



# POLSKA I ŚWIAT przez kuchnię

Studia o dziedzictwie kulinarnym



# **Polska i świat przez kuchnię**



Uniwersytet Warszawski  
Wydział Dziennikarstwa, Informacji i Bibliologii

# **Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym**

redakcja naukowa

Anna Kamler

Dorota Pietrzakiewicz

Katarzyna Seroka

Warszawa 2018

Publikacja dofinansowana ze środków Wydziału Dziennikarstwa, Informacji i Bibliologii Uniwersytetu Warszawskiego

Recenzent: dr hab. Robert Kotowski

Ilustracja na okładce: Marcin Kułakowski  
Projekt okładki: KA Leszczyńska

Redakcja i korekta: Iwona Witt-Czuprzyńska

Skład i typografia: Katarzyna Seroka

© Copyright by Wydział Dziennikarstwa, Informacji i Bibliologii UW, 2018  
© Copyright by Grupa COGITO Sp. z o.o., 2018

Wszelkie prawa zastrzeżone. Każda reprodukcja lub adaptacja całości bądź części integralnej niniejszej publikacji, niezależnie od zastosowanej techniki reprodukcji, wymaga pisemnej zgody autora i wydawcy.

Wydawca: Grupa COGITO Sp. z o.o.  
ul. Kamionkowska 45  
03-812 Warszawa

Druk i oprawa: Print Group Sp. z o.o.

ISBN: 978-83-85534-94-5

## Spis treści

*Przy stole niech nie ma miejsca sprzeczka, szemranie ani przemoc....* . . . . . 7

### O jedzeniu historycznie

Dawid Barbarzak: <i>Królik po hiszpańsku w staropolskich diariuszach podróży</i> . . . . .	15
Anna Kamler: <i>Polskie biesiady w relacji szwajcarskiego nauczyciela Henryka Wolfa. Wartość informacyjna źródła</i> . . . . .	23
Dariusz Kuźmina: <i>W refektarzu jezuitów (XVI–XVII wieku)</i> . . . . .	33
Anna Rzepka: <i>Obyczaje kulinarne na portugalskim dworze królewskim doby baroku: między tradycjami iberyjskimi a innowacjami z Francji – wybrane aspekty</i> . . . . .	43
Monika Milewska: <i>Milion paryżan przy jednym stole. O posiłkach braterskich podczas rewolucji francuskiej</i> . . . . .	55
Iwona H. Pugacewicz: <i>Szkolny wymiar gastronomii Wielkiej Emigracji, czyli jak jadali batigniolczycy na co dzień i od święta</i> . . . . .	65
Katarzyna Seroka: <i>Przy kartach, książce i obiedzie. Działalność Klubu Polskiego w Paryżu (1837–1848)</i> . . . . .	81
Ryszard Nowicki: <i>„Młode pawie podano bardzo ornamentacyjnie”, czyli o spożywaniu posiłków przez wyższe sfery</i> . . . . .	89
Małgorzata Korczyńska-Derkacz: <i>Nie tylko o jedzeniu – karta z historii polskich restauratorów i właścicieli kawiarni oraz ich pracowników w okresie międzywojennym</i> . . .	103
Iwona Kordzińska-Nawrocka: <i>Wielowymiarowość washoku – tradycyjnej kuchni Japończyków</i> . . . . .	115
Monika Nawrocka: <i>Rola chakaiseki – zestawu potraw towarzyszących ceremonii herbaty w japońskiej kulturze kulinarnej</i> . . . . .	131

### Wokół kuchni

Łukasz Grzejszczak: <i>Przy wspólnym stole. Jadalnie łódzkiej burżuazji XIX–XX wieku</i>	145
Kazimierz Sikora: <i>Grzeczność polskiego stołu</i> . . . . .	157
Mariola Tymochowicz: <i>Zachowania etykietalne przy chłopskim stole</i> . . . . .	165
Ewa Bichta: <i>Stypa. Wymiar tradycyjny i wspólnotowy</i> . . . . .	175
Dorota Światała-Trybek, Lidia Przymuszała: <i>Na beztydzień i od święta – o tradycyjnych zapach w śląskim menu</i> . . . . .	187
Katarzyna Prorok: <i>Marchew w języku i kulturze ludowej</i> . . . . .	197
Dorota Krystyna Rembiszewska: <i>Nazwy kulinarnych produktów tradycyjnych jako świadectwo językowej lokalności</i> . . . . .	211

## Smaczki w temacie

Bogumiła Staniów: <i>Pierniki z Bullerbyn i przepisy gwiazd futbolu... O czym mówią współczesne książki kucharskie dla dzieci?</i> . . . . .	221
Anita Has-Tokarz: <i>Książka kucharska dla dzieci jako zjawisko kulturowe i przedmiot badań.</i> . . . . .	237
Grażyna Wrona: <i>„O wszystkich pokarmach i napojach do utrzymania życia i zdrowia traktować będę”: nakazy i zakazy żywieniowe w XIX-wiecznych czasopismach popularnonaukowych</i> . . . . .	253
Ewa Wójcik: <i>„O obowiązku człowieka zachowania zdrowia swego” – czasopisma „półuczone” w propagowaniu zasad zdrowego trybu życia</i> . . . . .	267
Renata M. Zając: <i>Promocja zdrowego odżywiania w polskich czasopismach popularnonaukowych dwudziestolecia międzywojennego.</i> . . . . .	277

## Jedzenie to sztuka

Bożena Noworyta-Kuklińska: <i>Opuszczony stół. Znaczenie XVII-wiecznej holenderskiej martwej natury</i> . . . . .	289
Alicja Kilijańska: <i>Polskie byżki manierystyczne i barokowe: znaki własnościowe, inskrypcje, sentencje i sposób dekoracji. Wybrane przykłady z kolekcji Muzeum Narodowego w Krakowie.</i> . . . . .	301
Dorota Otwinowska: <i>W gościnie u Chodkiewiczów. Wyposażenie i zaopatrzenie kuchni pałacowych Chodkiewiczów na przelomie XVIII i XIX wieku</i> . . . . .	311
Joanna Pietrzak-Thébault: <i>Na obiedzie u Truffaldina. Przemiany włoskiej praktyki kulinarnej połowy XVIII wieku w zwierciadle teatru Carla Goldoniego</i> . . . . .	323
Aleksandra Drzał-Sierocka: <i>Jedzenie taśmowe? Dzisiejsze czasy Chaplina jako głos w dyskusji na temat idei fast food.</i> . . . . .	333
Roman Sliwka: <i>Czeskie gotowanie. Próba klasyfikacji czeskich programów kulinarnych</i> . . . . .	341

## *Przy stole niech nie ma miejsca sprzeczka, szemranie ani przemoc...*

Przemiany dokonujące się wokół nas powodują, że mamy coraz więcej czasu, zmieniamy swój model życia, a najlepszym tego przykładem mogą być nasze przyzwyczajenia żywieniowe. Do posiłku siadamy na innych niż dawniej krzesłach, przy mniejszych stołach, które nakrywane są w inny sposób. Używamy innych sztucców. A także konsumujemy w nieco innej formie spożywane kiedyś produkty. Jedzenie, tak jak wiele elementów kultury, podlega zmianom. Jednak jedno pozostaje stałe – jego społeczny wymiar. Gromadzimy się wokół stołu, rozkoszujemy posiłkiem, rozmawiamy, dyskutujemy. Nasze życie toczy się wokół (dookoła, obok) stołu. Zainteresowanie dziedzictwem kulturowym powoduje, że traktujemy kulinaria jako jego część, fragment naszej tożsamości. Możemy je zatem kwalifikować jako część dziedzictwa zarówno materialnego (sprzęty, zastawy), jak i niematerialnego (receptury).

Od kilku lat – dokładnie od 2012 roku, początkowo w Instytucie Informacji Naukowej i Studiów Bibliologicznych Uniwersytetu Warszawskiego, a obecnie na Wydziale Dziennikarstwa Informacji i Bibliologii Uniwersytetu Warszawskiego – prowadzimy ścieżkę magisterską poświęconą problematyce bardzo szeroko traktowanego dziedzictwa kulturowego<sup>1</sup>. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom Koleżanek i Kolegów oraz Studentów, zaprosiliśmy do współpracy grono ludzi zajmujących się na co dzień kulturą stołu. Książka *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym* jest podsumowaniem wielu naszych dyskusji i różnych spojrzeń na kulturę kulinarną. Inaczej postrzega stół historyk, inaczej patrzy nań etnograf, językoznawca, a jeszcze inne aspekty są istotne dla historyków sztuki, bibliologów czy medioznawców. Wszak stół i wszystko to, co na nim i wokół niego, pokazuje przemiany, którym ulegała kultura życia codziennego zasiadających przy nim ludzi. Ponieważ kulinaria są częścią dziedzictwa narodu, a to jest przedmiotem zainteresowań badawczych znaczącej części pracowników Wydziału Dziennikarstwa Informacji i Bibliologii UW, postanowiliśmy zintegrować badaczy z różnych ośrodków naukowych w kraju, którzy zajmują się podobną problematyką. Produktem finalnym współpracy autorów między innymi z Krakowa, Gdańska, Wrocławia, Łodzi, Poznania, Lublina, Bydgoszczy, Opola jest niniejsza publikacja. Złożyło się na nią 29 tekstów, a motywem je spajającym stała się kultura kulinarna, kultura stołu w Polsce, Europie, Azji i Ameryce. Chronologicznie książka obejmuje okres od XVI wieku po czasy współczesne. Ze względu na przedstawioną problematykę artykuły zostały podzielone na cztery grupy. Pierwsza – najobszerniejsza – zatytułowana *O jedzeniu historycznie* zawiera 11 tekstów. Druga, nazwana *Wokół kuchni*, obejmuje osiem problemowych artykułów. Trzecia – *Smaczki w temacie* – zawiera pięć studiów-syntez, a czwarta i ostatnia – *Jedzenie to sztuka – sześć*.

Część *O jedzeniu historycznie* otwiera artykuł informujący czytelnika o tym, w jaki sposób popularny dzisiaj królik trafił na stoły europejskie i stał się wyszukany daniem,

---

1 Podsumowaniem dyskusji na temat utraconego, przede wszystkim polskiego, ale też francuskiego czy irlandzkiego, dziedzictwa była publikacja *Dziedzictwo utracone – dziedzictwo odzyskane*, red. nauk. A. Kamler, D. Pietrzakiewicz, Warszawa 2014.



które szybko polubiła także polska magnateria i szlachta (D. Barbarzak: *Królik po hiszpańsku w staropolskich diariuszach podróży*). Interesujące spojrzenie na XVI-wieczną kuchnię polskich elit pozostawił na kartach diariusza Henryk Wolf, Szwajcar i nauczyciel dzieci polskiej magnaterii protestanckiej (A. Kamler: *Polskie biesiady w relacji szwajcarskiego nauczyciela Henryka Wolfa. Wartość informacyjna źródła*). Kuchnia jezuitów to nie tylko miejsce spożywania posiłków przez wspólnotę zakonną i jej gości, ale także swoiste *loco*, w którym rozmyślano o wielu sprawach związanych z doczesną egzystencją człowieka. Tutaj walczono z własnymi słabościami, na przykład obżarstwem czy nadużywaniem alkoholu. A porządek w sali jadalnej podczas spożywania posiłków przy wsłuchiwanie się w lekturę jest zasadniczym elementem charakterystycznym dla refektarza jezuickiego w XVI i XVII wieku (D. Kuźmina: *W refektarzu jezuitów (XVI–XVII wieku)*). Życie dworskie również koncentrowało się wokół stołu, a uczestników owych spotkań obowiązywały określone zasady zachowania. Nawet tradycyjne etykiety dworskie ewoluowały pod wpływem częstych kontaktów dworzan z kulturą krajów ościennych, zwłaszcza jeśli kultura sąsiada okazywała się być bardziej atrakcyjna od rodzimej (A. Rzepka: *Obyczaje kulinarne na portugalskim dworze królewskim doby baroku: między tradycjami iberyjskimi a innowacjami z Francji – wybrane aspekty*).

Nowe formy kultury, które niosła za sobą Wielka Rewolucja Francuska wywarły ogromny wpływ na zwyczaje i obyczaje społeczeństwa Republiki. Tej problematyce poświęcono trzy kolejne artykuły. Hasła *Liberté, égalité, fraternité* realizowano również poprzez stół, wokół którego gromadzili się i spożywali posiłki zarówno biedni, jak i bogaci (M. Milewska: *Milion paryżan przy jednym stole. O posiłkach braterskich podczas rewolucji francuskiej*). Wpływem francuskiej kultury kulinarnej ulegali również polscy emigranci polityczni, którzy znaleźli się we Francji po upadku powstania listopadowego. Zamożni uchodzący byli bywalcami Klubu Polskiego, serwującego codziennie polskie posiłki dla swoich członków. Ów Klub miał nie tylko zapewnić obiad, ale przede wszystkim zintegrować środowisko polskich mężczyzn, którzy mogli tam zjeść (przykład menu posiłków w artykule), jak również dyskutować w gronie ludzi o podobnym statusie i wyobcowanych kulturowo (K. Seroka: *Przy kartach, książce i obiedzie. Działalność Klubu Polskiego w Paryżu, 1837–1848*). Zupełnie inaczej na sprawy jedzenia patrzyli młodzi Polacy – wychowankowie polskiej szkoły na Batignolles. Placówka zapewniała im skromne, ale całodzienne utrzymanie. Jednak organizm nastolatka domagał się znacznie większych porcji i bardziej kalorycznych posiłków, na które nie stać było szkoły. Uczniowie chcieli jeść, a nie być karmieni duchem patriotyzmu (I.H. Pugacewicz: *Szkolny wymiar gastronomii Wielkiej Emigracji, czyli jak jadali batigniołczycy na co dzień i od święta*).

Niedostatek i bieda rzadko zaglądały do kuchni wielkopolskich magnatów. Przeciwnie: na ich stołach pojawiało się bardzo dużo wyszukanych, nawet jak na owe czasy, potraw. Organizowali uczyty, które świadczyły o ich zamożności i wysokiej pozycji społecznej, chociaż na co dzień jadali skromnie i dość oszczędnie (R. Nowicki: *„Młode pawie podano bardzo ornamentacyjnie”, czyli o spożywaniu posiłków przez wyższe sfery*). Kuchnia to nie tylko konsumenci, ale też właściciele lokali oraz ich pracownicy (M. Korczyńska-Derkacz: *Nie tylko o jedzeniu – karta z historii polskich restauratorów i właścicieli kawiarni oraz ich pracowników w okresie międzywojennym*). Należy pamiętać o historii i działalności polskich restauratorów i właścicieli kawiarni oraz kelnerów i ich młodych pomocników w okresie międzywojennym, o budzeniu się ich świadomości zawodowej, szukaniu możliwości

wspólnego rozwiązywania kwestii spornych, których nie brakło. Ich praca do łatwych nie należała, by wspomnieć tylko popularne zdanie: „Co z pana za kelner, jeśli pan nie potrafi gościowi wmówić, że befszytk nie śmierdzi?” – zaczerpnięte z *Zaklętych rewirów* Henryka Worcella. Blok historyczny kończą dwa artykuły związane z japońską kulturą kuchni, tzw. *washoku* (I. Kordzińska-Nawrocka: *Wielowymiarowość washoku – tradycyjnej kuchni Japończyków*) oraz *chakaiseki* (M. Nawrocka: *Rola chakaiseki – zestawu potraw towarzyszących ceremonii herbaty w japońskiej kulturze kulinarnej*).

Artykuły z bloku drugiego – *Wokół kuchni* – omawiają różne konwenanse obowiązujące przy stole i wokół niego. Jedne z najstarszych znanych pouczeń i wskazówek dotyczących biesiadnych manier (np. umiarkowanie w jedzeniu i picciu) odnajdziemy w tzw. *Maksymach* autorstwa wezryra Ptahhotepa, wysokiego dostojnika na dworze faraona V dynastii Dzedkare<sup>2</sup>. W *Piśmie świętym* również dostrzeżemy bardzo wiele zasad stanowiących normy zachowań podczas posiłków i różnych uroczystości. Chrześcijanie poprzez swoje maniery okazują chwałę Bogu, zgodnie ze słowami świętego Pawła: „Przeto czy jecie, czy pijecie, czy cokolwiek innego czynicie, wszystko na chwałę Bożą czyńcie”<sup>3</sup>. Kompendium etykiety – która obowiązywała ludzi z „towarzystwa” – w 1530 roku przygotował Erazm z Rotterdamu w swym *De civilitate morum puerilium*. Wspomnimy tylko, że przykładem polskiego tekstu o właściwym zachowaniu się jest średniowieczny poemat satyryczny *Antigameratus* autorstwa kanonika krakowskiego Frowinusa<sup>4</sup>. Najciekawsze są partie podające wskazówki zachowania się przy stole i kultury jedzenia:

wyciągania mięsa jedynie dwoma palcami z misy bez szukania na dnie większych kawałków, popuszczania pasa tylko zanim siądzie się do stołu, a nie w czasie posiłku, nierzucania kości ponad głowy biesiadników, niewkładania do misy z powrotem niezjedzonych kawałków lub uwagi dotyczące picia piwa, używania noża i serwety (z naganą obcierania nią nosa!). Przepisy o posługiwaniu się serwetą urastają do miary wielkiego czynu reformatorskiego, podobnego do boju prawodawcy w dziedzinie obyczaju, Erazma z Rotterdamu, o użyciu chustek do nosa, w dwa wieki później. Najlepszym sprawdzianem funkcji społecznej utworu Frowina była jego niebywała żywotność. Przeżył on swego twórcę, [...] by w formie utworu anonimowego, przepisywany często dla potrzeb szkoły, objąć swym oddziaływaniem przez półtora wieku całą środkową Europę. Po wynalezieniu druku doczekał się jeszcze upowszechnienia nową techniką (drukowany w Lipsku przed r. 1500)<sup>5</sup>.

Praca krakowskiego kanonika ustąpiła miejsca wielokrotnie wznawianemu dziełu Erazma z Rotterdamu, które ustaliło kanon zachowań na kilka wieków.

Określone postępowanie dotyczyło wszystkich grup społecznych, aczkolwiek każda z nich pojmowała je inaczej; jak pisał Adam Mickiewicz w *Panu Tadeuszu*: „Grzeczność wszystkim należy, lecz każdemu inna”. Dlatego też bogatą burżuazję obowiązywały inne standardy (Ł. Grzejszczak: *Przy wspólnym stole. Jadalnie łódzkiej burżuazji XIX i XX wieku*) niż na przykład drobnomieszczaństwo czy chłopów (M. Tymochowicz: *Zachowania etykietałne przy chłopskim stole*). Nie mniej istotne są językowe dobre maniery (K. Sikora:

2 [online] W. van den Dungen, *The maxims of good discourse or the wisdom of Ptahhotep ca.2200 BCE*, <http://www.maat.sofiatopia.org/ptahhotep.htm#5k> [dostęp: 27.04.2018].

3 *Pierwszy list do Koryntian*, 10, 32.

4 H. Barycz, *Z kulturalnego almanachu Nowego Sącza*, „Rocznik Sądecki. Jubileuszowy” 1962, t. 5, s. 30–38.

5 Tamże, s. 37–38.

*Grzeczność polskiego stołu*), czyli grupy zwrotów grzecznościowych towarzyszących tej szczególnej okoliczności życia rodzinnego i społecznego, jakim jest wspólny posiłek. Charakter integrujący różne grupy społeczne miały i mają do dziś konsolacje, czyli wspólne posiłki żałobników zgromadzonych wokół stołu rodziny zmarłego (E. Bichta: *Stypa. Wymiar tradycyjny i wspólnotowy*).

W polskiej tradycji kulinarnej zupa była i jest nadal w wielu regionach kraju i wśród wielu grup zawodowo-społecznych podstawowym posiłkiem. Zastępowała/zastępuje wielodaniowe posiłki, na których przygotowanie nie ma pieniędzy albo wystarczająco dużo czasu. Choć zupy przyrządzano/przyrządza się z podobnych składników, to różnie się je nazywa w całej Polsce. Niektóre z nich jadano codziennie, inne zaś tylko przy okazji świąt lub innych uroczystości. Takie zjawisko można do dziś obserwować choćby na terenie Śląska (L. Przymuszała, D. Świątała-Trybek: *Nabeztydzień i od święta – o tradycyjnych zupach w śląskim menu*).

Warzywa stosowane w kuchni polskiej pełniły nie tylko funkcję podstawowego wsadu, z którego powstawała potrawa, lecz też oddziaływały w określony sposób na nasz organizm. Taką rolę spełniała marchew, której obecność w daniach dodawała nie tylko smaku daniu, zdrowia konsumentowi, ale też czyściła krew, wzmacniała wzrok i miała wiele innych pozytywnych działań (K. Prorok: *Marchew w języku, folklorze, wierzeniach i praktykach ludowych*).

W ciągu kilkunastu lat, zarówno w Polsce, jak i na całym świecie, wyraźnie wzrasta zainteresowanie tym, co lokalne, ograniczone do niewielkiego obszaru, odnoszące się do tożsamości małych grup etnicznych. Zainteresowanie to przyjmuje różne formy, między innymi powraca się do dawnych tradycji żywieniowych, niedzisiejszych receptur i tradycyjnych sposobów przygotowywania potraw. Kulinarne specjalności znajdują trwałe miejsce na niematerialnej liście dziedzictwa kulturowego UNESCO. Spis ten ma na celu ochronę oraz promocję niezwykłych zwyczajów, praktyk społecznych i technik związanych z tradycyjnym rzemiosłem artystycznym. Znajdziemy tam na przykład francuską tradycję biesiadną, tradycyjną kuchnię meksykańską jako prądową, żywą kulturę wspólnotową według wzoru z Michoacán<sup>6</sup>, *washoku*, japońskie tradycje żywieniowe, związane szczególnie z obchodami Nowego Roku czy belgijską kulturę warzenia i picia piwa. Sposobem na ocalenie jednego z aspektów kultury lokalnej jest między innymi odrodzenie się lokalnych kulinariów, a w wymiarze formalnym – ochrona ich nazw (D.K. Rembiszewska: *Nazwy kulinarnych produktów tradycyjnych jako świadectwo językowej lokalności*).

Kuchnia to też smaki, nawet w temacie. Na część książki *Smaczki w temacie* składają się artykuły napisane przez specjalistki z dziedziny bibliologii. Wystarczy wspomnieć, że starożytni Egipcjanie, Babilończycy, Grecy czy Rzymianie interesowali się tym, co jedzą i piją. Najstarsza zachowana książka kucharska – znana jako *Apicius* – zapoznaje nas z gustami, a nawet ekscesami żywieniowymi mieszkańców imperium rzymskiego. Jest to *De re coquinaria libri decem*, której autorstwo przypisuje się słynnemu smakoszowi Markowi Gawiuszowi Apicjuszowi, żyjącemu za czasów panowania Tyberiusza. W tekstach dawnych autorów odnaleźć można kilka ironicznych wzmianek o jego łakomstwie

6 Tradycyjna kuchnia meksykańska to całościowy model obejmujący sposoby uprawy roli, obrzędy, przekazywane od wieków umiejętności, receptury przyrządzania potraw, zwyczaje i prądowe działania wspólnotowe. Jej zachowanie i funkcjonowanie możliwe jest dzięki zbiorowemu uczestnictwu społeczności w całym tradycyjnym procesie żywieniowym: od siewów po zbiory, poprzez przygotowywanie potraw i degustację.

i upodobaniach. Na przykład Pliniusz przytacza trochę ponurą opowieść o tym, jak Marek Gawiusz, zobaczywszy sposób przygotowywania *foir gras*, wynalazł podobny sposób ulepszenia wątroby wieprzowej poprzez karmienie świń suszonymi figami, a potem zabijanie ich nadmierną dawką *mulsum* (wina z miodem). Marek Gawiusz z pewnością istniał, ale zbioru przepisów, których autorstwo się mu przypisuje, prawdopodobnie nie stworzył. Przypuszcza się, że przepisy zostały zebrane w IV wieku. Zachowało się kilka odpisów z wieków późniejszych. Jako przykład wymienimy nowojorską akademię medyczną, która posiada jeden z dwóch najstarszych egzemplarzy tej książki, pochodzący ze skryptorium klasztoru w Fuldzie, gdzie została przetranskrybowana ok. 830 roku. Znajdziemy tam prawie 500 przepisów, ale dziś mielibyśmy kłopoty z zakupem produktów niezbędny do przygotowywania niektórych z nich. Nie znajdziemy bowiem w żadnym sklepie języków skowronków ani pośladków z dzików. Przy innych recepturach współczesne upodobania kulinarne są rozbieżne z antycznymi – nie ma dziś aż tak wielu admiratorów sosu ze sfermentowanych ryb:

Siekane macice świń przyrządzisz następująco: weźmiesz mielonego pieprzu, kminu rzymskiego, dwie małe główki porów obrane do mięszu, ruty, sosu ze sfermentowanych ryb i to wszystko połączysz z dobrze ubitą i utartą masą mięsną. Po powtórnym utarciu całej masy i dokładnym jej wymieszaniu dodasz ziarenka pieprzu i orzeszki piniowe, które ubijesz w bardzo czystym materiale. To wszystko ugotujesz w wodzie, oliwie, sosie ze sfermentowanych ryb z pięćmi porów i koprem ogrodowym<sup>7</sup>.

Ale odnajdziemy tam również receptury na dania z grochu, bobu, soczewicy, moreli i fasoli, które pod zmienionymi już formami można spotkać w naszym dzisiejszym menu<sup>8</sup>.

