń’);
- g) relacyjny 2 (*Sezon brzoskwiniowy w pełni, nic tylko robić dzemy* – ‘związany z brzoskwinią – owocem’)<sup>7</sup>.

<sup>7</sup> Katalog sensów przymiotnika *brzoskwiniowy* wraz z definicjami cytuję za internetowym słownikiem relacyjnym plWordnet – SłowoSiec: <<http://plwordnet.pwr.wroc.pl/wordnet/>>.

Wymienione powyżej znaczenia jakościowe wskazują na podobieństwo opisywanego obiektu do desygnatu rzeczownika będącego podstawą słowotwórczą (w tym przypadku do brzoskwini). Można uznać, że użycie przymiotnika jakościowego w charakterze przydawki jest skondensowanym ekwiwalentem informacji ‘podobny pod jakimś względem (smak, kolor, faktura powierzchni), w jakiś sposób do podstawy rzeczownikowej (tu: brzoskwini)’.

Lemat identyczny jak w przymiotniku materiałowym i znaczenie spełniające warunki przynależności do przymiotników jakościowych stanowią o specyfice nazw aromatów w ogóle, nie tylko w przypadku win. Ten dwoisty charakter nazw aromatów posłużył redaktorom Słownosieci do stworzenia metody wyodrębniania znaczeń jakościowych przymiotników o morfologii typowej dla jednostek materiałowych. Polegała ona na sprawdzeniu w korpusie językowym, czy dany przymiotnik występuje właśnie w pozycji określającej aromat wina, piwa lub kawy (najczęściej jednak wina). Jeśli stwierdzano kilkukrotne użycie przymiotnika w sensie jakościowym, informację o jego istnieniu wraz z przykładami umieszczano w Słownosieci. Inne produkty spożywcze posiadające określony aromat (soki, desery, lody), podobnie perfumy, nie mogły posłużyć jako element powyższego testu. Istnieje duże ryzyko, że produkty te w powszechnej opinii uznawane są za takie, które składają się w jakimś stopniu z naturalnego surowca odpowiedzialnego za aromat, dlatego użyty w ich kontekście przymiotnik jest raczej materiałowy. Z tego powodu zdanie: *Poproszę gałkę lodów poziomkowych* nie jest prototypowym przykładem użycia przymiotnika jakościowego (np. desygnującego aromat) *poziomkowy*, podczas gdy fragment opisu aromatu wina: *poziomkowa nuta determinuje aromat tego dość przeciętnego wina* możemy za taki uznać.

## Podsumowanie

Nadawcy tekstów zawierających opis wrażeń smakowych wynikających z konsumpcji wina stają przed trudnym zadaniem pisania o zjawisku złożonym, ulotnym i subiektywnym, a jednak rzeczywistym i wielokrotnym, tzn. takim, którego doświadcza intencjonalnie wielu ludzi. Skutecznej realizacji informacyjnej funkcji wypowiedzi służy jej werbalizacja wykorzystująca mechanizm metafory podobieństwa. Metafora ta jest wyrażana najczęściej za pomocą rzeczownika lub przymiotnika odnoszących się do pojęcia aromatu konkretnego owocu, przyprawy itp.

Wstępna analiza opisów aromatów win pozwala również na wyodrębnienie specyficznej klasy semantycznej przymiotnika jakościowego konotacyjnego. Cechami charakterystycznymi tej grupy przymiotników jest budowa morfologiczna identyczna z przymiotnikami materiałowymi oraz możliwość stworzenia ogólnej definicji: *x-owy* – taki, który przypomina *x*-a pod względem *y*. Przy czym *x* oznacza obiekt fizyczny, *y* – charakterystyczną cechę *x*-a postrzeganą zmysłami.

Analiza zebranego materiału umożliwia sformułowanie hipotezy: opisy aromatów win są mniej lub bardziej konwencjonalne semantycznie, przy czym wraz ze stopniem konwencjonalności wypowiedzi wzrasta jej jednoznaczność i informatywność. Mniejszy stopień konwencjonalności opisu aromatu oznacza większą oryginalność, ale też wzmocnienie jego funkcji poetyckiej kosztem funkcji informacyjnej. Można zaobserwować prawidłowość wskazującą na większy stopień skonwencjonalizowania przymiotnikowych



werbalizacji wrażeń smakowych. W grupie werbalizacji rzeczownikowych znaleźć można zarówno opisy konwencjonalne, jak też całkowicie oryginalne, niekiedy niepowtarzalne<sup>8</sup>. Weryfikacji wyżej sformułowanej hipotezy może posłużyć adekwatna analiza ilościowa materiału uwzględniająca korpusowe metody badawcze.

## Bibliografia

APRESJAN Jurij, *Semantyka leksykalna. Synonimiczne środki języka*, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1985.

GRZEGORCZYKOWA Renata, *Gramatyka współczesnego języka polskiego. Morfologia*, Warszawa: PWN 1999.

---

<sup>8</sup> Stopień oryginalności niektórych opisów rzeczownikowych skłania do wniosku, że opis aromatu wina może stracić dominującą funkcję informatywną na rzecz funkcji poetyckiej. Opis „poetycki” jest często efektem autokreacji nadawcy.



WALDEMAR ŻARSKI  
Uniwersytet Wrocławski

## Ewolucja dyskursu kulinarnego i jego uwarunkowań kulturowych w polszczyźnie<sup>1</sup>

**SŁOWA KLUCZOWE:** dyskurs, tekst, książka kucharska, kucharz, kultura biesiadna

**KEY WORDS:** discourse, text, cookery book, a cook, feast-culture

### Streszczenie

Artykuł opisuje ważne kulturowe warunki wstępne, które determinują dyskurs kulinarny, i ich funkcję w polskich książkach kucharskich. Dyskurs jest rozumiany jako struktura zarówno językowych, jak i pozajęzykowych czynników oraz zdarzeń użytych w tekście. Opisuje się dwa główne pojęcia: książkę kucharską i kucharza.

### Abstract

The article describes important cultural preconditions which determine culinary discourse and their functions in Polish cookbooks. Discourse is meant as a configuration of linguistic as well as extralinguistic factors and events applied in a text. Two central notions are described: a cookbook and a cook.

### Wprowadzenie

Celem artykułu jest ukazanie sposobów aktualizowania w książkach kucharskich najważniejszych determinantów dyskursu kulinarnego – ich początków, wzorca gatunkowego oraz uwarunkowań kulturowych. Dyskurs stał się pojęciem wieloznacznym, wywołując wiele nieporozumień nie tylko na obszarze badań lingwistyki tekstu. Jednoznaczne jego rozumienie nie sprowadza się do samej definicji, lecz wiąże się z wyborem określonej koncepcji metodologicznej zastosowanej w badaniach. W większości opracowań przeważa pojęcie ogólne, mimo że od pewnego czasu obserwuje się tendencję do jego uprecyzjowania i efektywizacji. Dyskurs to dynamiczne postrzeganie tekstu jako zdarzenie komunikacyjne i efekt odpowiednio dobranej strategii. Przez dyskurs kulinarny rozumiem konfigurację współzależnych tematycznie tekstów wykraczających poza relacje intertekstualne. Tym samym nie jest on pojęciem hiperonimicznym wobec tekstu, którego zrozumienie wymaga możliwie szerokiego kontekstu społeczno-kulturowego. Dyskurs integruje procesy komunikacyjne funkcjonujące na różnych poziomach języka, zwłaszcza złożone

---

<sup>1</sup> Artykuł drukowany pierwotnie w: *Lingua et gaudium. Księga Jubileuszowa ofiarowana Profesorowi Janowi Miodkowi*, pod red. Moniki Zaśko-Zielińskiej, Małgorzaty Misiak, Jana Kamienieckiego, Tomasza Piekota, Wrocław: Oficyna Wydawnicza ATUT 2016.

relacje nadawczo-odbiorcze zdeterminowane przez system społecznych norm zachowań. Innymi słowy, stanowi całokształt praktyk i zwyczajów komunikacyjnych determinujących w najwyższym stopniu tematyzację tekstów.

Książki kucharskie reprezentują poradnikowy nurt dyskursu użytkowego z dominującą funkcją perswazyjną i apelatywną. Ich wzorzec gatunkowy uwzględnia aspekt strukturalny (segmentacja), pragmatyczny (rama kontekstowa i potencjał illokucyjny) oraz stylistyczno-leksykalny. Funkcja komunikacyjna książki kucharskiej zależy w najwyższym stopniu od kontekstu społeczno-kulturowego oraz ramy pragmatycznej aktu mowy porady<sup>2</sup>. Najstarsze polskie przepisy kulinarne nie zachowały się, toteż sposoby przyrządzania potraw możemy rekonstruować na podstawie rachunków dworskich, jadłospisów klasztornych i przepisów zamieszczanych w obcych książkach kucharskich. Dowodzą one podobieństwa wielu potraw, o specyfice których decydowała jakość produktów i przypraw, zarówno rodzimych, jak i zagranicznych.

Od niepamiętnych czasów ilość i jakość jedzenia określały pozycję społeczną rodu i zamożność domu. Uczty i biesiady stanowiły nieodłączny element uroczystości rodzinnych i świątecznych jako ważne wydarzenia społeczno-kulturowe, zapewniając radość i dobrą zabawę. Uczta dworska zobowiązywała uczestników do przestrzegania zasad etykiety stołu, zwłaszcza wobec przenikania do obyczajowości biesiadnej coraz wyraźniejszych oznak dworskiego stylu życia. Pochwała dworskiego ucztowania i wyrazy uznania dla pozycji i godności kobiety są głównym motywem wiersza *O zachowaniu się przy stole* Przeclawa Słoty.

Początków dyskursu kulinarnego i jego aktualizacji tekstowych upatruje się zazwyczaj w antycznej myśli pedagogicznej, a zwłaszcza wśród sztuk mechanicznych (*artes mechanicae*), będących suplementem siedmiu sztuk wyzwolonych (*artes liberales*). Jest nią obszar wiedzy i praktyk medycznych, co tłumaczy podobieństwa recepty i przepisu. Najistotniejsze cechy charakterystyczne tekstów użytkowych to dydaktyzm i wykorzystanie w praktyce codziennej przekazywanej wiedzy. Poradniki odzwierciedlają ideologię i wzorce estetyczne danej epoki, a w przypadku książek kucharskich – określone konwencje i preferencje smakowe, np. orientalizację kuchni, nadmierne używanie przypraw, dekoracyjność stołu, kamuflaż smaków czy mistyfikację wykorzystywanych produktów w danej potrawie. Umiejętność przyrządzania posiłków jako część wiedzy wykorzystywanej w prowadzeniu domu oraz zarządzaniu gospodarstwem była i jest na ogół przekazywana ustnie. Matka przekazywała doświadczenie córce; uczeń kucharski uczył się rzemiosła od mistrza. Kucharze strzegli tajemnic sztuki kulinarnej, dzieląc się nimi tylko w wąskim kręgu współpracowników. Pomijano informacje o czasie przyrządzania potrawy oraz formuły magiczne, gwarantujące jej smak i wygląd, co obwarowane było licznymi przesadami. Stosunkowo wcześniej zaczęto przepisy zapisywać, co ułatwiało kucharzowi dostęp do wiedzy niezbędnej w przyrządzeniu wielu potraw. Ich funkcja memoryzacyjna była również najpewniejszym sposobem zachowania kulinarnej tożsamości kulturowej.

Wiele przemawia za tym, że pierwszymi autorami książek kucharskich byli doświadczeni kucharze. Należy przy tym pamiętać, że „autor” był najczęściej niepiśmiennym pomysłodawcą, a kopista zapisujący tekst często nie znał się na tym, co pisał. Przede

<sup>2</sup> Dyskurs poradnikowy rozpatrywany z różnych perspektyw jest tematem rozpraw zamieszczonych w tomie *Dobra rada nie zawada. Rady, porady, poradniki w języku, literaturze i kulturze*, pod red. W. Żarskiego, B. Staniów, Koszalin: Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa 2010.

wszystkim jednak tak banalne informacje nie zasługiwały w świadomości społecznej na utrwalanie na piśmie<sup>3</sup>. Mówiąc zatem o genezie książek kucharskich, musimy mieć na uwadze różnice wynikające z odmiennych warunków społecznych i ograniczeń technicznych, stąd sensowniejsze wydaje się określenie zbiorów przepisów. Wśród najstarszych rękopisów odnajdujemy zarówno przepisy pojedyncze, jak i ich zbiory. Wysokie koszty ograniczały możliwość korzystania z nich do wąskiego kręgu odbiorców – zamożnej arystokracji i wspólnot klasztornych. Wśród chłopstwa i drobnego mieszczaństwa doświadczenia kuchenne jeszcze długo przekazywane były ustnie. W zasadzie do XVII w. dominował przekaz ustny uzupełniany coraz częściej książkami kucharskimi, które nie były jeszcze wtedy instrukcjami w dzisiejszym rozumieniu słowa. Nadawcami byli najczęściej doświadczeni kucharze, pośrednikami anonimowi skrybowie, a odbiorcami mniej doświadczeni kucharze pracujący w kuchniach dworskich lub klasztornych.

Pierwsze polskie książki kucharskie powstają pod koniec XVII w. Uzupełniają je wcześniejsze rachunki dworskie oraz klasztorne inwentarze kuchenne. Do XV w. uprawa ziemi pozostawała wciąż pod wpływem antycznej literatury rustykalnej, przejętej i upowszechnianej zwłaszcza w Bizancjum. Pisane po polsku poradniki poświęcone rolnictwu i hodowli pojawiają się w XVI w.<sup>4</sup> W 1675 r. Jakub Haur wydał *Gospodarstwo białogłowskie rytмами opisane z poradami domowymi i przepisami* w ramach swojej *Ekonomiki ziemiańskiej generalnej*.

Autorem najstarszej polskiej książki kucharskiej *Compendium ferculorum albo znamienite zebranie potraw*, wydanej w Krakowie w 1682 r., jest Stanisław Czerniecki, kuchmistrz wojewody krakowskiego Stanisława Lubomirskiego. Zawiera ona 300 przepisów na dania mięsne, rybne i mleczne, uwzględniające preferencje smakowe średniej i drobnej szlachty, instrukcję o kuchmistrzu, trzy sekrety kucharskie i *addymenty*, czyli przystawki. Książkę rozpoczynają zupy i polewki, po których następują potrawy mięsne i rybne oraz desery, ciasta i torty. Przeważają przepisy staropolskie, mimo że autorowi znana była kuchnia cudzoziemska:

Tak mi się bowiem zdało, żebyś wprzód skosztował staropolskich potraw, w których jeśli po swojemu nie znajdziesz apetytowi ukontentowania, do dalszych i specjalniejszych cię odsyłam<sup>5</sup>.

Okres największych przemian w obyczajowości kulinarnej nastąpił w końcu XVIII w., wraz z ustępującą na rzecz kuchni francuskiej obfitością sarmacką, utrwaloną z pietyzmem w *Opisie obyczajów* przez Jędrzeja Kitowicza. Czasy Stanisławowskie wprowadzały nową formułę biesiadną widoczną w formie obiadów czwartkowych, nad którymi nadzór sprawował kuchmistrz królewski Paweł Tremo, autor poczytnej

<sup>3</sup> Więcej na ten temat: Waldemar ŻARSKI, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008, s. 19–23.

<sup>4</sup> Erazm GLICZNER, *Nauka i praktyka, z której rozmaite czasy i czasów postęпки a przygody wyrozumieć*, Kraków: Lazarus Andreae 1558; Olbrycht STRUMIŃSKI, *O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybienu stawów*, Kraków: Lazarus Andreae 1573; Anzelm GOSTOMSKI, *Gospodarstwo [...]*, Kraków: Jakub Siebeneycher 1588.

<sup>5</sup> Edycja fototypiczna Waclaw WALECKI, Kraków: Collegium Columbinum 1999; Stanisław CZERNIECKI, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i opr. J. Dumanowski, M. Spychaj z przedmową S. Lubomirskiego, [w:] „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. 1, Warszawa: Muzeum-Pałac w Wilanowie 2009.

książki kucharskiej *Kuchnia na sześć osób*. Konwencja kulinarna obiadów wywodziła się z tradycji salonu towarzyskiego, gdzie ponad jedzenie przedkładano concept i błyskotliwe rozmowy<sup>6</sup>.

Tradycja kulinarna stopniowo ewoluowała w kierunku kuchni narodowej jako przeciwwagi dla zwyczajów kuchennych państw zaborczych. Na rynku wydawniczym pojawiają się nowe książki kucharskie: Wojciecha Wielądki *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, Jana Szyttlera *Kucharz dobrze usposobiony i Kuchnia oszczędna czyli przepisy łatwego i niekosztownego sporządzania potraw* oraz Wincentyny Zawadzkiej *Kucharka Litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne własnym doświadczeniem sprawdzone*. Popularne stają się czasopisma kobiece z poradami kucharskimi i domowymi, najczęściej w formie listów i tzw. podarunków, adresowanych zarówno do młodych mężatek, jak i tych z dłuższym stażem małżeńskim.

Na zmianę obyczajowości kulinarnej największy wpływ miały skutki rewolucji przemysłowej i rewolucji francuskiej. Wyjazdy zarobkowe do miast wymuszały zapotrzebowanie społeczne na nowe wzorce etykiety biesiadnej. Pauperyzacja, zmiany stosunków społecznych, ruchy emancypacyjne, bezrobocie i emigracja zarobkowa przyczyniały się do nowej roli kobiety w rodzinie, przejmującej obowiązki mężczyzny w zajmowaniu się domem i majątkiem. Pomocą służyły książki kucharskie pisane przez kobiety, zwłaszcza nauczycielki i wychowawczynie w pensjonatach i szkołach dla dziewcząt w rodzaju Lucyny Ćwierczakiewiczowej, Marii Ochorowicz-Monatowej i Marii Disslowej. Propagowane przez nie takie cechy, jak zaradność i oszczędność znajdowały wyraz w przepisach tańszych potraw oraz zastępowaniu drogich produktów tańszymi odpowiednikami, np. kapary domowe czy kawior domowy. Rosnące zapotrzebowanie na nowe poradniki tłumaczy się pozytywistyczną ideologią samokształcenia oraz wpływem niezwykle poczytnej noweliistyki i publicystyki, a zwłaszcza felietonistyki. Książki kucharskie informowały o właściwościach zdrowotnych produktów, odpowiednim czasie gotowania potraw, sposobach ich przyprawiania, kwestionując tym samym stare nawyki i konserwatyzm kuchni. Poradniki autorstwa Marii Ochorowicz-Monatowej i Marii Disslowej propagowały aktualne osiągnięcia dietetyki i higieny żywienia, zastępujące wcześniejsze poradniki wiedzy kucharskiej.

Po drugiej wojnie książki kucharskie osiągnęły niespotykany wcześniej wymiar specjalizacyjny. Najczęściej wykorzystywane były regiony geograficzne (kuchnie ponadnarodowe, narodowe, regionalne, domowe), sposób przyrządzania (zalewy, marynaty, mrożonki), rodzaj urządzenia (grill, wok, szybki, kuchenka mikrofalowa), sposób odżywiania (zdrowa żywność, kuchnia dietetyczna, wegetariańska, koszerna). Liczną grupę stanowiły książki adresowane do odbiorców docelowych: dzieci, młodzieży, studentów, seniorów, nowicjuszy, sportowców, turystów, hobbystów. Popularność zyskują książki pisane przez aktorów, polityków, muzyków, piosenkarzy.

Książki najnowsze przekazują wiedzę i doświadczenie kucharskie w sposób przystępny. Zainteresowanie daniami egzotycznymi pozostaje w bezpośrednim związku z rozwojem turystyki międzynarodowej. Możliwość samodzielnego przyrządzenia potrawy spożywanej podczas zagranicznego pobytu pozwala na miłe wspomnienia. Kuchnie regionalne podkreślają znaczenie lokalnej tradycji, która, wobec zmian modelu rodziny oraz rosnącej mobilności społeczeństwa, często ograniczana była do kręgów rodzinnych.

<sup>6</sup> „Do picia podawano wodę i niewielkie ilości bardzo starego tokaju lub wina hiszpańskiego. Z rozpasanych saskich uczt nie zostało ani śladu”. Krystyna BOCKENHEIM, *Przy polskim stole*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie 1998, s. 89.

Książki kucharskie coraz częściej ułatwiają czytelnikowi realizację osobistych celów i zamiarów poprzez ukazywanie walorów smakowych proponowanych dań przy pomocy wcześniej nieznanymi wzorców funkcjonalno-estetycznych. Wśród najnowszych dominują trzy główne determinanty: dywersyfikacja, profilowanie tematyczne oraz wysoki poziom estetyczny i funkcjonalny. Poradniki ogólne wypierane są przez opracowania monograficzne, profilowane tematycznie i bogato ilustrowane, często przez znanych artystów. Przekazują one nie tylko fachową wiedzę, lecz same postrzegane są jako dzieła sztuki. Gotowanie symbolizuje przyjemność, działanie kreatywne, przejaw stylu życia, a nawet akt samorealizacji. Ideologii hedonizmu kulinarnego przeciwstawia się model szczupłej sylwetki oraz świadomość, że nadwaga i łakomstwo skracają życie. Odmiana kulinarnej codzienności i nowe doznania smakowe oraz szczupła sylwetka i sprawność fizyczna stały się głównymi determinantami nowego dyskursu kulinarnego, co widoczne jest w tytułach książek kucharskich: *Schudnij Elizabeth*, *Zdrowa żywność dla smakoszy czy Pełnowartościowa dieta przyjemna jak nigdy dotąd*.

Książka kucharska jest zawsze produktem swej epoki. Autor bądź redaktor mogą co najwyżej pośredniczyć w mniej lub bardziej skutecznym upowszechnianiu upodobań i preferencji smakowych. Rzeczywista jej funkcja zależy jednak bezpośrednio od sposobu aktualizacji odpowiednich parametrów dyskursu kulinarnego, a zwłaszcza ich społeczno-kulturowych uwarunkowań. W większości domów średnich i niższych warstw społecznych posiłki przyrządzały gospodynie przy pomocy kogoś z domowników. Inaczej było wśród warstw wyższych. Szlachta i zamożny patrycjat spożywali często wykwintne potrawy przygotowywane przez profesjonalnych kucharzy, a magnaci zatrudniali liczną służbę kuchenną, składającą się z kucharzy, piekarzy, paszтетników i personelu pomocniczego. Nadzór nad pańską kuchnią sprawował kuchmistrz. Trunkami zajmował się podczaszy mający do pomocy tzw. piwnicznych, a sprzętem stołowym i kuchennym – słudzy kredensowi. „Kucharz była to znaczna figura w domowym składzie zamożnego obywatela, od niego zależała reputacja państwa”<sup>71</sup>.

Zawodowymi kucharzami byli na ogół mężczyźni, którym przypisywano naturalne predyspozycje do kulinarnego rzemiosła. Zatrudnianie kucharki postrzegane jako przejaw deklaszacji dworu, skrywane było przed gośćmi i sąsiedztwem. W wielu domach kobiety nadzorowały prawidłowy przebieg owych starań, przez co odpowiednio wcześniej mogły rozpoznać przejawy nieuczciwości, rozrzutności i nieumiejętności kucharza w wywiązywaniu się z powierzonych mu obowiązków. Dobry kucharz podkreślał status majątkowy gospodarzy, toteż starania o mistrza patelni nie były sprawą łatwą. Kuchmistrz sprawował nadzór nad organizacją pracy służby kuchennej, a przede wszystkim specjalizował się w eleganckim wykładaniu potraw przed podaniem na stół. W zamożnych domach ich zadaniem było dbać o żołądki i podniebienia domowników oraz zadziwiać gości wymyślnymi pomysłami.

O znaczeniu sztuki kulinarnej w dawnej Rzeczypospolitej może świadczyć występowanie urzędu kuchmistrza wśród urzędów nadwornych. Zwykle sam nie był on kucharzem, a do jego obowiązków należał nadzór nad kuchnią królewską i licznym personelem kuchennym. Sprawował również pieczę nad sprzętem kuchennym oraz nakryciami stołowymi. Podczas wystawnych uczt wydawanych przez dwór kuchmistrz towarzyszył królowi przy stole, zapowiadał podawane potrawy oraz decydował o kolejności

<sup>71</sup> Franciszek GAJEWSKI, *Pamiętniki Franciszka z Błociszewa Gajewskiego, pułkownika wojsk polskich 1802–1831*, red. S. Karwowski, Poznań: wyd. Działowa Rzepecki 1913, s. 124.

produktów przeznaczonych do konsumpcji. Z jednej strony chodziło o zysk, z drugiej o zdrowie, a nawet życie chlebobdawcy. Niejednokrotnie pełnił on ważniejszą rolę niż kamerdyner, mający stały dostęp do gospodarza. Uznani kucharze byli sownie opłacani, ale też praca do lekkich nie należała. Wraz z nimi do zawodu przygotowywali się również inni adepci sztuki kucharskiej, od posługaczy i kuchcików poczynając, a na kucharzach potraw gotowanych, kucharzach od pieczystego, pasztetnikach i cukiernikach kończąc.

O wielkości domów decydowały trzy czynniki: kuchnia, stół i gościnność. Gotowanie pełniło ważną funkcję nie tylko ze względów prestiżowych i estetycznych, lecz przede wszystkim życiowych, co uwidaczniało się szczególnie na przednówku i w latach nieurodzaju. W społecznej świadomości średniowiecza przyczyny wszystkich nieszczęść i niepowodzeń, a zwłaszcza chorób upatrywano w nieodpowiednim odżywianiu się, dlatego nie dziwi szczególnie uprzywilejowana pozycja społeczna kucharzy, zwłaszcza zatrudnionych w kuchni dworskiej, klasztornej lub magnackiej.

Kuchnikiem nie mógł zostać lada jaki tuman, lecz człek rozumny, który byłby w stanie pojąć wszelkie zawiłości tej profesji i kombinacji sztuki kucharskiej, której głowa wiejskiej dziewczyny nie była w stanie ogarnąć. Pewną znajomość kuchni posiadały i panie domu, chociaż wiele było takich, zwłaszcza w zamożnych dworach, które nigdy nie przekraczały kuchennego progu<sup>8</sup>.

Niemale znaczenie w ewolucji wzorca kulturowego polskiej kuchni miały kontakty z cudzoziemską sztuką kulinarną. Sprowadzani z zagranicy kucharze coraz liczniej zatrudniani byli w szlacheckich i ziemiańskich majątkach. Tradycyjnie w zamożniejszych dworach zatrudniano cudzoziemców, którzy za swoją pracę

nie brali mniej jak po 12 dukatów miesięcznie, a częstokroć i drożej, godzili się do 6 potraw codziennych dla samego tylko państwa i do wytworniejszych stołów; gdy państwa nie było w domu, ani zajrzeli do kuchni<sup>9</sup>.

Elitarny krąg kucharzy tworzyli również rodzimi adepci wyzwoleni w kuchni królewskiej, prymasowskiej lub biskupiej. Na przykład na dworze Franciszka Ksawerego Branickiego zatrudnionych było kilku kuchmistrzów francuskich, wspomaganych przez kucharzy polskich. Kontrakt kuchmistrza Szohorsaza zapewniał mu rocznie 100 czerwonych złotych, 10 łokci sukna francuskiego, kwartę wina dziennie oraz pieniądze na utrzymanie sługi i paszę dla koni<sup>10</sup>. Pozycja zawodowa znanego w Galicji kuchmistrza Kulimka upoważniała go do spełniania wymogów płacowych oraz zapewnienia odpowiednich warunków pracy.

1. Kuchnia ma być polska, do płomieni i węgla, broń Boże angielska. 2. Laboratorium, w nim szafa na farmakopeę, stół geometryczny, zegar bijący kwadrans. 3. Obok laboratorium skład na lód i drugi na drzewo twarde i miękkie, by mieć na zawołanie węgiel twardy,

<sup>8</sup> Elżbieta KOWECKA, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Warszawa: Zysk i S-ka 1984, s. 125.

<sup>9</sup> Łukasz GOŁĘBIEWSKI, *Domy i dwory, przy tym opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki; łózek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Lwów: A. Kaczurba 1830, s. 98.

<sup>10</sup> Więcej zob.: E. KOWECKA, *op. cit.*, s. 48.



a z miękkiego silny płomień do różna. 4. Po cztery tuziny rondli z pokrywami angielskich i tyleż francuskich. 5. Co dzień do farmakopei butelkę małagi lub dobrego węgryzna i dwie butelki czerwonego. 6. Po dwa tuziny kaftaników i fartuchów z cienkiego płótna i tyleż białych szlafmyc. 7. Pod ręką niezłego kucharza i dwóch podkucharzy prócz kuchcików<sup>11</sup>.

Przypomina to do pewnego stopnia wymagania stawiane najlepszym kucharzom przez włoskiego kuchmistrza Bartolomeo Scappiego, który jednocześnie wysoko oceniał ich umiejętności. Dobry kucharz jest poetą – śpiewa podczas pracy, geometrą – sporządza różne formy potraw, matematykiem – liczy naczynia i produkty, malarzem – ubarwia pieczenie, sosy i kremy oraz lekarzem – przez odpowiednie diety zapobiega chorobom, a w razie potrzeby potrafi im przeciwdziałać. Lecz nade wszystko kucharz powinien być filozofem, jako że musi znać istotę potraw i dań, naturę pór roku, sens ognia jako żywiołu, funkcję bąbelków wrzącej wody oraz sposobów obracania różna w odpowiednią stronę<sup>12</sup>.

Kobiety zatrudniano do prowadzenia kuchni głównie w domach mieszczańskich i niezamożnej inteligencji. Kucharki wykwalifikowane domagały się wysokich wynagrodzeń, toteż często poprzestawano na zatrudnianiu kobiet przyuczanych do zawodu na bieżąco. Dbałość o ich edukację należała do obowiązków pani domu, podobnie jak dysponowanie obiadów i zarządzanie kuchnią oraz nadzór nad spiżarnią. Pod okiem pani domu zapoznawały się z pracą w kuchni, co zmniejszało zapotrzebowanie na wykwalifikowaną, lecz drogą pracę kucharzy.

Próżny to jest przesąd, że kucharz smaczniej gotuje. Najsmaczniejsze i najlepsze być powinno to jadło, które sama pani zarządzi i wiadomym jej sposobem zgotować każe, a takim pewno każda kucharka wykonać je potrafi: nie przypuszczam bowiem, iżby pani dobry mająca gust, nie była o to ciekawa jak mu dogodzić można?<sup>13</sup>

W okresie rozbiorów zmienił się sposób przygotowywania potraw. Zwyczaje kulinarne, ukształtowane przez ziemiaństwo, inteligencję i zamożne mieszczaństwo, przejmowały stopniowo niższe stany społeczne. W dwudziestoleciu międzywojennym można już mówić o upowszechnieniu się nowej świadomości kuchni i stołu, wcześniej funkcjonującej przede wszystkim w warstwach wyższych. Tradycyjne potrawy kuchni staropolskiej ustąpiły miejsca tańszym i szybszym w przygotowaniu wariantom.

W połowie XIX w. nastąpiła zmiana w zakresie obowiązków wzorowej gospodyni sprawującej nadzór nad domem i gospodarstwem. W publicystyce coraz częściej podnoszona była kwestia wychowania panien i fachowego ich przygotowywania do obowiązków pani domu. Wzrastał popyt na poradniki, w których obok przepisów, ważną rolę odgrywały porady dotyczące zasad higieny prowadzenia kuchni oraz przygotowania eleganckiego obiadu lub kolacji. Prawdziwym bestsellerem okazała się wydana w 1860 r. książka kucharska Lucyny Ćwierczakiewiczowej *365 obiadów za pięć złotych*,

<sup>11</sup> Ludwik JABŁONOWSKI, *Pamiętniki*, oprac. Karol Lewicki, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1963.

<sup>12</sup> Bartolomeo SCAPPI, *The Opera of Bartolomeo Scappi, [L'arte Et Prudenza D'un Maestro Cuoco, 1570]*, Toronto: University of Toronto Press 2008.

<sup>13</sup> Paweł Eustachy LEŚNIEWSKI, *Poradnik dla gospodyń wiejskich i miejskich, czyli zbiór rad, wiadomości i przepisów obejmujący różne szczegóły gospodarstwa kobiecego*, Warszawa: A. E. Glücksberg 1838; cyt. za: Waldemar BARANIEWSKI, 2004, s. 67.

której łączny nakład przekroczył 130 tys. egzemplarzy. Jej popularność wynikała w głównej mierze ze zmiany poziomu życia inteligencji i wzrostu jej znaczenia w relacjach społecznych z jednej strony oraz pauperyzacji ziemiaństwa z drugiej. Powstające książki kucharskie uzupełniały deficyt wiedzy i doświadczenia w utrzymaniu na odpowiednim poziomie kuchni codziennej w trudnej sytuacji finansowej poprzez modyfikację i dostosowywanie przepisów do zmieniających się możliwości i oczekiwań czytelniczek.

Jadłospis XIX-wiecznego społeczeństwa w dalszym ciągu odznaczał się różnorodnością potraw i ich obfitością, zwłaszcza w rodzinach zamożnych. W dalszym ciągu kulinarną oznaką zamożności domu było mięso i białe pieczywo, zwłaszcza w postaci pieczeni i wędlin. Dopiero w drugiej połowie XIX w. nadmierna konsumpcja zaczynała być postrzegana jako zjawisko szkodliwe, mimo że tusza ciągle uchodziła za objaw zdrowia i tężyzny fizycznej.

## Bibliografia

- BILUT-HOMPLEWICZ Zofia, *Między wieloznacznością a uprecyzjowaniem pojęcia „dyskurs”. Miejsce dyskursu w germanistycznych ujęciach dyskursu*, [w:] „Stylistyka” 2013, R. XXII, s. 27–45.
- BOCKENHEIM Krystyna, *Przy polskim stole*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie 1998.
- CZERNIECKI Stanisław, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i opr. J. Dumanowski, M. Spychaj, [w:] „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. 1, Warszawa: Muzeum-Pałac w Wilanowie 2009.
- Dobra rada nie zawada. Rady, porady, poradniki w języku, literaturze i kulturze*, pod red. W. Żarskiego, B. Staniów, Koszalin: Państwowa Wyższa Szkoła w Koszalinie 2010.
- FERNANDEZ-ARMESTO Felipe, *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, Warszawa: Twój Styl 2003.
- GAJEWSKI Franciszek, *Pamiętniki Franciszka z Błociszewa Gajewskiego, pułkownika wojsk polskich 1802–1831*, red. S. Karwowski, Poznań: wyd. Zdzisław Rzepecki 1913.
- GLICZNER Erazm, *Nauka i praktyka, z której rozmaite czasy i czasów postęпки a przygody wyrozumieć*, Kraków: Lazarus Andreae 1558.
- GOŁĘBIEWSKI Łukasz, *Domy i dwory, przy tym opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki; łózek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Lwów: A. Kaczurba 1830.
- GOSTOMSKI Anzelm, *Gospodarstwo [...]*, Kraków: Jakub Siebeneycher 1588.
- JABŁONOWSKI Ludwik, *Pamiętniki*, oprac. K. Lewicki, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1963.
- KOWECKA Elżbieta, *Dwór „najrządniejszego w Polsce magnata”*, wyd. II, Warszawa: Instytut Archeologii i Etnologii PAN 1993.
- , *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Warszawa: Zysk i S-ka 1984.
- LEŚNIEWSKI Paweł Eustachy, *Poradnik dla gospodyń wiejskich i miejskich, czyli zbiór rad, wiadomości i przepisów obejmujący różne szczegóły gospodarstwa kobiecego*, Warszawa: A. E. Glücksberg 1838.
- MENNELL Stephen, *All Manners of Food*, Oxford: Blackwell 1985.

- Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, praca zbiorowa pod red. A. Chwalby, Warszawa: PWN 2008.
- SCAPPI Bartolomeo, *The Opera of Bartolomeo Scappi, [L'arte Et Prudenza D'un Maestro Cuoco, 1570]*, Toronto: University of Toronto Press 2008.
- STRUMIŃSKI Olbrycht, *O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów*, Kraków: Lazarus Andreae 1573.
- ŻARSKI Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008.



# Antropologia, historia i kultura



**„Wydawać Ci się może, że wszystkich tych [zaleceń] ciężko jest przestrzegać, lecz, gdy już się przyzwyczaisz, lżej Ci przyjdzie żyć z nimi w zgodzie”. O średniowiecznej dietetyce słów kilka. *Dobry doradca* króla Portugalii Edwarda (1391–1438)**

**SŁOWA KLUCZOWE:** Edward I Avis, *Leal Conselheiro* (*Dobry doradca*), *O dbaniu o żołądek* (*Do regimento do estomago*), dynastia Avis, średniowieczna dietetyka

**KEY WORDS:** Edward, king of Portugal, *Leal Conselheiro*, *Do regimento do estomago*, House of Aviz, medieval dietary advice

Streszczenie

*Leal Conselheiro* (*Dobry doradca*, ok. 1438 r.) to traktat dydaktyczny napisany przez Edwarda (1391–1438), króla Portugalii z dynastii Avis. Obok wskazówek moralnych w dziele znajdziemy także porady żywieniowe. Rozdział *Do regimento do estomago* (*O dbaniu o żołądek*) jest w całości poświęcony kwestiom związanym z jedzeniem. Autor wskazuje w nim wyraźnie na związek między sposobem odżywiania i połączonymi z nim praktykami a zdrowiem. Znajdziemy w nim spójne porady z dziedziny dietetyki, pozbawione jednak nadmiernej uczoności, podane w przystępnej formie i oparte na osobistych doświadczeniach władcy, a także elementach właściwych dla średniowiecznego *imaginarium* (m.in. odniesienia do czterech temperamentów). Celem pracy jest analiza tych porad, a także przyjrzenie się ich miejscu w strukturze całego traktatu.

Abstract

*Leal Conselheiro* (ca. 1438) is a didactic treatise written by Edward, King of Portugal of the House of Aviz. Apart from moral guidelines, the work delivers words of dietary advice. Chapter *Do regimento do estomago* is entirely dedicated to food questions. The author exhibits here the links between diet, dietary practices and health. This is where we can find coherent nutritional advice, devoid, however, of extravagant learning, yet intelligible and based on personal experiences of the ruler as well as elements reminiscent of the medieval *imaginarium* (e.g. references to four temperaments). My work aims to analyse the said pieces of advice and to take a closer look at their position within the structure of the whole treatise.

## Wprowadzenie

Rui de Pina w kronice poświęconej panowaniu portugalskiego króla Edwarda (1433–1438)<sup>1</sup> chwali nie tylko jego urodę, religijność i cnoty, ale także erudycję<sup>2</sup>. Pochwały te można oczywiście uznać za konwencjonalne, wpisujące się w topikę pochwał władców<sup>3</sup>. Niemniej nie da się ukryć, że Edward, syn założyciela dynastii Avis – Jana I – i jego małżonki Filipiny Lancaster, a także brat Henryka Żeglarza, nie bez powodu otrzymał w portugalskiej historiografii przydomek Elokwentny. Władca, jak zresztą zaznacza Rui de Pina<sup>4</sup>, jest autorem m.in. dwóch traktatów – nieukończony *Księgi pouczeń, jak dobrze jeździć konno* oraz *Dobrego doradcy* (ok. 1438 r.).

Dar słowa król miał w genach; ojciec Edwarda był autorem *Księgi o konnym polowaniu* (1415–1433), zaś jego brat Piotr spisał *Traktat o cnotliwej dobroczynności* (1418–1433)<sup>5</sup>. Prace te mają punkty wspólne: wszystkie są zbiorem rad i wpisują się w tzw. dworską prozę doktrynalną, która jako środek wyrazu szczególnie upodobała sobie traktat<sup>6</sup>. Niniejszy artykuł ma na celu przybliżenie polskiemu czytelnikowi księgi *Dobry doradca*. Przedmiotem analizy będzie rozdział *O dbaniu o żołądek*.

Mając na względzie rozpiętość omawianych zagadnień, Luís Filipe Lindley Cintra wskazuje, że praca ta stanowi najbardziej dojrzałe dzieło w dorobku króla i musiała powstawać przez długie lata<sup>7</sup>. Potwierdzają to słowa samego władcy. Jak podkreśla on w prologu, traktat stanowi kompilację fragmentów prac innych autorów oraz wcześniej zebranych przez niego wskazówek<sup>8</sup>. Analiza treści dzieła pozwoliła portugalskim badaczom, że niektóre z nich zostały zaczerpnięte ze wspomnianej *Księgi pouczeń, jak dobrze jeździć konno* oraz z *Księgi z klasztoru Cartuxa w Évorze*, kolejnego kompilacyjnego dzieła monarchy<sup>9</sup>. Omawiany tu traktat, jak pisze władca w prologu, powstał na wyraźne życzenie jego małżonki, Eleonory Aragońskiej<sup>10</sup>. Informację tę potwierdza Rui de Pina. Pozytywna opinia kronikarza o księdze może wskazywać, że dzieło było cenione przez ludzi współczesnych władcy, a także kolejne pokolenia<sup>11</sup>.

<sup>1</sup> Rui de Pina działał na dworze Jana II i sprawował funkcję *cronista-mor* – naczelnego kronikarza królestwa.

<sup>2</sup> Rui de PINA, *Cronica d'El-Rei D. Duarte*, Porto: Renascença 1914, s. 81–82.

<sup>3</sup> Ernst Robert CURTIUS, *Literatura europejska i łacińskie średniowiecze*, przeł. i oprac. A. Borowski, Kraków: Universitas 1997, s. 184–186.

<sup>4</sup> Rui de PINA, *op. cit.*, s. 8.

<sup>5</sup> Tłumaczenia tytułów cyt. za: Janina KLAVE, *Historia literatury portugalskiej*, Wrocław: Ossolineum 1985, s. 27–31.

<sup>6</sup> João GOUVEIA MONTEIRO, *Orientações da cultura da corte na 1.ª metade do séc. XV (A literatura dos Príncipes de Avis) (excerto)*, [w:] Luís de Sousa Rebelo et al., *História e antologia da literatura portuguesa. Século XV. Obras dos Príncipes de Avis*, Lisboa: Casa da Moeda 1998, s. 13–17; Maria Leonor CARVALHÃO BUESCU, *História da literatura portuguesa*, Lisboa: Casa da Moeda 1974, s. 26–28; J. KLAVE, *op. cit.*, s. 27–31.

<sup>7</sup> Luís Filipe LINDLEY CINTRA, *D. Duarte (excerto)*, [w:] Luís de Sousa Rebelo et al., *op. cit.*, s. 18–19.

<sup>8</sup> Dom DUARTE, *Leal Conselheiro: Electronic Critical Edition*, oprac. João Dionísio et al., Madison: University of Wisconsin–Madison Libraries 2012, dostępny online: <<http://digital.library.wisc.edu/1711.dl/IbrAmerTxt.LealConsel>>, [dostęp: 14.02.2016], k. 3r; 4v; 96r.

<sup>9</sup> L. F. LINDLEY CINTRA, *op. cit.*, s. 18–20.

<sup>10</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 3r; L. F. LINDLEY CINTRA, *op. cit.*, s. 18. Król, jak wskazuje baza źródłowa, słuchał często próśb i porad swojej żony. Vide: R. de PINA, *op. cit.*, s. 119–122.

<sup>11</sup> *Ibidem*, s. 82.



*Dobry doradca* składa się ze stu trzech rozdziałów o różnej długości. W dużej mierze są one poświęcone zagadnieniom związanym z moralnością. I tak znajdziemy fragmenty, w których omawiana jest miłość małżeńska, modlitwy i *Ewangelia*, siedem grzechów głównych czy cnoty moralne, w tym kardynalne. Księga zawiera także pozornie przyziemne porady, np. jak odczytać godziny według położenia słońca, przygotować kaplicę do celebrowania mszy świętej czy dbać o żołądek<sup>12</sup>. Co ważne, zgodnie z założeniami wyłożonymi w prologu, praca jest „samouczkiem” przeznaczonym dla ludzi związanych z dworem. Zawiera ona, jak to określa król, „abecadło”, a więc podstawową wiedzę z różnych dziedzin<sup>13</sup>. To także sam monarcha wskazuje na parenetyczny charakter traktatu. Jak podkreśla, księgi nie tylko umożliwiają gromadzenie wiedzy czy dają szansę zajęcia się czymś przydatnym, ale także dostarczają dobrych przykładów, które łatwo przekuć w czyn<sup>14</sup>. Wszystkie zagadnienia przedstawione są w formie wskazówek, w których autor zwraca się bezpośrednio do czytelnika. W połączeniu z królewskim autorytetem mówcy zwiększa to perswazyjny charakter tekstu.

Rady zostały w dużej mierze podporządkowane naukom Kościoła. Wedle słów króla łączą one w sobie elementy moralizatorskie z „nakazami świętych i katolickich mędrców” oraz z jego własnymi interpretacjami<sup>15</sup>. Sam monarcha zwraca w prologu uwagę, że:

możecie, jeśli taka jest wasza wola, nazwać [tę księgę] «dobrym doradcą», bo, choć nie odważę się stwierdzić, że każda wskazówka jest trafna, dobrze starałem się wszystko spisać podług mej skromnej wiedzy<sup>16</sup>.

Zgodnie z jego słowami traktat ma trzy główne cele: określić temperamenty, które kierują ludzkim postępowaniem; zrozumieć, że cnotliwe życie przynosi wymierne korzyści oraz wykazać, że unikanie grzechu jest słuszne<sup>17</sup>. Do takiego rozumienia celów pracy Edward powraca w ostatnim rozdziale, w którym bezpośrednio nawiązuje do prologu, wyrażając nadzieję, że udało mu się zrealizować początkowe założenia<sup>18</sup>. Z dydaktycznym podejściem władcy zharmonizowany jest styl dzieła, który – zgodnie z analizą João Dionísio – jest pozbawiony zbędnych ozdób<sup>19</sup>.

*O dbaniu o żołądek* to setny rozdział traktatu. Jest więc jednym z ostatnich w księdze. Nie wydaje się jednak, by poszczególne treści były ulokowane w niej podług odgórnego klucza. W tym kontekście warto przytoczyć słowa Luísa Filipe Lindleya Cintry, który określa układ pracy mianem „nieco luźnego i kapryśnego”<sup>20</sup>. Z drugiej strony, mając na względzie to, że prolog i wstęp mają ze sobą wiele punktów wspólnych, widać

<sup>12</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 1r–2v. *Vide*: J. GOUVEIA MONTEIRO, *op. cit.*, s. 14; L. F. LINDLEY CINTRA, *op. cit.*, s. 18–19.

<sup>13</sup> *Ibidem*, k. 3v; 4r; J. GOUVEIA MONTEIRO, *op. cit.*, s. 14.

<sup>14</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 4r; J. GOUVEIA MONTEIRO, *op. cit.*, s. 14.

<sup>15</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 95v.

<sup>16</sup> *Ibidem*, k. 3v. Tłumaczenia, o ile nie wskazano inaczej, sporządziła autorka artykułu.

<sup>17</sup> *Ibidem*, k. 3v.

<sup>18</sup> *Ibidem*, k. 95v–96r.

<sup>19</sup> João DIONÍSIO, *Uma abelha no prólogo. Sobre um desejo formulado no início do Leal Conselheiro, de D. Duarte (excerto)*, [w:] Luís de Sousa Rebelo *et al.*, *op. cit.*, s. 25 i n.

<sup>20</sup> L. F. LINDLEY CINTRA, *op. cit.*, s. 20.

wyraźnie, że traktat nie jest zbiorem przypadkowo dobranych przemyśleń. Jest raczej dowodem na szerokie zainteresowania władcy, a także na chęć dzielenia się osobistymi przemyśleniami o różnorodnej, nie zawsze spójnej naturze<sup>21</sup>.

Rozdział *O dbaniu o żołądek* jest w całości poświęcony kwestiom związanym z jedzeniem. Autor zbiera w nim rozmaite wskazówki dotyczące nawyków żywieniowych. Zajmuje się m.in. porami, o których spożywamy posiłki, ich obfitością, doborem składników. Analizuje także wpływ jedzenia na samopoczucie oraz aktywność umysłową. Znaczna część tego skądinąd niezbyt długiego rozdziału została więc przeznaczona na omówienie szczegółowych wytycznych dotyczącym sposobu przyjmowania pokarmów. I tak dowiadujemy się, że należy dobrze przeżuwać jedzenie i ograniczyć spożycie płynów w trakcie posiłku. Monarcha zaznacza też, że nie należy się przejadać, a już na pewno nie objadać się na noc. Ponadto sugeruje, że po okresie postu nie powinno się jeść zbyt dużo ani zbyt łąpczywie, bo nieprzyzwyczajony do obfitości jadła żołądek może się zbuntować. Król zaleca także oczyszczanie organizmu dwa razy do roku: po Wielkanocy oraz we wrześniu. Sposobem na taką detoksykację mają być wymioty<sup>22</sup>.

Ludzie średniowiecza spożywali zazwyczaj dwa posiłki – *jantar*, około południa, i *ceia*, na wieczór<sup>23</sup>. To właśnie do takiego rozkładu dostosowane są wskazówki króla, który dużo miejsca poświęca szczegółowym instrukcjom związanym z tymi dwoma posiłkami. Zaznacza więc, że pomiędzy *jantar* a *ceia* powinniśmy zachować siedem do ośmiu godzin odstępu. Jeśli zjemy dużo podczas drugiego posiłku, następnego dnia należy ograniczyć ilość jedzenia podczas *jantar*. Analogicznie, gdy przesadzimy z jedzeniem podczas pierwszego posiłku, a także gdy spożyjemy go później niż zwykle, *ceia* powinna być skromniejsza<sup>24</sup>. Odradza również podjadanie w ciągu dnia; sugeruje, że lepszym rozwiązaniem jest zaspokojenie głodu podczas głównych posiłków<sup>25</sup>.

Król wypowiada się wreszcie o właściwościach konkretnych potraw. Sporo miejsca poświęca omówieniu rozmaitych produktów. Spożycia niektórych zdecydowanie odradza, należy do nich np. mocne wino, które nie służy trawieniu oraz wzmaga pragnienie. Inne, jak sugeruje, nie wszystkim służą, więc należy spróbować, jak wpływają na nasz żołądek. Takim produktem są według niego jajka. Niektóre, np. nabiał, miękkie owoce, owoce morza, rzeczy kwaśne (ocet, cytryna) czy tłuste mięsa, zaleca ograniczyć lub całkowicie odstawić. Wskazuje też, że produkty mleczne należy jeść w skromnych ilościach i wyłącznie jako dodatek do innych pokarmów. Mięsa i ryb, jego zdaniem, nie powinno się spożywać z owocami, natomiast dobrze komponują się one z chlebem. Pewna liczba wskazówek dotyczy więc także łączenia konkretnych składników. Znajdziemy tu ponadto zalecenia dotyczące spożycia produktów o konkretnych porach dnia. W porze wieczornej przykładowo król doradza jedzenie pieczywa<sup>26</sup>.

W pracy znajdziemy też porady dotyczące innych czynności powiązanych z jedzeniem. I tak król wskazuje, że po obfitym obiedzie nie należy udawać się od razu

<sup>21</sup> *Ibidem*, s. 19.

<sup>22</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 94v.

<sup>23</sup> Iria GONÇALVES, *A alimentação*, [w:] *História da Vida Privada em Portugal. A Idade Média*, praca zbiorowa pod red. Bernardo Vasconcelos e Sousa, Lisboa: Círculo de Leitores 2011, s. 250–254; Salvador DIAS ARNAULT, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, Sintra: Colares Editora [s.d.], s. 52 i n.

<sup>24</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 94r; S. DIAS ARNAULT, *op. cit.*, s. 55–56.

<sup>25</sup> *Ibidem*, k. 94v.

<sup>26</sup> *Ibidem*, k. 93v–95r, szczególnie k. 93v.

na spoczynek, a – jeśli jest on dla naszego dobrego samopoczucia niezbędny – warto się powstrzymać od zbyt długiego snu<sup>27</sup>. Porady odnoszą się więc bezpośrednio do zwyczaju sjeisty, która, jak wiemy z niektórych przekazów źródłowych, była tradycyjną formą pobiednego wypoczynku<sup>28</sup>. Wreszcie sugeruje on wzbogacenie odpowiedniej diety o aktywność fizyczną, nakazując równocześnie zachowanie ostrożności, jeśli nadmiernie się spocimy<sup>29</sup>. Warto tu zresztą zauważyć, że, zdaniem Marii Leonor Carvalhã Buescu, władcy bliskie było promowanie sportu „we współczesnym znaczeniu tego słowa”<sup>30</sup>. Jak wskazują Maria Leonor Carvalhã Buescu i Janina Klave, taki swoisty kult aktywności fizycznej krzewił także ojciec Edwarda, Jan I<sup>31</sup>.

Choć rozdział *O dbaniu o żołądek* jest jedynym fragmentem traktatu w całości poświęconym kwestiom kulinarnym, także inne rozdziały zawierają drobne porady i napomnienia dotyczące żywienia. W dwudziestym rozdziale monarcha dzieli się na przykład swoimi spostrzeżeniami na temat picia. Ostrzega przed nadużywaniem nierozwodnionego wina, które, choć leczy smutek, wpędza w dużo poważniejszą chorobę – pijaństwo. Nie zaleca on także picia samej wody, która, zgodnie z jego doświadczeniami, powoduje problemy natury gastrycznej. Powołuje się w tej materii na autorytet lekarski<sup>32</sup>. Z kolei w rozdziale trzydziestym drugim władca traktuje o grzechu obżarstwa, radząc, co następuje: „jedz i pij, by żyć, a nie żyj, by jeść i pić”<sup>33</sup>. W tym samym rozdziale król podkreśla także, że w kwestiach żywieniowych należy przestrzegać zaleceń Kościoła, tj. zachować umiar w jedzeniu i piciu oraz nie czerpać nadmiernej przyjemności ze zbyt wystawnych potraw<sup>34</sup>. Wreszcie w rozdziale trzydziestym trzecim omawia on kwestie związane z postem. Jak zaznacza, to od „powściągliwości ust zaczynają się wszystkie dobre rzeczy”<sup>35</sup>. Edward opowiada się więc wyraźnie przeciw biesiadowaniu.

Faktycznie w wielu fragmentach traktatu wskazuje on, że porady są oparte na własnych przeżyciach i praktykach<sup>36</sup>. I tak omawiany tu rozdział otwiera stwierdzenie: „Zgodnie z moimi osobistymi doświadczeniami, następujący sposób dbania [o żołądek] wydaje mi się dobry”<sup>37</sup>. Równocześnie w kilku miejscach zachęca on do eksperymentowania oraz podkreśla, że wszystkie kwestie są zależne od uwarunkowań indywidualnych i, tym samym, każdy musi przetestować na własnym organizmie, jakie potrawy mu służą, a jakie powodują problemy gastryczne<sup>38</sup>. Co więcej, zdaniem króla, jeśli

<sup>27</sup> *Ibidem*, k. 94r.

<sup>28</sup> Opis siesty pojawia się np. w satyrycznej pieśni Pero da PONTE, *Quem a sesta quiser dormir*, B 1634, V 1168, [w:] G. Videira Lopes, M. Pedro Ferreira *et al.*, *Cantigas Medievais Galego Portuguesas*, [base de dados online], Lisboa: IEM, FCSH/NOVA 2011–, dostępny online: <<http://www.cantigas.fchsh.unl.pt>>, [dostęp: 14.02.2016]. Więcej o sieście *vide*: S. DIAS ARNAULT, *op. cit.*, s. 90–91.

<sup>29</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 94v.

<sup>30</sup> M. L. CARVALHÃO BUESCU, *op. cit.*, s. 26.

<sup>31</sup> *Ibidem*, s. 26; J. KLAVE, *op. cit.*, s. 28.

<sup>32</sup> *Ibidem*, k. 22v. S. DIAS ARNAULT, *op. cit.*, s. 30–37.

<sup>33</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 34r.

<sup>34</sup> *Ibidem*, k. 34r.

<sup>35</sup> *Ibidem*, k. 35r. Podejście to jest zbieżne z wizją innych średniowiecznych autorów. *Vide*: Philippe MEY-ZIE, *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić: XVI–XIX wiek*, przeł. E. Kucińska, A. Drzymala, Warszawa: Oficyna Wydawnicza „Mówią wieki” 2012, s. 158–160.

<sup>36</sup> J. GOUVEIA MONTEIRO, *op. cit.*, s. 14.

<sup>37</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 93v.

<sup>38</sup> *Ibidem*, k. 94r, k. 94v.

czujemy się źle, powinniśmy się w pierwszej kolejności zastanowić, co jedliśmy<sup>39</sup>. Tym samym monarcha wyraźnie wskazuje na zależność między jedzeniem a samopoczuciem. Na koniec rozdziału stwierdza zaś:

Wydawać Ci się może, że wszystkich tych [zaleceń] ciężko jest przestrzegać, lecz, gdy już się przyzwyczaisz, lżej Ci przyjdzie żyć z nimi w zgodzie<sup>40</sup>.

Wskazuje zatem na rolę przyzwyczajenia i praktyki w naszym życiu. Dodaje też, że proponowany przez niego sposób żywienia gwarantuje poprawę<sup>41</sup>.

Doświadczenia i wynikające z nich wskazówki króla wpisują się głęboko nie tylko w moralność chrześcijańską, własne obserwacje czy rozkład dnia, ale także w średniowieczne *imaginarium* medyczne. Są one bowiem powiązane z teorią humoralną, zgodnie z którą jesteśmy skonstruowani z czterech przeciwieństw. Clive Staples Lewis podsumowuje jej założenia w następujący sposób:

W wielkim świecie – należy pamiętać – ogień, powietrze, woda i ziemia łączą się, aby stworzyć żywioły. Ale w naszych ciałach łączą się one, by tworzyć humory, czyli „wilgotności”. Gorącość i Wilgoć tworzą Krew; Gorącość i Suchość – Cholerę, czyli Żółć, Zimność i Wilgoć – Flegmę, Zimność i Suchość – Melancholię<sup>42</sup>.

Na zachowanie wewnętrznej równowagi rozumianej jako właściwy rozkład humorów wpływa m.in. należyty dobór produktów, ich właściwe przygotowanie, łączenie w konkretny sposób, a także spożywanie w odpowiednim momencie i w dobrej kolejności oraz w zgodzie z dominującym temperamentem<sup>43</sup>.

Część powyżej naszkicowanych wskazówek należy więc odczytywać w tym kontekście. I tak król kilkakrotnie wskazuje na konieczność utrzymywania odpowiedniej temperatury ciała oraz unikanie przegrzewania się. Sugeruje też, że należy iść spać i budzić się wcześniej. Wreszcie, jak podkreśla, jego porady są dobre dla tych, którzy „dają się ponieść temperamentom”<sup>44</sup>. Odnośnie do konkretnych produktów odradza zaś spożywanie wina (czerwone pobudza krew) i zaleca unikać jedzenia wilgotnego, uważanego za szczególnie niezdrowe (m.in. owoców, tłuszczów, nabiału, owoców morza). Podobnie niepożądane jest łączenie kilku wilgotnych składników (np. ryb z owocami). Wskazane jest natomiast równoważenie wilgoci suchością (np. ryb chlebem) lub usuwanie jej nadmiaru z organizmu (np. poprzez wspomniane wymioty)<sup>45</sup>. Pomimo zindywidualizowanego charakteru wskazówek, dominujący temperament króla pozostaje dla nas zagadką. W rozdziale dziewiętnastym i dwudziestym monarcha opowiada o swojej melancholii<sup>46</sup>,

<sup>39</sup> *Ibidem*, k. 94v.

<sup>40</sup> *Ibidem*.

<sup>41</sup> *Ibidem*.

<sup>42</sup> Clive Staples LEWIS, *Odrzucony obraz. Wprowadzenie do literatury średniowiecznej i renesansowej*, przeł. W. Ostrowski, Kraków: Znak 1995, s. 167.

<sup>43</sup> Philippe MEYZIE, *op. cit.*, s. 202–206; Massimo MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Bari: Editori Laterza 2012, s. 64–70.

<sup>44</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 94r–94v; C. S. LEWIS, *op. cit.*, s. 168–170.

<sup>45</sup> *Ibidem.*, k. 94r–94v. O właściwościach przypisywanych poszczególnym produktom w średniowieczu i nowożytności *vide*: P. MEYZIE, *op. cit.*, s. 203–204; M. MONTANARI, *op. cit.*, s. 65–69.

<sup>46</sup> D. DUARTE, *op. cit.*, k. 21r–22r; k. 22v–24r. O neurastenii króla piszą J. KLAVE, *op. cit.*, s. 30; L. F. LIN-

porady żywieniowo-zdrowotne zawarte w *O dbaniu o żołądek* i pomniejszych fragmentach są zaś natury ogólnej, przy czym zdaje się, że niektóre rady są odpowiednie dla sangwiników i flegmatyków.

Równocześnie w kwestiach związanych z samopoczuciem władca nie ogranicza się wyłącznie do teorii humoralnej. Jego zdaniem na nasze życie mają wpływ rozmaite czynniki: pokarm, środowisko, choroby, doświadczenie życiowe, układ planet czy też towarzystwo, w jakim się obracamy<sup>47</sup>. W rozdziale *O dbaniu o żołądek* portugalski monarcha zaleca więc uzyskanie kontroli nad własnym życiem poprzez odpowiednie przyzwyczajenia żywieniowe. Warto tutaj też podkreślić, że on sam wyraźnie wskazuje, że dbanie o ciało jest równie ważne jak dbanie o duszę: „dbanie o równowagę między duchem i ciałem, mając na uwadze wiek, temperament czy pogodę, stanowi podstawę dbania o zdrowie” – pisze<sup>48</sup>. Takie holistyczne podejście do zdrowia przekłada się także na społeczne koncepcje władcy. W ostatnim rozdziale wskazuje on, że dbanie o duszę i ciało, troska o bezpośrednie otoczenie, a więc dom i rodzinę, oraz odpowiednie zarządzanie królestwami i miastami są kluczowe dla dobrostanu wspólnoty. Tym samym baczenie na dobro jednostki i jej rozwój duchowy i zdrowotny, w jego ujęciu, jest równie istotne dla zbiorowości. Stan zdrowia moralnego i fizycznego każdego człowieka ma bowiem przełożenie na dobrobyt całej społeczności i zachowanie harmonii w mikrokosmosie państwa<sup>49</sup>. Współgra także z organiczną koncepcją społeczeństwa oraz uznawaniem monarchy za wzór, z którego przykład biorą inni<sup>50</sup>.

Reasumując, w rozdziale *O dbaniu o żołądek* król Edward ujmuje spójne porady z dziedziny dietetyki. Są one pozbawione jednak nadmiernej uczoności, podane w przystępnej formie, oparte na osobistych doświadczeniach władcy i zbieżne ze średniowiecznym *imaginarium*, a także z osobistymi preferencjami króla. Droga do odnowy jest rozumiana holistycznie – człowiek cnotliwy musi dbać nie tylko o duszę, ale również o ciało i całe swoje otoczenie. Celem pracy jest więc motywowanie do samodoskonalenia i podążania ścieżką cnoty, na które składa się także właściwe odżywianie.

## Bibliografia

- DIAS ARNAULT Salvador<sup>51</sup>, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, Sintra: Colares Editora [s.a.].
- CARVALHÃO BUESCU Maria Leonor, *História da literatura portuguesa*, Lisboa: Casa da Moeda 1974.
- CURTIUS Ernst Robert, *Literatura europejska i łacińskie średniowiecze*, przeł. I oprac. A. Borowski, Kraków: Universitas 1997.
- DIONÍSIO João, *Uma abelha no prólogo. Sobre um desejo formulado no início do Leal Conselheiro, de D. Duarte (excerto)*, [w:] Luís de Sousa Rebelo et al., *História e antologia da literatura portuguesa. Século XV. Obras dos Príncipes de Avis*, Lisboa: Casa da Moeda 1998, s. 25–29.

---

DLEY CINTRA, *op. cit.*, s. 23.

<sup>47</sup> *Ibidem*, k. 40r.

<sup>48</sup> *Ibidem*, k. 94v.

<sup>49</sup> *Ibidem*, k. 95v.

<sup>50</sup> *Vide*: J. GOUVEIA MONTEIRO, *op. cit.*, s. 12; L. F. LINDLEY CINTRA, *op. cit.*, s. 22–23.

<sup>51</sup> W języku portugalskim ważniejsze jest drugie nazwisko, które dziedziczy się po ojcu. Do tej zasady dostosowuję układ bibliografii.

- DUARTE Dom, *Leal Conselheiro: Electronic Critical Edition*, oprac. João Dionísio *et al.*, Madison: University of Wisconsin–Madison Libraries 2012, dostępny online: <<http://digital.library.wisc.edu/1711.dl/IbrAmerTxt.LealConsel>>, [dostęp: 14.02.2016].
- GONÇALVES Iria, *A alimentação*, [w:] *História da Vida Privada em Portugal. A Idade Média*, praca zbiorowa pod red. Bernardo VASCONCELOS e SOUSA, Lisboa: Círculo de Leitores 2011, s. 226–259.
- KLAVE Janina, *Historia literatury portugalskiej*, Wrocław: Ossolineum 1985.
- LEWIS Clive Staples, *Odrzucony obraz. Wprowadzenie do literatury średniowiecznej i renesansowej*, przeł. W. Ostrowski, Kraków: Znak 1995.
- LINDLEY CINTRA Luís Filipe, *D. Duarte (excerto)*, [w:] Luís de Sousa Rebelo *et al.*, *História e antologia da literatura portuguesa. Século XV. Obras dos Príncipes de Avis*, Lisboa: Casa da Moeda 1998, s. 18–25.
- MEYZIE Philippe, *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić: XVI–XIX wiek*, przeł. E. Kucińska, A. Drzymała, Warszawa: Oficyna Wydawnicza „Mówią wieki” 2012.
- MONTANARI Massimo, *Il cibo come cultura*, Bari: Editori Laterza 2012.
- GOUVEIA MONTEIRO João, *Orientações da cultura da corte na 1.<sup>a</sup> metade do séc. XV (A literatura dos Príncipes de Avis) (excerto)*, [w:] Luís de Sousa Rebelo *et al.*, *História e antologia da literatura portuguesa. Século XV. Obras dos Príncipes de Avis*, Lisboa: Casa da Moeda 1998, s. 11–18.
- PINA Rui de, *Cronica d’El-Rei D. Duarte*, Porto: Renascença 1914.
- PONTE Pero da, *Quem a sesta quisier dormir*, B 1634, V 1168, [w:] G. Videira Lopes, M. Pedro Ferreira *et al.*, *Cantigas Medievais Galego Portuguesas* [base de dados online], Lisboa: IEM, FCSH/NOVA 2011–, dostępny online: <<http://www.cantigas.fcsh.unl.pt>>, [dostęp: 14.02.2016].

## „Tłuszczu i cukru tu nie brakuje i wcale się go nie szczędzi dla odżywiania pracowników”, czyli kuchnia „przesiedleńcza” w czasach niedosytu

**SŁOWA KLUCZOWE:** Dolny Śląsk, żywność, druki ulotne i okolicznościowe

**KEY WORDS:** Lower Silesia, alimentation, ephemeral materials

### Streszczenie

Celem artykułu jest przedstawienie treści przekazów dotyczących problemu wyżywienia ludności przesiedlanej na Ziemię Zachodnie. Analizie poddano informacje nt. aprowizacji przesiedlanych, handlu żywnością, jej rozdziału oraz zapewnienia bieżącej dystrybucji, a także produkcji żywności i in., zawarte w oryginalnych drukach ulotnych i okolicznościowych. Omówione materiały – głównie zarządzenia, komunikaty, odezwy, ogłoszenia, hasła agitacyjne, ulotki i afisze publikowano i upowszechniano w okresie najintensywniejszych przesiedleń – w latach 1945–1948. Dokumenty te zachowane w niewielkiej liczbie, niekiedy jednym egzemplarzu, pochodzą w większości z zasobów Biblioteki Uniwersyteckiej we Wrocławiu oraz Archiwum Państwowego we Wrocławiu. Gros z nich posiada charakter urzędowy. Jednocześnie z racji zmiany granic oraz nowej sytuacji ideologiczno-politycznej oprócz zasadniczego celu informacyjnego realizowano dzięki nim także zadania propagandowe.

### Abstract

The aim of the article is the presentation of the content of original messages concerning the feeding problem of population displaced on the Western Lands of Poland. Analyzed were information concerning the distribution of food, ensure its current distribution and production contained in the original prints fleeting and occasional, mainly ordinances, announcements, proclamations, announcements, propaganda slogans, leaflets and posters published and disseminated during the most intense resettlement – in years 1945–1948. Discussed materials are preserved in a small number, sometimes a single copy, derived from the resources of the University Library in Wrocław, and the State Archives in Wrocław. Most of the sources have official character, but because of the changes of the borders and the new ideological and political situation of Poland, most of the sources have also implemented propaganda contents.

Pracownicy sądowi i prokuratorscy we Wrocławiu otrzymują w stołówkach Zarządu Miejskiego trzykrotne codzienne posiłki, wystarczające do pełnego odżywienia. [...] Do chwili obecnej posiłki w stołówkach są bezpłatne. Przewiduje się, że w najbliższym czasie Zarząd Miejski wprowadzi przydziały żywności (kartkowe) w stosunkowo dużej ilości dla członków rodzin pracowników, przy czym pracownicy i ich rodziny będą mieli do wyboru bądź korzystać ze stołówek, bądź otrzymywać przydziały suchy prowiant. Żadne sklepy dotychczas nie są otwarte<sup>1</sup>.

### Źródła efemeryczne nt. aprowizacji przesiedlonych

Tekst niniejszy stanowi próbę analizy treści publicznie ogłaszanych komunikatów dotyczących kwestii wyżywienia ludności transportowanej oraz przesiedlonej w latach 1945–1948 na tzw. Ziemię Zachodnie – przejmowane spod radzieckiej komendatury wojennej i określane w oficjalnych dokumentach PKWN jako Okręg II Dolny Śląsk. Źródłami stanowiącymi podstawę artykułu są pochodzące z lat 1945–1948 unikatowe druki ulotne i okolicznościowe podejmujące sprawę aprowizacji, edytowane najczęściej w postaci wielkoformatowych obwieszczeń, zarządzeń, apeli, odezw, ogłoszeń, komunikatów, rozporządzeń, broszurek, ulotek, hasel agitacyjnych i in., publikowane głównie przez władze Dolnego Śląska oraz organizowane od podstaw instytucje administrujące poszczególnymi częściami Okręgu II. Materiały te, zachowane w zbiorach Gabinetu Śląsko-Łużyckiego Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego oraz wyodrębnionego zbioru afiszy i plakatów Archiwum Państwowego we Wrocławiu, adresowane były do szerokiego grona odbiorców – prezentowano je do publicznej lektury w ważnych punktach dolnośląskich miejscowości<sup>2</sup>. Opisywane dokumenty realizowały cel nadrzędny, którym było informowanie przybyłych o zasadach organizowanego od podstaw życia społecznego. W większości źródeł nie pomijano spraw ideologicznych. Kwestii kluczowej – zapewnieniu przymusowo migrującej ludności chleba powszedniego – poświęcono stosunkowo nieliczne z druków zachowanych w dostępnych zasobach. Spośród przejrzanych 1702 wydawnictw ulotnych kwestie wyżywienia podjęto 42 drukach.

Opisywane rodzaje druków, obecne w krajobrazie medialnym regionu już od 30 maja 1945 r. (*Obwieszczenie Nr. 2 Stanisława Piaskowskiego Pełnomocnika Rządu R.P. na Okręg Administracyjny Dolnego Śląska*<sup>3</sup>), stanowiły jedyne dostępne wówczas w języku polskim środki masowego przekazu. Warto wspomnieć, iż w tzw. okresie pionierskim przesiedleń sprawy aprowizacji transportowanej na Dolny Śląsk ludności polskiej oraz pozostałych w regionie

<sup>1</sup> Ulotka Komitetu Organizacyjnego Związku Zawodowego Pracowników Sądowych we Wrocławiu z 18 lipca 1945 r. adresowana do Miejsowych Oddziałów Związku Zawodowego Pracowników Sądowych w okręgach Sądów Apelacyjnych w Warszawie, Lublinie, Katowicach, Krakowie i Rzeszowie, nawołująca do przybycia na Dolny Śląsk. Drukarnia Miejska Miasta Wrocławia, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

<sup>2</sup> Stroną odpowiedzialną za przekaz informacyjny docierający do społeczeństwa w czasie migracji, akcji osiedleńczej a także później, było Ministerstwo Informacji i Propagandy oraz podległe mu struktury terenowe.

<sup>3</sup> W świetle *Obwieszczenia Nr. 2*: „[...] zakazuję z mocą natychmiastową wszystkim osobom wyjeżdżającym z obszaru administracyjnego Dolnego Śląska wywożenia artykułów żywnościowych, [...] gospodarstwa domowego i t.p. w ilości przekraczającej normalne zapotrzebowanie na drogę do stałego miejsca zamieszkania na jedną osobę. 3) Bezwzględnemu zakazowi wywozu podlegają: b) inwentarz żywy (konie, woły, krowy, kozy, kury i t.p.), [...] d) narzędzia oraz maszyny rolnicze [...]”. Drukarnia Miejska Miasta Wrocławia, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.



Niemców i stacjonujących żołnierzy Armii Czerwonej regulowano najczęściej w trzech językach – polskim, niemieckim oraz rosyjskim. Wśród odnalezionych źródeł zachowały się nieliczne materiały przygotowywane w większej liczbie tłumaczeń, np. w jidysz. Utrwalone w drukach wytyczne kierowane do wielonarodowej społeczności pośrednio opisują skutki m.in. gwałtownego przerwania tradycji rolnej na Ziemiach Zachodnich, braku zapasów żywności w regionie, skrajnej pauperyzacji przybyłych na ziemię krzywdzicieli<sup>4</sup>.

W zależności od komunikowanych treści zachowane źródła można podzielić na kilka grup. W pierwszych powojennych latach urzędy pełnomocników określały w przekazach kierowanych do ogółu zagrożone sankcjami i karami postępowanie w zakresie organizowanego od podstaw handlu żywnością, także czarnego rynku żywnościowego, zasad przydziału sklepów spożywczych, lokali śniadankowych, jadłodajni, restauracji, cukierni, mleczarni, sklepów rzeźniczo-wędliniarskich, zasad przydziału oraz dystrybucji kart żywnościowych stanowiących podstawę egzystencji przybyłych (wprowadzonych od 1 listopada 1945 r.)<sup>5</sup>, punktów sprzedaży żywności w systemie kartkowym oraz miejsc rozdziału żywności z UNNRA, a także składu sprzedawanego pieczywa i napojów, tzw. dni obowiązkowych bezmięsnych (np. w 1946 r. były to wtorki, środy i czwartki – za sprzedaż lub trzymanie „na składzie” tych produktów groził „areszt do 6 miesięcy więzienia lub grzywny 500.000 zł albo obie kary łącznie. W razie dwukrotnego przewinienia sprawę kierowano do Sądu Doradczego”<sup>6</sup>) oraz beztłuszczowych (wtorki, środy, czwartki i piątki), poważnego problemu wywozu artykułów spożywczych, inwentarza żywego oraz sprzętu domowego z Okręgu II, gromadzenia zapasów, np. przez osoby doświadczone długotrwałym głodem, kwestie prowiantu dla ludności niemieckiej przesiedlanej do brytyjskiej strefy okupacyjnej. Kolejną grupę stanowiły publikacje nawołujące przedstawicieli określonych zawodów – przede wszystkim lekarzy, weterynarzy, farmaceutów, felczerów, sędziów, inżynierów, architektów – do przybycia na Dolny Śląsk. Zapewnienie wyżywienia – trzech odpowiednio kalorycznych dziennych posiłków pracownikowi oraz jego rodzinie – wydawało się tu kluczową zachętą, ważniejszą niż uposażenie. Trzeci rodzaj publikacji ujawnia podjęte przez władze regionu starania o bieżącą produkcję żywności – zbiór płodów rolnych z zasiewów wiosennych 1945 r., pierwsze żniwa prowadzone w obliczu dramatycznego braku sprzętu, narzędzi rolniczych i rąk do pracy, z wykorzystaniem pomocy żołnierzy Ludowego Wojska Polskiego, społeczne akcje siewne zbóż ozimych i jarych ogłaszane w kolejnych latach oraz tzw. akcje świadczeń rzeczowych – obowiązkowych kontyngentów ziemiopłodów dramatycznie obciążających wsie na rzecz państwa. Następną grupą źródeł stanowi wyraz troski o dobro tworzącej się wspólnoty przesiedlonych. Unikatowe druki ukazują oddolne

<sup>4</sup> Wśród przybywających do regionu statystyczną większość stanowili Warszawiacy, nieco mniej liczną grupą byli ludzie przesiedlani z Kresów Wschodnich i Małopolski Wschodniej. Obydwie społeczności zasiedlały Okręg II w poczuciu krzywdy, żalu za zniszczoną stolicą, wywłaszczenia z wielowiekowego dziedzictwa kulturowego i tradycji, utraty istniejących centrów polskiej kultury, smutku i nostalgii za terenami przejętymi przez ZSRR. W 1945 r. sytuacja obu grup wydawała się podobna.

<sup>5</sup> Karty żywnościowe wprowadzone zostały na podstawie § 15. *Instrukcji Ministerstwa Apropozycji i Handlu z dnia 9.VI.1945 w sprawie zaopatrzenia ludności nierolniczej w żywność i artykuły codziennego użytku*. Wprowadzono następujące kategorie kart żywnościowych: I, II, III, IR, IIR, które były wydawane przez Miejskie Urzędy Obwodowe, a rozprowadzane głównie przez zakłady pracy dla wszystkich pracujących i ich rodzin; *Obwieszczenie z 6 października 1945 rok Pełnomocnika Rządu R.P. na miasto Wrocław*, „Pionier” Zakłady Graficzne we Wrocławiu, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

<sup>6</sup> *Ogłoszenie nr 22 Urzędu Pełnomocnika Rządu R.P. na Obwód VI w Legnicy*, 1946, Drukarnia „Czytelnik”, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

wysiłki podejmowane przez instytucje, organizacje lub osoby prywatne z myślą o wsparciu, także żywnością, ofiar wojny – sierot, dzieci repatriantów, wdów, osób okaleczonych i chorych, byłych więźniów obozów koncentracyjnych oraz obozów pracy przymusowej, które w liczbie stu filii KL Gross-Rosen działały w regionie dolnośląskim. Inicjatywy ogłaszane w drukach, np. „Gwiazdka dla Żołnierzy”, obejmowały m.in. zbiórki darów w naturze przed świętami, szczególnie Bożym Narodzeniem. Cykliczne kwesty organizowano z myślą o żołnierzach pozostających na Dolnym Śląsku z dala od rodzinnych stron, bez możliwości kontaktu z bliskimi. Ostatnią wyodrębnioną grupę publikacji ulotnych stanowią materiały drukowane głównie na przełomie 1945/1946 oraz 1947 r. ostrzegające konsumentów przed skutkami pokątnego kupowania artykułów spożywczych, głównie niebadanego mięsa, w tym pochodzącego ze sztuk padłych lub chorych. Publikacje te ukazują rzeczywiste praktyki na rynku żywnościowym. Ich skutki przedstawiane były głównie w zarządzeniach prezydentów miast lub referatów sanitarnych funkcjonujących w urzędach miejskich.

Unikatowe dokumenty opisane w niniejszym tekście przekazują przede wszystkim zwięzłe ujęte nakazy, instrukcje i dyrektywy lub prośby adresowane do tzw. repatriantów. Treść źródeł pozbawiona warstw interpretacyjnych poraża autentycznością oraz ujawnia daleką od stereotypowych przekazów egzystencję repatriowanych.

## Tło przesiedleń

Przymusowe przesiedlenia Polaków z Kresów Wschodnich, określone w układach republikańskich mianem „ewakuacji obywateli polskich”, organizowano i realizowano w pośpiechu oraz na skalę nieznaną we wcześniejszych dziejach Europy Środkowo-Wschodniej. Zgodnie z szacunkami historyków propagandowym mianem *repatriantów* nazwano od 1 770 037 do 1 843 222 osób. Liczby te wciąż budzą wątpliwości, gdyż nie wszystkich opuszczających kresowe miasteczka i wsie objęto rejestracją – np. kilkuset tysięcy Polaków z zaanektowanych przez ZSRR województw: wołyńskiego, tarnopolskiego, stanisławowskiego oraz lwowskiego, przemieszczających się do większych miejscowości, a następnie na zachód w poszukiwaniu schronienia przed ukraińskim terrorem i czystkami etnicznymi już od 1942/1943 r. Z samego Lwowa, który od 1939 r. „wyprzedawał swoją tradycję i swoją kulturę, żeby żyć [...] o [co] było właśnie najtrudniej”, do czerwca 1944 r. uciekło co najmniej 45 tys. Polaków obawiających się następstw wyzwolenia miasta przed Armią Czerwoną.

Organizacją transportu przesiedlanych oraz zapewnieniem opieki sanitarno-żywnościowej w nowych granicach Polski kierował powołany mocą *Dekretu PKWN z dnia 7 października 1944 roku* Państwowy Urząd Repatriacyjny (PUR)<sup>7</sup>. W okresie największego natężenia przesiedleń, w latach 1945–1948, na czele tej instytucji, współpracującej z odrębnym urzędem Generalnego Pełnomocnika Rządu ds. Repatriacji, stał Michał Sapięha<sup>8</sup>. Akcję repatriacyjną na mocy *Okólnika dyrektora PUR* (z czerwca lub lipca 1945 r.) prowadzono równoległe z zasiedlaniem przyłączonych do Polski ziem, przy

<sup>7</sup> Dz. U. 1944, nr 7, poz. 32, 33; mocą *Dekretu z dnia 13 listopada 1945 r. o zarządzie Ziemi Odzyskanych* PUR został włączony do struktur Ministerstwa Ziemi Odzyskanych kierującego akcją osiedleńczą na tzw. Polskim Dzikim Zachodzie; DZ. U. 1945, nr 51, poz. 295.

<sup>8</sup> Wedle zachowanych dokumentów Michała Sapięhy tworzone na bieżąco uregulowania urzędowe, często zmieniane w obliczu nakazu chwili, opracowywano niekiedy bez możliwości porozumienia z innymi ważnymi dla przebiegu akcji instytucjami.

czym przesiedlani nie mieli wpływu na wybór miejsca osiedlenia<sup>9</sup>. W celu zapewnienia ewakuowanym warunków klimatycznych zbliżonych do ojczyстых, realizowano koncepcję repatriacji równoleżnikowej. Pomysł ten miał szczególne znaczenie dla ludności chłopskiej stanowiącej większość przesiedlanych z ZSRR. *Dekret PKWN z dnia 6 września 1944 r. O przeprowadzeniu reformy rolnej* na cele reformy przeznaczył nieruchomości ziemskie rolnicze m.in. będące własnością obywateli Rzeszy Niemieckiej<sup>10</sup>. Część przesiedlanych, która miała objąć te nieruchomości w zamian za gospodarstwa pozostawione na Wschodzie, w miarę możliwości, zabierała do transportów zboże pochodzące ze zniw 1944 r. lub z wcześniejszych zapasów. Ziarno to stanowiło zabezpieczenie przed głodem, miało być również wykorzystane do ewentualnych zasiewów ozimych już po przesiedle- niu, na nowej ziemi, której przynależność do Polski nie była pewna<sup>11</sup>.

Do współpracy z PUR w zakresie zapewnienia przesiedlanym żywności i innych produktów niezbędnych do życia włączono również Ministerstwo Aprowizacji i Handlu, a także, w charakterze instytucji pomocowych, m.in. Polski Czerwony Krzyż oraz Polski Związek Zachodni. PCK utrzymywał na Ziemiach Odzyskanych placówki noclegowe oraz „punkty sanitarno-odżywcze”<sup>12</sup>. W okresach klęsk, np. powodzi w 1947 r., a także epidemii m.in. tyfusu w 1946 r., aktywnie udzielał Dolnoślązacom pomocy. Ciała te często organizowano od podstaw lub reaktywowano w nowej rzeczywistości ideologicznej, kadrowej, prawnej, co nie ułatwiało praktycznego wymiaru przesiedleń, np. samych transportów ludności, kierowania poszczególnych transportów do miejsc przeznaczenia. Gremia administracyjne powoływane już na Ziemiach Odzyskanych funkcjonowały na obszarach nieznanych, rozpoznawanych dopiero na miejscu, z niewielką informacyjną pomocą Polskiego Związku Zachodniego. Kadry instytucji aktywowanych w Okręgu II Dolny Śląsk rekrutowano spośród przybywających. Zgodnie z danymi pochodzącymi z książki Andrzeja Gawryszewskiego *Ludność Polski w XX wieku w latach 1944–1949* łącznie przybyło ze Wschodu 1 525 tys. osób<sup>13</sup>.

### Prowiant w podróży na „odwieczne piastowskie ziemie”

W świetle pracy Stanisława Ciesielskiego *Przesiedlenie ludności polskiej z kresów wschodnich do Polski, 1944–1947* opuszczający bezpowrotnie rodzinne strony mogli:

zabierać ze sobą odzież, obuwie, bieliznę, pościel, produkty żywnościowe, sprzęty domowe, wiejski inwentarz gospodarczy i inne przedmioty domowego użytku o łącznej wadze do 2 ton na rodzinę, a także bydło i ptactwo domowe<sup>14</sup>.

<sup>9</sup> Stanisław CIESIELSKI, *Przesiedlenie ludności polskiej z kresów wschodnich do Polski, 1944–1947*, Warszawa: Neriton 1999, s. 252.

<sup>10</sup> Dz. U. 1944, nr 4, poz. 17.

<sup>11</sup> Trwałość powojennego porządku geopolitycznego podważali politycy państw zachodnich np. Winston Churchill już w 1945 r., a także, rok później, James F. Byrnes i in. Przemówienia tych polityków odbijają się w zachowanych w zbiorach Biblioteki Uniwersyteckiej we Wrocławiu plakatów agitujących do udziału w protestach organizowanych na Dolnym Śląsku, m.in. we Wrocławiu, Złotorzy, Szklarskiej Porębie.

<sup>12</sup> *Odezwa Obywatelskiego Komitetu „Tygodnia Polskiego Czerwonego Krzyża” w mieście Wrocławiu, 21.11.1945 r.*, Główna Drukarnia Wojskowa Wrocław, ze zbiorów Biblioteki Uniwersyteckiej we Wrocławiu.

<sup>13</sup> Andrzej GAWRYSZEWSKI, *Ludność Polski w XX wieku*, Warszawa: PAN IGiPZ 2005, s. 445.

<sup>14</sup> S. CIESIELSKI, *op. cit.*, s. 15.

Jak wskazują liczne przekazy bezpośrednich świadków, wśród których dominowały kobiety (129 na 100 mężczyzn przy znamiennej nielicznej, od 1,1% do 3,9%, obecności osób powyżej 60. roku życia oraz dzieci i młodzieży, 13,3%)<sup>15</sup>, w obliczu licznych rekwizycji, konfiskat majątku i wyłudzeń nieliczni mieli okazję zabrać ze sobą jakiegokolwiek mienie:

[...] Nigdy tego nie zapomnę. Upał, gorączka, a my w pociągu ściśnięci, wokoło tłum ludzi, jadących nie wiadomo dokąd. My również jechaliśmy w ciemno, bez żadnych rzeczy, papierów, pełni obaw i niepokoju [...]<sup>16</sup>.

Zdarzało się jednak, iż w czasie transportu:

[...] Dzieci moje pierwszy raz zobaczyły cukier [kupiony od radzieckich żołnierzy za bimbler] i cały czas prosiły, żeby im na chleb posypać tego słodkiego<sup>17</sup>.

Według norm na cztery dni podróży jednej przesiedlanej osobie przysługiwały: 864 g chleba, 60 g cukru, 200 g mąki pszennej, 60 g soli, 200 g kaszy, 2 kg ziemniaków, 100 g tłuszczu, 200 g mięsa, 2 g herbaty lub 17 g kawy<sup>18</sup>. W praktyce większość ewakuowanych była zdana na własne siły, zgromadzone z trudem zapasy często konsumowano już na dworcach w oczekiwaniu na opóźniony transport. Co ciekawe, w kwietniu 1946 r. ukazało się *Zarządzenie Pełnomocnika Rządu R.P. na Okręg Administracyjny Dolnego Śląska* w sprawie przesiedlenia ludności niemieckiej do brytyjskiej strefy okupacyjnej. Wysiedlanym rząd polski „wielkodusznie” zezwolił na wywożenie zapasów gwarantujących przeżycie czternastu dni, natomiast Polakom, którzy w czasie kontroli posiadali przy sobie żywność w ilości przekraczającej prowiant na jeden dzień, groziły poważne kary. W świetle zachowanych źródeł wyjeżdżający wówczas Niemcy:

nie stosowali się do zaleceń, gdyż wykupywali i zabierali ze sobą nadmierną ilość żywności, przez co ogałali teren i wywoływali wzrost cen artykułów pierwszej potrzeby.

Wobec tych faktów władze Dolnego Śląska zarządziły, ściśle stosując się do decyzji Brytyjsko-Polskiej Egzekutywy Repatriacyjnej, by wyjeżdżająca ludność niemiecka zabierała ze sobą żywność tylko na cztery dni podróży<sup>19</sup>.

Ogłoszenia adresowane „Do Żniwiarzy, Repatriantów i Osiedleńców na terenie Dolnego Śląska” informowały, iż „każdy Polak przebywający do Wrocławia zgłasza się natychmiast po przybyciu do punktów P.U.R.”, które funkcjonowały przy stacjach kolejowych w Hundsfeld (Psie Pole) oraz w Brokau (obecnie Brochów). Przesiedlani mieli

<sup>15</sup> A. GAWRYSZEWSKI, *op. cit.*, s. 443–444.

<sup>16</sup> Aldona KOŚCIELAK, *Epizody kresowe. Co ocalało z historii przodków?*, dostępny online: <<http://zs2chosczo.pl/wp-content/uploads/2014/04/Epizody-kresowe-Aldona-Ko%C5%9Bcielak.pdf>>, [dostęp: 10.02.2016].

<sup>17</sup> Janina GARBACZ, *Wspomnienia z Kresów*, dostępny online: <<http://kresy24.pl/58079/janina-garbacz-zd-bielecka-wspomnienia-z-kresow/>>, [dostęp: 19.02.2016].

<sup>18</sup> *Zarządzenie z dnia 10 kwietnia 1946 r. Pełnomocnika Rządu R.P. na Okręg Administracyjny Dolnego Śląska*, Drukarnia „Wiedzy” nr 2, ze zbiorów Biblioteki uniwersyteckiej we Wrocławiu.

<sup>19</sup> *Zarządzenie z dnia 10 kwietnia 1946 r.*, *op. cit.*

tam otrzymać „dostateczne wyżywienie, noclegi, opiekę lekarską i skierowanie do miejsc pracy”<sup>20</sup>. We wspomnieniach pochodzących z „Jednodniówki Bratniej Pomocy Studentów Uniwersytetu i Politechniki we Wrocławiu” wydanej z okazji trzeciej rocznicy przybycia do Wrocławia pierwszej grupy studentów polskich życie i wyżywienie były dalekie od głoszonego w biuletynach Urzędu Informacji i Propagandy „entuzjazmu utrwalania potęgi Rzeczypospolitej Polskiej na Jej zachodnich rubieżach”:

Jedzenie jest kiepskie, bardzo złe. Boczek tłusty i śmierdzący, jak zwłoki z prosektorium, zgniłe ziemniaki, groch mielony na pół z łubinem, bardzo skromne porcje chleba i miód sztuczny – to nasz codziennie nieodmienny posiłek<sup>21</sup>.

Powazny problem, z którym przyszło zmierzyć się na miejscu, stanowiło wyżywienie pozostałych w Okręgu II Niemców, będących w 1945 r. zdecydowaną większością. Kwestii zaopatrzenia mieszkańców regionu w chleb powszedni nie ułatwiali stacjonujący tu licznie żołnierze Armii Czerwonej. Zbrojne ramię Moskwy miało gwarantować „historyczne i moralnego prawa [Polaków] do Piastowskich granic na Odrze i Nysie”<sup>22</sup>. Liczba przebywających w regionie czerwonooarmistów oraz pracowników cywilnych obsługujących tę armię nie była znana nawet najwyższym władzom ówczesnej Polski<sup>23</sup>.

### „Na chłopca spada obowiązek wyżywienia ludności”

Rolnicy polscy i niemieccy do pracy!

Wyszukajcie kosy, sierpy, naprawiajcie żniwiarki, lokomobile i traktory!

Każdy kłosa musi być sprzątnięty i wymłócony. Widmo głodu grozi!<sup>24</sup>

W oficjalnych dokumentach urzędowych i/lub propagandowych kierowanych do ludności napływającej do Okręgu II Dolny Śląsk określano obowiązki włościan:

tu na Dolnym Śląsku chłop dostał ziemię i musi udowodnić, że umie na niej gospodarzyć, że potrafi wyżywić ludność miast. Chłopi! Nie zwlekajcie z dostawą ziemiopłodów do wskazanych wam punktów zsypu<sup>25</sup>.

<sup>20</sup> *Ogłoszenie Delegatów Komisji Porozumiewawczej z lipca 1945 r.*, Drukarnia Miejska Miasta Wrocławia, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

<sup>21</sup> „Biuletyn Urzędu Informacji i Propagandy na Okręg Pomorze Zachodnie”, Szczecin 9.07.1945, nr 1, s. 1; Jerzy CIEŚLIKOWSKI, *Pierwsze flance młodych we Wrocławiu*, „Wrocław 1945–1947. Wczoraj i Dziś. Jednodniówki Bratniej Pomocy Studentów Uniwersytetu i Politechniki we Wrocławiu” 1947, s. 23–24.

<sup>22</sup> *Apel Okręgowej komisji Związków Zawodowych we Wrocławiu z 13 października 1945 r.*, „Pionier” Zakłady Graficzne w Wrocławiu. 6371, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

<sup>23</sup> Do 17.12.1956 r. określany jako „czasowy” pobyt sił zbrojnych ZSRR w Polsce nie był uregulowany żadnymi umowami.

<sup>24</sup> *Apel Powiatowego Urzędu Ziemskiego we Wrocławiu z lipca 1945 r.*, Drukarnia Miejska Miasta Wrocławia, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

<sup>25</sup> *Obywatele! Rolnicy! Chłopi!*, obwieszczenie z października 1945 r. Wojewódzkiego Zarządu SL, Wojewódzkiego Zarządu PPS, Wojewódzkiego Komitetu PPR, Wojewódzkiego Zarządu SD, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

Podkreślano jednocześnie szczególnie trudną sytuację wsi na Ziemiach Zachodnich, gdzie nowi gospodarze nie znali przydatności rolnej gruntów ornych, przytłaczająca większość nie posiadała narzędzi ani maszyn rolniczych, pierwsze żniwa w 1945 r. pomimo wysiłków udało się przeprowadzić tylko częściowo, ziarno przywiezione ze Wschodu nie kiełkowało lub nie przynosiło spodziewanych plonów, dramatycznie brakowało materiału siewnego. Sporo gruntów ornych zaanektowano na potrzeby wyżywienia żołnierzy sowieckich. Konsumowali oni pozostawione przez Niemców zapasy żywności i żywy inwentarz, wszelkie cenniejsze maszyny rolnicze, jak np. traktory, młockarnie, sieczkarnie, siewniki, pługi, a nawet młyny zbożowe były wywożone do ZSRR jeszcze przed przybyciem polskich transportów. Złą sytuację pogłębiał także szaber praktykowany, pomimo iż wyjazdy indywidualne na teren województwa wrocławskiego były zabronione.

O problemie zagrożenia głodem na Ziemiach Zachodnich informowano w lipcu oraz październiku 1945 r. w apelach i odezwach Powiatowego Urzędu Ziemskiego we Wrocławiu oraz apelach inż. Stanisława Stożka z Komitetu Ziemskiego we Wrocławiu<sup>26</sup>. W 1946 r. w apelu PCK o datki pieniężne podpisanym przez: Prezesa Sądu Apelacyjnego we Wrocławiu mgra Antoniego Olbromskiego, biskupa wrocławskiego ks. Karola Milika, wojewodę mgra Stanisława Piaskowskiego, delegata Ministerstwa Obrony Narodowej ppłk. lekarza Karola Rumelda, prezydenta Wrocławia inż. Aleksandra Wachniewskiego oraz pełnomocnika Zarządu Głównego PCK na Okręg Dolnośląski mgra Mariana Kaszewskiego czytamy o:

wynędzniałych twarzach, przeżartych płucach, zażawionych obliczach, wygłodzonych żołądkach, podartych kikutach powoli wlokących się ciała<sup>27</sup>.

*Obwieszczenie nr 2* podpisane przez Stanisława Piaskowskiego Pełnomocnika Rządu Rzeczypospolitej Polskiej na miasto Wrocław, opatrzone datą 30 maja 1945 r., zakazywało ludności cywilnej wywożenia z Dolnego Śląska żywności „w ilości przekraczającej normalne zapotrzebowanie na drogę do stałego miejsca zamieszkania na jedną osobę”<sup>28</sup>. Bezwzględnemu zakazowi wywożenia podlegały m. in. „inwentarz żywy (konie, woły, krowy, kozy, kury i t.p.)” oraz sprzęt rolniczy, a także urządzenia domowe. Jednocześnie w czerwcu 1946 r., w afiszu agitującym do udziału w referendum ludowym sondującym nastroje społeczne przed wyborami planowanymi w 1947 r. pisano:

Mimo wieloletniej krwiożerczej okupacji hitlerowskiej, mimo wielu strat, dojrzelśmy jednak, by rządzić, by rządy nasze dzięki swojej mądrej i umiejętnej polityce zaprowadziły ład i porządek, by podniósł się nasz dobrobyt. Wynikiem tego jest chociażby zniesienie świadczeń rzeczowych<sup>29</sup>, a więc wielka poprawa bytu chłopca i całego Narodu, ponieważ wynikiem naszej półtorarocznej pracy, przy pomocy Związku Radzieckiego, mamy chleba w dostatecznej ilości<sup>30</sup>.

<sup>26</sup> *Apel/odezwa Powiatowego Urzędu Ziemskiego*, lipiec 1945, Drukarnia Miejska Miasta Wrocławia, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

<sup>27</sup> *Apel PCK*, 1946, Drukarnia „Wiedzy” nr 2, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

<sup>28</sup> *Obwieszczenie nr 2 z 30.05.1945 r. Pełnomocnika Rządu RP na m. Wrocław*, Drukarnia Miejska Miasta Wrocławia, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

<sup>29</sup> Został on zastąpiony tzw. systemem wymiany związanej.

<sup>30</sup> Afisz Powiatowej Rady Związków Zawodowych, Związku Samopomoc Chłopska, Ligi Kobiet, Związku Walki Zbrojnej, Organizacji Młodzieżowej TUR, Związku Młodzieży Demokratycznej, SL, SD, PPS oraz

W świetle zachowanych w zbiorach Biblioteki Ossolineum broszur KC PZPR „wyłącznie do użytku organizacji partyjnych” w 1954 r. udało się w Polsce prześcignąć przedwojenną produkcję żywności. Choć rządzący dostrzegali zacofanie rolnictwa, na jednego mieszkańca przypadało w 1954 r.:

chleba i mąki o 17% więcej niż w okresie przedwojennym, mięsa i tłuszczów zwierzęcych o 65% więcej, mleka i przetworów mlecznych o 23%, cukru o 83%<sup>31</sup>.

Spis rolny przeprowadzony w czerwcu 1955 r. wykazał, iż w Polsce Ludowej było 8 mln sztuk bydła, 11 mln sztuk świń, blisko 4,5 mln sztuk owiec. Przytoczone w broszurce dane pokrywają się z informacjami pochodzącymi z pracy Eugeniusza Gorzelaka *Polskie rolnictwo w XX wieku. Produkcja i ludność*. Autor podkreśla, iż produkcja rolna w pierwszych powojennych latach obniżyła się o około 50% w stosunku do przedwojennej, zaś obszar zasiewów skurczył aż o 10 mln ha<sup>32</sup>. Fakt ten uświadamia, jak wielki wysiłek włożyli polscy chłopi w powojenną odbudowę rolnictwa.

#### Autorzy dokumentów efemerycznych dotyczących wyżywienia Dolnoślązaków

W świetle oryginalnych źródeł sytuacją żywnościową zasiedlających Dolny Śląsk najaktywniej interesowali się: Pełnomocnik Rządu R.P. na Okręg II Dolny Śląsk oraz Pełnomocnicy Rządu R.P. urzędujący w tzw. obwodach miejskich w regionie, Urząd Miejski Miasta Wrocławia, Powiatowe Urzędy Ziemskie we Wrocławiu, Legnicy, Jeleniej Górze, Świdnicy, Złotoryi, Bolkowie oraz Miejskie Komitety Opieki Społecznej. Szczególnie cenne fakty i dane nt. sytuacji żywnościowej prezentowane były w druckach publikowanych przez różnego rodzaju zrzeszenia i stowarzyszenia, w tym związki zawodowe zawiązywane w odbudowywanych zakładach, organizacje o charakterze dobroczynnym lub pomocowym, np. Polski Związek Byłych Więźniów Politycznych Hitlerowskich Więzień i Obozów Koncentracyjnych, Związek Byłych Więźniów Ideowo-Politycznych, Związek Inwalidów Wojennych, Związek Byłych Uczestników Walki Zbrojnej, Społeczno-Obywatelska Liga Kobiet. Zachowane źródła dokumentują także intensywną działalność w zakresie zbiorów żywności przez liczne komitety, wspomniany już Komitet Organizacyjny „Gwiazdki dla Żołnierza”, Komitet „Gwiazdka dla Żołnierzy i Ich Rodzin”, Towarzystwo Przyjaciół Żołnierza. Wśród dokumentów odnoszących się do kwestii zaopatrzenia osiedleńców w żywność odnaleziono również materiały produkowane przez partie polityczne, szczególnie przez liczne na Dolnym Śląsku komitety PPS. Wszystkie wspomniane urzędy, instytucje i organizacje nie szczędziły wysiłków, by w miarę ograniczonych możliwości, wspólnymi obywatelskimi staraniami poprawiać bardzo trudną sytuację przesiedlonych, szczególnie najsłabszych wśród tej społeczności.

---

PPR z 30 czerwca 1946 r., Drukarnia „Czytelnik”, ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego.

<sup>31</sup> „Broszura KC PZPR”, sierpień 1955, Drukarnia RSW „Prasa”, s. 3–4, ze zbiorów Biblioteki ZNiO.

<sup>32</sup> Eugeniusz GORZELAK, *Polskie rolnictwo w XX wieku. Produkcja i ludność*, „Prace i Materiały Instytutu Rozwoju Gospodarczego SGH” 2010, Vol. 84, *Polskie rolnictwo w XX wieku (Produkcja i ludność)*, s. 48–49, dostępny online: <<http://kolegia.sgh.waw.pl/pl/KAE/struktura/IRG/publikacje/Documents/pim84.pdf>>, [dostęp: 10.03.2016].

W zbiorach Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego oraz Archiwum Państwowego we Wrocławiu zachowały się także dokumenty adresowane do węższego grona odbiorców. Są to nieliczne jadłospisy z działających na Dolnym Śląsku sanatoriów, a także sprawozdania, bilanse i kalkulacje, często odręczne lub przedstawiane w specjalnych formularzach, z działalności sierocińców, półinternatów oraz internatów. W materiałach tych zachowały się dane nt. żywienia dzieci, które miały za sobą doświadczenie długotrwałego głodowania, a także dzieci chorych, szczególnie na gruźlicę, gruźlicę kości i stawów lub leczonych po przebytych tyfusie. Z treści tego rodzaju źródeł wynika, iż za żywność szczególnie cenną dla rekonwalescencji chorych i niedożywionych uznawano: tłuszcz, marmoladę, mleko w proszku, proszek jajeczny, czekoladę, w nielicznych przypadkach cukierki, a także witaminy. Oprócz dzieci troską otaczano również kobiety ciężarne i matki. W 1946 r. PCK wydawał wyprawki oraz „specjalne odżywianie dla noworodków i matek-położnic”<sup>33</sup>. Niestety brak szczegółowych danych uniemożliwia przedstawienie składu podawanej żywności.

## Zakończenie

W sierpniu 1948 r. w czasie Wystawy Ziem Odzyskanych w programie koncertu symfonicznego orkiestry Filharmonii Wrocławskiej wśród rysunków reklamujących produkty Państwowej Centrali Handlowej ukazała się reklama mączki odżywczej Nutrovit produkowanej przez Zakłady Przemysłowe Chemiczno-Farmaceutyczne Pemar Poznań. Dzięki mączce słynne wówczas w Polsce śląskie czworaczki – Marysia, Basia, Jadzia i Bolesław Kupka nabywały siły i zdrowia<sup>34</sup>. Siedem lat później, w marcu 1955 r. współpracujący z Zakładem Narodowym im. Ossolińskich fotograf uwiecznił pierwsze dolnośląskie czworaczki – urodzonych we Wrocławiu w październiku 1954 r. braci Majewskich – Kazimierza, Jacka, Macieja i Wojciecha. Fakt tych szczęśliwych narodzin napawał mieszkańców stolicy Dolnego Śląska dumą oraz nadzieją na lepszą przyszłość.

## Bibliografia

- CIESIELSKI Stanisław, *Przesiedlenie ludności polskiej z kresów wschodnich do Polski, 1944–1947*, Warszawa: Neriton 1999.
- Dekret PKWN z dnia 6 września 1944 r. o przeprowadzeniu reformy rolnej, Dz. U. 1944, nr 4, poz. 17.
- Dekret z dnia 13 listopada 1945 r. o zarządzie Ziem Odzyskanych, Dz. U. 1945, nr 51, poz. 295.
- GARBACZ Janina, *Wspomnienia z Kresów*, dostępny online: <<http://kresy24.pl/58079/janina-garbacz-zd-bielecka-wspomnienia-z-kresow/>>.
- GAWRYSZEWSKI Andrzej, *Ludność Polski w XX wieku*, Warszawa: PAN IGiPZ 2005.
- GORZELAK Eugeniusz, *Polskie rolnictwo w XX wieku. Produkcja i ludność*, „Prace i Materiały Instytutu Rozwoju Gospodarczego SGH” 2010, Vol. 84, *Polskie rolnictwo w XX wieku*

<sup>33</sup> Wojewódzki Komitet Żydowski na Dolnym Śląsku, Archiwum Państwowe we Wrocławiu, Zbiór afiszy i plakatów, T 93036–T93044.

<sup>34</sup> Program koncertu symfonicznego orkiestry Filharmonii Wrocławskiej, 13 sierpnia 1955, Drukarnia „Czytelnik” Wrocław, ze zbiorów Sekcji Regionalnej Dolnośląskiej Biblioteki Publicznej.



(*Produkcja i ludność*), dostępny online: <<http://kolegia.sgh.waw.pl/pl/KAE/struktura/IRG/publikacje/Documents/pim84.pdf>>.

KOŚCIELAK Aldona, *Epizody kresowe. Co ocalało z historii przodków?*, dostępny online: <<http://zs2choszczno.pl/wp-content/uploads/2014/04/Epizody-kresowe-Aldona-Ko%C5%9Bcielak.pdf>>.



ALEKSANDRA GRĄBKOWSKA  
Uniwersytet Warszawski

## Kobiety i męski wymiar kuchni bałkańskich Słowian postrzegany przez pryzmat teorii „trójkątów kulinarnych” Claude’a Lévi-Straussa i Warrena Belasco oraz rozważań Dževada Karahasana. Krótka geneza kuchni bałkańskich Słowian

**SŁOWA KLUCZOWE:** Bałkany, kuchnia, tradycja, antropologia kulturowa, trójkąty kulinarne

**KEY WORDS:** Balkans, cuisine, tradition, cultural anthropology, culinary triangles

### Streszczenie

Autorka prezentuje możliwości odczytania kulinarnej tradycji Bałkanów, szczególnie spuścizny osmańskiej w kontekście teorii antropologii kultury. Skupia się na zaprezentowaniu współczesnej i tradycyjnej sceny kulinarnej tamtego regionu i implikacjach płynących z ich analizy dla rozważań o stosunkach kulturowych, społecznych i politycznych tamtejszej cywilizacji.

### Abstract

The author presents the possibilities of reading the culinary traditions of the Balkans, particularly the Ottoman legacy in the context of the theories of cultural anthropology. She focuses on presenting the contemporary and traditional culinary scene of that region and the implications of their analysis for the consideration of the cultural, social and political relations of that civilization.

### Krótka geneza kuchni bałkańskich Słowian

Kuchnia krajów południowosłowiańskich stanowi jedno z wielu materialnych odzwierciedleń wyrażenia „kocioł bałkański”. Nadzwyczajna różnorodność żywności kulturowych na stosunkowo niewielkim terenie jest rezultatem wielowiekowych przemian społeczno-politycznych. Powszechnie wiadomo, iż na terenach byłej Jugosławii oraz Bułgarii znajdowały się rozmaite organizmy państwowe oraz miały miejsce wędrówki ludów, które nie zawsze posiadały korzenie indoeuropejskie<sup>1</sup>. W przypadku dyskusji na temat kuchni bałkańskiej należy najwięcej uwagi poświęcić Imperium Osmańskiemu, które obejmowało tereny Bałkanów przez ponad pięć stuleci<sup>2</sup>. W cza-

<sup>1</sup> Por. Jerzy SKOWRONEK, Mieczysław TANTY, Tadeusz WASILEWSKI, *Historia Słowian południowych i zachodnich. VI–XX wiek*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2005.

<sup>2</sup> Por. Stanford J. SHAW, *Historia Imperium Osmańskiego i Republiki Tureckiej 1280–1808*, t. 1, Warszawa: Wydawnictwo Akademickie Dialog 2016.

sach podbojów osmańskich główny żywiol najeźdźców stanowiły koczownicze ludy tureckie. Jednakże szybkie podboje spowodowały konieczność dostosowania się Turków do osiadłego trybu życia, co doprowadziło do ich wymieszania z ludnością tubylczą<sup>3</sup>. Tym samym nastąpiło przejście lokalnych potraw, które zostały zmodyfikowane odpowiednio do diety osmańskiej. Odwrotny proces miał miejsce w przypadku ludów autochtonicznych, które wzbogacały własną dietę potrawami z jadłospisu najeźdźców.

Efekt wyżej przedstawionych procesów stanowi materiał do badań nad tak zwaną antropologią jedzenia. Celem niniejszego artykułu jest przeprowadzenie skrótowej analizy kuchni bałkańskiej pod kątem teorii antropologicznych. Materiał badawczy zawiera treść przepisów umieszczonych w książkach kucharskich, jak również na stronach internetowych prezentujących kuchnię bałkańską i bliskowschodnią. Powyższe przykłady zostaną zaprezentowane przez pryzmat teorii dwóch autorów, Claude'a Lévi-Straussa oraz Warrena Belasco, związanych z genderowym wymiarem wszelkiego rodzaju pokarmów.

### „Trójkąty kulinarne” Claude'a Lévi-Straussa i Warrena Belasco oraz „bałkański duch” lokalnych potraw z perspektywy Dževada Karahasana

Claude Lévi-Strauss w artykule *Trójkąt kulinarny* przedstawia podstawowy podział potraw na surowe, warzone, zepsute<sup>4</sup>. Z racji ograniczonych możliwości spowodowanych niewielką objętością bieżącego artykułu zostanie wyłącznie wyjaśniony kluczowy termin *warzenie*. Lévi-Strauss wyodrębnił z niego dwa rodzaje potraw: gotowane i pieczone<sup>5</sup>. Zdaniem badacza podział ten występuje w skali globalnej i prawie w każdej społeczności gotowanie jest synonimem kultury, natomiast pieczenie – natury<sup>6</sup>. Zaznacza, iż pieczenie od zarania dziejów kojarzone jest z procesem pierwotnym względem gotowania. Wedle niego podobna teoria w kulturze europejskiej została przedstawiona już przez Arystotelesa<sup>7</sup>. Lévi-Strauss zwraca uwagę, iż pieczenie stanowi proces, który następuje bezpośrednio po surowiznie, co obrazuje fakt, iż pieczone mięso nigdy nie jest upieczone w tym samym stopniu z każdej strony. W przypadku mięsa gotowanego jest to możliwe. Wiąże się to z koniecznością posiadania odpowiedniego naczynia, które jest niezbędne do przeprowadzenia takiego procesu<sup>8</sup>. Mimo że najbardziej charakterystyczne przykłady odnoszą się do potraw mięsnych, podział ten można stosować również do dań jarskich.

Zaprezentowane wcześniej kategorie wyznaczone przez Lévi-Straussa stanowiły podstawę do stworzenia przez niego kolejnej opozycji, a mianowicie egzokuchni i endokuchni. Endokuchnia, czyli kuchnia wewnętrzna, kojarzy się ze sferą prywatną, zdominowaną przez płć żeńską<sup>9</sup>. W związku z tym gotowanie jako czynność kojarzone jest przede wszystkim ze sferą kobiecą. Proces pieczenia zaliczany jest do egzokuchni, czyli

<sup>3</sup> *Ibidem*.

<sup>4</sup> Claude LÉVI-STRAUSS, *Trójkąt kulinarny*, [w:] *Antropologia ciała. Zagadnienia i wybór tekstów*, red. M. Szpakowska, Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego 2008, s. 57–63.

<sup>5</sup> *Ibidem*.

<sup>6</sup> *Ibidem*.

<sup>7</sup> *Ibidem*.

<sup>8</sup> *Ibidem*.

<sup>9</sup> *Ibidem*.

kuchni zewnętrznej kojarzonej z płcią męską<sup>10</sup>. „Męski” charakter pieczonych potraw przywodzi na myśl męskie role społeczne, które są ogólnie powiązane ze zdobywaniem pożywienia. Cecha ta łączy się również z funkcją reprezentacyjną w publicznych sferach życia społecznego, która przez wieki sprawowana była prawie wyłącznie przez mężczyzn. W nawiązaniu do tychże porównań należy odnotować wszelkie potrawy przygotowywane do spożycia „na zewnątrz” – zarówno na świeżym powietrzu, jak i w oficjalnych sytuacjach.

Pozycja Warrena Belasco *Food. The Key Concepts* przedstawia problem antropologii jedzenia w pozornie odmienny sposób. Książka prezentuje szczegółową analizę dotyczącą wszelkich aspektów związanych z kulturą jedzenia. Rozpatrywane są takie kwestie, jak: jedzenie a sfera symboliczna, jedzenie a sfera seksualna, jedzenie a płeć kulturowa, globalne sieci żywnościowe oraz wpływ żywności na zdrowie<sup>11</sup>. Mimo że powyższe rozważania w głównej mierze odnoszone są do współczesnej kultury amerykańskiej, kwestia dotycząca powiązania żywności ze sferą symboliczną oraz płcią kulturową stanowi istotne narzędzie badawcze służące do analizy nawet odległej kuchni bałkańskiej. W niniejszej pracy zostaną wykorzystane teorie Warrena Belasco dotyczące związku żywności ze sferą symboliczną odnoszącą się do podziałów ról społecznych ze względu na płeć.

W momencie analizy sfery symbolicznej łączonej z pożywieniem Belasco częściowo nawiązuje do trójkąta kulinarnego zaprezentowanego przez Lévi-Straussa. Autor tworzy własną formę trójkąta zbudowaną na podstawie pojęć tożsamość–wygoda–odpowiedzialność<sup>12</sup>. W hierarchii sporządzonej przez niego odpowiedzialność znajduje się na szczycie trójkąta, natomiast w dolnej części mieszczą się po lewej stronie tożsamość, a po prawej wygoda<sup>13</sup>. Pod pojęciem tożsamości badacz rozumie rozważanie osobistych preferencji, indywidualnego pojmowania przyjemności, kreatywność oraz poczucie tego, kim dana jednostka się czuje<sup>14</sup>. Czynniki kształtujące tożsamość stanowią: osobisty gust, rodzina oraz etniczne zaplecze, osobiste skojarzenia i płeć kulturowa<sup>15</sup>. Pojęcie wygody tworzą przede wszystkim wartość materialna, dostępność oraz łatwość przygotowania<sup>16</sup>. Mimo niezaprzeczonej ważności wyżej przedstawionych aspektów, zdaniem Belasco najistotniejszym czynnikiem trójkąta jest odpowiedzialność<sup>17</sup>. Według autora na składa się na nią w największym stopniu świadomość konsekwencji czyjegoś działania na poziomie osobistym i społecznym<sup>18</sup>. Podobnie jak w przypadku artykułu Lévi-Straussa, objętość bieżącego tekstu nie pozwala na przeanalizowanie czołowych pozycji kuchni bałkańskiej przez pryzmat wszystkich aspektów trójkąta Belasco. W związku z powyższym zostanie wykorzystane wyłącznie pojęcie *tożsamości* oraz jego główny komponent, płeć kulturowa.

Ostatnim autorem, którego badania, a raczej przemyślenia, stanowią poboczne narzędzie analizy kuchni bałkańskiej, jest Dževad Karahasan oraz jego czołowa pozycja

<sup>10</sup> *Ibidem*.

<sup>11</sup> Por. Warren BELASCO, *Food. The Key Concepts*, Oxford: Berg 2008.

<sup>12</sup> *Ibidem*, s. 7.

<sup>13</sup> *Ibidem*.

<sup>14</sup> *Ibidem*, s. 7–13.

<sup>15</sup> *Ibidem*, s. 11.

<sup>16</sup> *Ibidem*, s. 9.

<sup>17</sup> *Ibidem*, s. 11–13.

<sup>18</sup> *Ibidem*.

*Sarajewska sevdalinka*<sup>19</sup>. W jej przypadku trudno wypowiadać się na temat konkretnych teorii autora. Jest to jednak obowiązkowa pozycja przy omawianiu wszelkich aspektów ogólnie pojmowanej kultury bałkańskiej. Obecna stolica Bośni i Hercegowiny, Sarajewo, jest szablonowym przykładem wcześniej cytowanego pojęcia „kotła bałkańskiego”. Mimo iż rozpatrywania każdego elementu wielobarwnej kultury bałkańskiej nie da się sprowadzić do poziomu jednego Sarajewa, przykład tego wielokulturowego miasta pozwala zrozumieć wiele zjawisk społeczno-kulturowych funkcjonujących na terenie szeroko pojmowanych Bałkanów<sup>20</sup>.

W przypadku bieżącego tekstu zostanie wykorzystany przede wszystkim wstęp do *Sarajewskiej sevdalinki*, w którym Karahasan tłumaczy swoisty porządek panujący w przysłowiowym „bałkańskim kotle”. Charakterystyczny ład w nieładzie tworzy specyficzny układ miasta, który dzieli się na tak zwaną czarsziję (tur. *çarşı* – centrum) oraz cztery mahale (tur. *mahalle* – dzielnica). W momencie, gdy centrum tworzy handlową mieszankę kulturową, mahale stanowią monokulturowe „zaplecza”, w których toczy się życie prywatne przedstawicieli czterech sarajewskich komponentów kulturowych: muzułmańskiego, prawosławnego, katolickiego oraz żydowskiego<sup>21</sup>. Podział ten Karahasan stosuje również do żywności spożywanej przez sarajewian<sup>22</sup>. Mimo różnic w przygotowaniu poszczególnych potraw wszystkie sprowadzają się do sfery zewnętrznej oraz wewnętrznej. Podobnie jak Lévi-Strauss oraz Warren Belasco, Karahasan dzieli wyżej zaprezentowaną dwuaspektową przestrzeń na męską oraz kobiecą. Wydzielenie przestrzeni na „zewnątrzną” warstwę męską oraz „wewnętrzną” – „kobiecą” przekłada się na charakter funkcjonowania całego sarajewskiego środowiska oraz posiada odzwierciedlenie między innymi w sferze żywieniowej<sup>23</sup>.

### Sztandarowe potrawy bałkańskich Słowian jako przykłady „egzokuchni” i „endokuchni”

Dževad Karahasan na kartach *Sarajewskiej sevdalinki* w pierwszej kolejności wyróżnia potrawy typu „dolma”, które przygotowuje się niemal wyłącznie dla domowników „po opuszczeniu pomieszczenia mieszkalnego przez gości”. Ogólnie pojmowany termin *dolma* odnosi się do faszzerowanych potraw, zaczerpniętych z kuchni tureckiej<sup>24</sup>. W rzeczywistości wywodzą się z arabskojęzycznego Bliskiego Wschodu i Maghrebu<sup>25</sup>. Turcy Osmań-

<sup>19</sup> Por. Dževad KARAHASAN, *Sarajewska sevdalinka*, tłum. D. Ćirić-Straszyńska, J. Pomorska Sejny: Fundacja Pogranicze 1995.

<sup>20</sup> *Ibidem*.

<sup>21</sup> Sytuacja obrazowana przez Karahasana odnosiła się do Sarajewa sprzed II wojny światowej. Zdecydowana większość sarajewskich Żydów została zamordowana przez zbrodniczą organizację chorwackich Ustaszcy współpracujących z Trzecią Rzeszą. Sarajewska społeczność żydowska zginęła w obozach koncentracyjnych Jasenovac na terenie dzisiejszej Chorwacji oraz Auschwitz-Birkenau na terenie Polski. Sarajewscy Żydzi, którzy przeżyli Holocaust, w większości wyemigrowali do Izraela. Por. Jaša ROMANO, *Jevreji Jugoslavije 1941–1945. Žrtve genocida i učesnici narodnoslobodničkog rata*, Belgrad: Jevrejski Istorijiski Muzej, Saveza jevrejskih opština Jugoslavije 1980.

<sup>22</sup> D. KARAHASAN, *op. cit.*, s. 23–26.

<sup>23</sup> *Ibidem*.

<sup>24</sup> Czasowniki *dolmak*, *doldurmak* oznaczają w języku tureckim czynności napełniania oraz wypełniania.

<sup>25</sup> Faszzerowane liście winogron stanowią jedno z podstawowych dań kuchni w arabskojęzycznych krajach Bliskiego Wschodu. Zob.: <<http://arabskiesmaki.blogspot.com/2012/05/jebra-czyli-faszzerowane-liscie-winogron.html>>, [dostęp: 15.02.2016].

scy przejmowali zwyczaje żywieniowe swoich poddanych wraz z osiadłym trybem życia, natomiast ludy południowosłowiańskie przejmowały od Turków elementy, które uznawały za korzystne. Tureckie słowo *dolma* ogólnie odnosi się do wszystkiego, co jest w jakikolwiek sposób „wypełnione”. W związku z powyższym potrawy oznaczone tym mianem stanowią dania faszerowane w każdy możliwy sposób. Można podzielić je na bezmięsne oraz mięsne. W przypadku rośliny, w którą zawija się farsz bierze się pod uwagę wszelkie „jadalne liście”, które są w stanie utrzymać odpowiednią ilość treści wewnętrznej zawartości. W kuchni bułgarskiej stosuje się trzy rodzaje farszu: warzywny, ryżowy lub fasolowy. Dwa ostatnie zazwyczaj zawierają mięso baranie lub wołowe, rzadziej wieprzowe. Czołową pozycję na bałkańskich stołach zajmują jednak potrawy typu *dolma* o charakterze jarskim<sup>26</sup>. Jeśli chodzi o „pojemnik” przeznaczony do okrycia farszu, konkretny opis znajduje się w wyżej przytoczonej pozycji Karahasana. Zdaniem autora:

tym, do czego nakłada się farsz, może być papryka otwarta przez wyciągnięcie szypułki, wydrążony ziemniak lub cebula, może też być liść kapusty albo winorośli, albo jakiś inny liść wystarczająco duży i przez gotowanie zmiękczoney, by można nim było owinąć kulkę farszu<sup>27</sup>.

Karahasan określa te potrawy jako żywność paradygmatu zamkniętego.

Potrawy znajdujące się na pograniczu paradygmatu zamkniętego i otwartego stanowią dania na bazie ciasta i farszu. Znane są one pod bułgarską nazwą *banica* lub serbską i chorwacką *burek* (tur. *börek*). Warstwę zewnętrzną tworzy rodzaj tak zwanego ciasta *kori*, którego konsystencja jest bardzo zbliżona do ciasta francuskiego. Farsz natomiast składa się z obficie przyprawionego mielonego mięsa lub sera feta z dodatkiem szpinaku<sup>28</sup>. Największa sztuka polega przede wszystkim na odpowiednim przyrządzeniu ciasta oraz umieszczeniu w nim farszu, co wbrew pozorom nie jest prostą czynnością. Iliana Genev-Puhaleva, bułgarska autorka książki *Bałkańskie zapiski kuchenne*, przedstawia dokładny opis całego procesu. Według przedstawionego przez nią przepisu na *burek*:

*technika wałkowania polega na nawijaniu ciasta na wałek: wałkujemy ciasto i zawijamy powoli, jednocześnie delikatnie rozciągając ku końcom*<sup>29</sup>.

Powyzsza umiejętność wymaga długiej praktyki w celu odpowiedniego sporządzania jak najcieńszych warstw ciasta. Następnie każdą jego porcję smaruje się masłem i układa na niej niewielką ilość farszu<sup>30</sup>. Polaną masłem potrawę piecze się w gorącym piekarniku. Można zaryzykować stwierdzenie, iż *burek* stanowi pośrednią fazę między potrawami typu otwartego a daniami typu *dolma*, reprezentującymi paradygmat zamknięty.

Paradygmat otwarty w szeroko pojmowanej kuchni bałkańskiej tworzą wszelkiego rodzaju mięsa pieczone na ruszcie. Najpopularniejsze danie kuchni bałkańskiej stanowią

<sup>26</sup> Iliana GENEV-PUHALEVA, *Bałkańskie zapiski kuchenne. Kuchnia jarska Bułgarów w przepisach i komentarzach*, Kraków: Antropos 2009, s. 85–97.

<sup>27</sup> D. KARAHASAN, *op. cit.*, s. 24.

<sup>28</sup> *Kuchnia bałkańska 110 recept... Potrawy na co dzień i od święta*, Warszawa: Skarlet & Albert 2014, s. 30–31.

<sup>29</sup> I. GENEV-PUHALEVA, *op. cit.*, s. 131–135.

<sup>30</sup> *Ibidem*.

tak zwane *ćevapi* lub *ćevapčići*<sup>31</sup>. Potrawa ta sporządzona jest z mielonego mięsa z dużą ilością przypraw. Małe kotleciki formowane są w podłużny sposób a następnie opiekane na ruszcie lub smażone. Pierwowzór *ćevapi* stanowi niemal identycznie przyrządzane danie z kuchni tureckiej oraz lewantyńskiej zwane *szisz kebab*<sup>32</sup>. Kolejną wartą uwagi potrawą są tak zwane *kiufte* (tur. *köfte* – kotleciki), mielone pulpety uformowane na kształt małych kulek. Podczas gdy *ćevapi* zazwyczaj sporządzane są z kilku rodzajów mięsa z dominacją wołowiny lub baraniny, *kiufte* składają się głównie z mięsa wieprzowego<sup>33</sup>. Pozostałe potrawy mające związek z otwartą sferą kultury bałkańskiej stanowią różnorodne formy pieczonych mięs.

Obok *ćevapčići* sztandarowym daniem kuchni bałkańskiej (zwłaszcza serbskiej) jest tak zwana *plešavica*. Jest to rodzaj mielonego kotleta, w którego skład wchodzi mieszanka różnego rodzaju mięs z dodatkiem znaczącej ilości cebuli, czosnku i bogactwo przypraw<sup>34</sup>. Warto zaznaczyć, iż wszystkie bałkańskie potrawy na podstawie czerwonego mięsa przyrządzane są na ruszcie znajdującym się na zewnątrz pomieszczeń mieszkalnych. Podkreśla to namacalny wymiar podziału na „otwarty” i „zamknięty” charakter potraw z terenów bałkańskich.

### „Męska” i „kobieca” natura „otwartych” i „zamkniętych” potraw bałkańskich

Dževad Karahasan dzieli potrawy bałkańskie na tej samej zasadzie co zagospodarowanie przestrzenne miasta Sarajewa. Podobnie jak czarszija tworzy element wielokulturowy i otwarty, a mahale są zamkniętymi, monokulturowymi dzielnicami, w których toczy się sfera życia prywatnego, dania kuchni bałkańskiej dzielą się na potrawy o charakterze zamkniętym oraz otwartym<sup>35</sup>. Podział ten posiada jednak dodatkowe znaczenie, a mianowicie ukrytą „płciowość” obu wymiarów bałkańskiej kultury. Podczas gdy komponent „otwarty” łączący się z potrawami mięsnymi posiada wymiar „męski”, dania serwowane w formie zamkniętej posiadają charakter „żeński”. W tym momencie włączają się rezultaty badań Claude’a Lévi-Straussa oraz Warrena Belasco, którzy potrawy ze sfery „egzokuchni” kwalifikują jako typowo „męskie”, a ze sfery „endokuchni” jako typowo „żeńskie”<sup>36</sup>.

Na podstawie wyżej wymienionych pozycji zostanie dokonana analiza wcześniej zaprezentowanych potraw bałkańskich pod kątem „płciowości”. Mimo znaczących zmian w sferze ról męskich i kobiecych, podstawowe pojmowanie kobiecości w zdecydowanej większości globalnie rozumianych kultur wiąże się z macierzyństwem oraz organizacją prywatnego życia w obrębie domowego ogniska<sup>37</sup>. W przypadku klasycznie pojmowanych ról męskich, życie mężczyzny jako głowy rodziny pracującej na jej utrzymanie oraz jednostki reprezentującej konkretną warstwę danej społeczności toczy się „na zewnątrz”<sup>38</sup>. W przypadku potraw bałkańskich podział ten stanowi wręcz idealne od-

<sup>31</sup> Por. Branislav NUŠIĆ, *Beogradska čaršija*, Hrsg. A. Vraneš, Belgrad: Ars Libri 1996.

<sup>32</sup> Por. Ozcan OZAN, *The Sultan's kitchen: A Turkish cookbook*, North Calderon: Tuttle Publishing 2001.

<sup>33</sup> Por. <<http://smakbulgarii.blogspot.com/2016/01/tatarskie-kiufte.html>>, [dostęp: 15.02.2016].

<sup>34</sup> *Ibidem*.

<sup>35</sup> D. KARAHASAN, *op. cit.*, s. 23–26.

<sup>36</sup> C. LÉVI-STRAUSS, *op. cit.*, s. 59–63.

<sup>37</sup> Barbara SZACKA, *Wprowadzenie do socjologii*, Warszawa: Oficyna Naukowa 2003, s. 372–383.

<sup>38</sup> *Ibidem*.



zwierciedlenie w wyżej opisanych potrawach o charakterze „otwartym” i „zamkniętym”. W celu rozwinięcia tej kwestii należy przyrzeć się poszczególnym składnikom wchodzącym w obręb obu rodzajów potraw oraz miejsc, w których są spożywane.

Rozważając potrawy o wymiarze „otwartym”, należy zwrócić uwagę na to, iż podstawowym ich składnikiem jest mięso. Warto zaznaczyć, że jest to mięso czerwone, które zawiera najwyższy stopień białka, jest tym samym niezwykle sycące i wiąże się ze zdobywaniem siły fizycznej. Warren Belasco przypomina, że stanowi ona jeden z podstawowych atrybutów płci męskiej<sup>39</sup>. Wynika to zarówno z cech biologicznych charakteryzujących przedstawicieli płci męskiej, jak również z narzuconych ról społecznych (wynikających częściowo z ich fizycznych predyspozycji)<sup>40</sup>. Produkty wysokobiałkowe wspomagały mężczyzn w wykonywaniu najcięższych prac fizycznych i zazwyczaj nie wymagały długiego przygotowywania. Katherine Leonard-Turner i Warren Belasco zaznaczają, że spożywanie tak zwanych fast foodów nie jest zjawiskiem funkcjonującym od momentu rozpowszechnienia jadłodajni typu McDonald’s w II poł. XX w.<sup>41</sup> W XIX-wiecznej Europie oraz w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej w momencie rozkwitu tak zwanej rewolucji przemysłowej przedstawiciele klasy robotniczej, zwłaszcza mężczyźni, korzystali z szybkich jadłodajni serwujących wysokobiałkowe i wysokokaloryczne produkty na bazie czerwonego mięsa. Mimo iż bałkańska *pleškavica* posiada zdecydowanie wcześniejszy rodowód, od początku pełniła bardzo podobne funkcje do dzisiejszych fast foodów, z tą różnicą, że w nieco odmiennych warunkach. Zarówno *ćevapčici*, jak i *pleškavica* wywodzą się z terenów tureckich. Podobne potrawy występują również w krajach arabskich Bliskiego Wschodu oraz Maghrebu, lecz największą popularnością cieszą się na terenach obecnej Turcji oraz Bałkanów. W czasach podbojów osmańskich zapewniały one bardzo sycące i szybkie w przygotowaniu danie, które zaspokajało głód tureckich wojowników oraz rolników<sup>42</sup>. Łatwość przyrządzenia oraz maksymalna ilość białka i wysoko nasyconych tłuszczów spowodowały błyskawiczne rozpowszechnienie się tych potraw na terenach podbijanych przez Osmanów. Zostały one zmodyfikowane na tak zwane „lokalne” sposoby, lecz ich rdzeń oraz główna funkcja pozostały te same<sup>43</sup>.

W czasach współczesnych potrawy te kojarzone są również z przyjęciami organizowanymi przez poszczególne bałkańskie rodziny. Sytuacja ta wiąże się przede wszystkim z możliwością przyrządzenia tego typu potraw na zewnątrz budynków mieszkalnych, jak również z tym, iż nie wymagają one długotrwałego przygotowania. Kolejną i być może najistotniejszą kwestią, która przesądza o męskim charakterze tychże dań, jest cena czerwonego mięsa, która niemal w każdym miejscu na świecie jest zdecydowanie wyższa niż wartość produktów roślinnych. Posiadanie wystarczającej ilości produktów wysokobiałkowych, które są w stanie posilić członków rodziny, jak również licznych gości, świadczy o odpowiednim stopniu zamożności pana domu, a tym samym o jego prestiżu społecznym. Mimo współczesnego zubożenia terenów bałkańskich oraz paradoksalnie zdecydowanie większej dostępności czerwonego mięsa, częstowanie gości potrawami

<sup>39</sup> W. BELASCO, *op. cit.*, s. 49–53.

<sup>40</sup> *Ibidem*.

<sup>41</sup> Katherine Leonard-Turner, *Buying not cooking: Ready-to eat Food in American Urban Working-class Neighborhoods, 1880–1930*, „Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research” 2006, Vol. 9, Issue 1, s. 13–40.

<sup>42</sup> *Ibidem*.

<sup>43</sup> *Ibidem*.

na bazie baraniny, wołowiny i wieprzowiny należy do podstaw bałkańskiej gościnności świadczącej o godnej pozycji społecznej ojca rodziny.

W poprzednim podrozdziale zostały przedstawione również dania z przeciwnego bieguna kuchni bałkańskiej, czyli potrawy „zamknięte”. Na podstawie badań Claude’a Lévi-Straussa, Warrena Belasco i rozważań Dževada Karahasana można sklasyfikować je jako formę tak zwanej „endokuchni” łączonej przez wszystkich trzech autorów z przestrzenią kobiecą<sup>44</sup>. W przypadku potraw z terenów bałkańskich powyższa sfera zdominowana jest przez potrawy typu *dolma*, czyli różnego rodzaju farsz zawijany w możliwie do spożycia liście. W przypadku analizy potraw „zawijanych” należy przede wszystkim zwrócić uwagę, iż każde danie tego typu wymaga długotrwałego przyrządzenia oraz dokładnego doboru składników. Pozornie skromne i niewielkie rozmiarowo *dolmy* zawierają starannie odmierzone oraz wyselekcjonowane produkty, które powodują nadanie charakterystycznego smaku. Mimo ogólnie przyjętej nazwy *dolma*, o tak zwanych „zawijanych daniach” należy mówić w liczbie mnogiej. Każda najdrobniejsza różnica w farszu świadczy o odmienności potraw, które podawane są na różnorodne okazje. Zazwyczaj są to sytuacje związane ze spędzaniem chrześcijańskich i muzułmańskich świąt w najbliższym gronie, jak również typowych wspólnych obiadów, do których nie mają dostępu osoby spoza rodziny. W przeciwieństwie do wysokokalorycznych, szybko przygotowywanych potraw na bazie czerwonego mięsa, dania typu *dolma* stanowią swoisty ekwiwalent cech kobiecych, do których należy zaliczyć dbałość o szczegóły oraz powolne i staranne przygotowanie. Z historycznego punktu widzenia wszelkiego rodzaju *dolmy*, podobnie jak grillowane mięsa posiadają rodowód turecki oraz bliskowschodni. W przypadku „dolmy” należy jednak podkreślić bardziej arabsko-bliskowschodni wymiar. Wszelkiego rodzaju faszerowane dania, głównie na bazie ryżu, kaszy oraz dodatków mięsnych bądź roślinnych stanowią jedną z podstaw kuchni Bliskiego Wschodu oraz Maghrebu<sup>45</sup>. Cechy te należy również powiązać z charakterystycznym ścisłym podziałem na role męskie i kobiece w kulturze arabsko-muzułmańskiej<sup>46</sup>. Podczas gdy pierwotna, animistyczna kultura tureckich plemion koczowniczych prawdopodobnie posiadała w dużym stopniu egalitarny wymiar, przyjęcie islamu spowodowało ścisłe rozróżnienie na typowo męskie i typowo żeńskie obowiązki<sup>47</sup>. Powyższy stan rzeczy miał również związek z przyjęciem przez Turków osiadłego trybu życia, a elementów kultury najeźdźców – przez południowych Słowian<sup>48</sup>. Podobnie jak w przypadku przejścia szybkich potraw mięsnych, południowi Słowianie zaadaptowali „bardziej czasochłonne” dania turecko-arabskie.

Należy również zwrócić uwagę, iż mimo różnorodnego farszu stosowanego do potraw typu *dolma* większość z nich stanowią dania lekkostrawne i niskobiałkowe (mięso

<sup>44</sup> I. GENEV-PUHALEVA, *op. cit.*, s. 85–97.

<sup>45</sup> Por.: <<http://arabskiesmaki.blogspot.com/2012/05/jebra-czyli-faszerowane-liscie-winogron.html>>, [dostęp: 15.02.2016].

<sup>46</sup> Powyższy stan rzeczy wiąże się z klasycznie muzułmańskim podziałem ról na typowo męskie oraz typowo kobiece. Nie należy jednak wiązać z tym podziałem ekstremalnych przypadków dyskryminacji kobiet, które bardzo często mają związek z radykalizacją islamu pod wpływem pogorszenia warunków ekonomicznych i tym samym „uruchomienia” lokalnych zwyczajów plemiennych. Por.: Janusz DANECKI, *Podstawowe wiadomości o islamie*, Warszawa: Wydawnictwo Akademickie Dialog 2007.

<sup>47</sup> Raphaela LEWIS, *Życie codzienne w Turcji osmańskiej*, Warszawa: PIW 1984, s. 9–10.

<sup>48</sup> Jan REYCHMAN, *Historia Turcji*, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1973, s. 79–86.

stanowi tylko jeden z kilku składników i zazwyczaj nie dominuje). Spożywanie mniejszej ilości białka oraz tłuszczu powszechnie kojarzone jest z cechami żeńskimi, gdyż kobieta – dbająca przede wszystkim o stabilizację ogniska domowego – nie potrzebuje szybkich i obfitych porcji wysokoproteinowej i tłustej żywności. Kolejnym aspektem wskazującym na „kobiecy” wymiar potraw tego typu jest ich wygląd zewnętrzny, a mianowicie esencja ukryta pod płaszczem zawiniętego liścia. Sfera kobieca, której do niedawna domeną był znacznie słabszy kontakt z „zewnętrznym” życiem społecznym poszczególnych grup, obrazowana jest przez drobne, zazwyczaj niskokaloryczne dania, których bogata esencja kryje się w niepozornie przedstawiającym się „mundurku”.

Trzeci komponent kuchni bałkańskiej stanowią potrawy „na pograniczu” cech męskich i żeńskich, czyli wszelkiego rodzaju formy tak zwanego *burka* oraz *czorby* i zupy. Ze względu na ograniczoną objętość tekstu, przykład *czorb* oraz *zup* jest zbyt szczegółowy, aby poddawać go szczegółowej analizie. W związku z tym zostanie przedstawiony wyłącznie *burek* jako sztandarowe danie całej kuchni bałkańskiej, które można połączyć zarówno ze sferą „męską”, jak i „kobiecą”. Podobnie jak w przypadku mięsnych potraw „otwartych” oraz „zamkniętych” dań typu *dolma*, *burek* posiada turecko-arabski rodowód<sup>49</sup>. Potrawa ta wykazuje zarówno cechy *dolmy* w postaci zawijania farszu w odpowiednio przyrządzone, cienkie ciasto *kori*, jak również „zewnętrznego”, „męskiego” dania spożywanego poza domem. Proces jego przygotowania jest bardzo czasochłonny i wymaga żmudnego doskonalenia umiejętności. Długość przygotowania związana jest przede wszystkim z odpowiednim przyrządzeniem ciasta. Z drugiej strony farsz składający się z mielonego mięsa lub jednej z odmian sera zmieszanego ze szpinakiem nie wymaga wysokiego kunsztu. Należy również zauważyć, że *burek* należy do „mobilnych” potraw, które mogą być spożywane w postaci „drugiego śniadania” oraz „obiadu na wynos”. Mieszkańcy Bałkanów jedzą go zarówno w miejscach pracy, podczas otwartych przyjęć, jak i w najbliższym gronie rodzinnym. W związku z tym posiada on zarówno cechy kuchni otwartej, jak i zamkniętej, przez co można go określić jako swego rodzaju „ponadpłciową” potrawę.

### Pieczone versus gotowane, czyli natura versus kultura w oparciu o potrawy bałkańskie

Kolejną kwestią, którą należy przedstawić w przypadku analizy kuchni bałkańskiej przez pryzmat płci kulturowej, jest odniesienie konkretnych potraw do sfery bliższej naturze oraz kulturze. Podział ten stanowi esencję teorii Claude’a Lévi-Straussa dotyczącej tak zwanego „trójkąta kulinarnego”, a także „trójkąta” Warrena Belasco. Teorie obu badaczy mają bezpośredni związek z męską i kobiecą sferą ludzkich jadłospisów. Zgodnie z wcześniejszym opisem zaprezentowanym w bieżącym artykule, trójkąt kulinarny Lévi-Straussa dzieli się na potrawy surowe, pieczone i gotowane<sup>50</sup>. W przypadku pieczonych i gotowanych uwaga została zwrócona na „męski” wymiar pieczenia oraz „żeński” – gotowania. Poza sposobem oraz czasem przygotowania wcześniej przedstawionych potraw istotne są również narzędzia, które wykorzystuje się do ich wykonania. Dania omówione w bieżącym tekście jako „męskie” zazwy-

<sup>49</sup> Por. <<http://arabskiesmaki.blogspot.com/2012/05/jebra-czyli-faszerowane-liscie-winogron.html>>, [dostęp: 15.02.2016].

<sup>50</sup> C. LÉVI-STRAUSS, *op. cit.*, s. 57–63.

czaj opiekane są na ruszcie. Lévi-Strauss zaznacza, iż potrawy otrzymywane przy pomocy pieczenia kojarzone są z naturalną sferą życia ze względu na brak możliwości jednakowego opiekania całego pożywienia. Poza tym sama czynność pieczenia odbywa się na tak zwanym świeżym powietrzu i nie wymaga naczyń służących jako swego rodzaju „pośredników”. Mimo iż mieszkańcy Bałkanów nie biorą pod uwagę serwowania niedopieczonych *pleskavic* oraz *čevapčici*, sposób przygotowania takich potraw jest szybki i wręcz niedbały w porównaniu z daniami gotowanymi. Te z kolei wymagają przygotowania w domowym zaciszu oraz użycia konkretnych narzędzi, które pozwolą na odpowiednie przyrządzenie.

Warto zwrócić uwagę na naczynia, w których przygotowywane są potrawy wymagające gotowania. Zdaniem Lévi-Straussa grają one istotną rolę w przystosowaniu gotowanej potrawy do spożycia<sup>51</sup>. Większość tradycyjnych bałkańskich naczyń wykonana jest z gliny, która powoli się nagrzewa, nadając potrawie niepowtarzalny smak i aromat<sup>52</sup>. Wyżej wymieniona cecha po raz kolejny wskazuje na jeden z „kobiecych” wymiarów potraw gotowanych, czyli skrupulatne i powolne przygotowanie konkretnych dań. Tym samym szybkie pieczone potrawy, nie wymagające pośredników w momencie przygotowania, sprowadzają się do pierwiastka męskiego, którego podstawowy komponent stanowi siła. W tym momencie pojawia się jednak swego rodzaju paradoks – nadanie wyższego prestiżu potrawom gotowanym o wymiarze „kobiecy”. Wszystkie cechy przedstawione przez obu autorów stanowią atrybuty kultury w przeciwieństwie do esencji ludzkiej natury odzwierciedlanej przez „męskie” dania pieczone. Powyższy stan rzeczy można interpretować w dwojaki sposób – albo jako sprowadzenie żywności do wymiaru „kultury ogniska domowego” tworzonej przez kobiety, albo jako nieodłącznej roli kobiet w organizowaniu całościowego pojmowania kultury konkretnych społeczności. W przypadku kultury bałkańskich Słowian oba wyjaśnienia znajdują swoje odzwierciedlenie w życiu codziennym jej przedstawicieli. Powszechnie znana bałkańska „męska siła” posiada jednak ograniczoną władzę w sferze domowego zacisza. Temat ten stanowi jednak odrębny materiał, który może posłużyć do przeprowadzenia kolejnych rozważań naukowych.

## Podsumowanie

Zaprezentowana wyżej analiza stanowi zarys problematyki antropologii jedzenia w odniesieniu do kuchni bałkańskich Słowian. Ze względu na krótką formę wypowiedzi tekstowej został przedstawiony jeden z jej aspektów, a mianowicie podział sztandarowych potraw na sferę męską oraz żeńską. Jako narzędzia analizy zostały wykorzystane teorie: Claude’a Lévi-Straussa oraz Warrena Belasco. Między te koncepcje zostały wplecione rozważania bośniackiego eseisty Dževada Karahasana. Mimo całkowicie odmiennego charakteru *Sarajewskiej sevdalinki* Karahasana, stanowi ona niemal obojętną pozycję w celu nadania autentyczności analizie potraw związanych z konkretnym obszarem geograficznym i kulturowym.

Sfera płciowości tworzy jeden z najbardziej wyrazistych komponentów ogólnie pojętej kultury południowych Słowian. Jej materialnym odbiciem jest między innymi

---

<sup>51</sup> *Ibidem*.

<sup>52</sup> I. GENEV-PUHALEVA, *op. cit.*, s. 97.

różnorodność potraw zaliczających się do kanonu kuchni bałkańskiej, którą jednocześnie można podzielić na dwie podstawowe grupy – dań „otwartych” oraz „zamkniętych”. Analiza powyższych kwestii została przedstawiona w formie skrótowej eksploracji mającej za zadanie nakreślenie jednego z podstawowych zagadnień z dziedziny „antropologii kuchni bałkańskiej” w celu prowadzenia dalszych, znacznie bardziej szczegółowych badań.

## Bibliografia

- BELASCO Warren, *Food. The Key Concepts*, Oxford: Berg 2008.
- DANECKI Janusz, *Podstawowe wiadomości o islamie*, Warszawa: Wydawnictwo Akademickie Dialog 2007.
- GENEV-PUHALEVA Iliana, *Bałkańskie zapiski kuchenne. Kuchnia jarska Bułgarów w przepisach i komentarzach*, Kraków: Atropos 2009.
- KARAHASAN Dževad, *Sarajewska sevdalinka*, tłum. D. Ćirlić-Straszyńska, J. Pomorska, Sejny: Fundacja Pogranicze 1995.
- Kuchnia bałkańska 110 recept... Potrawy na co dzień i od święta*, Warszawa: Skarlet & Albert 2014.
- LEONARD-TURNER Katherine, *Buying not cooking: Ready-to eat Food in American Urban Working-Class Neighborhoods, 1880–1930*, „Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research” 2006, Vol. 9, Issue 1, s. 13–40.
- LÉVI-STRAUSS Claude, *Trójkąt kulinarny*, [w:] *Antropologia ciała. Zagadnienia i wybór tekstów*, red. M. Szpakowska, Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego 2008.
- LEWIS Raphaela, *Życie codzienne w Turcji osmańskiej*, tłum. W. Radwański, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1984.
- NUŠIĆ Branislav, *Beogradska čaršija*, Hrsg. A. Vraneš, Belgrad: Ars Libri 1996.
- OZAN Ozcan, *The Sultan's kitchen: A Turkish cookbook*, North Calderon: Tuttle Publishing 2001.
- REYCHMAN Jan, *Historia Turcji*, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1973.
- ROMANO Jaša, *Jevreji Jugoslavije 1941–1945. Žrtve genocida i učesnici narodnoslobodničkog rata*, Belgrad: Jevrejski Istorijski Muzej, Saveza jevrejskih opština Jugoslavije 1980.
- SHAW Stanford J., *Historia Imperium Osmanskiego i Republiki Tureckiej 1280–1808*, t. 1, tłum. B. Świetlik, Warszawa: Wydawnictwo Akademickie Dialog 2016.
- SKOWRONEK Jerzy, Tanty Mieczysław, Wasilewski Tadeusz, *Historia Słowian południowych i zachodnich. VI–XX wiek*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2005.
- SZACKA Barbara, *Wprowadzenie do socjologii*, Warszawa: Oficyna Naukowa 2003.

## Netografia

<http://arabskiesmaki.blogspot.com>

<http://smakbulgarii.blogspot.com>



**PAWEŁ HAMERA**

Uniwersytet Pedagogiczny im. KEN w Krakowie

## Mistrz kuchni Alexis Soyer i Wielki Głód Irlandii

**SŁOWA KLUCZOWE:** Alexis Soyer, Wielki Głód, brytyjska prasa, XIX wiek, Irlandia

**KEY WORDS:** Alexis Soyer, the Irish Famine, the British press, the nineteenth century, Ireland

### Streszczenie

W 1845 r. Irlandię zaatakowała zaraza ziemniaczana, która pozbawiła miliony ludzi ich podstawowego, a często jedyne go produktu żywieniowego. Irlandczycy, mieszkańcy jednej z integralnych części Zjednoczonego Królestwa, zostali pozostawieni na łasce nieprzychylnego im brytyjskiego rządu. W 1847 r. wraz z rosnącą liczbą ofiar śmiertelnych rząd wprowadził ustawę, której celem było bezpośrednie niesienie pomocy poprzez wydawanie porcji gorącej zupy ze specjalnie przygotowanych kotłów. Swoje usługi zaoferował francuski mistrz kuchni Alexis Soyer, którego można uznać za Jamie'ego Olivera epoki wiktoriańskiej. Soyer przygotował przepisy na pożywne i tanie zupy dla głodujących Irlandczyków. Co więcej, udał się osobiście do Dublinu w celu zorganizowania modelowej kuchni. Zaangażowanie Soyera w kryzys w Irlandii wzbudziło duże zainteresowanie prasy. W związku z tym przepisy Soyera oraz jakość proponowanych przez niego zup były komentowane w prasie, a otwarcie jego kuchni zostało opisane graficznie i werbalnie w brytyjskiej prasie. Poczynania Soyera stały się istotnym elementem dyskursu na temat Irlandii w okresie tak ważnego wydarzenia w historii stosunków brytyjsko-irlandzkich jak Wielki Głód. Celem niniejszego artykułu jest ukazanie, jak udział Soyera w niesieniu pomocy Irlandczykom został przedstawiony w prasie brytyjskiej, a jak ukazały to irlandzkie periodyki.

### Abstract

In 1845 Ireland was struck by a potato blight, which deprived millions of people of the staple of their diet. The Irish, who inhabited an integral part of the United Kingdom, were entirely dependent on the decisions of the British government, which was contemptuous of them. Due to the growing death toll in Ireland in 1847 the government decided to bring direct relief to the Irish by distributing soup from large vats. Alexis Soyer, who can be considered as Jamie Oliver of the Victorian period, offered his services in bringing relief to the Irish. He prepared recipes for nutritious and cheap soups for the famished Irishmen. In addition, he was sent to Dublin to organize a model soup kitchen. Soyer's involvement in the crisis in Ireland attracted attention of the press. As a result his recipes and the quality of his soups were commented upon in the press and the opening of his model soup kitchen was depicted verbally and graphically in the British press. Soyer's actions on the Emerald Isle became an important part of

the discourse on Ireland at the time of the Great Famine, which played a significant role in the history of the relations between Britain and Ireland. The aim of this article is to show how Soyer's involvement in bringing relief to the Irish was portrayed in both the British and Irish press.

## Wprowadzenie

W latach 40. XIX w. Europę zaatakowała zaraza ziemniaka wywołana przez patogen *Phytophthora infestans*. W Irlandii, gdzie ziemniak był podstawą diety uboższego społeczeństwa, deszczowy i wilgotny klimat doprowadził do epidemii zarazy, co poskutkowało klęską głodu. Wielki Głód, którego ramy czasowe najczęściej określane są na lata 1845–1852, był jednym z najważniejszych wydarzeń w nowożytnej historii Irlandii. Rezultatem tej klęski aprowizacyjnej była wysoka śmiertelność oraz masowa emigracja Irlandczyków, które doprowadziły do tego, że liczba ludności Zielonej Wyspy spadła o ponad dwadzieścia procent. Do tak wielkiej tragedii doszło pomimo tego, że Irlandia była częścią potężnego i zamożnego Zjednoczonego Królestwa. W związku z tym, że brytyjski rząd nie zrobił wystarczająco dużo, aby zapobiec klęsce, głód w Irlandii znacznie pogorszył stosunki irlandzko-brytyjskie oraz napędził Irlandczyków nienawiścią do Brytyjczyków. Niechęć do niesienia pomocy mieszkańcom sąsiedniej wyspy wynikała w dużym stopniu z tego, że brytyjscy politycy byli zaślepieni ideologią leseferyzmu, a brytyjska opinia publiczna postrzegała Irlandczyków przez pryzmat utartych oraz negatywnych stereotypów. Pomocy udzieliły różne organizacje charytatywne z całego świata oraz tak zacne osoby, jak papież Pius IX czy też sułtan Turcji. W niesienie pomocy mieszkańcom Zielonej Wyspy zaangażował się również francuski mistrz kuchni Alexis Soyer, którego wizyta w Dublinie została dokładnie opisana zarówno w brytyjskiej, jak i irlandzkiej prasie.

## Pomoc rządowa

Kiedy w 1845 r. zaraza ziemniaka zniszczyła około jednej trzeciej plonu bulw, na czele brytyjskiego rządu zasiadał sir Robert Peel. Premier, który wcześniej służył jako Główny Sekretarz Irlandii, wiedział, że rząd musiał podjąć się niesienia pomocy mieszkańcom sąsiedniej wyspy. Peel zakupił potajemnie od Amerykanów kukurydzę, którą sprzedawano ze zorganizowanych w Irlandii rządowych magazynów. Rząd postanowił również zatrudniać Irlandczyków przy budowie dróg, mostów oraz przystani. Jak wskazują historycy, oba środki pomocy nie były dobrym rozwiązaniem. Prace publiczne wymagały często przemierzania dalekich dystansów w celu dotarcia do miejsca pracy. Wykonując prace fizyczne, Irlandczycy spalali cenne kalorie, a zbieranie się w jednym miejscu sprzyjało rozprzestrzenianiu się chorób, które ich dziesiątkowały. Pieniądze nie były wypłacane przy tym na czas i dochodziło do nadużyć. Kukurydza z kolei nie była najlepszym wyborem jako produkt żywieniowy dla Irlandczyków, gdyż ci nie wiedzieli, jak przyrządzić z niej posiłki, czego rezultatem były częste kłopoty żołądkowe<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Cormac Ó GRÁDA, *Black '47 and Beyond: The Great Irish Famine in History, Economy, and Memory*, Princeton: Princeton University Press 1999, s. 52–55; Leslie A. CLARKSON, E. Margaret CRAWFORD, *Feast and Famine: A History of Food and Nutrition in Ireland 1500–1920*, Oxford: Oxford University Press 2001, s. 151–152.



Rząd Peela upadł w czerwcu, po tym jak premier wbrew sprzeciwom członków Partii Konserwatywnej zniósł prawa zbożowe. Nowy rząd został utworzony przez Johna Russella, który kontynuował program robót publicznych. Niemniej w 1847 r. wraz z coraz większą śmiertelnością rząd sprawowany przez Partię Wigów pod wodzą Russella postanowił zmienić swoją politykę pomocy wobec Irlandii. W rezultacie w lutym 1847 r. uchwalono ustawę o tymczasowej pomocy osobom ubogim (w Irlandii) (*Temporary Relief of Destitute Persons (Ireland) Act*), znaną też jako „ustawa o kuchniach z zupą” (*Soup Kitchen Act*). Celem ustawy było bezpośrednie niesienie pomocy w postaci gorącej zupy rozdawanej ze specjalnie przygotowanych kotłów do czasu następných wykopków. Rząd zdecydował się na taką formę niesienia pomocy w związku z sukcesem kuchni z zupą prowadzonych przez Kwakrów<sup>2</sup>.

## Kwakrzy

Kiedy środki pomocy wprowadzone przez rząd nie sprawdzały się, a często też nie były wprowadzane na czas, z pomocą Irlandczykom przysłyły prywatne organizacje charytatywne. Pierwsze datki na pomoc Zielonej Wyspie były zbierane już pod koniec 1845 r. Niemniej wierzono w to, że klęska miała charakter tymczasowy i w wyolbrzymianie doniesień płynących z Irlandii, w związku z czym akcje niesienia pomocy Irlandczykom były krótkotrwałe. Dopiero w 1846 r., kiedy zaraza ziemniaka całkowicie zniszczyła plony, zaczęto organizować na dużą skalę prywatne organizacje charytatywne, których celem było zbieranie oraz dostarczanie datków dla ofiar głodu w Irlandii. Jedną z grup, które najbardziej przysłużyły się w niesieniu pomocy Irlandii, byli członkowie Religijnego Towarzystwa Przyjaciół. Kwakrzy zorganizowali komitety pomocy w Irlandii już w czasie wcześniejszych klęsk głodu w 1822 i 1831 r. Odegrali niezmiernie istotną rolę w niesieniu pomocy w czasie Wielkiego Głodu i byli w tym niezwykle skuteczni. Co ważne, nie byli zaślepieni stereotypami i nie obarczali winą za klęskę w Irlandii Irlandczyków<sup>3</sup>. W listopadzie 1846 r. utworzyli Centralny Komitet Pomocy. Odegrali również ważną rolę w pokazywaniu światu informacji o opłakanej sytuacji w Irlandii, a przy tym mobilizowali kolejne osoby do niesienia pomocy Irlandczykom. Co najważniejsze, członkowie Towarzystwa Przyjaciół, zdając sobie sprawę z tego, że Irlandczycy najbardziej potrzebowali pożywienia, otworzyli liczne kuchnie z zupą przygotowywaną w wielkich kotłach. Pomoc niesiona poprzez kuchnie Kwakrów była chwalona i nagłaśniana w brytyjskiej prasie. Opisując kuchnię w Corcu, autor tekstu opublikowanego na łamach „The Illustrated London News”, do którego załączona jest rycina, pisze, że:

zupa przygotowywana jest z zachowaniem jak największej czystości; dba się o biednych, którzy codziennie się tutaj gromadzą, jak i gości, którzy tutaj przychodzą zobaczyć, jak robiona jest zupa i których prosi się, aby sprawdzili jej jakość i zasugerowali ewentualne ulepszenia<sup>4</sup>.

<sup>2</sup> Ciarán Ó MURCHADHA, *The Great Famine: Ireland's Agony 1845–1852*, London: Continuum 2011, s. 75–76.

<sup>3</sup> Helen HATTON, *The Largest Amount of Good: Quaker Relief Efforts*, [w:] *Atlas of the Great Irish Famine, 1845–52*, Eds. John Crowley, William J. Smyth, Mike Murphy, Cork: Cork University Press 2012, s. 107.

<sup>4</sup> *Famine and Starvation in the County of Cork*, „The Illustrated London News”, 16.01.1847, s. 44.

Kwakrzy pomogli zorganizować wiele kuchni z zupą w prowincjach Connacht, Munster i Ulster. Dostarczyli tam za darmo ponad sto kotłów do przygotowywania zupy. Podstawowy przepis na zupę Kwaków zawierał: 455 l wody, 34,02 kg solonej wieprzowiny lub wołowiny, 15,88 kg sypkiego grochu, 9,525 kg mąki owsianej i jęczmienia, 68,04 dag pieprzu oraz 6,35 kg soli. Do zupy wraz z pojawieniem się produktów ze Stanów Zjednoczonych dodawano inne warzywa, zboża oraz ryż. Ten ostatni wtedy, kiedy ludzie chorowali, ponieważ wierzono, że miał właściwości lecznicze. Zupa ta była bardziej treściwa niż ta według przepisu szefa kuchni Alexisa Soyera, która była rozdawana z kuchni rządowych<sup>5</sup>. Zupa rozdawana przez Kwaków była pożywna i z pewnością pomogła przeżyć niejednej osobie. W kuchni utworzonej przez Towarzystwo Przyjaciół w Dublinie wydawano jej 1140 l dziennie<sup>6</sup>. W związku z wprowadzeniem kuchni rządowych oraz przekonaniem, że wykopki w 1847 r. będą owocne, Kwakrzy wycofywali się stopniowo z rozdawania zupy i ostatnie kuchnie zamknięto do lipca 1847 r. Towarzystwo Przyjaciół nie zaprzestało jednak niesienia pomocy Irlandczykom, a jedynie postanowiło się skupić na wprowadzaniu bardziej dalekosiężnych zmian. Tym samym zaczęto dostarczać sprzęt do połowu ryb, nasiona czy też narzędzia rolnicze<sup>7</sup>. Kwakrzy ostatecznie wycofali się z niesienia pomocy w Irlandii w 1848 r., pomimo tego że klęska aprowizacyjna jeszcze się nie zakończyła. W 1849 r. brytyjski rząd starał się ich namówić, aby ponownie podjęli się niesienia pomocy mieszkańcom Zielonej Wyspy. Odmówili jednak, wskazując, że nie byli już w stanie efektywnie pomagać i jedynie rząd był w stanie poprawić sytuację Irlandii<sup>8</sup>.

### Alexis Soyer (1809–1858)

Alexis Soyer urodził się w 1809 r. w Meaux-en-Brie, małym miasteczku położonym na północny-wschód od Paryża. Był synem sklepiarza, który planował dla niego karierę księdza. Ku rozczarowaniu rodziców syn nie miał zamiaru zostać duchownym. W 1821 r. został wysłany do Paryża, gdzie pod okiem starszego brata, kucharza, spróbował swoich sił w gastronomii. Soyer szybko wykazał się talentem kulinarnym i w wieku siedemnastu lat został szefem kuchni. W 1831 r. w związku z wydarzeniami rewolucji lipcowej postanowił wyemigrować do Anglii. W Wielkiej Brytanii, gdzie pracował między innymi dla księcia Cambridge czy też markiza Waterford, szybko zyskał uznanie oraz popularność, często goszcząc na salonach. W 1837 r. ożenił się z Elizabeth Emmą Jones, która zmarła, będąc w ciąży w 1842 r. Soyer zasłynął przede wszystkim swoją pracą w prestiżowym londyńskim Reform Club, gdzie dbał o podniebienia brytyjskich arystokratów, oraz tym, że w dniu koronacji królowej Wiktorii przygotował publiczne śniadanie dla 2000 gości. Soyer był miłośnikiem innowacyjności i wykorzystywania nowinek w gastronomii, co odzwierciedlała jego kuchnia w Reform Club<sup>9</sup>. W krótkim czasie stał się najbardziej znanym kucharzem w Londynie i propagatorem naukowego podejścia do gotowania. W późniejszym okresie zasłynął

<sup>5</sup> H. HATTON, *op. cit.*, s. 101.

<sup>6</sup> Christine KINEALY, *The Great Irish Famine: Impact, Ideology and Rebellion*, Houndmills: Palgrave 2002, s. 65.

<sup>7</sup> *Ibidem*, s. 69.

<sup>8</sup> *Eadem*, *Charity and the Great Hunger in Ireland: The Kindness of Strangers*, London: Bloomsbury 2013, s. 81.

<sup>9</sup> Alexis SOYER, *Memoirs of Alexis Soyer*, Eds. F. Volant, J. R. Warren, London: W. Kent & CO. 1859, s. 1–11, 22–27, 37.

z udziału w wojnie krymskiej, gdzie współpracował z Florence Nightingale i pomógł usprawnić sposób przygotowywania posiłków dla armii. W trakcie tego konfliktu zaprojektował przenośny kocioł, który został zaadaptowany przez brytyjską armię<sup>10</sup>.

Pomimo tego że był szefem w eminentnym klubie dla dżentelmenów i przygotowywał wykwintne dania, w 1847 r. postanowił wykorzystać swoją wiedzę i umiejętności kulinarne, aby pomóc biedniejszym warstwom społeczeństwa. Soyer zainteresował się losem biednych po tym, jak zaczął być dopytywany przez kobiety odwiedzające Reform Club, jak najlepiej przygotować dla nich zupę. Następnie, odwiedzając kuchnie dla ubogich w londyńskich slumsach, gdzie zobaczył, jak kiepskiej jakości były wydawane posiłki, zaczął planować, jak najlepiej wykorzystać dostępne składniki, aby przygotować pożywny posiłek dla biednych<sup>11</sup>. W lutym 1847 r. mistrz kuchni zaczął się interesować nagłośnioną w prasie opłakaną sytuacją irlandzkich chłopów, którzy umierali z głodu lub chorób atakujących ich wyniszczone głodem organizmy. Soyer początkowo wysłał list do brytyjskich gazet nawołujący do zbiórki pieniędzy potrzebnych do otwarcia kuchni w Londynie oraz Dublinie i sam jako pierwszy ofiarował 30 funtów<sup>12</sup>. W liście Soyer pisał:

wpadłem na plan kuchni do przygotowywania i rozdawania zupy biednym, niezbyt skomplikowanej, dzięki której będzie można przygotować w kilka godzin praktycznie tyśiące galonów doskonałej i bardzo ekonomicznej zupy, za około ćwierć pensa za kwartę [1,14 l – P. H.], którą w razie potrzeby będzie można sprawiedliwie, z zachowaniem czystości oraz szybko rozdawać tysiācom ludzi raz lub dwa razy dziennie<sup>13</sup>.

## Alexis Soyer i brytyjska prasa

Soyer wzbudził zainteresowanie prasy i kontynuował przedstawianie swoich pomysłów na jej łamach. Po kilku dniach w prasie ukazał się kolejny jego list, do którego kucharz załączył przepisy na dwie zupy, które były wynikiem jego eksperymentów mających dać pożywny i tani w przygotowaniu zupę. Soyer zapowiedział też kolejne przepisy w związku z tym, że brał po uwagę fakt, że niektóre składniki mogą być niedostępne w niektórych częściach kraju. Informuje w liście dodatkowo, że jego poprzedni apel o zbiórkę pieniędzy spotkał się z pozytywnym odzewem i rozpoczął on działalność jednej kuchni w Londynie, w której wydawano od 200 do 300 porcji zupy dziennie<sup>14</sup>. Kolejną informacją dotyczącą Soyera, która znalazła się w prasie, było to, że rząd wysłał go do Irlandii, aby przygotował kuchnie, z których będzie rozdawana zupa dla głodujących Irlandczyków. Czytelnicy prasy mogli się też dowiedzieć, że za

<sup>10</sup> F. Le Gros CLARK, *Alexis Soyer (1809–1858) – an historical note on his contributions in applied nutrition*, „Proceedings of The Nutrition Society” 1959, nr 3, s. 1–2, 4.

<sup>11</sup> Jillian STRANG, Joyce TOOMRE, *Alexis Soyer and the Irish Famine: “Splendid Promises and Abortive Measurers”*, [w:] *The Great Famine and the Irish Diaspora in America*, praca zbiorowa, Eds. A. Gribben, Amherst: University of Massachusetts Press 1999, s. 68.

<sup>12</sup> A. SOYER, *op. cit.*, s. 100.

<sup>13</sup> *A Practical Hint to the Truly Charitable*, „The Era”, 14.02.1847, s. 9.

<sup>14</sup> *M. Soyer’s Kitchen and Soup for the Poor*, „The Times”, 18.02.1847, s. 5; *M. Soyer’s Kitchen and Soup for the Poor*, „The Morning Chronicle”, 19.02.1847, s. 6; *M. Soyer’s Kitchen and Soup for the Poor*, „Freeman’s Journal”, 20.02.1847, s. 4; *M. Soyer’s Kitchen and Soup for the Poor*, „Hampshire Telegraph and Sussex Chronicle”, 20.02.1847, s. 8.

pomocą jednego posiłku dziennie miał on wyżywić wszystkich głodujących Irlandczyków, a zupa jego przepisu została zaaprobowana przez członków Reform Club<sup>15</sup>. Przepisy mistrza kuchni były różnie oceniane, zarówno pozytywnie, jak i negatywnie. W „The Times” pojawiły się listy czytelników, którzy wskazywali na to, że zupy według przepisów Soyera nie nadawały się jako pokarm, który miał utrzymać ludzi przy życiu. Jeden z czytelników podpisujący się jako Medicus, co sugeruje, że była to osoba związana z medycyną, pisze z nadzieją, że redakcja:

wykorzysta swój ogromny wpływ i ujawni niedorzeczność propozycji Pana Soyera oraz oszczędzi rządowi stania się ofiarą kolejnego nieprzemyślanego eksperymentu<sup>16</sup>.

Soyer odniósł się do krytyki jego przepisów w liście, który przesłał do redakcji „The Times” i w którym podkreśla, że od trzech tygodni żywi się zupami, z którymi eksperymentuje, i wygląda oraz czuje się wyśmienicie<sup>17</sup>. W dzienniku zostały też opublikowane listy, których autorzy bronili kucharza i wskazywali na zalety jego zup<sup>18</sup>. Pomimo krytyki na łamach „The Times” ukazał się kolejny list Soyera z przepisami na dwie nowe zupy: z ziemniakami i z grochem<sup>19</sup>. W tym samym numerze ukazał się również list, którego autor podważa wiedzę kucharza na temat tego, jak przygotować naprawdę pożywne posiłki, i dodaje, że nie jest to odpowiedni moment, aby do Irlandii wysyłać mistrza sztuki kulinarnej<sup>20</sup>. Wśród listów do redakcji „The Times” pojawiły się również listy z dodatkowymi przepisami na zupy, którym towarzyszyła dyskusja na temat tego, czy zupy warzywne są wystarczająco pożywne<sup>21</sup>.

## Pobyt Soyera w Irlandii

Soyer przybył do Dublina na początku marca 1847 r., gdzie spotkał się z Lordem Namieśnikiem Irlandii oraz osobami odpowiedzialnymi za rządową pomoc, po czym natychmiast zabrał się za przygotowanie kuchni na wzór tej, którą wcześniej otworzył w Londynie<sup>22</sup>. Warto zwrócić uwagę na to, że poparcie dla misji Soyera w Irlandii zarówno rządu, jak i najbardziej opiniotwórczego dziennika „The Times” mogło wynikać z tego, że premier John Russell oraz redaktor gazety John Delane byli członkami Reform Club<sup>23</sup>. Nie tylko „The Times” był przychylnie nastawiony do poczynań Soyera.

<sup>15</sup> M. Soyer and the Soup Establishments for Ireland, „The Times”, 22.02.1847, s. 6.

<sup>16</sup> *Insufficiency of Soup for Nutriment*, „The Times”, 24.02.1847, s. 7.

<sup>17</sup> *Mr. Soyer's Soup for the Poor*, „The Times”, 25.02.1847, s. 6; *Mr. Soyer's Soup for the Poor*, „Freeman's Journal”, 27.02.1847, s. 3.

<sup>18</sup> *To the Editor of The Times*, „The Times”, 27.02.1847, s. 6.

<sup>19</sup> *Soyer's Cheap Soup*, „The Times”, 3.03.1847, s. 6.

<sup>20</sup> *To the Editor of The Times*, „The Times”, 3.03.1847, s. 6.

<sup>21</sup> *To the Editor of The Times*, „The Times”, 9.03.1847, s. 8; *Another Soup for the Poor*, „The Times”, 11.03.1847, s. 6. Pojawiły się też sugestie, że piekarnie z chlebem żytnim byłyby lepszym rozwiązaniem niż kuchnie z zupą, zob.: *Rye as an Article of Food*, „The Times”, 11.03.1847, s. 6. Przepisy Soyera stały się też obiektem satyry, zob.: *The Thicket for Soup*, „The Era”, 7.03.1847, s. 7; *Delicious*, „The Northern Star and National Trades' Journal”, 20.03.1847, s. 3; *Our Carpet Bag*, „The Era”, 21.03.1847, s. 7; *Meagre Diet*, „The Examiner”, 3.04.1847, s. 11.

<sup>22</sup> *M. Soyer's Arrival in Dublin*, „The Times”, 6.03.1847, s. 7.

<sup>23</sup> J. STRANG, J. TOOMRE, *op. cit.*, s. 71.

Londyński dziennik „The Era” także popierał Francuza, zwracając uwagę na wyższość Francji nad Anglią w sztuce kulinarnej. Autor artykułu w „The Era” nie omieszczał podkreślić niższości Irlandczyków, pisząc:

Irlandzkie chłopstwo, to jest większość Irlandczyków, nigdy, odkąd sięgamy pamięcią, nie znali smaku żywności smaczniejszej i bardziej pożywnej niż ta, którą karmili swoje świny i naprawdę wierzymy w to, że „polewka dla świń” angielskich byłaby rarytasem w Irlandii przed okresem Głodu<sup>24</sup>.

Do zaangażowania francuskiego kucharza w pomoc Irlandczykom entuzjastycznie nastawione były niektóre gazety irlandzkie<sup>25</sup>.

Poczynania Sojera w Irlandii budziły zainteresowanie i można było je śledzić w prasie<sup>26</sup>. Ten nie próżnował, przebywając na Zielonej Wyspie, gdyż na początku marca w prasie pojawiły się kolejne przepisy na zupę jego autorstwa. Tym razem były to wskazówki, jak przyrządzić potrawę na okres postu oraz zupy rybne<sup>27</sup>. Soyer przygotował również około 400 l zupy z czerwonych wodorostów dulse z okazji dnia św. Patryka, a zupa według tego przepisu została okrzyknięta „zupą św. Patryka”<sup>28</sup>. Dodatkowo zorganizował kuchnię, która była gotowa do użytku po trzech tygodniach. Był to drewniany budynek z jednym pomieszczeniem, który miał około dwunastu metrów długości i dziewięciu metrów szerokości. Na środku kuchni został umieszczony kocioł na parę, a dookoła znajdowały się metalowe naczynia ze składnikami potrzebnymi do przygotowania zupy, które były podgrzewane przez parę, dzięki czemu nie traciły wartości odżywczych. Kiedy zupa była gotowa, ludzie mieli być wpuszczani wąskim przejściem z jednej strony budynku, otrzymywać strawę i być wypuszczani z drugiej strony kuchni. Miski i łyżki miały być przymocowane do stołów łańcuchami. Mistrz kuchni zakładał, że codziennie będzie można obsłużyć tysiące osób<sup>29</sup>. Pomimo tak energicznej pracy Sojera w Irlandii, w irlandzkiej prasie wyrażano obawy, że kiedy 20 marca zostaną zamknięte roboty publiczne, kuchnie dla ubogich nie zostaną otwarte na czas. Do tego redakcja „Freeman’s Journal” nie była przekonana, że około 0,5 l zupy z kawałkiem chleba dostarczy wystarczająco energii do pracy Irlandczykom<sup>30</sup>. Krytykowano też rząd, że zamiast zapewniać

<sup>24</sup> *Food for the Million*, „The Era”, 28.02.1847, s. 9.