Współcześnie książki kucharskie dla dzieci stanowią coraz większą część segmentu wydawniczego adresowanego do młodych czytelników (B. Staniów: *Pierniki z Bullerbyn i przepisy gwiazd futbolu... O czym mówią współczesne książki kucharskie dla dzieci?* oraz A. Has-Tokarz: *Książka kucharska dla dzieci jako zjawisko kulturowe i przedmiot badań*).

Konsekwencją nawyków żywieniowych było i jest albo zdrowie, albo choroby. Porady, jak czerstwo i długo żyć, można było znaleźć w wielu czasopismach ukazujących się na ziemiach polskich już w XIX wieku (G. Wrona: „*O wszystkich pokarmach i napojach do utrzymania życia i zdrowia traktować będę*”: *nakazy i zakazy żywieniowe w XIX-wiecznych czasopismach popularnonaukowych*). Podobne wskazówki zamieszczano też w prasie przełomu wieków, głównie na łamach popularnych periodyków (E. Wójcik: „*O obowiązku człowieka zachowania zdrowia swego*” – *czasopisma „pótluczone” w propagowaniu zasad zdrowego trybu życia*), jak również w dwudziestoleciu międzywojennym (R. Zając: *Pro-mocja zdrowego odżywiania w polskich czasopismach popularnonaukowych dwudziestolecia międzywojennego*).

*Jedzenie to sztuka* w sensie dosłownym, materialnym, a także przenośnym. Wypo-sażenie jadalni, zwłaszcza stoły i znajdujące się na nich sprzęty, było częstym motywem pojawiającym się w europejskim malarstwie (B. Noworyta-Kuklińska: *Opuszczony stół. Znaczenie XVII-wiecznej holenderskiej martwej natury*). Zastawa, sztucce, a zwłaszcza łyżki, miały w kulturze polskiej swoją symbolikę, a ich kolekcje można oglądać w wielu

7 M. Bardel, *Gusta Apicjusza, czyli o rzymskich kulinariach*, „Znak” 2007, r. 59, nr 2, s. 127.

8 Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, tekst, przekł. i koment. I. Mikołajczak, S. Wyszomirski, Toruń 2012.

muzeach i w zbiorach prywatnych (A. Kilijańska: *Polskie łyżki manierystyczne i barokowe: znaki własnościowe, inskrypcje, sentencje i sposób dekoracji. Wybrane przykłady z kolekcji Muzeum Narodowego w Krakowie*). Serwowane biesiadnikom dania były finalnym produktem pracy anonimowych często kucharzy. To właśnie ich wysiłek i pomysłowość oraz wyposażenie kuchni w nowoczesny sprzęt decydowały o jakości końcowego produktu (D. Otwinowska: *W gościnie u Chodkiewiczów. Wyposażenie i zaopatrzenie kuchni pałacowych Chodkiewiczów na przełomie XVIII i XIX wieku*).

Nośnikami idei kulinarnych były też przedstawienia teatralne (J. Pietrzak-Thébault: *Na obiedzie u Truffaldina. Przemiany włoskiej praktyki kulinarnej połowy XVIII wieku w zwierciadle teatru Carla Goldoniego*), a także film, już od chwili jego narodzin (A. Drzał-Sierocka: *Jedzenie taśmowe? Dzisiejsze czasy Chaplina jako głos w dyskusji na temat idei fast food*). Tom zamyka artykuł o bardzo silnie obecnych w życiu współczesnego człowieka mediach, głównie telewizji, która wkradła się w naszą codzienność i organizuje nam przestrzeń i czas wokół stołu (R. Sliwka: *Czeskie gotowanie. Próba klasyfikacji czeskich programów kulinarnych*). Codziennie z ekranu telewizora, bombardowani jesteśmy nieskończoną liczbą informacji: jak żyć, co jeść i jak gotować, co kupować, gdzie podróżować itp. To obcowanie z telewizją stało się rytualnym biesiadowaniem, które przekłada się na smakowe doznania i dużą popularność programów kulinarnych.

Mamy nadzieję, że lektura książki wzmoże apetyt do dalszych refleksji i badań nad kulturą kulinarną. Do czego zachęcamy!

Anna Kamler  
Dorota Pietrzekiewicz  
Katarzyna Seroka

# **O jedzeniu historycznie**



Dawid Barbarzak

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

## Królik po hiszpańsku w staropolskich diariuszach podróży

W ostatnich latach dużą popularnością badawczą cieszą się zagadnienia zarówno kulinarne, jak i podróżnicze. Idzie to w parze z coraz większym dostępem do turystyki, przy jednocześnie rosnącej popularności wszelkiego rodzaju wydarzeń, publikacji i programów kulinarnych. Te dwie swoiste mody przejawiają się w rozkwicie turystyki kulinarnej, uznawanej za odrębną gałąź turystyki – dyktowaną czy to odrębnymi motywacjami ze strony turysty, czy też specjalną ofertą ze strony gospodarzy. Lucy M. Long w pracy *Culinary Tourism* pisze: „Jedzenie jest w turystyce kulinarnej zarówno przedmiotem, jak i medium, celem i środkiem. Ludzie odkrywają nowe dla nich posiłki, ale także używają posiłków do odkrywania nowych kultur i stylów życia”<sup>1</sup>. Motywowany kulinarnie turysta pragnie obcować z lokalną, żywą kulturą, której najpełniejszego doświadczenia upatruje we wrażeniach smakowych. Kuchnia ma tę jeszcze właściwość, której pozbawione są często inne turystyczne atrakcje, że podróżny doświadcza jej wszystkimi zmysłami – ogląda barwy, kształty i sposób podania potrawy, słucha dźwięków ich przygotowania i rozmów przy stole (posiłek to akt społeczny), chłonie zapachy i smaki potraw, w końcu dotyka potrawy i spożywa ją, co interpretuje się jako symboliczne przyjmowanie lokalnej kultury<sup>2</sup>.

Tendencja rosnącej popularności turystyki kulinarnej stymuluje potrzebę badania również jej przeszłości. W polskiej nauce istnieje wiele prac poświęconych kuchni staropolskiej, spośród których na szczególną uwagę zasługuje seria Monumenta Poloniae Culinarum pod redakcją Jarosława Dumanowskiego, zawierająca wydania dawnych ksiąg kucharskich wraz z opracowaniem<sup>3</sup>. Wcześniej tematyce kuchni odpowiednie ustępy swych prac o kulturze staropolskiej poświęcili Jan Bystron, Maria Bogucka, Zbigniew Kuchowicz<sup>4</sup>. W przystępny, popularyzatorski sposób temat podjęły Hanna Szymanderska

---

1 L.M. Long, *Culinary tourism. A folkloristic perspective and otherness*, [w:] *Culinary tourism*, red. L.M. Long, Lexington 2004.

2 A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*, „Turystyka Kulturowa” 2009, nr 4, s. 273–274.

3 S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo Zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009; *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696*, oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński, Warszawa 2013; W. Wielądek, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem...*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa–Toruń 2012; *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Warszawa 2016.

4 J.S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa 1976; Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975; M. Bogucka, *Staropolskie obyczaje w XVI–XVII wieku*, Warszawa 1994.



czy Krystyna Bockenheimer<sup>5</sup>. Podobnie sporo miejsca poświęca się ostatnio staropolskim relacjom podróżnym, kontynuując tradycję badań Antoniego Mączaka, Henryka Barycza, Alojzego Sajkowskiego czy Hanny Dziechcińskiej<sup>6</sup>. W dziełach tych tematyka kulinarna traktowana jest jednak marginalnie, jako jeden z wielu wątków poruszanych przy omawianiu związków polsko-włoskich czy – tutaj bardziej nas interesujących – polsko-hiszpańskich<sup>7</sup>. Brakuje jednak wciąż kompleksowego ujęcia tematu wrażeń kulinarnych w staropolskich relacjach podróżnych.

Niniejszy rys jest jedynie wyimkiem tego przedsięwzięcia, opartym na jednej, charakterystycznej dla Hiszpanii potrawie, jaką jest mięso dzikiego królika. Celem artykułu jest wskazanie, że danie to, niemal nieobecne na polskich stołach w XVI i XVII wieku, często stawało się przedmiotem doświadczeń kulinarnych Polaków odwiedzających Półwysep Iberyjski. Znajduje to odzwierciedlenie w sporządzanych przez nich diariuszach podróżnych. Przegląd wybranych źródeł literackich wykaże wielowiekową tradycję obecności królika na hiszpańskich stołach już od czasów starożytnych, a jednocześnie długotrwały brak tej tradycji w kulturze staropolskiej. Analiza wybranych fragmentów diariuszów podróżnych pozwoli dowiedzieć się, jaką rolę w opisach wrażeń o kuchni hiszpańskiej zajmował królik.

Wybór królika jako potrawy reprezentującej kuchnię hiszpańską nie jest przypadkowy. Półwysep Iberyjski jest bowiem kolebką tego gatunku, który dopiero stamtąd rozprzestrzenił się po kontynencie europejskim<sup>8</sup>. Istnieje nawet hipoteza, według której Hiszpania swą nazwę zawdzięcza królikom. Fenicjanie, zakładając swe iberyjskie kolonie, mieli bowiem nazwać te lądy „ziemią góralek” (*I-shepam-im*, skąd łacińskie *Hispania*), myląc nieznaną im króliki z innym północnoafrykańskim gatunkiem ssaków<sup>9</sup>. Rzymianie zaliczali hiszpańskie króliki do tego samego gatunku, co znane im z Italii zajace, Grekom zaś był to gatunek nieznaną aż do I wieku p.n.e.<sup>10</sup> W tym czasie Marek Terencjusz Warron w dziele *O gospodarstwie wiejskim* (III.12) wspomina o zwyczaju budowania przy rzymskich willach rodzaju zagród (*leporaria*), w których w półdzikim stanie hodowało się i polowało na zajacę<sup>11</sup>. Rzymski lekarz Galen w dziele *O właściwościach pokarmów* (III.666)

5 K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 2003; H. Szymanderska, *Na polskim stole. Przepisy i tradycje szlacheckie*, Warszawa 2005.

6 H. Barycz, *Spojrzenia w przeszłość polsko-włoską*, Wrocław 1975; A. Mączak, *Życie codzienne w podróżach po Europie w XXVI i XVII wieku*, Warszawa 1980; H. Dziechcińska, *O staropolskich dziennikach podróży*, Warszawa 1991; A. Sajkowski, *Opowieści misjonarzy, konkwistadorów, pielgrzymów i innych świata ciekawych*, Poznań 1991; tenże, *Nad staropolskimi pamiątkami (od XVI w. do czasów saskich)*, Poznań 1964. Zob. też: M. Wrześniak, *Roma Sancta Fiorenza Bella. Dzieła sztuki w diariuszach polskich podróżników do Włoch w XVI i XVII wieku*, Warszawa 2010.

7 M. Defourneaux, *Życie codzienne w Hiszpanii w Wieku Złotym*, przeł. E. Bąkowska, Warszawa 1968; G. Makowiecka, *Po drogach polsko-hiszpańskich*, Kraków 1984; A. Sajkowski, *Droga do Compostelli albo sto lat podróży Polaków do Hiszpanii*, [w:] *Sarmackie tradycje i europejskie horyzonty*, Poznań 2007; A. Kucharski, *Hiszpania i Hiszpanie w relacjach Polaków*, Warszawa 2007.

8 J.C. Sandford, *Apuntes sobre la historia del conejo*, „Cunicultura” febrero 1994, „V Congreso Mundial de Cunicultura Oregon 1992”, Barcelona 1994, s. 34.

9 Hipotezę tę postawił w 1674 roku Samuel Bochart, francuski bibliista, zestawiając semickie *shaphán* („góralka”) z różnymi relacjami autorów klasycznych, którzy często łączyli Hiszpanię z królikiem. Por. S. Bochart, *Geographia sacra*, I.35, Frankfurt nad Menem 1681, s. 700.

10 Zajacę z królikiem utożsamia Herodot (*Dzieje* III.108.173). Por. P.H. Larcher, *Historical and Critical Comments on the History of Herodotus*, vol. 1, London 1844, s. 469.

11 Varro, *On agriculture*, tłum. W.D. Hooper, H.B. Ash, London 1934, s. 441–443, 491–493.

z około 180 roku n.e. mięso zajęcze uznaje za zdrowsze od wołowiny i baraniny<sup>12</sup>. Królika niemal bez wyjątku kojarzono z Hiszpanią: w jednej z pieśni miłosnych (Carmen 37) poeta Katullus swego hiszpańskiego rywala przezywa „synem króliczej Celtiberii” (*filius cuniculosae Celtiberiae*)<sup>13</sup>. Podkreślano również wysokie możliwości rozplodowe królików. Historyk Strabon (*Geografia* III.2.6) podaje, że w czasach Oktawiana Augusta wywołały one plagę na Balearach, a tamtejsi mieszkańcy zmuszeni byli szukać pomocy u cesarza:

Na Gimnezjach [Balearach – D.B.] brakuje dzikich zwierząt, z wyjątkiem kopiących nory zajęcy [*lagós* – D.B.], które niektórzy nazywają królikami [*leberides* – D.B.]. Żywią się one korzeniami, szkodząc nie tylko roślinom, ale i ich nasionom [...] Powiada się, że pewnego razu mieszkańcy [Balearów – D.B.] musieli wysłać poselstwo, prosząc Augusta o nowe ziemie, gdyż, jak mówili, czuli się wyparci przez te zwierzęta, które tak się mnożyły, że nie mogły się wszystkie pomieścić. [...] Chowają one libijskie fretki, które wpuszczają do otworów. Chwytają one króliki w pazury, albo też płoszą je, zmuszając do ucieczki przez otwór, gdzie są wylapywane przez czekających u wylotu mężczyzn<sup>14</sup>.

Z fretką polowano także w późniejszych wiekach, a metodę tę, dziś zabronioną na Balearach, w niektórych regionach wciąż stosuje się właśnie w okresie plag (fot. 1)<sup>15</sup>. Anonimowy staropolski podróżnik, który w 1595 roku spisywał swój diariusz z podróży włosko-hiszpańskiej, po przybiciu do brzegu Majorki przypomni przytoczone wyżej starożytne podanie:

gdy się im było owych królików (*cuniculi* zowią łacinnicy) tak narodziło, że im w winnicach i zbożach szkodę czyniły, nie wiedząc co z nimi rzec, posłali do Rzymu do senatu, prosząc o pomoc i radę na takie nieprzyjacioły (jako o nich Strabo historyk i geograf pisze)<sup>16</sup>.

Autor prawdopodobnie miał na myśli nie Strabona, a Pliniusza Starszego. Choć relacje obydwu autorów są ludzaco podobne, ten ostatni dodaje, że królicze płody i noworodki, zwane *laurices*, uchodziły za lokalny iberyjski przysmak. Wieki później podobne upodobania będą mieli francuscy mnisi, którzy w VI wieku zapoczątkują hodowlę królika. Płody królicze uchodzić będą wówczas za potrawę postną, czego szybko zabroni św. Grzegorz z Tours<sup>17</sup>. W średniowieczu nadal chętnie urządzano polowania na króliki, a królowie płacili nawet wieśniakom rekompensatę za poczynione im na polach szkody<sup>18</sup>. Z zagród, podobnych do tych opisywanych przez Warrona, zwanych po hiszpańsku *conejeras*,

12 Galen, *Galen on Food and Diet*, oprac. M. Grant, London–New York 2000, s. 155–156.

13 Catullus, Carmen 37, przeł. S. Tekieli, [online] <http://rudym.negenborn.net/catullus/text2/p37.htm> [dostęp: 20.07.2017].

14 Tłumaczenie autora. Strabon, *Geography*, vol. 2, przeł. H.L. Jones, Loeb classical library edition 1923, s. 35. O wyjątkowej płodności zajęcy wspomina już Arystoteles (*Hist. Anim.*, III.1).

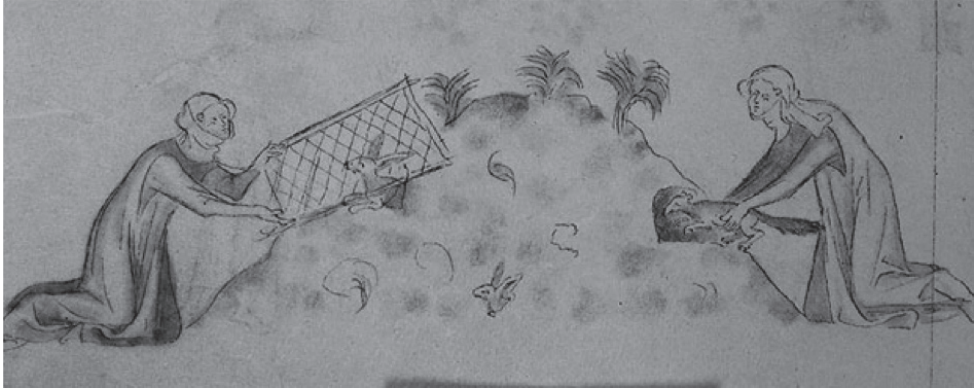
15 Scenę kobiet polujących z fretką na królika przedstawia XIV-wieczny Queen Mary Psalter; por. [online] [https://en.wikipedia.org/wiki/Ferret#/media/File:Women\\_hunting\\_queen\\_rabbits\\_with\\_a\\_ferret.jpg](https://en.wikipedia.org/wiki/Ferret#/media/File:Women_hunting_queen_rabbits_with_a_ferret.jpg) [dostęp: 20.07.2017]. R. Sánchez Garrido, *Caza, cazadores y medio ambiente: breve etnografía cinegética*, Alicante 2011, s. 192.

16 *Anonima diariusz peregrynacji włoskiej, hiszpańskiej, portugalskiej (1595)*, wyd. J. Czubek, Kraków 1925, s. 63. Autor być może miał na myśli relację Pliniusza Starszego (*Nat. hist.* 8.81.217), gdzie mieszkańcy Balearów istotnie proszą cesarza o wsparcie wojska, u Strabona zaś o nowe ziemie do zasiedlenia (*Geog.* 3.2.6). Obecnie naukowcy obalają tezę, że taka plaga mogła istotnie mieć miejsce. Por. M.A. González, *De fuentes clásicas y entuertos*, „Diario de Ibiza”, [online] <http://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2011/02/27/fuentes-clasicas-entuertos/466199.html> [dostęp: 17.07.2017].

17 D. Kowalska, *Królik na polskim stole*, Lublin 2016, s. 15.

18 J.C. Sandford, *Apuntes sobre la historia...*, s. 35.

królik rozprzestrzeni się z wolna po całej Europie, będąc w XVI stuleciu zwierzęciem powszechnie hodowanym na Zachodzie i Wyspach Brytyjskich. Mięso z dzikiego królika było popularne w dawnej Hiszpanii. W średniowiecznym traktacie *Libro de buen amor* głównego bohatera zaprasza do stołu góralka pasterka. Wśród wymienionych potraw na pierwszym miejscu znajduje się *conejo de Soto*, czyli właśnie królik<sup>19</sup>.



Fot. 1. Kobiety polujące z fretką na króliki

Źródło: *Queen Mary Psalter* (XIV w.), British Museum, za: [online] [https://en.wikipedia.org/wiki/Ferret#/media/File:Women\\_hunting\\_rabbits\\_with\\_a\\_ferret.jpg](https://en.wikipedia.org/wiki/Ferret#/media/File:Women_hunting_rabbits_with_a_ferret.jpg) [dostęp: 17.03.2017].

Z kolei w kuchni staropolskiej danie to pozostawało nieznanne. „Króliki we własnym sosie” podano, co prawda, podczas uczty weselnej królowej Bony w 1517 roku, pamiętajmy jednak, że miała ona miejsce w Neapolu<sup>20</sup>. Mikołaj Rej w *Wizerunku własnym żywota człowieka poczciwego* wśród powszechnie hodowanych zwierząt wymienia jedynie zającą:

Zaż nie rozkoszny ptaszek domowe kurczątko  
prosiątko i jagniątko, koziołek, cielątko  
Aż ptaszek, zajączek i żwirzątko inne?<sup>21</sup>

Przebywający w Rzeczypospolitej Gaspar de Tende pisał:

sarmackie posiłki składają się [z] wołowiny i cielęciny; świetnie w Polsce przyrządzonych, tamtejsza baranina jednak nie jest tak dobra jak we Francji; nie jedzą też jej Polacy, pozostawiając ją dla służby. Posiadają dużo kur szarych, ale brak tam perliczek; mają także dużo zające, ale niewiele królików, których zresztą zarówno jak i kotów, nie jadają<sup>22</sup>.

Przypuszcza się, że w XVII wieku królik mógł pojawiać się na stołach ubogich (jako zamiennik drobiu w rosole)<sup>23</sup>. Gościł może również na stołach klasztornych, a to ze względu na powiązania zakonne ze wspólnotami w Hiszpanii, we Francji, Włoszech

19 Arcipreste de Hita, *Libro de Buen Amor*, Madrid 1995, s. 178.

20 W. Pociecha, *Królowa Bona (1494–1557). Czasy i ludzie odrodzenia*, t. 1, Poznań 1949, s. 211; M. Bogucka, *Bona Sforza*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1998, s. 54.

21 M. Rej, *Wizerunek własny żywota człowieka poczciwego*, oprac. W. Kuraszkiewicz, [w:] tegoż, *Dziela wszystkie*, t. 7, Biblioteka Pisarzy Polskich, seria B, nr 19, Wrocław 1971, [online] [http://staropolska.pl/renesans/mikolaj\\_rej/wizerunek3.html](http://staropolska.pl/renesans/mikolaj_rej/wizerunek3.html) [dostęp: 20.07.2017].

22 J. Gintel, *Cudzoziemcy o Polsce*, t. 1, s. 326. Por. D. Kowalska, *Królik...*, s. 16; W. Czapliński, J. Długosz, *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa 1976, s. 122.

23 D. Kowalska, *Królik...*, s. 16.

i w Niemczech. Sam termin „królik” wszedł do polszczyzny najpewniej dzięki wpływom niemieckim: łaciński termin *cuniculus* wzięto za zdrobnienie niemieckiego *König* („król”) i tak też przetłumaczono.

Najstarsza polska księga kucharska *Compendium Ferculorum Albo Zebranie Potraw...* wydana w 1682 roku nie zawiera żadnego osobnego przepisu na królika, choć wraz z zającem pojawiają się we wstępie do dzieła – *Memoryjale generalnym*. Autor podaje jednak ogólne przepisy przyrządzania mięsa, na przykład na „comber szaro gotowanym”, gdzie czytamy: „Tak gotuj kapłona albo cielęcinę, jelenia albo sarnę, zająca albo skopowinę, gęś albo kaczkę i co chcesz według woli swojej”<sup>24</sup>. Może tutaj było miejsce na królika, zwłaszcza dla uboższych czytelników książki? Czerniecki poleca dobrze przyrządzić taką potrawę: „Weźmij gąszczu gęstego, wlej octu, słodkości, rożenków, których chcesz, limonij, oliwek, pieprzu, imbiru, cynamonu, soli, przywarz, a daj na miś”<sup>25</sup>.

Znaczącym momentem, w którym królik zaczyna liczyć się na polskim stole, jest okres saski. Wówczas to August II buduje w Warszawie zwierzyniec (obecnie park Królikarnia), w którym urządzano polowania na sprowadzone z zagranicy króliki. Upolowaną zwierzynę spożywano później na wystawnych ucztach. Tradycję tę kontynuował August III i choć później folwark podupadł, dania z królika zadomowiły się już w polskiej kuchni. Dopiero księga *Kucharz doskonały* Wojciecha Wielądeka<sup>26</sup> z 1783 roku podaje aż 11 przepisów z mięsa króliczego. Należy mieć na uwadze, że dzieło to jest tłumaczeniem *Cuisiniere bourgeoise*, powstałego we Francji, gdzie zwierzę to gościło od wieków.

Powyższy rys historii królika na stole staropolskim wyraźnie wskazuje, że w XVI–XVII wieku był on nieznanym polskiej szlachcie. Dlatego też królik ciągle powraca w ich relacjach z podróży do Hiszpanii, jako szczególnie zapadający w pamięć element obcego krajobrazu i kuchni. Autorzy podkreślają niemal bez wyjątku niski stan hiszpańskich gospód, gdzie nie można liczyć na pościel ani zakup żywności<sup>27</sup>. Powodem takiego stanu rzeczy był obowiązek płacenia podatku królewskiego od sprzedaży żywności, toteż oberżyści unikali świadczenia tej usługi. Normą było więc codzienne kupowanie przez podróżnych chleba, jaj czy oliwy. W specjalnych sakwach wozili oni mięso, które przekazywali do przyrządzenia oberżyście. W pustynnych regionach Hiszpanii jedyną alternatywą dla wozienia własnych zapasów były dzikie króliki bądź kuropatwy, sprzedawane podróżnym przez lokalnych myśliwych<sup>28</sup>. Jakub Sobieski, ojciec króla Jana, w swej podróży edukacyjnej po Europie z 1611 roku wspomina w drodze z Lizbony do Sewilli:

Puściłem ja się stamtąd do Sewilli krajem bardzo plugawym, aż do samej Andaluzyjej tęskliwym, piaszczystym. A było tej jazdy z tydzień. Jedno gdzieniedzie było po boku widać miasteczka, wsi, a po drodze karczmy we 2, we 3 milach. Zowią się tam *las ventas*. Jednak nie masz ani pościeli, jako gdzie indziej po austeryjach bywa; trzeba ją z sobą przywieźć. I jeść także nie kupisz – tam tego nie masz – i sobie trzeba uwarzyć. Gospodarze w tych wentach nie mają nic, złodzieje, jeno się ustroić, ubrać pięknie, a dyszkurować o monarchach, o wojnach, miasto posługi. Najbardziejżeśmy się w tej drodze żywili, tak tęskliwej, królikami, których sroga rzecz i smaczne

24 S. Czerniecki, *Compendium ferculorum...*, s. 103–104.

25 Tamże.

26 W. Wielądek, *Kucharz doskonały...*

27 A. Mączak, *Życie codzienne w podróżach po Europie w...*, s. 53 in. Podobne do Polaków wrażenia odnieśli Francuzi (François Bertaud w 1659 roku) czy Anglicy (Richard Wynn w 1623 roku).

28 M. Defourneaux, *Życie codzienne w Hiszpanii...*, s. 11.

do jedzenia. Gospodarzów tamtych w tych wentach uciecha jest największa zabijać te króliki, a potem je sprzedają gościom<sup>29</sup>.

Sobieski przejeżdżał najpewniej przez regiony Extremadury i Huelvy, które do dziś są popularnymi obszarami polowań na króliki. Warto dodać, że w drodze młodemu magnatowi towarzyszył kucharz<sup>30</sup>.

Podobne wrażenia odniósł ledwie kilkanaście lat wcześniej pewien anonimowy szlachcic w leżącej po wschodniej stronie półwyspu równie piaszczystej Aragonii. W 1595 roku jako peregrynant samotnie przemierzał on Hiszpanię, wyruszywszy z Włoch do Santiago de Compostela. Wspomina:

w tej Aragonii nieczęste wsi, jakom wspomniał, *per nimium aestum et sterilitatem terrae* [przez zbytni upał i jałowość ziemi – D.B.], a coś siła *loca deserta* [miejsz pustynnych – D.B.], tylko chrósty rozmarynowe, a w nich pełno królików, i to też ta najczęstsza i najlepsza potrawa, królik pieczony z limuniowym albo pomarańczowym kwasem, oliwą a pieprzem<sup>31</sup>.

Anonim, choć zachwycony kulturą Hiszpanii, z rzadka chwali tamtejsze kulinaria. Smakuje mu wprawdzie tamtejsze wino, smakują owoce drzewa poziomkowego, narzeka jednak na dostęp do wody. Krytykuje zwyczaj jedzenia żołądź czy gotowania słynnej potrawy *olla podrida*<sup>32</sup>. Pieczonego królika jednak, podobnie jak Sobieski, chwali.

Autor wspomina o przyprawach, których w hiszpańskiej kuchni nie szczędzono, co nie zawsze odpowiadało przywykłym do łagodnych smaków przybyszom. Polacy jednak, zwłaszcza w okresie baroku, aż nazbyt często stosowali przyprawy korzenne i pieprz, a przesada ta podyktowana była chęcią ostentacyjnego zaprezentowania swego statusu – przyprawy wszak były kosztowne<sup>33</sup>. Zwyczaże te krytykuje Wacław Potocki w satyrze *Droższa potrawa niż zaprawa*. Kucharka przyprawia w niej zająca:

nie żałuje goździków, pieprzu i faryny,  
czego do każdej, a cóż śmierdzącej zwierzyny,  
trzeba, sypie, o cudzej nie myśląc szkatule  
doda octu, powidła, dostatek cebule<sup>34</sup>.

Również oliwa i sok z cytrusów nie były obce polskiej kuchni, jak widzieliśmy w przepisie Czernieckiego. O ich imporcie wspomina Anonim: „Kraj ten jest barzo obfity we

29 J. Sobieski, *Peregrynacja po Europie (1607–1613); Droga do Baden (1638)*, oprac. J. Długosz, Wrocław 1991, s. 135.

30 Pojawia się on we wspomnieniach z Rzymu. Z ważniejszych opracowań biograficznych: A. Sajakowski, *Droga do Compostelli...*; Z. Trawicka, *Jakub Sobieski. Studium z dziejów warstwy magnackiej w Polsce doby Wazów*, Kraków 2007; J. Długosz, *Jakub Sobieski 1590–1646. Parlamentarzysta, polityk i pamiętnikarz*, Warszawa 1989.

31 *Anonima diariusz peregrynacji włoskiej, hiszpańskiej, portugalskiej*, wyd. J. Czubek, Kraków 1925, s. 78. Por. D. Barbarzak, *Śródziemnomorska gościnność w diariuszu Anonima z 1595 r.*, „Meluzyna: Dawna Literatura i Kultura” 2016, 2 (5), s. 5–22. Artykuł zawiera bibliografię dotyczącą diariusza.

32 Tamże, s. 65, 77–78, 97, 85–86.

33 K. Bockenheim, *Przy polskim stole...*, s. 46–47. Andrzej Chryzostom Załuski, poseł w Hiszpanii i Portugalii w latach 1674–1675, pisze o pieprzu, oliwie (używanej powszechnie do wołowiny, ryb i dziczyzny), a także czosnku, którego Hiszpanie ponoć nadużywali. Zob. A.Ch. Załuski, *Epistolae historico-familiarium*, t. 1, Brunsbergae 1709, s. 519 (za: A. Kucharski, *Hiszpania i Hiszpanie...*, s. 240). Z kolei na brak przypraw przy gotowaniu mięsa narzeka w XVIII wieku bernardyn Juvenalis Charkiewicz: „Jedzenia, jeśli gotują z mięsa, to bez żadnej przyprawy, same przez się mięso dają, mocno kruche, na stole wolno posolić albo sosu z cytryny dodać”; J. Charkiewicz, *Dyjariusz podróży hiszpańskiej z Wilna do miasta Walency...*, Wrocław 1998, s. 138. Por. A. Kucharski, *Hiszpania i Hiszpanie...*, s. 240–241.

34 Cyt. za: K. Bockenheim, *Przy polskim stole...*, s. 45.

wszystko, a najbardziej w oliwę i stąd wszystkie oliwy, oliwki, limunie, co do Gdańska chodzą”<sup>35</sup>. Królika, jako jedną „z przedniejszych potraw” obok wieprzowiny, mleka, karczochów z oliwą i pieprzem, a także gorącej czekolady, wymienia Bartłomiej Nataniel Wąsowski, preceptor młodych Mikołaja i Andrzeja Grudzińskich, którzy objechali północno-wschodnią Hiszpanię na przełomie 1654 i 1655 roku<sup>36</sup>.

Królik musiał być popularny przez cały wiek XVIII, skoro jeszcze służący pod Napoleonem Polacy wymieniają to danie w swych XIX-wiecznych pamiętnikach: „Mięsa najczęściej używają baraniego, z królików, indyków, kur, pardwy i kuropatwy; gęsi ani kaczek nie używają i brzydzą się niemi jak u nas krukami lub wronami”<sup>37</sup>. Dodać można, że również dzisiaj królik jest jednym z popularniejszych dań kuchni iberyjskiej, będąc składnikiem ryżowych Eintopfów, jak *paella de conejo* z Walencji czy *arroz pijo con conejo* z Murcji. Na Balearach i w regionie Castellon niekiedy współtworzy *tombet* – podobną do francuskiego *ratatouille* potrawę warzywną z bakłażanem i papryką w sosie pomidorowym i czasem dodatkiem ślimaków. Z kolei w najprostszej postaci, o jakiej wspomina przywołany wyżej Anonim, podaje się „królika pieczonego [...] z oliwą a pieprzem”, do którego czasami dodaje się soku z cytryny, innym razem wina czy *vinagre*. We współczesnej Hiszpanii wciąż poluje się na króliki, a motyw ten zainspirował Carlosa Saure do filmu *La caza* (1966), opowiadającego historię frankistowskich żołnierzy, którzy podczas wojny domowej decydują się z kastylijskim ludem polować na króliki.

Jak wykazał powyższy przegląd źródeł, królik był potrawą rzadko goszczącą w XVI i XVII wieku na staropolskich stołach. Wydaje się, że z tego powodu budził zainteresowanie podróżnych przybywających do Hiszpanii, gdzie danie to miało wielowiekową tradycję. Sam gatunek nie był jednak Polakom nieznanym, o czym świadczy funkcjonujące w diariuszach polskojęzyczne określenie „królik”. Nie był też potrawą szczególnie egzotyczną ani obcą, ponieważ popularna w kuchni polskiej była dziczyzna, a wśród niej zając. Warto dodać, że wszystkim wymienionym autorom królik po hiszpańsku przypadł do gustu: w 1595 roku Anonim nazywa go potrawą „najczęstszą i najlepszą”, Sobieski zauważa, że są „smaczne do jedzenia”, Wąsowski zaś nazywa go jedną z „przedniejszych potraw”. Dopiero kolejne wieki sprawiają, że królik – coraz częściej importowany i hodowany w Polsce – przestanie być kulinarną atrakcją na mapie podróży po krajach iberyjskich.

35 *Anonima diariusz...*, s. 96.

36 Biblioteka XX. Czartoryskich w Krakowie (dalej: BCzart), rkps sygn. 3031, s. 582.

37 W. Płaczkowski, *Pamiętniki Wincentego Płaczkowskiego porucznika dawniej gwardii cesarsko-francuskiej spisane w roku 1845*, Żytomierz 1861, s. 40–41.

**Abstrakt**

Artykuł przybliży staropolskie relacje podróże z Hiszpanii pod kątem wrażeń kulinarnych. Analiza wybranych diariuszy z XVI–XVII wieku, relacjonujących dawne podróże (Anonima w 1595 roku; Jakuba Sobieskiego w 1611 roku, Bartłomieja Nataniela Wąsowskiego w latach 1654–1655), wykazuje trwającą przez wieki złą opinię o hiszpańskich gospodach oraz stałą obecność pieczonego dzikiego królika w tamtejszym menu. Przegląd źródeł antycznych, średniowiecznych i nowożytnych przedstawia krótko wielowiekową obecność królika w diecie iberyjskiej. Ponieważ mięso z królika nie było szerzej znane w kuchni staropolskiej aż do czasów saskich, mogło ono stanowić pewną nowość dla polskich peregrynantów do Hiszpanii.

**Słowa kluczowe:** diariusze podróży, peregrynacje, kuchnia staropolska, kuchnia hiszpańska, królik.

## Spanish style rabbit in the old Polish travel diaries

**Abstract**

The paper comments the relations of the old-Polish travelers to Spain from the point of view of culinary impressions. The analysis of chosen travel diaries from the 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> century: the anonymous *Diariusz peregrynacji włoskiej, hiszpańskiej, portugalskiej* (1595); Jakub Sobieski's *Diariusz peregrynacji europejskiej* (1611); Bartłomiej Nataniel Wąsowski's (1654–1655), proves the bad opinion about equipment of Spanish inns (*ventas*) and permanent presence of wild roast rabbit among main Spanish dishes available for guests. The review of some ancient, medieval and modern literary sources, allows us to present the short story of rabbit meat in the Iberian cuisine. Since the rabbit meat was not widely known in the Old Polish cuisine before the Saxon period, it could be a gastronomic novelty for Polish travelers to Spain in 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> century.

**Key words:** travel diaries, peregrinations, old-Polish cuisine, Spanish cuisine, rabbit.

## Polskie biesiady w relacji szwajcarskiego nauczyciela Henryka Wolfa. Wartość informacyjna źródła

Relacje cudzoziemców podróżujących po Polsce w XVI wieku były bardzo różne. Od zachwyty i podziwu, po zdziwienie nad polskim sposobem życia. Zachowany materiał źródłowy pochodzi przeważnie z korespondencji nuncjuszy apostolskich rezydujących w Krakowie i Warszawie oraz dyplomatów poruszających się w kręgach elit ówczesnej władzy. Bardzo rzadko natomiast informują autorzy różnych źródeł o odmienności obyczajowej polskiego mieszczaństwa, bogatego i uboższego<sup>1</sup>. Opisywane zjawiska związane z konsumpcją Polaków musiały wywoływać u uczestników owych zdarzeń takie zdziwienie, że postanowili o tym napisać, aby podzielić się swoją refleksją z innymi. Przebieg pewnej uczyty, określonej przez autora źródła jako „biesiada”, przedstawił na kartach diariusza Szwajcar – Henryk Wolf, preceptor dzieci rodziny Myszkowskich oraz ich krewnych. Owa relacja wydaje się być szczególnie interesująca z kilku powodów. Po pierwsze Wolf był nauczycielem, a więc nie należał do tej samej grupy społecznej co jego pracodawcy – Myszkowscy, Firlejowie, Zborowscy, Dłuscy. Łączyła go z chlebodawcami tylko konfesja religijna. Zarówno Myszkowscy, jak i Firlejowie byli kalwinami. Wyznawcą kalwinizmu była też rodzina Wolfów, u której podczas swych genewskich studiów mieszkali: Piotr, Mikołaj i Stanisław Myszkowscy. Ponieważ zamożni i utytułowani rodzice, jakimi byli bez wątpienia Myszkowscy, szukali dla swych synów nauczycieli spośród współwyznawców, dlatego ich wybór padł na Henryka Wolfa. Już wówczas bowiem sprawdzeni preceptorzy byli sobie wzajemnie poleceni. A cechą wspólną owej grupy zawodowej było dobre wykształcenie humanistyczne, które w trakcie trwającej kilka lat edukacji pomagali zdobyć swoim uczniom. Wielu ówczesnych domowych nauczycieli pisało wiersze, opracowywało podręczniki dla swych podopiecznych, niektórzy udzielali się w kościołach czy polityce<sup>2</sup>. Mimo dobrego wykształcenia, często przewyższającego poziom umysłowy pracodawców, byli nisko wynagradzani i traktowani jak służba. Wolf tak opisuje swoje spotkanie z Mikołajem Myszkowskim:

[...] gdy przyszedłem on, zabawiając się grą w kości, nie przejął się tym na tyle, by przerwać grę i mnie pozdrowić lub zaszczyścić rozmową, lecz nakazawszy usiąść znów oddał się swojej zabawie. Inny pracodawca Jan Dłuski, „Nakazał by dawano mi jeść ze sługami”<sup>3</sup>.

1 Zob. m.in. *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, wyb. i opr. J. Gintel, t. 1: *Wiek X–XVII*, Kraków 1971; *Relacje nuncjusów apostolskich i innych osób o Polsce od roku 1548 po rok 1690*, wyd. E. Rykaczewski, t. 1, Berlin 1864.

2 A. Kamler, *Od szkoły do senatu. Wykształcenie senatorów w Koronie w latach 1501–1586. Studia*, Warszawa 2006, s. 85–92.

3 H. Wolf, *Peregrinationes sive peregrinationum Heinrichi Wolphii Tigurini brevis et compendiarie descriptio = Polskie przypadki Henryka Wolfa z Zurychu: dziennik podróży z lat 1570–1578*, oprac. L. Kieniewicz;



Innym razem:

[...] gdy dowiedziała się Wielmożna Pani Wojewodzina, że nakładałem kary na syna, i że stało się to w szkole [...] przyzwała mnie do siebie, i w najostrzejszych słowach na mnie powstała, nazywając mnie wieprzem niemieckim, psem, smrodem i że nie jestem chrześcijaninem. Groziła też że obje mnie łaską. Odpowiedziałem jej w uprzejmych słowach i odszedłem<sup>4</sup>.

Ten krótki, zaledwie pięciostronnicowy tekst dołączony przez Wolfa do wspomnień z pobytu w Rzeczypospolitej jest opisem jednej ze szlacheckich biesiad, w której zapewne autor uczestniczył. Nie wiemy, gdzie odbywała się owa uczta, kiedy dokładnie miało miejsce opisywane wydarzenie ani jacy goście zostali na nią zaproszeni. Jedno jest pewne: musiała zapaść głęboko w pamięci autora, skoro została dołączona do tekstu diariusza jako samodzielna część, a Wolf zatytułował ją *O ucztach polskich*<sup>5</sup>. Interesujące jest także stwierdzenie autora *Przedmowy*, że cały tekst *Peregrynacji* powstał po powrocie Wolfa z Polski do domu w Zurychu, a więc obraz jej na długo pozostawał w pamięci jej uczestnika<sup>6</sup>.

Kim zatem był ów niedoceniany ówczesnie nauczyciel? Henryk Wolf urodził się w 1551 roku w Zurychu w rodzinie protestanckiego pastora – Jana Wolfa, profesora teologii. Miał ósmioro rodzeństwa – czterech braci i cztery siostry. Ojciec bardzo dbał o edukację każdego ze swoich synów. Młody Henryk najpierw pobierał nauki domowe, potem trafił do miejscowego gimnazjum, słynnego wówczas *Carolinum*, skąd następnie wyjechał na studia do ówczesnych protestanckich uniwersytetów: w Bazylei, Tybindze, Wittenberdze oraz Lipsku. Ożenił się po powrocie z Polski (1578) z wnuczką słynnego reformatora Ulricha Zwingiego. Po święceniach otrzymał probostwo w kilku parafiach na terenie Szwajcarii. Ostatnie lata życia spędził na parafii w Frauenmunster w Zurychu, gdzie zmarł w 1594 roku.

Tuż po studiach wyjechał na pięć lat do Rzeczypospolitej w charakterze nauczyciela dzieci protestanckiej szlachty. Zachowany diariusz z lat 1572–1577 pochodzi z czasów jego pobytu w naszym kraju. Chociaż diariusz pisał po łacinie, na co dzień bardzo dobrze posługiwał się językiem polskim. Był świetnym obserwatorem, a podane przez niego w diariuszu wydarzenia i daty, skonfrontowane z innymi źródłami, potwierdzają wiarygodność piszącego. Do *Peregrynacji...* dołączony został tekst *O ucztach polskich*, nad którym chciałabym się zatrzymać.

## Biesiadowanie

Życie codzienne szlachty polskiej skupiało się wokół stołu. Stół pełnił wiele funkcji. Siadali przy nim członkowie rodziny gospodarza w celu zaspokojenia fizjologicznej potrzeby głodu, a także kontaktów towarzyskich. Henryk Wolf wszystkie spotkania przy stole, połączone z degustacją pokarmów i trunków, określał mianem „uczty”, które wydawano z różnych okazji: chrzcin, godów, pogrzebów, dni świątecznych<sup>7</sup>. Niewątpliwie Wolf uczestniczył w wielu z nich. Nie wspomina jednak ani słowem o tym, że opisywane

red. filologiczna tekstu M. Szymański; przekł. tekstu łac. R. Sochań; przekł. fragm. wierszowanych M. Szymański, Warszawa 1996, s. 67.

4 Tamże, s. 79.

5 Tamże, s. 115–119.

6 Tamże, s. 11.

7 Tamże, s. 115.

huczne biesiady odbywały się w bogatych domach zaledwie kilka razy w ciągu roku. Te wyjątkowe starano się odróżnić od zwykłych, serwując podczas ich trwania inne, bardziej wyszukane na tę uroczystość potrawy, specjalnie dekorując stół czy aranżując wystój pomieszczeń. Cyklicznie wydawano jedynie przyjęcia z okazji świąt (Bożego Narodzenia, Wielkiej Nocy), karnawału, imienin gospodarzy. Wówczas na stołach pojawiały się wiktuały, których nie serwowano codziennie, ponieważ nawet najbogatszych nie stać było na taką rozrzutność. Poza tym ówczesny poziom produkcji rolnej i hodowlanej nie sprostałby potrzebom konsumpcyjnym ciągle biesiadującej grupy szlacheckiej, nie wspominając o pozostałej ludności.

Historycy gospodarzy, zwłaszcza zajmujący się konsumpcją żywności, podkreślają, że w XVI wieku szlachta jadła rzeczywiście dużo – licząc w kaloriach: 4000–5000 kalorii na osobę, a na dworach magnackich czy królewskim jedzono jeszcze więcej<sup>8</sup>. Dla porównania: parobek pracujący na folwarku otrzymywałienne racje żywnościowe o kaloryczności około 4000 kalorii. Im niżej w hierarchii społecznej stała osoba, tym mniej obficie jadła. Wyjątek stanowiło bogate mieszczaństwo. Dzisiaj, ciężko pracujący zdrowy człowiek potrzebuje mniej niż 3000 kalorii dziennie. Nikt w XVI wieku nie znał pojęcia „kaloryczność” ani podziału spożywanych produktów według ich składu na białko, węglowodany, tłuszcze. Podane wskaźniki oszacowali uczeni, badający gospodarkę polską w XVI wieku na podstawie dostępnych inwentarzy, rachunków, lustracji, dokumentów sądowych, rejestrów celnych itp. Warto może podkreślić, że powyższe współczynniki mają charakter przybliżony i odnoszą się tylko do XVI wieku, który w dziejach Polski przedrozbiorowej był rzeczywiście wyjątkowy, „złoty”, bez wielkich wojen na jej terytorium, kataklizmów, a szlachta zarabiała na handlu zbożem, wysyłając je do Europy Zachodniej. Wprawdzie udział polskiego zboża na rynkach zachodnich był niewielki, to jednak uzyskane z jego eksportu pieniądze pozwoliły szlachcie na prowadzenie dostatniego życia, czego dowodem jest opisywana przez Wolfa biesiada.

## Posiłki

Już na samym początku Wolf informuje czytelnika, że w domach szlacheckich spożywano codziennie cztery posiłki: śniadanie, obiad, wieczerzę, a także podwieczorek lub jużynę<sup>9</sup>. Tylko śniadania jadano w sypialni, pozostałe w jadalni, obiad podawano około południa, podwieczorek w godzinach 16.00–17.00 oraz późnym wieczorem kolację. Uczty musiały zatem odbywać się w godzinach popołudniowych lub wieczorem. Ten rodzaj posiłku organizowano w taki sposób, aby domownicy odczuwali też wyjątkowy jego charakter. Autor opisu biesiady musiał być jej uczestnikiem. Interesował go zarówno sam jej przebieg, sposób nakrywania stołów, usługujący, kolejność i kategorie podawanych pokarmów, obowiązująca etykieta, jak i dodatkowe atrakcje pojawiające się pod koniec uroczystego przyjęcia (np. muzykanci, tańce).

Według relacji Wolfa ową ucztę spożywano przy nakrytym dwoma lub trzema obrusami podłużnym stole, kładąc je przed wyróżniającymi się pozycją społeczną gośćmi.

8 M. Bogucka, *Staropolskie obyczaje w XVI–XVII wieku*, Warszawa 1994, s. 120; A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII wieku*, Warszawa 1969; tenże, *Polska – Rzeczpospolitą Szlachecką*, wyd. 2, Warszawa 1991, s. 124.

9 H. Wolf, *Peregrinationes...*, s. 115.

O tych, dla których nie starczało obrusa, mówiło się, że „siedzą na szarym końcu”. To powiedzenie używane jest i dzisiaj, jednak niewielu zna jego etymologię. Podobnie było z zastawą. Cynowe lub srebrne talerze stawiano przed dostojnymi gośćmi, pozostałym zaś za talerze służyły ułożone bezpośrednio na blacie bochenki chleba (pszennego lub zwykłego „podrzędniejszego”), które miały zastąpić nakrycia. Między talerzami kładziono łyżki, serwetki „złożone na kształt wieży lub czapki” oraz „porozrzucane kwiaty lub trawę też na posadzce jadalni”<sup>10</sup>. Obok stołu głównego ustawiano jeszcze dwa mniejsze. Jeden na naczynia: szklane do piwa, srebrne do wina, a także drewniane „kubki i czarki z których piją słudzy. Stoją tam także duże dzbanki z cyny, miedzi lub drewna, pełne piwa i wina”<sup>11</sup>. Drugi stół przeznaczony był na dania z kuchni i opróżnione półmiski.

O szczególnie cennej zastawie stołowej autor opisywanej biesiady nie wspomina. Wiadomo jest, że na XVI-wiecznych stołach bogatych ludzi (dwór królewski, magnacki) na ważnych uroczystościach królowała złota zastawa. Spośród sprzętów stołowych inwentarze wymieniają zaś: talerze, półmiski i misy, dzbanki na wino, puchary, kielichy i kufle. Jadano łyżkami, często srebrnymi lub drewnianymi, widelce zaś dopiero wchodziły do codziennego użytku. Nie znalazły się na przyjęciu opisywanym przez Wolfa.

Przed posiłkiem każdy z gości obmywał ręce w srebrnej miseczce i wycierał je w lniany, podany przez sługę, ręcznik. Najpierw rytuału mycia dokonywali mężczyźni, a potem kobiety, które też uczestniczyły w biesiadzie. Kim były towarzyszkami uczujących mężów, tego nie wiemy. Może żonami albo córkami gości i gospodarzy?

Miejsce przy stole wskazywał gospodarz, sam siadając przy jednym z dwóch krótszych jego końców. Mężczyźni siadali rzędem, w ubraniach i z szablami, a po przeciwnej stronie stołu – naprzeciwko swoich mężów bądź ojców – kobiety. Słudzy stali za swoimi panami. Obok gospodarza siadał krajczy. Przy stole obowiązywały ściśle określone zasady zachowania – taki ówczesny *savoir-vivre*, opisany dokładnie w szlacheckich sylwach. Sam autor pisał, że jeść należało, tak aby nie zasłużyć na pogardliwe miano „wieprza niemieckiego”<sup>12</sup>. Zastosowany w tekście zwrot miał uświadomić czytającemu, że „niemiecki wieprz” był synonimem braku ogłady czy też prostackich manier uczującego.