<sup>25</sup> *Soup Establishments for Ireland*, „The Belfast News-Letter”, 26.02.1847, s. 4.

<sup>26</sup> *Ireland*, „Daily News”, 10.03.1847, s. 5; *Soyer’s Soup*, „Daily News”, 20.03.1847, 4; *South Dublin Union*, „Freeman’s Journal”, 19.03.1847, s. 3; *Mons. Soyer—Food for the Million*, „The Era”, 21.03.1847, s. 16; *M. Soyer’s Parochial Soup Kitchen*, „Glasgow Herald”, 22.03.1847, s. 4; *Mr. Soyer—South Dublin Union*, „Freeman’s Journal”, 22.03.1847, s. 2; *M. Soyer’s Soup*, „The Times”, 31.03.1847, s. 6; *M. Soyer’s Experiments*, „The Times”, 3.04.1847, s. 4.

<sup>27</sup> *M. Soyer’s Soup for the Poor*, „The Morning Chronicle”, 5.03.1847, s. 6; *Soyer’s Food for the Poor*, „The Examiner”, 13.03.1847, s. 10; *Soyer’s Food for the Poor*, „The Era”, 14.03.1847, s. 16; jeden z czytelników na łamach „Freeman’s Journal” zasugerował, aby Soyer przygotował przepis na zupę dla rodziny ośmioosobowej. Soyer odpowiedział na list w liście do redakcji, że przygotował 22 przepisy dla autora listu, zob.: *To the Editor of the Freeman*, „Freeman’s Journal”, 30.03.1847, s. 3; *To the Editor of the Freeman*, „Freeman’s Journal”, 1.04.1847, s. 3.

<sup>28</sup> *M. Soyer in Dublin*, „The Morning Chronicle”, 22.03.1847, s. 6; *M. Soyer in Dublin*, „The Belfast News-Letter”, 23.03.1847, s. 4.

<sup>29</sup> A. SOYER, *op. cit.*, s. 107–108; Dublin, *March 22—M. Soyer’s Model Soup-Kitchen*, „Jackson’s Oxford Journal”, 27.03.1847, s. 1.

<sup>30</sup> „Freeman’s Journal”, 16.03.1847, s. 2; „Freeman’s Journal”, 20.03.1847, s. 2.

chłopom pracę na polach, ten wolał głodzić ich zupą Francuza<sup>31</sup>. Pojawiły się też bardziej krytyczne komentarze, że zupa Sojera była oszustwem i „wysłanie francuskiego kucharza miało na celu odwrócenie uwagi od rządowej polityki bezczynności”<sup>32</sup>.

5 kwietnia 1847 r. doszło do otwarcia modelowej kuchni Sojera, która znajdowała się na esplanadzie przy Królewskich Koszarach (dzisiaj Koszary Collinsa). Na uroczystość mistrz kuchni zaprosił Lorda Namiestnika, burmistrza, osoby odpowiedzialne za niesienie rządowej pomocy w Irlandii, przedstawiciele prasy oraz wiele innych dystyngowanych osób. Przybyli goście mieli okazję skosztować zup według przepisów mistrza, które zdobyły ich aprobatę<sup>33</sup>. Uruchomienie kuchni, któremu towarzyszyła uroczysta oprawa, wzbudziło ogromne zainteresowanie. Przebieg wydarzeń w Irlandii został opisany w brytyjskiej prasie, gdzie przedsięwzięcie Sojera zostało ukazane jako tryumf. W artykułach prasowych podkreślano przede wszystkim nazwiska znanych osobistości<sup>34</sup>. Radykalna gazeta czartystów pisała nawet, że jedna z angielskich gazet była „wniebowzięta tą piękną sceną i faktem, że skosztowali oni zupy, która przypadła im do gustu”<sup>35</sup>. Według doniesień prasy po zmierzchu kuchnia została oświetlona i była podziwiana przez cały wieczór<sup>36</sup>. Dzięki rysownikowi „The Illustrated London News” brytyjscy czytelnicy otrzymali również graficzny wizerunek przedsięwzięcia Francuza. Na rycinie ukazującej modelową kuchnię pierwsza rzecz, jaka rzuca się w oczy, to dobrze ubrani przedstawiciele klas wyższych, którzy oglądają rozwiązania wprowadzone przez Sojera. Wśród nich można dostrzec samego mistrza kuchni w fikuśnej czapce, który z wyciągniętą ręką oprowadza gości. W centralnym punkcie widnieje też dobrze wyeksponowany piec parowy, którego możliwości, jak i całej kuchni, opisane są w załączonym do rysunku tekście. Tak innowacyjne rozwiązania i wykorzystanie pary w dobie rewolucji przemysłowej musiały dawać czytelnikom przekonanie, że dzięki technologii nie było problemów, których nie można było przezwyciężyć. Kolejnym elementem ryciny, który rzuca się w oczy, jest znajdujący się w tle portret królowej Wiktorii, która jest przedstawiona w taki sposób, jakby czuwała nad całym przedsięwzięciem. Irlandczycy, dla których kuchnia powstała, są z kolei ukazani na drugim planie jako najmniej istotny i widoczny element całej ryciny<sup>37</sup>.

## Krytyka Sojera

Pomimo tego że brytyjska prasa przedstawiała wizytę Sojera w Dublinie w pozytywnym świetle, liberalne „Daily News” doniosło swoim czytelnikom, że w Irlandii

<sup>31</sup> *The Crops*, „Freeman’s Journal”, 19.03.1847, s. 3.

<sup>32</sup> *Soyer’s Soup*, „Freeman’s Journal”, 26.03.1847, s. 3; zob. też: *South Dublin Union*, „Freeman’s Journal”, 2.04.1847, s. 4.

<sup>33</sup> *Ireland*, „Daily News”, 7.04.1847, s. 3; *M. Soyer’s New Soup Kitchen*, „The Manchester Times and Gazette”, 9.04.1847, s. 6–7.

<sup>34</sup> *Soyer’s Model Kitchen*, „The Morning Chronicle”, 7.04.1847, s. 3; *M. Soyer’s New Soup Kitchen*, „The Times”, 7.04.1847, s. 3; *M. Soyer’s New Soup Kitchen*, „The Leeds Mercury”, 10.04.1847, s. 6; *Soyer’s Model Kitchen*, „The Manchester Times and Gazette”, 10.04.1847, s. 2; *M. Soyer’s Model Kitchen*, „The Era”, 11.04.1847, s. 7; *Mons. Soyer’s Model Kitchen*, „Lloyd’s Weekly London Newspaper”, 11.04.1847, s. 2; *M. Soyer’s Model Soup Kitchen*, „The Aberdeen Journal”, 21.04.1847, s. 6.

<sup>35</sup> *A Contrast*, „The Northern Star and National Trades’ Journal”, 10.04.1847, s. 6.

<sup>36</sup> *M. Soyer’s Model Kitchen*, „The Belfast News-Letter”, 9.04.1847, s. 1; w gazecie znajduje się też szczegółowy opis kuchni i znajdujących się w niej naczyń i przyrządów.

<sup>37</sup> *M. Soyer’s Model Soup Kitchen*, „The Illustrated London News”, 17.04.1847, s. 256.

kuchnia francuskiego kucharza nie została przyjęta z entuzjazmem i, co więcej, została zganiona przez irlandzką prasę<sup>38</sup>. Szczególnie krytycznie do otwarcia kuchni odniósł się najpopularniejszy irlandzki dziennik „Freeman’s Journal”. Autor artykułu redakcyjnego opublikowanego dzień po uroczystości otwarcia grzmi, że zamiast pokazania tego, jak za pomocą środków dostępnych tylko dla bogatych można też pomóc biednym, całe wydarzenie miało charakter głośnej i uwłaczającej fety. Według gazety cała uroczystość służyła uczczeniu panowania Anglii nad Irlandią, które spauperyzowało kraj i doprowadziło do tego, że teraz niezbędne są kuchnie dla ubogich. Co więcej, całe przedstawienie było poniżające dla wygłodniałych osób, które przybyły tam po posiłek, który musiały zjeść, wysłuchując rozkazów i będąc dogładanymi przez damy i dżentelmenów<sup>39</sup>. Inne irlandzkie dzienniki cytowane na łamach „Freeman’s Journal” określiły całe wydarzenie jako skandal i oszustwo zorganizowane, aby zaspokoić próżność francuskiego kucharza oraz ciekawość klas wyższych, a wszystko kosztem cierpiących ludzi<sup>40</sup>. Co więcej, 10 kwietnia Soyer otworzył ponownie kuchnię na prośbę dam zaangażowanych w niesienie pomocy. Zorganizowano przy tym sprzedaż biletów wstępu do kuchni, w której zupę serwowały dystyngowane damy. Tego samego dnia zorganizowano przyjęcie na cześć Soyera, który w dowód wdzięczności za pomoc Irlandii otrzymał drogą tabakierę<sup>41</sup>. Oba wydarzenia zostały ponownie ostro skrytykowane w irlandzkiej prasie oraz wyrażono chęć ujrzenia pochlebców Soyera żyjących przez tydzień jedynie o zupie kucharza<sup>42</sup>.

Zupa według przepisu Soyera zaczęła budzić kontrowersje. Na łamach „Freeman’s Journal” został opublikowany tekst z medycznego czasopisma „The Lancet”, w którym Soyer określony jest jako szarlatan, a jego twierdzenie, że porcja zupy wystarczy, aby wyżywić ludzi, jest ukazana jako niedorzeczna<sup>43</sup>. W periodyku podkreślono, że opinia publiczna może i jest zadowolona z rządu i Soyera, ale tego samego nie można powiedzieć o żołądkach głodujących. „The Lancet” ostrzega przy tym, że:

Markizowie, lordowie i damy mogli skosztować zwyczajnej polewki i orzec, że zaspokaja ona ich kulinarne gusta, ale coś więcej niż rozkosz dla podniebienia jest potrzebne, aby utrzymać układ kostno-mięśniowy i krwionośny zdrowego człowieka<sup>44</sup>.

Prasa odnosiła się również do wykładu chemika Johna Aldridge’a oraz pamfletu doktora królowej Wiktorii sir Henry’ego Marsha mówiących o tym, że dieta oparta na zupie, szczególnie na zupie warzywnej, nie jest zalecana i może skutkować dyzenterią<sup>45</sup>. Sposób, w jaki zupa była serwowana w kuchni, został też skrytykowany przez sir Johna Burgoynę, zasłużonego generała majora brytyjskiej armii, który zajmował się w tym

<sup>38</sup> Ireland, „Daily News”, 9.04.1847, s. 3.

<sup>39</sup> *Extraordinary Fete—The Blessings of Provincialism*, „Freeman’s Journal”, 6.04.1847, s. 2; zob też: Ian MILLER, *The Chemistry of Famine: Nutritional Controversies and the Irish Famine, c. 1845–7*, „Medical History” 2012, No. 56, s. 459.

<sup>40</sup> *The “Gala” Day*, „Freeman’s Journal”, 7.04.1847, s. 2; *The Soup Fete—Degradation Consummated*, „Freeman’s Journal”, 10.04.1847, s. 2.

<sup>41</sup> Ireland, „Jackson’s Oxford Journal”, 17.04.1847, s. 1.

<sup>42</sup> *Finale of a Cook’s Triumph*, „Freeman’s Journal”, 14.04.1847, s. 2.

<sup>43</sup> *Food for the Labourer—Sir Henry Marsh*, „Freeman’s Journal”, 14.04.1847, s. 2.

<sup>44</sup> Cyt. za: I. MILLER, *op. cit.*, s. 460.

<sup>45</sup> Ireland, „Daily News”, 13.04.1847, s. 5; więcej na ten temat zob.: I. MILLER, *op. cit.*, s. 461–462.

czasie niesieniem rządowej pomocy w Irlandii. Burgoyne piętnował niehumanitarny sposób, w jaki przyszło biednym Irlandczykom spożywać zupę, gdzie miski i łyżki przymocowane były łańcuchem, a początek i koniec posiłku wyznaczał dźwięk dzwonu. Dodatkowo skarżono się, że dieta płynna nie dostarczała wystarczająco substancji odżywczych, a zupa wręcz przelatowała przez ludzi<sup>46</sup>.

## Zakończenie

Podczas swojego pobytu w Irlandii Soyer zdołał jeszcze opublikować broszurkę zatytułowaną *Charitable Cookery, or The Poor Man's Regenerator*. Publikacja zawierała przepisy na tanie dania, a zyski z jej sprzedaży przeznaczono na cele charytatywne. Po powrocie z Irlandii Soyerowi zorganizowano kolejną uroczystą ucztę w Londynie, a dzięki swojej misji na rzecz Irlandczyków oraz jej nagłośnieniu kucharz zyskał jeszcze większą sławę. Na ulicach można było nawet kupić ballady o jego sukcesie na Zielonej Wyspie<sup>47</sup>. Na początku października 1847 r. w prasie ukazał się kolejny jego list Soyera, w którym kucharz wskazuje na oszczędności, jakie przyniosła jego modelowa kuchnia<sup>48</sup>. Pomimo krytyki płynącej z irlandzkiej prasy czy też wątpliwości oraz ostrzeżeń przedstawicieli świata nauki misja Soyera w Irlandii została okrzyknięta sukcesem i tak też musiała odbierać ją brytyjska opinia publiczna. Ponad dekadę po wizycie w Dublinie jeden z brytyjskich periodyków w artykule o mistrzu kuchni, który zmarł w sierpniu 1858 r., pisze, że „wysiłki Soyera, aby ulżyć cierpieniom biednych Irlandczyków, były ogromnym sukcesem”<sup>49</sup>. Sam Soyer prawdopodobnie miał szczere chęci, aby pomóc głodującym Irlandczykom, niemniej jego udział w niesieniu pomocy Irlandczykom przerodził się w uwłaczające im wydarzenie i cały epizod można uznać za piarowski zabieg brytyjskiego rządu. Nagłośnienie wizyty Soyera w Irlandii nie przyniosło zbyt wielu korzyści Irlandczykom oraz odwróciło uwagę opinii publicznej od tego, że w Irlandii ludzie cały czas umierali z głodu.

## Bibliografia

- CLARK F. Le Gros, *Alexis Soyer (1809–1858)—an historical note on his contributions in applied nutrition*, „Proceedings of The Nutrition Society” 1959, No. 3, s. 1–6.
- CLARKSON Leslie A., CRAWFORD Margaret E., *Feast and Famine: A History of Food and Nutrition in Ireland 1500–1920*, Oxford: Oxford University Press 2001.
- COOGAN Tim Pat, *The Famine Plot: England's Role in Ireland's Greatest Tragedy*, New York: Palgrave Macmillan 2012.
- HATTON Helen, *The Largest Amount of Good: Quaker Relief Efforts*, [w:] *Atlas of the Great Irish Famine, 1845–52*, Eds. John Crowley, William J. Smyth, Mike Murphy, Cork: Cork University Press 2012, s. 100–107.

<sup>46</sup> Tim Pat COOGAN, *The Famine Plot: England's Role in Ireland's Greatest Tragedy*, New York: Palgrave Macmillan 2012, s. 221; zob. też: C. Ó Gráda, *op. cit.*, s. 73.

<sup>47</sup> Helen Soutar MORRIS, *Portrait of a Chef: The Life of Alexis Soyer, Sometime Chef to the Reform Club*, Cambridge: Cambridge University Press 2013, s. 80.

<sup>48</sup> *Soyer's Model Kitchen*, „The Era”, 3.10.1847, s. 10.

<sup>49</sup> *Alexis Soyer*, „The Leisure Hour”, 14.04.1859, s. 238.



KINEALY Christine, *Charity and the Great Hunger in Ireland: The Kindness of Strangers*, London: Bloomsbury 2013.

—, *The Great Irish Famine: Impact, Ideology and Rebellion*, Houndmills: Palgrave 2002.

Ó GRÁDA Cormac, *Black '47 and Beyond: The Great Irish Famine in History, Economy, and Memory*, Princeton: Princeton University Press 1999.

Ó MURCHADHA Ciarán, *The Great Famine: Ireland's Agony 1845–1852*, London: Continuum 2011.

SOYER Alexis, *Memoirs of Alexis Soyer*, Eds. F. Volant, J. R. Warren, London: W. Kent & CO. 1859.

STRANG Jillian, TOOMRE Joyce, *Alexis Soyer and the Irish Famine: "Splendid Promises and Abortive Measurers"*, [w:] *The Great Famine and the Irish Diaspora in America*, Ed.A. Gribben, Amherst: University of Massachusetts Press 1999, s. 66–84.

### Periodyki

„Daily News” (Londyn), 10, 20.03.1847; 7, 9, 13.04.1847.

„Freeman's Journal” (Dublin), 20, 27.02.1847; 16, 19, 20, 22, 26, 30.03.1847; 1, 2, 6, 7, 10, 14.04.1847.

„Glasgow Herald” (Glasgow), 22.03.1847.

„Hampshire Telegraph and Sussex Chronicle” (Portsmouth), 20.02.1847.

„Jackson's Oxford Journal”, 27.03.1847; 17.04.1847.

„Lloyd's Weekly London Newspaper” (Londyn), 11.04.1847.

„The Aberdeen Journal” (Aberdeen), 21.04.1847.

„The Belfast News-Letter” (Belfast), 26.02.1847; 23.03.1847; 9.04.1847.

„The Era” (Londyn), 14, 28.02.1847; 7, 14, 21.03.1847; 11.04.1847; 3.10.1847.

„The Examiner” (Londyn), 13.03.1847; 3.04.1847.

„The Illustrated London News” (Londyn), 16.01.1847; 17.04.1847.

„The Leeds Mercury” (Leeds), 10.04.1847.

„The Leisure Hour” (Londyn), 14.04.1859.

„The Manchester Times and Gazette” (Manchester), 9, 10.04.1847.

„The Morning Chronicle” (Londyn), 19.02.1847; 5, 22.03.1847; 7.04.1847.

„The Northern Star and National Trades' Journal” (Leeds), 20.03.1847; 10.04.1847.

„The Times” (Londyn), 18, 22, 24, 25, 27.02.1847; 3, 6, 9, 11, 31.03.1847; 3, 7.04.1847.



AGNIESZKA JANIAK

Dolnośląska Szkoła Wyższa we Wrocławiu

## Współczesna „śmiertelna” kuchnia. Funkcje, formy i ich przemiany gotowania dla umierających, zmarłych i osieroconych

**SŁOWA KLUCZOWE:** śmierć, stypa, żałobnicy, rytuał, ceremonia

**KEY WORDS:** death, wake, mourners, the ritual, the ceremony

### Streszczenie

W artykule wskazane są i poddane analizie współczesne ceremonie oswajające jedzeniem śmierć, odbywające się w nowych przestrzeniach komunikacyjnych, takich jak blog, strona internetowa, Facebook, terapeutyczne warsztaty kulinarne.

Stosując perspektywę kulturową i komunikacyjną, artykuł wskazuje różnice między tradycyjnymi rytuałami a pojawiającymi się współcześnie ceremoniami – ich zmiennej nadawcą, odbiorcą i kontekst.

Związek śmierci z ofiarą z jedzenia, posilaniem się czy biesiadą wydaje się ponadczasowy i ponadkulturowy. Stypa i jej odpowiedniki były symbolicznym zanegowaniem śmierci. Za sprawą sekularyzacji umieranie i śmierć straciły wymiar eschatologiczny, a stałe rytuały im towarzyszące – także jedzeniowe – uległy zdekontekstualizowaniu i desemiotyżacji. Pojawiające się na ich miejscu nowe ceremonie mają inne formy, odbywają się z udziałem innej publiczności i pełnią odmienne funkcje prymarne. Mimo tych znaczących przesunięć wydaje się, że współczesne akty „śmiertelnego” gotowania pozostają sposobem podtrzymania bliskich relacji i wciąż krzepią. Za sprawą tendencji do upubliczniania i upowszechniania czynią umieranie, śmierć i żałobę sprawą społeczną, obecną w przestrzeni publicznej, a doświadczenie osobiste społecznie podzielanym i istotnym.

### Abstract

The paper shows and analyses the contemporary ceremonies using food to make death more friendly. They take place in the new communication spaces, such as a blog, website, Facebook, therapeutic culinary workshops.

Using communication and cultural perspective the article indicates the differences between traditional rituals and the ceremonies emerging today – their different sender, recipient and context.

The relationship of death with a sacrifice of food, eating, feasting, seems to be timeless and intercultural. The wake and the like were a symbolic negation of death. Due to secularization, dying and death have lost their eschatological dimension and fixed rituals

accompanying them, including those dietary ones-have become decontextualized and desemiotic. The new ceremonies appearing in their place have different forms, are held with the participation of other public and perform other primary functions. Despite these significant shifts it seems that contemporary acts of “deadly” cooking remain the way to sustain close relationships and still help. Thanks to the trend of publishing and dissemination, dying, death, and mourning, become the public matter present in the public space, and the personal experience is socially shared and important.

## Wprowadzenie

Dostępne nam ślady kultury materialnej zaświadcniają o stałym na przestrzeni czasu oraz ponadkulturowym związku śmierci z posilaniem się, biesiadą, ucztą i ofiarą z przygotowanego specjalnie na tę okazję jadła.

Wprawdzie w literaturze przedmiotowej antropologii jedzenia czy *food studies* nie ma wyszczególnionej, osobnej refleksji poświęconej relacji jedzenia i śmierci, ale też nie wydaje się to dotkliwą luką poznawczą, jako że niemal w każdym szerszym studium etnograficznym zwraca się uwagę na obyczaje jedzeniowe towarzyszące rytuałom przejścia.

Dzięki tym opisom znamy kończącą rytuał pogrzebu na bliskim nam obszarze słowiańszczyzny tryznę (lub triznę, Wielkopolska), przepijanie skórki lub picie za skórkę (Śląsk, Wielkie Księstwo Poznańskie), pogrzebowiny, obietę, gościnę pogrzebową, strawne (Wielkopolska), cerm (Mazury), pochówek (Wielkie Księstwo Poznańskie), poczesne (krakowskie), umerliny, pogrobki, Boży obiadek (okolice Częstochowy), ubogi obiadek (Śląsk), konsolację czy wciąż obecną, uniwersalną geograficznie polską stypę, która weszła do nazewnictwa ok. XVI w. Rzadsze, ale również występujące, są wzmianki o gotowanych potrawach ofiarowywanych osieroconym żałobnikom przez miesiąc po pogrzebie.

Stypa miała szczególną rolę – odkupienia za winy, zadośćuczynienia za grzechy zmarłego [...] Ludność wszystkich ziem polskich wierzyła w obecność duszy zmarłego na stypie i posilenia jej przed dalszą wędrówką<sup>1</sup>

– pisze polsko-angielska historyczka Aleksandra Szwarz. Stąd długo utrzymujący się obyczaj „karmienia dusz”. Stypa była ucztą urządzoną dla zmarłego oraz tych, którzy go poprzedzali w drodze do wieczności, podczas niej odbywało się połączenie umarłego ze społecznością przodków. Biesiadowało się za tych, co odeszli, bądź razem z nimi. Żywiono (*sic!*) podszyte lękiem przekonanie, że dusza żyje i nie powinna być głodna, by nie powróciła i nie nękała żyjących. W pełni rozumiano wywoływane przez jedzenie proste konsekwencje emocjonalne: sytość budzi przyjemność, zadowolenie, szczęście, a głód wywołuje strach, złość, nienawiść.

Stypa pełniła przede wszystkim funkcję kulturową. Utrwalała światopogląd religijny. Miała wymiar sakralny, poświadczała wiarę w życie pozagrobowe – dusza była wieczna, należało ułatwić jej osiągnięcie nieba przez zadośćuczynienie symbolicznymi potrawa-

<sup>1</sup> Aleksandra SZWARC, *Zwyczaj żywienia związane z obrzędami pogrzebowymi na ziemiach polskich w XIX i na początku XX wieku*, [w:] *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, red. T. Stegner, Gdańsk: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 2003, s. 191, 198.

mi za grzechy zmarłego. Służyła także budowaniu relacji między zmarłym a zmarłymi przodkami.

Potwierdzając tezę Barthesa<sup>2</sup>, iż jedzenie potrafi materialnie znaczyć rzeczywistość niematerialną – stypa była symbolicznym zanegowaniem śmierci. Pożywienie jest związane z życiem, stanowi więc zachowanie obronne, jest gestem ożywiania; wspólne – także ze zmarłym – jedzenie, a więc warunek (prze)życia, miało manifestować zwycięstwo nad śmiercią. Rytuał kulturowy pomagał zapanować nad biologią. Odwołując się do trójkąta kulinarnego Lévi-Straussa<sup>3</sup>, można w stypie dostrzec akt przetwarzania surowego – naturalnego w gotowane – kulturowe, akt (proces?) wychodzenia człowieka ze stanu naturalnego (biologizmu, fizjologii, naturalizmu śmierci) w kulturowo zorganizowany świat wsparcia, trwania i odtwarzania wspólnoty. Wszak biesiada pośmiertna miała na celu utrwalenie obecności zmarłego we wspólnocie żywych. W czasie stypy mówiono (choćby w toastach) zwyczajowo do zmarłego i o zmarłym. W uroczysty, a zarazem dosłowny sposób – przy pomocy pożywienia – ożywiano go, wyrывało się go śmierci społecznej; wspólnota wspominkowym biesiadowaniem poświadczała nienaruszalną przez śmierć biologiczną obecność swojego – jedynie fizycznie – nieobecnego członka. Uprawnione więc wydaje się przypisanie tradycyjnej stypie poza kulturową także funkcji społecznej – integrującej wspólnotę żywych i zmarłych, a także osieroconych i ich otaczających, wspierających. Wraz ze śmiercią jej członka umiera cała wspólnota w dotychczasowym kształcie, a jedzenie, stypa były jej symbolicznym ożywieniem, nabraniem sił – posileniem się, przywróceniem do życia w nowym kształcie, uzyskaniem nowego statusu. Rytuał tradycyjnej stypy, choć zapewne zawsze krzepiący dla żałobników, nie eksponował w swoich gestach i wyrażanych znaczeniach funkcji psychologicznej.

Za sprawą sekularyzacji, „odczarowania świata” (wg M. Webera), „zmiernych mitów” (wg M. Eliadego) i „zdziczenia śmierci” (wg P. Ariasa) umieranie i śmierć straciły wymiar eschatologiczny.

Bliskie jest mi antropologiczne definiowanie rytuału Wojciecha Burszty<sup>4</sup> i Michała Buchowskiego<sup>5</sup> jako zjawiska, dla którego konstytutywne jest odniesienie religijno-magiczne. Określone działania, które mają pomóc przejść przez przełomowe momenty w życiu i usankcjonować zmiany we wspólnocie, by mogły być uznane za rytuały, muszą zawierać odniesienie do religii, które orientuje je na sferę szeroko rozumianej transcendencji. Brak takiego odniesienia każe nam mówić nie o rytuale, lecz ceremonii. To z tego względu Buchowski w *Magii i rytuale* uznaje, że współcześnie większość form obrzędowych z rytuałów przekształciła się w ceremonie<sup>6</sup>.

Wraz z desakralizacją śmierci niewątpliwie straciły na znaczeniu stałe rytuały, ale warto zwrócić uwagę na pojawianie się obecnie nowych ceremonii nawiązujących do związku śmierci z posilaniem się i poddać refleksji ich formy, znaczenie i pełnione funkcje. Wskazane przykłady pochodzą z USA, w jednym przypadku z Australii. W Polsce podobne przedsięwzięcia mają incydentalnie miejsce, ale nie są tak powszechne

<sup>2</sup> Roland BARTHES, *Mitologie*, przeł. A. Dziadek, Warszawa: KR 2000.

<sup>3</sup> Claude Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, przeł. S. Cichowicz, „Twórczość” 1972, nr 2.

<sup>4</sup> Por. Wojciech Józef BURSZTA, Michał BUCHOWSKI, *O założeniach interpretacji antropologicznej*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 1992.

<sup>5</sup> Por. M. BUCHOWSKI, *Magia i rytuał*, Warszawa: Wydawnictwo Instytutu Kultury 1993.

<sup>6</sup> Za: Katarzyna LEŃSKA-BĄK, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciei culinariae*, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2010, s. 170.

i popularne. Choć znacząco słabnące i podlegające desemantyzacji, wciąż istnieją u nas tradycyjne rytuały, a więc potrzeba wypełnienia ich miejsca nowymi ceremoniami jest dużo słabsza. Jeszcze...

### Kuchnie w Gilda's Club

Gilda's Club to instytucja założona w 1998 r. przez Gene Wildera – męża popularnej amerykańskiej aktorki komediowej Gildy Radner, która zmarła w 1989 r. na nowotwór jajników w wieku 34 lat – oraz przyjaciół. Gilda's Club nie ma polskiego odpowiednika – najbliższym do centrum interwencji kryzysowej dla osób dotkniętych nowoworem. Gilda's Club o charakterystycznych czerwonych drzwiach to rodzaj przytulnego domu, gdzie przez sześć dni w tygodniu mogą w każdej chwili przyjść chorzy na raka, ich rodzina, przyjaciele, sąsiedzi. Można spotkać się z psychologiem, dietetykiem, razem uprawiać gimnastykę, ćwiczyć jogę, techniki relaksacyjne, malować, lepić, szyć, a przede wszystkim gotować, jako że w Gilda's Club jest kilka w pełni wyposażonych i zaopatrzonych kuchni. W 2013 r. od czerwca do sierpnia prowadziłam obserwacje uczestniczące w dwóch grupach wsparcia przez gotowanie dla nastolatków 12–18 lat (*middle i high school*), których domownicy – rodzeństwo lub rodzic – byli terminalnie chorzy. Osoba prowadząca była niewiele starsza od uczestników (21 lat) i sama miała za sobą podobne doświadczenia, towarzyszyła śmierci obojga rodziców kilka lat wcześniej. Zajęcia trwały dwie godziny; można było zostać dłużej i większość z tego korzystała. Zrozpaczone, zbuntowane i niechętne nastolatki były łagodnie nakłaniane, by wspólnie przygotować jakieś bardzo proste, zdrowe, tanie i wesołe (kolorowe) danie, które mogą zanieść lub potem jeszcze raz ugotować swoim bliskim chorym. Bezradność w obliczu śmierci przekuwano w konstruktywne działanie, poczucie przydatności i możliwość okazania troski i pomocy. Ponurzy i zamknięci na początku spotkania w toku wspólnego gotowania otwierali się, swobodnie śmiali i płakali. Działanie terapeutyczne tych zajęć, ich funkcja psychologiczna polegała na:

1. uspokajeniu, redukcji napięcia;
2. wyciszeniu emocji;
3. otwarciu się na innych, zwiększeniu empatii;
4. terapii zajęciowej, ergoterapii;
5. przydatności w bezradności;
6. możliwości wyrażenia uczuć, przygotowaniu daru dla bliskiego umierającego.

W tym działaniu mocno zaznaczone są także funkcje społeczne:

1. integracyjna – wspólne jedzenie z chorymi, poświadczenie wspólnoty umierających i wspierających towarzyszących;
2. integracyjna – grupa wsparcia, wspólnota doświadczeń osób towarzyszących umierającym;
3. współpraca/współdziałanie.

### GroundSwell Project i *seven tips for cooking for the bereaved*

W Australii w 2013 r. opracowano „siedem wskazówek dla gotujących dla osób w żałobie”. Zalecenia są bardzo konkretne: „nie posyłaj jedzenia w naczyniu, które chcesz

odzyskać, by nie zawracać tym głowy żałobnikom”; „jeśli danie wymaga dogotowania makaronu – dołącz go”; „podaj też produkty podstawowe, tj. chleb, mleko, by oszczędzić żałobnikom chodzenia do sklepu” itp. Te wskazówki przypominane są w mediach od trzech lat 8 sierpnia, gdy w Australii (z inicjatywy społecznej GroundSwell Project) obchodzi się „*Dying to Know Day*”, dzień, gdy mówi się otwarcie m.in. o tym, jak wspierać umierających i ich najbliższych. Wskazówki zostały opracowane przez Amandę Smyth, popularną autorkę książek kucharskich i blogerkę kucharską, która w 2011 r. straciła w katastrofie lotniczej 29-letniego brata Dawida. Jej prywatne doświadczenie jest ujęte w listę zaleceń do powszechnego zastosowania i cieszy się dużym uznaniem. Publiczne mówienie o potrzebie pomocy osieroconych i dostarczanie praktycznego scenariusza, jak to robić, zachęta do wsparcia przez przynoszenie posiłków, pozwala zrealizować funkcje psychospołeczne:

1. wyrażenie potrzeby aktywności, pocieszenia, współczucia, miłości;
2. wsparcie wspólnoty.

## Blog osieroconej matki [goodgriefcook.com](http://goodgriefcook.com)

Celebrating life, love and the healing power of food

Lisa Kays 16 kwietnia 2011 r. dowiedziała się, że jej 23-letni syn William, żołnierz Old Navy, zginął w wypadku w Afganistanie. Od 2013 r. prowadzi kulinarno-żałobnego bloga, którego na stałe obserwuje 1258 osób<sup>7</sup> – „dla uczenia życia, miłości i uzdrawiającej siły jedzenia”, jak głosi w nagłówku. Ta „wysmakowana” w warstwie refleksyjnej i wizualnej publiczna narracja pełni kilka istotnych funkcji psychologicznych:

1. autoterapeutyczną – świadome, refleksyjne przechodzenie przez proces żałoby oraz dzielenie się praktykami, które mogą pomóc innym osieroconym;
2. jako forma utrwalania pamięci – syn cenił rodzinę, dla matki gotowanie jest wyrazem miłości macierzyńskiej, gotuje *pro memoria*, jej kuchnia jest rodzajem aktualizowanego w różnych przedsięwzięciach kulinarnych (festiwale, programy, okolicznościowe książki kucharskie) pomnika Williama;
3. wskazania wzrostu potraumatycznego – pamięć o synu, poczucie „kulinarnej misji” dodało jej odwagi i pewności siebie – wcześniej nieśmiała, nieaktywna już zawodowo Lisa pięć lat po śmierci Williama publikuje, prowadzi konkursy kulinarne, organizuje festiwale, odbiera nagrody.

## Warsztaty Petera Gevssera *Cooking and Remembering*

Psychologiczna funkcja terapeutyczna gotowania jako formy wspominania przez osieroconych jest założeniem prowadzonych przez psychologa klinicznego Petera Gevssera warsztatów dla osób w przetrwałej, zatrzymanej żałobie, stanowiących odmianę terapii zajęciowej. Grupa maksymalnie 8 osób spotyka się na 9 sesjach, w trakcie których tworzą książkę z przepisami kuchennymi potraw kojarzonych ze zmarłym, wspólnie gotują jedno ulubione danie swojego bliskiego zmarłego i wspólnie je jedzą, wspominając go. Inspiracją dla tej terapii zajęciowej było także doświadczenie

<sup>7</sup> Zob.: <[goodgriefcook.com](http://goodgriefcook.com)>. Dane z 30.01.2016 r.

osobiste prowadzącego psychologa, który straciwszy w wieku 30 lat swoją partnerkę Katrin, trzy lata po jej śmierci zaczął gotować, używając książki kucharskiej zmarłej, „znaczące” dla niej i ich wspólnego życia potrawy, co pomogło mu ostatecznie przejść i zakończyć proces żałoby. Założone i realizowane w toku warsztatów funkcje psychologiczne to:

1. terapia zajęciowa – leczenie trudności wynikających z przetrwałej, nieuzewnętrznionej żałoby pracą dedykowaną zmarłemu;
2. możliwość uzewnętrznienia tłumionych emocji – tworzenie „*nostalgia cookbooks*” pozwala na wspomnienia, katarktyczny płacz, przywołanie utrwalenie obecności nieobecnego ciągiem anegdot, ukojenie tęsknoty;
3. możliwość połączenia osobowego z nieobecnym przez akt przygotowania i zjedzenia ulubionej potrawy, rodzaj komunii, zjednoczenia;
4. silne świadomie wywołane asocjacje zmysłowe (smak, węch, dotyk) – rodzaj *spiritual communication*, uobecniania – obecność mimo nieobecności<sup>8</sup>.

## Profil na Facebooku osieroconej matki

### Cooking my way through grief

Potrzeba uobecnienia nieobecnego zmarłego, nawiązania z nim duchowej komunikacji przez asocjacje i pobudzenie zmysłowe była także inspiracją do założenia profilu na Facebooku *Gotowanie jako moja droga przez żałobę* przez Renee Mission-Whyte, której 23-letnia córka Carla zmarła 26 lipca 2013 r. W sposób intencjonalny, założony przez autorkę, wypełnia on istotne funkcje społeczne:

1. profil został założony dwa lata po śmierci córki jako poradnik radzenia sobie ze stratą, wskazania kojącej asocjacji między gotowaniem a oswajaniem bólu i rozpacz, godny społecznego upowszechnienia; gotowanie, dzielenie się potrawami było formą okazywania współczucia innym osieroconym;
2. opisuje on zawiązywanie wspólnoty doświadczeń jako wspólnoty wsparcia – gotowanie dla siebie było otwarciem na wzajemnie pomocne relacje.

Profil ten pełni także kilka funkcji psychologicznych:

1. jako rodzaj terapii zajęciowej – Renee Mission-Whyte gotuje dla rodziny w imię zmarłej córki, by utrwalić jej obecność jako członka rodziny;
2. gotowanie było pasją zmarłej córki Carli – robiły to razem z matką, bycie w kuchni ma walor terapeutyczny i uspokajający, w smakach i zapachach odnajduje obecność zmarłej („*beautiful spirytual connection, truly personal and magical*”);
3. podtrzymanie relacji ze zmarłą córką – poczucie wypełniania zleconego zadania, gotuje z książki kucharskiej zamówionej dla niej przez córkę, która przysłała trzy dni po śmierci Carli (list z zaświatów);
4. proces gotowania jest przedstawiany jako odpowiednik procesu żałoby, gotowanie było nie tyle konserwowaniem dawnego stanu, ale poszukiwaniem przepisu na życie po stracie dziecka, przepisu na odbyte i zamknięcie żałoby, gotowanie jest przez autorkę bloga traktowane jako analogia procesu poradzenia sobie ze stratą.

<sup>8</sup> Interesująco o konotacjach jedzenie a pamięć: David E. SUTTON, *Remembrance of Repast. An Anthropology of Food and Memory*, Oxford: Berg Publishers 2001.



## Wnioski

Gotowanie jako reakcja na kontakt ze śmiercią, w obliczu śmierci, wciąż stanowi sposób podtrzymania bliskich relacji i jest znaczącym aktem wspólnotowym, ale wydaje się, że współcześnie redefinicji podlega jego znaczenie, sama wspólnota oraz formy tego aktu. Wraz z desakralizacją śmierci straciły na znaczeniu stałe rytuały, uległy atrofii na skutek zdekontekstualizowania oraz desemiotyzacji – dzisiejszy restauracyjny obiad dla wybranych uczestników pogrzebu jest nieczytelny znaczeniowo i pusty semantycznie. Zanik tych rytuałów nie przyczynia się jednak do tabuizacji tematu śmierci i jej społecznej nieobecności, ponieważ pojawiły się nowe ceremonie oswojające jedzeniem śmierć. Te omówione w artykule nie stanowią renesansu czy reaktualizacji dawnych kulinarnych zwyczajów rytuałów żałobnych, lecz ze względu na to, iż ich funkcje prymarne są odmienne, można uznać je za nowy etap upublicznionego radzenia sobie z umieraniem i śmiercią.

Nowe ceremonie są odprowadzane w nowych miejscach (dawniej był to cmentarz, gospoda, dom żałoby, dom zmarłego otwarty dla społeczności – przestrzeń społeczna, publiczna) i manifestowane w nowych – pozadomowych – przestrzeniach komunikacyjnych, takich jak strona domowa, blog, profil na Facebooku, terapeutyczne warsztaty kulinarne czy gotujące grupy wsparcia – kuchnia instytucjonalna i domowa upubliczniona w cyberprzestrzeni, a więc także przestrzeni społecznej, publicznej.

Różnica między dawnymi rytuałami a obecnymi ceremoniami polega także na innym „wypełnieniu” przestrzeni społecznej, innej publiczności. Dawniej była to wspólnota osób znajdujących się, połączonych bezpośrednimi relacjami rodzinnymi i sąsiedzkimi; obecnie stanowią ją osoby, których nie łączą relacje bezpośrednie, lecz wspólnota doświadczeń i współodczuwania (tzw. wspólnota empatyczna).

Przywołane nowe ceremonie pełnią istotne funkcje psychologiczne, są formą wyrażenia i rozładowania emocji, stanowią rodzaj autoterapii czy ergoterapii. Pełnią także funkcje społeczne – wsparcia, współdziałania, towarzyszenia, wyrażenia współczucia. Mimo aspektu społecznego pozostają aktami prywatnymi, osobistymi, spersonalizowanymi – nie wydają się konstytutywne dla kultury, nie są wpisane w ramę światopoglądową, brak im odniesienia magiczno-religijnego. Ceremonie, które się pojawiły, dotyczą przekształceń w planie emocjonalnym i społecznym, a nie religijnym. We współczesnej „śmiertelnej kuchni” brak wiary w Gwaranta życia wiecznego, brak obecności Boga wraz ze wspólnotą świętych zmarłych przyjmujących nieśmiertelną duszę do nieba. Jedzenie podnosi na duchu i regeneruje siły wewnętrzne, ale nie jest ofiarą ani przepustką do raj.

Traktując akt gotowania w obliczu cudzej śmierci jako akt komunikowania społecznego, widoczne staje się, iż zmienił się nadawca, odbiorca i kontekst.

Nadawcą dawniej była wspólnota, a obecnie jest to indywidualny, pojedynczy towarzyszący lub osierocony. Odbiorcą była dusza zmarłego i/lub Bóg, który miał przyjąć ofiarę za grzechy zmarłego, współcześnie jest nim przede wszystkim żałobnik, który utrwała pamięć o zmarłym. Kontekst z transcendentnego zmienił się na kontekst pamięci prywatnej.

Wydaje się, że współczesne akty „śmiertelnego” gotowania pozostają sposobem podtrzymania bliskich relacji i wciąż krzepią. Wprawdzie „nie otwierają drogi do czasoprzestrzeni o magicznych czy mistycznych nacechowaniach”, jak formułuje to K. Łeńska-Bąk<sup>9</sup>, lecz za sprawą tendencji do upubliczniania i upowszechniania czynią umieranie,

<sup>9</sup> K. ŁEŃSKABAŃK, *Zapraszamy na wesele... Weselne oracje i ceremonialne formuły*, Kraków 1999, s. 86.

śmierć i żałobę sprawą społeczną, obecną w przestrzeni publicznej, a doświadczenie osobiste społecznie podzielanym i istotnym.

## Bibliografia

- ACKERMAN Diane, *Historia naturalna zmysłów*, przeł. K. Chmielowa, Warszawa: Książka i Wiedza 1994.
- BARTHES Roland, *Mitologie*, przeł. A. Dziadek, Warszawa: KR 2000.
- BIEGELEISEN Henryk, *Śmierć w obrzędach, zwyczajach, wierzeniach ludu polskiego*, Warszawa: Dom Książki Polskie S-ka Akc. 1930.
- BOHDANOWICZ Janusz, *Poczęstunek po pogrzebie*, [w:] *idem, Komentarze do polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 5, *Zwyczaje, obrzędy i wierzenia pogrzebowe*, Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1999.
- BUCHOLC Marta, „Kto nie pracuje, ten niechaj nie je”. *O socjologicznych interpretacjach jedzenia*, [w:] *Antropologia praktyk kulinarnych. Szkice*, t. 5, red. R. Chymkowski, Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego 2012.
- BUCHOWSKI Michał, *Etnologiczna interpretacja obrzędów przejścia*, „Lud” 1985, t. 69.
- , *Magia i rytuał*, Warszawa: Wydawnictwo Instytut Kultury 1993.
- BULAT Jakub, *Przestrzeń sakralna domu wiejskiego albo okno i stół*, „Konteksty” 1990, nr 4.
- BURSZTA Wojciech Józef, BUCHOWSKI Michał, *O założeniach interpretacji antropologicznej*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 1992.
- BYSTRONŃ Jan, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce*, Warszawa: PIW 1976.
- DOUGLAS Mary, *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, przeł. E. Klekot, Kęty: Antyk Marek Derewiecki 2007.
- FERENC Ewa, *Polskie tradycje rodzinne*, Poznań: Drukarnia i Księgarnia Św. Wojciecha 2009.
- FERNANDEZ-ARMESTO Felipe, *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, przeł. J. Jackowicz, Warszawa: Twój Styl 2003.
- GOFFMAN Erving, *Rytuał interakcyjny*, przeł. A. Szulżycka, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2006.
- Jedzenie. Rytuały i magia*, oprac. F.-T. Gottwald, L. Kolmer, przeł. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa: Muza 2009.
- LÉVY-STRAUSS Claude, *Trójkąt kulinarny*, przeł. S. Cichowicz, „Twórczość” 1972, nr 2.
- ŁEŃSKA-BAK Katarzyna, *Cmentarne biesiadowanie*, [w:] „Łódzkie Studia Etnograficzne”, t. 46, *Miejsca biesiadne. Co o nich opowiada antropolog?*, Łódź 2007.
- , *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinariae*, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2010.
- , *Zapraszamy na wesele... Weselne oracje i ceremonialne formuły*, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 1999.
- MAUSS Marcel, *Szkic o darze. Forma i podstawa wymiany w społeczeństwach archaicznych*, przeł. K. Pomian, [w:] *idem, Socjologia i antropologia*, Warszawa: KR 2001.
- NIEWIADOMSKA Iwona, KULIK Agnieszka, HAJDUK Agnieszka, *Jedzenie*, [w:] „Uzależnienia: fakty i mity”, Lublin: Wydawnictwo KUL, Wydawnictwo „Gaudium” 2005.
- Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2004.

- Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998.
- PEŁKA L., *Rytuały, obrzędy, święta*, Warszawa: Krajowa Agencja Wydawnicza 1989.
- Pokarmy i jedzenie w kulturze, Tabu, dieta, symbol*, red. K. Leńska-Bąk, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2007.
- SIMMEL Georg, *Socjologia posiłku*, [w:] *idem, Most i drzwi. Wybór esejów*, przeł. M. Łukasiewicz, Warszawa: Oficyna Naukowa 2006.
- STRACZUK Justyna, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2006.
- SULIMA Magdalena, *Rola religii w kształtowaniu przestrzeni domu wiejskiego*, „Zeszyty Naukowe Politechniki Białostockiej Architektura” 2008, z. 21.
- SUTTON David E., *Remembrance of Repast. An Anthropology of Food and Memory*, Oxford: Berg Publishers 2001.
- SZWARC A, *Zwyczaje żywieniowe związane z obrzędami pogrzebowymi na ziemiach polskich w XIX i na początku XX wieku*, [w:] *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, red. T. Stegner, Gdańsk: Arche 2003.
- TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. A. B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa: W.A.B. 2002.

## Netografia

- [www.cookerandalooker.com/cooking-for-the-bereaved/](http://www.cookerandalooker.com/cooking-for-the-bereaved/)
- [www.cookingandremembering.com](http://www.cookingandremembering.com)
- Facebook: Cooking my way through grief
- [www.gildasclubchicago.org](http://www.gildasclubchicago.org)
- [www.goodgriefcook.com](http://www.goodgriefcook.com)



DOROTA KOCZANOWICZ

Uniwersytet Wrocławski

## Reżimy smaku: kultura i gusty kulinarne<sup>1</sup>

Zjadanie nie oznacza wyłącznie utrzymywania biologicznej maszyny ciała, ale konkretyzację jednego ze sposobów relacji pomiędzy osobą a światem...

Luce Giard

**SŁOWA KLUCZOWE:** jedzenie, somaestetyka, habitus, smak, film

**KEY WORDS:** food, somaesthetics, habitus, taste, film

### Streszczenie

Celem artykułu jest wskazanie na społeczne i kulturowe uwarunkowania praktyk kulinarnych w świetle koncepcji habitusu Pierre'a Bourdieu i somaestetyki Richarda Shustermana.

Smak odzwierciedla naszą pozycję społeczną i zaplecze kulturowe. Jesteśmy tym, co jemy, ale to, co jemy, nie jest to dokładnie kwestią naszego wyboru. Jesteśmy rządzani przez różne reżimy smaku, a nasze ciała są formowane zgodnie z kulturowo zakorzenionymi normami i wartościami. W oparciu o teorię Bourdieu i Shustermana pokazane jest, w jaki sposób smak dyscyplinuje nasze ciała i bada możliwości emancypacji.

Dwa filmy fabularne: *Uczta Babette* i *Życie Adeli* stanowią artystyczny komponent, pomocny w wypukleniu omawianych problemów.

### Abstract

The aim of the article is to point out to the social and cultural conditions of culinary practices in light of the concept of habitus of Pierre Bourdieu and Richard Shusterman's somaesthetics.

Tastes reflect our social position and cultural background. We are what we eat, but what we eat is not exactly a matter of choice. We are ruled by various regimes of taste, and our bodies are formed in compliance with culturally entrenched norms and values. Drawing on theories of Bourdieu, and Shusterman, the article explores the ways in which taste disciplines our bodies and examines possibilities of emancipation.

Two feature films: *Babette's feast*, and *Blue is the warmest colour*, are used as an art component, which helps to highlight the discussed problems.

<sup>1</sup> Tekst powstał w ramach realizacji grantu Narodowego Centrum Nauki, *Estetyczna wartość jedzenia. Perspektywa pragmatyczna*, nr 2013/11/B/HS1/04176.

## Wprowadzenie

W kulturze zachodniej podstawowymi składowymi struktury społecznej są klasy, warstwy i grupy zawodowe. Podziały społeczne przebiegają wedle różnic ekonomicznych, na które zwracał uwagę Karol Marks, ale kryterium to krzyżuje się i wzajemnie uzasadnia z innymi ważnymi czynnikami, jak edukacja i ogólnie rozumiany kapitał społeczny. To uzupełnienie analiz marksowskich było głównym wkładem Pierre'a Bourdieu w pojmowanie tego, jak kształtuje się stratyfikacja społeczeństwa. Błyskotliwą analizę tego zagadnienia zawiera książka pod tytułem *Dystynkcja*. Na pytanie o to, co odróżnia członków poszczególnych grup społecznych, francuski socjolog odpowiada, że w pierwszej kolejności nie kapitał ekonomiczny, ale smak. Chodzi tu zarówno o preferencje kulinarne, jak i wybory estetyczne, które determinują sposoby wchodzenia w relacje ze światem.

Bourdieu przywołuje *Krytykę władzy sądenia* Immanuela Kanta i przypomina, że Kantowska estetyka, koncentrując się na opozycji tego, co sprawia przyjemność, i tego, co się podoba, miała doprowadzić do wyróżnienia sądu estetycznego jako czystej bezinteresowności w kontraście do „interesu rozumu, który definiuje Dobro”<sup>2</sup>. Francuski socjolog zwraca uwagę, że na tę „czystą” estetykę pozwolić sobie mogą jedynie przedstawiciele klas uprzywilejowanych, podczas gdy:

Przedstawiciele warstw ludowych tymczasem wymagają od każdego obrazu, by pełnił jednoznacznie jakąś funkcję, choćby znaku, i nawiązują w swoich sądach, często jawnie, do norm moralności lub przyjemności. Zarówno ganiąc, jak i chwając, ich ocena odwołuje się do systemu norm, których zasada jest zawsze etyczna<sup>3</sup>.

To rozróżnienie nabiera szczególnej wyrazistości, kiedy analizuje się estetyczne kategorie stosowane w wyborach życia codziennego, związanych z decyzjami o tym, w co się ubrać, jak mieszkać czy co zjeść.

W innym jeszcze miejscu nie zgadza się on z Kantem. Wykazuje bowiem, że nasze wybory estetyczne są w bardzo ścisły sposób skoligacone z naszymi preferencjami kulinarnymi. Istnieje wysoka korelacja pomiędzy preferencjami artystycznymi a smakiem gastronomicznym. Analizując wybory przedstawicieli różnych środowisk, Bourdieu zauważa, że:

antyteza pomiędzy ilością a jakością, ‘wielkim żarciem’ a małymi, lecz wykwintnymi daniami, substancją a formą czy formami, nakłada się na opozycję wynikającą z nierównego stosunku do ograniczeń bytowych<sup>4</sup>.

Co więcej, pozytywne waloryzowanie w kulturze takich wartości, jak bezinteresowność, wyrafinowanie, wyjątkowość i sublimacja, sprawia,

<sup>2</sup> Pierre BOURDIEU, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądenia*, tłum. P. Biłos, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar 2005, s. 14.

<sup>3</sup> *Ibidem*.

<sup>4</sup> *Ibidem*, s. 15.

że sztuka i konsumpcja artystyczna są przeznaczone do pełnienia, czy nam to się podoba, czy nie i niezależnie od tego, czy mamy tego świadomość, społecznej funkcji uprawomocnienia różnic społecznych<sup>5</sup>.

Sumę predyspozycji, które kodują w naszych ciałach procesy socjalizacji Bourdieu nazywa habitusem: „habitus stanowi w istocie *zasadę generującą* praktyki dające się obiektywnie klasyfikować, jak i *system klasyfikowania* (*principium divisionis*) tych praktyk”<sup>6</sup>. Pomędzy tymi dwiema zdolnościami habitusu pojawia się przestrzeń dla różnych stylów życia. Wyuczone sposoby zachowania stają się drugą naturą, czymś tak oczywistym, że z trudem konceptualizowanym przez aktorów społecznych. „Istotą poczucia ograniczeń jest to, że implikuje ono zapomnienie granicy”<sup>7</sup>. Brzmi to paradoksalnie, ale zapomnienie granicy jest najbardziej skuteczną metodą jej nieprzekraczania.

Habitus, tworząc siatkę wartości, formy rozumienia i działania, organizuje styl włączania się w aktywność społeczną, sposoby percepcji i oceny charakterystyczne dla poszczególnych ludzi i grup społecznych. Jak habitus różnicuje w wypadku wyborów kulinarnych? Istnieją grupy produktów, których wybór odróżnia mieszkańców wsi i miasta, takie, które wskazują na różnice klasowe, a także płciowe i wieku. Jadłospis warstw ludowych zawiera najwięcej skrobi, mięsa wieprzowego, ziemniaków i drobiu. Jadłospis mieszczański natomiast preferuje cielęcinę, jagnięcinę, baraninę, ryby i owoce morza. Kobiety piją więcej mleka i zjadają więcej słodkich potraw. Taka reguła obowiązuje w warstwach ludowych i robotniczych, te ściśle podziały natomiast tracą na wyrazistości wśród przedstawicieli wyższych kadr kierowniczych i wolnych zawodów.

Św. Augustynowi, jak czytamy w *Wyznaniach*, dużo łatwiej przyszło wyzbyć się pokus seksualnych niż tych, które grożą grzechem obżarstwa<sup>8</sup>. Atrakcje stołu okazują się dużo bardziej niebezpieczne niż powaby ciała, jako że jeść musimy wszyscy, a nie wszyscy uprawiają miłość cielesną<sup>9</sup>. Z dwóch najbardziej oczywistych rzeczy, które łączą życie ludzkie: jedzenia i seksu, jedzenie jest bardziej powszechne. Czynność, która łączy wszystkich ludzi, jest jednocześnie silnie różnicująca. Doskonałym przykładem charakterystyki społecznej poprzez wybory kulinarne są dwie krótkie sceny przedstawiające obiady w domach bohaterek filmu *Życie Adeli – rozdział 1 i 2*, tytułowej Adeli, licealistki, i Emmy, studentki szkoły artystycznej. Bohaterki dzieli nie tylko wiek i doświadczenie życiowe, ale również przynależność klasowa. Reżyser sportretował te różnice przy pomocy dwóch obiadów, które odbywają się w domach dziewczyn. Idealnie w zgodzie z teorią Bourdieu w robotniczym domu Adeli podane zostały proste, tanie i sycące dania, natomiast wykształceni rodzice Emmy zaserwowali drogie i mało odżywcze ostrygi, których Adela nigdy wcześniej nie próbowała. Różnice w gustach kulinarnych ujawniały głębokie różnice kulturowo-klasowe, które w końcu przyczyniły się do rozpadu związku, pomimo wielkiej fascynacji erotycznej i związku uczuciowego.

Habitus formułuje nawyki, sposoby myślenia i postrzegania oraz przekonania moralne, jest też formą, która krępuje swobodę i której szalenie trudno się pozbyć, a może

<sup>5</sup> *Ibidem*, s. 16.

<sup>6</sup> *Ibidem*, s. 216.

<sup>7</sup> *Ibidem*, s. 578.

<sup>8</sup> Św. AUGUSTYN, *Wyznania*, s. 216, dostępny online: <[www.katedra.uksw.edu.pl/biblioteka/augustyn\\_wyznania.pdf](http://www.katedra.uksw.edu.pl/biblioteka/augustyn_wyznania.pdf)>, [dostęp: 19.01.2016].

<sup>9</sup> Por. Sander L. GILMAN, *Diets and Dieting: a Cultural Encyclopedia*, New York: Routledge 2008, s. 61.

jest to nawet niemożliwe. *Nouveau riche* z przypiływem pieniędzy nie zyskuje umiejętności swobodnego ich wydawania, którą dysponują ludzie posiadający fortuny od dawna. Mimo że stać go na wyrafinowane dania, nadal bardziej mu smakuje kotlet wieprzowy, a dżem i naleśniki uważa za dania odpowiednie dla kobiet

Co jednak się stanie, jeżeli wyrafinowany gust kulinarny zderzy się z gustem purytańskim? Jaką szansę na powodzenie ma próba zmiany utrwalonych smaków i tradycji?

### *Uczta Babette*

Alicja B. Toklas, amerykanka mieszkająca w Paryżu, wieloletnia partnerka Gertrudy Stein, a co tutaj najistotniejsze, doskonała kucharka, nie miała wątpliwości, że Francuzi wykształcili wyjątkową kulturę gastronomiczną i że gotowanie może uchodzić za sztukę. Według niej dania wyjątkowe wzbudzają w ludziach emocje, które można porównać do tych wywołanych poprzez sztukę.

Co tu mówić! Jeśli ma się do wyboru: posłuchać jeszcze raz Pachmana grającego dwie sonaty Chopina albo zjeść jeszcze raz obiad w Café Anglais – decyzja nie będzie łatwa<sup>10</sup>.

We wspomnianej przez Toklas Café Anglais, uważanej za najlepszą restaurację XIX-wiecznego Paryża, miała gotować tytułowa bohaterka *Uczty Babette*. Jej historię możemy śledzić na kartach opowiadania Karen Blixen, a także oglądając film, który przenosi narrację *Uczty Babette* z XIX-wiecznej Norwegii na wybrzeże Jutlandii. Tam, w oddalonej od świata wiosce, mieszkają dwie piękne siostry: Martine'a i Philippa. Ich ojciec, przywódca purytańskiej grupy religijnej, zrobił wszystko, aby dziewczyny całkowicie poświęciły się jemu i pracy na rzecz wspólnoty. Wychowane według surowych zasad ewangelicznych siostry odwróciły się od szansy, jaka pojawiła się w ich życiu pod postacią dwóch mężczyzn, którzy oferowali im miłość i światowe życie. Po śmierci ojca kontynuowały one jego dzieło. Jednak bez charyzmatycznego przywódcy wspólnota z biegiem lat jest coraz bardziej zantagonizowana, jej członkowie pełni są żalu i wzajemnych oskarżeń.

Pewnego deszczowego wieczora 1871 r. do drzwi sióstr zapukała wycieńczona Babette Hersant, uciekinierka z ogarniętej wojną domową Francji. Babette, przygarnięta przez siostry, podporządkowuje się zasadom i rytmowi życia osady. Niewiele mówi o sobie i siostry przez lata nie zdają sobie sprawy, że pracuje u nich najsłynniejsza kucharka Paryża. Czas mija spokojnie do dnia, kiedy Babette otrzymuje list z wiadomością, że wygrała na loterii ogromną sumę pieniędzy. Przekonuje wówczas Martinę i Philippę, żeby z okazji 100. rocznicy śmierci ich ojca pozwoliły jej przygotować francuski obiad. Babette sprowadza z Francji wszystkie niezbędne produkty, aby przygotować tak wykwintne dania, jak zupę żółwiową, nadziewane *foie gras* pieczone przepiórki z truflami czy bliny z kawiozem. Nie zapomina o pięknych obrusach, świecznikach i zastawie z chińskiej porcelany. Siostry, widząc, jak ich kuchnia zapełnia się kłatkami z ptactwem, skrzynkami alkoholu i różnymi dziwnymi produktami, które nigdy nie miały wstępu do ich jadłospisu, zaczynają żałować swojej decyzji i obawiać się reakcji konserwatywnych członków wspólnoty. Po dyskusji wszyscy się godzą, że najlepszym wyjściem będzie ignorowanie

<sup>10</sup> Alicja B. TOKLAS, *Książka kucharska Alicji B. Toklas*, tłum. I. Libucha, Warszawa: Twój styl 2007, s. 127.



wrażeń zmysłowych i nie wspomnianie o jedzeniu w trakcie kolacji. Jeden z członków wspólnoty podsumowuje: „Będzie tak, jakbyśmy nigdy nie mieli zmysłu smaku”.

W kategoriach Bourdieu można opisać tę historię jako niespodziewane zderzenie i interwencję jednego habitusu w drugi. Z jednej strony mamy do czynienia z etosem protestanckim, który, jak pisze francuski filozof Alain Finkielkraut, nie cenił gotowania: „Należało się odżywiać, jednak w żadnym wypadku z czegoś, co jest koniecznością, nie powinno się czynić sztuki”<sup>11</sup>. Z drugiej strony mamy zupełnie odmienne podejście do jedzenia. Dla Babette, jak i dla całej klasy społecznej, której służyła we Francji, jedzenie nie sprowadzało się do zaspokajania podstawowych potrzeb, ale było kojarzone z prestiżem i przyjemnością. Sztuka spełniania oczekiwań burżuazji była na najwyższym poziomie. Film sugeruje, że, używając kategorii Bourdieu, protestancka *doksa* poddaje się czarowi sztuki.

Podczas posiłku członkowie grupy religijnej poznają swoje ograniczenia i doświadczają przemiany. Udział w uczcie zmienia ich choć na chwilę. Z lekcji, jaką daje Bourdieu, wynika, że taka sytuacja jest mało prawdopodobna. Nie było tu czasu na naukę nowych smaków: dziwnych i mocnych.

Oczywiste jest, że *Uczty Babette* nie można traktować jako socjo-psychologicznego opisu rzeczywistości, ale na pewno film ten może posłużyć jako punkt wyjścia do rozważań o możliwości przeobrażenia gustu. Jest to doskonały początek z co najmniej z dwóch powodów. Po pierwsze, dotyczy kuchni francuskiej, która zyskała status najlepszej kuchni świata, a tym samym swoistego wzorca dla gustów kulinarnych. Drugi powód, to to, że w XIX-wiecznej Francji dokonał się proces transformacji społecznej, będącej wynikiem Rewolucji Francuskiej, a także rewolucja kulinarna związana z powstaniem nowej instytucji – restauracji. Najlepsi kucharze, pracujący dotychczas dla arystokracji, zaczęli gotować dla rosnącej w siłę nowej warstwy społecznej – burżuazji. Tym samym otworzyła się możliwość przeobrażenia tradycji kulinarnej. Bourdieu przekonująco pokazuje, że awans finansowy i społeczny to również wyzwanie edukacyjne. Trudno nauczyć się nowych smaków i wydawania nowych pieniędzy. Wbrew jego koncepcji takie transformacje się dokonują, niezbędna jest jednak determinacja i dobry nauczyciel. Wraz z otwarciem restauracji narodziła się też literatura kulinarna<sup>12</sup>. Obok krytyków literackich zaczęli funkcjonować wyspecjalizowani krytycy kulinarni, których rolą były „obsługa, modyfikacja i mediowanie konsumpcji”<sup>13</sup>.

## Somaestetyka

Rozpatrując możliwości zmiany habitusu, warto wspomnieć o artykule *Somatic Awakening and the Art of Living*, który jest opisem własnego doświadczenia Richarda Shustermana związanego z pobytem w klasztorze Zen<sup>14</sup>. Znajdujemy w nim szczegółową

<sup>11</sup> Alain FINKIELKRAUT, *Serce rozumiejące*, tłum. J. M. Kłoczowski, Warszawa: WUW 2012, s. 164.

<sup>12</sup> W czasach przemiany post-rewolucyjnych przewodnikiem po świecie nowych możliwości i nowych wyzwań został Grimod de La Reynière. Jego najsłynniejszym następcą był Jean Anthelme Brillat-Savarin.

<sup>13</sup> Robert APPELBAUM, *Dishing it Out. In Search of the Restaurant Experience*, London: Reaktion Books 2011, s. 53.

<sup>14</sup> Por. Richard SHUSTERMAN, *Somaesthetic Awakening and the Art of Living: Everyday Aesthetics in American Transcendentalism and Japanese Zen Practice*, [w:] *idem, Thinking through the Body. Essays in Somaesthetics*, New York: Cambridge University Press 2012.

relację dotyczącą rytuałów związanych z posiłkami i trudności towarzyszących choćby opanowaniu sztuki jedzenia pałeczkami. To nic innego, jak opis zakończonego sukcesem treningu, którego celem było pozbycie się stylu somatycznego zachodniego profesora na rzecz właściwych form zachowania obowiązujących mnichów buddyjskich.

Pobyty w klasztorze i wymagający trening somatyczny nie dziwią w przypadku Shustermana, który od dawna realizuje postulat łączenia teorii z praktyką. Jest to jeden z filarów jego projektu somaestetyki. Warto w tym momencie przypomnieć jego główne założenia. Shusterman definiuje somaestetykę jako:

krytyczne i melioratywne badanie doświadczenia i użytków płynących z własnego ciała jako przestrzeni zmysłowo-estetycznego postrzegania (*aisthesis*) i kreatywnego tworzenia siebie<sup>15</sup>.

Projekt Shustermana zakłada gromadzenie wiedzy i dyskursów dotyczących cielesności, ale ma on również wymiar normatywny, który dotyczy metod optymalizowania somatycznego funkcjonowania człowieka. Wiedza o sposobach funkcjonowania ciała i świadomość własnej cielesności muszą być zespolone z praktyką somatyczną, gdyż tylko połączenie teorii i praktyki może prowadzić do poszerzenia zdolności percepcyjnych oraz pełniejszego, lepszego funkcjonowania w środowisku, tak naturalnym, jak i społecznym. Shusterman zaleca terapię uważności: (1) nauczenie się własnego ciała i refleksję nad sposobami jego działania po to, aby pełniej czerpać z tego, co oferuje nam ono oraz otoczenie, w którym działa; jak również (2) budowanie wrażliwości na potrzeby własne i innych; co wspólnie prowadzi do intensywniejszego istnienia w świecie<sup>16</sup>.

W centrum projektu somaestetyki sytuje się idea świadomej pracy i zmiany, idea doskonalenia. Jest to projekt demokratyczny, adresowany do wszystkich, bez względu na wiek, płeć, przynależność klasową czy dyspozycje cielesne. Shusterman zauważa oczywiście różne ograniczenia i dychotomie, w które jesteśmy wpłatanymi jako członkowie społeczeństwa<sup>17</sup>. Jak podkreśla amerykański pragmatysta, w każdym aspekcie istnienia jesteśmy kształtowani przez kulturę, jednak pozostając pod wpływem działania sił zewnętrznych, dysponujemy również potencjałem zmiany, a więc przekraczania różnych ograniczeń, emancypacji.

Poszukiwanie wyjścia z „pułapki” habitusu w somaestetyce Shustermana jest krokiem dość naturalnym, jako że Bourdieu z Shustermanem łączy zaplecze pragmatyczne. W wielu miejscach Shusterman przywołuje prace Bourdieu, którego wymienia jako jedną z ważnych postaci, które wpłynęły na kształt jego teorii. Autor *Świadomości ciała* wielokrotnie pozytywnie wspomina francuskiego socjologa, kiedy pisze o koncepcji somaestetyki. To, co łączy obie koncepcje, to przekonanie o tym, że ciało jest konstruktem społecznym, który odzwierciedla zróżnicowane kulturowo uwarunkowania egzystencji poszczególnych jednostek. Innymi słowy mówiąc, w ciele zapisana jest społeczna historia indywiduum. Pomimo powinowactw nie są to jednak koncepcje jednakowe. Zasadnicza różnica leży, jak się wydaje, w emancypacyjnym potencjale, obietnicy uzdrowienia, którą składa somaestetyka. Świat w koncepcji Bourdieu jest hierarchiczny i sztywny. To

<sup>15</sup> *Idem, Estetyka pragmatyczna*, tłum. A. Chmielewski i in., Kraków: Aureus 2015, s. 312.

<sup>16</sup> R. SHUSTERMAN, *Thinking Through the Body...*, *op. cit.*, s. 299.

<sup>17</sup> Por. *ibidem*, s. 27.

wizja pozbawiona momentu przemiany i uwolnienia się spod władzy reżimu habitusu. Brakuje w niej dynamicznego spojrzenia na kulturę, która mimo swego uporządkowania i sprawowanych przez nią funkcji systematyzujących nieustannie się zmienia. Takie zastrzeżenia wobec autora *Dystynkcji* zgłasza Luce Giard, nazywając zawarte w książce hipotezy mianem dogmatu, który zamyka się na rolę przypadku, wpływu innych czy zwykłej pomysłowości. Nawiązując do koncepcji praktyk Michela de Certeau, Giard sugeruje, że uwadze Bourdieu umyka kreatywność kobiet, zwykle odpowiedzialnych za przygotowywanie jedzenia, które w swych indywidualnych praktykach przygotowywania posiłków potrafią w wielu momentach przeciwstawić się ograniczeniom sztywnych stylów społecznych<sup>18</sup>.

### Praktyki kulinarne i zmiana społeczna

Somaestetyka udziela wskazówek, które mogą być pomocne w zrozumieniu mechanizmów zmiany habitusu, a także, co może ważniejsze, wyjaśnia, jak nasze wybory, w tym kulinarne, wpływają na całościowe sposoby naszego funkcjonowania.

Powróćmy ponownie do *Uczty Babette*. Nieprzypadkowo za stołem zasiadło dwunastu biesiadników, ponieważ *Uczta Babette* to w istocie ostatnia wieczerza, w trakcie której nastąpiło przeobrażenie i uzdrowienie wspólnoty, a także transformacja posiłku w dzieło sztuki. Wbrew przypuszczeniom sióstr nie była to pożegnalna uczta przed powrotem Babette do Paryża. Przeciwnie, tym gestem ostatecznie żegnała się ona z dawnym życiem i składała hołd jego istocie – sztuce<sup>19</sup>. Po raz ostatni miała okazję zaprezentowania swej doskonałości w sztuce kulinarnej i – co jest dążeniem podzielanym przez wszystkich artystów – spełniła się, dostarczając przyjemność i uszczęśliwiając<sup>20</sup>. Można powiedzieć, że przesłanie Karen Blixen jest bardzo pragmatystyczne. Zasadza się ono bowiem na przekonaniu o niezwykłej pozycji sztuki i wierze, że każde działanie i każde doświadczenie, w tym wypadku kolacja, mogą dostąpić miana sztuki, a także że doświadczenie sztuki jest fundamentem wszystkich pozostałych doświadczeń. W takim duchu odczytać można stwierdzenie Priscilli Parhust Ferguson, badaczki francuskiej tradycji kulinarnej, która pisze:

niezachwianym przekonaniem w *Uczcie Babette* jest pewność, że moc sztuki działa bezpośrednio i natychmiastowo [...] sztuka ujmuje ludzi każdego stanu, nawet wbrew ich woli<sup>21</sup>.

Z punktu widzenia somaestetyki interesująca jest może nie tyle zmiana habitusu, ile kwestia tego, czy poprzez praktyki cielesne, w tym nowe doświadczenia kulinarne, może dokonać się zmiana społeczna.

*Uczta Babette* to sugestywny, lecz jednostkowy przykład tego, w jaki sposób kultura kulinarna może wpływać na zmianę wewnętrznych więzi społecznych. Warto się

<sup>18</sup> Michel de CERTEAU, Luce GIARD, Pierre MAYOL, *Wynaleźć codzienność*, t. 2, *Mieszkać, gotować*, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011, s. 167.

<sup>19</sup> Por. Wiesław JUSZCZAK, *Dzieło, a granice sensu*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty” 1992, t. 4, z. 3–4, s. 72–75.

<sup>20</sup> Por. Priscilla PARHUST FERGUSON, *Accounting for Taste*, Chicago–London: University of Chicago Press 2004, s. 192.

<sup>21</sup> *Ibidem*, s. 193.

zastanowić, w jakim sensie współczesna kultura kulinarna może pełnić na skalę masową taką samą funkcję przeobrażania nawyków kulturowych danej wspólnoty. Kultura ponowoczesna to kultura konsumpcyjna, również w dosłownym sensie. Interesujemy się jedzeniem, piszemy i czytamy o nim, oglądamy programy kulinarne, chodzimy do restauracji, gotujemy, biesiadujemy. Badania wskazują na to, że ludzie, planując swój wypoczynek wakacyjny, coraz częściej biorą pod uwagę lokalną kuchnię. Powstaje pytanie, czy widzowie niezwykle popularnych kulinarnych kanałów telewizyjnych i turyści wraz z poznawaniem nowych przepisów i kultur gastronomicznych uczą się jednocześnie, na przykład otwartości na inność. Dyskutując ten problem, należy moim zdaniem odwołać się do przedstawionego przez Shustermana podziału na somaestetykę przedstawieniową i doświadczeniową. Przez analogię można by szukać podobnego rozróżnienia w praktykach kulinarnych. Uczta, którą zaserwowała mieszkańcom Jutlandii Babette, była bez wątpienia analogiem somaestetyki doświadczeniowej. Poszerzała ich sposób percepcji świata, zmieniała relacje społeczne, wikłające członków wspólnoty. Realizowała podstawowy warunek somaestetyki doświadczeniowej, jakim jest całościowe przekształcenie jednostki. Gdzie jednak leży granica pomiędzy powierzchnią a głębią doświadczenia kulinarnego? Koncepcja Shustermana daje nam instrumentarium pojęciowe do analizy tego zagadnienia. Stanowić ona może punkt wyjścia dla badań nad potencjałem emancypacyjnym współczesnej kultury kulinarnej.

## Bibliografia

- APPELBAUM Robert, *Dishing it Out. In Search of the Restaurant Experience*, London: Reaktion Books 2011.
- św. AUGUSTYN, *Wyznania*, dostępny online: <[www.katedra.uksw.edu.pl/biblioteka/augustyn\\_wyznania.pdf](http://www.katedra.uksw.edu.pl/biblioteka/augustyn_wyznania.pdf)>, [dostęp: 19.01.2016)].
- BOURDIEU Pierre, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądenia*, tłum. P. Biłos, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar 2005.
- CERTEAU Michel de, GIARD Luce, MAYOL Pierre, *Wynaleźć codzienność, t. 2, Mieszkać, gotować*, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011.
- FINKIELKRAUT Alain, *Serce rozumiejące*, tłum. J. M. Kłoczowski, Warszawa: WUW 2012.
- GILMAN Sander L., *Diets and Dieting: a Cultural Encyclopedia*, New York: Routledge 2008.
- JUSZCZAK Wiesław, *Dzieło, a 'granice sensu'*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty”, 1992, t. 4, z. 3–4.
- KANT Immanuel, *Krytyka władzy sądenia*, tłum. J. Gąlecki, Warszawa: PWN 1986.
- PARHUST-FERGUSON Priscilla, *Accounting for Taste*, Chicago–London: The University of Chicago Press 2004.
- SHUSTERMAN Richard, *Estetyka pragmatyczna*, tłum. A. Chmielewski i in., Kraków: Aureus 2015.
- , *Thinking through the Body. Essays in Somaesthetics*, New York: Cambridge University Press 2012.
- TOKLAS Alicja B., *Książka kucharska Alicji B. Toklas*, tłum. I. Libucha, Warszawa: Twój styl 2007.

## „Kraj to lesisty, ale niemało przecież obfituje w chleb i mięso, w ryby i miód”. Polska kuchnia w przekazach zagranicznych kronikarzy i podróżników. Historia a pragmatyka przekazu

**SŁOWA KLUCZOWE:** kuchnia staropolska, obyczaj, kronika, podróżnicy, historia

**KEY WORDS:** Old Polish cuisine, customs, chronicles, travelers, history

### Streszczenie

Dawna kuchnia polska opierała się głównie na potrawach wytwarzanych z produktów rolnych, ziół, przypraw i owoców czy mięsa zwierząt dzikich i hodowanych. Jej cechą charakterystyczną było również spożycie piwa i miodu pitnego. Polska kuchnia i obyczaje z nią związane były przedmiotem relacji zarówno podróżników, jak i kronikarzy. W ten sposób rozpowszechnił się w Europie wizerunek Rzeczypospolitej jako kraju gościnnego, lubiącego się w wystawnych i bogatych przyjęciach, ale także obywateli skłonnych do pijaństwa i awanturnictwa.

### Abstract

Polish kitchen has long been based mainly on foods produced from crops, herbs, spices and fruits or animals meat. Its characteristic feature was also the consumption of beer or drinking mead. Polish a kitchen and customs relating to it are the subject of the relationship traveler and chroniclers. In this way was the image of the Republic as a country of hospitality, whose citizens likes parties, but also this citizens prone to drunkenness and adventurism.

### Wprowadzenie

Historię kulinarną od czasów piastowskich po XVIII w. poznajemy głównie na podstawie przekazów kronikarskich oraz relacji zagranicznych podróżników. Pod wymienionymi pojęciami *kuchnia* i *kulinaria* rozumie się nie tylko wszelkiego rodzaju potrawy występujące na średniowiecznych i nowożytnych stołach Polski, ale i kulturę spożywania posiłków oraz umiejętność wykorzystania całego bogactwa naturalnego.

Swoisty zachwyt nad potencjałem ziem polskich w średniowieczu wyraża kronikarz Ibrahim ibn Jakub<sup>1</sup>. Jego relacja z podróży po krajach słowiańskich zebrana w XI-wiecznym przekazie Al-Bekriego brzmi następująco:

<sup>1</sup> Arabski podróżnik, kronikarz, kupiec. W latach 965–966 jako członek poselstwa dyplomatycznego kalifatu kordobańskiego na dwór cesarza Ottona I odbył podróż m.in. po krajach słowiańskich. Jego

A co się tyczy kraju Mesko, to [jest] on najrozleglejszy z ich [tzn. słowiańskich – P. K.] krajów. Obfituje on w żywność, mięso, miód, i rolę orną<sup>2</sup>.

Podobnym sformułowaniem podróz kulinarną i przedmowę do kroniki, która w swoim finalnym aspekcie z kulinariami *sensu stricto* ma niewiele wspólnego, rozpoczyna Gall Anonim:

Kraj to wprawdzie bardzo lesisty, ale niemało przecież obfituje w złoto i srebro, chleb i mięso, w ryby i miód<sup>3</sup>.

W ten sposób Gall dostarcza konkretnych informacji o stanie ekonomicznym i nie tylko naturalnym bogactwie, a opis swój ujął w schemat „pejzażu idealnego”, oparte go na biblijnej koncepcji „krajiny mlekiem i miodem płynącej” czy „też ziemi obiecanej” oraz tradycjach antycznych. Jak widać, opis bogactwa ziem polskich arabskiego podróżnika, a później Galla Anonima, nie wydaje się czymś wyjątkowym, bowiem w literaturze łacińskiej wieków średnich bardzo często spotykamy się z takim właśnie wychwalaniem opisywanego kraju.

Pogląd o naturalnym bogactwie ziem słowiańskich, w tym także Polski, który ukształtował się na gruncie realnego przekonania o takim stanie rzeczy, przybrany w schematyczną formę w oparciu o modele biblijne czy antyczne, upowszechnił się na Zachodzie w XIII w.<sup>4</sup> Opinia ta znalazła swój wyraz także w traktacie Bartłomieja Anglika, który twierdził:

Kraj ten jest osobliwie urodzajny i owocodajny, nawodniony rzekami i stawami, lesisty i obfitujący w pastwiska, opływający mlekiem i miodem<sup>5</sup>.

Jak widać, Gall Anonim nie był odosobniony w swoich poglądach. Jednakże w pewnych opisach widać tendencje, która zdradza intencje autora do gloryfikacji państwa Bolesława Krzywoustego. Pisząc:

Kraj, gdzie powietrze zdrowe, rola żyzna, las miodopłynny, wody rybne, rycerze wojowniczy, wieśniacy pracowici, konie wytrzymałe, woły chętne do orki, krowy mleczne, owce wełniste<sup>6</sup>,

niewiele przerysowuje obraz Polski. Jednakże trzeba się z nim zgodzić, że problem głodu w Polsce piastowskiej na większą skalę nie istniał. W przypadku Galla Anonima ciężko jest mówić o nim jako o obcym, natomiast przybyszem był niewątpliwie<sup>7</sup>. Autor *Kro-*

---

obszerna relacja z tego czasu została zachowana w XI-wiecznym przekazie Al-Bekriego pod tytułem *Księga dróg i królestw*.

<sup>2</sup> Ibrahim IBN JAKUB, *Księga dróg i królestw*, [w:] *Monumenta Poloniae Historica*, seria 2, t. 1, Kraków: Akademia Umiejętności 1946, s. 50.

<sup>3</sup> GALL Anonim, *Kronika polska*, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 2003, s. 10.

<sup>4</sup> O Czechach, czyli krainie bogatej w zwierzyne, ptactwo miód i mleko pisał np. Kosmas z Pragi. Potwierdza to jedynie tendencyjność takiej charakterystyki. Warto jednak wspomnieć, że taki opis posiadał również inną wymowę. Papież Urban II, pragnąc zachęcić do wypraw do Ziemi Świętej, opisał ją właśnie jako „krajną mlekiem i miodem płynącą”, co miało zachęcać do ekspansji.

<sup>5</sup> Andrzej Feliks GRABSKI, *Polska w opiniach obcych X–XII w.*, Warszawa: PWN 1964, s. 129.

<sup>6</sup> GALL Anonim, *op. cit.*

<sup>7</sup> Istnieje wiele hipotez o pochodzeniu Galla Anonima. Początkowo dominował pogląd, że pochodził on z pogranicza Walonii i Flandrii. Następnie wywodziło go z prowansalskiego St. Gilles, z którego

*niki polskiej* zresztą sam siebie określał mianem wygnańca i pielgrzyma<sup>8</sup>. Motywy, jakimi kierował się przy pisaniu, rzucają jednocześnie światło na stopień pragmatyzmu dzieła. W historiografii przeważa pogląd, jakoby kronika miała być apologią Bolesława Krzywoustego po okaleczeniu starszego brata Zbigniewa. Argumentacja, jaką posługuje się Gall Anonim, ma skłonić odbiorcę do wybaczenia czynu określanego jako zbrodnia<sup>9</sup>. Uzasadnione jest zatem stwierdzenie, że kronika powstała na zamówienie, a praca nad nią miała dać Gallowi utrzymanie w Polsce:

[...] nie po to, abym wynosił się ponad innych, czy abym zalecał siebie za bardziej biegłego w mowie [od innych], podjąłem tę pracę, lecz by uniknąć lenistwa i zachować wprawę w dyktowaniu, i by na próżno nie jeść polskiego chleba<sup>10</sup>.

Zresztą nagrody dopominał się kilkakrotnie w swoim dziele. Nie bez przyczyny także hojność Bolesława Chrobrego i Bolesława Szczodrego przypisywał i stawiał za wzór Krzywoustemu<sup>11</sup>.

Kierunek, jaki przybierały intencje Galla Anonima, widać w doskonale w opisie zjazdu gnieźnieńskiego, zwłaszcza kiedy jego relacje skonfrontuje się z doniesieniami innego duchownego, Thietmara z Merseburga<sup>12</sup>:

Bolesław więc, tak chlubnie wyniesiony na królewski tron przez cesarza, okazał wrodzoną sobie hojność, urządzając podczas trzech dni swej konsekracji prawdziwie królewskie i cesarskie biesiady i codziennie zmieniając wszystkie naczynia i sprzęty, a zastawiając coraz to inne i jeszcze bardziej kosztowne. Po zakończeniu biesiady nakazał cześnikom i stolnikom zebrać ze wszystkich stołów z trzech dni złote i srebrne naczynia, bo żadnych drewnianych tam nie było, mianowicie kubki, puchary, misy, czarki, rogi, i ofiarował je cesarzowi<sup>13</sup>.

---

miał udać się na Węgry, bądź z okolic Orleanu i Tours. Ostatnimi czasy badania nad pochodzeniem kronikarza prowadzi Tomasz Jasiński, wywodząc go z północnych Włoch lub Dalmacji. W powszechnie używanym tłumaczeniu przez Romana Grodeckiego *Kroniki polskiej* widnieje hipoteza o jego węgierskim pochodzeniu. Więcej zob.: Johannes FRIED, *Kam der Gallus Anonymus aus Bamberg*, Köln–Weimar–Wien 2009; Edward SKIBIŃSKI, *Antyk w Kronice Polskiej Anonima* tzw. *Galla* i w *Translacji św. Mikołaja* tzw. *mnicza z Lido jako problem badawczy*, „Gnieszno European Studies” 2012, nr 6; Tomasz JASIŃSKI, *O pochodzeniu Galla Anonima*, Kraków: Avalon 2008; Daniel BAGI, *Królowie węgierscy w Kronice Galla Anonima*, Kraków: PAU 2008; Gerard LABUDA, *Zamiana Galla-Anonima, autora pierwszej „Kroniki dziejów Polski”*, na *Anonima-Wenecjanina*, Warszawa: Wydawnictwo DIG 2006; Marian PLEZIA, *Kronika Polska*, Wrocław–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1975; Aleksander BRÜCKNER, *Pierwsza powieść historyczna*, Warszawa 1924; Teodor TYC, *Z dziejów kultury w Polsce średniowiecznej*, Poznań: Fiszer i Majewski 1924; Stanisław KĘTRZYŃSKI, *Gall-Anonim i jego kronika*, Kraków: Akademia Umiejętności 1899; Jerzy Samuel Bandtkie, *Dzieje królestwa polskiego*, Wrocław: W. B. Korn 1820.

<sup>8</sup> Brygida KÜRBIŚ, *Pisarze i czytelnicy w Polsce XII i XIII wieku*, [w:] *eadem*, *Na progach historii. Prace wybrane*, Poznań: Wydawnictwo Abos 1994, s. 93.

<sup>9</sup> Edward SKIBIŃSKI, *Przemiany władzy. Narracyjna koncepcja Anonima* tzw. *Galla* i jej podstawy, Poznań: Instytut Historii UAM 2009.

<sup>10</sup> GALL Anonim, *op. cit.*, s. 119.

<sup>11</sup> M. PLEZIA, *op. cit.*, s. 19.

<sup>12</sup> Biskup merseburski, kronikarz niemiecki. Autor dzieła, które jest jednym z najważniejszych źródeł do dziejów wschodnich Niemiec i Polski w X–XI w.

<sup>13</sup> GALL Anonim, *op. cit.*, s. 13.

Tak hojnie zastawiony stół był codziennością na dworze Bolesława, o czym informuje nas wciąż Gall Anonim:

Dwór zaś swój tak porządnie i tak okazałe utrzymywał, że każdego dnia powszedniego kazał zastawiać 40 stołów głównych, nie licząc pomniejszych<sup>14</sup>.

I dalej:

[...] zaś z czworonogów i ptactwa codziennie przynoszono do jego stołów potrawy każdego gatunku<sup>15</sup>.

Codzienna zastawa była skromniejsza niż to opisuje Gall, nawet na dworach książęcych używano drewnianych czy glinianych naczyń, choć to, co w XI w. wyjmowano z dworskich skrzyń na specjalne okazje, pod koniec epoki znajdowało się w posiadaniu wielu domów. Poseł władcy Burgundii Gilbert de Lannoy wspomina, że na stole Jagiełły w czasie uroczystości serwowanych było ponad 60 potraw<sup>16</sup>. Zjazd monarchów za panowania Kazimierza Wielkiego w Krakowie, w 1364 r., u mieszczanina Mikołaja Wierzyńka według opisu Wilhelma de Machaut, poety na dworze króla Cypru, również charakteryzował się dużą wykwintnością:

[...] A jak zostali ugoszczeni, uczczeni, obsłużeni i podejmowania chlebem, winem, wszelkimi rodzajami pożywienia i napojów, wszelkim ptactwem, rybami i innymi gatunkami mięs – szalony byłby, kto by o to pytał, bo nie powinno się pytać o to, jak niepodobne tu odpowiedzieć, tak zostali wspaniale ugoszczeni<sup>17</sup>.

Z kolei Thietmar, relacjonując spotkanie Ottona z Bolesławem, jest oczywiście pod wrażeniem sposobu, w jaki Piast przyjął cesarza na swoim dworze. Nie omieszkał jednak wyrazić swojej dezaprobaty w stosunku do wydarzeń, do których doszło na gnieźnieńskim zjeździe: „Niech Bóg wybaczy cesarzowi, że czyniąc trybutariusza panem, wzniósł go tak wysoko”<sup>18</sup>. Często pisał, że Bolesław „nie dorastał ojcu”, a o Mieszku wyrażał się w cieplejszych słowach. Uważał natomiast, że panujące w państwie Bolesława zwyczaje, choć straszne, to zasługują na pochwałę:

Jeżeli stwierdzano, iż Ktoś jadł po siedemdziesiąticy mięso, karano go surowo przez wyłanianie zębów. Prawo Boże bowiem, świeżo w tym kraju wprowadzone, większej nabiera mocy<sup>19</sup>.

Posty były wymuszane zarówno przez władzę świecką (jak podaje Thietmar), jak i duchowieństwo. Zwyczaje towarzyszące wielkiemu postowi w średniowieczu były bardzo

<sup>14</sup> *Ibidem*, s. 34.

<sup>15</sup> *Ibidem*.

<sup>16</sup> *Obyczaje w Polsce od średniowiecza do czasów współczesnych*, pod red. A. Chwalby, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2004, s. 61.

<sup>17</sup> Kamila FOLLPRECHT, *Jak w dawnym Krakowie uczutowano*, [w:] *Kazimierz – sławny i z czynów Wielki*, pod red. M. Starzyńskiego, Kraków 2011, s. 97.

<sup>18</sup> THIETMAR, *Kronika Biskupa merseburskiego Thietmara*, dostępny online: <[www.zrodla.historyczne.prv.pl](http://www.zrodla.historyczne.prv.pl)>, [dostęp: 25.02.2016], s. 259.

<sup>19</sup> *Ibidem*, s. 565.



restrykcyjne. Zakazane było spożycie nie tylko mięs, ale również nabiału, stanowiącego jedną z podstaw diety. Dodatkowo wielki post do 1248 r. w Polsce trwał aż dziewięć tygodni. Ograniczenia postne obowiązywały także w piątki, wigilie ważnych świąt i trzy razy na kwartał w tzw. „suche dni”. Kościół przyczynił się w efekcie egzekwowania postów do rozpowszechnienia spożycia ryb, o czym dowiadujemy się od Galla.

Podróżujący po Polsce obcokrajowcy często prowadzili dzienniki podróży, w których notowali swoje spostrzeżenia, niejednokrotnie wyrażając swoje opinie o Polakach. Wśród stworzonych przez cudzoziemców opisów znajdziemy dużo przykładów mówiących o zaletach Polaków, takich jak na przykład gościnność. Niestety nie brak i negatywnych opinii, a wśród nich tych o uwielbieniu mocnych trunków. Mieszkańcy Rzeczypospolitej zawsze słynęli z zamiłowania do picia na tyle, że w XVI w. utarło się stwierdzenie, iż upijanie się jest w Polsce dowodem szczerości i dobrego wychowania. Już wiek wcześniej dyplomata wenecki Ambrogio Contarini zanotował, że przy okazji wesela:

Prawie wszyscy się upili i byli bardzo niebezpieczni. Nie mając wina robią pewien napój z miodu, który upija ludzi znacznie bardziej niż wino<sup>20</sup>.

Zauważył też, iż Polacy: „słono jedzą, mocno się upijają, a przez to źle czynią”.

Aby potrawy miały lepszy smak, z pewnością je doprawiano, i to mocno, przyprawy zaś i duże ilości konserwującej żywności soli musiały zwiększać pragnienie. Pito przede wszystkim wodę i wywary ziołowe, a także mleko, serwatkę, maślanek oraz oczywiście napoje procentowe, bez nich bowiem nie byłoby opinii o skłonności Polaków do pijaństwa, choć warto wspomnieć, że zarzuty o nadużywanie trunków padały także pod adresem Słowian w ogóle, ale wobec Polaków stawiano je z wielu stron tak często, że stały się stereotypem. Problem tkwił nie tyle w ilościach wypijanych trunków, ile w ich jakości. Syconym miodem czy piwem z chmielu łatwiej było się upić niż cienkim, młodym winem. Brak wina zwracał uwagę przybyszów. Słynny angielski podróżnik Fynes Moryson w swojej relacji z podróży po Polsce pisał:

Ci co pragną mieć wino, również muszą wieźć je ze sobą, można je bowiem otrzymać jedynie w dużych miastach<sup>21</sup>.

Sycony miód pijano rzadko, zazwyczaj przy okazji wielkich uroczystości. Wynikało to głównie z jego ceny, chociaż w XVI w. cieszył już się większą powszechnością. Zwykłym trunkiem było piwo. W podaniu Galla o postrzyżynach u prostego Piasta piwo było napojem podawanym na ważnej uroczystości rodzinnej:

Mam ci ja beczułkę [dobrze] sfermentowanego piwa, które przygotowałem na postrzyżny jedyne go syna [...] Goście tedy każą spokojnie Piastowi nalewać piwo, bo dobrze wiedzieli, że przez picie nie ubędzie go, lecz przybędzie<sup>22</sup>.

Wenecki kupiec zauważył, iż w Polsce w licznych sadach rosły jabłonie, śliwy, wiśnie i czereśnie, grusze, orzechy i niekiedy brzoskwinie. Contarini przebywał w Polsce jed-

<sup>20</sup> *Obyczaje w Polsce...*, *op. cit.*, s. 57.

<sup>21</sup> Henryk ZINS, *Polska w oczach Anglików XIV–XVI wiek*, Lublin: UMCS 2002.

<sup>22</sup> *Ibidem*, s. 13.

nak dwukrotnie i to w takim okresie, kiedy rzeczywiście trudno było o świeże owoce. Jako na osobie przyzwyczajonej do spożywania ich dostępnych w basenie Morza Śródziemnego przez cały rok, owoce suszone czy obsmażane w miodzie nie robiły na nim wrażenia<sup>23</sup>.

Z negatywnych opinii o mieszkańcach Rzeczypospolitej zasłynął francuski nauczyciel Hubert Vautrin, który przebywał w Polsce od 1777 do 1782 r. Jego krytyczne uwagi odnosiły się głównie do panujących stosunków społecznych. Janusz Tazbir, cytując François Rosseta, twierdzi, że jego opisy „zabarwione są instynktowną antypatią do kraju, w którym nie spełniły się jego nadzieje na zrobienie kariery”<sup>24</sup>.

W swojej relacji dał nam wyczerpujący opis kulinarnych zwyczajów panujących w Rzeczypospolitej, pozbawiony tej zjadliwości:

Nie wiem, czy istnieje w Polsce specjalna kuchnia, wiadomo tylko, że są ulubione potrawy, w których dominuje smak kwaśny lub słodki. Należą do nich: barszcz, rodzaj zupy składającej się z kawałeczków drobiu i wody zakwaszonej sfermentowaną jarzyną, buraczki – są to buraczki cukrowe sfermentowane podobnie jak kapusta kiszona, rosół, czyli zupa na mięsie zasypana krupami (tu trzeba zaznaczyć, że Polacy nie drobią chleba do zupy); pierogi, gotowane na wodzie nadziewane ciasto kształtu grzebienia koguciego lub łódki [...] Jada się jeszcze w Polsce ze smakiem ogórki kiszone z koprem i solą – podają to zamiast korniszonów. Bardzo cenione są polewki piwne<sup>25</sup>.

Szczegółowej charakterystyki obyczajów polskich dokonał również inny nowożytny podróżnik, Beauplan. W swoim dziele *Description des contrees du Royaume de Pologne* podaje nawet sekret kolorowych sosów, „w których pływały wszystkie potrawy”. Sos czerwony robiono z wiśniowego soku, śliwkowy z powideł, żółty z szafranu. Do potraw i przekąsek zaliczał Bouplan kwaśną kapustę z wędzoną słoniną, kaszę jęczmienneą, pierogi i kluski z serem czy łazanki gryczane z makowym mlekiem<sup>26</sup>.

## Podsumowanie

Krótkie studium nad relacjami obcych kronikarzy oraz podróżników traktujących o obyczajowości polskiej kuchni i jej naturalnym bogactwie są jedynie przyczynkiem do dalszych badań z wielu perspektyw. Porównanie treści kroniki Galla Anonima oraz kroniki Thietmara z relacjami podróżników, zwraca uwagę na intencje, jakie kierowały autorami, a które miały niemały wpływ na ostateczną treść ich dzieł. Wniknięcie w zamiary i chęci, jakie ożywiały kronikarza przy pisaniu, nie jest tylko sprawą zaliczenia jego dzieła do takiej lub innej kategorii źródeł historycznych, lecz stanowi zasadniczy element przy ocenie jego wartości źródłowej. Pierwszym obowiązkiem krytyki historycznej w odniesieniu do źródła narracyjnego jest wykrycie intencji pisarza, uświadomienie sobie, co chciał on przekazać czytelnikom. Podróżnicy, opisując daną

<sup>23</sup> *Obyczaje w Polsce...*, *op. cit.*, s. 57.

<sup>24</sup> Janusz TAZBIR, *Plamy na „tęczy Franków”*, „Nauka” 2010, nr 1, s. 28.

<sup>25</sup> Zdzisław Jan ZASADA, *Rozkosze stołu w Polsce średniowiecznej*, „Zapiski Kazimierzowskie” 2014, nr 13, s. 17.

<sup>26</sup> Władysław ŁOZIŃSKI, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1974, s. 203–204.

rzeczywistość, przedstawiali faktyczny stan rzeczy, kronikarze szli już znacznie dalej, za pośrednictwem swoich dzieł wpływali na jej kreację.

## Bibliografia

- BAGI Daniel, *Królowie węgierscy w Kronice Galla Anonima*, Warszawa: PAU 2008.
- BANDTKIE Jerzy Samuel, *Dzieje królestwa polskiego*, Wrocław: W. B. Korn 1820.
- BRÜCKNER Aleksander, *Pierwsza powieść historyczna*, Warszawa 1924.
- FOLLPRECHT Kamila, *Jak w dawnym Krakowie uczutowano*, [w:] *Kazimierz – sławny i z czynów Wielki*, pod red. M. Starzyńskiego Kraków 2011.
- FRIED Johannes, *Kam der Gallus Anonymus aus Bamberg*, Köln–Weimar–Wien 2009.
- GALL Anonim, *Kronika polska*, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 2003.
- IBN JAKUB Ibrahim, *Księga dróg i królestw*, [w:] *Monumenta Poloniae Historica*, seria 2, t. 1, Kraków: Akademia Umiejętności 1946.
- JASIŃSKI Tomasz, *O pochodzeniu Galla Anonima*, Kraków: Avalon 2008.
- KEŹRZYŃSKI Stanisław, *Gall-Anonim i jego kronika*, Kraków: Akademia Umiejętności 1899.
- KÜRBIŚ Brygida, *Pisarze i czytelnicy w Polsce XII i XIII wieku*, [w:] *eadem, Na progach historii. Prace wybrane*, Poznań: Wydawnictwo Abos 1994.
- LABUDA Gerard, *Zamiana Galla-Anonima, autora pierwszej „Kroniki dziejów Polski”, na Anonima-Wenecjanina*, Warszawa: Wydawnictwo DIG 2006.
- ŁOZIŃSKI Władysław, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1974.
- Obyczaje w Polsce od średniowiecza do czasów współczesnych*, pod red. Andrzeja Chwalby, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2004.
- PLEZIA Marian, *Kronika Polska*, Wrocław–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1975.
- SKIBIŃSKI Edward, *Antyk w Kronice Polskiej Anonima tzw. Galla i w Translacji św. Mikołaja tzw. mnicha z Lido jako problem badawczy*, „Gniezno European Studies” 2012, nr 6.
- , *Przemiany władzy. Narracyjna koncepcja Anonima tzw. Galla i jej podstawy*, Poznań: Instytut Historii UAM 2009.
- TAZBIR Janusz, *Plamy na „tęczy Franków”*, „Nauka” 2010, nr 1.
- THIETMAR, *Kronika Biskupa merseburskiego Thietmara*, dostępny online: <[www.zrodla.historyczne.prv.pl](http://www.zrodla.historyczne.prv.pl)>.
- TYC Teodor, *Z dziejów kultury w Polsce średniowiecznej*, Poznań: Fiszer i Majewski 1924.
- ZASADA Zdzisław Jan, *Rozkosze stołu w Polsce średniowiecznej*, „Zapiski Kazimierzowskie” 2014, nr 13.
- ZINS Henryk, *Polska w oczach Anglików XIV–XVI wiek*, Lublin: UMCS 2002.



**RADOSŁAW ŁAZARZ**

Ewangelikalna Wyższa Szkoła Teologiczna we Wrocławiu

## **Uczta z Barankiem.**

# **Rola posiłku eucharystycznego w kościołach reformacji wieków XV i XVI**

**SŁOWA KLUCZOWE:** reformacja, Eucharystia, komunია święta, Kościół, husyci

**KEY WORDS:** reformation, Eucharist, holy communication, Church, husiness

### Streszczenie

Procesy reformatorskie w chrześcijaństwie zachodnim, które następowały w XV i XVI w., przyniosły ze sobą również spory związane z komunią. Nurty reformacyjne zaczęły negocjować katolicką doktrynę transsubstancjacji przyjętą w 1215 r. W artykule przedstawiam rozumienie komunii przyjmowane w kościołach reformacyjnych i podejmowane przez nie próby ustanowienia prawdziwej Eucharystii, czyli najbardziej zgodnej z praktyką wczesnych chrześcijan i treścią Pisma Świętego. Podobne tendencje miały miejsce również w ruchu husyckim. Pomiedzy husytyzmem a reformacją nie było wprawdzie bezpośredniej łączności, zaistniała za to więź symboliczna. Jej wyrazem jest choćby sformułowanie Marcina Lutera: „Wszyscy jesteśmy husytami”. Myśl ta pojawiła się w obiegu reformacyjnej propagandy. Sam Jan Hus stał się jednym z bohaterów reformacyjnych sporów wyznaniowych. W nawiązaniu do husyckiego hasła „kielicha dla wiernych” uznano go za propagatora zmian w praktykach komunijnych wprowadzanych przez kościoły reformacji. Wbrew własnemu nauczaniu, ale za to w zgodzie z poglądami najbliższych współpracowników, jak np. mistrz Jakubek, Hus w reformacyjnej propagandzie stał się orędownikiem „Kielicha”.

### Abstract

The reformation movements of the western church the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> cent. brought about debates on the Holy Communion. Reformation movements began to negotiate the Catholic doctrine of transubstantiation accept in 1215. In the article I discuss the understanding of the Holy Communion taken in the Reformation Churches and attempts made by them to constitute the real Eucharist, i.e. that faithfully following the practices of the early Christianity and the Scripture. Similar tendencies had occurred in the Hussite movement, symbolically rather than directly connected with the Reformation. The relation was expressed e.g. in Martin Luther's statement: "We are all Hussites". This belief was used in the Reformation propaganda. Thus Jan Hus himself became one of the heroes of the religious disputes of the Reformation. In relation to the Hussite claim that the Chalice should be given to all, Hus started to be regarded as the advocate of the Holy Communion practices introduced in the

Reformation Churches. The practices were in fact very much in accordance with the beliefs of those most closely cooperating with Hus, e.g. Jacob of Mies, but clearly against Hus's own teaching.

## Wprowadzenie

Komunia, jej spożywanie i jakość to jeden z najważniejszych dla chrześcijaństwa problemów. Jej znaczenie widoczne było choćby w sporach wyznaniowych na przełomie średniowiecza i nowożytności. W niniejszym artykule pragnę zasygnalizować pewne zagadnienia religijne i społeczne związane z owymi sporami, ze szczególnym odniesieniem do husytyzmu i luteranizmu.

## *Ad fontes*, czyli mit pierwotnego Kościoła

Jedno z podstawowych haseł epoki odrodzenia, *ad fontes*, pojawia się również w programach działań związanych z reformą Kościoła. Szczerść i siła wiary przypisywana społecznościom pierwszych chrześcijan stała się dla reformacyjnych kościołów równie silnym wątkiem przewodnim jak dla renesansowych humanistów czystość i doskonałość łaciny Cycerona. Formułowane w tym duchu postulaty dotyczyły również liturgii eucharystycznej, owego fundamentu chrześcijaństwa<sup>1</sup>.

Najstarsze zapisy dotyczące sprawowania komunii czerpane są od św. Pawła. Apostoł z jednej strony nie zajmuje się zbytnio w listach tym sakramentem, ale z drugiej – wzmiankuje o zasadniczych dla późniejszej chrześcijańskiej percepcji aspektach. Pisze o nim w dwóch miejscach *Pierwszego listu do Koryntian* (1 Kor 10, 14–22; 1 Kor 11, 17–34). Pierwsze odnosi się do samej praktyki sprawowania sakramentu, drugie jest odwołaniem do społecznych aspektów komunii, zawiera też uwagi dotyczące zachowania się przy stole<sup>2</sup>. Ważna pozostaje wspólnota stołu, dzielenie posiłku jako takiego. Uczta komunijna posiada niewątpliwy wymiar religijny, będąc przede wszystkim wspomnieniem Ostatniej Wieczerzy, ale jest też działaniem osadzonym w społecznej rzeczywistości uczestników<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Rafał HOŁUBOWICZ, *Eucharystia sakramentem jedności: Prawne konsekwencje Magisterium Kościoła w świetle przepisów Kodeksu Kanonów Kościołów Wschodnich*, „Prawo kanoniczne. Kwartalnik historyczno-prawny” 2014, nr 57, s. 81.

<sup>2</sup> W kontekście postulatów *ad fontes* badanie owych opisów przez późniejszych chrześcijan może przynosić ciekawe rezultaty, jak proces eliminowania z praktyki sakramentalnej odniesień (w sferze gestów i słów) do praktyki hebrajskiej uczy sederowej.

<sup>3</sup> „Eucharystia została ustanowiona przez Jezusa podczas posiłku. Nie był to oczywiście zwykły posiłek, lecz wieczerza o charakterze religijnym, najprawdopodobniej paschalnym, ale był to z całą pewnością realny posiłek [...] Święty Piotr w swojej katechezie wygłoszonej w domu Korneliusza w Cezarei, pierwszej, która nie była skierowana do żydów, wymienia wspólny posiłek jako podstawowy znak wybrania. Mówi, że Bóg pozwolił Jezusowi po Jego zmartwychwstaniu ukazać się «nie całemu ludowi, ale nam, wybranym uprzednio przez Boga na świadków, którzyśmy z Nim jedli i pili po Jego zmartwychwstaniu» (Dz 10, 41). W ten kontekst wspólnych posiłków oraz powiązanych z nimi modlitw i błogosławieństw wpisują się pierwsze świadectwa dotyczące sprawowania Eucharystii przez chrześcijan”. Jan SŁOMKA, *Pokarm i ofiara. Refleksja eucharystyczna wczesnych Ojców greckich*, Łódź: Wydawnictwo Archidiecezjalne Łódzkie 2000, s. 16–17.

W uczcie eucharystycznej są części o charakterze fundamentalnym, które jednak, jak pokazuje późniejsza praktyka liturgiczna, można zredukować lub przedefiniować. Są nimi chleb, wino, słowa ustanowienia oraz gest łamania chleba. Wszystkie posiadają potwierdzenie biblijne. Poza tymi częściami istnieje jednak cały szereg elementów, których obecność w poszczególnych rytach liturgii eucharystycznej uzasadniana jest najczęściej poprzez domniemanie. Częstokroć podbudowane jest ono ideowymi założeniami, co widać w przypadku husyckich sporów o naczynia liturgiczne<sup>4</sup> motywowanych domniemanym ubóstwem Jezusa i pierwszych wspólnot chrześcijańskich<sup>5</sup>.

## Ontologia eucharystyczna

Opisy Ostatniej Wieczerzy zawierają słowa ustanowienia, w których Jezus poucza uczniów, że to wino jest Jego krwią, a chleb ciałem<sup>6</sup>, ale nie wypowiada się na temat sposobu, w jaki jest to możliwe. Wagę tej kwestii nadał dopiero spór między Paschazjuszem Radebertem a Ratramnusem z Korbei. Ratramnus wypowiedział się przeciwko nauce o rzeczywistej przemianie chleba i wina w ciało i krew. Twierdził, że obecność jest wyłącznie symboliczna<sup>7</sup>. Do jego myśli nawiązał w XI w. Berengariusz z Tours<sup>8</sup>. Dyskusja wywołana wówczas trwała dłużej i ostatecznie zamknięto ją podczas obrad IV Soboru Laterańskiego (1215 r.), poprzez ogłoszenie dogmatycznej nauki o transsubstancjacji<sup>9</sup>. Równocześnie uznano, że świeccy wierni mogą przyjmować komunię wyłącznie w postaci chleba, gdyż w niej zawiera się całość sakramentu. Podyktowane to było mniejszym prawdopodobieństwem niezamierzonej nawet profanacji (np. spadnięcie kropli wina/krwi na podłogę).

Przed schyłkiem średniowiecza całe chrześcijaństwo zachodnie wyznawało naukę o całkowitym przeistoczeniu eucharystycznego chleba i wina w ciało i krew Chrystusa. Dekret soborowy dotyczył również zasady właściwego przygotowania się do niego. Dla wiernych obojga płci i w odpowiednim już do tego wieku oznaczało to konieczność wyspowiadania się przynajmniej raz do roku oraz przystąpienia do komunii w nieodległym od spowiedzi czasie. Względy praktyczne spowodowały więc, że najdogodniejszym dla wiernych okresem do wykonywania praktyk pokutno-komunijnych był czas Wielkiego Postu. Ukształtowała się w ten sposób pewna praktyka posiłku eucharystycznego, która

<sup>4</sup> Zob. Radosław ŁAZARZ, „Czyste” i „brudne” w husyckich sporach o liturgię komunijną, [w:] *Czystość i brud. Higiena w średniowieczu*, praca zbiorowa pod red. Walentyny Korpalskiej, Wojciecha Ślusarczyka, Bydgoszcz: Collegium Medicum im. Ludwika Rydygiera 2014, s. 36–38.

<sup>5</sup> Zob. Josef SMOLÍK, *Kristus a jeho lid. Praktická eklesologie*, Praha: Oikoumene 1997, s. 99.

<sup>6</sup> Por. Mar 14, 22–26 oraz Mat 26, 26–30.

<sup>7</sup> Więcej o omawianej kwestii, zob.: Celia CHAZELLE, *Figure, Character, and the Glorified Body in the Carolingian Eucharistic Controversy*, „*Traditio; studies in ancient and medieval history, thought, and religion*” 1992, nr 47, s. 1–36; Edward OZOROWSKI, *Drogi i bezdroża nauki o Eucharystii w wiekach średnich*, „*Studia Płockie*” 1987, nr 15, s. 7–40.

<sup>8</sup> Zob.: Charles RADDING, Francis NEWTON, *Theology, Rhetoric, and Politics in the Eucharistic Controversy, 1078–1079: Alberic of Monte Cassino Against Berengar of Tours*, New York: Columbia University Press 2007.

<sup>9</sup> Zob. Klaus SCHATZ, *Sobory Powszechne. Punkty zwrotne w historii Kościoła*, tłum. J. Zakrzewski, Kraków: Wydawnictwo WAM. Księżą Jezuici 2000; zob. także zbiory dokumentów soborowych: *Dokumenty Soborów Powszechnych t. II (869–1312)*, oprac. ks. Arkadiusz Baron, ks. Henryk Pietras, Kraków: Wydawnictwo WAM 2003.

żywa była w początkach reformacji. Izabela Skierska przy omawianiu dyscypliny mszalnej i wchodzących w jej ramy praktyk komunijnych zauważa m.in.:

W późnym średniowieczu zatem [...] obowiązku przyjęcia wielkanocnej eucharystii dopełniano najczęściej w Wielki Czwartek, Piątek, Sobotę lub (najrzadziej) w samo święto Wielkiejnocy [...] bez względu na to, w który z wybranych (czy wyznaczonych) dni osoba świecka przyjęła komunię, było to dla olbrzymiej większości jednorazowe przystąpienie do wielkanocnej eucharystii: Jeśli ktoś komunikował np. w Wielki Czwartek, w zasadzie nie czynił tego już w dzień Wielkiejnocy. Dotyczyło to zapewne wszystkich laików, niezależnie od przynależności stanowej<sup>10</sup>.

Wyznania reformacyjne przyjęły różne interpretacje ontologii eucharystycznej. Luter przywołuje zasadę konsubstancjacji choćby w *Dużym katechizmie*:

ten sakrament jest chlebem i winem, lecz nie tylko zwykłym chlebem i winem, jaki się zwykło podawać do stołu, ale chlebem i winem objętym Słowem Bożym i z nim połączonym. Słowo, powiadam, jest tym, co stanowi o tym sakramencie i pozwala odróżnić, że nie jest on samym tylko chlebem i winem, lecz jest i nazywa się Chrystusowym ciałem i krwią<sup>11</sup>.

Podkreśla tutaj ustanawiającą sakrament moc Słowa, powołuje się przy tym na św. Augustyna<sup>12</sup>. Do myśli tej nawiązał również Jan Kalwin. Wsubtelnił on jednak ontologię eucharystyczną. Kalwińska interpretacja Eucharystii pozornie wprawdzie zbliża się do zwingliańskiego symbolizmu eucharystycznego, ale głównie wskutek walki z koncepcją luterańską. Kalwin sam zwalczał eucharystyczne poglądy Zwingliego. Podstawą zaistnienia konfliktów między kalwińskim a katolickim oraz luterańskim rozumieniami komunii stało się odmienne rozumienie substancjonalności, którą:

Kalwin pojmował w sposób duchowy [...] iż jedność z Chrystusem nie polega na przelaniu jego substancji w ludzkie ciało, lecz na uczestnictwie człowieka, za sprawą działającego w nim Ducha Świętego, w uwielbionym w niebie ciele Chrystusa<sup>13</sup>.

W kościołach luterańskich jest ona sprawowana wokół ołtarza. W kościołach kalwińskich natomiast miejscem sprawowania Eucharystii jest stół ołtarzowy, wokół którego gromadzą się wierni. Komunia wówczas przyjmowana była na siedząco lub stojąco. Szczególnie ów pierwszy, dawny sposób przybliży ją do uczyt znanej z doświadczenia życia codziennego wiernych.

<sup>10</sup> Izabela SKIERSKA, *Obowiązek mszalny w średniowiecznej Polsce*, Warszawa: Instytut Historii Polskiej Akademii Nauk 2003, s. 229, 230.

<sup>11</sup> Marcin LUTER, *Duży katechizm*, tłum. A. Wantuła, [w:] *Księgi wyznaniowe, op. cit.*, s. 122.

<sup>12</sup> *Ibidem*. „Powiedziano bowiem: *Accedat verbum ad elementum et fitsacramentum* – Gdy Słowo dołącza się do zewnętrznej rzeczy, powstaje sakrament. To powiedzenie św. Augustyna jest trafne i znakomite, że chyba lepszego nie wypowiedział”.

<sup>13</sup> Stanisław PIWKO, *Jan Kalwin. Życie i dzieło*, Warszawa: Semper 1995, s. 149.



## Jan Hus i reformacja czeska

W 1414 r. jeden z najbliższych współpracowników Jana Husa, Jakubek ze Stříbra, udzielił laickim wiernym komunii pod dwiema postaciami. Mistrz Jakubek wkrótce został najbardziej liczącym się teologiem obozu umiarkowanego<sup>14</sup>, ale i zarazem rewolucjonistą, głosząc bowiem konieczność dostępu do komunii wszystkich ochrzczonych wiernych, tym samym postulował udzielanie jej dzieciom<sup>15</sup>. Komunia pod dwiema postaciami pojawiła się w kościołach czeskich wbrew woli Jana Husa. Pozostawał on tutaj bowiem w zgodzie ze współczesnym mu nauczaniem katolickim. Zwraca na to uwagę na przykład ks. Jacek Salij:

W kwestii komunii pod dwiema postaciami oraz komunii dzieci Hus powtarzał powszechnie wówczas przyjętą doktrynę katolicką. Dopiero pod koniec życia, kiedy z inicjatywy mistrza Jakubka komunię pod dwiema postaciami wysunięto w Pradze jako symbol sprzeciwu wobec zastanych struktur, a zarazem jako symbol słuszności reformy, Hus opowiedział się za tą innowacją. Ale i wówczas broni komunii utrakwistycznej raczej jako symbolu całej sprawy niż dla niej samej<sup>16</sup>.

Zgodność myśli Husa z katolicką doktryną eucharystyczną podkreśla również ks. Ctirad Václav Pospíšil:

Nie powinno więc dziwić, że nauka eucharystyczna Husa zawarta w jego *Komentarzach do Sentencji* i rozważaniach dotyczących eucharystii powstałych w związku z problemami, które miał jego nauczyciel Stanisław ze Znojma, jest całkowicie prawowierna<sup>17</sup>.

<sup>14</sup> Zob. Paul de VOOGHT, *Jacobellus de Stříbro*, Louvain: Publications Universitaires de Louvain 1972; *Jakubek ze Stříbra. Texty a jejich působení*, praca zbiorowa pod red. Ota Halamy, Pavla Soukupa, Praha: Filosofia 2006; Pavel SOUKOP, *Reformní kazatelství a Jakubek ze Stříbra*, Praha: Filosofia 2011; Jindřich MAREK, *Jakubek ze Stříbra a počátky utrakvistického kazatelství v českých zemích*, Praha: Národní knihovna 2011; Zdeněk MAREŠ, *Ľecclesiologia Calistina di Jacobello da Misa (1373–1429)*, Roma: Pontificia Universita Lateranense 1997; Helena KRMÍČKOVÁ, *Studie a texty k počátkům kalicha v Čechách*, Brno: Masarykova univerzita 1997. Helena Krmíčková przygotowała również edycje kilku eucharystycznych traktatów Jakubka, por. H. ,KRMÍČKOVÁ, *Icobellus de Missa Magna cena: Rozbor textu a edice*, „Sborník prací filozofické fakulty BU” 1993, nr 40, s. 137–141; Helena KRMÍČKOVÁ, *Dvě staročeská utrakvistická díla Jakubka ze Stříbra*, Brno: Masarykova univerzita 2009.

<sup>15</sup> Zob. m.in.: David HOLETON, *The Role of Jakubek of Stříbro in the Creation of a Czech Liturgy: Some Further Reflections*, [w:] *Jakubek ze Stříbra. Texty a jejich působení*, praca zbiorowa pod red. Ota Halamy, Pavla Soukupa, Praha: Filosofia 2006, s. 49–86; *ideim*, *The Bohemian Eucharistic Movement in its European Context*, [w:] *The Bohemina Reformation and Religious Practice*, t. 1, praca zbiorowa pod red. Davida Holetona, Praha: Filosofia 1996, s. 23–48; Helena KRMÍČKOVÁ, *Několik poznámek k přijímání malíčých 1414–1416*, „Sborník prací filozofické fakulty BU” 1997, nr 44, s. 59–69; Jacek SALIJ, *Komunia niemowląt w husytyzmie*, „Studia Theologica Varsaviensia” 1976, nr 14, s. 69–102.

<sup>16</sup> Jacek SALIJ, *Główne kontrowersje teologiczne wokół komunii niemowląt*, Warszawa: Wydawnictwo Akademii Teologii Katolickiej 1982, s. 108.

<sup>17</sup> Ctirad Václav POSPÍŠIL, *Husovská dilemata*, Kostelní Vydří: Karmelitánské nakladatelství Kostelní Vydří 2015, s. 236–237.

Siła i sposób, w jaki doszło do połączenia „kielicha dla świeckich” z husytyzmem, umożliwia nawet określanie tego drugiego jako „eucharystocentrycznego”. Widoczne są rozmaite tego przejawy, formuła komunijna wpisana zostaje do artykułów praskich, Kielich jest symbolem wojsk taborskich<sup>18</sup>, a niechęć wobec oddolnych ruchów wyznaniowych, które odrzucały kult komunijny jednoczy całość obozu husyckiego<sup>19</sup>.

Spór w obrębie ruchu husyckiego w znacznej mierze skupiony był wokół kwestii eucharystycznych. Ugrupowanie kalikstyńskie przyjmuje wiarę w realną obecność Chrystusa w Eucharystii. Tabor opowiada się raczej za symboliczną obecnością ciała i krwi<sup>20</sup>. Podobnie jest w sprawach drugorzędnych, kalikstyni zachowują obrzędowość katolicką ze wszelkimi jej wizualnymi aspektami (np. dystrybucją komunijną skupioną wokół ołtarza, bogatymi naczyniami liturgicznymi wykonywanymi ze szlachetnych metali, jak i tradycyjnymi strojami kapłańskimi). Tabor zdecydowanie odrzuca te tradycje. W ich miejsce wprowadza prostotę stroju liturgicznego i naczyń, nie przywiązuje też wagi do miejsca sprawowania komunii. Postawa taka jest skutkiem dekonstrukcji mszy łacińskiej dokonanej przez taborytów i wyłączeniem z niej komunii. W późniejszym okresie dziejów husyckich podziały te nie były tak jednoznaczne. Jednota Braterska, której członków można uznawać za częściowych spadkobierców Taboru, przywiązywała do liturgii komunijnej duże znaczenie, głównie za prawą Łukasza z Pragi. Wprowadzane przez niego elementy reformy liturgicznej przebiegają wbrew przedstawionym wyżej schematycznym założeniom. Utrzymuje on bowiem naukę o symbolicznej obecności Chrystusa w komunii<sup>21</sup>, ale zaleca np. zastosowanie bogatych naczyń liturgicznych<sup>22</sup>. Nastawienie Łukasza z Pragi widać choćby w jego wskazaniach dla księży:

Po rozdawaniu zaś, jeśli coś zostało, to sam ksiądz powinien przyjąć. Wszystkim jednak drogim, jeśli taka zaistnieje potrzeba, rozdawaj z pierwszej części. Do właściwego rozdawania potrzebne są dwa kielichy, lub też więcej i jeśli coś zostanie w obu, to zbierz to do jednego kielicha. Przytrzymaj go, nie dotykaj ustami, ale nałóż z niego na patenę a potem rozdawaj tym, którym dawałeś pierwszą część. Powróć do stołu, weź cyborium i jeśli cokolwiek by zostało, to sam przyjmij. Weź patenę z kielicha i ją przykryj. Gdy jednak zostaną na niej jakieś okruszki, to zbierz je i przyjmij językiem i ustami, wierząc,

<sup>18</sup> Na ilustracji z *Kodeksu jeńskiego* widać pochod wojska Taboru. Czoło kolumny otwierają: Jan Žižka, ksiądz z monstrancją niesioną na drzewcu i chorąży z chorągwią z Kielichem. Wpływ tej miniatury widać jeszcze w początkach XX w. Przykładem takiego odniesienia jest barwny drzeworyt sporządzony przez Franciszka Kyselę jako jedna z ilustracji do dramatu *Wacław IV Arnošta* Dvořaka z 1910 r. Widać na nim grupę męskich postaci, na pierwszym planie dwie, które trzymają monstrancję i chorągiew.

<sup>19</sup> Dotyczy to głównie pikardów, zob. m.in. prace Stanisława Byliny. Stanisław BYLINA, *Pikardzi i piraci*, [w:] *idem*, *Na skraju lewicy husyckiej*, Warszawa: Neriton 2005, s. 52–90.

<sup>20</sup> Więcej o ontologicznych aspektach komunijnego sporu husyckiego, zob.: S. BYLINA, *Chleb pozostaje chlebem, Wino winem*, [w:] *idem*, *op. cit.*, s. 115–138.

<sup>21</sup> „W sakramencie Wieczerzy Pańskiej jest jednak obecny w inny, niecielesny sposób”. Tabita LANDOVÁ, *Liturgie Jednoty bratrské (1457–1620)*, Praha: Pavel Mervart 2014, s. 203.

<sup>22</sup> „Nie omieszkaj też wprowadzić wielu wzorców rzymskich, jak np. porządek odczytywania Ewangelii, obchodzenie niektórych świąt kościelnych i postów, a także zwyczaj używania pozłacanych i srebrnych kielichów, haftowanych korporałów”. Helena KARCZYŃSKA, *Odnowiona Jednota Braterska w XVIII–XX wieku. Z dziejów ruchu religijnego herrnhutów w krajach Europy Środkowo-Wschodniej i na świecie*, Warszawa: Semper 2012, s. 33.

że okruchy te są ciałem Pana. Następnie weź kielich i jeśli jest w nim jeszcze trochę krwi Pana, to przytrzymaj nad nim patenę, strzep pozostałości do kielicha i przyjmij. Patenę tę nałóż na kielich i odstaw nie tracąc czasu na mycie aż będzie po wszystkim. Jeśli jednak jest wystarczająco dużo czasu, to weź kielich z pateną, kaź polać wino na patenę, tak by to, co zostało zmyć do kielicha. Jeśli kielichów jest więcej, wówczas kaź to przelać do innych i rozdaj ministrantom<sup>23</sup>.

## Komunia – wymiary sakramentalny i eklezjalny

W *Małym katechizmie* Marcin Luter zawiera wskazówki katechetyczne adresowane zarówno do zwykłych księży, jak i do osób prywatnych<sup>24</sup>. Stanowią one podstawę nauki powstających kościołów luterańskich. W jego ramach też znajduje się wyjaśnienie podstaw luterańskiego rozumienia Eucharystii. Kwestie jej dotyczące to pouczenia odnośnie sakramentu i jego biblijnych źródeł, pożytków, które przynosi, i uzasadnienia cielesnego charakteru. Sakrament ten rozumiany jest więc jako:

prawdziwe ciało i prawdziwa krew Pana naszego Jezusa Chrystusa, pod chlebem i winem nam chrześcijanom do spożywania i picia przez samego Chrystusa ustanowione<sup>25</sup>.

Celem spożywania tak określonych pokarmu i napoju jest zbawienie<sup>26</sup>. Problemowi cielesnego spożywania ciała i krwi Luter nie poświęca tutaj zbyt wiele uwagi:

Spożywanie i picie wprawdzie tego nie czynią, lecz te słowa: Za was się daje i wylewa na odpuszczenie grzechów. Albowiem słowa te obok cielesnego pożywania i picia stanowią główną część sakramentu, i kto tym słowom wierzy, ten ma, co one mówią i opiewają, to jest odpuszczenie grzechów<sup>27</sup>.

Kwestia cielesności sakramentu nie została również obszerniej omówiona w *Dużym katechizmie*, uwagę Lutra zdecydowanie bardziej zajmują tam kwestie duszpasterskie rozumienia Eucharystii. Dla niego i dla praktyki liturgicznej kościołów luterańskich istotne w owym wskazaniu jest zaniechanie bogatej praktyki pokutnej przejawiającej się choćby w postach. Widoczny jest tu luterański brak zaufania wobec znacznej części zewnętrznych praktyk religijnych obecnych w XVI-wiecznym chrześcijaństwie zachodnim. Zaakcentowano na poziomie sakramentu związek między gestem a słowem, ale też przede wszystkim konsekwentne umocowywanie znaczenia Słowa w praktyce kościelnej. Luter zaznacza, że:

<sup>23</sup> *Agenda Lukáše Pražského ze spisu Zprávy kněžské (1527)*, [w:] *Coena Dominica Bohemica. Acta Reformationem Bohemicam Illustrantia*, t. VI, praca zbiorowa pod red. Davida Holetona, Jiřígo Justy, Ota Halamy, Praha: Univerzita Kralova v Praze, Evangelická teologická fakulta 2006, s. 73–74.

<sup>24</sup> Więcej o adresatach oraz genezie *Małego katechizmu* zob.: Andrzej WANTUŁA, *Historia powstania i znaczenie katechizmów ks. Marcina Lutra*, [w:] *Księgi Wyznaniowe Kościoła Luterańskiego*, Bielsko-Biała: Augustana 2003, s. 34–39.

<sup>25</sup> M. LUTER, *Mały katechizm*, tłum. A. Wantuła, [w:] *Księgi Wyznaniowe Kościoła Luterańskiego*, Bielsko-Biała: Augustana 2003, s. 51.

<sup>26</sup> „za was daje i wylewa na odpuszczenie grzechów. To jest. Że w sakramencie przez te słowa udzielone nam zostaje odpuszczenie grzechów, życie i zbawienie”. M. LUTER, *Mały katechizm*, op. cit., s. 51.

<sup>27</sup> *Ibidem*.

tylko ten jest prawdziwie godny i należycie przygotowany, kto ma wiarę w te słowa: Za was się daje i wylewa na odpuszczenie grzechów. Kto zaś tym słowem nie wierzy lub wątpiewa, ten nie jest godny i nie jest przygotowany, gdyż owe słowa: „Za was” wymagają serc prawdziwie wierzących<sup>28</sup>.

## Zakończenie

Słowa Lutra, które wypowiedział po lekturze rękopisu *De Ecclesia Husa*: „Wszyscy jesteśmy husytami”, odnoszą się do eklezjologii. W propagandzie reformacyjnej często nawiązywano do nich również w innych kontekstach. Jednym z najbardziej dominujących okazało się wykorzystanie Husa i husytyzmu do propagowania reformy komunijnej, czyli wprowadzenia kielicha dla wiernych. Rycina Łukasza Cranacha Starszego (pocz. XVI w.) przedstawia Husa i Lutra wspólnie udzielających Sakramentu Ołtarza rodzinie elektora saskiego. Hus rozdaje chleb, Luter zaś posługuje winem. Przedstawienie to było chętnie reprodukowane we wszystkich kręgach luterańskich, zarówno w postaci barwnej, jak i czarno-białej<sup>29</sup>. Tym samym ogół wiernych otrzymywał informacje zarówno co do praktyk religijnych rodziny panującej, utwierdzenie we własnej praktyce przyjmowania komunii wokół ołtarza i w dwóch postaciach oraz akceptacji Husa, który teraz wbrew swojemu nauczaniu stał w jednym szeregu z Lutrem<sup>30</sup>.

## Bibliografia

- Agenda Lukáše Pražského ze spisu Zprávy kněžské (1527)*, [w:] *Coena Dominica Bohemica. Acta Reformationem Bohemicam Illustrantia*, t. VI, praca zbiorowa pod red. Davida Holetona, Jiřígo Justy, Ota Halama, Praha: Univerzita Kralova v Praze, Evangelická teologická fakulta 2006.
- BURKE Peter, *Naoczność. Materiały wizualne jako świadectwo historyczne*, tłum. J. Hunia, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2010.
- HALAMA Ota, *Svatý Jan Hus. Stručný přehled projevů domácí úcty k českému mučedníku v letech 1415–1620*, Praha: Kalich 2015.
- HOŁUBOWICZ Rafał, *Eucharystia sakramentem jedności: Prawne konsekwencje Magisterium Kościoła w świetle przepisów Kodeksu Kanonów Kościołów Wschodnich*, „Prawo kanoniczne. Kwartalnik historyczno-prawny” 2014, nr 57, s. 79–102.
- KARCZYŃSKA Helena, *Odnowiona Jednota Braterska w XVIII–XX wieku. Z dziejów ruchu religijnego herrnhutów w krajach Europy Środkowo-Wschodniej i na świecie*, Warszawa: Semper 2012.
- LANDOVÁ Tabita, *Liturgie Jednoty bratrské (1457–1620)*, Praha: Pavel Mervart 2014.

<sup>28</sup> *Ibidem*.

<sup>29</sup> „Protestanci na największą skalę posługiwali się obrazami – zwłaszcza drzeworytami, które były tanie i przenośne – w początkowej fazie niemieckiej reformacji. Robili to w ramach świadomych prób dotarcia do szerszych warstw ludności, które były niepiśmienne lub półpiśmienne”. Peter BURKE, *Naoczność. Materiały wizualne jako świadectwo historyczne*, tłum. J. Hunia, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2010, s. 75.

<sup>30</sup> Do eklezjologii Husa nawiązywała np. luterańska sztuka medalierska. Były to wyobrażenia słabsze propagandowo. Na ich pojawienie się zwraca uwagę choćby Halama, zob.: Ota HALAMA, *Svatý Jan Hus. Stručný přehled projevů domácí úcty k českému mučedníku v letech 1415–1620*, Praha: Kalich 2015, s. 49.

- LUTER Marcin, *Duży katechizm*, tłum. A. Wantuła, [w:] *Księgi wyznaniowe Kościoła Luterskiego*, Bielsko-Biała: Augustana 2003.
- , *Mały katechizm*, tłum. A. Wantuła, [w:] *Księgi Wyznaniowe Kościoła Luterskiego*, Bielsko-Biała: Augustana 2003.
- PIWKO Stanisław, *Jan Kalwin. Życie i dzieło*, Warszawa: Semper 1995.
- POSPÍŠIL Ctirad Vacláv, *Husovská dilemata*, Kostelní Vydří: Karmelitánské nakladatelství Kostelní Vydří 2015.
- SALIJ Jacek, *Główne kontrowersje teologiczne wokół komunii niemowląt*, Warszawa: Wydawnictwo Akademii Teologii Katolickiej 1982.
- SKIERSKA Izabela, *Obowiązek mszalny w średniowiecznej Polsce*, Warszawa: Instytut Historii Polskiej Akademii Nauk 2003.
- SŁOMKA Jan, *Pokarm i ofiara. Refleksja eucharystyczna wczesnych Ojców greckich*, Łódź: Wydawnictwo Archidiecezjalne Łódzkie 2000.



ANNA MATRAS

Uniwersytet Jagielloński w Krakowie

## Promocja polskiego smaku. Koncepcja performatywności smaku w badaniach nad kulturą kulinarną. W poszukiwaniu natury smaku

**SŁOWA KLUCZOWE:** smak, kuchnia polska, performatywność, *food studies*, Slow Food

**KEY WORDS:** taste, Polish cuisine, performativity, food studies, Slow Food

### Streszczenie

Głównym tematem artykułu jest pokazanie możliwości wykorzystania metodologii performatywnych do badań nad kulturą kulinarną. Autorka przywołuje pojawiające się w dyskursie popularnym wyobrażenia o polskiej kuchni i wskazuje na ich performatywny charakter. Przedmiotem analizy są zmiany zachodzące w polskiej gastronomii i świadomości kulinarnej Polaków, inspirowane ideami *slow food*. Autorka wskazuje również na ważną rolę autorytetów kulinarnych w kształtowaniu wizerunku kuchni narodowej.

### Abstract

The main subject of the article is to show the possibilities of using *performance studies* methodology to studying culinary culture. The author shows popular images of Polish cuisine in popcultural discourse and indicates their performative character. The other subject of analysis are changes in Polish gastronomy and culinary consciousness of Poles, inspired by the ideas of slow food. The author also indicates the important role of culinary authority in shaping the image of the national cuisine.

### Wprowadzenie

Kategoria smaku jest dla mnie punktem wyjścia do badań nad współczesną kulturą kulinarną. Pierwszym z problemów, które generuje wybór smaku jako przedmiotu badań, jest problem terminologiczny, wynikający przede wszystkim z nieprzekładalnej na język polski różnicy między anglojęzycznymi wyrazami *flavor* oraz *taste*. W języku polskim oba pojęcia tłumaczy się jako smak. Smaków (*tastes*) jest pięć: słodki, słony, kwaśny, gorzki oraz umami. Pięć smaków odczytywanych przez ludzkie kubki smakowe określanych jest jako smaki podstawowe (*basic tastes*). Natomiast *flavor* to smak, który jest unikalną właściwością danych produktów spożywczych. W powszechnym przekonaniu to produkty spożywcze mają smak, natomiast współczesna neuronauka przypisuje ludzkiemu mózgowi rolę organu, który jest odpowiedzialny za produkowa-

nie smaku. W tej perspektywie interesujące wydają się dokonania neurogastronomii<sup>1</sup> jako dziedziny nauki, która łączy perspektywę biologiczną z wątkami pojawiającymi się we współczesnych badaniach humanistycznych, takimi jak pamięć czy tożsamość kulturowa.

Skonfrontowanie wiedzy na temat biologicznych procesów poznawczych z ich kulturowo wytwarzanymi odpowiednikami pozwala na dokonanie znaczącego w moim rozumieniu podziału na smak będący ulotnym odczuciem podniebienia oraz na smak, który byłby rozumiany jako wiedza pozwalająca rozróżniać ten dobry od złego, przyjemny od nieprzyjemnego. Wiedza ta pochodziłaby z kultury, a nie z podniebienia.

Performatywność smaku zakłada zatem, że najpierw jest on odczuwany, a następnie powoływany do istnienia przez nazywanie i wprowadzanie do systemu regulacji obowiązujących w danej kulturze czy w określonym systemie kulinarnym. Proponowana przeze mnie koncepcja performatywności smaku zakładałaby rozróżnienie procesów odczuwania smaków od tych, które powoływały smaki do istnienia przez nazywanie i wprowadzanie do określonych systemów kulinarnych. Smak w takim rozumieniu byłby efektem przyjęcia określonych wzorców i definiujących go założeń. Rezultatem tego procesu byłoby pojawienie się współczesnych smaków, które nazywamy „tradycyjnymi”, „slowfoodowymi” czy „ekologicznymi”. Nie są one domeną ludzkich możliwości poznawczych ani gwarantem prawdziwości doświadczenia, a raczej rodzajem dyskursywnej konstrukcji, rozwijanej pod troskliwą pieczę instytucji gastronomicznych i systemów kulinarnych.

Wniosek ten otwiera perspektywy badań nad smakiem i kulturą kulinarną, zmierzających nie tylko w stronę znanych już analiz widowiskowości, ale poszukiwania sposobów ustanawiania nowych smaków oraz wykorzystywania ich do budowania wspólnot i ideologicznych sojuszy. Istotą niniejszego artykułu będzie dostrzeżenie performatywności smaku w dyskursie na temat promowania polskiej żywności – zarówno w kampaniach medialnych, jak i w sferze indywidualnych działań promotorów polskiej kuchni.

### Kuchnia narodowa *in progress*

Idea kuchni narodowej to temat wciąż dyskutowany przez badaczy kultury kulinarnej. Na gruncie nauki europejskiej, głównie we Francji i we Włoszech, przebadane zostały procesy ją kształtujące, zależność kuchni narodowej od kuchni regionalnych i jej rola w budowaniu wspólnot narodowych<sup>2</sup>. W polskiej refleksji naukowej wciąż brak szczegółowych analiz dotyczących kuchni w kontekście badań nad kulturą narodową. A to właśnie kuchnia polska, która znajduje się obecnie w momencie przemian i ustalania swojego statusu, jest doskonałym materiałem do analizy sprawdzającej definicję kuchni narodowej.

Kuchnię należy traktować nie tylko jako obszar norm odróżniających od siebie poszczególne kraje, ale także jako narrację porządkującą wewnętrzną logikę konkretnych systemów kuchni lokalnych. Badacz kultury kulinarnej Sidney Mintz słusznie wskazuje na szeroką definicję pojęcia *kuchnia*. Według niego to:

<sup>1</sup> Gordon M. SHEPHERD, *Neurogastronomy: how the brain creates flavor and why it matters*, New York: Columbia University Press 2012.

<sup>2</sup> Zob.: Sydney MINTZ, *The Anthropology of Food and Eating*, [w:] „Annual Review of Anthropology” 2002, Vol. 31, s. 99–119.



sposób produkcji i konsumpcji jedzenia istniejący w danym regionie, w ramach którego odbywa się aktywny dyskurs na temat jedzenia, podtrzymujący zarówno wspólne jego rozumienie, jak i niezawodność produkcji<sup>3</sup>.

Aktywny dyskurs, o którym pisze Mintz, odbywałby się głównie poprzez produkcję książek kucharskich i przepisów, ale dziś także poprzez sferę mediów i programów kulinarnych, które przejmują rolę ekspertów w dziedzinie kuchni.

Aby dobrze zrozumieć specyfikę badań nad kuchnią, należy sformułować założenie, że kuchnia narodowa nie jest niczym stałym i niezmiennym, a jej charakter i procesy zachodzące w jej obrębie zależne są od wielu kontekstów i zjawisk społecznych czy historycznych. Tak sformułowanych badań nie da się przeprowadzić bez sięgania w przeszłość, szukania podstaw dla opisywanych procesów w źródłach historycznych, które są powoływane jako dokumenty świadczące o wizerunku polskiej kuchni. Dlatego też badań nad tym tematem nie sposób oderwać od historycznych rozważań nad kuchnią staropolską, która staje się dziś wzorem, do jakiego odwołujemy się, mówiąc o polskich tradycjach kulinarnych. Zakres dostępnej nam wiedzy historycznej dotyczącej kuchni, jak i sposoby jej przedstawiania są dziś istotną częścią składową wizerunku dzisiejszej polskiej kultury kulinarnej. To, w jaki sposób do tej wiedzy odwołują się dziś instytucje, osoby publiczne czy media, powoduje rozprzestrzenianie się określonych wyobrażeń na jej temat.

Polska kuchnia jest od kilku lat w trakcie nieustannych przemian. Zjawisk, które składają się na jej współczesny wizerunek, należy poszukiwać na przestrzeni ostatniej dekady. Wyobrażenia i fragmenty wiedzy, z jakich budujemy potencjał współczesnej kuchni polskiej, są częścią świadomego przedsięwzięcia, którego celem jest wytworzenie określonych ram dla tego zjawiska. Dlatego przedmiotem moich badań jest zatem nie tyle kuchnia polska, ile raczej jej współczesny wizerunek tworzony głównie w mediach. Podstawą analiz będą te procesy w obrębie kultury kulinarnej, które umieszczają kuchnię w kontekście wspólnoty narodowej i nakładają na nią rolę promotora tego, co „polskie” i „nasze”. Chodzi mi o sprawdzenie, do jakich definicji polskiej kuchni odwołujemy się dziś najchętniej i jakie konteksty powołujemy, jako istotne dla tradycji polskiej kuchni. Próba analizy jej polskiego charakteru pozwoli pokazać, jak wyróżnia się ona na tle kuchni innych wspólnot narodowych, ale również jak czerpie inspiracje z procesów emancypacyjnych, które mają za sobą kraje najpopularniejszych gastronomii.

Odpowiedzialnością za zmianę nastawienia Polaków do codziennych wyborów żywieniowych można obarczyć szereg nowych ruchów gastronomicznych, z ruchem Slow Food na czele. Slow Food to międzynarodowa organizacja, a zarazem swoista filozofia będąca połączeniem troski o środowisko z przyjemnością produkowania żywności, gotowania i spożywania jej. Postulowane przez organizację prawo do smaku można interpretować również jako prawo do indywidualnego i świadomego wyboru. Co więcej, działalność Slow Food zmierza do ciągłego poszerzania wolności naszych kulinarnych wyborów poprzez edukację, bez której świadomy wybór nie jest możliwy. Slow Food nie stara się narzucać żadnych radykalnych sposobów odżywiania się. Respektuje prawo każdego do wyboru własnych smaków, pod warunkiem, że zjadane przez nas produkty spełniają podstawowe normy jakości. Normy te określone są przez organizację, a ich

<sup>3</sup> Cyt. za: Bruce W. HIGMAN, *Historia żywności*, tłum. Anna Kunicka, Warszawa: Aletheia 2011, s. 265.

ramy stanowią podstawę dla naszych wyborów, związanych choćby z kwestią ekologii czy sprawiedliwego handlu<sup>4</sup>.

W ostatnich latach obserwować możemy przejście od konkretnych idei i inicjatyw związanych z ruchem Slow Food do uogólnionej „slowfoodowości”, rozumianej jako codzienna bądź pozacodzienna praktyka, ale również jako rodzaj smaku. Bardzo często można się spotkać z określeniem „slowfoodowe”, odnoszonym do określonych produktów i smaków. Oczywiście wydaje się więc pytanie, jaki smak jest „slowfoodowy” i czym różni się od innych smaków. Intuicja podpowiada, że ów specyficzny smak jest wytwarzany (co brzmieć może jak paradoks) nie tylko i nie tyle przez konkretne smaki potraw, ile przez całe serie działań i związanych z nimi specyficznych stylów i wzorców postępowania. Rzecz więc można, że smak „slowfoodowy” i „slowfoodowość” wyróżniają się jakością i skutecznością ustanawiającego je performansu.

## Smakowanie Polski

Ważnym elementem budowanego wspólnie wizerunku polskiej kuchni jest promocja polskich produktów, czasem wymiennie określanych mianem „polski smak”. Jednym z twierdzeń, które można spotkać, badając ją, jest teza, że nie ma polskiej kuchni, a są polskie produkty. Taki przekaz możemy wyczytać z wielu akcji promocyjnych, których celem jest zwrócenie uwagi konsumentów na krajową, lokalną żywność. Zaskakująco trafną strategią akcji konsumenckich jest wzbudzanie przekonania, że to, co polskie, staje się synonimem tego, co „dobre, zdrowe i naturalne”. Polska kuchnia zbudowana na tych wyobrażeniach wydaje się realizować najnowsze kulinarne trendy, nic dziwnego, że jest często wymieniana jako kuchnia, której popularność w Europie ma się ciągle zwiększać. Poza wartościami dietetycznymi na polską żywność nakłada się wartości emocjonalne: tradycyjność, budowaną od pokoleń markę czy smak, który jest niezmienny od wieków. Ten sam ruch, który towarzyszył emancypowaniu się kuchni włoskiej czy francuskiej, dziś ma za zadanie wzbudzać w Polakach dumę ze swojej kuchni narodowej.

Gdy wspominam o propagowaniu polskiego smaku, mam na myśli zarówno kampanie promocyjne, które powstały pod auspicjami różnych instytucji i mają na celu promowanie polskich produktów, jak również indywidualne narracje dotyczące polskiej kuchni, powstające w telewizji, na łamach czasopism kulinarnych, blogów i w książek kucharskich. Najbardziej znanym przykładem z tej pierwszej kategorii jest kampania *Trzy znaki smaku*<sup>5</sup>, promująca trzy unijne oznaczenia przyznawane produktom spożywczym: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Przewodnik konsumencki, przygotowany w celu zaprezentowania wszystkich polskich laureatów tych unijnych wyróżnień, zatytułowano *Szlakiem dobrego smaku*. A zatem i tu mamy do czynienia ze zrównaniem smaku dobrego ze smakiem polskim. Ten prosty chwyt retoryczny jest jak widać najbardziej popularną formą promowania polskiej kuchni (podobnie zresztą jak nazwa kampanii *Dobre, bo polskie*, której hasło spopularyzowało się i weszło na stałe do języka potocznego).

<sup>4</sup> Sformułowane przez twórcę ruchu Slow Food Carlo Petriniego zasady można odnaleźć w książce: Carlo PETRINI, *Slow Food. Prawo do smaku*, tłum. Jan Jackowicz, Warszawa: Wydawnictwo Książkowe Twój Styl 2007.

<sup>5</sup> *Trzy znaki smaku*, dostępny online: <<http://www.trzyznakismaku.pl>>, [dostęp: 10.09.2015].

Podstawową funkcją kampanii *Trzy znaki smaku* jest edukacja. Ma ona za zadanie nauczyć konsumentów wybierania tych produktów, które są tradycyjnie wytwarzane z najlepszych jakościowo składników. Promowane są nie tylko same produkty, ale również ich producenci, którzy „od pokoleń” zajmują się tradycyjnym rzemiosłem. Wybór tych oznaczonych jednym z trzech znaków smaku to jednak nie tylko wybór ekonomiczny, ale przede wszystkim emocjonalny. Konsumenci płacą w równym stopniu za jakość, jak i poczucie, że doświadczają niezwykłego kontaktu z „prawdziwym” smakiem. Dotarcie do smaków, które w prezentowanej kampanii określa się jako „tradycyjne” czy „prawdziwe”, nie będzie jednak nigdy polegać na prostym przywróceniu kuchni sprzed wieków, bo zabieg taki nie jest możliwy. Tradycyjne smaki to smaki na nowo skonstruowane w oparciu o wiedzę bądź niewiedzę historyczną, ze świadomością zmian, jakie zaszły w kulturze, społeczeństwie i technologii. Tradycyjność czy prawdziwość nie są więc wartościami samymi w sobie, ale stają się wartościowe poprzez znaczenie, jakie ze sobą niosą.

Zarówno ruch Slow Food, jak i autorzy kampanii *Trzy znaki smaku* powołują do istnienia kategorię „smaku dzieciństwa” i oceniają go zawsze jako dobry i wartościowy. Podobną kategorią jest „smak natury”, odnoszący się do zakłóconych relacji człowieka z naturą i generalizujący doświadczenie kilku pokoleń współczesnych nam ludzi. Promowanie polskiej kuchni i produktów odbywa się za pomocą najskuteczniejszego narzędzia – wywołania uczucia tęsknoty za utraconym smakiem. Potocznie nostalgią nazywa się tęsknotę za czymś przeszłym, co utrwaliło się w naszej pamięci, lub za czymś, co wyobrażono sobie jedynie w marzeniach. Idea Slow food stałaby u podstaw konstruowania takiego marzenia. Nakaz tęsknoty za czasem minionym, zapamiętanym jedynie w fragmentach, zmuszałby performować przedmiot w rodzaju „proustowskiej magdalenki”, która pozwoliłaby się pochylić nad wspomnieniami z dziecięcych lat i poprzez smak odnaleźć w nich fragmenty utraconego czasu.

Autorem najpopularniejszych narracji dotyczących polskiej kuchni jest dziś bez wątpienia kucharz Wojciech Modest Amaro, autor książki *Natura kuchni polskiej* i zdobywca pierwszej w Polsce gwiazdki prestiżowego *Przewodnika Michelin*. Po długoletnich stażach w najlepszych restauracjach świata Amaro wrócił do Polski i postanowił otworzyć własną restaurację, którą nazwał Atelier. Powstanie restauracji poprzedziła długotrwała praca badawcza i koncepcyjna. Jak przyznaje Amaro we wstępie do swojej książki *Natura kuchni polskiej*: „Ostatnie lata spędzone w Polsce skłoniły mnie do nowych, ciekawych poszukiwań w obszarze, który ogólnie nazywamy «kuchnia polska»”<sup>6</sup>. Przez ponad rok Amaro gromadził wiedzę o polskich produktach, jeździł po całej Polsce, szukając ich najlepszych źródeł, będących idealną bazą do dań przygotowywanych w Atelier.

Kulinaryny manifest Wojciecha M. Amaro odnajdziemy we wstępie jego książki. W poetycki sposób opisuje w nim swoje rozumienie kuchni polskiej i wskazuje na szereg swoich inspiracji do pracy nad kształtem Atelier:

W Polsce mogą się wypełnić treścią pasje, porównywalne jedynie do podniecenia odkrywcy, którego oczom ukazał się nieznaną kontynent. Odtwarzać naturę kuchni polskiej – to tak jak przekroczyć granicę górskiego pasma i przekonać się, że legendarna kraina naprawdę istnieje. Kraina fakturą, zróżnicowaną barwą, pełną paletą smaków i doznań płynąca. [...] W ziemi, wodzie, słońcu, które współtworzą alchemię smaku – często nie

<sup>6</sup> Wojciech Modest AMARO, *Natura polskiej kuchni*, Warszawa: Zwierciadło 2014, s. 1.

do powtórzenia poza tym obszarem. Dlatego stojąc pośrodku Polski, realizując marzenie o własnym atelier, wołam do wszystkich niedowiarków: to jest idealne miejsce na ziemi dla ludzi z kulinarną fantazją – pozytywni szaleńcy kuchni wszystkich krajów łączcie się – właśnie w Polsce!<sup>7</sup>

Amaro kształtuje własną opowieść o polskiej kuchni, w której główną rolę gra natura, polska ziemia i jej krajobrazy. Podobnie jak w kampaniach promocyjnych, tak i tu do czynienia mamy z chwytem retorycznym, który ma przede wszystkim budzić emocje i budować odpowiedni nastrój gości Atelier. Smaki natury i tradycja, szczególnie ta wiejska, rolnicza, to dla Amaro podstawowe czynniki składające się dziś na obraz polskiej kuchni. Jak postuluje dalej:

Najważniejsza jest komunikacja z naturą: rozszyfrowywanie zawartych w niej odpowiedzi. Nad rzeką, jeziorem czy w lesie jestem w stanie się tego podjąć. Stąd mój pomysł kalendarza natury i podziału roku na 52 tygodnie i obszary. Ktoś powiedział, że w kuchni nie da się stworzyć nic nowego. Nieprawda. W naturze są zawarte nuty, z których za każdym razem można napisać nową symfonię. Odkrywam te produkty na nowo, zderzam ze sobą i definiuję w autorski sposób<sup>8</sup>.

Na początku swej działalności Amaro umieścił w karcie Atelier menu degustacyjne nazwane *Od morza do Tatr*. Była to jakby dwunastodaniowa podróż po Polsce, odwołująca się do naszej wiedzy i doświadczeń, ale również bardzo sugestywnie kreująca wizję polskiej kuchni jej twórcy. Pokazując powiązanie produktów wchodzących w skład dania z konkretną lokalizacją, Amaro wytworzył swoje autorskie połączenie z tradycją kuchni polskiej, stawiając tu nie na ideologiczny koncept, lecz na rzeczywisty związek z ziemią rozumianą jako matka-karmicielka. Amaro potwierdza tym samym tezę mówiącą o tym, że polska kuchnia to polskie produkty. Gdy wciąż zastanawiamy się, jak definiować jej obraz, jedynym przewodnikiem w łączeniu smaków w wyrafinowane dania staje się fantazja. A Amaro wydaje się w tym momencie nie mieć w tym żadnej konkurencji.

### Gorzki smak tradycji

Wymuszony przez zmiany w obrębie gastronomii ruch poszukujący tożsamości kuchni narodowej znajduje się w Polsce w kulminacyjnej fazie. Mnogość dyskusji dotyczących korzeni polskiej gastronomii oraz głosów mówiących o kierunkach jej rozwoju tylko potwierdza to przypuszczenie. W poszukiwaniu tradycji najczęściej uciekamy się do powołania na kuchnię staropolską jako uniwersalny koncept, świadczący o głębokich korzeniach polskiej kuchni. Bez wątpliwości można jednak orzec, że to, co dziś nazywamy „kuchnią staropolską” czy „tradycyjną”, to XIX-wieczny konstrukt zbudowany z eklektycznie dobranych elementów różnych tradycji. Nie dziwi przy tym, że ta kuchnia polska powstała mniej więcej w tym samym czasie, gdy ukształtowały się inne elementy narodowej tradycji: strój, obyczaj, kanon pieśni i dzieł literackich czy wreszcie kanon historyczny.

<sup>7</sup> *Ibidem*, s. 2.

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 3.

Gdy dziś mówi się o powrocie do kuchni staropolskiej w kategoriach przyjętych przez Slow Food, powołuje się często różnorodność dawniejszych tradycji. Do łask wracają produkty, które przez długi czas były zapomniane. Zaobserwować można triumfalny powrót na nasze stoły wołowiny, a nawet dziczyzny i ryb. Do menu restauracyjnego powracają podroby oraz części tuszy wołowej, których kiedyś nie potrafiliśmy przyrządzać. W sklepach i na bazarach pojawiają się coraz częściej produkty, które znajdziemy w przepisach niekwestionowanej królowej polskiej gastronomii Lucyny Ćwierczakiewiczowej: skorzonera, jarmuż czy szczaw. To nie znaczy jednak, że wykreśliłyśmy „tradycyjnego” schabowego z codziennego menu. Mimo iż w przekonaniu wielu z kucharzy i dietetyków wieprzowina sprzedawana w supermarketach jest bardzo złej jakości, próbuje się w Polsce poprawiać wizerunek tego mięsa. Coraz więcej hodowców stara się o ekologiczne certyfikaty dla mięsa świń karmionych naturalnym jedzeniem i „wybieganych” na świeżym powietrzu, tak jak np. świny złotnickie. W ten sposób nawet „tradycyjny” schabowy może nabrać cech tak pożądanых dziś przez konsumentów.

Z pewną ostrożnością należy jednak traktować slowfoodowe deklaracje o sięganiu do „prawdziwej tradycji”. Jest ona budowana poprzez kontrast z tradycją wynalezioną, choć w istocie obie są „wynalezione” i mogą być traktowane jako równie „prawdziwe”. Wyższość jednej nad drugą wynika więc tylko ze skuteczności performowania. Do „prawdziwego” smaku, wbrew temu, co sądzą na ten temat eksperci Slow Food i autorzy kampanii promocyjnych, nie ma dostępu. Przyczyną tego zjawiska jest brak jakichkolwiek możliwości, aby „prawdziwy” smak zdefiniować i odnaleźć jego bezpośredni i niekwestionowalny związek z historią. Także w tekstach o slowfoodowym jedzeniu ten związek z tradycją jest zwykle na nowo wymyślany i kształtowany. Nowa polska kultura kulinarna jest więc performatywnie stwarzana i tylko od efektywności jej performansu zależy popularność, jaką zdobywają współczesne idee żywieniowe.

Promowanie polskiej kuchni i próba zdefiniowania jej narodowego charakteru wydają się dziś najważniejszymi postulatami, odbijającymi się we wszystkich działaniach na polu kultury kulinarnej. Dlatego tak ważnym zadaniem jest opisać procesy budowania jej wizerunku i ewolucję form performowania polskiego smaku, wpływającą na dzisiejsze jego rozumienie. Do zbadania jest ogromna ilość zjawisk będących częścią kultury kulinarnej, które zebrane razem pozwoliłyby stworzyć obraz złożonego i dynamicznie rozwijającego się ruchu, ustanawiającego smak na równi z innymi dominującymi w procesach budowania polskości zmysłami, takimi jak wzrok czy słuch. Jesteśmy świadkami nieustającego procesu i właśnie dlatego refleksja nad kuchnią narodową jest tak inspirującą częścią badań nad współczesną polską kulturą.

## Bibliografia

- AMARO Wojciech Modest, *Natura polskiej kuchni*, Warszawa: Zwierciadło 2014.
- ANDREWS Geoff, *The Slow Food Story. Politics and Pleasure*, Londyn: Pluto Press 2008.
- APPADURAI Arjun, *How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India*, Cambridge: Cambridge University Press 1988.
- GIARD Luce, *Gotować*, [w:] M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność*, t. 2, *Mieszkać, gotować*, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011.
- HIGMAN Bruce W., *Historia żywności*, tłum. A. Kunicka, Warszawa: Aletheia 2012.

- MINTZ Sydney, *The Antropology of Food and Eating*, „Annual Review of Antropology” 2002, Vol. 31, s. 99–119.
- MONTANARI Massimo, *Food is Culture*, tłum. Albert Sonnenfeld, Nowy Jork: Columbia University Press 2004.
- PETRINI Carlo, *Slow Food. Prawo do smaku*, tłum. Jan Jackowicz, Warszawa: Wydawnictwo Książkowe Twój Styl 2007.
- , WATSON Ben, *Slow Food. Produkty regionalne robią karierę*, tłum. Lena Feldman, Warszawa: ABA 2005.
- SHEPHERD Gordon M., *Neurogastronomy: how the brain creates flavor and why it matters*, New York: Columbia University Press 2012.
- Trzy znaki smaku*, dostępny online: <<http://www.trzyznakismaku.pl>>, [dostęp: 10.09.2015].

## Biesiada łemkowska. Rzecz nie tylko o kuchni

**SŁOWA KLUCZOWE:** biesiada, kuchnia, Łemkowie, tradycja, restauracja

**KEY WORDS:** feast, cuisine, Lemkos, tradition, restaurant

### Streszczenie

Autorka prezentuje różne rozumienia „łemkowskiej biesiady”. Przedstawia najważniejsze tradycje odżywiania się Łemków, spuściznę tradycji łemkowskiej we współczesnej ofercie gastronomicznej oraz najpopularniejsze łemkowskie potrawy.

### Abstract

The author presents different understandings of „Lemko feast”. She presents the most important traditions of the Lemko diet, the legacy of the Lemko tradition in the contemporary gastronomic offer and the most popular Lemko dishes.

### Wprowadzenie

Połączenie wyrazowe „biesiada łemkowska” wskazuje, że mowa jest o biesiadzie Łemków, czyli takiej, którą przygotowali i w której uczestniczą Łemkowie. Biesiada łemkowska to zatem taka biesiada, jaka rzeczywiście u tej ludności występuje/występowała. Przeglądając menu oferowane przez dzisiejsze restauracje jako specjały kuchni łemkowskiej, trudno nie odnieść wrażenia, że jednak mamy w nich przedstawioną wersję „biesiady po łemkowsku”, a więc w stylu łemkowskim, czyli takiej jak u Łemków. „Taka jak...” to tyle, co podobna, ale przecież nie identyczna, nie dokładnie taka sama. „Biesiada po łemkowsku” to więc taka uczta, jaką sobie wyobrażamy, że powinna być u Łemków.

Wprawdzie Narodowy Korpus Języka Polskiego (NKJP)<sup>1</sup> nie podaje ani jednego przykładu połączenia „biesiada po łemkowsku”, ale nie ma też: „biesiada po polsku” ani „biesiada + inny przysłówek tego typu (po + chłopsku, góralsku; cygańsku, czesku, słowacku, *etc.*). Zanotowano natomiast połączenie „biesiada polska” (4), „biesiada góralska” (3), „biesiada cygańska” (3), „biesiada chłopska” (1); nie ma jednak: „biesiady łemkowskiej”.

Artykuł stara się odpowiedzieć na pytanie, czym współcześnie jest „biesiada łemkowska”.

### *Faux amis* – wokół znaczenia słów

Polski leksem *biesiada* przywołuje istniejący w etnolekcie łemkowskim *becida*. Oba słowa sięgają do prasłowiańskiego \**besěda*, które znaczyło tyle, co „pogawędka, roz-

<sup>1</sup> Zob.: <[www.nkjp.pl](http://www.nkjp.pl)>.

mowa, spotkanie towarzyskie, uczta”<sup>2</sup>. Pierwotnie była to więc przede wszystkim rozmowa i to znaczenie, jako podstawowe, odnajdujemy w poszczególnych językach słowiańskich<sup>3</sup>. *Biesiada* jest derywatem od psł. \**besědovati*, czyli ‘gawędzić, rozmawiać, mówić’; uczestnik biesiady, ten, który biesiaduje, to psł. \**besědŋnikŋ*<sup>4</sup>. Według Aleksandra Brücknera:

Biesiada, ‘uczta’ [...] Od zasiadania, zgromadzenia urasta znaczenie mówienia, ale pierwotnie *biesiada* ani: ‘uczta’ jak u nas, ani: ‘kasyno’ jak u Czechów, lecz wyłącznie ‘mowa’<sup>5</sup>.

Polskie słowniki etymologiczne notują, że od XV w. następuje rozszerzenie znaczenia rzeczownika *biesiada* i, obok znaczenia ‘mowa’, występuje również ‘spotkanie towarzyskie, wystawne przyjęcie, uczta, bankiet’<sup>6</sup>. Z czasem drugie znaczenie przeważa w polszczyźnie, co potwierdzają wyniki kwerendy słownikowej.

W *Słowniku* Lindego *biesiada* to „posiedzenie wesołe przy trunku albo przy potrawach; uczta, cześć, bankiet, luszczyk, gody, godowanie”. Linde nadmienia, że „(biesiada w innych dyalektach ma znaczenie posiedzenia, rozprawy, rozmowy, mowy, słowa)”<sup>7</sup>. *Słownik języka polskiego*, tzw. wileński, już o tym pierwotnym znaczeniu nie wspomina, notuje jedynie, że:

*Biesiada* 1) posiedzenie wesołe przy trunku, albo przy potrawach, uczta, bankiet, gody. Pospolicie o biesiadach mówią: siedm biesiada, dziewięć zwada. Biesiada rzadka bez blazna. 2) = godowanie, rozkoszowanie. Bogatego pokuta, ubogiego biesiada. Jadł a pił, a używał biesiady z swęj pracy. 3) = uciecha, rozrywka, zabawka, krotochwila. Król miał nie małą biesiadę, dworując z tych, którzy się o ten żart gniewali<sup>8</sup>.

W znaczeniu tego słowa zawierają się semy wystawności, obfitości, radości. *Biesiada*, to tyle co bankiet, uczta czy gody<sup>9</sup>. „Biesiada”, wg *Słownika języka polskiego* tzw. warszawskiego, to: „1. posiedzenie wesołe przy trunku i potrawach, uczta, bankiet, gody 2. godowanie, ucztowanie, rozkoszowanie, używanie”<sup>10</sup>. W *Słowniku języka polskiego* Witolda Doroszewskiego to: „uczta, bankiet, wystawne przyjęcie”<sup>11</sup>.

<sup>2</sup> *Słownik prasłowiański*, t. 1, red. F. Sławski, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk: PWN 1974–2001, s. 215. Słownik podaje, że jest to wyraz o niejasnej etymologii, bywa łączony z psł. \**sědēti*.

<sup>3</sup> Zob. hasło \**besěda* W *Słowniku prasłowiańskim*, *op. cit.*

<sup>4</sup> *Ibidem*, s. 216.

<sup>5</sup> Aleksander BRÜCKNER, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków: Nakład i własność Krakowskiej Spółki Wydawniczej 1927, s. 27.

<sup>6</sup> Zob. Franciszek SŁAWSKI, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, t. 1, Kraków: Towarzystwo Miłośników Języka Polskiego 1952–1982, s. 33: *biesiada* ‘uczta’, XV w. ‘zebranie towarzyskie’; Wiesław BORYŚ, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 2005, s. 28: ‘spotkanie towarzyskie, wystawne przyjęcie, uczta, bankiet’ od XV w.

<sup>7</sup> Samuel Bogumił LINDE, *Słownik języka polskiego*, t. 1, Warszawa: Drukarnia XX. Pijarów 1807, s. 197; dostępny online: <<http://kpbc.umk.pl/publication/8173>>.

<sup>8</sup> *Słownik języka polskiego* [...], t. 1, oprac. A. Zdanowicz i in., Wilno: wydany staraniem i kosztem Maurycego Orgelbranda 1861, s.80; dostępny online: <<http://eswil.ijp-pan.krakow.pl/index.php>>.

<sup>9</sup> *Ibidem*, t. 1, s. 42; zob. hasło „bankiet”.

<sup>10</sup> *Słownik Języka Polskiego*, red. J. Karłowicz, A. A. Kryński, W. Niedźwiedzki, t. 1, Warszawa: Wydawnictwo Kasy im. Mianowskiego 1900, s. 158.

<sup>11</sup> *Słownik Języka Polskiego*, red. W. Doroszewski, t. 1, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo „Wiedza Powszechna” 1958; dostępny online: <<http://www.sjpd.pwn.pl>>.



W przypadku etnolektu łemkowskiego podstawowym problemem, na jaki natrafi badacz, jest właściwie brak słowników łemkowszczyzny. Jeśli jednak prześledzić znaczenie tego leksemu w dostępnych materiałach leksykograficznych, to okazuje się, że łemkowskie słowo *бесіда* oznacza:

łem. *бесіда* – pol. mowa, rozmowa

бесідливий – rozmowny

бесідувати – rozmawiać<sup>12</sup>

бесіда – Rozmowa, wymowa i dialekt

бесідник – Співрозмовник, учасник розови

бесідувати – Розовляти<sup>13</sup>

*Besida* zatem to po łemkowsku: mowa, język „Нам *бесіда* наша міла”<sup>14</sup>. Obok appellativum *бесіда*, stanowi on również nazwę własną i jako taki oznacza:

a) nazwa tytułu prasowego „Бесіда” („Besida”) – tytuł czasopisma łemkowskiego, dwumiesięcznika redagowanego w języku łemkowskim;

b) nazwa szczytu w Bieszczadach Zachodnich (773 m n.p.m.)<sup>15</sup>;

c) Bieszczadzkie Stowarzyszenie Inicjatyw Społecznych „*Besida*” w Czarnej (powstała w 2004 r.).

Nazwy własne: szczyt i nazwa stowarzyszenia nie dziwią, gdyż oba obiekty zlokalizowane są na terenie tradycyjnie zamieszkiwanym przez Rusinów – Łemków.

Co ciekawe, polska *biesiada* tłumaczona jest przez łemkowskie *гостина*, *банкет*<sup>16</sup>. *Biesiada* / *бесіда*, *biesiadować* / *бесідувати* – słowa te to tzw. fałszywi przyjaciele języków polskiego i łemkowskiego. łemkowszczyzna zachowała pierwotne, prasłowiańskie znaczenie tych słów.

## Biesiada po łemkowsku

Zygmunt Gloger pisze w *Encyklopedii staropolskiej*, że:

Lud wiejski nazywa biesiadą każdą uroczystość rodzinną, a mianowicie wesela i chrzciny, w których starym zwyczajem cała wieś bierze udział, tak jak dawniej po domach szlacheckich całe sąsiedztwo; stary bowiem obyczaj był wspólny całemu narodowi<sup>17</sup>.

Łemkowie, górale ruscy, którzy zamieszkiwali do 1947 r.<sup>18</sup> pasma Beskidu Niskiego i Sądeckiego, stanowili w przeważającej części ludność rolniczą. Zajmowali się uprawą ziemi, hodowlą zwierząt, żyli z tego, co sami wyprodukowali czy zebrali w lesie.

<sup>12</sup> *Ibidem*, s. 24.

<sup>13</sup> Пиртей Петро Семенович, 1986, *Словник Лемківської Говірки, Матеріали для словника*; Legnica–Wrocław: Wydany staraniem łemkowskiego Zespołu Pieśni i Tańca „Kuczera” 2001, s. 26, dostępny online: <[www.lemko.org/pdf/Pyrtiej2001.pdf](http://www.lemko.org/pdf/Pyrtiej2001.pdf)>.

<sup>14</sup> Zob.: <<http://inne-jezyki.amu.edu.pl/Frontend/Language/Details/23/PublicUse>>.

<sup>15</sup> Zob.: <<http://mapa-turystyczna.pl/node/besida>>.

<sup>16</sup> Jarosław HOROSZCZAK, *Słownik łemkowsko-polski, polsko-łemkowski*, Warszawa: Rutenika 2004, s. 192.

<sup>17</sup> Zygmunt GLOGER, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. 1, Warszawa: Druk P. Laskauer, W. Babicki 1900, s. 172.

<sup>18</sup> W latach 40. XX w. doszło do kilku fal wysiedleń Łemków z terenów ich zamieszkiwania. Pierwsza akcja prowadzona była przez Niemców w listopadzie 1939 r., wówczas na skutek umów podpisanych ze Związkiem Sowieckim wysiedlono około 6 tys. łemków na Ukrainę. Kolejne akcje wysiedleńcze

W swoim znaczeniu leksem *biesiada* ‘uczta’ zakłada wykwintność, obfitość, niezwykłość serwowanych potraw. Uczta jest wystawna, wielka. Można by zaryzykować stwierdzenie, że połączenie „biesiada łemkowska” ma charakter oksymoroniczny, gdyż tradycyjne potrawy łemkowskie były bardzo skromne i ubogie pod względem wykorzystywanych składników. To typowa kuchnia niezbyt zamożnych górali, w której zdecydowanie dominowały potrawy oparte na mące, ziemniakach i darach lasu, czyli grzybach czy jagodach. Rzadko na stole łemkowskim gościło mięso, a jeśli już, to najczęściej była to baranina. Łemkowie żyli skromnie, nie marnowali jedzenia, wykorzystywali wszystko do ostatniego okruszka.

Biesiada łemkowska stała się współcześnie jednym z elementów uatrakcyjniających pobyt na terenach dawnej etnicznej Łemkowszczyzny. Wchodzi w skład programów oferowanych turystom, uczestnikom szkoleń, konferencji. Niewątpliwie służy to również przybliżeniu historii i kultury regionu. Obok najczęściej spotykanego połączenia „biesiada łemkowska” pojawiają się i inne:

biesiada + łemkowska (jaka?),

biesiada + w stylu łemkowskim (jaka?),

*biesiada* + przy regionalnych potrawach *łemkowskich* (jaka?),

*biesiada* + w *łemkowskiej chacie* (gdzie?).

Ośrodek turystyki górskiej Kija Chata w Komańczy oferuje swoim gościom m.in. „biesiadę łemkowską”. Na swojej stronie pisze:

Biesiada łemkowska [podkreśl. – M. M.] to wizytówka naszej działalności. Uroczysta kolacja stylizowana jest na wzór dawnych posiad, jakie znamy już tylko z opowieści. Swojskie jadło, łemkowska kapela, wino z tokajskich winnic wprowadzi nas we wspaniałą niezapomnianą nastrój. Program wieczoru: \* Występ kapeli łemkowskiej; \* Nauka śpiewu pięknych łemkowskich dumek; \* Śpiewy biesiadne z kapelą i \* Degustacja potraw z dawnej domowej kuchni zapijana tokajskim winem. Nasza specjalność – pieczony wieprz<sup>19</sup>.

Na zakończenie programu „Kulturowo inni, ale nie obcy – poznajemy kulturę Łemków” realizowanego w 6–33 Środowiskowym Hufcu Pracy w Nowym Sączu jego uczestnikom zaoferowano:

[...] biesiadę łemkowską. W pięknej zabytkowej karczmie degustowaliśmy potrawy regionalne. Posileni jadłem łemkowskim w dobrych humorach wróciliśmy do Nowego Sącza wzbogaceni o nowe kulturowe przeżycia<sup>20</sup>.