Z dalszej relacji Wolfa wynika, że potrawy z kuchni trafiały na stolik przygotowany obok stołu głównego, a następnie krojone przez krajczego porcje słudzy roznosili, stawiając pełne talerze tylko przed znacznie większymi gośćmi – „pięć przy pierwszym miejscu i pięć przy ostatnim”<sup>13</sup>. „Ci co siedzą na środku czekają aż im z krańców stołu coś dadzą. Wreszcie docierają do nich półmiski, lecz już opróżnione, z resztkami zup i kości”<sup>14</sup>. Opróżniony talerz bądź z resztkami jedzenia przekazywali panowie swoim sługom stojącym za ich plecami. Jak pisał Wolf: „[...] z obu stron otacza stół bowiem wielka gromada pacholków, którzy nie jedzą nic innego, jak tylko to co podaje się od stołu”<sup>15</sup>. Do obowiązków pacholka stojącego za panem należało umycie talerza. Trzeba było robić to tyle razy, ile było dań.

W menu ówczesnych biesiad znajdowało się zazwyczaj mięso wołowe (woły, krowy, jałowki, cielaki), wieprzowe (świnie, prosięta), baranie (skopy, owce, jagnięta), drób

10 Tamże.

11 Tamże.

12 Tamże, s. 116.

13 Tamże.

14 Tamże.

15 Tamże.

(kaczki, kury, kapłony, kurczaki, koguty, bażanty). Na uczcie, w której uczestniczył Wolf, podano – jako jedne z pierwszych dań – koguty, kury, bażanty i podobne ptactwo gotowane w rosole<sup>16</sup>. Wolf nie wspomina o indykach, które w Rzeczypospolitej pojawiły się dopiero z końcem XVI wieku. Dobra uczta powinna mieć w *menu* także dziczyznę: zające, dziki, jelenie, sarny, a czasem niedźwiedzie, których łapy uchodziły za szczególnie przysmak. Wszystkie wymienione wyżej produkty pochodziły z własnych gospodarstw folwarcznych i lasów dworskich. Mięsa były przeważnie gotowane lub pieczone, przyprawiane na ostro (z dużą ilością soli i przypraw), słodko lub kwaśno. Podroby uważano za mało eleganckie dania. W całej relacji Wolfa nie ma żadnych informacji o polewkach, żurach ani barszczach, które zajmowały znaczące miejsce w kuchni staropolskiej. Po drobiu i innych mięsach kolejnym daniem były zakąski i przysmaki wraz z plackami i ciastkami<sup>17</sup>.

Opisywana uczta (biesiada) nie odbywała się w okresie postu, dlatego że w tekście nie ma mowy o podawanych rybach, które w tym czasie zastępowały mięso. Wiemy, że w wielu regionach Polski hodowano karpie. Z rzek polskich pochodziły pstrągi, barweny, karasie, szczupaki, liny, okonie, leszcze, ukleje, sumy, sandacze, a nawet jesiotry. „W raki i węgorze obfituje przede wszystkim rzeka Nida, ponadto w węgorze i stynki bogaty jest Hab oraz niektóre inne jeziora pruskie” – pisał Marcin Kromer<sup>18</sup>. On też wspomina, że spożywa się w Polsce ryby morskie, szczególnie solone śledzie „w dużych ilościach i doskonałym gatunku”<sup>19</sup>. Na opisywanej przez Wolfa uczcie nie podawano też nabiału, który w staropolskiej kuchni występował głównie pod postacią masła, śmietany i serów.

O jarzynach na szlacheckim stole autor diariusza również nie wspomina. Z warzyw największą rolę w XVI-wiecznej kuchni polskiej odgrywał groch i kapusta występująca w postaci świeżej i kwaszonej. Zwłaszcza grochu spożywano dużo – stanowił on alternatywę dla ówczesnych kasz czy późniejszych ziemniaków. Z inwentarzy szlacheckich wynika, że na polskich stołach często gościła rzepa w postaci wędzonej i pieczonej oraz cebula, rzodkiew, marchew, pietruszka, pasternak i jarmuż<sup>20</sup>. W jadłospisie magnatów były grzyby, ale zdarzały się też kalafiory i sałata<sup>21</sup>.

Jako omastę wykorzystywano masło, smalec oraz oleje z lnu, konopi, maku. Surowych owoców raczej nie konsumowano. Pod postacią suszu spożywano dostępne w polskich sadach: jabłka, śliwki, gruszki, czereśnie lub wiśnie, orzechy oraz importowane większe i mniejsze rodzynki. Dostępne na rynku były też stosunkowo niedrogie cytryny<sup>22</sup>.

Na zakończenie przyjęcia opisywanego przez Wolfa podawano gościom desery, tzw. wety, które

[...] przynoszą na pierwsze miejsce stołu, na półmisku pomarańcze, figi, orzeszki, migdały, nasze jabłka i gruszki, a na półmisku ryby wysuszone i rozplątane, rozciągnięte na kształt rzemienia:

16 Tamże, s. 117.

17 Tamże.

18 M. Kromer, *Polska czyli O położeniu, ludności, obyczajach, urzędach i sprawach publicznych Królestwa Polskiego księgi dwie*, przekł. S. Kazikowski; wstęp i oprac. R. Marchwiński, Olsztyn 1977, s. 39–40.

19 Tamże, s. 41.

20 A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności...*, s. 20–21.

21 M. Bogucka, *Staropolskie obyczaje...*, s. 121.

22 A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności...*, s. 21.

do tego dynie. Dodatki nazywają jarzynami, ogórki dodają do pieczeni, do ryb zaś chrzan, starty i rozgnieciony w occie<sup>23</sup>.

Najpopularniejszą przyprawą w kuchni polskiej była sól. Używana w codziennym menu, służyła do podniesienia smaku, a także konserwowania potraw, szczególnie mięsa i ryb. Dość powszechnie używano też octu (tzw. piwnego i winnego). W ówczesnej kuchni szlacheckiej stosowano przyprawy uprawiane w polskich ogrodach, takie jak: majeranek, cząber, koper, kminek, oraz zagraniczne: pieprz, szafran, imbir, migdały, goździki, gałkę muszkatołową, cynamon, anyż. Wbrew podręcznikowym opiniom korzeni używano dużo, ale tylko w kuchniach magnackich i zamożnej szlachty ze względu na ich wysoką cenę. Potrawy słodzono miodem, rzadziej importowanym cukrem trzcinowym.

## O picciu

Duży akapit swojego tekstu poświęcił Wolf podawanym na przyjęciu trunkom. Autor nie pisze, kto za nie odpowiadał – czy robiła to ta sama osoba, która kroili i podawała pokarmy czy też inna, określana w źródłach z epoki mianem podczaszego. Według informacji pochodzących od Wolfa od początku przyjęcia na stole stały szklance napełnione piwem, które adresowane były do najbardziej spragnionych gości. Wraz z pojawianiem się na stole kolejnych dań służba gospodarza ustawiała nowe szklanki piwa i puchary wina, którymi goście wznosili toasty – nazywano je spełnieniem pucharów<sup>24</sup>. Toasty wypijano do dna. Biesiadnicy niehołdujący tej zasadzie są przy napełnianiu pucharów pomijani, nie uzupełniają się im trunków. Wypicie poprzedza toast

[...] za zdrowie czy pomyślność czy to tego, do którego się zwracają, czy to jakiegoś wspólnego przyjaciela, obecnego lub nie, z życzliwości serca swego. Jeśli zaś ten, za którego zdrowie się pije lub ten, do którego się przypija, jest kimś szczególnie godnym i szanowanym, w czasie przemowy i picia wszyscy podnoszą się i stoją. Gdy jeden przypija, wstają wszyscy, i to nie jeden raz. Gdy bowiem zaczniesz się pić za czyjeś zdrowie, puchar posuwa się naprzód wzdłuż całego stołu i przez każdego po przemówieniu na stojąco jest opróżniany w krótkim przeciągu czasu [...]. Tym sposobem większa część uczyty przepędzają stojąc<sup>25</sup>.

Niewiasty piją niewiele, ledwie wargami dotykają pucharów<sup>26</sup>. Nie ma w tym opisie przygany ze strony opisującego, żadnych ironicznych komentarzy – jest to suchy opis. Zapewne informacje o pijaństwie szlachty były autorowi znane.

Żyjący prawie współcześnie z Wolfem, wspomniany już wielki polski historyk Marcin Kromer (1512–1589) w swojej pracy *Polska czyli o położeniu, ludności, obyczajach, urzędach i sprawach publicznych Królestwa Polskiego...* również wspominał, „że Polacy piją piwo oraz wino zwłaszcza w Małopolsce, sprowadza się także z sąsiednich Węgier i Moraw, przy czym nie przeszkadza importowi cena”<sup>27</sup>. Na stołach magnackich i bogatej szlachty obecne były wina białe reńskie, francuskie i węgierskie. Wypijano też dużo miodów, często z wodą i chmielem. Do miodów dodawano zioła i kwiaty, w Warszawie – sok z wiśni lub malin albo korzenie. W zależności od przypraw otrzymywano trunki o nazwie

23 H. Wolf, *Peregrinationes...*, s. 118.

24 Tamże, s. 117.

25 Tamże, s. 118.

26 Tamże.

27 M. Kromer, *Polska czyli O położeniu, ludności, obyczajach...*, s. 60.

kirsztrank bądź maliniak<sup>28</sup>. Miody pitne rozpowszechnione były zwłaszcza na ziemiach ruskich dawnej Rzeczypospolitej.

Najpopularniejszym ówczesnym trunkiem było piwo. Andrzej Wyczański oszacował, że spożywano go około dwóch litrów dziennie w rodzinie szlachty, a około litra wypijali chłopię<sup>29</sup>. Te ilości nie powinny dziwić, przecież nie znano kawy ani herbaty, woda była bardzo marnej jakości, zanieczyszczona bakteriami wywołującymi groźne choroby trawienne. Piwo zaś produkowano w każdym gospodarstwie, w bogatszych nawet kilka gatunków, ale szczególnie chętnie pijano: pszeniczne – wyższej jakości, oraz gorsze ze słodów innych zbóż. Spożywano je na zimno i gorąco, czyste i doprawiane. Z powodu braku innych napoi piwo było trunkiem powszechnie dostępnym. Mógł je produkować każdy na wsi i w mieście, w karczmie i na folwarku, również w chłopskich zagrodach. Zazwyczaj produkowane w domach piwo było marnej jakości (tzw. cienkusz), ale było równie często spożywane jak chleb. Aleksander Brückner podaje, że często mówiło się, iż chlebem Polaków jest właśnie piwo. Oprócz pochodzącego z własnej produkcji, Polacy konsumowali też piwo przywożne. Już w XVI wieku popularne było wareckie, krakowskie, świdnickie. Pito piwo na co dzień i przy różnych okazjach towarzyskich. Nierzadko dzień zaczynało od ciepłego piwa z grzankami<sup>30</sup>.

W inwentarzach szlacheckich z XVI wieku odnotowywano także informacje o wódce, którą wykorzystywano głównie jako lek na różne dolegliwości trapiące ówczesnych ludzi. Najczęściej występowała ona pod postacią nalewki. W źródłach z epoki określano wódkę mianem okowity lub gorzałki. Na co dzień mocnych trunków raczej nie używano. Na rynek polski dostarczał je przede wszystkim Gdańsk. Stamtąd pochodziła znana w całej ówczesnej Europie 38% korzenno-ziołowa wódka gdańska, czyli *goldwasser*. W Gdańsku produkowano też słodkie wódki, których wytwórcami byli przybysze z Holandii.

Wiadomo, że nadmiar trunków szkodzi. O pijaństwie dawnych Polaków można i dziś przeczytać w wielu pamiętnikach z epoki. Kromer pisał:

Pośród mężczyzn utrzymuje się tu i ówdzie zwyczaj picia «jednakową miarą» przestrzegany nie tylko na ucztach, ale i w gospodach [...]. To rozpasanie zaszło już tak daleko, że pieniądze zarobione w dzień powszedni, niemal całkowicie trwoni się na pijaństwie w dniu świątecznym [...]<sup>31</sup>.

## Muzyka

Uczcie towarzyszyły tańce i muzyka. Wynajęci lub zatrudnieni na stałe przez gospodarza muzycy grali na lutniach, obojach, piszczałkach i trąbkach. Tak zwany zespół piszczałków uświetniał wszystkie uroczystości publiczne, a wzorem dla kapel możnowładczych byli instrumentalści Zygmunta Augusta. Gospodarz domu, w którym odbywała się biesiada, nigdy nie popisywał się swoimi umiejętnościami muzycznymi. Jeśli już, to muzykowały przebywające na jego dworze dziewczęta lub młodzi chłopcy. W drugiej połowie XVI wieku bardziej ceniono muzykę wokalną niż instrumentalną. Dlatego też na opisywanym przez Wolfa przyjęciu śpiewali również „mali chłopcy pieśni głaskające uszy lecz zdarza

28 Tamże.

29 A. Wyczański, *Polska – Rzeczą Pospolitą Szlachecką...*, s. 124.

30 A. Brückner, *Dzieje kultury polskiej*, t. 2: *Polska u szczytu potęgi*, Kraków 1930, s. 76.

31 M. Kromer, *Polska czyli O położeniu, ludności, obyczajach...*, s. 67.

się także, że z ich ust płyną rzeczy sprośne: słowami zmyślnie złożonymi, lecz pełnymi krzyków [...]”<sup>32</sup>. Przyjęcie kończyły tańce. Wolfowi podobały się one szczególnie. Autor zwracał uwagę zwłaszcza na zwyczaje poprzedzające zaproszenie panien do tańca przez uczestniczących w biesiadzie kawalerów. Zapraszający młodzi mężczyźni kłaniali się trzykrotnie „najpierw w stronę stołu, potem ku dziewczętom i znowu ku siedzącym przy stole gościom”<sup>33</sup>. Wolfowi przypadły do gustu szczególnie polskie tańce, bo były spokojne, a nie „jak u Niemców”<sup>34</sup>. Tańce dziewcząt polskich, towarzyszących Katarzynie Rakuskiej w jej podróży do Linzu w 1566 roku, zostały ciepło przyjęte przez austriacki dwór, ponieważ „kiedy w taniec szły nie dały się obłapiać ani całować i Niemcom się to podobało, mówili, że to cnotliwa nacja polska”<sup>35</sup>. Podobnie też było i w sytuacji opisywanej przez Wolfa. Szczególnie podobał mu się tańczony podczas uczyty francuski taniec, zwany galardą: „[...] jeden z młodzieńców wychodzi naprzód i sam tańczy na sposób włoski, przytupując stopami do taktu co nazywają Galiardą”<sup>36</sup>. Wolf z sympatią pisał zarówno o tańcu jako rozrywce, jak i jego uczestnikach.

Na polskich dworach tańczono także gonionego, z którego później powstał mazur, oraz chodzonego, z czasem przekształconego w poloneza. Ale o tych tańcach Wolf milczy. Tańcami i zabawą na dworze kierował wodzirej. On odpowiadał szczególnie za korowody taneczne. Musiał troszczyć się o tańczących, dbać, aby tańczyli zgodnie z obowiązującymi regułami, aby nikt się nie nudził, nie wypadł z rytmu i nie stawał się pośmiewiskiem uczujących biesiadników. Autor opisu z aprobatą odnosi się do tancerzy.

Nie podoba się Wolfowi długość przyjęć. Wydawane przyjęcia ciągnęły się godzinami. Zmęczone tańcami kobiety i młodzieńcy wracali do swoich domów (ze służbą?), mężczyźni zaś pozostawali w domu gospodarza, „przeciągając picie do wieczora, a nawet do północy”<sup>37</sup>. Na tym kończy się relacja.

Autor przekazu nic nie wspomina o strojach gości, prowadzonych rozmowach, „duszach towarzystwa”, jakości podawanych dań. Nie ma też żadnej informacji o karłach czy błaznach, którzy jeszcze w drugiej połowie XVI wieku towarzyszyli biesiadnikom, uświetniając swoją obecnością przyjęcia, niekiedy podnosząc też ich rangę. Może ich po prostu nie było w domu gospodarza? Może uznawano ich obecność za zbędny luksus (ekonomiczny, obyczajowy, religijny)? Te pytania pozostawiam bez odpowiedzi.

W polskiej tradycji wspólne biesiadowanie odgrywało ważną funkcję społeczną i kulturową. Młodzi ludzie przysłuchiwali się rozmowom starszych, uczyli się rozumieć teraźniejszość i przeszłość. Biesiada stawała się też okazją do kojarzenia małżeństw, wprawdzie nie wspomina o tym Wolf, ale tak często było. Kromer zwraca uwagę na jeszcze inny, ale jakże ważny element wspólnego biesiadowania:

na tego rodzaju biesiadach dochodzi nierzadko do darowania uraz i przekreślenia dawnej wrogości, a zerwana czy niepewna przyjaźń odżywa na nowo: niekiedy jednakże, gdy się miarę w picciu przeberze, wybuchają pomiędzy biesiadnikami, choćby to byli przyjaciele czy rodzina, krwawe

32 H. Wolf, *Peregrinationes...*, s. 118.

33 Tamże.

34 Tamże.

35 A. Brückner, *Dzieje kultury polskiej...*, s. 96.

36 H. Wolf, *Peregrinationes...*, s. 119.

37 Tamże.

nieraz bijatyki, przy czym klótnie zaczynają się najczęściej wśród służby i pacholków; bo gdy piją panowie, ich też nikt od kielicha nie pędzi, co więcej gospodarza, który się nie zatroszczy o to, aby służba jego gości była dobrze nakarmiona i napojona, uważa się wręcz za gbura. I tak im bogatsze kraje są te kraje, tym więcej pozwalają sobie ludzie na opilstwo i zbyt długie na ogół uczy i hulanki, do tego stopnia, że wielu uważa je za jedyny owoc swoich trudów i bogactwa<sup>38</sup>.

### Abstrakt

Artykuł jest opisem uczyty, w której uczestniczył Henryk Wolf, szwajcarski nauczyciel przebywający w Rzeczypospolitej w latach 1570–1578 jako preceptor dzieci kilku protestanckich rodzin. Ten krótki, zaledwie pięciostronicowy tekst, dołączony przez Wolfa do wspomnień z pobytu w Rzeczypospolitej, jest opisem jednej ze szlacheckich biesiad. Nie wiemy, gdzie odbyła się owa uczta, kiedy dokładnie miała miejsce, jacy goście zostali na nią zaproszeni ani jak Wolf ocenia smak podawanych potraw. Znamy natomiast ogólny przebieg uczyty – od momentu rozpoczęcia po zakończenie. Jest pewne, że musiała zapaść głęboko w pamięci autora, skoro jej opis został dołączony do tekstu diariusza jako samodzielna część, a Wolf zatytułował ją *O ucztach polskich*.

**Słowa kluczowe:** biesiady, konsumpcja, możni, szlachta, Henryk Wolf, protestanci.

## Polish feasts in an account given by a Swiss preceptor, Henryk Wolf. The information value of the source

### Abstract

The paper describes a feast participated by Henryk Wolf, a Swiss educator living in Poland between 1570 and 1578 as a tutor of children in several Protestant families. This succinct (only 5-pages long) piece of work had been attached to memoirs from Poland and describes one of nobility feasts. Any information neither on the site nor the place of the feast had been provided. It is not known either who had been invited to the celebration and who provides the review on the taste of dishes served. Only general procedure of the feast from the very beginning to the end is described. What is certain, the celebration must have been profoundly memorable for the author, as he had decided to attach its description to the diary text as a separate part entitled: "On Polish feasts".

**Key words:** feasts, consumption, nobility, gentry, Henryk Wolf, Protestants.





## W refektarzu jezuitów (XVI–XVII wieku)

*Wszystko mi wolno, ale nie wszystko przynosi korzyść.  
Wszystko mi wolno, ale ja niczemu nie oddam się w niewolę.  
Pokarm jest dla żołądka, a żołądek jest dla pokarmu.*  
(I list do Koryntian)

### Wprowadzenie

Utworzenie w 1540 roku Towarzystwa Jezusowego było zdecydowaną odpowiedzią papieża Pawła III na rozwój reformacji i jej dynamiczny pochód po Europie. Ignacy Loyola, założyciel zakonu, w konstytucjach nowego zgromadzenia określił rygorystyczne zasady funkcjonowania jego członków, które dostosowywały normy i obowiązujące przepisy Towarzystwa Jezusowego do wymagań, jakie niosły nowe czasy i zmiany w świadomości społeczeństw. Pracę nad treścią konstytucji twórca zakonu rozpoczął w 1539 roku i pracował nad nią do 1551 roku, co pozwoliło mu udoskonalić je w taki sposób, aby – co było rewolucyjne – pozwalały w sposób otwarty i z sukcesem konfrontować się z tezami promowanymi przez nowe wyznania.

Przede wszystkim zostały określone główne obszary aktywności zakonu, którymi stały się: działalność na rzecz edukacji katolickiej, misyjność, udzielanie ćwiczeń duchowych osobom decyzyjnym w poszczególnych krajach i wielkich miastach oraz duszpasterstwo na ich potrzeby. Te wyraźnie zaznaczone kierunki działalności zakonu miały swój wpływ na jedną z podstawowych dziedzin życia wspólnoty, jakim było spożywanie posiłków. Obyczaje te pozwalają zróżnicować analizę znaczenia jezuickiego refektarza w pierwszych wiekach funkcjonowania zakonu. Analizie zostanie poddana forma funkcjonowania wspólnego stołu, wynikająca z dokumentów i zarządzeń przełożonych zakonnych, a nie sama treść, czyli menu, jakie pojawiało się na wspólnym stole.

Dodatkowym i zasadniczym elementem, który Loyola wprowadził dla swych współbraci było zniesienie obowiązkowych wspólnotowych modlitw, szczególnie tych w ciągu dnia. Stałe godziny odprawiania modlitw w zakonach (np. u dominikanów, franciszkanów czy w innych wspólnotach) powodowały znacznie mniejszą mobilność zakonników. Nie będąc tym skrupowani, jezuita mogli oddawać się posłudze apostołskiej i na przykład głosić kazania na rynkach miast bez obowiązku powrotu do swojej wspólnoty zakonnej na wspólny południowy posiłek.

Kolegia zaś miały wyznaczone stałe godziny posiłków, w których wraz z uczniami brali udział zakonnicy. Ćwiczenia duchowe ze względu na dynamikę ich odprawiania bardzo precyzyjnie wskazywały na rolę i znaczenie odżywiania podczas 40-dniowych rozmyślań zalecanych przez Loyolę. Najtrudniejszą i chyba najbardziej niebezpieczną dla członków

zakonu pod względem spożywania posiłków i picia wina była działalność dworska i prywatne kontakty ze świeckimi.

## Wspólnota refektarza

Konstytucje Towarzystwa Jezusowego określają rolę i znaczenia posiłków dla członków zakonu. Podstawą funkcjonowania domów jezuickich był obowiązek pozyskania właściwego mecenasa – bez stałego źródła finansowania nie było możliwości, a właściwie zezwolenia, na założenie domu zakonnego. Towarzystwo doskonale zdawało sobie sprawę z potrzeby zbliżenia duchownych do świeckich i jedną z takich form miało być zaufanie, jakim obdarzano tych, którzy fundowali domy i kolegia. Konsekwentnie zabezpieczeniem pod względem finansowym dla wspólnot były stałe roczne sumy oraz dochody z ziem wchodzących w skład danego kolegium. Majątek ten miał zabezpieczać pod względem finansowym nie tylko zakonników, ale – co bardzo ważne – także młodzież pobierającą nauki w kolegiach. Dzięki takim zapisom konstytucyjnym jezuickie kolegia były bezpłatne dla uczniów, choć konsekwentnie ich wspólny stół zależał od posiadanego majątku danej wspólnoty.

Pierwsze kolegium jezuickie na ziemiach Rzeczypospolitej powstało w Braniewie w 1564 roku w wyniku starań kardynała Stanisława Hozjusza. To właśnie ten dom stał się swoistym „poletkiem doświadczalnym”, gdzie jezuici, w większości obcokrajowcy, zdobywali doświadczenie w pozyskiwaniu przychylności możnych i bogatych patronów. Kardynał wydał w swoich konstytucjach hozjańskich uposażających seminarium w bardzo konkretne wskazania co do finansowania zespołu nauczycieli i studentów:

Co roku biskup i Kapituła Warmińska dawać będzie na rzecz Seminarium 400 marek pruskich, licząc po 20 groszy. Z tego dwie trzecie da Biskup, a jedną trzecią Kapituła; cześć w święto Obrzezania Pańskiego, cześć zaś w święto Jana Chrzciciela. Pewne także ciężary pieniężne i zbożowe na rzecz Seminarium zostały Konstytucją Synodalną nałożone na niektórych bogatszych proboszczów<sup>1</sup>.

Dla przełożonych Towarzystwa Jezusowego takie gwarancje były zbyt małe, aby kolegium i seminarium mogły dobrze działać, dlatego też wiceprowincjał Franciszek Sunyer zabiegał o zwiększenie środków. W konsekwencji tych starań Hozjusz zagwarantował sumę 1200 marek pruskich na roczne utrzymanie seminarium i kolegium zakonu z podziałem: 800 marek dla kolegium i – jak pierwotnie przewidywano – 400 dla kleryków diecezjalnych. Wraz z rozpoczęciem działalności seminarium okazało się, że takie zabezpieczenia również są zbyt małe, aby móc kształcić, jak pragnął Hozjusz, a następnie Marcin Kromer – 24 seminarzystów. Pomimo dodatkowych zaleceń, że poza środkami finansowymi, jak należy interpretować, biskupi warmińscy zobowiązywali kler miejscowy do przekazywania na rzecz kolegium również zboże i chleb, a także piwo i drewno na opał dla kleryków i wspólnoty jezuickiej<sup>2</sup>. Nawet gdyby kler respektował te polecenia biskupa, warunki pracy i życia kleryków oraz nauczanej młodzieży nie były najlepsze.

Kolegium i seminarium w Braniewie jest przykładem starań zakonu o stworzenie odpowiednich warunków życia i konsekwentnie stosownego wyżywienia dla kleryków

1 H. Gulbinowicz, *Geneza konstytucji hozjańskich Seminarium Duchownego w Braniewie*, „Studia Warmińskie” 1968, t. 5, s. 61.

2 L. Piechnik, *Seminaria diecezjalne w Polsce prowadzone przez jezuitów od XVI do XVIII wieku*, Kraków 2001, s. 26–27.

i członków zakonu. W 1595 roku biskup Andrzej Batory opracował wraz z kapitułą warmińską jadłospis dla seminarium, co miało poprawić jego sytuację żywieniową<sup>3</sup>. Warto podkreślić, że piwo i chleb były podstawowymi produktami dostarczonymi do refektarzy i właśnie tych produktów potrzeba było najwięcej. Należy wspomnieć, że w czasach staropolskich picie piwa było na porządku dziennym, a Rzeczypospolita nie była wtenczas postrzegana jako kraj obywateli nadużywających trunków. „Alkohol stanowił przede wszystkim istotny składnik pożywienia. Piwo np. było podstawowym artykułem spożywczym, wprost niezastąpionym w staropolskiej gastronomii [...] Alkohol spełniał ponadto często rolę leku, przeciwdziałając pewnym zakażeniom, ułatwiał też trawienie ciężkich pokarmów”<sup>4</sup>. Tak często wspomniane przy opisywaniu wielu kolegów i wspólnot jezuickich piwo pojawia się jako jeden z ważniejszych produktów potrzebnych do funkcjonowania wspólnot. Wynika to ze staropolskich zwyczajów, także obyczajów stołu całej ówczesnej Europy, choć w innych państwach, to przede wszystkim wino królowało w jezuickich kolegiach i wspólnotach.

Tworzenie wspólnoty w Braniewie dało doświadczenie zakonowi we współpracy z fundatorami w Rzeczypospolitej. Warto jednocześnie podkreślić, że kolejne zakładane w Polsce kolegia i seminaria były kształtowane bardzo podobnie, poprzez zabezpieczenia w sumach rocznych lub dochodach z majątków przekazywanych jezuitom na utrzymanie ich placówek edukacyjnych. Walka o utrzymanie w dobrym stanie, a przede wszystkim zabezpieczenie kleryków pod względem jedzenia i ubrania, powodowały w kolejnych latach wiele napięć pomiędzy jezuitami i kapitułami. Tak było na przykład w Wilnie, gdzie Towarzystwo zagroziło odejściem od nauczania, w przypadku gdy kapituła wileńska nie zwiększy środków na seminarium diecezjalne<sup>5</sup>.

Poszczególne domy Towarzystwa Jezusowego dość skrupulatnie odnotowywały pobyt współbraci z innych wspólnot, co było ważne ze względów finansowych. Rozliczano bowiem koszt gościa i wystawiano jego domowi rachunek za pobyt. Takie rozliczenia zachowały się między innymi w kronice wspólnoty poznańskiej<sup>6</sup>. Możemy sądzić, że wspólny stół dla zakonników miał być odpowiedni pod względem menu, ale rozliczanie się między poszczególnymi wspólnotami nawet z różnych miast było także precyzyjne. Zdarzało się również, że przełożeni zgromadzenia, ograniczając wydatki, skarżyli się na współbraci, iż wymagają wina, które podnosi koszty ich utrzymania. Tak zachowywał się Stanisław Grodzicki, rektor w Poznaniu (1594–1598), który w listach do generała Towarzystwa Jezusowego skarżył się na koszty związane z dwoma zakonnikami: Jakubem Wujkiem i Jakubem Bosgravem, którzy pracowali nad swoimi tekstami. Rektor wskazywał, że koszt wina, który musi ponosić, jest bardzo duży, choć wiedział, że prowincjał w Polsce zalecał pisarzowi z Pałuk picie wina ze względu na słaby stan zdrowia<sup>7</sup>.

Loyola w rozdziale IV konstytucji, który uchodzi w literaturze przedmiotu za najważniejszy, czyli *O wykształceniu intelektualnym i przygotowaniu młodzieży zakonnej do*

3 Tamże, s. 28.

4 Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie*, Łódź 1975, s. 61.

5 L. Piechnik, *Seminaria diecezjalne w Polsce...*, s. 103.

6 Archiwum Archidiecezji Warszawskiej, sygn. 440, Acta et Historia Collegii Posnaniensis Societatis Iesu 1574–1606, s. 102.

7 Archiwum Romanum Societatis Iesu, Rzym, Germ. 173 f. 276. Stanisław Grodzicki do Claudio Aquaviva, Poznań 23 XII 1594.

*przyszłych prac apostołskich*, zaleca, aby nowicjusze zakonni nie pobiłali zachciankom ciała, ale jednocześnie wskazuje, iż nie powinno być przesadnej surowości w postach i umartwieniach przyszłych zakonników. Spożywane jedzenie ma być traktowane jako potrzeba wzmacniania ciała do służby Chrystusowi i zakonowi<sup>8</sup>. W kolejnych rozdziałach tego podstawowego tekstu dla jezuitów, to jest w rozdziale VI, założyciel nakazuje, aby członkowie zakonu dostosowywali swoje posiłki do własnych potrzeb i okoliczności, w jakich pracują, czyli kierowali się tzw. *caritas discreta*<sup>9</sup>. W rozdziale IX, omawiając zasady funkcjonowania przełożonych, a w szczególności generała zaznaczył, że powinien on być krzepkiego zdrowia, co można interpretować: powinien być właściwie odżywiony.

Przygotowując *Ćwiczenia duchowne*<sup>10</sup>, Loyola pragnął stworzyć narzędzie, dzięki któremu będzie można ukształtować współbraci zakonnych, którzy w przyszłości będą zdolni do prowadzenia działalności apostołskiej w każdym miejscu, dokąd zostaną skierowani. Różnorodność prac prowadzonych przez jezuitów oraz ich mobilność wymagała nauczania i praktykowania w konsekwencji zasad ogólnych, które można by zastosować podczas każdego wyzwania misyjnego.

*Ćwiczenia duchowne*, które stały się fundamentem duchowości jezuickiej, poza określeniem ich treści pod względem teologicznym mają także swoje wskazania organizacyjne. Wśród nich odnaleźć można także wytyczne do spożywania posiłków. Ćwiczenia trwają około 40 dni, są podzielone na tzw. fundament i cztery tygodnie. Określenie długości poszczególnych części rekolekcji ignacjańskich należało do mistrza, który je prowadził. Milczenie i skromne warunki wraz z przyciemnionymi oknami miały za zadanie wytworzyć swoistą atmosferę do medytacji i rozważań zalecanych przez Loyolę. W tzw. addycjach do ćwiczeń duchownych, gdzie zostały one określone jako elementy wspierające rekolektanta w osiągnięciu właściwego celu, odnajdujemy także wskazania dotyczące posiłków. Addycja dziesiąta odnosi się do pokuty wewnętrznej i zewnętrznej, jakiej należy się poddawać podczas 40-dniowych rekolekcji. Pokuta zewnętrzna zawiera trzy zasadnicze elementy i ma służyć do zadośćuczynienia za popełnione grzechy. Pierwszy odnosi się do jedzenia. „Odcinanie tego, co nadmierne, nie jest pokutą, ale umiarkowaniem. Pokuta zaś jest wtedy, gdy ujmujemy sobie z tego, co jest dla nas odpowiednie, i im więcej ujmujemy, tym lepsza jest pokuta, byle by nie zaszkodzić zdrowiu i nie spowodować znacznej słabości (lub choroby)”<sup>11</sup>. Kolejne dwa zewnętrzne elementy z dziesiątej addycji odnoszą się do snu i karcenia ciała, w którym także Loyola zaleca umiar ze względu na zdrowie rekolektanta. Element postu, jaki został zalecony przez założyciela zakonu jezuitów, wskazuje na wykorzystanie posiłku czy raczej jego ograniczenie do wsparcia odpowiedniej atmosfery do odprawiania rekolekcji ignacjańskich. Dostosowanie ograniczeń w jedzeniu ma być dostosowane do kondycji odprawiającego ćwiczenia. Jezuicka zasada *tantum quatum*, czyli tyle o ile, ma zastosowanie także w wyborze form postu wyrażanego w posiłkach.

8 *Konstytucje Towarzystwa Jezusowego*, [w:] *Pisma wybrane*, t. 1, oprac. M. Bednarz, Kraków 1968, s. 11–418.

9 Tamże, s. 424.

10 *Ćwiczenia duchowne* zostały zatwierdzone przez papieża Pawła III breve *Pastoralis officii cura* z 31 VII 1548 roku.

11 I. Loyola, *Ćwiczenia duchowne*, Kraków 1982, s. 119.

Jezuici odprawiają 40-dniowe rekolekcje dwukrotnie – pierwszy raz w czasie nowicjatu, a drugi podczas tzw. trzeciej probacji, czyli gdy już są kapłanami i są przygotowani do ostatecznych ślubów zakonnych. Powracanie do zaleceń z dziesiątej addycji jest elementem niemalże stałym w formacji jezuitów, należy bowiem pamiętać, że poza tymi pełnymi ćwiczeniami mają także obowiązek raz w roku odbyć rekolekcje ośmiodniowe, podczas których obowiązują wszystkie addycje wskazane przez Loyolę.

W kolegiach, seminariach i domach zakonnych podczas spożywania posiłków bardzo często obowiązywało milczenie, które przerywane było przez przełożonego wspólnoty. Kolegia miały urząd *Praefectus lectionis ad mensam*, który odpowiadał za biblioteczkę w refektarzu. Wyznaczał kleryków i uczniów do odczytywania wskazanych fragmentów, podczas gdy inni spożywali posiłek. Najczęściej w katalogu tego podręcznego zbioru znajdowały się dzieła: *O naśladowaniu Chrystusa* Tomasza à Kempis, *Konstytucje Towarzystwa Jezusowego* dzieła ojców Kościoła, biogramy najwybitniejszych jezuitów i opisy działalności misyjnej zakonu. Czas na spożycie posiłku był także wykorzystywany jako możliwość przekazywania ważnych informacji potrzebnych w formacji młodych członków zakonu.

Szczegółne omówienie – w *Konstytucjach* i *Ćwiczeniach* – roli posiłków, jak można sądzić, było skutkiem osobistych doświadczeń Loyoli. Po swoim nawróceniu, gdy dotarł do Manresy, spędził w niej około dziesięciu miesięcy, oddając się modlitwie, częstym spowiedziom i pokutniczemu życiu: „Żywił się wyżebranym chlebem, odmawiał sobie mięsa i wina, karciał swoje ciało postami i biczowaniem, czym nadszarpnął na zawsze swój do niedawna silny organizm”<sup>12</sup>. Podjęcie tak wyczerpującego trybu życia i wpływ, jaki ono wywarło na zdrowie Ignacego, został przełożony na zasady udzielania *Ćwiczeń* i przestrzegania *Konstytucji*, w których to dziełach bardzo często wskazywał, że należy dobierać odpowiednie środki (w tym jedzenie) do osiągnięcia sukcesów duchowych i doczesnych w pracy dla Kościoła katolickiego.

Potwierdzeniem takiej pozycji zakonu są niewątpliwe starania o zabezpieczenie kolegiów i seminariów w Polsce przez fundatorów. Rola dobrego wyżywienia i odpowiednich warunków do nauki i modlitwy były bardzo ważne dla członków zgromadzenia, a zasady te wywodzili ze wspomnianych wcześniej instrukcji zawartych w *Konstytucji* i *Ćwiczeniach*. Źle zaopatrzony refektarz jako miejsce spotkań mógł powodować niezadowolenie i trudności w prowadzeniu działalności edukacyjnej. Jezuici uważali, iż odpowiednie, czyli godne, warunki stworzone do edukacji są podstawą do właściwego procesu nauczania. Głodny kleryk i nauczyciel nie mogliby właściwie przyjmować wiedzy ani przygotowywać się do jej przekazywania.

## Jedzenie w kolegiach

Jeszcze przed przybyciem do Braniewa Towarzystwo Jezusowe podejmowało na prośby duchownych polskich próby oceny stanu naszego kraju pod względem potrzeb religijnych i jego infrastruktury. Alfons Salmerón, pierwszy jezuita, który przybył do Polski w 1555 roku, w sprawozdaniach do generała Loyoli bardzo się skarżył na złe drogi w Rzeczypospolitej i fatalne warunki w gospodach. Kraj – w jego ocenie i na przykład Franciszka Sunyera, pierwszego przełożonego wspólnoty jezuickiej – określano w raportach

12 *Konstytucje Towarzystwa Jezusowego...*, s. 110.

do kurii generalnej Indiami Północy, gdzie warunki życia oczyszczają i przygotowują do prowadzenia chrystianizacji w każdym zakątku świata. Oceniając smak polskiego piwa, Salmerón zauważał, że woda z Tybru jest zdecydowanie smaczniejsza<sup>13</sup>.

Wydaje się, że pierwszy na ziemiach polskich jezuita był bardziej przyzwyczajony do wina, które było powszechne na stołach Włoch i Hiszpanii, a nie znał smaku piwa. Aleksander Brückner, wydawca *Wiryardza* poetyckiego autorstwa Jakuba Teodora Trembeckiego, w opublikowanym jednym z wierszy wymienia ponad dziesięć różnych marek piwa produkowanego w ówczesnej Rzeczypospolitej<sup>14</sup>. Polskie piwo uchodziło za bardzo dobre, konkurować mogło z nim jedynie piwo angielskie, którego nie było zbyt wiele na polskim rynku<sup>15</sup>.

*Ratio studiorum* (1599) jako podstawowa wykładnia i zasada prawna do organizacji kolegiiw bardzo dokładnie wskazywało na porządek dzienny, którego przestrzeganie miało wspierać rozwój intelektualny uczniów, wszakże „Do wszystkiego się przyczyni zachowanie pewnego porządku dnia w nauce, w modlitwach, Mszy świętej, wykładach, posiłkach, śnie i innych sprawach”<sup>16</sup>. W dokumencie doceniono rolę wspólnego spożywania posiłków, wskazując nawet formę zapraszania do refektarza uczniów kolegium: „Sygnał się będzie dawać dzwonkiem, w który się uderzać będzie, by się udawali na spoczynek, do stołu itd.”<sup>17</sup>. Przestrzeganie wskazań z *Ratio studiorum* miało obowiązywać wszystkich mieszkańców danego kolegium, zachęceni byli dosłownie nawet do przerywania pisania litery, gdy usłyszeli dzwonek na posiłek. Na pewno była to także forma dyscyplinowania uczniów i uczenia ich pewnego porządku w organizacji czasu. Jednak to, że w przepisach znalazły się zdania o wspólnym posiłku, do którego zapraszano specjalnym dzwonkiem, pozwala sądzić, że dla jezuitów zdrowie ich podopiecznych było bardzo ważne.

Towarzystwo Jezusowe traktowało swoich uczniów bardzo indywidualnie, a szczególnie tych, którzy wywodzili się z rodzin królewskich. Bratanek królewski Andrzej Batory, późniejszy kardynał, w latach 1578–1583 pobierał nauki w kolegium w Pułtusk. Nie mieszkał z innymi uczniami, pobierał jednak nauki od nauczycieli jezuickich. Towarzystwo wyraziło zgodę na indywidualne traktowanie młodego Batorego, godząc się na utrzymywanie własnego kucharza, który miał dbać o menu przyszłego biskupa i kardynała<sup>18</sup>. Inaczej podchodził zakon do osób wysoko urodzonych, którzy zapragnęli stać się ich współbraćmi. Do takich należał Jan Kazimierz Waza, przyszły władca elekcyjny Rzeczypospolitej. Rozpoczął drogę zakonną 12 IX 1643 roku w Loreto, gdzie odbył ośmiodniowe ćwiczenia duchowne i przyjął zakonną sutannę. W tym samym roku na własną prośbę odbył zwyczajem jezuickim jako ubogi drogę do Rzymu, gdzie miał zostać nowicjuszem Towarzystwa Jezusowego<sup>19</sup>. Podczas nowicjatu brał udział w normalnym życiu kleryków, był poddawany próbom, jakie zwykle były stosowane wobec przyszłych jezuitów, czyli na

13 B. Natoński, *Początki Towarzystwa Jezusowego w Polsce*, [w:] *Powstanie i rozwój Towarzystwa Jezusowego*, J. Brodrick, Kraków 1969, s. 418–419.

14 J.T. Trembecki, *Wiryardz poetycki*, t. 1, Lwów 1910, s. 102.

15 Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie...*, s. 64.

16 *Ratio atque institutio studiorum SJ, czyli Ustawa szkolna Towarzystwa Jezusowego [1599]*, wstęp i oprac. K. Bartnicka, T. Bieńkowski, Warszawa 2000, s. 22.

17 Tamże, s. 22.

18 R. Lolo, *Towarzystwo Jezusowe w diecezji płockiej 1566–1577. Studium koegzystencji w dobie recepcji reformy trydenckiej*, Pułtusk 2013, s. 82.

19 D. Kuźmina, *Jan Kazimierz i jezuita*, „Przegląd Humanistyczny” 1994, nr 2 (323), s. 117.

przykład zbierał jałmużnę. Uczestniczył także w codziennym życiu wspólnoty nowicjatu i spożywał posiłki wraz z innymi kandydatami chcącymi wstąpić w szeregi Towarzystwa Jezusowego. Brak spójnej osobowości i niezdolność przełożonych zakonnych do odbycia przez Jana Kazimierza 40-dniowych ćwiczeń duchownych spowodowało, że generał wystąpił do papieża Innocentego X o nadanie królewiczowi tytułu kardynalskiego, a ten wystąpił z zakonu. Przypadki Batorego i Wazy pokazują, jak wielką rolę przypisywali jezuitom do zachowywania wskazanych przez założyciela reguł funkcjonowania we wspólnocie. Batory jako uczeń miał dyspensy, Jan Kazimierz, pomimo swego urodzenia, był zobowiązany do zachowywania reguł określonych w *Konstytucjach*.

Zakon dbał o swoich podopiecznych, zbierając odpowiednie środki na wyżywienie, z drugiej strony zaś wychowywał ich, starając się kształtować charaktery. W Alumnacie wileńskim, który przygotowywał księży do pracy misyjnej, obowiązywały bardzo rygorystyczne zasady w refektarzu: „Kiedy wszyscy zbierali się w jadalni na wspólny posiłek, nikt nie mógł się absentować; rodzaj posiłku nie podlegał też jego wyborowi – musiał, jako ubogi stypendysta papieski, być zadowolony z tego, co mu na stół podają, w przeciwnym razie postem przypłacał swe grymasy”<sup>20</sup>. Refektarz jezuitów w seminariach, kolegiach i alumnatach papieskich nie był rodzajem gospody pod względem wyboru menu, do czego zapewne była przyzwyczajona polska szlachta, stanowiąca w XVI i początkach XVII wieku znamienity procent placówek jezuitów<sup>21</sup>. Wspólny posiłek w ściśle określonej formie i treści miał kształtować spójne i dojrzałe osobowości kleru, uczniów i samych jezuitów w walce z reformacją.

Przykład dbania o odpowiedni stół odnajdujemy także w działalności zakonu na misjach. Największą prowadzoną przez jezuitów z Rzeczypospolitej na prośbę króla Stefana Batorego była ta w Siedmiogrodzie. Jej organizatorem był wskazany przez władcę ks. Wujek. Zadał, aby kolegium w mieście Kolozsvár posiadało uposażenie w postaci sześciu wsi. Na pierwszą Wielkanoc, jaką Wujek wraz z współbraćmi spędził w Siedmiogrodzie, otrzymał od księcia 100 sztuk solonych śledzi i 20 karpi, kolejne podobne w zestawie menu wsparcie nadeszło od szlachty miejscowej, która wsparła zakonników 100 karpiami i 6 szczupakami<sup>22</sup>. Misje początkowo powodowały, że sami jezuitom nadzorowali wsie i ziemie im przekazane jako zabezpieczenie, choć i w Siedmiogrodzie wraz z upływem czasu starano się zawierać umowy z nadzorcami majątków. Wujek opisał majątek i dzięki temu mamy obecnie wyobrażenie o produktach, jakie trafiały do refektarza rozwijającego się kolegium w północno-zachodniej Rumunii. Plony z winnic i pól, jak podkreślał pisarz z Pałuk, wystarczały na utrzymanie 30-osobowego kolegium. Ryby pozyskiwano z okolicznych rzek, a mięso (jak zaznaczył) – z targów i nie było ono drogie. W folwarkach zakonnych hodowano bydło, owce i prątno<sup>23</sup>. Majątek, który jezuitom posiadali na misjach, wystarczał do funkcjonowania zakonników i uczniów kolegium. Zasada Loyoli, aby zakładać kolegia, gdy są dobrze zabezpieczone, znalazła swoje przełożenie w przypadku misji siedmiogrodzkiej.

20 J. Płatek, *Alumnat papieski w Wilnie*, [w:] *Z dziejów szkolnictwa jezuitów w Polsce*, Kraków 1994, s. 107.

21 R. Lolo, *Towarzystwo Jezusowe w diecezji płockiej...*, s. 221.

22 Jakub Wujek do Everarda Mercuriano 28 II 1580, [w:] *Monumenta Antiquae Hungariae*, t. 2, wyd. L. Lukács, Romae 1969–1987, s. 154.

23 Tamże, s. 155.



## Ucztownie ze świeckimi

Jezuici od momentu sprowadzenia ich na teren Rzeczypospolitej byli dość aktywni w pozyskiwaniu fundatorów zarówno ze środowiska biskupów, jak i polskiej magnaterii oraz szlachty. Loyola w *Konstytucjach zakonnych* wskazał jako jedne z głównych zakresów działań swojego zakonu: udzielanie sakramentów, głoszenie kazań oraz dawanie ćwiczeń duchownych dla osób sprawujących władzę. Spodziewał się, że dzięki temu środowiska decyzyjne będą bardziej skuteczne w upowszechnianiu katolicyzmu. Poza działalnością duszpasterską musieli jednak zakonnicy także partycypować w zwyczajach polskiego społeczeństwa, które niosły ze sobą wiele zagrożeń dla życia zakonnego.

Pozytywnym jednak pod względem ekonomicznym zjawiskiem było podejmowanie takich prac między innymi dzięki znaczącej zapłacie, która pokazuje podstawowe produkty pojawiające się w jadłospisie ówczesnych zakonników. Podczas pobytu na dworze Wazów ksiądz Piotr Skarga otrzymywał wynagrodzenie: „5 złotych strawnego na tydzień, 7 złotych dodatku «na wino, chleb i piwo», 4 złote na siano i 200 złotych «zasługi»”<sup>24</sup>. Wynagrodzenie przekazywał na potrzeby wspólnoty zakonnej, w której żył kaznodzieja i – trzeba przyznać – były to znaczne wpływy dla Towarzystwa Jezusowego.

Spożywanie wspólnych posiłków na dworze królewskim przez spowiedników, kaznodziejów czy doradców było czymś naturalnym. Tym bardziej że członkowie zakonu partycypowali w ucztach innych grup społecznych, wśród których zwyczaje dotyczące jedzenia, a szczególnie picia, w Rzeczypospolitej znacząco odbiegały od zasad obowiązujących w kolegiach i domach zakonnych. Przykładową biesiadę opisał Zbigniew Kuchowicz: „Do picia brano się po skonsumowaniu pierwszego dania. Z początku pito małymi kieliszkami. Gospodarz wznosił kolejno toasty za zdrowie wszystkich osób – od najdostojniejszych do siedzących na krańcu stołu szaraczków, jednocześnie biesiadnicy pili za pomyślność sąsiadów przy stole”<sup>25</sup>. Kolejne potrawy wnoszone na stół także wymagały wnoszenia kolejnych toastów, a w zwyczaju staropolskim była tzw. przynuka, czyli mówiąc współczesnym językiem, zachęcanie czy przymuszanie do picia toastów. W takich sytuacjach pojawiający się jezuici mieli pewien problem z zachowywaniem swoich konstytucji i zasad dobrych obyczajów. Integracja wymagała pewnego zaangażowania, ale zapewne pojawiały się przypadki zbyt daleko idącego bratania się ze szlachtą podczas biesiad. Reakcją na takie zachowanie były zalecenia płynące z kurii rzymskiej generała zakonu Klaudiusza Aquavivy z 1594 roku o udziale w przyjęciach i biesiadach współbraci zakonnych, które powtórzył Fabricio Banfi, wizytator w Polsce w 1642 roku. Zalecały one, aby jezuici udawali się na biesiady w co najmniej dwie osoby i aby jeden drugiego wspierał i dbał o godne zachowanie podczas poczęstunków, aby nie pojawiało się zgorszenie wobec świeckich brakiem umiaru w jedzeniu i picu członków Towarzystwa Jezusowego.

## Podsumowanie

Refektarz jezuicki kształtował się pod wpływem najważniejszych dokumentów Towarzystwa Jezusowego: *Konstytucji* i *Ćwiczeń duchownych*. Generałowie, prowincjałowie,

24 J. Lileyko, *Życie codzienne w Warszawie za Wazów*, Warszawa 1984, s. 159.

25 Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie...*, s. 90–91.

wizytatorzy, a przede wszystkim rektorzy wspólnot wprowadzali precyzyjniejsze zasady funkcjonowania w jadalni ze względu na zmieniające się warunki uposażenia poszczególnych wspólnot lub funkcjonowania współbraci. Walka ze słabościami ludzkimi, czyli nadużywanie piwa czy wina, powodowała, że zakon starał się przygotowywać swoich członków do dawania świadectwa w każdej okoliczności, gdy na przykład biesiadowali ze świeckimi. Przykład dobrego i zgodnego z zasadami zakonu dawania pozytywnego świadectwa o katolikach wymuszał rygor, jakim poddawano jezuitów. Szczególnie dużą wagę przywiązywano do przyjmowania gości świeckich w refektarzu jezuitskim. Starano się nie zmieniać zwyczajów obowiązujących zakonników ze względu na innych uczestników posiłku.