---

prowadzone były już przez władze polskie. W 1944 r. na mocy porozumienia między władzami polskimi reprezentowanymi przez Polski Komitet Wyzwolenia Narodowego a władzami Ukraińskiej Sowieckiej Republiki Radzieckiej o wymianie ludności zamieszkującej w pasie nadgranicznym ponownie na Ukrainę wyjechało ok. 60% ludności. W 1947 r. przeprowadzono z kolei tzw. akcję „Wisła”, w wyniku której na ziemi Polski zachodniej i północnej (tzw. Ziemie Odzyskane) wysiedlono pozostałą ludność ruską, w tym Łemków. Zob. m.in.: Leszek FILIPIAK, *Społeczno-polityczna sytuacja Łemków w III RP*, Toruń: Wyd. Adam Marszałek 2013, s. 100–101; Eugeniusz MISIŁO, *Repatriacja czy deportacja. Przesiedlenie Ukraińców z Polski do ZSRR 1944–1946*, t. 1, Warszawa: Oficyna Wydawnicza „Archiwum Ukraińskie” 1996, s. 446–447; Jerzy ŻURKO, *Łemkowie – między grupą etniczną a narodem*, [w:] *Mniejszości narodowe w Polsce*, red. Z. Korcz, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 1997, s. 51–52.

<sup>19</sup> Zob.: <<http://kira.com.pl/?biesiada-lemkowska,22>>.

<sup>20</sup> Zob.: <[http://www.malopolska.ohp.pl/pl/6255/55274/Zakonczenie\\_programu\\_%E2%80%9Ekulturowo\\_inni\\_ale\\_nie\\_obcy\\_%E2%80%93\\_poznajemy\\_kulture\\_lemkow](http://www.malopolska.ohp.pl/pl/6255/55274/Zakonczenie_programu_%E2%80%9Ekulturowo_inni_ale_nie_obcy_%E2%80%93_poznajemy_kulture_lemkow)>.

Hotel Spa Polańczyk w Bieszczadach, wychodząc z założenia, że:

Częścią kultury materialnej regionu, w którym żyjemy, jest nasza kuchnia. Jej wyjątkowość podobnie jak całych Bieszczadów polega na przenikaniu się przez wieki różnych kultur, oferuje wśród wieczorów tematycznych bieszczadzkie biesiady, a wśród nich: **Biesiadę łemkowską** – tak naprawdę nie wiadomo, skąd przybyli. Jednak ich obecność na stałe wpisała się w historię Karpat. Posiadając swój własny język, kulturę, pozostawili po sobie tradycję, która powoli powraca. Przy dźwiękach kapeli łemkowskiej i nigdy nie wygasającym, łemkowskim piecu będziemy się rozkoszować prostotą dań, podając m.in.: baraninę, pierogi z mąki razowej nadziewane kapustą, żur z ziemniakami, kwaśnicę na soku z kwaszonej kapusty z mięsnymi pierożkami, placki ziemniaczane z bryndzą, a wszystko to okraszone szczyptą współczesności<sup>21</sup>.

Centrum Kultury Młodych w Łodzi zorganizowało w 2012 r. spotkanie *Łemkowie – wygnancy. Na Czużyni*. W programie znalazła się „Biesiada łemkowska: wspólna zabawa przy muzyce łemkowskiej z wodzirejem i degustacja potraw kuchni łemkowskiej”<sup>22</sup>.

W programie konferencji naukowej „Łemkowie dawniej i dziś” (Myczkowice 2008), co zrozumiałe, pojawiła się „biesiada na łemkowska nutę”, a w programie występy zespołów folklorystycznych z Polski i Słowacji. Degustacja potraw łemkowskich<sup>23</sup>.

Salon fryzjerski zaprasza swoich klientów na weekend do Wysowej, w programie „biesiada łemkowska: łemkowskie jadło, degustacją win prosto z Tokaju”<sup>24</sup>.

Biesiadność nie realizuje się w tym przypadku w wyszukanych potrawach, co raczej w ludyczności, swojskości, jowialności. Biesiada łemkowska to połączenie jedzenia z zabawą, z tym, że w hierarchii elementów na pierwszym miejscu pojawia się zabawa (*występy zespołów folklorystycznych, wspólna zabawa przy muzyce łemkowskiej, przy dźwiękach kapeli łemkowskiej* itd.).

### Gdzie można biesiadować po łemkowsku?

Restauracji oferujących kuchnię łemkowską jest niewiele w Polsce. W większości zlokalizowane są na dawnej Łemkowszczyźnie, gdzie ze swoją ofertą kulinarną stanowią dopełnienie ‘egzotyki regionu’:

Karczma *łemkowska* KŁYNEC (Krynica)<sup>25</sup>,

Gościnna Chata (Kraków, karczma regionalna; kuchnia łemkowska, polska),

Oberża Zakapior (Polańczyk, kuchnia łemkowsko-bojkowska),

Gościnna Chata (Wysowa),

Karczma łemkowska (Wrocław, już nieistniejąca).

W nazwach pojawiają się leksemy: *chata*, *oberża*, *karczma* – a więc chrematonimy odsyłające do tradycyjnej wiejskiej przestrzeni. Karczma pełniła ważną funkcję na wsi, miejscowa ludność spotykała się w niej na zabawach, mężczyźni dyskutowali przy piwie. Tradycyjna wiejska karczma zanika dopiero w okresie dwudziestolecia międzywojennego.

<sup>21</sup> Zob.: <<http://www.skalnyspa.pl/restauracja-i-bary/wieczory-tematyczne/>>.

<sup>22</sup> Zob.: <<http://www.plasterlodzki.pl/kalendarz-imprez/details/39326-lemkowie-wygnancy-na-czuyni>>.

<sup>23</sup> Zob.: <[http://www.bieszczady.pl/Sesja\\_naukowa\\_8222\\_Lemkowie\\_dawniej\\_i\\_dzis](http://www.bieszczady.pl/Sesja_naukowa_8222_Lemkowie_dawniej_i_dzis)>.

<sup>24</sup> Zob.: <<http://www.afk.pl/akademia/pliki/bb.jpg>>.

<sup>25</sup> Zob.: <[www.nikifor.pl/index.php?cat=kulina&it\\_id=item1](http://www.nikifor.pl/index.php?cat=kulina&it_id=item1)>.

Słowniki języka polskiego traktują leksemy: *karczma*, *oberża* jako synonimy. *SJP* Doroszewskiego definiuje karczmę jako: „szynk na wsi, gospoda; dawniej również dom zajezdny, oberża”. Ten ostatni leksem to: „dom zajezdny położony najczęściej przy głównym trakcie, w którym podróżni zatrzymują się na nocleg, odpoczynek, posiłek; zajazd, karczma, gospoda”. Karczma to „miejsce zabaw, tańców z muzyką”<sup>26</sup>, „dawniej budynek lub pomieszczenie przeznaczone na spotkania i zabawy ludowe, w którym sprzedawano posiłki i trunki”<sup>27</sup>, ale też – coraz częściej – „lokal gastronomiczny o wystroju nawiązującym do tradycji”<sup>28</sup>. Współczesne karczmy to właściwie restauracje, w których można miło spędzić czas, a przy tym coś smacznego zjeść.

Restauracja, gdzie można posmakować łemkowskich potraw, jest nazywana również chatą. Co ciekawe, tradycyjne domy łemkowskie nazywane są chyzami. Były to wiejskie, skromne, drewniane domy.

Nazwa karczmy łemkowskiej Kłyńec jest być może najbardziej zagadkowa wśród innych nazw. Łemkowskie słowo *kłyńec* znaczy tyle, co ‘gwóźdź’. Jak wyjaśnia właściciel restauracji, nazwa miała właściwie pełnić funkcję magiczną: „Kiedy projektowałem tę karczmę, chodziło mi o to, żeby była gwóździem wśród lokalnych atrakcji”<sup>29</sup>. W artykułach prasowych bywa nazywana gospodą łemkowską lub karczmą łemkowską. Oberża Zakapior nawiązuje do znaczenia lokalnego, bieszczadzkiego słowa *zakapior*. Na stronie lokalu czytamy:

Pierwsze wzmianki na tych terenach dot. słowa *zakapior* zaczęły pojawiać się w XV w., opisując tajemniczą postać w czarnym habicie z kapturem, bez rozpoznawalnej twarzy ukazującej się wędrującym kupcom nie czyniąc zła, lecz wskazując im drogę, nakazując postój, czy też ostrzegając przed niebezpieczeństwem, określane czasem jako dobry duch gór lub bieszczadzki anioł.

Mowa więc o bieszczadzkim *zakapiorze* – człowieku o silnej osobowości, miłującym góry, o duszy artysty. To w gruncie rzeczy przybysz – który w pewnym momencie zdecydował o przyjeździe i zamieszkaniu w Bieszczadach, aby tu żyć w zgodzie z naturą. To nie jest już potocznie definiowany awanturnik, łotrzyk, rzeźmieszek, zbój. Jak piszą właściciele oberży:

bieszczadzki *zakapior* to gatunek wymierający, nie chroniony. I właśnie z szacunku do tych ludzi i chęci przybliżenia innym ich życia, by pamięć trwała jak najdłużej, nazwaliśmy nasz lokal „Zakapior”. Mam nadzieję, iż choć w jakimś stopniu nam się to uda<sup>30</sup>.

Bieszczady zamieszkiwała już właściwie inna grupa górali ruskich – Bojkowie, stąd też w ofercie lokalu obok dań kuchni łemkowskiej znalazły się potrawy bojkowskie.

<sup>26</sup> *Słownik współczesnego języka polskiego*, red. B. Dunaj, t. 1, Warszawa: Wydawnictwo Wilga 1996, s. 363.

<sup>27</sup> *Wielki słownik języka polskiego PAN*, red. P. Źmigrodzki, Kraków 2007–, dostępny online: <[www.wsjp.pl](http://www.wsjp.pl)>.

<sup>28</sup> *Ibidem*.

<sup>29</sup> W. TUREK, *Karczma pod ośmiornicą*, „Gazeta Krakowska”, 29.04.2004.

<sup>30</sup> Zob.: <<http://www.zakapior.com/oberza-zakapior/o-nas/zakapior/>>.

## Menu biesiady łemkowskiej

Jak pisze Bohdan Baranowski:

Asortyment potraw, jakie można było dostać w zwykłej wiejskiej karczmie, był przeważnie dość ubogi. Głównie była to kielbasa, wędzona słonina itp. Dla zatrzymującej się w karczmie szlachty zabijano niekiedy drób. A wreszcie na dni postne posiadano pewien zapas śledzi<sup>31</sup>.

Cytowany opis menu, mimo że dotyczy „zwykłej wiejskiej karczmy”, jest jednak dość bogaty w porównaniu do tego, co jedli Łemkowie.

Na pierwszy rzut oka zwracają uwagę egzotycznie brzmiące nazwy potraw: war z komperami, war ze zlepieńcami, barszcz z watuszką, kieszeniaki-sarmale, tartianyki, warianka z perohami, opalanok, harłuszki ze świeżonką, kartacze z miesem i skwarkami, kiesełycia z komperami, kindziuk ziemniaczany, klusz łemkowski, werenyki hryczane, nupis kapuściany, żur jakowy w Wetlini warzyli, baranina z porami i hołuszkami, bohar barani, mosołyk, joszka z bebechów, kaszełynik łemkowski, szmurgłówki, hałuszki ze świeżonką.

Analiza składników poszczególnych potraw i sposobu ich przygotowania pozwala na identyfikację. I tak *war z komperami* to po prostu rodzaj zupy z ziemniakami (*war – warzyć* ‘gotować’, *kompery* to łemkowskie ziemniaki); podobnie zupą jest *war ze zlepieńcami* (*zlepieńce* – pierogi) czy *warianka z perohami* (czyli coś znowu *warzonego* ‘gotowanego’), *kiesełycia* (rodzaj żurku z ziemniakami, przygotowywany na zakwasie owsianym). Pod wymyślną, z punktu widzenia polskiego odbiorcy, nazwą kryje się niejednokrotnie prosta i znana potrawa. Polskie placki ziemniaczane to łemkowskie *tartianyki* albo *opalanok* (placek z boczkem); a nasze kluski to *klusz łemkowski*, *hałuszki*; litewskie *cepeliny* przypominają łemkowskie *kartacze* itd.

*Żur jakowy w Wetlini warzyli* z oferty Oberży Zakapior to jedyna z potraw posiadająca lokalizację: żur jaki gotowano w Wetlinie – wsi położonej na terenie województwa podkarpackiego, w powiecie leskim.

Z rejestrze składników używanych do przygotowywania potraw oferowanych w biesiadach łemkowskich znajdują się m.in.: woda z kiszzonej kapusty (jako wywar do sporządzania zup: „war z komperami”), liście kiszzonej kapusty („kieszeniaki-sarnale” – gołąbki zawijane w liść kiszzonej kapusty), ziemniaki, jajka, mleko, mąka, kasza gryczana, kasza jęczmienna, kapusta, grzyby, baranina, boczek.

Kuchnia łemkowska to kuchnia prosta, uboga w składniki, w zdecydowanej większości mączno-ziemniaczana. Wielu potraw łemkowskich nie znajdziemy w menu oferowanych w biesiadach. Nie ma choćby „adzymki” – rodzaju placka z jasnej mąki z dodatkiem kwaśnego mleka i sody, pieczonego na płycie kuchennej, ani „mastyła” – coś w rodzaju gęstego, słonego budyniu, którym smarowało się chleb, z mleka, wody, mąki pszennej i masła.

W łemkowskiej chyży w piecu piekł się chleb na liściu z kapusty albo chrzanu, obok piekły się również na liściu z kapusty ziemniaczane *tertianyky*. Mimo że *tartianyky* można zamówić dziś w restauracji, to nie będą jednak miały smaku i zapachu tych pieczonych

<sup>31</sup> Bohdan BARANOWSKI, *Polska karczma. Restauracja. Kawiarnia*, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1979, s. 26.

w starej łemkowskiej chacie – a biesiada łemkowska będzie już tylko biesiadą po łemkowsku. Pozostanie w niej jednak niezmiennie śpiew, muzyka, ludyczność, radość z czasu spędzonego w gronie przyjaciół.

## Bibliografia

- BARANOWSKI Bohdan, *Polska karczma. Restauracja. Kawiarnia*, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1979.
- BORYŚ Wiesław, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 2005.
- BRÜCKNER Aleksander, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków: Nakład i własność Krakowskiej Spółki Wydawniczej 1927.
- FILIPIAK Leszek, *Spoleczno-polityczna sytuacja Łemków w III RP*, Toruń: Wyd. Adam Marszałek 2013.
- GLOGER Zygmunt, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. 1, Warszawa: Druk P. Laskauera i W. Babickiego 1900.
- HOROSZCZAK Jarosław, *Słownik łemkowsko-polski, polsko-łemkowski*, Warszawa: Rutenika 2004.
- LINDE Samuel Bogumił, *Słownik języka polskiego*, Warszawa: PIW 1807–1814.
- MISIŁO Eugeniusz, *Repatriacja czy deportacja. Przesiedlenie Ukraińców z Polski do ZSRR 1944–1946*, t. 1, Warszawa: Oficyna Wydawnicza „Archiwum Ukraińskie” 1996.
- Пиртей Петро СЕМЕНОВИЧ, 1986, *Словник Лемківської Говірки, Матеріали для словника*, Legnica–Wrocław: Wydany staraniem łemkowskiego Zespołu Pieśni i Tańca „Kyczer” 2001, dostępny online: <[www.lemko.org/pdf/Pyrtej2001.pdf](http://www.lemko.org/pdf/Pyrtej2001.pdf)>.
- Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, t. 1, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo „Wiedza Powszechna” 1958.
- Słownik języka polskiego*, red. J. Karłowicz, A. A. Kryński, W. Niedźwiedzki, Warszawa: Wydawnictwo Kasy im. Mianowskiego 1900–1927.
- Słownik języka polskiego*, red. A. Zdanowicz i in., Wilno: wydany staraniem i kosztem Maurycego Orgelbranda 1861.
- Słownik prasłowiański*, red. F. Sławski, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk: PWN 1961–2001.
- Słownik współczesnego języka polskiego*, red. B. Dunaj, t. 1, Warszawa: Wydawnictwo Wilga 1996.
- TUREK W., *Karczma pod ośmiornicą*, „Gazeta Krakowska”, 29.04.2004.
- Wielki słownik języka polskiego*, red. P. Źmigrodzki, Kraków 2007–, dostępny online: <[www.wsjp.pl](http://www.wsjp.pl)>.
- Żurko J., *Łemkowie – między grupą etniczną a narodem*, [w:] *Mniejszości narodowe w Polsce*, red. Z. Korcz, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 1997.

## Netografia

<http://www.afk.pl/akademia/pliki/bb.jpg>

[http://www.bieszczady.pl/Sesja\\_naukowa\\_8222\\_Lemkowie\\_dawniej\\_i\\_dzis](http://www.bieszczady.pl/Sesja_naukowa_8222_Lemkowie_dawniej_i_dzis)

<http://inne-jezyki.amu.edu.pl/Frontend/Language/Details/23/PublicUse>

<http://kira.com.pl/?biesiada-lemkowska,22>

[http://www.malopolska.ohp.pl/pl/6255/55274/Zakonczenie\\_programu\\_%E2%80%99Ekulturowo\\_inni\\_ale\\_nie\\_obcy\\_%E2%80%93\\_poznajemy\\_kulture\\_lemkow](http://www.malopolska.ohp.pl/pl/6255/55274/Zakonczenie_programu_%E2%80%99Ekulturowo_inni_ale_nie_obcy_%E2%80%93_poznajemy_kulture_lemkow)

<http://mapa-turystyczna.pl/node/besida>

[http://www.nikifor.pl/index.php?cat=kulina&it\\_id=item1](http://www.nikifor.pl/index.php?cat=kulina&it_id=item1)

<http://www.nkjp.pl>

<http://www.plasterlodzki.pl/kalendarz-impresz/details/39326-emkowie-wygnacy-na-czuyni>

<http://www.skalnyspa.pl/restauracja-i-bary/wieczory-tematyczne/>

<http://www.zakapior.com/oberza-zakapior/o-nas/zakapior/>





JAN MUSIAŁ

Państwowa Wyższa Szkoła Wschodnioeuropejska w Przemyślu

## „Program na imieniny Mamine” w lwowskiego Sylwestra 1920

**SŁOWA KLUCZOWE:** epistolografia, kulinaria, tradycje stołowania

**KEY WORDS:** epistolography, cuisine, dining traditions

### Streszczenie

W odkrytym przeze mnie zbiorze listów z lat 1914–1928 – Mieczysława Młotka (studenta prawa w Jassach, rekruta austro-węgierskiego, wreszcie oficera Wojska Polskiego) do matki Melanii, pozostawionej we Lwowie wdowy utrzymującej się z „szycia po domach” – zwraca uwagę charakter narracji, głównie aprowizacyjny. Jej zwieńczeniem jest starannie przygotowane przez syna menu na wigilię imienin obojga w Sylwestra 1920 r. Skupienie się na jednym z przepisów kulinarnych daje okazję do refleksji ogólniejszej o roli stołu w kulturze polskiej i o ponadczasowej wartości tradycji stołowania w naszym społeczeństwie.

### Abstract

In a collection of letters from 1914–1928, which I have discovered, written by Mieczysław Młotek (a law student in Jassy, an austro-hungarian recruit, and finally a Polish army officer) to his mother, Melania, who was a widow and a dressmaker, and whom he had left in Lwów, there is the type of narration, strongly connected with food that focuses our attention. The crowning achievement of the collection is definitely the menu, carefully planned by the son for the eve of the name day, they both shared on the new year's eve in 1920. Focusing on one of the recipes gives us a chance to reflect upon the role of the table in the Polish culture and the lasting value of dining traditions in our society.

### Wprowadzenie

Epistolograficzne świadectwo nie byłoby może warte wzmianki historyka, gdyby nie tło dziejowe – ów sławny 1920 r., rok wykreślenia polską szablą wschodniej granicy Rzeczypospolitej, ustalonej w październiku po zawarciu rozejmu polsko-sowieckiego na linii Dżisny, Słucza i Zbrucza, co potwierdzono w marcu roku następnego w pokoju ryskim. A także gdyby nie postać biskupa Władysława Bandurskiego<sup>1</sup>, pośrednio wy-

---

1| Bp Władysław Bandurski (1865–1932) – od 1906 roku sufragana archidiecezji lwowskiej, wybitny kaznodzieja, po wybuchu I wojny światowej w Krakowie i Wiedniu, gdzie otaczał opieką uchodźców i jeńców polskich, a szczególnie legionistów Józefa Piłsudskiego, zwolennik orientacji austriackiej, wybitny kaznodzieja (wystąpienie wojenne opublikował w zbiorze *Krwi ofiarnej cześć*, Warszawa 1928),

różniającego bohaterów świadectwa z owego tła. Tymi są zaś: lwowianin, zrazu student prawa w Jassach, wówczas austrowęgierskich, zatem w czasie wojennym zmobilizowany rekrut cesarsko-królewski, oraz jego matka, pozostawiona w mieście nad Peltwią wdowa, do której syn pisze z frontu troskliwe listy<sup>2</sup>, odkryte przeze mnie niedawno w niekatalogowanej części lwowskiego archiwum arcybiskupiego, złożonej w Brzuchowicach podlwowskich<sup>3</sup>. Oboje korespondentów łączyło ze wspomnianym wybitnym kapłanem pokrewieństwo, które jednoznacznie sugeruje ton owej korespondencji. Wynika to najpierw z kontekstu listu z 3 lutego 1919 r., pisanego z Wiednia do matki:

gdybym był wyjechał wtedy, musiałbym być zaraz znów iść do wojska i tak czy tak nie byłbym w domu. Do wojska zaś się wcale po czterech latach okopów nie rwę. Zresztą i ks. bisk[up] Band[urski] mi stanowczo odradzał jazdę do Lwowa z tych samych powodów.

Zaraz potem, 6 marca śle list z Karczug, gdzie, jak donosił jej, „jestem przydzielony do XVIego Marschbaonu do Iszej kompanii Igo zugu”, w których to okolicznościach „pisał mi ks. Bisk[up] Band[urski], że przyjedzie w tych dniach z Wiednia do Karczug”. A następnie znacznia owo przypuszczenie familiarny ton dopisku do listu z 27 maja 1920 r.: „Korzystam ze sposobności, że ks. biskup B[andurski] wraca z Warszawy i przesyłam mały pakiecik: 1,5 kg cukru, 1,5 kg słoniny, kawę, sól”. Wszystkie zdają się wskazywać, iż łączyła kapłana z Melanią i Mieczysławem Młotkami więź rodzinna<sup>4</sup>.

Pod koniec 1920 r. Mieczysław Młotek jest już świeżo awansowanym porucznikiem Wojska Polskiego w biurze prezydialnym Ministerstwa Spraw Wojskowych w Warszawie i wreszcie zjechać ma do rodzinnego miasta na ulicę Ossolińskich 13, gdzie ona, Melania Młotkowa, wyczekuje syna, aby razem z nim świętować nadchodzącego Sylwestra, w dwójnasób cieszyć się odzyskaną po tylu niepewnych latach rodziną, choć niepełną bliskością i względną pomyślnością, bo czas w ogóle już długo jest biedny.

---

za: Zygmunt PILCH, *Bandurski Władysław*, [w:] *Encyklopedia Katolicka*, t. 1, Lublin 1985, s. 1300.

2] Listów tych jest 148 z lat 1914–1928 (w tym 5 niedatowanych), a fakt, iż uchowały się, starannie zamknięte w okładkach kajetu, właśnie w archiwum kościelnym, potwierdza przypuszczenie o więzi łączącej korespondentów z biskupem; za: Jan MUSIAŁ, *Lwowskie smaki w korespondencji rodzinnej u zarania II Rzeczypospolitej (ze zbiorów rękopiśmiennych Biblioteki Instytutu Teologicznego im. św. Józefa Bilczewskiego we Lwowie-Brzuchowicach)*, „*Studia Leopoliensia*” 2013, nr 6, s. 353–358.

3] Na lwowskie archiwum archidiecezjalne złożyły się: zespół akt Konsysytorza Generalnego Lwowskiego od 2. poł. XV w., zespół akt arcybiskupów lwowskich od XVI w., zespół akt Kapituły Metropolitalnej we Lwowie od XVI w., zespół akt Kurii Arcybiskupiej we Lwowie od 1918 r., zespół akt Sądu Kościelnego Archidiecezji Lwowskiej od 1918 r. (te ostatnie w latach 1945–1991 w Archiwum Kurii Arcybiskupiej w Lubaczowie, następnie częściowo w Krakowie – w Archiwum i Bibliotece im. abpa Eugeniusza Baziaka) oraz luźne akta zespołów dekanalnych, parafialnych i zakonnych z terytorium archidiecezji od XVI w. i późniejszych. Stan obecny – w trakcie zmian. Za: *Encyklopedia Katolicka*, t. 1, Lublin 1985, s. 881; *Schematyzm archidiecezji lwowskiej 2000*, Lwów 2000, s. 45.

4] Sugestia ta nie ma jednak potwierdzenia w dostępnej dokumentacji, bowiem w przedmiotowym archiwum (abpa Eugeniusza Baziaka w Krakowie) w księgach urodzeń Sokala nie widnieje – w przedziale lat 1855–1875 – wpis żadnej Melanii Bandurskiej; zresztą nie widnieje tam również pod 1865 r. wpis Władysława Bandurskiego. „Powyższe może świadczyć – pisze pracownik rzeczzonego archiwum [list w posiadaniu autora] – iż bp Bandurski albo urodził się w którejś z wsi przynależnych do par[afii] Sokal (niestety nie posiadamy indeksu dla wsi przynależnych), albo w innym roku”.

Tu we Wiedniu też wielka bieda, od pięciu tygodni mięsa w ogóle nie można dostać, a jak gdzie przypadkiem się znajdzie, to kilo kosztuje 80 koron, a nawet wyżej, tak że ludzie samymi jarzynami żyją, a i te szalenie drogie

– pisze 5 kwietnia 1919 r. Mimo to będą cieszyć się w dwójnasób, bowiem dla obojga ostatni dzień roku ma w bonus podwójny. Upredzając przyjazd, a sumitując się jeszcze z „wyjazdów służbowych” pierwszego grudnia do Gdańska i trzynastego do Wiednia, pisze do niej w połowie miesiąca w tym duchu:

Najdroższa Mamo [...] będziemy równocześnie obchodzić imieniny Mamine i moje z następującym programem: [po pierwsze] – krupnik gorący (przepis posyłam dziś, proszę go nie zgubić), zimne przekąski, do tego wódka, [po drugie] – barszcz czerwony, czysty, mocny w filiżankach pod – [po trzecie] – mięso jakieś (kaczki), [po czwarte] – legumina, [po piąte] – czarna kawa, ciasta. [...] Liczyć trzeba na mniej więcej dziesięć – dwanaście osób.

To już była dyspozycja ani chybi oficerska, jako że w liście z 20 listopada 1919 r. niemal słuźbiście donosił rodzicielce: „Przed tygodniem zostałem mianowany porucznikiem”, a 6 lipca 1920 r. dodawał: „od dziś będę się stołował w kasynie oficerskim”. To był zatem kulinarny sygnał powrotu do mieszczańskiej society; powrotu – bowiem po śmierci ojca (nieustalonego imienia), jeszcze przed wojną pracownika Galicyjskiego Akcyjnego Banku Hipotecznego, wdowa Młotkowa zajmować się musiała „krawiectwem po domach”, a jej synowi Mieczkowi (jak się podpisywał), świeżo immatrykulowanemu studentowi w Jassach, „wystarczało, aby móc żyć” dopiero wtedy, gdy znalazł „intratną lekcję”, czyli korepetycję. Donosił o tym w liście z 19 listopada 1914 r., adresowanym wówczas do „*Geliebte Mutter*”, z czego tłumaczył się w równoległym, posłanym okazją, a nie przez pocztę austro-węgierską: „Zdziwisz się otrzymując list pisany przeze mnie po niemiecku; piszę tak jednak dla zadośćuczynienia cenzurze”, jako że od połowy roku toczyła się już wojna.

Zaciekawia teraz szczególnie ów posłany z listem przepis na krupnik, którego adresatka ma nie zgubić. Krupnik w mieszczańskim lwowskim menu obiadowym był pozycją dość częstą. W kuchni galicyjskiej gotowało się w wersji podstawowej kwaterkę (a w ekstrapordynaryjnej jej wielokrotność) kaszy grubszej, jęczmiennej lub perłowej, następnie kładło do niej „kawał masła i ubijało doskonale łyżką drewnianą”, po czym wlewało „dobry rosół”, uprzednio go oczywiście nastawiwszy „na kościach i odpadkach mięsa od zrazów i pieczeni”, po czym rozprowadzało nim „smak z włoszczyzny” (nastawiony osobno), wsypywało się do tych wywarów posiekaną drobno pietruszkę, a do ostatecznego smaku wkładało uduszone na maśle „trochę grzybków”. Zagotowywało się to wszystko raz jeszcze i od razu podawało, jak to treściwie radziła Maria Gruszecka, pierwsza wówczas kucharka galicyjska<sup>5</sup>.

Zważywszy na tak szeroką, choć tylko dzielnicową sławę kulinarną, trudno jednak przypuszczać, że to jej przepisem miałyby syn matkę zaskoczyć. Prawdopodobnie więc był to przepis warszawski, gdyż nadawca listu od półtora już roku jadał w stolicy, a tam

5| Maria GRUSZECKA, *366 obiadów. Znakomita kuchnia krakowska zawierająca praktycznie wypróbowane przepisy do przyrządzania smacznych i zdrowych potraw, ciast itd. Dla oszczędnych gospodarstw ułożona przez Maryę Gruszecką*, Kraków: Nakładem księgarni Fabiana Himmelblaua [b.r.], s. 8.

królowała Lucyna Ćwierczakiewiczowa<sup>6</sup>, aspirująca nawet po śmierci do kuchennego pierwszeństwa ponad dzielnicowymi tradycjami. W kwestii krupniku obie autorki były wszakże prawie jednogłose (za wyjątkiem owego „trocha grzybków” w kuchni galicyjskiej), zatem porucznika Mieczysława Młotka spotkała chyba mamina reprimenda ze wskazaniem na opinię lokalnej Gruszeckiej, która ponadto ambicjonalnie dystansowała się od konkurentki, ponieważ „w sposób jarmarczny nie zachwała swojej książki”, a mimo to jej „pokup ciągle się zwiększa”<sup>7</sup>. Zresztą, któraż szanująca się gospodyni galicyjska, a już lwowska szczególnie, zniżyłaby się do ulegania modzie z Kongresówki rodem?

Na tym froncie żołnierz Wojska Polskiego musiał ustąpić, ale nadal mocną pozycję kwatermistrzowską utrzymał. Zwraca bowiem jeszcze uwagę w „programie imiennym” preferencja tyleż dla kaszy, ile dla mięsa drobiowego. Kasza i drób zajęły główne pozycje surowcowe nie bez powodu. Od początku wojennej służby Mieczysława, gdy dotychczasowy student prawa został zmobilizowany do c.k. armii, a z czasem dostał się do jej kwatermistrzostwa, co rusz posyłał matce, ledwie utrzymującej się ze swego „szycia po domach”, jakieś dostępne w owym trudnym czasie wiktuały: a to 5 kg jagieł, a to 10 kg grysiu (którego w skrupulatnym zestawieniu, przypominanym 2 sierpnia 1918 r. nieco niefrasobliwie gospodarującej tym dobrem rodzicielce – uzbierało się 158 kg!), „ryżu nieco”, smalcu gęsiego czy – w bliskim już imiennin październiku 1920 r. –

przez ordynansa dwie gęsi żywe [które] zdaje mi się, że są porządne i powinny się dobrze chować [i] żeby Mama dochowała [je] do Bożego Narodzenia.

Kaczkę miał przywieźć osobiście. Jedna anegdota daje początek drugiej. Cicha wojenka domowa o przewagę między dwojgiem kochających się ludzi – w cieniu wielkiej, światowej – miała też w owym październiku epizod potencjalnie matrymonialny, w co mama chciała syna uwikłać, a na co on, umknąwszy zasadzce, odpisywał:

O ile zaś chodzi o p[ra]ństwa Madurów, to uważam, że cały czas postępowałem tak poprawnie, że nie można mi wcale zarzucić, jakobym pannę chciał zbałamucić. Znajomość z Madurami jest na tyle dawna, że bywanie tamże nie może uchodzić za staranie się z mej strony. Dlatego też oburzyło mnie i obraziło, gdy Mama w mej obecności poczęła głośno mówić o konkurach, oświadczeniach i. t. d. Proszę mnie już nie uważać za 5-letnie dziecko, przez czas wojny dosyć rzeczy widziałem i gdybym był głupi, mógłbym już być sto razy głupstwo jakieś palnąć. Żenić się do czasu, kiedy będę na stanowisku, ani myślę – na razie myślę o [przerwanych] studiach – zaś mam lat już dwadzieścia siedem i wiem bez [Mamy] docinków, co mam robić.

To wtedy posyłał owe gęsi, by osłodzić „Najdroższej” odmowę uszczęśliwienia jej synową.

Dobra kuchnia, ulubione potrawy, syci przyjaciele, dla których zastawia się stół – są ważnym składnikiem etosu społecznego, kulturowego. Dają oparcie ciągłości tradycji; może szczególnie wtedy, gdy świat się wokół wali lub zmienia zasadniczo.

6] Lucyna Ćwierczakiewiczowa (1829–1901) – autorka książek kucharskich, w tym najslawniejszej *365 obiadów za pięć złotych* (wyd. I Warszawa 1860, wyd. XXI Lwów 1911), publicystka „Kurier Warszawskiego”, gospodyni mieszczańskiego salonu literackiego.

7] M. GRUSZECKA, *366 obiadów...*, *op. cit.*, s. 1.

Staropolską tradycję – według historyków obyczajów Jana Stanisława Bystronia<sup>8</sup> czy nawiązującego doń Zbigniewa Kuchowicza<sup>9</sup> –

należy rozpocząć od zagadnień związanych ze stołem, [bowiem] jedzenie stanowiło dla wielu najwyższe dobro [a] zasobny stół ideał szczęścia<sup>10</sup>.

Historyk literatury Jacek Kolbuszewski wyodrębnia w takiej tradycji rodzimej jeszcze kresową i w interesującej nas materii przychyła się do poglądu, iż „kuchnia lwowska przeważnie w Widniu [sic!] szukała natchnienia”<sup>11</sup>. Lecz dotyczyło to najczęściej statecznego mieszczaństwa. Bohema lwowska w kwestii natchnienia miała nastawienie bardziej artystowskie. Z „programu” porucznika Młotka interesowałyby ją przede wszystkim „zimne zakąski, do tego wódka”. Śpiewała mianowicie:

Jeden oktawy wielbi Słowackiego,  
Drugi znajduje cały smak w sonecie,  
Dla mnie zaś cztery wódki Baczewskiego  
Tworzą najlepszy czterowiersz na świecie!<sup>12</sup>

Onże „programista” sylwestrowy był tu zresztą aż przyziemnie praktyczny – pisał już na pół roku przed świętem planowanym:

Posyłam butelkę spirytusu. Spirytus jest do picia – można z niego zrobić wódkę. [...] Dla Mamy – słodzoną [choć] cukru mało już jest i żebym ja tu zbierał, to jest wykluczone [...] proszę więc o ile możliwości oszczędzać, bo minęły te czasy, kiedy można było z Ukrainy coś przysłać, teraz nie ma z czego.

Pospolitości trudno się wyzbyć, nawet gdy się aspiruje do wyższej sfery.

Tymczasem ziemiaństwo podlwowskie, mające i w mieście siedziby, hołdowało tyleż gustom zagranicznym, odleglejszym niż Wiedeń, ile jak najbardziej rodzimym. Pozostaliśmy przy obiadowaniu w takim na przykład domu, jak Pawlikowskich w pobliskiej Medyce<sup>13</sup>. Wśród zup dominowały rosół czysty, szczawiowa z jajami czy powidlanka z kaszą. Wśród mięs – drób domowy. Helena Pawlikowska, żona Mieczysława<sup>14</sup>, po przeprowadzce do Krakowa z powodu uwięzienia męża w 1864 r. „nawet na Kleparzu nie chciała zrezygnować z hodowli kur”, co wywoływało znaczny niepokój mężowski: „lada jaki urwisz

8| Jan Stanisław BYSTRON, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, Warszawa: Trzaska, Evert, Michalski 1934.

9| Zbigniew KUCHOWICZ, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź: Wydawnictwo Łódzkie 1977.

10| *Ibidem*, s. 16.

11| Jacek KOLBUSZEWSKI, *Kresy*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie 2002, cyt. za: Pani Elżbieta, *O kuchni kresowej*, „Bluszcz” 1930, nr 23.

12| Tadeusz KRZYŻEWSKI, *Księga humoru lwowskiego. Teoria, dzieje i antologia humorystyki lwowskiej z lat 1800–1944*, Warszawa: wyd. IWAR 1995, s. 221.

13| Medyka – wieś nad Sanem, najpierw w województwie ruskim, potem lwowskim, dziś podkarpackim powiatu przemyskiego, od początku XIX w. do 1944 r. własność rodu Pawlikowskich.

14| Mieczysław Pawlikowski (1834–1903) – współtwórca Biblioteki Medycznej, w powstaniu styczniowym zastępca komisarza Rządu Narodowego w Galicji, więziony przez Austriaków w latach 1864–1865, polityk konserwatywny.

zadenuncjuje Cię i będziesz musiała karę zapłacić”<sup>15</sup>. Rządziej raczono się zwierzyną leśną z polowań czy rybami z własnych najczęściej stawów. Ciasta i kompoty z owoców z własnych sadów oraz alkohole nieco bardziej wyszukane lub kawa wieńczyły celebrowane bez przesady posiłki. Czy świadczyły bardziej o odrębnym, stanowym statusie społecznym, czy może raczej o tożsamości grupowej, tu kresowej i polskiej – trudno wyraźnie rozgraniczyć.

W każdym razie I wojna światowa, potem hekatomba II wojny i ograniczenia, straty, które spowodowała, spłaszczyły ten pierwszy wyróżnik, a wyeksponowały drugi. Wydziedziczeni, zarówno Pawlikowscy, jak i Młotkowie, ledwo przetrwali tę ostatnią katastrofę dziejową. Etos jednak pozostał i – paradoksalnie wzmocniony – trwa. Wiem to, bo sam próbuję w swoim domu dochować mu wierności.

## Bibliografia

- 366 obiadów. *Znakomita kuchnia krakowska zawierająca praktycznie wypróbowane przepisy do przyrządzania smacznych i zdrowych potraw, ciast itd. Dla oszczędnych gospodarstw ułożona przez Maryę Gruszecką*, Kraków: Nakładem księgarni Fabiana Himmelblaua [b.r.].
- BYSTRON Jan Stanisław, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, Warszawa: Trzaska, Evert, Michalski 1934.
- ĆWIERCZAKIEWICZOWA Lucyna, *365 obiadów za pięć złotych*, wyd. XXI, Lwów: H. Altenberg 1911.
- LIBROWSKI Stanisław, *Archiwa kościoła katolickiego w Polsce*, [w:] *Encyklopedia katolicka*, t. 1, Lublin 1985, s. 877–886.
- KOLBUSZEWSKI Jacek, *Kresy*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie 2002.
- KRZYŻEWSKI Tadeusz, *Księga humoru lwowskiego. Teoria, dzieje i antologia humorystyki lwowskiej z lat 1800–1944*, Warszawa: Agencja Wydawniczo-informacyjna IWAR 1995.
- KUCHOWICZ Zbigniew, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź: Wydawnictwo Łódzkie 1977.
- MUSIAŁ Jan, *Lwowskie smaki w korespondencji rodzinnej u zarania II Rzeczypospolitej. Ze zbiorów rękopiśmiennych Biblioteki Instytutu Teologicznego im. Św. Józefa Wilczewskiego we Lwowie-Brzuchowicach*, „*Studia Leopoliensia*” 2013, t. 6, s. 353–358.
- OLMA Marceli, *Zwyczaje żywieniowe i upodobania kulinarne w rodzinie Pawlikowskich (na podstawie korespondencji prywatnej)*, „*Rocznik Przemyski*” 2013, R. 49, z. 2, *Literatura i Język*.
- Pani Elżbieta, *O kuchni kresowej*, „*Bluszcz*” 1930, nr 23.
- PILCH Zygmunt, *Władysław Bandurski*, [w:] *Encyklopedia katolicka*, t. 1, Lublin 1985, s. 1300.
- Schematyzm archidiecezji lwowskiej 2000*, Lwów 2000.

---

15| Marceli OLMA, *Zwyczaje żywieniowe i upodobania kulinarne w rodzinie Pawlikowskich (na podstawie korespondencji prywatnej)*, „*Rocznik Przemyski*” 2013, R. 49, z. 2, *Literatura i Język*, s. 17.

KATARZYNA NAJMROCKA

Akademia Humanistyczno-Ekonomiczna w Łodzi

## Nowe odczytywanie tradycji przez kulinaria w świetle antropologicznych rozważań

**SŁOWA KLUCZOWE:** tradycja, dziedzictwo kulinarne, pogranicze, kuchnia tatarska, kugiel

**KEY WORDS:** edible identities, heritage work, Tatar cuisine, Jewish food, tradition

### Streszczenie

Nowe odczytywanie tradycji poprzez kulinaria odnosi się do pracy dziedzictwa, skupiającej się na kulturotwórczych wymiarach kulinariów, które podkreślają wspólnotowe i tożsamościowe aspekty danej społeczności. Ową pracę można traktować jako chęć powrotu do korzeni, pragnienie reinterpretowania dawnej spuścizny kulturowej – obecnej szczególnie w kulinariach. Przykładem reinterpretowania kulinarnej tożsamości jest tatarska kuchnia prowadzona przez młode małżeństwo w Suwałkach czy przedborski kugiel z centralnej Polski.

### Abstract

The culinary tradition as a heritage work perspective is a new understanding of the local cultural inheritance. The first determinant of a self and group identity lies in traditional cuisine. According to this fact, it is interesting that identities are often edible – not only imagined. The new meanings of the tradition for a young generation are often connected with heritage work as the old recipes reconstruction. This activity brings back not only the ancestors but also the former multicultural past of neighborhood what is exemplified by Alik's Tatar Cuisine – small restaurant in Suwalki or central Poland local dish – kugiel.

### Wprowadzenie

W ostatnich latach obserwujemy odradzanie się tradycji kulinarnych – swoistą modę na reinterpretowanie przeszłości regionów w perspektywie powrotu do tradycyjnej kuchni, będącej elementem tożsamości kulturowej. Owe kulinaria przypominają często o wielokulturowym rodowodzie i przeszłości, która skrywa się w opowieściach o tradycyjnie wypiekanym chlebie czy wyrobie kiełbasy według starych – zazwyczaj – rodzinnych tajników masarskich. Kulinaria w świetle antropologicznych badań coraz częściej stają się przedmiotem refleksji – począwszy od najdawniejszych opracowań autorstwa Claude'a Lévi-Straussa i Mary Douglas, na współczesnych publikacjach kończąc. W perspektywie badawczej nie jest to jednak temat łatwy, co mogłaby sugere-

rować jego wszechobecna popularność. Kulinaria, poprzez kojarzenie ich z codziennością, z pewną rutyną i powtarzalnością, często są marginalizowane w narracjach dotyczących tożsamości, dziedzictwa, przynależności do danej grupy czy wykluczenia społecznego. A przecież, jak piszą Michael A. di Giovinne i Ronda L. Brulotte w książce pod wymownym tytułem *Tożsamości żywieniowe (Edible identities)*, „Społeczności nie są jedynie wyobrażane, są również konsumowane (zjadane)”<sup>1</sup>.

Zwykło się mawiać, że w życiu człowieka jedynym pewnym zdarzeniem jest śmierć. Aby ludzki żywot mógł toczyć się aż po kres, musi zaistnieć jeden zasadniczy warunek – człowiek musi jeść. To, co jemy, jak jemy, kiedy to robimy i z kim spożywamy posiłki – różnicuje ludzi na całym świecie pod względem geograficznym, społecznym, kulturowym czy religijnym. Jednocześnie pojawia się tu bardzo wyraźny aspekt wspólnotowy, jak kolektywne wytwarzanie pożywienia, wspólne jego przygotowanie i spożywanie. Pokarm staje się często pierwszym wyróżnikiem tożsamości indywidualnej czy zbiorowej. Wzbudza zatem emocje oraz łączy ludzi. Jednoczy ich nie tylko w przestrzeni – wszak odbywamy kulinarne podróże po całym świecie, ale i w czasie – sięgamy przecież do stuletnich receptur, dawnych smaków, które niejako opowiadają historię o tym, skąd pochodzimy i kim jesteśmy. Owe kulinaria o historycznym rodowodzie wspominają przodków i jednocześnie pozwalają obecnemu pokoleniu połączyć się w podobnym doświadczeniu smaku i zapachu czy wspólnym spożywaniu strawy. W tym sensie możemy mówić o dziedzictwie kulinarnym, które wskazuje na konkretną tradycję przyrządzania danej potrawy.

Refleksja nad tradycją i dziedzictwem kulturowym doczekała się na gruncie polskich nauk wielu opracowań. Jerzy Szacki zaproponował, by tradycję rozumieć jako dobra kulturowe przekazywane w czasie i przestrzeni, przejmowane i wartościowane. Można je przyjąć na drodze transmisji – wtedy będziemy rozważać, czym jest dziedzictwo, można też skupić się na owych przekazywanych dobrach – co jest przedmiotowym rozumieniem tradycji<sup>2</sup>. W podmiotowym ujęciu tradycja zakłada istnienie dóbr kulturowych będących dziedzictwem, które poddane są ocenie<sup>3</sup>. Istotne jest zatem, jak obecne pokolenie odniesie się do przeszłości w myśl Szackiego, iż „nie władza umarłych nad żywymi, lecz żywych nad umarłymi jest właściwym przedmiotem badań nad tradycją”<sup>4</sup>. W tym sensie owi żywi – obecne pokolenie – decyduje, które dobra kulturowe przejmie z przeszłości, mianując je wspomnianym dziedzictwem kulturowym.

Kazimierz Dobrowolski dodaje, że tradycja to „wszelka spuścizna, którą ustępujące generacje przekazują pokoleniom wchodzącym w życie”<sup>5</sup>. Spośród wielu znaczeń i definicji zasadniczy sens zawiera się w *traditum* – tym, co transmitowane i przekazywane z przeszłości do terażniejszości<sup>6</sup>. Z kolei nowa tradycja to:

upowszechniające się zachowania i wartości, o których sądzi się, że staną się przekazywanym z pokolenia na pokolenie wzorem kulturowym, mającym zapewnione miejsce

<sup>1</sup> Ronda L. BRULOTTE, Michael A. DI GIOVINE, *Edible identities: Food as Cultural Heritage*, Farnham: Ashgate 2014, s. 1–6.

<sup>2</sup> Jerzy SZACKI, *Tradycja. Przegląd problematyki*, Warszawa: PWN 1971, s. 97–98.

<sup>3</sup> *Ibidem*, s. 148, 150.

<sup>4</sup> *Ibidem*.

<sup>5</sup> Kazimierz DOBROWOLSKI, *Studia nad życiem społecznym i kulturą*, Wrocław: PAN 1966 za: Zofia STASZCZAK, *Słownik etnologiczny*, Warszawa: PWN 1987, s. 354.

<sup>6</sup> E. SCHILS za: Z. STASZCZAK, *op. cit.*, s. 355.



w przyszłości. Związek tradycji z przyszłością można również odnaleźć w przekonaniu, że tradycje występujące współcześnie będą tworzyć kulturę przyszłości. Tradycja jest zatem kategorią uniwersalną w czasie i nie stanowi opozycji wobec współczesności<sup>7</sup>.

## Praca dziedzictwa – Kuchnia u Alika

Nowe odczytywanie tradycji może być pewną propozycją danej społeczności – ukłonem w kierunku przeszłości, działaniem, które ma realny wpływ na terażniejszą i przyszłą zachowanie społeczności. Tradycja w tym rozumieniu staje się z jakichś względów doniosła i znacząca dla poczucia tożsamości. Jest to swoista praca dziedzictwa (*heritage work*), którą antropolog James Clifford<sup>8</sup> widzi jako złożony proces – od badań historycznych, kulturowych, poprzez wydarzenia typu festiwale, na marketingu i agitacji politycznej kończąc. Stąd też ważna rola lokalnych społeczności, wśród których kształtują się postawy dumy z przeszłości i dokonuje się przekaz pokoleniowy. Clifford porusza bardzo ważne zagadnienie pielęgnowania tożsamości przez tubylców południowego wybrzeża Alaski i wyspy Kodiak, którzy otwierają ekspozycję muzealną „Spoglądając z kilku stron”. Dotyczy ona życia przodków, ich wierzeń, rodziny, sposobów życia i jest opatrzona wielogłosowym komentarzem – naukowym oraz tubylczym, zarejestrowanym w czasie spotkań. Co więcej, współczesne odniesienia do kultury przodków pokazują, iż nadal jest ona żywa, zachowana w pewnej ciągłości, bo wywołuje emocje, jest komentowana, towarzyszą jej wzruszenia. Wnioski Clifforda zmierzają ku konkluzji, iż współczesna kultura wymaga od nas – jej badaczy – umiejętności negocjowania „wspólnej wersji rzeczywistości”<sup>9</sup>. Przy analizie tradycyjnych kulinariów Cliffordskie badania utwierdzają mnie w przekonaniu, jak ważna jest owa praca dziedzictwa, która często, nim wstąpi do muzeów, politycznych mównic czy sal kinowych, jest negocjowana właśnie w kuchni. Czyż początek rozważań na temat tożsamości nie bierze się z prostego pytania – dlaczego pierogi, które jemy, są ruskie?

Przypadek wielokulturowej Suwalszczyzny doskonale obrazuje tezę Clifforda. Jak przystało na region pograniczny – rozciągający się na północ od rzeki Biebrzy, od zachodu graniczący z doliną Rospudy, a od wschodu z Rosją i Litwą – tworzy trójstyk granic<sup>10</sup>. W samych Suwałkach jest zespół cmentarzy siedmiu wyznań: prawosławnego, rzymskokatolickiego, ewangelickiego, żydowskiego, muzułmańskiego, staroobrzędowców i adwentystów dnia siódmego. Ponadto tereny Suwalszczyzny są zamieszkiwane przez mniejszości litewskie, romskie, wspomnianych już Rosjan staroobrzędowców i Tatarów. Ci ostatni, wywodzący się z północno-zachodniej Mongolii i znad Bajkału, przybyli na Suwalszczyznę w XVII w. Pod względem etnicznym byli grupą mieszaną, w skład której wchodziły plemiona tureckie i mongolskie<sup>11</sup>. Co ciekawe, według Kata-

<sup>7</sup> *Ibidem*, s. 356.

<sup>8</sup> James CLIFFORD, *Anthropology and Native Heritage in Alaska*, „Current Anthropology” 2004, Vol. 45, No. 1, cyt. za: Waldemar KULIGOWSKI, *Antropologia współczesności*, Kraków: Universitas 2007, s. 87.

<sup>9</sup> *Ibidem*, s. 89.

<sup>10</sup> Pogranicze jest zawsze najciekawsze z punktu widzenia badaczy kultury, bo charakteryzuje się wielokulturowymi i wieloetnicznymi naleciałościami, jest niezwykle bogate w zapożyczenia kulturowe i pełne heterogenicznych przestrzeni.

<sup>11</sup> Leszek PODHORECKI, *Czyngis-chan*, Warszawa: Fook 1991, s. 10.

rzyny Warmińskiej tożsamość polskich Tatarów zasadza się na trzech filarach: „muzułmańskości”, „tatarskości” i „polskości”. Oznacza to, iż tatarski islam nie jest identyczny z bliskowschodnim (nieznajomość języka Koranu, mało restrykcyjne przestrzeganie pięciu filarów wiary), zawiera wpływy obyczajów chrześcijańskich (choinka w czasie Bożego Narodzenia), ale zarazem kultywuje największe święta islamu. Stąd też wyłoniły się dwa odłamy religijne – tradycyjny i reformatorski. „Tatarskość” natomiast opiera się na zasadzie endogamii – podkreślaniu odrębności – począwszy od stroju, skończywszy na kulcie Czyngis-chana i mitycznej tęsknocie za Wschodem. „Polskość” Tatarów realizuje się w silnym związku z kulturą polską, posługiwaniu się językiem polskim oraz tworzeniu swoistej mitologii militarnej – wskazującej na udział i zasługi Tatarów w wojnach, które toczyła Polska (w zamian za to Tatarzy mieli liczne przywileje szlacheckie i byli zwolnieni od pańszczyzny)<sup>12</sup>. Tatarzy polscy zachowali więc odrębność przy jednoczesnym uczestnictwie w kulturze polskiej.

Nie inaczej rzecz ma się w przypadku kuchni tatarskiej, która ukształtowała się przez stulecia wpływów sąsiedztw różnych kultur – od Kaukazu po Morze Czarne. W wypadku opisywanej Suwalszczyzny nosi ona również wyraźne znamiona kuchni pogranicza<sup>13</sup>.

Ciekawa i różnorodna narodowa kuchnia tatarska rozwinęła się nie tylko na podstawie własnych tradycji etnicznych. Znaczny wpływ wywarły na nią kuchnie sąsiednich narodów. W spadku po Bułgarach (chodzi tu o Bułgarię Nadwożańską) do tatarskiego jadłospisu weszły: katyk, bal-maj, kabartma, uzupełniając tatarski czak-czak i eczpozczmaki; ugrofińska kuchnia podarowała pielmieni; Chiny dały herbatę; Uzbegy – płow (pilaw); zaś Tadzycy – pechlewe<sup>14</sup>.

Potrawy tatarskie były syte, przyrządzane w oparciu o zasady islamu<sup>15</sup> (np. niejedzenie wieprzowiny, przestrzeganie postu), nie brakowało w nich wyrobów mącznych, jak czebureki czy kołduny, ale też przeróżnych mięs: wołowiny, baraniny, jagnięciny, indyka

<sup>12</sup> Katarzyna WARMIŃSKA, *Polskość a tatarskość – narodowa i etniczna tożsamość Tatarów polskich*, [w:] *U progu wielokulturowości. Nowe oblicza społeczeństwa polskiego*, praca zbiorowa pod red. M. Kempny, A. Kapciak, S. Łobodziński, Warszawa: Oficyna Naukowa 1997, s. 237; Zbigniew JASIEWICZ, *Tatarzy polscy. Grupa etniczna czy etnograficzna?*, „Lud” 1980, t. 64, s. 154–155.

<sup>13</sup> „Doświadczenia kulinarne należą do najwcześniejszych i najtrwalszych kontaktów etnicznych oraz czynników integracyjnych, czego przykładem jest wymiana jedzenia i przepisów kulinarnych między sąsiadami. Miernikiem stopnia integracji jest wymieszanie i koegzystencja różnych tradycji i preferencji kulinarnych. Wszelkie uroczystości, zarówno religijne, jak i świeckie, łączyły się zawsze z jedzeniem. [...] Kuchnię pogranicza [...] wyróżniał kult starych obyczajów, a zwłaszcza troska o wysoką jakość potraw, z drugiej strony była ona miejscem stykania się i wzajemnego oddziaływania rozmaitych dążeń i interesów państwowych, narodowych, religijnych, składającym się na fenomen osmozy kulturowej”, zob.: Waldemar ŻARSKI, *Tożsamość kulinarna na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie*, [w:] *Śląskie pogranicza kultur*, t. 1, praca zbiorowa pod red. M. Ursel, O. Taranek-Wolańska, Wrocław: Oficyna Wydawnicza ATUT 2012, s. 174.

<sup>14</sup> Musa CZACHOROWSKI (red), *Kuchnia i tradycyjna etykieta stołowa*, „Przegląd Tatarski” 2009, nr 2, s. 27.

<sup>15</sup> *Ibidem*, s. 28. „Zgodnie z zasadami szariatu zakazane jest jedzenie świńskiego mięsa, a także niektórych ptaków, na przykład sokołów czy łabędzi. W dziewiątym miesiącu księżycowego kalendarza muzułmańskiego, ramadanie, gdy na ziemię został zesłany Koran, wszyscy muzułmanie powyżej 12 roku życia zobowiązani są do 29–30-dniowego postu, urazy (tat. uraza – post). Oznacza to powstrzymywanie się od jedzenia, picia oraz współżycia małżeńskiego od wschodu do zachodu słońca. [...] Jeden z głównych nakazów dotyczy niepicia wina oraz innych napojów alkoholowych. Koran mówi, że w winie, podobnie jak w hazardzie, zawiera się zarówno dobro, jak i zło, jednak zła jest zdecydowanie więcej. Wino stanowi przyczynę i źródło grzechów; kto pije, ten traci rozsądek”.

oraz bulionów mięsnych (szuła, tokmasz). Desery były często wytwarzane na miodzie (pjure-alba, balmaj), rodzynkach i maku – zazwyczaj wkładanych między wielowarstwowe cieniutkie ciasto. Preferowano również farsze kartoflane i serowe (głównie z twarogu – szuzmy). Należy pamiętać o zamiłowaniu do ziół oraz różnego rodzaju przypraw, które ułatwiały trawienie ciężkich, mącznych i mięsnych dań. Nie mogło również zabraknąć herbaty – nieodłącznego atrybutu podejmowania gości<sup>16</sup>. Pito również napój owocowo-miodowy – szirbet oraz katyk ze zsiadłego mleka. Strawy musiały być syte, bo sprzyjał temu chłodny klimat, jak i rok obrzędowy stwarzający okazje do biesiadowania.

Etniczne jedzenie często ma wyróżniające je od pożywienia większości smaki, konsystencje i zapachy; podobnie Bourdieu odkrył, iż kultywowanie preferencji (lub „smaku”) jest nieodłączne dla określenia „autentyczności” członkostwa w grupach. W ten sposób pożywienie stało się „chętnie rozpoznawanym znakiem etniczności i [postrzeganym] jako ważna forma kultury tradycyjnej” potężnym środkiem artykulacji i uznania tożsamości indywidualnej i grupowej<sup>17</sup>.

Jedne z najbardziej charakterystycznych potraw tatarskiej kuchni to pierogi w różnej formie, zarówno te gotowane i podawane prosto z wody, jak i pieczone czy smażone – pieremiacze, bielasz, sumsa, bekkeny, eczpoczmaiki, cybulniki czy czebureki. Owe dania to nie tylko wspomnienie zróżnicowanej etnicznie i wyznaniowo grupy, która od stuleci żyła w koegzystencji z polską kulturą, ale realne odtwarzanie tradycji dawnej, w myśl tatarskiej dbałości o zachowanie odrębności kulturowej przy jednoczesnym wielowiekowym nakazie gościnności<sup>18</sup>. Powróćmy w tym momencie do zagadnienia pracy dziedzictwa, którą wykonuje małżeństwo: Emilia – rodowita Suwałczanka wraz z mężem Alikiem (Aleksandrem) – Tatarem. Prowadzą oni w Suwałkach tatarską restaurację pod skromną, ale wymowną nazwą Kuchnia u Alika. Sami wolą mówić o swojej jadłodajni nie jako o restauracji, ale małej rodzinnej kuchni. Oprócz oczywistych pobudek zarobkowych, wszak jest to lokal gastronomiczny, który przynosi konkretny dochód, jak i tych idących za falą popularności serwowania dań regionalnych i powrotu do korzeni, widzę w tym przedsięwzięciu pewną wartość nadrzędną, o której pisał Clifford Geertz. Chodzi o to, iż kultura przodków jest ciągle żywa, wciąż wzbudza emocje, nadal jest komentowana, a że chodzi o konkretny kulinarny kod – owa kultura jest nieustająco konsumowana.

Claude Fischler – francuski socjolog i antropolog kultury – uważa, iż często wśród migrujących grup mniejszości kulturowych i etnicznych obserwuje się, iż tradycyjna kuchnia zostaje zachowana nawet w sytuacjach, kiedy język zostaje zapomniany. Zasady koszerności były zawsze jednym z bardziej spójnych nakazów w judaizmie i to one chroniły przed akulturacją czy nawet kontaktami zewnętrznymi. Człowiek zatem zaznacza swoje uczestnictwo w kulturze poprzez podkreślanie swoistości swego pożywienia, innymi słowy – odrębności od innych<sup>19</sup>.

---

<sup>16</sup> *Ibidem*.

<sup>17</sup> R. L. BRULOTTE, M. A. DI GIOVINE, *op. cit.*, s. 5.

<sup>18</sup> M. CZACHOROWSKI, *op. cit.*, s. 27. „Zgodnie z dawnym tatarskim obyczajem, na cześć gości nakrywa się stół świątecznym obrusem i ustawia najlepszy poczęstunek: słodki czak-czak, szirbet, miód lipowy oraz, rzecz jasna, aromatyczną herbatę. Gościnność na Wschodzie zawsze była wysoko ceniona. Muzułmanie mówią: Niegościnnie człowiek jest niepełnowartościowy. Gości należało nie tylko podejmować u siebie, ale też obdarować prezentami. Według zwyczaju, goście odwodzili się w ten sam sposób. Zgodnie z ludowym przysłowiem, jeśli ktoś cię ugości, to powinieneś pamiętać, aby się odwzajemnić”.

<sup>19</sup> Claude FISHLER, *Food, Self and Identity*, „Social Science Information” 1988, No. 5, s. 279.

Choć Fischler odnosi swój przykład do judaizmu, jest on na tyle uniwersalny, że można go zastosować do innych tradycji religijnych i kulturowych. Alik wraz Emilią mają swój sposób na odczytywanie czy też konsumowanie tradycji przodków. Przygotowują oni jedzenie zgodnie ze starymi tatarskimi recepturami. Ich kuchnia określana jest również mianem „kuchni orientalnej i kresowej”, co dodatkowo podkreśla miejsce styku kultur. Właściciele restauracji dbają również o to, by ich goście mieli styczność z kulturą tatarską nie tylko poprzez kulinaria – w kąciku z książkami można poczytać „Przegląd Tatarski” czy sięgnąć do literatury opisującej historię Tatarów w Polsce. Na ścianach wiszą zdjęcia z rozmaitych przedsięwzięć, które się tam odbyły, oraz modlitewne dywaniki. Misja właścicieli sięga zatem dalej – chciałoby się rzec – poza garnek. Organizują spotkania z ciekawymi ludźmi i warsztaty kulinarne. Można tu również posłuchać poezji czy też muzyki orientalnej. Warsztaty to, jak sami określają, „gotowanie z opowieścią o tradycji i kulturze Tatarów”. Jest to więc spotkanie współczesności z przeszłością, a jej spoiwem są tatarskie jeczpoczmaiki – pierogi nadziewane indyjskim mięsem z ryżem. U Alika można skosztować wielu potraw, których receptury zna z własnego domu, przechowywane z pokolenia na pokolenie, wykonywane są z należyтым namaszczeniem i uwagą. Można tu zjeść pilaw z jagnięciną, który jest jednogarnkowym daniem – zapiekany ryż z mięsem jagnięcym, kurkumą, ostrą papryką i kminkiem. Alik przygotowuje również kibiny, czyli pieczone pierogi z mięsem wołowym, kiszoną kapustą i kminkiem, jakże popularne na wschodzie kołduny<sup>20</sup> z rosółem oraz czebureki – smażone duże pierogi z farszem mięsnym bądź słodkim. Są również kartoflaniki, czyli pierogi z ziemniakami, jajkiem, koperkiem i natką pietruszki. To tylko część specjałów, wszak menu zmienia się wraz z porami roku kalendarzowego i obrzędowego.

Na szczególną uwagę zasługuje jednak wyjątkowy deser – stulistnik zwany też pieriekaczewnikiem – znamieny dla kuchni litewskiej, białoruskiej i tatarskiej. Zatem w kulturowym ujęciu jest on daniem pogranicznym, co dla kuchni tatarskiej jest cechą najbardziej charakterystyczną. Stulistnik zrobiony jest z cieniutkich warstw ciasta przełożonego najczęściej białym serem z rodzynkami czy też masą jabłkową (jest też wersja mięsna), które zwinięte w rulon piecze się około dwóch godzin. Pracochłonność potrawy czyni ją odświętną i wyjątkową. Z publikacji etnograficzno-historycznej z 1938 r. autorstwa Stanisława Kryczyńskiego<sup>21</sup> dowiadujemy się, że pieriekaczewnik jest swoistym symbolem dawnych wielokulturowych kresów Rzeczypospolitej. Jeśli wyobrazimy sobie tereny, na których przenikają się smaki żydowskie, białoruskie, litewskie, rosyjskie, tatarskie

<sup>20</sup> Stanisław KRYCZYŃSKI, *Tatarzy litewscy: próba monografii historyczno-etnograficznej*, „Rocznik Tatarski” 1938, t. III, s. 168. „W piątek lub na bajram przyrządzają Tatarzy litewscy ulubione tradycyjne potrawy. Przede wszystkim sławne *kołduny*, noszące u nich także nazwę „kundumów”. Kołduny tatarskie nie różnią się od litewskich czyli polskich; są one grube i nadziewane niezwykle tłustym siekanym mięsem cielęcym lub wołowym z dodaniem majeranku, cebuli, pieprzu i soli; ciasto do kołdunów zrobione na wodzie i jajkach ma kształt okrągłych lub owalnych pierożków. Osipowicz, mówiąc o zwyczajach Tatarów wioskarskich, pisze: «Podczas zebrań fetują się między innymi narodowym przysmakiem, którym są pierożki z mięsa skrobanego nożem z tłuszczem baranim, pieprzem i cebulą w cieście zawijane, znane i w Warszawie pod nazwą kołdunów litewskich, sa tu właściwiej nazywane tatarskimi. Dobre kołduny smakują wyśmienicie, lecz trzeba je umieć sporządzać, acz na pozór jest to jadlo nader proste. Spożywa się je łyżką, a sztuka na tym zależy, żeby kołdun mógł się cały od razu zmieścić w ustach bez uszkodzenia ciasta i wytoczenia zeń soku, który właśnie jest delcją amatorów»”.

<sup>21</sup> Stanisław Kryczyński powołał się na XIX-wieczne kroniki Aleksandra Osipowicza, który to z kolei zasilił swymi zapiskami monografię Oskara Kolberga *Litwa*.

i polskie, to być może ów przekładaniec będzie najwłaściwszą metaforą kulinarnego *genius loci* tych terenów. Kryczyński tak opisuje pieriekaczewnik:

[...] *Pieriekaczewnik* (z białorus., niby polski „przekładaniec”; ros. *pierekatywat*’ = przewałkowywać). Jest to ciasto wałkowane tak długo, aż zrobi się bardzo cieńkie i delikatne, i układane warstwami, które smaruje się masłem i przysypuje się pieprzem i innymi przyprawami; między warstwy kładzie się nadziewkę, która ma być a) z mięsa gęsiego siekanego z dużą domieszką cebuli i surowego łoju; b) sera; c) z rodzyneków (a dzisiaj także i ze śliwek, ale to inowacja); d) z sera i rodzyneków. Wszystko zawija się w rulon (ślimak) i piecze się w okrągłym mosiężnym rondlu. Do ciasta takiego drożdży się nie dodaje. W niektórych okolicach Tatarzy identyfikują *pieiekaczewnik* z *bileuszem*, lecz niesłusznie<sup>22</sup>.

Tak więc, piekąc stulistnika dla gości kuchni orientalnie-kresowej czy też przyrządzając kołduny na warsztatach dla ciekawskich wielokulturowego dziedzictwa Suwalszczyzny, Alik wspiera ideę zarówno pracy dziedzictwa (*heritage work*), jak i doświadczania tożsamości poprzez jedzenie (*edible identity*). To pozwala na odczytywanie i odtwarzanie tradycji w sposób – być może najbliższy współczesnemu pokoleniu – zmysłowy, żywieniowy.

### Kugiel przedborski – tożsamość z garnka

Przykłady potraw, które „opowiadają” o tradycji danego regionu i są obecnie głównym źródłem informacji na temat dziedzictwa kulturowego, możemy mnożyć. Dla mnie oczywistą paralełą kulinarną dla stulistnika jest danie pochodzące z moich rodzinnych stron centralnej Polski – z miasteczka Przedborza nad Pilicą. Jest to kugiel<sup>23</sup> – potrawa z utartych ziemniaków i mięsa doprawiona pieprzem, solą i cebulą, pieczona w głębokim garnku przez całą noc, jak zaleca tradycja, w piecu chlebowym. Kugiel przywędrował na Wyżynę Przedborską wraz z ludnością żydowską, która zasiedliła te tereny na przełomie XV i XVI w. Bracia starsi w wierze zamieszkiwali Przedbórz aż do II wojny światowej. Stanowili najliczniejszą grupę mieszkańców pośród Polaków, znikomej mniejszości rosyjskiej i niemieckiej. Łatwo zatem wyobrazić sobie barwne czasy przedwojnia – rzemieślnicze stragany w podcieniach rynku, gwarne uliczki z charakterystyczną ścisłą zabudową, drewnianą bożnicę nad rzeką oraz górujący nad miastem mурowany kościół katolicki. Ta wielowiekowa koegzystencja kultur pozostawiła po sobie ślady niematerialne. Funkcjonują one do dziś chociażby w mowie przedborskiej, miejscowym folklorze opowiadającym legendy na temat dawnych sąsiadów. Pozostały również ślady materialne w postaci charakterystycznej zabudowy czy też lokalnej kuchni, czyniącej kugiel fundamentem przedborskiej tradycji. II wojna światowa rozpoczęła nowy rozdział w historii miasteczka – monokulturowy i, jak twierdzą najstarsi mieszkańcy, daleki od lat świetności przedwojnia, które wrzało sąsiedzkim gwarem i pachniało przyrządzanymi specjałami, szczególnie w czasie świąt. Funkcję potrawy odświętnej pełnił kugiel zarówno dla Żydów, jak i Polaków. U tych pierwszych, którzy przez wieki musieli dostosować się do surowych wówczas polskich zim,

<sup>22</sup> S. KRYCZYŃSKI, *op. cit.*, s. 169.

<sup>23</sup> Kugiel czy też kugel jest spotykany do dzisiaj na terenach, na których żyła ludność żydowska, np. na Podlasiu w Tykocinie czy w Kazimierzu Dolnym. Można go również skosztować w Izraelu.

był kaloryczną strawą, która żywiła rodzinę w szabas. Tutaj wróć do przywołanej już koncepcji Fischlera – jedzenie często pozostaje naturalnie odtwarzanym elementem kulturowym dla wszystkich emigrantów nawet wówczas, gdy język ojczysty zostanie zapomniany. Ludzie kultywują tradycję poprzez przyrządzanie potraw, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Tak więc kugiel był wstawiany do domowego pieca bądź zanoszony wieczorem do piekarni w dniu poprzedzającym szabas. Piekł się całą noc w odpowiedniej temperaturze, która powodowała przenikanie się smaku tartych ziemniaków i cebuli razem z mięsem drobiowym (najczęściej gęsiną lub kaczką). Uwalniało ono powoli tłuszcz, który wydobywał intensywny smak i aromat pozostałych ingrediencji. Następnego dnia, po odprawieniu modlitwy, kugiel był spożywany przez całą rodzinę. Intensywnie pachniał ziemniakami zapiekanymi w gęsim smalcu. Miał konsystencję zbliżoną do czulentu – być może był też jego regionalnym odpowiednikiem. Niezjedzona reszta stawy w garnku trafiała do pieca, który rozniecony przez sąsiada – goja – utrzymywał temperaturę dania do wieczora. Tak też cały dzień, bez konieczności gotowania, w zgodzie z rytualnym zakazem wszelkiej pracy, kugiel gromadził rodzinę we wspólnocie religijnej oraz – a jakże – kulinarnej. Trudno doszukać się momentu, w którym danie zagościło na stołach polskich sąsiadów. Być może receptura została wyniesiona z żydowskich domostw przez gojów posługujących przy domowych paleniskach. Polscy sąsiedzi polubili go, bo uboga gleba dobrze rodziła głównie ziemniaki<sup>24</sup>, a sycący charakter stawy dawał błogie zadowolenie całej rodzinie i co zasadnicze – jednoczył ją we wspólnotowym biesiadowaniu. W sensie kulturowym popularność żydowskiej kuchni wśród Polaków świadczyła o:

[...] zaakceptowaniu emigrantów w danym kraju. Kulinarne spotkania są więc najczęściej pierwszą płaszczyzną kontaktów międzyetnicznych<sup>25</sup>.

Kugiel więc stał się elementem tworzącym więzi sąsiedzkie i symbolem udanej integracji, która przebiegała przez stulecia koegzystencji obu kultur. Ta sycąca strawa była przyrządzana w polskich domach w wersji niekoszycznej – na golonce bądź po prostu na skrawkach mięsnych, wedle upodobania i zasobności portfela. Dobrze komponował się kugiel również z wódką, która w niedzielny poranek stawała się przysłowio-  
wym klinem po sobotnich wydarzeniach.

Przedwojenny burmistrz miasteczka Konstanty Kozakiewicz tak wspomina w pamiętniku kulinarne przedwojnie:

Przedbórz świętuje niedziele na swój trochę odrębny sposób. W każdym domu musi być niezastąpiony kugiel. Robi się go w sobotę z tartych kartofli, kawałków tłustego mięsa wieprzowego, (Żydzi kładą kawałki gęsiny), jaj, utartej bułki, przypieczonej cebuli, pieprzu i soli. To wszystko wymieszane wkłada się do garnka, nakrywa i umieszcza w piecu chlebowym lub piecyku kuchennym. W niedziele rano lekko odgrzany jest znakomity.

<sup>24</sup> Potrawy z ziemniaków stały się popularne na tych terenach z uwagi na ubogie gleby, które nie były przeszkodą dla uprawy ziemniaków. Gros dań, które gościły na stołach, było przygotowanych na bazie kartofli, co również wiązało się z silnymi wpływami wiejskiej kuchni – stosunkowo monotonnej, bazującej na ziemniakach i daniach mącznych. Były to bardzo popularne do dziś placki ziemniaczane, kopytka, ziemniaki z okrasą, zapomniane już nieco prażuchy oraz kiszka ziemniaczana – charakterystyczna dla kuchni wschodniej.

<sup>25</sup> Justyna STRACZUK, *Cmentarz i stół*, Toruń: Wydawnictwo Naukowe UMK 2013, s. 182.

Można go jeść na śniadanie, na obiad i na kolację. Osobna wzmianka należy się Żydom stanowiącym większość mieszkańców, którzy swoje święto obchodzili bardzo uroczyście. Już w piątek z zapadnięciem zmroku następował tak zwany Szabas, zapalano świece i podawano na stół rybę. Ojcu rodziny przypadała zawsze głowa ryby. W sobotę sklep, warsztat i inne miejsca pracy były zamknięte, odprawiano żarliwe modły w bożnicach lub w domach. Mężczyźni niekiedy godzinami bili pokłony w pas (kiwali się). Oczywiście nie żałowano sobie jadła w tym kugla z gęsiną. Nad wieczorem kto żyw wychodził na ulice, by zażyć przechadzki. Chodzili po głównych ulicach, alejki w parku były zatłoczone do tego stopnia, że trudno się było przycisnąć. Polacy przebywający w tym czasie przeważnie w domach, niknęli prawie z obrazu śródmieścia. Za to w niedziele miasto odzyskiwało polski charakter<sup>26</sup>.

Przysłowiowe sto lat temu w piątkową noc z piekarni i domostw wydobywał się zapach pieczonego kugla i dzieje się tak do dzisiaj. Zmianie uległy niektóre elementy. Współcześnie kugiel przyrządzany jest w wersji niekoszerniej z soboty na niedzielę. Również częściej jest pieczony w domowych piekarnikach elektrycznych. Jest spożywany bez fizycznej obecności dawnych sąsiadów. Kugiel w warstwie symbolicznej stanowi kapitał kulturowy miasteczka, którego pamięć kulinarna trwa przez stulecia. Jest to przykład tożsamości żywieniowej (*edible identity*), która rozgrywa się przy stole. Zjawisko podtrzymywania tradycji kulinarnych przez współczesne pokolenia nie jest jednak zupełnie oczywiste. Justyna Straczuk, badając kuchnię pogranicza kulturowego, zwróciła uwagę na fakt zanikania owych zwyczajów oraz niechęci do sięgania po stare receptury i przepisy przez młodych. Tradycja w tym wypadku może kojarzyć się z czymś nieaktualnym i gorszym w stosunku do zastanej rzeczywistości. Na tym tle jednak bronią się potrawy odświętne, które dzięki swemu symbolicznemu znaczeniu są wyjątkowe i ulegają nobilitacji<sup>27</sup>.

Praca dziedzictwa (*heritage work*) wykonywana przy udziale kugla jest poniekąd analogiczna do tej, która dokonuje się w Kuchni u Alika. W miasteczku nie ma co prawda typowo regionalnej jadłodajni, ale kugiel jest podawany w tutejszych barach jako swojski przysmak. Jest też nieodłącznym elementem wszystkich miejscowych wesel, organizowanych bali noworocznych oraz imprez, jak np. Dni Przedborza. Młodsze pokolenie odnosi się do zagadnień dziedzictwa kulinarnego z entuzjazmem i (być może zabrzmi to jak uproszczenie) nieskomplikowanym namysłem nad kwestiami wielokulturowych przedwojennych zwad. Kugiel traktowany jest jako stały element identyfikacji z miejscem – bezdyskusyjny, przyjęty jako przedborskie danie lokalne. Młode pokolenie utożsamia się z tradycyjną strawą. Ma do dyspozycji nowe narzędzia, jak chociażby facebookowy *fanpage* czy kanał na YouTube. Kugiel nie jest dziś daniem żydowskim, a przedborskim

<sup>26</sup> Konstanty KOZAKIEWICZ, *Pamiętnik*, 1939, [niepublikowany], s. 5. Fragment pochodzi z niepublikowanego pamiętnika K. Kozakiewicza. Część wspomnień została opublikowana w koneckich „Szkicach historycznych”.

<sup>27</sup> J. STRACZUK, *op. cit.*, s. 225: „[...] niektóre potrawy przez swoje powiązanie z tradycyjnością, dawnością ulegają nobilitacji. Tak jest np. z typowymi potrawami świątecznym, takimi jak kutia czy kisiel owsiany, których obecność na stole świadczyć ma o społecznie cenionej bogatej obrzędowości domowej i tradycjach rodzinnych. Nie są to już jednak potrawy przygotowane tak jak dawniej, ale raczej ich «ornamenty» [...]”. Kugiel nosi znamiona potrawy odświętnej, nie jest przyrządzany codziennie, jego wykonanie jest czasochłonne i kosztowne oraz, co zasadnicze, przeznaczony jest do wspólnotowej konsumpcji. Z uwagi na jego specyfikę trudno wszak przygotować porcję dla jednej osoby.

– ukształtowanym na uniwersalnej kanwie przenikania się kulinariów różnych narodowości czy grup etnicznych, które to z kolei dały zaczyn kuchniom regionalnym. Jest też – jak się okazuje – najsilniejszym spoiwem łączącym teraźniejszość z przeszłością.

Kulturowy pogląd na tradycyjne kulinaria jest zagadnieniem wieloaspektowym. Praca dziedzictwa przyjmuje tu wymiar nie tylko odtwarzania wielowiekowych receptur pod strzechami lokalnych jadłodajni, ale jest też działaniem adaptowania regionalnych kulinariów do codzienności. Dzieje się tak za pomocą nieustającego gotowania i opowiadania historii o kulinarnym rodowodzie danej społeczności. Tym sposobem dawne receptury i wytwarzane na ich podstawie potrawy podróżują nie tylko w czasie, ale i w przestrzeni – również tej wirtualnej. Nowe odczytywanie tradycji w świetle moich rozważań to jej smakowanie, dosłownie zjadanie, poznawanie jej za pomocą zmysłów smaku i zapachu w sposób sensualny, jakże trafiający do serc i wyobraźni młodych pokoleń. Owa nowość (wszak odtwarzanie starych receptur to czynność znana od stuleci) polega na świadomości wykonywania pracy dziedzictwa, odpowiedzialności i zaangażowaniu. Ma ono spowodować zmianę w myśleniu o przeszłości, która będzie kojarzyła się zmysłowo – ze smakiem i zapachem, którego doświadczali nasi przodkowie.

#### Bibliografia:

- BRULOTTE Ronda L., DI GIOVINE Michael A., *Edible identities: Food as Cultural Heritage*, Farnham: Ashgate 2014.
- CZACHOROWSKI Musa (red), *Kuchnia i tradycyjna etykieta stołowa*, „Przegląd Tatarski” 2009, nr 2, s. 27–28.
- CLIFFORD James, *Anthropology and Native Heritage in Alaska*, „Current Anthropology” 2004, Vol. 45, No. 1.
- DOBROWOLSKI Kazimierz, *Studia nad życiem społecznym i kulturą*, Wrocław: PAN 1966.
- FISHLER Claude, *Food, Self and Identity*, „Social Science Information” 1988, No. 5.
- JASIEWICZ Zbigniew, *Tatarzy polscy. Grupa etniczna czy etnograficzna?*, „Lud” 1980, t. 64, s. 154–155.
- KOZAKIEWICZ Konstanty, *Pamiętnik*, 1939, [niepublikowany].
- KRYCZYŃSKI Stanisław, *Tatarzy litewscy: próba monografii historyczno-etnograficznej*, „Rocznik Tatarski” 1938, t. III.
- KULIGOWSKI Waldemar, *Antropologia współczesności*, Kraków: Universitas 2007.
- PODHORECKI Leszek, *Czyngis-chan*, Warszawa: Foox 1991.
- STASZCZAK Zofia, *Słownik etnologiczny*, Warszawa: PWN 1987, s. 353–358.
- STRACZUK Justyna, *Cmentarz i stół*, Toruń: Wydawnictwo Naukowe UMK 2013.
- SZACKI Jerzy, *Tradycja. Przegląd problematyki*, Warszawa: PWN 1971.
- WARMIŃSKA Katarzyna, *Polskość a tatarskość – narodowa i etniczna tożsamość Tatarów polskich*, [w:] *U progu wielokulturowości. Nowe oblicza społeczeństwa polskiego*, praca zbiorowa pod red. M. Kempny, A. Kapciak, S. Łobodziński, Warszawa: Oficyna Naukowa 1997.
- ŻARSKI Waldemar, *Tożsamość kulinarna na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie*, [w:] *Śląskie pogranicza kultur*, t. 1, praca zbiorowa pod red. M. Ursel, O.Taranek-Wolańska, Wrocław: Oficyna Wydawnicza ATUT 2012, s. 169–185.



MARCIN R. ODELSKI

Committee for Philology of the Polish Academy of Sciences, Wrocław Branch

## Not only *kaszëbsczi bülwë*, *purcle* or *kaszëbskô malëna* – in Search for Traditional Kashubian Dishes in Selected Contemporary Kashubian Restaurants

**SŁOWA KLUCZOWE:** Kaszuby, tradycja, kuchnia, dania, restauracja

**KEY WORDS:** Kashubia, tradition, cuisine, meals, restaurant

### Streszczenie

Autor prezentuje najważniejsze elementy kaszubskiej sceny kulinarnej oferowane we współczesnych restauracjach. Konstrastuje swoje ustalenia z tradycyjną kuchnią tego regionu, którą odtworzył na podstawie wywiadów z autochtonami. Jednocześnie podnosi walor ludowej sztuki i tradycji Kaszub.

### Abstract

The author presents the most important elements of the Kashubian culinary scene offered in contemporary restaurants. He contrasts his findings with the traditional cuisine of the region, which he recreated on the basis of interviews with native people. At the same time he raises the value of the folk art and tradition of Kashubia.

The author aims at creating a map of selected restaurants that offer traditional Kashubian dishes not only cooked in a Kashubian way but also named (and possibly described) on the menu in the Kashubian language. Selected contemporary restaurants were chosen mostly in the central part of Kashubia. The above mentioned endeavor of both culinary and linguistic character will be an example of a strong functional sphere of the language under revival. As far as my informants<sup>1</sup> are concerned, the Kashubian cuisine can be divided into a peasant-piscatorial cuisine and a cuisine pertaining to a higher Kashubian social strata. *Dworek SPA/Osada wędrowca*/SPA manor/Wanderer's hamlet and *Restauracja 1931*/Restaurant 1931 (situated in Mechelinki close to

<sup>1</sup> Informants from: *Bëtowò*, *Brusë*, *Czëczkòwë*, *Gòrcz*, *Gòwidlëno*, *Kamiénca Szlacheckò*, *Kartuzë*, *Kòscérzna*, *Lësé Jamë*, *Lubianò*, *Mscëszëjce*, *Òstrzëce*, *Serakòjce*, *Stòłpsk*, *Tëchlëno*, *Tëchlink*, (*Zarëbiskò* – a part of *Kùjòtë* village). I would like to express my sincere thanks to the following families and individuals: **Bigus** family, **Bronk** family, **Cybuła** family, **Główczewscy** family, **Reclaf** family, **Stachyra** family, **Witt** family, Felicja Baska-Borzyszkowska, Marek Bronk, Irena Kulwikowska, Bożena Labuda, Hanna Makurat, Brygida Michalewicz, and Paulina Węsierska.

Gdynia) being a part of the aforementioned manor-house can serve as an example of a restaurant that refer to cuisine offered in an old courtly manner. However, restaurant in Mechelinki is not marked on the map in this article. According to my informants the Kashubian cuisine was (and is) plain, not rich in fat and simply delicious. The linguistic layer varies from publication to publication, therefore various written forms of the same dish can be spotted. There are also certain flagship dishes that cannot be omitted while discussing about the Kashubian cuisine and were mentioned by my informants as core Kashubian dishes, namely: *obóna* (grease) a goose meat being chopped (with a meat axe) in a wooden cratch together with bones (however it is not a demand) and fat. It is later put into earthen pots and salt is added. Grease prepared in such a way is usually served with potatoes and sour milk. Having no grease, *bùlwë z kwasnym mlékã* (potatoes with sour milk), one can also be served. Traditional list of dishes also comprises *zapiékóné bulwë* (roast potatoes), *plince* (hashbrowns/potatoe pancakes), *zôcérka na mlékù/pókrzészni* (hasty pudding), *sledzé z pulkama* (herrings with jacket potatoes), *wrëkòwò zupa* (turnip cabbage soup), *czôrnina* (duck blood soup), *brzadowò* (fruit soup), *młodzowi kùch* (yeast cake), *kaszëbsczy pòmùchel* (Kashubian cod), *prażnica*<sup>2</sup> (scrambled eggs fried on butter), *szmòtt ze szpërkama*<sup>3</sup> (lard with pork scratchings) and *griz*<sup>4</sup> (semolina with raspberry or strawberry juice and/or raisins). The above mentioned dishes are also enumerated in the following collections:

- Ellwart (2010): *Brzadowò* p. 6., *Czernina* p. 7., *Wrëkòwò na gäsënie* p. 13., *Frikasy [kura w białym sosie = a hen in a white dip]* p. 18., *Òbòna [okrasa z gësi = goose grease]* p. 22., *Zasmażóné bùlwë z kwasnym mlékã* p. 39., *Zôcérka* p. 40., *Pòmùchel pò kaszëbskù* p. 46., *Griz [kasza manna na gësto = thick semolina]* p. 55., *Młodzewi kùch* p. 57;
- Górna (2014): *Młodzowi kùch* p. 14., *Gàsò òbòna* p. 51., *Pùlczì ze sledzã* p. 58., *Bùlwë z kwasnym mlékã* p. 64., *Szmòtt ze skwarkama* p. 66., *Zôcérka* p. 69., *Bùlwòwé plìnce* p. 76., *Wrëkòwò zupa* p. 80., *Brzadowò zupa* p. 83., *Griz (krëpczi) na gãsto z sokã* p. 94;
- *Kuchnia regionalna – Powiat Bytowski* (2013): *Kuch na młodzacz* pp. 8–9., (Students from *Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych przy Zespole Szkół Ekonomiczno-Rolniczych/Food and Nutrition Technical College at Economics-Agricultural School Complex in Bytów*), *Frikasy (potrawka z kury = a stewed hen)* pp. 10–11., (Iwona Dzika from Bytów), *Gësia okrasa* pp. 12–13., (Andrzej Krauze from Reda), *Plìnce z gulaszem (wołowym)* pp. 28–29., (Gabriela Helta from Bytów), *Śledzie w śmietanie z pulkami* pp. 32–33., (Iwona Dzika from Bytów), *Zupa brzadowa* pp. 36–37. (Teresa Sikorska from Studzienice);
- Niemiec (2014): *wrëkòwò zupa* (turnip cabbage soup) p. 28., *czôrnina* (duck blood soup) p. 29., *zôcérka na mlékù/pókrzészni* (hasty pudding) p. 35., *brzadowò* (fruit soup) p. 36., *obóna* (grease) p. 59., *kaszëbsczy pòmùchel* (Kashubian cod) p. 79., *zapiékóné bulwë* (roast potatoes) p. 95., *plince* (hashbrowns/potatoe pancakes) p. 96., *młodzowi kùch* (yeast cake) p. 104.

<sup>2</sup> Especially mentioned by Brygida Michalewicz, Danuta Pioch and Paulina Węsierska.

<sup>3</sup> Especially mentioned by Bigus family (*Gòwidlëno*), Brygida Michalewicz (*Gòrcz*), Paulina Węsierska (*Serakòjce*), Eryk Witt, Edmund Witt, Gabriela Witt (*Tëchlëno*), Roman Pobłocki (*Zarãbiskò*).

<sup>4</sup> Especially mentioned by Bigus family (*Gòwidlëno*), Brygida Michalewicz (*Gòrcz*), Paulina Węsierska (*Serakòjce*), Eryk Witt, Edmund Witt, Gabriela Witt (*Tëchlëno*), Roman Pobłocki (*Zarãbiskò*).

Having visited nineteen restaurants (2015/2016) in the Kashubian Region, the author decided to introduce two categories as referred to restaurants: restaurants having verbal exponents of Kashubiannes in their names and restaurants having no verbal exponents of Kashubiannes in their names.

## Restaurants having verbal exponents of Kashubiannes in their names

### 1. *Gospoda u Szadego* Restaurant – Borkowo

It is crucial to note that the word *szady* means somebody with shaggy hair. The name of the restaurant is derived from the quality of hair the owner used to have in the past. There is a wooden plate with an inscription *Ôtemklé* (Open) at the very entrance accompanied by Kashubian flowers. The fireplace is decorated with a wreath and white and yellow-painted eggs (a pre-Easter period). Two transparent vases are full of pure catkins. There are also colourful patterns of the Kashubian embroidery on internal walls<sup>5</sup>:

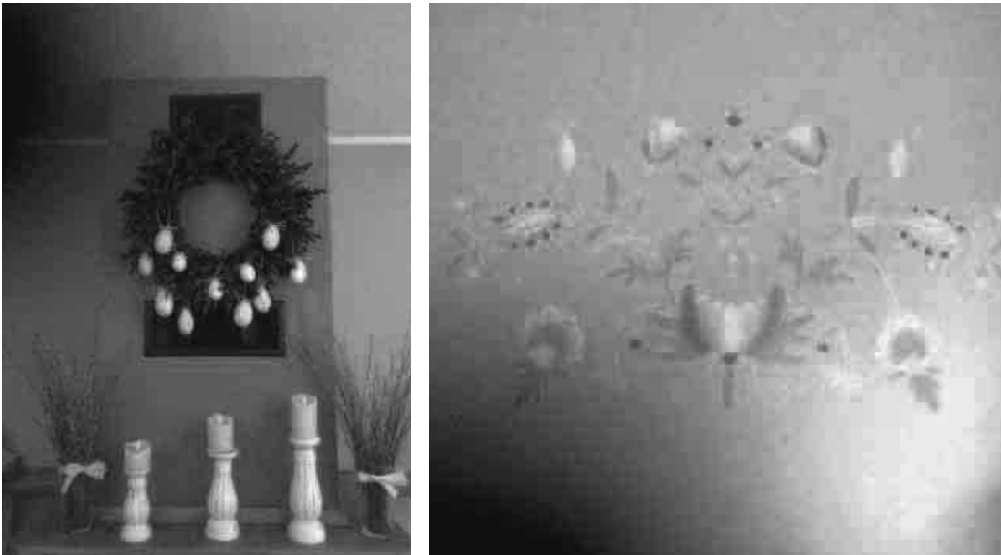


Photo. 1–2. *Gospoda u Szadego* Restaurant. Photos taken in March 2016 by Marcin R. Odelski.

One can find the following Kashubian dishes in the menu:

- **Czernina z kluskami na gęsinie** (duck blood soup with noodles<sup>6</sup>);
- **Brukwiowa na gęsinie z ziemniakami** (turnip cabbage soup, goose stock based, served with potatoes);
- **Plinc Szadego** – *dwa duże placki ziemniaczane przekładane gulaszem wołowym, polane sosem czosnkowym, podane z surówkami* (Szady's latke – two big potatoe pancakes with a beef stew with a garlic dip, served with salads).

<sup>5</sup> All photos are taken from the author's archives unless otherwise stated.

<sup>6</sup> All translations are done by the author unless otherwise stated.

## 2. Kaszubianka Restaurant – Bytów

There are colourful patterns of the Kashubian embroidery on external walls in the light green background. The restaurant offers Polish and regional dishes and is dedicated to fish lovers. As Krystyna Stachowska<sup>7</sup> (the owner of the restaurant) claims:

The beginnings of the very restaurant date back to the year 1969. From the early period up to the 90' of the twentieth century, there were many decorations with the Kashubian motif. One of the chambers was totally in a Kashubian style, i.e.: tables, chairs, benches – all with original Kashubian patterns. Walls were covered in wood. Waiters were dressed up in the Kashubian attire. Unfortunately the restaurant was on fire in 2000 and the Kashubian flower made of various pieces of colorful glass is the only external decorative element that survived. The interior of the restaurant has changed since then. Our menu is decorated with a Kashubian logo. Elements with Kashubian patterns can also be spotted on our advertising materials (the Internet website, press and visiting cards as well as catering cars). Our menu is mainly based on Polish dishes. The list of characteristic dishes of our region comprises:

- freshwater fish such as: tench in cream, herring served in a Kashubian way,
- duck blood soup,
- chicken delicacies.



Photo. 3. Kaszubianka Restaurant.

From: <<http://www.nocowanie.pl/noclegi/bytow/restauracje/122706/>>, [date of access: 20.04.2016].

## 3. Nordowi Mól Restaurant – Celbowo

Tray clothes with the Kashubian embroidery patterns are on tables on a regular basis. The menu starts with two pages full of jokes in Kashubian and one page long Polish-Kashubian dictionary. All pages of the menu are decorated with a colourful pattern

<sup>7</sup> Based on the e-mail correspondence on 19.04.2016 (annotated by the author).

of the Kashubian embroidery at the bottom. Some names of Kashubian dishes are of humorous nature:

- **Sękacz pucki z bitą śmietaną i sosem czekoladowym** – Tradycyjne ciasto kaszubskie, lane na drewniany walek przy otwartym ogniu;
- **Kùch z jabkòma wiedno smaczni** – Szarlotka na gorąco z gałką lodu/Wypiek własny;
- **Plińce** – Placki ziemniaczane ze śmietaną i cukrem;
- **Bùlwë sztãpóné z sadzonym jajkiem** – Ziemniaki gniecione ze smażonym boczkiem i sadzonym jajkiem;
- **Śledź z bulwami** – Śledź solony, jabłko, cebula, ogórek kiszony, śmietana, ziemniaki gotowane;
- **Kaszubskie Frikasy** – Udka z kurczaka gotowane w sosie słodko-kwaśnym z dodatkiem rodzynek, ryż i zestaw surówek.

Outside inscriptions: *Serdecznô Witómë* and *Żëczimë Szczâslëwi Drodzi*.

#### 4. Chëcz u Kaszëbë Restaurant – Chmielno

The restaurant is built out of one hundred old wooden logs and bricks. A cosy interior first impression is caused by the mixture of bricks and wood. The brick and wooden counter wall at the bar is embellished with Kashubian flowers taken from the pattern of the Kashubian embroidery. Additionally, there is a wooden slab decorated with traditional Kashubian flowers placed on a slanted wall and well-lit by a small metal pendant lantern. There is also an enframed Kashubian flower on the brick wall. Fish from Kashubian lakes, such as: vendace, tench, pike are strongly recommended by the owner. The restaurant also offers a diversified range of Kashubian souvenirs, such as: books about the region, little bags with snuff, snuffboxes with the Kashubian griffin or snuffboxes having elements of the Kashubian embroidery pattern painted (also with amber and silver – a more expensive version), mugs, table paper napkins, embroidered table napkins, bags, bells – all decorated with elements of the Kashubian embroidery pattern and the like.

#### 5. Karczma Krzewi Róg Restaurant – Garcz

Brick arches and well adjusted fabric with elements of the Kashubian embroidery pattern are very eye-catching. Additionally, napkinholders (also with elements of the Kashubian embroidery pattern), the Kashubian attire, Kashubian notes and an inscription stating that: *Zala dlô niekùrzqęcëch*/A chamber for non-smokers add up to the Kashubian character of the interior. The chamber for smokers (decorated with wild boar pelts) is also marked with a relevant inscription in Kashubian. A very interesting regional dish that deserves attention is called: *plińc a'la Krzëwi róg* that is directly linked with the very name of the restaurant. The restaurant was awarded several times:

- *Perła Kaszub 2003*/The Pearl of Cassubia 2003 for: “creating an interesting, promoting the region, gastronomic offer in an interestingly arranged interior”;
- 2006 – II place for regional cuisine;
- 2008 – I place for regional cuisine.

It is crucial to note that waiters are dressed up in a Kashubian attire.

## 6. *Kaszubska Restaurant* – Kartuzy



Photo. 4. [left] A traditional Kashubian dish – śledź w śmietanie, pulki, maślanka (Herring in Sahne, Pellkartoffeln, Buttermilch; Creamed herring with potatoes boiled with skin<sup>8)</sup>) Photo. 5. [right] *Kaszubska Restaurant* – a decorative pillar Photos taken on 7.10.2015 by Marcin R. Odelski.

The menu also comprises the following regional dishes<sup>9)</sup>:

- **Gburskie jedzenie, maślanka** – Bratkartoffeln mit Speck und Ei, Buttermilch (Fried potatoes with bacon and buttermilk);
- **Plińce po kaszubsku (z gulaszem)** – Kartoffelpuffer Kaschubischer Art (mit Gulasch) (Kashubian potato pancakes (with goulash));
- **Poładwica po kartusku z cebulą, ziemniaki, zestaw surówek** – Lendenstück Karthäuser Art mit Zwiebel, Kartoffeln, Salat (Kartusky sirloin with onion, potatoes and set of salads);
- **Kotlet kaszubski, ziemniaki pieczone, zestaw surówek** (Kashubian fillet with bacon and onion, roast potatoes, set of salads).

The restaurant is open since 1991. There are also other decorative elements on walls that refer to traditional Kashubian floral ornaments – also on the advertising banner on the balcony outside. *Kaszubska* restaurant is a part of *Gościniec Kaszubski*/Kashubian roadside inn. The restaurant was awarded in 2006 (second place) in the contest entitled *Smaki Szwajcarii Kaszubskiej*/Kashubian Switzerland Flavors.

<sup>8)</sup> Original writing preserved (annotated by the author).

<sup>9)</sup> Original writing was preserved (annotated by the author).

## 7. Mùlk Restaurant – Miszewko



Photo. 6. [left] Mùlk Restaurant

Photo. 7. [right] Mùlk Restaurant – a inscription: „Tu sã nie kùrzi, tu sã tobaczi”/ „One does not smoke here, one snuffs here”. Photos taken on 11.08.2015 by Marcin R. Odelski.



Photo. 8. Mùlk Restaurant. Photo taken on 11.08.2015 by Marcin R. Odelski. It is crucial to observe that the whole menu is written in Kashubian and Polish. The above presented dish is in the section: Përznã na pòczãtk/A bit for the beginning and called: Slédz w trzech zortach: pò kaszëbskù, w òcce i smiotanie/Herring served in a threefold way: in a Kasubian way, in vinegar and a creamed one

A 250 year old Kashubian wooden house<sup>10</sup> from Wilanowo (Przodkowo borough) was the inspiration for the the very building of the restaurant. Over seventy year old bricks for the restaurant were taken from the non-existing house in Szklana (Sierakowice borough) and bricks for the house from the non-existing brickyard in Mirachowo. Twelve meter long larch ceiling joists are almost 108 years old. Owners of the restaurant boast their excellent food through a wall inscription inside: *Nôlepszô jôda je w CHE,,CZE ù Labùddë w Miszewkù*/The best food is in the Labudda's house in Miszewko. There is also a chamber in which one can buy local delicacies. It is quite interesting that inscriptions placed on WC doors are presented in the following way: *Białka*/WOMEN and *Chłop*/Men. There are obvious inconsistencies connected with the singular and plural between these two languages but what is even more interesting is the fact that the word *białka* means a married woman. It could imply that only married women could use the toilet. An immediate question appears: What about those who are not married yet? The beginnings of the very restaurant date back to the year 2011.

#### 8. U Stolema<sup>11</sup> Restaurant – Ostrzyce



Photo. 9. [left] Stolemowa kawa parzona w aromacie kaszubskich truskawek w śmietanie/ Stolem coffee brewed in the Kashubian strawberries flavor served with cream

Photo. 10. [right] U Stolema Restaurant – Kotlet z ziemniaków i sera, z jajkiem sadzonym i ogórkiem małosolnym, maślanka/ Schnitzel aus Kartoffeln und Käse, mit Spiegelei und Sauergurken, Buttermilch/ Potato and cheese cake, with fried egg and sour cucumbers, served with buttermilk drink<sup>12</sup>. Photos taken on 9.10.2015 by Marcin R. Odelski.

<sup>10</sup> Currently the house is in *Centrum Edukacji I Promocji Regionu (CEPR)*/The Regional Center of Education and Promotion in Szymbark (annotated by the author).

<sup>11</sup> *Stolem* is the name of a legendary Kashubian giant. There were many of them in the past according to Kashubian legends.

<sup>12</sup> Original writing was preserved (annotated by the author).





Photo. 11. As far as decorations are concerned, Kashubian modernity plays the main role. Pastel colors dominate in the restaurant. Photo taken on 9.10.2015 by Marcin R. Odelski.

Witosław Labuda<sup>13</sup> – the former owner of the restaurant was a key figure as far as promoting the region is concerned – known for his great heart and numerous initiatives aiming at helping people – not only from his beloved Kashubia. It was him who introduced Kashubian inscriptions informing about the hotel facilities neighboring the restaurant: *Siłownia/Mòcowniò* (gym room) or *Gabinet Masażu/Biòro miągòleniò* (massage parlor).

During the stay in Ostrzyce, one can taste the following dishes<sup>14</sup>:

- **Kotlet Stolem zapiekany z farszem pieczarkowo-pomidorowym i serem** – *Stolem Kotlett mit Pilzfüllung und Käse überbacken* (Chicken cutlet with mushroom-tomato stuffing and cheese);
- **Zawijaniec ostrzycki z boczkiem** – *Rouladen mit Schmelzkäse und Speck* (Pork cutlet stuffed with cheese and wrapped in bacon);
- **Plińc po kaszubsku z gulaszem i śmietaną, maślanka** – *Kartoffelpuffer mit Gulasch und saurer Sahne, Buttermilch* (Potato pancake with goulash, served with buttermilk drink).

The beginnings of the very restaurant date back to the year 1990.

### 9. Kania Restaurant – Przodkowo

The word *kania* is the name of the bird that plays a crucial role in the world of old Kashubian rituals, namely: the beheading of *kania*. The restaurant offers one section with the so called regional dishes, for example: *Plińce po przodkowsku – placek ziemniaczany z gulaszem wieprzowym, zestaw surówek*/Potatoe pancakes served in a Przodkowo way – potato pancake with a pork goulash, a set of salads.

<sup>13</sup> His premature death became a sad fact on 10.10.2012. Luckily enough his children Katarzyna and Bartosz successfully continue his life's work (annotated by the author).

<sup>14</sup> Original writing was preserved (annotated by the author).

10. Gbùrka Pub – Reda



Photo. 12. Gbùrka Pub. Photo taken on 1.08.2015 by Marcin R. Odelski.

The word *gbùrka* means a goodwife in Kashubian. The pub is very close to the railway station in Reda and is a very unconventional place. Drinks are served on wooden slabs. It can be a good place to stop (even with animals) while travelling across Kashubia. One can have a rest, read, sing or even show their photos there.

11. Pod Kluką Tavern – Słupsk



Photo. 13. [left] Kluka (klëka in Kashubian) Photo. 14. [right] Stained glass with the Kashubian motif inside – the door leading to a smaller chamber. Photos taken on 10.10.2015 by Marcin R. Odelski. Kluka is a type of a cane and was attributed to the village administrator office. It was used to convene village meetings. This particular cane was sculpted by one Kashub called W. Lachowicz some 40–50 years ago



Photo. 15. [left] Smoldzińska z grzanką/ Smolsiner Suppe mit Toast/ Smoldziński soup with toast  
 Photo. 16. [right] Frykas smoldziński, ziemniaki, frytki, surówka z białej kapusty/ Smolsiner Leckerbissen, Kartoffeln, Pommes frites, Weißkrautsalat. Photos taken on 10.10.2015 by Marcin R. Odelski. The restaurant offers the following Kashubian dishes<sup>15</sup>.

The beginnings of the very restaurant date back to the year 1969.

#### 12. Swornegace Restaurant – Swornegacie

The restaurant offers a limited number of regional dishes: *ciszki kaszubskie*/a Kashubian dish made of potatoes and buckwheat and *Sielawa smażona*/Fried vendace<sup>16</sup>.

#### 13. Góscyńc pod Wioldżim Dela Restaurant – Szymbark

*Góscyńc pod Wioldżim Dela* is situated in *Centrum Edukacji i Promocji Regionu (CEPR)*/The Regional Center of Education and Promotion in Szymbark. Front glass windows are decorated with the following inscriptions: *Rôczimë* (We invite) and *Witómë* (We welcome). The inscription on the external wall explains the character of this restaurant: *Bez rëbë niczim bëlëbë Kaszëbë*<sup>17</sup> (Kashubians would be nothing without fish).

#### 14. Kaszubski Młyn Restaurant – Wierzchucino

The restaurant offers the following Kashubian dishes<sup>18</sup>:

- **Zupa „kaszubska” na piramidce z ziemniaków i boczku** – „Kaszubska” soup on pyramid with potatoes and bacon (*Kaschubensuppe mit Kartoffeln und Speckpyramide*);
- **Czernina z suszem owocowym z kluseczkami** – Duckblood soup with driedfruit and dumplings (*Schwarzsauer mit Trockenfrüchte und Klößchen*);
- **Placek po kaszubsku z gulaszem wołowym** – Kashubian potato pancake with beef stew (*Kartoffelpuffer nach kaschubisher Art mit Rindergulasch*).

<sup>15</sup> Original writing was preserved (annotated by the author).

<sup>16</sup> Original writing was preserved (annotated by the author).

<sup>17</sup> Original writing was preserved (annotated by the author).

<sup>18</sup> Original writing was preserved (annotated by the author).

- Moreover, the restaurant offers various dishes based on fish.
- **Restaurants having no verbal exponents of Kashubiannes in their names**

15. Kameleon Restaurant – Puzdrowo

The restaurant offers fried herring in vinegar, duckblood soup and turnip cabbage soup.

16. Jejmościna Restaurant – Stężycza

The restaurant offers Kashubian potatoes served with eggs and buttermilk as well as potatopancakes, local bread with lard and cucumbers.

17. Stary Spichlerz Restaurant – Sierakowice

The restaurant does not have many Kashubian accents. The ones that exist are placed quite in a chaotic way. Kashub's loin and roast potatoes are examples of Kashubian dishes.

18. Na Stromej Tavern– Sulęczyno

The tavern exceptional interior is decorated with old Kashubian farm tools and musical instruments. Owners especially recommend an old traditional Kashubian dish, namely: duck thighs and stuffed dumplings with a farce made of Kashubian strawberries available seasonally.

19. Dla Przyjaciół Hilary Roadside Inn – Wyczechowo

The inn's Kashubian character can be spotted in many decorative details (jugs, pillows, subtle ornaments with elements of the Kashubian embroidery pattern – especially middle parts of wooden pillars and walls), wooden sculptures of gbur and gbùrka placed above customers' heads. A very popular inscription *Witômë na Kaszëbach* (We welcome you in Cassubia) is placed over the bar and three ducks are sitting just a little above of it looking at potential guests. Stuffed dumplings with strawberries and Kashubian potato soup on homemade bacon add flavor to the rest of the menu.



Map 1. Nineteen place names where one can spot modern Kashubian restaurants Based on the author's fieldwork research done in 20015/2016.

## Conclusions

Having thoroughly researched nineteen modern Kashubian restaurants, one should be fully aware of the fact that there is no single restaurant that would be totally Kashubian, including traditional Kashubian staff attire, the language of menus as well as the language of regular talks staff-customers and the other way round. Contemporary Kashubian restaurants must be sources of decent income for the owners and it is impossible to gain profit out of Kashubian dishes only. Furthermore, many tourists do not know the Polish language (not to mention the Kashubian language). Even not every restaurant owner knows the Kashubian language herself or himself. The degree of Kashubianness of a given pub, restaurant, roadside inn or tavern depends solely on a given owner. Therefore Kashubian accents are distributed irregularly and that is why one can feel certain limitations and experience even understandable dissatisfaction referring to the idea behind which a model contemporary Kashubian restaurant should look like. However, one can find examples of Kashubian restaurants close to the ideal in the collected material.

## Bibliography

GÓRNA Zyta, *Książka Kucharska – Smaki Kaszub*, Gdańsk: Zrzeszenie Kaszubsko-Pomorskie 2014.

*Kuchnia regionalna – Powiat Bytowski*, Gdynia: Wydawnictwo Region & Starostwo Powiatowe w Bytowie 2013.

NIEMIEC Wiesława, *Ò tim, jak przóde lat Kaszëbi warzële – Gawędy o dawnej kuchni kaszubskiej*, selfPublica 2014.

*Tradycyjna kuchnia kaszubska*, Ed. Jarosław Ellwart, Gdynia: Wydawnictwo Region 2010.



## Analiza pojęcia pokarmu duchowego

**SŁOWA KLUCZOWE:** pokarm duchowy, duch, Feuerbach, Vanini, Nowicki

**KEY WORDS:** spiritual food, spirit, Feuerbach, Vanini, Nowicki

### Streszczenie

Celem tekstu jest wyjaśnienie – przy użyciu koncepcyjnej i lingwistycznej analizy – semantycznego rdzenia pojęcia duchowej żywności i wskazanie jej odmian. Na podstawie definicji żywności Vaniniego (*alimentum est substantia transmutabilis in substantia corporis*) duchową żywność utożsamiano jako esencję samą w sobie lub jej przewoźnika, która staje się częścią życia duchowego człowieka i zachowuje istnienie tej sfery. Dalsze dochodzenia przedstawiają pięć odmian pojęcia żywności duchowej, podkreślając ich cechy aksjologiczne. W konkluzjach wyróżniono kilka ważnych cech duchowości przyjmowanych przez pojęcie duchowej żywności, np. dynamizm tej sfery i „metaboliczna” natura ludzkiego ducha.

### Abstract

The aim of text is explication – using conceptual and linguistic analysis – of semantic core of concept of spiritual food and an indication of its varieties. On the basis of the definition of food made by Vanini (*alimentum est substantia transmutabilis in substantia corporis*) spiritual food has been identified as such essence or its carrier which becomes a part of spiritual life of person and preserves the existence of this sphere. Further investigations presents five varieties of the concept of spiritual food, emphasizing their axiological features. In the conclusions highlighted some important features of spirituality assumed by concept of spiritual food, e.g. the dynamism of this sphere and a „metabolic” nature of human spirit.

### Wstęp

Celem niniejszego tekstu jest filozoficzna analiza pojęcia pokarmu duchowego. Oznacza to w szczególności próbę dotarcia – przy pomocy analiz pojęciowej i językowej – do jego semantycznego jądra oraz wskazania jego odmian. Ze względu na jego niezbywalnie metaforyczny<sup>1</sup> charakter, jego formalno-logiczna definicja wydaje się niewykonalna. Ponadto, wszelka taka próba musiałaby zaowocować definicją projektującą, bo metaforyczność pokarmu duchowego nie daje się ująć w aparaturę formalistyczną, a zamiarem tego tekstu jest podanie definicji sprawozdawczej (respektującej

<sup>1</sup> W tym tekście słowo „metafora” rozumie się szeroko, mając na myśli również metonimię.

arystotelesowską zasadę głoszącą, aby żądać „w każdej dziedzinie ścisłości w tej mierze, w jakiej na to pozwala natura przedmiotu”<sup>2</sup>), a następnie analiza odmian rozważanego pojęcia.

### Podstawowe znaczenie pojęcia pokarmu duchowego

Niniejszy paragraf stanowi rekonstrukcję podstawowego znaczenia pojęcia pokarmu duchowego. Przydawka „podstawowe” wynika stąd, że owo znaczenie stanowi najogólniejszy sens rozważanego pojęcia oraz w swej ogólności stanowi semantyczny rdzeń w s p ó ł n y wszystkim odmianom pojęcia pokarmu duchowego.

Pojęcie fizycznego pokarmu dobrze oddaje klasyczna definicja sformułowana przez Giulia Ceasara Vaniniego: „*alimentum est substantia transmutabilis in substantia corporis*”, czyli: „pokarm jest to substancja przekształcalna w substancję ciała”<sup>3</sup>. Pokarm jest więc definiowany przez przyczynę materialną, czyli tworzywo, z którego dana rzecz jest zbudowana.

To stanowi podstawę dla sformułowania pojęcia pokarmu duchowego, gdyż jest ono konstruowane na zasadzie analogii – jak jedzenie ma się do ciała i jego potrzeb, tak pokarm duchowy ma się do ducha. Główną zaś funkcją pokarmu jest odżywanie organizmu, co skutkuje jego rozwojem (głównie we wczesnych etapach ontogenezy), pokrzepieniem i – przede wszystkim – zachowaniem życia. A zatem pokarmem duchowym należy nazwać taką treść duchową (*resp.* nośnik tej treści), która stanowi lub może stanowić część życia duchowego podmiotu interioryzującego tę treść i której interioryzacja służy zachowaniu (*resp.* rozwojowi lub pokrzepieniu) życia duchowego osoby. Życie duchowe buduje się nie tyle d z i ę k i pokarmowi duchowemu, co z n i e g o.

Powyższe określenie wymaga doprecyzowania pojęcia „ducha”. Nie przesądzając *a priori* statusu ontologicznego ducha i sfery duchowej, niniejszy tekst proponuje takie rozumienie „ducha”, które byłoby do przyjęcia przez jak największą grupę stanowisk metafizycznych, zarówno przez materialistów, spirytualistów, jak i metafizycznych agnostyków. W skrócie ujmując, „duch” to tyle, co „ogół, spektrum treści duchowych”. Za to, co stanowi o zakresie treści duchowych, należy uznać ludzką zdolność do transcendowania swoich biologiczno-fizycznych, przyrodniczych wymiarów istnienia<sup>4</sup>. Przyjęto taki wyznacznik duchowości ze względu na jego stosowność do pojęcia pokarmu duchowego, zwłaszcza że jako taki odnosi się on do przyswajania określonych treści, które stają się „częścią” nas samych. Wynika stąd, że duchowość konotuje sferę etyki, estetyki, bezinteresownego poznania, religii, kultury, wspólnotowości, państwowości, prawa, aksjologii, eschatologii, egzystencjalności *etc.* Kwestie, czym dokładnie są owe sfery, w jakie wchodzą relacje oraz czy powyższe wyliczenie jest wyczerpujące,

<sup>2</sup> ARYSTOTELES, *Etyka nikomachejska*, przeł. D. Gromska, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2007, s. 79, I 3, 1094 b.

<sup>3</sup> Andrzej NOWICKI, *Centralne kategorie filozofii Vaniniego*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1970, s. 193.

<sup>4</sup> Zob. Mieczysław Albert KRĄPIEC, *Ja-człowiek*, Lublin: Redakcja Wydawnictw Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego 1991, s. 58; Max SCHELER, *Stanowisko człowieka w kosmosie*, [w:] *idem, Pisma z antropologii filozoficznej i teorii wiedzy*, przeł. S. Czerniak, A. Węgrzecki, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1987, s. 81–82. W niniejszym artykule nie ma miejsca na bliższą filozoficzną charakterystykę ducha i jego statusu ontologicznego.



przekraczają ramy rozprawy – musi wystarczyć intuicyjne ich rozumienie, a samo wyliczenie służyło pokazaniu przez przykłady, do czego się odnosimy, gdy mówimy o pokarmie duchowym, niezależnie od tego, jak się poszczególne przejawy transcendencji ludzkiej opisuje, wyjaśnia i ocenia.

Ponieważ pokarm duchowy zachowuje w istnieniu sferę duchową w człowieku, a uważamy istnienie owej sfery za cenne i pożądane, przeto nazywanie czegoś „pokarmem duchowym” pełni rolę wartościującą. Wartościowość domniemywana przez rozważane pojęcie jest głównie pochodna – ma ją taki przedmiot, który stanowi rację lub część racji jakości innego przedmiotu. Z kolei „A ma wartość ostateczną, jeżeli nie ma żadnego nie-A, którego wartość stanowiłaby rację wartości A”<sup>5</sup>. To oznacza, że każdy pokarm duchowy stanowi *eo ipso* pewne dobro, cenne – j a k o p o k a r m d u c h o w y – ze względu na coś poza sobą samym.

Po przedstawieniu ogólnego pojęcia pokarmu duchowego należałoby je uszczegółowić. Ten sam przedmiot może być pokarmem duchowym w więcej niż jednej odmianie.

### Odmiany pojęcia pokarmu duchowego

Pierwsza odmiana pojęcia pokarmu duchowego jest najbliższa dosłownemu rozumieniu pokarmu, a metaforyczny charakter rozważanej tu odmiany odwołuje się do przyczynowego oddziaływania jedzenia na sferę duchową. Oznacza to, że pewien materialny pokarm jest duchowy nie ze względu na swoją treść czy bycie nosicielem jakichś treści duchowych, lecz z racji możliwości wywoływania zjawisk, postaw, przeżyć i stanów duchowych, przyczynowego generowania ich, *resp.* zwiększania prawdopodobieństwa ich pojawienia się. Widać zatem, że wartość skutku (tj. pojawienia się określonych treści duchowych) rzutuje na wartość jego przyczyny (a więc pokarmu, który ową treść przyczynowo uwarunkował), a zatem mamy do czynienia z wartością instrumentalną<sup>6</sup>.

Najbardziej wyrazistym myślicielem, który posługiwał się tak rozumianym pojęciem pokarmu duchowego, był Ludwig Feuerbach, autor znanego powiedzenia „*Der Mensch ist, was der isst*” („człowiek jest tym, co je”). Niemiecki uczonego pisał, że:

gdzie nie ma tłuszczu, nie ma mięsa, ale gdzie nie ma tłuszczu, nie ma również mózgu, nie ma ducha, tłuszcz zaś pochodzi tylko z pokarmu<sup>7</sup>.

Feuerbach uznał ducha za bytowo pochodnego od materii i uwarunkowanego przez nią co do swoich treści.

Głowa jest zdolnością wnioskowania, ale przesłanki, elementy stanowiące podstawę tych wniosków, leżą w pokarmach i napojach<sup>8</sup>.

<sup>5</sup> Henryk ELZENBERG, *Etyka wyrzeczenia. Czym jest i jak bywa uzasadniana*, [w:] *idem*, *Z filozofii kultury*, Kraków: Znak 1991, s. 204, przyp. 1.

<sup>6</sup> Lesław HOSTYŃSKI, *Układacz tablic wartości*, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 1999, s. 57.

<sup>7</sup> Ludwig FEUERBACH, *Przyrodznawstwo i rewolucja*, [w:] *idem*, *Wybór pism*, t. 2, *Zasady filozofii przyszłości*, przeł. K. Krzemieniowa, M. Skwieciński, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1988, s. 411.

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 413.

Filozof entuzjastycznie wypowiadał się o *Teorii żywienia. Dla ludu (Lehre der Nahrungsmittel. Für das Volk)* Jakuba Moleschotta, w której widział potwierdzenie doniosłej roli nauk przyrodniczych (zwłaszcza chemii i fizjologii) dla etyki i polityki. Znany passus z *Przyrodoznawstwa i rewolucji* Feuerbacha głosi, że przyczyną niepowodzenia rewolucji marcowej było stosowanie diety kartoflanej przez znaczną część uciśnionego ludu. Sukces rewolucji ma dać „substancja grochowa” i rośliny strączkowe, zawierające dużo fosforu koniecznego do pełnego odżywiania mózgu i dostarczenia ludziom energii do walki w imię przewrotu politycznego i reformy socjalnej<sup>9</sup>. Widać wyraźnie, że według Feuerbacha spożywany pokarm w istotnym stopniu determinuje duchowość. Pojęcie pokarmu duchowego na tym gruncie dotyczyłoby zatem pokarmu fizycznego, ale tylko o tyle, o ile przyczynowo warunkuje on sferę duchową. To pozwala nazwać tę odmianę pokarmu duchowego materialistyczno-kauzalną (wulgarno-materialistyczną).

Drugą odmianę pojęcia pokarmu duchowego znajdujemy u Andrzeja Nowickiego, głoszącego tezę o realnym istnieniu człowieka we własnym dziele. Oznacza to, że treści traktatów filozoficznych, poematów, obrazów i innych dzieł nie są jedynie oznakami życia psychicznego, lecz że treści psychiczne są realnie obecne w dziele, tyle że ich nośnikiem jest nie mózg, a papier, atrament, marmur itd. Nowicki uzasadniał twierdzenie o realnej obecności człowieka we własnym dziele tym, że o jego tożsamości stanowią te myśli, pragnienia, przekonania itp., z którymi człowiek się utożsamia, które uznaje za w najwyższym stopniu „własne”. Zbiór takich treści filozof nazywał „istotnymi częściami osobowości”. Jeżeli zaś o mojej indywidualności i wyjątkowości stanowi taki, a nie inny „zestaw” istotnych części osobowości, to jeśli one są realnie obecne w mojej głowie, są również takie w moich dziełach. A skoro o mojej tożsamości stanowi dany zbiór istotnych części osobowości, jestem przeto realnie obecny w dziele zawierającym te właśnie części.

Nowicki twierdził ponadto, że istnienie w dziele jest wyższą formą istnienia człowieka niż istnienie poza własnymi wytworami. Nasze myśli, pragnienia i wrażenia mają w nas samych byt potencjalny i zostają zaktualizowane podczas obiektywizacji w materialnych nośnikach, takich jak papier, płótno itp. *Esse in actu* zaś jest wyższe, doskonalsze i bardziej rzeczywiste od *esse in potentia*. A zatem, skoro istotne części osobowości istnieją realnie w dziele, istnieją w nim pełniej niż poza nim, w umyśle ludzkim<sup>10</sup>.

Według Nowickiego rozwój kultury odbywa się przez „spotkania” odbiorcy dzieła z realnie obecnym w nim twórcą. Są one możliwe dzięki eksterioryzacji istotnych części osobowości w dzieło oraz ich interioryzacji przez czytelnika. A tym, co jest recypowane, są istotne części osobowości i to one zdaniem Nowickiego stanowią pokarm duchowy. Nawiązując do Vaniniańskiej definicji pokarmu, autor *Spotkań w rzeczach* pisał, że przyjmując czyjeś myśli i koncepcje, buduję własny świat wewnętrzny, rozwijam go i przekształcam. Treść odbieranych dzieł stanowi „substancję”, którą przekształcam i włączam do mojej osobowości. Budujemy samych siebie, „spożywając” części osobowości.

Należy zauważyć, że pojęcie pokarmu duchowego stosowane przez Nowickiego jest dalekie od szerokiego uznania i wiąże się z mocnymi założeniami metafizycznymi, takimi

<sup>9</sup> *Ibidem*, s. 412–413.

<sup>10</sup> Andrzej NOWICKI, *Człowiek w świecie dzieł*, Lublin: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1974, s. 326–327.

jak kryterium tożsamości osobowej czy teza o realnej obecności człowieka we własnym dziele (nie mówiąc o tezie, że w dziele człowiek otrzymuje istnienie wyższe). Stąd jego rozumienie pokarmu duchowego nie może uchodzić za typowe i powszechne.

Można potraktować jego odmianę omawianego pojęcia jako „mutację” kolejnej odmiany, która może uchodzić za fundamentalną i najbardziej źródłową. W tym kontekście pokarmem duchowym są nie wyeksterioryzowane w dzieło istotne cząstki osobowości, lecz same dzieła, a więc książki, obrazy, rzeźby itp. (chodzi więc o pewien podzbiór w ramach ontologicznej kategorii rzeczy), będące nośnikami treści duchowych. Będąc nosicielem takich treści, pokarm duchowy pozwala uobecnić je w nas samych.

Wśród rozmaitych rodzajów wartości pochodnej do omawianej tu odmiany pojęcia najbardziej przystaje kategoria wartości odwołującej się do podziału na część i całość – w tym wariancie całość zawierająca wartościową część sama staje się wartościowa<sup>11</sup> (tak jak cały album muzyczny staje się cenny przez zawieranie kilku przebojów obok mniej porywającej reszty). Gdyby odnieść to do omawianej tutaj odmiany pojęcia pokarmu duchowego, treści duchowe stanowiące część jakiegoś obiektu, np. książki stanowiłyby wartość ostateczną, a materialna nadbudowa, na której utrwalono owe treści, posiadałaby wartość pochodną. Dzieło (np. książka) rozpatrywane jako pewna całość byłoby wartościowe dzięki tej części, którą stanowią treści duchowe. Ponadto ta odmiana pokarmu duchowego może mieć wartość instrumentalną, tj. pełnić rolę środka lub warunku umożliwiającego realizację celu, czyli uobecnienia treści duchowych (np. obcowanie z *Antygoną* celem doznania oczyszczenia).

Szczególne role pokarmu duchowego jako nośnika treści duchowych zdaje się przypadać książkom, stanowiącym eminentny przykład pokarmu duchowego. Książka stanowi pokarm duchowy *par excellence*, co zdaje się potwierdzać historia – na gmachu starożytnej biblioteki w Memfis miała znajdować się inskrypcja głosząca, iż „Książki to pokarm dla ducha”. Tłumaczyć to można tym, że:

Książka stanowi wyjątkowo precyzyjne narzędzie komunikacji społecznej, dzięki trwałości charakterowi dokonywanego przez nią przekazu, dzięki okoliczności, że udostępnianie tekstów w formie utrwalonej za pomocą pisma skłaniało zazwyczaj autorów do klarownego i starannego formułowania wypowiedzi. Do zalet książki od niepamiętnych czasów należała możliwość szybkiego, a nawet selektywnego studiowania spisanego tekstu, a z drugiej strony, wielokrotnej lektury interesujących fragmentów<sup>12</sup>.

Pokrewna takiemu rozumieniu pokarmu duchowego jest inna odmiana, dotycząca nie tyle uobecniania treści duchowych, ile jednoczenia spożywającego ze sferą duchową, niekiedy w charakterze *unio mystica*. Podobnie jak w przypadku uobecniającego pokarmu duchowego, pojęcie jednoczącego pokarmu stosuje się do kategorii rzeczy, w ramach których można dokonać podziału między jedzeniem (dosłownie rozumianym pokarmem) a resztą, tj. rzeczami niebędącymi jedzeniem. W pierwszym przypadku mamy do czynienia z jednoczącym pokarmem duchowym *sensu stricto*, a jego szczególnie wyrazistym przykładem jest Eucharystia wprowadzają-

<sup>11</sup> L. HOSTYŃSKI, *op. cit.*, s. 57–58.

<sup>12</sup> Kazimiera MALECZYŃSKA, *Historia książki i jej funkcji społecznej*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 1987, s. 5.

ca w komunię z Chrystusem. W drugim – chodzi o pokarm duchowy *sensu largo* i może nim być Pismo Święte, którego czytanie w jakimś sensie jednoczy nas z Bogiem i zbliża do niego przez zgłębianie objawienia.

Podobnie jak w poprzedniej odmianie, rozpatrywany tu wariant pokarmu duchowego można charakteryzować jako wartość instrumentalną. Jest wartościowy dlatego, że stanowi warunek zjednoczenia się z tym, co duchowe. Ale dla tej odmiany szczególne często występują inne rodzaje wartości pochodnych. Za typowe należy uznać posiadanie przez jednoczący pokarm duchowy jakości pamiątkowej, tj. takiej, którą rzecz nabywa ze względu na jej bliski związek z czymś lub kimś, co ma wartość ostateczną<sup>13</sup>. Taką pamiątkową wartością może być Eucharystia: „Następnie wziął chleb, odmówiwszy dziękczynienie połamał go i podał, mówiąc: «To jest Ciało moje, które za was będzie wydane: to czyńcie na moją pamiątkę!»”<sup>14</sup>. Poza tym swoiste dla omawianej odmiany pokarmu duchowego jest rozpatrywanie go w kategoriach wartości symbolicznej, którą dana rzecz posiada, o ile reprezentuje, symbolizuje lub oznacza coś ostatecznie wartościowego<sup>15</sup> (np. symbol jakiejś szlachetnej wspólnoty).

W zasadzie można wyróżnić cztery typy zjednoczenia spożywającego ze sferą duchową, przy czym pewne rzeczy mogą łączyć nas ze sferą duchową na kilka sposobów jednocześnie. Po pierwsze, zjednoczenie może być symboliczne lub pamiątkowe i polegałoby na skonsumowaniu tego, co (tylko) reprezentuje sferę duchową. Przykład może stanowić Eucharystia ujmowana podług memorializmu (Zwingli), przeczącego realnej i duchowej obecności ciała i krwi Chrystusa w Eucharystii oraz uznającego chleb i wino za symbole jego ciała. Po drugie, jedność może mieć charakter wolitywno-emocjonalny. Obejmowałaby ona działanie, postawy i/lub intencje działających, którzy zachowywaliby bytową odrębność, jak wzajemna miłość pobożnego i Boga według katolicyzmu. Po trzecie, może zachodzić częściowa jedność substancjalna: coś duchowego lub pochodzącego od bytu duchowego stałoby się częścią substancji spożywającego. Przykładem tego mogą być ofiary religijne (zwłaszcza uczyty teofagiczne), w których samo spożycie sakralnej potrawy sprawia, że w spożywającym znajduje się coś boskiego, że jego byt staje się w jakimś stopniu wywyższony przez obecność w nim czegoś świętego. Czwarty typ zjednoczenia byłby pełnym połączeniem substancjalnym spożywającego ze sferą duchową. Tutaj człowiek po spożyciu świętej potrawy jest cały przeobstwoniony, a nie tylko zawiera w sobie coś boskiego.

Ostatnia odmiana pojęcia pokarmu duchowego odnosi się, w przeciwieństwie do dwóch poprzednich, nie do rzeczy, lecz do działań, uczynków, zachowania, dyspozycji do określonego postępowania. Jest to najbardziej metaforyczne rozumienie pokarmu duchowego, gdyż dosłownie rozumiany jest on jakąś rzeczą. W opisywanej tu odmianie jest on pokrewny ćwiczeniu duchowemu; duchowość człowieka nie tyle karmiłaby się treściami duchowymi lub rzeczami rozumianymi jako ich nośniki, lecz samymi działaniami, które mają dodatni wpływ na kondycję duchową. Dobrze unaczynia to św. Bernard z Clairvaux, który, omawiając mistyczną drogę ku Bogu, pisał:

<sup>13</sup> L. HOSTYŃSKI, *op. cit.*, s. 58.

<sup>14</sup> Łk 22, 19.

<sup>15</sup> *Ibidem*.

Pierwszym zatem pokarmem, oczyszczającym swoją goryczą, jest pokora. Drugim miłość, pokarm radujący swoją słodyczą. Trzecim – kontemplacja, pokarm stały i wzmacniający<sup>16</sup>.

W tej odmianie pojęcia pokarmu duchowego znacznie wyraźniej widać jego dynamiczny charakter: jest to coś, co wywiera lub może wywierać dodatni wpływ na duchowość. To sprawia, że w ramach tej odmiany dominuje ujmowanie pokarmu duchowego jako wartości instrumentalnej – dopiero kontemplacja wydobywa cenne treści ze sztuki sakralnej i dopiero nabożne czytanie pozwala na zbliżenie się do świętego ducha księgi. Rzeczy „same z siebie” nie dostarczą tych treści, działanie stanowi środek dający dostęp do cennej samej przez się sfery duchowej. Przez ten warunkowo-dynamiczny (niekiedy wprost kauzalny) charakter granica między uobecnianiem treści duchowych „spożywającego” a jednoczeniem się z nimi staje się nieostra. Wynika to stąd, że intencjonalnie odnosząc się do pewnych treści duchowych celem ich kultury lub zapewnienia sobie związku z nimi, wejścia w kontakt, już dokonuje się uobecnienie tych treści w nas samych jako przedmiotu intencjonalnego obranego jako cel działania (ów przedmiot może być bardziej uobecniony, co widać w różnicy między nauką, którą chcemy zgłębić, a nauką już zgłębioną). Zarazem występowanie w działającym dyspozycji względem duchowej sfery w pewnym znaczeniu jednoczy go z nią – tak samo jak człowiek, który nabył stałą dyspozycję do czynienia dobra, staje się dobrym człowiekiem<sup>17</sup>. Podobnie, jeżeliby przyjąć obiektywne istnienie wartości jako ontyczny warunek odpowiedzialności, to wszelkie działanie podpadające pod ocenę moralną zostawia pewien ślad w sprawcy:

wartość skutku [...] wywołuje wartość czynu, jak i wartość samego sprawcy [...] materia wartości skutku określa sama z siebie materię wartości czynu, a ta z kolei określa materię wartości sprawcy<sup>18</sup>.

Bliższa analiza struktury odpowiedzialności i „obarczania” aksjologicznymi własnościami sprawcy czynów wykracza poza tę rozprawę. Trzeba jednak zaznaczyć, że to, co powoduje w nas pokarm duchowy rozumiany jako działanie, sytuuje się między sprawstwem uobecniającej i jednoczącej jego odmiany.

Można wyróżnić jedno- i wielopodmiotowe działania będące pokarmem duchowym. W obu przypadkach racją (niekoniecznie jedyną) podejmowania działania jest to, co sprawia ono w działającym. Jeśli chodzi o jednopodmiotowe działania, sprawca kieruje się do siebie samego albo do czegoś, co nie jest osobą. Takim działaniem jest np. medytacja, kontemplacja, asceza i post, przy czym w odniesieniu do dwóch ostatnich warto zauważyć, że omawiana odmiana pokarmu duchowego nabiera paradoksalnego charakteru: odmawiając sobie jedzenia i umartwiając się, człowiek jednocześnie karmi wyższą, duchową część siebie. Z kolei wielopodmiotowymi działaniami

<sup>16</sup> ŚW. BERNARD z Clairvaux, *O stopniach pokory i pychy*, przeł. S. Kiełtyka, Kraków: Wydawnictwo Apostolstwa Modlitwy 1991, s. 19.

<sup>17</sup> ŚW. TOMASZ z Akwinu, *Traktat o cnotach. Summa teologii I–II*, 49–67, przeł. W. Galewicz, Kęty: Antyk 2006, s. 121–122.

<sup>18</sup> Roman INGARDEN, *Ontyczne podstawy odpowiedzialności*, przeł. J. Filek, [w:] *Filozofia odpowiedzialności XX wieku. Teksty źródłowe*, red. J. Filek, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2004, s. 167.

o charakterze pokarmu duchowego są działania rozgrywające się między co najmniej dwoma podmiotami (niekoniecznie indywidualnymi – mogą to być podmioty zbiorowe, w których partykularny podmiot uczestniczy). Przykładem mogą być tu dialogi, kazania, wykłady, wyznania i dysputy, a pokrzepiający ducha wymiar tego ostatniego odmalował Platon w *Uczcie*, pokazując, jak uczestnicy rozmowy – przy dobrym winie – karmili swoje dusze rozważaniami o miłości.

## Podsumowanie

Niniejsza praca wyszła od Vaniniego, przekuwając wskazane przezeń pojęcie pokarmu w pojęcie pokarmu duchowego, które jako takie dotyczy każdego przedmiotu, dzięki któremu i z którego człowiek buduje swoją duchowość. Próba uszczegółowienia powyższego podstawowego pojęcia pokarmu duchowego odsłoniła pięć odmian dotyczących: 1) fizycznych pokarmów determinujących sferę duchową; 2) interioryzowanych „istotnych części osobowości”; 3) rzeczy będących nośnikami treści duchowych i uobecniających tę sferę; 4) rzeczy-nośników treści jednoczących człowieka z tym, co duchowe; 5) działań i praktyk pokrzepiających duchowość. Niektóre rezultaty dociekań zasługują na wyróżnienie we wnioskach.

Po pierwsze, pojęcie „pokarmu duchowego” ma wyraźne rysy dynamiczne i jego stosowanie w ogólności wyraża możliwość oddziaływania pokarmu na kondycję duchową „spożywającego”. Ta dynamiczność powoduje, że pokarm duchowy jako taki waloryzowany jest jako wartość pochodna, a zwłaszcza instrumentalna, stanowiąca środek, warunek lub przyczynę kontaktu z sferą duchową, wartościową *per se*.

Po drugie, pojęcie to stosuje się wyłącznie do kategorii ontologicznej rzeczy (w przypadku koncepcji Nowickiego mowa o zreifikowanych myślach) oraz działania (dyspozycji do niego) i tylko do nich. Zdarzenie nie może być pokarmem duchowym, choć może się w nim spełniać sens jakiegoś działania. Stany rzeczy nie mogą być pokarmem duchowym, ponieważ rzeczy mogą oddziaływać duchowo (np. książka jako nośnik pewnych treści), ale nie jako same stany rzeczy (tj. fakt, że ta książka zawiera treści duchowe). Spośród relacji tylko te związane z praktyką nakierowaną na sferę ducha mogą zostać uznane za pokarm duchowy.

Po trzecie, niniejsze dociekania mówią coś o człowieku jako istocie spożywającej pokarm duchowy. Tak rozumiany jest on istotą metaboliczną: jak całokształt procesów chemicznych zapewnia życiu trwałość i ciągłość, tak aktywność w obszarze transcendencji buduje duchowość ludzką i sprawia, że wciąż trwa. Ustanie metabolizmu to śmierć, a ustanie metabolizmu duchowego jest „śmiercią duchową”, a w każdym razie „chorobą ducha”<sup>19</sup>.

Ten ostatni wątek może stanowić punkt wyjścia dla dociekań nad różnicami i związkami między spożywaniem pokarmu duchowego a konsumpcją rozumianą jako styl życia lub wyznacznik jego jakości w dobie globalizacji. Pokarmowi duchowemu najmocniej przeciwstawia się nie trucizna duchowa (która sytuuje się w tej samej sferze), lecz właśnie konsumpcja, która w ogóle pomija sferę duchową. Niniejszy tekst może posłużyć do dalszych badań nad relacją między pokarmem duchowym a konsumpcjonizmem.

<sup>19</sup> Jan KRASICKI, *Śladami Niewidzialnego*, [w:] *idem, Przeciw nicości. Eseje*, Kraków: Księgarnia Akademicka 2002, s. 78–79.

Rozpatrzenie tych związków byłoby interesujące, ponieważ mimo opozycyjności pokarmu duchowego i konsumpcji w życiu jest miejsce zarówno na jedno, jak i drugie. Wszak nie samym pokarmem duchowym człowiek żyje. Ale to już inny temat.

## Bibliografia

- ARYSTOTELES, *Etyka nikomachejska*, przeł. D. Gromska, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2007.
- św. BERNARD z Clairvaux, *O stopniach pokory i pychy*, przeł. S. Kiełtyka, Kraków: Wydawnictwo Apostolstwa Modlitwy 1991.
- ELZENBERG Henryk, *Etyka wyrzeczenia. Czym jest i jak bywa uzasadniana*, [w:] *idem*, *Z filozofii kultury*, Kraków: Znak 1991, s. 203–224.
- FEUERBACH Ludwig, *Przyrodoznawstwo i rewolucja*, [w:] *idem*, *Wybór pism*, t. 2, *Zasady filozofii przyszłości*, przeł. K. Krzemieniowa, M. Skweciński, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1988, s. 398–424.
- HOSTYŃSKI Lesław, *Układacz tablic wartości*, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 1999.
- INGARDEN Roman, *Ontyczne podstawy odpowiedzialności*, przeł. J. Filek, [w:] *Filozofia odpowiedzialności XX wieku. Teksty źródłowe*, red. J. Filek, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2004, s. 165–171.
- KRASICKI Jan, *Śladami Niewidzialnego*, [w:] *idem*, *Przeciw nicości. Eseje*, Kraków: Księgarnia Akademicka 2002, s. 69–82.
- KRĄPIEC Mieczysław Albert, *Ja-człowiek*, Lublin: Redakcja Wydawnictw Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego 1991.
- MALECZYŃSKA Kazimiera, *Historia książki i jej funkcji społecznej*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 1987.
- NOWICKI Andrzej, *Centralne kategorie filozofii Vaniniego*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1970.
- , *Człowiek w świecie dzieł*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1974.
- Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu. Biblia Tysiąclecia*, oprac. Zbiorowe, Poznań: Pallottinum 2002.
- SCHELER Max, *Stanowisko człowieka w kosmosie*, [w:] *idem*, *Pisma z antropologii filozoficznej i teorii wiedzy*, przeł. S. Czerniak, A. Węgrzecki, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1987, s. 43–149.
- ŚW. TOMASZ z Akwinu, *Traktat o cnotach. Summa teologii I–II*, 49–67, przeł. W. Galewicz, Kęty: Antyk 2006.





ALEKSANDRA PRZYBYLSKA

Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

## Funkcja i kompozycja stołu w obrzędach i rytuałach polskiej kultury – kuchnia w pałacach i dworach polskich w XVIII i XIX w.

**SŁOWA KLUCZOWE:** obyczaj, obrzęd, uczta, biesiada, stół, pałac, dwór, posiłek, tradycja, kultura, kuchnia

**KEY WORDS:** culture, table, cuisine, palaces, manors, feast, ceremonies, ritual

### Streszczenie

W XVIII i XIX w. wspaniałe, wytworne uczyty pańskie wymagały wielu przygotowań i zaangażowania ogromnej liczby ludzi. Miały manifestować wielkość i bogactwo rodu oraz nadążanie za aktualną modą. We dworach przywiązywano ogromną uwagę do organizacji uczyty, np. nakrycia stołu, kolejności podawania potraw, trunków oraz do rozrywek, które towarzyszyły biesiadującym. Stół musiał być nakryty odpowiednim obrusem, przy każdym nakryciu znajdowała się serweta do obcierania rąk i ust po posiłku. Potrawy miały robić wrażenie na gościach nie tylko smakiem ale i wyglądem, dlatego były wymyślnie zdobione. Istniał również szereg zasad dotyczących zasiadania do stołu, zachowywania się przy nim, umiejętności prowadzenia konwersacji itd. Biesiady chłopskie natomiast cechowały się prostotą. Bardziej liczyło się poczucie wspólnoty, bycia razem. Zachowywano szereg zwyczajów, które warstwy wysokie odrzucały ze względu na ich zabobonny charakter. Uczty te miały specjalny, magiczny nastrój. Rozważania zawarte w tej pracy mają charakter zarysu i w żaden sposób nie wyczerpują tematu. Umieszczone zostały tam wybrane zagadnienia, mające na celu ukazanie obyczajów związanych z kompozycją i funkcją stołów w obrzędach i rytuałach polskiej kultury XVIII i XIX w. Mimo iż żyjemy teraz w innej rzeczywistości, należy pamiętać, że obyczajowość ta dała ogromny wkład do naszej narodowej kultury.

### Abstract

The grand and sophisticated feasts of the 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> Centuries given by the gentry required elaborate preparations involving an enormous number of people. They were held in order to show off the greatness and wealth of the family; and show that the house was keeping abreast of the current trends. The manor feasts were prepared with meticulous attention paid to details, e.g. the table setting, the order in which the dishes were served, the beverages, and the entertainment provided during the feast. The table was to be covered with an appropriate tablecloth, and each setting was equipped with a napkin for wiping the hands and the mouth after the meal. The dishes were supposed to impress the guests, not only with their flavour but also their appearance; therefore

they were fancifully prepared. There was also a set of rules concerning taking one's seat at the table, conducting oneself at the table, holding a conversation, etc. The peasants' revels were simple. The feeling of community and togetherness was more important. They included a number of customs, which were renounced by the upper classes due to their superstitiousness. Those feasts had a special and magical atmosphere. The observations contained within this work constitute an outline and by no means exhaust the subject. It includes only the issues selected for illustrating the customs related to the table function and arrangement during the Polish cultural ceremonies and rituals of the 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> Centuries. Even though we live in a different reality, we ought to remember that those traditions greatly influenced our national culture.

### Kuchnia w pałacach i dworach polskich w XVIII i XIX w.

W XVIII w. kuchnie ludzi zamożnych dysponowały szerokim asortymentem środków żywnościowych. Dbano w nich o jakość podawanych potraw. Na porządku dziennym było spożywanie dań wykwintnych. Jadano również importowane artykuły żywnościowe, takie jak sery szwajcarskie czy niemieckie wędliny. Pod wpływem zachodniej mody na stołach pańskich, a często i szlacheckich, pojawiły się ostrygi, ślimaki, żaby oraz zółwie<sup>1</sup>. Na zwykły obiad na stole pańskim składało się z około 5–6 dań, czasem więcej. Podawano zupę i dwie potrawy mięsne, do tego jakąś jarzynę, często z mięsem, np. kapustę z baraniną. Na deser były ciasta, pieczone owoce, kompoty, marcepany, zaś na wytwornych dworach włoskie lody<sup>2</sup>.

Kultura kulinarna w XIX w. uległa dużym zmianom ze względu na postępującą modernizację wyposażenia kuchni, która zrewolucjonizowała technikę gotowania i wpłynęła na jakość potraw. Postęp ten dotyczył przede wszystkim centralnego urządzenia każdej kuchni, czyli pieca. W miejsce dotychczasowych otwartych palenisk pojawiły się tzw. kuchnie angielskie. Zamiast na otwartym ogniu, gotowano i smażyło na ciężkiej blasze, wyposażonej czasem w fajerkę. Zapewniało to znacznie większą temperaturę, w związku z czym z wyposażenia zniknęły gliniane naczynia oraz garnki stosowane na paleniskach. W XIX-wiecznej kuchni pojawiły się urządzenia, dzięki którym można było przyrządzić posiłek szybciej i efektywniej. W zamożnych domach popularne były maszynki do kręcenia lodów, żelazka do andrutów, piecyki, ekspresy do kawy, młynki, foremki do wypieków świątecznych, narzędzia do przyrządzania wędlin i wagi kuchenne<sup>3</sup>.

W pałacach i dworach polskich w XIX w. przywiązywano dużą uwagę do sposobu jedzenia. W domu staropolskim najważniejszym członkiem rodziny i głową domu był gospodarz. Przy jadalnym stole jemu przypadało pierwsze miejsce na jego środku, a w bawialnym pokoju wygodny fotel, na którym nikt inny nie siadał. Drugie miejsce, czyli po prawicy pana, zajmowała pani domu, do której należało prowadzenie lub czuwanie nad całym domem. Dalsze miejsca zajmowali rodzice państwa domu, dzieci, mamki, piastunki, niańki, bony, guwernantki, metry, rezydenci. W dużych dworach był jeszcze kapelan i lekarz. Prawie wszyscy wymienieni domownicy (z wyjątkiem mamek, nianiek i bon) zaliczali się do tak zwanego pierwszego stołu. Nie oznacza to, że mieli prawo do najlepszych

<sup>1</sup> Zbigniew KUCHARCZYK, *Obyczaje staropolskie XVII i XVIII w.*, Łódź: Wyd. Łódzkie 1975, s. 39–40.

<sup>2</sup> *Ibidem*, s. 40–41.

<sup>3</sup> *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa: PWN 2006, s. 268–269.

potraw i trunków, ale do zasiadania w jadalni z państwem domu. Pierwszy stół miał swój „szary koniec”, czyli koniec przeznaczony dla skromniejszych domowników, nie był on przykrywany białym paradnym obrusem, ale szarawym płótnem domowego wyrobu. Najpiękniejsza zastawa i najlepsze potrawy stały przed gospodarzami. U góry stołu pito wino, na końcu już tylko piwo. W drugiej połowie XIX w. powoli odstępowano od takiego dzielenia domowników. Każdy, kto miał prawo do pańskiego stołu, dostawał takie samo nakrycie i jedzenie. Dzieci natomiast jadały osobno i ich menu było odrębne. Dopuszczenie dziecka do niektórych posiłków przy wspólnym stole było pierwszym krokiem w dorosłość. Drugi i trzeci stół obejmował służbę dworską, która dzieliła się na liczne kasty<sup>4</sup>.

Kuchnia dworska, by sprostać codziennym zadaniom, musiała być bardzo obszerna. Od rana do nocy przygotowywano tam potrawy, dlatego też często wznoszono na jej potrzeby oddzielny budynek w obrębie dworu. W rezydencjach magnackich dom kuchenny dopasowywano wystrojem i stylem do całości założeń pałacowych. Był często niski, wąski i długi, mieściły się w nim: kuchnia, mieszkanie sług niższego rzędu, czasem pokoje gościnne. Wtedy już w każdym domu mieszkalnym był kredens<sup>5</sup>. Do niego przynoszono potrawy z kuchni, podgrzewano, nastawiano samowar, szykowano śniadania i wszelkie zimne potrawy nie wymagające gotowania. Czasem budynek kuchenny łączono z domem mieszkalnym oszkloną galerią. Był to sposób radzenia sobie z niewygodą noszenia potraw przez dziedziniec do dworu. Około połowy wieku kuchnie zaczęto umieszczać w suterrenach dworu lub w bocznym jego skrzydle. Niekiedy wznoszono niewielki budynek przeznaczony na tzw. letnią kuchnię, w której oprócz codziennych posiłków przygotowywano również przetwory na zimę<sup>6</sup>.

Na początku XIX w. dawna kuchnia staropolska traciła swą popularność. Zaczęto odchodzić od bardzo obfitych potraw, od smaku potraw korzennych, słodkich lub słodkookwaśnych, od wschodnich słodczy i ciężkich szafranowych ciast. Nasiliły się wpływy kuchni francuskiej, określanej jako „zachodnioeuropejska”. Gotowano potrawy lżejsze, bardziej finezyjne, staranniej wysmakowane. Dania były wymyślne i bardzo urozmaicone. Rozwinęła się sztuka cukiernicza, podawano lekkie ciasta, torty, mazurki i efektowne desery, często polane rumem lub innym alkoholem i podpalone. Prawdziwy kunszt kulinarny ukazywany był w czasie wielkich przyjęć: obiadów, kolacji imienninowych, balów, a zwłaszcza wesel<sup>7</sup>.

Wzrosła również dbałość o sam wygląd stołu. We dworach posiadano duże zapasy białej bielizny stołowej, przede wszystkim obrusów, a także serwetek przeznaczonych dla każdego biesiadnika. Serwetki te przed każdym przyjęciem układano w różne kształty, np.: konchy, melona, koguta, dwóch królików, prosięcia, psa na obroży. W drugiej połowie wieku serwetki ustawiano już tylko w stożek lub złożone kładziono przy nakryciach. Osobne serwety wykorzystywano do podawania kawy czy herbaty, nie w sali jadalnej, lecz w salonie. Były one często koronkowe, z barwnym szlakiem lub wymyślnie haftowane. Wzbogaciła się również zastawa stołowa. Popularne w XVIII w. naczynia cynowe zastąpione były fajansowymi serwisami, a zwłaszcza porcelanowymi. Znacznie wzrosła także liczba sztucców. Używano teraz sztucców srebrnych, czasem o hebanowych rączkach, pozłacanych lub oprawionych w porcelanę. Pojawiły się osobne sztucce półmiskowe, ponieważ nie wypadało już nabierać z półmiska własną łyżką. Były to chochle,

<sup>4</sup> Elżbieta KOWECKA, *W salonie i w kuchni*, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1984, s. 19–31.

<sup>5</sup> *Ibidem*, s. 110–111.

<sup>6</sup> *Ibidem*.

<sup>7</sup> *Ibidem*, s. 136–138.

chochelki, noże do masła i serów, łyżeczki do konfitur, lodów. Zwiększono liczbę naczyń szklanych, zwłaszcza kieliszków. Dawne wielkie puchary ustąpiły miejsca mniejszym kieliszkom, osobnym do każdego rodzaju trunku. Na przyjęcia stół specjalnie ozdabiano. Podobnie jak w XVIII w., na stół kładziono lustrzane tafle, na nich ustawiano gipsowe lub porcelanowe figurki oraz różne konstrukcje i budowle z cukru. Około połowy wieku ze środka stołu znikły serwisy, na miejsce których ustawiano wazony z kwiatami lub plecionymi girlandami zieleni<sup>8</sup>.

Codzienny rozkład posiłków we dworze rozpoczynał się od śniadania. Na początku podawano kawę, która dotarła do Polski w XVIII w., kupowana była w ziarnach. Zazwyczaj parzono ją po turecku z różnymi dodatkami, np. mlekiem lub śmietanką, żółtkiem czy migdałami<sup>9</sup>. Czekolada rozpowszechniła się w Polsce od końca XVIII w., w latach 20. XIX w. pojawiło się kakao, ale traktowane było jako napój podawany chorym. Zwyczaj podawania herbaty rano nastąpił dopiero w połowie wieku, gdy pod wpływem obyczaju rosyjskiego w domach polskich pojawił się samowar. W początku stulecia herbata była napojem typowo popołudniowym, a w domach szanujących polską tradycję podawanym bardzo rzadko<sup>10</sup>.

W drugiej połowie XIX w. zrezygnowano z zastawiania stołu na rzecz obiadów całkowicie obnoszonych, niemodne stały się również serwisy. Zapanował większy umiar, jeśli chodzi o ilość podawanych potraw. Na przykład w Wilanowie w 1811 r. na wielkim przyjęciu podano 27 różnych dań, ale w 1858 r. już tylko 17. Oprócz ceremonialnych obiadów w większych miastach przyjęły się popołudniowe lub wieczorne prośzone herbaty. Były to spotkania mniej zobowiązujące od wielkiego przyjęcia czy balu. Można było zaprosić wiele osób, a poczęstunek nie był kosztowny. „Herbaty” dawały okazję do pokazania się w towarzystwie, zawarcia nowych znajomości, lecz nie cieszyły się dobrą opinią u ludzi o większym apetycie, którzy uważali tego typu przyjęcie za przejaw skąpstwa. Okazję zaś do dużego przyjęcia dawało święcone. Zwyczaj nakazywał, aby w tym dniu stoły ugięły się od jedzenia. W wielu domach stoły pozostawały zastawione przez cały tydzień, uważano również, że mazurków powinno wystarczyć do Zielonych Świątek<sup>11</sup>.

## Rodzaje biesiad i okazjonalnych przyjęć

Uczty zazwyczaj towarzyszyły ważnym wydarzeniom życia, takim jak narodziny, zaślubiny, śmierć. Odbywały się również z okazji świąt czy przyjazdu gości. Zaznaczyć należy, iż każde z tych zagadnień jest bardzo szerokie i dokładne ich omówienie wymaga oddzielnego opracowania, dlatego w tej pracy ujęte zostaną w sposób szkicowy.

a) Narodziny, wesela, pogrzeby

Zwyczaje łączące się z urodzeniem dziecka pierwotnie opierały się na podłożu pogańskim. Z czasem dołączył do nich element kościelny, czyli chrzest i związane z nim

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 138–141.

<sup>9</sup> Małgorzata STASZCZAK-CIAŁOWICZ, *O jedzeniu kulturowo, kulinarnie, kultowo i kulturalnie*, Kęty: wyd. Marek Derewiecki 2014, s. 63.

<sup>10</sup> E. KOWECKA, *op. cit.*, s. 141–142.

<sup>11</sup> *Ibidem*, s. 150–153.

praktyki. W wyższych warstwach społeczeństwa znane były zwyczaje mające charakter bardziej towarzyski niż obrzędowy. Różnie wyglądały one w zależności od warstwy społecznej<sup>12</sup>.

W rodzinach magnackich przyjście na świat potomka, zwłaszcza pierwszego syna, łączono z wielkimi uroczystościami. Urządzano turnieje, festyny, wydawano bale, bankiety oraz wznoszono liczne toasty, pito za zdrowie nowego dziedzica, rodziców, kumów, krewniaków<sup>13</sup>. Była to okazja to urzędzenia bardzo wystawnego przyjęcia. Element tradycyjny schodził na plan dalszy, natomiast uroczystość kościelna odbywała się bardzo okazale. Wielką wagę przywiązywano do nadania dziecku imienia. Tu oddziaływała przede wszystkim tradycja rodzinna, syn brał imię po ojcu lub dziadku. Znaczenie miał również kult świętych. Z biegiem czasu wybór imienia zaczął zależeć od osobistego upodobania, miało być wytworne i pięknie brzmiące, nasuwające skojarzenia literackie czy historyczne<sup>14</sup>.

Z kolei obrzędy weselne były tymi najweselszymi i najdłuższymi. Były publiczne, wystawne, tłumne, z jak największą ilością gości. W pierwotnej formie były dość skomplikowane. Najpierw należało połączyć młodą parę, co wiązało się z licznymi zabiegami mającymi zapewnić szczęście i płodność. Dalej następowało wyłączenie panny młodej ze społeczności dziewcząt i przyjęciem jej do grona mężatek i analogicznie wejście kawalera do grona żonatych. W sposób obrzędowy przeprowadzano pannę młodą do nowego domu. Następnie odbywał się szereg praktyk mających odwrócić złe uroki i nieszczęścia oraz sprowadzić na nowożeńców pomyślność, bogactwo i szczęście. Taki ceremoniał trwał wiele dni oraz łączyły się z nim liczne zabawy i śpiewy<sup>15</sup>.

Tak wyglądał zasadniczy schemat zwyczajów weselnych. Jednak w rozmaitych środowiskach ulegał on licznym przekształceniom. Jego rozwój szedł głównie w kierunku dekoratywnym. Czynności obrzędowe zaczęły stawać się coraz bardziej teatralne, przechodząc od liturgii do widowiska. Na zmianę starego obyczaju wpłynęła wystawność. Była to świetna okazja, by zademonstrować publicznie swe bogactwo i status społeczny. W warstwach wyższych na rodzinny zwyczaj bardzo silnie wpłynęła moda zagraniczna. Z początkiem XVIII w. staroświeckie wesele wiejskie wydawało się magnatom czymś osobliwym<sup>16</sup>.

Ślub Anieli Radziwiłłowej z Konstantym Czartoryskim odbył się w nieborowskiej Arkadii. Po ślubie weselnicy wyruszyli do Puław, gdzie odbywały się zabawy i przedstawienia teatralne. Całotygodniowe uroczystości weselne zakończył bal maskowy w złotej sali puławskiego pałacu<sup>17</sup>.

Ze smutnym wydarzeniem, jakim był pogrzeb, wiązało się wiele obrzędów i rytuałów, a w pewnych grupach społecznych przemieniało się ono w oryginalne widowisko. Wszystko zależało od sytuacji materialnej i pozycji społecznej rodziny zmarłego<sup>18</sup>.

<sup>12</sup> Jan Stanisław BYSTRONŃ, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa: PIW 1976, s. 73.

<sup>13</sup> ZBIGNIEW KUCHARCZYK, *Z dziejów obyczajów polskich w wieku XVII i pierwszej połowy XVIII*, Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza 1957, s. 15–17.

<sup>14</sup> J. S. BYSTRONŃ, *op. cit.*, s. 75–78.

<sup>15</sup> *Ibidem*, s. 78–80.

<sup>16</sup> *Ibidem*, s. 78–97.

<sup>17</sup> Gabriela PAUSZER-KLONOWSKA, *Pani na Puławach. Opowieść o Izabeli z Flemingów Czartoryskiej*, Warszawa: Czytelnik 1978, s. 245–247.

<sup>18</sup> Z. KUCHARCZYK, *Obyczaje...*, *op. cit.*, s. 201.

Pogrzeby szlacheckie, szczególnie magnackie, w pompie i przepychu równały się weselom. Pogrzebom wielkopańskim towarzyszyły odpowiednie ceremonie, mające symbolizować zmarłego i majestat śmierci. Na przykład w XVII w. za trumną jechał jeździec przebrany za zmarłego, robiąc wrażenie, że nieżyjący sam siebie odprowadza do grobu. Pogrzeby magnackie łączyły się z odprawianiem wielu mszy, paleniem świec, pochodni, żałobnymi śpiewami. Pogrzeb miał pokazać bogactwo i potęgę rodu<sup>19</sup>.

Po złożeniu ciała do grobu krewni wygłaszali mowy pochwalne. Ostatni z nich zapraszał na stypę stojących wokół trumny. Ponieważ zmarły nie był najczęściej znany osobiście większości zebranych, a od okresu śmierci do pogrzebu mijało co najmniej kilka miesięcy czy nawet lat, stypy zamieniały się w wesołą ucztę, której towarzyszyły fajerwerki i kapela<sup>20</sup>.

#### b) Wybrane święta

Czas świąteczny wyznaczany był kalendarzem liturgicznym i przyjmował cechy magiczne, co przekładało się na charakter posiłków. Na stół trafiały dania, które miały swoje znaczenie symboliczne, np. mak, miód, mąka, chleb. Zestaw potraw świątecznych zależał od regionu Polski. Polityczny podział ziem polskich odzwierciedlał się na świątecznym stole, który był znakiem narodowej tożsamości i przywiązaniem do regionalnych tradycji<sup>21</sup>.

Bogata obrzędowość Bożego Narodzenia kształtowała się w ciągu kolejnych stuleci. Wigilia Bożego Narodzenia, zwana dawniej Wilią, była obchodzona bardzo odświętnie. W liturgii kościelnej istniała już w VI w., ale w Polsce zaczęto ją uroczyście obchodzić w XVIII w. Dzień wigilijny rozpoczynał się wcześniej i miał pracowity przebieg, aż do momentu wspólnej wieczerzy. Prawie wszędzie w tym dniu poszczono. Od rana obowiązywał post ścisły, potem jakościowy<sup>22</sup>.

Wieczera wigilijna zgodnie z tradycją rozpoczynała się zaraz po zapadnięciu zmroku, gdy na niebie pojawiała się pierwsza gwiazda. Specyfiką tej wieczerzy jest jej postny charakter, ustalony tradycją zestaw potraw oraz poważny nastrój. Na stole stawało się zwykle jedno dodatkowe nakrycie przeznaczone dla zbłąkanego wędrowca lub osób bliskich, ale w tym momencie nieobecnych<sup>23</sup>.

Stół, do którego zasiadano w wigilijny wieczór, zajmował zwykle środek jadalni. Był duży, długi, często rozsuwany. Dla ozdoby na jego środku umieszczano srebrne kandelabry, czasem małą szopkę betlejemską, gałązki jedliny<sup>24</sup>.

Wigilia Bożego Narodzenia była czasem szczególnym. Zachwianiu ulegała wówczas hierarchia społeczna. Przy jednym stole lub pod jednym dachem zasiadali państwo domu i podwładni. Przywrócenie ładu społecznego następowało wraz z przełamaniem się opłatkiem. Rytuał inicjował gospodarz domu, łamiąc się najpierw z żoną i kolejno ze wszystkimi domownikami, dziećmi, służbą, wreszcie ze zwierzętami<sup>25</sup>.

<sup>19</sup> Władysław ŁOZIŃSKI, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Warszawa: wyd. Iskry 2006, s. 201–203.

<sup>20</sup> Juliusz A. CHROŚCICKI, *Pompa Funebris, z dziejów kultury staropolskiej*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1974, s. 52.

<sup>21</sup> *Obyczaje w Polsce...*, *op. cit.*, s. 280.

<sup>22</sup> Maria BOREJSZO, *Boże Narodzenie w polskiej kulturze*, Poznań: wyd. W drodze 1996, s. 23–29.

<sup>23</sup> *Ibidem*, s. 29.

<sup>24</sup> Maja, Jan ŁOZIŃSCY, *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa: PWN 2012, s. 162.

<sup>25</sup> *Obyczaje w Polsce...*, *op. cit.*, s. 294.

Wigilijny opłatek to zwyczaj typowo polski. Symbolizuje on pojednanie i braterstwo. Jego geneza jest kościelna i religijna, nawiązuje do starochrześcijańskich chlebów ofiarnych oraz biblijnej wieczerzy paschalnej, szczególnie ostatniej wieczerzy. W Polsce najwcześniej przyswoiła go szlachta, mieszczaństwo i arystokracja<sup>26</sup>.

Liczba, rodzaj i kolejność dań pojawiających się na wigilijnym stole bywały różne. Najczęściej decydowała o tym tradycja lokalna oraz zwyczaje panujące w danej rodzinie. Tradycyjnie wieczerzę rozpoczynano zupą. W Wielkopolsce i na Śląsku była to polewka migdałowa lub zupa rybna. W Małopolsce i na wschodzie podawano barszcz albo zupę grzybową. W wielu domach przyrządzano zupę piwną lub tzw. siemieniuchę, czyli polewkę z siemienia lnianego. Czasami podawano także kiszony żur z ziemniakami. Pozostałe potrawy miały zróżnicowany charakter. Niemal wszędzie były postne, nie używano mięsa i tłuszczów zwierzęcych. Wszystkie potrawy kraszono olejem. Produktami, które były powszechnie używane do sporządzenia wieczerzy wigilijnej były: kasze, mąki, kiszona kapusta, grzyby, groch, ryby, mak, miód, suszone warzywa i owoce. Na południu i wschodzie Polski spożywano kutię. Przygotowywano ją z łuskanych ziaren pszenicy, maku, miodu i różnych bakalii. Gdzie indziej podawano kluski z makiem, pierogi, racuchy, struclę z jabłkami. Popularne obecnie ryby dawniej nie były daniem powszechnie obowiązującym, choć pojawiały się często pod różnymi postaciami. Alkohol pojawiał się na stole bardzo rzadko. Powszechnie przestrzegano, by spróbować wszystkich przygotowanych na wigilię potraw. Miało to zapewnić dostatek w przyszłym roku<sup>27</sup>.

W domach warstw wyższych przestrzeganie obyczajów było bardziej wynikiem przywiązania do tradycji niż wiarą w moc sprawczą przestrzeganych rytuałów. W połowie XIX w. symbolem świąt bożonarodzeniowych stała się przeniesiona z kultury niemieckiej choinka. Składano pod nią prezenty dla dzieci<sup>28</sup>. Do powszechnych wśród wszystkich grup społecznych zwyczajów Bożego Narodzenia można zaliczyć rozścielanie na podłodze i pod obrusami słomy, co czyniono na pamiątkę betlejemskiej stajenki<sup>29</sup>.

Wielkanocy towarzyszył nastrój witania powracającego życia. Śniadanie wielkanocne w każdym domu było bardzo uroczyste i obfite. Obżarstwo w tym czasie dawało poczucie radości i nadziei. Obowiązkowym elementem stołu wielkanocnego były jajka, którymi się stukano, była to wróżba na nadchodzący okres. W poniedziałek wielkanocny tradycyjnie oblewano się nawzajem wodą<sup>30</sup>.

Na święcone przeznaczano duży i długi stół, który w Wielką Sobotę ustawiano w jadalni lub w innym pokoju. Na nim kładziono biały, świąteczny obrus ozdobiony pędami widłaka, bukszpanem, fiołkami. Gałązki i kwiaty układano też na półmiskach z jedzeniem, z zielonej rzeżuchy formowano krzyż i postument na baranka<sup>31</sup>.

### c) Inne okazje

W kręgu elit życie towarzyskie opierało się przede wszystkim na instytucji wizyt. Były to m.in.: proszony obiad, podwieczorek, wizyta rodzinna, kondolencyjna, po-

<sup>26</sup> M. BOREJSZO, *op. cit.*, s. 29–30.

<sup>27</sup> *Ibidem*, s. 31–32.

<sup>28</sup> *Obyczaje w Polsce...*, *op. cit.*, s. 294.

<sup>29</sup> Z. KUCHARCZYK, *Z dziejów obyczajów...*, *op. cit.*, s. 209–210.

<sup>30</sup> *Obyczaje w Polsce...*, *op. cit.*, s. 295.

<sup>31</sup> M., J. ŁOZIŃSCY, *op. cit.*, s. 176.

ślubna, rewizyta czy wizyta obowiązkowa. Na częstotliwość odwiedzin wpływał rytm karnawału, a także pogoda. Liczba spotkań i wieczorków wzrastała podczas pełni, gdy poświata księżycza oświetlała drogę powrotną. Nie sprzyjały im zaś roztopy i jesienna słota, ponieważ drogi były całe w błocie. Ożywienie i zastój życia towarzyskiego łączyły się również z sytuacją polityczną kraju. Podczas żałoby narodowej nie wypadało urządzać hucznych spotkań, balów i potańcówek. Gdy jednak odbywały się spotkania, towarzyszył im nastrój powagi i ciszy<sup>32</sup>.

Kalendarz imprez towarzyskich obejmował cały tydzień. Jednak najczęściej do spotkań dochodziło pod koniec tygodnia, gdy pan domu dysponował wolnym czasem. W dobrym towarzystwie wzajemnie informowano się o wizycie bądź zorganizowanym spotkaniu. W tym celu rozwinięto się zwyczaj pisemnych zaproszeń oraz biletów wizytowych. W domach mieszczan i inteligencji popularny był zwyczaj organizowania spotkań w stałych dniach. Była to instytucja salonu, którego charakter kształtowało gromadzące się w nim towarzystwo, którego wiedza, umiejętności konwersacyjne, talenty artystyczne składały się na specyfikę spotkań. W XIX w. utrzymały się salony arystokratyczne, np. Czartoryskich, ale zaczęły powstawać również salony organizowane w kręgach inteligencji, bogatego mieszczaństwa czy burżuazji. Sprzyjały one bardziej kontaktom międzyrodowiskowym, ponieważ nie były one tak zamknięte i ograniczone do własnej grupy jak w te arystokracji<sup>33</sup>.

Do niecodziennych i najbardziej szczytnych wydarzeń życia towarzyskiego należały bale, rauty i uroczyste obiady. Pretekstem do ich zorganizowania mogły być różne uroczystości rodzinne. Ich elegancja i splendor zależały od majątności gospodarzy<sup>34</sup>.

Fety były zwykle wstępem do całonocnego balu. Te wydawano często w domach, w których były panny na wydaniu. Urządzano je również na czyjąś cześć lub w związku z jakimś rodzinnym świętem, na przykład imieninami gospodarza czy gospodyni. Na taki bal nie rozsyłano zaproszeń, wszyscy sąsiedzi doskonale wiedzieli, że mają się stawić w domu solenizanta, a także zabrać ze sobą bawiących u siebie krewnych i znajomych. Wtedy goniec powiadamiał gospodarza o dodatkowych gościach. Bywało, że zjeżdżało się 300–400 osób i nie było to dla nikogo zaskoczeniem. Bale wydawano również bez okazji<sup>35</sup>. Wzbudzały one ogromne zainteresowanie nie tylko uczestników imprezy, ale i całego miasta. Pod budynkiem, w którym był takowy organizowany, zbierała się zaciekawiona gawiedź, by obserwować nadjeżdżające powozy, karety i wykwintne stroje gości. Okresem szczególnego nasilenia balów był karnawał<sup>36</sup>.

Przygotowanie takiego balu wymagało wielu starań, odpowiedniego miejsca, dekoracji. Często sale balowe były specjalnie projektowane i dekorowane przez najlepszych architektów, sztukatorów, malarzy. Gdy uroczystość odbywała się latem, często wznoszono drewniany pawilon, którego ściany ubierano bogato tkaninami, by ukryć nieheblowane deski. Bale gromadziły dużą liczbę osób, co wiązało się z rozesłaniem kilkuset zaproszeń. By je rozwieźć wynajmowano kabriolety, fiaków oraz specjalnego

<sup>32</sup> *Obyczaje w Polsce...*, *op. cit.*, s. 283–285.

<sup>33</sup> *Ibidem*, s. 285–286.

<sup>34</sup> *Ibidem*, s. 288.

<sup>35</sup> E. KOWECKA, *op. cit.*, s. 170–171.

<sup>36</sup> *Obyczaje w Polsce...*, *op. cit.*, s. 288.



pieszego posłańca. Należało zapewnić odpowiednią ilość krzeseł, także dla osób odpoczywających między tańcami i osób starszych, które tylko przypatrywały się zabawie. Organizowano także buduar dla dam, gdzie mogły poprawić swoje uczesanie i toaletę. Wynajmowano dodatkowych lokaj i wielu innych pracowników, którzy wszystko przygotowywali<sup>37</sup>.

Na początku XIX w. w przerwie balu do stołu zasiadały tylko damy, mężczyźni zaś usługiwali swym partnerkom, sami pożywiali się na stojąco. Bywało też tak, że panie zasiadały przy głównym stole, gdzie usługiwała im służba, a panowie zasiadali osobno przy prostych stołach, gdzie zastawa i dekoracja nie była już tak wykwintna, ale mogli bez skrępowania prowadzić tam rozmowy nieprzeznaczone dla dam. Stopniowo jednak zaczęto uważać zwyczaj ten za przestarzałe i niewygodne. Zatem gdy goście było niedużo, zasiadaną kolację podawano wszystkim przy jednym stole. Gdy zaś przyjęcie było liczne, organizowano bufet, a goście posilali się przy rozstawionych małych stolikach. W przerwach między tańcami roznoszono napoje, słodczyce i lody. Gdy bal się kończył, podawano bigos, barszcz lub inną gorącą potrawę, albo wręcz obfite śniadanie, gdyż trwał on do rana<sup>38</sup>.

Modne były również bale kostiumowe, które rozpowszechniły się od początku XIX w. Przebierano się w różne stroje i tańczono odpowiednie tańce. Bywały również bale tematyczne, np. przebierano się za bohaterów jakiejś modnej powieści<sup>39</sup>.

W XVIII w. za sprawą Izabeli Czartoryskiej modne stały się przyjęcia ogrodowe. Gabriela Pauszer-Klonowska opisuje, że gdy w Powązkach gościły znakomite osobistości, na przykład król Stanisław August, urządzone były wspaniałe widowiska. Jedną z atrakcji były przedstawienia teatralne, na przykład *Pokój w Chocimiu*, w którym na łąkach olchowego lasu rozmieszczono barwne orszaki Polaków i Turków. Następnie, gdy zrobiło się ciemno, oświetlono wiejski most, tak by wydawał się być barwnym wieńcem zawieszonym w powietrzu. Innym razem manipulowano oświetleniem tak, aby jedne części ogrodu były kolorowe i jaskrawe oraz kontrastowały z głęboką ciemnością parku. Goście tańczący pod namiotami, w przerwach mogli podziwiać te zachwycające efekty. Natomiast zimą, gdy zamarzał staw powązkowski, księżna zjeżdżała tam saniami w towarzystwie dam i kawalerów, aby się poślizgać. Wokół tafli lodowej ustawieni byli lokaje z pochodniami, w środkowym przygrywała orkiestra, w bocznych, jasno oświetlonych, można było się ogrzać i napić gorącego napoju. Ślizgali się panowie, damy zaś siedziały w fotelach podbitych niczym łyżwy wyostrzoną blachą<sup>40</sup>.

Popularną formę spotkań towarzyskich stanowiły herbaty. Wprowadzone zostały pod koniec pierwszej ćwierci XIX w. Wydawane były po południu lub wieczorem, lecz nie przeciągały się do nocy. Zaczęto też częściej spożywać kawę. W wielu dworach zatrudniano wykwalifikowaną służącą, której zadaniem było jej parzenie. Aby uzyskać idealny napój, kupowano specjalne maszynki do kawy, która towarzyszyła elitom od rana. W kawiarniach i szynkach była często wzmocniana alkoholem<sup>41</sup>.

<sup>37</sup> E. KOWECKA, *op. cit.*, s. 173.

<sup>38</sup> *Ibidem*, s. 174.

<sup>39</sup> *Ibidem*, s. 177–178.

<sup>40</sup> G. PAUSZER-KLONOWSKA, *op. cit.*, s. 56–57.

<sup>41</sup> *Obyczaje w Polsce...*, *op. cit.*, s. 280.

## Podsumowanie

Wspaniałe, wytworne uczyty pańskie wymagały wielu przygotowań i zaangażowania ogromnej liczby ludzi. Miały manifestować wielkość i bogactwo rodu oraz nadążanie za aktualną modą. We dworach przywiązywano ogromną uwagę do organizacji uczyty, np. nakrycia stołu, kolejności podawania potraw i trunków oraz do rozrywek, które towarzyszyły biesiadującym. Stół musiał być nakryty odpowiednim obrusem, przy każdym nakryciu znajdowała się serweta do obcierania rąk i ust po posiłku. Potrawy miały robić wrażenie na gościach nie tylko smakiem, ale i wyglądem, dlatego były wymyślnie zdobione. Istniał również szereg zasad, dotyczących zasiadania do stołu, zachowywania się przy nim, umiejętności prowadzenia konwersacji. Biesiady chłopskie natomiast cechowały się prostotą. Bardziej liczyło się poczucie wspólnoty. Zachowywano szereg zwyczajów, które warstwy wysokie odrzuciły ze względu na ich zabobonny charakter. Uczyty te miały specjalny, magiczny nastrój.

## Bibliografia

- BOREJSZO Maria, *Boże Narodzenie w polskiej kulturze*, Poznań: wyd. W drodze 1996.
- BYSTRONŃ Jan Stanisław, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1976.
- CHROŚCICKI Juliusz A., *Pompa Funebris, z dziejów kultury staropolskiej*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe 1974.
- KOWECKA Elżbieta, *W salonie i w kuchni*, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1984.
- KUCHOWICZ Zbigniew, *Obyczaje staropolskie XVII i XVIII w.*, Łódź: Wydawnictwo Łódzkie 1975.
- , *Z dziejów obyczajów polskich w wieku XVII i pierwszej połowy XVIII*, Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza 1957.
- ŁOZIŃSCY Maja, Jan, *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa: PWN 2012.
- ŁOZIŃSKI Władysław, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Warszawa: wyd. Iskry 2006.
- Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa: PWN 2006.
- PAUSZER-KLONOWSKA Gabriela, *Pani na Puławach. Opowieść o Izabeli z Flemingów Czartoryskiej*, Warszawa: Czytelnik 1978.
- STASZCZAK-CIAŁOWICZ Małgorzata, *O jedzeniu kulturowo, kulinarnie, kultowo i kulturalnie*, Kęty: wyd. Marek Derewiecki 2014.

## Motywy kulinarne w tekstach kabaretowych

**SŁOWA KLUCZOWE:** motywy kulinarne, tekst kabaretowy, intertekstualność, parodia

**KEYWORDS:** motives for culinary art, cabaret text, intertextuality, parody

### Streszczenie

Punktem wyjścia do prezentacji tematu jest przeprowadzona analiza skeczów wybranych grup polskiej sceny kabaretowej (Paranienormalni, Kabaret Młodych Panów i Ani Mru-Mru) w aspekcie wykorzystanych przez twórców motywów sztuki kulinarnej, co znajduje odzwierciedlenie w zastosowaniu przez nich konkretnych językowych i pozajęzykowych środków budowania humoru. Istotną rzeczą jest przy tym intertekstualność, wyrażająca się przede wszystkim w parodii nie tylko konkretnych znanych programów kulinarnych, lecz także prowadzących.

### Motives for culinary art in cabaret texts

The starting point for the presentation of the subject is the analysis of sketches of selected groups of Polish cabaret scene (Paranienormalni, Cabaret Young Men and Ani Mru-Mru) in terms of motives for culinary art used by the authors, which is reflected in the application of their specific linguistic and non-linguistic means to build a sense of humour. Intertextuality, which is expressed primarily in the parody not only of specific well-known culinary programmes, but also of their hosts, is also important.

### Wprowadzenie

Punktem wyjścia do prezentacji tematu jest analiza skeczów wybranych grup polskiej sceny kabaretowej (Paranienormalni, Kabaret Młodych Panów i Ani Mru-Mru) w aspekcie wykorzystanych przez twórców motywów sztuki kulinarnej, co znajduje odzwierciedlenie w zastosowaniu przez nich konkretnych językowych i pozajęzykowych środków budowania humoru. Istotną rzeczą jest przy tym intertekstualność, wyrażająca się przede wszystkim w parodii nie tylko konkretnych znanych programów kulinarnych, lecz także prowadzących.

Założeniem tego artykułu jest również próba udzielenia odpowiedzi na pytanie, w jakim stopniu sztuka kabaretowa odzwierciedla życie codzienne i jaką rolę przypisuje się w tej kwestii sztuce kulinarnej. Kabaret, postrzegany z jednej strony jako element komunikacji masowej, nie zawsze odbierany jest jako sztuka tzw. wysokich lotów, mimo popularności, jaką się cieszy. Stosowane przez autorów tekstów językowe i pozajęzykowe środki budowania humoru stają się z czasem wizytówką poszczególnych grup kabaretowych.

Nie tylko język sztuki kulinarnej i związane z nim konkretne zasoby leksykalne danego języka stanowią element kulinarny skeczu, lecz także wspomniane wcześniej wszelkie elementy intertekstualne, odnoszące się do programów kulinarnych czy też reklam telewizyjnych.

## Parodia jako środek budowania humoru

Kabaret jako element kultury masowej ma niewątpliwy wpływ na społeczeństwo jako odbiorcę. Publiczność ta nie posiada określonej struktury, nie tworzy hierarchii<sup>1</sup>, istnieje tu i teraz, obcując z proponowaną jej sztuką, która odwołuje się do tego wszystkiego, co odbiorcy już jest znane, przedstawiając obraz rzeczywistości w krzywym zwierciadle. Tematem, motywem i celem żartobliwych tekstów stają się m.in. znane i lubiane programy kulinarne oraz ich prowadzący. Autorzy i odtwórcy sięgają najczęściej po parodię, przerysowując grane przez siebie postaci z pierwszych stron gazet. Należy jednak podkreślić tu, cytując wypowiedź Grzegorza Turnaua, że: „Artysta spariodiowany jest artystą umocowanym, to znaczy, że znalazł uznanie”<sup>2</sup>.

Według internetowego *Słownika języka polskiego* parodią jest „1. wypowiedź, scena lub przedstawienie będące ośmieszającym naśladownictwem jakiegoś dzieła, osoby lub zachowań; 2. coś, co jest nieudolnym naśladowaniem czegoś, coś, co daje niezamierzone efekty komiczne, ośmieszające autora”<sup>3</sup>. Oprócz cytowanej definicji słownikowej, wskazującej na nieudolność i przypadkowość naśladowania danej osoby lub zjawiska, należy wymienić tu również inne spojrzenie na parodię, definiowaną przez *Słownik języka polskiego PWN*: „1. «wypowiedź lub utwór będące ośmieszającym naśladowaniem jakiegoś stylu, dzieła, gatunku literackiego itp.» 2. «nieudolne naśladownictwo lub zdeformowana, wypaczona postać czegoś»”<sup>4</sup> i obejmującą również kwestie naśladowania stylu jakiegoś dzieła lub też jego autora. Słowniki multimedialne, dostępne przede wszystkim w wersji elektronicznej<sup>5</sup> proponują wiele synonimicznych określeń dla parodii, tj. „deformacja; groteskowość; karykatura; komiczność; komizm; pastisz; wypaczenie”, wskazując tym samym na rolę parodii w procesie komunikacji, zwanej żartobliwą (*Scherzkommunikation*). Środki masowego przekazu stają się instrumentem tzw. komunikacji pośredniej, której kolejnym ogniwem jest liczna i heterogeniczna publiczność<sup>6</sup>, która dzięki takiemu medium elektronicznemu, jakim jest internet, ma możliwość komunikowania się z twórcami, wyrażania opinii na temat obejrzanego programu, oceniania proponowanych skeczów, stając się tym samym nie tylko odbiorcą, lecz także surowym, ponieważ anonimowym, tym samym, w jego mniemaniu, niepodlegającym żadnej kontroli i nieodpowiadającym za swoje słowa recenzentem twórczości danej grupy kabaretowej. Internet staje się niejako pośrednikiem pomiędzy twórcą a odbiorcą. I tu ponownie pojawia się pytanie o przesłanie towarzyszące sztuce kabaretowej, na które trafnej odpowiedzi udzielił Władysław Sikora, artysta kabaretowy grupy Potem: „Chociaż powszechnie

<sup>1</sup> Por. Marian FILIPIAK, *Homo Communicans. Wprowadzenie do teorii masowego komunikowania*, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2003, s. 20–29.

<sup>2</sup> Wypowiedź artysty w programie „Dzień dobry TVN” z dnia 31.01.2016 r.

<sup>3</sup> <http://sjp.pl/parodia>

<sup>4</sup> <http://sjp.pwn.pl/szukaj/parodia.htm>

<sup>5</sup> <https://dobryslownik.pl/slovo/parodia>

<sup>6</sup> Teorię komunikacji masowej szczegółowo omawia Filipiak [2003]

pokutuje opinia, że kabaret to tylko rozrywka, sztuka użytkowa czy podkasana Muza – to jest tylko opis kabaretu popularnego. I tak jak muzyka ma swoje arcydzieła i letnie przeboje – tak kabaret bywa popularny i artystyczny<sup>77</sup>. Czym jest więc parodia w kabarecie – sztuką użytkową czy też dziełem artystycznym? Na to pytanie odpowie sobie każdy odbiorca sam, gdyż leży to właśnie w jego gestii, niezależnie od obowiązujących w danym momencie reguł i wszechobecnych trendów. Kabaret jako element kultury masowej, nastawiony na liczną i różnorodną publiczność, odwołuje się w proponowanych przez siebie skeczach do rzeczywistości, w jakiej funkcjonują jego odbiorcy, stąd też najczęściej sięga po parodię wszystkiego, co widzom lub słuchaczom może być już znane.

### Pytanie o współczesnego odbiorcę

Porównując proponowane obecnie przez polskie grupy kabaretowe programy, można stwierdzić, że współczesny odbiorca sztuki kabaretowej znacznie różni się od tego z czasów, kiedy Kabaret Starszych Panów proponował wyrafinowaną sztukę, operującą zawoalowanymi treściami, ukrytymi za wysublimowanym poczuciem humoru jego autorów. Obowiązujące przed 50 laty granice dobrego smaku determinowały dobór ogólnie akceptowanych środków budowania humoru – zarówno językowych, jaki i pozajęzykowych. Proponowany obecnie żart to dowód na daleko przesunięte w ciągu minionych dekad granice dobrego smaku. Artyści posługują się najczęściej językiem potocznym, pełnym słów obcego pochodzenia, nie unikają stosowania elementów języka młodzieżowego, zaś w przypadku parodii starają się doskonale oddać obraz źródłowy, po mistrzowsku naśladowując idiolekt danych postaci.

Parodia nie gwarantuje odbiorcy wyszukanych doznań estetycznych, ponieważ on sam ich nie szuka i nie to jest zadaniem sztuki kabaretowej<sup>8</sup>. Język literatury pięknej nie przemawia już do niego w taki sposób, jak to było przed ponad 50 laty. Współczesny widz domaga się od kabaretu jedynie pokazywania scen, które rozumiane są jako kontynuacja jego dnia codziennego, przedstawionego jednak w krzywym zwierciadle. Parodia daje artystom taką możliwość – dzięki odwoływaniu się do znanych odbiorcy programów, reklam, piosenek czy też filmów zyskują oni punkt zaczepienia dla własnej twórczości. Odbiorca zaś ma poczucie, że tym samym staje się elementem składowym większej całości, czym w przypadku odbioru twórczości kabaretowej jest publiczność masowa.

Współczesny widz lub słuchacz nie rozróżnia kiczu i sztuki<sup>9</sup>, koncentrując się na odbiorze proponowanych tekstów kabaretowych tu i teraz, mających swe umocowanie w rzeczywistym świecie i będących niejako jego kontynuacją. Rolą parodii jest więc pokazanie i tak już znanej odbiorcy rzeczywistości, jednak jest to inne ujęcie niż jedynie dokładne jej odwzorowanie. Wspomniany już wcześniej, okrzyknięty twórcą teorii polskiego kabaretu Sikora zaznacza wyraźnie, jaka rola jest przewidziana dla artysty kabaretowego. Jego zadaniem nie jest edukowanie odbiorcy, lecz jego zabawianie i związane z tym wymyślanie

<sup>77</sup> Teoria kabaretu wg Sikory znajduje się na stronie [www.sikora.art.pl](http://www.sikora.art.pl) [dostęp: 10.06.2015]

<sup>8</sup> Por. Sikora: [http://www.sikora.art.pl/teoria\\_kabaretu.html](http://www.sikora.art.pl/teoria_kabaretu.html) [dostęp: 10.06.2015]

<sup>9</sup> Sontag wskazuje na istnienie obok siebie dwóch pojęć – kicz i camp. O ile kicz definiowany jest przez nią jako epatowanie wszystkim, co nienaturalne i przesadne, o tyle camp może zostać odnaleziony w danej rzeczy lub zjawisku, niezależnie od autora. Por. [http://www.kul.pl/kicz-we-wspolczesnej-kulturze,art\\_43125.html](http://www.kul.pl/kicz-we-wspolczesnej-kulturze,art_43125.html)

rozrywki: „Nie zgodzę się z większością krytyków, którzy żądają od kabaretu więcej niż żartów. Żądają publicystyki, propagandy politycznej i społecznej lub wartości literackich i metafizycznych klimatów. To nie jest sztuka kabaretowa – to edukacja, propaganda, literatura, teatr – ale nie kabaret”. Analiza proponowanych przez polskie kabarety tekstów potwierdza tę tezę. Wśród skeczów trudno jest znaleźć takie, które niejako edukowałyby odbiorcę, zmuszając go tym samym do myślenia i szukania odpowiedzi na najbardziej skomplikowane pytania. Zadaniem kabaretu jest zabawianie odbiorcy. To zaś najłatwiej osiągnąć, sięgając po to, co sprawdzone i dzięki czemu możliwe jest groteskowe przedstawienie rzeczywistości, w której żyjemy. Można by w tym punkcie odwołać się do kultowego polskiego filmu *Rejs* i zacytować jednego z bohaterów, inżyniera Mamonia, granego przez Zdzisława Maklakiewicza „Proszę pana, ja jestem umysł ścisły. Mnie się podobają melodie, które raz słyszałem. No... to poprzez no... reminiscencję. No jakże może mi się podobać piosenka, którą pierwszy raz słyszę?”<sup>10</sup>. Trudno oprzeć się wrażeniu, że właśnie sparodiowane, znane już odbiorcy teksty z filmów, reklam, programów telewizyjnych mają największą siłę oddziaływania na publiczność, która dzięki posiadanej wiedzy potrafi stworzyć sieć skojarzeń i właściwie zinterpretować intencje tekstu kabaretowego. Intertekstualność sprawia, że parodia wysuwa się tym samym na pierwsze miejsce wśród środków budowania humoru, po jakie sięgają artyści kabaretowi.

### Intertekstualność

Z analizy materiałów kabaretowych wynika jednoznacznie, że autorzy bardzo często odwołują się w tworzonych skeczach do formatów proponowanych przez media, głównie przez telewizję. Dotyczy to całej palety programów – od codziennych wiadomości po teksty reklamowe. Powstające w oparciu o zasłyszane bądź też przeczytane informacje skecze to parodie, znakomicie oddające klimat i przesłania tych programów. Artyści kabaretowi odwołują się nierzadko również do znajomości filmów, których tytuły są dopasowywane do powstającego skeczu i jednocześnie kojarzone z danym filmem. Przykładem takiego skeczu może być *M jak młotek* autorstwa Paraniennormalnych, którego tytuł powstał w oparciu o tytuł znanego polskiego serialu telewizyjnego *M jak miłość*. W skeczu tym artyści wykorzystują również motyw muzyczny z tego serialu, zakładając tym fakt, że odbiorca go zna. Ponadto wychodzi się z założenia, że współczesny odbiorca ma dostęp do wszystkich mediów i z tego też względu konfrontowany jest na co dzień z niezliczoną ilością informacji, które dzięki kabaretowi mogą stać się również jego rozrywką. Proponowane przez radio czy telewizję programy wykorzystywane są więc jako baza do tworzenia treści rozrywkowych. Odwołując się ponownie do słów bohatera *Rejsu*, należy stwierdzić, że odbiorca, lubiąc znany sobie wcześniej program, polubi również jego parodię, gdyż omija go w ten sposób konieczność doszukiwania się ukrytych treści i przesłań. Tworzenie nowych tekstów kabaretowych wydaje się tym samym czymś o wiele trudniejszym niż sparodiowanie czegoś już znanego. Śmiejemy się z czegoś nie dlatego, że to już znamy, lecz z tego powodu, że tworzone przez nas jako odbiorców skojarzenia z oryginałem wywołują w nas potrzebę oczekiwanej przez artystów kabaretowych reakcji. Możliwość łatwego odwołania się do znanych motywów gwarantuje artystom sukces. Relacja między

<sup>10</sup> Por. <http://kinoplay.pl/rejs,30,988.htm>, <http://filmowo.net/cytaty/rejs.html>

tekstami, tymi już znanymi i tymi nowo powstałymi jest definiowana jako intertekstualność<sup>11</sup>. *Słownik języka polskiego* określa intertekstualność jako „zjawisko odnoszenia się tekstu literackiego do innego tekstu, nawiązywania z nim swoistego dialogu przez parodię, cytaty<sup>12</sup>. Pojęcie to definiuje zjawisko występowania relacji różnego typu do istniejących już tekstów. *Słownik terminów literackich* (STL) odwołuje się ponadto do swoistego dialogu pomiędzy dziełami już istniejącymi a tymi, które dopiero powstają:

Każdy tekst wchodzi w relacje (dialog) z innymi, które powstały wcześniej lub później. Te powstałe wcześniej w jakiś sposób kontynuuje, naśladuje, przekształca, odrzuca. Nawiązuje nie tylko do tekstów literackich, ale również pozaliterackich form wypowiedzi. Relacje międzytekstowe można obserwować w obrębie samego dzieła między różnymi jego poziomami, np. między narracją a mową bohaterów. W dziele występują odwołania do innych tekstów, np. w postaci cytatów, aluzji, parafrazy, parodii, nawiązania do określonych stylów funkcjonalnych i artystycznych. Utwór należy do określonego gatunku, a więc odwołuje się do innych dzieł tego gatunku. Wreszcie utwór wpływa na powstanie innych dzieł literackich i krytycznych, których stał się przedmiotem.

W przypadku tekstów kabaretowych punkt odniesienia stanowią wymienione już wcześniej programy telewizyjne, filmy i reklamy. Innym ciekawym zjawiskiem jest fakt odnoszenia się przez twórców sceny kabaretowej do wydarzeń dnia codziennego, w tym zwłaszcza do sytuacji politycznej. Przykładem wykorzystania motywu kulinarnego w połączeniu z komentarzem do wydarzeń politycznych jest skecz kabaretu Młodych Panów *Koszerny program kulinarny, czyli polityka od kuchni*.

## Parodia programów kulinarnych i grupa Paraniormalni

Proponowane przez Paraniormalnych (Igor Kwiatkowski, Robert Motyka, Michał Paszczyk, Rafał Kadłucki) skecze z motywami kulinarnymi koncentrują się wokół programów telewizyjnych Roberta Makłowicza. W postać znanego polskiego krytyka kulinarnego i prowadzącego własne programy *Podróże kulinarne Roberta Makłowicza* i *Makłowicz w podróży* wciela się Igor Kwiatkowski, który parodiuje zarówno program, jak i postać samego prowadzącego. Rewelacyjnie odtwarza sposób poruszania się i mówienia, a nawet naśladuje tembr głosu Makłowicza, wprowadzając tym samym obiorców w atmosferę programu kulinarnego, w przerysowany sposób przygotowując wymyślne i nierzadko jedynie wymyślone, nieistniejące i tym samym nienadające się do jedzenia potrawy. Przygotowywanie potraw pokazywane jest przez Makłowicza w detalach, podobnie jest też w skeczu Paraniormalnych. Istotą tej parodii jest również dążenie artystów do jak najwierniejszego odtworzenia naśladowanego programu, co znajduje odzwierciedlenie w dopracowanych do perfekcji szczegółach.

<sup>11</sup> Por. <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/intertekstualnosc;3915178.html> [dostęp 9.02.2016]. Pojęcie intertekstualności po raz pierwszy zostało użyte przez Julię Kristevę na przełomie lat 60. i 70. ubiegłego stulecia. Prezentowane przez nią ujęcie tego zjawiska jest często dyskutowane przez współczesnych językoznawców, do których należy m.in. P. Prayer Elmo Raj (2015) mówiący o tym, że tekst jest czymś praktycznym i produktywnym: „Text ist a practice and productivity” Raj [2015:78].

<sup>12</sup> Por. SJP, <http://sjp.pl/intertekstualno%C5%9B%C4%87>

Inną postacią polskiej sztuki kulinarnej, znaną również dzięki mediom, jest kucharz Pascal Brodnicki, którego parodia znalazła się w przygotowanym przez Paraniennormalnych programie z okazji 10-lecia istnienia grupy na polskiej scenie kabaretowej. Także ta znana postać jest wiernie odtwarzana przez artystów, którzy doskonale parodiują francuski akcent kucharza, który stał się niejako znakiem rozpoznawczym Brodnickiego. Parodia ta jest przy tym wzbogacona o tekst reklamowy kostek rosółowych firmy Knorr, czym artyści odwołują się do znajomości produktów spożywczych oraz związanych z nimi reklam, zarówno telewizyjnych, jak i radiowych.

Obecna już od lat na polskiej scenie kulinarnej kuchnia chińska to również przyczynek do parodii w wykonaniu grupy Paraniennormalni w skeczu *Wesele w chińskiej restauracji*, w którym to dwuosobowy zespół chińskich artystów (w tych rolach Igor Kwiatkowski i Michał Paszczyk) ma wystąpić w roli zespołu muzycznego, dbającego o oprawę muzyczną przyjęcia weselnego. W skeczu tym artyści wykorzystują przede wszystkim homofonię, ich bohaterowie nie śpiewają oczekiwanych piosenek grupy Boney M, ponieważ jeden z nich nie śpiewa, gdyż jak sam mówi „bo nie jem”, zaś podstawowy utwór to znane polskie *Sto lat!*. Nie bez znaczenia jest w tym skeczu jego strona pozajęzykowa – artyści są ubrani w błyszczące marynarki, fryzury kojarzone są z bohaterami chińskich filmów, podobnie jak i ich niezwykła, przerysowana wręcz uprzejmość. W ten sposób Paraniennormalni parodiują nie tylko chińską restaurację jako lokal gastronomiczny, w którym na próżno szukać typowo polskich dań weselnych, ale też przedstawiają Chińczyków w krzywym zwierciadle, sprawiając, że skecz ten staje się żartem etnicznym, tworzonym w oparciu o współczesne stereotypy.

### Parodia programów kulinarnych i grupa Ani Mru-Mru

Kuchnia chińska to również motyw przewodni jednego z najbardziej znanych i popularnych skeczów grupy Ani Mru-Mru (Marcin Wójcik, Michał Wójcik, Waldemar Wilkołek), czyli *W chińskiej restauracji*, w którym artyści wprawdzie nie parodiują żadnej znanej postaci ze świata polskiej sztuki kulinarnej, za to w rewelacyjny sposób, również z wykorzystaniem parodii, wysmiewają punkty małej gastronomii, w których serwowana jest „zupka chińska, produkowana w Radomiu”, ziemniaki nazywane są „niutatami”, surówka z kapusty to „surówta z katusti”, kotlet schabowy to „nianodi”, wieprzowina to „łebtowina”, zaś kurczak z warzywami na ostro to po prostu „kutak z wadziwami na ostro”. Obok pozajęzykowych środków budowania humoru, z których największe znaczenie ma w przypadku tego skeczu mowa ciała głównej postaci, artyści znakomicie grają homofonią, wskazując tym samym na problemy, jakie odgrywanemu przez Michała Wójcika kelnerowi sprawia język polski. Ciekawą kwestią jest tu jednak występowanie całkowicie poprawnej formy „Andrzej Grubba” czy też „pingpong”, co jest jednak wytłumaczalne, biorąc pod uwagę niezwykłą popularność w Chinach zarówno tej dyscypliny sportu, jak i polskiego sportowca. Rzeczywistość pozajęzykowa i związane z nią elementy języka okazują się dobrze znane bohaterowi tego skeczu. Nie bez znaczenia pozostaje fakt wykorzystania przez autorów takich motywów, jak „Klient nasz pan!”, które to hasło jest wprawdzie znane chińskiemu kelnerowi, jednak jego wymawianie następcza mu trochę trudności.



## Parodia programów kulinarnych i Kabaret Młodych Panów

Zyskujące na popularności i gromadzące przed telewizorami rzesze widzów programy kulinarne, które tworzone są na zagranicznych licencjach, takie jak *Top Chef*, *Master-Chef*, *Kuchenne rewolucje* czy też *Diabelska kuchnia* to show, w których występujący znani polscy restauratorzy, krytycy kulinarni i szefowie kuchni znanych polskich hoteli, tacy jak Magda Gessler, Michele Moran, Wojciech Modest Amaro, Maciej Nowak, Grzegorz Łapanowski czy też Ewa Wachowicz i Anna Starmach wprowadzają widzów w arkana sztuki kulinarnej poprzez ocenianie dań przygotowywanych w trakcie programów przez ich uczestników. Postacie znawców kuchni stają się również bohaterami licznych skeczów. Ciekawą rzeczą była jednak nie parodia Wojciecha Modesta Amaro lecz jego udział i współtworzenie na scenie skeczu *Amaro* autorstwa Kabaretu Młodych Panów (Robert Korólczyk, Mateusz Banaszkiewicz, Bartek Demczuk i Łukasz Kaczmarczyk) podczas jednego z koncertów jubileuszowych grupy. Widzimy tu artystów w roli kelnerów, obsługujących samego Modesta Amaro, który pozwala sobie na niewybredne żarty pod ich adresem. Skecz przedstawia dzień pracy kelnera, który oprócz koncentrowania się na przyjmowaniu i realizowaniu zamówień musi dbać między innymi również o to, by nikt niepowołany nie skorzystał z darmowej toalety przed zamówieniem posiłku: „Ja już takie rzeczy przerabiałem, najgorsze są wycieczki szkolne”. Pytany o to, co może polecić klientowi, odpowiada „Ja mogę polecić po menu”, zatem mamy tu też grę słów, wynikającą z upodobnienia fonetycznego słów „polecić” i „polecieć”. O ile Wojciech Modest Amaro ma za zadanie zagrać samego siebie, o tyle w parodii odtwórca tej roli wzoruje się na programach kulinarnych, w których występuje ten znany kucharz i restaurator. Kabaret Młodych Panów wyśmiewa wyszukane nazwy potraw, które w restauracji Amaro zwane są „momentami”, budząc śmiech występujących w tym skeczu kelnerów ze względu na skojarzenie określenia „momenty” raczej ze sztuką miłosną niż kulinarną.

Kabaret Młodych Panów nie pozostaje również obojętny na wydarzenia ze świata polityki, kojarzone ze znaną restauracją „Sowa i przyjaciele” i proponuje odbiorcy skecz *Koszerny program kulinarny, czyli polityka od kuchni*, w którym kucharz Jankiel zna się nie tylko na kuchni, ale i na polityce, udzielając w swoim show wskazówek, jak i gdzie rozmieścić urządzenia podsłuchowe, by zagwarantować wysoką jakość nagrań. Parodia programu kulinarnego staje się jednocześnie aluzją do skandalu politycznego ze znaną restauracją w tle. Skecz ten, ze względu na odgrywaną przez Roberta Korólczyka postać Jankiela prowadzącego program, może zostać również zaliczony do grupy żartów etnicznych. Wymowny jest również tytuł skeczu, wskazujący na fakt powiązania kulinariów z kolejną sferą życia, przy czym tytuł ten oczywiście może być dwojako zrozumiany, mianowicie jako ‘polityka widziana oczami kucharza’ lub też ‘polityka od podstaw’

## Wnioski

Zanalizowane na potrzeby tego artykułu skecze trzech polskich grup kabaretowych – Paraniernormalni, Ani Mru-Mru i Kabaret Młodych Panów – doskonale odzwierciedlają rolę stosowania konkretnych językowych i pozajęzykowych środków budowania humoru. Dla wszystkich przytaczanych w tym artykule skeczów charakterystyczne jest zastosowanie parodii jako nadrzędnego środka budowania humoru. Proponowa-

ne przez telewizję programy kulinarne stają się punktem wyjścia dla tworzonych przez artystów parodii. Pomiędzy formatami telewizyjnym a powstałymi skeczami istnieje tym samym swoisty dialog, którym jest intertekstualność. Odgrywanym przez artystów niezwykle barwnym postaciom towarzyszy specyficzny język, który staje się nierozzerwalną częścią ich twórczości, niepozbawioną wprawdzie elementów kiczu, ale kiczu pozytywnego. Proponowane żarty nie ranią uczuć odbiorcy, nie wykraczają poza granice dobrego smaku i nie łamią tabu. Stawiane kabaretowi zadanie rozśmieszenia widza zostaje tym samym wykonane. Odbiorca, tworząc sieć skojarzeń ze znanymi sobie wcześniej programami kulinarnymi oraz postaciami w nich występującymi, doskonale rozumie stosowane przez artystów aluzje i porównania, dopuszczając tym samym wiele interpretacji proponowanych żartów.

## BIBLIOGRAFIA

- Bogusław DEPTUŁA, *Camp: „Notatki“ Susan Sontag*, vol. 32, 2010, <http://www.dwutygodnik.com/artukul/221-camp-notatki-susan-sontag.html>, [dostęp 14.06.2015]
- Marian FILIPIAK, *Homo Communicans. Wprowadzenie do teorii masowego komunikowania*, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2003, s. 213
- Prayer Elmo RAJ, *Text/Texts Interrogating Julia Kristeva's Concept of Intertextuality*, „Ars Artium: An International Peer Reviewed-cum-Refereed Research Journal of Humanities and Social Sciences“, Vol.3, 2015, s.77-80, <http://www.docfoc.com/texttexts-interrogating-julia-kristevas-concept-of-intertextuality-by> [dostęp 9.02.2016]
- Katarzyna SIKORSKA-BUJNOWICZ, *Sprachliche Mittel des Humoristischen im Deutschen und im Polnischen*, Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego 2013, s. 192

## Źródła internetowe

- [http://www.kul.pl/kicz-we-wspolczesnej-kulturze,art\\_43125.html](http://www.kul.pl/kicz-we-wspolczesnej-kulturze,art_43125.html) [dostęp 14.06.2015 ]
- [https://www.researchgate.net/publication/273771676\\_TextTexts\\_Julia\\_Kristeva's\\_Concept\\_of\\_Intertextuality](https://www.researchgate.net/publication/273771676_TextTexts_Julia_Kristeva's_Concept_of_Intertextuality) [dostęp 9.02.2016]
- <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/intertekstualnosc;3915178.html> [dostęp 9.02.2016]
- <http://kinoplay.pl/rejs,30,988.htm> [dostęp 9.02.2016]
- <http://filmowo.net/cytaty/rejs.html> [dostęp 9.02.2016]
- <http://www.kmp.art.pl> [dostęp 9.02.2016]
- <https://www.paraniennormalni.com> [dostęp 9.02.2016]
- <http://www.animrumru.art.pl>, [dostęp 9.02.2016]
- [http://www.sikora.art.pl/teoria\\_kabaretu.html](http://www.sikora.art.pl/teoria_kabaretu.html) [dostęp: 10.06.2015]

MARCIN SKIBICKI

Uniwersytet Mikołaja Kopernika

## Bulion KUB w każdej dobrej kuchni! Magia produktów Maggi w dawnej reklamie francuskiej

**SŁOWA KLUCZOWE:** reklama, Francja, plakat, afisz, Art Nouveau, Art Déco, Maggi

**KEY WORDS:** advertising, poster, French, Art Nouveau, Art Déco, Maggi

### Streszczenie

Reklama, osiągając cel typowo ekonomiczny, jakim jest cel sprzedaży danego produktu, czyni to w sposób dla siebie zawsze charakterystyczny, dobiera bowiem odpowiedni dla danego odbiorcy dyskurs, stosowny do jego gustu, humoru czy statusu. Jednym z ciekawszych typów reklamowanych produktów były produkty żywnościowe. Celem artykułu jest przybliżenie czytelnikom specyfiki francuskiej reklamy tych produktów z perspektywy diachronicznej, tj. od II poł. XIX w. do początków XX w., na przykładzie reklamy produktów firmy Maggi. Koniec XIX w. jest okresem bardzo interesującym z punktu widzenia przeobrażeń zachodzących w społeczeństwie i ich odzwierciedleń, które odnajdziemy w ówczesnej reklamie francuskiej. Chodzi tu zwłaszcza o pojawienie się na rynku produktów typu instant, jak na przykład kostki rosółowe Maggi. Bouillon KUB jest jednym z pierwszych produktów, które zrewolucjonizowały kuchnię, ułatwiając kobietom prace kuchenne. Interesujące jest przybliżenie produktów Maggi poprzez pryzmat ówczesnej grafiki reklamowej, zwłaszcza plakatu, w kontekście jej zmieniającego się dyskursu będącego owocem przemian społecznych, jak i samych gustów plastycznych interesującej nas epoki.

### Abstract

The advertising, which the purpose is to sell the product, reaches this economic purpose usually in a characteristic manner. It selects carefully the appropriate discourse for the audience, depending of its taste, mood or status. One of the most interesting types of advertised products are food products. The aim of this article is to familiarize readers with the specifics of the French advertising of these products from the diachronic perspective, namely from the second half of the nineteenth century to the early twentieth century basing on example of advertisings for Maggi products. The end of the nineteenth century is a very interesting period from the point of view of the transformations in the French society and reflections of these changes can be found in the French advertising of that time. This concerns especially the appearance of instant products on the market, such as stock Maggi cubes. Bouillon KUB is one of the first products to revolutionize the cooking and to make it easier for women. The paper focuses also on products Maggi through the prism of commercial art of that time,

particularly of poster, in the context of the changing discourse, which is the result of social change and artistic tastes of this interesting era.

## Wprowadzenie

Produkty żywnościowe od początku istnienia reklamy pojawiały się w niej jako jeden z podstawowych prezentowanych produktów. Tak było już w czasach starożytnego Rzymu i Grecji, gdzie za pomocą kamiennych tablic (tzw. *album* i *axones*) reklamowano różnego rodzaju produkty, jak wina czy oliwę. We Francji, wiele lat później, sytuacja była podobna, w średniowieczu reklama ustna, przekazywana przez tzw. klikonów, informowała klientów o ofercie oberż czy smakowitościach, które można było kupić w niedalekim sklepie. Znaczenie tych produktów widać na przykładzie zbiorów Biblioteki Francuskiej, w których najstarszy zachowany plakat reklamowy z lat 20. XIX w. dotyczy piwa. W niniejszym artykule przedstawiona zostanie historia reklamy szwajcarskiej firmy Maggi, jednej z najbardziej charakterystycznych marek produkujących produkty tzw. instant, z francuskiej perspektywy funkcjonowania oddziału tej firmy. Temat jej reklamy omówiony zostanie przez pryzmat jakości graficznej prac od końca XIX w. do lat 60. XX w., które są wspaniałym przykładem zmian zachodzących w społeczeństwie francuskim na przestrzeni kilkudziesięciu lat. Lata powojenne we francuskiej grafice reklamowej są o tyle charakterystyczne, że stanowią zarówno kontynuację przedwojennej francuskiej szkoły plakatu, jak i obfitują we wzorce zaczerpnięte ze Stanów Zjednoczonych, które pojawiły się wraz z napływem towarów oznaczonych „*made in USA*”.

## Początki działalności firmy Maggi

Mówiąc o zmianach zwyczajów konsumpcyjnych w latach powojennych, często przywołuje się jako ich symbol produkty gotowe, tzw. instant, które trwale wpisały się we współczesny kulinarny pejzaż, jak na przykład „zupy błyskawiczne”. Nie były one jednak wynalazkiem lat powojennych, lecz, jak dowodzi tego długa historia firmy Maggi, w poszukiwaniu ich źródła należałoby się cofnąć do II poł. XIX w. Początki tej firmy wiążą się z osobą Juliusa Maggi, szwajcarskiego przedsiębiorcy, który z początkiem lat 70. XIX w. przejął w sukcesji młyny położone w pobliżu Zurychu. Przełomem okazało się jednak dopiero spotkanie Juliusa z doktorem Fridolinem Schullerem, który prowadził badania nad niedożywieniem pracowników fabryk. W swojej pracy dowiódł skuteczności żywienia warzywami strączkowymi, które były doskonałym zamiennikiem drogiego mięsa. Julius Maggi wpadł na pomysł suszenia i mielenia ziarna soczewicy i grochu i począwszy od 1886 r. zaczął sprzedawać na szwajcarskim rynku produkty w formie zupy w proszku. Z początkowym zmiennym sukcesem firmie udało się w końcu lat 80. podbić rynki zagraniczne, w tym zwłaszcza niemiecki, austriacki i francuski. Od samego początku Julius kładł nacisk na odpowiednią reklamę, która dotyczyła nie tylko produkowanych zup, ale również, od 1890 r., przyprawy w płynie Maggi. Bez wątplenia Julius jest jednym z pierwszych producentów na rynku francuskim, który odkrył moc drzemiącą w odpowiedniej reklamie i dzięki jego działalności kampanie Maggi tworzą kompletną serię ukazującą zmiany w strategii reklamy od końca lat 90. XIX w. po lata 60 XX w., wpisującą się w kanony innych ówczesnych



Ilustracja 1. *Bouillon KUB*, blacha emaliowana, lata 30. XX w., [źródło: kolekcja własna].

było również pomysłodawcą reklamowania produktów za pomocą specjalnych emaliowanych blach reklamowych (il. 1), które w najróżniejszych formach pojawiły się w Paryżu w pierwszej dekadzie XX w. Będąc dziś obiektem pożądania wielu kolekcjonerów, miały za zadanie z początku reklamować bulion wewnątrz sklepów spożywczych, lecz szybko dostrzeżono ich zalety, jak odporność na warunki zewnętrzne i zaczęto montować je na dworcach, stacjach metra czy wagonach.

### Reklama Maggi na przełomie XIX i XX w.

W kwestii reklamy przełom wieku był jednak we Francji czasem niewątpliwego sukcesu plakatu, który święcił wówczas swe triumfy. Ambicją Juliusa było zaangażowanie do reklamy jego produktów najlepszych rysowników i w rzeczywistości tacy z nim współpracowali. Najstarszym plakatem reklamującym jego produkty jest plakat Eugène'a Ogé<sup>2</sup> (il. 2), który z początkiem 1894 r. narysował postać stojącej kobiety,

<sup>1</sup> Firma Cadum, produkująca kosmetyki na bazie naturalnych wyciągów z jałowca, jest encyklopedycznym przykładem firmy, która z początkiem XX w. wprowadziła na rynek francuski zupełnie nieznaną strategię komunikowania za pomocą ujednoczonej formuły i z zastosowaniem nowoczesnych form reklamy. W 1912 r. pojawił się wizerunek dziecka, tzw. „*Bébé Cadum*”, przedstawiający pięknego bobasa o zaokrąglonych kształtach będących oznaką zdrowia i wigoru. Wyciągnięte z kąpeli dziecko, siedzące na ręczniku kąpielowym i trzymające w ręku mydło, na długie lata wpisało się w pejzaż miejski Paryża i stało się emblematycznym symbolem marki.

<sup>2</sup> Eugène Ogé był jednym z bardziej popularnych plakacistów francuskich końca XIX w. Na trwałe wpisał się w historię reklamy głównie dzięki plakatom promującym produkty spożywcze, takie jak *Le Quinquina-Dubonnet* czy serii reklamującej konserwy Amieux. Podobnie jak dla wspomnianych, również i dla przyprawy Maggi Ogé wybrał swoją ulubioną scenę wziętą z życia codziennego, w której umieścił postać gosposi. Także dla innych produktów jego znakiem rozpoznawczym były pojawiające się postaci „z krwi i kości”, jak jowialni kucharze (*Amieux*), piwosze (*Bièrre de l'Eclair*) czy po prostu dzieci (szereg plakatów reklamujących zabawki, jak np. *Au Pauvre Jacques*). Zob.: Anne-Claude LELIEUR, *Eugène Ogé affichiste 1861-1936*, Paryż: Agence Culturelle de Paris 1998, s. 76.



Ilustracja 2. Eugène OGÉ, *Maggi*, 1894, [źródło: <BnF/gallica.bnf.fr>].



Ilustracja 3. Firmin BOUISSET, *Spécialités Maggi*, 1895, [źródło: <BnF/gallica.bnf.fr>].

trzymającej w rękę przyprawę do zupy. Czerwono-żółte tło jest wybrane nieprzypadkowo, gdyż takie są kolory firmowe Maggi.

Prócz Ogé, Julius zatrudnił znanego już wówczas francuskiego rysownika Firmina Bouisseta, który zdążył wslawić się niezapomnianymi kompozycjami dla takich firm, jak Menier – producent czekolady, gdy narysował dla niej dziewczynkę piszącą na ścianie nazwę firmy, czy małego uczniaka reklamującego ciasteczka LU<sup>3</sup>. Bouisset, znany ze swojego zamiłowania do przedstawiania dzieci, również w tym przypadku pozostał wierny swojemu gustowi i w 1895 r. narysował dziewczynkę trzymającą emaliowaną reklamę z napisem „*Spécialités Maggi*” (il. 3). Na uwagę zasługuje tło użyte do tego plakatu, widoczna na nim dekoracja o motywach roślinnych i pastelowa kolorystyka są namacalnym świadectwem wpływu secesji na twórczość artysty<sup>4</sup>. Na liście osób, które użyczyły swojego talentu, nie mogło zabraknąć Alfonsa Muchy, najwybitniejszego przedstawiciela francuskiego Art Nouveau, który przedstawił na plakacie z 1898 r. *La bonne cuisine à la minute* (*Dobra kuchnia w minutę*) kobietę przygotowującą zupę (il. 4)<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> Monique PIVOT, *Maggi et la magie du Bouillon KUB*, Paryż: Hoëbeke 2002, s. 44.

<sup>4</sup> Firmin Bouisset przy pracy graficznej korzystał bardzo często z wizerunku własnych dzieci, które użyczyły twarzy lub postury do najbardziej znanych jego plakatów, jak *Job* (wizerunek małego chłopca-kominiarczyka, będący w rzeczywistości portretem Jacquesa, syna Bouisseta) czy *LU*, reklamy herbatników (tu również pozował jego syn). Również do plakatu *Spécialités Maggi* Bouisset sięgnął po wizerunek własnego dziecka, którym była tym razem córka Raymonde. Warto dodać, że część z jego prac wpisała się na stałe w dorobek kulturowy Francji i do dziś funkcjonuje powielana na różne sposoby. Zob.: Anne-Claude ELKAIM, *La Pub, un jeu d'enfant!*, Paryż: Editions Privat 2014, s. 97.

<sup>5</sup> M. PIVOT, *op. cit.*, s. 45.



Ilustracja 4. Alfons MUCHA, *La bonne cuisine à la minute*, 1898, [źródło: <BnF/gallica.bnf.fr>].

Jest to dzieło o tyle specyficzne, że pominiawszy typografię, która sugeruje autora (m.in. charakterystyczna, „stolikowa” litera „M”), w niczym nie przypomina ono jego dzieł z tego okresu, znanych z charakterystycznych kobiet o rozwianych włosach (włączając najbardziej znane, jak *Job* czy *Biscuits Lefèvre-Utile*, powstałe w połowie lat 90. XIX w.). W tym przypadku Mucha zdecydował się na użycie bardzo stonowanej kolorystyki (głównie cynobru i ochry), zdecydowanie zgaszonej nawet jak na secesyjne skłonności do sięgania po barwy ziemi.

Przełomem okazał się początek XX w., gdy na skutek pojawienia się konkurencji, która w mniej lub bardziej zawołowany sposób korzystała z odkryć firmy Maggi, ta opatentowała w 1907 r. rosół w kostce bouillon KUB. Rewolucją okazała się nie tylko zawartość, ale również sama forma opakowania, od tej bowiem pory bulionowi nadano formę małego sześcianu.

Francja [jak zauważył Julius Maggi] pozostaje bardzo konserwatywna w kwestii nowości: ma dobrą opinię o doskonałości własnej kuchni i jest nieufna jeśli chodzi o przemysł spożywczy<sup>6</sup>.

Aby rozwiać wątpliwości i zdobyć zaufanie klientów, Julius ponownie zaangażował najlepszych rysowników, którzy – jak w przypadku Leonetta Capiello – przyczynili się do upowszechnienia marki. Na przełomie wieków nie tylko w kuchni zachodziła rewolucja, lecz także w kwestiach reklamy. Był to czas coraz sięgania po przykłady pochodzące ze Stanów Zjednoczonych, które stały się niedoścignionym wzorem w doprowadzaniu do perfekcji reguł konstruowania kampanii reklamowej, czytelności przekazu reklamowego itp. Na rynku ukazywała się literatura, której zadaniem było przybliżyć i dostarczyć gotowe rozwiązania (np. *Les affaires et l'affiche* Paula Dermera czy *Traité pratique de publicité* Louisa Augé)<sup>7</sup>. Również w aspekcie prac graficznych przełom wieku stał się we Francji okresem, w którym nabierano coraz większej świadomości znaczenia oddziaływania na odbiorcę poprzez zastosowanie takiej, a nie innej strategii.

### Leonetto Capiello i bulion KUB

Prekursorem tych dokonań był wspomniany wyżej pochodzący z Włoch Leonetto Capiello, od 1897 r. związany z Paryżem. Był on artystą, który ze względu na sto-

<sup>6</sup> *Ibidem*, s. 67.

<sup>7</sup> Alain WEILL, *L'affiche dans le monde*, Paryż: Editions du Club France-Loisirs 1991, s. 176.



Ilustracja 5. Leonetto CAPPIELLO, *Bouillon KUB*, 1931, [źródło: <BnF/gallica.bnf.fr>].

sowane środki wyrazu diametralnie odmienne od obowiązujących w owym czasie (czyli motywów florystycznych wywodzących się z secesji, tak często spotykanych w ówczesnych pracach graficznych) stał się na długie lata „ojcem chrzestnym” nowoczesnego plakatu francuskiego. Dla potrzeb własnego stylu, naznaczonego symboliczną i alegoryczną obecnością reklamowanego produktu, Capiello stworzył swoisty metaforyczny, do którego może odnosić się produkt, poza ramami rzeczywistej i pragmatycznej jego definicji<sup>8</sup>. W 1931 r. Paryżanie odkryli na murach miasta zadziwiający plakat jego autorstwa (il. 5). Capiello, zazwyczaj posługujący się w reklamie różnymi postaciami-symbolami produktów, przedstawił tym razem głowę wołu, którego jedno oko przykryte jest kostką bulionową KUB. Bez wątplenia mamy tu do czynienia z pewnego rodzaju zabiegiem retorycznym, szczególnym przejawem *pars pro toto*, w której część „przetworzona” (czyli kostka rosółowa) mówi za całość przedstawioną jako głowa zwierzęcia. Reklama nie tylko zadziwia, ale również pokazuje, że kostka KUB staje się rodzajem syntezy, ucieleśnieniem idei poszukiwania, tzw. „arabeską”, która według Capiella jest motywem przewodnim, wokół niego powinna być tworzona narracja pracy. W jednym z wywiadów udzielonych w 1939 r. artysta stwierdził, że:

wszystkie plakaty, które pamiętamy, są wyrte w naszej pamięci, gdyż obraz stworzony przez artystę stał się nierozzerwalnie związany z produktem i jego nazwą.

Aby powstał tego typu automatyzm skojarzeniowy, trzeba jednak, jak dodaje, „plakatu będącego doświadczeniem graficznym, autorytarnym aktem wywieranym na przechodniu”<sup>9</sup>. W innym wywiadzie stwierdza: „Element zaskoczenia jest warunkiem niezbędnym, służy on za bazę każdej reklamy”<sup>10</sup>. Sposób, w jaki artysta umieszcza reklamowany produkt prosto w oku zwierzęcia, powoduje ów element zaskoczenia. Ten plakat o bardzo oszczędnej warstwie słownej, zredukowanej jedynie do nazwy produktu, dopełniającej jednak warstwę ikoniczną, jest przykładem pracy o dużej sile sugestii, wzmocnionej poprzez dwa składniki: typografię i obraz<sup>11</sup>. Ostatnim ważnym elementem, który decydował o skuteczności przekazu reklamowego,

<sup>8</sup> Andrea RAUCH, *Les arts graphiques*, Paryż: Editions Solar 2008, s. 26.

<sup>9</sup> *Ibidem*.

<sup>10</sup> Jacques VIENOT, *L. Capiello. Sa vie et son œuvre*, Paryż: Editions de Clermont 1946, s. 65.

<sup>11</sup> Dorobek Capiella i jego rozważania dotyczące funkcjonowania plakatu nie pozostały bez echa u następnych przedstawicieli francuskiej szkoły plakatu. Były one na tyle istotne, że w 1928 r. najwybitniejsi francuscy przedstawiciele plakatu Art Déco (A. Cassandre, J. Carlu, P. Colin) oddali mu hołd na łamach prasy branżowej „Vendre”, adresując do niego te słowa: „Był Pan dla nas żywym przykładem na to, że można było, bez ustępstwa, wykonywać pracę artysty, wybierając jako galerię ogrodzenia zamiast ściany na wystawie salonów oficjalnych” (A. RAUCH, *op. cit.*, s. 29).





Ilustracja 6. Pablo PICASSO, *Pejzaż z plakatami*, 1912, [źródło: Monique PIVOT, Maggi et la magie du Bouillon Kub, Paryż: Hoëbeke 2002, s. 71].

jącą się czerwienią kostkę bulionu. Wpływ prac Capiella we Francji aż do późnych lat 30. XX w. był doskonale widoczny i stanowił całkowitą przeciwwagę dla dróg, którymi podążał np. plakat niemiecki z koncepcją „plakatu-przedmiotu” na czele. Co więcej, ślady jego rozważań dotyczących warunków niezbędnych do stworzenia udanego plakatu bez trudu można odnaleźć w pracach powojennych. Do podobnych konstrukcji, ale w sposób humorystycznie bardziej dosadny, nawiąże pod koniec lat 50. XX w. inny francuski artysta, którego twórczość była zbieżna z zasadami Capiella.

Nim jednak wspomniana zostanie twórczość Raymonda Savignaca, bo o jego postaci mowa jest powyżej, wydałoby się niewłaściwym, gdyby nie wspomniano o innej roli, w którą wpisał się bulion KUB. Ta niewielka kosteczka, tak mało istotna, banalna zdawałoby się rzecz, odnalazła bowiem swoje miejsce w historii sztuki. W 1908 r., a więc rok po wypuszczeniu na rynek francuski bulionu, w czasie paryskiego Salonu Jesiennego skupiającego przedstawicieli sztuki awangardowej Henri Matisse określił mianem „małych kostek” (czyli „*petits cubes*”) treść wystawionych obrazów Georges’a Braque’a. W ten sposób narodziła się nazwa „kubizm”, która, jak wszystkie obowiązujące w sztuce francuskiej, otrzymała zakończenie „-isme” i podobnie jak pozostałe (impresjonizm, fowizm) była pierwotnie nadana lekceważąco w formie żartu. Warto wspomnieć, że z początkiem XX w. nazwa KUB przestała być tylko nazwą produktu, lecz weszła do sfery kultury do tego stopnia, że zaczęła stanowić źródło inspiracji dla takich artystów jak Pablo Picasso, który w 1912 r. umieścił nazwę na obrazie *Pejzaż z plakatami* (il. 6), co dowodzi, że produkt ten, a zarazem jego reklama, były istotnie bardzo znane w przestrzeni publicznej.

## Lata powojenne i sukces Raymonda Savignaca

Okres powojenny jest czasem, gdy Francja, podobnie jak inne kraje europejskie, doświadcza szalonego, niespotykanego na taką skalę rozwoju gospodarczego, społecznego i ekonomicznego. Francja wchodzi w okres tak zwanych „30 *glorieuses*”, trzydziestu

było użycie tzw. „plamy”. Według Capiella była to czytelna konstrukcja, pozbawiona drugorzędnych elementów, z użytymi kontrastującymi kolorami tła i występujących postaci.

Plakat ma być widoczny z daleka, nigdy nie może harmonizować się z otoczeniem, a wręcz przeciwnie, musi być w całkowitej opozycji<sup>12</sup>.

Również i ten aspekt jest doskonale widoczny w pracy KUB, w której artysta zdecydował się zastosować żółte tło, czarną plamę głowy, a na niej umieścić odcinającą

<sup>12]</sup> A. WEILL, *op. cit.*, s. 126.

lat „tłustych”, w czasie których doświadczył dużego wzrostu demograficznego (zwanego zjawiskiem „baby boom”), jak również małego bezrobocia i bogacenia się społeczeństwa. Jednym z przejawów tych swoistych społecznych „happy hours”, wynikiem których były narodziny społeczeństwa konsumpcyjnego, była reklama, bez wątpienia jeden z najbardziej charakterystycznych symboli ery nowoczesności i konsumpcjonizmu. Jean Carlu, jeden z czołowych francuskich plakacistów okresu międzywojennego i lat powojennych, w 1955 r., z okazji pierwszej paryskiej wystawy powołanej do życia cztery lata wcześniej Alliance Graphique Internationale, międzynarodowej grupy zrzeszającej grafików, powiedział:

Poprzez niniejszą wystawę chcieliśmy pokazać szerokiej publiczności, że istnieje sztuka reklamy, wciąż żywa, która przyczynia się w sposób szczególny do tworzenia tła dla życia codziennego, a zleceniodawcom, że istnieje taka jakość graficzna, którą osiągają dziś liczni najsławniejsi artyści w tej dziedzinie.

Jakość graficzna reklamy francuskiej pochodzi wprost z lat międzywojennych, gdy za sprawą takich nazwisk, jak Cassandre, Colin, Loupot czy Cappiello, reklamę bez cienia przesady można było zrównać ze sztuką.

Nim omówione zostaną sprawy związane z samą powojenną grafiką reklamową, istotną rzeczą jest przyjrzenie się, w jaki sposób zmieniała się Francja pod względem żywieniowym w okresie powojennym. Wspomniany powyżej fenomen „baby boom”, utrzymujący się do końca lat 60. XX w. wymagał wielkich nakładów i restrukturyzacji rolnictwa, które opóźnione technicznie, oparte w głównej mierze na pracy rąk, nie było w stanie zagwarantować odpowiedniej wydajności. Niemniej Francja, objęta amerykańską pomocą planu Marshalla, już od początku lat 50. bardzo szybko odkrywa zalety zmechanizowanego rolnictwa i przeniesionych zza oceanu sposobów masowej produkcji. O ile z dzisiejszego punktu widzenia sposoby te, opierające się na powszechnym użyciu pestycydów i produktów fitosanitarnych, są powszechnie dezawuowane, o tyle trzeba pamiętać, że w latach powojennych umożliwiły wyżywienie gwałtownie wzrastającej populacji kraju.

Innym rezultatem masowej produkcji żywności i coraz lepszego statusu ekonomicznego społeczeństwa była konkurencyjność produktów, której najbardziej wyraźnym efektem było pojawienie się wielu marek spożywczych. W przeciągu kilkunastu lat zrewolucjonizowana została ich dystrybucja i sprzedaż. Kolejny raz sięgnięto po doświadczenia amerykańskie, które przyniosły gotowe rozwiązania, począwszy od atrakcyjnych dla oka opakowań produktów, dystrybucji i sprzedaży w sklepach samoobsługowych, które od początku lat 50. licznie pojawiały się w Paryżu (pierwszy „Goulet-Turpin” otwarto już w 1948 r.). Rewolucja produkcji i sprzedaży nie była jedyną w dziedzinie żywienia, same nawyki żywieniowe również uległy dużym zmianom. Choć w latach powojennych kobiety rzadko podejmowały pracę (według statystyk było to ok. 30%), były one „centrami decyzji”, jeśli chodzi o sprawy zakupów produktów żywnościowych do domu, co nie uszło uwadze ówczesnej reklamy. Powstaje pewien archetyp reklamowy „*ménagère de moins de 50 ans*” (gospodyni poniżej 50. roku życia), do którego nawiązywać będzie reklama lat 50. i 60. Kim była adresatka ówczesnej reklamy, gospodyni, a zarazem „strażniczka domowego ognia”? Generał de Gaulle, tłumacząc zasady gaullizmu w jednym z wywiadów telewizyjnych poprzedzających wybory prezydenckie w 1965 r., podał jej definicję: „to

kobieta, która chce nowoczesności, ale nie lubiąca bałaganu w domu<sup>13</sup>. Jednym z przejawów tej nowoczesności, pominiawszy pralkę i odkurzacz, była chęć skrócenia czasu przygotowania posiłków w domu, co szybko zostało dostrzeżone przez producentów proponujących produkty typu instant, gotowe do odgrzania i serwowania. Już w 1954 r. reklama gotowych zup Maggi zachęca:

Niech żyje wolność i dobra zupa! Każdego miesiąca zyskasz co najmniej 15 godzin wolnego czasu, gdy posłużysz się wspaniałą zupą Maggi w torebce. Maggi pomoże Ci lepiej skorzystać z życia!

Warto wspomnieć, że wygoda i oszczędność czasu była również eksponowana w reklamie sprzętów kuchennych (sławne „Cocotte-minute”, czyli szybkowary), które szybko zaczęły zdobywać swoje stałe miejsce w kuchni. W latach 60. specjaliści od marketingu przypisali produkty żywnościowe ich potencjalnym odbiorcom: produkty typu alkohole, zwłaszcza mocne, reklamowane były przez mężczyzn, produkty „kuchenne” reklamowały kobiety, słodczyce reklamowały dzieci. Co więcej, również dyskurs reklamowy, a widać to na przykładzie wspomnianej reklamy zupy Maggi, jest ukierunkowany na te grupy odbiorców. Ów marketing, na wskroś nowoczesny dla przeciętnego mieszkańca Francji, był niczym innym jak przeniesionym ze Stanów Zjednoczonych gotowym modelem, którym posługiwano się przy dystrybucji produktów, również w dużej części pochodzących zza oceanu (w dziedzinie żywności m.in. sławne „*corned beef*”). Pojawiające się firmy reklamowe, takie jak Young&Rubicam czy J. W. Thomson, sięgają po amerykańską ikonografię, z czego najważniejszym i najbardziej rozpoznawalnym elementem pozostała tzw. „*pin-up girl*”, czyli „dziewczyna marzeń”, uśmiechnięta, urocza i nieprzesadnie



Ilustracja 7. Raymond SAVIGNAC, *Pot-au-feu Maggi*, 1954, [źródło: kolekcja własna].

seksowna, która stała się na wiele lat wzorcem często wykorzystywanym w reklamie, choć nie bez oporów, również we Francji<sup>14</sup>.

Pomimo upowszechnienia się amerykańskiego modelu marketingu, w okresie powojennym firma Maggi pozostała wierna francuskiej filozofii ikonograficznej. W 1954 r. firma, od siedmiu lat formalnie połączona z inną znaną szwajcarską firmą Nestlé, zatrudniła do reklamy Raymonda Savignaca, jednego z najlepszych francuskich plakacistów okresu powojen-

<sup>13</sup> Pierre LESCURE, *Marques & Pubs Cultes. Années 1940–1960*, Paryż: Editions de la Martinière 2014, s. 63.

<sup>14</sup> Bezkrytycznej akceptacji amerykańskich rozwiązań przeciwstawiał się na przykład Pierre Herbin, dyrektor paryskiej szkoły reklamy Ecole Supérieure de Publicité. W jednym z wywiadów w 1952 r. oskarżył firmy amerykańskie o posługiwanie się gotowymi wzorcami reklam, które ulegają standaryzacji bez względu na kraj, w którym zostają użyte. Zastosowana uniformizacja reklamy przypomina zdaniem Herbina „buldożer zmuszający, aby afisze reklamujące Coca-Colę w Brukseli były identyczne jak te, które mają za misję przekonać Meksykanów do zakupu” (Réjane BARGIEL, *150 ans de publicité*, Paryż: Union Centrale des Arts Décoratif 2004, s. 72).

nego. Jego plakat o lekkiej i wesołej narracji charakteryzuje spontaniczna i niewymuszona technika. Tak jest w przypadku *Pot-au-feu Maggi*, którego centralną postacią, podobnie jak na wspomnianym już plakacie Capiella, jest wół (il. 7). Styl, w którym ten płodny plakacista najpełniej się rozwinął, możemy określić mianem „gagu wizualnego”. Spośród wszystkich powojennych artystów wpływy Capiella dostrzegalne są najbardziej właśnie u Savignaca. Wykorzystał on to, co było cechą immanentną prac dawnego mistrza, czyli ironię i umiejętność ukazania wzajemnego uzupełniania się tekstu i obrazu (widać to u na przykładzie jego plakatu dla Maggi z 1931 r.)<sup>15</sup>. Autor w taki sposób uzasadniał potrzebę sięgania po żart i ironię:

Jeżeli posługuję się żartem, gagami, jeżeli moje plakaty można uznać za błazenady graficzne, to dlatego że widz jest do tego stopnia znudzony swoim życiem codziennym, że należy, aby reklama go umiała rozbawić<sup>16</sup>.

Savignac przedstawia wołu w dość nietypowej pozie, rozkoszującego się aromatem dochodzącym z garnka, w którym gotuje się jego własna „druga” połowa ciała. Artysta pozostał wierny swojemu głównemu przesłaniu, jakim jest przekazanie idei, natomiast kolor (choć tu utrzymany również w tonacji czerwono-żółtej, a więc typowej dla Maggi) czy sama grafika pozostają elementami drugorzędnymi. Ów „gag wizualny”, mający za zadanie skupić jak w soczewce ideę produktu, jest, jak ujął to Alain Weill,

wspaniałą umiejętnością przeobrażenia językowego komunikatu na temat danego produktu w obraz i żart, szczerzy, ale pozbawiony wulgarności<sup>17</sup>.

W ten sposób w reklamie kostek rosółowych Maggi Savignac zdecydował posłużyć się ironicznym obrazem wołu (co dziś byłoby zapewne nie do zaakceptowania) delektującego się zapachem własnego gotowanego zaду. Aby nie było wątpliwości co do dobrego samopoczucia zwierzęcia, pięć lat później, tj. w 1959 r., pomysł Savignaca podjęty został przez Raoula Franco, francuskiego reżysera filmów reklamowych, który zrealizował film reklamujący *pot-au-feu Maggi* oparty na gagach użytych na plakatach przez artystę. W filmie reżyser przedstawił historię, w której zwierzę przygotowuje udany *pot-au-feu*. Głos z *off*-u sugeruje, co miałyby się znaleźć w garnku, a wół posłusznie wykonuje czynności, wrzucając do niego warzywa, przyprawy, aby w końcu z wielkim zadowoleniem wrzucić swoją tylną część ciała, którego użycie jest gwarantem udanej potrawy. Savignac, bazując niejako na sukcesie *pot-au-feu Maggi*, w 1964 r. przedstawił podobną wersję, ale z użyciem kury, która w reklamie *Le bon potage ça c'est Maggi* (*Dobra zupa to jest Maggi*) pije rosół z wazy, podczas gdy sama jest jednocześnie przykrywką dla wazy skrywającej rosół. Na przykładzie Maggi widać, że plakat dla Savignaca jest narzędziem przekazania idei bez słów, a jego skuteczność zależy od dobrania takich środków graficznych, aby przedstawić przekaz w sposób mocny, a zarazem jak najbardziej zwięzły i spójny.

<sup>15</sup> A. RAUCH, *op. cit.*, s. 82.

<sup>16</sup> A. WEILL, *op. cit.*, s. 303.

<sup>17</sup> *Idem, Savignac, l'affiche de A à Z*, Paryż: Hoëbeke 1987, s. 68.

## Podsumowanie

Zaproponowany wachlarz reklam firmy Maggi, rozciągający się od końca XIX do połowy XX w. i przedstawiony w niniejszym artykule, bez wątpienia pozwala uznać tę markę za jedną z ważniejszych w historii reklamy francuskiej. Obecna jest we wszystkich jej trendach, od secesyjnej kreski Alfonsa Muchy, poprzez Art Déco, skończywszy na wizualnych żartach Savignaca. Reklama Maggi jest również czytelnym dowodem zmieniających się obyczajów konsumenckich, tańczy na „cienkiej” linii dyskursu, starając się przekonać do siebie tych, którzy przywiązani są do tradycji (poprzez ukazanie pochodzenia składników), jak i tych lubiących nowoczesność (wskazując na oszczędność czasu). Widać to zwłaszcza w okresie powojennym, gdy reklama musiała w sposób zdecydowany odróżnić produkt na tle konkurencji. Rzeczą charakterystyczną jest to, że firma pojawia się w dorobku praktycznie każdego uznanego artysty od końca XIX do połowy XX w. Świadczy to o docenieniu ich roli w kształtowaniu francuskiej szkoły plakatu przez kierownictwo firmy, z drugiej zaś strony ten niepozorny produkt był na tyle „wdzięcznym” przedmiotem reklamy, że reklamując go, artyści mogli w pełni zaprezentować poprzez plakat swoją wizję tego, co dla nich znaczy „udany” plakat.

## Spis ilustracji

Ilustracja 1. *Bouillon KUB*, blacha emaliowana, lata 30. XX w., [źródło: kolekcja własna].

Ilustracja 2. Eugène OGÉ, *Maggi*, 1894, [źródło: <BnF/gallica.bnf.fr>].

Ilustracja 3. Firmin BOUISSET, *Spécialités Maggi*, 1895, [źródło: <BnF/gallica.bnf.fr>].

Ilustracja 4. Alfons MUCHA, *La bonne cuisine à la minute*, 1898, [źródło: <BnF/gallica.bnf.fr>].

Ilustracja 5. Leonetto CAPPIELLO, *Bouillon KUB*, 1931, [źródło: <BnF/gallica.bnf.fr>].

Ilustracja 6. Pablo PICASSO, *Pejzaż z plakatami*, 1912, [źródło: Monique PIVOT, *Maggi et la magie du Bouillon Kub*, Paryż: Hoëbeke 2002, s. 71].

Ilustracja 7. Raymond SAVIGNAC, *Pot-au-feu Maggi*, 1954, [źródło: kolekcja własna].

## Bibliografia

BARGIEL Réjane, *150 ans de publicité*, Paryż: Union Centrale des Arts Décoratif 2004.

ELKAIM Anne-Claude, *La Pub, un jeu d'enfant!*, Paryż: Editions Privat 2014.

LELIEUR Anne-Claude, *Eugène Ogé affichiste 1861–1936*, Paryż: Agence Culturelle de Paris 1998.

LESCURE Pierre, *Marques & Pubs Cultes. Années 1940–1960*, Paryż: Editions de la Martinière 2014.

PIVOT Monique, *Maggi et la magie du Bouillon KUB*, Paryż: Hoëbeke 2002.

RAUCH Andrea, *Les arts graphiques*, Paryż: Editions Solar 2008.

VIENOT Jacques, *L. Cappiello. Sa vie et son œuvre*, Paryż: Editions de Clermont 1946.

WEILL Alain, *L'affiche dans le monde*, Paryż: Editions du Club France-Loisirs 1991.

—, Savignac, l'affiche de A à Z, Paryż: Hoëbeke 1987.



BOGUMIŁA STANIÓW  
Uniwersytet Wrocławski

## Książki popularnonaukowe o tematyce kulinarnej dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989 jako odzwierciedlenie kultury kuchni i stołu

**SŁOWA KLUCZOWE:** książka dla dzieci i młodzieży, książka popularnonaukowa, książka kulinarna, Polska (PRL), 1945–1989

**KEY WORDS:** children's and young adults book, non-fiction book, cook book, Poland (PRL), 1945–1989

### Streszczenie

Tematyka kulinarna rzadko była w PRL-u przedmiotem książek popularnonaukowych dla dzieci i młodzieży. W pierwszych dziesięcioleciach po wojnie były to głównie publikacje dotyczące produktów spożywczych (płodów rolnych, zwierząt hodowlanych, ziół). Sytuacja nie była identyczna w całym okresie, z czasem dzieci zaczęły być stopniowo włączane do zajęć kuchennych, coraz częściej stawały się też bezpośrednimi adresatami i odbiorcami książek o tematyce kulinarnej. Artykuł charakteryzuje rozwój repertuaru wydawniczego tych publikacji oraz wskazuje na typowe tematy i sposób traktowania tematu kuchni i stołu jako odzwierciedlenia czasu i warunków, w jakich powstały. Omówiono najważniejsze książki kulinarne dla dzieci i młodzieży polskich i obcych autorów, które pojawiły się w Polsce w latach 1945–1989 i ukazano ewolucję dziecka jako uczestnika procesu przygotowywania posiłków – od biernego obserwatora do aktywnego uczestnika procesu kulinarnego, a nawet jego autora i entuzjasty.

### Abstract

Cooking was not very often the subject of non-fiction books for children or young adults in Poland during the period 1945–1989. In post Second World War decades the books were mainly about foodstuffs, e.g. agricultural produce, bred animals and herbs. The situation was not identical during the whole period of Polish People's Republic (PRL), but children were introduced to kitchen duties over time. More and more often they became direct potential addressees and recipients of culinary books. The article characterizes the development of publishing those books, it indicates their typical subjects and how they characterized the kitchen and table as a reflection of the specific time, and conditions, in which the books were written and edited. The article describes the most important cook books edited in Poland from 1945 to 1989 and reveals the evolution of children: from passive observer to active participant in the culinary process, or even its author and enthusiast.

### Wprowadzenie

Książka kulinarna dla młodego czytelnika to typ książki popularnonaukowej, która może być – jak każda tego typu publikacja skierowana do dzieci i młodzieży szkolnej – niezbele-

tryzowana (składająca się głównie z uporządkowanych przepisów, co wskazuje na ten typ wydawnictwa i rodzaj dyskursu poradnikowego<sup>1)</sup> lub zbeletryzowana w różnym stopniu. Ukształtowała się ona na świecie w połowie XIX w. (Niemcy), wraz z rozwojem przemysłu zabawkarskiego. Rozwijała się świetnie również w innych krajach, np. w USA, dzięki kobietom zaangażowanym w działalność społeczno-religijnych organizacji oraz firmom marketingowym popularyzującym marki artykułów spożywczych. Od II poł. XIX w. także na ziemiach polskich publikowano poradniki kucharskie skierowane do młodych panien, w trosce o ich przygotowanie do pełnienia roli żon i kucharek domowych<sup>2)</sup>.

Po II wojnie światowej władze komunistyczne w Polsce „przedwojenną sztukę kulinarną zastąpiły «wiedzą o odżywianiu», a smak – kaloriami i pożywnością”<sup>3)</sup>. W istocie ograniczone budżety domowe i niedobór produktów spożywczych w warunkach powojennego państwa skłaniały raczej do podsuwania rozwiązań najtańszych, a kalorycznych, dań opartych o dostępne składniki (ziemniaki, mąka, jabłka), zwłaszcza o takie, które mogły być wyhodowane czy uprawiane we własnym gospodarstwie domowym. Zajmowali się tym głównie dorośli i raczej do nich adresowane były wtedy kulinarne edycje. Jeszcze we wzorcowym katalogu dla szkół podstawowych z 1971 r. w dziale gospodarstwa domowego polecano przede wszystkim książki dotyczące majsterkowania, *Panią domu* Janiny Molskiej, która skierowana była do dorosłych czytelniczek, a także poradniki szydełkowania oraz cerowania<sup>4)</sup>. Niniejszy przegląd książek popularnonaukowych kierowanych do dzieci i młodzieży szkolnej, a dotyczących kuchni i kulinariów, ma na celu ukazanie stopniowego narastania zainteresowania tymi tematami oraz – w miarę upływu lat – zmianę podejścia pedagogów i opiekunów dzieci do ich udziału w przygotowywaniu domowych posiłków i przyjęć. Autorka starała się dotrzeć do wszystkich edycji poruszających te zagadnienia w wersjach dla młodych czytelników, opublikowanych w Polsce w latach 1945–1989. Wszystkie opiswane edycje zostały zbadane z autopsji.

### W trosce o pełną spiżarnię (lata powojenne, do 1960 r.)

Przetłumaczone po wojnie z języka rosyjskiego *Opowiadania o przedmiotach*<sup>5)</sup> Michaiła Iljina<sup>6)</sup> (1949 r.) w pierwszej części były podróżą po mieszkaniu (taki był tytuł pierwszego rozdziału). Autor w przystępny sposób przekazywał dzieciom tajniki otaczającej, najbliższej im rzeczywistości w kilku mini-podróżach ze stacjami: wodociąg, piec, stół i piec kuchenny, półka kuchenna, kredens, szafa. Poszczególne części były

<sup>1)</sup> Waldemar ŻARSKI, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008, s. 5.

<sup>2)</sup> Więcej na ten temat zob.: Anita HAS-TOKARZ, *(S)konsumujemy male Co nieco... Książki dla dzieci i młodzieży (rekonesans)*, [w:] *Homo legens czy homo consumens? Czytelnik i książka w XIX wieku*, red. A. Has-Tokarz, R. Malesa, Lublin 2014, s. 84–89.

<sup>3)</sup> *Ibidem*, s. 89.

<sup>4)</sup> *Katalog biblioteki ośmioklasowej szkoły podstawowej (książki dla ucznia)*, Warszawa 1971, s. 5. Katalog wykazywał pozycje zakwalifikowane do użytku szkolnego przez Ministra Oświaty i Szkolnictwa Wyższego, ale i „cenne książki popularnonaukowe do indywidualnego czytania przez uczniów, a ponadto publikacje o charakterze informacyjnym”.

<sup>5)</sup> W tym: *Sto tysięcy dlaczego. Podróż po mieszkaniu*, która ukazywała się samodzielnie i jako część książki *Czarno na białym*.

<sup>6)</sup> Katalogi Biblioteki Zakładu Narodowego im. Ossolińskich oraz Biblioteki Narodowej informują, że jest to pseudonim autorki: Jeleny A. Siegał. Od połowy lat 60. podaje się, że nazwisko właściwe autora brzmi: Ilja Jakowlewicz-Marszak.



potraktowane historycznie i technologicznie, autor za pomocą prostych pytań i odpowiedzi wyjaśniał np. „po co pijemy wodę”, „dlaczego pieczone kartofle mają skorupkę, a gotowane – nie”, „dlaczego chleb czerstwieje”, „po co jemy mięso”, „skąd się biorą dziurki w serze”, „czym i jak dawniej jedzono”, „dlaczego blacha nie rdzewieje tak silnie jak zwykle żelazo”, „kto wymyślił porcelanę” i in. Podobnych książek dotyczących poszczególnych zagadnień związanych z kuchnią i żywieniem było więcej, młodzi ludzie dowiadawali się, jak funkcjonuje rolnictwo i przemysł, a zwłaszcza jak uprawiać rodzinną działkę pracowniczą, szkolny sad i ogródek przydomowy, ogródek na oknie, jak zbierać zioła i grzyby<sup>7</sup> oraz jak hodować króliki, które uzupełniały zapotrzebowanie rodzin na białko zwierzęce<sup>8</sup>. Nie byli włączani w przygotowywanie posiłków. W kalendarzach uczniowskich wydawanych przez Spółdzielnię Wydawniczą „Książka” (od 1949 r. SW „Książka i Wiedza”) w latach 1946–1951, które przynosiły wiele przydatnych w życiu codziennym rad, brak nawet przepisu na kisiel czy jajecznicę. Jedyne nawiązaniem do spraw żywienia było zachęcanie do zastępowania deficytowego mięsa innymi produktami, najlepiej pozyskanymi we własnym zakresie. Dlatego propagowano zbieractwo runa leśnego, uprawy morwy i hodowlę królików oraz jedwabników. Przemawiano do wyobraźni młodych, argumentując:

Czy wiesz, że gdybyśmy co dzień chcieli jeść mięso – to w niespełna rok musielibyśmy wyniszczyć wszystkie krowy, świnie i... konie, których oszczędziła wojna<sup>9</sup>.

## U drzwi kuchennych (lata 60.)

W latach 60. XX w. poradniki dla dzieci i młodzieży wciąż nie dotyczyły bezpośrednio przygotowywania posiłków, ale np. ogrodnictwa<sup>10</sup> i sadownictwa<sup>11</sup>, a ich liczba była znikoma w porównaniu do chętnie wtedy publikowanych książek z zakresu techniki,

<sup>7</sup> *Nasze działki szkolne*, red. K. Greb, Warszawa: Nasza Księgarnia 1955; Janina ANTONIEWICZ, *Na jabłoni zawiązują się owoce*, Warszawa 1954; Stanisław BRONIEWSKI, *To i owo o nasionach*, Warszawa: Nasza Księgarnia 1957; A. V. KOZEVNIKOV, *Wiosna i jesień w życiu roślin*, Warszawa 1953; Henryk ORŁOŚ, *Grzybobranie*, Warszawa 1953; Zofia WILSKA, *Ogródek na działce*, Warszawa: Nasza Księgarnia 1951; *eadem*, *Ogródek na oknie*, Warszawa: Nasza Księgarnia 1952; F. KON, *Pierwsza książka o roślinach (w polu i w ogrodzie)*, Warszawa 1951; Z. WILSKA, I. WILSKA, *Szkoła w kwiatkach*, Warszawa 1955; T. PEŃCZALSKI, *Zakładamy szkolny sad*, Warszawa 1956; Z. BOHUSZEWICZÓWNA, *Zbieramy nasiona drzew i krzewów*, Warszawa 1953. Pozostawało to w ścisłym związku z miczurinizmem, lansowanym przez szkoły na fali upowszechniania eksperymentów rosyjskiego biologa i sadownika Iwana Miczurina, (1855–1935), który wysnuł tezę o dziedziczeniu przez organizmy cech nabytych przez zaszczepienie lub określone warunki środowiska. Por. też: Bogumiła STANIÓW, *Książki z serii „Biblioteka Młodych Miczurinowców” jako przykład łączenia popularyzacji wiedzy i ideologizacji młodego pokolenia w latach 50. XX wieku*, [w druku].

<sup>8</sup> L. WIŚNIEWSKA, *Hodujemy króliki*, Warszawa 1953; J. ŻABIŃSKI, *Kto z was będzie najlepszym hodowcą królików*, Warszawa 1958.

<sup>9</sup> *Kalendarz Uczniowski „Książki” na rok 1946/47*, s. 112. Więcej na temat zawartości kalendarzy uczniowskich piszę w: *„Kalendarze Uczniowskie” jako kompendia wiedzy i narzędzie indoktrynacji młodego czytelnika w latach 1946–1952*, [w druku].

<sup>10</sup> H. RAUBER, *Młody ogrodnik. 35 doświadczeń podpatrzonych w cieplarni i ogrodzie*, Warszawa 1962; Z. WILSKA, I. WILSKA, *Szkoła...*, *op. cit.*

<sup>11</sup> Z. SOCZEK, *Zapoznanie z sadem*, Warszawa 1966.

elektromechaniki, lotnictwa. W sprawach żywienia nadal dominował trend technologiczny, w który wpisywała się np. książka Zbigniewa Przyrowskiego *Świeże bułki na śniadanie* (1964 r.). Był to opis procesu powstawania pieczywa dla najmłodszych – od uprawy zbóż (również w historycznym ujęciu) do powstawania mąki i wypieku pierwszego chleba. Wplecione dwie historie z małymi bohaterami w roli głównej ukazują, że pierwsze podpłomyki mogły powstać na skutek przypadkowego upieczenia mącznej polewki na ognisku oraz tłumaczą (również na zasadzie przypadku) – dużo późniejsze – początki wypieku na kwaśnym zaczynie w starożytnym galicyjskim rodzie. Jest też przepis na wykonanie domowego chleba i opis procesu wypieku w piekarni mechanicznej, a także obraz przekąski dziecka w tamtych latach:

Mamusiu, jeść mi się chce. Poproszę o kromkę chleba! Mama otwiera szafkę, wyjmuje okrągły lub podłużny bochenek, odkrawa kawałek, smaruje go masłem, marmoladą czy smalcem<sup>12</sup>.

Technologiczne podejście do zagadnienia przygotowania kuchni, właściwego budowania jadłospisu i sporządzania potraw prezentował poradnik dla harcerzy *Harcerska kuchnia* Feliksy Starzyńskiej i Marianny Głowińskiej, opublikowany po raz pierwszy w 1960 r. Chodziło właściwie o kuchnię polową na biwaku, obozowisku i jej organizację oraz bezpieczeństwo, ale w drugiej części książka jest typową książką kucharską dla młodych. Całość jest napisana w stylu gawędy, która w krótkim wstępie wyjaśnia cele odżywiania. Jak to na młodzieżowym pikniku – sprowadzają się one do dostarczania energii, materiału do budowy i odbudowy tkanek oraz regulowania ważnych czynności organizmu ludzkiego. Gotowanie i pieczenie nie było wówczas przedstawiane młodym jako ciekawe zajęcie na całe życie, np. w książce dotyczącej preorientacji zawodowej dla młodzieży *Kim będę? Wybieram zawód* z 1962 r. w grupie spożywczej nie było kucharza.

### Kuchnia jako miejsce nadzwyczajne (lata 70.)

W stylu podobnym do tego z lat 60. utrzymana jest książka Waława Gołembowicza *Chemia w rondlu* (1970 r.). Podejście technologiczne do zagadnień kuchni przejawia się tutaj w tłumaczeniu procesu kiśnięcia mleka, peklowania i marynowania, pieczenia chleba, dziur w serze i innych zjawisk konkretnymi procesami chemicznymi, zresztą autor był z wykształcenia właśnie chemikiem. Tajniki kuchni odkrywała też Maria Ziółkowska w książce *Skąd my to mamy* (1970 r. i nast.), która traktowała o pochodzeniu różnych rzeczy codziennego użytku, były to „historie pokazane w szlafroku i miękkich pantoflach”<sup>13</sup>. Wśród nich znalazły się również te związane z kuchnią – produkty spożywcze oraz naczynia kuchenne. Zastanawiający (lub właśnie – nie!) może być dobór produktów, które opisała autorka: w rozdziale nazwanym dość symptomatycznie: *Nie przebierać, gdy coś dadzą, kiedy cię za stół posadzą* zajęła się: chlebem, grzankami, kiełbasą, konserwami, margaryną, cebulą, grochem, jabłkami, marchwią, pietruszką, pomidorami, rabarbarem, ziemniakami, ryżem, herbatą, kakao, kawą, piwem. W drugim rozdziale, *Bez łyżki zła sprawa, choć dobra potrawa*, opisała sztuce i elementy na-

<sup>12</sup> Zbigniew PRZYROWSKI, *Świeże bułki na śniadanie*, Warszawa: Nasza Księgarnia 1964, s. 5.

<sup>13</sup> Maria ZIÓLKOWSKA, *Skąd my to mamy*, Warszawa: Nasza Księgarnia 1970, s. 5.

krycia stołu: łyżkę, nóż, widelec, szklanki, kieliszki i inne naczynia szklane oraz talerze. Autorka skupiła się na historii produktów oraz sposobów ich współczesnej uprawy (czy wytwarzania) i przetwarzania, a także na ich przydatności. Zamieściła również sporo ciekawostek, np. dotyczących przywłaszczania sobie łyżek na biesiadach staropolskich, które było „nieobyčajnością nagminną” z wierszowanymi ostrzeżeniami i docinkami skierowanymi do potencjalnych łyżkokradców. Opisy pozostałych naczyń także pełne są starszych i nowszych przysłów i dykteryjek, nie zawsze odpowiednich dla młodego czytelnika (np. „dla szklanki i dziewczyny nie rachuje się godzin”).

Za sprawą ksiązek Marii Terlikowskiej, *Kuchnia pełna cudów* (1977 r. i nast.) i *Kuchnia z niespodzianką* (1980 r.), domowe miejsce przyrządzania potraw zaczęło się powoli jawić jako intrygujące laboratorium, miejsce, w którym można – z całkiem prostych produktów – wyczarować bardzo atrakcyjne dania i dobrze się przy tym bawić z pozostałymi członkami rodziny<sup>14</sup>. Sympatyczni, choć dość stereotypowi Kowalscy w tych zbeletryzowanych poradnikach gotowania przygotowują ciekawe potrawy na co dzień i na świąteczne dni, a wszystko w miłej, rodzinnej atmosferze. Książki są zaopatrzone w interesujące ilustracje autorstwa Ewy Salamon, a przepisy są wyraźnie wyodrębnione z tekstu zasadniczego. Jest to kuchnia dość prosta i oszczędna, wykorzystuje ona podstawowe produkty i bazuje na pomysłowości domowych kucharzy. Szyku przydają potrawom atrakcyjne, metaforyczne nazwy: *bardzo dobre muchomory*, *doskonałe krasnoludki*, *kocie przysmaki*, *regaty na liściach sałaty*, *rodzina w komplecie*, *krokodyl* (z ogórka), *pies z kiełbasy*. Te przepisy z *Kuchni pełnej cudów* miały przekonywać czytelników, że każdy mógł, nawet w trudnych warunkach zaopatrzeniowych PRL-u, urozmaicić swoje menu ciekawymi potrawami i były one dostępne dla dzieci, gdyż, jak rymowała autorka, „umie każdy, kto się stara, a nie umie kto? Niezdara”<sup>15</sup>. PRL-owska rodzina zмага się na łamach tej książki z typowymi trudnościami dnia codziennego (niedostatkiem produktów, kolejkami, zmęczeniem kobiet: „w czasie świąt mamusie są zapracowane do nieprzytomności”<sup>16</sup>, ale należy do rodzin kreatywnych, a nie typowych w kuchni. Pasja do gotowania w rodzinie Kowalskich nie jest jednorodna: mama przerasta wszystkich umiejętnościami i pomysłowością, jest też domowym zaopatrzeniowcem, tata sprawdza się jako pomocnik i potrafi sobie poradzić w sytuacjach nadzwyczajnych, córka jest dobrze zorganizowana i ufa przepisom spisany w zeszytach, syn przechodzi największą metamorfozę – od nieporadnego drugoklasisty do pełnoprawnego szefa kuchni (*sic!*), dla którego wymyślanie połączeń produktów i dań – poza ściśle wytyczonymi przepisami – oraz ich przyozdabianie jest prawdziwą gratką. W drugiej części cyklu w kuchni Kowalskich pojawia się mikser oraz dania z kuchni innych krajów: francuskiej, bułgarskiej, amerykańskiej, węgierskiej, niemieckiej, jest też coraz bardziej frymuśnie (to określenie babci Kowalskich). Pełnoprawność wszystkich członków rodziny w tworzeniu codziennego menu owocuje też uzmysławianiem sobie przez wszystkich domowników tego, jak istotnym elementem codziennego życia jest wspólnie prowadzona kuchnia.

Dla młodszych dzieci przetłumaczono z języka niemieckiego i trzykrotnie wznawiano poradnik Anne Braun i Edith Nell *Trzeba umieć sobie radzić: elementarz zajęć domowych dla dzieci* (1977 r. i nast.). Ostatni rozdział tej książki nosił tytuł *Gotowanie to przygoda*

<sup>14</sup> Ostatni tytuł tej autorki: *Kuchnia na słodko* nigdy nie ukazał się z powodu niedoborów cukru i czekolady u schyłku lat 80. XX w. (za: E. RAK, *Zamiast chipsów i snikersów*, „Guliwer” 1997, nr 3, s. 52).

<sup>15</sup> Maria TERLIKOWSKA, *Kuchnia pełna cudów*, Warszawa: Krajowa Agencja Wydawnicza 1977, s. 54.

<sup>16</sup> *Eadem*, *Kuchnia z niespodzianką*, Warszawa: Krajowa Agencja Wydawnicza 1980, s. 52.

i znowu sugerował, że zajmowanie się gotowaniem to zapowiedź czegoś nowego, nieznanego, szczególnej przyjemności, atrakcji i nieoczekiwanych emocji, dlatego autorki proponowały zabawę w kucharza doskonałego przy użyciu tego właśnie poradnika:

Przed wyprawą do kuchni, jak przed każdą inną wyprawą odkrywczą, trzeba oczywiście zdobyć odpowiednie informacje, aby nie działać całkiem na ślepo. A więc zanim przystąpisz do gotowania, zapoznaj się z kulinarnym ABC, które znajdziesz poniżej. Z początku trzymaj się ściśle przepisów podanych w tym rozdziale. Dopiero po osiągnięciu wyższego stopnia wtajemniczenia spróbuj przystosowywać potrawy do swego gustu, używając różnych dodatków i przypraw. Może wynajdziesz w ten sposób jakiś nowy przysmak, wieńcząc tym sukcesem swoje panowanie w królestwie rondla i patelni<sup>17</sup>.

W książce tej jest słowniczek kulinarny, w którym objaśniono podstawowe terminy sprzętów i produktów kuchennych, a także istotę poszczególnych procesów. Przybliżone też zostały kuchenne miary i wagi, podstawowe przyprawy i witaminy, zamieszczono przepisy na poszczególne posiłki. Nie były to – z racji przekładu – dania obliczone na realia polskiego rynku końca lat 70.

W poradniku *savoir-vivre*'u dla młodzieży Marii Ziółkowskiej *Jak się zachować* (1975 r.), który w zbeletryzowanych historyjkach przekazywał młodym ludziom podstawowe zasady współżycia w domu, szkole i towarzystwie, kuchnia nie występowała jako miejsce istotne. Zachowania kulturowe widoczne są w komentarzach bohaterów, którzy wprawdzie rzadko bywają w kawiarniach, a czasem „lody jedzone na stojąco w *Słodkim kiosku* traktują niemal jak uroczysty bankiet”<sup>18</sup>, jednak są zainteresowani kulturalnym i taktownym zachowaniem się przy stole. Cały proces – od zamówienia dania do jego konsumpcji – autorka opisuje, wykorzystując przejawioną opowieść o pierwszej randce dwojga młodych ludzi, którzy nie mają pojęcia o tym, jak się zachować w restauracji. W innym miejscu przedstawione są też zasady zachowania się podczas proszonej wizyty z obiadem:

Przy stole zachowywał się nienagannie: nie podpierał się łokciami, co bardzo często zdarza mu się w domu, lecz tylko nadgarstkami rąk, i to bardzo lekko. Nie wyłapywał z półmiska najlepszych porcji, nie wypychał policzków jedzeniem, nie rozmawiał z pełnymi ustami, nie mlaskał, nie siorbał barszczyku, nie bawił się ugniataniem kulek z chleba, nie karmił psa [...] <sup>19</sup>.

Bardzo popularnym i często cytowanym (np. w czasopismach młodzieżowych) poradnikiem dobrego zachowania, także przy stole, był *Savoir-vivre dla nastolatków* Jana Kamyczka (wł. nazwisko: Janina Ipohorska) z 1974 r. Autorka przedstawiła zabawnie, w formie ułożonego abecadłowo słownika, najważniejsze problemy związane z grzecznością, a jedzenia dotyczyły bezpośrednio hasła: *bar mleczny, bufet, cukiernia, guma do żucia, jajko, kiełbasa, kompot, lokal gastronomiczny, napoleonka, przy stole*. Wyjaśniała zasady taktownego zachowania się i podsuwała sposoby rozwiązywania

<sup>17</sup> Anne BRAUN, Edith NELL, *Trzeba umieć sobie radzić: elementarz zajęć domowych dla dzieci*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne 1977, s. 163.

<sup>18</sup> M. ZIÓLKOWSKA, *Jak się zachować*, Warszawa: Wydawnictwo „Warta” 1975, s. 12–13.

<sup>19</sup> *Ibidem*, s. 21.

kłopotliwych sytuacji, w jakich mogą się znaleźć młodzi czytelnicy. Zaletą tej publikacji było uzmysławianie odbiorcom, że zasady dobrego zachowania, też te dotyczące stołu, zmieniają się w czasie. Również w innych hasłach, nie dotyczących bezpośrednio zachowania przy stole, często podawane były przykłady związane z jedzeniem, np. w hasło *elegancja* (zostawianie na talerzu niedojedzonego dania jako „elegancja manier zgoła fałszywa”)<sup>20</sup> czy *eufemizm* („Ten kotlecik to z dojrzałego mięsa” [zamiast: *śmierdzi*])<sup>21</sup>.

W 1979 r. ukazała się w serii „Rodzina i Dom” książka dla rodziców i opiekunów zatytułowana *Mali goście małych gospodarzy*, która zapowiadała jeszcze inne podejście do dziecięcych przyjęć i obecności dzieci w kuchni. Autorki chciały w niej zwrócić uwagę na zapomniany zwyczaj dziecięcych przyjęć, uroczystości i imprez organizowanych przy wsparciu dorosłych, które pozwalały im na rozwijanie kompetencji towarzyskich, społecznych, naukę roli gospodarza i gościa. Uważały, że w dobie małych metraży mieszkań i zabiegania wokół codziennych obowiązków niesłusznie zrezygnowano z niezwykle istotnych dla rozwoju młodego człowieka przyjęć, potępiały też zastępowanie ich udziałem dzieci w spotkaniach dorosłych, na ogół zakrapianych alkoholem. Przekonywały dorosłych, że w przyszłości zabiegani ludzie zechcą pewnie powrócić do wspólnie spędzanego czasu, m.in.: „wspólnego spożywania skromnego nawet, ale ładnie podanego, smacznego posiłku”<sup>22</sup>. Odpowiednikiem tej publikacji skierowanym do młodzieżowego czytelnika była książka Młodzieżowej Agencji Wydawniczej *Prywatka, przyjęcie i inne... młodzieżowe spotkania towarzyskie* Anny Czerni (1980 r.). Miała ona wspomóc młodych w urządzaniu imienin, andrzejek, sylwestra czy ostatków dla kilku–kilkunastu osób, zwłaszcza w zakresie doboru potraw, deserów i napojów oraz estetycznego nakrycia i ozdobienia stołu. Całość została ułożona porami roku, a propozycje tematycznych i okolicznościowych spotkań mogły się okazać przydatne również dorosłym czytelnikom.

### Dziecko w fartuchu (lata 80.)

W latach 80. w książkach dla dzieci pojawiają się coraz popularniejsze nowoczesne sprzęty gospodarstwa domowego, takie jak lodówka czy mikser. To na nich skupia się przede wszystkim uwaga Anny Kozerskiej w książce o kuchni dla najmłodszych, *Gospodarstwo Ani i Gosi* (1984 r.). Dziewczynki samodzielnie sprzątają, zmywają naczynia, w końcu pieką tort.

W *Nastolatki gotują* (1982 r. i nast.), pełnowymiarowej książce kucharskiej napisanej specjalnie dla dzieci i młodzieży, we wstępie Sabina Witkowska uznaje, że lata szkolne to najlepszy czas na zgłębianie tajników kuchni i pierwsze samodzielne działania, a to da się swobodnie pogodzić z obowiązkami szkolnymi. Praca w kuchni to już nie tylko co najwyżej przykry obowiązek pomocy w domu rodzinnym, ale „relaks, a nawet przyjemna rozrywka po wysiłku umysłowym w szkole czy w przerwach między odrabianiem lekcji”<sup>23</sup>. Dodajmy, że według autorki jest to dobra rozrywka dla obu płci. Poza tym

<sup>20</sup> Jan KAMYCZEK, *Savoir-vivre dla nastolatek*, Warszawa: Horyzonty 1974, s. 57.

<sup>21</sup> *Ibidem*, s. 58.

<sup>22</sup> Maria IWASZKIEWICZ, Jolanta MAKOWSKA, Maria WILCZKOWA, *Mali goście małych gospodarzy*, Warszawa, Instytut Wydawniczy Centralnej Rady Związków Zawodowych 1979, s. 8.

<sup>23</sup> Sabina WITKOWSKA, *Nastolatki gotują*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne 1982, s. 12.

zachęcanie do gotowania w domu choćby najprostszych potraw miało być gwarancją utrzymania dobrego zdrowia i stanowić antidotum na jakość nie mającego najlepszych not żywienia zbiorowego, gdyż „jak należy cenić «kuchnię domową», najlepiej wiedzą ci, którzy przez dłuższy czas z konieczności musieli korzystać z żywienia restauracyjnego”<sup>24</sup>. Witkowska przywołuje przykłady znanych i wielkich postaci, historycznych i współczesnych, które przywiązywały duże znaczenie do jedzenia i gotowania, starając się w ten sposób podnieść prestiż tej trywialnej, codziennej czynności, gdyż, jak przekonuje,

umiejętność gotowania [...] nie tylko w niczym nie umniejsza naszej wartości, ale wręcz przeciwnie: podnosi nas w oczach otoczenia i budzi uznanie<sup>25</sup>.

Oprócz przepisów pogrupowanych wedle grup dań, które odzwierciedlają upodobania i możliwości kulinarne Polaków lat 80.<sup>26</sup>, autorka zachęca również do eleganckiego nakrywania i dekorowania stołu. Porady dla małych kucharzy są wypełnione wiedzą technologiczną – o sposobie przechowywania półproduktów i przyrządzonych dań, o normach czystości i przepisach Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, czyli popularnego w PRL-u Sanepidu, którego kontrole były postrachem miejsc zbiorowego żywienia. Z wielu nazw przepisów tej domowej kuchni przebija siermiężność menu przeciętnego obywatela, m.in.: kluski kopytka z *purée* ziemniaczanego produkcji przemysłowej, potrawy z makaronów fabrycznych, miseczki z mortadeli, kiełbasa obsmażana z serem jako potrawa ekspresowa (polecano ją nawet jako doskonałe wyjście awaryjne dla niespodziewanych gości). Lansowano też pewne obyczaje, np. kolację jako wspólny, wspólnie przygotowywany posiłek dla całej rodziny, który miał uzupełniać dzienny jadłospis ze stołówek pracowniczych i szkolnych oraz „zaspokoić [...] upodobania smakowe, a czasem i łakomstwo”<sup>27</sup>.

W opisach przygotowań potraw i stołu możemy znaleźć typowe dla okresu PRL-u problemy, np. z powodu lokalowej ciasnoty typowego M-3 „w nowoczesnych mieszkaniach obnoszenie półmisek [z ciepłymi potrawami – przyp. B. S.] jest niemożliwe”<sup>28</sup>, a codzienne posiłki spożywa się w większości w kuchni, a nie w pokoju, nakładając potrawy bezpośrednio na talerze, by zmniejszyć ilość naczyń do mycia. Niedzielny obiad przenoszono do pokoju. Witkowska zaznaczała, że do wszystkich posiłków jedzonych w domu należy przywiązywać odpowiednią wagę – wywietrzyć pomieszczenie, zadbać o wygląd stołu, obrus, nakrycie, kwiaty (ułożone w miseczkach z królującego wówczas na polskich stołach kryształ), schludny wygląd. Autorka podpowiadała, jak urządzić każdy z posiłków oraz dodatkowo: okolicznościową kolację, zaproszenie na kawę, zimny bufet, przyjęcie młodzieżowe. Książkę kończą zasady *savoir-vivre*'u (obowiązki gospodarzy zapraszających gości, zasady zachowania gości przy stole), reguły żywienia na wycieczce i biwaku oraz porady dotyczące organizacji pracy i porządku w kuchni. Ciekawostką był historyczny przegląd zwyczajów kulinarnych z przepisami na potrawy wigilijne, traktowanymi oficjalnie jako swoiste relikty tradycji kuchni polskiej.

<sup>24</sup> *Ibidem*.

<sup>25</sup> *Ibidem*, s. 13.

<sup>26</sup> Mogą one nieco dziwić, np. są zapomniane potem brokuły i skorzonera (*salsefia*), lansuje się picie mleka bez alternatywy np. kefiru czy jogurtu.

<sup>27</sup> S. WITKOWSKA, *op. cit.*, s. 398.

<sup>28</sup> *Ibidem*, s. 410.

W 1988 r. ukazała się w wydawnictwie Sport i Turystyka *Księga nastolatków* znanej autorki książek kulinarnych – Ireny Gumowskiej, Był to poradnik napisany dla nastolatków obojga płci, z zabawnymi ilustracjami Edwarda Lutczyna. Jego zadaniem było – zgodnie ze wstępem – nauczenie wielu drobnych umiejętności, które mogą się przydać w domu i poza nim, kiedy młody człowiek nie może skorzystać z pomocy domowników. Dziewiąty rozdział został poświęcony racjonalnemu odżywianiu i traktował ten temat raczej z dietetycznego punktu widzenia. Pod koniec lat 80. w menu panowała zrozumiała asceza, wynikająca z nasilającego się kryzysu gospodarczego i słabego zaopatrzenia rynku w produkty spożywcze, np.:

na skromną [proszoną – B. S.] kolację podaje się np. placki ziemniaczane lub zapiekankę z surówką, sałatkę majonezową, ziemniaki z kwaśnym mlekiem, chleb z twarogiem lub wędliną itp.<sup>29</sup>.

Od 30 do 70% dochodów rodzinnych wydawano na żywność, dlatego polecano korzystać z dobrodziejstw działek pracowniczych oraz domowej konserwacji owoców, warzyw, grzybów, a nawet mięsa i drobiu, co czyniło utrzymanie tańszym. W grę wchodziły przetwory domowe (weki) oraz – coraz bardziej popularne wówczas – przechowywanie zapasów w zamrażarkach. A jednak kuchnia lat 80. to przede wszystkim kuchnia kryzysu ekonomicznego, który np. znać w poradniku, gdy mowa o tym, jak sobie poradzić z zardzewiałą puszką, a jak z taką z bombażem, czyli wydetą, z której po otwarciu wydobywa się z sykiem gaz oraz gdy doradza się, jakie jaja wybrać spośród dostępnych w sklepach: świeżych, chłodniczych<sup>30</sup> czy tzw. wapniaków<sup>31</sup>. Krytykuje się brzydki zwyczaj dotykania warzyw i owoców przed zakupem w celu sprawdzenia ich jędrności oraz badania (na szczęście przez papierek) świeżości chleba, podczas gdy to „uczciwa ekspedientka powinna informować o tym, czy chleb jest świeży czy «nocny»”<sup>32</sup>, bo takie jego rodzaje wówczas przede wszystkim rozróżniano. Braki na rynku znajdowały odzwierciedlenie w przepisach, dostosowanych odpowiednio do możliwości konsumentów, np. mięsne potrawy były bardzo ograniczone, gdyż, jak pisała autorka,

Mięso jest najdroższym na świecie produktem spożywczym, dlatego nie wolno go marnować i nadużywać. Mięso jest małym dodatkiem do drugiego dania obiadowego, a nie produktem głównym<sup>33</sup>.

Do tak skromnie zastawionego stołu powinno się jednak według Gumowskiej przynajmniej raz dziennie zasiadać wspólnie, a nawet go celebrować, bez grymaszenia, dbając o miły nastrój.

W wielu poradnikach przewijał się temat oszczędności trudno dostępnych produktów, wszyscy domownicy powinni byli racjonalnie nimi gospodarować, rozrzućne eksperymenty kulinarne nie wchodziły wówczas raczej w grę. Z czerstwego pieczywa

<sup>29</sup> Irena GUMOWSKA, *Księga nastolatków*, Warszawa: Sport i Turystyka 1988, s. 92.

<sup>30</sup> Tzn. schłodzone w chłodniach przed wysłaniem do sklepów.

<sup>31</sup> Tzn. przechowywane dłużej w basenach z wodnym roztworem wodorotlenku wapnia dla zachowania świeżości.

<sup>32</sup> I. GUMOWSKA, *op. cit.*, s. 95.

<sup>33</sup> *Ibidem*, s. 110.

robiło się więc grzanki<sup>34</sup>, wszystkie resztki przydawały się do sałatki jarzynowej<sup>35</sup>, a w książce Barbary Winklowej *Śmieszne, makaron rośnie!* (1988 r.) dzieci obawiały się wykorzystać do zabawy dynię i martwiły się nieudaną próbą ugotowania makaronu („stracone całe pudło czterojajecznego makaronu, teraz stary, kiedy w kraju jest kryzys”<sup>36</sup>). Ta pozycja jest właściwie kwintesencją czasu schyłku PRL-u. W jej końcowej części umieszczono przepisy na łatwe potrawy, m.in. na „kryzysową czekoladę”<sup>37</sup>. Autorka powołuje się w tej wartkiej, pogodnej opowieści, pełnej kuchennego zgiełku i wrzawy, którą robią przy pierwszych próbach gotowania dzieci, na wcześniejsze książki o gotowaniu dla młodych czytelników, a nawet na dawniejsze książki kulinarne, które bohaterzy odszukują na półce mamy-pisarki, która chce napisać poradnik dla dzieci o gotowaniu. Stamtąd dowiadują się nie tylko o oryginalnych potrawach i składnikach, które niegdyś wykorzystywano w kuchni, ale i o staropolskich zwyczajach, które wiązały się ze stołem i biesiadą. Ale przede wszystkim dwaj bracia, zachęceni przez matkę, gotują z dziećmi z sąsiedztwa i znajomymi. Co ciekawe – jest wśród nich jedna dziewczynka, która uchyla się od współpracy, mówiąc, że kuchnia jej w ogóle nie interesuje. Matce udaje się przeprowadzić z kucharzami-amatorami przynajmniej szczątkowe rozmowy na temat racjonalnego odżywiania<sup>38</sup>, organizacji pracy w kuchni (w tym utrzymania porządku) oraz nakrywania do stołu, a ich apetyt na działanie w kuchni rośnie wraz z rozwojem wypadków. Barwna relacja matki-narratorki, która dzisiejszemu młodemu czytelnikowi może się wydać zupełnie nieczytelna, potwierdza czas i miejsce akcji:

Upłynęło ono [śniadanie – B. S.] w «atmosferze wzajemnego zrozumienia i przyjaźni»<sup>39</sup> – gdyby się posłużyć językiem telewizji. [...] Szymon dostał kakao, którego braki widoczne były nie tylko w sklepach, ale i w moich zasobach domowych<sup>40</sup>.

Oczywiście również literatura piękna dostarczała równoległe opisów kuchni i stołu, a przede wszystkim przedstawiała je na tle kulturowym jako naturalny element życia społecznego, jednak to nie wchodzi już w obręb naszych zainteresowań (np. Krystyny Siesickiej *Przez dziurkę od klucza* z 1966 r. czy późniejszy *Łasuch literacki* Małgorzaty Musierowicz z 1991 r.). Gotowanie stawało się nie tylko jednym z możliwych obowiązków domowych, ale także sposobem na życie, elementem dobrej domowej atmosfery przesiąkniętej zapachami, rozmowami o jedzeniu i sposobem spędzania czasu, scalającym domowników i przyjaciół, a nawet elementem flirtu. Kuchnia i stół odzyskiwały powoli swą rangę i smak.

<sup>34</sup> M. TERLIKOWSKA, *Kuchnia z...*, *op. cit.*, s. 4, 39.

<sup>35</sup> *Eadem*, *Kuchnia pełna...*, *op. cit.*, s. 21.

<sup>36</sup> B. WINKLOWA, *Śmieszne, makaron rośnie!*, Warszawa 1988, s. 74.

<sup>37</sup> *Ibidem*, s. 132–133.

<sup>38</sup> Na odwrocie strony tytułowej możemy wyczytać, że książka była konsultowana ze specjalistą w zakresie nauki o żywieniu.

<sup>39</sup> Nawiązanie do obowiązującej w prasie, radiu i telewizji tamtych lat propagandy, w myśl której różne wydarzenia polityczne i społeczne wpływały standardowo w atmosferze wzajemnej przyjaźni i zrozumienia.

<sup>40</sup> B. WINKLOWA, *op. cit.*, s. 27.



## Bibliografia

- BRAUN Anne, NELL Edith, *Trzeba umieć sobie radzić: elementarz zajęć domowych dla dzieci*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne 1977, 1979, 1980, 1983.
- CZERNI Anna, *Prywatka, przyjęcie i inne...: młodzieżowe spotkania towarzyskie*, Warszawa: Młodzieżowa Agencja Wydawnicza 1984.
- GOŁEMBOWICZ Waław, *Chemia w rondlu*, Warszawa: Nasza Księgarnia 1970, 1978.
- GUMOWSKA Irena, *Księga nastolatków*, Warszawa: Sport i Turystyka 1988, 1989, 1990.
- HAS-TOKARZ Anita, (S)konsumujemy małe Co nieco... *Książki dla dzieci i młodzieży (rekonesans)*, [w:] *Homo legens czy homo consumens? Czytelnik i książka w XIX wieku*, red. A. Has-Tokarz, R. Malesa, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2014, s. 81–106.
- ILJIN Michał, *Opowiadania o przedmiotach*, Warszawa: Spółdzielnia Wydawniczo-Oświatowa „Czytelnik” 1949.
- , *Sto tysięcy dlaczego? Podróż po mieszkaniu*, Warszawa: Spółdzielnia Wydawniczo-Oświatowa „Czytelnik” 1950.
- IWASZKIEWICZ Maria, MAKOWSKA Jolanta, WILCZKOWA Maria, *Mali goście małych gospodarzy*, Warszawa: Instytut Wydawniczy Centralnej Rady Związków Zawodowych 1979.
- KAMYCZEK Jan, *Savoir-vivre dla nastolatków*, Warszawa: Horyzonty 1974.
- Katalog biblioteki ośmioklasowej szkoły podstawowej (książki dla ucznia)*, wyd. 2, Warszawa 1971.
- Kim będę? Wybieramy zawód*, pod red. J. Bierzwińskiej, W. Torbusa, Warszawa: Iskry 1962.
- KOZERSKA Anna, *Gospodarstwo Ani i Gosi*, Warszawa: Nasza Księgarnia 1984.
- PRZYROWSKI Zbigniew, *Świeże bułki na śniadanie*, Warszawa: Nasza Księgarnia 1964.
- STARZYŃSKA Feliksa, GŁOWIŃSKA Marianna, *Harcerska kuchnia*, Warszawa: Wydawnictwo Harcerskie „Horyzonty” 1960.
- TERLIKOWSKA Maria, *Kuchnia pełna cudów*, Warszawa: Krajowa Agencja Wydawnicza 1977, 1978, 1988.
- , *Kuchnia z niespodzianką*. Warszawa: Krajowa Agencja Wydawnicza 1980.
- WINKLOWA Barbara, *Śmieszne, makaron rośnie!*, Warszawa: Watra 1988.
- WITKOWSKA Sabina, *Nastolatki gotują*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne 1982, 1983, 1984, 1987, 1988, 1989.
- ZIÓŁKOWSKA Maria, *Jak się zachować*, Warszawa: Wydawnictwo „Warta” 1975.
- , *Skąd my to mamy? Dzieje przedmiotów codziennego użytku*, Warszawa: Nasza Księgarnia 1970, 1972, 1975.
- ŻARSKI Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego 2008.



## Kluby kolacyjne jako element kosmopolitycznej kultury, która łączy ludzi

**SŁOWA KLUCZOWE:** kolacja, różnorodność kulturowa, otwartość, empatia, platforma porozumienia

**KEY WORDS:** dinner, cultural diversity, openness, empathy, platform for understanding

### Streszczenie

O jakości wzajemnej komunikacji decyduje różnorodność kulturowa, zależna od szerokości geograficznej, religii, systemu wartości. Grecki sympozjon wyznaczył wzorzec spotkań przy wspólnym stole, przy którym jedzenie, picie, toasty i rozmowa nabrały charakteru rytualnego po to, aby nadać ludzkim emocjom i uczuciom wartość aksjologiczną i uczynić interakcyjne relacje międzyludzkie bogatymi w symbole potwierdzające tożsamość człowieka. Wspólne ucztowanie zawsze stanowiło istotny komponent życia społecznego, wpływając na kreację kultury, oswajając i poszerzając wiedzę o tym, co obce i nieznanne, a kluby kolacyjne – biesiady organizowane w prywatnych domach dla nieznanymi gości, przybywających z różnych stron świat i różnych kultur – stają się ogniwem w kształtowaniu kosmopolitycznej kultury, która łączy ludzi.

### Abstract

One factor that plays a decisive role in shaping the quality of mutual communication is cultural diversity, which is dependent on geographical location, religion and value systems. The symposia of the Ancient Greeks set the precedent for meeting together around the table, where eating, drinking, the proposing of toasts and conversation became a matter of ritual, in order to give an axiological value to people's emotions and feelings, and create interactive, inter-personal relations that are rich in symbols confirming personal identity. Dining together has always been an important part of social life, having an influence on cultural creativity, while appropriating and raising awareness of that is which is foreign and unknown, and dinner clubs – events organized in people's private homes for guests who can be strangers from all corners of the globe and a variety of different cultural backgrounds – are coming to play a key role in the development of a cosmopolitan culture which brings people together.

„Kluby Kolacyjne” jako element kosmopolitycznej kultury, która łączy ludzi.

Określenie tematyki: roli biesiadnego spotkania w komunikacji społecznej

Na jakość wzajemnej komunikacji, którą definiuje się jako próbę ucywilizowania procesów globalizacyjnych, ma wpływ różnorodność kulturowa. Patrząc z perspektywy

historycznej zasady etykiety i zwyczaje żywieniowe oraz biesiadne podlegają zmianom wymuszonym przez życie, jego tempo i prądy o charakterze globalnym. Jednocześnie wszelkie kulturowe odmienności zależne od szerokości geograficznej, religii i systemu wartości zakorzenione są w historycznej pamięci, w kulturze i doświadczaniu znaczeń. Wymiar semiotyczny pozwala nadać ludzkim emocjom i uczuciom wartość aksjologiczną, co wzbogaca interakcyjne relacje międzyludzkie o symbole potwierdzające tożsamość człowieka. Formy komunikacji, które socjologia kulturowa nazywa „głębokimi”<sup>1</sup> nadają interakcji społecznej wymiar perspektywiczny, angażujący empatię i wyobraźnię, zdolności rozumienia i współodczuwania przeżywanych na tej samej płaszczyźnie twórczych postaw i symboli, którym przypisuje się znaczenia i wartości. Biesiadne spotkania przy wspólnym stole sprawiają, że już dzięki koszykowi

chleba podawanemu z ręki do ręki powstaje zamknięty krąg [...], zdaje się panować równość między tymi, którzy przy stole siedzą [...] Horyzontalna płaszczyzna i związek współbiesiadujących<sup>2</sup>.

Z jednej strony wspólnota stołu pozwala na scementowanie więzi i wyróżnienie, wyodrębnienie społeczności biesiadującej w zgodzie z kodem jedzeniowego tabu właściwym dla danej grupy, zachowującej świadomą postawę wobec rytuałów związanych z jedzeniem<sup>3</sup>. Koszerność judaistycznej diety, postne praktyki muzułmanów, hinduskie święte krowy, harmonia pokarmowa buddystów są tego doskonałymi przykładami. Jedzenie staje się również sposobem na zademonstrowanie własnego bogactwa, statusu, służy reprezentacji władzy. Wyrazem tej potęgi mogą być wystawne uczyty lub na przykład potlach, związany z hojnym rozdawaniem dóbr, a nawet ich niszczeniem. Z drugiej strony wspólne jedzenie i picie, nakładanie potraw i ich rozdzielanie, rozmowy przy stole tworzą między ludźmi więź, są szansą poznawania i uczenia się inności, akceptacji własnej tożsamości oraz odmienności, zrozumienia i tolerancji. Wspólne jedzenie i picie staje się rytuałem integracji. Niemiecka etnolożka Ingrid Bell, która w latach 90. XX w. prowadziła badania na Wyspach Trobrianda, wiąże hojność, która „w tym egalitarnym społeczeństwie dodaje najwięcej prestiżu – umiejętność dawania czyni człowieka bogatym”, ze wzajemnym wspieraniem się rodziny i przyjaciół<sup>4</sup>. Sam podarunek i oczekiwany rewanż stają się mało istotne, bowiem liczy się cel, jakim jest stworzenie i umocnienie związku między partnerami wymiany. Podobnie w ponowoczesnym, globalnym społeczeństwie Zachodu. Po fali fastfoodowej Mcdonaldyzacji, która prowadziła do dezintegracji i utraty tożsamości kulturowej rodzi się potrzeba wzajemnej wymiany wyznawanych regionalnie lokalnych wartości kulturowych, także estetyzacji życia codziennego, wzrostu refleksyjności, potrzeba integracji i zaangażowania tak kulturowego, jak i smakowego. To rodzaj rozgrywki ping-ponga: jedno odbicie to zakomunikowanie światu moich tradycji,

<sup>1</sup> Leszek KORPOROWICZ, *Socjologia kulturowa. Kontynuacje i poszukiwania*, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011, s. 96.

<sup>2</sup> Lothar KOLMER, *Rytuały zjednoczenia*, [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia*, oprac. Franz-Theo Gottwald, Lothar Kolmer, Warszawa: Wydawnictwo Literackie MUZA SA 2009, s. 11.

<sup>3</sup> Ken ALBALA, *Historical background to food and Christianity*, [w:] *Food and Faith*, oprac. Ken Albalá, Trudy Eden, New York: Columbia University Press 2011, s. 7.

<sup>4</sup> Ingrid BELL, *Papua-Nowa Gwinea: ofiary z plonów na Wyspach Triobrianda*, [w:] *Rytuały i magia*, oprac. Franz-Theo Gottwald, Lothar Kolmer, Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie MUZA SA 2009, s. 229.

obyczajów i znaczeń (również w sferze kultury jedzenia), odbicie z przeciwnej strony to przyjęcie podobnego zestawu informacji kulturowych płynących z globalnego świata. Potrzeba jedynie odpowiedniego stołu ping-pongowego, platformy porozumienia. Nie wątpliwie stają się nią kluby kolacyjne ze swoją slowfoodową ideologią biesiady oraz kulturową płaszczyzną porozumienia kreują mnogość kompetencji sprzyjających podkreśleniu nowej jakości komunikacji społecznej, rodzącej współodczuwanie wspólnie podzielanych doznań, znaczeń i wartości.

Teżą badawczą tego artykułu jest stwierdzenie, że otwartość komunikacyjna pozwala na odsłanianie sensu we wspólnych doświadczeniach i dalekich powiązaniach, daje możliwości rekompozycji postaw zdominowanych konwencjonalnym rozumieniem rzeczywistości.

### Zdefiniowanie terminów i przynależnych im pojęć

„Klub kolacyjny” jest terminem oznaczającym kulturowy, obiadowo-towarzyski twór, którego historia sięga lat 30. i 40. XX w. i wiąże się z amerykańskim rozumieniem klubu funkcjonującego w czasach prohibicji. Pierwszy *Supper Club* założył w USA mieszkaniec Beverly Hills Lawrence Frank<sup>5</sup>, sytuując go na mapie destynacji stałych klientów jako miejsce spotkań charakteryzujące się swobodą przedkolacyjnych koktajli po relaksującą atmosferę związaną z rozrywkami klubu nocnego.

*Supper Clubs* lat 30. i 40. w Wielkiej Brytanii przyswoiły amerykańską koncepcję undergroundowej atmosfery klubu jazzowego, w którym można było zjeść obiad i cieszyć się muzyką na żywo<sup>6</sup>.

Określenie *Supper Club* przeżywa współcześnie odrodzenie w nieco innym znaczeniu; to na ogół niewielki klub undergroundowy, w którym wspólna kolacja z menu niespodzianką ograniczonym do zestawu zaproponowanego przez gospodarza sprzyja nawiązywaniu międzykulturowych kontaktów i przyjaźni wśród gości, którzy się wcześniej nie znali. Kluby ogłaszają swoje kolacje za pośrednictwem Internetu. Aby wziąć udział w kolacji w prywatnym domu, należy mailem zadeklarować chęć uczestnictwa, wpłacić zaliczkę (w Krakowie opłaty dokonuje się po kolacji, wrzucając ustaloną kwotę do pudełka-skarbonki) i zjawić się o wyznaczonej porze. „Gazeta Wyborcza” określiła je „knajpkami dla wtajemniczonych”, „Newsweek” natomiast „kulinarną konspiracją”. Monika Ślizowska, autorka artykułu *Obiad przy cudzym stole zjawisko eataway* nazywa „stowarzyszeniem domowych kucharzy”, wróżąc projektowi międzynarodowy rozwój, bowiem „mało co tak nas zbliża, jak wspólny posiłek, który poprawia nastrój, rozbudza smak i ciekawość, rozwiązuje języki”<sup>7</sup>. Angielka Kerstin Rodgers nazwała swój *Supper Club* „ukrytą restauracją”, a na bazie zebranych doświadczeń napisała książkę o jej funkcjonowaniu, zatytułowaną *Supper Club: Recipes and notes from the underground restaurants*<sup>8</sup>. Kluby kolacyjne serwują dość drogie (w Krakowie od 80 do 120 zł), luk-

<sup>5</sup> Zob: <[https://en.m.wikipedia.org/wiki/Supper\\_club](https://en.m.wikipedia.org/wiki/Supper_club)>, [dostęp: 17.07.2015].

<sup>6</sup> *Ibidem*.

<sup>7</sup> Monika ŚLIZOWSKA, *Obiad przy cudzym stole*, „Miasto Kobiet”, 1.11.2015, dostępny online: <[www.miastokobiet.pl/eataway](http://www.miastokobiet.pl/eataway)>, [dostęp: 10.11.2015].

<sup>8</sup> Zob.: <<http://www.dailymail.co.uk/home/books/article-1372037/Come-dine-just-dont-expect-like-Supper-Club-Recipes-And-Notes-From-The-Underground-Restaurant-By-Kerstin-Rodgers>>, [dostęp: 20.09.2015].

susowe menu, działają nielegalnie (nie odprowadzają od swojej działalności podatków) i stały się najmodniejszymi miejscami na kulinarniej mapie świata. Funkcjonują na całym świecie, od San Francisco, przez Nowy York, Londyn i Kraków, aż po Australię (na brytyjskiej stronie internetowej *Find a Supper Club* zarejestrowanych jest siedem tysięcy czterystu sześćdziesięciu członków)<sup>9</sup>. Bywają odpowiednikami *couchsurfingu*, stanowiąc alternatywny sposób podróżowania dzięki zaproszeniu albo do wspólnego stołu, albo do wspólnego gotowania.

Mają swoje *alter ego* w postaci klubów zapraszających (za pośrednictwem Internetu) obcych sobie ludzi do wspólnego gotowania i biesiadowania. Różnica polega na działalności o profilu ekologicznym oraz non-profit. Ekologia ujawnia się w założeniu, że jedzeniem można się podzielić, choćby po to, aby nie marnować żywności, nie dopuszczać w przyszłości do obecnego wyniku wyrzucania do śmieci – w skali roku i świata 1 mld 300 tys. t produktów spożywczych. Niemiecka organizacja non-profit stworzyła serwis internetowy *food-sharing.de*, zachęcający do dzielenia się resztkami jedzenia. Zainteresowani wspólną kolacją robią zdjęcia produktów, które znajdują się w ich lodówkach, oznaczają swoją lokalizację i czekają na chętnych do wspólnego gotowania lub do konsumpcji. Amerykański *leftoverswap*, stworzony przez dwóch programistów w Seattle, Dana Newmana i Bryana Summersetta, również zachęca do dzielenia się jedzeniem, chociaż nie jest organizacją non-profit. Odpowiednikiem podróżniczego *couchsurfingu* jest strona *mealsharing*, dająca alternatywny sposób podróżowania poprzez kultury, zachęcająca do gotowania narodowych potraw, na której znaleźć można ogłoszenia następującej treści: „Jest nas pięcioro. Dwóch Włochów i trzech Hiszpanów. Gotujemy wszystko, przyprawiamy orientalnie. Nasz salon pomieści wszystkich”<sup>10</sup>. To strona, która umożliwia ludziom poznawanie się dzięki zapraszaniu do wspólnego stołu lub do wspólnego gotowania. Transakcje są bezgotówkowe; portal działa w 450 miastach na świecie. Doczekał się klonów *eatwith* oraz *kitchensurfing*, ale funkcjonujących na zasadzie odpłatnych klubów kolacyjnych, eksponujących wykwinłą kuchnię.

## Określenie celu badania oraz metod badawczych

Celem badania jest analiza powstałego w Krakowie zjawiska klubów kolacyjnych z ich kulturową rolą w interakcji społecznej. Przedmiotowa analiza została dokonana w oparciu o istniejącą w Krakowie od marca 2015 r. „instytucję” *eataway*.

Przedmiotem badań uczyniono interakcje społeczne zachodzące pomiędzy społecznymi aktorami wchodzącymi między sobą w relacje (gospodarze kolacji i ich uczestnicy) w ściśle określonym czasie i przestrzeni (prywatny dom osoby wydającej kolację, godziny od 19 do 21). Przyjęto zasadę triangulacji: źródła pisane, wywiady, obserwacja uczestnicząca (założenie obserwacji jakościowej – życie społeczne należy obserwować w jego naturalnym przebiegu). Wywiady zostały przeprowadzone z trzema osobami wydającymi kolacje (gospodarzami) oraz kilkunastoma ich uczestnikami (gośćmi). Miały one miejsce w trakcie trwania biesiad (obserwacja uczestnicząca, z zachowaniem kryterium jawności i bezpośredniości). Wywiad z organizatorką ruchu *eataway.com* Martą Bradshaw miał miejsce w jej domu, w godzinach niezwiązanych z organizacją kolacji.

<sup>9</sup> Zob.: <<http://www.Superclubfangroup.ning.com-profiles-members>>, [dostęp: 2.10.2015].

<sup>10</sup> Olga ŚWIĘCICKA, *Kto zjada ostatek*, „Wysokie Obcasy” 2015, nr 22.

## Raport ze studium: kluby kolacyjne w Krakowie

Marta Bradshaw, rzeźbiarka, mieszkanka Salwatora w starej części Krakowa baner z zaproszeniem do wspólnego gotowania i biesiadowania umieściła w internecie w lutym 2015 r. W ciągu dwóch miesięcy powstała strona internetowa *eataway.com*, a na wezwanie Marty początkowo odpowiedziało 15 osób mieszkających w Krakowie, lubiących gotować i jeść, pragnących zapraszać do swoich domów cudzoziemców i lokalsów (w listopadzie 2016 r. na portalu *www.eataway.com* zarejestrowanych był 440 osób z ponad 30 krajów świata; liczba ta nie jest stała, przeciwnie, ciągle się powiększa), w myśl filozofii, która każe – poza gotowaniem i dzieleniem się recepturami – „dzielić się sobą i swoją prywatną przestrzenią”<sup>11</sup>. Profil *eataway* pozwala na zapoznanie się z informacjami o gospodarzach kolacji, posiłkach przez nich przygotowywanych i ich terminach, umożliwia też gościom na zamieszczenie swojej opinii na temat kolacji i gospodarza. Podobnie funkcjonuje profil klubów kolacyjnych w Wielkiej Brytanii, występujący pod nazwą *Find a Supper Club. Discover where and when your local Underground Restaurant/Pop up/Supper Club is*<sup>12</sup>. Gospodarze kolacji podają do stołu ugotowane przez siebie dania, kierując się zasadą promowaną przez ruch *slowfoodowy*, oznaczającą chwilę wytchnienia, odpoczynek, spokój, czas spędzony w przyjaznym gronie, przyjemność ze smakowania jedzenia oraz głębi i różnorodności życia<sup>13</sup>. Wydają kolacje w swoich domach, żeby nadać spotkaniom inny wymiar, prawdziwy, kameralny, prywatny. Pokazują prywatne wnętrza swoich mieszkań, zapraszają na ulubioną kanapę, nakrywają stół najpiękniejszym obrusem; wszystko, by dzielić się smakami i wiedzą o swoim mieście, wymieniają się doświadczeniami, opowiadają o własnych korzeniach i rodzinnych tradycjach, zwyczajach kulturowych i o swoich życiowych historiach. Podkreślają, że lubią gotowanie, smaczne, domowe i świeżo przygotowane jedzenie i wieczory wypełnione jedzeniem, rozmowami, dzieleniem się doświadczeniami.

**Marta Bradshaw:** Podczas własnych podróży często nachodziła mnie myśl, jak wspaniale byłoby zjeść wspólny posiłek z kimś miejscowym. Restauracje są fajne, ale czasami wydaje mi się, że lepiej byłoby zjeść domowy posiłek z kimś, kto może również opowiedzieć mi coś o sobie, swoim życiu i mieście – i postanowiłam sama tak robić<sup>14</sup>.

Część „klubowiczów” zaprasza na tradycyjną „kuchnię polską”, gospodarz o imieniu Bartek urządza kolacje galicyjskie, z klasycznymi smakami austro-węgierskimi i krakowskimi, Sabina – izraelską, ktoś eksperymentuje z kuchnią śródziemnomorską, Pascal zaprasza na ucztę francuską, Mayura, Asia i Sheuli – indyjską, Mira, Koreanka, na kolację koreańską, Kasia, wydająca śniadania i kolacje w swoim mieszkaniu na krakowskim Kazimierzu, przygotowuje dania wyłącznie bezmięsne, inspirowane kuchnią indyjską, arabską, żydowską, gruzińską, armeńską i podkreśla, że... „pięknie jest

<sup>11</sup> Katarzyna KACHEL, *Kolacja z lokalsami, czyli historia miłości, babci Honoraty i pierzyny*, „Dziennik Polski”, 11.07.2015, dostępny online: <<http://www.dziennikpolski24.pl/artukul/3932907>>, [dostęp: 5.01.2016].

<sup>12</sup> Zob.: <<http://www.supperclubfangroups.ning.com>>, [dostęp: 2.10.2015].

<sup>13</sup> Zob.: <[www.slowfood.pl](http://www.slowfood.pl)>, [dostęp: 5.10.2015].

<sup>14</sup> Wywiady z Martą Bradshaw, Igozem Pollockiem, Mirą Park (Korea), Sheuli Bowal (Indie Wschodnie) przeprowadzone przez autorkę, lipiec 2015r.

zaczynać dzień i kończyć przy wspólnym stole, w dobrym towarzystwie, niespiesznie jedząc i odkrywając nowe smaki, ludzi i miejsca<sup>15</sup>.

Ich domy odwiedzane są przez przypadkowych gości, którzy zgromadzili w swoim życiu ogrom doświadczeń kulinarnych z różnych zakątków świata, a to, czego oczekują, to kontakty *cross-cultural*, pozwalające na poznawanie bogactwa odmienności kulturowych. Zapytani, dlaczego wybierają kolację w klubie kolacyjnym zamiast w jednej z licznych i atrakcyjnych smakowo i stylistycznie restauracji krakowskich, odpowiadają, że restauracja może zaferować im wyłącznie smaki, natomiast wizyta w prywatnym domu daje możliwość poznania spektrum lokalnej kultury, otwiera ich na nowe doświadczenia o charakterze mentalnym i duchowym, wspólnotowym i osobowym. Przy jednym stole zasiada kilkanaście przypadkowych osób, w różnym wieku, różnych narodowości, różnych zawodów. Zdarzyli się młodzi Francuzi z branży IT i wiekowi Belgowie, Szwedzi i Anglicy w wieku emerytalnym, młodzi Niemcy, Amerykanie, Holendrzy itd. Ta różnorodność nie czyni problemu, bowiem atmosfera domu sprawia cuda... już po 10 min wymieniali się telefonami, wzajemnie wypytywali, co robią w Polsce i jak im się podoba (wymieniali się także uwagami o tym, co ich dziwi) – pisał w „Gazecie Wyborczej” Wojciech Nowicki, krytyk kulinarny<sup>16</sup>. Ludzie młodzi (24–26 lat) traktują udział w kolacji jak formę turystyki kulturowej typu *coachsuring*, znajdując w niej dynamiczne zaplecze międzykulturowych doświadczeń. Spotkanie z innymi cudzoziemcami odwiedzającymi w tym samym czasie Kraków jest dla nich również okazją do nawiązania nowych znajomości, układania wspólnych planów zwiedzania i wypoczywania. Wymieniają między sobą adresy i telefony, umawiają się na spotkania w kolejnych dniach. Jedząc pojawiając się na stole dania, uczestnicy biesiady wymieniają uwagi o produktach i smakach, wymieniają się doświadczeniami kulinarnymi, proszą gospodarza o przepisy.

Inny rodzaj gości gromadzą kolacje „egzotyczne”, gotowane i aranżowane przez cudzoziemców mieszkających w Polsce (Koreanka Mira Park, Hinduski: Sheuli, Mayura, Sindhuja, Darshana, Turek Erhan, Indonezyjczyk Raji, Meksykanka Charlie), które odwiedzane są zazwyczaj przez lokalsów zainteresowanych kuchniami świata. To przedstawiciele każdej grupy wiekowej, zazwyczaj po raz pierwszy w życiu stykający się z ideą *eataway*, ciekawi nowych potraw i smaków, będących elementami tożsamości kulturowej. Przyjścia do cudzego domu nie traktują jako aktu odwagi, ale jako sposób na zaspokojenie ciekawości różnorodnością świata. W restauracjach już bywali, teraz pragną czegoś prawdziwszego<sup>17</sup>.

## Konkluzja

Wspólny stół staje się platformą kulturową pozwalającą na zniwelowanie różnic kulturowych, wykształca takie kompetencje, jak tolerancja dla wieloznaczności, elastyczność, respekt dla dziedzictwa kulturowego i otwartość umysłu<sup>18</sup>. System znaczeń i wartości kulturowych każdego z uczestników spotkania ma szansę ewoluować w interakcyjnym dialogu prowadzącym do postępu i rozwoju wrażliwości

<sup>15</sup> Zob.: <<http://www.eataway.com>>, [dostęp: 17.07.2015].

<sup>16</sup> Wojciech NOWICKI, *Domówka*, „Gazeta Wyborcza”, 3–9.07.2015, s. 8.

<sup>17</sup> Wywiady przeprowadzone z uczestnikami kolacji, wrzesień 2015 r.

<sup>18</sup> Sławomir J. MAGALA, *Kompetencje międzykulturowe*, Warszawa: Wydawca Wolters Kluwer 2011, s. 45.



na zagadnienia tożsamości. Hipercentralną rolę należy przypisać językowi angielskiemu, który, ułatwiając biesiadnikom pochodzącym z różnych kultur i cywilizacji wzajemne komunikowanie się, pełni funkcję języka globalnej komunikacji. Przy jednym stole zasiadają cudzoziemcy i Polacy, a wszyscy porozumiewają się za pomocą języka angielskiego. Do dobrego tonu należy używanie języka zrozumiałego dla ogółu biesiadników po to, aby żaden z gości nie poczuł się wyalienowany, zaniedbany... dokładnie tak, jak na domowym spotkaniu, w trakcie którego gospodarz dba o komfort swoich przyjaciół. Poziom angielskiego bywa różny... Igor, gotujący wyłącznie dania polskie i podejmujący kolację w pięknym mieszkaniu w zabytkowej kamienicy w sercu Krakowa (Plac Szczepański, z okien mieszkania widok na Stary Teatr) zna język angielski na poziomie podstawowym, a mimo to jest zrozumiały dla biesiadników. Opowiada o swojej pasji do gotowania i podaje przepisy na serwowane i wykonane przez siebie nalewki, nawiązujące tradycją do trunków podawanych na staropolskich stołach, na których gościły zubrówka, kminkówka, piołunówka czy anyżówka oraz starka (dumą szlachcica była własna starka, leżakowana wódka, którą produkowano według prostego przepisu: beczkę po tokaju wypitym na chrzcie dziecka napełniano dobrą żytniówką, szpuntowano, znaczone imieniem potomka, zakopywano w piaski i... wydobywano na wesele). Pomocą językową służy Marta Bradshaw, kreatorka idei *eataway* w Krakowie, często również inne osoby z portalu *eataway*, posługujące się na co dzień językiem angielskim.

Grecki sympozjon wyznaczył wzorzec spotkań przy wspólnym stole, przy którym jedzenie, picie, toasty i rozmowa nabrały charakteru rytualnego, po to aby nadać ludzkim emocjom i uczuciom wartość aksjologiczną i uczynić interakcyjne relacje międzyludzkie bogatymi w symbole potwierdzające tożsamość człowieka. Wspólne ucztowanie zawsze stanowiło istotny komponent życia społecznego, wpływając na kreację kultury, oswajając i poszerzając wiedzę o tym, co obce i nieznanne. Kluby kolacyjne, jak niegdyś podróże, stają się ogniwem w kształtowaniu kosmopolitycznej kultury, która łączy ludzi<sup>19</sup>. Kultura dyskursywna tak jak kiedyś otwiera się ku nowym treściom poznawczym, wśród których postęp i rozwój rozpatrywane być mogą wyłącznie w relacji do człowieka żyjącego we współczesnej przestrzeni międzykulturowej.

## Bibliografia

- ALBALA Ken, *Historical background to food and Christianity*, [w:] *Food and Faith*, oprac. Ken Albala, Trudy Eden, New York: Columbia University Press 2011. BELL Ingrid, *Papua-Nowa Gwinea: ofiary z pól na Wyspach Trobrianda*, [w:] *Rytuały i magia*, oprac. Franz-Theo Gottwald, Lothar Kolmer, Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie MUZA SA 2009.
- KOLMER Lothar, *Rytuały zjednoczenia*, [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia*, oprac. Franz-Theo Gottwald, Lothar Kolmer, Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie MUZA SA 2009.
- KORPOROWICZ Leszek, *Socjologia kulturowa. Kontynuacje i poszukiwania*, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011.
- KOWALCZYK Małgorzata E., *Osiemnastowieczne podróże jako element kultury*, „Historia-Kultura-Globalizacja” 2008, nr 1.

<sup>19</sup> Małgorzata E. KOWALCZYK, *Osiemnastowieczne podróże jako element kultury*, „Historia-Kultura-Globalizacja” 2008, nr 1, s. 96.

MAGAŁA Sławomir J., *Kompetencje międzykulturowe*, Warszawa: Wydawca Wolters Kluwer 2011.

NOWICKI Wojciech, *Domówka*, „Gazeta Wyborcza”, 3–9.07.2015.

ŚWIĘCICKA Olga, *Kto zjada ostatki*, „Wysokie Obcasy” 2015, nr 22.

Wywiady z Martą Bradshaw, Igorem Pollackiem, Mirą (Korea), Sheuli (Indie Wschodnie) oraz z uczestnikami (gośćmi) spotkań „klubów kolacyjnych”, lipiec–sierpień–wrzesień 2015 r.

## Netografia

KACHEL Katarzyna, *Kolacja z lokalsami, czyli historia miłości, babci Honoraty i pierzyny*, „Dziennik Polski” 11.07.2015, dostępny online: <<http://www.dziennikpolski24.pl/artykul/3932907>>, [dostęp: 5.01.2016].

ŚLIZOWSKA Monika, *Obiad przy cudzym stole*, „Miasto Kobiet”, 1.11.2015, dostępny online: <<http://www.miastokobiet.pl/eataway>>, [dostęp: 10.11.2015].

<http://www.dailymail.co.uk/home/books/article-1372037/Come-dine-just-dont-expect-like-Supper-Club-Recipes-And-Notes-From-The-Underground-Restaurant-By-Kerstin-Rodgers>, [dostęp: 20.09.2015].

<http://www.eataway.com>, [dostęp: 17.07.2015, 14.11.2016].

[https://en.m.wikipedia.org/wiki/Supper\\_club](https://en.m.wikipedia.org/wiki/Supper_club), [dostęp: 17.07.2015].

<http://www.slowfood.pl>, [dostęp: 5.10.2015].

<http://www.superclubfangroup.ning.com-profiles-members>, [dostęp: 2.10.2015].

## Funkcje stołu w kulturze tradycyjnej

**SŁOWA KLUCZOWE:** stół, rytuał, obrzęd, kultura tradycyjna

**KEY WORDS:** table, ritual, custom, traditional culture

### Streszczenie

Stół w kulturze tradycyjnej był meblem, który traktowano wyjątkowo, gdyż do końca XIX w. w całej Polsce, a we wschodnich i południowych jej krańcach nawet dłużej, pełnił funkcję domowego ołtarza. Do celów konsumpcyjnych wykorzystywano go tylko podczas świąt czy innych ważnych wydarzeń rodzinnych. Stół w izbie wiejskiej pełnił funkcję segmentacyjną, a także obrzędową, płodnościową, apotropeiczną, wegetacyjną, mediacyjną, integracyjną, społeczną i estetyczną. Odbywały się z jego wykorzystaniem działania o charakterze wierzeniowym (wróżby). Szczególnego znaczenia nabierały również przedmioty i rekwizyty obrzędowe ustawiane na, pod lub nad nim. Współcześnie większość z tych praktyk nie jest już przestrzegana i sam stół zatracił swój sakralny charakter. Nadal jest miejscem, gdzie chętnie gromadzi się rodzina czy inni biesiadnicy podczas codziennych i świątecznych posiłków.

### Abstract

A table was a very special furniture, cause till the end of XIX century in whole Poland, or in Estern and Southern Poland even longer, served as home altar. People eat by the table only during the holidays and other important family events. In the rural chambers table had many functions like: segmentation, ritual, fertility, apotropaic, vegetation, mediation, integration, social and aesthetic. It took a part in divination rituals. Objects standing on the table or under it have had also special meanings. Today most of this practice disappear so the table lose the sacral character, but It is still place where family come together on everyday or holidays meals.

### Wprowadzenie

Przedmiotem rozważań w niniejszym tekście uczyniłam stół, który w polskiej tradycji ludowej zyskał szczególne znaczenie. Nie był on tylko typowym meblem użytkowym, wykorzystywanym głównie do celów konsumpcyjnych, ale pełnił także funkcję domowego ołtarza. Posiłki spożywano przy nim tylko podczas świąt, również rodzinnych, a także gdy chciano ugościć ważne osoby, od których mogły zależeć dalsze losy rodziny<sup>1</sup>. Proponowany tekst jest próbą odczytania i opisanego semantyki stołu i ukazania

<sup>1</sup> Jacek OLEŃDZKI, *Przemiany funkcji mieszkania w życiu ludności Kurpiowskiej Puszczy Zielonej od połowy XIX do połowy XX wieku*, [w:] *Kurpie Puszcza Zielona*, t. 2, red. A. Kutrzeba-Pojnarowa, Wrocław–

funkcji, jakie realizował w izbie wiejskiej jeszcze na początku XX w. Podstawę materiałową opracowania stanowią opublikowane materiały etnograficzne, dotyczące głównie obrzędowości rodzinnej i dorocznej w różnych częściach kraju.

Na wsi stół jeszcze pod koniec XIX w. był sprzętem luksusowym, na który nie wszystkich było stać. W takiej sytuacji należało go pożyczyć, np. na wesele czy wizytę księdza, „aby zgodnie z wymogami etykiety znajdował się w każdej izbie”<sup>2</sup>. Mebel ten stał się tym samym wykładnikiem pozycji społecznej na wsi.

„Jak stołu nie miał, to nie był gospodarzem”, jak mawiano w niektórych wsiach Lubelszczyzny, a przecież każdy na wsi chciałby za gospodarza uchodzić<sup>3</sup>.

Stół uważany był za najważniejszy spośród sprzętów domowych. Do nowo powstałego domu wnoszony był jako pierwszy, a w sytuacji zagrożenia w pierwszej kolejności wynoszony. Gospodarze wykonywali stoły we własnym zakresie lub nabywali u stolarzy. Miały one bardzo różnorodne formy. Od bardzo prymitywnych, czyli nieruchomych, gdzie stolnica wsparta była na słupkowych nogach wbitych w klepisko podłogi, do bardziej rozbudowanych, wzorowanych na stylowych stołach z różnych epok. Posiadały one wówczas zdobione nogi, blat, a niekiedy dodatkowe szuflady.

Początkowo sytuowany był on w rogu izby, zawieszano nad nim święte obrazy. Całość tworzyła tak zwany „święty kąt” (na Mazowszu nazywany *pokąciem*, na Podlasiu *pokutniem*, w Krakowskim *pościwym kątem*)<sup>4</sup>. Układ taki, ze stołem w rogu izby i meblami rozstawionymi wzdłuż ścian, określa się jako diagonalny<sup>5</sup>. Pod koniec XIX w. rozpowszechniany był nowy, tak zwany równoległy, gdzie stół z rogu został przesunięty pod okno, między dwa łóżka postawione wzdłuż ściany frontowej. Nadal traktowany był on wyjątkowo. W jego obrębie realizowano praktyki sakralizujące, inicjacyjne, apotropaiczne, płodnościowe, mediacyjne oraz integracyjne. Odbywały się także z jego wykorzystaniem działania o charakterze wierzeniowym (wróżby). Szczególnego znaczenia nabierały również przedmioty i rekwizyty obrzędowe ustawiane na nim lub pod nim oraz potrawy, które wyróżniały się bogatą symboliką.

Na stole zaścielonym obrusem stawiano pasyjkę, czasem figurki postaci świętych<sup>6</sup>, u bogatszych gospodarzy bywały także lichtarze ze świeczkami oraz chleb. Przy nim rano i wieczorem rodzina modliła się, a w jego szufladzie przechowywano modlitewniki i inne dewocjonaalia. „Święty kąt” był jedynym miejscem w domu, gdzie skupiano wszystkie symbole kultu religijnego<sup>7</sup>. Za jego pośrednictwem manifestowano swoją wiarę i pobożność<sup>8</sup>. Zmieniał on przestrzeń mieszkalną w świątynię. O wyjątkowości i świętości

---

Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1965, s. 256.

<sup>2</sup> Roman REINFUSS, *Meblarstwo ludowe w Polsce*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1977, s. 135.

<sup>3</sup> *Ibidem*, s. 148.

<sup>4</sup> Tadeusz CZERWIŃSKI, *Wyposażenie domu wiejskiego w Polsce*, Warszawa: Muza 2009, s. 30.

<sup>5</sup> Marian POKROPEK, *Wnętrze*, [w:] *Sztuka ludowa w Polsce*, E. Frys-Pietraszkowa, A. Kunczyńska-Tracka, M. Pokropek, Warszawa: Wydawnictwo Arkady 1988, s. 44.

<sup>6</sup> T. CZERWIŃSKI, *op. cit.*, s. 293.

<sup>7</sup> Zmieniło się to dopiero, kiedy w chałupach pojawiły się dodatkowe pomieszczenia mieszkalne, np. alkierz, gdzie nad łóżkiem zawieszano święte obrazy.

<sup>8</sup> Barbara OGRODOWSKA, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce. Mały słownik*, Warszawa: Verbinum 2001, s. 141.

stołu świadczyły także zakazy, jakie należało zachowywać. Jego nieposzanowanie było równoznaczne ze skalaniem stołu Pańskiego. Nie można było na nim siadać, bo „Pan Bóg w nim siedzi”<sup>9</sup>, gdyż było to miejsce przebywania Boga. Na Podhalu nie można było położyć na stole fajki, bo tam leżały dary od Boga<sup>10</sup>. Chodziło tu między innymi o chleb traktowany jako ciało Chrystusa. W Janowie osoby, które kładły się na stół, były kասane przez węęa prześladowającego ludzi niepocziwych<sup>11</sup>. Nie wolno było omiać stołu miotłą, aby tym gestem do domu nie sprowadzić śmierci; nie spano na nim, bo wierzono, że może to spowodować ukąszenie węęa; nie można było kłać na nim czapki, by krety kopców nie sypały, czy butów, bo zakłócało to harmonię porządku domowego<sup>12</sup>. Przestrzegano młode dziewczęta i kobiety, aby ręką nie wycierały stołu (bez uęycia ściereczki) tłumaczono to groębą „ciężkich rodów”, tzn. ciężkiego porodu<sup>13</sup>. Wszystkich tych zakazów przestrzegano w obawie przed skalaniem tego świętego przedmiotu, a także by nie zakłócić porządku oraz równowagi w rodzinie i gospodarstwie<sup>14</sup>.

Przyjęte w tradycji ludowej usytuowanie stołu oraz pieca w izbie pozwalało na podzielenie tej przestrzeni na dwie strefy. Stół wyznaczał sferę *sacrum*, a piec – *profanum* z bardzo mocnym nacechowaniem na świętość. Był on utoęsamiany ze świętością ze względu na znajdujący się w jego wnętrzu ogień, który posiada zdolność oczyszczania, a także z uwagi na bliską obecność demonów opiekuńczych<sup>15</sup> i dusz zmarłych przodków. Jego osiowa budowa umożliwiała komunikację człowieka z *sacrum*, z Bogiem, ale także z demonami. Stawał się on łącznikiem trzech światów: ziemskiego – na ziemi, boskiego – w górze i diabelskiego – w dole. Stół bezsprzecznie uważany był za obiekt przynależny do sfery *sacrum*, gdyż stanowił miejsce przebywania poświęconych przedmiotów. Jego lokalizacja wyznaczała centrum mikrokosmosu, stanowiąc łączność ze sferą *sacrum*, a także świat zamknięty, uporządkowany. Dom stawał się tym samym miejscem bezpiecznym dla jego domowników, a stół pełnił w nim **funkcję segmentacyjną**. Podkreślał on magiczną strukturę domu, bowiem jako jedyny był sprzętem przenośnym. A ta cecha umożliwiała wykorzystanie jego przestrzenności w określonych działaniach obrzędowych (mógł być przesuwany, wysuwany na środek izby, przewracany do góry nogami czy wręcz wynoszony z domu)<sup>16</sup>.

Stół używany był podczas wszystkich obrzędów rodzinnych i najważniejszych dorocznych – pełnił tym samym bardzo istotną **funkcję obrzędową**. Nie tylko spożywano przy nim obrzędowe posiłki, ale także rozgrywały się z jego wykorzystaniem różne etapy obrzędów. Brały w tym udział osoby czynnie udzielające się w danym obrzędzie. Poszczególne działania odbywały się: 1) koło stołu; 2) za stołem; 3) na stole; 4) pod sto-

<sup>9</sup> Ludwik DUBIEL, *Wnętrze mieszkalne domu chłopskiego na Górnym Śląsku w XIX i XX wieku. Studia i materiały*, „Rocznik Muzeum Górnośląskiego w Bytomiu. Etnografia” 1967, nr 2, s. 142.

<sup>10</sup> Jakub BUŁAT, *Przestrzeń sakralna domu wiejskiego albo okno i stół*, „Polska Sztuka Ludowa Konteksty” 1990, nr 4, s. 29.

<sup>11</sup> Henryk BIEGLEISEN, *U kolebki, pod ołtarzem, nad mogiłą*, Lwów: Instytut Stauropigiański 1929, s. 20.

<sup>12</sup> Piotr KOWALSKI, *Kultura magiczna. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2007, s. 534.

<sup>13</sup> Krystyna KARABOWICZ, *Gusła, przepowiednie i zabobony mieszkańców woj. chełmskiego*, „Twórczość Ludowa” 1992, nr 1–2, s. 41–44.

<sup>14</sup> J. BUŁAT, *op. cit.*, s. 29.

<sup>15</sup> Kazimierz MOSZYŃSKI, *Kultura ludowa Słowian*, t. 2, *Kultura duchowa*, cz. 1, Warszawa: Książka i Wiedza 1967, s. 700.

<sup>16</sup> J. BUŁAT, *op. cit.*, s. 28.

łem; 5) nad stołem<sup>17</sup>. Bywało, że podczas jednego obrzędu odbywały się różne praktyki przy, na czy nad stołem, co tylko uwydatnia szczególną rolę tego mebla w działaniach rytualnych.

## Obchodzenie stołu

Obchodzenie stołu praktykowano podczas wszystkich obrzędów rodzinnych, np. w Prusach Wschodnich i na Śląsku z nowo ochrzczonym dzieckiem należało obejść go trzykrotnie<sup>18</sup>. Podobnie czyniono podczas obrzędów pogrzebowych, gdy umierał gospodarz<sup>19</sup>. W obrzędzie weselnym czynność ta wykonywana były z różnymi rekwizytami, np. chlebem, różgą weselną czy wiankiem. Oto przekaz ze wsi Luchów Górny w pow. biłgorajskim, który dokumentuje ten zwyczaj:

Na spotkanie państwa młodych wychodzili przed dom pana młodego jego rodzice. Witali oni młodych wedle tradycji chlebem i solą, po czym wprowadzali do izby. Pan młody z domu panny młodej wiózł bochenek chleba owinięty lnianym obrusem. Teraz państwo młodzi musieli trzykrotnie obejść stół weselny (obchodzono stół zgodnie z ruchem słońca). Po trzecim obejściu stołu młodzi pochylali głowę nad stołem i pan młody kładł na nim przyniesiony bochenek chleba. Miało to oznaczać, że młoda ze swoim mężem będą już na swoim chlebie, jednocześnie było wróżbą, iż chleba w tym domu nie zabraknie. Przy tym starościna śpiewała:

„Kołem Jasiu, kołem,

Za ciosowym stołem.

Trzy razy obejdzie  
Za stołem se zasiądzie”<sup>20</sup>.

W Kolonii Obroki (pow. kraśnicki, woj. lubelskie) odnotowano zwyczaj obchodzenia stołu podczas targu o różgę. Kiedy marszałek ją wykupił, tańczył z nią wokół stołu wraz ze starościna, a później drugi raz ze starszą druhną i na końcu sam. Po czym zatrzymywał różgę dla siebie<sup>21</sup>. Na Pomorzu podczas oczepin obchodzono go także z wiankiem, wówczas młodzi siedzieli za stołem, a pierwsza osoba, która podchodziła do nich, „ciśnie na talerz pieniądze i bierze ów wianek, z nim tańczy dookoła stołu, dobrawszy sobie towarzysza lub towarzyszkę”<sup>22</sup>. Po niej czynili tak samo kolejni goście. Stół mógł być także otaczany przez gości weselnych, co praktykowano w Świętokrzyskiem przed bło-

<sup>17</sup> Działania obrzędowe w obrębie stołu zostaną omówione na wybranych przykładach ze względu na ograniczoną ilość stron.

<sup>18</sup> Jan Stanisław BYSTRONŃ, *Słowiańskie obrzędy rodzinne, Obrzędy związane z narodzeniem dziecka*, Kraków: Akademia Umiejętności 1916, s. 100.

<sup>19</sup> P. KOWALSKI, *op. cit.*, s. 534.

<sup>20</sup> Feliks OLESIEJUK, *Obrzędy weselne na Lubelszczyźnie. Materiały etnograficzne do badań nad obrzędowością weselną*, Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1971, s. 45.

<sup>21</sup> *Ibidem*, s. 94.

<sup>22</sup> Oskar KOLBERG, *Dzieła wszystkie*, t. 39, *Pomorze*, Wrocław-Poznań: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1965, s. 103-104.

głosławieństwem, wówczas młodzi siadali przy stole, „oboje kładą lewe ręce w ten sposób, że ręka panny leży pod spodem na chlebie”<sup>23</sup> i starosta rozpoczynał przemowę. Obchodzenie stołu wyznaczającego centrum mikrokosmosu umożliwiało przejście do sfery *sacrum*, gdzie poddawani przemianie ludzie znajdowali się:

w świecie rytualnej śmierci, w której ich amorficzność i czasowa dezorganizacja w pełni odpowiadają charakterowi miejsca<sup>24</sup>.

W kulturze tradycyjnej obchodzenie jakiegoś terytorium wiązało się także z jego odczarowywaniem, przepędzaniem złych mocy, przyporządkowaniem i oswojeniem. Innymi słowy, modelowaniem przestrzeni znanej i uporządkowanej, która w czasie obrzędu podlegała chaosowi. Istotne było także to, że czynność tę powtarzano trzykrotnie. Wiązało się to zapewne ze szczególnym znaczeniem liczby trzy, która była uważana za świętą i medycyjną. Nadawała ona czynnościom charakter mistyczny<sup>25</sup>. Powtarzanie w folklorze miało jeszcze moc retardacji, zwalniania czasu, reaktualizowania wiecznego „teraz” i tym samym cofania się do czasów mitycznych początków<sup>26</sup>.

### Realizacja istotnych momentów obrzędowych

Do stołu zasiadano nie tylko w celach konsumpcyjnych, ale także, aby realizować ważne momenty obrzędu. Miało to już miejsce w początkowych etapach wesela, kiedy odbywały się zaręczyny<sup>27</sup>. W Przemyskiem młodzi zasiadali za stołem i podawali sobie ręce, a starosta wiązał je chustą, po czym prosili rodziców o zgodę na ślub<sup>28</sup>. W Radomskim młodzi kładli ręce na pierścionki, a dziewosłab wiązał im je wstążką. Dopiero wówczas ojciec i matka udzielali im pozwolenia i błogosławili<sup>29</sup>.

Przy stole odbywało się także błogosławieństwo<sup>30</sup>, np. we wsi Luchów Górny (pow. biłgorajski). Młodzi siadali tam naprzeciwko siebie, skłaniali głowy i podawali sobie ręce, po czym otrzymywali błogosławieństwo od starosty, który trzymał chleb i sól. Później młodzi wstawali od stołu, przy którym zasiadali rodzice i trzymając chleb na kolanach, błogosławili młodych podchodzących do nich po kolei<sup>31</sup>. Błogosławieństwa przy stole mógł udzielać także sam starosta<sup>32</sup>.

<sup>23</sup> *Ibidem*, t. 20, *Radomskie*, Wrocław–Poznań: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1964, s. 161–162.

<sup>24</sup> P. KOWALSKI, *op. cit.*, s. 48.

<sup>25</sup> Magdalena WÓJTOWICZ, *Semantyka wybranych liczb w kulturze ludowej mieszkańców wsi*, „Studia Wschodniosłowiańskie” 2013, t. 13, s. 366.

<sup>26</sup> Zob. Jerzy BARTMIŃSKI, *Folklor-język-poetyka*, Wrocław–Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1990, s. 194–204.

<sup>27</sup> O. KOLBERG, *Dzieła wszystkie*, t. 39, *op. cit.*, s. 108; t. 24, cz. 1, *Mazowsze*, Wrocław–Poznań: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1963, s. 286; t.26, cz. 3, *Mazowsze*, *op. cit.*, s. 201; t. 20, *op. cit.*, s. 202; F. OLESIEJUK, *op. cit.*, s. 25, 51, 74.

<sup>28</sup> O. KOLBERG, *Dzieła wszystkie*, t. 35, *Przemyskie*, Warszawa–Poznań: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1964, s. 88.

<sup>29</sup> *Ibidem*, t. 20, *op. cit.*, s. 196.

<sup>30</sup> *Ibidem*, t. 35, *op. cit.*, s. 68; t. 20, *op. cit.*, s. 161.

<sup>31</sup> F. OLESIEJUK, *op. cit.*, s. 35.

<sup>32</sup> *Ibidem*, s. 39, 43.

W wielu miejscowościach południowej części Lubelszczyzny<sup>33</sup>, Przemyskiego<sup>34</sup>, Sandomierskiego<sup>35</sup> i Kaszub<sup>36</sup> przy stole odbywały się ocepiny lub ich ostatnia część, czyli wręczanie datków. Kiedy panna młoda została ocepiona, goście podchodzili do stołu i wrzucali na talerz pieniądze lub prezent. Starsza druhna i družba w podziękowaniu dawali korowaj i kieliszek wódki lub prosili po kolei wszystkich gości do tańca.

Przy stole sadzano czasami umierającego do ostatniego namaszczenia i spowiedzi<sup>37</sup>, ponieważ uważano, że pomaga on w odejściu na tamten świat.

Stół dzięki swoim sakralnym właściwościom służył kontaktom z Innym Światem oraz rekreowaniu mitycznego stanu świata<sup>38</sup>.

Towarzyszył on zatem w sytuacjach inicjacyjnych, a także zamykających pewne etapy obrzędu.

Podczas kolacji wigilijnej nie wolno było wstawać od stołu, dopóki wszyscy nie zjedli, aby kury się nie rozchodziły<sup>39</sup>, aby chleb i jadło trzymało się w domu, aby zachować zdrowie i życie, by nikt z domowników nie odszedł<sup>40</sup>. Nieprzestrzeganie tej normy mogło skutkować negatywnymi konsekwencjami dla rodziny, dlatego córki wyręczały gospodynię w tych czynnościach<sup>41</sup>.

### Lokalizacja uczestników obrzędów

Stół w czasie obrzędów był miejscem, w którym lokalizowano uczestników obrzędu lub rekwizyty, które wzmacniały moc sprawczą wykonywanych działań. W Poznańskim i na Kujawach kładziono na nim dziecko po powrocie do domu z kościoła. Każdy z obecnych podchodził do niego i wykonywał nad nim znak krzyża<sup>42</sup>. Podczas wesela, kiedy targowano się w Przemyskiem z tzw. nieproszonymi gośćmi, panna młoda kładła głowę na stół i oczekiwała na zakończenie rytuału<sup>43</sup>. Umierającemu głowę na stół kładziono lub ją pochylano, by ułatwić mu zgon<sup>44</sup>.

Podczas wesela wchodzono także na stół, co miało miejsce np. po przenosinach w Przemyskiem:

<sup>33</sup> *Ibidem*, s. 19, 74.

<sup>34</sup> O. KOLBERG, *Dzieła wszystkie*, t. 35, *op. cit.*, s. 76.

<sup>35</sup> Katarzyna IGNAS, *Obrzędowość rodzinna*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, red. K. Ruszel, Kolbuszowa: Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej 2014, s. 191–192.

<sup>36</sup> „Polska pieśń i muzyka ludowa: źródła i materiały”, t. 1, *Kaszuby*, red. L. Bielawski, Warszawa: Instytut Sztuki PAN, PWM 1997, s. 72.

<sup>37</sup> J. BUŁAT, *op. cit.*, s. 30.

<sup>38</sup> P. KOWALSKI, *op. cit.*, s. 533.

<sup>39</sup> Zdzisław KUPISIŃSKI, *Adwent i Boże Narodzenie w regionie opoczyńskim*, Warszawa: Verbinum 1997, s. 65.

<sup>40</sup> B. OGRODOWSKA, *Zwyczaj...*, *op. cit.*, s. 43.

<sup>41</sup> Jan ADAMOWSKI, *O zachowaniu przy obrzędowym stole (Wigilia i Wielkanoc)*, [w:] *Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności Obyczaju w kulturze*, red. K. Leńska-Bąk, M. Sztandary, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2008, s. 201.

<sup>42</sup> J. S. BYSTRON, *op. cit.*, s. 99.

<sup>43</sup> O. KOLBERG, *Dzieła wszystkie*, t. 35, *op. cit.*, s. 123.

<sup>44</sup> P. KOWALSKI, *op. cit.*, s. 534.



Zbierają ze stołu chleb i pozostałe okruchy, p. młoda wchodzi na stół, chodzi po nim w koło i kłaniając się każdemu z uczestujących, odbiera od nich datki w pieniądzech, które każdy z nich rzuca jej w zapaskę lub fartuszek na ten cel zakasany. Potem dziękując za otrzymane dary, zeskakuje ze stołu, pieniądze chowa do skrzyni i idzie wraz z innymi młodymi w taniec<sup>45</sup>.

U Łemków po powitaniu synowej w jej nowym domu, kiedy wszyscy zasiedli za stołem, matka młodej podawała chleb, z którym ona wchodziła na stół. Kładła go sobie na głowę i okręcała się w koło trzy razy, po czym kroić go i częstowała nim rodzinę męża<sup>46</sup>. Ten szczególny rytuał był zapewne formą wkupienia się do grona rodziny męża. Wejście na stół pozwalało wszystkim uczestnikom tego obrzędu dobrze widzieć, co się dzieje, ale także poprzez jego świętość, trzykrotne obracanie wzmacniało moc tego rytuału.

Na stół odkładano także różne przedmioty atrybutowe odgrywające istotne role w danym rytuale. Najczęściej był to korowaj lub chleb. Na Podhalu we wsi Brzegi przed wyjazdem do kościoła na stole, na czterech rogach białego obrusu układa się po jednym chlebie. Para młoda, trzymając się za ręce, obchodzi stół i całuje każdy z bochenków, „żeby był dostatek na czterech rogach”<sup>47</sup>. Chleb mógł być też po powitaniu państwa młodych toczony:

po stole od kraja do kraja (od brzegu do brzegu) na znak, że chleb będzie umiała w przyszłości piec i tacać; potem rozdaje ten bochenek i rozda dzieciom<sup>48</sup>.

Wigilijny stół zaścielano natomiast sianem, „wierząc, że na temże samem sianie istotnie Chrystus się urodził”<sup>49</sup>. We wschodnich regionach kraju sypano na środku także garść żyta, czasami owsa i pszenicy, a bywało, że i pieniądze, aby zapewnić rodzinie dostatek<sup>50</sup>. W kilku wsiach w pow. radzyńskim i puławskim na rogach stołu podkładano opłatek<sup>51</sup> lub chleb. W tomaszowskim na rogach pozostawiano po trzy główki czosnku, żeby człowiek był zdrowy jak czosnek<sup>52</sup>. Na stole na koniec Wigilii czy po stypie<sup>53</sup> (w północnej części woj. lubelskiego) pozostawiano jedzenie dla dusz zmarłych. Pokarm ten był im potrzebny w definitywnym rozstaniu się ze światem śmiertelników.

<sup>45</sup> O. KOLBERG, *Dzieła wszystkie*, t. 35, *op. cit.*, s. 87.

<sup>46</sup> Maria BRYLAK, Jan MADZIK, *Zwyczaje rodzinne Łemków*, [w:] *Nad rzeką Ropą Zarys kultury ludowej powiatu gorlickiego*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1965, s. 254.

<sup>47</sup> Urszula LEHR, *Obrzędy rodzinne, Podhale. Tradycja we współczesnej kulturze wsi*, red. B. Tylkowa, Kraków: Instytut Archeologii i Etnologii PAN 2000, s. 308.

<sup>48</sup> O. KOLBERG, *Dzieła wszystkie*, t. 6, cz. 2, *Krakowskie*, Wrocław-Poznań: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1963, s. 48.

<sup>49</sup> *Ibidem*, t. 35, *op. cit.*, s. 14.

<sup>50</sup> Józef NOWAK, *Adwent i Boże Narodzenie w regionie tomaszowskim*, Lublin: Towarzystwo Naukowe KUL 2003, s. 141.

<sup>51</sup> Janina PETERA, *Obrzędy i zwyczaje zimowe*, Biała Podlaska: Muzeum Regionalne w Białej Podlasce 1983, s. 7; Janina BABINICZ-WITUCKA, *Zwyczaje i obrzędy doroczne w Janowcu*, „Studia i Materiały Lubelskie” 1973, nr 7, s. 189.

<sup>52</sup> J. NOWAK, *op. cit.*, s. 141.

<sup>53</sup> J. PETERA, *Tradycyjne obrzędy i zwyczaje pogrzebowe na Lubelszczyźnie*, „Etnolingwistyka” 1997/1998, nr 9–10, s. 333.

## Obrzędy narodzin

W obrzędzie narodzinowym stół odgrywał ważną rolę podczas zwyczaju recepcyjnego, jakim było przyjmowanie do rodziny i do społeczności wiernych nowo narodzonego dziecka. W okolicach Kartuz nowonarodzonego chłopca kładli pod stół, „w niektórych okolicach Wielkopolski, przeciwnie dziewczynkę kładą pod stół, a chłopca obnoszą po wszystkich kątach”<sup>54</sup>. U Słoweńców babka kładła dziecko pod stół po kąpieli, a w okolicach Mrozowa i w powiecie leszczyńskim układano tam chłopca po powrocie z chrztu. J. S. Bystron wyjaśnia, że wiąże się to z centralnym położeniem tego mebla w domu, od którego zależy dobrobyt<sup>55</sup>, a który rodzice chcą zapewnić swoim dzieciom.

W wigilijny wieczór na Górnym Śląsku pod stołem kładziono młotek, który miał chronić przed kretami niszczącymi plony; gwóźdź, który jako ostry przedmiot miał mieć moc apotropaiczną; siekiere zapewniającą moc, siłę nogom bądź ochronę przed śwędzeniem. Przedmioty te związane były z zawodem św. Józefa, ale też przypominać miały mękę Chrystusa<sup>56</sup>. Na Łemkowszczyźnie gospodarz kładł pod stół kosę, siekiere, lemiesz czy koło od pługa. Nogi stołu wiązał łańcuchem, a w pobliżu stawiał maselniczkę i skopiec do dojenia, żeby krowy się dobrze doiły<sup>57</sup>. W Rzeszowskiem w wielu wsiach wstawiano pod stół żelazne *trzusła* od pługa, na którym należało trzymać w czasie spożywania posiłku nogi, by zapewnić sobie zdrowie. W powiecie brzozowskim siekiera pod stołem odstraszała złe duchy<sup>58</sup>. W okolicach Zamościa i Tomaszowa pod stołem kładziono dzieżę<sup>59</sup> z chlebem, żeby chleba przez cały rok nie brakowało w tym gospodarstwie<sup>60</sup>. Zabiegi te miały właściwości apotropaiczne i płodnościowe.

## Obrzędy weselne

Podczas wesela w Przemyskiem we wsi Sanoczany odnotowano ciekawy zwyczaj przekakiwania przez stół podczas targowania z *Cyganami* (przebierańcami, tzw. nieproszeni goście), co ma miejsce w domu już po zaślubinach.

Muzyka zasiada na ławie, starościny odnoszą do komory 2  
korowaje dla p. młodej i družki, – družba zaś, okręciwszy  
się ze swoim korowajem trzy razy po izbie, składa go  
na stole, – potem idzie po p. młody. – Przywodzi ich  
za chustkę do izby i znowu z nimi okręciwszy się po izbie,

<sup>54</sup> J. S. BYSTRON, *op. cit.*, s. 97–98.

<sup>55</sup> *Ibidem*, s. 97–98.

<sup>56</sup> Teresa SMOLIŃSKA, *Tradycyjne zwyczaje i obrzędy śląskie. Wypisy*, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2003, s. 34.

<sup>57</sup> Jan MADZIK, *Zwyczaje doroczne Łemków*, [w:] *Nad rzeką Ropą Zarys kultury ludowej powiatu gorlickiego*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1965, s. 279.

<sup>58</sup> Andrzej KARZMARZEWSKI, *Obrzędy i zwyczaje doroczne wsi rzeszowskiej*, Rzeszów: Muzeum Okręgowe w Rzeszowie 1972, s. 18.

<sup>59</sup> Dzieża była także ekwiwalentem stołu wigilijnego w tych subregionach czy u Lasowiaków jeszcze w latach 70. XX w.

<sup>60</sup> Marta BRZUSKOWSKA, *Gody zamojskie. Wiejskie zwyczaje i obrzędy zimowe*, Zamość: Muzeum Okręgowe w Zamościu 1986, s. 8.

3 razy, zasada za stół; przyczem przeskakują stół: najprzód  
drużka, a za nią p. młoda, która usiadłszy, schyla głowę  
przed korowajem i czołem o stół opiera<sup>61</sup>.

Następuje później symboliczne targowanie pomiędzy *Cyganami* i *Bojarami* o kunę, czyli pannę młodą. Jak dojdą do porozumienia, drużka idzie do komory po pana młodego, z którym także obchodzi trzy razy izbę i on przeskakuje przez stół, po czym siada obok panny młodej. Podnosi jej głowę ze stołu i całuje. Podczas tych czynności obrzędowych panna młoda została ostatecznie, za przyzwoleniem też społecznym oddana swojemu mężowi. Przeskoczenie stołu – najpierw przez pannę młodą, a później jej męża jest zapewne działaniem symbolicznym, mającym podkreślić wagę dokonywanych czynności, czyli wykupienie żony z grona jej rówieśników. Z opisu wesel z 1860 r. z Radzymina mamy kolejny przykład przeskakiwania stołu, tym razem jest to forma zabawy, w której uczestniczy starsza drużna i panna młoda<sup>62</sup>.

Nad stołem przed każdym ważnym wydarzeniem rodzinnym i obrzędem zawieszano nowo przygotowany *pajak*, który miał podkreślać świąteczny charakter obchodzonych dni. „Jak był pajak w domu, to nie stawiano choinki”<sup>63</sup>. W wigilijny wieczór w południowej i południowo-zachodniej części kraju nad stołem zawieszano *podłaźnik* zw. także *podłaźniczka*, *podłaźnica*, *jutka*, *wiecha*, *sad*, *rajskie drzewko*, *boże drzewko*<sup>64</sup>. Ta szczególna ozdoba miała moc zabezpieczania domowników przed chorobami, złymi urokami, zapewniać miała dobrobyt, zgodę i miłość w rodzinie, a dziewczętom na wydaniu miłość i szczęście w zamążpójściu<sup>65</sup>. Przypuszczać należy, że zawieszanie tych obu ozdób nad stołem-oltarzem miało wzmacniać ich moc sprawczą.

O dużej roli stołu w obrzędzie weselnym może świadczyć także nazwa – *stuliny* – specjalnego pieczywa weselnego przygotowanego na Mazowszu. Otrzymywali je młodzi, kiedy udawali się na noc poślubną lub po oczepinach rozdawali je gościom. Na Podlasiu *stólnem* zwano pszenny placek weselny<sup>66</sup>, a na ziemi sandomierskiej różne przysmaki ze stołu weselnego<sup>67</sup>.

Stół miał także właściwości **apotropeiczne**. Chronił mieszkańców i domostwo przed szkodliwymi działaniami sił przyrody i demonami. Kiedy groził pożar czy grad, wystawiano go przed chałupę, wierząc, że potrafi on klęskę odwrócić<sup>68</sup>. Miał większą moc, gdy wcześniej stały na nim przeznaczone dla umierającego oleje święte<sup>69</sup>. By zabezpieczyć bydło „pozostającego po *pośniku* jadła nie sprząta się ze stołu, ale nazajutrz daje się je bydłu, aby złe moce krzywdy mu nie robiły [LC, Bronice 1995]”<sup>70</sup>.

<sup>61</sup> O. KOLBERG, *Dziela wszystkie*, t. 35, *op. cit.*, s. 123.

<sup>62</sup> *Ibidem*, t. 26, *Mazowsze*, Wrocław–Poznań: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1963, s. 122.

<sup>63</sup> Justyna NIEPOKÓJ, *Świętowanie doroczne*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, red. K. Ruszel, Kolbuszowa: Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej 2014, s. 207.

<sup>64</sup> B. OGRODOWSKA, *Zwyczaje...*, *op. cit.*, s. 165.

<sup>65</sup> *Eadem*, *Święta...*, *op. cit.*, s. 25.

<sup>66</sup> O. KOLBERG, *Dziela wszystkie*, t. 26, *op. cit.*, s. 150.

<sup>67</sup> B. OGRODOWSKA, *Zwyczaje...*, *op. cit.*, s. 198.