Porządek w refektarzu podczas spożywania posiłków przy wsłuchiwanie się w lekturę jest zasadniczym elementem charakterystycznym dla refektarza jezuitskiego w XVI i XVII wieku.

### **Abstrakt**

Wszystkie wspólnoty zakonne zbierają się na posiłki w refektarzach. W zależności jednak od reguł danego zgromadzenia obowiązują nieco inne zasady gromadzenia się przy wspólnym stole. Refektarz Towarzystwa Jezusowego kształtował się na przestrzeni wieków pod wpływem najważniejszych dokumentów Towarzystwa Jezusowego: *Konstytucji* i *Ćwiczeń duchownych*. Przełożeni zakonnici na każdym poziomie zarządzania wprowadzali precyzyjniejsze zasady funkcjonowania w refektarzu ze względu na zmieniające się warunki uposażenia poszczególnych wspólnot, kulturę kraju, w którym prowadzili działalność, lub funkcjonowania współbraci. Wspólne posiłki jezuitów i goście zapraszanych do wspólnoty zakonnej były identyczne – pragnęli członkowie Towarzystwa Jezusowego dawać dobry przykład skromnego i pełnego oddania posłudze duszpasterskiej służenia Kościołowi katolickiemu. Porządek w refektarzu podczas spożywania posiłków przy wsłuchiwanie się w lekturę jest zasadniczym elementem charakterystycznym dla refektarza jezuitskiego w XVI i XVII wieku.

**Słowa kluczowe:** jezuita, refektarz, życie zakonne w XVI i XVII wieku.

## **In the Jesuit refectory (16<sup>th</sup>–17<sup>th</sup> century)**

### **Abstract**

All monastic communities used to gather for meals in the refectories, but according to the rules of the congregation there are slightly different laws for gathering at the common table. The Refectory of the Society of Jesus was shaped over the centuries under the influence of the most important documents of the Society of Jesus: the Constitution and Clerical Exercises. Religious superiors at every level of management introduced more precise rules of functioning in the refectory due to the changing conditions of emoluments of individual communities, the culture of the country in which they conducted their activities or the functioning of confreres. The joint meals of the Jesuits and guests invited to the religious community were identical, the members of the Society of Jesus

desired to set a good example of a humble and devoted pastoral service to the Catholic Church. The order in the refectory while eating meals and listening to reading is an essential characteristic element of the Jesuit refectory in the 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> centuries.

**Key words:** Jesuits, refectory, religious life in the 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> centuries.

## Obyczaje kulinarne na portugalskim dworze królewskim doby baroku: między tradycjami iberyjskimi a innowacjami z Francji – wybrane aspekty

W dziejach Portugalii XVII wiek jest etapem złożonym, przynoszącym wiele istotnych zmian. W pierwszej połowie stulecia, a dokładnie w 1640 roku, miało miejsce tak doniosłe dla Portugalczyków wydarzenie, jak odzyskanie niezawisłości po 60 latach unii dynastycznej, w której w kraju sprawowali rządy władcy sąsiedniej Hiszpanii. W wyniku restauracji monarchii koronę portugalską powierzono wówczas Janowi IV (1640–1656) – pierwszemu królowi z nowej dynastii Bragança. Hiszpania jednak, nie godząc się z tą dotkliwą dla niej politycznie i terytorialnie stratą, jeszcze przez blisko 30 lat toczyła walkę o zatrzymanie Portugalii w obrębie swoich dominiów, stąd też traktat pokojowy kładący kres konfliktowi zbrojnemu podpisano dopiero w 1668 roku. Po pewnych zawirowaniach wokół tronu<sup>1</sup>, sytuacja wewnętrzna Portugalii uległa normalizacji za panowania Piotra II, które wraz z okresem regencji przypada na lata 1667–1706. Owe niemal cztery dekady rządów wspomnianego władcy to czas usilnych starań o odzyskanie prestiżu na arenie międzynarodowej, poprzez podkreślanie samodzielnej pozycji Portugalii, jak również oscylowania między Francją, Austrią i Anglią w sferze polityki zagranicznej<sup>2</sup>.

Dwór królewski, w trakcie unii dynastycznej przeniesiony do Hiszpanii, po powrocie do niezależności przywrócony zaś w Lizbonie<sup>3</sup>, także ożywa i ewoluuje w tym czasie, choć pozostaje daleki od splendoru innych europejskich dworów w analogicznym okresie<sup>4</sup>.

---

1 Po śmierci Jana IV w 1656 roku jego następcą został Alfons VI, który w początkowym okresie nie mógł objąć rządów z powodu małoletności. Regencji sprawowanej przez królową matkę Luíse de Gusmão kres położył pałacowy zamach stanu w 1662 roku. Pięć lat później kolejny zamach stanu przeprowadzony z inicjatywy brata Alfonsa VI – przyszłego Piotra II, doprowadził do zrzeczenia się władzy przez króla, którego uznano za niezdolnego do rządzenia z powodu przypadłości fizycznych i psychicznych. Zob. A.H. de Oliveira Marques, *Historia Portugalii*, Warszawa 1987, t. 1, s. 309–310.

2 Na temat szeroko pojętego tła historycznego w Portugalii w ciągu XVII wieku zob. tamże, t. 1, s. 300–310; tamże, t. 2, s. 39–41; J. Hermano Saraiva, *Krótko Historia Portugalii*, Kraków 2000, s. 203–245.

3 W latach 1580–1640 władcy zjednoczonych iberyjskich królestw sporadycznie przebywali w Lizbonie: Filip II (Filip I portugalski) spędził tam około trzech lat (1580–1583), jego syn Filip III (Filip II portugalski) zaś odbył krótką wizytę w 1619 roku. Rezydencję władców zachowano na potrzeby wicekrólów i gubernatorów, lecz monarcha oraz jego dwór powrócili do niej na stałe dopiero po 1640 roku. Do tego czasu liczni Portugalczycy przebywali na dworze hiszpańskim w Madrycie. Zob. między innymi P. Cardim, *Política cortesana y administración en Portugal durante la segunda mitad del siglo XVII*, [w:] *Entre Clío y Casandra. Poder y sociedad en la Monarquía Hispánica durante la Edad Moderna*, red. F.J. Guillamón Álvarez, J.D. Muñoz Rodríguez, D. Centerero de Arce, Murcia 2005, s. 119–162; F. Bouza Álvarez, *Sola Lisboa casi viuda. La ciudad y la mudanza de la corte en el Portugal de los Felipes*, [w:] tenże, *Imagen y propaganda. Capítulos de historia cultural del reinado de Felipe II*, Madrid 1998, s. 95–120.

4 Zob. M.P. Marçal Lourenço, *Os séquitos das rainhas de Portugal e as influências dos estrangeiros na*

Obok skomplikowanych okoliczności politycznych i ograniczonych zasobów w królewskim skarbcu sytuacja ta, jak się wydaje, wynikała z dążenia do stworzenia wizerunku monarchii kierującej się umiarem i powściągliwością, czemu miała sprzyjać surowa czy wręcz posępna osobowość monarchy<sup>5</sup>. Przejawiała się ona między innymi w upodobaniu do prostoty, co było widoczne w materii mody, nawyków i zwyczajów<sup>6</sup>, niejako wbrew tendencjom napływającym z Francji, które przenikały wówczas do portugalskich kręgów dworskich<sup>7</sup>. Za główny, choć niejedyny kanał ich napływu można uznać królewskie mariaże<sup>8</sup>. Piotr II dwukrotnie wstępował w związek małżeński: po raz pierwszy w 1668 roku, kiedy to pojął za żonę Marię Franciszkę Sabaudzką (1646–1683), księżniczkę Nemours<sup>9</sup>; kilka lat po jej śmierci, tj. w 1687 roku, poślubił córkę elektora Palatynatu, Marię Zofię von Neuburg (1666–1699). Obie królowe, doskonale obeznane z francuską etykietą, obyczajami i modą, spełniły rolę ważnych pośredniczek propagujących owe nowości wśród portugalskiej elity dworskiej<sup>10</sup>. Owa elita otwierała się na nie stopniowo, nie bez oporów i przy pewnych adaptacjach do gustów rodzimych, co z kolei uwidacznia dążenie do poszanowania wzorców kulturowych ukształtowanych w ciągu poprzednich stuleci. Oznak takiej postawy, tj. względnej otwartości na to, co nowe, przy jednoczesnym zachowaniu swej odrębności opartej na tradycji, można dopatrzeć się w co najmniej kilku sferach życia dworskiego w tamtym czasie<sup>11</sup>. Jeśli chodzi o niniejszy artykuł, skupia się on na sferze

---

*construção da «sociedade de Corte» (1640–1754)*, „Penélope” 2003, nr 29, s. 62. Szczegółowo wizerunek dworu królewskiego w czasach Piotra II przedstawia J. Leandro Pinheiro de Almeida Troni, *A casa real portuguesa ao tempo de D. Pedro II (1668–1706)*, rozprawa doktorska w zakresie historii, Universidade de Lisboa 2012, s. 445–624, 496–498, [online] [http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/10712/1/ulsd067734\\_td\\_Joana\\_Troni.pdf](http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/10712/1/ulsd067734_td_Joana_Troni.pdf) [dostęp: 16.08.2017].

5 J. Leandro Pinheiro de Almeida Troni wspomina między innymi o takich cechach usposobienia władcy jak powaga, refleksyjność czy skłonność do melancholii. Tamże, s. 495 [dostęp: 16.08.2017].

6 Zob. M.P. Marçal Lourenço, *Os séquitos das rainhas...*, s. 62.

7 Sam władca miał w pewnej mierze skłaniać się ku owym trendom, w tym ku strojom na modłę francuską, jednak z uwagi na rozwój rodzimego wytwórstwa i handlu, które wówczas zdecydowanie wymagały wsparcia, dążył do ograniczenia wpływów mód obcych, propagując tradycje portugalskie i osobiście im hołdując. Temu celowi służyły także uregulowania prawne odnoszące się do ograniczeń w imporcie zbytkownych, zagranicznych produktów, zwłaszcza tkanin, ozdób do ubiorów itp., wprowadzone przez Piotra II kolejno w latach: 1668, 1677, 1686 i 1698. Zob. J. Leandro Pinheiro de Almeida Troni, *A casa real portuguesa...*, s. 487–489 [dostęp: 16.08.2017], G. Almeida Antunes Rossini, *As pragmáticas portuguesas de fins do século XVII: política fabril e manufatureira reativa*, „Saeculum. Revista de História” 2010, nr 22, s. 117–135.

8 W przypadku Portugalii wskazuje się także drogę dyplomatyczną: informacje o modach i obyczajach cudzoziemskich czerpano z relacji opisujących życie dworów zagranicznych władców, których autorami byli portugalscy wysłannicy w służbie królewskiej. Zob. A. Marques Pereira, *Mesa real. Dinastia de Bragança*, Lisboa 2012, s. 74.

9 Była ona wcześniej żoną wspomnianego Alfonsa VI, jednak małżeństwo unieważniono wraz z abdykacją króla. Zob. A.H. de Oliveira Marques, *Historia...*, t. 1, s. 310.

10 Znaczenie w tym względzie obu królowych oraz dam dworu i innych postaci cudzoziemców towarzyszących władczyniom objaśnia M.P. Marçal Lourenço, *Os séquitos das rainhas...*, s. 57–66.

11 Można wskazać na przykład wspomnianą sferę ubiorów. A.J. Silva podkreśla ostrożność w naśladowaniu wzorców obcych (francuskich) w strojach przez arystokrację i kręgi dworskie w Portugalii w drugiej połowie XVII i w XVIII wieku: „fundamentalne elementy obowiązujące w [ówczesnej] modzie zostały zasymilowane, owszem, lecz na naszą [portugalską] miarę i z pewną powściągliwością”, co pozwoliło uniknąć „dysproporcji [widocznych] w innych środowiskach dworskich w Europie”. Zob. A.J. Silva, *Modelos e modas—traje de corte em Portugal nos séculos XVII e XVIII*, „Revista da Faculdade de Letras—Línguas e literaturas” 1993, nr 5, s. 171–185 (cyt. na s. 182). Poza tym Maria Franciszka Sabaudzka, która preferowała stroje na modłę francuską, jako małżonka Piotra II ubierała się także zgodnie z modą portugalską, co stanowiło ukłon

kulinarnej, która zostanie pokrótce przedstawiona na podstawie tekstu o szczególnym znaczeniu dla badań z zakresu kultury kulinarnej w Portugalii, a mianowicie a mianowicie *Arte de cozinha*, czyli *Sztuki kuchennej* opublikowanej przez Domingosa Rodriguesa (1637–1719).

Wyjątkowość wspomnianego źródła wynika z faktu, że jest to pierwsza portugalska księga kucharska wydana drukiem, a równocześnie jeden z najstarszych tego typu zbiorów, jakie skompilowano w Portugalii. Poprzedza go jedynie tzw. *Livro de cozinha da infanta D. Maria*, tj. *Księga kulinarna infantki Marii*, do której powrócimy w dalszym ciągu tegoż artykułu. Do niedawna *Sztuka kuchenna* pozostawała raczej na marginesie pogłębionego zainteresowania specjalistów portugalskich tematyką gastronomiczną w ujęciu historycznym. Koncentrowali się oni bowiem głównie na epokach wcześniejszych, a więc na wiekach średnich i dobie renesansu. W efekcie w tej materii ani barok, ani etapy późniejsze wciąż jeszcze nie są w pełni przez nich odkryte. W ostatnich latach do zniwelowania powstałej luki dążą badacze portugalskojęzyczni, w tym Ana Marques Pereira, autorka kilku istotnych prac dotyczących tego zakresu tematycznego, nawiązujących do historii kulinarnej<sup>12</sup>. Mimo że dzięki owym działaniom naukowym wiedza odnośnie do kultury kulinarnej w pierwszych dekadach panowania dynastii Bragança stopniowo się poszerza, liczne zagadnienia i aspekty nadal czekają na wnikliwą analizę.

Mając na względzie postulaty formułowane przez samych Portugalczyków, którzy dostrzegają konieczność zintensyfikowania badań nad piśmiennictwem kulinarnym na ich rodzimym gruncie<sup>13</sup>, nie dziwi, że w Polsce pozostaje ono praktycznie nieznanne. Na ten stan rzeczy wskazuje brak tłumaczeń na język polski zarówno tekstów źródłowych, jak i opracowań naukowych im poświęconych. Być może jednak przykład świetnych prac zrealizowanych w ostatnim czasie przez Rafała Hryszkę w odniesieniu do średniowiecznych ksiąg kucharskich powstałych na terenach Hiszpanii<sup>14</sup> stanie się impulsem dla innych polskich badaczy, nie tylko filologów portugalskich<sup>15</sup>, by sięgnęli do tego typu źródeł z Portugalii, dotychczas pomijanych w naszych kręgach naukowych, a zatem jawiących się jako swoista *terra incognita*.

w stronę miejscowych upodobań i tradycji. Zob. M.P. Marçal Lourenço, *Os séquitos das rainhas...*, s. 61.

12 A. Marques Pereira, *Mesa real...*, też, *Ofícios de boca na Casa Real Portuguesa (séculos XVII e XVIII)*, [w:] *A mesa dos reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII–XVIII)*, pod red. A.I. Buescu, D. Felismino, Lisboa 2011, s. 82–99, też, *A mesa na Casa de Bragança*, [w:] *Bragança marca a história. A história marca Bragança*, red. A. Fernandes, Bragança 2009, s. 159–162. Odnośnie do historii kulinarnej Dumanowski zwięźle nakreślił rozwój tej subdyscypliny w artykule *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 2014, 62, nr 4, s. 530–531.

13 Por. I. Drummond Braga, *Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI–XIX): alguns problemas de análise*, [w:] *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Marques*, t. 1, Porto 2006, s. 237–247.

14 R. Hryszko, *Llibre de Sent Soví. Katalońska średniowieczna księga kucharska*, Kraków 2010; tenże, *Llibre de totes maneres de confits. Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy* – starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace historyczne” 2010, nr 137, s. 175–206; tenże, *Piśmiennictwo kulinarne Korony Aragonii pod koniec wieków średnich – analiza źródeł oraz zakres i problematyka dotychczasowych badań*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace historyczne” 2013, nr 140, z. 2, s. 145–159.

15 J. Dumanowski i R. Jankowski wskazują specjalistów z różnych dziedzin, których może zainteresować piśmiennictwo kulinarne. Zob. „*Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektyw...*”. *Nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej*, „Przegląd Historyczny” 2011, t. 102, nr 4, s. 695.

O tym, jak wiele frapujących problemów badawczych oferują dawne książki kucharskie jako źródła historyczne, pisze Jarosław Dumanowski, odwołując się do wyników własnych analiz tekstów i dokumentów do dziejów gastronomii staropolskiej<sup>16</sup>. We wstępie do swego opracowania badacz nadmienia między innymi o potrzebie przekraczania granic „wąskiego zbioru tekstów pisanych w jednym języku [...], [dlatego że] ujęcie porównawcze jest [...] czymś oczywistym, ze względu na ponadnarodowy charakter kultur żywieniowych”<sup>17</sup>.

W takim właśnie szerzej zakrojonym kontekście María Ángeles Pérez Samper naświetliła relacje między modelami żywieniowymi w różnych krajach europejskich, stawiając w centrum model kataloński, zaprezentowany na tle iberyjskim. Hiszpańska badaczka odwołała się do przykładów z piśmiennictwa kulinarnego kolejnych epok – od końca średniowiecza po XX wiek. W jej opinii dworskie książki kucharskie to obowiązkowy punkt odniesienia przy zgłębianiu wspomnianych powiązań, jako że odegrały one zasadniczą rolę w procesie krystalizowania się owych modeli: „[księgi] odzwierciedlają różne inspiracje, jakie oddziaływały na poszczególne systemy żywieniowe”, „w każdym kraju i w każdej epoce”, i to „w nich można najwyraźniej dostrzec [wzajemne] wpływy między odmiennymi modelami gastronomicznymi”<sup>18</sup>.

W nawiązaniu do zagadnienia analizowanego przez Pérez Samper powstała również niniejsza publikacja, choć jej zamysł rysuje się skromniej. Stanowi ona próbę spojrzenia na wybrane treści zawarte w *Sztuce kuchennej* Rodriguesa przez pryzmat wpływów obcych, które kształtowały konsumpcję żywieniową i zwyczaje gastronomiczne w portugalskich kręgach dworskich w drugiej połowie XVII wieku. We wskazanym okresie za sprawą nowatorskich propozycji kulinarnych François Pierre’a de La Varenne (1618–1678) intensywnie zmienia się oblicze kuchni francuskiej, co nie pozostaje bez echa w innych krajach. Księga Rodriguesa to dobry przykład płynących z Francji mód i wzorców kulinarnych, które docierały także do Portugalii, gdzie w środowisku dworskim trafiały na grunt ukształtowany przez iberyjskie tradycje i z nimi się przenikały. Niniejszy artykuł ukazujący ów proces w zarysie przygotowano z myślą o tym, by stał się przyczynkiem do dalszych, pogłębionych badań w przyszłości, a także zachęcił do podjęcia działań translatorskich, dzięki którym źródła dotyczące sztuki kulinarnej zachodnich rubieży Półwyspu Pirenejskiego mogłyby zaistnieć w polskim obiegu naukowym.

## **Domingos Rodrigues i jego *Sztuka kuchenna***

Informacje na temat Rodriguesa, którymi współcześnie dysponujemy, są nader skąpe. Wiadomo, że pracował jako kucharz w rezydencjach arystokratów portugalskich, wśród których różne źródła wskazują na markizów de Valença, Gouveia czy hrabiego Vimioso. Pełnej jasności brak również w kwestii charakteru powiązań łączących Rodriguesa z dworem królewskim. Pereira przekonująco dowodzi, że należał on do grona tych kucharzy pozostających w służbie przedstawicieli rodów arystokratycznych, których zapraszano

16 Zob. J. Dumanowski, *Wiedza, narracja i smak...*, s. 527–540.

17 Tamże, s. 528.

18 M.Á. Pérez Samper, *Cataluña y Europa a la mesa. Las recíprocas influencias en los modelos alimentarios de la época moderna*, „Pedralbes. Revista d’historia moderna” 1998, t. 18, nr 1, s. 253.

do współpracy przy okazji organizacji uroczystych przyjęć w siedzibach władców. To właśnie w takich okolicznościach, a zwłaszcza w kontekście przygotowań do wytworzonych bankietów wydawanych na cześć zagranicznych ambasadorów, Rodrigues miał wejść w bliski kontakt z dworem królewskim<sup>19</sup>. Sam kucharz we wstępie do *Arte de cozinha* nie bez cienia dumy podkreśla swój 29-letni staż w profesji i wiążące się z nim szerokie doświadczenie zdobyte w otoczeniu monarszym, w tytule księgi zaś przy swoim nazwisku umieszcza określenie „Mistrz Kuchni Jego Wysokości”<sup>20</sup>. Wedle relacji autora *Sztuki kuchennej* owe kilka dekad praktyki pozwoliło mu zgromadzić niemałą wiedzę, którą zapragnął podzielić się ze wszystkimi zainteresowanymi za pośrednictwem swej księgi obejmującej receptury sprawdzone osobiście, a w niektórych przypadkach stanowiące wytwór własnej kulinarnej inwencji<sup>21</sup>.

*Arte de cozinha* zawiera 270 przepisów najrozmaitszych potraw wraz ze wskazaniem odnoszącymi się do przygotowania i organizacji posiłków o różnej randze i charakterze na potrzeby dworskie. Za życia jego twórcy, co warto zaznaczyć, poza pierwszym wydaniem tekst doczekał się dwóch dalszych – w 1683 i w 1693 roku, ewoluując pod względem treści wraz z każdą nową edycją. Jako że ostatnia z nich jest najpełniejsza i sam Rodrigues mógł jeszcze nadzorować jej zawartość<sup>22</sup>, właśnie na tym wydaniu zostanie skupiona uwaga w dalszym ciągu niniejszego artykułu.

W tekście księgi w edycji z 1693 roku rozróżniamy trzy obszerne działy. Pierwszy z nich „Traktuje o sposobie przyrządzania różnych potraw, i rozlicznych dań z wszelkiego typu mięsiwa, i o wielkiej różnaitości pasztecików, tart, pierożków, i wielu innych [kulinarnych] ciekawostek”<sup>23</sup>. Rodrigues zgrupował w nim receptury bazujące na składnikach mięsnych – począwszy od zup, aż po dania z dziczyzny. Z kolei w drugim dziale autor przedstawił przepisy kulinarne pod ogólnym tytułem: „o sposobie gotowania różnorodnych potraw z ryb, [pozostałych] darów morza, warzyw, owoców, jaj, produktów mlecznych, [ingredencji] w zalewach, i wszelakich deserów”<sup>24</sup>. Trzeci dział natomiast poświęcony jest tematycznie „bankietom zwyczajnym i nadzwyczajnym na każdą porę roku”<sup>25</sup>. Ta ostatnia część, wyodrębniona przez autora po raz pierwszy w tym właśnie wydaniu<sup>26</sup>, ma charakter

19 Więcej na ten temat zob. A. Marques Pereira, *Mesa real...*, s. 46–47.

20 D. Rodrigues, *Arte de Cozinha devidida em tres partes, a primeira tratta do modo de cozinhar varios pratos de todo o genero de carnes, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda tratta de peyxes, marisco, frutas, hervas, ovos, lacticinios, doces, & conservas pertencentes ao mesmo genero. A terceyra tratta da forma de banquetes para qualquer tempo do anno, & do modo com que se hospedaraõ os Embayxadores, & como se guarnece hua mesa redonda a Estrangeyra. Composta, & terceyra vez accrescentada. Por Domingos Rodrigues, Mestre da cozinha de Sua Magestade, que Deos guarde, e dedicada terceyra vez ao Conde de Vimioso*, Lisboa 1693, karta tytułowa. Wszystkie cytaty pochodzą z tego wydania tekstu. Ich tłumaczenie na język polski wykonała autorka niniejszego artykułu.

21 Zob. *Prologo*, [w:] tamże.

22 Książka kucharska Rodriguesa była wznawiana również po śmierci autora, przy czym jej tekst zmieniali, uzupełniali i poszerzali najprawdopodobniej kolejni wydawcy. Łącznie powstało co najmniej kilkanaście reedycji. Zob. A. Marques Pereira, *Mesa real...*, s. 10, 45.