<sup>68</sup> H. BIEGELEISEN, *op. cit.*, s. 119.

<sup>69</sup> J. BUŁAT, *op. cit.*, s. 29.

<sup>70</sup> J. ADAMOWSKI, *Wigilia Polska – na obszarze północno-zachodniej Lubelszczyzny*, „Twórczość Ludowa” 1996, nr 4, s. 23.

Według wierzeń ludowych stół implikował także właściwości **plodnościowe i wegetacyjne**. Uaktywniały się one szczególnie w wieczór wigilijny, kiedy to następowało zmaganie życia i śmierci, światła i ciemności oraz dobra i zła. Stosując w tym dniu różne zabiegi magiczne, ludzie starali się dopomóc w zwycięstwie życia, a także przyczynić się do pobudzenia uśpionej wówczas przyrody. Dostatek chciano sobie zapewnić między innymi przez spożycie wieczerzy na dzieży, co praktykowano jeszcze do lat 70. XX w. w Lubelskiem w okolicach Biłgoraja, Krasnegostawu, Tomaszowa Lubelskiego i Janowa Lubelskiego<sup>71</sup>. Dzieża zastępowała stół, gdyż wierzono w jej właściwości plodnościowe.

Obrus, którym nakrywano stół wigilijny, bywał wykorzystywany wiosną jako płótno na zboże siewne, gdyż wierzono, że zapewni to dobry urodzaj<sup>72</sup>. „Z siana ze stołu wigilijnego po wieczerzy robi się powrośła i obwiązuje się drzewka, aby dobrze rodziły [LC, Bronice 1995]”<sup>73</sup>.

Na ten szczególny wieczór zapraszano także dusze zmarłych, dla których przygotowywano specjalne miejsce przy stole. Zostawiano na nim tyle łyżek, ile było zmarłych w danej rodzinie albo dostawiano dodatkowy talerz. Zwyczaj zapraszania dusz zmarłych na wieczerzę wigilijną przestrzegany był w wielu regionach naszego kraju, gdyż powszechnie uważano, że właśnie w tym dniu otwiera się kanał między światem żywych i umarłych. Wigilia, a także Zaduszki i stypy miały zaduszkowy charakter, a stół był wykorzystywany do zjedwania dusz zmarłych. Jedzenie było im pozostawiane lub gospodyni nie sprzątała ze stołu, by dusze mogły się posilić. Goszcząc je w swoim domu, chciano zyskać ich przychyłność<sup>74</sup>, a stół w takich sytuacjach stawał się miejscem **mediacyjnym**.

Przy stole realizowane były także **działania wróżebne**, np. podczas Wigilii wyciągano spod obrusa źdźbła siana i oceniano po jego długości, czy len będzie wysoki czy niski<sup>75</sup>. Podobnie sprawdzano długość życia uczestników wróżby, a panny wróżyły, czy wyjdą za mąż w najbliższym roku. Musiały się one także „pilnować”, by zasiadając do stołu, nie uisnąć przy rogu – bo wróżyło im to staropanieństwo.

Spożywanie wspólnego posiłku przy świątecznym stole miało także znaczenie **integracyjne**. W Wigilię czy podczas śniadania wielkanocnego zasiadali do niego wszyscy domownicy, zapraszano także ludzi samotnych i służbę<sup>76</sup>. Przy świątecznym stole następowało bratanie się i umacnianie więzi rodzinnych i sąsiedzkich. Przestrzegano także zasady, by w ten szczególny wieczór zasiadały do niego osoby sobie życzliwe, nie skłócone. Udział w wieczerzy dawał zatem możliwość pojednania się poróżnionych członków rodziny lub sąsiadów. Przestrzegano również zasady, by do stołu zasiadła parzysta ilość osób, co miało symbolizować pełnię, całość, że przy stole są wszyscy, którzy powinni się tam zgromadzić. Osobie ponad liczbę groziła śmierć<sup>77</sup>. Spożywanie potraw z jednej miski

<sup>71</sup> J. ADAMOWSKI, Mariola TYMOCHOWICZ, *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszaru woj. lubelskiego (próba słownika)*, [w:] *Dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny. Kultura ludowa*, red. A. Gauda, Lublin: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 2001, s. 38.

<sup>72</sup> Teresa SMOLIŃSKA, *Tradycyjne zwyczaje i obrzędy śląskie. Wypisy*, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2003, s. 33.

<sup>73</sup> J. ADAMOWSKI, *Wigilia...*, *op. cit.*, s. 22–23.

<sup>74</sup> Kazimiera ZAWISTOWSKA-ADAMSKA, *Momenty zaduszkowe w obrzędowości Świąt Bożego Narodzenia*, „Wiedza i Życie” 1931, nr 12, s. 3–13.

<sup>75</sup> J. PETERA, *Obrzędy...*, *op. cit.*, s. 8.

<sup>76</sup> O. KOLBERG, *Dzieła wszystkie*, t. 43, *Śląsk*, Wrocław–Poznań: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1965, s. 15.

<sup>77</sup> M. BRZUSKOWSKA, *op. cit.*, s. 7.

w Wigilię, nawet wtedy, gdy nie brakowało już naczyń, na Pogórze czy wśród Lachów Sądeckich<sup>78</sup> miało jednoczyć wszystkich biesiadników. „W przełomową noc wigilią wokół stołu tworzyła się *communitas*, wspólnota znajdująca się w przedczasowym ładzie”<sup>79</sup>.

Stół spełniał także funkcje **społeczne**, gdyż to właśnie przy nim podejmowano ważne decyzje dla rodziny, np. ustalano wiano i posag dla swoich dzieci. Podczas wesela lub innych świąt pamiętano także, żeby przy zasiadaniu do stołu usadzić gości według ich pozycji społecznej oraz starszeństwa, „gdy biesiadników liczna gromada, upłynie i godzina, zanim drużba każdemu z nich podług stopnia jego naznaczy miejsce”<sup>80</sup>. Do stołu nie można było zasiąść bez specjalnego zaproszenia. Nieproszeni goście umieszczani byli przy ławach koło pieca – co automatycznie klasyfikowało ich do grupy obcych<sup>81</sup>. Obawiano się ich powiązania z zaświatami. Znakiem oswojenia było zaproszenie do stołu. Podczas wesela przy nim następowało zapoznanie i zintegrowanie dwóch łączących się rodzin. Ugoszczenie jest wyrazem szacunku ze strony gospodarza.

Nie można pominąć też funkcji **estetycznej**, gdyż zawsze starano się, by mebel ten, na ile rodzinę było stać, był najlepszej jakości i dobrze się prezentował. Dodatkowo był zaścielony lnianym obrusem, a święte przedmioty tam stojące przyozdabiano bukietami ze sztucznych lub żywych kwiatów.

## Podsumowanie

Moment, w którym stół został włączony do spożywania posiłków codziennych, jest bardzo charakterystyczny, rozpoczął bowiem okres przemian w tradycyjnym urządzeniu wnętrza<sup>82</sup>.

Nastąpiły wówczas zmiany również w innych sferach życia mieszkańców wsi, które przyczyniły się do stopniowego rozpadu kultury ludowej. W drugiej połowie XX w. stół został zdegradowany do rangi mebla przeznaczonego do celów konsumpcyjnych, w kuchni – tych codziennych, a w izbie reprezentacyjnej – do świątecznych. Domy ołtarzyk usytuowany był zazwyczaj na dodatkowym stoliku lub szafce<sup>83</sup>. Stół tym samym stracił swoje sakralne znaczenie oraz większość wyżej opisanych funkcji. Zachowana została jednak estetyczna, która uległa rozbudowie, gdyż z jeszcze większą starannością jest on ozdabiany w zależności od okoliczności, w jakich spożywany jest świąteczny posiłek. Nadal spełnia on rolę integracyjną i społeczną. Zasiada się przy nim podczas różnych świąt i by porozmawiać z najbliższymi. Szczególne znaczenie zyskał ten kuchenny, przy którym wszystkim najlepiej się rozmawia – członkom rodziny i zaproszonym gościom.

<sup>78</sup> B. OGRODOWSKA, *Święta...*, *op. cit.*, s. 42.

<sup>79</sup> P. KOWALSKI, *op. cit.*, s. 533.

<sup>80</sup> O. KOLBERG, t. 43, *op. cit.*, s. 32.

<sup>81</sup> Irena KUBIAK, Krzysztof KUBIAK, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza 1981, s. 171.

<sup>82</sup> Danuta TYLKOWA, *Wyposażenie mieszkań*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 1, red. M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska i in., Wrocław-Warszawa-Gdańsk: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1976, s. 334.

<sup>83</sup> Olga MULKIEWICZ-GOLDBERGOWA, *Przemiany urządzenia wnętrza współczesnej izby wiejskiej*, „Polska Sztuka Ludowa” 1967, R. XXI, nr 2–3, s. 132.

## Bibliografia

- ADAMOWSKI Jan, *O zachowaniu przy obrzędowym stole (Wigilia i Wielkanoc)*, [w:] *Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności Obyczaju w kulturze*, red. K. Łeńska-Bąk, M. Sztandary, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2008.
- , *Wigilia Polska – na obszarze północno-zachodniej Lubelszczyzny*, „*Twórczość Ludowa*” 1996, nr 4.
- , TYMOCHOWICZ Mariola, *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszaru woj. lubelskiego (próba słownika)*, [w:] *Dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny. Kultura ludowa*, red. A. Gauda, Lublin: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 2001.
- BABINICZ-WITUCKA Janina, *Zwyczaje i obrzędy doroczne w Janowcu*, „*Studia i Materiały Lubelskie*” 1973, nr 7.
- BARTMIŃSKI Jerzy, *Folklor-język-poetyka*, Wrocław-Warszawa-Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1990.
- BENEDYKTOWICZ Danuta, BENEDYKTOWICZ Zbigniew, *Dom w tradycji ludowej*, Wrocław: Wiedza o Kulturze 1992.
- BIEGELEISEN Henryk, *U kolebki, przed ołtarzem, nad mogiłą*, Lwów: Instytut Stauropigiański 1929.
- BRYLAK Maria, MADZIK Jan, *Zwyczaje rodzinne Łemków*, [w:] *Nad rzeką Ropą. Zarys kultury ludowej powiatu gorlickiego*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1965.
- BRZUSKOWSKA Marta, *Gody zamojskie. Wiejskie zwyczaje i obrzędy zimowe*, Zamość: Muzeum Okręgowe w Zamościu 1986.
- BUŁAT Jakub, *Przestrzeń sakralna domu wiejskiego albo okno i stół*, „*Polska Sztuka Ludowa Konteksty*” 1990, nr 4.
- BYSTRONŃ Jan Stanisław, *Słowiańskie obrzędy rodzinne. Obrzędy związane z narodzeniem dziecka*, Kraków: Akademia Umiejętności 1916.
- CZERWIŃSKI Tadeusz, *Wyposażenie domu wiejskiego w Polsce*, Warszawa: Muza 2009.
- DUBIEL Ludwik, *Wnętrze mieszkalne domu chłopskiego na Górnym Śląsku w XIX i XX wieku. Studia i materiały*, „*Rocznik Muzeum Górnośląskiego w Bytomiu. Etnografia*” 1967, nr 2.
- IGNAS Katarzyna, *Obrzędowość rodzinna*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, red. K. Ruszel, Kolbuszowa: Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej 2014.
- KARABOWICZ Krystyna, *Gusła, przepowiednie i zabobony mieszkańców woj. chełmskiego*, „*Twórczość Ludowa*” 1992, nr 1–2.
- KARCZMARZEWSKI Andrzej, *Obrzędy i zwyczaje doroczne wsi rzeszowskiej*, Rzeszów: Muzeum Okręgowe w Rzeszowie 1972.
- KOLBERG Oskar, *Dzieła Wszystkie*, t. 6, 10, 18, 20, 26, 35, 39, 51, Wrocław-Poznań: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1961–1977, [reedycje].
- KOWALSKI Piotr, *Kultura magiczna. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2007.
- KUBIAK Irena, KUBIAK Krzysztof, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza 1981.
- KUPISIŃSKI Zdzisław, *Adwent i Boże Narodzenie w regionie opoczyńskim*, Warszawa: Verbum 1997, s. 65.
- MADZIK Jan, *Zwyczaje doroczne Łemków*, [w:] *Nad rzeką Ropą. Zarys kultury ludowej powiatu gorlickiego*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1965.

- MOSZYŃSKI Kazimierz, *Kultura ludowa Słowian*, t. 2, cz. 1, *Kultura duchowa*, Warszawa: Książka i Wiedza 1967.
- NIEPOKÓJ Justyna, *Świętowanie doroczne*, [w:] *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*, red. K. Ruszel, Kolbuszowa: Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej 2014.
- NOWAK Józef, *Adwent i Boże Narodzenie w regionie tomaszowskim*, Lublin: Towarzystwo Naukowe KUL 2003.
- OGRODOWSKA Barbara, *Święta polskie. Tradycja i obyczaje*, Warszawa: Alfa-Wero 2000.
- , *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce. Mały słownik*, Warszawa: Wydawnictwo Księży Werbistów Verbinum 2001.
- OLESIJUK Feliks, *Obrzędy weselne na Lubelszczyźnie. Materiały etnograficzne do badań nad obrzędowością weselną*, Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 1971.
- OLEDZKI Jacek, *Przemiany funkcji mieszkania w życiu ludności Kurpiowskiej Puszczy Zielonej od połowy XIX do połowy XX wieku*, [w:] *Kurpie Puszcza Zielona*, red. A. Kutrzeba-Pojnarowa, Wrocław–Warszawa–Kraków 1965.
- PETERA Janina, *Obrzędy i zwyczaje zimowe*, Biała Podlaska: Muzeum Regionalne w Białej Podlaskie 1983.
- , *Tradycyjne obrzędy i zwyczaje pogrzebowe na Lubelszczyźnie*, „Etnolingwistyka” 1997/1998, nr 9–10.
- POKROPEK Marian, *Wnętrze*, [w:] *Sztuka ludowa w Polsce*, Warszawa: Wydawnictwo Arkady 1988.
- PONIATOWSKI Stanisław, *Etnografia Polski*, [w:] „Wiedza o Polsce”, t. 3, Warszawa: Wydawnictwo Wiedza o Polsce 1932.
- REINFUSS Roman, *Meblarstwo ludowe w Polsce*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1977.
- SMOLIŃSKA Teresa, *Tradycyjne zwyczaje i obrzędy śląskie. Wypisy*, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2003.
- TYLKOWA Danuta, *Wyposażenie mieszkań*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 1, red. M. Biernacka, B. Kopczyńska-Jaworska i in., Wrocław–Warszawa–Gdańsk: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1976.
- WÓJTOWICZ Magdalena, *Semantyka wybranych liczb w kulturze ludowej mieszkańców wsi*, „Studia Wschodniosłowiańskie” 2013, t. 13.
- ZAWISTOWSKA-ADAMSKA Kazimiera, *Momenty zaduszkowe w obrzędowości Świąt Bożego Narodzenia*, „Wiedza i Życie” 1931, nr 12.





MAŁGORZATA WÓJCIK-DUDEK

Uniwersytet Śląski w Katowicach

## Matka – depozytariuszka sytości i głodu. Literatura dla dzieci i młodzieży wobec Zagłady

**SŁOWA KLUCZOWE:** topos głodu, trauma, macierzyństwo, Zagłada, literatura dla dzieci i młodzieży

**KEY WORDS:** topos of hunger, trauma, maternity, Holocaust, literature for children and adolescents

### Streszczenie

Praca jest próbą charakterystyki głodu jako jednego z głównych toposów należących do różnych wariantów reprezentacji Zagłady. Autorka bada współczesne teksty podejmujące tę problematykę, które są adresowane do dzieci i młodzieży. Okazuje się, że topos głodu, który wpisany jest na stałe do motywiki getta, dość rzadko występuje w literaturze dla dzieci i młodzieży zajmującej się Holokaustem. Mimo że można go uznać za szczególnie atrakcyjny literacko, szczególnie ze względu na fakt, że stanowi niejako formę obrazu zastępczego dla narracji, które ze względu na swą drastyczność nie powinny zostać włączone do literatury czwartej, to okazuje się, że twórcy niechętnie się do niego odwołują. Wynika to z faktu, że głód wiąże się zazwyczaj z utratą matki, a ta z kolei może traumatyzować młodego czytelnika.

### Abstract

Work is an attempt to characterize hunger as one of the main topos of different representational variants of the Holocaust. The author examines contemporary texts addressing these issues, which are addressed to children and adolescents. It turns out that the topos of hunger, which is permanently inscribed into the motives of the ghetto, is rarely found in the literature for children and young people dealing with the Holocaust. Although it can be considered particularly attractive in literature, especially as it is a form of image replacement for narratives, which, due to their drastic nature, should not be included in the fourth literature, it turns out that the creators reluctantly refer to it. This is due to the fact that hunger is usually associated with the loss of mother, and this in turn can traumatize a young reader.

W Oświęcimiu zacząłem wariować. Pięć godzin  
błądzenia po krawędziach oblędu. Wariować  
zacząłem w Oświęcimiu. Ukrywszy się w knajpie  
wietnamskiej (POLECAMY RÓWNIEŻ KUCHNIĘ POLSKĄ),  
wypaliłem pół paczki papierosów camel

(chciałbym, aby ta firma zechciała się przyjrzeć  
moim staraniom), (póki nie będzie za późno).  
Bowiem wariować zacząłem w Oświęcimiu.  
Numerek z szatni, głupi żarcik losu:  
czterdzieści  
i cztery.

Marcin Świetlicki, *Tresura*

## Wprowadzenie

Głód może należeć do alfabetu, jakim posługuje się pamięć ciała. Aleida Assmann uznała ciało za jedno z ważniejszych mediów pamięci<sup>1</sup>, bowiem, jak twierdzi Roma Sendyka,

ciało, będąc obszarem działania afektów, bierze udział w stabilizacji wspomnień, będąc (ambiwalentnym) bodźcem przedkognitywnym (gwarantującym „autentyczność” lub przeciwnie – będącym „motorem zafalszowania”)<sup>2</sup>.

Wydawałoby się więc, że topos głodu oraz związane z nim traumatyczne doświadczenie ciała stanowią jeden z głównych obrazów należących do kanonicznych, ale i współczesnych kulturowych reprezentacji Holokaustu. Zresztą umieszczenie go na liście najpopularniejszych toposów Zagłady zaproponowanej przez Sławomira Buryłę dobitnie świadczy o wysokiej frekwencji występowania tego obrazu na stałe wpisane w *imaginarium* Holokaustu<sup>3</sup>.

## Głód, czyli afekty poza czasem i przestrzenią

Głód panujący w getcie czy obozie koncentracyjnym to stała konstrukcja powszechnej wiedzy na temat Holokaustu. Nie dziwi więc, że do tego toposu chętnie odwołuje się kultura popularna. Choć może oscarowy *Pianista* Romana Polańskiego nie jest najlepszym przykładem współczesnego, popkulturowego tekstu, chociażby ze względu na arcydzielność filmu, to jednak przywołam go ze względu na to, że cieszył się on ogromną popularnością zarówno wśród mniej wymagającej widowni, jaki i tej bardziej zorientowanej w estetyce kina. Warto przypomnieć kilka scen prezentujących głównego bohatera podczas ukrywania się w mieszkaniu, do którego od czasu do czasu przychodzą jego właściciele, aby przynieść artyście jedzenie. Aby nie wzbudzać niczyich podejrzeń, ich wizyty są rzadkie i krótkie, w końcu zupełnie ustają. Opiekę nad

<sup>1</sup> Aleida ASSMANN, *Przestrzenie pamięci. Formy i przemiany pamięci kulturowej*, przeł. Piotr Przybyła, [w:] *Pamięć zbiorowa i kulturowa. Współczesna perspektywa niemiecka*, praca zbiorowa pod red. Magdaleny Saryusz-Wolskiej, Kraków: Universitas 2009, s. 101–142.

<sup>2</sup> Roma SENDYKA, *Miejsca, które straszą (afekty i nie-miejsca pamięci)*, [w:] *Pamięć i afekty*, praca zbiorowa pod red. Zofii Budrewicz, Romy Sendyki, Ryszarda Nycza, Warszawa: Instytut Badań Literackich 2014, s. 304.

<sup>3</sup> Sławomir BURYŁA, *Topika Holokaustu. Wstępne rozpoznanie*, „Świat tekstów. Rocznik Słupski” 2012, R. 10.

pianistą przejmując zaufany człowiek, który wkrótce okazuje się zwykłym oszustem. Przywłaszczony pieniądze przeznaczone na utrzymanie Szpilmana, znika, narażając ukrywającego się artystę na śmierć głodową. W samą porę zjawiają się znajomi artyści.

Polański w niezwykle sposób połączył dwie kategorie, które niezwykle trudno pokazać na ekranie – głód i czas. Reżyser posługuje się z jednej strony niezwykle przejrzystymi obrazami, które nie pozostawiają widzowi żadnych wątpliwości co do stanu fizycznego Szpilmana. Artysta sprawia wrażenie coraz bardziej wychudzonego oraz słabego. Zbliżenie kamery na krojonego przez bohatera ziemniaka sugeruje, że niebawem skończą się niezwykle skromne zapasy żywności. Ale z drugiej strony reżyser stosuje również takie chwyt, które prawdopodobnie zostaną zauważone przez widza nieco bardziej wrażliwego na język filmu. W scenach głodu pojawia się zupełnie inny sposób łączenia ujęć niż ten obowiązujący w całym filmie. Widz odnosi wrażenie, że ogląda sceny będące hołdem złożonym początkom kina, są one bowiem łączone na zasadzie ściemnienie–rozjaśnienie<sup>4</sup>. Banałem byłoby twierdzenie, że wybór takiego montażu spełnia jedynie funkcję estetyczną. Szpilman trawiony głodem i – jak się później okaże – również chorobą, większość czasu spędza, leżąc w łóżku. Nie wiadomo, czy jest tak osłabiony, czy stara się „ekonomicznie” wykorzystywać siły. Jednakowoż tkwi w jakimś letargu, podczas którego czas zdaje się płynąć w zupełnie inny sposób. Ściemnienie następuje wtedy, gdy odwiedzające go osoby wychodzą, a rozjaśnienie zastosowano, jak łatwo się domyślić, w sytuacji odwrotnej. Towarzyszy ono odwiedzinom, ruchowi, życiu i nadziei. Jednak znaczenia opozycji światło–ciemność nie kończą się jedynie na nieskomplikowanych konotacjach z życiem i śmiercią. Ściemnienie oznacza dla widza wielką niewiadomą, gdyż ani on, ani reżyser nie dysponują wiedzą na temat tego, co się dzieje z człowiekiem cierpiącym głód. Wygaszenie obrazu pozostawia głównego bohatera w przestrzeni niedostępnej współczesnym ludziom. Znajduje się on poza światem, poza czasem, poza główną narracją.

### Topos głodu a szkolne praktyki wobec Zagłady

Praktyka szkolna, prezentując Zagładę, chętnie korzysta z toposu głodu. Stanowi on przecież uniwersalny, bo somatyczny, jej znak, jednak na tyle „bezpieczny”, że często zastępuje inne, bardziej drastyczne reprezentacje. Robert Szuchta i Piotr Trojański, autorzy pierwszego i klasycznego już podręcznika do nauczania o Zagładzie<sup>5</sup>, poświęcają głodowi jeden z podrozdziałów dotyczący zagadnień związanych z gettem. Zdanie otwierające ten fragment książki brzmi: „Największym wrogiem ludzi w gettach był

<sup>4</sup> O edukacji filmowej w zakresie języka filmu pisze Witold Bobiński. Autor podkreśla znaczenie uczenia świadomego odbioru filmu, co wiąże się oczywiście z kompetencją czytania tworzywa filmu, sposobów filmowego opowiadania, genologii i poetyki filmu, technologii oraz rozwoju sztuki filmowej. Wśród kompetencji, jakie powinien posiadać uczeń, badacz wymienia między innymi umiejętność rozróżniania i nadawania znaczeń różnym sposobom łączenia ujęć. Dlatego też uważam, że przywoływany fragment *Pianisty* może okazać się atrakcyjny z metodycznego punktu widzenia. Zob. Witold BOBIŃSKI, *Film fabularny w dydaktyce literatury – spojrzenie w podwójnej perspektywie*, [w:] *Przygotowanie ucznia do odbioru różnych tekstów kultury*, praca zbiorowa po red. Anny Janus-Sitarz, Kraków: Universitas 2004, s. 151–194.

<sup>5</sup> Robert SZUCHTA, Piotr TROJAŃSKI, *Zrozumieć Holokaust. Książka pomocnicza do nauczania o zagładzie Żydów*, Warszawa: Państwowe Muzeum Auschwitz-Birkenau w Oświęcimiu, Ośrodek Rozwoju Edukacji 2012.

głód<sup>66</sup>. Na potwierdzenie tej tezy autorzy powołują się na dane statystyczne czy relacje ofiar. Jedną z nich jest zapis w dzienniku Mary Berg:

Getto staje się coraz bardziej zatłoczone; stale napływają nowi uchodźcy. Są to Żydzi z prowincji, których obrabowano ze wszystkiego, co posiadali. [...] Ludzie ci są obdarci, bosi i mają tragiczne oczy głodnych. W większości to kobiety i dzieci. Przechodzą pod opiekę Gminy, która umieszcza ich w tzw. domach. Tam wcześniej czy później umierają. Odwiedziłam taki dom uchodźców. Jest to zdewastowany budynek. Ściany działowe wyburzono, by utworzyć wielkie sale; nie ma wygod, kanalizacja zniszczona. Pod ścianami prycze z desek nakryte szmatami. Tu i ówdzie leży brudna, czerwona pierzyna. Widziałam półnagie, brudne dzieci leżące apatycznie na podłodze. W kącie leżała śliczna cztero- czy pięcioletnia dziewczynka, płakała. Nie mogłam się powstrzymać, by nie pogłaskać jej zwichrzonych, jasnych włosów. Dziecko spojrzało na mnie wielkimi, niebieskimi oczami i powiedziało: „Jestem głodna”<sup>67</sup>.

Trauma głodu jest na tyle silna, że kolejne pokolenia dostały ją niejako w spadku. Tym samym omawiany topos należy do przestrzeni postpamięci, definiowanej za Marianne Hirsch jako typ pamięci indywidualnej, gromadzącej treści zapamiętane i

tkwiące w świadomości, lecz nie pochodzące z naszego doświadczenia, ale z doświadczenia naszych bliskich, którzy, opowiadając o nim, przeżywali je z nami powtórnie<sup>68</sup>.

Głód jako jeden ze stałych komponentów reprezentacji Zagłady został niejako wdrukowany w pamięć kolejnych pohołokaustowych generacji, stając się jednocześnie nieusuwalnym toposem w międzypokoleniowym dyskursie o Szoa.

Najlepiej to zjawisko prezentuje projekt edukacyjny *Usunąć pamięć* powstały w Międzynarodowej Szkole Nauczania o Holokauście w Yad Vashem. Składa się on z trzydziestu dwóch pocztówek. Każda z nich prezentuje jakiś obraz wpisany w kulturę pamięci o Zagładzie, na przykład rozpoznawany na całym świecie napis na bramie obozu „*Arbeit macht frei*” został zamieniony na słowa ze znanego przeboju Beatlesów: „*Imagine all the people*”. Dodatkowo ikoniczne przedstawienie zostało uzupełnione krótkim komentarzem. Ten odnoszący się do przywołanego przykładu brzmi następująco:

66 lat po II wojnie światowej coraz częściej dochodzi do negowania Holokaustu. Głównym medium rozpowszechniania „biblii” negacjonistów oraz tak zwanych „dowodów” na to, że do Holokaustu nigdy nie doszło, jest Internet<sup>69</sup>.

Interesująca dla rozważań o głodzie jest pocztówka przedstawiająca ustawione rzędami puszki z żywnością. Wszystkie mają etykiety w języku hebrajskim. Podpis to *Zapasy Babci Chany*, a komentarz brzmi następująco:

<sup>66</sup> *Ibidem*, s. 181.

<sup>67</sup> *Ibidem*, s. 183.

<sup>68</sup> *Modi memorandi. Leksykon kultury pamięci*, praca zbiorowa pod red. Magdaleny Saryusz-Wolskiej, Roberta Traby, przy współpracy Joanny Kalickiej, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar 2014, s. 390.

<sup>69</sup> *Usunąć Pamięć*, warsztaty z pocztówkami, Dostępny online: <[http://www.yadvashem.org/yv/en/education/international\\_projects/postcards/gallery2013.asp](http://www.yadvashem.org/yv/en/education/international_projects/postcards/gallery2013.asp)>, [dostęp: 10.12.2015].

Moja babcia zbierała wszystko. Plastikowe torebki, guziki, wstążki i pudełka, wysuszone kwiaty, kawałki tkanin oraz mnóstwo innych niepotrzebnych śmieci. Niepotrzebnych komuś, komu nigdy niczego nie brakowało. Moi dziadkowie przyjechali do Izraela sami, bez niczego i dlatego robili zapasy, gromadzili i zbierali wszystko i właśnie to wszystko stanowiło cały ich świat.

Warsztaty, do jakich zaprasza pocztówkowy projekt, mają oczywiście na celu wzmocnić międzypokoleniową więź między ofiarami a kolejnymi pokoleniami. Ukazane na pocztówkach artefakty zachęcają do dyskusji nad różnicami w sposobach widzenia świata między pokoleniem (pra)dziadków i wnuków. Okazuje się bowiem, że ten sam przedmiot poddany oglądowi przez ofiarę Zagłady oraz współczesnego młodego człowieka może nabrać zupełnie innych znaczeń. Rzędy puszek z fasolą czy zielonym groszkiem zalegające na sklepowych półkach nie kojarzą się młodemu człowiekowi z Holocaustem. Zatem pocztówka stanowi specyficzną platformę porozumienia między pokoleniami, na której dochodzi do uzgadniania znaczeń. Dlatego też to, co do tej pory wydawało się oczywiste i semantycznie przejrzyste, pod wpływem narracji z przeszłości zyskuje nowy, dramatyczny wymiar.

### „Literatura czwarta” wobec Zagłady

Podobną funkcję w swoistego rodzaju transmisji kulturowej spełnia literatura adresowana do młodych czytelników. W drugiej dekadzie XXI w. w literaturze dla dzieci i młodzieży zauważa się prawdziwy *boom memory*. Jednak paradygmaty pamięci o przeszłości proponowane przez „literaturę czwartą” pozostają osobne i raczej rozłączne. Można zaryzykować twierdzenie, że pamięć o „polskiej” przeszłości, szczególnie o powstaniu warszawskim, ma swe główne, choć nie jedyne źródło we współczesnej refleksji o historii oraz sposobach jej przedstawiania, która znalazła swą realizację w narracji sygnowanej przez Muzeum Powstania Warszawskiego. Muzeum wraz z wydawnictwem Literatura współtworzyło serię książek adresowaną dla młodych czytelników. Pod hasłem „Wojny dorosłych – historie dzieci” ukazały się książki podejmujące problematykę powstania warszawskiego<sup>10</sup>. Natomiast 2012 r. ogłoszony Rokiem Korczakowskim okazał się niezwykle istotny dla postpamięci dotyczącej Zagłady<sup>11</sup>. Ukazały się wtedy publikacje dla dzieci prezentujące biografię Janusza Korczaka: *Pamiętnik Blumki* Iwony Chmielewskiej, *Po drugiej stronie okna* Anny Czerwińskiej-Wróbel, *Zwyczajny dzień* Katarzyny Zimmerer, *Jest taka historia* Beaty Ostrowickiej. Przetarły one szlak tytułom podejmującym problem Zagłady. Warto je w tym miejscu wymienić: *Arka czasu* Marcina Szczygielskiego, *Kotka Brygidy* oraz *XY* Joanny Rud-

<sup>10</sup> Wyjątkiem jest *Fajna fajna* Moniki Kowaleczko-Szumowskiej. Autorka przedstawia losy ośmiorga dzieci podczas powstania warszawskiego. Jedno z opowiadań dotyczy żydowskiego chłopca, który przylączył się do powstańców. Historia jest udaną próbą ukazania skomplikowanych losów dzieci przebywających po obu stronach muru warszawskiego getta. Zob. Monika KOWALECZKO-SZUMOWSKA, *Fajna fajna*, ilustr. Elżbieta Chojna, Warszawa: Wydawnictwo bis 2015, s. 41–55.

<sup>11</sup> Nie oznacza to oczywiście, że przed 2012 r. problematyka Zagłady była nieobecna w literaturze dziecięcej. Holocaust jest jednak tematem rzadkim, a jeśli zostanie podjęty, to należy do peryferii głównej narracji o II wojnie światowej. Wyjątkiem od tej zasady są między innymi *Dzieci Warszawy* (1958) Marii Zarębińskiej, *Niebo nieznane* (1964) i *Sprawa honoru* (1969) Marii Kann oraz *Żołnierze i żołnierzyki* (1971) Anny Kamieńskiej.

niańskiej<sup>12</sup>, *Bezszenność Jutki* Doroty Combrzyńskiej-Nogali, *Ostatnie piętro* Ireny Landau, *Wszystkie moje mamy* Renaty Piątkowskiej, *Szlemiel* Ryszarda Marka Grońskiego, *Wojna na Pięknym Brzegu* Andrzeja Marka Grabowskiego, *Ostatnie przedstawienie panny Esterki* Adama Jaromira, *Wszystkie lajki* Marczuka Pawła Beręsewicza czy wydana niedawno *Rutka* Joanny Fabickiej<sup>13</sup>.

Gotowość „literatury czwartej” do podejmowania tematów związanych z Holocaustem nie jest li tylko związana z Rokiem Korczakowskim. Głównego źródła przemian należałoby upatrywać z jednej strony w zjawiskach metodologiczno-kulturowych prowadzących do podejmowania problemów do tej pory tabuizowanych, rozwoju studiów nad pamięcią, postpamięciowych narracjach, nowoczesnego definiowania prozy historycznej spod znaku H. White’a czy postkolonialnego odczarowania totalności jednego dyskursu<sup>14</sup>.

Z drugiej strony popularność zagadnienia w literaturze polskiej wynika z rodzimego kontekstu. Trudno przecież odmówić znaczenia wydarzeniom ostatnich piętnastu lat, które odegrały ogromną rolę w kształtowaniu nowej wizji relacji polsko-żydowskich, także, a może przede wszystkim, wpisanej w teksty kierowane do młodego czytelnika (znaczenie *Sąsiadów* i *Złotych żniw* Tomasza Grossa, *My z Jedwabnego* Anny Bikont czy badania prowadzone przez Centrum Badań nad Zagładą Żydów przy Instytucie Filozofii i Socjologii Polskiej Akademii Nauk, które znajdują przełożenie na zapisy w podstawie programowej, a tym samym w jakimś zakresie kształtują szkolną narrację holokaustową). Jak widać, nawet najbardziej pobieżny ogląd sytuacji, w jakiej znalazła się „literatura czwarta”, dowodzi, że prędzej czy później musiała stanąć ona przed wyzwaniem szeroko pojętego zaświadczenia o przeszłości.

Pozostaje zadać pytanie, w jaki sposób ma to robić. Ze względu na niedorosłość czytelnika „literatura czwarta” z pewnością powinna tabuizować nie temat Zagłady, ale toposy, które zostały włączone w jej reprezentacje. Trudno przecież wyobrazić sobie tekst o obozie koncentracyjnym kierowany do młodego odbiorcy. Stąd też ten niemal centralny obraz w literaturze bezprzymiotnikowej zostaje zastąpiony w literaturze dla dzieci obrazem getta. Wydaje się, że kolejnym toposem funkcjonującym w *imaginarium* związanym z gettem jest głód, będący nieodzownym elementem reprezentacji Zagłady, jednak na tyle „uniwersalnym”, że w porównaniu do innych holokaustowych toposów stosunkowo w niewielkim stopniu traumatyzującym czytelnika.

W tym kontekście dużym zaskoczeniem okazuje się konstatacja dotycząca frekwencji występowania toposu głodu w „literaturze czwartej”. Choć w każdej z przywołanych wcześniej książek czytelnik może zetknąć się z tematem głodu, to afekt ten jest ledwie zasygnalizowany. Na tym tle zdecydowanie wyróżniają się *Wszystkie moje mamy* R. Piątkowskiej i właśnie ta książka stanowić będzie główne źródło interpretacyjnych odwołań.

<sup>12</sup> *Kotka Brygidy* została wydana w 2007 r., jednak Rok Korczakowski przyczynił się do jej popularności właśnie w drugiej dekadzie XXI w.

<sup>13</sup> Warto podkreślić, że wśród wymienionych tytułów są takie, które zostały objęte patronatem Muzeum Powstania Warszawskiego: *Wszystkie moje mamy* R. Piątkowskiej, *Ostatnie piętro* I. Landau, *Wojna na Pięknym Brzegu* A. M. Grabowskiego.

<sup>14</sup> Można przyjąć, że „nowe” tematy pojawiające się w literaturze dla młodego odbiorcy oraz interdyscyplinarność czytania dawnych i współczesnych tekstów adresowanych do niedorosłych są efektem coraz bardziej popularnych na Zachodzie *Children Studies*. Zob. Karolina SZYMBORSKA, *W metodologicznym tyglu Children Studies*, [w:] *Children Studies jako perspektywa interpretacyjna. Studia i szkice*, praca zbiorowa pod red. Joanny Sztachelskiej, Karoliny Szymborskiej, Białystok: Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku 2014, s. 22.

## Matka i głód – niebezpieczne związki

Książka powstała na kanwie wspomnień Szymona Baumana, który jako dziecko został uratowany przez Irenę Sendlerową. Matka chłopca nie przeżyła getta, a ojciec i starsza siostra zginęli w obozie.

Warto się przyjrzeć, w jaki sposób przedstawiona została matka chłopca, którą wkrótce zastąpią Szymonowi inne kobiety. Matka sytuuje się bowiem w kontekście jedzenia i karmienia. Jej niejako naturalną, przedwojenną przestrzenią jest kuchnia wypełniona zapachami i smakami, dlatego też głód panujący w getcie zdaje się być gwałtem czynionym na biologicznej relacji między matką a dzieckiem. Przestrzenie macierzyństwa i dzieciństwa zostają niemal groteskowo wynaturzone, gdyż matka-karmicielka przestaje pełnić swą podstawową funkcję:

Szybko okazało się, że w getcie brakuje jedzenia. Mama zdobywała czasem kawałek chleba, kilka ziemniaków albo buraki, ale najczęściej budziliśmy się i zasypialiśmy głodni. Czasem z siostrą wyobrażaliśmy sobie różne pyszności<sup>15</sup>.

Dziwne, ale mama nie chciała nawet skosztować tych wspaniałych, ryżowych zupek.

– Jedzcie sami, ja nie mam apetytu – mówiła.

– Jak to możliwe? – spytałem Chanę. – Kiedyś widziałem, jak mama myje się w miednicy koło pieca. Jest taka chuda, że można policzyć jej wszystkie kosteczki<sup>16</sup>.

Mama od dłuższego czasu nie czuła się dobrze [...] W końcu ledwo trzymała się na nogach<sup>17</sup>.

Matka, utraciwszy moc karmienia, traci również autorytet. Szymon, mimo że bezgranicznie kocha matkę, to coraz bardziej tęskni za ojcem aresztowanym w łapance. Powodem tęsknoty nie jest tylko miłość chłopca, ale przede wszystkim rozczarowanie matką, która staje się dla swego syna ucieleśnieniem słabości i bierności. Chłopiec projektuje swego ojca jako odważnego, zdecydowanego i mającego moc sprawczą męską, który w przeciwieństwie do swej żony nadal posiada umiejętność podejmowania ważnych decyzji: „– Chcę, żeby przyszedł tata i zabrał nas stąd [...]. Tata wiedziałby, co robić”<sup>18</sup>. Obecność silnego i zdecydowanego ojca byłaby gwarancją przywrócenia ładu przed wojny.

Głód, którego matka nie może zaspokoić, staje się dla chłopca nie tylko doświadczeniem somatycznym, ale również swoistym kodem, którym można opisać upływ czasu. Jak pisze Barbara Engelking, „getto jest poza czasem, poza kulturą”<sup>19</sup>, a wobec tego zniekształceniu ulegają dotychczasowe miary temporalne. Miarą czasu staje się głód, który:

<sup>15</sup> Renata PIĄTKOWSKA, *Wszystkie moje mamy*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2013, s. 14.

<sup>16</sup> *Ibidem*, s. 17.

<sup>17</sup> *Ibidem*.

<sup>18</sup> *Ibidem*.

<sup>19</sup> Barbara ENGELKING, „Czas przestał dla mnie istnieć...”. *Analiza doświadczenia czasu w sytuacji ostatecznej*, Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN 1996, s. 59.

Izoluje głodnego od świata, każe mu skoncentrować się na własnej biologii i fizjologii. Głód jest także indywidualną miarą czasu – potrafi wydłużyć zwykłą godzinę tak, iż wydaje się ona wiecznością<sup>20</sup>.

Głód jest sygnałem tego, że człowiek znalazł się w sytuacji abisalnej<sup>21</sup>. Oznacza to, że żaden ze znanych dotąd języków nie może sprostać opisowi przeżyć głodującego. Tym samym narracja o głodzie posługuje się „językiem zerowym”, o którym w interesującym sposobie pisze Katarzyna Sokołowska<sup>22</sup>, badaczka dziecięcych zapisów Zagłady. Na podstawie dziennika Dawida Rubinowicza stwierdza, że narracja chłopca ewoluje, a raczej ulega pewnemu rodzajowi wyzerowania. Otóż młody diarysta, rozpoczynając prowadzenie dziennika, pisze o Zagładzie, korzystając z topiki biblijnej, potem rezygnuje z niej na rzecz opisu uczuć (np. strachu), aby w finale przekształcić narrację w opowieść o ciele<sup>23</sup>. D. Rubinowicz z bólu i głodu uczynił alfabet ofiary, zdającej relacje z własnego cierpienia. W ten sposób stworzył mikrohistorię Zagłady, zakorzonioną w pamięci emocjonalnej, do której dostęp mają przede wszystkim najmłodszy.

Zatem pamięć zmysłowa odnosi się do somatycznego dyskursu przeszłości<sup>24</sup>, który uobecnia się w opowieści. Dziecięce zapamiętywanie oscyluje wokół ciała i jego „przygód”, tym samym relacje dzieci z Zagłady będą sprowadzać się do historii jego wyniszczenia<sup>25</sup>, w której z pewnością znajdują swe miejsce traumatyczne wydarzenia związane z utratą matki czy rodziny.

Jak już wspomniałam, wydawałoby się, że głód z racji tego, że doskonale opisuje sytuację bohatera zamkniętego w getcie, powinien dominować w narracjach adresowanych do młodych czytelników. Jest „bezpieczny”, bowiem jako trauma ciała, choć może prowadzić do śmierci, to wciąż nie jest jego ostatecznym doświadczeniem. Pozwala więc na sygnalizowanie dramatycznej sytuacji, ale wcale nie zmusza do tragicznego finału. Pomimo tych wszystkich możliwości, jakie daje doświadczenie głodu, nie jest to topos zbyt chętnie eksploatowany<sup>26</sup>.

Jeśli bowiem opis głodu jeszcze nie traumatyzuje, to to, co jest przyczyną jego pojawienia się – śmierć matki lub jej nieobecność – stanowi jedną z największych, jeśli nie największą traumę dzieciństwa. Tym samym zaspokojenie głodu jest związane z obecnością matki.

<sup>20</sup> *Ibidem*, s. 54.

<sup>21</sup> Termin zaproponowany przez B. Engelking na określenie otchłani (*abyssos*) Zagłady. Zob.: B. ENGELKING, *op. cit.*; Alina ZIĘBIŃSKA-WITEK, *Holokaust. Problemy przedstawiania*, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2005.

<sup>22</sup> Zob. Katarzyna SOKOŁOWSKA, *Opowiedzieć cierpienie. Nad dziennikiem Dawida Rubinowicza*, „Ruch Literacki” 2005, nr 4–5.

<sup>23</sup> Zob. też: Marta JANCZEWSKA, *Między fizjologią a kulturą. Jak zapisać głód? Na podstawie dzienników Ireny Hauser i Jury Riabinkina*, [w:] *Stosowność i forma. Jak opowiadać o Zagładzie?*, praca zbiorowa pod red. Michała Głowińskiego, Katarzyny Chmielewskiej, Katarzyny Makaruk i in., Kraków: Universitas 2005, s. 61–78.

<sup>24</sup> Pamięć zmysłowa została zdefiniowana na podstawie literackiego świadectwa Charlotte Delbo. Rozumiana jest jako mowa z głębi afektywnego doświadczenia lub jako zmysłowy ślad minionego wydarzenia. Zob.: Jill BENNETT, *Empathic Vision. Affect, Trauma and Contemporary Art*, Stanford: Stanford University Press 2005.

<sup>25</sup> Na marginesie warto zaznaczyć, że M. Głowiński zaproponował, aby Holocaust określać terminem Wyniszczenie. Zob.: *Zapisywanie Zagłady. Z Michałem Głowińskim rozmawia Anka Grupińska*, „Kontrapunkt. Magazyn Kulturalny, dodatek do «Tygodnika Powszechnego»” 2001, nr 1–2, s. 14–15.

<sup>26</sup> Głód dokucza jeszcze Rafałowi z *Arki czasu* oraz bohaterce *Bezsensowności Jutki*. Jednak nie jest on dominującym wątkiem narracji.



## Matka i sytość

Odwróćmy ten układ. Skoro matka jest depozytariuszką jedzenia, to z kolei jej dramat polegałby na niemożności nakarmienia swego dziecka. W tym ujęciu głód dziecka jest dla matki szczególnie bolesny nie tylko dlatego, że cierpi wraz z dzieckiem, ale również dlatego, że nie może spełnić swej podstawowej funkcji, jaką nakłada na nią biologia. Za brakiem możliwości nakarmienia dziecka stoi jeszcze coś więcej niż tylko głód, wszak bycie karmicielką oznacza bliską więź z potomstwem zapewniającą mu poczucie bezpieczeństwa. Jej zerwanie oznacza chaos oraz samotność matki i dziecka wytraconych z naturalnego porządku.

Znakomicie tę zależność pokazano w polsko-radzieckim filmie z 1974 r. *Zapamiętaj imię swoje*. Matka, która wraz ze swym małym synkiem trafia do obozu Auschwitz-Birkenau, wie, że dziecko, aby przeżyć, musi być dobrze karmione. Pobyt w obozie jest więc odmierzany rytmem karmienia – kobieta przynosi ziemniaki do dziecięcego baraku i wykorzystując wąską szczelinę między drzwiami a ziemią, podaje je swemu synkowi. Korzystając z możliwości przebywania z dzieckiem, przesiaduje na swej pryczy, tuląc je i wypychając mu do ust kawałki chleba. Wydaje się, że kobieta cierpi na nerwicę natręctw polegającą na nieustannym karmieniu syna. Ma ono nie tylko znaczenie czysto biologiczne, bowiem widz ma wrażenie, że kobieta z dzieckiem na rękach to znany topos kulturowy, który uległ rekontekstualizacji. Wszak to madonna w pasiaku, której historia odmówiła prawa do normalnego macierzyństwa. Prawo to przywróciła jej natura. To istotna konstatacja z punktu widzenia praktyk opowiadania i jednocześnie myślenia o człowieku w obozie koncentracyjnym. Zwykle przecież zwycięstwo natury nad kulturą oznaczało zezwierzęcenie, jednak w tym przypadku triumf macierzyństwa jest podyktowany niezmiennymi prawami natury, która paradoksalnie, w odróżnieniu od cywilizacji okrutnie niszczącej związek matki z dzieckiem, niemal go uświęca.

Historia Zinaidy Worobiowej i jej dziecka ma szczęśliwy finał, choć ich drogi po wyzwoleniu obozu rozchodzą się na ponad dwadzieścia lat. Po tym czasie matka odnajduje już dorosłego syna, którego wychowywała inna kobieta. Spotkanie jest oczywiście wzruszające, ale, co ważne, odbywa się przy stole – z jednej strony przestrzeni, w której budują się relacje, z drugiej, *axis mundi* każdego domu. Wymiana obozowego baraku, pryczy, pasiaka, suchego chleba na porządnie urządzone mieszkanie, stół, eleganckie ubranie i smaczny obiad to powrót do świata sprzed wojny oraz niezakłóconych niczym ról matki i dziecka. Zatem przywrócenie stołu do narracji o wojnie jest próbą restytucji utraconego porządku<sup>27</sup>.

## Bibliografia

- ASSMANN Aleida, *Przestrzenie pamięci. Formy i przemiany pamięci kulturowej*, przeł. Piotr Przybyła, [w:] *Pamięć zbiorowa i kulturowa. Współczesna perspektywa niemiecka*, praca zbiorowa pod red. Magdaleny Saryusz-Wolskiej, Kraków: Universitas 2009, s. 101–142.
- BENNETT Jill, *Empathic Vision. Affect, Trauma and Contemporary Art*, Stanford: Stanford University Press 2005.

<sup>27</sup> Więcej na ten temat piszę w przygotowywanej książce *W(y)czytać Zagładę. Praktyki postpamięci w polskiej literaturze XXI wieku dla dzieci i młodzieży*.

- BOBIŃSKI Witold, *Film fabularny w dydaktyce literatury – spojrzenie w podwójnej perspektywie*, [w:] *Przygotowanie ucznia do odbioru różnych tekstów kultury*, praca zbiorowa pod red. Anny Janus-Sitarz, Kraków: Universitas 2004, s. 151–194.
- BURYŁA Sławomir, *Topika Holokaustu. Wstępne rozpoznanie*, „Świat tekstów. Rocznik Słupski” 2012, nr 10.
- ENGELKING Barbara, „Czas przestał dla mnie istnieć...”. *Analiza doświadczenia czasu w sytuacji ostatecznej*, Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN 1996.
- JANCZEWSKA Marta, *Między fizjologią a kulturą. Jak zapisać głód? Na podstawie dzienników Ireny Hauser i Jury Riabinkina*, [w:] *Stosowność i forma. Jak opowiadać o Zagładzie?*, praca zbiorowa pod red. Michała Głowińskiego, Katarzyny Chmielewskiej, Katarzyny Makaruk i in., Kraków: Universitas 2005, s. 61–78.
- KOWALECZKO-SZUMOWSKA Monika, *Fajna ferajna*, ilustr. Elzbieta Chojna, Warszawa: Wydawnictwo bis 2015.
- Modi memorandi. Leksykon kultury pamięci*, praca zbiorowa pod red. Magdaleny Saryusz-Wolskiej, Roberta Traby, przy współpracy Joanny Kalickiej, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar 2014.
- PIĄTKOWSKA Renata, *Wszystkie moje mamy*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2013.
- SENDYKA Roma, *Miejsca, które straszą (afekty i nie-miejsca pamięci)*, [w:] *Pamięć i afekty*, praca zbiorowa pod red. Zofii Budrewicz, Romy Sendyki, Ryszarda Nycza, Warszawa: Instytut Badań Literackich 2014.
- SOKOŁOWSKA Katarzyna, *Opowiedzieć cierpienie. Nad dziennikiem Dawida Rubinowicza*, „Ruch Literacki” 2005, nr 4–5.
- SZUCHTA Robert, TROJAŃSKI Piotr, *Zrozumieć Holokaust. Książka pomocnicza do nauczania o zagładzie Żydów*, Warszawa: Państwowe Muzeum Auschwitz-Birkenau w Oświęcimiu, Ośrodek Rozwoju Edukacji 2012.
- SZYMBORSKA Karolina, *W metodologicznym tygł Children Studies*, [w:] *Children Studies jako perspektywa interpretacyjna. Studia i szkice*, praca zbiorowa pod red. Joanny Sztachelskiej, Karoliny Szymborskiej, Białystok: Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku 2014.
- Usunąć Pamięć*, warsztaty z pocztówkami, dostępny online: <[http://www.yadvashem.org/yv/en/education/international\\_projects/postcards/gallery2013.asp](http://www.yadvashem.org/yv/en/education/international_projects/postcards/gallery2013.asp)>, [dostęp: 10.12.2015].
- Zapisywanie Zagłady. Z Michałem Głowińskim rozmawia Anka Grupińska*, „Kontrapunkt. Magazyn Kulturalny, dodatek do «Tygodnika Powszechnego»” 2001, nr 1–2, s. 14–15.
- ZIĘBIŃSKA-WITEK Alina, *Holokaust. Problemy przedstawiania*, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2005.

# Literatura i sztuka



MAŁGORZATA ANDRZEJAK-NOWARA

Uniwersytet Opolski

## Jedzą, piją, weselą się. *Dwanaście stacji* w dwunastu księgach

**SŁOWA KLUCZOWE:** *Dwanaście stacji*, Śląsk, tradycja, codzienność, kulinaria

**KEY WORDS:** *Twelve stations*, Silesia, tradition, everyday life, culinary art

### Streszczenie

W artykule prezentuję spektakl *Dwanaście stacji* Teatru im. Jana Kochanowskiego w Opolu, oparty na poemacie Tomasza Różyckiego. Autor, nawiązując do dzieł wywodzących się z tradycji romantycznej, odwołuje się do narodowego eposu Mickiewicza. Ta szalona opowieść przeniesiona na scenę przez Mikołaja Grabowskiego to czuło-prześmiewcza afirmacja codzienności opolskiego Śląska. Pełen dystansu dialog z wielopoziomową tradycją literacką i kulturową. Teren eksploracji dotyczy także dziedziny kulinarnej. Reżyser spektaklu wykorzystał tekst poematu, wzbogacając literackie tworzywo o projekcje filmowe. Zaproponowana przez Grabowskiego sceniczna wersja utworu prowadzi dialog z tradycją już nie tylko w obrębie tekstu, ale zabiera widza w podróż do przeszłości za pośrednictwem nowych mediów. Poprzez porównanie obu wersji – tekstowej i scenicznej – próbuję skonfrontować narodową kulinarną tradycję opisaną w *Panu Tadeuszu* ze zwyczajami Śląska Opolskiego, swoistego tygła, w którym kultura lokalna miesza się z niemiecką i kresową. Według mnie poetyckie obrazowanie regionalnej kuchni doskonale wpisuje się w dyskurs o jedzeniu, ukazując nie tylko kontekst działań kulturowych, ale także społeczne strategie komunikacyjne.

### Abstract

In the article I present a staging *Twelve stations* from Jan Kochanowski Theatre in Opole based on a narrative poem of Tomasz Rozycki. The author, when referring to the tradition of Romanticism, is driven by a national Mickiewicz epic. This ecstatic story, presented by Mikolaj Grabowski, is a sensitive and irreverent affirmation of everyday Silesian life. There can be met not very serious dialogues combined with a multilevel literary and culture tradition. An area of the exploration is also related to a culinary art. Besides, the director enriched the performance with a film showing. The stage version of the play is engaged in a dialogue with a tradition, not only in the text itself, but also beyond it. It takes a reader in the future with a help of new media. Both versions: the text and the stage one are compared. As a result, a culinary tradition presented in *Pan Tadeusz* and traditions of Silesia Opole, where the local culture is mixed with the German one and Easter borderlands, are confronted. According to me, a poetic illustration of a regional culinary art can be perfectly seen in a discourse about food, showing not only a context of cultural activities, but also social communication strategies.

## Wprowadzenie

Od niepamiętnych czasów wspólne biesiadowanie – nieważne czy skromne, czy też luksusowe, łączyło ludzi, stając się doskonałą okazją do zbliżenia, zawiązywania przyjaźni i utrwalania dawnych znajomości. Przecież jedzenie, oprócz podstawowej funkcji zaspakajania naturalnej fizjologicznej potrzeby, ma także inne znaczenia. Jak zauważa Katarzyna Łeńska-Bąk, poza zaspokajaniem głodu może być ono także elementem nacechowanym komunikacyjnie<sup>1</sup>:

zdradza systemy wartości, wskazuje na regulacje kulturowe, ale i magiczne, symboliczne czy religijne uzasadnienia [...]. Zjadanie, pożeranie, konsumowanie i wiele podobnych określić, z przypisanymi do nich wyobrażeniami, motywami, wątkami, może z uwagi na powszechność doświadczenia, funkcjonować w różnych dyskursach [...]. To, co się jada (a co pożera), jak się spożywa, jak przygotowuje posiłki, jakie czynności niekonięcznie związane z tym, co skłonni bylibyśmy uznać za działanie zwane gotowaniem, się wykonuje, czas i miejsce spożywania posiłków – wiele mogą powiedzieć na temat kultury społeczeństwa<sup>2</sup>.

Bo przecież zmysły, w tym także zmysł smaku, są relatywne kulturowo. Zaspokajanie głodu jako jeden z podstawowych elementów ludzkiej egzystencji musi zależeć od wielu bodźców: klimatu, religii, panujących mód, wreszcie czynników cywilizacyjnych.

*Dwanaście stacji*<sup>3</sup> Tomasza Różyckiego to szalona, pełna groteskowego wręcz humoru opowieść afirmująca tradycje i codzienność opolskiego Śląska – regionu, w którym kultura lokalna miesza się z niemiecką i kresową. W poemacie występują liczne nawiązania do *Pana Tadeusza*. Parafrazy romantycznego dzieła pojawiają się w utworze nie tyle w celu sparodiowania, ile – aktualizacji. Różycki, mierząc się z tradycją, gatunkiem i formą, przedstawia nam w dwunastu częściach (nazwanych stacjami) swoją nową wersję *Pana Tadeusza*. W sposób inteligentny, a zarazem subtelnie złośliwy, naśladuje pierwowzór literacki, wykorzystując go do podwójnej krytyki: języka i narodowej wspólnoty, która kanoniczną interpretację *Pana Tadeusza* przyjęła za wyznacznik swojej tożsamości. W ten sposób autor, nawiązując do tradycji, równocześnie ją odrzuca, reinterpreteruje. Piotr Śliwiński, odwołując się do bezpośredniej inspiracji Różyckiego eposeją narodową, sugeruje, że *Dwanaście stacji* pobrzmiewa echem *Pana Tadeusza*. Zdaje się być jakimś „dalekim jego następstwem, a może «życiem po życiu» – nie pozbawionym cech archetypu, jednak całkiem innym”<sup>4</sup>. I trudno nie zgodzić się z takim argumentem. Wszak Mickiewicz mistrzowsko opisał dekalog wiecznych grzechów i talentów *alla polacca*. W podobnym duchu Różycki przeprowadził swoją wnikliwą analizę obyczajów, mentalności, wreszcie stylu życia swoich bohaterów w minionej „popeerelowskiej” epoce. Zachowując zdrowy obiektywizm w relacjonowaniu przekonań, ocenianiu postaw i działań, nie popadł w karykaturalizację mitu, ani szarganie narodowych świętości. Ze staropolską

<sup>1</sup> Katarzyna ŁEŃSKA-BĄK, *Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole: Wyd. Uniwersytetu Opolskiego 2007, s. 8–9.

<sup>2</sup> *Ibidem*, s. 9.

<sup>3</sup> T. Różycki jest pracownikiem naukowym Uniwersytetu Opolskiego na Katedrze Kultury i Języka Francuskiego. Jego poemat *Dwanaście stacji* został wyróżniony Nagrodą Kościelskich w 2004 r.

<sup>4</sup> Jak to sugeruje w swoim tekście: Piotr ŚLIWIŃSKI, *12 stacji, Różycki, Tomasz*, dostępny online: <<http://wyborcza.pl/1,75517,2011525.html>>, [dostęp: 14.03.2013].

narracyjną swadą ukazał odchodzący świat patriarchalnych obyczajów i tradycyjnych cnót. Inspiracje *Panem Tadeuszem* dotyczą również, i to w dużym stopniu, obyczajów kulinarnych. Wszak charakter polskiej kuchni kształtował się przez tysiąclecia – znacznie dłużej niż liczy historia Rzeczypospolitej. Ludzie od wieków marzyli o zasiadaniu przy najbardziej obfitym stole. Jedzenie stanowiło dla wielu najwyższe dobro, przedkładane nieraz ponad inne rozkosze. Zasobny, bogaty, uatrakcyjniony alkoholem stół stanowił ideał szczęścia.

Barwny poemat Różyckiego rozbudził wyobraźnię twórczą Mikołaja Grabowskiego<sup>5</sup> – specjalisty od eksplorowania sarmackiej tradycji, który przeniósł *Dwanaście stacji* na scenę Teatru im. Jana Kochanowskiego w Opolu<sup>6</sup>. Wykorzystał tekst poematu, wzbogacając literackie tworzywo o projekcje filmowe. Zaproponowana przez Grabowskiego sceniczna wersja poematu prowadzi dialog z tradycją już nie tylko w obrębie tekstu, ale zabiera widza w podróż do przeszłości poprzez nowe media. Przedstawia odchodzący w niepamięć świat „repatriantów” z kresów wschodnich, którzy przywieźli na opolską ziemię swoje zwyczaje i tradycje. Grabowski zbudował paralełę pomiędzy romantyczną tęsknotą Polaków do wyśnionej, wspaniałej, świętej Polski a marzeniem wygnańców-pielgrzymów, którzy przy wtórze żarliwych modlitw zanoszonych do nieba odbywają mentalną podróż w głąb naszej narodowej duszy. Stworzył opowieść o bolesnym poszukiwaniu utraconego raj.

Spektakl, chociaż wartki w swojej dynamice, nie może wiernie podążać za oryginalnym tekstem – ze względu na obszerne i niemożliwe do przeniesienia na scenę epizody. Dlatego akcja została przedstawiona w trzech planach. Dwa z nich buduje zwyczajna, dwudzielna przestrzeń teatralna rozgrywana na dwóch płaszczyznach. Centralnym elementem dekoracji jest kuchnia – serce babcinego domu głównego bohatera. Tutaj spotyka się rodzina, toczą się rozmowy istotne, zapadają decyzje. Drugi teatralny plan stanowi proscenium. I wreszcie plan trzeci to olbrzymi, wypełniający znaczną część okna dużej sceny w „Kochanowskim”, ekran. Na nim wyświetlane są części poematu zrealizowane przy pomocy filmu. Całość stanowi zbiór pięknych scen połączonych ze sobą projekcjami, które tworzą spójną całość. Filmowe obrazy ukazują mityczny, odchodzący w przeszłość świat, stając się dopełnieniem, niezbędnym środkiem ekspresji w scenicznej realizacji poematu.

*Dwanaście stacji* to pełen dystansu, ale także ciepła, dialog z wielopoziomową tradycją literacką i kulturową. W przedstawieniu Grabowskiego pospolite zdarzenia z przeszłości poprzez wspominanie nabierają rangi swoistej świętości. Oto więc królowa Babcia, odwiecznie panująca w rodzinnym domu, podobnie jak niegdyś dworska ochmistrzyni, trzyma pieczę nad całym gospodarstwem. Wydziela smakołyki, układa jadłospis, niepodzielnie strzeże kluczy do spiżarni. Absolutna władczyni smaku, znana ze staropolskiej gościnności i „niezmiennej woli nakarmienia świata”<sup>7</sup>:

<sup>5</sup> Mikołaj Grabowski – wytrawny inscenizator, reżyser i aktor, okrzyknięty przez krytyków „prześmiewcą narodowych wad”; uhonorowany Nagrodą Specjalną miesięcznika „Teatr” „za twórcze podejście do sarmackiej tradycji, którą wprowadził na scenę i podjął z nią twórczą dyskusję, ostatnio w spektaklach *Pan Tadeusz, czyli Ostatni Zajazd na Litwie* wg poematu A. Mickiewicza w Narodowym Starym Teatrze w Krakowie oraz *Dwanaście stacji* T. Różyckiego w Teatrze im. J. Kochanowskiego w Opolu.

<sup>6</sup> Redakcja miesięcznika „Teatr” uznała M. Grabowskiego za najlepszego reżysera 2012 r.; reżyser otrzymał także nagrodę za najlepszą reżyserię i adaptację teatralną.

<sup>7</sup> Tomasz RÓŻYCKI, *Dwanaście stacji. Poemat*, Kraków: Społeczny Instytut Wydawniczy Znak 2005, s. 33.

Ach, to słynne babcine wsuwanie  
prezentów! Wsuwanie znieńcka i bez uprzedzenia!  
Ileż to razy już Wnuk po miesiącach odkrywał suszone  
produkty spożywcze, w plecaku, w kieszeniach  
i zakamarkach swojej garderoby, produkty,  
które żyły drugim życiem. Ileż to razy musiał ewakuować zawartość  
torby, książki i papiery, przez wzgląd na nieszczelność słoika  
z barszczykiem, pudełka ze śledziem czy gazety z szynką!<sup>8</sup>

Warto w tym miejscu odnieść się do obyczajowości ziemiańskiej, z którą Różycki poprzez liczne odniesienia do *Pana Tadeusza* prowadzi swoistą polemikę. Jakże inaczej wyglądała wtedy gościnność. Władysław Łoziński, dzięki któremu poznajemy wiele staropolskich obyczajów<sup>9</sup>, zauważa, że biesiadowanie było ukoronowaniem każdej uroczystości, głównym punktem życia towarzyskiego. Warto zwrócić uwagę na fragment krytykujący kulinarne występki naszych przodków, a mianowicie, jak konkluduje badacz: „Polacy nie odznaczałi się cnotą umiarkowania w jadł i napoju; Ruggieli odnosi wrażenie, że jeden Polak je za pięciu Włochów”<sup>10</sup>.

Epopcja Mickiewicza, odnosząca się do kanonu uczyty staropolskiej, staje się specyficzną wizytówką kuchni ziemiańskiej. W *Księdze Dwunastej – Kochajmy się* odnajdujemy jeden ze słynniejszych opisów uczyty, hołdujący tradycjom kuchni staropolskiej. Przebogaty opis specjałów zdobiących magnackie stoły przenosi nas do dworku w Soplicowie:

I wnet zaczęli wchodzić parami lokaje  
Roznoszący potrawy: barszcz królewskim zwany  
I rosół staropolski sztucznie gotowany,  
[...]  
Taki rosół krew czyści i pokrzepia zdrowie.  
Dalej inne potrawy, a któż je wypowie!<sup>11</sup>  
[...]  
Te półmiski kontuzów, arkasów, blemasów<sup>12</sup>,  
[...]  
Cybelów, piżm, dragantów, pinelów, brunelów<sup>13</sup>;

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 18.

<sup>9</sup> Mam tutaj na myśli książkę: Władysław ŁOZIŃSKI, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1974.

<sup>10</sup> *Ibidem*, s. 220.

<sup>11</sup> Adam Mickiewicz, *Pan Tadeusz*, Księga XII, *Kochajmy się!*, [w:] *idem*, *Dziela*, red. J. Krzyżanowski, L. Płoszewski, oprac. J. Krzyżanowski, t. IV, Warszawa: Wydawnictwo „Czytelnik” 1955, s. 333.

<sup>12</sup> Przytoczone przez Mickiewicza egzotyczne nazwy potraw nic dzisiaj nie znaczą, ale najnowsze wydanie zebranych potraw Czernieckiego zawiera wyjaśnienia opracowane przez Dumasowskiego, wg których można dowiedzieć się, że *kontuza* to zupa z gotowanego i przetartego mięsa podawanego w rosole. *Arkasem* nazywano mleczną galaretkę przygotowaną poprzez dodanie soku z cytryny lub octu winnego do gotującego się, osłodzonego mleka. *Blemaś* to zagęszczony w wyniku długiego gotowania mleczko migdałowe. Por.: Stanisław CZERNIECKI, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, Warszawa: Wydawnictwo „Monumenta Poloniae Kulinaris” 2010, s. 152.

<sup>13</sup> *Ibidem*. *Cybet* to odmiana rodzynek, *piżma*, które dzisiaj kojarzy się z wydzieliną z gruczołów piżmowca, dawniej używano jako aromatu w kuchni. *Pinele* to nasionka z szyszek pinii, podobne w smaku



Owe ryby! Łososie suche, dunajeckie,  
Wyżyny<sup>14</sup>, kawijary<sup>15</sup> weneckie, tureckie,  
Szczuki<sup>16</sup> główne i szczuki pogłówne, łokietne,  
Flądry i karpie ćwiki, i karpie szlachetne!  
W końcu sekret kucharki: ryba nie krojona,  
U głowy przysmażona, we środku pieczona,  
A mająca potrawkę z sosem u ogona<sup>17</sup>.

Jak sugeruje przytoczony cytat, szczególna obfitość i różnorodność potraw podkreślała doniosłość niezwykle wydarzenia, jakim była uczta i jak ważną pełniła rolę dla wszystkich mieszkańców dworu. Niezwykle oryginalne wydaje się również połączenie staropolskich tradycji kulinarnych (barszcz królewski i rosół staropolski) z egzotycznymi potrawami (draganty, pinele itp.). Łeńska-Bąk w jednym ze swoich artykułów, przywołując *Dzieje kultury polskiej* Aleksandra Brücknera, przypomina, że przyprawianie potraw na pańskich stołach było szczególnie obfite. Jak również to, że używanie w polskiej kuchni korzeni zaostrzających apetyt, takich jak imbir, szafran, gałka muszkatołowa, pieprz, goździki, kolendra, wawrzyn, cynamon, było znane w całej Europie.

Zupełnie też inaczej wyglądało przed wiekami całe gospodarstwo! W każdym, nawet najuboższym dworze zatrudniano kucharkę lub – co uchodziło za szczególną elegancję – kucharza.

Zbankrutowany szlachcic dopóki się dało, trzymał dobrego kucharza, a kucharz wychodził ze dworu dopiero wtedy, kiedy już fornalki, woły, a nawet i krowy zostały sprzedane<sup>18</sup>

– zauważa z przekąsem Kazimierz Chłędowski w swoich *Pamiętnikach*. Doświadczony kucharz miał we dworze uprzywilejowaną pozycję, ponieważ to od jego talentów zależał towarzyski prestiż jaśnie państwa – ich publiczny wizerunek. Dopiero od połowy XIX w. ziemianki zaczęły zajmować się sprawami kuchni dworskiej – zbierały przepisy kulinarne, poznawały tajniki racjonalnego odżywiania, komponowały kartę dań, nadzorowały wszystkie prace kuchenne. Same jednak nie gotowały.

Akcja *Dwunastu stacji* rozgrywa się w ponurych latach PRL-u, kiedy to codzienny jadłospis obywatela przedstawiał się więcej niż skromnie. Obecność mięsa w menu była dowodem zamożności i dostatku. „Doprawdy nie było łatwo sprostać wymogom tradycyjnej polskiej gościnności, będąc skazanym na zakupy w peerelowskich sklepach”<sup>19</sup>. Dlatego też obrazy u Różyckiego bywają siermiężne, a gościnność, chociaż zgodna ze staropolską sentencją „czym chata bogata”, jawi się równie ubogo:

---

do nasion słonecznika. *Brunele* to suszone śliwki, których nazwa pochodzi od miejscowości Brignoles we Francji.

<sup>14</sup> Bieługa.

<sup>15</sup> Kawiory.

<sup>16</sup> Szczupaki.

<sup>17</sup> A. MICKIEWICZ, *op. cit.*, s. 324.

<sup>18</sup> Kazimierz CHŁĘDOWSKI, *Pamiętniki. Galicja 1843–1880*, t. 1, oprac. A. Knot, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1951, s. 154.

<sup>19</sup> Maja i Jan ŁOZIŃSCY, *Historia polskiego smaku*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2013, s. 270.

Nastąpiło witanie, niezwykle radosne,  
sto pytań o podróż, środek lokomocji – zaraz go pytała Babcia,  
[...]  
i kazała siadać. Od razu też biegła do szafek i lodówki, wyciągać jedzenie,  
[...]  
Więc najpierw był kompot, potem jogurt,  
zupa, dwa pączki, ziemniaki z parówką, herbata, kanapka z żółtym serem,  
kiszony ogórek i ciasto, podane na przemian i wszystko na raz, od czego  
wędrowiec oszołomiony prędko stracił mowę<sup>20</sup>.

Zacytowany fragment poematu Różyckiego potwierdza i obrazuje obecne w świadomości każdego pokolenia następne staropolskie przyłowie: „zastaw się, a postaw się”. Co prawda w „popeerelowskim” stylu, ale za to w prawdziwie serdecznej atmosferze. Bowiem każda kultura wytwarza własne zwyczaje żywieniowe, w zależności od środowiska, w którym żyje.

Mała ojczyzna ukazana w poemacie to przestrzeń o „dwóch twarzach” – z jednej strony to zapyziała prowincja, gdzie „rodzina bohatera porwana szaloną ideą powrotu do korzeni na nieodżałowaną Ukrainę karmi się złudzeniami i z żalu rozplywa w pijaństwie”<sup>21</sup>. Z drugiej strony bohater utworu, nazywany Wnukiem, właśnie tutaj odnajduje wytchnienie i radość. Bo tak jak przed wiekami najlichszy nawet dworek szlachecki dawał poczucie bezpieczeństwa i wolności, tak rodzina bohatera *Dwunastu stacji* swoje skromne otoczenie postrzega jako wiejską Arkadię – azyl przed wrogim światem. Poemat Różyckiego jest heroikomiczny. Wystylizowane na staropolską modłę rozbudowane opisy służą jako środek do przedstawienia trywialnej współczesności, która często jest wzięta w cudzysłów.

Sekwencje filmowe, pomyślane jako integralna część *Dwunastu stacji*, odsłaniają warstwy wspomnieniowe utworu.

Obrazy wizualne są tak wyraźne, i w sposób tak naturalny kształtują panoramy streszczające całe nasze życie, że w naszych wspomnieniach z dzieciństwa cieszą się przywilejem łatwego przywoływania<sup>22</sup>.

Wkraczamy w niezwykły świat scenicznych postaci. Filmowe kadry wiodą nas wprost w tajemnicze zakamarki dzieciństwa bohatera. Odwiedzamy tajemniczą pakamerę sąsiada Antonowa, który dyskretnie fabrykuje domowe wino:

Winko z porzeczek pędzone domowo  
ma w sobie jakąś dziwną moc ukrytą, co się objawia zwykle  
po godzinie i niespodziewanie pozbawia człowieka zupełnie  
smutków oraz trosk codziennych. Z początku smakuje ono  
niby cienki soczek lub jakby kompot,  
[...]  
dlatego człowiek pije je do woli,

<sup>20</sup> *Ibidem*, s. 13.

<sup>21</sup> P. ŚLIWIŃSKI, *op. cit.*, [dostęp: 14.03.2013].

<sup>22</sup> T. RÓŻYCKI, *op. cit.*, s. 157.

nie spodziewając się ukrytych darów oraz talentów, które się ujawnią po czwartej szklaneczce<sup>23</sup>.

Słuchamy, jak rodzą się kolejne poetyckie frazy. Na ekranie oglądamy hiperboliczne sceny rodzajowe. Teatr bowiem – o czym przypomina Hans Thies Lehmann – nawiązuje do estetyki mediów najczęściej z parodystycznym lub ironicznym dystansem. Tak więc:

cytowane obrazy pozateatralnej rzeczywistości służą jako metoda poszerzenia podejmowanej na scenie problematyki, a nie jako dokument autentycznego życia<sup>24</sup>.

Jak przez dziurkę od klucza podglądamy gigantycznych rozmiarów Babcie, która w poicie czoła lepi ciasto na swoje słynne pierogi, czyli tę „ostatnią, co tak pierogi lepiła”<sup>25</sup>:

Jedna tylko Babcia tak potrafiła je zgotować, że zasłynęły nadzwyczajną mocą także wśród znajomych. A znane były w kilku wersjach głównych odpowiednich do pory roku z nich najgłówniejsza to pierogi ruskie, które smakować można zarówno zimą, wiosną i jesienią. Znano je również pod nazwaniem knydli, kiedy późnym latem wewnątrz były śliwki, chociaż zwykle do środka chowano wiśnie i czereśnie, truskawki lub jagody, a całość do smaku polewano gęstą śmietaną z cukrem, od czego niejadkom nawet puszczały zawory ślinianek<sup>26</sup>.

Babcia, niczym demiurg kuchni Wszechświata, z wody, jajek i mąki wygniata ciasto, aby z bezkształtnej masy ulepić swój ósmy cud świata – mityczne pierogi:

Pierogi robi się w kuchni, przy stole lub też przy blacie o wielkiej powierzchni, na który sypie się tumany mąki<sup>27</sup>.  
Mąka nie może być ani za ciemna, ani za jasna, ale w sam raz,  
[...]  
Sypie się mąkę tak, by utworzyła  
ogromną górę, górę Synaj albo i Ararat, i na szczycie się w niej  
robi krater, ogromny oraz bardzo niebezpieczny, wystarczy bowiem  
w niego lekko dmuchnąć, a następuje wielce malownicza  
erupcja  
[...]  
Kiedy już wulkan jest całkiem  
gotowy,  
do środka trzeba wbić jedno jajko i jeszcze nalać na to

<sup>23</sup> *Ibidem*, s. 61–62.

<sup>24</sup> Hans-Thies LEHMANN, *Teatr postdramatyczny*, tłum. D. Sajewska, M. Sugiera, Kraków: Księgarnia Akademicka 2009, s. 288–289.

<sup>25</sup> T. RÓŻYCKI, *op. cit.*, s. 40.

<sup>26</sup> *Ibidem*, s. 23.

<sup>27</sup> *Ibidem*, s. 24.

wszystko wody.

[...]

Wtedy należy zawinąć rękawy i zburzyć wulkan, czyli spowodować wylewy lawy i wybuchy pyłu, i uciapranie rąk po łokcie,

[...]

co się nazywa wyrabianiem ciasta<sup>28</sup>.

Krok po kroku, wedle reguł wielopokoleniowej tradycji, spełnia Babcia swój kulinarny rytuał:

W tym samym czasie,

[...]

można zaczynać ciasto już wałkować,

do czego przydaje się drewniany wałek [...]

[...]

Jak zwykle ciasto, z początku złośliwe,

będzie się nam opierać, kleić i rozciągać na wszystkie strony,

ale nie należy wcale mu folgować, tylko wałkować,

póki starczy siły<sup>29</sup>.

Dzięki wzbogaceniu spektaklu o filmowe obrazy zostaje wyeksponowane to, co nie mogło być w pełni wyrażone językiem tradycyjnego teatru. Wizualny przekaz jednak przede wszystkim poszerza granice percepcji widza. Kolejny raz przytoczę wypowiedź Łeńskiej-Bąk:

Oglądając, spożywamy, pożeramy, wchłaniamy, a może tylko sycimy się pięknem przedstawianych potraw, zaspokajamy smak, odchodzimy najedzeni – posililiśmy się oczami<sup>30</sup>.

Trudno oprzeć się wrażeniu, że cytowany powyżej opis „fabrykowania” babcinych pierogów pobrzmiwa echem Pana Tadeusza. Przywodzi na myśl scenę przygotowywania bigosu, równie cenionej, przechodzącej z pokolenia na pokolenie, tradycyjnej staropolskiej potrawy:

W kociołkach bigos grzano; w słowach wydać trudno

Bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną;

[...]

Przecież i bez tych przypraw

Potrawą nie lada

Jest bigos, bo się z jarzyn dobrych sztucznie składa.

Bierze się doń siekana, kwaszona kapusta,

Która, wedle przysłowia, sama idzie w usta;

Zamknięta w kotle, łonem wilgotnym okrywa

Wyszukanego cząstki najlepsze mięsiwa;

I praży się, aż ogień wszystkie z niej wycisnie

<sup>28</sup> *Ibidem*, s. 25.

<sup>29</sup> *Ibidem*, s. 26–27.

<sup>30</sup> Katarzyna ŁEŃSKA-BĄK, *Smak i uroda stołu*, „Literatura popularna” 2003, nr 4/5, s. 62.

Soki żywne, aż z brzegów naczyń war pryśnie  
I powietrze dokoła zionie aromatem.  
Bigos już gotów<sup>31</sup>.

Warto w tym miejscu zastanowić się nad rolą i znaczeniem tradycji w życiu społeczności. Obyczaje jako utrwalone schematy obejmują nie tylko normy zachowania, ale też wierzenia, obrzędy, poglądy, wartości – wszystkie detale kulturowe. Stanowią elementy tożsamości społecznej, która buduje wspólnotę, pozwala jej członkom identyfikować się w grupie. I podobnie jak zwyczaje wyeksponowane w *Panu Tadeuszu* składają się na arka-dyjski obraz Soplicowego dworku, tak i te, które prezentuje Różycki w swoich *Dwunastu stacjach*, podkreślają wspólnotowość. W obu przypadkach wspomniane rytuały nadają formę życiu, tworzą hierarchię społeczną, wzmacniają tożsamość i miłość do ojczyzny.

Wyraźny dystans Różyckiego, pomimo że przebija z całego utworu, to:

w jego intymnej wypowiedzi nie dochodzi do granicy szyderstwa. Nie sam prosty akt negacji – jak pisze Andrzej Skrendo – nie tylko wyśmiewanie i przedrzeźnianie jest tu celem<sup>32</sup>.

Różycki w zdumiewający sposób łączy negację z afirmacją, nostalgię z ironią, krytycyzm z wyrozumiałością, okrucieństwo z pobłażliwością, bezwzględność z czułością. Chociażby w scenie totalnego pijaństwa, które – podobnie jak przed wiekami – nie tylko godziło zwaśnione rody, ale przysparzało wytchnienia i radości wszystkim współbiesiadnikom:

Ranek nastąpił całkiem niepotrzebnie [...]  
Niektórzy spali objęci,  
spłeceni do tego stopnia, że musieli prosić osoby postronne  
o jakąś pomoc, inni już wrócili spłeceni do domu,  
pomimo wysiłków mających na celu wyraźny rozdział.  
[...]  
Innych znów sen zmorzył  
w momencie, kiedy usiłowali nareszcie przemówić na forum  
publicznym i podnosili z wysiłkiem ciało ponad współbiesiadników,  
a teraz leżeli na środku stołu z wyciągniętym palcem,  
jak posąg-drogowskaz dla przyszłych pokoleń.  
Inni znów posnęli w momencie kłótni, szczerząc kły do kogoś  
już niewiadomego. Znalezione takich, którzy zapomnieli skąd są  
[...]  
Najwięcej leżało na ostatnim szafcu, obok bagażnika  
kuzynowego auta – tam polegli, zdobywając gołymi rękami  
ostatnią baterię, o której zapomniano w biesiadnym harmidrze,  
a która w połowie tylko była opróżniona, ponieważ siły  
odbiegły zupełnie ostatnich walczących<sup>33</sup>.

<sup>31</sup> A. MICKIEWICZ, *op. cit.*, Księga IV, *Dyplomatyka i łowy*, s. 127–128.

<sup>32</sup> Andrzej SKRENDO, *Ów Różycki*, „Odra” 2012, *Różycki*, „Odra” 2004, nr 12.

<sup>33</sup> T. RÓŻYCKI, *op. cit.*, s. 107–108.

Trudno dopatrywać się przesady w powyższym cytacie, który, co prawda w krzywym zwierciadle i rodem z siermiężnego PRL-u, jednak w pewien sposób karykaturyzuje naszą narodową tradycję. Nietrudno w omawianej scenie z *Dwunastu stacji* doszukać się kolejnej „panatadeuszowej” aluzji – tym razem do nadmiernego spożywania alkoholu. I chociaż obrazowanie sarmackiej biesiady charakteryzuje się większą elegancją i wyrafinowaniem, to przecież poniższy fragment opowiada taką samą historię:

Gerwazy przypomina starodawne czasy:  
I z [...] Soplicowej piwnicy dobywa  
Beczki starej siwuchy, dębniaku i piwa.  
Jedne wnet odgwożdżono, a drugie ochoczo  
Szlachta, gęsta jak mrowie, porywają, toczą  
Do zamku;  
[...]  
Nakładają sto ognisk, warzą, skwarzą, pieką,  
Gną się stoły pod mięsem, trunek płynie rzeką;  
Chce szlachta noc tę przepić, przejeść i prześpiewać. –  
Lecz powoli zaczęli drzemać i poziewać,  
Oko gaśnie za okiem, i cała gromada  
Kiwa głowami, każdy, gdzie siedział, tam pada:  
Ten z misą, ten nad kuflem, ten przy wołu ćwierci.  
Tak zwycięzców zwyciężył w końcu sen, brat śmierci<sup>34</sup>.

Jak wiadomo, w Królestwie Polskim już w połowie XIX w. wprowadzono specjalne zarządzenia, mające na celu ograniczenie produkcji spirytusu z powodu wzrastającego alkoholizmu wśród ludności wiejskiej<sup>35</sup>. Jak donosi Hipolit Korwin-Milewski:

nie można było jechać w świąteczne lub targowe dni pod wieczór uczęszczaną drogą, żeby nie najechać co paręset kroków na leżącego jak trup przy drodze lub nawet pośrodku drogi pijaka, nierzadko pijaczkę<sup>36</sup>.

*Dwanaście stacji* Tomasza Różyckiego odnosi się do tego, co wcześniej wypracowała tradycja i kultura polska, także w kontekście kulinariów. Poemat ani nie naśladuje *Pana Tadeusza*, ani też mu bezpośrednio nie zaprzecza. Natomiast świadomie nawiązując do Mickiewiczowskiego eposu, często odwołuje się do elementów sarmackiej tradycji. A wykorzystane w spektaklu Teatru im. Jana Kochanowskiego w Opolu nowe formy przekazu potwierdzają to, co powiedział Tomasz Goban-Klas, że „Użycie mediów i nawet ich treści są związane z codziennym życiem o wymiarze mikrosocjologii, czyli osób i gospodarstwa domowych”<sup>37</sup>.

Jedzenie to temat fascynujący i nic w tym dziwnego, że stanowi przedmiot badań przedstawicieli wielu dyscyplin naukowych. Jego motyw od wieków istnieje

<sup>34</sup> A. MICKIEWICZ, *op. cit.*, Księga XII, s. 236–237.

<sup>35</sup> Maja i Jan ŁOZIŃSCY, *op. cit.*, s. 140.

<sup>36</sup> Hipolit KORWIN-MILEWSKI, *Siedemdziesiąt lat wspomnień 1855–1925*, wstęp A. Szwarz, P. Wieczorkiewicz, Warszawa: „Gryf” 1993, s. 221.

<sup>37</sup> Tomasz GOBAN-KLAS, *Panta rei, czyli teoria komunikowania w erze wodnika*, „Studia Medioznawcze” 2001, nr 4, s. 15.

w literaturze, a ostatnio stał się modny także w sztukach teatralnych, w filmie, reklamie oraz w bardzo popularnych telewizyjnych programach kulinarnych. Omówione przykłady wybranych scen z *Dwunastu stacji*, które korespondują z wątkami panadeuszowymi, przekonują, że kulinaria mogą stanowić rytuał kulturowany przez mieszkańców wspólnoty i kształtujący ich codzienność.

Konfrontacja sarmackiej narodowej tradycji kulinarnej z przedstawioną w *Dwunastu stacjach* codziennością opolskiego Śląska – swoistego kulturowego tygła – uzmysławia, jak doskonale poetyckie obrazowanie regionalnej kuchni – w obu przypadkach – wpisuje się w aktualizację tekstowego dyskursu o jedzeniu, ukazując nie tylko kontekst działań kulturowych, ale także społeczne strategie komunikacyjne.

## Bibliografia

### Literatura przedmiotu:

MICKIEWICZ Adam, *Pan Tadeusz*, [w:] *Idem, Dzieła*, red. J. Krzyżanowski, L. Płoszewski, oprac. J. Krzyżanowski, t. IV, Warszawa: Wydawnictwo „Czytelnik” 1955.

RÓŻYCKI Tomasz, *Dwanaście stacji. Poemat*, Kraków: Społeczny Instytut Wydawniczy Znak 2005.

### Literatura podmiotu:

BRÜCKNER Aleksander, *Dzieje kultury polskiej*, t. 2, *Polska u szczytu potęgi*, Warszawa: Wiedza Powszechna 1991.

CHŁĘDOWSKI Kazimierz, *Pamiętniki. Galicja 1843–1880*, t. 1, oprac. A. Knot, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1951.

CZERNIECKI Stanisław, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, t. 1, pod red. J. Dumąnowskiego, Warszawa: Wydawnictwo „Monumenta Poloniae Kulinaria” 2010.

GOBAN-KLAS Tomasz, *Panta rei, czyli teoria komunikowania w erze wodnika*, „*Studia Medioznawcze*” 2001, nr 4, s. 12–16.

KORWIN-MILEWSKI Hipolit, *Siedemdziesiąt lat wspomnień 1855–1925*, wstęp A. Szwarz, P. Wieczorkiewicz, Warszawa: Wydawnictwo „Gryf” 1993.

LEHMANN Hans-Thies, *Teatr postdramatyczny*, tłum. D. Sajewska, M. Sugiera Kraków: Księgarnia Akademicka 2009.

ŁEŃSKA-BĄK Katarzyna, *Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, pod red. K. Łeńska-Bąk, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego 2007.

—, *Smak i uroda stołu*, „*Literatura popularna*” 2003, nr 4/5.

ŁOZIŃSCY Maja, Jan, *Historia polskiego smaku*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2012.

ŁOZIŃSKI Władysław, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1974.

SKRENDO Andrzej, *Ów Różycki, Różycki*, „*Odra*” 2004, nr 12.

ŚLIWIŃSKI Piotr, *12 stacji, Różycki, Tomasz*, 7.04.2004, dostępny online: <<http://wyborcza.pl/1,75517,2011525.html>>, [dostęp: 14.03.2013].





## Rytuał, forma i przemiany materii. Akt konsumpcji w strukturze świata przedstawionego w operze

**SŁOWA KLUCZOWE:** opera, scena, jedzenie, konsumpcja, sztuka

**KEY WORDS:** opera, scene, food, consumption, art

### Streszczenie

Artykuł prezentuje rolę i miejsce jedzenia i związanych z nim motywów w przestrzeni dzieła operowego. Analizie poddano największe tytuły operowe, ukazując w nich takie elementy, jak konsumpcja, stół, posiłek, biesiada, artykuły spożywcze. Autora interesowała zarówno forma, jak i funkcja tych elementów, a także sposób ich scenicznego wykorzystania. Swoje rozważania specyfikuje w kilku płaszczyznach literackiej ontologii i teleologii świata przedstawionego.

### Abstract

The article presents the role and place of food and related motifs in the space of an opera. The largest opera titles were analyzed, showing elements such as consumption, table, meal, feast, groceries. The author was interested in both the form, the function, the elements, and the way they were used. His reflections describe in several levels the literary ontology and teleology of the world presented.

### Wprowadzenie

Przy dworskim stole biesiadnym wśród odświętnie odzianego królewskiego towarzystwa siedzi blada, nieładna, „upiornie” umalowana dziewczyna. Służba podaje karasie w śmietanie. Zakrztusiwszy się połykaną porcją, dziewczyna umiera, po czym przy wtórze żałobno-parodystycznych śpiewów zostaje ułożona na owym stole, na olbrzymim półmisku w kształcie – jakżeby inaczej – ryby.

Jak się nietrudno domyślić, jest to finałowa scena pierwszego ukończonego dramatu Witolda Gombrowicza – z tym, że jest to jego wersja operowa, nie pierwsza zresztą<sup>1</sup>. Opera zachowuje oryginalny tytuł, *Yvonne, Princesse de Bourgogne*<sup>2</sup>, a skomponował ją

<sup>1</sup> Poprzedziły ją – przynajmniej – trzy opery: Borisa Blachera, Ulricha Wagnera i Zygmunta Krauzego, jedynego Polaka w tym towarzystwie.

<sup>2</sup> Przechodzimy tu do porządku nad trudną do oddania we francuzczyźnie dwuznacznością „tytułu książęcego” Iwony: *Bourgogne* brzmi znacznie konwencjonalniej i oznacza oczywiście Burgundię, podczas gdy Burgund jest tu nazwą wina (to tak, jakby – szukam tu dobrej analogii – mianować kogoś „burmistrzem Hamburgera”).

belgijski twórca Philippe Boesmans. Scena pochodzi z premierowej inscenizacji w Operze Paryskiej w 2009 r. Iwonę gra znakomita niemiecka aktorka (nie śpiewaczka) Dörte Lyssowski i jest to jedyna mówiona rola w całym dziele<sup>3</sup>.

Iwona Boesmansa jest przykładem wiernej adaptacji tekstu literackiego, w istocie lekkim, choć bogatym umuzyycznieniem istniejącej struktury dramatycznej. Libreciści (Luc Bondy i Marie-Louise Bischofberger) nie wprowadzają tu żadnej dodatkowej tekstowej czy sytuacyjnej „informacji”<sup>4</sup> i pod tym względem nie specyfika teatru muzycznego, lecz sama struktura wyjściowego dramatu dyktuje miejsce, jakie w całości dzieła zajmuje akt konsumpcji. Karasie w śmietanie są bowiem, jak pamiętamy, narzędziem zbrodni doskonałej: zabójstwa niepasującej do dworskiego świata tajemniczej, nieuforowanej dziewczyny. Dodajmy jednak, że muzyka, wyposażona w symboliczne gesty zarazem typowej finałowej śmierci protagonistki, jak i wspomnianych parodystycznie potraktowanych śpiewów żałobnych, wiele sensów rozszerza, dodaje i doprecyzowuje.

Jedzenie – i nie tylko związane z nim rytuały – są u Gombrowicza stałym elementem: od perwersyjnej ascezy w *Biesiadzie u hrabiny Kotłubaj*, przez nawarstwione barokowe opisy potraw w *Trans-Atlantyku* (tam parodystyczne spiętrzenie przepisów kulinarnych w scenie literackiego pojedynku), a także wariacje na temat karczemnego i dworskiego menu w *Ślubie*, aż po werbalną kanonadę Szarma i Firuleta w *Operetce*, licytujących się nazwami oferowanych Albertynce wykwinnych potraw. Aktualni i potencjalni adaptatorzy i kompozytorzy<sup>5</sup> mają więc liczne okazje do inscenizowania scen konsumpcji.

Krytyk muzyczny Piotr Kamiński w pewnym miejscu swego przewodnika operowego postuluje – żartem, ale nie bez sensu – napisanie pracy doktorskiej na temat *Fenomenologia balu w strukturze epistemologicznej opery*<sup>6</sup>, mając na myśli częste w teatrze muzycznym wykorzystanie balu, szczególnie maskowego, do ukrycia tożsamości. W poniższym tekście próbujemy zastanowić się nad *Fenomenologią aktu konsumpcji wśród struktur i funkcji teatru muzycznego*.

Przynajmniej od razu, nasz temat znajduje się na obrzeżach problematyki muzyczno-teatralnej; spośród czynności życiowych spożywanie potraw nie jest w niej czymś bardzo często spotykanym. Nawet najsłynniejszy smakosz wśród kompozytorów – i podobno sam świetnie gotujący – Gioacchino Rossini nie przywiązywał do teatralnych posiłków w swoich licznych dziełach większej wagi. Nawet w hybrydycznej i niezwykle zabawnej *Podróży do Reims*, dziejącej się na stacji dyliżansów i z akcją kręcącą się wokół warunków podróży, jedzenie stanowi zaledwie naszkicowany element tła. Nawet szekspirowski arcyżarłok, sir John Falstaff, w operze Verdiego tylko pije<sup>7</sup>.

<sup>3</sup> Dodajmy na marginesie, że obcość tytułowej postaci jeszcze mocniej zaakcentował autor pierwszej operowej *Iwony*, niemiecki kompozytor Boris Blacher. W premierowej inscenizacji w Wuppertalu wystąpiła młoda wówczas tancerka Pina Bausch, której powierzono rolę niemą. (Na temat oper do tekstów Gombrowicza piszę obszerniej w innym miejscu, zob.: Rafał AUGUSTYN, *Eksperymentator na koturnie: o przygodach tekstów polskiej awangardy adaptowanych na libretta operowe*, [w:] „Biblioteka Operowa”, t. 2, *Od literatury do opery i z powrotem: studia nad estetyką teatru operowego*, red. R. D. Goliańek, P. Urbański, Toruń: Wydawnictwo MADO 2010, s. 81–100).

<sup>4</sup> Z wyjątkiem wypowiedzianych przez Iwonę słów „*pompes funèbres*”, nieobecnych u Gombrowicza.

<sup>5</sup> Gombrowicz ma pod tym względem szczęście – muzycznego opracowania doczekały się wszystkie jego dzieła dramatyczne, łącznie z młodzieńczą *Historią*, a także *Ferdydurke*.

<sup>6</sup> Piotr KAMIŃSKI, *Tysiąc i jedna opera*, Kraków: PWM 2008.

<sup>7</sup> Na ten paradoks zwrócił mi uwagę Pan Piotr Kamiński, któremu za tę podpowiedź serdecznie dziękuję.

Karasia w *Iwonie* (jak i cała uczta) są integralnym składnikiem dramatu niezależnie od tego, czy się go mówi, czy śpiewa; w tym sensie – jak większość składników świata przedstawionego – jedzenie i picie jest, by tak rzec, ponadgatunkowe czy ponadtworzywowe. Jednakże istnieją – i to nas będzie głównie interesowało – pewne zjawiska, które teatr muzyczny uwypukla, a nawet stwarza właśnie dzięki swej muzyczności. Ustalmy najpierw kilka prawidłowości.

**Po pierwsze**, dlaczego w teatrze muzycznym jada się rzadko (częściej pija)? Wytlumaczyć rzecz można trywialnie: trudno śpiewać z pełnymi ustami; mówienie jest nieco prostsze. (Nie znaczy to, że ograniczenia w emisji nie mogą być wykorzystane przez teatr: przykład Papagena w *Czarodziejskim flecie*, mamroczącego z ustami zamkniętymi na kłódkę, jest klasyczny, ale właśnie na zasadzie perwersyjnego wyjątku). Konsumpcja pokarmów stałych wymaga więcej czasu (z przeżuwaniami włącznie), poza tym jest statyczna w sensie wizualnym. Łatwiej chodzi się z kieliszkiem niż z talerzem ze sztućcami<sup>8</sup>. Możliwe są też wyjaśnienia bardziej subtelne, o czym poniżej.

**Po drugie** i niewątpliwie ważniejsze, by zacytować Dobrochnę Ratajczak z jej cennego artykułu *Jedzenie na scenie*, „w dramatach nie jada się bezinteresownie”, zaś „sceniczne jedzenie stanowi złożoną wiązkę znaków, znaczeń i funkcji”<sup>9</sup>. Konstatacja dotyczy dramatu w ogóle, ale *mutatis mutandis* stosuje się do teatru muzycznego w całej rozciągłości, a może jeszcze bardziej. Owe „znaki, znaczenia i funkcje” lokują się na różnych piętrach struktury dzieła teatralnego. Jedzenie i picie bardzo rzadko jest czynnością indywidualną; najczęściej jest wplecione w jakiś rodzaj publicznego wydarzenia o wyraźnej kulturowej funkcji (stąd w naszym tytule „rytuał”).

**Po trzecie** (tu znów powołajmy się na Dobrochnę Ratajczak) widoczne są różnice pomiędzy obszarem tragedii i komedii, w naszym przypadku – pomiędzy obszarem opery *seria* i sferą *buffo* (obejmującą także operetkę i częściowo musical). W tragedii wysokiej (czego muzycznym wcieleniem jest klasyczna *opera seria*) akty konsumpcji należą do sfery zdarzeń, których się nie pokazuje, podobnie jak zabójstw, ale także większości codziennych czynności praktyczno-życiowych. W komedii przeciwnie – mogą być one eksponowane, niekiedy ostentacyjnie. Teatr muzyczny – za niewątpliwym pośrednictwem *commedia dell'arte* – przejmuje ów dualizm, chciałoby się powiedzieć, „z dobrodziejstwem inwentarza”, gdyby nie to, że ów inwentarz zostaje mocno ograniczony przez wspomniane w punkcie pierwszym warunki techniczne.

**Po czwarte**, zbiorowość aktu konsumpcji wiąże się ściśle z formami organizacji materiału muzycznego; stąd – między innymi – mowa o „formach”, a także – w znaczeniu estetycznym – o „przemianach materii”. Brzmi to dość abstrakcyjnie, ale odnosi się

<sup>8</sup> Ową dysfunkcjonalność spożywania dań na publicznej imprezie zabawnie wykorzystał Witold Gruca w inscenizacji baletu *Figle szatana*, w sporządzonej przez niżej podpisanego nowej wersji dzieła Adama Münchheimera i Stanisława Moniuszki (premiera w Teatrze Wielkim w Warszawie w 1988 r.). Bohaterowie – uczestnicy balu karnawałowego w operze – są skutecznie odciągani od tańca, ku rozpaczki Wodzireja, przez kelnerów wnoszących kolejne, coraz większe porcje do bufetu; zaś jedna z głównych bohaterek, Klotylda, powraca na tańce z niedogryzionym udkiem kurczaka, które następnie posłuży jej za *sui generis* kaduceusz. W nowej inscenizacji baletu (Wrocław 2007 r., chor. Ewelina Sojecka) nie posłużono się tym pomysłem. Oczywiście w balecie bez partii wokalnych przedstawienie konsumpcji jest łatwiejsze.

<sup>9</sup> Dobrochna RATAJCZAK, *Jedzenie na scenie, czyli o gatunkowych determinantach charakteru i znaczeń biesiad dramatyczno-teatralnych*, [w:] *eadem*, *W kryształach i płomieniu. Studia i szkice o dramacie i teatrze*, t. 1, Wrocław: WUWr 2006, s. 504.

do dobrze zdefiniowanych struktur i sytuacji: na przykład chórów wstępnych lub finałów, a także rozmaitych sytuacji ceremonialnych, mających swoją lepiej lub gorzej ustaloną strukturę muzyczną – przede wszystkim toastów, ale także rytuałów magicznych, wreszcie... aktów trucia. Nie ulega wątpliwości, że to czwarte spostrzeżenie jest z naszego punktu widzenia najistotniejsze.

Zastrzeżmy od razu: tematem naszej refleksji – bardzo wstępnej i bez wątpienia domagającej się dokładniejszego opracowania – są akty konsumpcji zaprogramowane przez autorów dzieła; nie należy jednak zapominać o możliwych interwencjach reżyserskich. Opera jest dzisiaj żyznym polem eksperymentów inscenizacyjnych, a – szczególnie w estetyce *Regietheater* mamy do czynienia z manierycznym wręcz włączaniem do akcji przyziemnych czynności życiowych.

W momencie, gdy w zasadzie gotowy był zrąb niniejszego tekstu, pojawił się interesujący artykuł Pierpaola Polzonettiego *Jedzenie i picie w operze: Traviata i dieta Marii Callas*<sup>10</sup>. Tamże wyodrębnia się pięć funkcji jedzenia w operze: społeczną (ew. towarzyską), intymną, znakową (oznaczającą), medyczną i dietetyczną.

**Pierwsza funkcja** odsyła do sytuacji, w których konsumpcja stanowi element aktu politycznego (bankiet dla władcy-gościa, ceremonia zaślubin, uczta towarzysząca zawarciu traktatu itp.).

**Druga** – odnosi się do wspólnego posiłku jako wyrazu więzi między indywiduami – jak na przykład „kolacja we dwoje” albo, przeciwnie, czyjś samotny posiłek akcentujący społeczną niedostępność lub wyobcowanie.

**Trzecia** – spełnia rolę oznacznika, czy wyznacznika statusu lub kręgu społecznego (Polzonetti wskazuje tu na whisky i cygara nieodłączne od westernowych bohaterów *Dziewczyny z Zachodu* Pucciniego).

**Czwarta** – zawiera w sobie wszystkie sytuacje, w których pokarm (a częściej napój) ma istotne działanie – niekoniecznie ściśle medyczne w naturalistycznym znaczeniu, także magiczne – tu znajdują się napoje miłosne, trucizny itp.

**Piąta** wreszcie ma ze strukturą świata przedstawionego związek pośredni i dotyczy warunków, jakie musi spełnić wykonawca, aby stworzyć wiarygodną postać, unikając poznawczego dysonansu typu umierającej z wycieńczenia Violetty w wykonaniu stukiłowej primadonny.

Pamiętając o typologii Polzonettiego, można zaproponować pokrewny, choć nieco odmienny zestaw możliwych funkcji aktu konsumpcji w świecie przedstawionym:

- „Akt obecności” – sytuacja będąca zaledwie pretekstem do zgromadzenia większej liczby postaci (zróżnicowanych bądź nie), co motywowane jest przede wszystkim względami muzycznymi – potrzebą dynamizacji lub polifonizacji struktury dźwiękowej. Zjawisko to w czystej postaci jest rzadkie, a ambicją librecistów pozostaje jakieś, choćby szczątkowe umotywowanie sytuacyjne obecności konkretnych osób i grup. Zatem *rytuał* służy tu do uprawomocnienia *formy*. Potrzeby formalne leżą często u podstaw przynajmniej częściowego lokowania akcji w miejscach zbiorowego żywienia, do których może wejść „każdy”;

<sup>10</sup> W angielskiej wersji: *social, intimate, denotative, medicinal, dietary*. (Pierpaolo POLZONETTI, *Eating and Drinking in Opera: Traviata and The Callas Diet*, [w:] *Oxford Handbooks Online*, subject: *Music, Musicology and Music History, Opera, Ethnomusicology*, ed. Alexander Rehding. New York: Oxford University Press, Online Publication Date: Aug. 2015).

- Konsumpcja zwykła – jako element kolorytu obyczajowego itp. Nie oznacza to kwestionowania tezy o braku „bezinteresownej” konsumpcji na scenie i może współistnieć z sytuacją wspomnianą powyżej;
- Konsumpcja rytualna: uczta ofiarna, ceremonialny toast, a także wszystkie wymienione przez Polzonettiego w pierwszym punkcie zgromadzenia „polityczne”;
- Konsumpcja ostentacyjna, prowokacyjna – tu *cause célèbre* stanowi *Don Giovanni* Mozarta i jego dwie wysoce symboliczne uczy wydawane przez tytułowego bohatera. Wśród innych przykładów wymieńmy za włoskim autorem kolację barona Scarpiego w *Tosce*;
- Pokarm (a najczęściej napój) magiczny – jak napoje miłosne: w wersji *serio* w *Tristanie i Izoldzie* lub *Zmierzchu bogów* Wagnera, w wersji *buffo* – w, *nomen omen*, *Napój miłosnym* Donizettiego a także – w jeszcze bardziej przyziemnej postaci – w *Albercie Herringu* Brittena<sup>11</sup>. A także, oczywiście, pokarmy magiczne podtrzymujące życie, jak jabłka Frei w *Złocie Renu* zapewniające bogom nieustanny dopływ sił życiowych.

Wspomnieliśmy o różnicy w traktowaniu „czynności życiowych” przez tragedię i komedię. Podział ten stopniowo zaciera się, gdy na scenę wkracza tematyka współczesna i orientacja estetyczna zwana weryzmem (czy realizmem, czy naturalizmem – w tym momencie nie jest to istotne). Czynności życiowe przestają razić w tragedii, a śmieszyć (jako takie) w komedii, stając się częścią charakterystyki bohaterów; poczęstunek w *Płaszczu* Pucciniego wpisuje się w nastrój sceny, zarazem podkreślając relacje pomiędzy bohaterami. Jednakże sama konsumpcja – co zrozumiałe – rzadko wysuwa się na plan pierwszy, pozostawiając pole dla „wyższych”, a przynajmniej istotniejszych fabularnie działań i okoliczności. Paradoksalnie, jeden z najbardziej wyrazistych rzadkich przykładów *pierwszoplanowego* motywu kulinarnego w operze pochodzi z dzieła czołowego twórcy opery „z prawdziwego życia”, ale dzieła nietypowego, *Doktora Miracle* Georgesa Bizeta. Późniejszy autor *Carmen* w swojej młodzieńczej farsie wprowadza postać rzekomego kucharza (w istocie oficera bez pojęcia o gotowaniu) przyrządzającego zupełnie niejadalny omlęt, który stanie się tematem osobnego numeru muzycznego, znanego dziś jako *Kwartet Omlętowy*. Ta miniatura operowa należy jednak do tradycji dawnej opery *buffo*, bliższa kulinariom Goldoniego niż twórczości werystów.

## Ucchy Don Juana

Egzemplaryczny hedonista, Don Juan Tenorio, jest znany najbardziej ze swych podbojów erotycznych. Nie byłyby jednak prawdziwym znawcą rozkoszy, nie będąc zarazem smakoszem – zatem motyw jedzenia jest obecny zarówno w dziełach dramatycznych (u Tirsa de Moliny i Moliera), jak i w opartych na donjuanowskim wątku operach, zarówno najsłynniejszym *Don Giovannim* Mozarta, jak i wcześniejszym (a w wersji libretta źródłowym dla Lorenza da Pontego) dziele Gazzanigi i Bertatięgo oraz późniejszym *Kamiennym gościu* Aleksandra Dargomyżskiego, opartym na „małej tragedii” Puszkina.

<sup>11</sup> Należy zwrócić uwagę, że podczas gdy czarodziejskie napoje u Wagnera są (w ramach teatralnego świata przedstawionego) „prawdziwe”, to napoje *buffo* – zarówno u Donizettiego, jak i Brittena – są jedynie mocniejszym lub słabszym alkoholem, powodującym skutki całkowicie wytłumaczalne fizjologicznie, jednakże przez uczestników akcji mylnie interpretowane (jak u Donizettiego) lub nieuświadomione (jak u Brittena).

U Mozarta – skupmy się na tym niewątpliwie najwybitniejszym dziele – jedzenie jest obecne w kilku planach. Przez cały czas Leporello, czyli sługa Don Juana, usiłuje coś zjeść, w czym przeszkadzają mu działania innych osób; zaś sam bohater tytułowy organizuje dwie bardzo niepodobne do siebie imprezy, gdzie nie tylko mamy konsumpcję na scenie, ale także przedstawienie jadłospisu.

W pierwszym z dwóch aktów Don Giovanni zaprasza na wystawną ucztę poznanych właśnie uczestników wiejskiego wesela, z wyraźną intencją uwiedzenia panny młodej. Mamy tu najpierw pieśń bachiczną, brawurowo umuzycznioną pochwałą wina; co ciekawe, jest to praktycznie jedyna – i to bardzo krótka – solowa aria tytułowego bohatera. Po niej następuje scena zbiorowa, w której Leporello wraz ze służbą dyryguje rozdawaniem potraw, zarazem kontrolując zachowania powierzonego mu Masetta, któremu gospodarz planuje przyprawić rogi.

Najciekawsza jest jednak scena z drugiego aktu, w którym zgodnie z tradycyjnym wątkiem historii, uwodziciel zaprasza posąg Komandora na kolację, ale na razie ucztuje sam – jeśli nie liczyć służby z Leporellem na czele. (Owo „sam w tłumie służących” stało się jednym z kluczowych pomysłów filmowej wersji *Don Giovanniego* w reżyserii Josepha Loseya).

Mamy tu także piętrową konstrukcję menu: kolejnym potrawom towarzyszą zarówno nowe gatunki wina, jak i zmieniająca się muzyka – ewidentnie zaczerpnięta z ówczesnej listy przebojów, włącznie z fragmentem niezmiernie wówczas popularnej arii Figara *Non più andrai*. Zatem kolejnym potrawom kunsztownie przygotowanym przez kucharzy towarzyszą muzyczne „dania gotowe”. Manifestacyjna konsumpcja w obydwu przypadkach kończy się źle: w pierwszym akcie zamiast wyciągnąć korzyści ze znajomości z Zerliną, bohater zostaje skompromitowany i przepędzony (wprawdzie nie na długo) z własnego domu; w akcie drugim przybyły Komandor (który odmawia przyjęcia poczęstunku) zabiera uwodziciela do piekła.

Jest jeszcze w tej operze fragment wprawdzie nie dotyczący bezpośrednio jedzenia i picia, ale ilustrujący problem konsumpcji, to aria katologowa Leporella, o której powiemy nieco później.

## Toast jako forma muzyczna: Moniuszko

Toastowi należy poświęcić więcej uwagi, gdyż jest to jedyna – jeśli intuicja nasza jest poprawna – forma konsumpcyjnej sytuacji scenicznej, która szczególnie rozwinęła się w teatrze muzycznym, a zarazem taka, która wypracowała swoje specyficzne muzyczne rozwiązania. Termin znany jest literaturoznawczej genologii; polski *Słownik terminów literackich*<sup>12</sup> definiuje: ‘W okresie staropolskim krótka pieśń towarzysząca wznoszeniu toastów podczas uczt i biesiad; dodając iż ‘śpiewanie t[ostów] zachowało się do dziś w zwyczajach ludowych’ i wyraźnie zapoznając żywotność tej formy w teatrze muzycznym.

Toast w teatrze mówionym przynależy do dziedziny retoryki i choć jego funkcja jest dobrze określona, to sam tekst nie ma zdefiniowanej struktury – może być wygłoszony prozą lub wierszem, zależnie od przyjętej konwencji, może być skomponowany lub

<sup>12</sup> Michał GŁOWIŃSKI, Teresa KOSTKIEWICZOWA, Aleksandra OKOPIEŃ-SŁAWIŃSKA, Janusz SŁAWIŃSKI, *Słownik terminów literackich*, Wrocław: Ossolineum 1988.

chaotyczny, długi lub krótki, ciągły lub przerywany. Może zawierać elementy narracyjne, być skierowany do konkretnej (obecnej lub nieobecnej) postaci albo dotyczyć spraw ogólnych itd. – bardzo wiele zależy od kontekstu.

W teatrze muzycznym jest to forma popularna i daje się wdzięcznie opracowywać. Toast jest z reguły rytmizowany (każdy słuchacz obdarzony jaką taką pamięcią muzyczną wychwyci łatwo rytm *Brindisi* z *Traviaty*, najślynniejszego z operowych toastów); ma często postać alternowanych kwestii solisty (-ów) i chóru; zazwyczaj rozpoczyna się od krótkiego solo, powtórzonego lub rozwiniętego przez chór. Często przyjmuje formę ronda, formy reprzyzowej albo pieśni zwrotkowej, niekiedy łączonej z innymi wzorcami formalnymi.

Obecność chóru jest, można sądzić, głównym powodem, dla którego toast w nowożytnym teatrze „mówionym” nie przyjął się jako forma typowa – chór, a szczególnie chór polifoniczny, jest tam zjawiskiem niezwykle rzadkim (chyba, że występuje... jako rzeczywisty chór, osoba dramatu)<sup>13</sup>.

W obydwu najważniejszych operach Stanisława Moniuszki mamy trzy bardzo charakterystyczne toasty. Dwa z nich to chóry wstępne. *Halkę* otwiera polonez z toastem ku czci zaręczonej pary Zofii i Janusza. Prolog *Strasznego dworu* jest chórem rycerzy żegnających się po skończonej wojnie. Trzeci przykład to ostatnie ogniwo finału II aktu tej samej opery, w którym Miecznik, inicjujący pijatykę (bo zapowiedziane są dalsze toasty, na scenie już nie ukazane), honoruje zmarłego Stolnika, ojca głównych bohaterów.

Najprostsza budowę ma toast z *Halki*, w jednolitym rytmie poloneza. Rzecz dzieje się w bocznej sali przylegającej z jednej strony do sali balowej, z drugiej – do jadalnej. Majordomus Dziemba napełnia puchary. Tekst zawiera tradycyjne formuły życzeniowe, a zarazem stanowi informację dla widza o powodzie spotkania i tle społecznym „równych stanem” zaręczonych. Didaskalia precyzują rodzaj ruchu: „Z sali balowej [...] goście wychodzą w parach poloneza i krążą po scenie”. Zatem mamy tu scenę taneczną, ale niekoniecznie należącą do porządku formalnych tańców z ich własną przestrzenią; polonez jako taniec chodzony pozwala na dość swobodne przemieszczanie się. Śpiew rozpoczyna Dziemba. Wtórkuje mu chór, a także przybyły z sali bankietowej gospodarz Stolnik i pojedynczy goście. Kwestie postaci i chóru są wobec siebie lekko przesunięte, co można rozumieć nie tylko jako popis kontrapunktycznych umiejętności kompozytora, ale także jako dźwiękową imitację balowego rozgardiaszu. Całość ma asymetryczną budowę reprzyzową ABA (reprzyza jest skrócona) ze stabilną tonacją D-dur, wzbogaconą jednak modulacyjnymi sekwencjami. W nieco wolniejszej, ale wciąż polonezowej części środkowej dominują soliści (tańczące pary przeniosły się do sąsiednich pomieszczeń, by powrócić w reprzyzie).

Ów „nachylony” symetryczny układ ma swe konsekwencje w budowie całego aktu, bowiem ostatnim jego ogniwem jest słynny mazur (bez tekstu); zatem konwersacyjne sceny środkowe informujące widza o dramatycznym konflikcie obramowane są formalnymi, zamkniętymi całościami.

Toast z II aktu *Strasznego dworu* z punktu widzenia rytmicznego jest także stosunkowo prosty, oparty na powtarzanych krótkich frazach w uporczywym metrum dwucwerciowym, podobnym do galopu, i z dominującym tokiem jambicznym. Warto jednak pamiętać, że jest to ostatnie ogniwo bardzo rozbudowanego i kunsztownego finału.

<sup>13</sup> Wystarczy porównać odpowiadające sobie mikroformy w teatrze dramatycznym i muzycznym: aria jest odpowiednikiem monologu; recytatyw – monologu lub dialogu; ansambl (nie bez zastrzeżeń) odpowiada dialogowi w scenie zbiorowej. Natomiast chór – poza tautologicznym przedstawieniem „chóru jako chóru” – nie ma swojego strukturalnego odpowiednika.

Klasyczny finał operowy najprościej definiuje Charles Rosen, jako ciąg wszystkich numerów tekstowo-muzycznych w akcie po ostatnim recytatywie *secco*<sup>14</sup>. W operze romantycznej recytatywy *secco* są anachronizmem, jednakże w konstrukcji *scen* (jako zdefiniowanej formy muzycznej) nietrudno wyznaczyć fragmenty o recytatywnym charakterze – i takie, które są podporządkowane jednolitemu duktowi muzycznemu. Moniuszko określa jako „*Finale*” długą sekwencję zdarzeń (formalnie ujętych jako sceny V i VI), na co składa się chór myśliwych i Skołuby zakończonych kadencją klarnetu, scena pantomimiczna (w didaskaliach „scena niemego powitania”) z wejściem głównych bohaterów i następującym recytatywem Miecznika, poprzez krótkie *arioso* przechodzącym w najbardziej skomplikowany pod względem kompozycyjnym fragment partytury, liryczny ansambl solistów<sup>15</sup> z kontrapunktującym energicznym chórem myśliwych. Gdy komplikacja głosów osiąga kulminację, przerywa ją krótki recytatyw Miecznika: „Hej panowie, dosyć kłótni [...]” po którym następuje zaproszenie do toastu, w charakterystyczny sposób zestawiające swobodny recytatyw i pulsujące w orkiestrze rytmy zapowiadające właściwe *stretto* kończące akt, czyli wspomniany toast w rytmie galopu. Budowa jest stroficzna, oparta na wariantach jednego podstawowego tematu. Główną tonację C-dur zabarwiają modulacje (zwłaszcza wówczas, gdy Maciej wyraża swój niepokój), a podstawowy temat w kulminacyjnym momencie transponuje w górę do Es-dur, by powrócić do wyjściowego C-dur w kodzie<sup>16</sup>.

Poza wstępną formułą dedykacyjną tekst jest w istocie hybrydą – piętrową konstrukcją kwestii poszczególnych postaci, z których każda ma jakąś sprawę do załatwienia, niekoniecznie związaną z adresatem życzeń. Tylko Miecznik, Stefan i Zbigniew wspominają rycerski charakter Stolnika, natomiast Cześnikowa niepokoi się o swoje matrymonialne kalkulacje (podobnie – w innym duchu – Damazy), Hanna i Jadwiga planują poddanie gości testowi odwagi, Skołuba wciąż rozpamiętuje swoją myśliwską porażkę, zaś lękliwy Maciej, niechętny Skołubie, troszczy się o los swoich pryncypałów. Tekst zawiera spiętrzone rymy: „zuch / ruch / puch / duch / dwóch”; „tchórze / burze / wróżę / naturze / wykurzę / przysłużę”; „warta / czarta / kwarta”<sup>17</sup> dodatkowo wplecione w rozmaite związki frazeologiczne, co w gęstej fakturze (dziewięć głosów solowych i cztero–sześciogłosowy chór) wywołuje zarazem wrażenie radosnego bałaganu i rytmicznej sprężystości.

Równie złożony jest toast w prologu *Strasznego dworu*, wchodzący w skład sceny pożegnania rycerzy po zakończonej wojnie. Drobiazgowo didaskalia Jana Chęcińskiego informują: „towarzysze kończą ucztę, luzacy usługują im, nalewając w czaszki miód, który przynoszą z gospody”. O miodzie – trunku o niewątpliwie patriotycznej symbolice – będzie zresztą mowa także w samym tekście w kwestii Zbigniewa.

<sup>14</sup> Charles ROSEN, *Styl klasyczny. Haydn – Mozart – Beethoven*, przeł. Rafał Augustyn, Kraków: PWM 2014, s. 366.

<sup>15</sup> Ścisłej rzecz biorąc, mamy tu zestawione symultanicznie dwa ansamble: liryczny sekstet Hanny, Jadwigi, Cześnikowej, Stefana, Zbigniewa i Miecznika oraz tercet *buffo* Damazego, Macieja i Skołuby wraz z chórem męskim.

<sup>16</sup> Niestety, owa budowa bywa często zakłócana wskutek dokonanych w finale skrótów.

<sup>17</sup> Tłumaczka libretta Chęcińskiego na angielski Anna Kaspszyk dostrzega tu konstrukcyjne podobieństwo – choć oczywiście nie wpływ – do późniejszych librett w komicznych operach Gilberta i Sullivana, co stało się jednym z kluczy użytych przez nią w pracy przekładowej. (Informacja ustna od Pani Anny Kaspszyk; tekst w wydawnictwie płytowym: Stanisław MONIUSZKO, *The Haunted Manor*, EMI Classics 2005). Natomiast nie można wykluczyć wpływu Chęcińskiego / Moniuszki na brzmieniową strategię w tekstach Jeremiego Przybory.



Z punktu widzenia dramaturgii mamy tu zarazem strukturę otwarcia (z niezbędnymi informacjami o zakończonej wojnie i planach na przyszłość) i zamknięcia (poza trójką bohaterów, którzy pojawiać się będą w każdym z czterech aktów, mamy do czynienia z niezróżnicowaną grupą wojaków, z którymi już się więcej nie spotkamy). Pod względem architektoniki muzycznej na cały prolog składa się osiem wyodrębnionych odcinków granych *attacca*:

- 1) Właściwy toast „Więc gdy się rozstaniem przed słońca świtanem” – inicjalne solo Zbigniewa plus chór; metrum 3/4;
- 2) Przyrzeczenie rycerskie pozostania w bojowej gotowości mimo pracy na roli – solo Stefana z chórem w metrum 4/4 i marszowym rytmie: „Zamiast beczynnie służyć w żołnierze”;
- 3) Krótki recytatyw akompaniowany Zbigniewa: „Tęgoś wyrzekł, panie bracie” wprowadzający główny tekstowy motyw całej opery: „Nie ma niewiast w naszej chacie”;
- 4) *Arioso* Zbigniewa z chórem, satyryczny obraz kobiety w domu „By wasze pić zdrowie” (tu owa wzmianka o miodzie);
- 5) Duet rycerzy rozpoczęty przez Stefana „Dobrze, dobrze panie bracie” – tu po raz pierwszy z leitmotivem tekstowym łączy się naczelnym melodycznym motywem całej opery. Numery 4) i 5) zostają powtórzone z nowym tekstem „Bo kiedy niewiasta po domu się szasta” jako druga strofa symetrycznej całości;
- 6) Recytatyw akompaniowany Macieja „Tandem, panicze, czas wyruszyć w drogę” uzupełniony przez Stefana<sup>18</sup>;
- 7) Kolejny „właściwy” toast pożegnalny „Żegnajcie nam, najmilsi towarzysze” zainicjowany przez Macieja, podjęty przez Stefana;
- 8) *Stretta* oparta na fragmentach tekstu odcinka 1) z prominentnym udziałem chóru.

Mimo rozbudowanej formy, relacje tekstowo-muzyczne prologu *Strasznego dworu* skonstruowane są z dużą dbałością o ekonomię środków i rozplanowanie informacji, zaś symetria i w ogóle artykulacja odcinków nie ma w sobie mechaniczności ani sztuczności (może z wyjątkiem wspomnianej niefortunnej i redundantnej „złotej skroni”...). Nawet niefunkcjonalna z punktu widzenia tekstowej informacji *stretta* może być usprawiedliwiona względami muzycznymi (potrzebą końcowej kulminacji nieobciążającej uwagi nowymi danymi), ale w równym stopniu może ilustrować częste w scenach pożegnań – teatralnych czy życiowych – powracanie do tych samych słów i formuł. Jednakże samo pochłanianie trunku, choć istotne dla uprawomocnienia sytuacji, nie jest czynnością pierwszej wagi.

### Konsumpcja wpisana w strukturę: *La Bohème*

Wyrazistym przykładem większej wagi i przemyślanej struktury aktów konsumpcji w wielkiej skali jest *Cyganeria* Pucciniego z librettem według słynnej „felietonowej” powieści Henri'ego Murgera. Je się tam – i oczywiście pije<sup>19</sup> – w trzech, a uwzględniając przestrzeń pozasceniczną – we wszystkich czterech aktach, z których pierwszy jest

<sup>18</sup> Trudno oprzeć się wrażeniu, że jednowersowa wstawka Stefana „A wkrótce słońce ukaże złotą skroń” znalazła się w operze tylko dla równowagi wersyfikacyjnej i muzycznej; nie wnosi ona istotnych informacji i nie jest też osiągnięciem poetyckim...

<sup>19</sup> Ścisłej rzecz biorąc, w I akcie jedzenie zostanie wstrzymane i przeniesione do restauracji (czyli do następującego bezpośrednio w czasie II aktu) w myśl zasady „pijemy w domu, ale jemy na mieście”.

utrzymany w tonacji *buffo* przechodzącej w liryczne *serio*, drugi jest *buffo* od początku do końca, trzeci stanowi symultaniczną strukturę *serio* i *buffo* (z przewagą tego pierwszego), czwarty – gorzkim *buffo* przechodzącym w *serio* tragiczne.

Akt pierwszy i czwarty zawierają sceny wobec siebie symetryczne: czwórka przyjaciół je wspólnie, za pierwszym razem korzystając z niespodziewanego zarobku muzyka Schaunarda, za drugim – ledwo klekąc posiłek z ostatnich zasobów (ale zarazem parodystycznie pielęgnując maniery z wykwintnej uczyty z tańcami). W drugim akcie mamy ostentacyjną konsumpcję świąteczną (skądinąd ponad stan – sytuację niewypłacalności ratuje mało uczciwe, ale zabawne scedowanie płatności na „sponsora” Musetty); w trzecim – z owym wykorzystaniem *serio* i *buffo* w dwóch symultanicznych duetach – konsumpcja odbywa się poza sceną, w widocznej w tle oberży<sup>20</sup>.

Obfitość konsumpcji w tym dziele nie jest przypadkowa i wpisuje się w ogólną strukturę sensów zarówno opery, jak i oryginału Murgera. Bohaterowie nie są wyobcowanymi społecznie odrzutkami, lecz ludźmi wprawdzie ubogimi, ale dobrze wykształconymi i mniej lub bardziej skutecznie funkcjonującymi w życiu kulturalnym (w powieści zresztą większość z nich robi potem całkiem oficjalną, mieszczańską karierę; opera zamyka akcję na śmierci Mimi). A do tego mają wyostrzoną świadomość spektaklu, toteż nieustannie odgrywają role: czy to na użytek zewnętrzny (jak wykpienie i pozbycie się domagającego się czynszu gospodarza przez kwartet mieszkańców albo scena z rzekomo przyciasnymi butami w celu oddalenia „sponsora” Alcindora przez Musetty), czy to – częściej – na użytek własnego towarzystwa. Przykładów jest aż nadto: scena z wymagającym krytykiem obserwującym palenie rękopisu sztuki Rudolfa, opowieść Schaunarda o papudze, ceremonia „inicjacji” Mimi, wreszcie wirtuozowska aria Musetty i jej numer z rzekomo ciasnymi butami. A nawet scena spotkania głównej pary bohaterów, gdzie oboje grają przed sobą znaną komedię. Znakomite libretto Giacosa i Illiki pełne jest stylizacji, aluzji historycznych i literackich, choć im bliżej tragicznego końca, tym bardziej ustępują one treściom „życiowym”. Zgadza się to ze strukturą muzyczną, opartą na quasi-wagnerowskim systemie motywów przewodnich. Najważniejszy z nich, otwierający całe dzieło, ma dodatkowe piętro symboliczne, pochodzi z młodzieńczego *Capriccia* orkiestrowego, które Puccini napisał w czasie swego chudego i cygańskiego żywota studenta mediolańskiego konserwatorium.

Jedzenie – w równym stopniu w Paryżu, jak i w Mediolanie – nie jest wyłącznie sprawą techniczną. Jest to rytuał; nie bez powodu Schaunard formułuje przytoczoną maksymę o domowym picu i publicznym jedzeniu w tonie parodystycznego kazania. Zatem, by znów powrócić do zgrabnego bon motu Dobrochny Ratajczakowej, także paryscy cyganie nigdy nie jedzą „bezinteresownie”, zawsze mając na uwadze sensory konwencji społecznych i komunikując się za ich pośrednictwem. Poza tym obfitość konsumpcji (czy jej dotkliwego braku) jest wyraźnym znakiem stylistycznej przynależności do szeroko rozumianego „realizmu” czy „weryzmu”, którego Puccini oficjalnie nie był uczestnikiem, ale do którego w większości dzieł było mu blisko<sup>21</sup>.

<sup>20</sup> Na marginesie dodajmy, że w jednej z nowszych inscenizacji dzieła, salzburskiej (2012, reż. Damiano Michieletto), przeniesionej w czasy współczesne, inscenizatorzy przemyślnie wyzwalają się z zarzuconej przez własną koncepcję pułapki: w oryginale III akt dzieje się przy zamykanej na noc paryskiej rogatce; wobec ewidentnego braku tych ograniczeń w naszych czasach, kolejne grupy robotników i przekupek domagają się otwarcia... przewoźnego bufetu, zainstalowanego w food-trucku.

<sup>21</sup> Trudno powiedzieć, w jakim stopniu względna obfitość aktów konsumpcji w operach Pucciniego może się wiązać z jego współpracą z amerykańskim autorem i antreprenerem teatralnym Davidem Belasco

## Metonimia konsumpcyjna, czyli śpiewane menu

Wspomnieliśmy o szczególnym przypadku „rozszerzonej konsumpcji” w *Don Giovanni* Mozarta. Mowa o słynnej „arii katalogowej” Leporella, który szokuje Donnę Elwirę, była *sposa* (co w zasadzie oznacza małżonkę, ale może być też stosowane na określenie osoby zaręczonej), wyliczeniem erotycznych podbojów swego pana w różnych krajach Europy („ujęcie ilościowe”), a zaraz potem kryteriami doboru partnerek („ujęcie jakościowe”).

Połączenie jednego z drugim pojawia się w wirtuozowskim monologu Damona w *Mieszczaninie szlachcicem* Moliera i Lully’ego<sup>22</sup>. Ironicznie chwając rzekome zalety obiadu u pana Jourdain, w formie niemal miłosnego wyznania przedstawia on wyrafinowane menu przygotowywane jakoby przez jego własnego kucharza<sup>23</sup>.

W naszych czasach menu stanowi także element wielowarstwowego wewnętrznego monologu z trzeciego aktu opery współczesnego czeskiego kompozytora Martina Smolki (z librettem Jaroslava Duška i kompozytora) pod tytułem *Nagano*, której akcja opiewa zwycięstwo czeskich hokeistów na olimpiadzie w 1998 r. W finale opery występują sfrustrowani pracownicy techniczni stadionu oraz mocno „wczorajszy” po imprezie i nieodmiennie znudzony działacz MKOl dekorujący zwycięskich czeskich hokeistów, mamrocący machinalnie zlepek terminów *zen* i nazw japońskich potraw, a także uwagi na temat warunków zakwaterowania. Nie jest to wyłącznie psychologiczna winieta; całe wielowarstwowe libretto *Nagano* pełne jest meta- i hipertekstowych aluzji i parafraz, zarówno w tekście głównym, jak i w koncepcji scenicznej.

## Ekskurs: Opera a post

Dawne opery – nawet tragiczne – należały do dziedziny rozrywki, toteż w pierwszych stuleciach grywano je tylko w „rozrywkowych” okresach roku, przede wszystkim w karnawale. Jeszcze premiera *Traviaty* Verdiego (1853), przesunięta na post z powodów technicznych, nie obyła się bez cenzuralnych utrudnień. Polzonetti zwraca uwagę, że koncepcja Piavego i Verdiego dobrze wpisuje się w sytuację na pograniczu karnawału i postu; w odwiecznej walce obu czasów post zwycięża, a „święta kurtyzana” Violetta doznaje odkupienia (niewidocznego na scenie, ale słyszalnego w muzyce) poprzez cierpienie fizyczne, niedostatek materialny i wyrzeczenie się miłości w imię wartości rodzinnych. W didaskaliach rzecz jest wzmocniona dualizmem symbolu wina w pierwszym akcie i karafki z czystą wodą w ostatnim<sup>24</sup>.

---

(którego utwory są podstawą librett *Madame Butterfly* i *Dziewczyny z Zachodu*); jednym ze znaków rozpoznawczych hiperrealistycznego teatru Belasco były prawdziwe potrawy spożywane na scenie. Jakkolwiek było, *Cyganeria* powstała, zanim panowie się poznali.

<sup>22</sup> Włączamy tę sztukę do naszych rozważań, gdyż w oryginalnej postaci (przypomnianej niedawno przez mistrzowską inscenizację Benjamina Lazara) jest to *comédie-ballet* z ogromną rolą muzyki, także śpiewu. Niestety, przez trzy wieki tradycji przygodę pana Jourdaina pozbawiono oryginalnej muzyki Lully’ego, sprowadzając ją do teatru dramatycznego w wąskim sensie.

<sup>23</sup> Niestety, w znanej polskiej inscenizacji telewizyjnej Jerzego Gruzy – z pamiętną ostatnią rolą Bogumiła Kobieli – monolog ten został niemal w całości wycięty (Francuz pewnie by sobie na to nie pozwolił...).

<sup>24</sup> Na temat przekształceń fabularnych i różnych sensów *Traviaty* zob. P. POLZONETTI, *op. cit.*; Iwona PUCHALSKA, *Sztuka adaptacji. Literatura w operze dziewiętnastowiecznej*, Kraków: Universitas 2004.

## Między ambrozią a *saucissons de Lyon*

Interpretacje Dobrochny Ratajczakowej, skupione przede wszystkim na rytualnej wymowie konsumpcji i inspirowane w znacznym stopniu myślą Jana Kotta wyrażoną w *Zjadaniu bogów*, choć pobudzające i płodne, w odniesieniu do nowożytnego teatru muzycznego zastosowanie mają niewielkie; naszym zdaniem zbyt wiele dzieł ten obszar – mimo deklarowanego przezeń po kilkakroć postulatu odnowienia ducha teatru antycznego – od pierwotnych rytualnych początków teatru w ogóle. Rytuały opery, których imię legion, mają zwykle bardziej przyziemne i praktyczne rodowody.

Paradoksalnie, najbliższy ślad związku z archaicznym, mitycznym ucztowaniem znajdujemy w – zdawałoby się – najbardziej świeckim gatunku, czyli operetce.

Najwyrazistszy przykład to obydwaj arcydzieła Jacquesa Offenbacha: *Orfeusz w piekle* i *Piękna Helena*. Obydwaj są złośliwą parodią mitu, a właściwie skostniałej, szkolnej interpretacji mitologii. W obszarze naszej tematyki w pierwszym z tych dzieł niebianie zgromadzeni na Olimpie, mając dość ambrozji i nektaru, zakładają formalny protest wobec Jowisza. Reżyserzy wątek rozwijają – w lyońskiej inscenizacji Laurenta Pelly'ego pod dyktando Marka Minkowskiego (1998) bywały wśród ziemian Merkury przynosi na górę niezrównane kiełbaski... lyońskie rzecz jasna, budząc niepowstrzymany apetyt boskiego towarzystwa. Zaś olimpijska sala zgromadzeń w inscenizacji brukselskiego teatru La Monnaie (1997, reż. Herbert Wernicke) przypomina słynną tamtejszą piwiarnię pod znamioną – zważywszy los Eurydyki – nazwą *À la Mort Subite*.

## Na koniec. Dzisiejsze formy (para)teatralne

Dziś możliwe jest przełożenie na znaki konsumpcji nawet tak abstrakcyjnego tematu, jak klasyczna harmonia w sensie muzycznym. W pochodzącej z 2015 r. operze Stevena Stucky'ego *The Classical Style*, opartej na przywołanej tu w przypisie słynnej książce – ściśle muzykologicznej i fachowej – Charlesa Rosena, przy barowym kontuarze spotykają się: Akord Toniczny, Akord Dominantowy, Akord Subdominantowy oraz Akord Tristanowski, a ich dialogi zabawnie transponują relacje między harmonicznymi funkcjami na sytuację przed, po i w czasie barowych igraszek.

W tejsze operze mamy także parodię (w sensie muzykologicznym, czyli kontrafakturę tekstu do znanej muzyki) wspomnianej arii katalogowej z *Don Giovanniego*. Młody ambitny naukowiec popisuje się znajomością literatury przedmiotu; mamy zatem konstrukcję trójpoziomową: menu realne (gastronomiczne) w scenach uczt, menu konsumpcji erotycznej w oryginale arii katalogowej i parodystyczne (także w znaczeniu potocznym) menu „strawy duchowej” w arii muzykologa.

W tradycyjnych operach pokarm był spożywany, ale z reguły (choć nie bezwyjątkowej, *vide* słynny omlet Bizeta) nie był na scenie przygotowywany<sup>25</sup>. Natomiast we współczesnych formach teatralnych czy parateatralnych spotykamy czynności – czy to rzeczywiście,

<sup>25</sup> W Mozartowskim *Così fan tutte* śniadanie szykowane dla głównych bohaterek przez Despinę jest okazją do charakterystyki relacji między paniami i służącą (wychodząc od tego, Peter Sellars w swej uwspółcześnionej i „demokratycznej” inscenizacji opery całą akcją lokuje w prowincjonalnym bistro Despina's). Ciekawy wyjątek stanowi pierwszy akt *Eugeniusza Oniegina*, w którym Olga, Tatiana i Niania wraz z domownikami przygotowują konfitury. Wbrew zasadzie „strzelby Czechowa” nigdzie się ich później w operze nie będzie jadło. Przetwory domowe stanowią jedynie element kolorytu lokalnego.

czy przedstawione pośrednio – jak najbardziej kuchenne, co wpisuje się w istotę *performansu* (w węższym, gatunkowym znaczeniu) karmiącego się cytatami z pozateatralnej rzeczywistości. Mamy tu zatem odwrócenie sytuacji omawianej dotąd, gdy to formy towarzyskie i podgatunki literackie generowały odpowiednią formę muzyczno-poetycką. Tutaj czynności przygotowawcze, a także konsumpcja, są podstawą materialną i formalną zarazem, uczestnicząc w kreowaniu *zdarzenia* jako autonomicznego bytu artystycznego.

Szczególny przypadek samodzielnie przyrządzonego i zjedzonego posiłku włączono w strukturę multimedialną mamy w eksperymentalnym dziele teatru muzycznego *Eraritjaritjaka, Musée des Phrases* Heinera Goebbelsa według Eliasa Canettiego, w którym główny bohater (jeśli można mówić tu o „bohaterze” czy też raczej medium przekazującym sensy) na włączonym w spektakl filmie wychodzi z teatru, przebywa kilka ulic, wchodzi do domu, przyrządza sobie kolację, wykonuje jeszcze kilka prostych czynności, po czym... widzimy go (żywego) w środku domku zbudowanego na scenie. Jest to jednak nietypowa forma teatru muzycznego, praktycznie pozbawiona śpiewu.

## Ekskurs końcowy

Czy dałoby się zrobić teatr muzyczny z *Wielkiego żarcia* Marca Ferreriego?<sup>26</sup> W gruncie rzeczy, w dzisiejszej muzyce i teatrze, z mnogością rozmaitych dźwięków niekoniecznie muzycznej proveniencji, czysto fizjologiczne odgłosy konsumpcji i jej bezpośrednich i pośrednich skutków mogą stanowić wdzięczne (w sensie funkcjonalnym, choć z pewnością nie tradycyjnie estetycznym) tworzywo dla teatru. A że trudno śpiewać, jedząc? Nic nie stoi na przeszkodzie: dzisiejsze rozszerzone techniki wokalne nie takie przeszkody mogą pokonać, zarazem wpisując się w dość rozpowszechnioną dzisiaj tradycję dźwięków ułomnych, „niewłaściwych” i niestosownych, podawanych w nowym kontekście. Nic nam jednak nie wiadomo na temat ewentualnych scenicznych dziejów scenariusza Azcony i Ferreriego – choć biorąc pod uwagę mnogość teatralnych wcieleń fabuł filmowych w ostatnich latach, można sądzić, iż jest to tylko kwestią czasu, jeśli tylko znajdzie się sposób na uniknięcie zejścia śmiertelnego jako konsekwencji scenariuszowych założeń.

Natomiast koncept, który został zrealizowany, to wykorzystanie jadalnych przedmiotów jako instrumentów muzycznych i zarazem *sui generis* rekwizytów scenicznych. Siedemnaście lat temu powstała – i istnieje do dzisiaj – Das erste Wiener Gemüseeorchester, inspirowany działaniami Fluxusu parateatralny zespół performerów (niektórych z wykształceniem muzycznym, innych bez) grający muzykę – bardzo różnego autoramentu – na świeżych jarzynach, które po zakończonym koncercie lądują, jak bohaterowie wiersza Tuwima, we wspólnej zupie.

## Bibliografia

AUGUSTYN Rafał, *Eksperymentator na koturnie: o przygodach tekstów polskiej awangardy adaptowanych na libretta operowe*, [w:] „Biblioteka Operowa”, t. 2, *Od literatury do opery i z powrotem: studia nad estetyką teatru operowego*, red. R. D. Golianek, P. Urbański, Toruń: Wydawnictwo MADO 2010.

<sup>26</sup> Dodajmy dla porządku, że w polskiej tradycji teatralnej mamy interesującą antecedencję motywu „zajedenia się na śmierć” w *Arlekinie Mahomecie* Franciszka Zabłockiego, farsie z 1785 r. adaptowanej z francuskiego oryginału, którego autorem był Jean-François Cailhava.

GŁOWIŃSKI Michał, KOSTKIEWICZOWA Teresa, OKOPIEŃ-SŁAWIŃSKA Aleksandra, SŁAWIŃSKI Janusz, *Słownik terminów literackich*, Wrocław: Ossolineum 1988.

KAMIŃSKI Piotr, *Tysiąc i jedna opera*, Kraków: PWM 2008.

POLZONETTI Pierpaolo, *Eating and Drinking in Opera: Traviata and The Callas Diet*, [w:] *Oxford Handbooks Online*, subject: *Music, Musicology and Music History, Opera, Ethnomusicology*, ed. Alexander Rehding. New York: Oxford University Press, Online Publication Date: Aug. 2015

PUCHALSKA Iwona, *Sztuka adaptacji. Literatura w operze dziewiętnastowiecznej*, Kraków: Universitas 2004.

ROSEN Charles, *Styl klasyczny. Haydn – Mozart – Beethoven*, przeł. Rafał Augustyn, Kraków: PWM 2014.

#### Wydawnictwa muzyczne

Stanisław MONIUSZKO, *The Haunted Manor*, EMI Classics 2005.

TERESA BANAŚ-KORNIAK

Uniwersytet Śląski

## Staropolski bankiet. Motywy pijaństwa i biesiadowania w twórczości poety barokowego – Daniela Bratkowskiego

**SŁOWA KLUCZOWE:** barok, epigramat, Daniel Bratkowski, bankiet, kultura sarmacka

**KEY WORDS:** baroque, epigram, Daniel Bratkowski, banquet, Sarmatian culture

### Streszczenie

Tematem szkicu są różne obrazy poetyckie bankietów szlacheckich, przedstawiane przez siedemnastowiecznego poetę ze wschodnich regionów (rubieży) dawnej Rzeczypospolitej szlacheckiej. Autorka stara się omówić funkcje i symbolikę owych poetyckich obrazów, które zaświadczać, że Bratkowski był bystrym obserwatorem sarmackiej mentalności, obyczajowości i realiów szlacheckiego życia. Autorka pracy zwraca też uwagę na niedocenione w dotychczasowych badaniach walory literackie poetyckiego warsztatu Daniela Bratkowskiego, wykorzystującego wprawdzie modne w barokowej literaturze koncepty, ale także sięgającego do tradycji renesansowej poetyki Mikołaja Reja.

### Abstract

The topic of this outline are various poetic images of banquets of the gentry presented by the seventeenth-century poet from eastern regions of the old Polish Gentry Republic. The author tries to discuss functions and symbolism of these poetic images, which prove that Bratkowski was sharp-eyed beholder of Sarmatian mentality, mores and realities of life of the gentry. The author also draws attention to literary merits of Daniel Bratkowski's poetic craftsmanship underestimated in previous research, as although Bratkowski employed concepts fashionable in baroque literature, he also referred to the renaissance tradition of Mikołaj Rej's poetics.

### Wprowadzenie

Pochodzący z Wołynia, a żyjący w drugiej połowie XVII stulecia szlachcic i poeta wyznania prawosławnego – Daniel Bratkowski (zm. 1702 r.), autor rozległego, bo liczącego pięćset kilkadziesiąt wierszy zbioru epigramatów *Świat po części przejrzany...* doczekał się nielicznych opracowań polskich historyków literatury<sup>1</sup>. Wiele lat mil-

<sup>1</sup> Bratkowski, mimo że pisał swe wiersze w języku polskim, przez wiele lat traktowany był jako „poeta ukraiński”, zob.: Piotr BOREK, *Daniel Bratkowski – zapomniany wierszopis z Wołynia*, [w:] *idem, W służbie Klio. Studia o barokowych pisarzach „minorum gentium”*, Kraków: Collegium Columbinum 2011, s. 235–263. Przełomem w polskich badaniach było wydanie krytyczne tekstów poety przez Piotra

czenia na temat życia i twórczości Bratkowskiego przerwały niezbyt pochlebne oceny jego twórczości takich badaczy, jak Tadeusz Mikulski, który opracował biogram poety w *Polskim słowniku biograficznym*. O wierszach Bratkowskiego wypowiadał się również Aleksander Brückner<sup>2</sup>. Niechęć polskich uczonych była podyktowana być może tym, że autor wspomnianego tomu przez lata był uważany za sprzymierzeńca antypolskiej działalności Iwana Mazepy i Samuela Paleja, a fakt, że wyrokiem łuckiego sądu został ścięty w 1702 r. na miejskim rynku (właśnie za kontakty z Mazepą i Palejem), spowodował, że ukraińska historiografia wykreowała go na bohatera narodowego Ukrainy<sup>3</sup>.

Ostatnie badania biograficzne Piotra Borka<sup>4</sup> rzucają zupełnie nowe światło na postać tego autora – typowego piniacza, podróżującego po Polsce awanturnika, procesującego się stale z sąsiadami, rodziną, Żydami, a nawet z duchownymi prawosławnymi – o rozmaite dobra materialne. Borek na podstawie istniejących do dziś ksiąg grodzkich i akt sądowych udokumentował, iż twórca ten – wołyński szlachcic, choć umarł jako obrońca prawosławia, był „spolonizowany kulturalnie”, a „poglądy społeczno-religijne pisarza nie wykluczały jego przynależności do baroku sarmackiego”<sup>5</sup>. Mało tego, do wywodów Borka dopowiedzieć wypada, że lektura rozległego zbioru wierszy omawianego poety barokowego zaświadcza wręcz, że autor ten Rzeczpospolitą szlachecką uważał za swą ojczyznę<sup>6</sup>, a mentalność miał zbliżoną do przedstawicieli sarmackiej szlachty polskiej.

---

Borka i Romana Krzywego, zob.: Daniel BRATKOWSKI, *Świat po części przejrany*, oprac. P. Borek, R. Krzywy, red. nauk. D. Chemperek, R. Grześkowiak, Warszawa: Wydawnictwo Neriton 2011, s. 36–284. Zob. także: Piotr BOREK, *Rys biograficzny szlachcica z Wołynia*, [w:] D. Bratkowski, *Świat po części przejrany...*, op. cit., s. 7–21; Roman KRZYWY, *Księga gorzkich spostrzeżeń*, [w:] D. Bratkowski, *Świat po części...*, op. cit., s. 22–33.

<sup>2</sup> Dotychczas badacze powielali sąd Aleksandra Brücknera, który wiele lat temu tak pisał o wierszach Bratkowskiego: „[...] naiwne to i rubaszne, sili się na dowcipy słowne [...] język nieforemny, inteligencja słaba, rozmach niewielki [...]”; zob.: Aleksander BRÜCKNER, *Dzieje kultury polskiej*, t. 2, *Polska u szczytu potęgi*, Warszawa: „Książka i Wiedza” 1958, s. 608. Inny badacz – Tadeusz Mikulski – był, jak się wydaje, bardziej obiektywny w ocenie od Brücknera: „[...] Zbiorek nie zapowiadał wiele, ale uratował od niepamięci szereg obrazków biesiadnych i sąsiedzkich oraz szczegóły życia sejmikowego, gospodarskiego i żołnierskiego. Dotkliwą satyrą wyszydził tu B[ratkowski] przekupstwo wyborów powiatowych oraz coraz powszechniejszy obyczaj pijaństwa [...]”; zob.: Tadeusz MIKULSKI, *Bratkowski Daniel*, [w:] *Polski słownik biograficzny*, t. 2, pod red. W. Konopczyńskiego, Kraków: Polska Akademia Umiejętności 1936, s. 414.

<sup>3</sup> Zestawienie bibliografii opracowań badaczy ukraińskich, zob.: Piotr BOREK, *Daniel Bratkowski...*, op. cit., s. 235–236 i n.

<sup>4</sup> Piotr Borek dotarł do akt (ksiąg grodzkich i sądowych), które dają obraz typowego szlachcica-sarmaty, wpisany w kulturę dawnej Rzeczypospolitej szlacheckiej; zob.: P. BOREK: *Daniel Bratkowski...*, op. cit., s. 236–264.

<sup>5</sup> *Ibidem*, s. 263 i n. W badaniach ukraińskich Bratkowski – jak zauważył Borek – „urośł do symbolu ukraińskiej walki o niepodległość”. Ukraińscy badacze, głównie Olena Biriulina, sprzeciwiali się tezie o polonizacji autora; karę śmierci nałożoną na poetę przez sąd polski interpretowano jako „laską nienawiści względem prawosławnych Rusinów”. Autorzy tych sądów nie wczytali się zapewne dokładnie w wiersze Bratkowskiego, które dokumentują przywiązanie autora do szlacheckiej Rzeczypospolitej, za której obywatela uznawał się autor *Świata po części przejrzanego*.

<sup>6</sup> Niejednokrotnie w swych wierszach podkreślał Bratkowski swe przywiązanie do Rzeczypospolitej szlacheckiej (którą nazywa po prostu Polską); widać to chociażby w wierszowanej dedykacji do tomu *Świat po części przejrany*, skierowanej do króla Augusta II Sasa: „[...] Niechajże-ć Pan Bóg, królu, błogosławi/ Polskę wyniesie, pokój miły sprawi [...]” (*ibidem*, s. 39); niektóre wiersze są wyrazem patriotycznego bólu,



A o zamiłowaniu dawnej szlachty polskiej do biesiad i alkoholu, co stanowiło pewien rys charakterystyczny XVII-wiecznej obyczajowości, pisali wiele razy nie tylko dawni kaznodzieje, pisarze i moralisci czy odwiedzający w przeszłości nasze strony cudzoziemcy, ale podkreślają ten fakt także współcześni nam historycy kultury i obyczaju<sup>7</sup>. W zbiorze epigramatów Daniela Bratkowskiego temat biesiady i pijaństwa pojawia się w około stu wierszach i to nie tylko w kontekście satyrycznym.

Należy w tym miejscu podkreślić, że księga wierszy Bratkowskiego stanowiła kontynuację zapoczątkowanej w renesansie mody na cykle poetyckie oddające „sumę wiedzy” i poglądów autora o świecie i panujących w nim regułach<sup>8</sup>. Współczesny wydawca dzieła Bratkowskiego dostrzega, iż jego zbiór ma w większości charakter satyryczny, pouczający i refleksyjny, a życie człowieka i wszelkie sprawy tego świata ukazane zostały w kontekście motywu *vanitas*<sup>9</sup>.

Dzięki *temu* – jak pisze badacz – autorska wizja człowieczeństwa oddala się od humanistycznej afirmacji ziemskiej egzystencji (autor nie zachwala jej uroków [...] biesiadę ukazuje w sposób karykaturalny) [...] <sup>10</sup>.

Te celne, aczkolwiek lakoniczne spostrzeżenia badaczy warto rozwinąć, opierając się na wnikliwszej analizie motywów biesiadnych w twórczości omawianego poety, które przecież, w kontekście wierszy o różnorodnej tematyce, pełnią rozmaite funkcje. Celem moim będzie przede wszystkim zbadanie, jakie przesłanie ideowe kryje się pod poetyckimi obrazami ucztowania. Chciałabym też wskazać, jakich artystycznych środków używa autor, aby zaprezentować swoją wizję świata, co pomogłoby zweryfikować wyrażoną ongiś przez Aleksandra Brücknera tezę, jakoby to była słaba – pod względem artystycznym – poezja<sup>11</sup>.

W rozpatrywanym zbiorze tekstów wybrane słowa i motywy powtarzają się nagminnie, a niektóre wiersze opatrzone są też podobnymi tytułami. I tak np. tytułem *Świat* określony został nie tylko cały tom wierszy, ale też szereg drobnych utworów wchodzących w skład cyklu. Świat jest dla poety metaforą życia, które jednak zamyka się w wąskim kręgu społeczności szlacheckiej. Tytułowy „świat po części przejrzany” można

---

spowodowanego klęską wojsk polskich np. po upadku Kamieńca Podolskiego w 1672 r. – jak wiersz *Vox passiva* (*ibidem*, s. 68), a jeden z dłuższych epigramatów *Czym żyją panowie?* (*ibidem*, s. 109) nawiązuje nawet do literackiej konwencji lamentów politycznych syna koronnego, bolejącego nad upadkiem Matki-Ojczyzny. O staropolskiej konwencji lamentów politycznych zob.: Teresa BANASIOWA, *Lamentacje polityczne*, [w:] *eadem*, *Tren polityczny i funeralny w poezji polskiej lat 1580–1630*, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 1997, s. 34–64.

<sup>7</sup> Zob. m.in. Krzysztof PIĄTKOWSKI, *Kurdeusz – nie tylko o decorum kultury sarmackiej*, [w:] *Smak biesiady. Antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, red. J. Eichstaedt, Ożarów: Towarzystwo Przyjaciół Muzeum Wnętrz Dworskich 2000, s. 47–50; Zbigniew KUCHOWICZ, *Człowiek polskiego baroku*, Łódź: Wydawnictwo Łódzkie 1992; „Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie”, t. 1, *Wiek X–XVII*, oprac. Jan Gintel, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1971, s. 140 i n.

<sup>8</sup> Zob.: Roman KRZYWY, *op. cit.*, s. 25–27. Roman Krzywy powołuje się na tradycję *Antologii Planudejskiej*, która miała wiele wydań do końca XVI w. Rozległe księgi epigramów traktowano jako kompendium wiedzy o człowieku i o świecie, do tejsz tradycji nawiązują m.in. księga epigramatów Janicjusza oraz *foricoenia* i fraszki Jana Kochanowskiego.

<sup>9</sup> R. KRZYWY, *op. cit.*, s. 32.

<sup>10</sup> *Ibidem*.

<sup>11</sup> A. BRÜCKNER, *op. cit.*, s. 608.

odczytać jako symbol relacji międzyludzkich, panujących wśród sarmackiej szlachty. W niejednym utworze świat jawi się jako bankiet, oferujący różnym przedstawicielom szlacheckiego stanu co innego: jednym nadmiar dóbr, innym – niedostatek:

Ej, świecie, świecie, co – li ty umiesz?!  
Tu jesz, tu pijesz, ni wiatr jaki szumisz,  
Tu drwisz, szalejesz, owego nicujesz,  
Ów karmi, poi, ty z niego dworujesz [...] <sup>12</sup>.

Motywy biesiadne u Bratkowskiego można podzielić na wyraźnie różniące się od siebie grupy tematyczne: 1) wiersze (żartobliwe i satyryczne) nawiązujące do staropolskiego obyczaju witania i raczenia gości; 2) utwory satyryczne, przedstawiające przekupstwo i bankiety na sejmikach; 3) wiersze satyryczne o bankietach prawników, raczących się na koszt procesującej się szlachty; 4) epigramaty o zgubnych – dla ciała i duszy – skutkach pijaństwa, a z tytułowane są one podobnie: *O chmielu*, *Chmiel co czyni*, przy czym tytułowy „chmiel” jest symbolem upojenia alkoholowego lub odnosi się do konkretnej osoby pijaka; 5) teksty wytykające pijaństwo kobietom-szlachciankom; 6) utwory refleksyjne, wskazujące na zależność biesiadowania i pijaństwa od wyroków Fortuny i bogactwa; 7) wiersze satyryczne, wskazujące na hulaszczy tryb życia w wielkich miastach <sup>13</sup> (Warszawie, Lublinie); 8) spora część epigramów prezentuje obrazek autentyczny lub alegoryczny pijaka (przedstawianego jako wilk, koń, świnia, indyk, pies myśliwski, Śmierć); 9) osobna, stosunkowo liczna grupa wierszy, nosząca najczęściej tytuł *Autor do siebie*, *Autor do gościa*, jest wyrazem chęci używania świata i świadectwem, że krytykowane w księdze epigramów szlacheckie życie jest udziałem samego poety, który chętnie w przekupnych ucztach uczestniczy (lubi bowiem jeść i pić na cudzy koszt), przynajmniej też do korupcji – kupowania głosów sędziów za organizowanie im bankietów („[...] W Lublinie prawnych na bankiet prosiłem/ Dwie flasze wina ichmościom kupiłem [...]” <sup>14</sup>).

Zauważamy więc w postawie samego poety pewną sprzeczność czy raczej ambiwalencję – Bratkowski skłonny jest w niektórych utworach eksponować, a nawet na swój sposób nobilitować własne ułomności: pijaństwo, próżność, pogoń za pieniędzmi, luki w wykształceniu, zawiść wobec bogatszych i możniejszych, aby w innych tekstach wyrażać bezwzględłą krytykę owych wad, które budzą z jednej strony obawę, lęk, a z drugiej – przyjmowane są jako „swojskie”, będące wyznacznikami szlacheckiego świata, bliskiego przecież każdemu ówczesnemu społecznie nobilitowanemu <sup>15</sup>.

<sup>12</sup> D. BRATKOWSKI, *Ochota świata*, [w:] *idem*, *Świat po części przejrany...*, *op. cit.*, s. 41. Wszystkie cytaty pochodzą z tego wydania. Cyfra arabska obok tytułu wiersza oznacza numer strony, na której znajduje się tekst.

<sup>13</sup> W wielkich miastach karczmy były miejscem nie tylko grzechu pijaństwa, ale i cudzołóstwa. „Jak chcesz, zażyjesz Lublina-siostrzyczki [...]”; D. BRATKOWSKI, *Warszawa-matka*, *Lublin-siostra*, *Przestroga*, [w:] *idem*, *Świat po części przejrany...*, *op. cit.*, s. 128–129.

<sup>14</sup> *Idem*, *Autor do siebie*, [w:] *idem*, *Świat po części przejrany...*, *op. cit.*, s. 63.

<sup>15</sup> Tę dwoistość można też dostrzec w postawie członków XVII-wiecznego humorystycznego towarzystwa ziemiańskiego, tak zwanej Rzeczypospolitej Babińskiej, po funkcjonowaniu której pozostały dziś rękopiśmienne kroniki, tzw. *Akta*; zob.: *Akta Rzeczypospolitej Babińskiej według oryginalnego rękopisu*, oprac. Stanisław Windakiewicz, [w:] „Archiwum do Dziejów Literatury i Oświaty w Polsce”, t. 8, Kraków 1895, s. 30–159.

Autor ujmuje niekiedy temat uczyty ziemiańskiej w sposób żartobliwy, dworując sobie ze zbyt skąpych lub zbyt rozrzutnych gospodarzy<sup>16</sup>, nie omieszkując podkreślić przy tym szczerości i gościnności szlachty ruskiej. W przeciwieństwie bowiem do braci z centralnej Polski, którzy często „raczą” zgłodniałych przyjezdnych oratorskimi przemowami<sup>17</sup> zamiast jedzeniem, Rusini są wylewni i szczerzy:

U nas na Rusi jak gościa przywita,  
Zaraz na stole piwo, *aquavita*.  
Nim jeść zgotują, tak pan gość podraczy,  
Co mu jeść dadzą, drugi nie obaczy –  
Dobrzeż to w Polsce, co wprzód dyskurują,  
W lot za siedm godzin obiad nagotują [...] <sup>18</sup>.

Zdarza się, że temat biesiady staje się pretekstem do zamanifestowania sprzeciwu wobec zepsucia obyczaju (np. w wierszu traktującym o posadzeniu staruszka na końcu biesiadnego stołu, zamiast na honorowym miejscu<sup>19</sup>, jak pradawny zwyczaj nakazuje). Gdzie indziej krytykowane są nowości kulinarne lub moda na jadenie włoskiej sałaty, której to wyraźnie się Bratkowski przeciwstawia jako typowy ksenofob przywiązany do potraw rodzimych, głównie mięsa i dziczyzny<sup>20</sup>. W innym miejscu poeta w sposób żartobliwy zastanawia się, co by to było, gdyby młodych sadzać za stół wyłącznie z młodymi, a starych ze starymi – wówczas trzeba by rozdzielić wiele niedobrych małżeństw, a stary małżonek musiałby z daleka patrzeć, jak jakiś młodzieniec zaleca się do jego młodej żony<sup>21</sup>. Jest to – rzecz jasna – natrząsanie się z różnicy wieku małżonków.

Takich krytykujących zepsucie obyczajów poetyckich żartów – kąśliwych także wobec kobiet – znajdziemy w tomiku więcej. Jak pisze historyk obyczaju, w szlacheckich domach rozmaite rodzaje wódek chowano w domowej apteczce, a „Apteczka była pod zarządem kobiecym, nie dziw więc, że i panie zaglądały czasem do flaszek, w których mieściły się rozmaite piołunówki, anyżówki [...]”<sup>22</sup>. A że takie postępowanie pań domu było zjawiskiem dość częstym, świadczy mizoginistyczny wiersz Bratkowskiego *Do ustawicznie pijanej*:

Czemu niektóre zbyt trunków pijają  
W wewnętrznej wątrobie defekt wielki mają.  
Mąż – mówią – kiedy swej żony nie bije,

<sup>16</sup> Staropolska gościnność jest opisana szeroko przez historyków obyczaju, zob.: Jan Stanisław BYSTRONŃ, *Życie towarzyskie, Jedzenie, picie, palenie*, [w:] *idem, Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1976, s. 159–197, 479–515 i n. BystronŃ pisze o nadmiernej natrętnej gościnności, jak i o gościach niepożądanych, którzy jedli i pili na koszt gospodarza, nie chcąc odjechać (*ibidem*, s. 163–164). Do tego typu sytuacji nawiązuje nieraz Bratkowski m.in. w wierszach: *Do gościa głodnego*, s. 42; *Goście*, s. 98.

<sup>17</sup> D. BRATKOWSKI, *Do gościa głodnego*, s. 42; *Gość głodny do gospodarza*, s. 61; *Gość głodny*, s. 155–156 i in.

<sup>18</sup> *Idem, Gdzie jaki obyczaj?*, s. 156.

<sup>19</sup> *Idem, Cud wielki*, s. 142.

<sup>20</sup> *Idem, Ktoś do autora*, s. 92.

<sup>21</sup> *Idem, O sadzaniu za stół*, s. 84.

<sup>22</sup> J. S. BYSTRONŃ, *Jedzenie, picie, palenie*, s. 503.

Wnętrzna wątroba u jejmości gnije.  
Nie dziwować się, że się upijają [...]”<sup>23</sup>.

Niektóre huczne ziemiańskie przyjęcia moralista pochwała, a inne gani. Ostrzega np. niebogatego dzierżawcę, aby nie przyjmował zbyt wystawnym bankietem wielmożnego pana, od którego dzierżawi majątek, bo chytry bogacz podniesie mu cenę dzierżawy, uznając, że szlachcic zbyt się wzbogacił, uprawiając cudze pole<sup>24</sup>. Biesiadować – według autora – powinni ze sobą równi pod względem posiadanego majątku.

Uczutowanie na cudzy koszt Bratkowski potępia, czego wyrazem są liczne wiersze przedstawiające „sejmikowe bankiety” w karczmie, fundowane ubogiej szlachcie przez wielmożnych<sup>25</sup> zabiegających w ten sposób o stanowisko „deputata”, czyli posła na sejm z danego regionu. W zręczny sposób poeta charakteryzuje pełen obłudy klimat panujący na sejmikach lub podczas posiedzeń sądów grodzkich: gdy ktoś jest hojny, częstuje innych jedzeniem i trunkami, słyszy zewsząd pochlebców: „Mój braciszajku! Mój kochany bracie, / Tyś godzien tego, byś siedział w senacie! [...]”<sup>26</sup>. Kiedy natomiast „wielmożny” brat przestaje częstować, staje się „błaznem”. Słowo „błazen” pojawia się kilkakrotnie w wierszach, zawsze w znaczeniu deprecjonującym. Błazen to ten, który ośmiesza sam siebie, ale także ten, który nie jest na tyle sprytny, by gromadzić majątek, więc ma pustki w kieszeni, „błazen” wreszcie to ten, który zostaje wykluczony ze społeczności, pogardzany, odsunięty na bok<sup>27</sup>. I rzecz ciekawa, to niekoniecznie ci, którzy kupują głosy szaraczkowej szlachty, wydają się winni takiego stanu rzeczy, ale także, a może – przede wszystkim – ci, którzy radzi balują na koszt wielkich panów, owa szlachecka tłuszcza, wołająca: „dawaj panie chleba!”<sup>28</sup>. Cytaty wtrącone do narracyjnych obrazków ożywiają i dynamizują sceny uczutowania. Zwłaszcza pojawiające się tu i ówdzie zachęty do napełniania kielichów trunkiem: „Lij! Nalij!”<sup>29</sup> w niejednym wierszu oddają klimat pijackich zabaw.

Wyobrażenia literacka zbliża niekiedy Bratkowskiego do inwencji członków humorystycznego towarzystwa – Rzeczypospolitej Babińskiej, którzy pozostawili po sobie w *Aktach*... rozmaite anegdoty. Autor wierszy nie ma wprawdzie upodobania do poetyki absurdu, która cechuje zapiski babińskie<sup>30</sup>, niemniej szlachcic wołyński w swych pomyślach literackich odwołuje się, podobnie jak babińczycy, do świata przyrody, zachowania zwierząt leśnych i domowych, jak i do obserwacji roślin. Jest to baza, na której Bratkowski buduje swe koncepty. Niekiedy, podobnie jak u szlachty babińskiej, w jego wierszach biesiadnych pojawia się motyw wilka<sup>31</sup>. I tak np. w epigramie *Jak pijacy piją*

<sup>23</sup> D. BRATKOWSKI, *O ustawicznie pijanej*, s. 43.

<sup>24</sup> *Idem*, *Zastawnik i dziedzic*, s. 124.

<sup>25</sup> *Idem*, *Na sejmiku jak ma być?*, s. 54–55; *Wota sejmikowe*, s. 55; *Chmiel na sejmiku*, s. 79; *O sejmiku*, s. 81; *Elekcyjna deputacka*, s. 93; *Bankiet pod sądy*, s. 125.

<sup>26</sup> *Idem*, *Świat*, s. 45.

<sup>27</sup> *Idem*, *Wielka odmiana, / Masz z błazna pana*, s. 83; *Kiedy głupi mądry*, s. 98; *Do siedzącego w kącie*, s. 145.

<sup>28</sup> *Idem*, *Świat*, s. 45; *Wota sejmikowe*, s. 64.

<sup>29</sup> *Idem*, *Elekcyjna deputacka*, s. 93.

<sup>30</sup> Zob. Teresa BANAŚ, *Groteskowe ujęcie świata w zapiskach i wierszach twórców Rzeczypospolitej Babińskiej*, [w:] *eadem*, *Pomiędzy tragicznością a groteską. Studium z literatury i kultury polskiej schyłku renesansu i wstępnej fazy baroku*, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 2007, s. 137–168.

<sup>31</sup> D. BRATKOWSKI, *Jak pijacy piją*, s. 57; *Pańska choroba*, s. 85; *O pijakach*, 90; *Goście*, s. 98.

zdziwienie odbiorcy budzi pojemność żołądka pijaka, co podsumowane zostaje pointą: „Nie stęka pijak, acz pija dni kilka, / Wszak i od mięsa nie boli nic wilka”<sup>32</sup>. Także w wierszu *Pańska choroba*, traktującym o udawaniu przez małżeństwo szlacheckie choroby w czasie postu (wszak Kościół zwalnia chorych od postu), autor ironicznie podsumowuje ów objaw symulancja możnych, który doprowadzić może do potępienia po śmierci: „Pan wilk dla mięsa często w jamę wpada”<sup>33</sup>. Podobnie jak humoryści z Babina, Bratkowski ma też świadomość alegorycznych sensów tkwiących w przedstawieniu wilka, świni czy lisa, które to zwierzęta często pojawiają się w pointach epigramów biesiadnych. W staropolskiej kulturze, także w literackiej satyrze, „kostium” zwierzęcy odnoszono do postaci ludzkich, co było wówczas czytelną aluzją do określonych znaczeń, które bardzo łatwo odczytać, bowiem ówczesna emblematyka i ikonologia „posługiwały się stałymi alegoriami, opierały się na stałym związku między słowami a obrazami rzeczy”<sup>34</sup>. Wilk zatem – groźne zwierzę leśne, wróg myśliwego i ziemianina, złodziej domowych stworzeń, a w kulturze śródziemnomorskiej symbol żarłoczności, żądz krwi i mordu<sup>35</sup> – jest dla Bratkowskiego synonimem niebezpieczeństwa związanego z nieumiarkowaniem w jedzeniu i pić, co prowadzić może nie tylko do śmierci tu na ziemi, ale i do zguby wiecznej, czyli do piekła...

Nic też dziwnego, że w wierszach biesiadnych pojawia się – tu i ówdzie – figura diabła<sup>36</sup>:

Huczysz, wykrzykasz, pilnujesz muzyki,  
Zażywasz tydzień miejskiej polityki [...]  
Diabeł naliwa, diabeł w tańcu służy,  
A waszmość krzyczysz: „Graj dalej, muzyka!”  
Sługa do pana bliżej się przemyka<sup>37</sup>.

Za pomocą podkreślających dynamikę czasowników i wtrącenia zdań wykrzyknikowych oddany zostaje nie tylko panujący w karczmie lub we dworze harmider, ale zarysowane są też żywiołowe temperamenty sarmackiej szlachty. W zacytowanym wierszu wyraźnie została wyeksponowana fikcyjna figura diabła grającego rolę wodzireja, ale także szlacheckiego „sługi”, który przemyka się pośród biesiadników i wiernie służy szlachcicowi, dopóty, dopóki pijak żyje, bo po śmierci czart odbierze zasłużoną zapłatę, jego duszę. Nieodparcie nasuwa się przypuszczenie, że wiersz ów jest śladem jakiegoś motywu obiegowego, który służył – wiele lat później – jako inspiracja Adamowi Mickiewiczowi do napisania słynnej ballady *Pani Twardowska*, bo mentalność szlachcica przedstawionego w XVII-wiecznym wierszu Bratkowskiego, balującego w karczmie, do złudzenia przypomina Mickiewiczowskiego Pana Twardowskiego.

<sup>32</sup> *Idem, Jak pijacy piją*, s. 57; por. też: *O pijakach*, s. 90.

<sup>33</sup> *Idem, Pańska choroba*, s. 85.

<sup>34</sup> Zob.: Władysław TATARKIEWICZ, *Historia estetyki*, t. 3, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1967, s. 262.

<sup>35</sup> Władysław KOPALIŃSKI, *Wilk*, [w:] *idem, Słownik symboli*, Warszawa: Wiedza Powszechna 1990, s. 462–465; por. *idem, Słownik mitów i tradycji kultury*, Kraków: Państwowy Instytut Wydawniczy 1991, s. 1286–1287.

<sup>36</sup> Por. D. BRATKOWSKI, *Do karczennika diabeł się przemyka*, s. 132–133; *Piwo mazowieckie*, s. 167.

<sup>37</sup> *Idem, Do karczennika diabeł się przemyka*, s. 132–133.

Najbardziej interesujące pod względem literackim są te wiersze, w których zainscenizowane zostają pewne dynamiczne sytuacje, obrazujące żywiołowe hulanki i libacje w karczmie. Kreacje takie biorą zapewne swój rodowód z żartobliwych obrazków sytuacyjnych, zarysowanych w *Figlikach* Mikołaja Reja i *Fraszkach* Jana Kochanowskiego. Bratkowski dodatkowo na swój sposób odrealnia te przedstawienia, stosując alegorie zwierzęcą lub personifikację rośliny – chmielu. To właśnie ów chmiel, roślina niezbędna do produkcji piwa, w wielu wierszach nabiera niejako cech ludzkich i zachowuje się jak pijany szlachcic<sup>38</sup>, przy czym poeta w trafny sposób oddaje szczególne zachowania pienenicza-sarmaty:

„Vivat! – Chmiel woła – Zacznie się ochota,  
A przy ochocie chmielowa robota!”  
Chmiel z tego szydzi, temu pochlebuje  
[...] do fantazyjnej chmiel człeka przybiera:  
Temu da w gębę, chmiel drugiego straszy  
Aż do koszuli pan chmiel się rubaszy  
[...] Chmiel cudzą żonę ściska za kolana [...]  
Chmiel co raz bierze w taniec jejmość hoże,  
Chmiel padł umyślnie na jejmości łożę [...]<sup>39</sup>.

Niekiedy zamiast uosobionego Chmiela poeta wprowadza do obrazka sytuacyjnego postać zwierzęcia lub owada, np. indyka, psa, trutnia pszczelego<sup>40</sup>, przez co podkreśla te cechy zamroczonego alkoholem człowieka, które tradycja przypisuje danemu zwierzęciu lub owadowi (np. charakterystyczna dla indyka napuszoneść i czerwony dziób<sup>41</sup> mają odniesienie do pijackiego wigoru i czerwonego nosa, a szczekanie psów czy obraz trutnia w pszczelim ulu przywodzą na myśl rozochoczoną trunkami, hałaśliwą szlachtę szaraczkową, bawiącą się na cudzy koszt).