23 D. Rodrigues, *Arte de cozinha...*, s. 1.

24 Tamże, s. 99.

25 Tamże, s. 175.

26 W poprzednich wydaniach był to integralny element tekstu drugiej części *Arte de cozinha*. Samo wyodrębnienie tego fragmentu sugeruje rosnące znaczenie tematyki, której jest on poświęcony. Może też stanowić potwierdzenie szczególnego statusu Rodriguesa jako kuchmistrza specjalizującego się w organizacji bankietów dla zagranicznych gości libzońskiego dworu królewskiego.



poradnika ukazującego, jak komponować jadłospisy na potrzeby bankietów dworskich, adekwatnie do poszczególnych miesięcy w roku – od stycznia do grudnia, oraz konkretnych dni tygodnia. Inne kryterium doboru menu stanowi ranga danej uroczystości, przy czym w nawiązaniu do przyjęć „nadzwyczajnych” Rodrigues prezentuje w oddzielnych podziałach tekstu „Przepis na bankiet nadzwyczajny na modłę francuską”<sup>27</sup> oraz „Kształt bankietu, jakim można podjąć ambasadora”<sup>28</sup>. Co istotne, spisy sugerowanych dań uzupełnia w tym przypadku czterema rycinami, dając wskazówki w formie graficznej z elementami opisu na temat najkorzystniejszego rozstawienia naczyń z poszczególnymi potrawami na stołach<sup>29</sup>. Twórca książki skupia się zatem nie tylko na tym, co należy serwować, lecz także kiedy, komu i w jaki sposób. W swej roli wykracza poza czynności związane jedynie z przygotowaniem potraw, stając się doradcą odnośnie do należytego doboru pokarmów w ramach menu odpowiedniego dla posiłków dworskich dostosowanych do różnych okoliczności i okazji, jak również w kwestii ich atrakcyjnej prezentacji dla biesiadników. Podejmując te zagadnienia, Rodrigues podkreśla wszechstronność wiedzy i talentów, jakie powinien mieć kucharz, by efekty jego pracy stały się przejawem prawdziwej „sztuki kuchennej”, zgodnie z tytułem napisanej przez niego książki<sup>30</sup>.

Za sprawą królowej Marii Franciszki Sabaudzkiej, kuzynki Ludwika XIV, żywo zainteresowanego umocnieniem wpływów francuskich w Portugalii<sup>31</sup>, w lizbońskim pałacu zapewne nierzadko goszczono dyplomatów z Francji. Jak można przypuszczać, tego rodzaju sytuacje sprzyjały organizowaniu owych bankietów *à francesa* (na modłę francuską) lub też bankietów na cześć ambasadorów. Proponowany przez Rodriguesa jadłospis wskazuje, że przy takich okazjach priorytetowe aspekty stanowiły bogactwo i różnorodność podawanych specjałów. Lista potraw polecanych przez kuchmistrza dla zagranicznych gości dworu Piotra II obejmuje blisko 60 pozycji. Dania serwowano uczującym w sześciu odsłonach (*cobertas, serviços*). Rodrigues zaleca, aby przy każdej z nich zachować możliwie największą jednorodność co do typu potraw, które pojawiają się na stołach<sup>32</sup>. I tak, bankiet należy rozpoczynać od *Principios*, tj. zimnych przystawek, by następnie podać biesiadnikom kolejno: *Potagens*, czyli dania płynne (np. zupy), *Assados*, co można przetłumaczyć jako pieczone (z różnego rodzaju mięs), *Entremeses*, czyli odpowiednik francuskich *entremets* (tarty, paszteciki itp.), *Sobremesas*, czyli desery, a na zakończenie *Frutas* – owoce, najczęściej sezonowe.

27 D. Rodrigues, *Arte de cozinha...*, s. 195.

28 Tamże, s. 201.

29 W okresie panowania Piotra II czynnik wizualny z pewnością zyskał na znaczeniu, to wówczas bowiem ostatecznie przyjął się zwyczaj publicznego spożywania posiłków przez monarchę, rozpowszechniony na dworach innych europejskich władców. Zob. F. Santa Catarina Viana Junior, P.M. Silva Merlo, *A trajetória do paladar luso entre os séculos XVII–XVIII: análise de livros de cozinha*, „Ágora. Revista de História e Geografia” 2016, t. 18, nr 1, s. 135. Ponadto w barokowym koncepcie kulinarnym, równie wysoko co smak ceniono oryginalny sposób podania potraw gościom oraz ich niezwykłą formę.

30 Zdaniem F. Santa Catariny Viany Juniora i P.M. Silvy Merlo tego typu zmiany w funkcjach i statusie kucharzy nastąpiły w XVII wieku w duchu nowości francuskich. Tamże, s. 135.

31 Rys biograficzny Marii Franciszki Sabaudzkiej z uwzględnieniem tła politycznego w Portugalii i Europie, w tym relacji portugalsko-francuskich za życia królowej, prezentuje I. Drumond Braga, *D. Maria Francisca Isabel de Sabóia (1646–1683), rainha de Portugal*, [w:] *Portugal e o Piemonte. A Casa Real portuguesa e os Sabóias. Nove séculos de relações dinásticas e destinos políticos (XII–XX)*, red. M.A. Lopes, B.A. Raviola, Coimbra 2012, s. 167–210.

32 D. Rodrigues, *Arte de cozinha...*, s. 202. Zob. A. Marques Pereira, *Mesa real...*, s. 57–58.

Wiele potraw ujętych we wspomnianym zestawieniu już swą nazwą wskazuje na wzorce lub inspiracje czerpane z kuchni francuskiej<sup>33</sup>. Nie tylko w trzeciej, ale i w dwóch poprzedzających ją częściach *Sztuki kuchennej* przykładów jest niemało. Oto kilka z nich: jagnięcina, kaczka w bulionie warzywnym, pieczone przepiórki, nadziewana młoda indyczka w złocistej zalewie, tarta czy szynka – wszystkie te dania przygotowane na sposób francuski. Dowodem obeznania Rodriguesa z przysmakami innych nacji są ponadto potrawy mające w nazwach przymiotniki: „angielski”, „niemiecki”, „włoski” czy „turecki”. Choć niezbyt liczne, ich obecność w jadłospisie może stanowić dobry przykład postawy kosmopolitycznej, jaka charakteryzowała środowiska dworskie, otwarte na nowości i mody obce w sferze kultury, z gastronomiczną włącznie, gdzie „to, co odmienne [od rodzimego] było wyrazem luksusu i prestiżu”<sup>34</sup>. Rozmaitość wyszukanych potraw o cudzoziemskim pochodzeniu lub posmaku podkreślała wykwintny i wyrafinowany charakter posiłku, zwłaszcza uroczystego, którym zamierzano zapewne olśnić biesiadników, a zarazem ich uhonorować, tym bardziej gdy chodziło o zagranicznych dyplomatów.

Z drugiej strony „Mistrz kuchni Jego Wysokości” nie pomija dań z repertuaru rodzimego, proponując, by ambasadorów przebywających na dworze w Lizbonie raczyć potrawami przyrządzonymi na modłę portugalską (*à portuguesa*), na przykład pasztecikami, mięsem drobiowym lub różnymi rodzajami ciasteczek. Podobnie w przypadku królika *à la João Pires*, kuropatwy *à la Miguel Dias* czy kurczęcia *de Fernão de Sousa* brzmienie nazwisk ujętych w nazwach nie pozostawia wątpliwości co do portugalskiego rodowodu potraw, które prawdopodobnie powstały lub zostały udoskonalone zgodnie z oryginalnym kulinarnym zamysłem tych postaci albo też nazwane w ten sposób w geście sympatii, wdzięczności czy złożonego im swoistego hołdu. Pereira dokonała identyfikacji postaci figurującej w nazwie ostatniego z wymienionych dań – de Sousa. Pełnił on istotną funkcję intendenta w czasach Piotra II i to do jego obowiązków należało wypełnianie zadań związanych z wyżywieniem dworu oraz podejmowaniem ambasadorów, jak również nadzór przygotowań do „bankietów nadzwyczajnych”, w których organizacji uczestniczył Rodrigues. Te okoliczności przypuszczalnie sprzyjały kontaktom kuchmistrza z intendentem<sup>35</sup>.

Inny ciekawy aspekt stanowi kultywowanie tradycji spożywania pewnych dań przez reprezentantów portugalskiej rodziny królewskiej, co uwidacznia przepis na „kurczę po mauryjsku” (*galinha mourisca*), który Rodrigues także umieścił w menu zalecanym dla cudzoziemskich dyplomatów. Receptura potrawy o takiej nazwie widnieje już w najstarszym zbiorze przepisów specjalów, jakie trafiły na stoły władców Portugalii, powstałym w środowisku dworskim. Mowa o tzw. *Księdze kulinarnej infantki Marii*, która do naszych czasów zachowała się w jednym zaledwie rękopiśmiennym egzemplarzu, pochodzącym z prywatnej biblioteki Marii (1538–1577), późniejszej księżnej Parmy<sup>36</sup>,

33 Należy pamiętać, że tego typu wskazania odnoszące się do „narodowości” danej potrawy niekiedy mogą odzwierciedlać raczej przypuszczalne niż rzeczywiste pochodzenie dania. Por. M.Á. Pérez Samper, *Cataluña y Europa a la mesa...*, s. 255.

34 Tamże, s. 253.

35 Zob. A. Marques Pereira, *Mesa real...*, s. 47.

36 Rękopis obecnie należy do księgozbioru Biblioteki Narodowej w Neapolu (sygn. CÓD. I.E. 33). Stanowił on część niewielkiej podręcznej biblioteczki, którą infantka zabrała ze sobą, poślubiając w 1565 roku Aleksandra Farnese, księcia Parmy. Uwagę zwraca kompilacyjny charakter księgi, łączącej receptury kulinarne i wskazania medyczne, typowe dla zbiorów, jakie powstawały przede wszystkim na osobiste potrzeby reprezentantek arystokracji. Manuskrypt doczekał się pierwszego wydania drukiem dopiero w latach

wnuczki Manuela I, twórcy zamorskiej potęgi Portugalczyków u progu XVI stulecia. Zbiór ten obrazuje gusta i tendencje kulinarne panujące wśród portugalskiej elity rządzącej, sięgające korzeniami przełomu XV i XVI stulecia<sup>37</sup>. W księdze ujęto przepisy 67 potraw – od dań mięsnych aż po desery. Kilka spośród nich, nie wyłączając *galinha mourisca*, uznawanych jest za ślad inspiracji tradycją arabską w sferze kulinarnej w Portugalii, silnie w niej utrwaloną z uwagi na obecność muzułmańską od pierwszych dekad VIII wieku w przestrzeni iberyjskiej. W odniesieniu do receptury potrawy, którą zaproponował Domingos Rodrigues w *Arte de cozinha*, zauważamy pewne modyfikacje względem tej, która figuruje w księdze infantki<sup>38</sup>. Kuchmistrz zmienił bowiem niektóre składniki, zapewne pragnąc iść z duchem czasu, a być może, chcąc lepiej dostosować danie do upodobań smakowych zagranicznych dyplomatów albo też dać upust swej kulinarnej pomysłowości. Zasadnicze komponenty w przepisie potrawy zostały jednak zachowane<sup>39</sup>.

Pozostając w kręgu inspiracji czerpanych z terytoriów iberyjskich, jakie dostrzegamy w *Sztuce kuchennej*, warto nawiązać do relacji portugalsko-hiszpańskich w zakresie kuchni dworskiej, czyniąc to jednak w bardzo dużym skrócie, dlatego że temat należy do obszernych i złożonych.

Obopólne inklinacje kulinarne między iberyjskimi królestwami mają długą tradycję. Układają się one w interesującą mozaikę zbieżności i odmienności wynikających choćby z uwarunkowań geograficznych, które skłaniały do wykorzystywania zbliżonych produktów, lecz przy zachowaniu specyficznego charakteru danej kuchni w powiązaniu z obszarami śródziemnomorskim oraz atlantyckim, a także czynnikami regionalnymi<sup>40</sup>. Sprzyjającą okoliczność historyczną stanowiły koligacje dynastyczne w wyniku królewskich mariaży. W ich konsekwencji na lizbońskim dworze w powszechnym użyciu był język kastylijski, a zarazem intensywnie czerpano z różnorodnych dziedzin hiszpańskiej kultury<sup>41</sup>. Owe koneksje między rodami panującymi doprowadziły ostatecznie do przejścia zwierzchnictwa nad iberyjskim

60. XX wieku. W kolejnych dekadach było ono uzupełniane i poszerzane. Więcej na temat tego źródła w: G. Manuuppella, *Livro de cozinha da infanta D. Maria*, Lisboa 1986.

37. Dane kodykologiczne i historyczne wskazują, że księga powstawała w ciągu co najmniej kilku dekad. Wpisy sukcesywnie zamieszczane na jej kartach odzwierciedlają zatem wiedzę i doświadczenie, które gromadzono i utrwalano stopniowo. Najstarsze z wpisów datowane są na schyłek XV i początki XVI wieku. Zob. tamże, s. XVI–XXI.

38. Przepis tej potrawy figuruje w księdze infantki w dwóch wersjach: *Galinha mourisca* oraz *Receita da galinha mourisca*. Zob. G. Manuuppella, S. Dias Arnaut, *O „Livro de cozinha” da infanta D. Maria de Portugal*, Coimbra 1967, s. 13–14, 45–46.

39. D. Rodrigues, *Arte de cozinha...*, s. 25. Rodrigues proponuje ponadto jeszcze jeden „sposób mauryjski” na przygotowanie drobiu w przepisie na „Indyka lub kaczkę albo kurczaka na modłę mauryjską” (*Perù, ou pato, ou gallinha à Mourisca*), który dość znacznie odbiega od receptur ujętych w księdze infantki. Zob. tamże, s. 182.

40. Zob. M.Á. Pérez Samper, *Historia de la alimentación: relaciones entre España y Portugal en la Edad Moderna, a través de los recetarios*, [w:] *Partimónios alimentares de Aquém e Além-Mar*, red. J. Pinheiro, C. Soares, Coimbra 2016, s. 653–654.

41. Portugalski dwór królewski w XVI wieku był praktycznie dwujęzyczny. Powiązania portugalsko-kastylijskie w sferze kultury stopniowo rozwijały się w kręgach dworskich już od pierwszej połowy XV stulecia. Wielu literatów i intelektualistów skłaniało się ku wzorcom, nie tylko językowym, dyktowanym przez Kastylię, uznając je za oryginalne i niezwykle wyrafinowane. Zob. A.I. Buescu, *Aspectos do bilinguismo português-castelhano na época moderna*, „Hispania” 2004, nr 216, s. 13–38.

sąsiadem przez Hiszpanię w 1580 roku – po wygaśnięciu portugalskiej dynastii królewskiej Avis. Następne 60 lat to czas ścisłego zbliżenia między Portugalią i Hiszpanią, przejawiającego się w zakresie polityki, administracji, ale i szeroko pojętej kultury. Rozpad dualistycznej monarchii w 1640 roku przyniósł zauważalne zdystansowanie się strony portugalskiej, jednak rozluźnianie zadzierzgniętych więzi, oddalanie się od przyjętych wcześniej wzorców na rzecz nowych trendów płynących z innych niż hiszpańskie źródła było procesem powolnym, pełnym niuansów, przebiegającym nie bez wahań ani oporów. Stąd też dopiero w ciągu XVIII stulecia w Portugalii ugruntuje się nowy model kulturowy o korzeniach francuskich<sup>42</sup>.

Wspomniane przejście od inklinacji hiszpańskich ku francuskim odzwierciedla również sfera kulinarna. Co istotne, zjawisko to jest zauważalne nie tylko w skali iberyjskiej. Na jego znacznie szerszy zasięg zwraca uwagę Pérez Samper. W XVI, a zwłaszcza w XVII wieku, z uwagi na silną politycznie i terytorialnie pozycję ówczesnej Hiszpanii na arenie międzynarodowej, hiszpański model żywieniowy dominował na bardzo rozległych obszarach, zaznaczając swój wpływ głównie w Europie, a także w Ameryce i Azji. Jego najpełniejszą ilustracją stanowi księga kucharska autorstwa Francisco Martíneza Montiño, nadwornego kuchmistrza władców Hiszpanii (i Portugalii) Filipa III oraz Filipa IV, wydana w 1611 roku pt. *Arte de cocina, pasteleria, vizcocheria e conserveria*<sup>43</sup>. Z kolei od końca XVII do XIX stulecia „triumfuje model francuski, w rezultacie hegemonii Francji Ludwika XIV, a następnie [pod wpływem] jej prestiżu kulturowego w okresie absolutyzmu oświeconego w całej Europie”<sup>44</sup>.

W swej *Sztuce kuchennej* Rodrigues także nie ustrzegł się inklinacji hiszpańskich. Wystarczy spojrzeć na pierwszy człon tytułu portugalskiej księgi: *Arte de cozinha*, by nasunęły się skojarzenia z hiszpańską *Arte de cocina* Montiño. Między oboma tekstami można wskazać więcej zbieżności. Dotyczą one zbliżonej struktury, a przede wszystkim zawartości, niektóre ujęte w nich receptury niewiele się bowiem różnią, jak choćby „nadmierzane bakłażany” w przepisie Montiño i „bakłażan nadziewany innym sposobem” opisany przez Rodriguesa<sup>45</sup>.

W tym miejscu warto nadmienić, że hiszpański mistrz kuchni dość obficie czerpał z repertuaru kulinarnego Portugalczyków, włączając do *Arte de cocina* wiele dań przyrządzanych *a la portuguesa*<sup>46</sup>. Mogłoby się wydawać, że z kolei Rodrigues wręcz przeciwnie, dlatego że przymiotnik „kastyljski” jedynie sporadycznie pojawia się w nazwach potraw ujętych w jego księdze. Za przykład może tu posłużyć *olha castelhana*<sup>47</sup>, czyli „kociółek kastyljski”. Tym mianem Rodrigues określa niezwykle popularną do dziś tradycyjną

42 A.I. Buescu nakreśliła ów proces, opierając się na wielu trafnych przykładach ze sfery życia intelektualnego w Portugalii od XVI do XVIII wieku. Zob. tamże, s. 14–38.

43 Model ten, jak zaznacza badaczka, łączył tendencje kulinarne z różnych obszarów znajdujących się pod panowaniem hiszpańskim: kastyljskie, katalońskie, holenderskie czy portugalskie. M.Á. Pérez Samper, *Cataluña y Europa...*, s. 252.

44 Tamże, s. 252.

45 D. Rodrigues, *Arte de cozinha...*, s. 117. Więcej przykładów podaje A. Marques Pereira, *Mesa real...*, s. 48.

46 Na temat okoliczności, w których F. Martínez Montiño miał zapoznać się z kuchnią portugalską, zob. M.Á. Pérez Samper, *Historia de la alimentación...*, s. 664.

47 D. Rodrigues, *Arte de cozinha...*, s. 186.

hiszpańską potrawę o osobliwej nazwie *olla podrida*<sup>48</sup> (dosłownie: ‘zgniły kociołek/garneń’). Jest to potrawka, w skład której wchodzi różne typy mięs, wędlin i warzyw, w tym strączkowych, z dodatkiem wielu przypraw dla zaostrenia smaku. *Olla podrida* stanowi ciekawy przypadek dania spożywanego w epoce zarówno pod strzechami kastylijskich chat wiejskich, jak i serwowanego na stołach iberyjskich monarchów. Zasadnicza różnica, jak nietrudno odgadnąć, polegała na bogactwie i jakości składników użytych do jego przyrządzenia<sup>49</sup>. W księdze Rodriguesa figuruje także *Olha podrida portuguesa*<sup>50</sup> (‘zgniły kociołek portugalski’), co sugeruje dążenie do zatarcia hiszpańskiego rodowodu dania dzięki stworzeniu jego wersji przypisanej do kuchni portugalskiej. Tego typu zabiegi można interpretować jako swoisty sposób wyrażania dystansu względem wzorców hiszpańskich, rodzącego się pod wpływem okoliczności historycznych w okresie po restauracji monarchii portugalskiej, kiedy to bardziej stosowne od eksponowania hiszpańskiego pochodzenia niektórych potraw mogło wydawać się jego przemilczenie<sup>51</sup>. Nie zmienia to jednak faktu, że *Sztuka kuchenna* zawiera receptury specjalistów gastronomicznych iberyjskiego sąsiada Portugalii. By podać jeszcze jeden ciekawy przykład, warto wspomnieć o tzw. *manjar branco*, czyli „białej potrawie” przygotowywanej na bazie gotowanego mięsa drobiowego w połączeniu z mąką ryżową, mlekiem i cukrem<sup>52</sup>. Badacze, choć nie bez pewnych wahań, uznają korzenie hiszpańskie, a ściślej katalońskie tego dania, uchodzącego w epoce za prawdziwy rarytas<sup>53</sup>. Przepis na *manjar branco* zawiera również kompendium kulinarne infantki Marii, księżnej Parmy, co potwierdza obecność inspiracji płynących z terenów hiszpańskich w portugalskiej kuchni dworskiej już od schyłku średniowiecza. Natomiast *Sztuka kuchenna* wskazuje na ich ciągłość i żywotność w drugiej połowie XVII wieku.

W *Arte de cozinha* tradycyjne inspiracje Rodrigues dopełnił nowościami modnymi w ówczesnej Francji, co mogło stać się nie bez udziału Marii Franciszki Sabaudzkiej. Jak już wspomniano, pierwsza małżonka Piotra II jest kojarzona z procesem przemian następujących w sferze pokarmów i posiłków na lizbońskim dworze pod wpływem gustów i upodobań francuskich. Badacze odnotowują zainteresowanie królowej wyrafinowaną kuchnią, wyniesione z domu rodzinnego. W okresie panieńskim ponadto Maria Franciszka jako krewna Ludwika XIV spędziła dłuższy czas w Paryżu, gdzie dopełniła edukacji i gdzie zapewne nadarzyła się niejedna okazja, by zetknąć się z prekursorskimi propozycjami kulinarnymi de La Varenne’a<sup>54</sup>, autora *Kucharza francuskiego* (oryg. *Le Cuisinier françois* z 1651 roku) oraz innych równie głośnych w jej czasach książek kucharskich. To w ich duchu Rodrigues miał dążyć do wprowadzenia pewnych zmian także do rodzimej kuchni dworskiej, starając się wnieść powiew świeżości i naturalności do samych dań,

48 Zob. także przepis na *Olha podrida* w: D. Rodrigues, *Arte de cozinha...*, s. 81.

49 Szerzej na ten temat w: M.E. Gil Merlo, M.C. Matallana González, M.E. Torija Isasa, *Los alimentos manchegos en las obras de Cervantes*, „Cuadernos de estudios manchegos” 2010, nr 35, s. 347–362.

50 D. Rodrigues, *Arte de cozinha...*, s. 187.

51 Zob. również M.Á. Pérez Samper, *Historia de la alimentación...*, s. 669.

52 D. Rodrigues, *Arte de cozinha...*, s. 131.

53 Por. M.Á. Pérez Samper, *Historia de la alimentación...*, s. 661.

54 Por. F. Santa Clara Viana Junior, *Dos sabores fortes aos suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680–1780*, Vitória 2015, s. 64–65, [online] [http://repositorio.ufes.br/bitstream/10/3527/1/tese\\_7630\\_Disserta%3%a7%3%a3o%20Fernando20150827-172015.pdf](http://repositorio.ufes.br/bitstream/10/3527/1/tese_7630_Disserta%3%a7%3%a3o%20Fernando20150827-172015.pdf) [dostęp: 16.08.2017]; F. Santa Catarina Viana Junior, P.M. Silva Merlo, *A trajetória...*, s. 136.

a tym samym do komponowanych z nich jadłospisów. W konsekwencji, przypatrując się bliżej treści receptur ujętych w *Sztuce kuchennej*, daje się zauważyć między innymi skłonność do zwiększenia roli potraw z wykorzystaniem warzyw, którym Rodrigues poświęca nawet osobny rozdział księgi, obejmujący kilkanaście przepisów<sup>55</sup>. Bukiet warzyw jest urozmaicony, ze szczególnym wskazaniem na karczochy, szparagi, bakłażany, pory czy zielony groszek. Dostrzegamy ponadto szerokie użycie nie tylko przetworzonych, ale i świeżych owoców, w potrawach słonych i słodkich. Cukier został przypisany przeważnie do deserów przygotowywanych głównie na bazie owoców. Wśród składników różnych dań przewijają się białe wino i masło. Nierzadko w recepturach wymienia się szałwię, tymianek, majeranek, miętę czy inne swojskie dodatki ziołowe<sup>56</sup>.

Z drugiej strony jednak przepisy w księdze Rodriguesa pokazują wyraźnie utrzymującą się skłonność do obfitego stosowania przypraw orientalnych, zwłaszcza goździków, gałki muszkatołowej i pieprzu, które przyniosły Portugalii niebywałe korzyści materialne dzięki handlowi korzennemu, najdynamiczniej rozwijającemu się w ciągu XVI wieku. Składniki te zawiera blisko 80% receptur, najczęściej w połączeniu z octem i cytryną, a także oliwą, co uwidacznia silne przywiązanie do smaków tradycyjnie preferowanych przez Portugalczyków<sup>57</sup>.

Powyższe uwagi z całą pewnością nie wyczerpują podjętego w niniejszym artykule tematu, a jedynie sygnalizują kilka wybranych aspektów, które bez wątpienia zasługują na dalszą, wnikliwą analizę. Niemniej jednak w ich świetle *Arte de cozinha* Rodriguesa jawi się jako niezwykle ciekawy dokument z zakresu portugalskiej literatury gastronomicznej, obrazujący pewien etap przejściowy, w którym w obyczajach kulinarnych elitarnych kręgów dworskich splatają się tradycje iberyjskie i wczesne przejawy nowomodnych trendów z Francji. Te pierwsze obejmują tradycje zarówno rodzime, jak i hiszpańskie, z uwagi na ściśle powiązania dworów królewskich Portugalii i Hiszpanii przez długie dziesięciolecia. Wspólne doświadczenia historyczne ułatwiały wzajemne oddziaływanie, przepływ i przenikanie się tendencji w sferze kultury, nie wyłączając kulinarnej. Z kolei nowe okoliczności, nie tylko polityczne, zaistniałe w Portugalii po 1640 roku sprzyjały nabieraniu dystansu i poszukiwaniu wzorców odmiennych od uprzednio akceptowanych. W tym kontekście dążeniu do zachowania własnej odrębności zaczęła towarzyszyć rodząca się wrażliwość na mody pochodzące z Francji, które w następnym – XVIII – stuleciu ugruntują się w wielu dziedzinach życia wysokich sfer społeczeństwa portugalskiego.