Zdarza się, że w literackim obrazie szlacheckiej ucztę pojawia się upersonifikowana Śmierć, co jest wyraźną aluzją do średniowiecznych *danses macabres*<sup>42</sup>. W wierszu *Śmierć furyjaty wielki* kostucha jawi się jako pijacki kompan:

Gdy z pjanicami Śmierć sobie doliwa,  
Z każdym na zwadę straszliwie zarywa [...]  
Na tego mruga, temu nosem kręci,  
Flaszki, kieliszki tłucze bez pamięci  
To się do szabli za rękość bierze,  
[...] Spod łba wywróci strasznie w górę oczy [...]<sup>43</sup>.

<sup>38</sup> *Idem*, *O chmielu*, s. 42; *Chmiel co czyni?*, s. 56–57; *Chmiel na sejmikach*, s. 79; *Ludziom odmiana / Od chmielu dana*, s. 84; *O chmielu, chmielu, / Czynisz głupich wielu*, s. 105–106; *O zawiązanej po chmielu głowie*, s. 106; *Chmiel*, s. 140.

<sup>39</sup> *Idem*, *Chmiel co czyni?*, s. 56.

<sup>40</sup> *Idem*, *Od pszczoł trutnie / Lecą smutnie*, s. 166.

<sup>41</sup> *Idem*, *O hardym z wina*, s. 154.

<sup>42</sup> *Idem*, *Śmierć furyjaty wielki*, s. 91; *Po śmierci wino*, s. 161; *Śmierć przy kufłu*, s. 167.

<sup>43</sup> *Idem*, *Śmierć furyjaty wielki*, s. 91.

W zacytowanym wierszu średniowieczne atrybuty uosobionej Śmierci – kosa lub sierp – zastąpione zostały flaszą z trunkiem oraz szablą, którą nosi u boku boska posłanniczka przeznaczenia. Owa kostucha, nazwana „furyjatem”, tańczy z pijakami, a jej obecność wśród piniaczy nie wróży nic dobrego – wszak po mocno zakrapianych alkoholem libacjach szlachta często się pojedynkowała, a bójki i zabójstwa po karczemnych kłótniach stawały się nieomal normą<sup>44</sup>. Tradycja średniowiecznej idei „tańców śmierci”, głosząca równość wszystkich wobec kresu życia, zostaje tu zmodyfikowana – równi wobec rzeczy ostatecznych są tylko szlacheccy szaleńcy, których hulanki są niczym przedłużający się karnawał, zmierzający nieuchronnie do upadku i zniweczenia zarówno stanu szlacheckiego, jak i Rzeczypospolitej. Ów upadek dotyczyć ma zresztą nie tylko ziemskiej egzystencji, w wielu epigramatach podkreślony zostaje wymiar eschatologiczny ludzkiej zguby, pijaństwo bowiem prowadzi wprost w szpony szatana (czyli do piekła).

Specyfikę wyobraźni poetyckiej, nawiązującej do realiów życia ziemiańskiego, znakomicie obrazuje niezwykle dynamiczny wiersz o alkoholowej libacji, *Myślistwo*, w którym zastosowane zostały typowo myśliwskie zwroty i okrzyki wygłaszane w trakcie polowania na zwierzynę leśną przy użyciu psów. Wiersz rozpoczyna się od okrzyku upersonifikowanego Świata: „Heco, miód siedzi [...] heco!” Zawołaniem „heco” pobudzało się harty i ogary, aby gonili w lesie zająca<sup>45</sup>, natomiast w wierszu uosobiony Świat ironicznie woła pijaków do miodu, a następnie ponagla owo wezwanie zwrotem „wobiasz” (co według terminologii myśliwskiej oznacza: ‘co żywo! prędej!’): „Wobiasz, wobiasz, do tej pełnej czary!”. Inwencja słowna poety każe mu zestawić podobnie brzmiące słowa z dwu zupełnie różnych kręgów: łowiectwa i pijaństwa, np. okrzyk myśliwski „harap”, powstrzymujący psy myśliwskie przy złowionym zwierzęciu, odniesiony zostaje do nazwy wódki niskiej jakości, którą zwano „hara”: „Harap – świat woła – a tu Hara, Hara!”<sup>46</sup>. Natomiast sami pijacy utożsamieni zostali z psami, którzy „kupą na łeb lecą” do tejże gorzałki i do miodu:

Dobre ogary tak się zajuszyły,  
Że by i wilka – ceber ugoniły [...]  
Szukają drugiej czary ni psi wściekli [...]  
Ten wybiegł z karczmy, drugi chce wetować.  
Utrąć z barył<ę> czy-li to zająca –  
Zjemy to doma, wypijem do końca [...]<sup>47</sup>.

I w tym utworze pojawiają się dwa charakterystyczne dla wierszy biesiadnych omawianego poety motywy: motyw diabła – „pana złego”, którego wraz z trunkiem „wypija” raczący się alkoholem szlachcic oraz motyw „wilka”. Tym razem – podobnie jak ziemianie z kręgu Rzeczypospolitej Babińskiej – wilkiem nazywa autor naczynie ogromnych rozmiarów, napełniane alkoholem<sup>48</sup>. Utwór podsumowuje ironiczna pointa, sygnalizująca zakończenie uczyty-polowania:

<sup>44</sup> J. S. BYSTRON, *Życie towarzyskie*, [w:] *idem*, *Dzieje obyczajów...*, *op. cit.*, s. 190–194 i n.

<sup>45</sup> D. BRATKOWSKI, *Myślistwo*, s. 71. Zob.: *Słownik dawnych wyrazów i form*, [w:] D. Bratkowski, *Świat po części przejrany...*, *op. cit.*, s. 274, 283, a także objaśnienia krytyczne do tegoż wydania: *ibidem*, s. 213–214.

<sup>46</sup> *Ibidem*, s. 71.

<sup>47</sup> *Ibidem*.

<sup>48</sup> Zob. T. BANAŚ, *Groteskowe ujęcie...*, *op. cit.*, s. 164–168.

I tak myślistwo już się odprawiło,  
Chartom, ogarom było bardzo miło<sup>49</sup>.

Zręczne posługiwanie się ironią i to szczególnie w poincie – stanowi dodatkowy walor omawianych utworów.

Podany przykład „nakładania się na siebie” w obrębie jednego wiersza dwóch obrazów poetyckich (z jednej strony bawiący się i biesiadujący ludzie, z drugiej – uosobione pojęcia i alegorie zwierzęce) stanowi o swoistości poetyckich obrazów biesiady, nakreślonych przez Daniela Bratkowskiego. Dzięki takiemu zabiegowi stylistycznemu realia obyczajowe zostały oddane ze szczegółami, ale dodatkowo – poprzez dobudowanie obrazów symbolicznych i alegorycznych – zawartość myślowa scen biesiady została wzbogacona.

Zaprezentowane tu przykłady różnych przedstawień staropolskiego bankietu w twórczości Daniela Bratkowskiego wskazują, że ów wołyński szlachcic, którego twórczość była pomijana milczeniem przez całe pokolenia polskich badaczy, jawi się jako niezwykle bystry obserwator sarmackiej mentalności, obyczajowości i realiów życia nobilitowanych w XVII w. Symboliczny „świat” to właśnie te realia, w których ówczesny mości pan z prowincji egzystował: dwór, karczma, sejmik, miasta posiedzeń trybunałów sądowych (Lublin i Warszawa), gospoda w mieście jako miejsce odpoczynku dla przybyłego w interesach lub na posiedzenie sądu wędrowca. Ale nie tylko bogactwo szczegółów obyczajowych (wspomniane już przecież przez Mikulskiego) stanowi o wartości epigramatów tego poety.

Obrazy przedstawianych biesiad, mocno zakrapianych alkoholem, mają oczywiście swój dydaktyczny sens, bo podmiot mówiący wielu wierszy, moralizator, zdaje sobie sprawę ze zgubnych skutków pieniactwa, nadużywania trunków i braku umiaru w jedzeniu i picciu. Ostrzeżenie przed utratą zdrowia i życia przewija się na kartach tomu, ale znacznie bardziej niepokojąca wydaje się wizja zguby wiecznej, czyli potępienia dusz ludzkich po śmierci, czego sygnałem wydają się chociażby pojawiające się w niektórych wierszach postaci diabła-kompana, diabła-kusiciela czy Śmierci-furiata z atrybutami: szabelką i fłaszą wódki. Z drugiej strony szereg wierszy traktujących o chętnym uczestnictwie samego poety w zabawach, hulankach i bankietach oraz o przyjemnościach z tym związanych zaświadczałby o swoistej dwoistości natury wypowiadającego się podmiotu. Świat uczt, sejmikowych przekupnych bankietów czy biesiad fundowanych sędziom za przychylny dla petenta wyrok jest potępiany, ale zarazem bardzo poecie bliski i swojski, na swój sposób akceptowany, bo wyróżnia sarmacką szlachtę od wszystkiego, co istnieje poza obrębem ziemiańskiego bytowania, a zatem od tego, co obce<sup>50</sup>.

Nie doceniane przez dotychczasowych badaczy wydaje się poetyckie obrazowanie Bratkowskiego. Poprzez stosowanie aluzji do przysłów, symboliki i alegorii zwierzęcej świat przedstawiony jego utworów wydaje się nieco odrealniony, bogatszy w znaczenia naddane przez symboliczne i alegoryczne obrazy i pojęcia. Na uwagę zasługują wykreowane przez twórcę scenki biesiadne – za pomocą zwięzłych, trafnych fraz opisowych, dynamicznie przesuwających się obrazów i wtrącania do narracji bełkotliwych cytatów zamroczonych trunkiem „braci” szlacheckich, doskonale zostaje przedstawiony klimat dawnych libacji w karczmie lub w szlacheckim dworze. Interesujące są również koncepty

<sup>49</sup> D. BRATKOWSKI, *Myślistwo*, s. 71.

<sup>50</sup> Zob.: T. BANASZ, *op. cit.*, s. 164–168.



autora, polegające niekiedy na łączeniu w jednym wierszu odległych znaczeniowo obrazów czy sytuacji i doszukiwaniu się w nich podobieństwa, co daje zaskakujące nieraz efekty (jak w przedstawionym wierszu *Mysłistwo*, łączącym sceny z karczmy i sceny z polowania na leśną zwierzynę).

Wypada dodać jeszcze jedno ważne spostrzeżenie – jako wnikliwy malarz obyczajowych obrazków, zarysowanych dzięki scenom narracyjno-dialogowym, jawi się Bratkowski jako kontynuator poetyki Mikołaja Reja, zainicjowanej szczególnie w *Zwierzyńcu*, *Figlikach* czy też *Krótkiej rozprawie między trzema osobami Panem, Wójtem i Plebanem*. Także liczne aluzyjne odwołania Bratkowskiego do przysłów polskich wskazują, że poetyka Pana z Nagłowic była szlachcicowi z Wołynia bliska, stanowiąc wręcz dlań źródło inspiracji. Pamiętamy jednakowoż, że przedstawiony w omawianej księdze epigramatów „świat przejrzany” odzwierciedla środowisko życia XVII-wiecznego szlachcica z Wołynia, jest rzeczywistością widzianą i ocenianą jego oczami. Odległe od nas są już te czasy i bezpowrotnie stracone, ale dzięki autorom takim jak Bratkowski ocalone od zapomnienia.

## Bibliografia

- Akta Rzeczypospolitej Babińskiej według oryginalnego rękopisu*, oprac. Stanisław Windakiewicz, [w:] „Archiwum do Dziejów Literatury i Oświaty w Polsce”, t. 8, Kraków 1895.
- BANASIOWA Teresa, *Tren polityczny i funeralny w poezji polskiej lat 1580–1630*, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 1997.
- BANAŚ Teresa, *Pomiędzy tragicznością a groteską. Studium z literatury i kultury polskiej schyłku renesansu i wstępnej fazy baroku*, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 2007.
- BOREK Piotr, *Rys biograficzny szlachcica z Wołynia*, [w:] Daniel Bratkowski, *Świat po części przejrzany*, oprac. P. Borek, R. Krzywy, red. nauk. D. Chemperek, R. Grześkowiak, Warszawa: Wydawnictwo Neriton 2011.
- , *W służbie Klio. Studia o barokowych pisarzach „minorum gentium”*, Kraków: Collegium Columbinum 2011.
- BRATKOWSKI Daniel, *Świat po części przejrzany*, oprac. P. Borek, R. Krzywy, red. nauk. D. Chemperek, R. Grześkowiak, Warszawa: Wydawnictwo Neriton 2011.
- BRÜCKNER Aleksander, *Dzieje kultury polskiej*, t. 2, *Polska u szczytu potęgi*, Warszawa: „Książka i Wiedza” 1958.
- BYSTRONŃ Jan Stanisław, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce*, t. 2, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1976.
- „Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie”, t. 1, *Wiek X–XVII*, oprac. Jan Gintel, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1971.
- KOPALIŃSKI Władysław, *Słownik mitów i tradycji kultury*, Kraków: Państwowy Instytut Wydawniczy 1991.
- , *Słownik symboli*, Warszawa: Wiedza Powszechna 1990.
- KRZYWY Roman, *Księga gorzkich spostrzeżeń*, [w:] Daniel Bratkowski, *Świat po części przejrzany...*, *op. cit.*
- KUCHOWICZ Zbigniew, *Człowiek polskiego baroku*, Łódź: Wydawnictwo Łódzkie 1992.

MIKULSKI Tadeusz, *Daniel Bratkowski*, [w:] *Polski słownik biograficzny*, praca zbiorowa pod red. W. Konopczyńskiego, Kraków: Polska Akademia Umiejętności, Nakładem Polskiej Akademii Umiejętności 1936.

*Smak biesiady. Antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, praca zbiorowa pod red. Jarosława Eichstaedta, Ożarów: Towarzystwo Przyjaciół Muzeum Wnętrz Dworskich 2000.

TATARKIEWICZ Władysław, *Historia estetyki*, t. 3, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1967.

## Najnowsza literatura dla młodego odbiorcy jako transfer wiedzy kulturowej o kulinariach, spożywaniu posiłków i towarzyszących im „okolicznościach”

**SŁOWA KLUCZOWE:** literatura dla dzieci i młodzieży, kultura jedzenia, tradycja żywnościowa, skatologia

**KEY WORDS:** literature for children and teenagers, culture of eating, eating tradition, coprology

### Streszczenie

Artykuł *Najnowsza literatura dla młodego odbiorcy jako transfer wiedzy kulturowej o kulinariach, spożywaniu posiłków i towarzyszących im „okolicznościach”* podejmuje zagadnienie kultury jedzenia Polaków.

Literatura dla dzieci i młodzieży żywo reaguje na wszelkie zmiany w życiu społecznym i kulturowym, dlatego może stanowić źródło badań spod znaku nowego historyzmu. Analiza wybranych utworów wykazuje, że Polacy są tradycjonalistami. Ich kultura jedzenia nie zmieniła się od pięćdziesięciu lat – lubią jeść i dzielić się jedzeniem, nie zmieniają swoich upodobań kulinarnych, najchętniej jadają w domu. Uznają, że jedzenie jest dobre na wszystko, jest ono również przyjemnym dodatkiem do spotkań, a nawet ich podstawą. Zwracają też uwagę na potrzebę zdrowego odżywiania się i zdrowej żywności, walczą z otyłością. Obowiązki domowe i odpowiedzialność za przygotowanie posiłków dla rodziny spoczywa w polskich domach na kobietach.

W świetle rozważań M. Montanariego należy stwierdzić, że zauważony w literaturze dla dzieci i młodzieży transfer wiedzy kulturowej o kulinariach, spożywaniu posiłków oraz towarzyszących im „okolicznościach” nie jest działaniem celowym. Pisarze przekazują w literaturze tylko tę wiedzę, którą sami zdobyli w procesie socjalizacji i są pod tym względem w znaczący sposób ograniczeni.

### Abstract

*The newest literature for the young reader as a transfer of cultural knowledge about cookery, eating meals and accompanying them “circumstances”,* introduces the question of eating culture of the Polish.

Literature for children and teenagers actively reacts for all changes of social and cultural life, thus it can set a source of research under the sign of new historicism. The analysis of certain texts shows, that the Polish are traditionalists. Their eating culture has not changed over past 50 years: they like eating and sharing food, they do not change their

tastes and most willingly eat at home. The Polish claim that food is good for everything; it is also a pleasant addition to meetings if not their main base. They also pay attention to the need of a healthy diet and sound food and they fight with obesity. In Polish homes the duty of housework and preparing meals for the family is women's task.

In the view of M. Montanari's considerations it has to be claimed, that the transfer of cultural and cookery knowledge of eating meals and accompanying it circumstances, noticed in the literature for children and teenagers is not a deliberate action. Writers pass on only this part of knowledge, which they have gained themselves in the process of socialization and by that means they are significantly limited.

## Wprowadzenie

Pojawienie się w dyskursie literackim zainteresowania jedzeniem, jego przyrządzaniem i spożywaniem oraz towarzyszącymi mu okolicznościami zawdzięczamy kulturowej teorii literatury, dla której istotne są praktyki interpretacji uruchamiające zróżnicowane konteksty kulturowe, w jakich uczestniczy tekst literacki<sup>1</sup>. Problem ten jest oczywisty i udowodniać go nie ma potrzeby, choć może warto zwrócić uwagę, że sama kulturowa teoria literatury budzi różnorakie zastrzeżenia, czemu dał wyraz R. Nycz w wypowiedzi pod znamienym tytułem *Kulturowa natura, słaby profesjonalizm. Kilka uwag o przedmiocie poznania literackiego i statusie dyskursu literaturoznawczego*<sup>2</sup>. J. Kowalewski i W. Piasek proponują zaś, by na „zwroty” humanistyki w paradygmatycznym sensie spojrzeć jak na:

[...] rodzaj ukierunkowujących optykę badawczą manifestów, które poruszają się w rozległym polu nauk o człowieku. Wówczas większość zadekretowanych w dziedzinach humanistyki „zwrotów”, z jednej strony ujawni w pełni swą zasadniczą cechę określaną mianem „obecności rozproszonej” [...], z drugiej zaś ukaże swój często „nawrotowy”, nie zaś radykalnie przewrotowy charakter [...]<sup>3</sup>.

Studia nad ukazaną w literaturze problematyką związaną z jedzeniem i spożywaniem pożywków, w tym także nad towarzyszącymi jej zachowaniami pozawerbalnymi<sup>4</sup>, mogą odsłonić wiele aspektów działalności ludzkiej w dziedzinie manier i smaku, wyznaczonych wartości, światopoglądu, nakazów moralnych i religijnych, odmiennego rozumienia takich pojęć, jak prywatność, punktualność, higiena, gościnność lub przyzwoitość, kształtowania się norm estetycznych, podziału pracy i obowiązków, zmian w stosunku do ludzkiego ciała i seksualności itp.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Anna BURZYŃSKA, *Kulturowy zwrot teorii*, [w:] *Kulturowa teoria literatury. Główne pojęcia i problemy*, red. M. P. Markowski, R. Nycz, Kraków: Universitas 2012, s. 70–74.

<sup>2</sup> Ryszard NYCZ, *Kulturowa natura, słaby profesjonalizm. Kilka uwag o przedmiocie poznania literackiego i statusie dyskursu literaturoznawczego. Wprowadzenie*, [w:] *Kulturowa teoria literatury...*, op. cit., s. 5–38.

<sup>3</sup> „Zwroty” badawcze w humanistyce. Konteksty poznawcze, kulturowe i społeczno-instytucjonalne, red. Jacek Kowalewski, Wojciech Piasek, Olsztyn: Instytut Filozofii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie 2010, s. 9–10.

<sup>4</sup> Fernando POYATOS, *Literary Anthropology: Towards a New Interdisciplinary Area*, [w:] *Literary Anthropology. A New Interdisciplinary Approach to People, Signs and Literature*, ed. F. Poyatos, Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company 1988, s. 3–48, cyt. za: Anna Maria TOMCZAK, *Metoda Fernando Poyatosa w studiach nad prozą narracyjną*, „Linguodidactica” 2012, t. 16, s. 189.

<sup>5</sup> A. M. TOMCZAK, *Metoda Fernando Poyatosa...*, op. cit., s. 190–191.

Podstawę niniejszych rozważań stanowi literatura dla młodego odbiorcy. Zestawienie jej wytworów z myślą takich badaczy, jak np. Lucien Febvre, Jacques le Goff, Michael Foucault, Emmanuel Le Roy Ladurie, Carl Ginzburg, Wolfgang Iser, Pierre Bourdieu, Vincent B. Leitch, Lawrence Grossberg lub Fernando Poyatos może wywołać odruch sprzeciwu (pomińmy, że jako tekst kultury utwory z tego kręgu zasługują na taką samą uwagę, jak wszystkie inne, co zgodne jest z koncepcją Haydena White'a). Literatura dla młodych nie zawsze cieszyła się należyтым uznaniem. Czesław Hernas na przykład wyodrębnił literaturę narodową (wysoką), ludową i brukową<sup>6</sup>, lokując siłą rzeczy twórczość adresowaną do dzieci i młodzieży w trzecim kręgu. O jej odrębnym traktowaniu świadczą również takie określenia, jak: literatura *czwarta* lub *osobna*<sup>7</sup>, wynikające z chęci wyodrębnienia jej z literatury narodowej lub wskazania cech dla niej charakterystycznych, odróżniających od tej dla dorosłych.

Właściwości literatury dla dzieci i młodzieży, a szczególnie silnie wyeksponowany element dydaktyczno-wychowawczy, zdają się być słabą stroną tej twórczości ze względu na jej wyraźny tendencyjny charakter, obliczony na osiągnięcie określonego celu. Można jednak spojrzeć na nie z innej strony i okazać się one atutem, a nie wadą w badaniach kulturowych. Wędrówki wokół stołów dawnej Polski – twierdzi W. Kocela – umożliwiają poznanie obyczajów i tradycji związanych z przygotowaniem i podawaniem posiłków, pozwalają także bliżej przyrzeć się nawykom żywieniowym ówczesnego społeczeństwa<sup>8</sup>. Podobną funkcję może pełnić literatura dla młodego odbiorcy, rozpatrywana w odniesieniu do czasu, w którym była pisana, jeśli zagadnienia te podejmuje. Jej celem jest – jak wspomniano – nauka i wychowanie młodego odbiorcy poprzez zabawę; elementy dydaktyczny i ludyczny odgrywają więc szczególną rolę, zaś realizm świata przedstawionego powieści obyczajowych jest niezbędny dla podjęcia dialogu odbiorcy z utworem.

Potrzeba styczności między realiami świata przedstawionego i pozaliteracką teraźniejszością młodego czytelnika powoduje, że literatura dla młodego odbiorcy rejestruje i szybko reaguje na wszelkie zmiany zachodzące w życiu społecznym, z drugiej jednak strony, ze względów dydaktycznych, odwołuje się do świata wartości pokoleń starszych, tworząc płaszczyznę międzypokoleniowego porozumienia. Na przykład dworek szlachecki i kultura szlachecka w ogóle, której silną obecność w kulturze polskiej podkreślił A. Watt<sup>9</sup>, niezmiennie istnieje w literaturze dla młodego odbiorcy jako synonim wartości narodowych. Przywołajmy choćby popularną w latach 70. twórczość Haliny Snopkiewicz i jej powieść *Drzwi do lasu*<sup>10</sup>, w której szlacheckie pochodzenie jest nośnikiem ważnych wartości, oraz współczesne *Niebieskie nitki* M. Gutowskiej-Adamczyk<sup>11</sup>, w których bohaterka pod wpływem poznania dzie-

<sup>6</sup> Zofia ADAMCZYKOWA, *Literatura „czwarta” – w kręgu zagadnień teoretycznych*, [w:] *Literatura dla dzieci i młodzieży po roku 1980*, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 2008, s. 19–20.

<sup>7</sup> *Ibidem*.

<sup>8</sup> Weronika KOCELA, *Brzuchu obmierzły! Przez twoją to sprawę, / pochlebca sprzedał wolność za potrawę – o skutkach niewłaściwego odżywiania się w osiemnastowiecznych poradnikach medycznych*, [w:] *Kultura jedzenia, Jedzenie w kulturze*, red. M. Błaszowska, K. Kleczkowska, A. Kuchta i in., Kraków: AT Wydawnictwo 2014, s. 67.

<sup>9</sup> Aleksander WATT, *Mój wiek. Pamiętnik mówiony*, t. 1, Warszawa: Czytelnik 1990.

<sup>10</sup> Halina SNOPKIEWICZ, *Drzwi do lasu*, Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza 1975.

<sup>11</sup> Małgorzata GUTOWSKA-ADAMCZYK, *Niebieskie nitki*, Warszawa: Wydawnictwo „Nasza Księgarnia” 2011.

jów swojej rodziny i rodzinnego, szlacheckiego gniazda zyskuje tożsamość narodową, a takie wartości, jak uczciwość, prawość, duma i honor nabierają realnych kształtów.

Przyjrzyjmy się jednemu tylko przykładowi związanemu z podejmowanym w rozważaniach tematem, ukazującemu rejestrowanie przez literaturę dla młodych zmian zachodzących w życiu społecznym. Proces odżywiania to nie tylko jedzenie, ale też wydalanie. Pokarm i odchody wiążą nas ze światem organicznym. Stosunek do nich należy jednak do sfery kultury: to, co jemy, jak i kiedy jemy, jak traktujemy pokarm i jego spożywanie, w jaki sposób odnosimy się do czynności intymnych, estetycznie nijakich lub wręcz brzydkich, jak o nich mówimy, jeśli w ogóle mówimy. Bohaterowie powstałych na początku XX w. powieści L. M. Montgomery, owszem, jedzą, niektórzy szczycą się nawet własnymi doskonałymi kulinariami i słyną z nich na całą okolicę, ale o tym, co później dzieje się z niestrawionymi resztkami pokarmu, autorka milczy. Ani nauczycielka z Avonlea, ani jej uczniowie nie korzystają z *wygódek*; słowo takie lub inne na określenie wiadomego przybytku nie pojawia się w żadnej powieści cyklu kanadyjskiej pisarki<sup>12</sup>. Bohaterki cierpią na migreny i miewają katar, których nieprzyjemną oznaką są brzydkie, zaczerwienione nosy, ale nie cierpią na wzdęcia i nie wydają wstydliwych dźwięków. Są zwiewne, eteryczne, uduchowione, zdaje się je zawsze otaczać tylko aura róż, fiołków i lawendy.

Podobną sytuację znajdziemy w polskiej literaturze dla dziewcząt i chłopców. W sposób humorystyczny wyjaśnia przyczyny tego stanu rzeczy M. Samozwaniec. W powieści *Maria i Magdalena* przywołuje niefortunne wydarzenie, jakie przytrafiło się pewnemu młodzieńcowi w trakcie oświadczyn. Prócz prośby o rękę ukochanej wydał podczas klęknięcia inny jeszcze odgłos. Po takiej gafie nie pozostało mu już nic innego, jak tylko „strzelić sobie w łeb”, co też uczynił, a autorka skrytykowała ówczesne obyczaje społeczne. Podobnie traktuje nieprzyjemną, choć mniej tragiczną w skutkach przygodę młodej kobiety, która w trakcie przejażdżki odczuła konieczność udania się za niewinną w gruncie rzeczy potrzebą (chciała siku<sup>13</sup>). Nie mogła jednak poprosić o zatrzymanie powozu bez podania powodu, toteż męczyła się kilka godzin, a jej cierpienie wzięto za brak humoru, który udzielił się wszystkim<sup>14</sup>.

Wątki skatologiczne i dziś nie są tematem neutralnym; podejmuje się je raczej w związku z aspektem wychowawczym:

Zanim znalazłem się w szpitalu, nigdy nie przyszło mi do głowy, że mogę się wstydzić tego, że chce mi się sikać. W szkole zazwyczaj podchodziło się do pani z prośbą, czy można wyjść, a na przerwie po prostu biegło się do ubikacji. I nikt nie mówił o tym głośno, z wyjątkiem Klimura, który oznajmiał na cały korytarz, że idzie do sracza. Słuchając Klimura, często miałem wrażenie, że mówi w jakimś obcym języku, i nie był to bynajmniej ładny język [...] <sup>15</sup>.

<sup>12</sup> Lucy Maud MONTGOMERY, *Ania z Zielonego Wzgórza*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 2016; a także inne powieści cyklu o rudowłosej bohaterce.

<sup>13</sup> Swoją drogą ciekawe, jak trudno nam mówić o wydalaniu w sposób neutralny, nie infantyliżując problemu, ile w naszym języku eufemistycznych określeń z nim związanych, np.: wysadzić dziecko, chcieć siusiu / siku, kupka, zrobić grubszą rzecz, udać się za grubszą potrzebą, udać się na stronę, pilna potrzeba, wiatry, zepsuć powietrze, wygodka, wychodek, sławojka, toaleta, ustronne miejsce, tam, gdzie król chodzi piechotą, wucetek (WC-tek), (onomatopieczny) klop/klopek.

<sup>14</sup> Magdalena SAMOZWANIEC, *Maria i Magdalena*, Szczecin: Glob 1987, cz. 1.

<sup>15</sup> Katarzyna RYRYCH, *O Stephenie Hawkingu, Czarnej Dziurze i Myszach Podpodłogowych*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2013, s. 127.

Powodem podjęcia tego tematu była zapewne chęć pouczenia odbiorcy, by nie był ordynarny. Klimur nie jest postacią sympatyczną i włożenie w jego usta przytoczonego wyrazu dodatkowo słowo to obciążało negatywnymi konotacjami. Warto wszakże zwrócić uwagę na samo jego pojawienie się, jak również na podjęcie tematu wydalania: jest to dowód na zupełną zmianę obyczajów i swobodę w podejmowaniu tych tematów w życiu codziennym. Za czasów autorki *Słoneczka*, Marii Buyno-Arztowej, nikt w towarzystwie nie mówił o sikaniu ani o tym, że idzie w tym celu na stronę. Nie wypadało o tym mówić, choć wszyscy *to* robili i wszyscy o tym wiedzieli. Dziś młode pokolenie bez specjalnego skrępowania mówi o swoich potrzebach fizjologicznych, nierzadko w sposób dosadny (*lecę do klopa*).

Występujący obecnie w życiu społecznym sposób mówienia o problemach fizjologicznych możemy nazwać etapem przejściowym, co rejestruje także twórczość dla dzieci, np.:

Chce ci się do toalety, Amelko? – pyta [nauczycielka – J. F.], patrząc na moje dwie ręce [zakrywające płamę na podołku – J. F.]. To rzeczywiście może wyglądać, jakby mi się chciało siku<sup>16</sup>.

Nauczycielka nie pyta, czy Amelka chce siku, tylko czy chce się udać w *ustronne miejsce*. Amelka zaś nazywa rzecz po imieniu, podobnie jak jej rówieśnica z innego utworu, mówiąca o problemach z użytkowaniem łazienki w swoim domu:

Więc gdy ktoś planuje dłuższą kąpiel lub kupę, musi uprzedzić pozostałych. A czasami oni też mają pilną potrzebę, i wtedy jest problem<sup>17</sup>.

O zmianach obyczajowych świadczy również swoboda w mówieniu o tym, co jeszcze do niedawna było tabu. Kiedy malutki braciszek Zuzi, jednej z bohaterek literatury dziecięcej, obsikał mamę, powiedziała ona do koleżanki: „Nie dałabyś rady tak wysoko sikać do góry jak on. To jest jedyna rzecz, którą on potrafi zrobić, a my nie”<sup>18</sup>.

Zagadnienie czynności fizjologicznych i ich obecność w literaturze dla młodego odbiorcy podjęto w związku potrzebą udowodnienia, że żywo reaguje ona na przemiany społeczne i kulturowe. Zobaczmy teraz, czy podobnie jest z przyjemniejszym aspektem tego procesu<sup>19</sup> – z zaspokajaniem głodu, a konkretnie z obecnością jedzenia i spożywaniem pokarmów<sup>20</sup> w życiu powieściowych bohaterów. Zacznijmy od wyjaśnienia, dlaczego ta tematyka obecna jest w twórczości dla młodego czytelnika. Wypada zgodzić się z A. Kuchtą, że kulinaria mogą być doskonałym nośnikiem realizmu sytuacyjnego i psychologicznego; powodują, że rzeczywistość narracyjna bliska jest światu czytelnika, niosą symboliczne znaczenia, stanowią ozdobę tła utworu lub uzupełniają atmosferę sentymentalnym

<sup>16</sup> Joanna JAGIEŁŁO, *Pamiętnik Czachy*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2014, s. 45.

<sup>17</sup> Barbara STENKA, *Masło przygodowe*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2013, s. 19.

<sup>18</sup> Renata PIĄTKOWSKA, *Ciekawe, co będzie jutro*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2014, s. 32.

<sup>19</sup> Zwróćmy uwagę, że w powszechnym odczuciu jedzenie jest działaniem przyjemnym, natomiast wydalanie czynnością obojętną, choć niewątpliwie towarzyszą mu również doznania przyjemne. Dajemy czasem temu wyraz, mówiąc o uldze wynikającej z możliwości zaspokojenia tej potrzeby. Takie podejście do wydalania jest skutkiem wychowania w określonej kulturze.

<sup>20</sup> Zaspokajanie głodu nie jest równoznaczne ze spożywaniem pokarmu. Pierwsze jest czynnością fizjologiczną, drugie – także kulturową, o czym świadczy choćby pytanie: „Jesz, żeby żyć, czy żyjesz, żeby jeść?”

ładunkiem<sup>21</sup>. W przypadku literatury dla młodego odbiorcy obecność jedzenia może być spowodowana również przypisywaną dzieciom potrzebą zaspokajania potrzeb i przyjemności oralnych, o czym sugestywnie w odniesieniu do baśni o *Jasiu i Małgosi* pisał B. Bettelheim<sup>22</sup>. Przykłady przywiązywania dużej wagi przez młodych ludzi do jedzenia, a szczególnie do smakołyków, znajdziemy także w literaturze dla młodego odbiorcy. Amelka, bohaterka utworu J. Jagiełło, podkreśla w swoim pamiętniku, że na obozie harcerskim bardzo ważnym i szczególnie pożądanym momentem jest wyjście do sklepu po słodycze:

Nie zawsze na obozie jest tak wesoło, czasami jest smutno. A najbardziej, gdy się okazuje, że znów nie pójdziemy do sklepu. Cały dzień na to czekamy i przeliczamy pieniądze [...].  
Ja nawet robię listę: chipsy, cukierki strzelające, gumy papierosy, żelki fasolki bananowe<sup>23</sup>.

Mamy także dowody przejadania się: „[...] w lunaparku Kaśka pochorowała się po trzeciej porcji lodów [...]”<sup>24</sup>. Bardzo wdzięczna pod względem sytuacyjnym jest reakcja Rozalki, która we mgle „zobaczyła krzaczki poziomek. [...] Przycupnęła i skubała poziomki, jedną po drugiej. – Mniam, mniam – mlaskała zadowolona, że jej nie widać i nie musi się z nikim dzielić”<sup>25</sup>.

Nie wykluczając wskazanych wyżej przesłanek obecności jedzenia w literaturze dziecięcej i młodzieżowej, warto zwrócić uwagę na jeszcze inną. Naturalnym i najbliższym młodemu człowiekowi środowiskiem życia jest dom, a kuchnia jest jego miejscem szczególnym, będąc przestrzenią współdziałania i wytwarzając takie formy współżycia, które są specyficznymi cechami domowości<sup>26</sup>. Obecność domu jako podstawowego miejsca życia bohatera i odbiorcy może być głównym czynnikiem, dla którego tak często w literaturze dla dzieci i młodzieży znajdujemy odniesienia do kulinariów i problematyki z nimi związanej. Kuchnia jest miejscem rozmów i wspólnego bytowania młodych bohaterów z rodziną, często również polem rozwiązywania ich problemów:

Chodźcie, maluchy – Mamusia nas objęła i poprowadziła do kuchni. – Zjemy i będziemy czekać [na brata, który nie wracał do domu – J. F.] [...] Musimy się wzmacnić, dzieci. [...] Marianna już smaruje chleb masłem<sup>27</sup>.

Odpowiednio oświetlony stół zdaje się być punktem domu wręcz magicznym<sup>28</sup>. W literaturze dla dzieci i młodzieży nie znajdziemy na temat kulinariów długich opisów ani szeroko ujętych rozważań, co wynika z możliwości percepcyjnych odbiorcy, a także z samego tematu – dla młodego czytelnika, jakkolwiek na ogół lubi on smakołyki, opisy dań, stołu czy biesiad raczej nie będą tematem atrakcyjnym. Interesujący nas

<sup>21</sup> Anna KUCHTA, *Nie tylko magdalenki. Kilka obrazów kulinarnej groteski w literaturze współczesnej*, [w:] *Kultura jedzenia...*, op. cit., s. 175.

<sup>22</sup> Bruno BETTELHEIM, *Cudowne i pożyteczne – o znaczeniach i wartościach baśni*, t. 2, przekł. i przedm. D. Danek, Warszawa: PIW 1985, s. 7–18.

<sup>23</sup> J. JAGIEŁŁO, op. cit., s. 65.

<sup>24</sup> Joanna OLECH, *Dynastia Miziołków*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2014, s. 106.

<sup>25</sup> R. PIĄTKOWSKA, op. cit., s. 56.

<sup>26</sup> Waldemar ŻARSKI, *Tożsamość kulinarna na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie*, „Rozprawy Komisji Językowej WTN”, t. XXXIX, s. 74.

<sup>27</sup> B. STENKA, op. cit., s. 57.

<sup>28</sup> K. RYRYCH, op. cit., s. 151–154.



problem bywa zwykle tylko nakreślony, często w sposób humorystyczny, pozostawiając wiele domysłów: „Na lotnisku mama kupuje nam i sobie najdroższe chyba desery lodowe na świecie. – Może to już ostatnie w życiu? – wzdycha”<sup>29</sup>; „Siedzieliśmy z Krzysiem na ławce, dzieląc się batonem i kłopotami”<sup>30</sup>; „Na obiad zjadłem tylko siedem pierogów i mama kazała mi zmierzyć gorączkę”<sup>31</sup>.

Sporadycznie tylko jedzeniu poświęca się więcej miejsca, jak w przypadku rozmowy:

Dzisiaj tata przywiózł jakieś dziwne mięso. Mówi, że ekologiczne. To jest zupełnie w stylu taty: znalazł się nagle jakiś rolnik, który hoduje szczęśliwe, biegające po łące cielaki, świnki i inne zwierzęta, i my teraz koniecznie musimy jeść tylko to. Akurat jeśli chodzi o jedzenie, to tata jest bardzo podobny do mamy. [...]

– [W sklepie są tylko – J. F.] Sztuczne nawozy, pestycydy, opryski substancjami chemicznymi... [...] Nigdy już nie kupię żadnego mięsa w sklepie! Po tym, co pan Bogdan mi opowiadał! Wiesz, jak te zwierzęta cierpią w rzeźni?

– A te nie cierpią? – pytam, pokazując na mięso owinięte w papier.

– Cierpią, ale mniej. Są zabijane bardziej humanitarnie. Czyli bardziej po ludzku.

Przestaję mieć w ogóle ochotę na mięso. [...] Tata jest już oczywiście w swoim żywiole, rozpala grilla, a mięso od pana Bogdana moczy w oliwie i ziołach. Już od samego zapachu nabieram ochoty. Niestety, jak dostaję na talerz moją porcję, to okazuje się, że to mięso jest kompletnie niejadalne. [...]

– No i co? Czujecie chyba różnicę w smaku, co? Wspaniale! Fantastyczne – zachwyca się [tata – J. F.]. – Tak smakuje, jak kiedyś smakowało mięso! Pamiętam z dzieciństwa! To jest ten smak. Biedny tata, całe dzieciństwo jadł twarde mięso, nic dziwnego, że ma taki trudny charakter<sup>32</sup>.

Autorka próbuje w tym fragmencie zwrócić czytelnikowi uwagę na kilka zagadnień związanych z jedzeniem. W zależności od zainteresowań, jego wiedzy, potrzeb lub wrażliwości może on zastanowić się nad problemem zdrowej żywności, wegetarianizmem, hipokryzją dorosłych w zakresie tego, co dobre dla zwierząt, lub ekologii.

Krótkie uwagi poświęcone jedzeniu i jego spożywaniu lub posiadające aspekt dydaktyczno-wychowawczy opowiadki bohaterów i/lub narratorów wystarczają, by na podstawie utworów dla młodego odbiorcy można było określić kulturę jedzenia Polaków początków XXI w.<sup>33</sup>: ich preferencje kulinarne, przyzwyczajenia, stosunek do trendów w sztuce kulinarnej i jedzenia w ogóle. Dość charakterystyczny jest – na co warto zwrócić uwagę – zakres podejmowanych (choćby tylko zarysowywanych) problemów i ich powtarzalność: kulinaria towarzyszące dziecięcom i młodzieżowym nieformalnym spotkaniom (częstowanie jedzeniem, „dokarmianie” przychodzących w odwiedziny dzieci), spędzanie czasu w kuchni, rozmowy podczas spożywania posiłków, urządzenie urodzin lub innych uroczystości dla najmłodszych członków rodziny poza domem, częstowanie/dzielenie się przez dzieci jedzeniem i słodyczami, dbanie o „linię” i odchudzanie

<sup>29</sup> J. JAGIEŁŁO, *op. cit.*, s. 78.

<sup>30</sup> Barbara KOSMOWSKA, *Dziwne spodnie*, Łódź: Wyd. Literatura 2014. s. 69.

<sup>31</sup> Anna ONICHIMOWSKA, *Daleki rejs*, Łódź: Wyd. Literatura 2014, s. 21.

<sup>32</sup> J. JAGIEŁŁO, *op. cit.*, s. 133–134.

<sup>33</sup> Analizie poddano 16 utworów, które ukazały się w latach 2011–2014 (*Dynastia Miziołków* J. Olech jest wznowieniem; pierwsze wydanie książkowe miało miejsce w 1994 r., jednak podejmowana w zakresie zachowań kulinarnych problematyka pokrywa się z publikacjami z lat 2011–2014).

się bohaterów, zwracanie przez nich uwagi na skutki nadmiernego objadania się lub jedzenia niezdrowej żywności (fast foodów), zwracanie uwagi na zdrowe odżywianie, zdrową żywność i lokalne produkty spożywcze, dom jako miejsce spożywania posiłków, ulubione potrawy, osoby odpowiedzialne za przygotowanie posiłków, rozpieszczanie dzieci przez dziadków i ciotki. Wszystko to z jednej strony wskazuje na trwanie w charakterystycznej dla Polaków, istniejącej przynajmniej od półwiecza kulturze jedzenia i stołu, z drugiej zaś na zachodzące niespiesznie zmiany<sup>34</sup>. Warto również zwrócić uwagę na brak pewnych tematów, jak choćby imienin rodziców i dziadków, spotkań rodzinnych przy suto zastawionym stole, koleżeńskich spotkań rodziców, którym towarzyszyły specjalne kulinarne pani domu. Świadczy to o zmianach, które zaszły w ostatnim półwieczu. W dalszym ciągu jednak poczęstunek i to wcale nie symboliczny, jest obowiązkowy.

W analizowanej literaturze możemy wyodrębnić kilka tematów w zakresie problematyki jedzenia i kultury spożywania posiłków (zaznaczono je pogrubieniem). Przede wszystkim **Polacy lubią jeść i dzielić się jedzeniem**. Kwintesencją tego stwierdzenia jest quasi-sentencja wygłoszona przez Emilkę: „Nie wszystko smakuje jak baton jedzony na spółkę”<sup>35</sup>. Dość często pojawia się w utworach dla młodego odbiorcy wzmianka o dzieleniu się słodyczami w szkole, a już obowiązkowo w klasie pojawiają się cukierki z okazji urodzin<sup>36</sup> (pół wieku wcześniej pojawiały się z okazji imienin), ale dzieci dzielą się także smakołykami, które bez szczególnego powodu przynoszą do szkoły<sup>37</sup>. Także podczas odwiedzin koledzy i koleżanki bohaterów są częstowani jedzeniem przygotowanym dla domowników lub smakołykami schowanymi na szczególne okazje albo tylko właśnie znajdującymi się w kuchni: „Szybko wyszperałam ciastka. [...] Piliśmy herbatę z cytryną, chrupaliśmy rożki i rozmawialiśmy”<sup>38</sup>;

Na kuchennym stole stała miska z moimi ulubionymi plackami. [...] Zwyczajne placuszki z pokrojonymi drobno jabłkami i polane śmietaną – ale Artkowi aż się uszy trzęsły<sup>39</sup>.

W tym domu wszyscy goście są częstowani jedzeniem i nie jest on pod tym względem wyjątkowy<sup>40</sup>.

**Jedzenie jest dobre na wszystko** – to kolejny element kultury jedzenia Polaków, który można wyczytać z literatury dla młodego odbiorcy. Możliwości wpływu jedzenia na człowieka wydają się być nieograniczone. Smakołyki, na przykład, pozwalają „złapać męża”:

Mama mówiła kiedyś, że jak się starała o rękę Papiszona, to [...] pożyczła od niego różne rzeczy i nie oddawała. I on musiał po nie przychodzić, a wtedy był obezwładniany rosółem oraz ciasteczkami domowej roboty. Ani się obejrzał, a już się ożenił<sup>41</sup>.

<sup>34</sup> Por. *Zachowania i nawyki żywieniowe Polaków*, oprac. Katarzyna WĄDOŁOWSKA, dostępny online: <[http://www.cbos.pl/SPISKOM.POL/2010/K\\_150\\_10.PDF](http://www.cbos.pl/SPISKOM.POL/2010/K_150_10.PDF)>, [dostęp: 7.10.2015].

<sup>35</sup> B. KOSMOWSKA, *Dziwne spodnie...*, *op. cit.*, s. 107.

<sup>36</sup> Np. B. STENKA, *Dziwne spodnie...*, *op. cit.*, s. 223; J. JAGIEŁŁO, *op. cit.*, s. 44.

<sup>37</sup> Np. B. KOSMOWSKA, *Dziwne spodnie...*, *op. cit.*, s. 69; A. ONICHIMOWSKA, *op. cit.*, s. 14; K. RYRYCH, *op. cit.*, s. 39.

<sup>38</sup> B. KOSMOWSKA, *Kolorowy szalik*, Łódź: Wyd. Literatura 2014, s. 26.

<sup>39</sup> K. RYRYCH, *op. cit.*, s. 27.

<sup>40</sup> Zob. np. Marcin PAŁASZ, *Licencja na zakochanie*, Łódź: Wyd. Literatura 2014, s. 14; Rafał WITEK, *Klub Latających Ciotek*, Łódź: Wyd. Literatura 2014, s. 7; B. KOSMOWSKA, *Kolorowy szalik...*, *op. cit.*, s. 6, 10.

<sup>41</sup> J. OLECH, *op. cit.*, s. 88.

Nie jest to zresztą jedyny przykład kobiecej przebiegłości i zbawiennego lub pożądanego wpływu jedzenia: „No to zjedz trochę rosółku. To zawsze pomaga na przykrości. Nawet te, które nas nie spotkały [...]”<sup>42</sup>. Jadać można więc w nagrodę, na poprawę humoru lub w celu złagodzenia napiętej sytuacji, za karę albo po prostu – dla przyjemności. Po wyjeździe nieznośnych gości rodzina Miziołków poszła na lody: „Nikt tego głośno nie powiedział, ale ja wiem, że świętowaliśmy wyjazd Damianka”<sup>43</sup>. Innego dnia Mamiszon robi danie, zwane w rodzinie rozwodowym: „Jemy to paskudztwo – zauważa Miziołek – zawsze po wizycie cioci Wisi”, bardzo atrakcyjnej koleżanki mamy, która bezustannie schlebia Papiszonowi, co ten przyjmuje z zadowoleniem i bez zastrzeżeń<sup>44</sup>.

**Jedzenie jest dla Polaków przyjemnym dodatkiem do spotkań, a nawet ich podstawą.** Bohaterowie powieści B. Kosmowskiej wspólnie spędzają czas, który umilają im smakołyki Babci Pusikowej: kompot z jabłek lub pachnący na całą stodołę drożdżowiec. Czasem pomagają w obejściu, a w nagrodę czekają na nich pieczone kielbaski<sup>45</sup>. Jednak nie tylko Babcia Krzysia obdarza kolegów wnuka sympatią. Sami również są dla siebie mili:

A potem siedzieliśmy na polanie, udając, że to piknik. Każdy wyłożył swoje kanapki na wymiankę. I było naprawdę super<sup>46</sup>.

Przyjazdowi Zakazanej Ciotki towarzyszy spotkanie przy stole na werandzie w kręgu światła rzucanego przez lampę naftową<sup>47</sup>, a koledzy Piotrka mogą za pozwoleniem jego mamy rozpałać pod brzożami ognisko i piec w nim kielbaski<sup>48</sup>. Atrakcją spotkania mogą być także pieczone w żarze ziemniaki<sup>49</sup> lub domowej roboty ciasteczka<sup>50</sup>. Podczas wizyty gości podaje się ich ulubione potrawy lub szczególnie atrakcyjne dania<sup>51</sup>.

**Polacy są** – jak się wydaje w świetle literatury dla młodego odbiorcy – **tradycjonalistami i trwają przy starych przyzwyczajeniach.** Najchętniej jadają w domu i w towarzystwie domowników, gość jednak zawsze jest mile widziany. Na stołach, jak wynika z analizowanej literatury, królują dobrze znane i zadomowione co najmniej od półwiecza w polskiej kuchni potrawy: rosół, pomidorowa, kapuśniak, barszcz, botwinka, kotlet schabowy, mielony, gołonka, pulpety w sosie, gołąbki, pieczone udka, wołowina w sosie, kapusta zasmażana, buraczki, pierogi z kapustą i grzybami, z jagodami, truskawkami lub z mięsem, knedle ze śliwkami, a na deser ciasta (drożdżowe i szarlotka; pojawiają się też przekładane wafle, torty, ciasto rabarbarowe) oraz kompoty i soki. Spożycie cukru jest

<sup>42</sup> Paweł BERĘSEWICZ, *Noskawery*, Łódź: Wyd. Literatura 2013, s. 7. O magicznym wpływie smakołyków na zachowania bohaterów zob. też: K. RYRYCH, *op. cit.*, s. 96, 133, 141; J. JAGIEŁŁO, *op. cit.*, s. 147; M. PAŁASZ, *op. cit.*, s. 22; B. KOSMOWSKA, *Dziwne spodnie*, *op. cit.*, s. 86, 99; J. OLECH, *op. cit.*, s. 40; Irena LANDAU, *Witaj, córeczko!*, Łódź: Wyd. Literatura 2013, s. 52.

<sup>43</sup> J. OLECH, *op. cit.*, s. 128.

<sup>44</sup> *Ibidem*, s. 141–142.

<sup>45</sup> B. KOSMOWSKA, *Kolorowy szalik...*, *op. cit.*, s. 6, 10.

<sup>46</sup> *Ibidem*, s. 23.

<sup>47</sup> K. RYRYCH, *op. cit.*, s. 151–154.

<sup>48</sup> *Ibidem*, s. 76–77.

<sup>49</sup> M. PAŁASZ, *op. cit.*, s. 66.

<sup>50</sup> B. KOSMOWSKA, *Kolorowy szalik...*, *op. cit.*, s. 26.

<sup>51</sup> M. PAŁASZ, *op. cit.*, s. 26 55.

ogromne. Wystarczy przypomnieć wszelkiego rodzaju cukierki, landrynki, żelki, batony, ciastka, ciasta, lody, napoje, by stwierdzić, że przyczyną nadwagi u dzieci jest chyba bardziej nadmierne spożycie cukru w różnej postaci niż fast foodów.

Dość łatwo zauważyć, że na polskim stole króluje mięso, co potwierdzają przytoczone wcześniej uwagi Amelki o ekologicznym mięsie kupionym przez jej tatę oraz apetyty dzieci na pieczone w ognisku kielbaski. Amelka zamiast „zdrowego” mięsa woli drób i nie kręciłaby nosem na udka z grilla. Warto też zauważyć, że dziecięcy bohaterowie w szkolnych kanapkach mają wędlinę. W ich menu występują także potrawy z mąki i z gotowanych warzyw. Brakuje natomiast warzyw surowych, choć i one zaczynają pojawiać się na polskich stołach<sup>52</sup>. Literatura dziecięca i młodzieżowa potwierdza stosunek Polaków do ryb. W analizowanych powieściach ryba występuje sporadycznie. Pojawia się w postaci zupy<sup>53</sup> i jako stek z łososia na romantyczną kolację<sup>54</sup>. Wędzony łosoś bywa także dodatkiem do chleba<sup>55</sup>. Ten gatunek ryby w kuchni polskiej jest raczej efektem przywiązania coraz większego znaczenia do zdrowego odżywiania. Warto zwrócić uwagę, że zupa rybna (na którą wydziwia Lutka, bohaterka utworu M. Pałasza), szparagi zawijane w polędwicy, krewetki, homary oraz pieczone prosię z jabłkiem w ryjku – a więc dania wymyślne – pojawiają się w rezydencji mało sympatycznego, bogatego przedsiębiorcy<sup>56</sup>.

Polacy nie są jednak niechętni nowinkom i aktualnym trendom. Autorzy powieści **zwracają uwagę na potrzebę zdrowego odżywiania się i zdrową żywność**. Temat ten dość często występuje w analizowanych utworach, choć niektórzy bohaterowie niechętnie lub sceptycznie patrzą na nowinki kulinarne. Konserwatywne pod tym względem jest starsze pokolenie: „Pędy bambusa? – spytała nieufnie [babcia – J.F.]. – Kielki soi? Mleczko kokosowe?! Zaraz, czy to znaczy, że dodałeś to wszystko do tej potrawy?”<sup>57</sup>. Zdecydowanie mądrzej niż trzydzieści lat temu podchodzimy do specjalów z Zachodu, ograniczając spożycie chipsów, fast foodów i coli. Dzieci jednak bardzo je lubią<sup>58</sup> i niechętnie reagują na ograniczenia. Ponieważ coraz większym **problemem zaczyna być otyłość**, odchudzanie, powiązane ze zdrowym odżywianiem, jest tematem dość często podejmowanym przez literaturę dla młodego odbiorcy. Zmagania z otyłością przedstawiane są czasem w sposób humorystyczny, na przykład Moziółek przyłapuje panią Mordkę, wiecznie odchudzającą się koleżankę mamy, na wylizywaniu słoika po bitej śmietanie. Innym znów razem mama Miziołka „przeczytała gdzieś, że zjadacze mięsa brzydko pachną i są agresywni”, dlatego wprowadziła w domu dietę bezmięsną: wegetariański gulasz, bezmięsne klopsiki, kotlety z brukselki. W efekcie Miziołek zaczął się ratować dożywianiem u kolegi<sup>59</sup>. Podobnie postępuje koleżanka Kasi Koniec, Julianna. Jej rodzice i rodzeństwo nie jedzą mięsa. „Julianna ma kanapki z kiełkami i pasztetem sojowym. Nigdy nie je żelków i frytek”, ale czasem lubi zjeść w tajemnicy kotlet w domu Kasi<sup>60</sup>.

<sup>52</sup> Te preferencje żywieniowe potwierdzają także badania. Zob.: *Co najczęściej jedzą Polacy?*, dostępny online: <<http://www.fakt.pl/Co-najczesciej-jedza-Polacy-Sprawdz,artykuly,86685,1.html>>, [dostęp: 7.10. 2015].

<sup>53</sup> M. PAŁASZ, *op. cit.*, s. 55.

<sup>54</sup> J. JAGIEŁŁO, *op. cit.*, s. 147.

<sup>55</sup> I. LANDAU, *op. cit.*, s. 35.

<sup>56</sup> M. PAŁASZ, *op. cit.*, s. 109–112.

<sup>57</sup> *Ibidem*, s. 131.

<sup>58</sup> Zob.: M. PAŁASZ, *op. cit.*, s. 48; zob. też: K. RYRYCH, *op. cit.*, s. 9, 30.

<sup>59</sup> J. OLECH, *op. cit.*, s. 47–48.

<sup>60</sup> B. STENKA, *op. cit.*, s. 72.

Problem odchudzania bohaterów dziecięcych traktowany jest poważnie. Kuba z powieści A. Onichimowskiej odchudza się „jak jakaś aktorka” – stwierdza jego brat Piotrek. „Stosuje dietę i chodzi na gimnastykę”. Chłopiec zauważa jednak efekty tych zmagień i jest pełen podziwu dla brata: „Na obiad zjadł dzisiaj to samo co ja, tylko chyba o połowę mniej i bez deseru”<sup>61</sup>. Odchudzają się także inni bohaterowie, a pomagają im w tym przyjaciele lub ktoś z rodziny<sup>62</sup>. Dieta nie zawsze przypada im do gustu i trochę się buntują<sup>63</sup>, trwają jednak w postanowieniu, czym zyskują podziw otoczenia. Wraz z odchudzaniem pojawiają się w diecie bohaterów surowe warzywa.

**Podział obowiązków domowych i odpowiedzialność za przygotowanie posiłków dla rodziny w polskich domach spoczywa na kobietach.** Mama Miziołków, która jest kulinarnym beztalenciem, potwierdza tę regułę. Rodzina męczy się z jej brakiem umiejętności i przyjmuje kulinarne wpadki z dobrodziejstwem inwentarza, ciesząc się z każdego udanego posiłku. Joanna Olech pokazuje wszakże sytuację, w której mężczyzna przejmuje obowiązki domowe:

Jego [Fify, kolegi Miziołka – J. F.] ojciec świetnie gotuje. Kiedyś był naukowcem, ale kiedy mama Fify zajęła się biznesem, rzucił pracę i został gospodynią domową. Mama Fify zarabia kasę, a ojciec piecze najlepszą na świecie szarlotkę.

Nikom to nie przeszkadza, a najmniej ojcu Fify, tylko że jego mama wyglądała „[...] jak karykatura FACETA z dowcipów rysunkowych”<sup>64</sup>.

To już Miziołkowi specjalnie się nie podoba. Żaden inny właściwie mężczyzna z analizowanych utworów nie sprawdził się w roli gospodyni domowej. Superdziadek Dorotki był cudownym dziadkiem, pomagał nawet babci w kuchni, zajmował się wspaniale wnuczką, ale nie odróżniał kaszy manny od tartej bułki<sup>65</sup>. W analizowanej literaturze to mamy zarządzają gotowaniem i kuchnią. Kobiety ukazywane są też w trakcie prac domowych, na przykład mama Lutki ma umączone po łokcie ręce, gdy musi córce odpowiedzieć na pytanie, jak poznać, że wybranek to właśnie „ten jedyny”.

Należałoby zastanowić się, dlaczego twórcy literatury dziecięcej i młodzieżowej trwają przy tradycyjnym podziale obowiązków, mimo że współczesne trendy kulturowe zdają się przesuwac obowiazki na męczyznę. Być może za wcześnie jest na postawienie taty przy kuchence gazowej lub elektrycznej. Tak ukształtowana głowa rodziny byłaby odpowiednikiem mamy Fify i budziłaby zastrzeżenia odbiorcy co do realizmu postaci i świata przedstawionego. Póki co, mężczyźni w omawianej literaturze ukazywani są jako wspaniali dziadkowie, ojcowie i bracia.

Współczesna literatura dla młodego odbiorcy niewątpliwie przekazuje narodowe, odziedziczone wzorce i jest transferem wiedzy na temat jedzenia i kultury spożywania posiłków. Warto jednak zastanowić się, czy jej twórcy czynią to z pełną świadomością. Massimo Montanari twierdzi, że jedzenie jest elementem kultury. Smak jest konstruowany społecznie, a wyrabianie go u dzieci jest częścią akulturacji danej społeczności. W procesie socjalizacji muszą być przyswojone nie tylko manieri, ale również to, co

<sup>61</sup> A. ONICHIMOWSKA, *op. cit.*, s. 29.

<sup>62</sup> Zob.: R. WITEK, *op. cit.*, s. 80, 86; M. PAŁASZ, *op. cit.*, s. 23.

<sup>63</sup> *Ibidem*, s. 23.

<sup>64</sup> J. OLECH, *op. cit.*, s. 48.

<sup>65</sup> Irena LANDAU, *Superdziadek*, Łódź: Wyd. Literatura 2011, s. 50–53.

dobrze i niedobrze, jadalne i niejadalne, zdrowe i niezdrowe. To, co znajdujemy na stole danego społeczeństwa w określonym czasie, wyjaśnia nie tylko smak i stopień dobrobytu, ale pozwala też na analizę stosunków władzy, własności i pracy<sup>66</sup>.

W świetle rozważań M. Montanariego należy stwierdzić, że przedstawiony wyżej obraz transferu tradycji nie jest działaniem celowym i świadomym (albo jest celowy i świadomy tylko w pewnym stopniu), tak naprawdę bowiem pisarze literatury dla młodego odbiorcy przekazują tylko to, co im przekazano, i są pod tym względem w znaczący sposób ograniczeni. Można by się nawet pokusić o odtworzenie ich upodobań kulinarnych, na przykład Marcin Pałasz tak sugestywnie pisze o kotletach schabowych i kapuście zasmażanej ze skwarkami, że z pewnością jest amatorem tych specjałów; zupę rybną można natomiast uznać za jego nową zdobycz smakową. To już jednak problem na inne rozważania, wymagający zresztą potwierdzenia. Wiedza pisarzy na temat jedzenia, higieny posiłków, smaków i zdrowej żywności wyniesiona w procesie socjalizacji znacząco rzutuje na podejmowane przez nich treści. To głównie dlatego w literaturze dla młodego odbiorcy ostatnich dwudziestu lat królują na polskim stole te same, znane od półwiecza potrawy, prowadzeniem domu zajmują się kobiety, a pokolenie dziadków bez umiaru rozpieszcza wnuki.

## Bibliografia

- ADAMCZYKOWA Zofia, *Literatura „czwarta” – w kręgu zagadnień teoretycznych*, [w:] *Literatura dla dzieci i młodzieży po roku 1980*, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 2008.
- BEREŃSEWICZ Paweł, *Noskawery*, Łódź: Wyd. Literatura 2013.
- BETTELHEIM Bruno, *Cudowne i pożyteczne – o znaczeniach i wartościach baśni*, t. 2, przekł. i przedm. D. Danek, Warszawa: PIW 1985.
- BURZYŃSKA Anna, *Kulturowy zwrot teorii*, [w:] *Kulturowa teoria literatury. Główne pojęcia i problemy*, red. M. P. Markowski, R. Nycz, Kraków: Universitas 2012.
- Co najczęściej jedzą Polacy?*, dostępny online: <<http://www.fakt.pl/Co-najczesciej-jedza-Polacy-Sprawdz,artykuly,86685,1.html>>, [dostęp: 7.10. 2015].
- GUTOWSKA-ADAMCZYK Małgorzata, *Niebieskie nitki*, Warszawa: Wydawnictwo „Nasza Księgarnia” 2011.
- JAGIEŁŁO Joanna, *Pamiętnik Czachy*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2014.
- KOCELA Weronika, *Brzuchu obmierzły! Przez twoją to sprawę, / pochlebca sprzedał wolność za potrawę – o skutkach niewłaściwego odżywiania się w osiemnastowiecznych poradnikach medycznych*, [w:] *Kultura jedzenia, Jedzenie w kulturze*, red. M. Błaszowska, K. Kleczkowska, A. Kuchta i in., Kraków: AT Wydawnictwo 2014.
- KOSMOWSKA Barbara, *Dziwne spodnie*, Łódź: Wyd. Literatura 2014.
- , *Kolorowy szalik*, Łódź: Wyd. Literatura 2014.
- KUCHTA Anna, *Nie tylko magdalenki. Kilka obrazów kulinarnej groteski w literaturze współczesnej*, [w:] *Kultura jedzenia...*, op. cit.
- LANDAU Irena, *Superdziadek*, Łódź: Wyd. Literatura 2011.

<sup>66</sup> Za: Mariusz RYBAK, *Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś*, „Studia Humanistyczne AGH” 2012, t. 11, z. 3, s. 213, dostępny online: <<http://journals.bg.agh.edu.pl/STUDIA/2012.11.3/human.2012.11.3.211.pdf>>, [dostęp: 7.10.2015].

- , *Witaj, córeczko!*, Łódź: Wyd. Literatura 2013.
- MONTGOMERY Lucy Maud, *Ania z Zielonego Wzgórza*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 2016.
- NYCZ Ryszard, *Kulturowa natura, słaby profesjonalizm. Kilka uwag o przedmiocie poznania literackiego i statusie dyskursu literaturoznawczego. Wprowadzenie*, [w:] *Kulturowa teoria literatury...*, *op. cit.*
- OLECH Joanna, *Dynastia Miziołków*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2014.
- ONICHIMOWSKA Anna, *Daleki rejs*, Łódź: Wyd. Literatura 2014.
- PAŁASZ Marcin, *Licencja na zakochanie*, Łódź: Wyd. Literatura 2014.
- PIĄTKOWSKA Renata, *Ciekawe, co będzie jutro*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2014.
- POYATOS Fernando, *Literary Anthropology: Towards a New Interdisciplinary Area*, [w:] *Literary Anthropology. A New Interdisciplinary Approach to People, Signs and Literature*, ed. F. Poyatos, Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company 1988.
- RYBAK Mariusz, *Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś*, „*Studia Humanistyczne AGH*” 2012, t. 11, z. 3, s. 213, dostępny online: <<http://journals.bg.agh.edu.pl/STUDIA/2012.11.3/human.2012.11.3.211.pdf>>, [dostęp: 7.10.2015].
- RYRYCH Katarzyna, *O Stephenie Hawkingu, Czarnej Dziurze i Myszach Podpodłogowych*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2013.
- SAMOZWANIEC Magdalena, *Maria i Magdalena*, Szczecin: Glob 1987.
- SNOPKIEWICZ Halina, *Drzwi do lasu*, Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza 1975.
- STENKA Barbara, *Masło przygodowe*, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2013.
- TOMCZAK Anna Maria, *Metoda Fernando Poyatosa w studiach nad prozą narracyjną*, „*Linguodidactica*” 2012, t. 16.
- WATT Aleksander, *Mój wiek. Pamiętnik mówiony*, t. 1, Warszawa: Czytelnik 1990.
- WITEK Rafał, *Klub Latających Ciotek*, Łódź: Wyd. Literatura 2014.
- Zachowania i nawyki żywieniowe Polaków*, oprac. Katarzyna WĄDOŁOWSKA, dostępny online: <[http://www.cbos.pl/SPISKOM.POL/2010/K\\_150\\_10.PDF](http://www.cbos.pl/SPISKOM.POL/2010/K_150_10.PDF)>, [dostęp: 7.10.2015].
- „*Zwroty*” badawcze w humanistyce. Konteksty poznawcze, kulturowe i społeczno-instytucjonalne, red. Jacek Kowalewski, Wojciech Piasek, Olsztyn: Instytut Filozofii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie 2010.
- ŻARSKI Waldemar, *Tożsamość kulinarna na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie*, „*Rozprawy Komisji Językowej WTN*”, t. XXXIX.





RENATA GADAMSKA-SERAFIN

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Jana Grodka w Sanoku

## „Kosmiczny patriotyzm-kapusty-kwaśnej” i „jajecznicza narodowa”, czyli kulinaria w dyskursie Norwidowskim

**SŁOWA KLUCZOWE:** Cyprian Kamil Norwid, Polska, patriotyzm, kulinaria, poezja

**KEY WORDS:** Cyprian Kamil Norwid, Poland, patriotism, culinary, poetry

### Streszczenie

Artykuł skupia się na motywie jedzenia w pismach Cypriana Kamila Norwida. Analizie poddano jego korespondencję, twórczość poetycką, dramatyczną i wspomnienia. Motywy kulinarne są ukazane zarówno jako sposób literackiej ekspresji, jak i żywotny element świata codziennego romantycznego literata. Wykazano, że jedzenie może być wykorzystane do oddawania wartości religijnych, patriotycznych i emocjonalnych.

### Abstract

This article focuses on the motif of eating in the writings of Cyprian Kamil Norwid. His correspondence, poetic works, dramatic works and memoirs were analyzed. Culinary themes are depicted both as a means of literary expression and as a vital element of the everyday romantic writer's world. It has been shown that food can be used for religious, patriotic and emotional values.

### Cz. I. Czczość

Wśród sępów takich z dziobami krzywemi,  
Na urągowisk szczudła podniesiony,  
Niejeden stawał, nie tykając ziemi,  
Wszech-skrytykowan i wszech-opuszczony:  
Konając w sobie z pragnienia i głodu,  
Współcześnie plwany i współcześnie czczony,  
Jak na pal wbity na dumę narodu.  
– Ci zaś, co prawd mu z serca dobywali,  
By wiedzy dostać, nie spociwszy czoła,  
Nie znali, biedni – ach! – że kryształ soli  
Każdy ma prawa swe – i Archaniola,  
Co mu pogwałcić tych praw nie pozwoli<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Cyprian Kamil NORWID, *Quidam. Przypowieść*, [w:] *idem, Pisma wszystkie*, oprac. J. W. Gomulicki, Warszawa 1971, t. III, s. 190. Teksty Norwida cytuję wg *Pism wszystkich* w opracowaniu J. W. Gomulickiego, t. I–XI, Warszawa: PIW 1971–1976, dalej jako: *PW*.

Czytanie literatury „od kuchni”<sup>2</sup>, w tym zwłaszcza narodowej literatury romantycznej<sup>3</sup>, ma już pewną tradycję, choć ten ostatni temat – wbrew pozorom – wcale nie wywołał lawiny publikacji i dociekań. Także gastronomią Norwida<sup>4</sup> zajmowano się raczej z przypadku i nigdy nie opisano jej wyczerpująco. Tymczasem temat kulinarny ma w jego twórczości kilka wariantów. Jednym z jego aspektów jest kwestia głodu, czczości. Niezmiernie ważny jest także wywiedziony z kart *Ewangelii* oraz tradycji chrześcijańskiej sakralny i sakramentalny wymiar jedzenia (chleb, woda, wino). Kulinarium są także udatnym narzędziem charakterystyki salonu i nośnikami istotnych treści w Norwidowskiej dyskusji z modelem literatury oraz patriotyzmu wpisanymi w nurt romantycznego neosarmatyzmu<sup>5</sup>.

Być może problem kulinarny w dziele Norwida nie kusił badaczy między innymi dlatego, że jako sierota i żyjący w ubóstwie samotnik poeta nie zakosztował zbyt wielu rozkoszy podniebienia – zwykł uchodzić nawet za jakiegoś (post)romantycznego anorektyka, zbuntowanego przeciw apoteozowaniu sarmackich dostatków stołu. Nie zaznał też (może poza krótkim okresem wczesnego dzieciństwa) celebracji wspólnych rodzinnych posiłków. Obiadował wprawdzie w książęcych i hrabiowskich salonach (np. u ks. Lubomirskiego<sup>6</sup>, u Czartoryskich

<sup>2</sup> Zob. np. *Okruchy chleba. Antologia polskiej liryki z motywem chleba*, red. M. Bocian, Wrocław: Astrum 1982; *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998; Maggie BLACK, Deirdre Le FAYE, *Księga potraw Jane Austen*, przeł. S. Trzoska, Kraków: Prószyński i S-ka 2010; Bogusław DEPTUŁA, *Literatura od kuchni*, Warszawa: W.A.B. 2013. Także historia polskiego biesiadowania doczekała się wielu ciekawych opracowań, zwłaszcza w ostatnich latach. Zob. m.in.: Maja BEREZOWSKA, Stefania i Tadeusz PRZYPKOWSCY, Magdalena SAMOZWANIEC, *Łyżka za cholewą a widelec na stole: mała kulinarna silva rerum*, Kraków: Wyd. Literackie 1974; Irena i Krzysztof KUBIAKOWIE, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza 1981; Maria LEMNIS, Henryk VITRY, *Przy staropolskiej kuchni i przy staropolskim stole*, Warszawa: Wyd. Interpress 1983; Krystyna BOCKENHEIM, *Przy polskim stole*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie 2005; Hanna SZYMANDERSKA, *Na polskim stole – przepisy i tradycje szlacheckie*, Warszawa: Świat Książki 2005; Andrzej KOZIOŁ, *Smaki polskie, czyli jak się dawniej jadło*, Kraków: WAM 2008; Małgorzata KRASNA-KORYCIŃSKA, *Przy słowiańskim stole, czyli kulinaria wczesnego średniowiecza*, Kraków: Triglav 2010; Maja i Jan ŁOZIŃSCY, *Historia polskiego smaku*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2012 itd.

<sup>3</sup> Zob. Izabela JAROSIŃSKA, *Kuchnia polska i romantyczna*, Kraków: Wyd. Literackie 1994; Marta ŚLIWIŃSKA, *Kuchnia staropolska w „Panu Tadeuszu” Adama Mickiewicza*, Kraków: Scriptum 2010.

<sup>4</sup> Temat ten przewijał się m.in. w badaniach: Elżbieta DĄBROWICZ, *Pomarańcze w pismach Norwida*, [w:] *Strona Norwida. Studia i szkice ofiarowane Profesorowi Stefanowi Sawickiemu*, red. P. Chlebowski, W. Toruń, E. Żwirbowska, E. Chlebowska, Lublin: Towarzystwo Naukowe KUL 2008; Zofia DAMBEK, *Cyprian Norwid a tradycje szlacheckie*, Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza 2012. Pośrednio podjęła go też analizująca aspekty sensualne poezji Norwida Anna KUBICKA, *Poetyckie konkretyzacje zmysłów w wierszach Cypriana Norwida*, Warszawa 2013, [praca doktorska], dostępna online: <<https://depotuw.ceon.pl/bitstream/handle/item/403/Anna%20Kubicka%20-%20Zmysl%C5%82y%20u%20Norwida.pdf?sequence=1>>.

<sup>5</sup> Na rolę kulinarną w romantycznej, literackiej wizji sarmatyzmu zwrócił uwagę Andrzej WAŚKO, *Romantyczny sarmatyzm. Tradycja szlachecka w literaturze polskiej lat 1831–1863*, Kraków: Arcana 2001, s. 199–200: „W większości utworów [...] pojawiają się [...] opisy wybranych zwyczajów, traktowanych jako typowe i stałe elementy sarmackiego *modus vivendi*. [...] Chodzi tu o zwyczaj powszechnie identyfikowane jako typowo sarmackie (czy typowo polskie). [...] I tak zdecydowanie dominuje topos uczty (biesiady), jako że «konwiwalność» była jedną z podstawowych cech dawnej kultury. Łączy się z tym cała seria motywów związanych w winem [...]. Biesiady są oczywiście jednym z głównych przejawów szlacheckiej gościnności, wystawności, fantazji. [...] Uczty stanowiły też typową scenografię dla występów kontuszowych gawędziarzy. [...] Innym tematem z zakresu szlacheckich rozrywek było polowanie”. Na ogół kuchnia była tym elementem tradycji szlacheckiej, który dostępował w literaturze romantycznej wtórnej nobilitacji.

<sup>6</sup> *PW*, t. VIII, s. 229; t. IX, s. 83.

w Hôtel Lambert<sup>7</sup>, u hrabiego de Roguet<sup>8</sup>, u hrabiny de Bonneval<sup>9</sup>, u adiutanta „Cesarza Francji” – hrabiego Stanisława Potockiego: „Hr. Stan[isława] Potockiego czasem spotykam na obiedzie, gdzie nie sam jestem, a siada do stołu niekiedy od 50 do 100 osób”<sup>10</sup>), zdarzało mu się też jadać w wykwintnych paryskich hotelach<sup>11</sup> „przy muzyce i elektrycznych lampach” (np. z podróżnikiem Jaksą Gryfem-Bykowskim<sup>12</sup>), ale znał z autopsji i te ponure paryskie miejsca, „gdzie mrą z głodu”. Jego życiowe doświadczenia kulinarne – które kształtowały się na skrzyżowaniu kuchni polskiej z francuską (ale po trosze i z amerykańską, niemiecką, włoską *etc.*) – były dramatycznie rozpięte pomiędzy światem obfitości i nędzy:

Byłem wczora w miejscu, gdzie mrą z głodu –  
Trumienne izb oglądałem wnętrze:  
Noga powinęła mi się u schodu,  
Na nie obrachowanym piętrze!  
[...]

\*

Muszę dziś pójść do Pani Baronowej,  
Która przyjmuje bardzo pięknie,  
Siedząc na kanapce atłasowej –  
Cóż powiem jej...  
...Zwierciadło pęknie,  
Kandelabry się skrzywią na realizm  
I wymalowane papugi  
Na plafonie – jak długi –  
Z dzioba w dziób zawołają: „Socjalizm!”  
[...]<sup>13</sup>

Doświadczenie głodu było także wpisane w emigrancką biografię samego Norwida.

Nie oczyma fantazji po kilka razy na rok głód kilkodniowy w drzwiach mych widzę.  
[...] Krytykom moim życzę tyle lat szczęścia, ile dni ja w życiu głód cierpiełem [...]

– pisał rozgoryczony do nieprzychylnego mu Jana Koźmiana<sup>14</sup>. „Nie chciałem z głodu umrzeć, aby wstydu nie zrobić sobie i nie sobie...”<sup>15</sup> – wyznawał Józefowi Bohdanowi Zaleskiemu w 1871 r. Ów niedostatek na stole starał się mimo wszystko pokrywać humorem:

Mój humor obowiązuje mnie, abym był skłonny zrobić żart, kiedy mogę nie mieć zupę pełnego śniadania lub zup pełnych rękawiczek, albo kiedy na ulicach miasta mogę być (bez reparcji, jak bywali) rozstrzelanym<sup>16</sup>.

<sup>7</sup> *PW*, t. IX, s. 489; t. X, s. 48.

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 459.

<sup>9</sup> *Ibidem*, s. 504.

<sup>10</sup> *PW*, t. X, s. 141.

<sup>11</sup> *Ibidem*, s. 142.

<sup>12</sup> *Ibidem*, s. 188.

<sup>13</sup> *Nerwy*, *PW*, t. II, s. 135–136.

<sup>14</sup> *PW*, t. VII, s. 88–90.

<sup>15</sup> *PW*, t. IX, s. 492.

<sup>16</sup> *List do B. Zaleskiego*, *PW*, t. X, s. 58.

Ekstremalnym doświadczeniem była zwłaszcza podróż morska do Ameryki, z której zdawał poetycką relację Marii Trębickiej:

Dnie były głodu, pragnienia i inne,  
Dnie moru [...]  
Widziałem marność ludzką tak, jak nigdy!<sup>17</sup>

Wielki głód panował też w obleganym przez Prusaków Paryżu na przełomie lat 1870/1871 i w miesiącach Komuny Paryskiej:

Piąty miesiąc jednym kawałkiem chleba z plewami mięszanego, a wielkiego jak czwarta część tego papieru, żyjąc. Jatki z końskim, psim i szczurzym mięsem – do dziś końskie jem (jeśli co trzeci dzień można takowego tyle choć dostać, ile zajmuje dwunasta część tego papieru!). [...] Zresztą osłabły jestem paromiesięcznym głodem i życia sposobem wyjątkowym. [...] Dwadzieścia kilka tysięcy koni zjedliśmy: to tym podobniejsze do Trojańskiej, że koń gra tu rolę intrygującą, ale na talerzu! *O tempora...*<sup>18</sup>

Mam zrujnowane siły głodem, przez który przechodziliśmy cztery miesiące, czasem nie więcej nad złamek chleba z plewami na dzień do pożycia mając – końskie mięso, bądź co bądź, nie uwłaszczył, widzę, żołądek – psie, kocie, szczurze... mieliśmy w jatkach<sup>19</sup>.

[...] ja tu jestem po dwóch wojnach, dwóch oblężeniach, głodzie, morze i terroryzmie [...]<sup>20</sup>.

Ja przeżyłem wygnanie do krańców zaoceanowych – głód – szturm – pożogi – głupstwa ludzkie i ich umarłość<sup>21</sup>.

Zdrowie moje, zmęczone i zepsute jeszcze od szturm miasta i głodu [...]<sup>22</sup>.

Przeżycia te z pewnością wyostrzyły wrażliwość i pisarski wzrok Norwida na tematykę związaną z kuchnią i stołem, a raczej z ich dojmującym brakiem. Żywo reagował na klęski głodu<sup>23</sup> dotykające różne regiony kraju i świata, np. Galicję:

<sup>17</sup> *Pierwszy list, co mnie doszedł z Europy, PW, t. I, s. 217.*

<sup>18</sup> *List do Joanny Kuczyńskiej, PW, t. IX, s. 474–475.*

<sup>19</sup> *List do A. Cieszkowskiego, ibidem, s. 478.*

<sup>20</sup> *List do J. B. Zaleskiego, ibidem, s. 491.*

<sup>21</sup> *List do A. Bartelsa, PW, t. X, s. 50.*

<sup>22</sup> *List do A. Zaleskiego, ibidem, s. 87.*

<sup>23</sup> Doświadczenie głodu uważał też Norwid za stały element biografii każdego z „wielkich” nierozpoznanych przez ich współczesnych, za jedną z form „ciosania krzyża na świecie”: „Krzysztof Kolumb lat osiem kolorujący mapy, po kilka groszy na dzień płatny i ledwo że wyżywić mogący syna swego, który mdlał z głodu – a jednak całemu światu ten jeden człowiek pokazujący palcem nagim drogę wyśmianą i nieznaną...”; zob.: C. K. NORWID, *List do J. Kuczyńskiej*, [w:] *idem, PW, t. IX, s. 59*; „(Mickiewicz żył z pieniędzy Francji i Szwajcarii, a zastawiał zegarek dla obiadu)”, zob.: *idem, O wartości i potrzebie dzienników, PW, t. VI, s. 575*; „[...] począwszy od Karpińskiego Franciszka piszącego swój *Powrót na wieś* aż do Adama Mickiewicza zastawiającego zegarek *au Mont de Piété*, aby żonie swojej kupić obiad, wszyscy zajmujący się ideą i literaturą chodzą w wytartych szatach i boso, póki żyją”, zob.: *idem, List do A. Cieszkowskiego, PW, t. IX, s. 351.*

Ja płacę podatek roczny, co miesiąc lub rocznie, do jedynego towarzystwa, do jakiego należę, to jest do Towarzystwa „Czci i chleba”. Towarzystwo nasze w czasie głodu w Galicji posłało do Galicji (nie przypominam sobie szczegółowo, bo wszystkich rachunków u siebie nie mam dziś pod ręką, ale posłało razem) około 6000 franków (około sześć tysięcy)<sup>24</sup>.

Poruszył go także dramat głodujących muzułmanów w Algierii:

[...] wykladał mi wymownie ktoś, „jakoby Epoka nasza przez cyrkulację samą umorzyła głód – głód, jaki częstotliwie w wiekach średnich napastował był Europę, a który na teraz jest już niemożliwym, albowiem nigdy na całym globie równego nieurodzaju nie ma, zaś cyrkulacja jest dostępna i piorunnie szybka”. [...] W takim razie... to co innego! Pojmuję, że cyrkulacja jest zbawieniem – ale w tej chwili, kiedy to piszę, w Algierii (to jest we Francji!) ludzie gotują wióry drzewa i tym żyją – odgrzebują padłe zwierzęta na jadło, a kobiety arabskie już nie rodzą dla braku sił – taki głód jest w tej chwili.

Dlaczego?? – przecież Francuzi nawet i tam, na pustyniach, koleje przeprowadzili, a okrętą w parę dni dowożą ananasy świeże do Europy... Dlaczegoż taka ugołinowska tragedia wytępia szlachetne arabskie plemię?...<sup>25</sup>

Stosunek do chleba i do człowieka głodnego był dla Norwida najczulszym miernikiem poziomu moralnego progresu społecznego:

Otóż chcemy określić, jak daleko zaszło chrześcijaństwo socjalnie? W najucywilizowanym narodzie i kraju niech człowiek mający z głodu skonać ukradnie bułkę chleba i niech powie przed sądem, a nawet przed sądem przysięgłych, gdzie pomiędzy nim a sędzią krzyfiks stać będzie: „Pan i Bóg mój z cudzego zboża kruszył kłosa dla uczniów swoich”. Zaiste... skazany będzie taki człowiek jako złodziej na więzienie<sup>26</sup>

Listy uchylają przed nami rąbka tajemnic związanych ze zwyczajami i predylekcjami żywieniowymi Norwida. Z korespondencji wynika, że skromny obiad – często poprzedzony lub zakończony przechadzką<sup>27</sup> – jadał poeta zwykle dopiero wieczorem, po zakończeniu pracy, między piątą a szóstą<sup>28</sup>: „po całym dniu zatrudnienia najprzód idzie mi o obiad, który dopiero skończywszy oddaję się lekturze”<sup>29</sup>. Niekiedy podczas posiłków lub tuż po ich zakończeniu przeglądał jeszcze pospiesznie korespondencję<sup>30</sup>, popijając poobiednią kawę<sup>31</sup> i paląc „cygaretko”<sup>32</sup>. Zdarzało się jednak, że z nadmiaru terminowych prac zarobkowych odmawiał możliwym proszącym go na obiad i pozostawał niemal na czczo do nocy<sup>33</sup> („zdarza mi się około ósmej obiad, a o dziewiątej zastać cie-

<sup>24</sup> *List do J. Kuczyńskiej*, *PW*, t. IX, s. 300.

<sup>25</sup> *Ibidem*, s. 336.

<sup>26</sup> *O Juliuszu Słowackim*, *PW*, t. VI, s. 433.

<sup>27</sup> *PW*, t. VIII, s. 418.

<sup>28</sup> Por.: *PW*, t. VIII, s. 15; *ibidem*, s. 275.

<sup>29</sup> *Ibidem*, s. 419

<sup>30</sup> *PW*, IX, s. 68, 83.

<sup>31</sup> *PW*, t. VIII, s. 152.

<sup>32</sup> *PW*, t. IX, s. 504.

<sup>33</sup> *Ibidem*, s. 46.

nie nocy i spoczynek<sup>34</sup>). Znamienne jest także to, że w listach zawierających wzmianki o obiadach, na które poeta bywał zapraszany, niezwykle rzadko pojawiają się informacje o serwowanym menu, choć z pewnością w wielkich domach bywało ono i obfite, i wykwintne. Uderza nieobecność opisów dań, brak też kulinarnych zachwyty nad ich smakiem, wonią czy wyglądem. Z rzadka tylko wyłania się z pism Norwida szczegółowa informacja o tym, co ich autor jadał lub jadać lubił:

Dnia tego jadłem barszcz w mleczarni Dzwonkowskiego, którego nie widziałem, a przypominało mi to, jak on, uchodząc z Polski, zbłądził był w progi moje! Dawno!<sup>35</sup>

Czekać p. Emmy nie mogłem, bardzo tego dnia życzyłem sobie jeść sałatę<sup>36</sup>.

Z Norwidowskiej korespondencji z lat 80. wynurza się obraz jeszcze innych emigranckich posiłków – instytucjonalnych, żebraczych, spożywanych w paryskim przytułku. Towarzyszące im poczucie upokorzenia i mizarii służył poeta ciętym żartem, czyniąc przytyk do „scytyjskich” manier<sup>37</sup> swych kompanów-weteranów, które doskwierały mu na tyle, iż wołał spóźnić się 10 minut na śniadania lub jadać je w towarzystwie służących:

– Kończę, bo oto widzę Getów i Scytów zabierających się do śniadania. A nie zawsze leżąc nad Dunajem mogę myśleć swobodnie o siedmiopagórkowej okolicy i o cieniach oliwek i cyprysów, bo oto Scyty już do jadła siadają – [...]<sup>38</sup>.

Niech Czcigodna Siostra raczy najlaskawiej powiedzieć służącemu, że na przykład: mój rodzaj pracy jest taki, iż będę musiał spóźnić się do stołu o kilka minut – tym sposobem ja będę mógł jeść wtenczas, kiedy on sprząta ze stołu, a że jem prędko, więc to nic służącemu nie przysporzy roboty – ja zaś będę wolnym od znajdowania się nietrafnie.

Resztę Siostra zapewne zrozumie.

Myszę, iż nie można zaczynać dobrego wychowania w sześćdziesiątym roku życia lub później – a należy unikać wielu nietrafności.

Jadłbym chętnie z Waszymi służącymi, którzy jedzą spokojnie, ale gdybym to zrobił, byłoby złem – najlepiej, że się spóźnić będę o 10 minut<sup>39</sup>.

W 1880 r. Norwid został zaproszony na uroczysty obiad z okazji 50. rocznicy powstania listopadowego, na którym jednak się nie stawił, choć pozostał obecny myślą:

Kilkadziesiąt lat niedoli razem spędzonej naturalnie obowiązuje. Pośpieszam przeto podziękować za zaproszenie na pięćdziesiąty obchodowy obiad.

<sup>34</sup> *Ibidem*, s. 447.

<sup>35</sup> *List do M. Sokołowskiego, ibidem*, s. 263.

<sup>36</sup> *List do M. z Dziekońskich Zaleskiej, PW*, t. X, s. 9.

<sup>37</sup> Scytowie byli ludem wyjątkowo wojowniczym, prawie nie zsiadali z koni, a rodziny wozili w furgonach zaprzężonych w woły. Znani byli z tego, że wypijali krew pierwszego zabitego wroga, a z ich skóry i skalpów sporządzali kołczany, rękawiczki i odzież. Uwielbiali sfermentowane mleko kłaczy, a wszelkie przymierza zatwierdzali wypiciem krwi. Według Herodota podczas uczt używali do wznoszenia toastów czaszek zabitych przez siebie wrogów, niekiedy oprawionych w złoto. Do wspólnej uczyty byli dopuszczani tylko ci spośród mężczyzn, którzy posiadali taki puchar sporządzony z czaszki własnoręcznie zabitego wroga. Zob: <<https://pl.wikipedia.org/wiki/Scytowie>>.

<sup>38</sup> *List do S. Duchinińskiej, PW*, t. X, s. 150.

<sup>39</sup> *List do B. Studniarskiej, ibidem*, s. 152.

Obchody są przede wszystkim tym, co obchodzi obchodzących. Stąd też mniejsza, czyli kto wspólnie pośpieszy łamać chleby i jeść.

Myślą przytomnym będę rocznicy pięćdziesiątej Powstania [...] <sup>40</sup>.

Miejsce szczególne w Norwidowskich wspomnieniach spotkań z bliźnimi przy stole zajmują akapity przywołujące skromne posiłki spożywane w towarzystwie ludzi ubogich i prostych albo w okolicznościach krytycznych, wyjątkowych, kiedy dzielenie się „ostatnim atomem grosza i chleba” <sup>41</sup> stawało się ewangelicznym sprawdzianem człowieczeństwa:

Jedliśmy nieraz razem z jednego naczynia ryż gotowany, zwłaszcza kiedy trudno było gotować, z powodu iż burze kuchnię rozbijały, a fale wyższe masztów przechodniem na statku pomiały. Bo to była też niebezpieczna żegluga: dwa okręty współpłynące rozbiły się, jeden rozbity widzieliśmy na własne oczy.

Wiele razy na zwojach sznurów z Izraelitą owym całe noce rozmawialiśmy po francusku o polityce, historii, filozofii, estetyce, o Religii Chrystusa Pana, i o Talmudzie, i o Mojżeszowym prawie, i o nie wiem już czym <sup>42</sup>.

Wczora jadłem obiad na wsi u księżnej E., gdzie było dwóch młodych księżąt jej krewnych, po czym chodziliśmy po małym parku, gdzie roku zeszłego zasadziłem ja z ogrodnikiem i synem domu mały świerk, który się pięknie przyjął. Dziś odzwierny zaprosił mię na śniadanie do maleńkiego *restaurant*, gdzie śniadanie kosztuje franka jednego, a złożone jest z dwóch potraw, wina i deseru <sup>43</sup>.

Przeszedłem wiele alej pięknych drzew i odetchnąłem, i wstąpiłem coś zjeść – gdzieś – bo i ja jeść potrzebuję. Oto grabarze z cmentarza Neuilly jedli ze mną, a że w okolicach miasta jest trzy cmentarze, na których są groby robione według rysunków moich, więc mam znajomych owdzie <sup>44</sup>.

Jadłem z grabarzami w fartuchach zakurzonych piaskiem i rozmawiałem z nimi. Jeden nalał mi wina swego i piliśmy „*vive la fraternité des hommes!*”. I rozmawiałem z grabarzami bardzo przyjemnie dużo czasu, po czym byłem u znajomego mego, aby z nim kawę pić. Odświeżyłem sobie oczy i człowieczeństwo – wróciłem późno <sup>45</sup>.

Czczigodny Ojczy Aleksandrze! W czasie pruskiego oblężenia, kiedy nie miałem obiadu, byłem u Cz[cigod]nego Ojca i jedliśmy razem odłamek suchara i konfitury – [...] <sup>46</sup>.

Zapamiętał też miłosierny czyn żony „prostego żołnierza francuskiego”, która w czasie głodu wywołanego kilkumiesięcznym oblężeniem Paryża przez Prusaków odstąpiła mu kawałek chleba, nie przyjmując zań żadnej zapłaty:

<sup>40</sup>] *W pięćdziesiątą rocznicę Powstania Listopadowego. Odpowiedź na zaproszenie*, PW, t. VII, s. 183.

<sup>41</sup>] PW, t. IX, s. 475.

<sup>42</sup>] *Białe kwiaty*, PW, t. VI, s. 198.

<sup>43</sup>] *List do J. Kuczyńskiej*, PW, t. IX, s. 180.

<sup>44</sup>] *Ibidem*, s. 255.

<sup>45</sup>] *List do K. Górskiej*, PW, t. IX, s. 258.

<sup>46</sup>] *Listy do A. Jełowickiego*, *ibidem*, s. 482.

Pamiętam, że pod wieczór, głodny będąc, zobaczyłem przez okno na dole przyulicznego domu, iż kobiety dwie chleb krajały – wszedłem i zapytałem, czy dałoby się kupić? – i na to jedna z nich: „Mnie samej ta pani odsprzedaje parę kawałków, ale ja pana nie chcę pozbawić i, sprzedać nie mogąc, dać tylko odłamek potrafię” – [...] była to prostego żołnierza francuskiego żona, kobieta z gminu<sup>47</sup>.

Nic dziwnego, że dzielenie się chlebem nabiera w twórczości Norwida wagi elementarnego chrześcijańskiego aktu miłości bliźniego i dostojności gestu sakralnego („Bo byłem głodny, a daliście mi jeść”<sup>48</sup>). Dzieje się tak na przykład w poetyckiej przypowieści *Ruszaj z Bogiem*<sup>49</sup>.

Gdyby przyjąć kod kulinarny jako strategię metodologiczną w opowieści także o dziele literackim Norwida (a nie tylko jego biografii), o wiele sensowniej byłoby skupić się na wpisnym weń uczuciu głodu aniżeli na kuchni i jedzeniu. Norwidowska poezja to raczej „antologia jedzeniowej nieobecności”<sup>50</sup> niż romantyczna księga przepisów, przysmaków i uczt. Z wymienionych wyżej powodów szczególne miejsce zajmuje w niej pojemny semantycznie motyw okruczeństwa chleba, który najsilniej aktywuje wspomnienie utraconego kraju ojczystego (*Moja piosnka (II)*, w innych znaczeniach w *Pierścieniu Wielkiej Damy*), a także metafora „czczości” – duchowej i ideowej pustki, jałowości, nicości i nijakości, która ma swoje literalne źródło właśnie w doświadczeniu głodu<sup>51</sup>. Owo doznanie zdominowało Norwidowską wyobraźnię, zyskując częstokroć poruszającą transpozycję poetycką<sup>52</sup>:

Zwłaszcza iż żywot, tak ze wszech miar party,  
Stawał ci nieraz jako księga spsuta,  
Rozwietrzająca przed oczyma karty,  
Tak że cień ledwo zostawał i nuta,  
I nuty echo. – I bywał jakoby

<sup>47</sup> List do A. Cieszkowskiego, *ibidem*, s. 477.

<sup>48</sup> Mt 25, 35.

<sup>49</sup> PW, t. II, s. 50.

<sup>50</sup> Określenie zaczerpnięte z książki B. DEPTUŁY, *op. cit.*, s. 15.

<sup>51</sup> Zob. np. List do C. Platerra, PW, t. VIII, s. 47; *Pompeja*, PW, t. III, s. 22; *Listy o emigracji*, PW, t. VII, s. 28; *Quidam*, PW, t. III, s. 187; *Cywilizacja*, PW, t. VI, s. 54; *Tyrtej*, PW, t. IV, s. 471; *Rzecz o wolności słowa*, PW, t. III, s. 571 itd.

<sup>52</sup> „Czczość” jest ważnym elementem obrazowania poetyckiego pozostającego w kręgu spraw narodowych:

Do Limbów ludu wielkiego sam schodzę  
(Bez pancernego dotąd towarzysza),  
Bez Wirgilego z pochodnią na drodze –  
Jęk tylko przy mnie – płacz się nie ucisza,  
Mogiły tylko – gdzieś wichrami rwane,  
Gdzieś bez rycerzy konie rozbiegane...  
Czasem wygnañców białych twarze blade  
I łez niewieścich rosę krótko-trwałą  
Widzę – lub Głupstwo czerstwe, jak dryjadę  
Rumianą, w płasach, w chichotaniu całą –  
I Czczość... a wyżej, nad owym chaosem,  
Kometę Sądu, z okrwawionym włosiem –

(*Niewola*, PW, t. III, s. 386)



Powietrza upust z płuc, pod nogą groby –  
Czczość, jakby tchnienie ci wpierv rozebrano,  
Niż mogłeś westchnąć podnosząc się rano.  
A któż podzielić i dostrzec mógł bole  
Nie widne jako półmisek na stole? –<sup>53</sup>

Głód stał się też doświadczeniem bohaterów *Quidama* i Mak-Yksa z *Pierścienia Wielkiej Damy* (będącego w pewnym sensie alter ego poety):

Obszukując ręką na sobie  
Pistolet ten trąca się o meble,  
Jak zbytaczny!  
Jedząc –  
– byłem czczy, istotnie,  
Ciało zamierzało sobie skończyć...  
Do siebie z uśmiechem  
Słusznie Byron mówi: że odwaga  
Mężów starożytnych po wielekroć  
Od strawności dobrej zależała!...  
[...]  
Z wysileniem  
– resztę sił zdobywszy –  
Iż od rana byłem czczy...  
Przysiada  
– dzień cały  
Wyjątkowe odbierałem ciosy –  
Mieszkanie mnie wreszcie usunięto: [...]  
**MAK-YKS**  
do Szeligi  
To jest nic... przysiędę ze znużenia –  
Przysiada  
Czczy byłem... te złamki – jadłem szybko...<sup>54</sup>

Charakterystyczne, że dużo istotniejsze niż kulinarne aspekty spotkań są u Norwida osoby i miejsca, a nade wszystko tematy okołobiednich rozmów oraz sprawy niewypowiedziane, rozgrywające się pomiędzy ludźmi w eterze milczenia bądź w sferze idealnej. Nawet *Promethidion*, nawiązujący formą do Platońskiego sympozjonu z dialogu *Uczta*, został na tyle zdominowany przez kwestie natury estetyczno-filozoficznej, że wykluczono z niego niemal całkowicie pozaintelektualne, to jest gastronomiczne aspekty biesiadowania. Dowiadujemy się zaledwie, że rozmówcy zasiadają „przy pełnym stole/ Herbatę chińską pijąc”<sup>55</sup>. W utworze pojawia się jeszcze – choć już tylko w sferze werbalnej – chleb („może, z chleba robiąc w kazamatach/ Powstanie jaki polski Benvenuto”) oraz wino i woda, przywołane z ewangelicznej opowieści o cudzie

<sup>53</sup> \* Półmisek na stole, albowiem zwyczaj [był] przy uczcie traktować kwestie socjalne i filozoficzne. *Quidam*, PW, t. III, s. 191.

<sup>54</sup> *Pierścień Wielkiej Damy*, PW, t. V, s. 276–277, 294, 297.

<sup>55</sup> PW, t. III, s. 435.

w Kanie Galilejskiej<sup>56</sup>. Pewien wyjątek uczynił Norwid w *Czarnych kwiatach*, gdzie kommemoratywna poetyka nekrologu wymusiła na nim precyzję opisu oraz wystrzyła pamięć o najdrobniejszych detalach, w tym i o spożywanych posiłkach:

Było to więc jakoś około piątej godziny po południu, kiedy przedostatni raz byłem tam u Juliusza Słowackiego, który właśnie kończył obiad swój, z zupy i pieczonej kury składający się. Siedział przeto Słowacki przy stoliku okrągłym na środku pokoju, ubrany w długie podszarzane *paletot* i w amarantową spłowiałą konfederatkę, akcentem wygodny na głowę zarzuconą<sup>57</sup>.

Choć Norwid nie był mistrzem kuchennej alchemii na miarę autora *Pana Tadeusza* i z pewnością byłaby karkołomną próbą sporządzenia księgi Norwidowskich przepisów kulinarnych, to jednak posiadał niepospolity talent do malowania poetyckich obrazów dań oraz trunków. Rzadko chciał jednak z niego korzystać. Tematyka ta nieprzystawała bowiem do programu jego „mikrorealizmu”, podporządkowanego zadaniom moralistycznym i diametralnie odmiennego od zasad estetyki naturalistycznej<sup>58</sup>. Ogólnoeuropejski awans realizmu, niosący za sobą nobilitację kuchni i stołu w literaturze, nigdy go nie przekonał.

Był jednak autorem aż dwóch wierszy pod tytułem *Toast* i, jak się wydaje, koneserem win. Prawdziwym sommelierem (podczaszym), znającym się na doborze kształtu naczyń do gatunku trunku, okazał się w dziękczynnym poetyckim *Toaście* wzniesionym na cześć Ludwika Nabelaka – prezydenta Komitetu Stowarzyszenia Pomocy Naukowej w Paryżu (który zorganizował poecie wykład *O wolności słowa*):

Ktokolwiek bądź jagodę winną ssał,  
Ten zna jej osobną tajemnicę:  
Że - - należy, ażeby się płyn lał  
We formy-odpowiedniej szklenicę - -  
Wino jedno chce mieć helleński kask,  
A drugie - - tulipan kryształowy;  
Inne - - straciłoby wonność i blask,  
Gdybyś nie lał jego w dziób orłowy!  
A i te jest - - którego pierwiastek  
Tak wielce balsamiczny i cenny,  
Że winno by lane być w naparstek  
Penelopy jakiej, na pół sennój!...  
Forma tu nieledwie treść zaręczą;  
Jednakowoż dość rzadki jest, który,  
Skoro wypróżnił kielich, zawdzięcza,  
Że nie zmienił mu wina-natury.  
Dlatego to ja zdrowie piję tych,  
Z których rzadki o sobie pamięta...  
Czyjekolwiek są perły, nic jest ich:

<sup>56</sup> *Ibidem*, s. 459.

<sup>57</sup> *Czarne kwiaty*, PW, t. VI, s. 179–180.

<sup>58</sup> Zob.: Janusz MACIEJEWSKI, *Cyprian Norwid*, Warszawa: PEN 1992, s. 97–101.

Toast - - komitetu i prezydenta!  
1869, rue Lafayette<sup>59</sup>

Urzekają swym pięknem także obrazy rozlewania czerwonego wina w *Assuncie*, być może inspirowane zmysłową poezją perskiego poety Hafiza:

Inny raz nagle wbiegłem do izdebki,  
Gdzie nalewała wino w butle opletane;  
Wtem pryska obręcz... rozwodzą się klepki,  
Rzuca się rubin na nas i na ścianę:  
Patrzyła jak te niemowlę z kolebki,  
Gdzie obchodzono Galilejską-Kanę<sup>60</sup>.

Świetne reminiscencje holenderskich martwych natur, z piętrzącym się mięsiwem, bułkami na wino, naczyniami, stosami warzyw i owoców, trafiły do wiersza *Spółcześni*, choć oczywiście w celach polemicznych z jakże nieznośnym Norwidowi, płaskim ideowo, werystycznym realizmem flamandzkim<sup>61</sup>. Sztuka targowo-kuchenna, śniadaniowo-bankietowa i myśliwska, funkcjonująca jako cel sam w sobie, głucha na Prawdę i transcendencję, niezachwycająca „w niebo”, bo czysto „ludzka”, była w ocenie poety absolutnym nieporozumieniem. Jej zaistnienie objaśnić potrafił jedynie niewybrednością gustów i ograniczeniem horyzontów umysłowych odbiorców takiej „malatury”:

Flamand – byłby Anioły malował, nie garki,  
Żeby w ogółu oczach czerwone mięsiwo,  
Tytuniów dym i dobrze podpiłe Jarmarki  
Z udatnej linii gwałtem nie robiły krzywą.  
Żeby patrząc na portret, nie ma c a n o w licach,  
Lecz z g a d y w a n o – ogni żeby chciano ducha,  
Nie ogni drogich upięć i błysku w pętlicach,  
Wytwności rękawic, lub wagi łańcucha!...<sup>62</sup>

Jednak nawet tak arcydzielne „gastronomiczne” wyjątki poetyckie nie zmieniają faktu, iż w zestawieniu z Mickiewiczowską epopeją bigosu, „chołodźca”, rosółu, grzybów i kawy, dzieło Norwida, z jego programowym ostracyzmem wymierzonym w zmysł smaku, jawić się musi – w ogólnym oglądzie – jako wręcz ascetyczne. Wydawać by się mogło, że paryski samotnik był zupełnie obojętny na rozkosze stołu i całkowicie zlekceważył temat jedzenia w swojej twórczości, obdarzając uwagę wyłącznie te pokarmy, które mogły stać się „materiał uduchowioną” dzięki swej symbolice sakralnej i mistycznej (jak woda, chleb i wino). Nieporozumieniem byłoby jednak całkowicie

<sup>59</sup> *Toast na cześć Ludwika Nabelaka*, *PW*, t. II, s. 195.

<sup>60</sup> *Assunta*, *PW*, t. III, s. 291–292.

<sup>61</sup> Zob.: Grażyna HALKIEWICZ-SOJAK, *Między karczmą a salonem – Norwid o sztuce flamandzkiej i... polskiej*, [w:] *Norwid – artysta. W 125. rocznicę śmierci poety*, pod red. K. Trybusia, W. Ratajczaka, Z. Dambek, Poznań: PTPN 2008, s. 53–62.

<sup>62</sup> *Spółcześni*, *PW*, t. II, s. 213.

odmówić mu wrażliwości smakowej<sup>63</sup>. Powody napiętnowania tematyki biesiadnej są u niego zgoła inne, w gruncie rzeczy etyczne i ideowe.

Owa smakowa powściągliwość z pewnością wynikała w znacznym stopniu z indywidualnych predyspozycji i bolesnych doświadczeń życiowych Norwida, a także z odmiennych uwarunkowań historycznych, które określiły świadomość pokolenia zrodzonego w latach 20. XIX w. Mickiewiczowska epopeja zamieniła wszak w pomnik kulinarną świetność Rzeczypospolitej szlacheckiej, a twórczość autora *Promethidiona* dokumentowała już rozbiorową i emigracyjną mizериę stołu. Nastąpiły wyraźne zmiany w sferze kultury materialnej ówczesnych Polaków, które nie sprzyjały kuchennemu hedonizmowi. Jak słusznie podkreśliła Krystyna Bockenheim, autorka świetnej monografii o dziejach kuchni polskiej, rozpisywanie się na temat jedzenia w czasach paskiewiczowskiej nocy, tragedii kolejnych powstań i sybirskiej gehenny byłoby grubym nietaktem<sup>64</sup>.

Nic też dziwnego, że w czasach niedostatku i głodu Norwid dowartościował pokarmy niewytworne, proste, elementarne, wręcz dania ubogich, jak chleb i woda. Jego fantazja *Toast* jest utrzymaną w konwencji bajkowej przypowieścią o wartości czystej wody i jej niebiańskiej proveniencji (literalnie: deszcz, metaforycznie: woda chrztu, oczyszczenia duchowego):

Gdy sprzęty gminne, to jest: Kocioł osmalony,  
Buraków pełen, tudzież wody czystej Wiadro,

<sup>63</sup> O manifestującej się w utworach Norwida wielkiej wrażliwości zmysłowej pisał jako pierwszy: Zdzisław ŁAPIŃSKI, *Norwid*, Kraków: Znak 1971; a ostatnio także A. KUBICKA, *Poetyckie konkretyzacje zmysłów...*, *op. cit.*, s. 229–239: Autorka ostatniej z wymienionych prac zauważa, że zmysł smaku pojawia się u Norwida bądź jako „symbol gustu artystycznego”, bądź też „jako określenie nastroju, metafora typowo «cielesnych» przeżyć, wyraz przyziemnych doznań. Rzadko występuje w kontekście typowo zmysłowym – jako nawiązanie do smakowania potraw, delektowania się napojami *etc.* Znaczenie metaforyczne w tym przypadku zdecydowanie wygrywa z dosłownym. Do nielicznych przykładów zastosowania smaku fizjologicznego [...] nawiązuje poeta w liryku *Powiedz im, że duch odrzmiął myśli wiecznej [...]*”. „Sensoryczna przestrzeń poezji Norwida – pisze dalej Kubicka – mieści w sobie wszystkie zmysły. Trzy pierwsze (wzrok, słuch i dotyk) są najpełniej reprezentowane, natomiast miejsce zmysł ów «chemicznych» z pewnością plasuje się na ostatniej pozycji. Aby doświadczać zmysłu smaku należy skrócić intymną granicę. Dlatego właśnie smakowe odnośniki obejmują najczęściej przyjemność, fizjologiczną satysfakcję lub doznania smaków nieprzyjemnych. Poezja Norwida stroni od takich wątków, wykorzystując odczucia smakowe do prezentacji [...] poglądów na tematy uniwersalne. Norwidowski człowiek nie jest głodny świata i jego wrażeń, nie dba o erotykę czy zbytnią uczuciowość, nie rozkoszuje się dobrodziejstwami kulinariów. Zmysł smaku wykorzystuje w inny sposób – aby bardziej bezpośrednio mówić o świecie i go oceniać. Otwartość na zmysł smaku nie wiąże się u autora *Vademecum* z kosztowaniem świata i jego uciech, ale fascynacją otoczeniem lub negacją praw nim rządzących. Norwidowski «smak» jest zwiastunem nasilenia w II połowie XIX wieku wrażliwości estetycznej. Funkcjonuje on raczej jako «gust», «wyczucie stylu» niż jako odczuwanie czysto sensoryczne. Z drugiej jednak strony, co trzeba podkreślić, ów «gust», «smak estetyczny» nie mógłby zostać właściwie zinterpretowany bez zmysłowego odczytania. Nie odnajdziemy w twórczości lirycznej Norwida przykładów na zastosowanie zmysłu smaku do prezentacji intymnych doznań. Podobnie jak węch funkcjonuje on w obrębie symboliki egzystencjalnej, potwierdzającej taką samą ważność czysto zmysłowego, jak i duchowego poznania. [...] Zapachów i smaków w liryce Norwida jest zdecydowanie mniej niż innych odniesień sensorycznych. Ich wprowadzenie do utworów lirycznych nie jest jednak przypadkowe. Autor *Promethidiona* posługuje się tego rodzaju nawiązaniem, aby przy użyciu najbardziej pierwotnych narzędzi przemycić treści symboliczne i uniwersalne. Smaki i wonie spełniają rolę swoistego wehikułu czasu, który przynosi poetę i jego czytelnika w świat przeszłości”.

<sup>64</sup> Zob.: K. BOCKENHEIM, *Przy polskim stole*, *op. cit.*, s. 115.

Milczały w sieni, z dała rozprawy uczonej. [...]
   
 Gdy spór ów między sprzęty trwał o lepszość losu,
   
 Komu człek da pierwszeństwo wśród tego chaosu,
   
 Ku czemu ręka jego najprzód się przybliży [...].
   
 [...]
   
 Nagle – stąpanie słycać. [...]
   
 Zabrzmiały krzyki: „Pożar!”... Wraz mąż jeden, drugi,
   
 Z rozwianym włosom, ręką silną, mąż barczysty,
   
 Przebiegli sklep, na sprzętów niebaczni zasługi,
   
 W objęcia biorąc ciche Wiadro wody czystej...
   
 I oto ciekawości niejeden amator
   
 Antykwariusza sklep ów mijał, gdy z okrzyki
   
 Na rzeszy barkach Wiadro, jako tryumfator,
   
 Poważnie milcząc, swoje sprawowało szyki. [...]
   
 Cóż stąd, że oni, którym umywałaś nogi,
   
 O! wo do czysta... bardzo zapomnieli ciebie,
   
 Służebnej, cichej, prostej, szczególnie ubogiej,
   
 W której jest błękit niebios, i która jest w niebie.
   
 Azali bowiem przeto, za tysiącem, za stem
   
 Tysięcy mil, na morzu, wśród drogi zmyłonej,
   
 Gdy wody szklanę żeglarz znajduje niesłonej,
   
 Jest mu ta mniej smakownym, pełnym mniej toastem? - -
   
 I który Falern, albo Cypr, swymi jagody
   
 Z macicy by na wino mienił się bez wody?...<sup>65</sup>

Czynnikiem decydującym o miejscu wina, wody i chleba w twórczości Norwida jest bez wątpienia także fakt, iż były to posiłki ewangeliczne o ewidentnym znaczeniu mistycznym i eucharystycznym. Norwidowskie pokarmy ze sfery *sacrum* to jednak temat na odrębną, obszerną rozprawę.

## Cz. II. Salon

Norwid przez wiele lat funkcjonował (ze zmiennym powodzeniem) w świecie salonu, wokół stołu, „ciast i konwersacji” zogniskowanym. Spotkania przy herbacie są w jego twórczości stałym rytuałem życia towarzyskiego, a ich ambiwalentna semantyka wpisuje się w Norwidowską dwuwartościową wizję salonu i „towarzystwa”. Kulinaria stają się udatnym narzędziem krytyki, jego bezideowości i manifestującego się w nim niedojrzałego człowieczeństwa.

W niedokończonym, na Danta skrojonym poemacie *Ziemia* fragment słynnej tercyny z *Boskiej Komედii* Dantego („*Nessun maggior dolore che ricordarsi del tempo felice nella miseria*”), wyjętej z opowieści o smutnej historii miłosnej Paola i Franceski (*Piećko*, *Pieśń V*), akompaniuje bólowi miłosnego zranienia, spotęgowanemu przez wspomnienie wspólnych niegdyś posiłków, ich zapachów i barw, a nawet kształtów stołowej zastawy:

<sup>65</sup> *Toast*, *PW*, t. I, s. 275–277.

A ta herbata była w kształtnej porcelanie,  
Aromatyczna – przy tym ciasto, które zwie się  
Sucharkiem, i rum, białej przeciwny śmietanie,  
I owoc różny, który z drzew ogrodu rwie się.  
*Non é maggior dolore*, jak wrócić wspomnieniem  
Do pewnych herbat, tudzież ciast i konwersacji,  
Prawdziwie wielkim dobrze zaprawnych natchnieniem,  
Do szkolnych dni – bukietów z róż – i do wakacji<sup>66</sup>.

Ceremoniał „herbat” i „ciast” staje się w Norwidowskich lirykach elementem teatralnej gry, uprawianej z nieszczerością i emocjonalnym okrucieństwem. Zaprawiona sarkazmem, autobiograficzna opowieść poetycka o feralnej miłości do „nieszczerej” „Jasnej-pani sidel” i „nadmysłowej” pani drugiej, owych „dziewic pięknych i bardzo rzewliwych,/ Z których nie była żadna na Gulgocie”<sup>67</sup>, rozgrywa się między innymi przy stole:

Przy księżycu dziś herbata?  
Z dawna miłe mi księżycyce...  
A zieloność – jak sałata;  
Dzikie także okolice?...  
– Burze – bębny – błyskawice.  
Bardzo ładnie – owszem – służę –  
Romantycznie albo z grecka [...] <sup>68</sup>.

Warzywna zieloność sałaty, rażąco odstająca swą trywialnością i jednowymiarowością od głębokiego planu idealnego, tworzy płaskie tło stereotypowego i żalostnego w swej przewidywalności romansu.

W lirykach Norwida, a także w jego dramatach, skupienie na żołądku i zdrowym trawieniu, zwłaszcza połączone z obojętnością na najistotniejsze, najświętsze sprawy ludzkości, staje się niezmiennie synonimem bezmyślności, ciasnoty serca, jakiegoś poważnego duchowego ograniczenia, skrywanego za parawanem rytualnych, mechanicznych gestów. Poetyckim tekstem drastycznie obnażającym hipokryzję oraz mizериę intelektualno-duchową salonowych gastrocentryków jest *Ostatni despotyzm*. W tworzącym strukturę wiersza chaotycznym pseudodialogu banały przeplatają się z potraktowanymi zdawkowo sprawami kardynalnymi (upadek ostatniego na świecie despotyzmu) oraz z wtrętami kulinarnymi<sup>69</sup>:

„Cóż nowego?” – „Despotyzm runął!... Wraz opowiem...  
Oto depesza...”

<sup>66</sup> *Ziemia*, PW, t. III, s. 34.

<sup>67</sup> PW, t. I, s. 273.

<sup>68</sup> *Trylog*, PW, t. I, s. 115.

<sup>69</sup> E. DAŹBROWICZ, *Pomarańcze w pismach Norwida...*, op. cit., s. 11. „Wiersz mówi o świecie bez centrum, bez hierarchii i dramaturgii, o świecie, którego wszystkie elementy są równie nieważne i ważne, wymienne. Pomarańcze – i to z Malty („Pomarańcza, jak widzę, z Malty – wyśmienita”) – współtworzą zgiełkliwą scenę jednego z ostatnich wierszy cyklu *Vade-mecum*. Że w świecie utworu nie będzie miejsca na pomarańczę serdeczną, jak w *Czarnych kwiatach* i potem w wierszu *Do Bronisława Z.* wiadomo od samego początku cyklu, bo od poetyckiej autobiografii, utworu o losie poety urodzonego w cieniu «dorodnych wawrzynów»”.

„...Jakże? pan cieszy się zdrowiem –  
Niech pan siądzie! – depesza? mówi? ... – spocząć proszę.  
Lecz co? słyszę: w przysionku chrześzczą mekintosze,  
Ktoś nadchodzi! – to Baron! – jakże? cenne zdrowie...  
Niech siądzie! - - cóż? nowego nam Baron opowie...”

\*

„Depesza ta – co? mówi... może pomarańczę?...  
Lub może wody z cukrem?” - - „Upadły szarańcze  
W Grecji... - - na Cyprze brzeg się w otchłanie usunął...  
W *Cyruliku Sewilskim* występuje Pitta...  
– Pomarańcza, jak widzę, z Malty – wyśmienita!”  
„Może drugą?...”

\*

„...i jakże Despotyzm ów runął??”  
[...] <sup>70</sup>

Dominację żołądka nad myśleniem jeszcze dosadniej piętnuje wiersz *Powiedz im, że duch odbrzmiał myśli wiecznej*, którego ostatnia strofa poświęcona jest polskiemu świętowaniu tajemnicy Wcielenia w noc wigilijną. Przeżywanie tego fundamentalnego chrześcijańskiego święta, w tradycji polskiej wręcz najważniejszego w kalendarzu liturgicznym, sprowadza się do zjadania przez „niebitych w ciemność” określonych przez kanon tradycji pokarmów. Tajemnica Bożego przyjscia pozostaje jednak nietknięta ludzkim sercem i intelektem. Religijno-duchowy aspekt święta zostaje drastycznie zredukowany na rzecz rozkoszy stołu:

Powiedz im, że duch odbrzmiał myśli wiecznej,  
Nerwy że poszły palcami na klawisz,  
Uginający się i niebezpieczny  
Most nad przepaścią!...  
...oni, że ich bawisz,  
Szepną, i chrząkną, i krzesły swojemi  
Stwierdzą, że siedli, i że są na ziemi,  
I że istnieją na planecie – który  
Niesie ich rączo (a pono do góry!...).  
Więc ty im rzeknij, że żywot i słońce  
Zatrzymał człowiek na włosie pęzłowym.  
Jako na rzęsach-ducha, że w bezkońce  
Otchłani wziera spojrzaniem takowém:  
Oni, to słysząc, utną nos, by jasno  
Stwierdzić, że czujni są i wraz nie zasną.  
A przeto krzyknij już, że w Betlejemie  
Bóg się narodził...  
...i że więc co roku  
Cieszą się ludzie – zaś niebici w ciemność

<sup>70</sup> | *Ostatni despotyzm*, PW, t. II, s. 137.

Jadają sporo na sianie o mroku  
Pod rozżarzonej Konstelacji znakiem:  
Jadają ryby, miód i kluski z makiem!<sup>71</sup>

Ostrze bolesnej ironii wymierzył Norwid także w polskie obyczaje i przesady biesiadne<sup>72</sup>. Dostrzegał, że za ich rozbawioną, pogodną maską kryje się rzeczywista obojętność na los drugiego człowieka, jego „lekce-ważenie”, brak empatii, niefrasobliwość i nieodpowiedzialność, a w planie etycznym – zupełna ślepotą na obecność zła i cierpienia w świecie:

1  
Do uczyty gdy z gwarem siadano za stół,  
Niestety – mnie miejsca zabrakło jednemu,  
Lecz stary Obyczaj pod rękę mię wziął,  
I zaraz na dobre wyłożył – i czemu? –  
2  
A kielich gdym podniósł, dziękując onemu,  
Zaledwo, zaledwo, wystarczał już płyn –  
Lecz prawi Obyczaj: „Nie wieszczbij stąd złemu;  
Na dobre, na dobre, tłumaczy to gmin”.  
3  
„Ha – rzekłem – to może już taki mój los!” – [...]  
I przyszła wieść „Umarł!” – a płonny był głos,  
I znowu Obyczaj na dobre stąd wróży. [...]  
4  
[...]  
Bo jak cię pogrzebią, to właśnie na zdrowie,  
A jak cię zapomną, to jakbyś był król!  
5  
Więc teraz, doprawdy, w co zechcesz, mi graj,  
Zło świata, czy dobro, na karb mi policzaj;  
Jak mówię a mówię, że Ziemia to Raj,  
Dopóki... taki obyczaj!<sup>73</sup>

„Niedobliżnieni bliźni” z Norwidowskich dramatów, bardziej skłonni do tego, by pomagać innym umierać niż żyć, miast spieszyć z pociechą w duchowych i fizycznych udrękach, oferują potrzebującym głównie... jedzenie jako niezawodne lekarstwo na ból i zmartwienia. Niezdolność do wyrznięcia poza „strawność dobrą” i „byt zdrowy” cechuje na przykład właściciela hotelu Pod jeleniem – Faustyna Bizońskiego z *Aktora*, któremu wprost nie mieści się w głowie, że depresja zbankrutowanego Jerzego mogłaby wynikać z powodów innych niż trawienne:

Goście, co poprzyjeżdżali Z miasta, opowiadają, że jest chorych sporo, Że coś jakby grasuje w powietrzu nieznacznie. Dobrze więc czynią, którzy mocny trunek biorą – Konkluzja:

<sup>71</sup> *Powiedz im...*, PW, t. II, s. 219–220.

<sup>72</sup> *Obyczaje*, PW, t. I, s. 295–296; *Sens-świata*, PW, t. II, s. 117.

<sup>73</sup> *Obyczaje*, PW, t. I, s. 295–296.



że jak strawność jest, to się je smacznie, Zaś gdy onejże nie ma, to (za pozwoleniem) Nie pomogą lekarstwa - - świadczę się sumieniem, Kucharzy mając, których próba się odbyła W wielkich domach – jeden Włoch, a o drugim powiem Nie więcej, lecz że wachał kuchnię Radziwiłła<sup>74</sup>.

Także hrabina Harrys z *Pierścienia Wielkiej Damy*<sup>75</sup> proponuje strapionemu Szelidze terapię kulinarną (zamiast oczekiwanych uczuć):

HRABINA  
idąc umyślnie do Szeligi  
Jeśli pan smutny,  
Niech pan je, lub co chłodnego przyjmie. [...]  
SZELIGA  
zbliżając się do stołu  
Powiadają, że smutni jeść winni.  
MAK-YKS  
Jest to stan nie tyle apetytu  
Wzbudzający, ile sił trawienia –  
SZELIGA  
Rzeczywiście? więc, westchnąwszy, jedzmy...<sup>76</sup>

Podobna przenikliwość cechuje kołtuńskie „umysły zgadobliwe” usiłujące rozwiązać zagadkę balonowych wycieczek lorda Singelworth (*Tajemnica lorda Singelworth*). Plotkarskie i prymitywne otoczenie objaśnia ekstrawagancje tytułowego bohatera – zafascynowanego nowoczesnymi środkami technicznymi i kierującego się, jak się wydaje, przede wszystkim marzeniem o wzbiciu się w przestworza – potrzebą uregulowania... trawienia (!):

Że deserowego wina udział, czarna kawa i cygar dym podrażniły cokolwiek stronę nerwową sprzeciży do cel istotny balonowych wycieczek Lorda, to jest następstwem zbyt potocznym, ażeby zasługiwało na baczenie. – Wyznać wszakże należy – mówił D\*\*\* – że są na globie miejsca tak bardzo niezdrowe z różnych powodów, iż owdzie nie byłoby wcale dziwactwem uregulować co dnia siłę trawienia w warunkach swobodniejszych, powracając przeto i silniejszym, i przytomniejszym<sup>77</sup>.

<sup>74</sup> *Aktor II, PW*, t. IV, s. 404.

<sup>75</sup> Gorką acz trafną uwagę na temat zależności stanów duszy od stopnia sytości wypowiada w tym dramacie noszący się z zamiarem popełnienia samobójstwa Mak-Yks:

[...] Jedząc –  
byłem czczy, istotnie,  
Ciało zamierzało sobie skończyć...  
Do siebie z uśmiechem  
Słusznie Byron mówi: że odwaga  
Mężów starożytnych po wielekroć  
Od strawności dobrej zależała!...  
(*PW*, t. V, s. 276).

<sup>76</sup> *Pierścień Wielkiej Damy, PW*, t. V, s. 265.

<sup>77</sup> *Tajemnica lorda Singelworth, PW*, t. VI, s. 155.

W dramacie *Za kulisami* zwraca uwagę „wycena” wartości sztuk teatralnych na podstawie wywoływanych przez nie reakcji fizjologicznych (*sic!*). Według autora owej gastrycznej koncepcji dzieła sztuki – bankiera Glückschnella – utwory wysokiego lotu łatwo rozpoznać po tym, iż pobudzają one wydatnie... apetyt widzów:

GLÜCKSCHNELL

[...] Interesujące dzieło [...] nie tylko daje się uczuwać w samym obrębie sceny albo sali widowisk.

Przez czas uczestnictwa mego w Spółce po wielekroć zdarzało mi się zauważyć, jak dalece wystarcza nieraz okiem strzelić naokoło bufetów, aby unieść sąd zdrowy i samą naturę rzeczy trafnie odgadnąć. Rzeczywista i silna tragedia daje bodźca trawieniu – więcej jedzą, zwłaszcza pod koniec sztuki, co zarazem dałoby się i higienicznie wytłumaczyć...

Szczególniejsza wszelako (co niemniej uważałem), iż podczas baletów długich daleko więcej zwykle piją – [...] <sup>78</sup>.

Pospolici mieszkańcy warzywnego ogródka (na czele z kapustą) są później bohaterami bajkowej humoreski Norwida z lat 70. *Co słychać? i co począć?*, wymierzonej w praktyczność i bezduszny materializm epoki:

– Wszystko albowiem Ludzkość wkrótce zużyteczni: [...]

Arbuzy pójdą w górę; Kapusta czerwona

Złaje stulistną Różę, że nieoceni ona!

I każe jej do Chwastów wdzięczyc się za płotem; [...]

I nie wstrzyma jej kuzyn Pasternak, ni Czosnek,

Z rozsądku sławny, lekkich nieprzyjaciel piosnek,

On! co jeszcze na puszczy, z Cebulą do spółki,

O mało nie zbuntował Mojżeszowe pułki [...] <sup>79</sup>.

Temat jedzenia stanowi zatem głównie punkt wyjścia do refleksji nad człowieczeństwem współczesnych. Stół pozwala odsłonić świat wartości, motywy ludzkich działań, prawdę o przestrzeni interakcji społecznych, o sposobie życia, a nade wszystko prawdę o człowieku, jego duchowości, relacjach z bliźnimi itd. Norwid nie zatrzymuje się na zewnętrznej, socjologiczno-kulturowej warstwie znaczeń, ale pogłębia ją i poszerza o przestrzeń etyczną. Stół jest pryzmatem ludzkiego ducha. Kulinaryny rytuał skrywa na przykład prawdę o dominacji konwenansu nad człowiekiem, o ludzkiej bezmyślności i okrucieństwie, o obojętności wiecznie „niedobliżnionych” bliźnich. Poezja Norwida eksponuje lichą wartość człowieczeństwa zogniskowanego w żołądku i stawia kategoryczny imperatyw wyjścia poza fizjologiczny, materialny aspekt ciała i życia:

Czy ramion marmur – czy muszkułów granie

I cało-strojność budowy

Nie ma już więcej nic za powołanie

Nad strawność dobrą? byt zdrowy? –<sup>80</sup>

<sup>78</sup> | *Za kulisami*, PW, t. IV, s. 524.

<sup>79</sup> | *Co słychać?*, PW, t. III, s. 628.

<sup>80</sup> | *Bohater*, PW, t. II, s. 106.

Zaprawiony sarkazmem głos poety odzywał się, ilekroć w projektach kulturowych i ideowych żołądek zaczynał dominować nad sercem i rozumem, a kulinarny obyczaj nad autentycznością i wrażliwością. Norwid proponował dogłębne zintelektualizowanie nawet takiej trywialnej i – wydawałoby się – czysto fizjologicznej czynności jak jedzenie. Tak w wymiarze życia prywatnego, jak i zbiorowego, narodowego. Wydaje się również, że nie tyle wstępna intuicja o marginalnej pozycji kulinariów w jego poezji znajduje swe potwierdzenie podczas głębszej analizy, co raczej nasuwa się wniosek inny: o wyraźnej dominancie etycznej, która panuje w Norwidowskiej refleksji wokół kuchni i stołu osnutej.

### Cz. III. „Kosmiczny patriotyzm-kapusty-kwaśnej”<sup>81</sup>

Był też i siódmy: mędrców z dawna siedem bywa,  
I liczba to, jeżeli szczęśni są, szczęśliwa – Ten siódmy wszakże był to pisarz narodowy,  
Flamand z rodu, tęskniący do dżdżystego nieba, Do włosów blond, do znanej wódki ja-  
łowcowej, Napojów, potraw pewnych, i pewnego chleba - -<sup>82</sup>

Kulnaria są przede wszystkim stałym elementem Norwidowskiego dyskursu o Polsce, dawnym świecie szlacheckim, o patriotyzmie, formule narodu, demokracji oraz sztuki i literatury narodowej, których sytuację określał jednym, wspólnym mianem: „karczma flamandzka”<sup>83</sup>. W 1857 r. w liście do J. B. Zaleskiego<sup>84</sup> zamieścił poetyckie *intermezzo* o „zamienionej w karczmę epopei”, będące wyraźną aluzją do narodowego arcydzieła Mickiewicza<sup>85</sup>:

...Nim znów ucieknę, nic nie mając zgoła,  
W podartym płaszczu, o porze zawiei,  
Od zmienionego w salonik kościoła,  
Od zamienionej w karczmę epopei,  
Lub i płaszcz może zostawię – acz bywa,  
Że kto zostawia i płaszcz – na sąd wzywa<sup>86</sup>.

Metaforą tą posługiwał się jeszcze wielokrotnie także w latach późniejszych:

Cóż teraz Pani powie?... czy mam słuszność tak dziwacznie żyć w tym społeczeństwie, jak  
od powrotu do Europy postanowiłem sobie i żyję? Czy warto jest żyć tam?  
– Na pogrzebie Adama zrobią burdę karczemną –  
– przy skonaniu Zygmunta wieczór tańczący –

<sup>81</sup> PW, t. VIII, s. 307.

<sup>82</sup> *Epimenides*, PW, t. III, s. 63.

<sup>83</sup> Zob.: G. HALKIEWICZ-SOJAK, *Między karczmą a salonem...*, *op. cit.*

<sup>84</sup> PW, t. VIII, s. 311.

<sup>85</sup> O stosunku Norwida do Mickiewicza napisano już wiele. Spory wykaz tekstów przywołuje w przypisach do swej rozprawy Beata WOŁOSZYN, *Mickiewicz jako fourierysta i jako zelota. Norwidowska legenda o wieszczu*, [w:] *Adam Mickiewicz. Dwa wieki kultury polskiej*, pod red. K. Maciąga, M. Stanisza, Rzeszów: Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego 2007, s. 224–232.

<sup>86</sup> *Nim znów ucieknę, nic nie mając zgoła*, PW, t. I, s. 265.

I zawsze są między karczmą-flamandzką a salonem-francuskim, i nigdy nie są niczym polskim, oprócz łez narodowych i kolorów narodowych<sup>87</sup>.

Arystokracja nasza jest salon-francuski.  
Demokracja nasza jest karczma-flamandzka.  
Suma: zatracenie tego, co polskie<sup>88</sup>.

O polskiej „karczmie” pisał w 1868 r. w liście do Stanisława Potockiego, recenzując tym razem malarstwo Jana Matejki (m. in. obraz *Rejtan*):

[...] Cała szkoła wenecka i część holenderskiej są dowodem, że można być w jednej i teźże samej osobie arcyznamienitym malarzem (*pictor*) i bardzo niższym artystą (*artifex*).

Z tej to przyczyny Poussin Mikołaj, kiedy był w Wenecji, uląkł się był własnego pęzla swojego i starał się stłumić swoje wielkie chwile koloryzmu, albowiem bał się, ażeby to twórczości jego artystycznej nie przyniosło uszczerbku!

Jak dalece? Musiał on być i filozofem, to wystarcza powyższa o tej trwodze jego wzmianka. Artystów poznajemy po ideałach, a mierzymy ich po wysokości ideału. [...]

Z tego to, a niezaprzeczenie sprawiedliwego, patrząc punktu na dzieło pana Matejki... cóż? się przedstawi oczom i sądowi.

Pan Matejko jest jednym z najbogiejszych malarzy dziś w Europie, i jest jednym z najmniej wyobrażenia mających o artyzmie artystów [...].

Wszystko tam wyzute z ideału! To parlament? – a to wielka karczma flamandzka, gdzie hałabardują z kijami i pięściami – żadnego a żadnego senatorskiego gestu – żadnego męża togi – żadnej parlamentarnej fałdy na ramieniu – Rejtan nie gladiator konający, ani męczennik ufny w zapieczętowanie sprawy i czujący pod palcami ręki swojej sakramenta dziejów – nie. Rejtan tam jest wąsaty demoniak, który zawiesiście dokazał swojego i koniec. Cała myśl wypowiedziana nie budową rzeczy, ale obces, owijanie kompozycji jak w jakim małym obrazku flamandzkim. Pieniądze złote znaczą to a to – koperty od listów to a owo – i tak dalej.

Rysunek [...] wielkiej biegłości i żadnej idealności. Znajomość dziejów ojczyzny oparta na anegdotach szczegółowych, tak jak mnogość akcesoryj w pęzlu, i stad milion brylantowych tęcz – ale – bez majestatu słońca!

Strona moralna nie zwrócona do masy narodu i do sumienia Rzeczypospolitej, ale do kilku osób, sportretowanych z przeraźliwą dzielnością pęzla iż naciskiem koloryzacji ich ciała śmiertelnego. Wszystko razem genialne w pęzlu i dające Polsce jednego z najznakomitszych dziś malarzy (*pictores*) na świecie<sup>89</sup>.

Józef Tokarzewicz – publicysta, tłumacz, prozaik i krytyk literacki wspominał w latach 70. bulwersującą go wypowiedź Norwida na temat kolorystyki innego dzieła Matejki – *Dzwonu Zygmunta*:

<sup>87</sup> List do K. Górskiej, 1859, *PW*, t. VIII, s. 379.

<sup>88</sup> List do M. Kleczkowskiego, 1860, *ibidem*, s. 436.

<sup>89</sup> List do S. Potockiego, *PW*, t. IX, s. 350.

Poglądy Norwida radykalnie inne i różne były od wszelkich możebnych. [...] Zdybałem go, raz, pamiętam, na jednej z wystaw malarstwa w Palais de l'Industrie, przy Matejki *Dzwonie zygmunto wskim*. Niewielkie płótno, całe zalane światłem i przepychem odświętnych strojów dworu, magnatów, szlachty, rumianego krakowskiego mieszczaństwa, w zachwyty i uniesienie mię wprawiło.

– Ależ to istny, wykapany dziejów naszych „wiek złoty”! – zawołałem.

Pan Cyprian zmierzył mię swymi siwymi przymrużonymi oczyma; wyszczerzyły się jego zęby pokruszone. Nachylił się ku mnie i spytał do ucha:

– Czy nie u Tycjana uczyłeś się pan kolorytu? I czy nie byłbyś łaskaw powiedzieć, w jakim to tonie?

Przycichłem. Diabliż go wiedzieli, w jakim!

– To wiedzże waćpan na przyszłość, zanim się głośno odezwiesz...

Poeta odsapnął, splunął i odchodząc, szepnął ciszej jeszcze niż poprzednio (jak na własne ucho), dość jednak głośno jak na ciekawość i stugębne znawstwo Polonii paryskiej:

– Jajecznicza narodowa!<sup>90</sup>

Metafora jajeczniczy podkreśla kolorystyczny rozgardiasz i pstrokaciznę. Jej ideowym odpowiednikiem jest chaos i rozprzężenie, kotłowanina i duchowy nieład. Przenośnia ta ma także synonimy kulinarne: „bigos” lub „groch z kapustą”.

Za gastronomiczną formułą „karczemności” kryło się w rozumieniu Norwida wiele cech polskiej sztuki oraz niemało wyznaczników polskiej mentalności i demokracji. W odniesieniu do sztuki – przede wszystkim bezideowy, jednowymiarowy realizm (na wzór flamandzkiego), nadmierne przywiązanie do aspektu cielesnego, materialnego, zewnętrznego (w tym i gastronomicznego), czysta malarskość i dekoracyjność, wybujały koloryzm, brak ideowej głębi – aspektu idealnego i symbolicznego. W polskiej mentalności i demokracji definicja ta piętnowała hulaszczy styl życia, sarmackie obżarstwo i opilstwo, grubiaństwo i prostactwo, skłonność do gwałtów, burd, awantur, waśni i bi-jatyk, bałagan, bezład i dezorganizację, samowolę i warcholstwo, bezprawie, polityczny nierząd, bezkarność i sobiepaństwo, skłonność do anarchii, wsobność, wreszcie bezrefleksyjność, przewagę nieukierunkowanej „energii” nad refleksją, umysłowe ograniczenie, intelektualną pasywność, wtórność i cywilizacyjne zapóźnienie, a także pańszczyźniane, feudalne atawizmy duchowe, jak megalomania, prowincjonalizm czy pogarda dla drugiego człowieka.

W takiej polskiej „karczmie”<sup>91</sup> Norwid-artysta czuł się „muzykiem niepotrzebnym” – dokładnie jak ów, którego sylwetkę przedstawił na swej grafice (*le Musicien inutile*):

*Skrzypek niepotrzebny* (*le Musicien inutile*), nastrajający swoje skrzypki w karczmie – ale cała ta karczma już najzarliwiej tańczy bez muzyki, wyróciwszy świece – ta akwaforta znacznych wymiarów i siedmiu figur całych zaginęła w blasze uszkodzeniem, tak że widziano ją tylko na Ekspozycji Paryskiej (patrz katalog urzędowy 1868),

<sup>90</sup> *Rozmowy, PW*, t. XI, s. 492.

<sup>91</sup> Notabene Norwid sam zajmował się projektowaniem chałup chłopskich i rzeczonych karczm: „++ Wskutek *Promethidiona* mam polecenie dać plany na chałupy i karczmy, i domy dla leśników do Krakowskiego – piękne i trudne zadanie – przyznam Ci się, że nadspodziewane – zwłaszcza iż doskonale zrozumiano, bo nie chcą żadnych domków angielskich ani włoskich, tylko życzą sobie, ażebym ze zwykłej chałupy polskiej i karczmy żydowskiej wyprowadził coś idealnego. Tym zajęty jestem na teraz”, zob.: *List do J. B. Zaleskiego*, [w:] *PW*, t. VIII, s. 136.

tudzież jeden jej, podobno jedyny, egzemplarz znajduje się w zbiorze księcia Władysława Czartoryskiego<sup>92</sup>.

Wzywając „na sąd” polską rzeczywistość „zamienionej w karczmę epopei”, Norwid postawił wyzwanie całemu kierunkowi sztuki narodowej, który usankcjonował swym autorytetem autor *Pana Tadeusza*, definiujący polskość między innymi za pomocą kategorii gastronomicznych, zwłaszcza słynnego myśliwskiego bigosu<sup>93</sup>.

<sup>92</sup> *Autobiografia artystyczna*, PW, t. VI, s. 559.

<sup>93</sup> Zob. Mieczysław GIERGIELEWICZ, *Gastronomia Mickiewicza i jej rodowód literacki*, [w:] *idem, Studia i spotkania literackie*, Warszawa: PIW 1983, s. 60–91; M. ŚLIWIŃSKA, *op. cit.*

Jak pisze autorka ostatniej z wymienionych prac: „Płaszczyna leksykalna związana z kategorią **kuchnia staropolska** współtworzy obraz staropolszczyzny w *Panu Tadeuszu*, jest w tekście znakiem polskości i ostoją przeszłości. Uwzględniając słowa-klucze i wyrazy tematyczne, można by sformułować opisową definicję tradycyjnej kuchni polskiej i konsumpcji, odczytaną z kart epopei narodowej. Kuchnia staropolska jest istotnym elementem Ojczyzny [...]. Jest ważnym dowodem kultury, obyczajowości, dawności i zasad polskiej tradycji domowej. Obok motywów domu, rodów, historii, stroju, wojska, broni, przedmiotów, tytułów, urzędów, godności i innych czynników kulturowo-obyczajowych składa się na pojęcie «centrum polszczyzny». [...] Kreśląc obraz biesiadnego stołu i kuchni staropolskiej, stworzył Mickiewicz urzekający czar, zarówno prostoty, jak i niezwykłości atmosfery polskiego domu, oddał uwielbienie dla dawnego porządku i obyczaju dnia codziennego i uroczystego minionego czasu”. M. ŚLIWIŃSKA, *op. cit.*, s. 107–108. Jednak nie tylko wieszcz przyczynił się do ugruntowania pozycji kuchni w literaturze romantycznej. *Bigos hultajski* awansował do rangi gatunku literackiego już na początku XIX w. za sprawą komedii Jana Drozdowskiego. Zob.: Jan DROZDOWSKI, *Bigos hultajski, czyli szkoła trzpiotów. Komedja we dwóch aktach, oryginalnie wierszem napisana*, Kraków 1803. Bohaterami komedii Drozdowskiego są przedstawiciele „złotej młodzieży”, którzy trafiają do więzienia za długi (podopieczny Podkomorzego – Walery, Wojewodzie, Księżę) – stąd podtytuł – „szkoła trzpiotów”. Sługa Frontyn przynosi więzionym garniec bigosu ugotowanego przez Starościnę, w której kocha się Walery. Rzeczona wdowa wpląca też kaucję za skazanych młodzieńców. Zawstydeni swą płochością postanawiają oni zmienić swoje życie i odrzucić wszelkie zdrożności młodego wieku. „Nawrócenie” dokonuje się przy bigosie. Finalna kwestia wypowiedziana przez służącego Frontyna brzmi:

[...] jak w pokarmie, tak w życiu są czasy,  
Gdzie potrzebną przyprawą jest gorzyc i kwasy –  
[...]  
Gdyby złego nie było, staniałyby cnoty.  
[...]  
Oto dzisiejszych odmian zbiór, postać i mina,  
Jest to czysty hultajski bigos, mieszanina.  
Niech się nim rozum syci, my niżsi szczęśliwi,  
Gdy się ciało przy duszy obroczku pożywi.  
Tej prawdzie ten przyświadczy w łaskawym odgłosie,  
Kto smak znalazł w morale, a morał w bigosie.  
(J. DROZDOWSKI, *op. cit.*, s. 60).

Tą samą formułą posłużył się w 1844 r. Tytus SZCZENIOWSKI, *Bigos hultajski. Bzdurstwa obyczajowe przez Izasława Blepońskiego*, t. I, II, Wilno 1844; dla określenia chaotycznego i przypadkowego układu wątków sensacyjno-obyczajowych w swym „romansie”:

„Taką i będzie książka niniejsza pełna powtarzań, gawęd i opisani spadających w nią tam, gdzie wyobraźnia je z pióra strąciła i dlatego nazwałem ją *Bigosem hultajskim*, który z różnych i rozmaitych rzeczy złożonym bywa. Jest to potrawa choć hultajska, ale smaczna [...]. [...] piszę i piszę, co mi na myśl wpadnie, [...] nigdy ani obrazy, ani opisy, ani działania nie ściela się w tej książce z umysłu, ale przychodzą się mieścić przypadkowo, jedne od Sasa, drugie od lasa. A zresztą cóż lepszego spodziewać się można po *Bigosie Hultajskim?*”, zob.: T. SZCZENIOWSKI, *op. cit.*, t. I, s. XVIII, 185.

Tytuł *Bigos hultajski* pojawia się także we współczesnej antologii facecji i anegdot staropolskich, opracowanej przez Andrzeja Kempę, zob.: *Bigos hultajski, czyli dawne facecje i anegdoty polskie*,

Norwid wkroczył do literatury, gdy gastronomia święciła triumfy na kartach dzieł uważanych za narodowe. Na początku XIX w. sytuacja niewoli radykalnie odmieniła bowiem pozycję polskiej kuchni w literaturze, przyczyniając się do jej bezprecedensowego awansu:

W zniewolonym narodzie zmienił się [...] obyczaj. Polacy weszli w XIX wiek otrzeźwieni z pijaństwa i obżarstwa (przynajmniej tego na modłę saską). [...] W XIX wieku uformował się kanon polskiej kuchni narodowej, ze stałym repertuarem potraw bożonarodzeniowych i wielkanocnych. Status posiłków uświęconych tradycją zyskał bigos, barszcz, pierogi i zrazy. [...] Wkrótce *Pan Tadeusz* z przepisem na bigos, wspomnieniem kawy, polewki piwnej, litewskiego chłodnika czy zrazów utrwalił tę patriotyczno-literacką apoteozę polskiej kuchni<sup>94</sup>.

Kuchenne specjały, smaki i zapachy zapamiętane z utraconego kraju zyskiwały we wspomnieniach wygnańców status niemal sakralny. Już samo pojawienie się kojarzonych z Polską dań na emigracyjnym stole, na przykład z okazji świąt lub rocznicowych spotkań, wywoływało stan patriotycznego uniesienia.

W ten sposób jedzenie nieoczekiwanie stało się nośnikiem wartości narodowych, podtrzymujących na duchu w smutnej rzeczywistości zsyłki, emigracji czy dnia codziennego w podbitym kraju<sup>95</sup>.

Tajemnice szlacheckiej spiżarni, piwniczki i kuchni były już sprawami wagi narodowej. Ponieważ nostalgia za staropolską świetnością wyrażała się przede wszystkim w apoteozowaniu kuchni szlacheckiej, jedzenie uczyniono nośnikiem etosu sarmackiego<sup>96</sup>. Zgodnie z romantycznym kodem czytania neosarmatyzmu semantyka kuchni była jednak ambiwalentna:

Jedzenie jako *sacrum* – i jako *profanum*, coś, co może zbawić, ale także wtrącić do piekła; ten podstawowy paradoks kuchni polskiej romantyzm ujawnił w całej jego wieloznaczności. [...] syty czerep rubaszny i dusza anielska, a więc obywająca się bez jedzenia – oto jedna z możliwych syntez takiego myślenia. Od razu jednak pogładowi, że Polacy upadli, bo jedli, zaczęła też towarzyszyć myśl, że może w jedzeniu właśnie będzie ich ratunek. Porządek i rytuał życia, nawet najskromniejszy, w kraju, gdzie nie ma państwa i nie ma wolności, dawał gwarancję przetrwania rodzinom, wspólnocie, kulturze. Stąd różne znaczenia słowa „kuchnia” [...]. Kuchnia polska – to zatem ów szczególnie, uświęcony tradycją i warunkami „kraju tego” jadłospis, to zgoła polskość zakonserwowana – jak mawiano kąśliwie – w barszczu, pierogach i bigosie. A z drugiej strony kuchnia – to jednak centralne miejsce każdego domu i dworu, jęgo dusza. [...] Daje schronienie i dusi, jest oparciem

---

oprac. A. Kempa, Łódź: Krajowa Agencja Wydawnicza 1989. Twórca zbioru następująco objaśnił jej „kapuściany” tytuł: „[...] gdy przyjrzeć się uważnie naszej Przeszłości, to czymże jest ona innym niż właśnie takim bigosem w skali zgoła kosmicznej”; *Bigos hultajski...*, *op. cit.*, s. 3.

„Bigos” stał się tu więc zarówno formułą genologiczną (zbiór różnorodnych anegdot, heterogeniczna mieszanina), jak i figurą polskiej przeszłości narodowej.

<sup>94</sup> Zob.: K. BOCKENHEIM, *Przy polskim stole*, *op. cit.*, s. 104.

<sup>95</sup> *Ibidem*, s. 105–106.

<sup>96</sup> Zob.: A. WAŚKO, *op. cit.*

dla „duszy utęsknionej”, ale i źródłem wyrzutów sumienia, punktem wyjścia i punktem dojścia<sup>97</sup>.

Antynomiczność ta znajduje pełne odbicie także w tekstach paryskiego samotnika Norwida, rozpiętych pomiędzy sakralnością okrucucha chleba-Hostii a pantagruelowską rubasznnością kapusty. Trzeba też podkreślić, że i sam Norwid ulegał romantycznej gastro-poetyce i zdarzało mu się – szczerze lub ironicznie – definiować polskość poprzez kuchnię lub/i rolnicze „zagony”:

– Żeby to zamiast cudnych tych cyprysów  
I słoneczności tej, co razi oczy,  
I Colosseum (rudych gniazda lisów!)  
Płaczącej brzozy dopatrzeć warkoczy,  
A zamiast ziemi popiołów i gruzów  
I połamanych waz etruskich – żeby  
Popodlewanych zagony arbuzów<sup>98</sup>,  
I choćby trochę polskiej dotknąć gleby...<sup>99</sup>

Także idylliczność polskiej wsi podkreślił za pomocą „środków” leśno-ogrodowych i kulinarnych:

O! wsi, biała atłasem kwiatów jabłoni  
Jako oblubienica, [...]  
Lecz o górnych tam!... kto? myślił lodach,  
Modre przecierając szyby;  
O czerwonych prędzej jagodach  
Lub gdzie? węzłą się grzyby –<sup>100</sup>

Utracona ojczyzna Norwida z pisanej za oceanem *Mojej piosnki (II)* to kraj pełnych czci gestów i Chrystusowych pozdrowień, „gdzie kruszynę chleba/ Podnoszą z ziemi przez uszanowanie/ Dla darów Nieba...”<sup>101</sup>. Jednak chleb jest u Norwida świętym wyjątkiem, pokarmem biblijnym, eucharystycznym, uniwersalnym, nie sarmackim. Otwiera perspektywę transcendencji a nie dyskusję o metabolizmie.

Autor *Łaskawego opiekuna* zwykle sięgał po kulinaria w celu całkowicie odmiennym od Mickiewiczowskiego – aby wykorzystać je jako narzędzia krytyki świata szlacheckiego, jego moralnej i umysłowej anachroniczności, wyrażającej się w kultywowaniu feudalnych wyobrażeń, roszczeń i wad. Wielokrotnie stawiał pod pręgierzem świat „zacnych

<sup>97</sup> I. JAROSIŃSKA, *op. cit.*, s. 7–8.

<sup>98</sup> Wspomniane arbuzy kojarzące się Norwidowi z Polską, uchodzące dziś za warzywa egzotyczne i ciepłolubne, były w XIX w. popularne na terenach Rzeczypospolitej, zwłaszcza na Podolu i Ukrainie, choć wyglądały nieco inaczej niż ich krwistoczerwoni i soczyści, zmodyfikowani genetycznie współcześni potomkowie. *Citrullus Vulgaris*, zwany po polsku karbuzem, garbuzem, harbuzem (z tureckiego i ukraińskiego) lub karbuszem (XV w.) był – jak pisał botanik Krzysztof Kluk – warzywem białym, podługowatym lub okrągłym, o miąższu białym, żółtym lub czerwonym. Zob.: Zygmunt GLOGER, *Arbuz*, [w:] *idem, Encyklopedia staropolska*, dostępna online: <<http://literat.ug.edu.pl/~literat/glogers/0001.htm>>.

<sup>99</sup> *W albumie*, *PW*, t. I, s. 154.

<sup>100</sup> *Wieś*, *PW*, t. II, s. 36.

<sup>101</sup> *Moja piosnka (II)*, *PW*, t. I, s. 223.



czasów pańszczyźnianych”<sup>102</sup>, jego „żarty, głębokość uwag” i „jowialną dezynwolturę”<sup>103</sup>. Był bowiem:

[...] tym romantykiem polskim, który wyzwolił się z dylematu szlacheckiego. [...] przenikliwym krytykiem szlachecczyni jako zacofania cywilizacyjnego, jako wzoru obyczajowego, jako sposobu myślenia<sup>104</sup>.

Tradycja szlachecka (z wyjątkiem etosu rycerskiego) została przez niego radykalnie odrzucona<sup>105</sup>. Powrót do tego świata okazywał się na kartach jego dzieł już niemożliwy: ani do idyllicznego wymiaru życia dworskiego (Arkadia utracona), ani do sarmackich horyzontów mentalnych, to jest do nawyków myślenia kategoriami pańszczyźnianymi, zamknięcia w prywatnej przestrzeni domowej bądź w ciasnych przestrzeniach społecznych („sąsiedztwo”), ani do szlacheckich gustów i wyborów estetycznych itd.<sup>106</sup> Ideologia szlachecka była niemal wyłącznie przedmiotem Norwidowskiej parodii, groteski, satyry i karykatury. Jej bezkrytyczne przyjęcie uważał za równoznaczne z zamknięciem się na świat, nowoczesność i możliwość zmian. Dlatego dwór, a wraz z nim i staropolska kuchnia oraz obrządek stołu przestały wyznaczać w jego twórczości duchowy *omphalos mundi*. Gastronomia (obok szlafroka, szlafmicy i fajki na długim cybuchu<sup>107</sup>) stawała się natomiast niezawodnym narzędziem ciętej satyry, narzędziem używanym zresztą z brawurą, po mistrzowsku i to już od pierwszych prób.

I tak opowiadanie *Łaskawy opiekun* bezlitośnie obnaża bezmyślność, hipokryzję i obskurantyzm żyjącej w rytm trawienia familii Drażkowskich. Chcąc wyglądać „po pańsku” naśladują oni przede wszystkim ziemiańską praktykę częstych i obfitych posiłków, zamienioną w rytualne obżarstwo. Przy intelektualnej mizerii ich domu owo bałwochwalstwo żołądka nadaje bytowi „państwa” karykaturalny rys animalny<sup>108</sup>:

W obszernej izbie jadalnej zasiedli wszyscy do stołu: pan pułkownik, pani pułkownikowa, panna pułkownikówna i kupiec przejeżdżający [...]. Dalej zaś, dalej od państwa, w miejscu, które jest wzrostem równe, a godnością niższe od innych, siedzi jeszcze panna służąca z turkusowymi kolczykami [...]. Wszyscy zajęci są wieczerzą, cisza, słychać tylko szelest talerzy i szczekanie psów na podwórzu. [...] Wielkim, strojnym, różnobarwnym półkołem rozsiedli się goście w salonie [...]. Bawić gości! – te dwa wyrazy oznaczają całe życie, całą treść tłumnego zgromadzenia, które uczą się nazywa [...]

Przy wykwinicie zastawionym stole zasiedli goście w porządku i chwilę było cicho, wkrótce znowu rozruch, śmiechy i zamieszanie. [...] Anegdota, facecje, przypowieści, niby humorystyczne motyle, unosiły się nad czepkami matron, nad sztywnymi czubami młodzieży, nad pieczonym prosięciem na zimno i nad wielmożnym Drażkowskim.

<sup>102</sup> PW, t. II, s. 211.

<sup>103</sup> *Ibidem*.

<sup>104</sup> Zofia STEFANOWSKA, *Norwidowski romantyzm*, [w:] *Strona romantyków. Studia o Norwidzie*, Lublin: Towarzystwo Naukowe KUL 1993, s. 74–75.

<sup>105</sup> Zob. Z. DAMBEK, *Wobec dworu – tradycja odrzucona*, [w:] *eadem, op. cit.*, s. 63–148.

<sup>106</sup> *Ibidem*.

<sup>107</sup> *Ibidem*.

<sup>108</sup> *Ibidem*.

Za parę godzin zastawiono znów obiad, w czasie którego z największą dokładnością potworzyli wszyscy toż samo, o czym była mowa przy śniadaniu. [...]

Tak to upływały lata w domu państwa Drążkowskich [...]

– Barszcz z rurą już na stole! – zawołał stary ogrodnik, wszedłszy do gabinetu jegomości. I za chwilę cała rodzina zasiadła do obiadu. Pułkownik oznajmił wszystkim o szczęściu pana Alfonsa, pułkownikowa była ucieszona wynalazkiem swojego męża, wszyscy zaś podziwiali dobroć i łaskę opiekuna<sup>109</sup>.

Chociaż dom ten stara się zachować powagę rytuału starszylacheckiego, między innymi poprzez wpisanie się w kod kulinarny dworu (tzn. częstość i menu posiłków, „bawienie gości”, kultywowanie porządku i pierwszeństwa osób przy stole *etc.*), to jednak pewne reguły ziemiańskiego *savoir-vivre*'u są w nim rażąco łamane, przede wszystkim zasada niedopuszczania do stołu państwa osób niższego stanu: służących bądź kupców. Ich obecność przy stole Drążkowskich nie jest bynajmniej wynikiem demokratyzacji stosunków w tym „postępowym” domu, ale raczej dowodem nieznaności pańskiej etykiety stołu oraz niższego (niż oficjalnie głoszone) pochodzenia społecznego właścicieli. Dopuszczanie do konfraterni kupca świadczy też o randze pieniądza w ich nowobogackim światku.

Atmosfera obiadów i przyjęć jest więc – jak zauważa Z. Dambek – raz po raz karkofonicznie burzona przez coś lub przez kogoś (np. pijanego kucharza lub ogrodnika, któremu na potrzeby gości kazano przebrać się za lokaja). „Kuchnia [...] wdziera się do salonu”<sup>110</sup>, a służący i kucharze przypadkowo wyjawiają pilnie skrywane tajemnice (plebejskie pochodzenie darowanej rzekomo przez hrabię wyżlicy oraz nowobogackie ambicje właścicieli), obnażając teatralną sztuczność, fasadowość i doraźność panującego w dworze ceremoniału. Brak duchowego i intelektualnego zakorzenienia w innych elementach tradycji szlacheckiej sprawia, że i biesiadowanie przestaje być tam znakiem jej trwania, przeciwnie, staje się symptomem jej martwoty i degeneracji: „Ucztowanie nie oznacza otwartego domu, symbolizuje stagnację i powolny rozpad”<sup>111</sup>.

Sybarycki kult jedzenia piętnują też inne utwory Norwida osadzone w świecie szlacheckim. Kicz ziemiańskiego życia rozgrywanego się w granicach „obwodu” i „powiatu”, między ogrodem a „sąsiedztwem”, przy stałym akompaniamencie sztuców uderzających o talerze, został pokazany na przykład w *Szczesnej*. Autor ironicznie wywodzi tu „na chiński stoliczek”, „przed w pół-otwarte oczy czytelniczek” „myśli wielkie i wielkie wspomnienia” w czas sielskiej „poobiedniej godziny trawienia”<sup>112</sup>, który – zgodnie z obyczajem – nie powinien być zakłócany żadną wymagającą wysiłku intelektualnego treścią. Przełomowym wydarzeniem w tym przesyconym ironią poemacie o rozpoznaniu prawdziwego oblicza wybranki jest chwila, w której bohater ubiegający się o rękę *Szczesnej* „w czarze herbaty/ Przejrzał się”<sup>113</sup>. W lustrze salonowego napoju, podanego w wytwornej filiżance, dostrzegł nie tylko prawdę o swej narzeczonej, ale i o sobie samym (albowiem „kłamał na dzień razy tysiąc”). „Czara” otworzyła jego oczy na nieautentyczność, konwencjonalność, pustkę i banał całego ich życia oraz planowanego małżeństwa<sup>114</sup>.

<sup>109</sup> *Łaskawy opiekun*, PW, t. VI, s. 15, 20–22, 24, 28.

<sup>110</sup> *Ibidem*, s. 95.

<sup>111</sup> *Ibidem*, s. 98.

<sup>112</sup> PW, t. III, s. 42.

<sup>113</sup> *Ibidem*, s. 50.

<sup>114</sup> PW, t. VI, s. 112–114.

W liście do kuzynki – Zofii Radwanowej – Norwid przytoczył smakowitą anegdotę kulinarną o opartym na wspólnocie kuchni, nieudanym braterstwie dwóch szlachciców, którzy znaleźli się w demokratycznym Nowym Świecie. Ich zawartemu w amerykańskim duchu przymierzu stanęły na przeszkodzie zbyt mocno zakorzenione nawyki feudalne. Żaden z nich nie potrafił bowiem zapomnieć, że posiadał niegdyś kucharza, któremu mógł bezkarnie „dawać w gębę”:

Kiedy byłem w Północnej Ameryce, było tam dwóch szlachciców, byłych kapitanów, z wąsami sporymi. Ci ułożyli się demokratycznie, że będą żyć w braterstwie-świętym i że skoro jeden będzie pracował na mieście, to drugi ugotuje jemu obiad – a obydwaj mieli kuchenne znajomości dość rozległe, ale obydwaj, mimo amerykańskiego powietrza demokratycznego wpływu, byli szlachcice. I kiedy się tak po bratersku ułożyli i uściskali rzewnie, jeden kapitan wyszedł na miasto, drugi zaś przygotowywał obiad i bardzo cieszył się, wyglądając chwili urzeczywistnienia ich wzajemnej konstytucji gospodarskiej... i przyszła ta chwila, i oto drugi wraca, i zastaje nabyty stół. Siada – towarzysz, brat, kapitan podaje zupę... Ten, który siadł do stołu, zaledwo łyżką dotknął zupy i wargami jej chłypnął, odwraca się do kolegi swego i mówi: „...Cóż to?? przydymiona?!”

Na to kapitan-kucharz paff! go w policzek... i tak się skończył pierwszy i ostatni obiad tych dwóch obywateli, którzy na końcu świata zapomnieć pierwiej nie umieli, iż każdy z nich miał był kiedyś kucharza<sup>115</sup>.

Gastronomiczny wydzwięk posiada także późna szlachecka humoreska *Klary Nagnioszewskiej samobójstwo. Tragedia* (1877), rozgrywająca się w zaciszu pewnego zacnego dworu. Kapitulation niedoszłej samobójczyni – panny Klary – w obliczu kucharza i zapowiedzi smacznego posiłku nadaje jej „manifestacji” wydzwięk komediancki i historyczny. Bardzo charakterystyczne jest podkreślenie pozycji kucharza (a nawet kuchcika), który dbając o żołądki mieszkańców i wyznaczając rytm ich życia, nie tylko zawiaduje całym domem, ale i cieszy się (obok ekonomy) największym autorytetem i posłuchem:

Tejże samej (panny Klary Nagnioszewskiej) nie poznałbyś, gdy nóż brała w rękę i zabić się chciała – nóż znany w kuchni... Zamykała się wtedy w pokoiku ciemnym – strach przejmował wszystkich – zaklino ją u drzwi zamkniętych: wołają Ekonoma, wołają Wicusia-kuchcika, którego samobójczyni lubiła. [...]

Nareszcie i Wicusz pocznie wołać:

– Panienko! nóż potrzebny w kuchni – mamy zakłuć prosię – zrobimy pieczeń z nadzie-  
niem – a Paniencie się zachce jeść po manifestacji! –

\*

Wtedy zaskrzypną nagle drzwi, i Nagnioszewska rzecze:

– Jemu jednemu broń składam!<sup>116</sup>

Jednak istota mentalności szlacheckiej najpełniej skupiała się według Norwida w soczewce kapusty i bigosu. O ile Mickiewicz sakralizował bigos, to Norwid go trywili-  
zował i programowo profanował, sięgając do drugiej, metaforycznej warstwy znaczeń

<sup>115</sup> *List do Z. z Sobieskich Radwanowej, PW, t. IX, s. 334–335.*

<sup>116</sup> *Klary Nagnioszewskiej samobójstwo, PW, t. VI, s. 79.*

kapusty, mianowicie tych spod znaku kapuścianej głowy. Kapusta – warzywo ubogich, o trywialnym baniastym kształcie i nieprzyzwoicie nieprzystojnym zapachu – uosabiało w jego tekstach rzecz antyestetyczną, prozaiczną i niepoetyczną, prowincjonalną lub kołtuńską. W liście poety do Michaliny Dziekońskiej z 1852 r. czytamy:

A najszanowniejsza Matka M[akryna] jest nieskończenie wykwintnego smaku osobą i wielką znawczynią w rzeczach najgłębszej estetyki. Mój Boże! ta prosta Matka\* co tak lubi kapustę sadzić?...<sup>117</sup>

Pierwszym z zachowanych ironicznych przytyków Norwida do oszałamiającej kariery kapusty i bigosu w polskiej kulturze i literaturze narodowej jest żartobliwy urywek poetycki z listu do Henryka Waleriana Korwina Prendowskiego, właściciela Ojcowa i Czyżowa Szlacheckiego, z 1851 r.:

Co o bigosie piszesz narodowym,  
To rzecz zaiste słuszna – bardzo zdrowym  
Jest bigos... [...] <sup>118</sup>.

W liście do Karola Ruprechta, rozżalony miernym echem swej *Rzeczy o wolności słowa*, pisał z sarkazmem o polskich słuchaczach, którzy „tylko bigos i kapuśniak rozumieją”<sup>119</sup>:

Zapytaj Zaleskiego Bronisława, kiedy??? jemu i X. Czartoryskiemu to zapowiedziałem – ale nie tylko tego, owszem, nawet i mojej *Rzeczy o wolności słowa* nie pojęli i nie zbadali – przyszli – rozdziawili gęby – klasnęli i poszli. Nic nie warci są – oprócz opisu bigosu i kapuśniaku w *Panu Tadeuszu*; z innej strony, oprócz milczenia, modlitwy i grzeczności, cóż im dać? – tylko bigos i kapuśniak rozumieją<sup>120</sup>.

Od samego początku Norwidowska polemika z Mickiewiczowską wizją Polski i polskości przyoblekła się w metaforę kapusty:

<sup>117</sup> *List do M. Dziekońskiej*, PW, t. VIII, s. 180.

<sup>118</sup> *Z listu do Henryka Prendowskiego*, PW, t. I, s. 167.

<sup>119</sup> W Norwidowskim dyskursie o Polsce pojawia się oczywiście nie tylko bigos. Poeta sięga także po inne kulinaria i gastronomiczne „okazy”. Gdy pisze o narodzie i jego złożonej strukturze duchowej, niesprowadzalnej do jednej racji politycznej, sięga po metaforę struktury owocu cytryny, której liczne promienie wytryskują ze wspólnego środka:

– Cóż stąd?... jeżeli owoc tej cytryny,  
Co tu na stole leży, kto rozbierze,  
Toć przecie znajdzie pod złotem łupiny  
Promienie włókien – dlatego nie wierzę,  
Ażeby całość na przykład narodu  
Nie miała w sobie innej konstelacji  
Na kilka dachów stołecznego grodu,  
I kilka armat – tej ultima - racji!...

(C. K. NORWID, *O historii (dialog)*, [w:] PW, t. I, s. 164)

<sup>120</sup> *List do K. Ruprechta*, PW, t. IX, s. 480.

Bezwzględny atak na *Pana Tadeusza* ma swoje źródło w zupełnym zaskoczeniu Norwida, że utwór, który wydawał się zupełnie bezideowy, został uznany za epopeję narodową. Podniesienie afirmacji parafiańszczyzny do rangi ideologii uchodziło w mniemaniu autora *Niewoli* za zupełny absurd, zasługujący na szyderstwo i drwinę<sup>121</sup>.

Jedną z cech tego epickiego arcydzieła była supremacja gastronomii i czynności z nią związanych, służąca określonym celom estetycznym i ideowym:

*Pan Tadeusz* uwydatnia proces wplatania się czynności jedzenia we wszystkie sprawy życia ziemiańskiego, a w pewnej mierze także i drobnoszlacheckiego. Jeżeli w pewnych porach dnia schodzi ono na plan odleglejszy, przychodzi kolej na czynności związane ze zdobywaniem pożywienia. Poza zwykłymi zajęciami gospodarczymi [...] do tej kategorii zatrudnień należą między innymi myślistwo i grzybobranie [...].

Określenia kojarzące się z pożywieniem pojawiają się w poemacie często i wykazują niemałe urozmaicenie. To wrażenie ogólne potęguje się, jeśli przy zestawieniu ich uwzględnione zostaną nie tylko nazwy potraw, ale i wszelkie inne wyrazy kojarzące się z jadłem ludzkim lub jego składnikami<sup>122</sup>.

Nic dziwnego, że polskość w ujęciu Mickiewiczowskim postrzegał Norwid – podobnie zresztą jak Słowacki, który pisał, że „cały Tadeusz jest ubóstwieniem wieprzowości życia wiejskiego”<sup>123</sup> – jako „rozmiłowanie się w woni ziemiańskiej lasu, barszczu, zrazów, bigosu i ogórków kwaszonych...”<sup>124</sup>. Jego bezlitosna recenzja epopei brzmiała następująco: „poemat ów arcynarodowy, w którym jedzą, piją, grzyby zbierają i czekają, aż Francuzi przyjdą zrobić im Ojczyznę...”<sup>125</sup>. Nie chcąc wszakże posadzać wieszca o brak jakiegokolwiek wyższej idei, Norwid zaproponował, by odczytać dzieło Mickiewicza w duchu... Norwidowskim, to jest jako genialną satyrę:

<sup>121</sup> B. WOŁOSZYN, *op. cit.*, s. 227.

<sup>122</sup> M. GIERGIELEWICZ, *op. cit.*, s. 63. Autor rozprawy wskazuje na wielość opisanych lub przynajmniej wzmiankowanych w poemacie Mickiewicza dań: zup (6), ryb i innych dań postnych (13), mięsiwa (27), zbóż i jarzyn (27), grzybów, chleba, deserów i owoców (26), nabiału, przypraw (13), napojów (15). „Słownictwo to jest obiektywną ilustracją roli, jaka przypadła w udziale ingrediencjom kulinarnym (w szerokim znaczeniu) przy tworzeniu poematu. Do uwydatnienia ich przyczynia się wprowadzenie kilku dokładniejszych opisów przyrządzania potraw, zakrawających niemal na przepisy kulinarne. Tak właśnie przedstawiony został bigos myśliwski, zupa piwna, kawa, rosół «z dziwnymi sekretami» i wreszcie sławetna «ryba nie krojona»”. *Ibidem*, s. 66.

Z kredensem wiąże się także wspaniały opis serwisu – reprezentacyjnego naczynia ustawionego w centrum stołu, ozdobionego figurkami porcelanowymi (autor wskazuje na analogie tego przedstawienia z fragmentami *Monachomachii* Krasickiego). Doskonałość warsztatu kucharskiego w Mickiewiczowskiej epopei Giergielewicz tłumaczy m.in. wpływem lektury *Kucharza doskonałego* Wojciecha Wielądki (Wilno 1800) oraz *La Gastronomie* pióra J. Berchoux w tłumaczeniu Jeżowskiego. Oczywiście Mickiewiczowska gastronomia nie stanowiła celu sama w sobie. Barwne opisy dań służyły do pokazania obyczaju i podkreślenia kolorytu lokalnego (wpływ W. Scotta), uwydatnienia tęsknoty za swojszczyzną: „w całym poemacie chodziło [...] nie o gastronomiczne szczegóły, ale o uchwycenie osobliwej atmosfery życia staropolskiego i dźwignięcie go do rangi poetyczności”. *Ibidem*, s. 91.

<sup>123</sup> Juliusz SŁOWACKI, *Notatki różne z Raptularza*, [w:] *idem, Dzieła wszystkie*, t. 15, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1955, s. 469.

<sup>124</sup> *List do B. Zaleskiego*, PW, t. IX, s. 340.

<sup>125</sup> *List do J. I. Kraszewskiego*, *ibidem*, s. 223.

[...] co do szkoły powiatowej mazowieckiej albo jakiegokolwiek innej pańszczyźnianej [...] to Cyprian Norwid miał i ma pojęcia zupełnie niepodobne do przyznawanej jemu kwalifikacji i klasyfikacji.

On mniema nawet i o samym *Panu Tadeuszu*, że to genialna tylko satyra.

*Pan Tadeusz*: ulubiony i słynny poemat narodowy polski, w którym jedyną poważną i serio figurą jest kto?... Żyd (Jankiel). Zresztą: awanturniki, facecioniści, gawędziarze, pasibrzuchy, którzy jedzą, piją, grzyby zbierają i czekają, aż Francuzi przyjdą zrobić im ojczyznę... Kobiet w tym arcytworze narodowym dwie: jedna – metresa petersburska, druga – panienska pensjonarka, i wyrostek bez profilu wyrobionego. Tła mistrzowskie, pejzaże wyższe od Ruysdaela. Oto *Pan Tadeusz*! Poemat pejzażysty i satyryka. [...]

Z takowymi to pojęciami o arcydziełach przez Polskę ukochanych nie mógł Cyprian Norwid należeć do żadnej szkoły<sup>126</sup>.

Nie przychodziło mu do głowy, by ów „poemat o rosole, bigosie, niedźwiedziu, kurkach szurpatych i czubatych, niespokojnym wieprzu”<sup>127</sup>, pasibrzuchach i grzybiarzach, zinterpretować inaczej, na przykład jako obraz złotego wieku, wpisany w czas kosmiczny, gawędowy, święty – obraz, w którym jedzenie jest elementem mitu i zarazem genialnie obranym środkiem oddania *couleur locale*. Nie zauważał w Mickiewiczowskiej epopei mistycznej pełni i głębi, cenił ledwie doskonałość jej pejzaży w typie Ruysdaela. Posyłając Henrykowi Merzbachowi egzemplarz swej *Rzeczy o wolności słowa* i żartobliwie wyrzekając na barbarzyńskie omyłki drukarzy, uczynił przytyk do takiej gastronomicznej wersji patriotyzmu:

Raz – dawniej – w rymie, który brzmiał:

Zrazu cię zapął porywa,

A potem – smutki! –

oni – przez halucynację zecera śpieszącego się na obiad – wydrukowali:

Zrazów cię zapach porywa,

a potem – wódki!

Może to lokalne, miejscowe, obyczajowe – Tadeuszowskie i patriotyczne –<sup>128</sup>

– pokpiwał. Jednak nie samego wieszacza obarczał Norwid odpowiedzialnością za ugrzęźnięcie wyobraźni narodu w oparach bigosu. Ciężar winy przerzucał też na rzesze epigonów i nieoświeconych czytelników, niezdolnych do dojrzałej, pogłębionej recepcji arcydzieła:

Będą czytać *Poemat nieskończony* [mowa o *Niedokończonym poemacie* Z. Krasieńskiego, Paryż 1860 – R. G.-S.] z jakie piętnaście lat i tak, jak czytali Aldonę w *Wallenrodzie*, nie zobaczą nawet, co napisane było.

<sup>126]</sup> *List do W. Cybulskiego, ibidem*, s. 272.

<sup>127]</sup> Jan TOMKOWSKI, *Czas, mistyka, „Pan Tadeusz”*, [w:] *Mickiewicz mistyczny*, pod red. A. Fabianowskiego, E. Hoffmann-Piotrowskiej, Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego 2005, s. 196–207.

<sup>128]</sup> *List do H. Merzbacha, PW*, t. IX, s. 437.

Tak i *Tadeusza*, z którego tyle widać tylko, iż rubaszni są i kapuśniak jedzą, i biją się, a kobiety Telimeny lub Zosieczki maleńkie. Ale tego oni nie wyczytają nigdy – możesz więc im, co chcesz, pisać<sup>129</sup>.

Kulnaria stały się kołem zamachowym kapitalnych i bezlitosnych satyr Norwida nie tylko na narodową epopeję, ale i na wytarte schematy inspirowanych nią powieści „szlacheckich”, na przyświecający ich autorom model literatury narodowej oraz promowany przez nich „nieoświecony” patriotyzm, zogniskowany wokół spizarni i stołu. Jak zauważył J. W. Gomulicki, obrazy, które pojawiają się w wierszu *Powieść*, zostały zaczerpnięte wprost z arcymistrzowskiego prototypu (*Pana Tadeusza*) oraz z utworów J. Korzeniowskiego (jak *Krewni* i in.):

I  
Opiszę naprzód mego bohatera,  
Jak wchodzi do szkół i chłostę pobiera:  
Z zadowoleniem wielkim czytelników,  
Przeczuwających powieść-narodową,  
Pełną cybuchów, facecym i krzyków.  
(Nie dokończoną wciąż, więc zawsze nową!)

[...]

III

Tu – zrobię małe, lecz rzewne zboczenie,  
Wracając na wieś mego bohatera;  
Opiszę kuchnię – sosy i korzenie –  
I jak się złoty hydromel podbiera –  
Pannę ośpiewam, gdy swe łyzy ociera,  
Potem znów ucztę i znów rozrzewnienie!

[...]

V

I – jako w Danta piekle narodowym  
[...]  
Tak w mojej pieśni, zamiotem wirowym,  
Zbierze się cała poezji esencja –  
Czytelnik kichnie?... niechaj będzie zdrowym!  
(Z tego jest respekt starszych i atencja...)<sup>130</sup>.

Raz po raz ośmieszał banały kompozycyjne utworów inspirowanych dawną szlachecką. Z motywu zbierania grzybów i osoby „kucharza dobrego” drwił w ironicznej, stylizowanej na „poemat słowieński” humoresce *Skąta-Bolmirowej*:

Nie wiem, czyli coś lepiej wypowie ma lira  
Nad czułość Wiercisławy, nad serce Bolmira!... [...]  
Właśnie lato: już gaje kwitną jak ogrody,  
Bolmir i Wiercisława śpieszą na jagody.  
Pora spóźnia się, alicz oto jeszcze widzę:

<sup>129</sup> *List do W. Gersona*, PW, t. X, s. 78.

<sup>130</sup> *Powieść*, PW, t. II, s. 56–57.

Wiercisława i Bolmir idą zbierać rydze.  
Wreszcie szron ma niebawem rosę ująć w szyby:  
Bolmir i Wiercisława chodzą zbierać grzyby. [...]  
I porwawszy ją, uniósł...  
...A był ogród za rzeką,  
Mocno zaczarowany szczególną opieką –  
Tam pod sporym ją Bolmir uchował sekretem  
Z wiernymi swymi, z dobrym kucharzem, z stangretem,  
Z czterema lokajami i z tym, co do życia  
Potrzebnym jest [...] <sup>131</sup>.

Formuła przepisu kuchennego (z jego najważniejszymi elementami strukturalnymi, jak nagłówki, składniki, sposób przygotowania, procedura wykonania itd.) posłużyła Norwidowi za schemat konstrukcyjny kapitalnej satyry na „powieść warszawską”. Kulinarne aluzje tworzą tu metajęzyk, są sposobem mówienia o pewnym typie literatury i wyraźnie służą jej deprecjacji:

Weź głupiej szlachty figur trzy – przepiłuj,  
Będzie sześć – dodaj Żydów z ekonomem,  
Zamięszaj piórem albo batem wyłój,  
I dolej wody, aż stanie się tomem –  
Zagrzej to albo, gdy masz czas, umiłuj!...  
Nareszcie pannę, zrumienioną sromem  
Jak rzodkiew, zanurz – dla intrygi krótszej  
Dodaj wór rubli – zamięszaj – i utrzyj <sup>132</sup>.

Estetyka słowiańskiej sielanki i szlacheckiej idylli nigdy nie zyskała akceptacji Norwida. Uważał ją za przebrzmiałą, anachroniczną, naiwną i śmieszoną. Sygnalizował jej wyczerpanie i niewydolność w obliczu problemów, jakie niesie nowoczesność, także w literaturze.

Problem kuchni nie miał jednak u niego wyłącznie wymiaru estetyczno-artystycznego, lecz przede wszystkim ideowy. „Kapuścianość” była znakiem powiatowości, ciasnego pojmowania narodu i narodowości, jednokierunkowego organizowania polskiej wyobraźni zbiorowej wokół tradycji szlacheckich, mentalnego feudalizmu. Taką wersję kultury narodowej, wykluczającą postawy i aspiracje uniwersalistyczne, uważał za obskurancką i wsteczną:

A skoro przez lat wiele cichości i nocy  
Pisarz jaki zaczniejsze poczucia rozbudzi [...]  
[...] ta powiatowość  
W imię kapusty (rzeczy skądinąd wybornej)  
Pozwie go, iż pominął swoją narodowość,  
Człekiem? że był zanadto, że minął grunt orny,  
Brzozy płaczące, bydła wracające trzody,  
A szukał Polski gdzieś między narody,

<sup>131</sup> *Skala-Bolmirowej, ibidem*, s. 234–235.

<sup>132</sup> *Przepis na powieść warszawską, ibidem*, s. 243.



Gdzieś – u świętego Piotra grobu, lub w Nowinie  
Apokaliipskiej... perły że rzucał.....<sup>133</sup>

– „przed świnię” – należałoby konsekwentnie do rymu doczytać to, co autor parlamentarnie przemilczał. W gronie pisarzy obrzucanych zarzutami, że „maltretują tradycje i język, i uczucia narodowe”<sup>134</sup>, że piszą rzeczy „nie patriotyczne polskie”, bo brak w nich „ułańów z wąsami”<sup>135</sup>, był oczywiście sam autor *Quidama*, uczący rodaków pojęć narodowych u ich źródeł europejskich i chrześcijańskich:

Kórzy zaniemili pod koniec Mickiewicza – którzy otruli Słowackiego – którzy Zygmunta zaniepodzieli w nicość fałszu społecznego. Kórzy chełpią się z lada czego, a skarby żywotne depcą i nic uszanować nigdy nie umieją. Aż im kosmiczny patriotyzm-kapusty-kwaśnej i hajdamackich akcentów poprzekreślają koleje żelazne, i poznają, że nie tam ratują się zjawiska rzeczy, ale w źródłach jej. Aż im z-hańbią języka własnego godność instytucyjnymi obcymi potęgami, aby poznali, że nie tam się ratuje język, ale w źródłach jego. Aż im wodę powylewają z karafek i szklanek, aby poznali, że ona tam ze źródła naczerywana jest<sup>136</sup>.

Romantyczny nurt neosarmatyzmu pozostał Norwidowi całkowicie obcy<sup>137</sup>, a polska „kapuścianość” została przez niego odczytana jako groźny autostereotyp, rodzaj stygmatu, to jest bezmyślnie przyjętego piętna kulturowego, które jako przeżytek feudalny było całkowicie anachroniczne w obliczu wyzwań intelektualnych i duchowych II połowy XIX w. Zamiast „poobracania w przeszłość uwielbionę” i mentalnego tkwienia w skamieniałościach pańszczyźnianych, poeta ten proponował odważne wkroczenie w przestrzeń ponadnarodową, w obszar kultury, której źródła biją jeszcze w Edenie, zasilane później przez tradycje wielu cywilizacji – babilońskiej („z Eufratu”), egipskiej, greckiej, rzymskiej, żydowskiej, chrześcijańskiej (*Moja ojczyzna*). Nie słowiańska pasywność, marazm, umysłowe lenistwo i zapóźnienie cywilizacyjne, ale nowoczesna postawa uniwersalistyczna; nie „bigosowanie”, to jest rąbanie szablą, lecz wysiłek intelektualny był programem Norwida. „*Civis Romanus sum*” – podkreślał z dumą, cytując św. Pawła. Kulinaryny kod, wylansowany przez jego poprzedników i na ogół bezproblemowo przyswajany przez ich leniwych czytelników, został przez poetę krytycznie zrewidowany, bezlitośnie napiętnowany i na ostatek – sparodiowany. Jednak radykalnie ośmieszona przez paryskiego outsidera sarmacka gastronomia okazała się mimo wszystko nośnikiem ważnych treści w dyskusji Norwida ze współczesnymi na temat wizji przyszłej Polski i najżywotniejszych interesów duchowych narodu.

O tym, że „kuchenne” media romantyczne, będące niegdyś narzędziem walki ideowej, a nawet politycznej, są Polakom wciąż bliskie, świadczy fakt, iż podczas wyborów prezydenckich w 2015 r. dwóch głównych kandydatów do tego urzędu obdarzono pseudonimami

<sup>133</sup> Do *Walentego Pomiana Z.*, *ibidem*, s. 156–157.

<sup>134</sup> *PW*, t. VIII, s. 307.

<sup>135</sup> *Ibidem*, s. 308.

<sup>136</sup> *List do W. Bentkowskiego*, *ibidem*, s. 307.

<sup>137</sup> „Z czasem deklarowany antysarmatyzm stał się elementem autokreacji poety [...]”. Z. DAMBEK, *op. cit.*, s. 130. Jak słusznie zauważa Autorka, taka postawa Norwida wobec tradycji dworskiej i szlacheckiej sygnalizowała kryzys „idei zacisza domowego jako źródła ładu moralnego i społecznego w połowie XIX wieku”. *Ibidem*, s. 122.

gastronomicznymi – „bigos” i „budyń”, z pełną świadomością ambiwalentnej semantyki dania narodowego. Niebagatelną rolę w owej rewaloryzacji polskiego „bigosu” odegrał Norwid, który powiedział „nie” zarówno romantycznej apologii sarmatyzmu<sup>138</sup>, jak i całemu XIX-wiecznemu realizmowi<sup>139</sup>, przynoszącemu awans „fizjologii” i tematyki kuchennej. Nie będzie przesady w stwierdzeniu, że poeta ten całym swoim dziełem odmówił sensu sztuce i każdej innej działalności intelektualnej człowieka, mającej na celu wyłącznie „rumianłość” i „byt zdrowy”. Jednowymiarowość była według niego zabójczą redukcją.

## Bibliografia

- BEREZOWSKA Maja, PRZYPKOWSCY Stefania i Tadeusz, SAMOZWANIEC Magdalena, *Łyżka za cholewą a widelec na stole: mała kulinarna silva rerum*, Kraków: Wyd. Literackie 1974.
- Bigos hultajski, czyli dawne facecje i anegdoty polskie*, oprac. A. Kempa, Łódź: Krajowa Agencja Wydawnicza 1989.
- BLACK Maggie, Le FAYE Deirdre, *Księga potraw Jane Austen*, przeł. S. Trzoska, Kraków: Prószyński i S-ka 2010.
- BOCKENHEIM Krystyna, *Przy polskim stole*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie 2005.
- DAMBEK Zofia, *Cyprian Norwid a tradycje szlacheckie*, Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza 2012.
- DĄBROWICZ Elżbieta, *Pomarańcze w pismach Norwida*, [w:] *Strona Norwida. Studia i szkice ofiarowane Profesorowi Stefanowi Sawickiemu*, red. P. Chlebowski, W. Toruń, E. Żwirkowska, E. Chlebowska, Lublin: Towarzystwo Naukowe KUL 2008.
- DEPTUŁA Bogusław, *Literatura od kuchni*, Warszawa: W.A.B. 2013.
- DROZDOWSKI Jan, *Bigos hultajski, czyli szkoła trzpiotów. Komedia we dwóch aktach, oryginalnie wierszem napisana*, Kraków 1803.
- GIERGIELEWICZ Mieczysław, *Gastronomia Mickiewicza i jej rodowód literacki*, [w:] *idem, Studia i spotkania literackie*, Warszawa: PIW 1983.
- GLOGER Zygmunt, *Arbuz*, [w:] *idem, Encyklopedia staropolska*, dostępna online: <<http://literat.ug.edu.pl/~literat/glogers/0001.htm>>.
- HALKIEWICZ-SOJAK Grażyna, *Między karczmą a salonem – Norwid o sztuce flamandzkiej i... polskiej*, [w:] *Norwid – artysta. W 125. rocznicę śmierci poety*, pod red. K. Trybusia, W. Ratajczaka, Z. Dambek, Poznań: PTPN 2008.
- JAROSIŃSKA Izabela, *Kuchnia polska i romantyczna*, Kraków: Wyd. Literackie 1994.
- KOZIOŁ Andrzej, *Smaki polskie, czyli jak się dawniej jadło*, Kraków: WAM 2008.
- KRASNA-KORYCIŃSKA Małgorzata, *Przy słowiańskim stole, czyli kulinaria wczesnego średniowiecza*, Kraków: Triglav 2010.

<sup>138</sup> Jedynym elementem kultury sarmackiej, który spotkał się w wielkim i niegasnącym uznaniem Norwida, był oczywiście etos rycerski.

<sup>139</sup> O stosunku Norwida do malarstwa czysto realistycznego wymownie świadczy następujące wspomnienie M. Geniusza: „Bliski stosunek łączył Norwida z malarzem Pantaleonem Szyndlerem. Kiedy ten przygotował na wystawę paryską *Nagą dziewczynę* [...], Norwid nie mógł zrozumieć, jak można dawać obraz bez głębszej myśli czy symbolu; [...] poradził Szyndlerowi umieścić w głębi (zamalowane później) postacie dzikusów wschodnich z nożami, bijących się niby o haremową ofiarę. Szczegół to bardzo znamieny do oceny pojęć artystycznych Norwida”, zob.: C. K. NORWID, *Rozmowy*, [w:] *PW*, t. XI, s. 497.

- KUBIAKOWIE Irena i Krzysztof, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza 1981.
- KUBICKA Anna, *Poetyckie konkretyzacje zmysłów w wierszach Cypriana Norwida*, Warszawa 2013, [praca doktorska], dostępna online: <<https://depotuw.ceon.pl/bitstream/handle/item/403/Anna%20Kubicka%20-%20Zmys%20C5%82y%20u%20Norwida.pdf?sequence=1>>.
- LEMNIS Maria, VITRY Henryk, *W staropolskiej kuchni i przy staropolskim stole*, Warszawa: Wyd. Interpress 1983.
- ŁAPIŃSKI Zdzisław, *Norwid*, Kraków: Znak 1971.
- ŁOZIŃSCY Maja i Jan, *Historia polskiego smaku*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2012.
- MACIEJEWSKI Janusz, *Cyprian Norwid*, Warszawa: PEN 1992.
- NORWID Cyprian Kamil, *Pisma wszystkie*, oprac. J. W. Gomulicki, t. I–XI, Warszawa: PIW 1971–1976.
- Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. P. Kowalskiego, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998.
- Okruchy chleba. Antologia polskiej liryki z motywem chleba*, red. M. Bocian, Wrocław: Astrum 1982.
- SŁOWACKI Juliusz, *Notatki różne z Raptularza*, [w:] *idem, Dzieła wszystkie*, t. 15, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1955.
- STEFANOWSKA Zofia, *Norwidowski romantyzm*, [w:] *Strona romantyków. Studia o Norwidzie*, Lublin: Towarzystwo Naukowe KUL 1993.
- SZCZENIOWSKI Tytus, *Bigos hultajski. Bzdurstwa obyczajowe przez Izasława Blepońskiego*, t. I, II, Wilno 1844.
- SZYMANDERSKA Hanna, *Na polskim stole – przepisy i tradycje szlacheckie*, Warszawa: Świat Książki 2005.
- ŚLIWIŃSKA Marta, *Kuchnia staropolska w „Panu Tadeuszu” Adama Mickiewicza*, Kraków: Scriptum 2010.
- TOMKOWSKI Jan, *Czas, mistyka, „Pan Tadeusz”*, [w:] *Mickiewicz mistyczny*, pod red. A. Fabianowskiego, E. Hoffmann-Piotrowskiej, Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego 2005.
- WAŚKO Andrzej, *Romantyczny sarmatyzm. Tradycja szlachecka w literaturze polskiej lat 1831–1863*, Kraków: Arcana 2001.
- WOŁOŻYŃ Beata, *Mickiewicz jako fourierysta i jako zelota. Norwidowska legenda o wieszczu*, [w:] *Adam Mickiewicz. Dwa wieki kultury polskiej*, pod red. K. Maciąga, M. Stanisza, Rzeszów: Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego 2007.

## Netografia

<https://pl.wikipedia.org/wiki/Scytowie>



MAGDALENA JONCA  
Uniwersytet Wrocławski

## „Heavy metal na kotletach, rapowana zapiekanka...” Poetyka i pragmatyka współczesnego, dziecięcego przepisu kulinarnego

**SŁOWA KLUCZOWE:** poezja dla dzieci, rymowanka, przepis kulinarny, dziecko, jedzenie

**KEY WORDS:** poetry for children, rhyme, cook recipe, child, food

### Streszczenie

Artykuł jest przyczynkiem do dyskusji nad współczesnymi formami prezentowania przepisów kulinarnych w literaturze dla dzieci. Analizie poddano powieści, wiersze, opowiadania i książki kucharskie dla dzieci. Autorka skupia się na formie podawczej i możliwościach interpretacyjnych utworu widzianych z perspektywy dziecka. Dochodzi do wniosku, że współczesna literatura twórczo i udanie wykorzystuje ten gatunek do budowania narracji o walorach literackich i kulturowych.

### Abstract

This article contributes to discussions on contemporary forms of presentation of recipes in children's literature. The novels, poems, stories and cookbooks for children were analyzed. The author focuses on the form and interpretation possibilities of the work seen from the perspective of the child. She comes to the conclusion that contemporary literature creatively and successfully uses this genre to build narratives of literary and cultural values.

### Wprowadzenie

Gastronomia przeżywa współcześnie jeden z najbardziej triumfalnych momentów w swojej historii. Minęły czasy wielkich filozofów, pisarzy czy projektantów mody. Dzisiaj o losach ludzkości decydują kucharze. Podobno jedno słowo René Redzepiego, jeden bon mot Wojciecha Modesta Amaro znaczą więcej niż dziesiątki książek, ustaw i dywizji. Gdyby Witold Gombrowicz pisał obecnie *Operetkę*, jej główny bohater, Mistrz Fior, nie byłby dyktatorem mody damsko-męskiej, lecz szefem kuchni, a jego słynna fraza brzmiałaby: „Kuchnia jest historią!”<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Maciej NOWAK, *Trendy kulinarne. Gastronomiczna prognoza*, „Gazeta Wyborcza”, dodatek „Co jest grane”, 31.12.2015–7.01.2016, s. 7.

Dyktat kulinarny jest istotnym elementem współczesnej kultury masowej, konkuruje z *haute couture*, a może nawet go dystansuje, współbrząc z kreowanym mitem urody<sup>2</sup>, w którym zdrowe pożywienie odgrywa niebagatelną rolę. Prognozy zapowiadają karierę nowych trendów kulinarnych, jak moda na żywność bezglutenową, na alternatywne makarony – wstęgi krojone z cukinii, marchwi, pietruszki i innych warzyw, wróżą dobrą przyszłość zupie szczawiowej, wszelkiego rodzaju kiszonkom, kaszom, domowym lodom i polskiem serom zagrodowym...

Spektakularnym, medialnym programom, kampaniom kulinarnym, warsztatom gotowania podlegają nie tylko dorośli zjadacze chleba, ale – a może przede wszystkim ostatnio, od kilkunastu lat – także dzieci i młodzież. Wspomnijmy choćby ubiegłoroczną<sup>3</sup> akcję Ministerstwa Edukacji na rzecz wycofywania ze szkolnych sklepików, stołówek osławionych fast foodów, niezdrowej żywności. Zamiast słodyczy, chipsów, drożdżówek i Coca-coli szkolne *menu*, komponowane przez dietetyków, promuje krem z pomidorów z czerwoną soczewicą, brokułowe kotleciki z twarogiem i płatkami kukurydzianymi, kaszę kuskus na mleku, razowe pieczywo, lemoniadę ze świeżo wyciskanych pomarańczy, czyli zdrowy styl życia – bez soli i cukru, piętrowych BigMaców i burgerów z McDonald’s, pizzeryjnych smakowitości<sup>4</sup>, będących synonimem szkodliwych żywieniowych nawyków.

Rozprawianie o jedzeniu ma ostentacyjny charakter, jest eksponowanym tematem naszej codzienności, tematem modnym, „na topie”, jest realizacją mitu o sytości, obfitości, znanym z dawnych legendarnych przekazów o kraju Kukanii, ze scenami monstrualnego objadania się w wykonaniu Rabelais’owskiego Pantagruela, z tą różnicą, iż dziś to temat publiczny, egalitarny, dostępny dla każdego, a przy tym ufundowany na palimpseście historycznych nawyków i przyzwyczajzeń, rytuałów i kodów, zaklętych w „systemie codziennych obowiązków”<sup>5</sup>, o których z takim znanstwem pisze Luce Giard, w komplementarnym rozdziale pt. *Danie dnia* książki *Wynaleźć codzienność* francuskiego teoretyka Michela de Certeau, zaznaczając, że choć zmieniły się „sztuki żywienia”, zaopatrzenie, przygotowanie, gotowanie, zasady doboru pokarmów, niezmienna pozostaje codzienna praca w kuchni, czynność przyrządzania pożywienia, która jest

sposobem łączenia materii i pamięci, życia i czułości, chwili obecnej i minionej przeszłości, pomysłu i konieczności, wyobraźni i tradycji – gustów, ruchów, rzeczy i ludzi, temperatur, smaków, korzeni i przypraw<sup>6</sup>.

Zmianie uległy proporcje dotyczące udziału tematu kulinarnego w codziennym dyskursie. *Boom* na tego pokroju publikacje obejmuje także wydawnictwa przeznaczone dla nieletniego odbiorcy. Dziecięca czy młodzieżowa subkultura absorbuje tę tematykę na niespotykaną dotychczas skalę, a ranga, jaką się jej nadaje, jest przejawem swoistej,

<sup>2</sup> Por. Naomi WOLF, *Głód*, [w:] *eadem*, *Mit urody*, przeł. M. Rogowska-Stangret, wstęp K. Dunin, Warszawa: Czarna Owca 2014, s. 227–272.

<sup>3</sup> 2015 r. – przyp. red.

<sup>4</sup> Natalia SAWKA, Karolina KIJEK, *Coca-cola w szkole? Raczej lemoniadę poproszę*, „Gazeta Wyborcza. Tygodnik Wrocław”, 18.09.2015, s. 4–5.

<sup>5</sup> Luce GIARD, *Danie dnia*, [w:] Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *Wynaleźć codzienność*, t. 2, *Mieszkać, gotować*, przeł. K. Thiel-Jańczuk, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011, s. 157.

<sup>6</sup> L. GIARD, *Reguły sztuki*, [w:] Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *Wynaleźć codzienność*, t. 2, *op. cit.*, s. 204.

tak pożądanej, nobilitującej dziecko „dorosłości”. W realiach kultury konsumpcyjnej temat kulinarny dystansuje problematykę niedożywienia czy głodu dzieci. Jerzy Cieślukowski historycznie zlokalizowany temat kulinarny usytuowałby raczej w sferze marzeń, dotyczących owej dziecięcej „szczęśliwości, którą oczy głodne można napaść, uszy słodko napełnić, a rękami się domacać”. Oto dzieci:

w ogrodach, ale i w podwórzach, między psami, kotami, gdzie ławy i stoły zastawione, przy których biesiadują grubi, rozkrzyczani i spoceni dorośli. Dzieci dołem, koło ich nóg, igrają pospółu z psami, gmerają małymi palcami w słodkich plackach<sup>7</sup>.

W XIX-wiecznej, usposobionej filantropijnie literaturze dostrzegano przede wszystkim kwestię niedożywienia i głodu najmłodszych, śniących o kawałku chleba, który zastąpiłby „gorzki kołacz nędzy” – to nieszczęsne *logo* zwłaszcza wiejskich dzieci osieroconych, pozbawionych opieki i środków do życia<sup>8</sup>. Prusowski Antek jada na co dzień kartofle, barszcz z chleba (!), z rzadka kaszę, kluski czy groch, a raz do roku, na Wielkanoc, mięso. Podobnie bohaterka *Chaty za wsią* J. I. Kraszewskiego, której obiad to zacierka chlebowa (pokruszony chleb rzucony na wrzątek), a kolacja to suchy chleb zaprawiony zimną wodą. Widmo śmierci głodowej to realność odzwierciedlona także w baśniach, jak w przypadku anonimowej Andersenowskiej Dziewczynki z zapałkami, która umiera z głodu z obrazem sutej wieczerzy wigilijnej – nadzianej śliwkami i jabłkami dymiącej gęsi – pod powiekami. *Misterium łakomstwa*<sup>9</sup>, by posłużyć się określeniem Joanny Papuzińskiej, baśniowo głównie usytuowane, wyraża raczej pragnienie pełnego pokarmowego nasycenia. Odosobnione przykłady dzieci grymaszących przy jedzeniu znaleźć można chyba tylko w literaturze biedermeieru, jak w słynnym zbiorze *Struwelpeter* Heinricha Hoffmanna (pol. *Złota różdżka*, 1858), w którym bohater jednej z wierszowanych powiastek, uparty niejadek, co nie chciał zupy ani łyżeczki, dokonał żywota.

W czwartym dniu Michaś wychudł jak nitka, / W piątym cos w piersiach i w gardle dusi, / Kto nie chce zupy, ten umrzeć musi. / Tak też z Michasiem, był zdrów i tłusty, / Pięć dni grymasił, umarł na szósty<sup>10</sup>.

W dobie „czarnej pedagogiki” tego rodzaju tanatologiczne perswazje, adresowane do potencjalnych anorektyków, nie były, co może dziś szokować, wcale odosobnione. Dzieci nie były też gastronomicznie rozpieszczane, zbytnio im nie dogadzano. Ich kulinarne fantazmaty najczęściej pozostawały poza zasięgiem możliwości ich spełnienia.

<sup>7</sup> Jerzy CIEŚLIKOWSKI, *Literatura osobna*, wybrał R. Waksmund, Warszawa: Nasza Księgarnia 1985, s. 112.

<sup>8</sup> Magdalena JONCA, *Biesiada ubogich dzieci w literaturze XIX wieku*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. P. Kowalskiego, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998, s. 89–94.

<sup>9</sup> Por. Joanna PAPUZIŃSKA, *Misterium łakomstwa*, [w:] *eadem*, *Zatopione królestwo. O polskiej literaturze fantastycznej XX wieku dla dzieci i młodzieży*, wyd. II, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2008, s. 181–191. Na temat pochwały łakomstwa będącej synonimem „pochwały dzieciństwa, zmysłowości, rozpasań, pochwałą nieokielznanego życia” por. Grzegorz LESZCZYŃSKI, *Wielkie małe książki. Lektury dzieci. I nie tylko*, Poznań: Media Rodzina 2015, s. 113.

<sup>10</sup> Heinrich HOFFMANN, *Historia bardzo smutna o chłopcu, który nie chciał jeść zupy*, [w:] *Złota różdżka*. reedycja petersburskiego wydania z roku 1883, oprac. J. Dunin, Łódź: Verso 2003, s. 11.

Ulubionym przysmakiem małego Aleksandra Fredry, z którego składał się conie-dzielny dziecięcy „bankiet”, była kompozycja jabłek, odrobiny suszonych śliwek i wiśni, rodzynków i migdałów. Starszy brat, Seweryn,

siekał, skrobał, nadziewał śliwki rodzenkami, a rodzenki migdałami, kiedy tymczasem młodsze rodzeństwo, obsiadłszy mały stoliczek zastawiony cynowymi talerzykami, czekało niecierpliwie pierwszego dania<sup>11</sup>.

Toczono o te smakowitości targi i bitwy. „Często też kończyło się na płaczu i dopiero cała śliwka wpakowana w gębę wzięła z sobą ostatnią łzę sunącą się po nosie”<sup>12</sup>. Skłon-nym do obśmiania tego marnego deseru warto polecić współczesną książkę kucharską Federiki Buglioni *W kuchni z mamą i tatą...* (pol. 2010), gdzie znajdziemy ów „Fre-drowski” przysmak, *Nadziewane suszone owoce*<sup>13</sup>:

figi, daktyle, śliwki wypełnione migdałami lub orzechami włoskimi, z których to produk-tów dzieci samodzielnie mogą przygotować podwieczorek.

Niepodobna nie podzielić sugestii współczesnego badacza, iż:

zagadnienie jedzenia i ucztowania jako motywu literatury dziecięcej nigdy z pewnością nie zostanie wystarczająco zinwentaryzowane i przeanalizowane [...]

i że:

nadal żywotne w beletrystyce dla dzieci raje kulinarne są po prostu kompensacją dla więk-szości małych czytelników, którzy w swych żywotnych potrzebach czują się zdominowani i zignorowani przez społeczeństwo dorosłych<sup>14</sup>.

Wydaje się jednak, iż ten deficyt rekompensuje obecnie przeobfita oferta gastrono-micznych publikacji dla młodych kucharzyków, zarówno importowanych, jak i ro-dzimych, wśród których można wymienić: 1. „tradycyjne” książki kucharskie (np. Ma-rii Terlikowskiej *Kuchnia pełna cudów*; znanej restauratorki – Agnieszki Kręglickiej *Gotowi, by gotować*, 2014; *Dzieci gotują. Ulubione przepisy*, 2013, *Smakolyki małego kucharza*; *Smaczny pomysł. Gotowanie z dziećmi*, 2010); 2. kulinaria beletryzowane, podane w literackiej, np. wierszowanej formie, jak Zbigniewa Kacprowicza *Wierszem gotowana książka kucharska dla dzieci* (2004), Małgorzaty Strzałkowskiej *Rymowane przepisy na kuchenne popisy* (2005), inspirowane literaturą piękną (np. Małgorzaty Musierowicz *Łasuch literacki*, 1999); 3. książki „hybrydowe”, dwuwarstwowe, w któ-

<sup>11</sup> Aleksander FREDRO, *Trzy po trzy*, [w:] *idem, Pisma wszystkie. Wydanie krytyczne*, oprac. S. Pigoń, wstęp K. Wyka, t. 13, cz. I, *Proza*, oprac. K. Czajkowska, S. Pigoń, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1968, s. 173.

<sup>12</sup> *Ibidem*.

<sup>13</sup> Federica BUGLIONI, *W kuchni z mamą i tatą. Jak nauczyć dzieci bezpieczeństwa, dobrych manier i zdrowego odżywiania*, przeł. B. Bochenek, Kraków: Wydawnictwo OO Franciszkanów „Bratni Zew” 2010, s. 42–43.

<sup>14</sup> Ryszard WAKSMUND, *Śladem chlebowych okruszków. Wokół motywów biesiadnych w literaturze dziecięcej*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, *op. cit.*, s. 95, 101.



rych utworów literackich (np. fikcyjna narracja literacka typu opowiadania, luźno lub wcale niezwiązana z gotowaniem) sąsiaduje z zaprezentowanymi w niej kulinarnymi przepisami do praktycznego wykorzystania, zamieszczonymi na osobnych stronach.

Nadawcą dziecięcego tekstu kulinarnego są nie tylko zawodowi kucharze czy kucharzynie (Kręglicka, Gessler), ale także matki wielodzietnych rodzin, które dzielą się swym doświadczeniem kulinarnym (np. Beata Lipow, mama Lubki, Mariny i Kaliny, autorka książeczki *Dzieciaki do kuchni, czyli rodzinne gotowanie*, 2008), potomkowie słynących ze swych kulinarnych umiejętności „sławnych ludzi”, w tym także, a może przede wszystkim, pisarzy dla dzieci, jak np. Elaine i Kelly Crawford, potomkinie kuzynki Lucy Maud Montgomery, autorki *Kuchni z Zielonego Wzgórza* (2004), które w swym opracowaniu wykorzystywały przechowywany w rodzinie przez trzy pokolenia notatnik kulinarny autorki poczytnych powieści o Ani z Avonlea. Notabene, przywołały w formie motto wyznanie słynnej pisarki „Gdybym – biedaczka – nie była pisarką, pewnie zostałabym pierwszorzędnym kucharzem”<sup>15</sup>. W przypadku kulinariów beletryzowanych, opartych na fikcyjnej fabule, w rolę kucharzy wcielają się powołani przez pisarza gotujący, fikcyjni bohaterowie dziecięcy, np. w książce znanego pisarza niemieckiego rodem z Zabrze – Janoscha (właśc. Horst Eckert), już w tytule sformułowano zachętę: *Gotuj z Misiem i Tygrysiem*, w książeczce Anity Głowińskiej gotuje Kicia Kocia. Takim beletryzacjaom nie poddają się kulinarne publikacje dla dorosłych, choć w wielu dorosłych utworach literackich napotkamy szczegółowe receptury do wykorzystania, podane przez ich bohaterów, jak np. w powieściach *Uczta Babette* Karen Blixen czy *Kuchnia Franceski* Petera Perellięgo.

Odbiorcą tekstu kulinarnego jest przede wszystkim dziecko, które lubi jeść, chce nauczyć się gotować lub współuczestniczyć w przygotowywaniu potraw. Wspomniana już Federica Buglioni zauważa, iż gotowanie jest dla dzieci poważnym wyzwaniem, ale i „piękną zabawą pozwalającą na dokonywanie interesujących odkryć, na zdobywanie umiejętności logicznych i zręcznościowych, na mierzenie się z własnymi siłami”<sup>16</sup>. Kuchnia to przestrzeń wszystkich zmysłów, reakcji chemicznych i fizycznych, które „wyglądają jak magia”, miejsce wyboru smaków zgodnie z tradycją, etyką (!), z historią cywilizacji, poznawania związku między żywnością a światem natury. W licznych wydawnictwach kulinarnych ich adresat to nie tylko zainteresowany kuchnią smakosz (*Pichciuchy, czyli rodzina w kuchni* O. Figurskiej-Moro i M. Budynka, 2011), ale także przeciwnie: „niejadek”, który być może da się złapać na haczyk śmiesznego tytułu i przekona się do konsumpcji (por. Emilii Dziubak *Gratka dla małego niejadka*, 2010). „Niejadkowi i łasuchowi” zadedykowała „smakowite niespodzianki” W. Chotomska. Holenderka, Fiona Faulkner, konstatując fakt mnogości książek z przepisami dla maluchów, zauważa, że nie dotyczą kwestii dziecięcej grymaśności, dlatego swą pracę zatytułowała *25 sposobów na niejadka. Jak sprawić, aby jedzenie nie stało się wrogiem, a kuchnia – polem bitwy* (2012). Serwuje: crostini – chrupiące bagietki z żurawiną i zielonym groszkiem, koktajl z dyni i bananów, lody z awokado, purée z fasolki i bekonu, zupę słoneczną<sup>17</sup>. Zdaniem M. Musierowicz gotować potrafi każde dziecko, wystarczy, by pozbyło się obaw przed

<sup>15</sup> *Kuchnia z Zielonego Wzgórza. Przepisy* L. M. Montgomery, wybór E. Crawford, K. Crawford, przeł. M. Hesco-Kłodzińska, Kraków: Wydawnictwo Literackie 2007, s. nlb [po karcie tytułowej].

<sup>16</sup> F. BUGLIONI, *op. cit.*, s. 7.

<sup>17</sup> Fiona FAULKNER, *25 sposobów na niejadka. Jak sprawić, aby jedzenie nie stało się wrogiem, a kuchnia – polem bitwy*, przeł. A. Wolna, Warszawa: G+J Gruner + Jahr Polska 2012, s. 37, 50, 56, 113, 118

porażką i kuchennymi katastrofami, a gotowanie to „wesoła, kolorowa, przyjazna sztuka”, świetna zabawa i pożyteczna umiejętność. Adresatem jej przepisów jest Dziecko Kulinarne, „które zarazem chce być Dzieckiem Kulturalnym”<sup>18</sup>, bo, oprócz wypróbowanych przez autorkę specjałów, *Całuski pani Darling* (2000) zawierają mnóstwo podanych przy okazji informacji z historii, historii kultury, cywilizacji, literatury. To książka kucharska, jak zapewnia autorka, pełna „kulturalnych podtekstów”<sup>19</sup>.

Ta deklaracja stwarza sposobność do refleksji na temat, czy i w jakim zakresie przepis kulinarny może być przedmiotem badań literaturoznawcy, który wszak pozbawiony jest zarówno kompetencji kreatywnych mistrzów kuchni, jak i umiejętności dietetyków, potrafiących ocenić odżywcze, smakowe, kaloryczne, zdrowotne walory potraw. Uprawnia go jednak do tego fakt, iż podmiotem czynności kulinarnych jest dziecko, a więc badanie przejawów dziecięcości w tej sferze kulturowej aktywności, obok innych, sytuuje przedmiot w kręgu holistycznej, wielokierunkowej, szeroko dziś zakrojonej domenie *Children Studies*<sup>20</sup>. Dla literaturoznawcy, jako badacza kulinarnych fenomenów dziecięcych, ciekawsze jest nie tyle „co” zawiera przepis kulinarny, ale jak jest on podany, jakim kodem zaserwowany czytelnikom? Niewątpliwie za najbardziej atrakcyjne i ciekawe uzna on te pokarmowe receptury, które wykazują zależności z literaturą lub takie, w których przepis na konkretne danie został poddany „beletryzacji” – autor skorzystał z literackiej lub quasi-literackiej formy przekazu treści.

W tradycyjnych książkach kucharskich przepisy są dość proste, skomponowane na miarę i możliwości młodego adepta sztuki kulinarnej (por. np. książkę niem. autorki Christine Keil *Gotowanie to nie magia...*, pol. 2000, w której „menu dziecięce to zestaw przekąskowy, tylko przy niektórych czynnościach wymagający obecności dorosłych, a stąd i radość eksperymentowania w kuchni większa!”<sup>21</sup>). Małgorzata Welman, „konceptorka” opracowania *Gotowanie jest fajne. Mama, tata, patelnia i ja* (2011) niezdecydowanych co do wpuszczenia dzieci do kuchni rodziców przekonuje, iż „z dzieckiem w kuchni jest wesele”<sup>22</sup> i poleca do wykonania nieskomplikowane przepisy na chłodnik z arbuza, placuszki z cukinii, plastry cytrusów w czekoladzie, pieczone banany, pikantny jogurt.

Praktycznym przełożeniem treści przepisu na język kilkulatka jest prosta fabułka zarysowana w *Basi i gotowaniu* Zofii Staneckiej<sup>23</sup>. Zmęczona codziennym kucharzeniem Mama pewnego dnia ogłasza „strajk”, abdykuje z kuchni, Tata przejmuje kuchenne stery. Razem z dwójką dzieci – Basią i Jankiem – przygotowują na kolację tagliatelle z sosem z oliwy, czosnku, papryki, pomidorów, tymianku, żółtego sera. To bieg z przeszkodami, nie bez lokalnych szkód: rozsypana mąka na podłodze starta mokrą ścierką zamienia się w kluski, otwierana przez Basię puszka z przecierem pomidorowym sika pióropuszem soku na ścia-

<sup>18</sup> Małgorzata MUSIEROWICZ, *Całuski pani Darling*, Poznań: Akapit Press 2000, s. 6.

<sup>19</sup> Por. *ibidem*, tylna okładka.

<sup>20</sup> Karolina SZYMBORSKA, *W metodologicznym tyglu Children Studies*, [w:] *Children Studies jako perspektywa narracyjna. Studia i szkice*, pod red. J. Sztachelskiej, K. Szymborskiej, Białystok: Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku 2014, s. 24–26.

<sup>21</sup> Christine KEIL, Bernhardt LINK, *Gotowanie to nie magia. Zabawy kulinarne dla dzieci*, Kielce: Wydawnictwo Jedność 2000, s. 5.

<sup>22</sup> *Gotowanie jest fajne. Mama, tata, patelnia i ja*, oprac. M. Welman, projekt, oprac. graficzne M. Staniszevska, Warszawa: zespół miesięcznika „Dziecko” 2011, s. 4 [nlb].

<sup>23</sup> Zofia STANECKA, *Basia i gotowanie*, Warszawa: Egmont Polska 2011.

nę, a raczkujący, najmłodszy z rodzeństwa Franek dorwał się do butelki oliwy nieopatrznie przez brata postawionej na podłodze i zdołał nią wypastować siebie i podłogę.

Tym samym tropem podąża Anna Kłosińska, angażująca kulinarnie swoich małoletnich bohaterów, Tosię, Franka i towarzyszącego im psa Pirata. Do krótkich narracji opowiadaniowych dołączono tu przepisy do wykonania przez dzieci „przy pomocy mamy i taty” na sporządzenie 67 różnych dań<sup>24</sup>.

Książka Agnieszki Górskiej wpisuje się w konwencję „podróży kulinarnej” przez kuchnie z różnych stron świata. Tę wyprawę geograficzną i kulinarną zarazem – w sfaularyzowanej formie podawczej – autorka, a wraz z nią czytelnik, odbywa z wyimaginowaną postacią Kuchcika, wyrosłego spod ręki ilustratorki tego kulinarnego „przewodnika” Marianny Oklejak – ruchliwego zabawnego rysunkowego stworka z pękającym brzuchem, wąsami, w kucharskim uniformie, który tyleż gotuje, ile nabałagani, namnoży stert garnków, ale... potrafi wszystko zrobić, np. kugel (żydowską zapiekankę w kształcie babki z surowych czy gotowanych ziemniaków lub ryżu, na słono lub słodko). Z opychającym się kluskami bohaterem skęcimy włoskie spaghetti, zioniemy paprykowym ogniem węgierskiego leczo, skonsumujemy francuską zupę cebulową, angielską zapiekankę pasterza (*Shepherd's pie*) czy *tabule* – arabską sałatkę<sup>25</sup>.

Po meandrach kulinarnych wyczynów oprowadzą małych bohaterów także fikcyjni bohaterowie Joanny Krzyżanek: Gabrysia Gałka i Kajtek Kurek serwujący owocowe lub warzywne pychotki, ciasteczka z wróżbami, piernikową choinkę czy jajka na słodko. Towarzyszą dziecku nie tylko szykując potrawy, ale propagując zdrowy styl odżywiania (pięć razy dziennie urozmaicone, kolorowe niczym paleta malarza, posiłki w miejsce tak lubianych przez najmłodszych bułek z czekoladą<sup>26</sup>).

Cecylka Knedelek wyspecjalizowała się nie w knedlach, jak sugerowałoby jej nazwisko, ale w kanapkach o wymyślnych kształtach (ślimaka, łódeczki, koszyczka, warkocza) i smaku – przyozdobionych tulipankami z truskawek czy w tostach, okraszonych kwiatem stokrotki<sup>27</sup>. Fani książek o Mikołajku, autorstwa Gościnnego i Sempęgo, chętnie zatopią się w przepisach temu bohaterowi „przypisanych” przez redaktorkę opracowania. Nie wiadomo do końca, czy to wszystko smaczne, ale za to intrygująco podane lub nazwane, np. Rududu, czyli masa z masła, cukru i wody ubijana trzepaczką przez 20 minut w garnku na wolnym ogniu, podgrzana i wlana do muszelek zebranych podczas wakacji na plaży<sup>28</sup>. A może skusi czytelnika receptura na „Chlebowe suszki” (żeby się nie zmarnował stary chleb): w roztrzepanych jajkach z cukrem, wymieszanych z mlekiem, zanurzamy na minutę stare kromki chleba i obsmażamy na patelni<sup>29</sup>.

Inwencja nadawców tekstów kulinarnych dla nieletnich w zakresie wyboru formy przekazu wydaje się równie obfita, jak ilość zareklamowanych przez nich dań. Czynność gotowania należy do prozy życia, ale wcale tak być nie musi, o czym mówią wiąża-

<sup>24</sup> Anna KŁOSIŃSKA, *Przepisy Tosi i Franka, czyli jedz zdrowo od najmłodszych lat*, Poznań: Media Rodzina 2009.

<sup>25</sup> Agnieszka GÓRSKA, *Dzieci gotują. Kuchnie świata. Książka kucharska dla dzieci*, Warszawa: Demart 2007, s. 14–15, 20–21, 24–25, 34–35, 50–51, 66–67.

<sup>26</sup> Joanna KRZYŻANEK, *Gabrysi i Kajtko jedzenie i świętowanie*, Poznań: Drukarnia i Księgarnia Świętego Wojciecha, [b.r.], s. 9.

<sup>27</sup> *Eadem*.

<sup>28</sup> *Przepisy Mikołajka*, red. Katarzyna Janusik, Kraków: Znak 2011, s. 113.

<sup>29</sup> *Ibidem*, s. 69.

ną przekonał Zbigniew Kacprowicz. Zdziwiłby się zapewne staropolski Przechwał Słota, wierszem *O zachowaniu się przy stole* uczący okołostołowego *savoir-vivre'u*, widząc, jak można rymem zaserwować żurek królewski, opieńkowe kotlety, pastę z boczku i kielbasy czy marcepanowe naleśniki. Komu nie brak smaku, gustu, rozważli i twórczej inwencji, ten da się przekonać, że „Dobry humor i piosenka / To składniki podstawowe / Aby wszystkie Twoje dania / Były wielce wyjątkowe”<sup>30</sup>. Wyjątkowa jest forma przepisów – długiśnych, można rzec – co najmniej kilkunastozwrotkowych poematów, których treść odnosi się do kompletowania niezbędnych produktów, opisu kolejnych czynności kulinarnych itp. W ramy rymu ujęto tu np. sałatkę z tuńczyka:

Po otwarciu puszkę z rybą / Muszę odlać większość sosu, / Robiąc wszystko, by pozwolić /  
Swej fantazji dojść do głosu. // Ogóreczki i cebulę / W drobną kostkę z wielkim wdziękiem  
/ Kroję, wykonując taniec / Raz z przysiadem, dwa z przykłonem. // Łączę teraz kompo-  
nenty, / Przekładając do miseczki, / I dodaję pyszny groszek, / Cztery dość duże łyżeczki.  
// Potem całość mieszam, mieszam, / Dalej mieszam i próbuję, / Czy jest odpowiednio  
słona, / Pieprzna i czy mi smakuje<sup>31</sup>.

Kluczowe zagadnienie poetyki i pragmatyki dziecięcego przepisu kulinarnego wyrazić można w pytaniu, czy przyprawiony rymem przepis nabiera lepszego smaku? Czy uwiedzionemu poetycką formą przekazu czytelnikowi ułatwia czy utrudnia realizację kulinarnego wyzwania? Czy zaabsorbowanemu lekturą „utworu kulinarnego” nie przypała się smażone „Rzadko spotykane placki ziemniaczane”? „Na gorący olej wkładam / Cienkie warstwy ciasta / I formuję takie placki, / Jak za króla Piasta”<sup>32</sup>. Kilku ich było, można więc popaść w dylemat, za panowania którego z nich smażono te najsmakowitsze?

Znużonym nieco monotonią wierszowanych przepisów W. Chotomska proponuje zróżnicowany pod względem tematyki i formy zbiór nie tyle kulinarnych, co... „rymów kuchennych” wraz z podanymi prozą przepisami na wybrane dania, czyli osobno „coś dla ucha” i „dla brzucha”. Zatem prawdziwe *silva rerum*, złożone z wierszy o gotowaniu, o kulinarnych daniach. Znajdziemy tu limeryki: *o pewnej pani z Medyki, która wciąż smażyła naleśniki*, *o serku z miasta Świecia, który do Wisły wleciał*, wiersze o kulinarnych produktach, składnikach dań. Koncept części z tych „okołostołowych” wierszy wykorzystuje popularne frazeologizmy (wyjaśnia np. co to znaczy być „głodnym jak pies”, dlaczego galareta się trzęsie?). Książkę inicjuje wiersz o pewnym kucharzu „z duszą poety, / co smażył wiersze oraz kotlety”. Kucharz-poeta szuka rymu do potrawy, ale ta pozorną zabawą ma sens głębszy, okazuje się skutecznym, funkcjonalnym (pragmatyka!) sposobem na znalezienie do dania odpowiedniej przyprawy lub rozwiązaniem kwestii, co z czym podać, co z czym najlepiej smakuje – jednym słowem: okazuje się sprawdzonym przepisem kulinarnym („Zaledwie rano przy kuchni stanął, / Zrymował «zrazy» z «kaszą gryczaną»”<sup>33</sup>). Tak natchniony „ożenił” kulinarnie: szaszłyk z cebulą, kurczę z mizerią, czosnek z baranym udźcem, gęś z majerankiem, a ryż z cielęcym mostkiem, bo w takiej

<sup>30</sup> Zbigniew KACPROWICZ, *Wierszem gotowane. Książka kucharska dla dzieci*, Kraków: Impuls 2004, s. 9.

<sup>31</sup> *Ibidem*, s. 88–89.

<sup>32</sup> *Ibidem*, s. 99.

<sup>33</sup> Wanda CHOTOMSKA, *Rymy kuchenne [w:] eadem, Wiersze. Smakowite niespodzianki*, Warszawa: Wilga 2013, s. 2.

konfiguracji dania te są „poezją dla podniebienia”. Dla brzucha i dla ucha jednocześnie są podane tu wierszowane przepisy na „rapowaną zapiekankę”:

W ziemniaku wydrążyć należy wgłębienie, / a potem ten dołek wypełnić nadzieniem [...] A teraz nadzienie przykryje kołderka, / zrobimy ją z sera jednego plasterka, i żeby smaczniejszy był jeszcze ten widok, / na żółtą kołderkę położmy pomidor<sup>34</sup>.

Podobnie można wyrapować sobie wątróbkę:

Na plastry ją potnij / i mąką ją sprósz, / i odstaw na chwilę, bo już... // Obraną cebulę, bez żadnej fuszkerki, należy pokroić / na cienkie plasterki. [...] W cebulce ją smażyysz / i czujesz ten smak – / nie chiński, nie świński, / raperski – o, tak!<sup>35</sup>.

A jak komuś nie pasuje kulinarny rap, to niech go sobie zamieni na heavy metal na kotletach, „Gaz na czterech fajerkach, / z tartej bułki panierkę”<sup>36</sup>, czyli wielkie smażenie schaboszczaków.

Ambicje autorów dziecięcych kulinariów wykraczają poza cele i schemat kompozycyjny przepisów dla dorosłych. Zarówno dorosły, jak dziecięcy przepis na potrawę cechuje spora dawka walorów poznawczych, informacyjnych czy estetycznych, podporządkowanych jednak pragmatyce – właściwemu przygotowaniu określonych dań. Naddaną wartością dziecięcego tekstu kulinarnego jest często system odwołań do innych – niż tylko spożywcze receptury – tekstów kultury jako źródła inspiracji dla przepisu. Chodzi zatem o to, by tekst użytkowy (przepis) zaserwować w literackiej formie, pobudzając nie jeden tylko zmysł smaku, ale aktywując także intelekt i wyobraźnię, zaspokajając inne niż tylko gastronomiczne potrzeby. W szczególny sposób imperatyw ten traktuje np. M. Musierowicz, czerpiąc kulinaria z kulturalnych pretekstów (pre-tekstów): z mitologii greckiej Jana Parandowskiego, słownika mitów i tradycji kultury J. Kopalińskiego, żywotów sławnych mężów, filozofów, uczonych, i wreszcie – utworów literackich. Żywiołem jej receptur jest motyw – detal kulinarny, poddany dekontekstualizacji, wydobyty ze swego pierwotnego, literackiego czy kulturowego kontekstu, twórczo zaadaptowany na potrzeby osnutej wokół niego kulinarnej opowieści, a negdoty, w której zostaje już w zmienionej formie na powrót osadzony, poddany rekontekstualizacji. Ów motyw, detal, pojawia się ponownie w puencie opowieści jako kluczowy element podanego do kuchennej realizacji przepisu.

Rozważając rzecz z perspektywy poetyki kulturowej Stephena Greenblatta, można pytać o związki i zależności między tekstem użytkowym (przepis kulinarny) a artystycznym, „o proces przechodzenia z jednego medium do drugiego”, osadzania „w dominujących formach estetycznych”, o sposób tworzenia (a może w tym przypadku znoszenia?) granic między „praktykami kulturowymi uznawanymi za artystyczne i innymi pokrewnymi formami ekspresji”<sup>37</sup>. Poddany procedurom literackiej estetyzacji przepis jawi się jako efekt skomplikowanej procedury dekonstrukcji pierwotnego teks-

<sup>34</sup> *Ibidem*, *Zapiekanka rapowana*, s. 28.

<sup>35</sup> *Ibidem*, *Raperska wątróbka*, s. 26.

<sup>36</sup> *Ibidem*, *Heavy metal na kotletach*, s. 22.

<sup>37</sup> Anna BURZYŃSKA, *Kulturowy zwrot teorii*, [w:] *Kulturowa teoria literatury. Główne pojęcia i problemy*, pod red. J. P. Markowskiego, R. Nycza, Kraków: Universitas 2006, s. 71.

tu (pre-tekstu) pod względem gatunkowym, składniowym, aksjologicznym, estetycznym, dochodzi zatem do „przetasowania sensów”, do pewnej istotnej modyfikacji treści pierwotnego tekstu, z którego zaczerpnięto kulinarium. Charakter tej modyfikacji, głębokość „transformacji intertekstualnej” bywa tak bardzo zróżnicowana, że z kolei nie sposób pominąć kwestii wchodzenia tekstu „w stosunek intertekstualny z gatunkiem” (Laurent Jenny)<sup>38</sup>, podstawowych zabiegów go umożliwiających, jak adaptacja, paralela, asocjacja, aluzja literacka. Jeśli (u Musierowicz na przykład) ciasteczka pani Darling (mama Wendy z *Piotrusia Pana* J. M. Barriego) pieczemy wedle kroju słodkich ust tej bohaterki; opowieść o Juliuszu Cezarze staje się pretekstem do zrobienia zaczynu juliańskiego chlebaka; z ogrodu Dicka Sowerby’ego (młodego chłopaka, bohatera *Tajemniczego ogrodu* F. H. Burnett) zbierzemy warzywa na chłodnik z maślanki; mitologiczny bóg Hypnos przedstawiany z atrybutem makowego, usypiającego kwiatu, natchnie nas do zrobienia ciastek z makiem – to nie możemy abstrahować od refleksji nad „mieszaniem struktur, które należą do kodu, ze strukturami należącymi do jego realizacji”, nad archetekstem gatunkowym<sup>39</sup>. Nad procedurą intelektualną z jabłka Izaaka Newtona czyniącą przedmiot konsumpcyjny, który autorka radzi po prostu upiec i zjeść...

Nieco innym konceptem posługuje się Beata Biały w książce *Twarożek Białej Damy. Dania prosto z bajki* (2006), która w popularnych baśniach nie tylko poszukuje inspirowanego kulinarnego motywu, ale jednocześnie opowiada je na nowo, czyli poddaje literackie teksty kulinarnej renarracji, a zarazem reinterpretacji. Zmienia funkcję pierwotnego motywu lub go podmienia, substytuując go innym, przez siebie wymyślonym. Kopciuszek z jej baśni, podczas gdy macocha z córkami pojechały do cukierni na pyszny podwieczorek (*sic!*), wcale nie zabiera się za przebieranie ziaren maku czy grochu, ale, przez przypadek podpiekając zbyt mocno kromkę chleba, robi z niej grzankę, którą my możemy zjeść z wędliną i serem Brie; mama Jasia i Małgosi po ich powrocie do domu z chatki czarownicy częstuje dzieci, które mdli na widok słodczy, warzywno-mięsny kanapkami; Konik Garbusek uczy swego pana, jak z utłuczonych ziemniaków i jajka przyrządzić... smaczne kopytka; Królowna Śnieżka, która – jak wiadomo – została otruta surowym jabłkiem, miała wstręt do tych fruktów, unikała ich jak ognia, pewnego razu, gdy była już żoną Królewicza, postanowiła radykalnie rozprawić się z wywołaną jabłkiem traumą i podała na deser upieczone jabłko z nadzieniem migdałowo-rodzynekowym, polane miodem i oprószone cynamonem. Mamy tu zatem do czynienia z głęboką, daleko idącą, swobodną, odległą od pierwowzoru parafrazą baśniowego motywu kulinarnego, przystosowującą go do potrzeb nowej fabuły, z jej zatem uwspółcześnieniem i choć może cierpi na tym nieco tradycyjna baśń, to zarazem owa parafraza ujawnia kulinarny potencjał tkwiący w starych opowieściach. Stosując wobec takich zabiegów kategorie literaturoznawcze, można tu mówić o kreowaniu dalszych ciągów znanych fabuł, o ich twórczej kontynuacji. Ciekawość dziecka, wyrażona w pytaniu „a co było dalej?”, zostaje w pewien przewrotny sposób zaspokojona „odповідzią kulinarną”.

Prozą czy rymem, poprzez parafrazę literackiego tekstu źródłowego czy wprowadzenie przepisu kulinarnego w kontekst nowej, wykreowanej opowieści – różne są, jak widać, sposoby promocji dziecięcych kulinariów. U źródeł wielu z nich, na co również warto zwrócić uwagę, tkwi prowokacja estetyczna i „ideologiczna”. Grzegorz Kasdepke

<sup>38</sup> Ryszard NYCZ, *Tekstowy świat. Poststrukturalizm a wiedza o literaturze*, Warszawa: Wydawnictwo Instytutu Badań Literackich PAN 1995, s. 68.

<sup>39</sup> *Ibidem*, s. 68–69.

„zwala z nóg” nie tyle „diabelnie dobrymi” przepisami, ile tytułem: *Serce i inne podroby* (2011), bo zanim czytelnik zapozna się z recepturą gulaszu z kurzych serc, zszokowany pomyśli o centrum ludzkich uczuć i namiętności. Poddany transfiguracji archetektst dewizy „przez żołądek do serca” pozwala kojarzyć dobre dania z pozytywnymi emocjami, o czym świadczy *Romans palce lizać* (2011) tego autora, pełen przepisów „na potrawy, w których się zakochasz”, uruchamiający dyskursywny układ relacji między różnego rodzaju konwencjami.

## Bibliografia

- BUGLIONI Federica, *W kuchni z mamą i tatą. Jak nauczyć dzieci bezpieczeństwa, dobrych manier i zdrowego odżywiania*, przeł. B. Bochenek, Kraków: Wydawnictwo OO Franciszkanów „Bratni Zew” 2010.
- BURZYŃSKA Anna, *Kulturowy zwrot teorii*, [w:] *Kulturowa teoria literatury. Główne pojęcia i problemy*, pod red. J. P. Markowskiego, R. Nycza, Kraków: Universitas 2006.
- CHOTOMSKA Wanda, *Rymy kuchenne*, [w:] *eadem, Wiersze. Smakowite niespodzianki*, Warszawa: Wilga 2013.
- CIEŚLIKOWSKI Jerzy, *Literatura osobna*, wybrał R. Waksmund, Warszawa: Nasza Księgarnia 1985.
- FAULKNER Fiona, *25 sposobów na niejadka. Jak sprawić, aby jedzenie nie stało się wrogiem, a kuchnia – polem bitwy*, przeł. A. Wolna, Warszawa: G+J Gruner +Jahr Polska 2012.
- FREDRO Aleksander, *Trzy po trzy*, [w:] *idem, Pisma wszystkie. Wydanie krytyczne*, oprac. S. Pigoń, wstęp K. Wyka, t. 13, cz. 1, *Proza*, oprac. K. Czajkowska, S. Pigoń, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1968.
- GIARD Luce, *Danie dnia*, [w:] Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *Wynaleźć codzienność*, t. 2, *Mieszkać, gotować*, przeł. K. Thiel-Jańczuk, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011.
- , *Reguły sztuki*, [w:] Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *Wynaleźć codzienność*, t. 2, *Mieszkać, gotować*, przeł. K. Thiel-Jańczuk, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011.
- GÓRSKA Agnieszka, *Dzieci gotują. Kuchnie świata. Książka kucharska dla dzieci*, Warszawa: Demart 2007.
- HOFFMANN Heinrich, *Historia bardzo smutna o chłopcu, który nie chciał jeść zupy*, [w:] *Złota różdżka*, reedycja petersburskiego wydania z roku 1883, oprac. J. Dunin, Łódź: Verso 2003.
- JONCA Magdalena, *Biesiada ubogich dzieci w literaturze XIX wieku*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. P. Kowalskiego, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998.
- KACPROWICZ Zbigniew, *Wierszem gotowane. Książka kucharska dla dzieci*, Kraków: Impuls 2004.
- KEIL Christine, LINK Bernhardt, *Gotowanie to nie magia. Zabawy kulinarne dla dzieci*, Kielce: Wydawnictwo Jedność 2000.
- KŁOSIŃSKA Anna, *Przepisy Tosi i Franka, czyli jedz zdrowo od najmłodszych lat*, Poznań: Media Rodzina 2009.
- KRZYŻANEK Joanna, *Cecylka Knedelek i kanapki z kanapy*, Kielce: Wydawnictwo Jedność 2013.

- , *Gabrysi i Kajtka jedzenie i świętowanie*, Poznań: Drukarnia i Księgarnia Świętego Wojciecha [b.r.]. *Kuchnia z Zielonego Wzgórza. Przepisy L. M. Montgomery*, wybór E. Crawford, K. Crawford, przeł. M. Hesko-Kłodzińska, Kraków: Wydawnictwo Literackie 2007.
- LESZCZYŃSKI Grzegorz, *Wielkie małe książki. Lektury dzieci. I nie tylko*, Poznań: Media Rodzina 2015.
- MUSIEROWICZ Małgorzata, *Całuski pani Darling*, Poznań: Akapit Press 2000.
- NOWAK Maciej, *Trendy kulinarne. Gastronomiczna prognoza*, „Gazeta Wyborcza”, dodatek „Co jest grane”, 31.12.2015–7.01.2016.
- NYCZ Ryszard, *Tekstowy świat. Poststrukturalizm a wiedza o literaturze*, Warszawa: Wydawnictwo Instytutu Badań Literackich PAN 1995.
- PAPUZIŃSKA Joanna, *Misterium łakomstwa*, [w:] eadem, *Zatopione królestwo. O polskiej literaturze fantastycznej XX wieku dla dzieci i młodzieży*, wyd. II, Łódź: Wydawnictwo Literatura 2008.
- Przepisy Mikołajka*, red. Katarzyna Janusik, Kraków: Znak 2011.
- SAWKA Natalia, KIJEK Karolina, *Coca-cola w szkole? Raczej lemoniadę poproszę*, „Gazeta Wyborcza. Tygodnik Wrocław”, 18.09.2015.
- STANECKA Zofia, *Basia i gotowanie*, Warszawa: Egmont Polska 2011.
- SZYMBORSKA Karolina, *W metodologicznym tyglu Children Studies*, [w:] *Children Studies jako perspektywa narracyjna. Studia i szkice*, pod red. J. Sztachelskiej, K. Szymborskiej, Białystok: Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku 2014.
- WAKSMUND Ryszard, *Śladem chlebowych okruszków. Wokół motywów biesiadnych w literaturze dziecięcej*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. P. Kowalskiego, Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej 1998.
- WOLF Naomi, *Głód*, [w:] eadem, *Mit urody*, przeł. M. Rogowska-Stangret, wstęp K. Dunin, Warszawa: Czarna Owca 2014.



MARTA KAPRZYK  
Uniwersytet Wrocławski

## Dekonstruowanie tradycji. Stół w narracjach filmowych najnowszego kina hiszpańskiego

**SŁOWA KLUCZOWE:** kino hiszpańskie, kino współczesne, komunikacyjny wymiar jedzenia

**KEY WORDS:** Spanish cinema, contemporary cinema, communication dimension of food

### Streszczenie

W artykule poddano analizie dwie sytuacje z życia codziennego nierozłącznie związane z hiszpańską tradycją zasiadania do stołu, a mianowicie jedzenie rodzinnych posiłków oraz uczęszczanie do baru. W centrum rozważań umieszczono same stoły: duży, domowy i biesiadny przeciwstawiony został dużo mniejszemu i w swoim charakterze zupełnie odmiennemu stołowi barowemu. Celem tekstu natomiast jest ukazanie na przykładach z kina najnowszego, w jaki sposób tradycyjne wzorce stołu są dekonstruowane, reinterpretowane bądź podtrzymywane we współczesnej kinematografii Hiszpanii.

### Abstract

The article analyzes two situations from daily life inseparably connected with the Spanish tradition of sitting at the table, namely eating family meals and attending a bar. At the center of the deliberations were the tables themselves: large, home and banqueting was contrasted with much smaller and in its character a completely different bar table. The purpose of the text, however, is to show the examples of the latest cinema how traditional table patterns are deconstructed, reinterpreted or supported in contemporary cinematography in Spain.

### Pochwała sjesty

„Trudno byłoby sobie wyobrazić przetrwanie hiszpańskiej kultury narodowej, gdyby zaburzone zostały tradycyjne godziny jedzenia posiłków” – pisał Felipe Fernández-Armesto w książce *Near a Thousand Tables. A History of Food*<sup>1</sup>. Słowa te znajdują nawet poparcie w historii. Fernández-Armesto przywołuje pewien incydent z lat dwu-

<sup>1</sup> Felipe FERNÁNDEZ-ARRESTO, *Near a Thousand Tables. A History of Food*, Nowy Jork: The Free Press 2002, s. 220. Tłumaczenie cytatów, jeśli nie zaznaczono inaczej – M.K.

dziestych ubiegłego wieku, kiedy to urzędnicy dyktatora generała Primo de Riverę planowali „modernizację” hiszpańskich planów dnia. Proponowano dopasowanie za pomocą specjalnego dekretu godzin posiłków do specyfiki pracy w fabryce poprzez instytucjonalne ustalenie godzin lunchu i najbardziej obfitego posiłku. Pomysł ten został jednak z miejsca odrzucony, prawdopodobnie dlatego, iż wymagałby wprowadzenia znacznych zmian w rutynie życia codziennego, co więcej, wiązałoby się to z rezygnacją ze sjeisty, jej skróceniem bądź przesunięciem<sup>2</sup>. Wspomniany przez autora przykład wskazuje na duże przywiązanie Hiszpanów do kultury jedzenia. Bez wątpienia wciąż można wyodrębnić co najmniej kilka elementów charakterystycznych i niezmiennych, jak sjeista czy umiłowanie narodowej lub lokalnej kuchni, jednak na przestrzeni dekad kultura jedzenia czy niektóre zwyczaje uległy pewnym zmianom.

Można zaryzykować stwierdzenie, że w sztuce jednej z najważniejszych dekonstrukcji hiszpańskiego stołu dokonał Pablo Picasso, czyniąc ten obiekt w XX w. jednym z protagonistów swoich kubistycznych obrazów. W tym wypadku dekonstrukcja była jednak wyłącznie estetyczna. W niniejszym tekście analizie poddane zostaną natomiast dwie sytuacje z życia codziennego, nierozłącznie związane z hiszpańską tradycją zasiadania do stołu, a zatem jedzenie rodzinnych posiłków oraz uczęszczanie do baru. W centrum rozważań zostaną ustawione same stoły, a ten duży, domowy i biesiadny przeciwstawiony będzie dużo mniejszemu i w swoim charakterze zupełnie odmiennemu stołowi barowemu. Celem tekstu jest ukazanie na przykładach z kina najnowszego, w jaki sposób tradycyjne wzorce stołu są dekonstruowane bądź podtrzymywane we współczesnej kinematografii Hiszpanii.

## Stół w komunikacji

O komunikacyjnym wymiarze jedzenia już w 1961 r. pisał Roland Barthes w tekście *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. Autor, porównując nawyki żywieniowe Francuzów i Amerykanów (jak nadużywanie cukru czy rodzaj wybieranych w barze trunków), stwierdza, że przyzwyczajenia dotyczące jedzenia to wyraz pewnej postawy (*attitude*), związanej z obowiązującymi protokołami (*protocoles*). Z kolei to, co Barthes zarzuca Francuzom z lat sześćdziesiątych, można było w mojej opinii powiedzieć również o przedstawicielach innych im współczesnych nacji przez wiele lat wyrażających poczucie, że jedzenie nie jest godne akademickiego zainteresowania. Autor stwierdza bowiem, że ówczesni konsumenci wydawali się nie zauważać jedzenia bądź twierdzili, że jest ono zupełnie nieistotne. „Nawet – a może szczególnie – dla badaczy – pisze Barthes – temat jedzenia konotuje trywialność bądź poczucie winy”<sup>3</sup>. Jednocześnie opisuje jedzenie jako „system komunikacji, korpus obrazów i protokół obyczajów, sytuacji i zachowania”<sup>4</sup>. To, co się je, uważał więc badacz nie tylko za ważne, ale i warte akademickiego namysłu.

W książce *Food is Culture* Massimo Montanari stwierdza, że jedzenie funkcjonuje jak język i przejawia funkcję ekspresywną dzięki retoryce, która w każdym języku

<sup>2</sup> *Ibidem*.

<sup>3</sup> Roland BARTHES, *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, [w:] Carole Counihan, *Food and Culture*, Eds. Carole Counihan, Penelope van Esterik, 3. ed, Nowy Jork–Londyn: Routledge 2013, s. 23–24.

<sup>4</sup> *Ibidem*, s. 24.

jest elementem niezbędnym. Jeśli przez pojęcie retoryki rozumie się, między innymi, konstruowanie wypowiedzi w taki sposób, by wywołały one pożądany przez rozmówcę efekt, to retoryką jedzenia (utożsamianego tu z dyskursem) będzie sposób jego przygotowywania, serwowania i spożywania<sup>5</sup>. Samo jedzenie jest tu z kolei opisywane jako decydujący element ludzkiej tożsamości i jeden z najbardziej efektywnych sposobów na jej komunikowanie.

To, że stół jadalny jest jednym z najlepszych miejsc do komunikacji – być może miejscem idealnym, gdzie pragnienie komunikowania z bliskimi jest wyrażane z łatwością i wolnością – jest tak ewidentne i z łatwością zauważalne, że nie wymaga historycznego potwierdzenia<sup>6</sup>

– uważa Montanari w innej książce. Ten sam autor dowodzi również, że od kiedy pewne czynności, wykonywane wspólnie z innymi, przechodzą z prostego poziomu funkcjonalnego do nieco bardziej złożonego poziomu komunikowania, człowiek automatycznie nadaje znaczenia towarzyszącym im gestom. W przypadku spożywania posiłków – tym, które wykonywane są podczas jedzenia. W ten sposób można zdefiniować jedzenie jako „wyjątkową kulturową rzeczywistość”, nie tylko w kontekście jej samej właściwości odżywczej i odżywiającej, ale także wszystkiego, co z nią związane i do niej należące<sup>7</sup>. „Symboliczne uniwersum wielkiego bogactwa”, które związane jest z jedzeniem, zdaniem Montanari, sprawia, że sam stół może być uznawany za metaforę życia – to na nim bowiem ułożone będą produkty, które niosą ze sobą i prowokują ogromną ilość znaczeń<sup>8</sup>. Etykieta zachowania przy stole stała się natomiast, według badacza, znakiem społecznych barier, które bardzo trudno pokonać, a same chwile posiłku mają wręcz wymiar teatralny<sup>9</sup>.

## Stół domowy

Pierwszą figurą stołu, która zostanie omówiona w niniejszym artykule jest stół domowy (który może być nazwany również stołem biesiadnym czy rodzinnym). Massimo Montanari wymienia kilka funkcji, jakie może on spełniać. Przede wszystkim, dzielenie go jest pierwszym znakiem przynależności do grupy. Może nią być zarówno rodzina, jak i jakakolwiek szersza społeczność: braterstwo, gildia czy stowarzyszenie, które przy stole ustalają i wzmacniają swoją kolektywną tożsamość<sup>10</sup>. Według badacza, podobne spotkania służą także wyznaczeniu relacji siły i władzy między siedzącymi przy stole osobami. Ponadto podkreślają pewną odmienność tych, którzy nie zostali do niego zaproszeni. Jednocześnie stół jest metaforą danej społeczno-

<sup>5</sup> Massimo MONTANARI, *Food Is Culture*, tłum. z wł. A. Sonnenfeld, Nowy Jork: Columbia University Press 2006, s. 101–102.

<sup>6</sup> *Idem*, *Medieval Tastes: Food, Cooking and the Table*, tłum. z wł. B. Archer Brombert, Nowy Jork: Columbia University Press 2015, s. 211.

<sup>7</sup> *Ibidem*, *Food...*, *op. cit.*, s. 93.

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 94. Montanari sugeruje, że potrzeba, która zmusza głodnych do poszukiwania pożywienia jest równie duża jak ta odczuwana przez osoby, które chcą nadać znaczenie posiadanym już zasobom.

<sup>9</sup> *Ibidem*, s. 97.

<sup>10</sup> *Ibidem*, s. 94.

ści, jej „wewnętrznych harmonii i zewnętrznych relacji”, a także miejscem zarówno przynależności, jak i wykluczenia<sup>11</sup>.

Stół jest uznawany za jedno z centralnych miejsc komunikacji wewnątrz rodziny. To w jadalniach rodziny spotykają się, by celebrować święta i sukcesy podczas wspólnych posiłków, jednak Montanari zaznacza również, że „wspólne jedzenie niekoniecznie oznacza miłość i pełną harmonię. Jeśli stół jest metaforą życia, reprezentuje w bezpośredni i dokładny sposób zarówno przynależność do grupy, jak i relacje wewnątrz niej”<sup>12</sup>, a sam proces umieszczania gości przy stole spełnia tu funkcję symbolicznego rytuału. W najnowszym kinie hiszpańskim sceny sielankowych rodzinnych posiłków pokazywane są przede wszystkim po to, by następnie te tradycyjne wzorce zdekonstruować lub podkreślić opozycję między tradycją a modelami alternatywnymi (jak rodzina wielopokoleniowa vs. rodzina nuklearna bądź małżeństwo bezdzietne, związki heteroseksualne vs. związki homoseksualne) lub po to, by zintensyfikować poczucie straty, niekompletności lub tragedii, jakie może wywołać rozpad tej komórki życia społecznego.

Przykładem na takiego konstruowania (i dekonstruowania) tożsamości rodziny może być film *Kwiaty* (*Loreak*, 2014) Jona Garaño i José Maríi Goneagi. Tutaj w miarę harmonijna (wielopokoleniowa i patchworkowa) rodzina przedstawiana jest podczas wspólnego posiłku. Na najważniejszym miejscu przy stole siedzi elegancko ubrana seniorka rodu, a po obu jej stronach swoje miejsca zajmują jej dzieci ze współmałżonkami oraz wnuki, dzięki czemu spotkaniu towarzyszy charakterystyczny gwar. Szybko okazuje się, że nie jest to rodzina idealna, ale i nie jest ona w żadnym stopniu dysfunkcyjna. Tym bardziej tragiczny wydźwięk ma scena, która następuje kilka sekwencji później. Seniorka rodziny znów siedzi na najważniejszym miejscu przy stole w otoczeniu bliskich, tym razem jednak oplakuje tragiczną śmierć swojego syna. Ta liczna rodzina spełnia również w filmie *Kwiaty* dodatkową funkcję – jest niejako przeciwstawiana samotnemu małżeństwu, niemal niezdołnemu do rozmowy. Partnerzy żyją ze sobą, ale każdy z nich ma własne, zupełnie osobne życie wypełnione pracą, a monotonia zostaje pewnego dnia przerwana niespodziewaną przesyłką – kobieta zaczyna bowiem co tydzień dostawać bukiet kwiatów od tajemniczego nadawcy. Kwiaty, które pojawiają się na stole, staną się powodem wybuchu serii negatywnych emocji między partnerami, a frustrację obojga będzie potęgować z jednej strony zazdrość, a z drugiej – niemożność poznania nadawcy przesyłek. Massimo Montanari zauważa, że stół jadalny staje się idealnym środkiem do potwierdzenia lub zanegowania znaczeń życia – szczególnie tych dotyczących ustalenia bądź odrzucenia relacji z innymi. Taki interpersonalny wymiar stołu ujawnia się z jego biesiadnego i rytualnego charakteru, a także ma związek z kolektywnym charakterem gestu (rozumianym tutaj jako element repertuaru zachowań przy stole), który wydaje się być mocno zakorzeniony w naturze ludzkiej<sup>13</sup>.

Stół jest też dla badacza „jak życie, jest neutralnym miejscem, gdzie wszystko, jak i przeciwieństwo wszystkiego, może mieć miejsce”<sup>14</sup>. Taki, przy którym można się spotkać, wyraża przede wszystkim, co zostało wspomniane powyżej, tożsamość grupy, ale także relacje siły i władzy (szczególnie podczas tradycyjnych spotkań, na których wciąż jeszcze zachowuje się związek między hierarchią gości a ich usadzeniem przy stole) oraz

<sup>11</sup> *Idem, Medieval...*, *op. cit.*, s. 212.

<sup>12</sup> *Idem, Food...*, *op. cit.*, s. 95.

<sup>13</sup> *Idem, Medieval...*, *op. cit.* s. 211.

<sup>14</sup> *Ibidem*, s. 212.

wyraża „odmienność” tego, który nie zostanie zaproszony. Stół to zatem metafora całej społeczności, jej wewnętrznych harmonii i zewnętrznych relacji, zarówno przynależności, jak i wykluczenia. W filmie *18 spotkań przy stole* (*18 comidas*, 2010) Jorge Coiry pojawia się pełen wachlarz możliwości, gdyż ukazano w nim sześć śniadań, sześć obiadów i sześć kolacji dwudziestu sześciu różnych osób wywodzących się z różnych środowisk. To okazja między innymi do podkreślenia opozycji rodziny tradycyjnej i związku nieheteronormatywnego. W tym wypadku to historia mężczyzn udających współlokatorów, podczas gdy w rzeczywistości są szczęśliwą parą, ukrywającą ten związek z powodu nieskrywanej homofobii brata jednego z nich.

To przy stole wyrażają się również silnie zależności wewnątrz rodziny Raimundy, głównej bohaterki filmu *Volver* (*Volver*, 2006) Pedro Almodóvara. Kobieta mieszka ze swoim mężem Paco, z którym wychowuje nastoletnią córkę, Paulę, będącą owocem kazirodczego gwałtu, którego ofiarą kobieta padła w przeszłości ze strony ojca. Założenie własnej rodziny nie uchroniło jednak bohaterki przed życiem w równie dysfunkcyjnym układzie – Paco traci pracę i większość czasu spędza przy stole w salonie, pijąc piwo i oglądając mecze piłkarskie. Zaczyna również dostrzegać budzącą się kobiecość swojej pasierbicy i pewnego dnia próbuje zgwałcić Paulę. To właśnie w kuchni dziewczyna, działając w swojej obronie, zabija mężczyznę. Kuchnia staje się zatem w tym przypadku przestrzenią wyrazu najbardziej skrajnych relacji (oraz ich konsekwencji), jakie mogły wystąpić w tej rodzinie.

Jak zostało wspomniane, Massimo Montanari traktuje jedzenie jako system ze strukturą zapożyczoną z języka, a zatem z własną gramatyką. Morfemami są dla niego podstawowe produkty spożywcze, a słowami – poszczególne dania, na które składają się te „jadalne morfemy”. Jeśli zdaniem rządzi składnia, to w przypadku jedzenia jej funkcję spełnia rygor zaplanowania posiłku. Rolę przymiotników bądź przysłówków przyjmują natomiast przyprawy. Podobnie jedzenie traktował również Roland Barthes, który syntaksę utożsamiał z menu, a style – z dietami<sup>15</sup>. Z tego względu zatem, zauważa Montanari, jedzenie nabywa zdolności ekspresywnej, a także właściwości dyskursywnych, za które odpowiedzialne są sposoby jego przygotowywania, serwowania i następnie – konsumowania. W tym przypadku również popularną frazę „powiedz mi, co jesz, a ja powiem ci, kim jesteś”<sup>16</sup> można według badacza rozumieć dwuznacznie. Z jednej strony to, co jest zjadane, determinowane jest poniekąd przez przynależność do konkretnej grupy społecznej, a z drugiej strony tę właśnie przynależność odkrywa. Przez analogię jedzenie może być zatem wykorzystane w filmach również jako sposób pokazania tego, co bohaterowie chcą ukryć, a więc także ich psychicznych i społecznych aberracji. Montanari zauważa również, że w większości średniowiecznych narracji tylko eremita jada sam, odrzuciwszy jedzenie wyhodowane przez człowieka, a następnie ugotowanie, a jego postawę nazywa „najczęściej tymczasowym odrzuceniem możliwości biesiadowania”<sup>17</sup>. Najstarsi opisywani eremici swój „stół” (jakakolwiek była jego rzeczywista forma) dzielili

<sup>15</sup> R. BARTHES, *op. cit.*, s. 26. Barthes dodaje również, że równie ważna jak struktura jest w tym przypadku semantyka jedzenia, gdyż celem podobnych obserwacji jest przede wszystkim próba odkrycia jego znaczenia w społeczeństwie.

<sup>16</sup> Montanari jako źródło cytatu podaje wydaną w 1825 r. książkę *Physiology of Taste* autorstwa Anthelme'a Brillat-Savarina (opublikowaną w Polsce pod tytułem *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, krytykowaną przez niektórych za zbyt kwiecisty, nawet jak na czasy autora, styl i mnogość truizmów).

<sup>17</sup> M. MONTANARI, *Food...*, *op. cit.*, s. 95.

ze zwierzętami. Można jednak wysnuć tezę, że współczesny eremita, jeśli nie ma udomowionego kota czy psa, jest zupełnie samotny, co też jest pewną aberracją, pozostaje bowiem w sprzeczności z koncepcją człowieka jako zwierzęcia społecznego. Stoły w hiszpańskich narracjach filmowych nie zawsze skupiają wokół siebie duże grupy ludzi, przeciwnie. W niektórych przypadkach wręcz domowe stoły, przy których siada tylko jedna osoba, zmieniają się właśnie w symbol pewnych aberracji. Przykładem na to będzie film *Kanibal* (*Caníbal*, 2013) Manuela Martina Cuenki, którego tytułowy bohater, samotny, ale piekielnie zdolny krawiec z Granady, jest jednocześnie bezwzględny mordercą, który po dokonaniu zbrodni spożywa swoje ofiary. „Zdolność do gromadzenia przy swoim stole produktów z różnych źródeł była niegdyś ważnym wskaźnikiem bogactwa i władzy”<sup>18</sup> – napisał Montanari. Bez wątpienia, chyba największą władzą, jaką można osiągnąć nad drugim człowiekiem, jest odebranie jego życia, w *Kanibalu* wyniesione do ekstremum, zakłada bowiem również zjedzenie ciała pokonanego.

## Stół barowy

Luis Buñuel w autobiograficznej książce *Moje ostatnie tchnienie* pisał:

Cudowne chwile spędziłem w barach. Bar jest dla mnie miejscem medytacji i skupienia, bez którego nie można sobie wyobrazić życia. To mój stary nawyk, pogłębiający się z biegiem lat. Podobnie jak święty Szymon Słupnik, stercząc na swym słupie, rozmawiał z niewidzialnym Bogiem, tak ja spędziłem w barach długie chwile na marzeniach, z rzadka rozmawiając z kelnerem, najczęściej – z sobą samym, napastowany przez kohorty obrazów, które zawsze mnie zdumiewały. Dzisiaj, przeżywszy prawie cały wiek, nie wychodzę już z domu. Ale w uświęconych porach aperitifów, siedząc samotnie w pokoiku, gdzie trzymam butelki, lubię wspominać bary, które kiedyś lubiłem<sup>19</sup>.

Na marginesie warto zaznaczyć, że to właśnie Buñuel jest odpowiedzialny za jeden z najbardziej ikonicznych wizerunków stołu w historii kina. W wyreżyserowanym przez niego filmie *Viridiana* (1961) tytułowa bohaterka poświęca się pracy na rzecz biednych, bezdomnych i potrzebujących, w zamian jednak zostaje przez nich brutalnie wykorzystana. W kulminacyjnej sekwencji filmu włamują się oni do domu Viridiany i urządzają ucztę z tego, co znajdują w kuchni, a kadry przedstawiające tę dosyć barbarzyńską biesiadę przywodzą na myśl *Ostatnią Wieczerzę*.

Buñuel w swoich spisanych wspomnieniach kontynuuje:

Od razu wyjaśnię, że odróżniam bar od kawiarni [...]. Kawiarnia oznacza dyskusję, powroty, burzliwą nieraz przyjaźń kobiety. Bar natomiast służy samotności. Przede wszystkim musi być spokojny, dość ciemny, bardzo wygodny. Wszelka muzyka, nawet dochodząca z daleka, powinna być surowo zabroniona (wbrew niegodnemu zwyczajowi, który rozpowszechnia się dzisiaj na całym świecie). Maksimum dwanaście stolików, stali bywalcy, jeśli to możliwe, mówiący bardzo mało<sup>20</sup>.

<sup>18</sup> *Idem, Medieval...*, *op. cit.*, s. 22.

<sup>19</sup> Luis BUÑUEL, *Moje ostatnie tchnienie*, tłum. M. Braunstein, Izabelin: Świat Literacki 2006, s. 48.

<sup>20</sup> *Ibidem*, s. 48–49.

Tradycja samotnego przesiadywania w barach nad kieliszkiem trunku przetrwała do dzisiaj. Zarówno w rzeczywistości, jak i w kinie jest jednak przede wszystkim domeną mężczyzn, szczególnie w jesieni życia, którzy doceniają owe intymne chwile, czerpią z nich przyjemność, są niejako niewidzialni i zatopieni we własnych myślach mogą przyglądać się innym. W filmie *Magical Girl* (2014) Carlosa Vermuta pojawiają się dwie postacie męskie, które nieodłącznie związane są z przestrzenią baru. Pierwszy z bohaterów, Luis, spędza długie kwadransy nad szklanką alkoholu, kontemplując swoją trudną sytuację rodzinną i ekonomiczną – z powodu kryzysu stracił pracę, a jego kilkulatnia córka jest śmiertelnie chora. Luis chce zdobyć pieniądze na spełnienie marzenia dziewczynki o drogiej sukience jej ulubionej bohaterki z japońskiej kreskówki, postanawia więc szantażować Barbarę, z którą miał krótkotrwały romans. Kobieta, bojąc się o swoje małżeństwo, obiecuje zapłacić za milczenie kochanka. W tym samym barze, w którym przesiaduje Luis, dochodzi też do konfrontacji bohatera z Damiánem, mężczyzną, który niegdyś znał Barbarę i właśnie opuścił więzienie po odbyciu kilkulatniej kary. Po wyjściu na wolność chce znów zaopiekować się kobietą, co w jego mniemaniu oznacza dosłowne pozbycie się szantażysty. W filmie *Magical Girl* bar jest zatem z jednej strony miejscem jak z opowieści Buñuela, przestrzenią ucieczki i kontemplacji, z drugiej zaś strony przestaje być strefą, w której można zatrzymać swoją anonimowość i czuć się bezpiecznie.

Bar we współczesnym społeczeństwie funkcjonuje oczywiście również jako miejsce spotkań, dlatego nie mogło zabraknąć i tego wizerunku barowego stołu w najnowszym kinie Hiszpanii. Jednak filmowe sceny w barze mogą mieć zarówno formę melancholijnych dyskusji podszytych smutkiem, spotkań w milczeniu, jak i charakter rozrywkowy. Pierwszy wizerunek pojawia się w filmie *Poniedziałki w słońcu* (*Los lunes al sol*, 2002) Fernanda Leóna de Aranoi. Tu bohaterowie widują się dosyć często w tym samym barze, ale jest on dla nich przede wszystkim przestrzenią zadumy nad trudną sytuacją ekonomiczną (większość z nich utraciła pracę w stoczni) i miejscem, w którym można dać upust frustracjom z powodu niemożności znalezienia dobrze płatnej pracy. Z jednej strony w przestrzeni baru zamyka się solidarność, gdyż pozwala ona na współdzielenie problemów, z drugiej strony jednak częściej wyrażana jest tu niemoc dokonania realnej zmiany. Drugi, rozrywkowy wizerunek został zaprezentowany w filmie *Grubasy* (*Gordos*, 2009) Daniela Sáncheza Arévalo, w którym bohaterowie spotykają się przy kontuarze głównie po to, by przy dosyć kalorycznych przystawkach porozmawiać o swoich postępach w odchudzaniu. W tym przypadku solidarność ubrana jest w konwencję komedii.

Podsumowując, przywiązanie Hiszpanów do kultury jedzenia i utrwalone wizerunki zachowań przy stole sprawiają, że tym bardziej interesujące stają się ich filmowe dekonstrukcje i reinterpretacje. Sceny spotkań w barach czy jadalniach pozwalają na prezentację nie tylko poszczególnych bohaterów, ale i nierzadko wyjątkowo skomplikowanych relacji między nimi. Jednocześnie są dobrym pretekstem do przeprowadzenia dekonstrukcji tradycyjnych wzorców rodziny, partnerstwa oraz spędzania wolnego czasu, co odzwierciedla zmiany, które zaszły w hiszpańskim społeczeństwie na przestrzeni ostatnich dekad.

## Bibliografia

- BARTHES Ronald, *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, [w:] *Food and Culture*, Eds. Carole Counihan, Penelope van Esterik, 3. ed, Nowy Jork i Londyn: Routledge 2013.
- BUÑUEL Luis, *Moje ostatnie tchnienie*, tłum. M. Braunstein, Izabelin: Świat literacki 2006.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO Felipe, *Near a Thousand Tables. A History of Food*, Nowy Jork: The Free Press 2002.
- MONTANARI Massimo, *Food Is Culture*, tłum. z wł. A. Sonnenfeld, Nowy Jork: Columbia University Press 2006.
- , *Medieval Tastes: Food, Cooking and the Table*, tłum. z wł. B. Archer Brombert, Nowy Jork: Columbia University Press 2015.



MAŁGORZATA MIESZEK<sup>1</sup>

Uniwersytet Łódzki

## Kulinarium w łódzkiej serii książek dla dzieci „Wojny dorosłych – opowieści dzieci”

**SŁOWA KLUCZOWE:** literatura dla dzieci i młodzieży, II wojna światowa, holokaust, pożywienie, głód

**KEY WORDS:** children and young adults literature, II World War, holocaust, nutriment, hunger

### Streszczenie

Celem artykułu jest prześledzenie sposobów pisania o pożywieniu w serii książek dla dzieci „Wojny dorosłych – opowieści dzieci” z łódzkiego Wydawnictwa Literatura. Przedmiotem analizy uczyniono jedenastkę książek, których akcja rozgrywa się w czasach II wojny światowej. Pożywienie jest jednym z elementów świata przedstawionego. Sytuacja okupacyjna sprawia, że jedzenie staje się towarem luksusowym. W artykule pokazano, w jaki sposób autorzy próbowali przybliżyć i opisać współczesnemu niedorosłemu czytelnikowi problem głodu i niedostatku. Zwrócono m.in. uwagę na ekspozowanie zaradności i pomysłowości dziecięcych bohaterów, by zdobyć jedzenie. W toku analizy uwypuklono również wykorzystywanie w książkach elementów poetyki świata na opak. Miały one złagodzić dramatyzm opisanych wydarzeń. Autorzy budowali także analogie między rzeczywistością wojenną a realiami XXI w., aby w ten sposób wyjaśnić współczesnemu odbiorcy, jak w czasie wojny żyli, co jadal i jak radzili sobie z ciągłym uczuciem niedosytu ich rówieśnicy.

### Abstract

The article aims to trace the ways of writing about food in a series of children's books „Wojny dorosłych – opowieści dzieci” from the Lodz Literature Publishing House. The subject of the analysis was made eleven books, the action of which took place during the Second World War. Food is one of the elements of the presented world. The occupation situation makes food a luxury commodity. The article shows how the authors attempted to describe and present to the underaged reader a problem of hunger and deprivation. Attention was paid to exposing the resourcefulness and ingenuity of children's heroes to gain food. In the course of the analysis, the use of poetic components of the upside down world in the books was also emphasized. They were supposed to alleviate the drama of the described events. The authors also built analogies

<sup>1</sup> Dr Małgorzata Mieszek – adiunkt w Katedrze Literatury Dawnej i Nauk Pomocniczych Instytutu Filologii Polskiej Uniwersytetu Łódzkiego.

between the war realities and the reality of the 21<sup>st</sup> century, thus explaining to contemporary audiences how they lived during the war, what they ate and how they coped with the constant feeling of famine of their peers.

## Wstęp

Wydawnictwo Literatura jest obecne na łódzkim rynku edytorskim od 1990 r. W swojej ofercie ma przede wszystkim książki dla dzieci i młodzieży, ale proponuje również literaturę edukacyjną oraz tę związaną z regionem łódzkim i przeznaczoną dla czytelnika dorosłego. Pod jego patronatem ukazują się też kilka serii, które skupiają książki podobne pod względem tematycznym (np. „A to historia”, „Klub łowców przygód”), gatunkowym („Baśnie i legendy polskie”) czy pod względem wieku odbiorców (dla najmłodszych – „Poduszkowce”, dla młodzieży – „Plus minus 16”). Niezwykle ciekawy jest też cykl „Wojny dorosłych – opowieści dzieci”. Zainicjowany został w 2010 r. książką Pawła Beręsewicza *Czy wojna jest dla dziewczyn?* Do tej pory ukazało się w serii dwanaście książek<sup>2</sup>. Ostatnia, wydana w 2015 r., to opowieść Renaty Piątkowskiej o Pakistance Malali *Yousafzai*, postrzelonej w 2012 r. przez Talibów (*Która to Malala?*). Wśród twórców, którzy podjęli współpracę z Wydawnictwem, znaleźli się autorzy tej miary co Joanna Papuzińska, Irena Landau, Michał Rusinek czy Beata Ostrowicka.

Tym, co łączy wszystkie książki wydane w omawianej serii, jest ich tematyka i charakter. Należą one do literatury faktu, która w formie dostosowanej do dziecięcej wyobraźni opisuje prawdziwe historie wojenne niedoroslých bohaterów<sup>3</sup>. Zabieg beletryzacji jest skutecznym sposobem uatrakcyjnienia przekazu historycznego. Wprowadzenie zaś ograniczeń i uproszczeń fabuły (uzasadnionych wiekiem odbiorców), intryguje i rodzi zainteresowanie współczesnych czytelników. Materia literacka jest niekiedy podawana w atrakcyjnej formie autobiografii. Tak dzieje się chociażby w książkach Joanny Papuzińskiej, która snuje opowieść o wojnie na podstawie swoich wspomnień i doświadczeń. Niektóre utwory opisują działania fikcyjnych bohaterów. Wówczas jednak postaci

<sup>2</sup> W serii ukazały się następujące książki: Paweł BERĘSEWICZ, *Czy wojna jest dla dziewczyn?*, Łódź: Wyd. Literatura 2010; Joanna PAPUZIŃSKA, *Asiunia*, Warszawa: Wyd. Literatura 2011; *eadem*, *Mój tato szczęściarz*, Warszawa: Wyd. Literatura 2013; *eadem*, *Krasnale i olbrzymy*, Łódź: Wyd. Literatura 2015; Michał RUSINEK, *Zakłęcie na „w”*, Łódź: Wyd. Literatura 2011; Dorota COMBRZYŃSKA-NOGALA, *Bezsenność Jutki*, Łódź: Wyd. Literatura 2012; *eadem*, *Syberyjskie przygody Chmurki*, Łódź: Wyd. Literatura 2014; Beata OSTROWICKA, *Jest taka historia. Opowieść o Januszu Korczaku*, Łódź: Wyd. Literatura 2012; Renata PIĄTKOWSKA, *Wszystkie moje mamy*, Łódź: Wyd. Literatura 2013; *eadem*, *Która to Malala?*, Łódź: Wyd. Literatura 2015; Andrzej Marek GRABOWSKI, *Wojna na Pięknym Brzegu*, Łódź: Wyd. Literatura 2014; Irena LANDAU, *Ostatnie piętro*, Łódź: Wyd. Literatura 2015. Wszystkie cytaty w tekście pochodzą z opisanych wydań.

<sup>3</sup> Na stronie internetowej Wydawnictwa, w krótkiej notce anonsującej serię, określono dydaktyczny i poznawczy cel tych książek. Jednocześnie podkreślono ekspresywny charakter opowiedzianych historii, mających wzbudzić wśród czytelników wzruszenie. Zob.: <<http://www.wyd-literatura.com.pl/seria-wydawnicza/wojny-doroslych-historie-dzieci.html>>, [dostęp: 10.02.2016]. Warto w tym kontekście przywołać obserwację Macieja Skowery, że współczesna literatura dla dzieci i młodzieży, jeżeli porusza tematy historyczne, to skupia uwagę czytelnika właśnie na procesach psychicznych bohaterów, ukazuje „rzeczywistość z perspektywy skrajnie subiektywnej”. Funkcja poznawcza w tych książkach traktowana jest zaś, zdaniem badacza, w sposób drugorzędny. Zob.: Maciej SKOWERA, *Polacy i Żydzi, dzieci i dorośli. Kto jest kim w „Kotce Brygidy” Joanny Rudniańskiej i „Bezsenności Jutki” Doroty Combrzyńskiej-Nogali*, „Konteksty Kultury” 2014, nr 11, s. 58–59.

zawsze osadzone są w konkretnych realiach historycznych i topograficznych (warszawskiej starówki, łódzkiego getta itd.). Na końcu każdego tomu znajdują się zdjęcia osób, pierwowzorów postaci literackich, z krótką notką biograficzną, lub miejsc, w których rozgrywa się akcja. Taki zabieg służy uwiarygodnieniu opowieści. Wpisuje się zresztą w długą tradycję dzieł historycznych, które zapewniając o prawdziwości opisanych zdarzeń, podnosiły swój potencjał poznawczo-dydaktyczny.

Podstawą analizy staną się wyłącznie te książki z omawianej serii, których akcja rozgrywa się podczas II wojny światowej<sup>4</sup>. W każdym utworze tematyka wojenna przedstawiona jest w odmienny sposób i obejmuje inny wycinek rzeczywistości. Poszczególne książki traktują więc o napaści Niemiec na Polskę, opisują życie w okupowanym mieście (Warszawie, Łodzi), przedstawiają epizody z Powstania Warszawskiego, poruszają temat prześladowań i zagłady Żydów (np. likwidacji Litzmanstadt Getto i wydarzeń tzw. Wielkiej Szpery) oraz opowiadają o zsyłce Polaków na Sybir<sup>5</sup>. Dwie książki pisane są z perspektywy powojennej. Pierwsza (*Mój tato szczęściarz* Papuzińskiej) to wspomnienia okupacyjne ojca narratorki (Stanisława Papuzińskiego), snute podczas niedzielnego spaceru z dziećmi po Warszawie. Druga zaś to opis stolicy i zmian, jakie zaszły w niej po wojnie, gdy nastąpiły rządy „kobiety zimnej jak lód – Władzy Lodowej” (Papuzińska, *Krasnale i olbrzymy*). Warto dodać, że poszczególne tomy zostały wydane pod patronatem takich instytucji i osób, jak Muzeum Powstania Warszawskiego, Związek Sybiraków Polskich czy Rzecznik Praw Dziecka.

## Jak opowiadać o wojnie?

Analizowane książki adresowane są do czytelników młodszych oraz w wieku wczesno- i średnioskolnym. Wydaje się, że przybliżenie dzieciom realiów wojennych jest dzisiaj zadaniem karkołomnym, zwłaszcza wobec nikłej popularności powieści historycznej dla odbiorcy niedorosłego<sup>6</sup>, częstej infantyilizacji przekazu literackiego oraz tendencji do unikania trudnych tematów<sup>7</sup>. Twórcom książek z omawianej serii udało się jednak

<sup>4</sup> Utwór Papuzińskiej *Krasnale i olbrzymy*, który opisuje rzeczywistość Warszawy już po wyzwoleniu, stanowić będzie wyłącznie kontekst rozważań. Poza obrębem zainteresowań pozostanie natomiast książka Piątkowskiej o Pakistancie Malali.

<sup>5</sup> Warto dodać, że dwie książki Doroty Combrzyńskiej-Nogali – *Bezsensność Jutki* oraz *Syberyjskie przygody Chmurki* – stały się podstawą projektów zorganizowanych w Ośrodku Zarządzania w Edukacji przy Łódzkim Centrum Doskonalenia Nauczycieli i Kształcenia Praktycznego. Projekt „*Bezsensność Jutki*” ogłoszono w 2012 r., zaś drugi: *Niezwykłe Dzieciństwo – Sybir w oczach dziecka*, którego pomysłodawczyniami były K. Pęczek i E. Kolczyńska został zakończony w kwietniu 2015 r. Zob.: <<http://ojiz.wckp.lodz.pl/content/projekt-bezsensno%C5%9B%C4%87-jutki>>, [dostęp: 14.02.2016] oraz *Krótki raport z wybranych obszarów działalności łódzkiego centrum doskonalenia nauczycieli i kształcenia praktycznego (30.04.2015–6.05.2015)*, dostępny online: <<http://www.wckp.lodz.pl/sites/default/files/Raport%2034%20-%20kr%C3%B3tki%20raport%2030.04-6.05.15.doc>>, [dostęp: 14.02.2016].

<sup>6</sup> Wymowne jest tu określenie Grzegorza Leszczyńskiego, określające stan powieści historycznej dla dzieci i młodzieży po 1989 r. mianem „agonii”. Zob.: Grzegorz LESZCZYŃSKI, *Bunt czytelników. Proza inicjacyjna netgeneracji*, Warszawa: Wydawnictwo Stowarzyszenia Bibliotekarzy Polskich 2010, s. 116.

<sup>7</sup> Dorota WOJCIECHOWSKA, *Po co komu smutne baśnie – o problemach dziecięcej tanatologii*, [w:] *Baśnie nasze współczesne*, red. J. Ługowska, Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 2005, s. 197; Małgorzata GWADERA, „Z mroku ku jasności”. *Cierpienie i śmierć we współczesnej literaturze dla dzieci i młodzieży*, [w:] *Literatura dla dzieci i młodzieży (po roku 1980)*, red. K. Heska-Kwaśniewicz, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 2008, s. 113–135.

przybliżyć czasy wojenne przy użyciu odpowiednich środków wyrazu artystycznego i, co równie ważne, bez konieczności epatowania okrucieństwem. Choć utwory opisują wydarzenia dramatyczne, to jednak nie straszą. Są raczej zaproszeniem dla młodych do współuczestniczenia w codziennych zmaganiach ich literackich rówieśników.

Autorzy stosują różne środki, by nawiązać kontakt z współczesnymi odbiorcami. Te celowe zabiegi występują na różnych płaszczyznach utworu. Jednym z nich jest wybór pierwszoosobowej narracji, uwiarygodniającej przekaz. Dziecięcy bohaterowie opisują swoje codzienne życie i świat, który ich otacza w taki sposób, aby współcześni odbiorcy mogli łatwo odnaleźć elementy znane ze swojej codzienności. Nie są to jednak proste porównania *per analogiam*, lecz najczęściej wnioskowanie przez zaprzeczenie. W ten sposób czytelnicy mogą przekonać się, że z pozoru bliskie im rzeczy i znane definicje nabierają nowych znaczeń (np. proca nie służy zabawie, ale wykorzystywana jest przez dorosłych do przerzucania jedzenia za mury getta). Autorzy chętnie stosują też chwyt kontrastu, aby w ten sposób łatwiej ukazać różnice między światem normalnym, nieobjętym działaniami wojennymi, a rzeczywistością okupacyjną czy zsyłki-wygnania. Dobrym przykładem jest fragment *Syberyjskich przygód Chmurki Combrzyńskiej-Nogali*, w którym ciotka Kazia opowiada dziewczynce o przedwojennej Polsce. Chmurka (właścicie: Anna Szwykowska-Michalska), która zupełnie nie pamięta realiów innych niż te na Syberii, słucha ze zdziwieniem o mitycznym „Przedtem”, gdy życie było „zupełnie inne, wprost rajskie, czyli wspaniałe”<sup>8</sup>. W opowiadaniu kobiet rzeczywistość zsyłki, w której co dzień czyha niebezpieczeństwo utraty życia, jest zaprzeczeniem normalności znanej z czasów przedwojennych, gdy rodzina dziewczynki prowadziła życie na wysokim poziomie, jak przystało na ludzi wykształconych i majątnych (pradziadkowie Chmurki byli właścicielami huty szkła). Innym sposobem nawiązywania kontaktu z czytelnikami jest też zamieszczanie bezpośrednich zwrotów do odbiorcy niedorosłego. Pozwalają one wyjaśnić różnice między życiem z początku XX w. a realiami XXI w. Niekiedy zaś formy apelatywne umożliwiają zbudowanie więzi i pokazanie, że natura dzieci, ich pragnienia i obawy od zawsze były takie same<sup>9</sup>.

### Jedzenie jako element świata przedstawionego

Świat przedstawiony w omawianych książkach składa się z wielu cząstek. Wszystkie one tworzą spójną całość, a każda ich zamiana wpływa niekiedy na dezintegrację tej rzeczywistości. W bohaterach dziecięcych rodzi się wówczas poczucie zagrożenia i niebezpieczeństwa. Jednym z elementów rzeczywistości wojennej, o której zwykle wspominają postaci dorosłych, jest pożywienie. Trzeba od razu zaznaczyć, że niedostatek lub brak jedzenia nie są w tych książkach najważniejsze. Niekiedy pojmowane są jako coś oczywistego, a więc niewartego, aby poświęcać temu uwagę. Tak dzieje się

<sup>8</sup> D. COMBRZYŃSKA-NOGALA, *Syberyjskie...*, *op. cit.*, s. 21.

<sup>9</sup> Jednym z wielu przykładów ukazywania czytelnikom różnic między ich rzeczywistością a realiami wojennymi i jednocześnie zawiązywania paktu między nimi a narratorem jest początek książki *Mój tato szczęściarz* J. Papuzińskiej. Narratorka, Asiunia, zaprasza współczesnych odbiorców do spaceru ulicami Warszawy. Na początku zastrzega, że „tamten świat może się dziś wydawać trochę bajkowy, bo na przykład nie było w nim komputerów ani telewizji, ani supermarketów, ani nawet komórkowych telefonów. [...] Ale niektóre rzeczy były takie same jak dziś, na przykład to, że w niedzielę tato zabierał nas, dzieci, na spacer”. J. PAPUZIŃSKA, *Mój tato...*, *op. cit.*, s. 6.

w *Syberyjskich przygodach Chmurki*, gdzie głód jest stałym towarzyszem dzieci i dorosłych. W sposób obrazowy nadejście czasu niepokoju opisała też Papuzińska w autobiograficznej *Asiuni*. Wojna, obecna w rozmowach dorosłych, jest dla dzieci pojęciem niejasnym i niezrozumiałym. Dopiero gdy wkracza w ich rzeczywistość i „zabiera” różne przedmioty, w tym także jedzenie, zostaje skojarzona ze stanem groźnym. Dla bohaterki jednym z widomych skutków nadejścia wojny była konieczność przeniesienia się do cudzego domu i picia mleka „z cudzego kubeczka, zamiast z tego, co zawsze”<sup>10</sup> albo ukrywania się w piwnicy, w której „śmierdziało starymi kartoflami i siuszkami”<sup>11</sup>.

## Katalog produktów spożywczych

W książkach z omawianej serii powtarza się zbiór podstawowych produktów spożywczych, do których bohaterowie mają ograniczony dostęp. Są to: kasza, ziemniaki, cebula, groch, chleb i margaryna<sup>12</sup>. Gdy postacie odczuwają głód, to owe produkty traktowane są przez nich jak przysmaki. Dlatego Josek i Jutka, mieszkańcy łódzkiego getta, z rozkoszą zjadają podarowane im przez dziadka bohaterki pajdy suchego chleba i kawałki cebuli (*Bezsenna Jutki*). Zupełnie wyjątkowo występują na kartach opowiadań bardziej złożone potrawy, przygotowane na bazie tych podstawowych składników. Sporadycznie bohaterowie mogą zjeść: kluski, zupę fasolową, kartoflanekę czy bliżej niezidentyfikowaną „wodnistą zupę z pajądą chleba”.

Do produktów „luksusowych”, które wymagają wysiłku, by je zdobyć, należą cukier<sup>13</sup>, mięso, jabłka i słodycze (czekolada i cukierki). Wyjątkowość tych rzeczy sygnalizowana jest w książkach dzięki chwytowi amplifikacji. Bohaterowie wykrzykują z zachwytu nad zjadanymi produktami, dzięki repetycji intensyfikują wrażenie niezwykłości i wielokrotnie podkreślają też autentyczność spożywanych rzeczy. Opatrują je również wartościującymi epitetami, np.:

**pyszna** kartoflanka i **najprawdziwsze** udko z kurczaka<sup>14</sup> [wszystkie podkr. – M. M.].  
ziemniakami z **prawdziwym** masłem i dla każdego malutki kawałek kurczaka. Ach, jak mi ten obiad smakował!<sup>15</sup>

To są indyki, **prawdziwe** indyki! [...] są **bardzo, bardzo smaczne!** [...]. [Josek] nie pamiętał, żeby cokolwiek w życiu tak mu smakowało jak ten rosół i mięso z indyka z warzywami z ogródka pana Leona [...] **to coś wspaniałego!**<sup>16</sup>

<sup>10</sup> *Eadem, Asiunia, op. cit.*, s. 9.

<sup>11</sup> *Ibidem*, s. 12.

<sup>12</sup> Produkty te występują prawie we wszystkich książkach, na przykład u Papuzińskiej („na obiad, kolację i śniadanie była zawsze taka sama kasza krakowska na talerzu”; *Asiunia*), Grabowskiego („Wrócili z Zosią do domu bez pierścionka, za to z workiem kaszy, workiem ziemniaków i butelką oleju”; *Wojna na Pięknym Brzegu*) i D. Combrzyńskiej-Nogali („Macie tu po kawałku chleba i cebulę – Dziadek wyciągnął z kieszeni szczyryk, obrał cebulę i podzielił ją sprawiedliwie między dzieci”; *Bezsenna Jutki*).

<sup>13</sup> Tylko w książce Michała Rusinka (*Zakłęcie na „w”*) cukier traktowany jest jako narzędzie walki w ramach małego sabotażu. W jednym epizodzie bohater opowieści – Włodek – chce wsypać cukier do baku auta esesmanów („Czarnych Panów”).

<sup>14</sup> I. LANDAU, *op. cit.*, s. 37.

<sup>15</sup> A. M. GRABOWSKI, *op. cit.*, s. 44; jest to fragment opisujący uroczysty obiad.

<sup>16</sup> D. COMBRZYŃSKA-NOGALA, *Bezsenna... op. cit.*, s. 59–60.

Do rangi przysmaku urastają też rzeczy na pozór zwyczajne z punktu widzenia dzisiejszego czytelnika. Luksusem staje się biały chleb, do którego bohaterowie nie mają dostępu (*Syberyjskie przygody Chmurki*) lub który zarezerwowany jest dla okupantów (*Wojna na pięknym brzegu*<sup>17</sup>). W realiach warszawskiego getta nawet kilka kromek chleba i parę ziemniaków przemycanych przez Irenę Sendlerową jest na wagę życia<sup>18</sup>. Czasem jedzenie wywołuje w postaciach skrajne doznania emocjonalne. Po zjedzeniu rosółu ugotowanego z przypadkowo złapanych indyków ciała bohaterów *Bezsensowności Jutki* „przechodzą dreszcze rozkoszy”, a ciotka Estera, która wraca z pracy i widzi dużą ilość jedzenia, płacze ze szczęścia. Z kolei w *Syberyjskich przygodach Chmurki* do rangi onirycznego marzenia urasta konfitura jedzona w dzieciństwie przez bohaterkę. Doznaniem smakowym towarzyszy wspomnienie estetyczne: różowego porcelanowego talerzyka, na którym podawano przysmak. W książce Papuzińskiej (*Asiunia*) przysmakiem okazuje się zwykły makaron. Babcia bohaterki podczas bombardowania woli pozostać w domu i dokończyć gotowanie, narażając się nawet na utratę życia, aniżeli zostawić „**tak cenne danie** na pastwę losu”<sup>19</sup>. Powaga sytuacji, z której doskonale zdaje sobie sprawę dorosły czytelnik, zostaje zniwelowana dzięki przedstawieniu wydarzenia jako niegroźnego i (w sumie) zabawnego epizodu. Taki nastrój buduje również towarzysząca opisowi ilustracja autorstwa Macieja Szymanowicza, na której brat narratorki – Marek, z tryumfalną miną wnosi ogromny garnek z kluskami do piwnicy, gdzie wszyscy się ukrywają. Widać tu więc równoległość hiperboli: w warstwie ilustracyjnej (wielkość naczynia, które przerasta siły małego chłopca) i słownej (przesadny zachwyty starszej kobiety). Pochwała rzeczy niegodnej laudacji (tu – makaronu) to znany już w antyku chwyt adoksografii. W książce Papuzińskiej służy on jednak nie tyle szyderczemu śmiechowi i ironii, ile raczej jest próbą zniwelowania groźnej sytuacji, w jakiej znaleźli się bohaterowie.

## Świat na opak

Rzeczywistość wojenna w opowieściach dzieci jawi się często jako świat na opak. Odwrócona perspektywa dotyczy także kulinariów. Ograniczenia wynikające z realiów okupacyjnych, sprawiają, że jedzenie nie spełnia podstawowej funkcji, tzn. nie zaspokaja głodu. Produkty spożywcze, trudno dostępne, są opisywane jako najcenniejsze podarunki. Gdy na przykład Szymon Bauman, główny bohater książki Piotrowskiej, dostał na urodziny od mamy dwie kostki cukru zawinięte w błyszczący papier, to uwierzył, że jego rodzicielka jest „prawdziwą czarodziejką”<sup>20</sup>. Z kolei w realiach łódzkiego getta, opisanego w *Bezsensowności Jutki*, każdy rodzaj pożywienia przynosi postaciom zadowolenie. Gdy dzieci zdobywają rzuconą z tramwaju paczkę z chlebem, kilkoma cebulami oraz kiełbasą, to „aż jęknęły ze szczęścia. [...] Od samego zapachu zakręciło

<sup>17</sup> W książce Grabowskiego opisany jest epizod, podczas którego przedsiębiorcza babcia głównej bohaterki piecze ciasto drożdżowe i wymienia je na pszenne pieczywo u znajomej właścicielki piekarni. Gdy przypadkiem, podczas ulicznego przeszukiwania, napotkany niemiecki żołnierz ujawnia ów proceder, obu kobietom grozi śmierć. Ta scena niewątpliwie uświadamia młodemu odbiorcy powagę sytuacji i grozę czasów okupacji. Samo pieczywo urasta więc do rangi kuszącego i groźnego „zakazanego owocu”.

<sup>18</sup> R. PIĄTKOWSKA, *Wszystkie...*, op. cit., s. 23–24.

<sup>19</sup> J. PAPUZIŃSKA, *Asiunia*, op. cit., s. 12.

<sup>20</sup> R. PIĄTKOWSKA, *Wszystkie...*, op. cit., s. 17.

jej [Chai – M. M.] się w głowie i musiała oprzeć się o ścianę<sup>21</sup>. W książce Grabowskiego (*Wojna na pięknym brzegu*) na miano „prawdziwych skarbów” zasługują natomiast jabłka i kakao. Przynosi je Jurek, młodzieniec zakochany w głównej bohaterce powieści, Krysi (właśc. Krystyna Grabowska, ps. „Kalina”<sup>22</sup>). Co ciekawe, gdy pod koniec książki dziewczyna jest już nastolatką (15 lat), aktywnie działa w konspiracji, przenosząc meldunki i broń, to w równie dziecięcy sposób reaguje na czekoladowy cukierek: „zaświeciły się jej oczy, gdyż nadal lubiła słodycze, a te od Wedla to było coś!”<sup>23</sup>.

Słodycze, jako przedmiot dziecięcego pożądanego, bywają wykorzystywane przez wrogów jako przynęta. Mała Ela (w rzeczywistości Elżbieta Łaniewska-Łukaszczyk, ps. „Czarna Elka”<sup>24</sup>), narratorka książki *Czy wojna jest dla dziewczyn?*, mianem „panów od cukierków” określa esesmanów. Starają się oni przekupić dziewczynkę, by dowiedzieć się, gdzie ukrywa się jej ojciec. „Panowie od cukierków” zostali opisani w książce Beręsewicza w sposób jednoznacznie negatywny. Czerń płaszczy, niezrozumiała i zgrzytająca mowa, groźna postawa ciała oraz wielkie i nienawistne oczy przeczą słodkości oferowanych łakoci. Deskrypcji towarzyszą ilustracje Olgi Reszelskiej, ukazujące szczerzącego wielkie zęby mężczyznę, którego czerwone oczy oddają jego złość, a sylwetka narysowana ostrą, kanciastą kreską niebezpiecznie góruje nad postacią małej dziewczynki. Aby jeszcze bardziej zintensyfikować wrażenie dezaprobaty dla esesmanów, Ela wysuwa analogię między Niemcami a wilkiem z bajki o Czerwonym Kapturku. Jest to jasny sygnał dla współczesnego odbiorcy, w którym esesman nie budzi złych skojarzeń, ale wilk przywołuje negatywne konotacje:

Przypomniał mi się pewien przemyły wilk, który słodkimi słówkami wyciągnął od Czerwonego Kapturka ściśle tajne informacje, a potem bardzo brzydko obszedł się z babcią. Jakie to szczęście, że tatuś czytał mi tę bajkę, kiedy się jeszcze nie ukrywał<sup>25</sup>.

Ogromną wartość materialną jedzenia uświadamiają młodym odbiorcom te fragmenty, które opisują handel wymienny. Chleb w zamian za złoty pierścionek, zegarki i łańcuszki (*Wszystkie moje mamy*), pierścionek zaręczynowy matki za worek kaszy i butelkę oleju lub zabytkowy porcelanowy Chińczyk za kilogram cukru<sup>26</sup> są czytelnym sygnałem niesprawiedliwości i absurdalności owej wymiany. Dostrzeganie przez bohaterów spraw, którymi w normalnych warunkach zajmują się dorośli, a także codzienna troska dzieci o budżet domowy to kolejny dowód odwrócenia porządku świata przedstawionego. Koresponduje to zresztą z zachowanymi dziennikami dziecięcymi z okresu okupacji, w których mali diaryści z najwyższą skrupu-

<sup>21</sup> D. COMBRZYŃSKA-NOGALA, *Bezszenność...*, *op. cit.*, s. 52. Warto zwrócić uwagę, że na plan dalszy schodzi kwestia pochodzenia zdobytej wędliny. Choć bohaterowie zastanawiają się, czy kielbasa jest koszerne, to jednak głód zdecydowanie wygrywa z zakazami religijnymi.

<sup>22</sup> A. M. GRABOWSKI, *op. cit.*, s. 79. Wywiad i biogram Krystyny Grabowskiej na stronie internetowej Muzeum Powstania Warszawskiego, zob.: *Archiwum historii mówionej*, dostępny online: <[http://ahm.1944.pl/Krystyna\\_Grabowska?lang=pl](http://ahm.1944.pl/Krystyna_Grabowska?lang=pl)>, [dostęp: 12.02.2016].

<sup>23</sup> A. M. GRABOWSKI, *op. cit.*, s. 117.

<sup>24</sup> Wywiad i biogram Elżbiety Łaniewskiej-Łukaszczyk na stronie internetowej Muzeum Powstania Warszawskiego, zob.: *Archiwum historii mówionej*, dostępny online: <[http://ahm.1944.pl/Elzbieta\\_Lukaszczyk/1/?q=el%C5%BCbieta%20%C5%82ukaszczyk](http://ahm.1944.pl/Elzbieta_Lukaszczyk/1/?q=el%C5%BCbieta%20%C5%82ukaszczyk)>, [dostęp: 12.02.2016].

<sup>25</sup> P. BERĘSEWICZ, *op. cit.*, s. 28.

<sup>26</sup> A. M. GRABOWSKI, *op. cit.*, s. 46.

łatnością odnotowywali rosnące ceny produktów żywnościowych i wyrażali z tego powodu swój niepokój. Według Justyny Kowalskiej-Leder było to spowodowane perspektywą zbliżającego się głodu<sup>27</sup>. O wzrastających kosztach pożywienia opowiada też narratorka książki Piątkowskiej, poświęconej Januszowi Korczakowi (*Jest taka historia*). Doktor dzieli się z sierotami kaszą, cebulą i ziemniakami oraz stara się zorganizować im rzeczywistość w getcie w taki sposób, aby odciągnąć ich myśli od wojny, głodu i tego, że ludzie na zewnątrz umierają z niedożywienia.

Odwrocony porządek rzeczywistości wojennej i troska o uniknięcie głodu sprawiają, że na kartach analizowanych opowieści pojawia się również fałszywe jedzenie. Nazwy określające owe „falsyfikaty” odnoszą się do prawdziwych desygnatów. Takie „udawane” jedzenie pojawia się na przykład w *Asiuni* Papuzińskiej. Po upadku Powstania Warszawskiego, wobec widma głodu, babcia bohaterki wykazuje się pomysłowością, aby nakarmić gromadę wnucząt. Parzy więc „kawę” z prażonych żołądździ i gotuje zupę z dzikiej fasoli. Na łamach książki podaje się zresztą przepis na takie fałszywe potrawy<sup>28</sup>. Natomiast Chmurka wraz z rodziną zjada zimą potrawkę z kota, która udaje potrawkę z zająca<sup>29</sup>. Z kolei w książce Landau, *Ostatnie piętro*, pani Teresa, która przygarnia żydowskie dziecko, piecze klops z koniny, bo „jest smaczna i zdrowa, a najważniejsze tania”<sup>30</sup>. O tym, że „na wagę życia [było] wszystko, co nadawało się do zjedzenia” mówiła również Krysia z książki Grabowskiego, wyjaśniając dzisiejszym czytelnikom, dlaczego w czasie wojny dzieci musiały pracować i zarabiać pieniądze. Na kartach kilku opowiadań mowa jest również o tym, że w skrzynkach na kwiatki i na trawnikach ludzie hodowali warzywa (głównie ziemniaki), aby w ten sposób uzupełniać racje żywieniowe. Szokujące z punktu widzenia dzisiejszego czytelnika jest na pewno opisane w *Syberyjskich przygodach Chmurki* jedzenie przez dzieci surowych, niewielkich rybek samodzielnie złowionych w rzece lub wypijanie surowych jaj czajek. Aby uświadomić dzieciom ohydę codziennego pożywienia zesłańców wspomina się też o jedzeniu przemarzniętych ziemniaków i suszonych buraków pastewnych, których struktura przypomina gumę do żucia.

Zmieniony porządek rzeczywistości wojennej dotyczy nie tylko tego, co się je, ale również sposobu spożywania posiłków. Różowy talerzyk ze wspomnień Chmurki kłóci się z brutalną rzeczywistością Syberii, gdzie zupę nalewa się nie z wazy lecz z wiadra<sup>31</sup>. Również dzieci z łódzkiego getta z *Bezsensowności Jutki* łapią w pośpiechu rzucane im na ulicę jedzenie i równie pośpiesznie zjadają je w ukryciu bramy. Zbierają też dyskretnie z ziemi kostki bulionowe wystrzeliwane z procy ze strony aryjskiej. W rzeczywistości wojennej zawieszeniu ulega więc, jak widać, także wspólne celebrowanie posiłku przy stole.

<sup>27</sup> Justyna KOWALSKA-LEDER, *Okupacyjna codzienność w pisanych po polsku dziennikach dzieci Holokaustu*, „Teksty Drugie” 2009, nr 4, s. 48.

<sup>28</sup> Narratorka, powołując się na autorytet seniorki rodu, zauważa: „Babcia mówiła, że trzeba mieć pomysłu. Pomyślnik polegał na tym, że w lesie zbierało się żołądździe, potem zdejmowało się z nich skórki, a potem babcia przypiekała je na patelni i jak już zbrązowiały, no to gotowała z nich kawę. Kawa była dosyć gorzka, ale za to pożywna, jak babcia mówiła. Potem pomysłu jej podpowiedział, żeby pozbiierać strączki takiej pnącej fasolki [...]. Babcia namoczyła [ją] w wodzie, potem długo gotowała i wyszła z tego czarna zupa. Ja dostałam jej tylko troszkę, żeby mi nie zaszkodziło, ale chłopcy wszystko zjedli ze smakiem”. J. PAPUZIŃSKA, *Asiunia*, *op. cit.*, s. 31.

<sup>29</sup> D. COMBRZYŃSKA-NOGALA, *Syberyjskie...*, *op. cit.*, s. 54.

<sup>30</sup> I. LANDAU, *op. cit.*, s. 35.

<sup>31</sup> D. COMBRZYŃSKA-NOGALA, *Syberyjskie...*, *op. cit.*, s. 25.



## Problem głodu

Z motywem „udawanego jedzenia” wiąże się problem głodu – ważny i obecny w większości książek, choćby na zasadzie napomknienia. Co ciekawe, nie jest on przedstawiany w sposób dramatyczny. W książkach nieobecne są na przykład szczegóły fizjologiczne związane z niedostatkiem ciała<sup>32</sup>. Co prawda napomyka się niekiedy, że z głodu umierają ludzie, ale są to uwagi, które odnoszą się raczej do drugiego planu. Postaci dziecięce i ich najbliższe otoczenie starają się raczej sprostać problemowi głodu. Charakterystyczna jest zwłaszcza przedsiębiorczość i zaradność bohaterów. W opowieściach eksponowany jest nie tyle brak jedzenia, ile raczej zabiegi i pomysłowość postaci, by zdobyć pożywienie. Dlatego właśnie Asiunia tłumaczy współczesnym odbiorcom, dlaczego jej rodzina musiała zabić zajączka: „Bardzo mi przykro, że muszą to napisać, ale zajączek został zabity i zjedzony. Bo była wojna i nie mieliśmy co jeść”<sup>33</sup>.

Mimo sytuacji wojennej rzeczywistość bohaterów wypełniają typowo dziecięce zajęcia (w tym również zabawa z rówieśnikami), odciągające ich od nieustannego myślenia o głodzie. Ciekawe, że na kartach książek z omawianej serii to raczej osobowość dorosłych bywa redukowana do spraw fizjologicznych. Ich myśli krążą nieustannie wokół pożywienia. Dobrym przykładem jest ciotka Estera z *Bezszenności Jutki*. Tytułowa bohaterka wypomina jej, że ciągle tylko jest głodna albo śpiąca<sup>34</sup>. Gdy ciotka opowiada siostrzenicy bajkę o królowie Śnieżce, to nieświadomie modyfikuje jej treść. Śnieżka nie połyka więc zatrutego jabłka, lecz kawałek bułki z kiełbasą. Gdy Jutka protestuje, ciotka przyznając się do pomyłki, z rozmarzeniem opisuje owoc zjedzony przez królową, fantazjując na temat walorów smakowych jabłka: „kosztela, taka w kropeczki, jakby obsypana wanilią. Słodka, taka słodka”<sup>35</sup>. Głód, który pozbawia postaci wrażliwości i sprowadza ich wyłącznie do wymiaru praktycznego, uwidacznia się także we fragmencie książki Landau *Ostatnie piętro*. Główna bohaterka, Cesia, ze zdziwieniem obserwuje przez okno swojego szkolnego kolegę, który żebrze na ulicy o jedzenie. Dziewczynka nie kryje zdumienia, bo w realiach przedwojennych chłopiec był najmądrzejszy w szkole i grał na pianinie „prawie jak sam Fryderyk Chopin”. „Dziecięcość” kolegi, jego wrażliwość i walory intelektualne ulegają zawieszeniu. Śmierć rodziców i obowiązki dbania o siebie i siostrę powodują, że młody chłopiec przyjmuje rolę dorosłego. Dlatego, jak inne osoby dojrzałe na kartach omawianych książek, opisany został przez pryzmat zdobywania pożywienia.

Dziecięcy narratorzy przyjmują problem głodu jako coś, z czym należy się pogodzić. Sygnały mówiące o niewystarczającej ilości jedzenia są dość ogólnikowe. I tak, dzieci z książki Piotrowskiej *Wszystkie moje mamy* o problemie głodu mówią w sposób prosty i lakoniczny, np.: „puste brzuchy burczały i bolały ze złości” lub „najczęściej budziliśmy się i zasypialiśmy głodni”. Podobnie o głodzie komunikuje Asiunia, narratorka książek

<sup>32</sup> Wyjątkiem jest wspomnienie babci Jany, koleżanki Jutki, która „zrobiła się strasznie gruba”. Taki wygląd kojarzył się dziewczynce raczej ze stanem dosytu. Dopiero słowa Joska, że ludzie puchną także z głodu, sprawiły, że Jutka, a wraz z nią także współcześni czytelnicy, zyskali wiedzę na temat fizjologicznych zależności między stanem głodu a wyglądem ciała ludzkiego. D. COMBRZYŃSKA-NOGALA, *Bezszenność...*, *op. cit.*, s. 16.

<sup>33</sup> J. PAPUZIŃSKA, *Asiunia*, *op. cit.*, s. 33.

<sup>34</sup> D. COMBRZYŃSKA-NOGALA, *Bezszenność...*, *op. cit.*, s. 8.

<sup>35</sup> *Ibidem*, s. 6.

Papuzińskiej: „coraz bardziej nie było co jeść” (*Asiunia*). Gdy zaś tata dziewczynki gubi w zawierusze Powstania Warszawskiego paczkę z jedzeniem, to sytuację tę opisuje krótko jako „prawdziwy pech” (*Mój tato szczęściarz*).

Mimo że w książkach raczej brakuje bezpośrednich wyznań bohaterów, to czytelnik wnioskuje o problemie głodu na podstawie informacji pośrednich. Postaci opisują bowiem otaczającą ich rzeczywistość i wplatają w ów opis szczegóły pozwalające współczesnemu niedoroślemu odbiorcy zbudować obraz panującej podczas wojny nędzy. Lako niczna obserwacja małego Szymona, bohatera książki *Wszystkie moje mamy*, że „mama jest taka chuda, że można policzyć wszystkie jej kosteczki” i towarzyszący temu przejmujący rysunek niezwykle wychudzonej i płaczącej kobiety, uświadamia tragiczną sytuację rodziny. Jednocześnie ukazuje heroizm rodzicielki, która wobec wizji zagłady powierza swojego syna pod opiekę Irenie Sendlerowej. Innym przykładem jest opis rzeczywistości widziany oczami dziecka w książce Landau *Ostatnie piętro*. Gdy ukrywająca się po aryjskiej stronie Cesia widzi pieczony klops z koniny, to mimochodem dodaje, że w getcie nie ma mięsa, jej mama dawno takich rzeczy nie gotowała, że kończą się zapasy, a w ich piwnicy brakuje już nawet buraków. Tych kilka szczegółów, zamieszczonych w jednej, krótkiej wypowiedzi, jasno sygnalizuje tragiczną sytuację ludzi pozostałych w zamknięciu. Chwył nagromadzenia służy tu celowemu spotęgowaniu odczuć czytelnika. O kończących się zapasach mówi też matka Krysi z książki Grabowskiego, *Wojna na pięknym brzegu*. Wypowiada te słowa bezpośrednio po aresztowaniu swojego męża, pułkownika Wojska Polskiego. Trochę kaszy i dwie cebule to cały zapas żywności, jaki został czterem kobietom. Aby nie pozostawiać czytelnika w poczuciu bezradności, autor wkłada w usta nestorki rodu pocieszenie, mówiące, że inni ludzie są w dużo gorzej sytuacji, bo w ogóle nie mają co jeść. Na kartach książki młody czytelnik nie spotka jednak owych „innych”. Autor, zgodnie z założeniem – informować, wzruszać, ale nie straszyć – zrezygnował z niepotrzebnego epatowania niedoroślego odbiorcy drastycznymi szczegółami.

Głód „wkrada się” też niekiedy do dziecięcych zabaw. Niektóre piosenki i wylczanki, znane również współczesnym dzieciom, zostają celowo zmodyfikowane, aby pokazać, że problem braku jedzenia stale towarzyszył młodocianym bohaterom. Bracia Asiuni powtarzają na przykład śpiewkę: „Zjadłbym wszystko, wiór czy węnę/ Byle brzuch było pełne!”<sup>36</sup>. Znany fragment piosenki „dużo nas do pieczenia chleba” zostaje zmieniony na: „dużo nas do jedzenia chleba”<sup>37</sup>. Podobnym przemianom podlegają baśnie. Gdy senna i zmęczona ciotka Jutki opowiada historię Smoka Wawelskiego, to zmienia nagrodę, którą za uratowanie królestwa otrzymał od króla Dratewka, tzn. nie rękę królowny, ale paczkę papierosów. Dopiero wobec protestów dziecka ciotka dopowiada właściwe zakończenie. Ciekawe, że modyfikacje bajki stają się dla Jutki początkiem rozważań właśnie na temat jedzenia. Przeprowadza ona wywód, w którym na rzeczywistość baśni nakłada znane sobie z getta stosunki. Logicznie dowodzi, że szewczyk może wymienić papierosy „na mąkę albo od razu na słodką bułkę, albo bułkę z kiełbasą”<sup>38</sup>.

Dziecięcy bohaterowie wszystkich książek wypracowali sposoby, by oddalić myśli o jedzeniu i „oswoić” głód. Niebezpieczne, zwykle nielegalne, a przez to zagrażające życiu sposoby zdobywania jedzenia postaci traktują czasem jako formę zabawy. Gdy więc Jutka razem ze swoimi żydowskimi towarzyszami biegnie na ulicę Zgierską (którą prze-

<sup>36</sup> J. PAPUZIŃSKA, *Asiunia*, op. cit., s. 32.

<sup>37</sup> *Ibidem*, s. 35.

<sup>38</sup> D. COMBRZYŃSKA-NOGALA, *Bezsensowność...*, op. cit., s. 9.

jeźdźał przez łódzkie getto tramwaj), aby z narażeniem życia złapać rzuconą z pojazdu paczkę z jedzeniem, a potem ucieka przed goniącym ją esesmanem, to udaje, że bawi się w chowanego. Ta pozorna ludyczność służy zniwelowaniu strachu. Jest też grą, w której sprytniejsi okazują się pozytywni bohaterowie. Inny sposób osvajania niebezpieczeństwa związanego ze zdobywaniem jedzenia opisany został w *Syberyjskich przygodach Chmurki*. Tytułowa bohaterka wraz ze swoim kolegą Ilią ryzykują i wchodzą do rzeki, aby łowić ryby za pomocą bielizny. Cieszy ich przy tym sam sposób zdobywania pożywienia, tzn. nie przy wykorzystaniu wędki lecz „gatek”.

Niekiedy dziecięcy bohaterowie podają sposoby, jak dłużej cieszyć się jedzeniem lub jak sprawić, by niewielka ilość pożywienia zwiększyła się. Takie możliwości dawał na przykład ryż. Szymon Bauman (*Wszystkie moje mamy*) określał danie uzyskane z białych ziaren mianem „wspaniałych ryżowych zupek”. Określenie tak wysoko waloryzującą ową potrawę przeciwstawia się jednak jej rzeczywistym walorom smakowym. Dzieci podają w książce sposób pozwalający przedłużyć radość z jedzenia i sprawiający, że garstka ryżu dostarcza tak niezapomnianych doznań:

Najpierw trzeba wlać do rondelka wodę i wsypać ten ryż, a potem długo gotować. Wtedy te malutkie, twarde ziarenka rosną i robią się coraz większe i mięciutkie, a woda zamienia się w kleik. Kiedy ryż trochę przestygnie, najlepiej rozgniatać go językiem na podniebieniu i nie spieszyć się z polykaniem<sup>39</sup>.

\*\*\*

Wszystkie książki z omawianej serii, które opisują rzeczywistość wojenną lub realia zsyłki, poruszają w mniejszym lub większym stopniu kwestie kulinariów. Brak jedzenia i sposoby radzenia sobie z tym podstawowym niedostatkiem (w większości na szczęście nie doświadczanym przez dzisiejszych czytelników) są jednym z wielu elementów składających się na całościowy obraz świata przedstawionego. Śmierć głodowa, choć wspominana na kartach książek, jest w tej dziecięcej rzeczywistości mimo wszystko czymś odległym. Brak jedzenia to wcale nie najważniejszy komponent świata przedstawionego. Wbrew otaczającej rzeczywistości bohaterowie dziecięcy mają podobne zmartwienia i radości jak ich współcześni rówieśnicy. Koszmar wojny i głodu łagodzony jest elementami charakterystycznymi dla poetyki świata na opak. To wywrócenie porządku przedstawiane jest niekiedy jak gra, która pomaga zniwelować strach i niepokoje.

Problem głodu oraz trudności w zdobywaniu jedzenia nie istnieją w rzeczywistości powojennej. W książce Papuzińskiej *Krasnale i olbrzymy*, której akcja dzieje się podczas odbudowywania Warszawy, sygnały o niedostatku, ograniczonym dostępie do produktów spożywczych czy nawet wspomnienia potraw są nieobecne. Joasia razem z koleżankami chadza po szkole do sklepu i kupują sobie kiszone ogórki i lizaki. Bohaterka wspomina też o otwartym sklepiku z wyrobami dawnej fabryki Wedla (a potem „22 lipca”), gdzie niedrogo można kupić blok orzechowy i orzeszki w polewie, tzw. kamyczki. Znika więc, obecne w książkach opowiadających o czasach wojny, uczucie pożądania i „luksusowość” słodczy. Zmienia się również przeznaczenie jedzenia. Bohaterka wraz z koleżankami kupują wielkiego, czerwonego lizaka nie po to, by zaspokoić

<sup>39</sup> R. PIĄTKOWSKA, *Wszystkie...*, *op. cit.*, s. 14–17.

głód, ale by posmarować sobie nim usta, które w ten sposób stawały się czerwone, jakby pomalowane szminką. Jedzenie staje się więc uprzedmiotowione, sprowadzone do roli narzędzia, atrybutu potrzebnego do prowadzenia zabawy. To główna różnica w sposobie pisania o kulinariach w czasach wojny i w czasach pokoju w książkach z łódzkiej serii wydawniczej.

## Bibliografia

- BERĘSEWICZ Paweł, *Czy wojna jest dla dziewczyn?*, Łódź: Wyd. Literatura 2010.
- COMBRZYŃSKA-NOGALA Dorota, *Bezszenność Jutki*, Łódź: Wyd. Literatura 2012.
- , *Syberyjskie przygody Chmurki*, Łódź: Wyd. Literatura 2014.
- GRABOWSKI Andrzej Marek, *Wojna na Pięknym Brzegu*, Łódź: Wyd. Literatura 2014.
- GWADERA Małgorzata, „Z mroku ku jasności”. *Cierpienie i śmierć we współczesnej literaturze dla dzieci i młodzieży*, [w:] *Literatura dla dzieci i młodzieży (po roku 1980)*, red. K. Heska-Kwaśniewicz, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego 2008.
- KOWALSKA-LEDER Justyna, *Okupacyjna codzienność w pisanych po polsku dziennikach dzieci Holokaustu*, „Teksty Drugie” 2009, nr 4.
- Krótki raport z wybranych obszarów działalności łódzkiego centrum doskonalenia nauczycieli i kształcenia praktycznego (30.04.2015–6.05.2015)*, dostępny online: <<http://tiny.pl/g1c3h>>, [dostęp: 14.02.2016].
- LANDAU Irena, *Ostatnie piętro*, Łódź: Wyd. Literatura 2015.
- LESZCZYŃSKI Grzegorz, *Bunt czytelników. Proza inicjacyjna netgeneracji*, Warszawa: Wydawnictwo Stowarzyszenia Bibliotekarzy Polskich 2010.
- OSTROWICKA Beata, *Jest taka historia. Opowieść o Januszu Korczaku*, Łódź: Wyd. Literatura 2012.
- PAPUZIŃSKA Joanna, *Asiunia*, Warszawa: Wyd. Literatura 2011.
- , *Krasnale i olbrzymy*, Łódź: Wyd. Literatura 2015.
- , *Mój tato szczęściarz*, Warszawa: Wyd. Literatura 2013.
- PIĄTKOWSKA Renata, *Która to Malala?*, Łódź: Wyd. Literatura 2015.
- , *Wszystkie moje mamy*, Łódź: Wyd. Literatura 2013.
- RUSINEK Michał, *Zakłęcie na „w”*, Łódź: Wyd. Literatura 2011.
- SKOWERA Maciej, *Polacy i Żydzi, dzieci i dorośli. Kto jest kim w „Kotce Brygidy” Joanny Rudniańskiej i „Bezszenności Jutki” Doroty Combrzyńskiej-Nogali*, „Konteksty Kultury” 2014, nr 11.
- WOJCIECHOWSKA Dorota, *Po co komu smutne baśnie – o problemach dziecięcej tanatologii*, [w:] *Baśnie nasze współczesne*, red. J. Ługowska, Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze 2005.

## Netografia

<http://ojiz.wckp.lodz.pl/content/projekt-bezszenno%C5%9B%C4%87-jutki>

## Jedzenie i jego kulturowa rola u Mikołaja Reja

**SŁOWA KLUCZOWE:** Mikołaj Rej, jedzenie, kultura, antropologia

**KEY WORDS:** Mikolaj Rej, food, culture, anthropology

### Streszczenie

Przedmiotem badań są te fragmenty dzieł Mikołaja Reja, w których poruszał kwestie związane z praktyką spożywania posiłków oraz produktami składającymi się na codzienny jadłospis.

### Abstract

The subject of the study are the fragments of Mikolaj Rej's works, which dealt with issues related to the practice of eating and the products of the daily menu.

### Wprowadzenie

Jedzenie jako takie, upodobania smakowe, spożywanie pewnych produktów żywnościowych, a pomijanie innych, przetwarzanie surowców w określony sposób – wszystkie te zjawiska przynależą niewątpliwie do sfery kulturowej człowieka na określonym stopniu rozwoju cywilizacyjnego<sup>1</sup>.

Nawyki żywieniowe nierozzerwalnie związane były z tradycją religijną, która niejednokrotnie narzucała pewne zachowania w zakresie doboru jadłospisu, tworząc przy tym swoisty kalendarz kulinarny. Przyzwyczajenia dietetyczne pozostawały też w ścisłej korelacji ze zwyczajami przypisywanymi konkretnym narodowościom z ich historycznymi naleciałościami i zwyczajami kształtowanymi przez wielowiekową tradycję. Co oczywiste, upodobania w zakresie spożywania określonych surowców były też zależne od czynników klimatycznych, które determinowały występowanie na danym terenie charakterystycznych gatunków roślin i zwierząt wykorzystywanych do przetworzenia i spożycia. Równocześnie nie wolno zapominać o roli produktów importowanych. Zdomawiały się one z niejakim trudem w kuchni polskiej i to niemal wyłącznie na stołach ludzi prezentujących wysoki status majątkowy lub przynależących do konkretnej grupy społecznej. Te i inne czynniki, jak choćby mentalność, w dużym stopniu determinowały dobór surowców używanych do przyrządzania posiłków. Wzorce kulturowe miały wpływ na warunki, w jakich spożywano jedzenie oraz na formę jego podania.

<sup>1</sup> Jarosław DUMANOWSKI, „Smażenie różnych konfektów”. *Nowy obraz kuchni staropolskiej?*, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. Beata Mozejko, Gdańsk: Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego 2012, s. 212–213.

Analiza prac Mikołaja Reja (1505–1569), bardzo różnorodnych w swym przekazie, obejmujących: utwory parenetyczne, kazania, a ponadto fraszki i apoftegmaty<sup>2</sup>, pozwala na przeprowadzenie badań dotyczących kulturowej roli jedzenia. Pisarz postrzegał posiłki przez pryzmat ich roli w kształtowaniu więzi międzyludzkich. Zjawisko spożywania jedzenia nie ogranicza się bowiem do podtrzymywania funkcji życiowych ludzkiego organizmu, ale wychodzi poza to – zdawałoby się – naczelne zadanie. W artykule przyjrę się okolicznościom, w jakich spożywano żywność. Zwrócę uwagę na obecność jedzenia podczas celebrowania spotkań towarzyskich. Obok wymienionych powyżej zagadnień badawczych spróbuję rozpatrzeć temat pożywienia pod kątem jadłospisu uzależnionego od kalendarza liturgicznego, pozycji społecznej i majątkowej oraz wieku i kondycji zdrowotnej ludzi.

## Stosunek Reja do jedzenia

Mikołaj Rej podkreślał, że jedzenie, które ma do dyspozycji człowiek, pochodzi od Stwórcy, który dał ludzkości wszystko, co jest potrzebne do życia<sup>3</sup>. Obowiązkiem człowieka jest więc szanować te wytwory boskie i zjadać wszystko, co zostało mu dane. Wierzył też w to, że Bóg w taki sposób rozdzielił między ludźmi żywność, że tym uczciwym i pracowitym nigdy nie powinno jej zabraknąć<sup>4</sup>.

Pomimo że opisy ucztowania zajmują u Reja sporo miejsca i należą do ważkich zagadnień przez niego podejmowanych, należał on do grona gorliwych przeciwników obżarstwa oraz pijaństwa<sup>5</sup>, choć przekazy źródłowe na temat samego

---

<sup>2</sup> Mikołaj REJ, *Figliki*, oprac. Maria Bokszczanin, wstęp Julian Krzyżanowski, wyd. 2, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1974; *Idem, Kazania, czyli Świętych słów a spraw Pańskich, które tu sprawował Pan a Zbawiciel nasz na tym świecie, jako prawy Bóg, będąc w człowieczeństwie swoim, Kronika albo Postyla, polskim językiem a prostym wykładem krótko uczyniona*, wyd. Teodor Haase, Cieszyn: Księgarnia Karola Prochaski 1883; *Idem, Krótka rozprawa między trzema osobami panem, wójtem i plebanem*, oprac. Konrad Górski, Witold Taszycki, Wrocław-Warszawa: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo De Agostini Polska 2006; *Idem, Wizerunek własny człowieka pocziwego*, oprac. Władysław Kuraszkiewicz, cz. 1–2, [w:] *idem, Dzieła wszystkie*, t. 7, red. Maria Renata Mayenowa, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1971; *Idem, Wybór pism*, oprac. Anna Kochan, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 2006; *Idem, Zwierciadło albo kształt, w którym każdy stan snadnie się może swym sprawom, jako we zwierciadle, przypatrzeć*, t. 2, wyd. Jan Czubek, Jan Łoś, wstęp Ignacy Chrzanowski, Kraków: Akademia Umiejętności 1914; *Idem, Zwierzyniec*, 1562, wyd. Wilhelm Bruchnalski, Kraków: Akademia Umiejętności 1895; *Idem, Żywot człowieka pocziwego*, t. 1–2, oprac. Julian Krzyżanowski, Wrocław-Warszawa: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo De Agostini Polska 2003.

<sup>3</sup> *Idem, Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 7, list 104, s. 458; rozdz. 12, list 191, s. 806.

<sup>4</sup> *Idem, Żywot...*, *op. cit.*, t. II, Ks. III, Kap. X, 6, s. 603.

<sup>5</sup> Nt. obżarstwa obszernie wypowiadał się tu: *Idem, Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 1, list 6v, s. 69; rozdz. 3, list 30, s. 162; rozdz. 5, list 51, s. 246; rozdz. 11, list 169, s. 718; list 173v, s. 737; rozdz. 12, list 191, s. 806; *idem, Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. VI, 5, s. 225; 6, s. 228; 9, s. 238; Kap. VII, 1, s. 239; Kap. XV, 3, s. 385; t. II, Ks. III, Kap. IV, 10, s. 498; Kap. VI, 3, s. 530; Kap. VII, 7, s. 558.

Wśród licznych wypowiedzi Reja na temat zgubnych skutków pijaństwa można wymienić zamieszczone tu: *idem, Krótka rozprawa...*, *op. cit.*, s. 136; *idem, Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 11, list 172v, s. 733; *idem, Zwierzyniec...*, *op. cit.*, rozdz. IV, nr CLX, s. 279; *idem, Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. I, Kap. I, 8, s. 25; Ks. II, Kap. VIII, 6, s. 269–270; Kap. IX, 3, s. 281; Kap. XII, 5, s. 338.

Por. także: Anna ODRZYWOLSKA-KIDAWA, „Ów, co się opiwszy przewraca a jęczy” – typologia odgłosów wydawanych przez ciało pijanego w ujęciu Mikołaja Reja, [w:] „Od-głosy kultury”, t. II, *Od-głosy jedzenia*, red. Grażyna Pietruszewska-Kobiela, Adam Regiewicz, Częstochowa: Towarzystwo Literackie

pisarza poświadczają, że sam nie był wolny od tych grzechów<sup>6</sup>. W rzeczywistości znanej Rejowi posiłki dzieliły dzień pracy na ustalone tradycją części. Rytuał spożywania wpiisywał się w codzienne życie. Rej przypominał o konieczności systematycznego żywienia. Spożywanie posiłków traktował jako formę nagrody za pracę, którą człowiek wykonywał w ciągu dnia<sup>7</sup>. Wieczera zjedzona w otoczeniu członków rodziny, wśród gwaru dzieci biegających wokół stołu, należała do ważnej i celebrowanej czynności, stanowiła zamknięcie pracowitego dnia. Miała być jedzona bez pośpiechu, podana na czystym, przyobleczonej w biały obrus stole. Posiłek ten był wprawdzie mało wystawny, ale podany zaraz po ugotowaniu. Na ten aspekt zwracał szczególną uwagę. Z niesmakiem opisywał zjełczale potrawy, pieczeń surową w środku lub dla odmiany zbyt spieczoną<sup>8</sup>. Podobne stanowisko zajmował przy ocenie wykwinnych potraw, lepionych na podobieństwo ludzi bądź zwierząt<sup>9</sup>. Był zdecydowanym orędownikiem dań niewyszukanych, prostych w przygotowaniu i robionych ze składników dostępnych na miejscu<sup>10</sup>.

### Okoliczności spożywania jedzenia

U Mikołaja Reja sceny biesiadowania związane były z życiem rodzinnym oraz towarzyskim. Wspólne spędzanie czasu w gronie rodziny i znajomych było dla pisarza równoznaczne z siedzeniem przy stole zastawionym jedzeniem i trunkami. Szlachcic był zobligowany do szykowania wystawnego poczęstunku i zapraszania gości przy narodzinach dziecka, ślubie czy rozwodzie, a także bez szczególnej okazji<sup>11</sup>.

Jak Rej oceniał zwyczaj spożywania jedzenia w towarzystwie znajomych i sąsiadów? Przede wszystkim sam lubił jeździć w gościnę. Wedle przekazu Józefa Wereszczyńskiego, który w karykaturalny sposób opisał postać pisarza, ten biesiadował dopóty, dopóki nie zjadł całego jedzenia, jakie było wystawione na stół, i nie wypił wszystkich trunków, jakie posiadał gospodarz<sup>12</sup>. Nawet jeśli weźmiemy pod uwagę stronniczość tego przekazu, to kilka aspektów związanych z przyjmowaniem gości podnoszonych było również przez samego Reja. Podkreślał on przede wszystkim problem kosztów, jakie należało ponieść w wyniku prowadzenia wystawnego życia. Wielokrotnie uświadamiał, że wizyty gości wiązały się z koniecznością przetrzebienia domowego inwentarza i z przymusem ograbienia spiżarni z zapasów. Narzekał, że aby wyżywić gości, trzeba zabić resztki kur, barana albo wieprza, a także wytoczyć z piwnicy beczkę warzonego

---

im. Adama Mickiewicza 2015, s. 133–146.

<sup>6</sup> Józef WERESZCZYŃSKI, *Gościniec pewny niepomiernym moczygębom a obmierzłym wydmikuflom świata tego, do prawdziwego obaczenia, a zbytów swych pohamowania, z pisma św. i rozmaitych autorów zebrany*, druk. Andrzej Piotrkowczyk, Kraków 1585, [w:] *Pisma treści moralnej księdza Józefa Wereszczyńskiego, biskupa kijowskiego, opata benedyktyńskiego w Sieciechowie*, wyd. Kazimierz Józef Turowski, Kraków: Wydawnictwo Biblioteki Polskiej 1860, s. 25.

<sup>7</sup> M. REJ, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. XVI, 1, s. 392.

<sup>8</sup> *Ibidem*, Kap. VI, 3, s. 223.

<sup>9</sup> *Idem*, *Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 2, list 14v, s. 101; list 18, s. 114; *Idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. VI, 3, s. 223.

<sup>10</sup> *Idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. I, 4, s. 128; t. II, Kap. VI, *Przedmowa krótka*, 3, s. 670.

<sup>11</sup> *Idem*, *Krótką rozprawa...*, *op. cit.*, s. 72.

<sup>12</sup> J. WERESZCZYŃSKI, *op. cit.*, s. 25.

w folwarku piwa<sup>13</sup>. Bardziej wymagającym należy postawić w szklanicach importowane i drogie wino, którego cena wielokrotnie przewyższała wartość piwa. Patrzył zatem na wizyty gości przez pryzmat wydatków. Obawy te nie były bezpodstawne. Zwyczaj wzajemnego goszczenia się – zwłaszcza w porze zimowej, kiedy było więcej wolnego czasu – nakładał na gospodarza obowiązek wystawienia na stół przednich trunków i obfitego jedzenia<sup>14</sup>. W czasach, o których pisał Rej, w zwyczaju było udawanie się na biesiady do sąsiadów w otoczeniu licznej służby, krewnych i znajomych<sup>15</sup>. Trzeba też pamiętać, że takie wizyty trwały kilka dni i dłużej. Niekiedy wyjazd gości był uzależniony od warunków pogodowych i możliwości przemieszczania się po zaśnieżonych bądź rozmokłych drogach.

Biesiady z jednej strony drenowały kieszeń gospodarzy, pozbawiały zasobów pieniężnych i nagromadzonych na zimę zapasów, z drugiej natomiast pełniły rolę integracyjną. Spotykanie się w gronie wesołych biesiadników umacniało więzi pomiędzy członkami wspólnot lokalnych. Miało też inny wydźwięk – organizatorzy wystawnych uczt mogli pochwalić się zajmowaną pozycją społeczną i statusem majątkowym, co nie pozostawało bez znaczenia w społeczności nastawionej na funkcjonowanie w gromadzie. Biesiady wypełniały też inną funkcję, a mianowicie wpływały pozytywnie na stan psychiczny, który był dla Reja równie ważny jak zdrowie fizyczne organizmu<sup>16</sup>.

Jedzenie w towarzystwie wpisane było w codzienność. W samotności według Reja jadł wyłącznie człowiek, który miał problem z nawiązywaniem poprawnych relacji z ludźmi. I według przedstawienia Reja spożywał on co popadnie, bo zaledwie kęs chleba i sera przed udaniem się na spoczynek. Nędzne życie pozbawione bliskich i życzliwych osób łączyło się dla niego nierozzerwalnie z jadłospisem – ubogim podobnie jak życie emocjonalne opisywanego<sup>17</sup>. Forma spożywania posiłków i ich zawartość stała się zatem dla niego podstawą do ferowania ocen na temat człowieka, jego osobowości, funkcjonowania w społeczeństwie, radzenia sobie z codziennymi troskami.

Z kulturową rolą jedzenia nieodłącznie wiążą się formy towarzyskie, to jest umiejętność zachowania się przy stole i kultura jedzenia. Z nimi z kolei łączyły się takie zwyczaje, jak posługiwanie się łyżką i nożem lub tradycyjnie jedzenie przy użyciu palców, a także moda na używanie serwetek, która przybyła z Włoch<sup>18</sup>. Wszystkim tym aspektom Rej poświęcił uwagę. Był autorem umoralniających sentencji przeznaczonych do wyrzucia na powierzchnię łyżek<sup>19</sup>. Wiadomo zatem, że w połowie XVI w. te sztuczki coraz powszechniej pojawiały się na stołach polskiej szlachty. Podobnie rzecz się przedstawiała z serwetkami, które miały służyć do wycierania palców oraz ust. Zwyczaj, który najpierw wszedł na dwór królewski, a potem możnowładczy, został następnie skopiowany przez polską szlachtę<sup>20</sup>.

<sup>13</sup> M. REJ, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. VIII, 6, s. 269–270.

<sup>14</sup> *Ibidem*, t. II, Kap. VI, *Przedmowa krótka*, 4, s. 672.

<sup>15</sup> *Ibidem*, t. I, Ks. I, Kap. I, 3, s. 125.

<sup>16</sup> *Idem*, *Apoftegmata albo wirszyki na gmachy, także też i na ine rzeczy, jako kto sobie oberze, Na kominy*, [w:] *idem*, *Żwierciadło...*, *op. cit.*, s. 302–303.

<sup>17</sup> *Idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. XV, 2, s. 382.

<sup>18</sup> *Idem*, *Przedmowa krótka do Polaka stanu rycerskiego, Żywność*, [w:] *Żwierciadło...*, *op. cit.*, s. 326.

<sup>19</sup> *Idem*, *Apoftegmata, Prze dobre towarzysze, Łyżka mówi, Wirszyki na łyżki abo na ine drobne rzeczy*, [w:] *idem*, *Wybór pism*, *op. cit.*, s. 505–507.

<sup>20</sup> *Idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. VI, 4, s. 225; t. 2, Ks. III, Kap. VII, 4, s. 552.



Musimy pamiętać, że jest to nadal czas, kiedy biesiadnicy jedli często ze wspólnych półmisków<sup>21</sup>. I taka właśnie forma jedzenia wydawała się pisarzowi właściwa. Wykładanie na stół kilku mis z różnorodnym jedzeniem spotykało się z jego gwałtownym sprzeciwem. W tych praktykach upatrywał zamysł wprowadzenia zmian kulturowych. Kojarzył to zjawisko z rozrzutnością, zwiększonymi kosztami i potrzebą przygotowania na ucztę wielu dań. Wszystko to było dlań równoznaczne z brakiem skromności i hołdowaniem nowym zwyczajom<sup>22</sup>.

### Jedzenie a podziały społeczne

Z problematyką jedzenia w czasach Reja łączyło się też zjawisko występowania różnic społecznych. Codzienny jadłospis uzależniony był bowiem od zajmowanego statusu społecznego. W jeszcze większym stopniu dały się zaobserwować między ludźmi odmiennych stanów różnice w ilości spożywanego posiłków. Wprawdzie połowa XVI w., opisywana przez Reja, to czas rozwoju gospodarczego kraju i względnego spokoju, co przekładało się na zamożność społeczeństwa i skład produktów wchodzących do ówczesnego jadłospisu. Jednak na podstawie informacji zamieszczonych u Reja można zauważyć, że stół chłopski zastawiony był innymi wiktuałami niż szlachecki. Podobne rzecz wyglądała z ilością spożywanego jedzenia. Rej podkreślał, że chłopci jedli wyłącznie tyle, aby zaspokoić głód, natomiast szlachtę cechowało obżarstwo i brak pohamowania w jedzeniu<sup>23</sup>. Obok tego spostrzeżenia pojawiło się też inne, odnoszące się do szacunku dla samych produktów spożywczych. O ile bowiem chłopci szykowali wyłącznie tyle jedzenia, ile było potrzeba, o tyle szlachta często marnotrawiła żywność<sup>24</sup>. Praktyki te zostały ostro skrytykowane przez autora *Żywota człowieka poczciwego*.

Wedle przekazów Reja gości podejmowano innym jedzeniem i trunkami niż te, które były spożywane przez domowników na co dzień. Co więcej, uzależniano stawiane na stole produkty od pozycji społecznej poszczególnych zaproszonych. Inaczej traktowano służbę, która była częstowana gorszym jedzeniem<sup>25</sup>. To zjawisko pokazuje, jak istotną rolę odgrywały wówczas różnice społeczne i jaką funkcję miało jedzenie w zmanifestowaniu tej hierarchii.

Ciekawe spostrzeżenia odnotował Rej na temat pożywienia szlachty biorącej udział w pospolitym ruszeniu. O ile szlachcic w swoim folwarku jadł zróżnicowane pod względem jakościowym posiłki, o tyle już dieta żołnierza była znacznie bardziej monotonna i ograniczona ilościowo. Jedzono to, co można było długo przechować, np. wędzone mięso, kaszę albo to, co udało się zagrabic okolicznej ludności. Jedzenie popijano grzonym piwem z namoczonym chlebem<sup>26</sup>. Tę ubogą i jednostajną dietę traktował pisarz jako niedogodność wynikającą z wypełniania żołnierskich obowiązków. Zaraz jednak dodawał, że lepiej spożywać proste jedzenie w dobrym towarzystwie niż wymyślne specjały

<sup>21</sup> *Ibidem*, t. I, Ks. II, Kap. VI, 3, s. 222; Ks. II, Kap. XV, 4, s. 388; t. II, *Przedmowa krótka*, Kap. IV, 2, s. 657.

<sup>22</sup> *Ibidem*, t. I, Ks. II, Kap. II, 4, s. 128; Ks. II, Kap. VI, 3, s. 222.

<sup>23</sup> *Ibidem*, t. 2, Ks. III, Kap. VII, 4, s. 551.

<sup>24</sup> *Ibidem*, t. 1, Ks. II, Kap. VI, 3, s. 222.

<sup>25</sup> *Ibidem*, Kap. I, 2, s. 123.

<sup>26</sup> *Idem*, *Krótką rozprawą...*, *op. cit.*, s. 88, 110; *idem*, *Wizerunek...*, *op. cit.*, cz. 1, rozdz. 2, list 13, s. 94, list 13v, s. 97.

w zaciszu domowym. Podkreślał tym samym, jak istotne są warunki, w jakich spożywa się posiłki<sup>27</sup>.

Zdecydowanie krytycznie odniósł się on do diety duchownych. Ich zaokrąglone od przyswajania nadmiaru jedzenia sylwetki budziły w pisarzu nieskrywaną pogardę. Określał ich mianem „pasibrzuchów” albo „darmochlebów”<sup>28</sup>. Na taką opinię niewątpliwie miał wpływ fakt, że sam sympatyzował z kalwinizmem i przedstawiciele Kościoła katolickiego nie traktował z przesadną estymą. Jednym z czynników, które złożyły się na taki osąd Reja, było to, że zarówno chłopci, jak i szlachta musieli wypracować sami surowce żywnościowe, natomiast księża i zakonnicy bazowali wyłącznie na datkach ze strony wiernych.

### Produkty spożywane w epoce opisywanej przez Reja

Pisarz preferował posiłki złożone z produktów – zwierzęcych i roślinnych – dostępnych w folwarku. Oczywiście nie negował spożywania dziczyzny ani tego, co można było wyszukać w lesie. Jego krytyka odnosiła się natomiast do towarów importowanych, które trzeba było nabyć, często po wysokich cenach. Przemawiał tutaj pragmatyzm i zwykła oszczędność gospodarza. Dodatkowo Rej był zadeklarowanym przeciwnikiem obcych wpływów, tak w zakresie jedzenia, trunków, jak i ubioru czy kultury.

Z jego opisów wynika, że sporą rolę w diecie szlachcica odgrywało mięso pochodzące zarówno od zwierząt hodowlanych (drobiu, świń, krów, owiec, kóz)<sup>29</sup>, jak i dziczyzny (dzikich ptaków, zające, jeleni)<sup>30</sup>. Częściej pisał o jedzeniu zwierząt dostępnych w gospodarstwie domowym (zwłaszcza drobiu)<sup>31</sup> aniżeli o tych, które należało uprzednio upolować. Wprawdzie chętnie się, że Polak – w przeciwieństwie do Włocha żywiącego się żabami i ślimakami – woli zjadać mięso z jeleni i łosi. Jednak z lektury jego pism można wnioskować, że z dziczyzny częściej pojawiały się na stołach szlacheckich drobne ptactwo (np. przepiórki, kuropatwy) i ewentualnie zające<sup>32</sup>.

Wśród dań mięsnych dominowały u Reja opisy pieczeni, która zresztą w tamtym czasie była uznawana za zdrowszą od mięsa gotowanego. Jedynie warstwy uboższe jadły podroby<sup>33</sup>. Pieczeń była uznawana za danie wykwintne, częściej jednak poddawano mięso gotowaniu, robiąc z niego mięsne zupy lub sosy. W okresie staropolskim zupy były niczym innym jak mięsnym wywarem, do którego dodawano warzywa oraz przyprawy, najczęściej ziołowe, ale też korzenne, które nadawały całości wyrazisty smak<sup>34</sup>. Jako in-

<sup>27</sup> *Idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. 1, Ks. I, Kap. IX, 2, s. 103; t. 2, Ks. III, Kap. X, 7, s. 611.

<sup>28</sup> *Ibidem*, t. 2, *Przedmowa krótka*, Kap. II, 2, s. 642–643.

<sup>29</sup> *Idem*, *Krótką rozprawa...*, *op. cit.*, s. 18, 46; *idem*, *Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 6, List 65v, s. 305; *idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. I, 4, s. 128; Ks. II, Kap. XVI, 5, s. 400; Kap. XIII, 2, s. 352–353; t. II, Ks. III, Kap. X, 2, s. 598.

<sup>30</sup> *Idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. VI, 3, s. 223; 4, s. 224; Kap. XV, 2, s. 382.

<sup>31</sup> *Ibidem*, t. I, Ks. II, Kap. XVI, 2, s. 395; Ks. II, Kap. XVI, 10, s. 409.

<sup>32</sup> *Idem*, *Przedmowa krótka do Polaka stanu rycerskiego*, *Żywność*, [w:] *Żwierciadło...*, *op. cit.*, s. 326; *idem*, *Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 2, list 14v, s. 101; *idem*, *Zwierzyniec*, rozdz. IV, nr CXXIX, s. 266; *idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. XVI, 5, s. 400; Ks. II, Kap. XVI, 7, s. 402–403; 9, s. 406; t. II, Ks. III, Kap. X, 2, s. 598.

<sup>33</sup> *Idem*, *Krótką rozprawa...*, *op. cit.*, s. 30; *idem*, *Przedmowa krótka do Polaka stanu rycerskiego*, *Tatarzyn*, [w:] *Żwierciadło...*, *op. cit.*, s. 324.

<sup>34</sup> *Idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. 2, Ks. III, Kap. VIII, 3, s. 571.

grediencje do nich, nazywanych przez Reja „żuwkami” lub „polewkami”, polecał pisarz koper, chrzan, ćwikłę, często taką, która wcześniej była nasączona octem<sup>35</sup>. Co ciekawe, pisał też o dosypywaniu do zup cukru, co prowadziło do złagodzenia ostrego posmaku<sup>36</sup>. Zupy jako danie pełnowartościowe, a równocześnie lekkostrawne, nadawały się do spożycia przez dzieci, chorych i starszych ludzi<sup>37</sup>.

Ważną rolę w jadłospisie odgrywały zupy piwne, do których drobiono grzanki<sup>38</sup>. Takie pożywne i rozgrzewające danie podawano na rozpoczęcie dnia. Karmiono nim nie tylko dorosłych obu płci, ale i dzieci, które zaczęły przechodzić z pokarmu matki na pokarm stały. Wierzono, bowiem, a Rej utwierdzał w tym przekonaniu, że zupy robione na bazie piwa mają wiele wartości odżywczych i dobrze wpływają na rozwój<sup>39</sup>.

Doniosłą funkcję w diecie szlacheckiej pełniły ryby. Duże ich spożycie w tym okresie można tłumaczyć dwojako. Z jednej strony ich dostępnością – ryby bowiem obok uprawy zboża należały w XVI w. do podstawowej gałęzi produkcji folwarków szlacheckich. Z drugiej strony natomiast – wyznaczanymi przez kalendarz kościelny częstymi okresami postu, podczas którego starano się wyeliminować mięso, zastępując je właśnie potrawami z ryb. Najczęściej jedzono te, które hodowano w stawach, ale bardziej ceniono gatunki żyjące w wodach płynących. Rej wymienił kilka gatunków ryb, które szlachta odławiała przy pomocy niewodu zestawów. Wśród nich znalazły się karasie, karpie, okonie i szczupaki. Znał też śledzie sprowadzane znad Bałtyku, jednak kojarzyły mu się z rybami, którymi żywili się mieszkańcy miast, nieposiadający dostępu do ryb stawowych czy rzecznych<sup>40</sup>.

Podstawą produkcji folwarku szlacheckiego w XVI w. były zboża (żyto, pszenica, jęczmień, owies), które przetwarzano i z których przyrządzano różnorodne dania. Często Rej wymieniał kasze oraz chleb, będący podstawowym produktem spożywczym<sup>41</sup>. Z jęczmienia wytwarzano piwo obecne w codziennej diecie. Jako danie drogie i wyszukane uznał ryż, importowany wówczas najpewniej z Włoch, gdzie okresowo był uprawiany w okolicach Mediolanu. Zmielony i ugotowany służył za dodatek do zup albo był przygotowywany na słodko z mlekiem, cukrem i migdałami<sup>42</sup>. To wykwintne danie podawane było jedynie na specjalne okazje. Wysoka cena składników sprawiała, że jedynie bogatsi przedstawiciele społeczeństwa mogli sobie pozwolić na taki deser.

Nabiał również był obecny w diecie szlacheckiej. Rej obok mleka, śmietany i sera wysoko cenił masło, które wówczas służyło za wartościowy tłuszcz. Smażono i duszono na nim mięsne potrawy, dodawano do ciast, wreszcie smarowano nim chleb<sup>43</sup>. Pospolicie dodawano do codziennego jadłospisu jajka, których dostępność była duża i które należały do tanich produktów<sup>44</sup>.

<sup>35</sup> *Ibidem*, t. I, Ks. II, Kap. XVI, 8, s. 404–405.

<sup>36</sup> *Idem*, *Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 5, list 60v, s. 285.

<sup>37</sup> *Idem*, *Pani, co się mlekiem spluskała*, [w:] *idem*, *Figliki*, *op. cit.*, nr 117, s. 99.

<sup>38</sup> *Idem*, *Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 2, list 14v, s. 101.

<sup>39</sup> *Idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. I, Kap. III, 2, s. 35.

<sup>40</sup> *Ibidem*, t. I, Ks. II, Kap. XVI, 9, s. 406; 3, s. 397; 10, s. 408.

<sup>41</sup> *Idem*, *Krótką rozprawę...*, *op. cit.*, s. 108–110; *idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. XVI, 2, s. 395; 5, s. 400; t. II, *Przedmowa krótka*, Kap. VIII, 1, s. 701–702.

<sup>42</sup> *Idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. I, Kap. IX, 2, s. 103; Ks. II, Kap. I, 2, s. 123.

<sup>43</sup> *Idem*, *Krótką rozprawę...*, *op. cit.*, s. 126; *idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. VI, 4, s. 225; Ks. II, Kap. XVI, 5, s. 400; *idem*, *Krótką rozprawę...*, *op. cit.*, s. 126.

<sup>44</sup> *Idem*, *Żywot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. XVI, 5, s. 400.

Sezonowo na stołach szlacheckich pojawiały się grzyby, z których Rejowi najbardziej smakowały rydze i kurki<sup>45</sup>. W opisie szlacheckiego ogrodu zamieścił wiele gatunków warzyw uprawianych na potrzeby kuchni. Wśród nich: rzodkiewki, sałatki, rzeżucha, ogórki, groch włoski, koper, kapusta, cebula, rzepa, pasternak, pietruszka, ćwikła, chrzan, czosnek<sup>46</sup>. Najwięcej miejsca poświęcił Rej potrawom szykowanym na bazie grochu i kapusty. Tę ostatnią potrafił kisić razem z koprem i ćwikłą<sup>47</sup>. Zresztą podał też przepis na ćwikłę z octem, solą i koprem oraz na konserwowanie w occie i soli kopru włoskiego<sup>48</sup>. Przymakiem były dla niego ogórki kiszane, których smak wzmacniał poprzez dodawanie do nich liści wiśniowych lub dębowych oraz kopru włoskiego i soli<sup>49</sup>.

Wszystkie opisywane dotąd surowce można było wyhodować lub uprawiać w gospodarstwie albo znaleźć w lesie. Jednak Rej posiadał również wiedzę na temat produktów, które należały do nowinek kulinarnych, jak np. sałata, która pojawiła się wraz z przybyciem Bony Sforzy do Polski. Dla przyzwyczajonego do bardziej treściwego jedzenia szlachcica wydała się ona zbyt lekkostrawna, a przez to nienadająca się do jedzenia jako samodzielne danie<sup>50</sup>.

Na potrzeby własne szlachcic polski sadił też drzewa owocowe. Najbardziej popularne to śliwy, jabłonie i grusze, ale też morele i brzoskwinie<sup>51</sup>. Owoce jedzono nie tylko świeże, ale też suszono lub przechowywano w chłodnym miejscu, aby nadawały się do spożycia zimą<sup>52</sup>. Sam Rej najbardziej lubił śliwki, choć najwięcej przepisów podał na użycie jabłek – „dobre warzone, dobre smażone, dobre pieczone, dobrze nim gęś nadziać, dobra kasza z nich, przetarty przez durszlak, dobrze je ususzyć”<sup>53</sup>, pisał.

Wspomniał też o produktach importowanych z południowej Europy. Znał cytryny, rozróżniał limonie, żółte śliwy, tzw. mirabolany, pigwę i kapary<sup>54</sup>. Pomimo znajomości nazw, a być może i smaku tych produktów, był zadeklarowanym przeciwnikiem zagranicznych specjałów. Kojarzyły się one pisarzowi z obcymi wpływami kulturowymi, z egzotycznymi potrawami oraz z niebotycznie wysoką ceną, której nie rekompensowały walory smakowe owych nowinek.

Z podobną niechęcią odnosił się do korzennych przypraw, obwiniając je za choroby, na które zapadali ludzie<sup>55</sup>. Proponował doprawianie dań ziołami, które rosły na zielniku. Podnosił też fakt, że przyprawy zmieniały niemal całkowicie pierwotny smak potraw i z tego powodu nie zawsze były akceptowane przez smakoszy<sup>56</sup>. Zamorskie przyprawy koja-

<sup>45</sup> *Ibidem*, 7, s. 403; 8, s. 405.

<sup>46</sup> *Idem*, *Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 5, list 56, s. 265; *idem*, *Żywołot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. XVI, 2, s. 394; 5, s. 400.

<sup>47</sup> *Idem*, *Krótką rozprawa...*, *op. cit.*, s. 120; *idem*, *Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 2, list 15, s. 102; rozdz. 5, list 56v, s. 269; *idem*, t. I, Ks. II, Kap. VI, 8, s. 234; t. II, *Przedmowa krótka*, Kap. IV, 2, s. 657.

<sup>48</sup> *Idem*, *Żywołot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. XVI, 8, s. 404–405.

<sup>49</sup> *Ibidem*, s. 405.

<sup>50</sup> *Idem*, *Przedmowa krótka do Polaka stanu rycerskiego*, *Żywołot*, [w:] *Żwierciadło...*, *op. cit.*, s. 326; *idem*, *Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 5, list 48v, s. 237.

<sup>51</sup> *Idem*, *Żywołot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. II, Kap. XVI, 2, s. 393–394; 5, s. 400.

<sup>52</sup> *Ibidem*, 7, s. 403.

<sup>53</sup> *Ibidem*, 2, s. 395.

<sup>54</sup> *Idem*, *Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 2, list 14v, s. 101; rozdz. 3, list 27, s. 150; *idem*, *Żywołot...*, *op. cit.*, t. I, Ks. I, Kap. IX, 2, s. 103.

<sup>55</sup> *Idem*, *Krótką rozprawa...*, *op. cit.*, s. 110; *idem*, *Żywołot...*, *op. cit.*, t. 2, Ks. III, Kap. VII, 4, s. 550.

<sup>56</sup> *Idem*, *Żywołot...*, *op. cit.*, t. 2, *Przedmowa krótka*, Kap. IV, 2, s. 657.

rzyły się mu z upodobaniem do rozrzutności. Ich używanie traktował jako demonstrację bogactwa<sup>57</sup>.

Ze stosowaniem zamorskich przypraw wiązało się też upodobanie do określonych smaków. W polskiej kuchni dominował w tamtym czasie smak ostry oraz kwaśny dzięki używaniu do wielu potraw octu. Ceniono też sól, która była podówczas jedynym konserwantem. Choć Rej proponował doprawianie nią wielu potraw i kiszzonek, to jednak wolał, aby dodawać ją w małej ilości<sup>58</sup>. Potrawa przesolona była dla niego sygnałem, że składniki, z których zrobiono danie, nie są świeże i poprzez przydanie dużej ilości soli kucharz chce zniwelować nieświeży zapach<sup>59</sup>.

W czasach Reja coraz bardziej zaczął się zdomawiać cukier, który sprowadzano z zagranicy, reklamując jako produkt zdrowszy od miodu. Co ciekawe, nie dodawano go do tortów, które w tamtym czasie obok słodkiego owocowego dodatku miały też smak słony, podawane były z mięsem lub rybami, jajecznicą lub kwaszoną kapustą<sup>60</sup>. Kazał natomiast dodawać ten drogi dodatek do kaszy oraz zupy<sup>61</sup>. Pisarz moralizatorskim tonem podkreślał przy tym, że cukier fałszuje pierwotne właściwości smakowe potraw.

## Jedzenie postne

Mówiąc o kulturowej roli jedzenia, nie wolno zapominać o okresach postu. W ciągu całego roku liturgicznego było w sumie ponad sto postnych dni – obok piątków i śród traktowanych w każdym tygodniu jako dni, w których obowiązywał zakaz jedzenia mięsa, mleka i jaj. Przekazy źródłowe z XVI w. dowodzą, że post był ściśle przestrzegany. Rej jednak dopatrywał się prób łamania zaleceń postnych poprzez całkowitą zmianę diety. Z kaznodziejskim zacięciem ganił tych, którzy w tym okresie zamiast ograniczyć ilość pochłanianego jedzenia i całkowicie wyeliminować mięso z jadłospisu, wydawali krocie, aby kupić wykwintne potrawy. Niektórzy bowiem, chcąc ominąć post, spożywali przekąski, które wprawdzie nie były mięsnymi, ale też trudno je było uznać za skromne. Zamiast umartwiać ciało, zaprzepaszczała ideę postu, jedząc wyrafinowane produkty, które nabywali po wysokich cenach<sup>62</sup>.

Dla Reja post miał znaczenie wielowymiarowe. Po pierwsze wypełniał ważną funkcję w kalendarzu liturgicznym, oddzielając od siebie dni świąteczne od powszechnych. Stanowił jedną z metod praktyk pokutnych<sup>63</sup>. I wreszcie pełnił rolę leczniczą. Rej miał bowiem świadomość, iż pożywienie w przemożny sposób wpływa na kondycję zdrowotną ludzkiego organizmu. Dlatego zwracał uwagę nie tylko na jakość, ale też na ilość pochłanianego jedzenia. Preferował umiar i spożywanie wyłącznie do momentu zaspokojenia głodu<sup>64</sup>. Moralizatorskim tonem przypominał, jak to przodkowie pożywiali się skromnie, zadowolając się podpłomykiem i kawałkiem baraniny<sup>65</sup>. Również chłopci jedli

<sup>57</sup> *Idem, Do kuchniej*, [w:] *idem, Zwierzynek*, rozdz. IV, nr CLVI, s. 277.

<sup>58</sup> *Idem, Krótka rozprawa...*, *op. cit.*, s. 10; *idem, Żywot...*, *op. cit.*, t. 1, Ks. II, Kap. XVI, 8, s. 405.

<sup>59</sup> *Idem, Żywot...*, *op. cit.*, t. 1, Ks. II, Kap. IX, 8, s. 294.

<sup>60</sup> *Idem, Wizerunek własny...*, *op. cit.*, rozdz. 2, list 14v, s. 101.

<sup>61</sup> *Ibidem*, rozdz. 5, list 60v, s. 285. W źródłach można spotkać też przepisy na jajecznicę z cukrem.

<sup>62</sup> *Idem, Kazania...*, *op. cit.*, s. 133; *idem, Ksiądz je ptaki miasto ryb*, [w:] *idem, Figliki*, nr 219, s. 150.

<sup>63</sup> *Idem, Żywot...*, *op. cit.*, t. 1, Ks. I, Kap. IX, 3, s. 107.

<sup>64</sup> *Idem, Krótka rozprawa...*, *op. cit.*, s. 88; *idem, Żywot...*, *op. cit.*, t. 1, Ks. I, Kap. IX, 2, s. 103–104.

<sup>65</sup> *Idem, Żywot...*, *op. cit.*, t. 1, Ks. II, Kap. VIII, 2, s. 260.

wyłącznie „do sytości”, nie pozwalając sobie na obżarstwo<sup>66</sup>. Jednak w przypadku dzieci proponował rozszerzenie jadłospisu o produkty bardziej treściwe, aby przyzwyczaić ich żołądki do różnorodnego jedzenia<sup>67</sup>.

## Podsumowanie

Nagromadzenie informacji na temat jedzenia, zwyczajów kulinarnych, sposobów przetwarzania i przechowywania jedzenia świadczy o tym, że odgrywało ono w świadomości Reja istotną rolę. Postrzegał je z perspektywy zapobiegliwego gospodarza, który dbał o to, aby na przednówku nie zabrakło produktów, z których można będzie uwarzyć strawę.

Zwracał uwagę na różnice w jadłospisie poszczególnych grup społecznych. Ale też na zjawisko przeniesienia pewnych norm i mód żywieniowych z warstw bogatszych do biedniejszych. Nie uszły jego uwadze zmiany zachodzące w obrębie pokolenia w zakresie upodobań kulinarnych. Sam niechętnie przyjmował nowe zwyczaje i zmiany w diecie. Przedkładał dania proste w przygotowaniu nad te, których szykowanie wymagało kunsztu kulinarnego, a efekt końcowy niekoniecznie przekładał się na wyjątkowe doznania smakowe. Pisarz był smakoszem, a wzmianki na temat jedzenia zamieszczane w jego pracach są wnikliwie i miejscami pełne szczegółów. Wprawdzie przekazy te nie są uporządkowane, a przeciwnie, trzeba ich szukać po wielu miejscach rejoyńskich dzieł, jednak wnoszą sporo nowych informacji do poznania upodobań kulinarnych i zwyczajów żywieniowych naszych przodków żyjących w połowie XVI w.

## Bibliografia

- DUMANOWSKI Jarosław, „Smażenie różnych konfektów”. *Nowy obraz kuchni staropolskiej?*, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. Beata Możejko, Gdańsk: Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego 2012.
- ODRZYWOLSKA-KIDAWA Anna, „Ów, co się opiwszy przewraca a jęczy” – typologia odgłosów wydawanych przez ciało pijanego w ujęciu Mikołaja Reja, [w:] „Od-głosy kultury”, t. II, *Od-głosy jedzenia*, red. nauk. Grażyna Pietruszewska-Kobiela, Adam Regiewicz, Częstochowa: Towarzystwo Literackie im. Adama Mickiewicza 2015.
- REJ Mikołaj, *Figliki*, oprac. Maria Bokszczanin, wstęp Julian Krzyżanowski, wyd. 2, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 1974.
- , *Kazania, czyli Świętych słów a spraw Pańskich, które tu sprawował Pan a Zbawiciel nasz na tym świecie, jako prawy Bóg, będąc w człowieczeństwie swoim, Kronika albo Postyla, polskim językiem a prostym wykładem krótko uczyniona*, wyd. Teodor Haase, Cieszyn: Księgarnia Karola Prochaski 1883.
- , *Krótką rozprawa między trzema osobami panem, wójtem i plebanem*, oprac. Konrad Górski, Witold Taszycki, Wrocław–Warszawa: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo De Agostini Polska 2006.
- , *Wizerunek własny człowieka poczciwego*, oprac. Władysław Kuraszkiwicz, cz. 1–2, [w:] *idem, Dzieła wszystkie*, t. 7, red. Maria Renata Mayenowa, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1971.

<sup>66</sup> *Ibidem*, t. 2, Ks. III, Kap. VII, 4, s. 551.

<sup>67</sup> *Ibidem*, t. 1, Ks. I, Kap. III, 2, s. 35.

- , *Wybór pism*, oprac. Anna Kochan, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 2006.
  - , *Zwierzyniec*, 1562, wyd. Wilhelm Bruchnalski, Kraków: Akademia Umiejętności 1895.
  - , *Żwierciadło albo kształt, w którym każdy stan snadnie się może swym sprawam, jako we zwierciadle, przypatrzeć*, t. 2, wyd. Jan Czubek, Jan Łoś, wstęp Ignacy Chrzanowski, Kraków: Akademia Umiejętności 1914.
  - , *Żywot człowieka poczciwego*, oprac. Julian Krzyżanowski, t. 1–2, Wrocław–Warszawa: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo De Agostini Polska 2003.
- WERESZCZYŃSKI Józef, *Gościniec pewny niepomiernym moczygębom a obmierzłym wydmi-  
kuflom świata tego, do prawdziwego obaczenia, a zbytków swych pohamowania, z pisma św.  
i rozmaitych autorów zebrany*, druk. Andrzej Piotrkowczyk, Kraków 1585, [w:] *Pisma tre-  
ści moralnej księdza Józefa Wereszczyńskiego, biskupa kijowskiego, opata benedyktyńskiego  
w Sieciechowie*, wyd. Kazimierz Józef Turowski, Kraków: Wydawnictwo Biblioteki Polskiej  
1860.





**GRZEGORZ SOBEL**  
Uniwersytet Wrocławski

## „Hej szynkarzu, przynieś szklaneczkę, przynieś piwa biskupiego ćwiarteczkę!”. O rymach w dawnej gastronomii Wrocławia

**SŁOWA KLUCZOWE:** szynk, karczma, rymowanka, piosenka, Wrocław

**KEY WORDS:** pub, inn, rhyme, song, Wrocław

### Streszczenie

Arykuł prezentuje rymowanki powstające przed XX wiekiem w karczmach Wrocławia. Są one źródłem wiedzy o ówczesnych obyczajach dnia codziennego, przedstawiają stosunki między poszczególnymi lokalami, są wreszcie swoistą recenzją ich gości. Rymowanki powstawały jako piosenki zachwalające lokal, produkty, szczególnie piwo oraz atmosferę panującą między gośćmi. Były tekstami laudacyjnymi, reklamowymi, wreszcie wesołym zaproszeniem do wspólnej biesiady.

### Abstract

This article presents rhymes created in Wrocław's inns before the 20th century. They are the source of knowledge about the everyday customs, the relations between the premises and finally a specific review from their guests. Rhymes were created as songs that promoted the locality, products, especially beer and the atmosphere prevailing between guests. They were laudatory texts, advertising and happy invitation to a feast.

### Wprowadzenie

Gastronomia Wrocławia już przed wiekami budziła zainteresowanie ludzi pióra, będąc pełnym wdzięku wątkiem uzupełniającym opisy grodu nad Odrą. Szczególne miejsce znalazła jednak w utworach rymowanych – w pierw jako temat autorskich ekspresji, z czasem zaś czyniąc rymy skutecznym narzędziem promocji usług spod znaku noża i widelca. Jak dotąd ten rodzaj twórczości nie stał się obszarem wnikliwszej uwagi nie tylko w badaniach nad dziejami gastronomii, ale i historii stolicy Śląska w ogóle. Celem tego artykułu jest zwrócenie uwagi badaczy dziejów Śląska na tego rodzaju źródło. Dlatego też w tekście zostały zawarte liczne cytowania. Obszerniejsze poszukiwania źródłowe przynoszą bowiem wiele rymowanek – a mam tu na myśli wiersze pochwalne, poezję biesiadną, pieśni i wiersze okolicznościowe czy też rymowanki reklamowe, a więc wszelkie wierszowane formy literackie o z reguły niewielkiej wartości artystycznej, za to przebogatym przekazie historycznym i kulturowym – pozwalających ujrzeć obraz dawnej gastronomii Wrocławia w zupełnie innym świetle, nadto rozsmakować się zmysłowo nie mniej rozkosznie

niż przy świeżo przygotowanym specjale pamiętającym choćby wspaniałe czasy *belle époque*. Rymowanki, o których mowa, dostarczają wiele cennych informacji w badaniach nad dziejami wrocławskiej gastronomii i kultury stołu. Niedostrzegane w penetracji życia codziennego dawnego Wrocławia stanowią jedyny w swoim rodzaju przekaz odnoszący się do szczególnego obszaru ludzkiej egzystencji – jedzenia i picia w przestrzeni publicznej – w czasach, gdy dla większości mieszkańców nadodrzańskiej metropolii sprawy stołu były spektaklem zamkniętym z reguły w murach karczmy, gospody, restauracji, winiarni, kawiarni, cukierni, a nawet knajpy.

Usługi gastronomiczne, a więc możliwość posilenia się czy też napicia trunków za opłatą, sięgają we Wrocławiu czasów średniowiecza. Sławna Piwnica Świdnicka (Schweidnitzer Keller) pod ratuszem szynkowała wina, piwa i miód pitny co najmniej od 1273 r., kiedy to stolica śląskiej ziemi uzyskała prawo szrotu nadane przez księcia Henryka IV Probusa<sup>1</sup>, a więc przywilej oznaczający wyłączność na rozwożenie i szynkowanie piwa i wina. Przez kolejne stulecia gastronomia stolicy Śląska stała niemal wyłącznie piwem, a warzące i szynkujące na miejscu chmielowy trunek karczmy wiodły prym w mieście do początków XVIII w. W tym czasie nikt nie słyszał i nie polegał na reklamie – o renomie karczmarzy decydowała jakość nalewanego przez nich w kufle piwa i serwowanego jadła. A że warzony w karczmach nadodrzańskiego grodu trunek Gambrinusa należał w drugiej połowie XVI w. do najlepszych w tej części Starego Kontynentu, nie może dziwić, iż stał się tematem rymów pióra Anthona Pluntzkaua, wychwalających piwo wrocławskie<sup>2</sup>:

Wrocław, stolica śląskich dziedzin,  
Sławny jest i wysoko mierzy.  
A karczem w owym zacnym mieście  
Można naliczyć ponad dwieście.  
Warzony tu co tydzień bywa  
Wrocławki szepc – szlachetne piwo.  
Napój to tęgi i dlatego  
Pod ławą złożył niejednego.  
[...]  
W smaku jest słodki niczym miód,  
Z szepcem, kto chory, będzie zdrów.  
[...]  
Specjał pobudza w ludziach śmiech,  
Gdzie piją go, wnet zabrzmi śpiew.

Wydane w 1599 r. rymy o wrocławskim piwie wpisały się na długo w karczmianą kulturę stolicy Śląska – były znane niejednemu piwoszowi sto i dwieście lat później. Nie możemy też odmówić rymowance Pluntzkaua pewnych funkcji reklamowych tym bardziej, iż wrocławski szepc (*Schöps*) był szynkowany do wybuchu wojny trzydziestoletniej daleko poza granicami Śląska. Pluntzkau pisał zresztą:

<sup>1</sup> Thomas MARUCK, *Der Schweidnitzer Keller im Breslauer Rathaus*, Würzburg 2009, s. 29.

<sup>2</sup> Anthon PLUNTZKAU, *Pochwała znakomitego i słynnego trunku z cesarskiego miasta Wrocławia na Śląsku szepczwanego (Lobspruchdes herrlichen und weiterümbten Tranks der Kayserlichen Stadt Breßlaw in Schlesien Schöps genandt)*, [w:] *Wrocław liryczny*, tłum. Wojciech Grzelak, Wrocław 1997, s. 17–21.

Tak Norymberga, jak i Drezno  
Niejeden achtel jeszcze wezmą.  
[...]  
Polacy tak szepc w cenie mają,  
Że go wozami sprowadzają.

Schöps stał się także tematem rymów teologa Johanna Andreasa Mauersbergera w dziele *Breslau. Die Weit-Berühmte Stadt*, z którego dowiadujemy się, iż w piwnicy ratuszowej prócz miejscowego waru szynkowano jeszcze piwo strzegomskie, złotoryjskie oraz z miasta Zerbst w kraju Anhalt<sup>3</sup>.

Również Piwnica Świdnicka stała się w czasach przeszłych tematem wielu utworów rymowanych, w tym wielu pieśni<sup>4</sup>, by wymienić tylko pisany klabatschką (dialekt wrocławski) *Breslauischer Schlendrian* (1731) Johannes Sanftlebena czy też zachowaną w jednej z części wspomnień Karla von Holteia *Vierzig Jahre* rymowaną w gwarze śląskiej poświęconą „dzwoneczkowi gałgana” (*Solihch a Lümmelläuten?*)<sup>5</sup>, który przez stulecia był niemalże instytucją w piwnicy pod ratuszem. Przypominał bowiem jej gościom potrójnym brzmieniem o konieczności uiszczenia kary za zniszczone naczynia. Wymownym śladem tych dawnych obyczajów Piwnicy Świdnickiej jest inna krótka rymowanka, która długo służyła za regulamin lokalu:

Pozwól że rzec Ci gościu drogi,  
Nie tłucz kufli o nasze podłogi.  
Ani nie rzucaj nimi o ściany,  
Inaczej 12 srebrniaków zapłacisz kary<sup>6</sup>.

Zakorzenione głęboko w dziejach wrocławskiej gastronomii rymowanki są często jedynym źródłem historycznym, które mówi nam dziś cokolwiek o jej kulturze, tradycjach i zwyczajach sprzed 200, 300 i więcej laty, a także o tym, co wówczas jadano i pijano. Wspomniany już Sanftleben, autor czterech rymowanek będących najważniejszym źródłem do dziejów gastronomii wrocławskiej I połowy XVIII w., pisał w *Breslauischer Schlendrian*<sup>7</sup>:

Ażeby przybysz był w mieście dobrze zorientowany,  
Uwagę poczynić muszę, z czego gród nasz jest znany:  
Každy karczmarz trzy razy w tygodniu piwo szynkuje,  
O czym kegel nad jego wejściem zatknięty informuje.  
[...]  
Gwar w karczmie przez dzień cały – głośny, że aż ze snu budzi,  
Szynkarz piwo gościom mierzy, niczym innym się nie trudzi.  
Spisuje za to uważnie, kto co zjadł, wypił i za ile,

<sup>3</sup> Patrz: J. A. MAUERSBERGER, *Breslau, Die Weit-Berühmte Stadt*, Brieg 1769, [nlb].

<sup>4</sup> Zob. m.in.: *Jubilaeums-Buch zum 50 jaehrigen Bestehens des Stadhaus-Keller zu Breslau*, Breslau 1913; T. SIKORA, *Das Lied vom Schweidnitzer Keller zu Breslau*, Breslau 1881.

<sup>5</sup> T. MARUCK, *op. cit.*, s. 67–69.

<sup>6</sup> Cyt. za: G. SOBEL, *Przy wrocławskim stole*, Wrocław 2006, s. 72.

<sup>7</sup> J. SANFTLEBEN, *Breslauischer Schlendrian. Wie solcher von einem Tage zu dem andern in denen Kretscham- oder Bier-Häusern getrieben wird*, [b.m.w.] 1731, [nlb].

Kontent że mu dobrze idzie, obsługuje wszystkich mile.  
A gdy głód dopadnie, wtedy innej rady nie ma,  
Chleb kminkowy z twarogiem, a czasem pieczeń zjeść trzeba.  
I jest co dzień groch prażony w dobrej cenie,  
A że pieprzem przyprawiony – piwem ugasisz pragnienie.  
[...]  
Zaś wątróbkę z osła gospodyni smacznie z cebulą dusi,  
By zaś rakom nic nie zbrakło, octem raka skropić musisz.

Nie mniej wyczerpujące informacje znajdujemy u Sanftlebena odnośnie Piwnicy Świdnickiej i innych wrocławskich lokali gastronomicznych. Najciekawsze z nich dotyczą specjałów lądujących na stołach. I tak w czasach mu współczesnych wrocławianie „zajadali się” pod ratuszem kielbasą z kiszoną kapustą, zaś do piwa przegryzano drożdżowe warkocze, sucharki z pieprzem i precle z kminkiem (o którym pisał, iż jest go pełno w preclach jak robaków). Spośród zamiejscowych trunków Gambrinusa szynkowanych w Piwnicy Świdnickiej Sanftleben wymienia piwo frankfurckie, praskie i piwo z miasta Zerbst. W innym utworze przytacza z kolei trzy specjały kuchni francuskiej *Fricassée*, *Ragout*, *Boeuf à la mode* dostępne we wrocławskich szynkach wina, które już w tamtych czasach gromadziły niemal wyłącznie klientelę z wyższych stanów społecznych, której coraz bliższa stawała się kultura francuska<sup>8</sup>.

Przełom XVIII i XIX w. przyniósł gwałtowny rozwój wrocławskiej gastronomii. W kulturze stołu utrwaliły się wpływy francuskie i angielskie, zaś w codziennej ofercie kulinarnej swoją pozycję ugruntowały specjały znad Sekwany i Tamizy. Dość przypomnieć, iż w czasie oblężenia miasta przez wojska napoleońskie w latach 1807–1808 została otwarta pierwsza restauracja (Heinrich Bunke), a więc lokal serwujący przez cały dzień ciepłe posiłki zamawiane z karty dań, zgodnie z paryskim wzorcem<sup>9</sup>. Wina francuskie zdominowały ofertę szynków bachusowego nektaru, zaś miejscowe destylaty tworzyły zręby kultury knajpianej.

Czołowe kawiarnie w centrum miasta pełniły rolę salonów towarzyskich, a przybywający w tym czasie do grodu nad Odrą szwajcarscy konditorzy wprowadzili na stoły nie tylko słodkie nowości – polecany przez nich z rana bulion przypadł szybko do gustu wrocławskim mieszkańcom. Kolejne dwie–trzy dekady przyniosły utratę dawnej pozycji karczmi, którym decydujący cios zadało w II połowie lat 30. XIX w. piwo bawarskie. To jakże ważne wydarzenie w dziejach wrocławskiej gastronomii znalazło odzwierciedlenie w ponad dwudziestozwrotkowej rymowance Gustava Moritza zatytułowanej *Piwo beczkowe nade wszystkim! Zrozpaczony wrocławianin o upadających karczmach*, która jak w soczewce uchwyciła moment przemijania dominacji piw wrocławskich i znaczenia karczmi na piwnej mapie miasta. Już kilka urywków z całości daje w miarę pełne pojęcie o zmianach kulturowych w mieście piwa następujących wraz z wypieraniem tradycyjnego ciemnego i mętnego miejscowego trunku na rzecz jasnego, klarowanego piwa bawarskiego<sup>10</sup>:

<sup>8</sup> *Idem*, *Wohlverdientes Ehren-Lob Derer Breßlauischen Wein- und Wasser-Schencken*, Breßlau 1732, [nlb].

<sup>9</sup> Więcej patrz: G. SOBEL, *Dzieje wrocławskiej gastronomii*, Wrocław 2012, s. 32.

<sup>10</sup> G. MORITZ, *Das Faszbiere wird alle! Oder der über die untergehenden Kretschamhäuser verzweifelnde Breslauer*, Breslau 1846, [nlb].

Ach, gdzież są te dawne czasy,  
W beczkach ciemnych piw zapasy,  
Z których Wrocław zawsze sływał.  
Dokąd one teraz płyną?  
Czy się stanie to więc prawdą,  
Że stracimy sławę dawną?  
W karczmach tłoczno, zgiełk i gwar,  
Wszyscy znają piwa czar.  
Każdy powie ci to szczerze,  
Skąd się ciemny trunek bierze.  
Że orzeźwia, pewny bądź,  
Wejdz, nie zwlekaj, z piwem siądź!  
[...]  
W *grünen Adler* – to nie żarty,  
Stary *Tadler* wypadł z karty!  
Smutku po nim nic nie zmieni,  
Bowiem jasne wielu ceni.  
W *Keller* dbają o gatunek,  
Więc bawarski leją trunek.  
[...]  
„Bairisch”, mówią o nim wszyscy;  
„Bairisch” w kuflach naszych błyszczą!  
Ja już dosyć mam tej arii,  
Jutro ruszam do Bawarii!  
I chcę sprawdzić to samemu,  
Czy hołdują tam ciemnemu?  
Co dzień mnie ogarnia złość,  
Mam już tego piwa dość.  
W karczmach czyni spustoszenie! –  
Ciemnych piw ostatnie tchnienie  
Dałalt *Brauhaus* – piwna Troja,  
Dotąd ciemnych piw ostoja.

Sprowadzone do miasta przez Conrada Kisslinga piwo bawarskie szybko rozposzechniło się w wielu innych lokalach gastronomicznych – dało też impuls do warzenia piwa na bawarską manierę. Wraz z nim zostały przeniesione na wrocławski grunt również liczne elementy bawarskiej kultury<sup>11</sup>. Jednym z nich było położenie większej wagi na higienę panującą w lokalu, jak również na wystrój jego wnętrza. Koniec lat 30. i początek 40. XIX w. przyniósł nieznaną wcześniej wrocławianom falę remontów lokali gastronomicznych, co w dużej mierze przyczyniło się do wzrostu konkurencji. Obraz przemian zachodzących w tym czasie uzupełnia jeszcze stały wzrost znaczenia winiarni ewoluujących w kierunku lokali dla bardziej wymagającej klienteli, którą zadowolowały nie tylko rzadkie wina, ale też coraz bardziej wyszukane specjały kulinarne.

W zaistniałej sytuacji przełomu lat 30. i 40. XIX w. działający w branży gastronomicznej restauratorzy, szynkarze piw zamiejscowych (bawarskich), kawiarze, winiarze, ostatni

<sup>11</sup> Więcej patrz: G. SOBEL, *Dzieje...*, *op. cit.*, s. 61–70.

karczmarze serwujący piwo warzone wedle najnowszych wówczas technologii, a nawet cukiernicy dostrzegli (nagle?) przemożne znaczenie reklamy. Wówczas to obserwujemy – po raz pierwszy chyba w dziejach prasy wrocławskiej – jak słowo pisane (tu: drukowane) nabrało nieznanego wcześniej znaczenia w strategii marketingowej podmiotów działających na polu usług spod znaku szklanki i widelca. Siłą reklamy stały się wówczas nie tylko znane już wcześniej anonse, często bardzo obszerne, zamieszczane w każdej ilości w różnych tytułach prasowych, informujące wprost o wszystkim, co w danym czasie gospodarz lokalu miał do zaoferowania – rzecz można, że ta forma dotarcia do klienta była już od jakiegoś czasu *démodé*, choć większość gastronomów ją praktykowało. Na czoło – a mamy tu na względzie efekty wizualne, przy wszelkich ograniczeniach technicznych ówczesnej prasy – wysuwały się na jej szpaltach anonse zawierające utwory rymowane. Ich głównym walorem wizualnym była pionowa struktura kolumny, zwracająca na siebie szybko uwagę czytelnika. Dokładniejsza analiza wskazuje również, iż miejsce rymowanek na stronie (szpalcie) nie było dziełem przypadku (pozostaje jedynie niewiadomą, kto o tym decydował). Sama treść rymowanych anonsów była już sprawą podmiotów reklamujących się w prasie. Dla wielu „twórców” mających jakiegokolwiek doświadczenie w układaniu rymów ta forma działalności literackiej była atrakcyjnym źródłem dochodów. Nie jest wykluczone, iż przez jakiś czas parał się tym August Heinrich Hoffmann von Fallersleben, autor hymnu niemieckiego, a od 1823 r. kustosz Biblioteki Uniwersyteckiej we Wrocławiu, którego nazwisko sygnowało wiele rymowanek o kulinarnobiesiadnym charakterze zamieszczonych w czasopiśmie wrocławskich od końca lat 20. XIX w. do połowy stulecia z *Wurstwieder Wurst (Wet za wet)* na czele<sup>12</sup> (jak dotąd nie udało mi się odnaleźć jego inicjałów lub nazwiska jako autora rymów reklamowych):

Gdy nadejdzie pierwszy mróz,  
Idą świnie pod nóż.  
Kwik, kwik, kwik; kwik, kwik, kwik,  
Taki słyhać we wsi ryk.  
Gdy kiełbasy już gotowe,  
Oddasz za nie nawet głowę.  
Połudwice, balerony,  
Cieszą oczy z każdej strony.  
Śle matula do sąsiada  
Kosz z kiełbasą, by nie gadał:  
Metka, kiszki, wątrobianki,  
Salcesony dla zachcianki.  
Potem sąsiad wieprzka zabił,  
W kiszki mięsa ciasno nabił.  
Szynki, schaby, kabanosy,  
Poukładał równo w stosy.  
No i sąsiad nam pokazał,  
Jak pamięta o sąsiadach.  
Poszlim w gości krokiem wartkim,  
Lecz gdym przyszli, dał nam skwarki!

<sup>12</sup> A. H. HOFFMANN VON FALLERSLEBEN, *Kinderlieder*, Hildesheim–New York 1976, s. 226–227.

Gwiazdą rymowanych anonsów zamieszczanych w prasie na przełomie lat 30. i 40. XIX w. był Carl Sabisch, właściciel restauracji Pod Czarnym Orłem (Zumschwerzen Adler) przy ul. Ruskiej 60 (dawna Reuschergasse). Jego rymy są najbardziej reprezentatywne dla nowej formy reklamy prasowej w tym czasie. Oto dwa przykłady z bardzo wielu rymowanych anonsów zamieszczanych przez niego w prasie wrocławskiej:

Mili Państwo, powiem szczerze,  
Skąd się moja radość bierze.  
Że frekwencja w mym lokalu,  
To nie kwestia tylko balów:  
Podczas targów wszyscy wiedzą –  
U mnie prascy kupcy siedzą!  
Są kielbaski, szynki, karpie,  
Nikt za kiesę się nie szarpie!  
Mam też w karcie balerony  
I jest szczupak z lekka słony.  
Dla smakoszy są pieczenie –  
Czasem w maśle smażę klenie.  
Zaś na deser daję lody  
Znakomite dla ochłody!  
Kto zaś szuka lekkiej strawy,  
Temu podam bez obawy:  
Naleśniki nadziewane –  
I w rosole kluski lane.  
Karmię z rana i wieczorem,  
Wszyscy płacą mi z honorem.  
Zatem proszę w moje progi,  
Czy jest lato – czy mróz srogi<sup>13</sup>.  
Już niebawem post nastanie:  
Wstrzemięźliwość – umartwianie.  
Zaś na stołach ledwie rybka,  
Czasem w towarzystwie grzybka.  
Bowiem zwyczaj wszystkim każe,  
Aby wówczas mieć w powadze...  
Ale zaraz! – przecież wiecie,  
Że mój kucharz jest na diecie.  
Czy więc będzie dla Was zwadą,  
Gdy Wam powiem zręczną swadą:  
Wszakże wszyscy dobrze wiecie,  
Że najlepiej w mieście przecie,  
Karmi Sabisch, u którego  
Sztokfisz ponad „śląskie niebo”<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> „Breslauer Erzähler” 1838, nr 66, s. 264.

<sup>14</sup> „Breslauer Zeitung”, 15.02.1838, nr 39; „śląskie niebo”, zwane też „śląskim niebem w gębie” – specjał kuchni śląskiej – wędzony boczek duszony z jabłkiem, gruszką i śliwką podawany z kluskami.

Rymowanki jako anons prasowy zapraszający do lokalu gastronomicznego stały się atrakcyjną – z punktu widzenia ich właścicieli – formą reklamy. Najpewniej spełniały znakomicie swoją rolę w strategii działalności niejednego restauratora, skoro ich obecność w prasie wrocławskiej obserwujemy aż do początku XX w. Były też bez wątpienia pewnego rodzaju odpowiedzią na ograniczenia techniczne prasy, która wówczas jeszcze nie oferowała barwnych reklam wizualnych ani też oryginalnych grafik. Jednocześnie ten nurt reklamy wpisał się w czasy, gdy poezja była powszechną formą wypowiedzi. Co ciekawe jednak, rymowanki były wykorzystywane w reklamie prasowej wyłącznie przez przedstawicieli branży gastronomicznej, która jak żadna inna w mieście była aż tak silnie zależna od codziennego kaprysu swoich klientów. Stąd w prężnie rozwijającym się Wrocławiu walka o jego względy, o jego uwagę była walką o być albo nie być na rynku.

Wspomniany już Sabisch – w którym widzieć powinniśmy jednego z prekursorów anonsów rymowanych w prasie wrocławskiej i ich wykorzystania w strategii promocji działalności gastronomicznej – zapraszał nimi jako pierwszy w mieście na wigilię i ostatki. W swoim czasie był też królem karpia – gdy tylko jesienną porą nadchodził na niego sezon, Sabisch „układał” już nowe rymy. Kolejne dekady przyniosły rozwój tej formy anonsowania w prasie usług gastronomicznych nie tylko przez czołowych przedstawicieli w branży – rymy zapraszały wrocławian na bale, bale karnawałowe, święta piwa, wina, świniobicia, okazjonalne koncerty, rocznice urodzin monarchów pruskich, wydarzenia rocznicowe, odpusty oraz świąteczne obiady i kolacje (Boże Narodzenie, Wielkanoc, Zielone Świątki). W 1876 r. Carl George, właściciel lokalu Colosseum w kamienicy Pod Rosyjskim Cesarzem (zum russischen Kaiser) przy ul. Jedności Narodowej, róg ul. Jana Kilińskiego (dawne Mathiasstrasse i Herzogstrasse) anonsował w prasie wrocławskiej swoje usługi w czasie karnawału następująco:

Precz ze smutkiem i zmartwieniem!  
Precz ze wszelkim utrapieniem!  
Niechaj radość w sercach gości,  
Niechaj serca drżą z radości!  
I do *Colosseum* spieszcie –  
Czas zabawy nastał wreszcie!  
Biało wszędzie i mróz srogi,  
Więc przestąpcie nasze progi.  
Bal maskowy wydajemy,  
Gości wszystkich przyjąć chcemy.  
W maskach wielki wybór mamy,  
W tańcach płasać będą damy...  
Nie przegapcie tejże gratki,  
Nim nadejdą nam ostatki!  
Niech weseli nas zabawa –  
Takie karnawału prawa!  
Zatem przyjdźcie do nas licznie,  
Ugościmy Was magicznie!  
Ja George ręcę głowę,  
Aurę mam karnawałową!!!<sup>15</sup>

<sup>15]</sup> „Breslauer Zeitung”, 13.01.1876, nr 28.



W międzyczasie rymy stały się ważnym i trwałym elementem reklamy w drukach okolicznościowych wydawanych na specjalne okazje, jak na przykład otwarcie nowego lokalu czy imprezy rocznicowe. Bardzo wczesnym przykładem tego typu działań marketingowych była pieśń wydana drukiem w postaci broszury reklamowej przez Conrada Kisslinga z okazji inauguracji jego nowego lokalu w piwnicy Esterhazy-Keller (Rynek 19) 18 grudnia 1849 r.<sup>16</sup> Wychwalał w niej zalety szynkowanego przez siebie bawarskiego trunku, a sama pieśń mówi wiele o formie przekazu słownego, jakim operowano w reklamie około połowy XIX w.:

Dziś mój lokal tonie w barwach zieleni.  
Dziś trunek chmielowy u mnie się pieni.  
Serca raduje – ożywia ducha, ożywia ciało  
Pij przyjacielu ten trunek – pij go śmiało!  
Pomaga wszystkim – i w bólu, i w smutku.  
Oj, nie masz nad nie lepszego w skutku!  
Przy nim nie straszny żaden życia rumor,  
Przy nim zawsze panuje wesoły humor!  
W Bawarii, tylko w Bawarii Panowie mili,  
Warzą ów trunek, który nas dzisiaj sili.  
W zimnych piwnicach, pod baczny okiem,  
Dojrzewa ów nektar roczek za rokiem.  
Przed nim wina chylą swoją głowę,  
Po nim niejeden łamie podkowę.  
Przy nim nastrój zawsze wesoły –  
Po nim spokojne wewnętrzne żywioły!  
Nie trzeba nam tutaj „burgundera”,  
Nie warta oferta żadnego kiperera.  
„Bairisch” mówią o nim wszyscy –  
„Bairisch” w kuflach naszych błyszczący!  
Piwo bawarskie dostarcza rozkoszy –  
Warte kufelka wszystkich biboszy!  
Jeśli zaś komuś doskwiera pragnienie,  
Niechaj nie czeka na boże zbawienie!

Dużo późniejszym, bardziej wysmakowanym przykładem działań marketingowych wykorzystujących pieśni okolicznościowe było otwarcie po remoncie 14 listopada 1928 r. sławnej wrocławskiej Piwnicy Biskupiej (Bischofskeller) przy ul. Biskupiej (dawna Bischofsgasse). Urządzona w tzw. staroniemieckim (*altdeutsch*) stylu restauracja zdobyła najwyższe uznanie klienteli i krytyków gastronomii w mieście, zaś prasa wrocławska podkreślała z dumą, iż renowację starej piwnicy przeprowadzono z wykorzystaniem najnowszych zdobyczy techniki i środków konserwatorskich. Również kuchnia restauracji została wyposażona w najnowocześniejsze wówczas sprzęty, zatrudniono najlepszych kucharzy, dzięki czemu oferta kulinarna Piwnicy Biskupiej stała na najwyższym poziomie, dorównując restauracji Hotelu Monopol czy winiarni Christiana Hansena. Jej otwarcie zostało wsparte szeroko zakrojoną kampanią rekla-

<sup>16</sup> *Rundgang bei C. Kissling 18. Dezember 1849, Breslau 1849.*

nową, zaś w druku okolicznościowym wydanym z tej okazji znalazła się pieśń nawiązująca duchem do dawnych czasów. Zamiarem właścicieli Bischofskeller<sup>17</sup> było bowiem wykreowanie lokalu gastronomicznego z historycznym klimatem. Stąd m.in. bardzo odważne wstawienie do lokalu drewnianych, masywnych krzeseł i stołów stylizowanych na dawne wrocławskie karczmy.

Jest we Wrocławiu Piwnica Biskupa,  
Dobre to miejsce dla ciała i ducha,  
Wszelkie tu jadło wyborne mają,  
Przy którym skoczne melodie grają.  
Chmielowy trunek, co złoci się w szkle,  
Zawsze ugasi pragnienie Twe,  
I pił będziesz go pił, stale, a żywo,  
Ten biskupi trunek, to biskupie piwo.  
A gdy tam siedzę, rozmyślam i piję,  
Pieśń oto taka czasem się wije:  
Hej szynkarzu, przynieś szklaneczkę,  
Przynieś piwa biskupiego ćwiarteczkę!  
I coś na ząb – może być mięso i może ryba,  
Niech będzie tu zaraz, jak u biskupa biba!  
Hej dzielny szynkarzu, lej piwo prędko  
I wytoż no zaraz beczułkę następną!  
Biskup poświęcił wszak wszystkie kropelki,  
Kto chce być świętym – to sposób wszelki!  
Mówią bywalcy o owej przyśpiewce,  
Która dla ucha brzmi dźwięcznie wielce,  
Że w tej piwnicy bibosze weseli  
Już pięćset lat temu piosnkę tą pieli.  
A gdy przed laty biskupa szynk stary  
„Zur großen Durchfahrt” piwosze zwali,  
Tłoczno tu było na ławach dębowych,  
O które nawet łamano podkowy:  
Wtedy zaczynał mieszczański chór  
Śpiewać, aż niosło po królewski dwór:  
Hej szynkarzu, przynieś szklaneczkę,  
Przynieś piwa biskupiego ćwiarteczkę!  
I coś na ząb – może być mięso i może ryba,  
Niech będzie tu zaraz, jak u biskupa biba!  
Hej dzielny szynkarzu, lej piwo prędko  
I wytoż no zaraz beczułkę następną!  
Biskup poświęcił wszak wszystkie kropelki,  
Kto chce być świętym – to sposób wszelki!  
I tyle ten żywot ziemski jest wart  
Ile na stole w „Großen Durchfahrt”.

---

<sup>17</sup> Piwnica Biskupia stała się miejscem akcji w powieści *Koniec świata w Breslau* Marka Krajewskiego, przy czym Autor nie dostrzegł klasy i renomy lokalu.

A gdy i na nas przyjdzie już czas,  
Nikt tu przy piwie nie wspomni nas.  
Lecz póki w piwnicy wstępujesz progi,  
Porzuć wszelkie doczesne trwogi.  
Puść zrazu wodze fantazji swej  
Baw się tu, ucztuj, wesel i śmiej.  
I śpiewaj, jak wszyscy przy stołach pijący  
W piwnicy biskupiej trunek pieniący:  
Hej szynkarzu, przynieś szklaneczkę,  
Przynieś piwa biskupiego ćwiarteczkę!  
I coś na ząb – może być mięso i może ryba,  
Niech będzie tu zaraz, jak u biskupa biba!  
Hej dzielny szynkarzu, lej piwo prędko  
I wytoż no zaraz beczułkę następną!  
Biskup poświęcił wszak wszystkie kropelki,  
Kto chce być świętym – to sposób wszelki!<sup>18</sup>

Kolejnym, nie mniej ciekawym i smacznym, wartym wspomnienia zastosowaniem rymów w dawnej gastronomii Wrocławia były karty dań lub też anonsowanie menu. Z okazji uroczystych obiadów lub bankietów organizowanych przez różne związki i stowarzyszenia (nie tylko wrocławskie) najczęściej w renomowanych salach, reduktach czy restauracjach zaproszeni na nie goście znajdowali w zestawie nakrycia menu pisane wierszem. Ten jakże atrakcyjny akcent „teatrum” okolicznościowych biesiad był często praktykowanym zwyczajem w II połowie XIX i na początku XX w. Nieznani autorzy owych rymowanek skupiali się najczęściej na dziejach związku lub towarzystwa organizującego okolicznościowe przyjęcie, przeplatając je specjałami lądującymi na stołach albo też poświęcali uwagę wyłącznie menu biesiady, spletając je anegdotami lub żartem. Posłużmy się kolejnym przykładem – 14 grudnia 1889 r. „starszyczna” Wrocławskiego Towarzystwa Gimnastycznego (Breslauer Turn-Verein) spotkała się na uroczystym obiedzie, w karcie dań którego znalazły się: bulion w filiżankach, tatar w muszulkach, szynka w sosie burgundzkim z kasztanami, sandacz z sosem z homarów i majonezem, polędwica wołowa, jabłko duszone, grzanka z serem i masłem<sup>19</sup>. To jakże smaczne menu brzmiało w rymowance następująco:

Karta dań – menu z francuska zwana,  
Jest przed posiłkiem pilnie czytana.  
Więc na początek **rosół w miseczce** –  
Po nim atleci mocniejsi w sprzeczce.  
**Musze tatarom faszzerowane,**  
Smakują lepiej niż wino grzane.  
**Szynka burgundzka, sos i kasztany**  
Toż dla siłaczy tercecik zgrany.  
**Sandacz z homarem i majonezem**

<sup>18</sup> Cyt. za: G. Sobel, Przy wrocławskim stole, *op. cit.*, s. 81.

<sup>19</sup> *Alte Herren-Riege des Rechten-Oder-Ufer. Stiftungsfestam 14. Dezember 1889*, Biblioteka Uniwersytecka we Wrocławiu, sygn. Yr 875,68.

Mógłby się skończyć dziś polonezem.  
Lecz **połudwica** jest po nich w planie –  
Z **jabłkiem duszonym** smakuje zgranie.  
A kto nie poległ – to przed deserem  
**Grzanka** z najlepszym w świecie **chesterem**.

Przebogata oferta kulinarna wrocławskiej gastronomii przełomu XIX i XX w. (czasy *belle époque*) wymagała zawsze wspaniałej oprawy. Tak w sensie kompozycji potrawy na talerzu, jak i jej promocji. Wszak gra toczyła się o być albo nie być na rynku. Nie może więc dziwić fakt, iż w tym czasie wielu restauratorów anonsowało swoje menu wierszem – ta forma promocji zapewniała wciąż lepszą dostrzegalność pośród tysięcy anonsów – zwłaszcza gdy nadchodził początek sezonu na stołach restauracji (październik) czy też lokal przeszedł właśnie renowację. Właśnie ten drugi powód stał się okazją do zareklamowania menu rymami przez właściciela restauracji Pod Złotym Szczupakiem (Zum golden Hecht) przy ul. Ruskiej 65 w 1911 r.<sup>20</sup>:

Co niedzielę piwo darmo,  
A wieczorem dobrze karmią.  
Wszelkie jadło tanie, smaczne,  
Przyjemności dają znaczne.  
W poniedziałki za piątaka  
Wieprzka zjesz i szczupaka,  
Dobry boczek, gar kiełbasy,  
Oraz piwo dla okrasy.  
A we wtorek bardzo zdrowa  
Ośla zupa ogonowa.  
Wino mamy też z Hiszpanii:  
Już masz obiad całkiem tani.  
W środę klient na życzenie  
Dwie cielęce zje pieczenie.  
Nie ponosi tym ryzyka  
Bo w żołądku wszystko znika.  
Tradycyjnie w każdy czwartek  
Ekstra danie oka warte:  
To gołonka wraz z kapustą,  
Nie myl jednak ich z rozpustą!  
W piątek znajdziesz na swym stole,  
Gulasz, kluski po rosole.  
I paprykę z tłustym mięsem,  
Które połkniesz jednym kęsem.  
Zaś w sobotę za opłatą,  
Pieczeń z szynki wraz z sałatą.  
Porcja duża – zjesz do syta,  
Jutro znowu tu zawitaj!

<sup>20</sup> H. A. FREYTAG, *Das Hecht-Büchlein*, Breslau 1911, [nlb].

Ten sam restaurator wykreował jako pierwszy we Wrocławiu bufet wzorowany na sławnym berlińskim bufecie Aschingera<sup>21</sup>. Co ciekawe, przed 1945 r. nie powstała w stolicy Śląska sieć bufetów pod jedną marką, jak miało to miejsce choćby w Berlinie, przy czym sam bufet jako forma oferty kulinarnej upowszechnił się w nadodrzańskiej metropolii już w latach 70. XIX w. Lokale Aschingera – pierwszy został otwarty w 1892 r. – była skierowane do ludzi pracy, przede wszystkim zaś do robotników wykwalifikowanych i urzędników, którzy wpadali do lokali firmowanych jego marką na szybką i taną przekąskę o każdej porze dnia. Filozofia strategii sukcesu oparta była na prostym założeniu – klient nie może czekać na posiłek, to posiłek musi czekać na niego. Za 80 fenigów można było kupić sporą porcję wołowiny lub pół kurczaka po wiedeńsku. Klienci przygotowani na większy wydatek mogli zafundować sobie bażanta faszerowanego wątróbkami z purée kasztanowym za jedyne 1,30 marki. W podobnej cenie był półmisek złożony z homarów, ostryg, kanapki z kawiolem, sardynek, sałatki z kurczaka, pasztetu gęsiego oraz grzanki z masłem. Dla dużej części klienteli wystarczyła gotowana kielbaska z kiszoną kapustą i piwem za jedyne 60 fenigów, a zestaw ten oferowany był także w wariacie z kawałkiem golonki. Największym wzięciem cieszyły się bułki z jajkiem i kawiolem, serem, szynką, gatunkową kielbasą. W 1911 r. działało w Berlinie już ponad 50 lokali pod szyldem Aschingera, a ich formuła znalazła naśladowców w całych Niemczech. Stojący zapewne pod przemożnym urokiem berlińskich bufetów gospodarz restauracji Pod Żółtym Szczupakiem sięgnął po markę Aschingera, aby zbliżyć wrocławian – znających jego bufety – do swego rodzaju ideału gastronomii stolicy Niemiec. Owa fascynacja Aschingerem – przełożona świadomie na chwyt marketingowy – znalazła jakże żywe odbicie w rymowance reklamowej zamieszczonej w broszurze promocyjnej, w której czytamy:

Zewsząd dziś słyhać: „Czasy złe”,  
„W portfelu pusto – życie mdłe”.  
Dokąd więc pójść, by zjeść ze smakiem?  
Kierunek jeden – Pod Żółtym Szczupakiem!  
Nie szukaj próżno, gdyż tylko tu,  
Trudno przy stole złapać tchu!  
Wszak sławny bufet Aschingera  
Co dzień gromadę ludzi zbiera.  
Wyborną kartę stale mają,  
A ceny nas onieśmielają!  
Wystarczy raptem parę groszy,  
By jedząc doznać moc rozkoszy.  
Bułki z kawiolem, szynką, serem –  
Po nich uraczysz się deserem.  
I zaraz poczuj się jak książkę –  
Błogość problemy twe rozwiąże.  
Zamów z beczułki kufel piwa,  
Dobierz na talerz garść mięsiwa,

<sup>21</sup> Więcej o bufecie Aschingera w Berlinie zob.: K. H. GLASER, E. BREITINGER, T. NOWITZKI, *Aschingers „Bierquellen” erobern Berlin. Aus dem Weinort Oberderdingen in die aufstrebende Hauptstadt*, Heidelberg 2004.

Pozwól rozkoszy wyjść na morze,  
Nie zważaj przy tym o jakiej porze!  
Bo z głodem łatwo wygrać przecie,  
Jeśli nie jesteś dziś na diecie!  
Wstąp zatem prędko do Aschingera,  
Gdy tylko lekki głód doskwiera<sup>22</sup>.

Przykładem rocznicowych działań marketingowych jest broszura wydana przez Gustawa Heya z okazji srebrnych godów piwnicy pod nowym ratuszem Stadthauskeller, której był dzierżawcą. Znany i ceniony z rodzinnego klimatu lokal został otwarty w Sylwestra 1863 r. Według planów władz miasta miała to być winiarnia, jednak kolejni dzierżawcy szynkowali do wybuchu I wojny światowej przede wszystkim piwo. W latach 90. XIX w. piwnicę obrało na miejsce stałych spotkań kilka wrocławskim towarzystw śpiewaczych. Z okazji rocznicy przygotowano wielką fetę, a w broszurze, o której mowa, goście znaleźli toasty i pieśni biesiadne związane od lat z lokalem. W jednej z rymowanek czytamy:

Kto nie bywa w Stadthauskeller,  
Temu w duszy błędzi feler!  
Kto tu nie czci Gambrinusa,  
Jest jak wiecznie pusta dusza!  
Potępienia godny!<sup>23</sup>

Ostatnim ważnym akcentem rymów we wrocławskiej gastronomii są krótkie utwory reklamujące lokale, zwłaszcza te szynkujące piwo i wino. W 1907 r. została wydana broszura, która zebrała znane w tym czasie rymowanki (pieśni), których tematem były znane i cenione od lat piwiarnie i winiarnie w mieście. Trzy poniższe przykłady dają ogólne pojęcie, jak ważna była dla wrocławian obecność w przestrzeni publicznej szynków piwa i wina o uznanej od lat marce<sup>24</sup>:

W tym zaułku całkiem głuchym,  
Takie oto chodzą słuchy:  
W *Augustiner* z beczki pełnej,  
Piwo tanie najzupelniej.  
Mocna gorycz, to warunek,  
By wychwalać złoty trunek;  
Zgrzeszy zatem, kto poskąpi  
I na „Schüssler” tu nie wstąpi.  
Kto dla ducha szuka strawy,  
Może wstąpić bez obawy  
Do *Strehleener Halle*, którą wszakże

<sup>22</sup> H. A. FREYTAG, *Das Hecht-Büchlein*, op. cit.

<sup>23</sup> Zob.: *Fest-Gabe zum 25jaehrigen Jubilaemum des Stadthaus-Kellers am 31. Dezember 1888*, Breslau 1888. Podobna broszura została wydana z okazji złotych godów Stadthauskeller, zob.: *Jubilaems-Buch...*, op. cit.

<sup>24</sup> H. FREDE, *Im Reiche des Bacchus und Gambrinus! Eine feuchfroeliche Sanger fahrt durch Breslau*, Breslau 1907, [nlb].

Korneck zwą niektórzy także.  
Tu obiadek tani z karty,  
Przy muzyce oka warty.  
Nie czternaście ani siedem,  
Lecz Oławska numer jeden!  
Kto nie zwykł martwić się swoim rachunkiem,  
Temu *Reichkanzler* najlepszym kierunkiem!  
Tu piękne damy o ognistym spojrzeniu  
Na skrzypcach grają mile przy jedzeniu.  
A śliczne dziewczęta za pocałunek  
Z uśmiechem przyniosą niejedną trunek!

Utwory rymowane dostarczają wiele cennych informacji w badaniach nad dawną gastronomią Wrocławia, nieobecnych w innych rodzajach źródłach. Są barwnym obrazem odzwierciedlającym nie tylko jej zapomniany już smak, ale też obyczajowość i kulturę stołu, a nadto klimat panujący w lokalach podczas biesiadnych spotkań. Z drugiej strony dają szerokie pojęcie o metodach działań marketingowych gastronomów działających w branży. Zaprezentowany wybór źródeł jest tylko wycinkiem pozwalającym zasygnalizować temat, nie dającym jednak wyobrażenia o powszechności zjawiska, które rozwinęło się w pełni w II połowie XIX w.

## Bibliografia

- Alte Herren-Riege des Rechten-Oder-Ufer. Stiftungsfestam 14. Dezember 1889*, Biblioteka Uniwersytecka we Wrocławiu, sygn. Yr 875,68.
- Fest-Gabe zum 25jaehrigen Jubilaeum des Stadthaus-Kellers am 31. Dezember 1888*, Breslau 1888.
- FREDE H., *Im Reiche des Bacchus und Gambrinus! Eine feuchfroeliche Sanger fahrt durch Breslau*, Breslau 1907, [nlb].
- FREYTAG H. A., *Das Hecht-Büchlein*, Breslau 1911, [nlb].
- GLASER K. H., BREITINGER E., NOWITZKI T., *Aschingers „Bierquellen“ erobern Berlin. Aus dem Weinort Oberderdingen in die aufstrebende Hauptstadt*, Heidelberg 2004.
- HOFFMANN VON FALLERSLEBEN A. H., *Kinderlieder*, Hildesheim/New York 1976.
- Jubilaums-Buch zum 50 jaehrigen Bestehens des Stadhaus-Keller zu Breslau*, Breslau 1913.
- MARUCK Thomas, *Der Schweidnitzer Keller im Breslauer Rathaus*, Würzburg 2009.
- MAUERSBERGER J. A., *Breslau, Die Weit-Berühmte Stadt*, Brieg 1769.
- MORITZ G., *Das Fasz Bier wird alle! Oder der über die untergehenden Kretschamhäuser verzweifelnde Breslauer*, Breslau 1846, [nlb].
- PLUNTZKAU Anthon, *Pochwała znakomitego i słynnego trunku z cesarskiego miasta Wrocławia na Śląsku szepczwanego (Lobspruch des herrlichen und weitberühmten Tranks der Kayserlichen Stadt Breßlaw in Schlesien Schöps genandt)*, [w:] *Wrocław liryczny*, tłum. Wojciech Grzelak, Wrocław 1997.
- Rundgang bei C. Kissling 18. Dezember 1849*, Breslau 1849.
- SANFTLEBEN J., *Breslauer Schlendrian. Wie solcher von einem Tage zu dem andern in denen Kretscham- oder Bier-Häusern getrieben wird*, [b.m.w.] 1731, [nlb].

—, *Wohlverdientes Ehren-Lob Derer Breßlauischen Wein- und Wasser-Schencken*, Breßlau 1732, [nlb].

SIKORA T., *Das Lied vom Schweidnitzer Keller zu Breslau*, Breslau 1881.

SOBEL G., *Dzieje wrocławskiej gastronomii*, Wrocław 2012.

—, *Przy wrocławskim stole*, Wrocław 2006.

#### Prasa

„Breslauer Erzähler” 1838, nr 66.

„Breslauer Zeitung”, 15.02.1838, nr 39.

„Breslauer Zeitung”, 13.01.1876, nr 28.



BEATA STEFANIAK

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza

## Zatrute jabłko i chatka z piernika – o jedzeniu w zbiorze baśni braci Grimm i w ich najnowszych wersjach

**SŁOWA KLUCZOWE:** baśń, jedzenie, bajka, bracia Grimm, reinterpretacja

**KEY WORDS:** fairy tale, food, story, the Grimm brothers, reinterpretation

### Streszczenie

Głównym celem artykułu jest zestawienie motywów związanych z jedzeniem w klasycznych baśniach pochodzących ze zbioru braci Grimm oraz ich współczesnymi wersjami. Prezentacja motywów kulinarnych ukazanych w tekstach ludowych oraz tworzonych obecnie ma na celu podkreślenie ich roli w budowaniu świata przedstawionego. Najważniejszym wnioskiem płynącym z analizy jest uświadomienie twórczego przetworzenia adaptacyjnego motywu jedzenia we współczesnych tekstach kultury.

### Abstract

The main purpose of the article is to compare the motifs related to food in classic fairy tales from the Grimm brothers collection and their contemporary versions. The presentation of culinary motifs included in folk and contemporary texts is intended to highlight their role in building the presented-in-text world. The most important conclusion of the analysis is the realization of the creative processing of the adaptive motive of eating in modern texts of culture.

### Antologia motywów kulinarnych

Na słowo „baśń” pewnie większość z nas usłyszy w głowie charakterystyczne zdanie, typową dla tego gatunku formułę inicjalną: „Dawno, dawno temu, za siedmioma górami, za siedmioma lasami”. Równie wielu jednak oczyma wyobraźni zobaczy zatrute jabłko, za którego pomocą zazdrosna królowa chciała pozbawić życia piękną Śnieżkę, lub chatkę z piernika, którą zaczęli zjadać zabłąkani w lesie i wygłodzeni Jaś i Małgosia.

I nie są to skojarzenia nieuprawnione czy przypadkowe. Wręcz przeciwnie – choć u Grimmów domek wiedźmy zrobiony był nie z piernika, lecz z chleba, ciasta i cukru. Jedzenie, zarówno w znaczeniu pokarmu, jak i aktu jego spożywania, jest bowiem jednym z ważniejszych motywów występujących w baśniach. Niemal każdy z utworów zamieszczonych w zbiorze *Kinder- und Hausmärchen*<sup>1</sup> (notabene obejmującym nie tylko bajki

<sup>1</sup> Wilhelm i Jakub GRIMM, *Baśnie dla dzieci i dla domu*, przeł. E. Pieciul-Karminińska, Poznań: Media Rodzina 2010. Korzystam z przekładu Elizy Pieciul-Karminińskiej, która przetłumaczyła wszystkie baśnie,

magiczne, lecz również legendy, podania, fragmenty kazań, bajki łgarskie i etiologiczne<sup>2)</sup> zawiera motyw jedzenia, bardziej lub mniej istotny dla przebiegu zdarzeń czy wymowy utworu. Służy on charakterystyce bohaterów, ale przede wszystkim stanowi ważny element fabuły, motywy kulinarne mogą się pojawić na każdym jej etapie. Nierzadko w jednej baśni spotyka się kilka takich motywów występujących w różnych funkcjach. Mają też one walor symboliczny, ponadto współbudują estetykę grozy i makabry.

## Zjadający i zjadani

Po pierwsze więc jedzenie – a w praktyce jego brak – pozwala najprościej, najdobitniej i najprecyzyjniej określić status materialny bohaterów. To, co spożywają, odzwierciedla ich kondycję społeczną. Kryterium skrajnej biedy stanowi „brak chleba powszedniego” (*tägliche Brot*). Ta formuła, przywodząca na myśl prośbę z *Modlitwy Pańskiej*, pojawia się w wielu baśniach zbioru, np. w *Dziecku Maryi* (3): „Byli tak biedni, że nie starczało im już nawet chleba powszedniego” czy *Jasiu i Małgosi* (15): „Drwal nie dojadł, [...] nie był już w stanie zarobić na chleb powszedni”. Czasem konotacje religijne zostają pominięte, jak w *Tornistrze, czapeczce i rogu* (54): „Pewnego razu żyli trzej bracia, którzy ubożeli coraz bardziej, aż wreszcie bieda była tak wielka, że nie mieli już co do garnka włożyć i cierpieć głód”.

Nędzą dotyka przedstawicieli różnych zawodów – żołnierzy zwolnionych ze służby (*Smoluch diabli brat* (100), *Niedźwiednik* (101), *Niebieska świeczka* (116)), dezertersów, którzy uciekli z wojska z powodu niskiego żołdu (*Diabeł i jego babcia* (125)), czeladników wędrujących po świecie w poszukiwaniu pracy (*Jasne słońce cię wyda* (115)), drwali (*Jaś i Małgosia* (15)) czy młynarzy (*Dziewczyzna bez rąk* (31)). O chlebie i wodzie trzyma się więźniów (*Mądra wieśniaczka* (94)), ale zdarza się i tak, że w ogóle pozbawia się ich jedzenia, jak to uczynił król wobec żony niesłusznie oskarżonej o to, że przez jej nieuwagę dzikie zwierzęta rozszarpały ich syna (*Goździk* (76)). Czasem głód doskwierający bohaterowi jest wynikiem niesprawiedliwego traktowania w rodzinie, np. w wypadku starszyców denerwujących swoim niedołęstwem (*Stary dziadek i wnuk* (78)) lub dzieci odrzucanych z powodu inności (*Jednooczka, Dwuoczka i Trójoczka* (130)). Biedę pod koniec opowieści cierpią matka i siostra Dwuoczki i choć nie zostaje to powiedziane wprost, czytelnik odnosi wrażenie, iż jest to kara za ich okrutne postępowanie. Puste brzuchy mają również zwierzęta, o czym wspominają baśnie *Pies i wróbel* (58) lub *Lis i koń* (132), w której zły pan nie chce żywić wiernego konia, gdy ten przestaje być zdatny do pracy. Cóż jednak mówić o zwierzętach, skoro wielu bohaterów nie może zapewnić strawy własnym dzieciom. „Żył sobie ubogi człowiek, który nie miał już czym wykarmić swojego jedyne go syna” – czytamy w baśni *Trzy węzowe listki* (16). Podobna sytuacja występuje w *Dziecku Maryi* (3) i *Jasiu i Małgosi* (15).

Niewątpliwie znajdują tu odbicie ówczesne realia, trudne warunki chłopskiej egzystencji. Robert Darnton analizujący francuskie bajki ludowe stwierdził, że odnaleźć w nich można obraz życia „korespondujący dokładnie z tym, co historycy społeczni zdołali zrekonstruować na podstawie danych archiwalnych”<sup>3)</sup> i sądzić wypada, że to samo dotyczy zbioru Grimmów.

---

a za cel postawiła sobie jak najdalej idącą wierność wobec oryginału.

<sup>2)</sup> Eliza PIECIUŁ-KARMIŃSKA, *Słowo od Tłumaczki*, [w:] W. i J. GRIMM, *op. cit.*, s. 447.

<sup>3)</sup> Robert DARNTON, *Chłopi opowiadają bajki: wymowa bajek Babci Gąski*, [w:] *idem, Wielka masakra kotów i inne epizody francuskiej historii kulturowej*, przeł. Dorota Guzowska, Warszawa: PWN 2015, s. 55.

W baśniach odnajdujemy jednak też – choć nieporównanie rzadziej – przykłady obfitości jedzenia. Chodzi wówczas o podkreślenie, że zmieniała się sytuacja bohatera i powodzi mu się lepiej. Na przykład córka drwała z utworu *Dziecko Maryi* (3) zabrana przez Matkę Bożą do nieba „jadła marcepany, piła słodkie mleko”. Dostatek zapewniają też niektóre profesje. W baśni *Doktor Wszechwiedzący* (98): „Chłop zobaczył, jak bogato doktor jadł i pił [...]”, potrawy, którymi raczył się medyk, nie zostają jednak wymienione. Hojna jest też młynarka goszcząca klechę, przed mężem zaś chowająca lepsze jedzenie (*Chłopek* (61)). Czasem jest to tylko obietnica sytego życia jak w *Trzech leśnych trollach* (13), w której to baśni podstępna wdowa przyrzeka dziewczynie, że gdy zostanie jej macochą, pasierbica każdego ranka będzie się kąpać w mleku i pić wino. Zapowiedź takiej rozrzutności pozwala wierzyć, że jedzenia będzie zawsze pod dostatkiem, bohaterka szybko się jednak przekona, iż przybrana matka nie zamierza dotrzymać słowa. Podobna obfitość okazuje się pułapką również dla Jasia i Małgosi, których czarownica częstuje mlekiem i naleśnikami z cukrem, jabłkami i orzechami, a którzy wcześniej zaczęli zjadać jej chatkę z chleba, ciasta i cukru, zbudowaną właśnie w tym celu, żeby zwabić do niej ofiary. Dla Jasia, przeznaczonego do zjedzenia, przygotowywane są najlepsze potrawy, aby utył. To znamienne, że dania, których kosztują bohaterowie w chwilach szczęścia, są słodkie – takie jedzenie staje się synonimem lepszego życia.

Nędza, głód są główną przyczyną, dla której protagoniści opuszczają dom i wyruszają w świat. Niekiedy zostają wygnani, wyprowadzeni do lasu (*Jaś i Małgosia* (15)), w wielu jednak wypadkach odchodzą dobrowolnie, by ulżyć rodzicom (*Trzy wężowe listki* (16), *Dziewczyzna bez rąk* (31)). Jak już wspomniano, porzucają domostwa również zwierzęta, wypędzane przez głód i złe traktowanie (*Pies i wróbel* (58)). Nieco inaczej jest w baśni *O wilku i siedmiu kozłatkach* (5), w której to troskliwa matka zostawia w domu swoje dzieci, by udać się do lasu po jedzenie. Mamy tu zatem w większości do czynienia – zgodnie z ustaleniami Włodzimierza Proppa – z bohaterami pokrzywdzonymi, nie zaś poszukującymi<sup>4</sup>.

I wygnani, i ci, którzy wyruszyli w drogę mocą własnej, choć wymuszonej trudnymi warunkami decyzji, docierają do lasu. Znalazłszy się tam, zdani są początkowo na samych siebie i żywią się tym, co znajdują – korzonkami i jagodami (*Dziecko Maryi* (13), *Braciszek i siostrzyczka* (11), *Rozpunka* (12)). Zdarzają się jednak miłe niespodzianki, czego doświadczyła zabląkana i głodna królowa z baśni *Żelazny piec* (127), ugoszczona przez przyjazne ropuchy w ich chatce.

Czasem na drogę bohaterowie dostają kawałek chleba, nierzadko suchego (*Trzy leśne trolle* (13), *Jaś i Małgosia* (15)). Zdarza się i tak, że matka traktuje swoje dzieci niejednakowo, ofiarowując lepsze jedzenie dwóm starszym braciom, młodszego zaś, uznawanego za niezdatnego do niczego i skazanego na porażkę, wyprawiając z czymś gorszym. I tak w baśni *Złota gęś* (64) matka daje najstarszemu i średniemu bratu, którzy chcą iść do lasu narąbać drewna, „kawał smacznego ciasta i butelkę wina”, najmłodszemu zaś, zwanemu Głuptasem – „podpłomyk na wodzie, upieczony w popiele, a do tego butelkę kwaśnego piwa”.

Ciekawy motyw związany jest z żeńskimi postaciami z wysokiego rodu. Opuszczenie domu często wiąże się dla nich z czasowym poniżeniem – po tułaczce w lesie trafiają na królewski dwór, muszą jednak pracować w kuchni, przygotowując posiłki. Tak jest

<sup>4</sup> Włodzimierz PROPP, *Morfologia bajki*, przeł. Wiesława Wojtyga-Zagórska. Warszawa: KiW 1976.

na przykład w wypadku Wieloskórki (65), która uciekła od ojca pragnącego ją poślubić i która znaleziona w lesie została zawieszona do zamku, gdzie musiała pracować jako dziewczka kuchenna. Właśnie dzięki potrawom przygotowanym dla króla, do których włożyła znaki (złoty pierścień, złote kółko od kołowrotka, złote motowidło), została rozpoznana. Podobny motyw występuje w *Wytrawnym myśliwym* (111) oraz w *Żelaznym piecu* (127), w której to baśni królowna najmuje się do pracy jako dziewczka kuchenna, by odzyskać królewicza. W *Królu Drozdobrodym* (52) z kolei kapryśna córka władcy wydana za żebraka i zmuszona do pracy w kuchni doznaje dodatkowego upokorzenia, gdy w trakcie wesela królewicza rozlewa jej się zupa, a kawałki jedzenia rozpryskują się po podłodze, co wzbudza powszechny śmiech.

Bohaterowie, którzy znaleźli się w lesie, sami mogą stać się pożywieniem – zagrażają im drapieżne zwierzęta, przede wszystkim grozi im pożarcie przez wilka. Takie niebezpieczeństwo czyha między innymi na Królową Śnieżkę (53) i Czerwonego Kapturka (26). Niekiedy wilk posługuje się szantażem. „Zjem cię, jeśli tego nie zrobisz” – zwraca się do młynarza w utworze *O wilku i siedmiu kozłatkach* (5). Notabene tu podstępny drapieżca pożera bohaterów w ich własnym domu. Groźne są również zwierzęta strzegące skarbu (*Trzy języki* (33)) lub żywej wody (*Woda życia* (97)), wystarczy jednak znać odpowiedni sposób – np. rozumieć mowę psów lub wrzucić chleb w paszcze lwów – by je obłaskawić. Podobnie jest w wypadku olbrzymów i ogromnych ptaków występujących w baśni *Ferdynand Wierny i Ferdynand Niewierny* (126) – żeby się przed nimi obronić, pierwszym wystarczy dać wielkie ilości mięsa, drugim – chleba.

Niebezpieczne bywają zresztą nie tylko zwierzęta, ale i istoty ludzkie lub przypominające ludzi. Przede wszystkim wskazać tu trzeba wiedźmę z baśni o Jasiu i Małgosi, dla której dzieci są prawdziwym przysmakiem. W zbiorze braci Grimm występują też postaci ludożerców lub bohaterów dopuszczających się aktów kanibalizmu. Macocha Śnieżki zjada płuca i wątrobę warchlaka w przekonaniu, że to płuca i wątroba zniechęconej pasierbicy. Równie okrutna macocha pojawia się w baśni *O drzewie jałowca* (47) – zabija dziecko wiekiem skrzyni (notabene chłopiec pochyła się, by sięgnąć po jabłko), gotuje je w occie i tą potrawą częstuje ojca<sup>5</sup>. Ten, nieświadomy niczego, rozsmakowuje się w owym makabrycznym daniu i prosi o dokładkę. Potrawę z dziecka – tym razem dla siebie – chce też przyrządzić stara kucharka z *Ptasiego Znajdy* (51), która wyznaje Lence, że zamierza zagrzać wodę, wrzucić tam chłopca zwanego Ptasim Znajdą i go ugotować. Jedynie ucieczka dzieci uniemożliwia realizację tego planu. Ludożercą okazuje się też młodzieniec starający się o rękę młynarzówny z baśni *Zbójcecki narzeczony* (40). Wraz z kompanami w swym domu w ciemnym lesie zamierza poćwiartować, ugotować i zjeść swoją wybrankę, tak jak to zrobił już z inną dziewczyną.

Zdarza się jednak, że oskarżenia o kanibalizm są fałszywe. Chodzi o oszczerstwa rzucone na matki nowo narodzonych i nagle zaginionych dzieci. Śluby milczenia złożone przez te bohaterki sprawiają, że nie mogą się one bronić przed pomówieniami. Takich to dopuściła się zła teściowa z baśni *Sześć łabędzi* (49) oraz poddani w utworze *Dziecko Maryi* (3), którzy wołają: „Królowa jest ludożerczynią!”

Na osobną uwagę zasługują też humorystyczne bliźniacze baśnie o maleńkim chłopczyku nazywanym ze względu na swój niewielki wzrost Paluszkim (utwory oznaczone w zbiorze Grimmów numerem (37) i (45)). Paluszek zostaje nie tyle pożarty, ile przez

<sup>5</sup> Nasuwa się tu na myśl mitologiczna historia Prokne, która ugotowała własnego syna Itysa i podała go jego ojcu Tereusowi.

przypadek połknięty, najpierw przez krowę, a potem – będąc w jej żołądku – przez wilka. W drugiej wersji po zarżnięciu krowy trafia do kiełbasy, skąd wyskakuje podczas jej cięcia na plastry, by z kolei zostać połkniętym przez lisa. Ostatecznie jednak chłopczyk wychodzi cało z tych wszystkich perypetii.

Motywy pożerania bohaterów baśni w interpretacjach różnych badaczy, reprezentujących rozmaite dyscypliny, ma ukryte znaczenie. Włodzimierz Propp doszukiwał się tu nawiązania do obrzędów inicjacyjnych<sup>6</sup>. Z kolei w odczytaniach psychoanalitycznych pożeranie przez wilka jest ujmowane jako substytut aktu seksualnego<sup>7</sup>. Warto może w tym miejscu przytoczyć interpretację zaproponowaną przez Ericha Fromma<sup>8</sup>. Wbrew bowiem wysuwanym dziś oskarżeniom o utrwalanie przez baśń patriarchalnych stereotypów Fromm widzi w opowieści o Czerwonym Kapturku kompromitację mężczyzny.

Osnową tej bajki – pisze psychoanalityk – wydaje się jeden prosty, moralistyczny motyw, niebezpieczeństwo seksu. Lecz jest ona bardziej skomplikowana [...]. Mężczyzna został sportretowany jako bezlitosne i chytne zwierzę, a akt seksualny przedstawiono jako swego rodzaju akt kanibalistyczny, w trakcie którego mężczyzna pożera kobietę<sup>9</sup>.

Według Fromma wilka wystawia się tu na pośmiewisko:

poprzez ukazanie, iż próbował grać rolę brzemiennej kobiety, nosząc w swym brzuchu żywe istoty. Czerwony Kapturek wkłada mu do brzucha kamienie, symbol bezpłodności, po czym wilk pada i zdycha. [...] jest to opowieść o triumfie święconym przez nienawidzące mężczyzn kobiety, kończąca się ich zwycięstwem [...]<sup>10</sup>.

Próby, przed którymi muszą stanąć protagoniści, opuściwszy dom i znalazłszy się w lesie, często wiążą się właśnie z jedzeniem. Przede wszystkim chodzi o podzielenie się, nakarmienie głodnego. Gotowość do oddania swego mizernego zazwyczaj posiłku stanowi dowód dobroci serca, za który będzie nagroda; to kryterium oceny bohatera, gest z punktu widzenia starszych braci, lepiej zaopatrzonych, absurdalny, potwierdzający głupotę najmłodszego. I tak pasierbica z *Trzech leśnych trolli* (13) podzieli się z karłami kawałkiem suchego chleba, czego nie uczyni córka, choć dostała chleb z masłem i ciasto. Ten sam motyw występuje m.in. w *Złotej gęsi* (64) oraz *Oślim ziele* (122). W jednej bodaj baśni, *Ptaku dziwaku* (46), podzielenie się jedzeniem przynosi szkodę bohaterom. Żebrakiem zbierającym do kosza jałmużnę okazuje się bowiem czarownik pełen złych zamiarów, w ten sposób wywabiający dziewczęta z domu, by je porwać.

Próby związane z jedzeniem nie sprowadzają się jednak tylko do sprawdzenia, czy bohater jest gotowy się nim podzielić. Często mają one inny charakter i można im sprostać dzięki pomocy wdzięcznych donatorów. Na przykład macocha z *Trzech leśnych trolli* (13) nakazuje pasierbicy znalezienie truskawek w zimie, a więc stawia przed nią zadanie dla

<sup>6</sup> Władimir PROPP, *Historyczne korzenie bajki magicznej*, przeł. Jacek Chmielewski, Warszawa: Wyd. KR 2003.

<sup>7</sup> Notabene to, co psychoanalicy uznali za ukryty przekaz baśni, Perrault wyraził wprost w rymowanym morale.

<sup>8</sup> Erich FROMM, *Zapomniany język. Wstęp do rozumienia snów, baśni i mitów*, przeł. Józef Marzęcki, Warszawa: PIW 1994, s. 207.

<sup>9</sup> *Ibidem*, s. 207.

<sup>10</sup> *Ibidem*, s. 207–208.

człowieka niewykonalne. Z kolei bohater baśni *Biały wąż* (17), by zdobyć rękę królowej, musi m.in. wybierać dziesięć worków prosa z pola i przynieść jabłko z drzewa życia. Kopciuszek (21) natomiast ma za zadanie wybrać groch z soczewicą z popiołu. We wspomnianej już *Złotej gęsi* (64) król stawia dwa warunki związane z jedzeniem: „przyprowadzić człowieka, który potrafi wypić całą piwnicę piwa” oraz „znaleźć człowieka, który potrafi zjeść górę chleba”. Tu oczywiście pomocny okaże się staruszek, z którym bohater wcześniej podzielił się posiłkiem. Podobne warunki stawia czarownica w *Sześciu służących* (134). Mądrością wykazuje się dziewczyna, bohaterka baśni *Pani Holle* (24), która po upadku do studni i przybyciu do tajemnicznej krainy wyciąga chleby z pieca i zbiera jabłka, by się nie zmarnowały, choć nikt jej tego nie nakazuje.

Innym ważnym motywem występującym w zbiorze Grimmów jest motyw darowania życia jedzeniu – jeśli rzecz tak można – potencjalnemu. Bohaterowie, którzy wysłuchają prośb zwierząt i, pokonawszy głód, odstąpią od ich zabicia, zyskują ich wdzięczność i pomoc w krytycznym momencie. Z taką sytuacją spotykamy się m.in. w baśniach *O rybaku i jego żonie* (19), *Dwaj bracia* (60), *Królowa pszczół* (62), *Dwaj wędrowcy* (107).

Asceza, umiejętność zapanowania nad głodem jest w baśniach bardzo ceniona. Bohater *Dziewczyny bez rąk* (31) ślubuje: „Nie będę jadł ani pił, zanim nie odnajdę mojej ukochanej żony i mojego dziecka, o ile dotąd nie zginęli z głodu” (I 173–174). Powściągliwość w jedzeniu to cnota bohaterów pozytywnych. Na przykład dziewczyna pozbawiona rąk w obliczu głodu pożywiała się gruszkami z królewskiego sadu, lecz tylko jedną za każdym razem. Podobnie Śnieżka (53):

która była bardzo głodna i spragniona, zjadła z każdego talerzyka troszeczkę warzyw i chleba, a z każdego kubeczka wypila kroplę wina, bo nie chciała pozbawiać jednej osoby całej porcji.

Żarłoczność natomiast, na zasadzie symetrii, zostaje srodze ukarana, czego doświadczają na przykład wilki z baśni *Czerwony Kapturek* (26) oraz *Wilk i lis* (73). Bohater tej drugiej przez swoje niepomahowane łakomstwo zbiera razy, aż w końcu, obity kijem, traci życie. Bywa jednak i tak, że dzięki sprytowi łakomczuchowi udaje się uniknąć kary (*Mądra Małgorzatka*, 77).

Baśnie potępiają również marnowanie jedzenia, traktując je jako oznakę głupoty. Przykładem takiej postawy jest Katarzynka (59) – pies porzywa jej kiełbasę, przez jej nieuwagę piwo wycieka z beczki, a mąkę dziewczyna wykorzystuje do osuszenia podłogi. Katarzynka traci też masło i ser – tłuszczem smaruje koleiny, a sery wysyła za tym kawałkiem, który jej uciekł, żeby go zawołały.

Jedzenie i picie w baśniach często ma magiczne właściwości, zapewnia moc, powrót do pełni sił lub niezwykle umiejętności. Przede wszystkim wspomnieć należy wodę życia: „Gdy ktoś się jej napije, ozdrowieje, ale trudno ją znaleźć” (*Woda życia* (97); *Królewicz, który niczego się nie lęka* (21), *Pan kum* (42)). Oprócz wody pojawiają się też jabłko życia (*Biały wąż* (17), *Królewicz, który niczego się nie lęka* (121)), a także uzdrawiające zioła (*Kuma Śmierć* (44)). W baśni *Dwaj bracia* (60) magiczny korzeń wzięty do ust sprawia, że odrąbana głowa przyrasta do tułowia. W tym samym utworze wspomniane jest wino o niezwykłych właściwościach – kto go skosztuje, stanie się najsilniejszym człowiekiem na ziemi. Niekiedy jednak wino służy również do usypiania niepożądanych świadków (*Stańcowane pantofelki* (133)). Z kolei zjedzenie kawałka białego węża pozwala zrozumieć mowę zwierząt (17).

W baśniach często występuje też motyw zwierząt, których spożycie gwarantuje dostatek. Na przykład złoty ptak ze wspomnianego już utworu *Dwaj bracia* (60) ma „tę cudowną właściwość, że kto zje jego serce i wątrobę, ten co rano znajdzie złotą monetę pod poduszką”. Podobnie jest w *Oślim ziele* (122), w którym oprócz tego występuje sałata zamieniająca człowieka w osła i inna jej odmiana przywracająca nieszczęśnikowi postać ludzką. Czasem trzeba zakopać wnętrzności zabitego zwierzęcia – w *Jednooczcze, Dwuoczcze i Trójoczcze* (130) w miejscu złożenia szczątków kozy wyrasta magiczne drzewo ze srebrnymi liśćmi i złotymi owocami. Nie zawsze chodzi o zjedzenie jakiegoś pokarmu – w baśniach wydrążona rzepa może stać się karetą (*Trzy piórka* (63)), a w orzechach mogą się ukrywać przepiękne suknie (*Dwa królewiątka* (113), *Żelazny piec* (127)).

Marzenie o dostatku, o życiu bez widma głodu ucieleśnione zostało w wyobrażeniach o magicznych, niewyczerpywanych źródłach jedzenia, takich jak stoliczek (35) i (130), garnuszek (103) czy obrusik (54), na rozkaz napełniających się smakowitymi potrawami.

Jedzenie może też jednak okazać się pułapką, jak we wspomnianej już kilkakrotnie baśni *Jaś i Małgosia* (15) czy *Czerwony Kapturek* (26). W drugim z tych utworów babcia i wnuczka, po ocaleniu życia dzięki myśliwemu, zastawiają pułpkę na drugiego zagrażającego im wilka, kusząc żarłoka korytem z wodą, w której gotowała się kiełbasa. Drapeżca nie potrafi poskromić łakomstwa, spada z dachu wprost do koryta i tonie w nim.

Cena za zaspokojenie głodu może być naprawdę wysoka. Niefrasobliwy krawiec z baśni *Dwaj wędrowcy* (107) oddaje oczy za chleb, tak jest zdesperowany. Z kolei mąż ciężarnej kobiety mającej wielki apetyt na rozspunkę, przyłapany na kradzieży w ogrodzie czarownicy, obiecuje jej dziecko, które ma się narodzić. Można tu dostrzec wariant motywu oszukańczej umowy, o którym pisze Propp: „Oddaj to, czego nie masz w domu”<sup>11</sup>. We wskazanych baśniach bohaterowie działają świadomie, jednak i tu ich zgoda wymuszona jest kłopotliwą sytuacją.

Jedzenie służy w baśniach nie tylko do jedzenia. Może być narzędziem kary jak beczka wypełniona wrzącym olejem i jadowitymi wężami, w której zamknięto złą teściową (*Dwunastu braci* (9)), może stanowić narzędzie zbrodni jak zatrute jabłko z *Królowny Śnieżki* (53), niekiedy – przeciwnie – służy bohaterowi do ocalenia swojego życia. Dla oznaczenia drogi powrotnej do domu Jaś rzuca kawałki chleba (15), młynarzówna zaś groch i soczewicę, które od razu kiełkują i wskazują, którędy ma wracać do siebie (*Zbójceki narzeczony* (40)). Groch rozsypuje także królowna z baśni *Niebieska świeczka* (116) pragnąca odkryć, co dzieje się z nią w nocy. Jedzenie wykorzystywane jest też jeszcze w innych celach. Ciasta i mąki potrzebuje do kamuflażu wilk czający się na pozostawione w domu kozłątka, udający ich matkę (5), natomiast dziewczyna chcąca uciec od czarownika oblepia się miodem i tarza się w pierzu, by udawać ptaka (*Ptak dziwak* (46)). W tej samej baśni jajkiem posługuje się czarownik, by stwierdzić, czy uwięzione przez niego panny były mu posłuszne. Przerażone widokiem zakazanej komnaty, upuszczają jajko do miski z porąbanymi szczątkami ludzkimi i niechcący znaczą je krwią. W *Dwunastu myśliwych* (67), aby zdemaskować kobiety przebrane za mężczyzn, lew każe królowi rozrzucić groch w sieni – niewiasty stąpają bowiem inaczej niż mężczyźni. Skórka razowego chleba pomaga Janowi rozpoznać syna oddanego do terminu kuglarskiemu mistrzowi (68). Potrzeba zdobycia niezwykłych specyfików może stać się pretekstem do pozbycia się rywala. I tak po liście laurowe o rzekomo uzdrawiających właściwościach wysyła wieśniaka proboszcz,

<sup>11</sup> W. PROPP, *Morfologia bajki*, op. cit., s. 73.

który ma chrapkę na jego żonę (*Stary Hildebrand* (95)). Z inną sytuacją mamy do czynienia w baśniach *Dzielny krawczyk* (20) czy *O mądrym krawczyku* (114). W pierwszej krawczyk oszukuje olbrzymia i w ramach demonstracji siły udaje, że ser to kamień, z którego wyciska sok, w drugiej oszukuje niedźwiedzia, dając mu kamienie zamiast orzechów.

Koniec przygód bohaterów, kres ich podróży lub ślub wieńczone są biesiadą. Po wszystkich perypetiach wspomnianego już Paluszka (37), po jego powrocie do domu rodzice „dali mu jeść i pić”. Z kolei anioł nakarmił króla i królową, którzy spotkali się po długich latach rozłąki, a którzy później raz jeszcze wyprawili swoje wesele (*Dziewczyna bez rąk* (31)). Podobnie świętują bohaterowie baśni *O drzewie jałowca* (47) – gdy braciszek zamieniony w ptaka odzyskał ludzką postać, a zła macocha została ukarana, „Usiedli do stołu i jedli”. Radosną ucztę wyprawia się również po odzyskaniu przez bohatera ludzkiej postaci (*Jaś Jeżyk* (108)) czy uwolnieniu zamku od klątwy (*Królewicz, który niczego się nie lęka* (121)). Tak samo jest w *Dwóch braciach* (60), w których ucztuje się nie tylko na koniec, ale również wcześniej, po podjęciu ważnej decyzji – zgodzie ojca na wyruszenie przez synów w świat. Jedzenie towarzyszy więc radosnym wydarzeniom – również w świecie zwierząt: po wygranej wojnie z niedźwiedziem mysikróliki „jadły, piły i wesoły się do późnej nocy” (*Mysikrólik i niedźwiedź* (102)).

Na zakończenie tego przeglądu motywów kulinarnych w zbiorze braci Grimm warto też wspomnieć o bajce etiologicznej *Słomka, węgielek i fasolka* (18), która tłumaczy charakterystyczny wygląd fasolki – zgodnie z ludowym przekazem pękła ona ze śmiechu, a czeladnik zszyl ją czarną nicią.

## Współczesne wersje dla dzieci

Niewątpliwie warto się zastanowić, jak motywy te, często związane z przemocą i okrucieństwem, funkcjonują we współczesnych wersjach baśni adresowanych do najmłodszych czytelników. W charakterze egzemplifikacji szerszego zjawiska przywołam tutaj trzy znamienne utwory – swoiste nawiązanie do Czerwonego Kapturka oraz dwa teksty odnoszące się do historii Jasia i Małgosi. Są to jedne z najpopularniejszych, najczęściej przerabianych baśni ze zbioru Grimmów, w dodatku motywy kulinarne odgrywają w nich szczególną rolę.

Króciutki utwór Mario Ramosa *Jestem najsilniejszy*<sup>12</sup> ma charakter żartobliwy, zawiera przy tym odniesienia do różnych baśni. Jeśli dziecko przed jego przeczytaniem miało już doświadczenia lekturowe z klasycznymi ich wersjami, powinno odczuć satysfakcję z rozpoznawania znanych sobie bohaterów. Oto wilk, co istotne – najedzony, wyrusza do lasu, by poprawić trawienie, i rozmawia z napotkanymi kolejno istotami (króliczkiem, Czerwonym Kapturkiem, trzema małymi świnkami, siedmioma krasnoludkami i stworzonkiem przypominającym ropuchę), upewniając się (do czasu!), że jest najpotężniejszy na świecie. Nie zamierza wprawdzie ich pożreć, patrzy na nie jednak jak na obiekty do zjedzenia. Do Kapturka mówi: „Wyglądasz słodko, jak do schrupania...”, świnki nazywa pulpetami, a do stworzonka przypominającego małą ropuchę zwraca się pogardliwie per „Żałosna brukselko! Głąbie kapuściany!”, za co zresztą dostanie nauczkę. Okaże się bowiem, że źle potraktowany rozmówca jest małym smoczkiem, w którego obronie stanie wielka smocza mama – na ilustracji

<sup>12</sup> Mario RAMOS, *Jestem najsilniejszy*, przeł. Jadwiga Jędryas, Warszawa: Wyd. Dwie Siostry 2015.



zobaczymy tylko kawałek jej ogromnego tułowia niemieszczącego się na kartce książki. Książeczka Ramosa to zatem swoisty odwet na postaci wilka, który zostaje tu zdeprecjonowany. Przy tym, co ważne, nikt tu ostatecznie nikogo nie zjada, choć pojawiają się przecież wyraźne aluzje do żarłoczości baśniowego drapieżcy. Dla małego odbiorcy ten utwór ma więc walor terapeutyczny, może pozwolić rozprawić się z różnymi lękami, relatywizując zagrożenie.

Kolejny przykład, wersja *Jasia i Małgosi* autorstwa Zofii Staneckiej, to również utwór, w którym motywy kulinarne zostały ujęte w sposób humorystyczny, co ma osłabić i oddalić poczucie grozy związane z niebezpieczeństwem zagrażającym bohaterom. W ogóle ta wersja jest zdecydowanie złagodzona w stosunku do tego, co znamy ze zbioru Grimmów. Autorka stawia na uczucia rodzinne, podkreśla miłość bohaterów wzajemnie udzielających sobie wsparcia, choć inaczej niż u Grimmów pokazuje relacje między rodzeństwem. Idąc z duchem czasu, Stanecka kreuje postać Małgosi jako starszej siostry – opiekuńczej i pełnej inicjatywy. Poza tym autorka zrezygnowała z postaci macochy, która w wersji niemieckiej w obliczu biedy wpadła na szokujący współczesnego czytelnika pomysł, by wyprowadzić dzieci do lasu i tam zostawić. U Staneckiej Jaś i Małgosia odchodzą z domu dobrowolnie, bez wiedzy ojca, chcą bowiem odnaleźć jego zagubione narzędzia. Autorka, opisując ich status materialny, gra zwrotem frazeologicznym „biedny jak mysz kościelna” i przekształca go w „tak biedni, że nawet mysz kościelna litowała się nad nimi” – nutka humoru łagodzić ma grozę sytuacji. Stanecka zachowała motyw Baby Jagi zwabiającej dzieci w słodką pułapkę – „domek cały zbudowany ze słodczy”, który zresztą szczegółowo opisuje: dach jest z piernika, ściany z biszkoptów z rodzynkami, drzwi z karmelu, klamka z miętowej pałeczki, framugi z zielonego marcepana, a szybki z galaretki cytrynowej. Narrator z pobłażaniem stwierdza, iż Małgosia „Powinna się jednak domyślić, że zjadanie komuś domu nie jest najlepszym sposobem na zawarcie przyjaźni”. Starucha, która początkowo przemawia do dzieci głosem słodszy od lukru, szybko ujawnia swoje intencje: „Jestem Baba Jaga i dzieci lubię tylko w śmietanie albo z cebulką [...]”. Przed skonsumowaniem Jasia zamierza go podtuczyć, by porósł „soczystym tłuszczkiem”. Ale i tu dramatyzm sytuacji jest złagodzony, dzięki temu bowiem chłopiec pierwszy raz w życiu nie jest głodny. Piosenka, którą śpiewa Baba Jaga, potwierdza jej żarłoczość, a konsumowane potrawy napawają obrzydzeniem, ich wymienienie służy stworzeniu jej negatywnej charakterystyki – jest gotowa zjeść „każdego gada”, karalucha albo „cztery wszy”. Bardzo się jednak cieszy na myśl o upieczeniu chłopca, najwyraźniej bowiem z konieczności pozostaje na diecie wegetariańskiej: „Koniec z buraczkami [...], koniec z ziemniaczkami i gotowaną marchewką!” Są to swoja drogą potrawy znienawidzone przez dzieci. Ratunek nadchodzi ze strony kota, który wskazuje Małgosi sposób pokonania czarownicy. Zostaje ona uwięziona w klatce pośrodku lasu, a piernikowy domek zjadają zwierzęta.

Motywy kulinarne są w tym utworze wyeksponowane, nastąpiła swoista amplifikacja, a jednocześnie są źródłem humoru.

Na koniec warto wspomnieć *Czarownicę* Erica Llucha<sup>13</sup>, utwór, w którym tytułowa bohaterka obdarzona jest czymś w rodzaju świadomości autotematycznej – pracuje bowiem w baśniach. Czarownica Marysia przybywa do miasta, do biura czarownic, by porozmawiać z Wiedźmą Szefową o swoim przeniesieniu. Tłumaczy bowiem: „Mieszkam

<sup>13</sup> Enric LLUCH, *Czarownica*, przeł. Karolina Jaszecka, Toruń, Wyd. Tako 2013.

od ponad dwustu lat w baśni o Królowie Śnieżce i znudziło mi się już zatrucie jabłkiem”. Uzyskuje zgodę na pracę w historii o Jasiu i Małgosi, by jednak dokładnie zapoznać się z obowiązkami, musi przeczytać opowieść o nich. Niestety, dociera tylko do połowy. Jasia i Małgosię zastaje uwięzionych w czekoladowym domku. Gdy dziewczynka na jej rozkaz pozamiatała i rozpałała w piecu, „ściany domku zaczęły się topić, a z sufitu raz po raz kapą coraz więcej czekoladowych kropli”, tworząc w efekcie czekoladowe jezioro. Czarownica opita czekoladą i objedzona ciasteczkami zasnęła, a tymczasem ludzie z sąsiedztwa uwolnili z klatki Jasia i królika.

Jak widać, we wszystkich tych przykładach autorzy nie tylko zachowali motyw związane z jedzeniem i pożeraniem innych, ale nawet je wyeksponowali, uczynili punktem centralnym swoich utworów. Po związanym z nimi okrucieństwie nie pozostało jednak ani śladu, zostały one w humorystyczny sposób przekształcone, co więcej – posłużyły do rozbijania grozy i kompromitowania bohaterów zagrażających innym, zupełnie inaczej niż w wersjach Grimmów.

Weronika Kostecka, autorka książki o postmodernistycznych przeobrażeniach baśni, pisze:

Współczesne literackie nawiązania do Grimmowskich baśni, reinterpretujące je w duchu postmodernistycznej gry z tradycją, polemizują z „kastrowym” modelem disneyowskim i dążą do przywrócenia baśniowym wątkom i motywom pierwotnej brutalności<sup>14</sup>.

Kostecka jednak poddała obserwacji utwory dla starszych czytelników. Wskazane przykłady udowadniają, że inaczej jest w literaturze dla najmłodszych. Rysuje się tu coś na kształt trzeciej drogi: odrzucenie okrucieństwa, a zarazem nieuleganie disneyowskiej słodczy. Sporo tu zabawy, humoru, pojawiają się nawet intertekstualne gry, co może zdumiewać, zważywszy na małego adresata. Obecny jest też aspekt terapeutyczny, choć przejawia się inaczej, niż chciałby tego Bruno Bettelheim<sup>15</sup>. Niewątpliwie jednak przy okazji zagubione zostają głębokie warstwy symboliczne obecne w klasycznych baśniach.

## Bibliografia

- BETTELHEIM Bruno, *Cudowne i pożyteczne. O znaczeniach i wartościach baśni*, przeł. Danuta Danek, Warszawa: WAB 2010.
- DARNTON Robert, *Chłopi opowiadają bajki: wymowa bajek Babci Gąski*, [w:] *idem, Wielka masakra kotów i inne epizody francuskiej historii kulturowej*, przeł. Dorota Guzowska, Warszawa: PWN 2015.
- FROMM Erich, *Zapomniany język. Wstęp do rozumienia snów, baśni i mitów*, przeł. Józef Marzęcki, Warszawa: PIW 1994.
- GRIMM Wilhelm i Jakub, *Baśnie dla dzieci i dla domu*, t. 1 i 2, przeł. Eliza Pieciul-Karmińska, Poznań: Media Rodzina 2010.
- KOSTECKA Weronika, *Baśń postmodernistyczna: przeobrażenia gatunku. Intertekstualne gry z tradycją literacką*, Warszawa: Stowarzyszenie Bibliotekarzy Polskich 2014.

<sup>14</sup> Weronika KOSTECKA, *Baśń postmodernistyczna: przeobrażenia gatunku. Intertekstualne gry z tradycją literacką*, Warszawa: Stowarzyszenie Bibliotekarzy Polskich 2014, s. 228.

<sup>15</sup> Bruno BETTELHEIM, *Cudowne i pożyteczne*, przeł. Danuta Danek, Warszawa: WAB 2010.

LLUCH Enric, *Czarownica*, przeł. Karolina Jaszecka, Toruń: Wyd. Tako 2013.

PROPP Władimir, *Historyczne korzenie bajki magicznej*, przeł. Jacek Chmielewski, Warszawa: Wyd. KR 2003.

PROPP Włodzimierz, *Morfologia bajki*, przeł. Wiesława Wojtyga-Zagórska, Warszawa: KiW 1976.

RAMOS Mario, *Jestem najsilniejszy*, przeł. Jadwiga Jędryas, Warszawa: Wyd. Dwie Siostry 2015.

STANECKA Zofia, *Jaś i Małgosia*, Warszawa: Muchomor 2004.



TATJANA VOLOGDINA  
Uniwersytet Wrocławski

## Wino i zielone wino w świadomości ludowej Litwinów

**SŁOWA KLUCZOWE:** „zielone wino”, folklor litewski, litewskie ślubne tradycje i rytuały, symbolika matrymonialna

**KEY WORDS:** “green wine”, Lithuanian folklore, Lithuanian wedding traditions and rituals, matrimonial symbolism

### Streszczenie

Niniejszy artykuł stanowi próbę wyjaśnienia zjawiska rozpowszechnienia kulturowo obcego dla Litwinów motywu wina, jego semantykę, pochodzenie i rolę/przeznaczenie w źródłach twórczości ludowej. Z powodu tego, że najczęściej jest on spotykany w litewskich pieśniach ludowych, to właśnie ów gatunek był w centrum naszej uwagi i został głównym materiałem badawczym.

Na nowej płaszczyźnie kulturowej Bałtów, Litwinów koncept wina zaczyna „obraścić” nowymi oryginalnymi kontekstami, znaczeniami, semantyką i sposobami funkcjonowania.

Motyw wina jest omawiany w kilku kontekstach – po pierwsze jako poetyzm, w którym zakodowana jest cała matrymonialna symbolika, po drugie jako element obrzędowy, wyznaczający głęboko uzasadnioną kolejność czynności skierowanych do poprawnego „obcowania” ze wskazanymi bóstwami oraz po trzecie jako konkretny napój, który był spożywany podczas obrzędów i niekoniecznie mógł być prawdziwym winem.

### Abstract

The present article is trying to explain the phenomenon of dissemination of a wine theme, which is culturally strange for Lithuanians, as well as its semantics, origin and role/purpose in the sources of folk works. Due to the fact that this motive can be often found in Lithuanian folk songs, it became a center of our attention and the main research material.

Taking into account the new cultural plane of Balts and Lithuanians, the wine’s concept begins to be covered with new original contexts, meanings, semantics and ways of functioning.

The wine’s theme is discussed in several contexts. Firstly, as poetry, in which all the matrimonial symbols are encoded. Secondly, as a ritual element, which designates a deeply rationalized sequence of activities aimed at proper dealing with the particular deity. And finally, as a specific drink, which was drunk during rituals and could not be a real wine at all.

## Wprowadzenie

Proponowany temat artykułu pojawia się co najmniej z dwóch powodów: po pierwsze, zaskakująca jest częstotliwość motywu wina (i jego postać charakterystyczna dla folkloru i tradycji litewskich – zielonego wina) w etnograficznych i folklorystycznych źródłach kraju niesłynącego z tradycji winiarskich, jakim jest Litwa. Niniejszy artykuł jest próbą wyjaśnienia zjawiska powszechności tego motywu, jego semantyki, pochodzenia i roli w źródłach twórczości ludowej. Ze względu na to, że najczęściej spotykany jest on w litewskich pieśniach ludowych, to właśnie ów gatunek będzie w centrum naszej uwagi i został głównym materiałem badawczym, na którego podstawie zostaną wysnute wnioski.

Drugim powodem są osobiste doświadczenia związane z żywym zainteresowaniem omawianym tematem polskojęzycznego odbiorcy. Spowszechniała i zwyczajna już dla Litwinów metafora zielonego wina za każdym razem wywołuje mnóstwo pytań; odpowiedzi na nie zostaną więc także ujęte w niniejszym tekście.

Historia wina sięga najdawniejszych czasów, jest tak stara jak historia ludzkości, a motywy związane z tym napojem występują w mitach, legendach i najstarszych źródłach pisanych. Już 5000 lat p.n.e. na Bliskim Wschodzie pojawiły się pierwsze ślady uprawy i produkcji wina. Trunek był znany również w starożytnych Chinach, Egipcie. Sakralizacja wina poprzez postaci bogów Dionizosa i Bachusa nastąpiła w starożytnej Grecji i Rzymie. Od dawnych czasów wino w praktykach religijnych było ekwiwalentem boskiej krwi lub łez i było związane z ideami nieśmiertelności, odrodzenia, płodności, prawdy (*in vino veritas*) i wszelkiego zbawienia, zaś z punktu widzenia społecznego było uważane za napój przynależny ludom cywilizowanym, który był wyznacznikiem hierarchii społecznej, synonimem luksusu i bogactwa. Kultura chrześcijańska również przyjęła tę tradycję – uznała je za element eucharystycznej materii i utożsamiła z krwią Chrystusa.

Z czasem wino, jako produkt i jako element kulturowy, dotarło do terenów całkowicie niezwiązanych z winiarstwem, w tym także do naszego regionu. Jak twierdzi Bronė Stundžienė, wybitna badaczka folkloru litewskiego, najbardziej istotnym wątkiem w osadzeniu się wina w kulturowej świadomości Litwinów, był nie sam trunek, a jego kulturowy prestiż.

Łatwo sobie wyobrazić, że wysoki status religijny wina, czy chociażby jego pogłosy, naturalnie i łatwo zaadaptowały się w zupełnie innym areale kulturowym, inaczej mówiąc ten status uformował idealną przestrzeń w folklorze, w której podstawowa symbolika wina została przystosowana do własnych wymogów<sup>1</sup>.

Warto podkreślić, że po takim przystosowaniu wino zaczęło funkcjonować jako często spotykany poetyzm – jeśli mamy na myśli folklorystyczną twórczość, oraz jako ważny element obrzędowy – jeśli mówimy o bezpośrednim zastosowaniu tego napoju podczas rytuałów i obchodów uroczystości.

<sup>1</sup> Bronė STUNDŽIENĖ, *Iš dainų poetikos: vyno įvaizdis Ir jo kontekstas*, „Tautosakos darbai” 2004, t. XX(XXVII), s. 35. Wszystkie cytaty ze źródeł litewskojęzycznych w tłumaczeniu autorki artykułu.

Z pewnością prawdziwy kult wina mógł funkcjonować w regionach winiarskich, jednak dzięki tak bogatej i głębokiej treści oraz symbolice tego napoju, jego wpływy są widoczne nawet na terenach odległych, na których uprawa winorośli z powodów klimatycznych była i jest niemożliwa.

Na podstawie doświadczeń kulturowych i źródeł historycznych można jednoznacznie stwierdzić, że pierwotni Litwini posiadali bogate tradycje produkcji i konsumpcji piwa oraz miodów pitnych. Wino na tereny bałtyckie trafiło dosyć późno i, z powodu bardzo wysokiej ceny, w minimalnych ilościach. W XIV-wiecznych źródłach pisanych można znaleźć informacje, że było ono sprowadzane z dalekich krajów – Węgier, Włoch czy Francji. W pieśniach ludowych najczęściej wspomina się wino z regionu reńskiego – „*reinčvynelis*”, „*rinckas vynas*”. Takie określenie najprawdopodobniej możemy odbierać jako synonim wina importowanego – bardziej prestiżowego w porównaniu do napojów lokalnych, takich jak piwo, miody i tak zwane wina domowe<sup>2</sup>. Niewątpliwie wysoki status napoju wytwarzanego z winogron jest podkreślany w źródłach ludowych: *Skanus yr vynutis, tas Dievo alutis!* Smaczne jest winko, to Boskie piwko<sup>3</sup>.

Jednak w innych źródłach etnograficznych opisujących spożycie alkoholu podczas obrzędów nie znajdziemy gradacji, która definiowałaby wino jako najbardziej elitarny napój. Piwo, miód i „*krosyta barvyčia*” (arełka, wódka) w niektórych wątkach określane są jako wyjątkowo ważne i równowartościowe gatunki napojów<sup>4</sup>, „... w nich wino zazwyczaj figuruje jak możliwa alternatywa innych napojów”<sup>5</sup>. Na tej podstawie można wysnuć dwa wnioski.

Po pierwsze, faktem pozostaje zachowanie obrzędowego, rytualnego charakteru spożycia alkoholu, które było elementem pierwotnych zwyczajów. Podstawową zasadą w analizowanym temacie jest koncentrowanie uwagi nie tyle na tym, co się pije, a przede wszystkim – dlaczego, w jakim celu, w jaki sposób i kto pije. To właśnie dlatego w źródłach folklorystycznych oraz etnograficznych bardzo często jest akcentowany sam akt picia jako części rytuału, bez skupiania się na samym napoju. Spożywanie alkoholu było ściśle określone poprzez porządek obrzędu. Na podstawie źródeł folklorystycznych i etnograficznych można przypuszczać, że najwięcej i najczęściej pije się podczas całego, trwającego długo w owym czasie, procesu zawarcia małżeństwa – pije się w różnych celach i ilościach na każdym etapie, ale szczególnie dużo w czasie zaręczyn. W niektórych regionach Litwy to wydarzenie nazywano „*pragėros, pragertuvės, sugertuvės*” – „przepicie, przepitka, wspólne picie”<sup>6</sup>.

Podczas ślubu porozumienie pomiędzy stronami rodzin i swatów przyszłej pary małżeńskiej było wyrażane nie słownie, a poprzez picie: „Słowami porozumienie czy nieporozumienie nie wyrazisz, tylko butelkami”<sup>7</sup>. Picie zatem było nie tylko wskaźnikiem zgodności, która była podstawowym celem ślubnych obrzędów, ale także jej zatwierdzenia i uprawomocnienia.

<sup>2</sup> Ten trunek zaczęto wytwarzać jeszcze później niż gdy wino z winogron trafiło na Litwę. Domowe wino Litwini robili – i robią – z jabłek, porzeczek, truskawek, malin, żurawin i innych owoców ogrodowych i leśnych.

<sup>3</sup> Klvd, s. 451. Skrótów oznaczają źródła tekstów folklorystycznych, ich spis znajduje się w bibliografii.

<sup>4</sup> STUNDŽIENĖ, *op. cit.*, s. 33.

<sup>5</sup> *Ibidem*, 34.

<sup>6</sup> Leonardas SAUKA, *Nuo sutartuvių iki jaunojo išleistuvių*, [kn.:] *Lietuvių liaudies dainynas*, t. 4, *Vestuvinės dainos*, kn. 2, Vilnius: Vaga 1988, s. 14.

<sup>7</sup> Norbertas VĖLIUS, *Senieji vestuvinių dainų ir papročių semantikos klodai*, s. 67, dostępny online: <[http://www.liti.lt/failai/TD48\\_internetui\\_97-172.pdf](http://www.liti.lt/failai/TD48_internetui_97-172.pdf)>.

Po drugie, spożycie wina na równi z tradycyjnymi napojami potwierdza opinię, że jego kult przyjął się tylko częściowo, na pewnych określonych zasadach i w żadnym razie nie czyniło to konkurencji od dawna używanym, tradycyjnym trunkom.

A zatem na nowej płaszczyźnie kulturowej Litwinów koncept wina zaczął obrastać nowymi kontekstami, znaczeniami, semantyką i sposobami funkcjonowania. Najbardziej oryginalnym wynalazkiem litewskiego winnego przemysłu zostało zielone wino, o którym szczegółowo będziemy mówić dalej.

Należy podkreślić, że w tradycji litewskiej winem nazywane są różne napoje – nie tylko trunek wyprodukowany z winogron, ale również wspomniane już alkoholowe napoje robione z dowolnego rodzaju owoców. Jeszcze w innych źródłach winem nazywana jest mieszanka miodu pitnego z sokiem jabłkowym (np. w opisach Greima). Interesujący jest jeszcze jeden aspekt semantyczny – „niektórzy winem nazywają napoje, wyprodukowane ze słodu, rabarbaru i im podobnych. Miód pitny też jest pewnym gatunkiem wina”<sup>8</sup>.

W tym szerokim kontekście różnych znaczeń wina nie dziwi również synonimiczne użycie wyrazów „wino” i „wódka”. Dążąc do dokładniejszego rozróżnienia wina i innych napojów, należy wspomnieć o jeszcze jednej nazwie – zapożyczeniu „*brangvynas*” (drogie wino), niem. „*Branntwein*”, która w języku litewskim oznacza wódkę.

Podążając dalej w temacie synonimiki wina i wódki, można sięgnąć po porównania litewskiego określenia „*žalias vynas*” (zielone wino) z jego odpowiednikami „*зелено вино*” i „*зеленица*”, które można odnaleźć w eposie ruskim (bylinach) oraz bajkach. Samo w sobie określenie koloru – przymiotnik *žalias* – *зеленый* – zielony w językach słowiańskich i litewskim pojawiło się w XVI w.<sup>9</sup>, kiedy termin „*зелено вино*” już dawno funkcjonował i oznaczał osobliwy gatunek wódki przyprawionej ziołami lub trawami. Pierwotne znaczenie wyrazu „*зелено*” (zielone) wywodzi się ze starosłowiańskiego „*зелие*” co oznacza trawę lub zioło i w tym znaczeniu nawiązuje do konceptu roślinności, w którym kwestia koloru zajmuje drugorzędne miejsce<sup>10</sup>. Warto dodać, że w tradycji słowiańskiej obecne jest także gorzkie wino – wódka lub nalewka przygotowana z dodatkiem piołunu, pączków brzozy, dębu i olchy. Z czasem dosłowna gorycz została utracona i w końcu XIX w. gorzkie wino zamieniło się w napój „*горілка*” (ukr.), „gorzałkę”, czyli wódkę. Według Bronie Stundżienė poetyzm „zielone wino”, w odróżnieniu od rzeczywistego wina, trafił na grunt litewski właśnie poprzez słowiańską tradycję.

Interesujące jest również, że współcześnie forma językowa „zielone wino” w potocznym użytkowaniu kojarzy się przede wszystkim z tradycjami swatostwa i wesela, ale co do samego typu napoju, to z pewnością nie chodzi tutaj o wino, lecz o wódkę czy bardziej zbliżony kolorystycznie trunek, jakim jest na przykład ziołowa nalewka. Zdecydowanie możliwe jest więc interpretowanie wina, a w szczególności zielonego, w znaczeniu bardziej tradycyjnego dla Litwinów trunku, jakim jest wódka.

Wracając bezpośrednio do wina, które spotykamy w tekstach litewskich pieśni, należy zaznaczyć, że historia tego napoju, w odróżnieniu od historii piwowarstwa i robienia miodów, w pieśniach kreślona jest bardzo wyrywkowo. Wyeksponowany jest bardzo kuszący i atrakcyjny, chociaż bardziej opisywany z zasłyszanych opowieści o cudownym

<sup>8</sup> *Lietuvių enciklopedija*, t. XXXIV, Boston 1966, s. 526.

<sup>9</sup> Павел Яковлевич ЧЕРНЫХ, Историко-этимологический словарь современного русского языка, т. 1–2, Русский язык, 1994, s. 323.

<sup>10</sup> Вильям Васильевич ПОХЛЕБКИН, История водки, dostępny online: <[http://royallib.com/read/pohlebkina\\_vistoriya\\_vodki.html#0](http://royallib.com/read/pohlebkina_vistoriya_vodki.html#0)>.



napoju, wizerunek wina jako sprowadzanego z dalekich krajów drogiego i wystawnego napoju. Również z nim związana jest wizja pańskiego życia miejskiego, życia wymarzonego. Co więcej, bardzo często jako ten beztroski kraj określona jest Polska:

*O aš išėjau į lenkų žemę, Pastojau šinkarkėle, Šinkavau vyną ir brangų brangvynėlį. Gers ponai vyną, Lenkai – brangvyną / A ja poszedłem do polskiej ziemi, Spotkałem karczmarczkę, Piłem wino i drogie winko. Będą pili panowie wino, a Polacy – wódkę*<sup>11</sup>.

Jednoznacznie można sprecyzować i konkretnie określić miejsce, gdzie można znaleźć zamorskie trunki – jest to karczma, gospoda lub zajazd:

*Ei tu Potsdam Potsdamėli, Tu margoji karčemėle! Čia yr brangus pyvas, Pyvas bei brangvynas / Ej ty Poczdamie, Poczdameczku?..., Ty pstrokata karczemko! Tutaj jest drogie piwo, Piwo oraz drogie wino*<sup>12</sup>.

Jak już zostało wspomniane, wino jest uważane za niekwestionowaną metaforę ślubu i celowo było pite z powodu przyjętego przez agrarną kulturę znaczenia urodzaju plonów oraz rodowej płodności. Picie wina, lub ogólnie spożycie alkoholowych napojów, miało sprzyjać uzyskaniu obfitych plonów oraz powiększeniu rodziny: „*Kur mūsų tėveliai gėre, Rugių kelmeliai žėla / Tam gdzie nasze rodzice pili, Żyto zielenieje*”<sup>13</sup>.

Wino w różnych kulturach występuje jako istotny element matrymonialnej symboliki, ale w litewskim systemie symboli kulturowych jego motyw bardzo często pojawia się w postaci zielonego wina. W takim zestawieniu nabywa ono dodatkowych znaczeń symbolistycznych, nowej energii wewnętrznej. Nie istnieje jednoznaczne wytłumaczenie określenia „zielone”, ale należy wspomnieć, iż przymiotnik ten jest podstawowy dla ludowej symboliki kolorów uformowanej w litewskim światopoglądzie<sup>14</sup>. Po pierwsze, epitet „zielony” miał przemienić wino w napój dający żywotność i płodność. Po drugie, „zielony” bardzo często koreluje semantycznie ze znaczeniem „młody”, inaczej mówiąc, oznacza wiek człowieka – młodość, która na poziomie obrzędowym jest wzniesiona do rangi najwyższego ideału z powodu cech charakterystycznych tylko i wyłącznie dla niej: potencjału oraz perspektywy jeszcze niezrealizowanych możliwości. Stąd zielone wino budzi skojarzenia z rozpoczęciem nowego życiowego cyklu, pojawieniem się rozległych możliwości i z przejściem na inny poziom życia. Skonkretyzowane znaczenie zielonego wina jednoznacznie sygnalizuje sytuacje związane ze ślubem: „*Kada aš gėriau Šaltinio vandenužį, O jau dabartės – Vis žaliajį vynužį / Kiedyś piłam Źródlaną wodeńkę, A już teraz – Samo winko zielone*”<sup>15</sup>.

Połączenie symboliki „zielonego” z wielowarstwowym znaczeniem wina rodzi nowy, bardzo autentyczny bałto-słowiański symbol zielonego wina, w którym można odnaleźć zasady funkcjonowania społeczeństwa i jego wartości. Wino i jego znaczenia, dojrzałość, wytrawność i mądrość, kojarzone jest z życiowym doświadczeniem, stabilizacją, tradycją

<sup>11</sup> JSD, s. 132.

<sup>12</sup> KlvD, s. 179.

<sup>13</sup> NS, s. 466.

<sup>14</sup> Aušra KAVALIAUSKIENĖ, Žalios spalvos simbolika lietuvių liaudies pasaulėžiūroje, „Liaudies kultūra” 2002, nr 3, s. 8.

<sup>15</sup> BsOD, s. 229.

i konserwatywnym, zatem w zestawieniu ze znaczeniami epitetu „zielony” (młodość, niedojrzałość, poszukiwanie, wolność, perspektywa, dynamika) stanowi ambiwalentną formułę symbolizującą łączność i ciągłość pokoleń, koegzystencję tradycji i postępu, statyki i energii.

Z perspektywy obrzędu obraz wina może nawiązywać do kategorii – również czasowej, związanej z młodością – dziewczęcości, która w pieśniach ludowych jest przedstawiana jako okres idealny w życiu kobiety. Właśnie w tym stanie obecne są „rzeki wina, w winie zanurzone są wianki, warkocze; winem podlewana ruta, myta buzia i pojone ptaszki”. Te rzeki wina, które biegną przez kraj domu rodzinnego, gdzie „oczekuje się na swatów”, kojarzone są ze źródłami nieskończonej życiowej euforii, dobrobytu i duchowego uniesienia. Takie opisy przywołują cudowną krainę, której przeciwstawione jest życie po ślubie – w nowych, nieprzyjaznych warunkach, z obcymi ludźmi, daleko od rodzinnego domu. Na etapie przed zaręczynami przyszły narzeczony opisywany jest jako potwór: „Głowa jak kocioł, Oczy zezowate, Ręce jak grabie, Nogi jak haczki”<sup>16</sup>. Utwory poświęcone odejściu panny młodej z domu przesiąknięte są dramatyzmem i żalem – w kraju męża zamiast rzek wina czekają na nią rzeki łez lub, w lepszym przypadku, zwykłej wody:

*Pas mum teka vynu upe, oi oi oi, Pas jum upe ašarėliū, oi oi oi / U nas rzeka wina bieгла, oi oi oi, U was rzeka łez, oi oi oi*<sup>17</sup>;

*Aš pas savo mamužytę į rinską vyną prausiaus, O pas tave, jauns bernyti, Nei į laša vandens / Ja u swej mamusi w reńskim winie myłam się, A u ciebie, młody chłopcze, nawet ani w kropli wody*<sup>18</sup>.

Przyszły mąż pokazany jest jako zaborca i niszczyciel:

*Ant tėvelio dvarelio Vynu upelis teka Ir lelijėlė auga. Atvažiavo Žentelis Žalio vynelio semtie Ir lelijėlės skintie / Na dworze u tatusia Rzeka wina biegnie I lelija rošnie. Przyjechał Zięć Zielone wino czerpać I liliję zrywać*<sup>19</sup>.

Przy takim podejściu do ślubu ze strony narzeczonej, zrozumiałą zostaje konieczność przywiezienia zielonego wina na zaręczyny przez swatów pana młodego – taki niezbędny poczęstunek służył załagodzeniu sytuacji, polepszeniu wizerunku narzeczonego w oczach przyszłej panny młodej.

W omawianym kontekście zielone wino występuje jako jeden z atrybutów dziewczęcego życia. Innymi są: ruta (roślina symbolizująca dziewictwo) oraz wianek, najczęściej ruciany, symbolizujący niewinność. Należy podkreślić, że w pieśniach te atrybuty przeplatają się – przykładowo symbol zielonego wina współlistnieje z symbolem ruty, wskutek czego zielone wino otrzymuje dodatkową konotację – symbolizuje niewinność. Utożsamiane z rosą z ruty:

<sup>16</sup> *Lingu palingu balti suoleliai: kalendorinės dainos*, parengė Jurgita Ūsaitytė ir Aušra Žičkienė Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas, 2009, s. 72.

<sup>17</sup> NS, s. 41.

<sup>18</sup> Klvd, s. 237.

<sup>19</sup> LLD, s. 467.

*Šį rytelį per rytelį Triskart burną prausiau Žaliu vynu, Vandeniū nuo rūtų raselių /  
Co ranek Trzykrotnie buzinę myłam Zielonym winem Wodeczką od rosy ruty*<sup>20</sup>

lub winem, którym ruta jest podlewana (możliwy jest także wariant moczenia wianka w winie): „*Nevysk rūtela, iš pašaknelių, Aš palaistysiu Žaliu vyneliu / Nie wędnij ruto, od korzeni, Ja podleję Zielonym winem*”<sup>21</sup>. „*Tas mano vainikėlis Aukso kūbkoj laikomas, Rinsku vynu mirkomas / Ten mój wianeczek W złotym kubku jest przechowywany, W reńskim winie moczony*”<sup>22</sup>.

Następnym wątkiem, w którym niezbędne jest wino, a dokładniej mówiąc jego spożycie (w odróżnieniu od poprzednich motywów, w których ten napój funkcjonował jako symbol, idea), jest obrzęd swatostwa. „Zgoda na wypicie trunku, przewiezonego przez swata, oznaczała początek swatostwa”<sup>23</sup>. Jednocześnie dominuje – jako niezbędny element ślubnej scenerii oraz główny motyw w pieśniach o tej tematyce – rozpacz przyszłej panny młodej oraz negatywne przedstawienie przyszłości w domu męża:

*Pasodino mane jauną Į aukso kreselę Ir užgėrė mane jauną Žaliuoju vyneliu. Žalias vynas gardus gerti, Gražus pažiūrėti, Gaila mano jaunystėlės Čionai palydėti / Posadzono mnie młodą Na złotym krześle I przepito Mnie młodą Zielonym winkiem. Zielone wino pyszne do picia, Ładnie popatrzeć, Szkada mojej młodości Tutaj pożegnać*<sup>24</sup>;

*Prašau negercie Šito žalio vynelio, Prašau nelaiscie Už tolimo bernelio / Proszę nie pijcie Tego zielonego wina, Proszę nie oddawajcie Za obcego chłopca*<sup>25</sup>;

*Kadu vyno butelėlį an stalalio statė, Tada mūsų sasarėlė vargelį pamatė / Kiedy buteleczkę wina na stoliczku postawili, Wtedy nasza siostrzyczka biedę zobaczyła*<sup>26</sup>.

W takiej sytuacji wspólne picie służyło polepszeniu relacji pomiędzy narzeczonymi i ich rodzinami, integracji i wzajemnemu poznaniu się, co prowadziło do dalszego planowania ślubu i przygotowaniu posagu. W przypadku udanego swatostwa dziewczyna zostawała „przepita”. Powiedzenia „przepić dziewczynę”, „przepita dziewczyna”, „zapita para” oznaczały zakończenie pewnego etapu w ślubnych czynnościach. Trzeba dodać, że taki zwrot językowy jest używany i przy innych, bardziej dramatycznych okolicznościach. „Przepić” dziewczynę bez jej zgody może ktoś z rodziny – najczęściej matka lub babcia. „Przepicie” opisywane jest w pieśniach bardzo ogólnie, zazwyczaj opuszczając konkretne detale (np. gatunek trunku), tym samym na plan pierwszy wysuwa się dramat narzeczonej zdradzonej przez najbliższą osobę:

<sup>20</sup> JLD, s. 739.

<sup>21</sup> ČtkDM, s. 195b.

<sup>22</sup> JSD, s. 665.

<sup>23</sup> Angelė VIŠNIAUSKAITĖ, Petras KALNIUS, Rasa PAUKŠTYTĖ, *Lietuvių šeima ir papročiai*, Vilnius: Mintis 1995, s. 278.

<sup>24</sup> LLD, s. 2 38.

<sup>25</sup> LLD, s. 2 700.

<sup>26</sup> BčDD, s. 150.

*Girdžiui, pragėre, Liliana, Matka dukrelj, liliava / Slysę, przepiła, Liliawa, Matka córeczkę, liliawa*<sup>27</sup>;

*Geria mano matute, lylio, Geria, uliavoja... Pragėre dukrelj... Už arielkos čerkelj... / Pije moja mateczka, lilio, Pije, baluje....Przepiła córeczkę... Za czarkę wódki*<sup>28</sup>;

*O tu mano motinėle, Močiute širdele, Karčemėlėj begerdama Mane pažadėjai / O ty moja mateczka, Mamusiu serduszko, W karczemce pijąc Mnie poobiecała*<sup>29</sup>.

Często spotykanym motywem jest również sytuacja, kiedy osoba, która „przepiła” swoje dziecko, po wytrzeźwieniu ma wyrzuty sumienia:

*Mano močiutė graudžiai verkia: – Aš vakar girta Buvau, Dukružę pažadėjau, O jau šian-dieną išsipagiriojau, Dukružės pagailo / Moja mateczka rzewnie płacze: – Ja wczoraj pijana byłam, Córeczke poobiecałam, A dziś już wytrzeźwiałam, Córeczki żałuję*<sup>30</sup>.

Czynność picia podczas swatostwa i wszystkich innych obrzędów związanych ze ślubem ma charakter rytualny i jest powtarzany wielokrotnie, w różnych okolicznościach i w różnych celach. Wśród innych obrzędowych czynności ta jest szczególnie istotna i sakralizowana. Akty picia przy każdym następnym etapie ślubu są swoistymi kryteriami obowiązkowej kolejności obrzędowych czynności. Dzięki takim wyznacznikom wszystkie elementy układają się w zamkniętą całość wieloetapowego rytuału zawarcia małżeństwa.

Mówiąc o rytualnym charakterze ludowych obrzędów oraz ich powiązaniu z litewskim światopoglądem mitologicznym, nie można nie wspomnieć o jednym z najbardziej pełnych studiów poświęconych mitologii litewskiej – monografii *O bogach i ludziach* autorstwa Algirdasa Juliena Greimasa – wybitnego neostrukturalisty i semiologa. Opisując Austęję, boginię pszczoł, opiekunkę narzeczonych oraz chroniącą zamężną kobietę póki ta nie powije pierwszego dziecka, Greimas cytuje Antanasa Juškę, który w swoim dziele *Porządek wesela*, w sposób następujący opisuje jeden z najważniejszych epizodów wesela:

Po posiłku nazywanym „posiłkiem marti”<sup>31\*</sup>, młoda żona odchodzi od stołu i staje pośrodku sali. Otoczona przez współbiedników, którzy tworzą wokół niej rodzaj koła, pije miód pitny albo wino, którego ostatnie krople wyrzuca do góry, ku sufitowi i dopiero wtedy otwiera taniec z młodym mężem. Po trzykrotnym obejściu sali całują się i ponownie siadają przy stole<sup>31</sup>.

Opisywana ceremonia, podczas której *marti* otoczona jest przez przedstawicieli dwóch rodzin, jest czynnością, kiedy dokonuje się symbolicznego przejścia z jednego stanu do drugiego. Pojawienie się *marti* (już jako żony) pośrodku wspólnej sali i publiczny

<sup>27</sup> SIS, s. 760.

<sup>28</sup> NS, s. 307.

<sup>29</sup> JSD, s. 388.

<sup>30</sup> RD, s. 2 18.

<sup>31</sup> Algirdas Julien GREIMAS, *O bogach i ludziach. Studia o mitologii litewskiej*, Kęty: Wydawnictwo Marek Derewiecki 2007, s. 235.

taniec, jaki wykonuje ze swym mężem, stanowią oficjalną prezentację nowo założonej rodziny swoim rodzicom oraz zgromadzonej wspólnocie.

W tym jednak kontekście – podkreśla Greimas – bardziej znaczące wydaje się rytualne spożycie pitnego miodu lub wina i wyrzucenie ostatnich kropel ku sufitowi<sup>32</sup>.

W stosunku do wina Greimas nie ma żadnej wątpliwości co do określenia napoju nim nazywanego – według niego w tradycji litewskiej stosowana była mieszanka pitnego miodu, jako napoju nawiązującego do Austėji, z sokiem jabłkowym, „którego seksualna symbolika jest dobrze znana”.

Następnie jest możliwa sytuacja, kiedy jeden z najodważniejszych zaproszonych wyrzuca szklankę z napojem do sufitu, mówiąc: „Aby pszczoły podskoczyły wyżej”.

Ostatni opis dostarcza wytłumaczenia mitycznej intencji takiego rytuału: jego celem jest zachęcenie do aktywizacji pszczół. Wiedząc, że:

- Wszystkie ceremonie są związane z przejściem młodej dziewczyny do stanu mężatki,
- Austėja jest boginią opiekującą się zamężnymi kobietami,
- Rytualny gest obejmuje spożycie płynnego miodu i wzmiankę o pszczołach, można zinterpretować tę formę libacji jako ofiarę dla bogini Austėji<sup>33</sup>.

Jednocześnie Greimas szczególnie podkreśla „funkcjonalne powinowactwo bogiń Austėji i Žemyny”<sup>34</sup>, które wspólnie *dbają o przyrost*: rozumiałe jest zatem, że jeśli toasty skierowane do Žemyny, bogini ziemi, były wylewane na ziemię, ofiary składane Austėji, bogini powietrznej, powinny być wyrzucane w powietrze, do sufitu<sup>35</sup>.

Według porządku obrzędowego każdej wypitej porcji alkoholu towarzyszyły tak zwane słowne formuły, toasty, etykietalne dialogi, zachęty i namowy do picia. Z powodu bardzo starannego dbania o tradycję i powiązanych z tym obfitych libacji, wraz z wprowadzeniem na Litwie chrześcijaństwa kościół zakazał podobnych obchodów ślubów jako barbarzyńskich i amoralnych. Warto wspomnieć, że również liczne motywy pijaństwa w pieśniach ludowych to zjawiska znacznie późniejsze w stosunku do omawianych tekstów. Prawdziwe pijaństwo, powodujące moralną i fizyczną degradację, pojawiło się dopiero w późniejszych humorystyczno-dydaktycznych pieśniach, w których picie występuje jako element uczyty lub zabawy, ale jest derytualizowane, pozbawione sensu obrzędowości.

Po tych dość wielowątkowych rozważaniach należy przejść do następujących wniosków:

- 1) O winie i zielonym winie można mówić w różnych kontekstach – po pierwsze, jako o poetyzmie, w którym zakodowana jest cała matrymonialna symbolika, po drugie, jako o elemencie obrzędowym tworzącym głęboko uzasadniony schemat czynności wyznaczających poprawne obcowanie z bóstwami oraz po trzecie, jako o kon-

<sup>32</sup> *Ibidem*, s. 235–236.

<sup>33</sup> *Ibidem*, s. 237.

<sup>34</sup> Žemyna – bogini ziemi, ogólnie odpowiada za płodność ziemi i za płodność ludzką. Partnerka Perkunasa.

<sup>35</sup> A. J. GREIMAS, s. 237.

- kretnym napoju, który był spożywany podczas obrzędów i niekoniecznie mógł być prawdziwym winem;
- 2) Wino, będąc w określonym czasie swoistym nowatorstwem jak w jądłospisie, tak i w kulturze, szybko stało się innowacją w folklorystycznej poetyce i jednocześnie z łatwością przyjęło się w przestrzeni kulturowej Litwinów (a także Bałtów i Słowian) i funkcjonuje na równi z innymi autentycznymi symbolami;
  - 3) Na nowej płaszczyźnie kulturowej Bałtów i Litwinów koncept wina zaczął obrastać nowymi oryginalnymi kontekstami, znaczeniami, semantyką i sposobami funkcjonowania. Zielone wino, wino i ruta, ofiara w postaci wina dla Austej i Żemyny – to wszystko objawy nowej metaforyki wina;
  - 4) Wyjątkowy prestiż wina dopasował się do nie mniej wyjątkowej symboliki ślubu, co pozwoliło mu z łatwością zaadoptować się w ślubnych obrzędach i poetyce.
  - 5) Z punktu widzenia dzisiejszego kontekstu kulturowo etnograficznego wyśpiewywany w pieśniach wysoki status wina do współczesnych dni zachował w całej naszej przestrzeni kulturowej wyjątkowe, prestiżowe i reprezentacyjne znaczenie.

## Bibliografia

- GREIMAS Algirdas Julien, *O bogach i ludziach. Studia o mitologii litewskiej*, Kęty: Wydawnictwo Marek Derewiecki 2007.
- KAVALIAUSKIENĖ Aušra, Žalios spalvos simbolika lietuvių liaudies pasaulėžiūroje, „Liaudies kultūra” 2002, nr 3, p. 8–23.
- Lietuvių enciklopedija*, t. XXXIV, Boston 1966.
- Похлебкин Вильям Васильевич, *История водки*, dostępny online: <[http://royallib.com/read/pohlebkinn\\_v/istoriya\\_vodki.html#0](http://royallib.com/read/pohlebkinn_v/istoriya_vodki.html#0)>.
- SAUKA Leonardas, *Nuo sutartuvių iki jaunojo išleistuvių*, [kn.:] *Lietuvių liaudies dainynas*, t. 4, *Vestuvinės dainos*, kn. 2, Vilnius: Vaga 1988, p. 7–28.
- Славянские древности: Этнолингвистический словарь, t.1, *Международные отношения* 1995.
- STUNDŽIENĖ Bronė, *Iš dainų poetikos: vyno įvaizdis Ir jo kontekstas*, „Tautosakos darbai” 2004, t. XX(XXVII).
- VĖLIUS Norbertas, *Senieji vestuvinių dainų ir papročių semantikos klodai*, dostępny online: <[http://www.lti.lt/failai/TD48\\_internetui\\_97-172.pdf](http://www.lti.lt/failai/TD48_internetui_97-172.pdf)>.
- VIŠNIAUSKAITĖ Angelė, KALNIUS Petras, PAUKŠTYTĖ Rasa, *Lietuvių šeima ir papročiai*, Vilnius: Mintis 1995.
- Черных Павел Яковлевич, *Историко-этимологический словарь современного русского языка*, t. 1–2, *Русский язык*, 1994.

## Źródła tekstów folklorystycznych

- BĉDD – *Druskininkų dainos*, Užrašė J. Balėikonis, Vilnius 1972.
- Klv D – *Prusijos Lietuvių Dainos, surinko [...]*, Vilius Kalvaitis, Tilžėje 1905; antrasis leid.: *Prūsijos lietuvių dainos, surinko Vilius Kalvaitis*, Vilnius 1998.
- ĆtkDM – *Dzūkų melodijos*, sudarė ir parengė G. Četkauskaitė, Vilnius 1981.
- JLD – *Lietuviškos dainos užrašytos par Antaną Juškevičę*, t. 1–3, Kazanė 1880 [t. 1–2], 1882 [t. 3]; antrasis leid.: *Lietuviškos dainos*, t. 1–3, užrašė Antanas Juška, Vilnius 1954.

- JSD – *Lietuviškos dainos užrašytos par Antaną Juškevičę ir išspausdintos par Joną Juškevičę*, Petropylė 1883; antrasis leid.: *Lietuviškos svotbinės dainos*, t. 1–2, užrašytos Antano Juškos ir išleistos Jono Juškos, Vilnius 1998.
- NS – *Lietuvių dainos ir giesmės šiaur-rytinėje Lietuvoje*, A. R. Niemi ir A. Sabaliausko surinktos, Helsinkis (Ryga) 1912.
- BsOD – *Ožkabilių dainos*, t. 1, surinko D-ras, J. Basanavičius, Pa. 1902; antrasis leid.: *Ožkabilių dainos*, kn. 1, surinko Jonas Basanavičius, parengė Kostas Aleksynas, Leonardas Sauka, (Jono Basanavičiaus tautosakos biblioteka, t. 9), Vilnius 1998.
- Lingu palingu balti suoloeliai: kalendorinės dainos*, parengė Jurgita Ūsaitytė ir Aušra Žičkienė Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas, 2009.
- LLD – *Lietuvių liaudies dainynas*, t. 2, *Vestuvinės dainos*, kn. 1: *Piršlybų dainos*, parengė B. Kazlauskienė, melodijas parengė Z. Puteikienė, Vilnius 1983; *ibidem*, t. 4, *Vestuvinės dainos*, kn. 2: *Sutartuvių – jaunojo išleistuvių dainos*, parengė B. Kazlauskienė ir B. Stundžienė, melodijas parengė Z. Puteikienė, Vilnius 1988.
- RD – Liudvikas Rėza, *Lietuvių liaudies dainos*, t. I–II, V, 1958, 1964.
- SLS – *Sutartinės: Daugiabalsės lietuvių liaudies dainos*, t. 1–3, sudarė ir paruošė Z. Slaviūnas, Vilnius 1958, [t. 1–2], 1959, [t. 3].





**RYSZARD WAKSMUND**

Uniwersytet Wrocławski

## **Historia dzieciństwa – historia jedzenia (na materiale wspomnieniowym)**

**SŁOWA KLUCZOWE:** dzieciństwo, jedzenie, historia, pamiętnik, wspomnienie

**KEY WORDS:** childhood, food, history, diary, memory

### Streszczenie

Artykuł jest poświęcony roli jedzenia w narracji wspomnieniowej dotyczącej lat dzieciennych i młodzieńczych. Rozważania opierają się o dzienniki i pamiętniki, powieści wspomnieniowe, zapiski i anegdoty utrwalone w tekstach kultury. Obrazy kolacji świątecznych, wspólnych obiadów, samodzielnie przygotowywanych i spożywanych posiłków są połączone z relacjami o obyczajach związanych z egzystencją kulinariów w życiu dziecka.

### Abstract

This article is devoted to the role of food in the narrative of childhood and adolescence. The reflections are based on diaries and memoirs, notes and anecdotes recorded in cultural texts. Images of Christmas supper, dinners, self-prepared meals are combined with the relations of habits related to the existence of culinary in a child's life.

### **Wprowadzenie**

Władysław Okoń, z zawodu leśnik, urodzony w 1890 r. otwiera swą autobiografię następującym zwierzeniem:

W owych czasach, gdy przyszedłem na świat, nie znano u nas smoczków dla dzieci. Jeśli któreś płakało, wkładano w nią szczyptę utłuczonego cukru, przewiązywano szmatką nitką, maczano w wodzie i podawano jako smoczek dziecku, które ssąc słodki pokarm od razu się uspokajało. Gdy więc dziecko z jakiejś przyczyny głośno płakało, znicierpliwieni domownicy mówili: „daj mu mojdę”.

Według opowiadań mojej siostry Romci dobiegałem już dwóch lat, a jeszcze domagałem się „mojdy”. Znicierpliwiona, ażeby mnie odzwyczaić od niej, natłukła pieprzu, dodała soli i podała mi tak przyrządzoną „mojdę”. Rezultat był natychmiastowy – odrzucałem każdą „mojdę” choćby najmłodziej przez Romcię przyrządzoną<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Władysław OKOŃ, *Mój dwudziesty wiek*, przygotował do druku J. Witkowski, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1990, s. 5.

Charakterystyczną cechą tego świadectwa jest fakt, że nie pochodzi ono z autopsji autora, lecz dotarło do jego świadomości wiele lat później na prawach anegdoty rodzinnej. Nie mniej jednak rzuca ono światło na sposób żywienia niemowląt na wsi, gdy nie było czasu, zwłaszcza w porze żniw, na przygotowanie właściwego posiłku, co stanowiło substytut lub dopełnienie karmienia piersią. Na uwagę zasługuje ponadto fakt, że w przytoczonym przykładzie mamy do czynienia z dwoma nakładającymi się aspektami problemu: filogenetycznym i ontogenetycznym. Pierwszy wiąże się z konkretnym, jednostkowym doświadczeniem, zapoczątkowanym, jak możemy się domyślać, karmieniem piersią przez matkę, czego nikt z nas nie pamięta, a w dalszej kolejności – z coraz bardziej urozmaiconym menu, jakiego domaga się każdy organizm w miarę rozwoju biologicznego. Aspekt ontogenetyczny dotyczy natomiast w tym konkretnym wypadku sposobów karmienia niemowląt w Galicji schyłku XIX w., a zwłaszcza roli cukru, nabywanego podówczas w postaci zbrylonej głowy, którą należało dopiero przed użyciem pokruszyć, a idąc chronologicznie wstecz – historii cywilizacji europejskiej, która odkryła cukier dopiero w następstwie odkryć geograficznych. Z tym zaś wiąże się kwestia ceny cukru – do tego stopnia niskiej, by mógł on znaleźć się w także jadłospisach ludzi ubogich. Przez długi czas bowiem był on produktem luksusowym, chronionym także przed dziećmi w miejscach dla nich niedostępnych.

Rok młodszy od Okonia znany pisarz Zygmunt Nowakowski daje już pełną panoramę obrazów i anegdot związanych z dzieciństwem własnym i swych dwojga braci, spośród których rolę wiodącą odgrywa najstarszy – Bolek. *Przylądek Dobrej Nadziei* z 1931 r. to przemyślany cykl opowiadań, będący prezentacją przeżyć z dzieciństwa autora w Krakowie epoki *fine de siècle*. Funkcję inicjalną pełni tu opowiadanie pod tytułem *Hunowie* z wyeksponowaną zabawną anegdotą o figlu, jaki Bolek spletał nielubianym kuzynom, którzy chętnie się, że szczęśliwie przeszli przez szkarlatynę, do której nie umywa się, ich zdaniem, tak pospolita choroba jak odra, na którą zapadają niemal wszystkie dzieci. Kontynuacją tego osobliwego agonu, w którym obie strony licytują się zmyślnymi faktami, jest wyzwanie, jakie Bolek rzuca swym małoletnim gościom, by wykazali się próbą zjedzenia surowego mięsa przygotowanego na modłę Hunów, tyle że nie uklepanego pod końskim siodłem, lecz własnym siedzeniem – w trakcie galopady na krzesłach wokół pokoju stołowego. Rolę kulinarnych artefaktów spełniły skradzione kucharce befsztyki, które po krześlanych torturach trafiły do żołądków „jeźdźców”. Co gorsze, skutki owej hecy ujawniły się na ich dziecięcych spodenkach, wzbudzając zgorszenie francuskiej bony. Jediną karą za ów eksces, na który matka Bolka przymknęła oko, był brak befsztyków na rodzinnym obiedzie.

Z przedstawionych przez Nowakowskiego przykładów wynikają jeszcze dodatkowe, godne uwagi aspekty, a mianowicie związane z życiem codziennym dzieci w określonym miejscu (w Krakowie) i czasie (schyłek XIX w.) i w określonym środowisku społecznym (mieszczańskim). Jak wynika z treści książki, kuchnia i stół podlegają pani domu, ale zakupy żywności i przygotowanie posiłków należą do obowiązków służącej, spełniającej wobec trójki jej małoletnich synów także funkcję niańki. Do rzędu anegdot zaliczmy także traumatyczne przeżycie autora, gdy zgubiwszy się podczas spaceru na krakowskim rynku, otrzymał z rąk starszego brata kolorowy karmelek na pocieszenie. Przez jego narrację przewija się także wspomnienie zjadanej na obiad soczewicy oraz zapewnienie matki, że kto zje korzec marchwi, temu przybędzie kropla krwi. Znajdziemy tu także opis blaszanej puszki na herbatę z namalowanymi Chińczykami oraz relację z wieczoru wigilijnego, podczas którego nielubiana przez braci kutia, podana przez babcię z Ukrainy,

wylądowała na suficie, pozostawiając tam na długo plamy. A więc mamy tu na względzie zarówno zwyczaje żywieniowe, codzienne i świąteczne, kulinarne artefakty, jak i strategie wychowawcze służące zachęceniu do spożywania nie lubianych potraw, do jakich zaliczona została także codzienna kawa z utopionym koźuchem. Kiedy chłopcy przekroczą progi gimnazjum, zetkną się z faktem dokarmiania przez kolegów ubogiego żydowskiego ucznia, a z drugiej strony – kradzieżą srebrnych szczypców do cukru, które miały iść do naprawy. Temat kulinarny ma bowiem w literaturze wspomnieniowej o dzieciństwie, co widać, zarówno jasne, jak i ciemne strony, biorąc pod uwagę menu, osoby zaangażowane w przygotowanie i spożywanie posiłku oraz kuchenne artefakty.

Daremnie szukalibyśmy tego typu anegdot w solennych monografiach, jakie zrodziły się na gruncie europejskiej humanistyki pod wpływem słynnego dzieła Philippa Arièsa *L'enfant et la vie familiale sous l'Ancien Régime* (1961), funkcjonującego w skróconym polskim przekładzie pod tytułem *Historia dzieciństwa*<sup>2</sup>. Tytułem, który stał się nazwą zainicjowanej przez tego francuskiego historyka i demografa nowej dyscypliny humanistycznej, obejmującej takie zagadnienia, jak kategorie i podziały wiekowe, miejsce dzieci w rodzinie (więzi uczuciowe) i społeczeństwie, ich ubiory, gry i zabawy, rozrywki i lektury, kwestię seksualności oraz edukacji. Dzieciństwo traktowane jest tu nie jako zjawisko uniwersalne, podległe prawom rozwoju somatycznego i psychologicznego, lecz konstrukt historyczno-kulturowy, warunkowany jest czynnikami demograficznymi i cywilizacyjnymi.

W tym samym duchu i metodologii powstawały pokrewne dzieła, jak np. znane już na polskim rynku wydawniczym: *Historia ojców i ojcostwa*, *Historia miłości macierzyńskiej*, *Historia rodziny*, *Historia starości*<sup>3</sup>. Jednak interesująca nas problematyka została przez Arièsa i jego naśladowców potraktowana marginalnie, sprowadzona do takich kwestii, jak modlitwa przed jedzeniem odmawiana przez najmłodszego członka rodziny, umiejętność obsługi stołu i zachowywania się podczas posiłku, o czym mówiły traktaty pedagogiczne, rola dziecka w wyborze Króla Migdałowego, rola ojca jako żywiciela rodziny, a matki albo wynajętej przez nią mamki jako karmicielki niemowlęcia *etc.* W monumentalnym 5-tomowym dziele zbiorowym *Histoire de la vie privée* pod redakcją Philippe'a Arièsa i Georges'a Duby'ego (1985–1987, 1999)<sup>4</sup> znajdziemy wprawdzie passusy w rodzaju: *Posiłki, Przemiany upodobań żywieniowych, Wieczera wigilijna i podarki świąteczne, Pożywienie sproszkowane oraz mrożonki*, ale niewiele miejsca poświęca się tu dziecięcym aktorom kulinarnej sceny, podobnie jak monografii brytyjskiego historyka Felipe'a Fernandez-Armesto z 2003 r. *Wokół tysiąca stołów czyli historia jedzenia*, gdzie mowa jedynie o dożywianiu dzieci z slumsów chorych na krzywicę czy przepisach na potrawę z ptaków złowionych przez wiejskich chłopców.

<sup>2</sup> Philipp ARIÈS, *Historia dzieciństwa. Dziecko i rodzina w dawnych czasach*, przeł. M. Ochab, Gdańsk: wyd. Marabut 1995.

<sup>3</sup> *Historia ojców i ojcostwa*, pod red. J. Delumeau i D. Roche'a, przeł. J. Radożycki, M. Paloetti-Radożycka, Warszawa: Oficyna Wyd. Volumen 1995; tu: rozdz.: Élizabéth BADINTER, *Od posiłku do odpoczynku*, [w:] *Historia miłości macierzyńskiej*, przeł. K. Choiński, Warszawa: Oficyna Wyd. Volumen 1998; Jean FLANDRIN, *Nowa matka: karmienie piersią*, [w:] *Historia rodziny*, przeł. A. Kuryś, Warszawa: Oficyna Wyd. Volumen 1998; Georges MINOIS, *Historia starości*, t. 1, *Od antyku do renesansu*, przeł. K. Marczevska, Gdańsk: wyd. Marabut 1995; Jean-Pierre Bois, *Historia starości*, t. 2, *Od Montaigne'a do pierwszych emerytur*, Gdańsk: wyd. Marabut 1996.

<sup>4</sup> *Historia życia prywatnego*, t. 1–5, red. Philippe Ariès, Georges Duby przeł. K. Arustowicz i in., Wrocław-Warszawa-Kraków: wyd. Ossolineum 1998–2000, *passim*.

W wydanej niedawno książce Florenta Queillera *Łakomstwo. Historia grzechu głównego*, gdzie mowa o obżarstwie w średniowieczu, utopijnej krainie kulinarnych obfitości – Kukanii, o protestanckiej ascezie, o narodzinach wytwornej kuchni francuskiej i francuskim dyskursie gastronomicznym, nie mówiąc już o słabości słabej płci do słodczy, ostatni rozdział nosi tytuł *Smaki dzieciństwa – infantylizacja łakomstwa*. Wbrew wcześniej zaprezentowanym faktom, łakomstwo traktuje się tu jako naturalną przywarę dzieci, wytykaną im przez umoralniające powiastki, wytykając jednocześnie dorosłym kult pulchnego dziecka i traktowania łakoci jako nagrody za dobre sprawowanie. Autorka stawia tezę, że w świetle tradycyjnego toposu „to ojciec a nie matka wtajemnicza dziecko w sekrety męskich smaków sera lub musztardy” oraz że „wszechobecność cukru cechuje dziecięce święto”<sup>5</sup>. Jako dowód odmiennego menu wykorzystała list szwagierki Ludwika XVI, w którym Palatynka wspomina epizod z dzieciństwa spędzonego w Heidelbergu, gdzie korzystając z okazji, jaką był alarm pożarowy, wyrzuciła przez okno nazbyt słoną kapustę z boczkiem, do czego się zresztą ojcu zaraz przyznała. Rzuca to pewne światło nie tylko na kuchnię narodową Niemców, ale i zwyczaje żywieniowe w rodzinach arystokratycznych czy ziemiańskich, gdzie bynajmniej nie folgowano upodobaniom dzieci.

Potraktowanie łakomstwa przez francuskiego autora jako grzechu głównego zgodne jest zarówno z nauką Kościoła jak i tradycją pisarstwa autobiograficznego, m.in. *Wyznania* św. Augustyna, który wspominając lata dzieciństwa jako okres niewiary, bezzwzględnie potępił swą dawno minioną skłonność do grzechu:

Nieraz to i owo kradłem ze spizarni albo ze stołu, bądź to przez łakomstwo, bądź też żeby dać chłopcom; chodziło mi o to, by chcieli się ze mną bawić<sup>6</sup>.

W autobiografiach konfesyjnych późniejszych wieków, zwłaszcza protestanckich tego typu przykładów dałoby się znaleźć o wiele więcej. Dopiero nacechowane lekkim libertynizmem *Wyznania* Jana Jakuba Rousseau rozgrzeszają wiek dziecięcy z tego typu słabości, a nawet uznają ją za w pełni naturalną, zrozumiałą samą przez się:

Miałem przywary mego wieku: byłem paplą, łakotniś, niekiedy kłamałem. Zdarzało mi się ściągnąć owoce, cukierki, łakocie; ale nigdy nie szukałem przyjemności w robieniu złego, wyrządzaniu szkody, składaniu winy na drugich, w dręczeniu biednych zwierząt. Przypominam sobie wszelako, iż raz nasusiałem do rondla sąsiadki, pani Clot, gdy była na kazaniu. Przyznaję nawet, że to wspomnienie jeszcze mnie śmieszy, pani Clot bowiem była najrzędniejszą staruszką, jaką spotkałem. Oto krótka i szczerza spowiedź z występków mojej młodości<sup>7</sup>.

Nie dziwi nas zatem, że Hoffmanowska *Historia o Dziadku do Orzechów i Królu Myszy* staje się romantyczną i zarazem pierwszą w literaturze dziecięcej gloryfikacją hedonistycznego popędu dziecka, zaspokajanego poprzez obfitość zabawek i słodczy. Sprzyjająca temu aura wieczoru wigilijnego, potraktowanego w tej baśni raczej ornamenta-

<sup>5</sup> Florent QUELLIER, *Łakomstwo. Historia grzechu głównego*, wstęp P. Delerm, przeł. B. Spieralska, Warszawa: Bellona 2013, s. 206–207.

<sup>6</sup> Św. AUGUSTYN, *Wyznania*, tłum. Z. Kubiak, Kraków 1999, s. 49.

<sup>7</sup> Jean Jacques ROUSSEAU, *Wyznania*, przeł. i wstępem opatrzył T. Boy-Żeleński, Kraków: Hachette 2003, s. 25.

cyjnie niż w kategoriach *sacrum*, w literaturze wspomnieniowej zyskuje rangę ważnego przeżycia wspólnotowego, rodzinnego, obejmującego takie fazy, jak przygotowanie potraw, gromadzenie się domowników, oczekiwanie na pierwszą gwiazdkę, składanie życzeń, celebrowanie posiłku zgodnie z uświęconym rytuałem, podziwianie choinki, śpiewanie kolęd, odpakowywanie prezentów *etc.* Nie ma w zasadzie wspomnień, uwzględniających kalendarzowy czas dzieciństwa, gdzie zabrakłoby tego rodzaju wyrzuteń a doznania gastryczne i ludyczne górują tu zdecydowanie, co rozumiały, nad wszelkimi innymi. Jedyną korektę co do kulinarnego bogactwa stołu i świątecznych prezentów stanowi poziom zamożności rodziny dziecka. Czas świąteczny i karnawałowy, w którym wybiera się Króla Migdałowego, stanowi niejednokrotnie wyraźny kontrast wobec trybu dnia powszedniego, z właściwym mu rytmem posiłków, wzorem zachowań przy stole i dobozem menu.

Od lat 90. ubiegłego wieku rośnie ilość publikacji będących wynikiem badań polskich historyków dzieciństwa, nierzadko bazujących na materiale pamiętnikarskim. Stosowne ustępy znajdziemy w monografiach Doroty Żołędź-Strzelczyk, Małgorzaty Delimaty czy Anny Pachockiej<sup>8</sup>. Wszelako tendencja do obiektywizacji procesów kulturowych związanych z praktykami i zwyczajami kulinarnymi usuwa w cień sferę przeżyć emocjonalnych, zwłaszcza ludycznych, właściwych naturze dziecka, co nie jest bez znaczenia szczególnie dla analizy topiki literatury dziecięcej.

Rola anegdoty kulinarniej rośnie w przypadku wspomnień adresowanych do czytelnika niedorosłego. Tak jest właśnie w *Przylądku Dobrej Nadziei* Nowakowskiego – autobiograficznej apologii rodzinnego Krakowa pod austriackim zaborem, którą możemy potraktować jako łańcuch nacechowanych sentymentem sfabularyzowanych epizodów. To samo można stwierdzić w przypadku *Ze wspomnień Samowara* Benedykta Hertza, gdzie mowa o nie pozbawionym odruchów łakomstwa sortowaniu rodzynków do wielkanocnych ciast i niedanym ukaraniu brata „za zdradę” rzekomo gorzkimi migdałami, czy *Czarnej Julki* Gustawa Morcinka – ze sceną próbowania wódki pozostawionej wszędobylskim dzieciom na dnie butelek przez jowialnych górników oraz wygwizdywania przez nie zebrania wyborczego za cukierki i turecki miód, które okazały się zwykłą obicanką. Natomiast w sferze marzeń dzieci z mieszczkańskich domów pozostawała czekolada, o czym świadczą słowa Kennetha Grahame’a, wspominającego dziewczynkę snującą rojenia na temat Czekoladowej Komnaty.

Czekolada nie była dla nas rzeczą zbyt powszednią – pisze – i gdy tylko zdarzało się zdobyć jej trochę, uciekaliśmy się do najosobliwszych wybiegów, żeby wystarczyła na dłuższy czas. Docierały jednak do nas legendy o dzieciach, które naprawdę miawały, od czasu do czasu, tyle czekolady, ile tylko mogły zjeść...<sup>9</sup>

Na temat aptekarskiego racjonowania słodyczy (czekoladek Lardellego) przez ojca-lekara, który chował je w swym biurku, wypowiada się, wspominając lwowskie dzieciństwo, Stanisław Lem. Z czułością wspomina cukiernię Zalewskiego i jej produkty urzekające:

<sup>8</sup> D. ŻOŁĄDŹ-STRZELCZYK, *Dziecko w dawnej Polsce*, Poznań 2000, rozdz. III.3. *Karmienie*; M. DELIMATA, *Dziecko w Polsce średniowiecznej*, Poznań 2004, rozdz. 3, *Dzieciństwo: 2. Pueritia: a. Żywność dziecka*; A. PACHOCKA, *Dzieciństwo w dworze szlacheckim w I połowie XIX wieku*, Kraków 2009, rozdz. II.2. *Mamy, niańki, bony*, IV.4. *Pożywienie*.

<sup>9</sup> K. GRAHAME, *Złoty wiek. Wyśnione dni*, przekład i posłowie Ewa Horodyska, Wrocław 1991, s. 150.

wymową swych marcepanowych rzeźb, akwafortami białej czekolady, Wezuwiuszami tortów, rzygających bitą śmietaną, w których jak wulkaniczne bomby nurzały się ciężko kandyzowane owoce<sup>10</sup>.

Nie zapomniał też o kiosku pana Kawurasa, produkującego chałwę, na którą mógł sobie pozwolić jedynie na początku tygodnia, gdy otrzymywał od ojca 50-groszowe kieszonkowe. Jak chełpliwie wyznaje: „mogłem w poniedziałki tarzać się w chałwie”. Ponadto na użytek sjest balkonowych, naśladowujących poczynania Robinsona, gromadził zapasy żywności z kukurydzy i resztek obiadów, włamując się nawet do kredensu i staranie zacierając ślady po ubytkach w plackach i tortach. Z wyprawy z rodzicami do lwowskiego Teatru Wielkiego zapamiętał nie tylko kurtynę Siemiradzkiego, ale i bufet, gdzie ojciec kupował mu i matce „po sztanglu z cienko pokrajaną szynką”<sup>11</sup>.

Jeszcze pod koniec XIX w. nawet w zamożnych domach nie przejmowano się zbytnio apetytami dzieci. Magdalena Samozwaniec, wspominając swą wizytę w Kaliszu na urodzinach prababki kultuwującej dawny rygor wychowawczy, nadmienia:

Dzieci, bojąc się panicznie srogich rodziców, uczyły się kłamać jak z nut, oszukiwać, działać podstępem i chytryością. Zamykano przed nimi tak samo jak przed służbą sady owocowe i spiżarki. [...] Najlepsze kęski na stole były zawsze rezerwowane dla starszych, nie tak jak dzisiaj – dla dzieci, i czasem, gdy legumina obesza cały długi stół, dla dzieci nic już nie zostawało<sup>12</sup>.

Owej mieszczańskiej, bo wielkopolskiej, skrzętności, warunkowanej koniecznością wydawania pieniędzy na domowe przysmaki, przeciwstawić można ukraińską czy kresową hojność, z jaką w dzieciństwie zetknął się Jarosław Iwaszkiewicz. Jego czułe wspomnienia dotyczą zarówno domowej kuchni, gdzie wypiekano bułki i ciasteczka (specjalnie dla niego samego ptaszka z ciasta) oraz smażyono konfitury, jak i odwiedzin ciotki, która swego faworyta w każde urodziny „okarmiła” łakociami, a podczas przejażdżki częstowała fruktami schowanymi „dla małego”<sup>13</sup>.

Smażenie konfitur to rytuał, który szczególnie utrwalił się w pamięci dziecka. Pisze o nim Janina Porazińska, mając na uwadze jeżyny, zbierane z dorosłymi podczas wakacji w majątku jej dziadków<sup>14</sup>. Ale owa ziemiańska praktyka przeniesiona została w środowisko mieszczańskie, o czym świadczą zwierzenia Karola Estreichera. Opis konfiturowego rytuału, odbywającego się każdego czerwca w jego krakowskim domu pod czułym nadzorem matki, wedle przepisu przywiezionego jeszcze ze Lwowa, jest ewokowany doznaniem zmysłowym dziecka: „Pamiętam, że w całym domu tego rana pachniały konfitury, bo matka smażyła truskawki i nawet dała mi łyżkę słodkiego syropu”<sup>15</sup>.

Surowa reglamentacja posiłków związana bywała z Pierwszą Komunią dziecka, oznaczającą wielogodzinny głód, kompensowany, jak wyznał Robero Salvadori,

<sup>10</sup> Stanisław LEM, *Wysoki Zamek. Wiersze młodzieńcze*, Kraków 1975, s. 32.

<sup>11</sup> *Ibidem*, s. 55, 82.

<sup>12</sup> M. SAMOZWANIEC, *Maria i Magdalena*, wyd. 3, Kraków 1958, s. 36–37.

<sup>13</sup> Jarosław IWASZKIEWICZ, *Książka moich wspomnień*, Poznań 2010, s. 37.

<sup>14</sup> J. PORAZIŃSKA, *I w sto koni nie dogoni. Gawęda o moim dzieciństwie*, wyd. 2, Warszawa 1966, s. 109–110.

<sup>15</sup> *Ibidem*, s. 30.

wyobrażeniami czekających na niego w domu przysmaków i prezentów. Zapamiętał również niezmienny skład wyjazdowych posiłków u swej babki, spożywanych przy osobnym stoliku dla dzieci i z nieodłącznym szpinakiem, którego nie cierpiał<sup>16</sup>. Natomiast Robert Graves, który odwiedzał swych arystokratycznych dziadków w Bawarii, miał okazję delektować się „wyszukaną i pikantną” kuchnią lokalną, z pewnością lepszą niż w kraju ojczystym, zaś w zamkowym sadzie mógł do woli objadać się jabłkami, gruszkami i renklodami. Jedyne kulinarne zgrzyt był zasługą wujka Siegfrieda, który chrupiąc słodkie kamyczki, skłonił siostrzeńców do próbowania wyglądającego podobnie żwiru z ogrodowej ścieżki<sup>17</sup>.

Jakże odmiennie kształtowała się w owych czasach kulinarna rzeczywistość dzieci chłopskich, udokumentowana świadectwami pisanymi, zawartymi w słynnym dziele Józefa Chałasińskiego *Młode pokolenie wsi polskiej* (1938), a dotyczącymi przełomu XIX/XX w. Wynika z nich, że dzieciom odmawiano mięsa, które przysługiwało jedynie pracującym dorosłym, a do typowego menu należały ziemniaki, kluski z mlekiem, kasza, prażuchy, groch i kapusta, a cukier był rzadkością. Jak wyznaje jeden z respondentów:

Jadaliśmy na jednej misie przy akompaniamencie żelaznych łyżek o glinianą miskę. Jedyne rodzice jadali drewnianymi łyżkami, których myśmy się strasznie bali. Jeść trzeba było w milczeniu i spokojnie, bo gdy się coś przeszkrobało, poczuło się silne uderzenie ojcowskiej łyżki na grzbiecie. Tu „potężna” łyżka ojca była taka straszna, że żadne z nas nie chciało koło ojca siedzieć podczas jedzenia<sup>18</sup>.

To ojcu przysługiwał przywilej zjedzenia pływających w tłuszczu skwarków, w które wgapiły się łakomie oczy współbiedniaków. Nielekka też była dola małoletnich pasterzy, wyganianych z bydłem o świcie, a opatrzonym przez gospodarzy kromką chleba z cuchnącą słoniną. Wówczas uzupełnieniem skąpego posiłku stawały się skradzione warzywa i owoce.

Czasami lepiej się miała małomiasteczkowa biedota, do której należał Lucjan Rudnicki, który dzieciństwo spędził w Sulejowie nad Pilicą, zwłaszcza gdy można było nałowić ryb w rzece albo podhodować własne warchlaki i zrobić świniobicie:

Od Wielkanocy takiej uroczystości nie było. Zalewajka na kiszczanym rosole (pięć groszy kwarta) z chlebem świeżo upieczonym, a następnie smażona kiszka. Ojciec z matką po trzy, cztery talarki tego nadzwyczajnego przysmaku, a my, dzieciarnia, po jednym. Każde z nas stało ze skibką chleba, na którą kładziono uroczyście woniejący dar Boży. W oczekiwaniu tego zapanowała cisza jak w kościele. Sakralny moment unosił się w powietrzu<sup>19</sup>.

Osobną grupę świadectw stanowią wspomnienia autorów pochodzenia żydowskiego, jak na przykład Janiny Bauman, urodzonej w rodzinie wyemancypowanej, ale podtrzymującej więzi z ortodoksyjnymi pobratymcami, do których należała jej prababcia. Dziewczynka miała wprawdzie w domu choinkę na Boże Narodzenie, ale Pesach, czyli

<sup>16</sup> R. SALVATORI, *Włoskie dzieciństwo*, przeł. H. Kralowa, Warszawa 2001, s. 54, 64–65.

<sup>17</sup> R. GRAVES, *Wszystkiemu do widzenia*, przeł. T. Wyżyński, Warszawa 1991, s. 24–25.

<sup>18</sup> J. CHAŁASIŃSKI, *Młode pokolenie chłopów*, [reprint], t. 1, Warszawa 1984, s. 200.

<sup>19</sup> L. RUDNICKI, *Stare i nowe*, wyd. 2 pełne, Warszawa 1953, s. 33.

Wielkanoc oraz Rosz ha-Szana czyli Nowy Rok świętowała w domu seniorki, gdzie na stole znajdowały się potrawy tradycyjne:

Jedliśmy rybę faszzerowaną, rosół z pulpetami i mnóstwo słodczy, a jeśli to był *Pesah* – również jajka na twardo w słonej wodzie i macę. Na stole paliły się długie świece w srebrnych lichtarzach. Pozwalano mi pić słodkie i jakby lepkie wino, które nazywało się *Carmel*. Miałam obowiązek zapewnić Prababcię, że smakuje mi ryba, co było prawdziwą męką, bo ona nic nie słyszała i tylko wciąż zrzędliwie pytała: „Czego chcesz, dziecko?”. Młodzi wujkowie i ciocie robili mnóstwo zamieszania, ciskając w siebie nawzajem włoskimi orzechami. To chyba wszystko, co zapamiętałam<sup>20</sup>.

Ale w przypadku żydowskich dzieci, urodzonych w międzywojniu, są to jedyne radosne chwile poprzedzające nadciągający nieuchronnie horror holocaustu, ukrywania się w chłopskich ziemiankach czy miejskich kanałach oraz związane z tą niedolą wyniszczające dziecięcy organizm okresy głodu. Michał Głowiński wspomina, jak tuż po przesiedleniu do warszawskiego getta stracił kupione przez matkę i opakowane w papier ciastko, wyrwane mu wprost z ręki na ulicy przez obdarte dziecko, które zjadło je w biegu: „Wydarzenie to było dla mnie wstrząsem, w jakimś sensie zawalił mi się świat”<sup>21</sup>. Aprowizacja stała się problemem finansowym i logistycznym zarówno dla wszystkich Żydów, obarczonych dziećmi czy nie, a przejmujące świadectwa na ten temat przynosi zarówno słynny *Dziennik Anny Frank*, jak i mniej poczytny *Pamiętnik Dawida Rubinowicza*, których nastoletni autorzy nie mieli szczęścia doczekać końca wojny.

Kulinarą martyrologię, choć w mniejszej skali, przeżywały polskie dzieci pod okupacją sowiecką. Pisze Wanda Kocięcka:

Chodziliśmy głodni. Wydzielano nam kromkę postnego chleba i czarną kawę z palonych żołądź. Z przyjemnością zrywałam nasturcję, wysysając słodki nektar ze spiczastych zakończeń pomarańczowych kwiatków. [...] Zbieraliśmy szczaw i pokrzywy na zupę, a wczesną wiosną dziurawiliśmy pnie młodych brzoź, spuszczać potem z nich metalową rurką lepki, słodki sok do butelki. Zdobyta od czasu do czasu sacharyna nie zaspokajała naszych naturalnych zapotrzebowań na cukier. Do dziś nie czuję wstydu na myśl o tym, jak obie z siostrą, bardzo głodne, zakradłyśmy się do kurnika naszej sąsiadki, zabierając dwa jajka, i potem w stodole, ostrożnie rozbijając skorupki, powoli z rozkoszą wypiłyśmy całą zawartość<sup>22</sup>.

A co powiedzieć o dzieciach wywiezionych z rodzicami do Kazachstanu czy na Syberię, gdzie ustawicznemu głodowi towarzyszył przejmujący chłód i wyniszczająca młody organizm praca?

Dopiero lata powojenne przyniosą młodym pokoleniom obfitość jadła – w domach, stołówkach szkolnych, na koloniach i wycieczkach. Mimo to Zofia Mitosek, urodzona w 1943 r. wspomina kolejkę w sklepie mięsnym, gdy jej matce udało się kupić pół kilo

<sup>20</sup> J. BAUMAN, *Zima o poranku. Opowieść dziewczynki z warszawskiego getta*, Kraków 1989, s. 11.

<sup>21</sup> M. GŁOWIŃSKI, *Czarne sezony*, Warszawa 1999, s. 22.

<sup>22</sup> W. KOCIĘCKA, *Oddajcie mi Świętego Mikołaja. Wspomnienia z dzieciństwa na Kresach Wschodnich w latach wojny*, wyd. 2, Poznań 1999, s. 73.



żeberek, domowe świniobicie oraz wyprawę z chłopcami po niepilnowane w sadzie czerśnie<sup>23</sup>. We wspomnieniach późniejszych roczników przewijają się także nowe produkty do szybkiego spożycia, jak czekolady, lody na patyku, dropsy, lizaki, gumy do żucia, czipsy, hamburgery, banany *etc.* W pamięci dzieci stanu wojennego utrwaliły się kartki na słodczyce i wyroby czekoladopodobne, a współczesna nam rzeczywistość kulinarna małych konsumentów to już raczej domena socjologii dzieciństwa, której konstatacje i diagnozy staną się z biegiem czasu domeną dociekań historycznych. Ale i wówczas aspekt filogenetyczny, przejawiający się w każdej jednostkowej, niepowtarzalnej i nacechowanej emocjami autobiografii, stanie się koniecznym dopełnieniem naukowej ontogeny dzieciństwa, służącej zrozumieniu nie tylko przeszłości, ale i przemian cywilizacyjnych doby obecnej.

## Bibliografia

- ARIÈS Philipp, *Historia dzieciństwa. Dziecko i rodzina w dawnych czasach*, przeł. M. Ochab, Gdańsk: wyd. Marabut 1995.
- św. AUGUSTYN, *Wyznania*, tłum. Z. Kubiak, Kraków 1999.
- BADINTER Élizabeth, *Od posiłku do odpoczynku*, [w:] *Historia miłości macierzyńskiej*, przeł. K. Choiński, Warszawa: Oficyna Wyd. Volumen 1998.
- BAUMAN J., *Zima o poranku. Opowieść dziewczynki z warszawskiego getta*, Kraków 1989.
- BOIS Jean-Pierre, *Historia starości*, t. 2, *Od Montaigne'a do pierwszych emerytur*, Gdańsk: wyd. Marabut 1996.
- CHAŁASIŃSKI J., *Młode pokolenie chłopów*, [reprint], t. 1, Warszawa 1984.
- DELIMATA M., *Dziecko w Polsce średniowiecznej*, Poznań 2004, rozdz. 3, *Dzieciństwo*: 2. *Pueritia*: a. *Żywienie dziecka*.
- FLANDRIN Jean, *Nowa matka: karmienie piersią*, [w:] *Historia rodziny*, przeł. A. Kuryś, Warszawa: Oficyna Wyd. Volumen 1998.
- GŁOWIŃSKI M., *Czarne sezony*, Warszawa 1999.
- GRAHAME K., *Złoty wiek. Wyśnzione dni*, przekład i posłowie Ewa Horodyska, Wrocław 1991.
- GRAVES R., *Wszystkiemu do widzenia*, przeł. T. Wyżyński, Warszawa 1991.
- Historia ojców i ojcostwa*, pod red. J. Delumeau i D. Roche'a, przekł. J. Radożycki, M. Paloetti-Radożycka, Warszawa: Oficyna Wyd. Volumen 1995.
- Historia życia prywatnego*, t. 1–5, red. Philippe Ariès, Georges Duby przeł. K. Arustowicz i in., Wrocław–Warszawa–Kraków: wyd. Ossolineum 1998–2000.
- IWASZKIEWICZ Jarosław, *Książka moich wspomnień*, Poznań 2010.
- KOCIEŃKA W., *Oddajcie mi Świętego Mikołaja. Wspomnienia z dzieciństwa na Kresach Wschodnich w latach wojny*, wyd. 2, Poznań 1999.
- LEM Stanisław, *Wysoki Zamek. Wiersze młodzieńcze*, Kraków 1975.
- MINOIS Georges, *Historia starości*, t. 1, *Od antyku do renesansu*, przeł. K. Marczevska, Gdańsk: wyd. Marabut 1995.
- MITOSEK Z., *Pelargonie*, Kraków 2006.
- OKOŃ Władysław, *Mój dwudziesty wiek*, przygotował do druku J. Witkowski, Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich 1990.

<sup>23</sup> Z. MITOSEK, *Pelargonie*, Kraków 2006, s. 79, 80, 94.

- PACHOCKA A., *Dzieciństwo w dworze szlacheckim w I połowie XIX wieku*, Kraków 2009, rozdz. II.2. *Mamy, niańki, bony*, IV.4. *Pożywienie*.
- PORAZIŃSKA J., *I w sto koni nie dogoni. Gawęda o moim dzieciństwie*, wyd. 2, Warszawa 1966.
- QUELLIER Florent, *Łakomstwo. Historia grzechu głównego*, wstęp P. Delerm, przeł. B. Spieralska, Warszawa: Bellona 2013.
- ROUSSEAU Jean Jacques, *Wyznania*, przeł. i wstępem opatrzył T. Boy-Żeleński, Kraków: Hachette 2003.
- RUDNICKI L., *Stare i nowe*, wyd. 2 pełne, Warszawa 1953.
- SALVATORI R., *Włoskie dzieciństwo*, przeł. H. Kralowa, Warszawa 2001.
- SAMOZWANIEC M., *Maria i Magdalena*, wyd. 3, Kraków 1958.
- ŻOŁĄDŹ-STRZELCZYK D., *Dziecko w dawnej Polsce*, Poznań 2000, rozdz. III.3. *Karmienie*