W 1780 roku, a więc dokładnie 100 lat od pierwszego wydania *Arte de cozinha*, powstała kolejna portugalska książka kucharska: *Kucharz nowoczesny, czyli nowa sztuka kuchenna* (oryg. *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*). Publikacja ta, celowo nawiązująca tytułem do tekstu Rodriguesa, miała usunąć w cień wcześniejszą, przedawnioną już księgę, pełną błędów, a przez to bezużyteczną<sup>58</sup>. Twórcą *Kucharza nowoczesnego* był pochodzący z Francji Lucas Rigaud, który zdobywszy wiedzę i doświadczenie na dworach władców w różnych częściach Europy, osiadł w Lizbonie jako jeden z kucharzy Józefa I (1750–1777) oraz jego następczyni – Marii I (1777–1792). Książka odzwierciedla narastającą skłonność

55 D. Rodrigues, *Arte de cozinha...*, s. 114–120.

56 Por. F. Santa Catarina Viana Junior, P.M. Silva Merlo, *A trajetória...*, s. 131–140.

57 Tamże, s. 133–137.

58 L. Rigaud, *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha [...]*, Lisboa 1780, s. 3.

do pogłębiania i utrwalania inspiracji francuskich w dworskiej kuchni portugalskiej, zmierzając do jej większego umiędzynarodowienia<sup>59</sup>.

Zamiar Rigauda przyćmienia księgi swego poprzednika nie powiódł się jednak w pełni. Jej reedycje ukazujące się w następnych dekadach świadczą, że zainteresowanie *Sztuką kuchenną* nie osłabło. Praktycznie towarzyszyła ona zmieniającym się na tronie Portugalii reprezentantom dynastii Bragança aż do połowy XIX wieku<sup>60</sup>. Być może w oczach kolejnych pokoleń odbiorców Rodriguesa jedną z zalet, które zadecydowały o tym długotrwałym sukcesie, było właśnie wyważenie między tradycjami iberyjskimi a innowacjami z Francji.

### Abstrakt

Celem niniejszego artykułu jest zwięzła prezentacja obyczajów kulinarnych panujących na portugalskim dworze królewskim w drugiej połowie XVII wieku, w szczególności nowych trendów płynących z Francji, które przenikały się z tradycjami iberyjskimi. Analizę przeprowadzono na podstawie księgi kucharskiej pt. *Arte de cozinha* (*Sztuka kuchenna*) pióra Domingosa Rodriguesa (1637–1719), opublikowanej w 1680 roku.

**Słowa kluczowe:** obyczaje kulinarne, Domingos Rodrigues, Portugalia, barok.

## Culinary customs at the Portuguese royal court in the Baroque: between the Iberian traditions and the French innovations – selected aspects

### Abstract

The purpose of this article is to provide a succinct presentation of the culinary customs of the Portuguese royal court, in particular the new tendencies from France that penetrated the Iberian traditions in the second half of the 17<sup>th</sup> century. The analysis was based on the cookbook titled *Arte de cozinha* (*The Art of cooking*) by Domingos Rodrigues (1637–1719), published in 1680.

**Key words:** culinary customs, Domingos Rodrigues, Portugal, Baroque.

---

<sup>59</sup> Rigaud wzorował się na publikacji swego rodaka – uznanego mistrza kuchni Vincenta la Chapelles'a, pt. *Le cuisinier moderne* (*Kucharz nowoczesny*, 1742), co uwidacznia nie tylko tytuł, ale i treść jego książki.

<sup>60</sup> Zob. A. Marques Pereira, *Mesa real...*, s. 10.

## Milion paryżan przy jednym stole. O posiłkach braterskich podczas rewolucji francuskiej

Rewolucja francuska od samego początku stawiała sobie niezwykle ambitne cele. Pragnąc stworzyć nowy naród i nowego człowieka, ingerowała we wszystkie dziedziny życia społecznego. Jej reformatorskim zakusom nie uszła również jedna z najbardziej intymnych i zarazem najbardziej publicznych sfer życia ludzkiego – jedzenie. Marzeniem rewolucjonistów było zrównanie biesiadników, stworzenie jednego wielkiego stołu, przy którym wszyscy obywatele będą po bratersku spożywać wspólne posiłki. Ideę taką wysunął już 18 VII 1789 roku – w cztery dni po zdobyciu Bastylji – Charles markiz de Villette, znany skandalista i domniemany syn Woltera. Tak pisał on na łamach „Chronique de Paris”:

Chciałbym bardzo, aby ustanowiono święto narodowe w dniu, w którym nastąpiło nasze zmartwychwstanie. Naszej rewolucji, która nie ma sobie równych, należy się oprawa nowego rodzaju. Pragnąłbym, aby wszyscy mieszcianie dobrego miasta Paryża wystawili swoje stoły na zewnątrz i spożywali swe posiłki przed własnymi domami. Zjednoczyłby się bogaty i biedny, wymieszałyby się wszystkie rangi. Ulice, ozdobione gobelinami, usłane liśćmi i kwiatami, zamknięte zostałyby dla wozów i koni. Cała Gwardia bez trudu utrzymywałaby porządek pieszo. Stolica, od końca do końca, stałaby się jedną wielką rodziną; ujrzelibyśmy milion osób przy jednym stole; toasty wznoszone byłyby przy dźwięku wszystkich dzwonów, hałasie stu wystrzałów armatnich i salwach z muszkietów w tym samym momencie we wszystkich dzielnicach Paryża. Tego dnia Naród miałby swoje *grand couvert*<sup>1</sup>.

Jest to w zasadzie gotowy scenariusz uczyty obywatelskiej, która stanie się jednym z ważniejszych rewolucyjnych rytuałów. W tym krótkim opisie mieści się niezwykle skondensowana dawka ideologii charakterystycznej dla tej przełomowej epoki. Święteczny posiłek odbywać się ma na ulicach Paryża, czyli – jak wówczas mówiono – „pod sklepieniem nieba”, na otwartej przestrzeni, która symbolizuje zdobytą właśnie wolność. Wymieszanie rang, zjednoczenie przy jednym stole bogatych i biednych to przedsmak idealnej równości. To zjednoczenie ma też inny wymiar. W utopijnej wizji Charles’a de Villette’a cały Paryż stać się ma jedną wielką, milionową rodziną połączoną braterstwem stołu. Zdaniem historyczki Mony Ozouf nowe, wymyślone przez markiza święto nie ma być zwykłą celebrazją rocznicy zdobycia Bastylji. Charles de Villette

---

1 Ch. Villette, *Lettres choisies de Charles Villette sur les principaux évènements de la Révolution*, Paris 1792, s. 6–7. Markiz kilkakrotnie przedrukowywał swoją propozycję (m.in. w swoim dziełku *Motion raisonnée* z sierpnia 1789). Cytował ją też Camille Desmoulins w swych „*Révolutions de France et de Brabant*” (1790, nr 30, s. 280), nazywając Villette’a „jednym z najzdolniejszych i najbardziej oddanych patriotów”.



postrzega je nie tyle jako powtórkę, odtworzenie, ile jako kreowanie teatru jedności, w którym ciepło serc rozdziłoby się z biesiadnej wspólnoty: ogromna uczta obywatelska powinna jego zdaniem połączyć całą Francję, po raz pierwszy siedzącą wokół «wielkiego narodowego stołu»<sup>2</sup>.

Markiz porównuje narodową ucztę do *grand couvert* – jednego z przeżytków absolutyzmu, praktykowanego w Wersalu jeszcze za czasów Ludwika XVI. Polegał on na publicznym celebrowaniu królewskich posiłków w obecności widzów, którzy za odpowiednią opłatą mogli na stojąco obserwować, jak posiła się rodzina monarchy. Cóż wspólnego mogła mieć obywatelska agapa z rojalistycznym rytuałem? Proponowana przez markiza uczta znosiła przecież wszelkie podziały społeczne, tworząc prawdziwie braterską wspólnotę stołu, do którego każdy mógł czuć się zaproszony. Królewski rytuał miał na celu te przedziały stworzyć lub przynajmniej dobitnie zaakcentować. Jak pisze Rebecca Spang:

Przez wieki *grand couvert*, serwowany według protokołu posiłek, zadziwiał obserwatora dystansem oddzielającym go od monarchy. Król jadł ze złotych i srebrnych naczyń; trzej ludzie – każdy o nieco innych zadaniach – potrzebni byli, by napełnić jego królewski kielich. Tak jak inne ceremonie absolutystycznego dworu, *grand couvert* przemieniał najbardziej plebejskie, fizyczne czynności króla w zdobny i bacznie obserwowany rytuał<sup>3</sup>.

Poddani byli jedynie biernymi uczestnikami tegoż rytuału, obserwowali go jakby przez szybę, jedząc oczami potrawy swojego suwerena, i – jak podkreślali ówczesni komentatorzy – głodni opuszczali wystawne stoły. W wizji de Villette’a nie odnajdujemy podziału na widzów i aktorów tego kulinarnego spektaklu. W jakim sensie ma więc on przypominać odchodzące do lamusa historii anachroniczne *grand couvert*? Czy markiz stosuje to określenie tylko z pewnej przekory, chcąc dowiedzieć, że w nowej epoce stare słowa nabrały całkiem nowych treści? A może spektakl na milion aktorów ma być podziwiany nie z perspektywy Paryża, a reszty świata, która oniemieje z podziwu na widok tak długiego stołu łączącego wolnych obywateli?

Spang zwraca uwagę na utopijność prezentowanej tu wizji<sup>4</sup>. Jej autor nie wspomina ani słowem, co będzie podawane podczas narodowego bankietu, skąd te potrawy będą pochodzić, kto będzie je serwował ani przede wszystkim – kto za to wszystko zapłaci. Jeśli jednak dobrze wczytamy się w tekst, znajdziemy w nim wiarę w zdolność samoorganizacji społeczeństwa: „mieszczanie dobrego miasta Paryża” mają wystawić przed domy stoły i na nich spożywać swoje posiłki. Jeść będą więc to, co i tak zjedliby w domowym zaciszu. Ważne jest nie to, co leży na stole, ale to, co dzieje się między współbiesiadnikami, ważna jest rodząca się między nimi braterska relacja, która odsyła nie tylko do tradycyjnych wartości rodzinnych, ale i do symboliki uczt masonskich, które także miały na celu zjednoczenie przy jednym stole braci w wolnomularstwie<sup>5</sup>.

Utopijny obraz stworzony i rozpropagowany przez zafascynowanego rewolucją markiza zapłodnił wyobraźnię wielu rewolucyjnych polityków. Widać to było już w rok po ukazaniu się jego artykułu, podczas Święta Federacji, które rzeczywiście miało na celu nie tyle upamiętnienie rocznicy wybuchu rewolucji, co stworzenie nowej narodowej

2 M. Ozouf, *Święto rewolucyjne 1789–1799*, Warszawa 2008, s. 47.

3 R.L. Spang, *The invention of the restaurant. Paris and modern gastronomic culture*, Cambridge 2000, s. 96–97.

4 Tamże, s. 98.

5 Markiz de Villette był członkiem loży Neuf Scours.

wspólnoty. Świętu jedności narodu towarzyszyły wielkie, choć nie milionowe, uczty. Rozpoczęły się już na prowincji, gdzie w biesiadnej atmosferze „federowały” się ze sobą poszczególne miasta<sup>6</sup>. Apogeum ucztowania nastąpiło w połowie lipca w Paryżu. 18 lipca paryska Gwardia Narodowa we wszystkich dystryktach wydawała posiłki przedstawicielom prowincji i armii przybyłym na centralne obchody<sup>7</sup>. Kulminacyjnym momentem rocznicowych obchodów był dzień 14 lipca, który uświetniły dwie wielkie uczty. Spójrzmy, do jakiego stopnia realizowały one postulaty markiza de Villette’a.

W przeddzień Święta Federacji, tj. 13 VII 1790 roku, delegacje Zgromadzenia Narodowego (po jednym deputowanym z każdego departamentu) oraz sił zbrojnych (po 12 delegatów z każdego korpusu) udały się do amfiteatru w ogrodach Palais Royal, gdzie oczekiwał je „bankiet patriotyczny na ponad 600 nakryć”<sup>8</sup>. Bankiet przyozdabiały girlandy naturalnych kwiatów, których zapach rozchodził się po okolicy. „Środek stołu przedstawiał ogród angielski, w którym znajdowały się rzadkie krzewy, wiele naturalnej wielkości figur oraz różne alegorie, a całość sprawiała doskonale i malownicze wrażenie” – oceniał dziennikarz „Chronique de Paris”<sup>9</sup>. Biesiadzie towarzyszyły melodie wojskowe i niekończące się toasty. Korespondent odnotował następujące: pierwszy toast za naród, drugi za króla, trzeci za mera Paryża, czwarty za komendanta generalnego (Gwardii Narodowej, czyli Marie Josepha de La Fayette’a), piąty za przewodniczącego elektorów, szósty za miasto Paryż. Miasto Paryż, jak to często bywa, spełniało te toasty ustami swoich najlepszych przedstawicieli. Wokół zastawionych stołów stał spragniony ich widoku tłum paryżan – „ponad dwa tysiące widzów, których przyciągnął ten nowy spektakl” – entuzjasmował się komentator z „Chronique de Paris”. Dziennikarz podkreślał, jak bardzo spektakl ten różnił się od pełnej sztuczności i bezdusznego luksusu pompy *ancien régime’u*, która nie mogła się nawet równać z „tymi prostymi świętami, podczas których tysiące braci połączonych w jedną rodzinę, zacieśnia więzy jedności i zgody”<sup>10</sup>.

Nazajutrz wieczorem, po głównych uroczystościach Święta Federacji markiz de La Fayette wydał uroczysty bankiet w parku La Muette. „Była prawie szósta, gdy delegacje z prowincji udały się do La Muette, gdzie przygotowano im kolację, złożoną głównie z mięs na zimno. We wszystkich alejach parku ustawiono stoły, a jedzenia było tak wiele, że po kolacji gwardziści narodowi roznosili je wśród ludu”<sup>11</sup>. Jak zauważa zgryźliwie Camille Desmoulins, zaledwie 5000 lub 6000 gości udało się na bankiet przygotowany dla 300 000 biesiadników. Nic dziwnego więc, że po skończonej kolacji trzeba było szukać po mieście „potrzebujących, którzy nie mając świątecznego stroju, czyli munduru

---

6 Maximin Isnard opisuje ucztę na 600 osób wydaną z okazji zawarcia konfederacji między miastami Draguignan i Fréjus. Odbывała się ona w obszernym kościele, przy pięknie oświetlonym i udekorowanym papierowymi dekoracjami stole. Sam Isnard nie mógł powstrzymać się, by nie wygłosić mowy na cześć tego cieszącego rewolucyjne oczy zgromadzenia: „Radują się, bo są szczęśliwi; są szczęśliwi, bo są wolni. Widzę ich przy jednym stole, gdyż tworzą jedną rodzinę; postrzegam, że są wymieszani, ponieważ są równi; ściskają się w uniesieniu, albowiem wszyscy stali się braćmi” („Révolutions de France et de Brabant” 1790, nr 30, s. 265).

7 *Repas dans tous les districts de Paris*, Paris 1790.

8 „Chronique de Paris”, 19 VII 1790, s. 798.

9 Tamże.

10 Tamże.

11 „Chronique de Paris”, 16 VII 1790, s. 787.

Gwardii Narodowej, nie mogli zostać dopuszczeni do stołu<sup>12</sup>. Desmoulin krytykuje też nadmierną wystawność uczy, podczas której „niekończące się stoły” uginają się od obfitości godnej Lukullusa albo Marka Antoniusza. „Wolność jest oszczędna, a despotyzm rozrzutny” – zauważa generalny prokurator latarni. „To właśnie za pomocą takich posiłków i takich świąt rzymscy arystokraci korumpowali lud” – grzmi na łamach swojej gazety<sup>13</sup>. La Fayette przyrównany jest tu do Cezara, który na stole opiera swoją dyktaturę. W oczach trybuna ludowego, za jakiego uważa się Desmoulin, Święto Federacji staje się więc nową odmianą politycznego przekupstwa *panem et circenses*. W pełni zadowolony jest tylko z kończących świąteczny wieczór iluminacji przygotowanych przez – znanego nam dobrze – markiza de Villette’a.

Czy przedstawione tu dwie świąteczne uczy rzeczywiście realizowały jego postulaty? Pierwszy z bankietów zaskakująco przypomina *grand couvert*, ale w starym, królewskim wydaniu. Wyraźny podział na aktorów i widzów, pięknie dekorowany stół, posiłek, który syci oczy narodu. Nowe są tylko toasty, w których naród poprzedza króla oraz poczucie braterskiej jedności, o którym wspomina korespondent. Druga z uczt także zawiera elementy ze „ślusznie minionej” epoki. „Obywatele bierni”, jak nazywa lud Paryża Desmoulin, nie zostają dopuszczeni do biesiadnej wspólnoty. Mogą liczyć co najwyżej na resztki z pańskiego – czy raczej: obywatelskiego – stołu, tak jak to było w zwyczaju za czasów dobrotliwych monarchów. W pierwszych latach rewolucji egalitarna teoria nie zawsze idzie w parze z konserwatywną praktyką. Na prowincji biednych nie zaprasza się do stołu, a co najwyżej – po chrześcijańsku – rozdaje się im resztki z bankietu. Jan Baszkiewicz przywołuje historię z Marsylii, gdzie rewolucyjne święto postanowiono zwieńczyć wzorcową ucztą:

Około godziny siódmej – proponują władze Marsylii – każdy obywatel ustawi przed swym mieszkaniem jedno nakrycie i zaprosi do stołu tych, których nie będzie stać na patriotyczną kolację, albo też, jeszcze lepiej, każdy dystrykt ustawi w miejscu publicznym stół z dwiema setkami nakryć. Najbardziej potrzebującym służyć będą damy. Na honorowym miejscu zasiądą panna i młodzieniec, biedni lecz uczciwi<sup>14</sup>.

Jak ironizuje Baszkiewicz: „w rzeczywistości bidulkami, które prezydują uczcie, są żona mera oraz małżonka dowódcy Gwardii Narodowej. Plebejusze piją wino i jedzą ciastka ustami swoich najlepszych przedstawicieli”<sup>15</sup>.

De Villette ani słowem nie wspomina o potrawach, które powinny znaleźć się na braterskim stole. W początkach Rewolucji protokoły patriotycznych świąt nie wzdragają się przed wyszczególnianiem pasztetów, szynek, rosółów, udźców, kaczek czy indyków, piętujących się na obywatelskich stołach, oraz zdobnych girlandami beczek z winem, stojących po obu stronach orkiestry. To święto, które jest pretekstem do libacji i szczodrości, do rozdawania chleba i wina<sup>16</sup>.

12 „Révolutions de France et de Brabant” 1790, nr 35, s. 521. W innym miejscu tego tekstu Desmoulin wspomina o 22 000 nakryć (s. 519).

13 Tamże, s. 519–520.

14 J. Baszkiewicz, S. Meller, *Rewolucja Francuska 1789–1794. Społeczeństwo obywatelskie*, Warszawa 1983, s. 397.

15 Tamże.

16 M. Ozouf, *Święto rewolucyjne...*, s. 70.

Już wtedy jednak pojawiają się apele o poskromienie apetytów. Desmoulins za wzór stawiał umiarkowanie Amerykanów świętujących swoją niepodległość<sup>17</sup>. Przykładów najchętniej jednak szukano w dziejach starożytnych. Rewolucja francuska generalnie propagowała spartański styl życia. „Prawdziwi rewolucjoniści, patrioci, powinni żyć równie skromnie jak Spartańskie albo jak Rzymianie z czasów Republiki” – powtarzano przy każdej okazji<sup>18</sup>. Powoływano się na Likurga, który wprowadzić miał wspólne spożywanie prostych posiłków w grupach złożonych z 15 dorosłych mężczyzn (*syssitia*). Spartańskie uczty były obowiązkowe (również dla królów), a każdy z członków grupy musiał kolejno dostarczać na stół żywność wyprodukowaną na swojej własnej ziemi. Posiłki wolnych i równych spartiatów nie tylko tworzyły silną, braterską, dozgonną więź (udział w grupach był z zasady dożywotni), ale i ostatecznie zrównywały bogatych i biednych. Podczas tych posiłków podawano słynne spartańskie danie: czarną polewkę (*brouët noir*) – mało wyszukaną zupę z wieprzowiny, krwi i soli, do której odwołania znajdujemy we francuskich źródłach. Rewolucyjna kuchnia uwielbiała spartańskie przepisy. Posiłki miały być proste, niewyszukane, jak najmniej przetworzone. *Frugalité* (prostota, skromność, oszczędność) – to słowo najczęściej odnajdujemy w rewolucyjnych dyskursach na temat jedzenia. Ideałem były surowe jabłka i czarny chleb równości, którego obowiązkową recepturę w momencie największego kryzysu rewolucyjne państwo narzuciło piekarzom<sup>19</sup>. „Szklanica wina i kawałek chleba – to wszystko, czego potrzeba prawdziwym sankiulotom” – zapewniał Père Duchesne<sup>20</sup>. Chleb, sery, surowe warzywa i owoce – wszystko nietknięte ręką kucharza – oto, co najchętniej oglądaliby na stołach braterstwa rewolucyjni moralisci. Podążali oni za teorią (choć nie praktyką życiową!) Jeana-Jacques’a Rousseau, który w swoim *Emilu* głosił pochwałę wegetarianizmu, dowodząc, że mięso nie jest naturalnym pokarmem ludzkości, a ludzie jedzący go w nadmiarze są bardziej niż inni srodzy i okrutni<sup>21</sup>.

Rewolucyjne dzieci natury zachęca się nie tylko do niewyszukanego jedzenia, ale i do niewyszukanych manier:

Na lacedemońskich stołach – głosi «Journal de Paris» – nie potrzeba ani obrusów, ani serwet, ani niczego, co wiąże się z luksusem. W tym stanie prostoty godnej złotego wieku, ileż serc zwraca się ku braterstwu, ku słodkiej równości, a nawet ku przyjaźni!<sup>22</sup>.

W tym nowym „złotym wieku”, gdy cenne kruszce zastaw stołowych zostały przetopione na potrzeby wojenne, dzieci natury mogą bez skrępowania jeść rękoma<sup>23</sup>. Zachęca się też je do urządzania pikników. Jeden z nich organizuje w 1793 roku – w pierwszą rocznicę

17 „Révolutions de France et de Brabant” 1790, nr 35, s. 20–21.

18 H. Parienté, G. de Ternant, *La fabuleuse histoire de la cuisine française*, Paris 1981, s. 245.

19 Odtąd piekarze mieli prawo wypiekać tylko jeden gatunek pieczywa: „chleb równości”, składający się w  $\frac{3}{4}$  z mąki pszennej i w  $\frac{1}{4}$  z mąki żytniej z otrębami (K. Stengel, *Histoire divertissante et curieuse de la gastronomie*, Paris 2013, s. 185). Decyzja ta podyktowana była nie tylko względami praktycznymi, ale także chęcią zrównania wszystkich członków społeczeństwa. Jak czytamy w sprawozdaniu rady generalnej Komuny Paryża: „Ponieważ zarówno bogactwo, jak i bieda powinny zniknąć w ustroju Równości, nie będzie się odtąd wypiekać chleba z najlepszej mąki dla bogacza ani chleba z otrębów dla biedaka” (J.-P. Bertaud, *La vie quotidienne en France au temps de la Revolution (1789–1795)*, Paris 1983, s. 58–59).

20 „La Père Duchesne” 1794, nr 351, s. 6.

21 J. Chevallier, *Vegetarians in 18<sup>th</sup> Century France*, [online] [https://www.academia.edu/232131/Vegetarians\\_in\\_18th\\_Century\\_France](https://www.academia.edu/232131/Vegetarians_in_18th_Century_France), s. 2 [dostęp 10.08.2017].

22 A. Castelot, *L'Histoire à table. Si la cuisine m'était contée...*, Paris 1978, s. 47.

23 R.L. Spang, *The invention of the restaurant...*, s. 110.

obalenia monarchii, sam Jacques-Louis David. Proponuje on paryżanom „skromny bankiet”, podczas którego „lud siedzący po bratersku na trawie i pod przygotowanymi specjalnie na tę okazję namiotami wymieniać będzie ze swymi braćmi przyniesioną przez siebie żywność”<sup>24</sup>.

W teorii bankiet obywatelski miał być skromną spartańską ucztą, która tworzyć miała nierozzerwalne więzi między współbiednikami, albo nawiązującą do chrześcijaństwa agapą, podczas której na znak braterstwa dzielono się chlebem równości. A jak było w praktyce?

Członek Konwencji Edme Monnet pisał:

Warto odwiedzić ulice i place publiczne Paryża podczas rzekomym bankietów braterskich. Osobiście widziałem całą serię scen mniej lub bardziej niesmacznych, mniej lub bardziej groteskowych. Tu pijaństwo i hulanka; dalej – pośród objawów wesołości, wypowiedzi godne kanibali; gdzie indziej – plany masakr i podpałen<sup>25</sup>.

Jak zauważa Jean-Marc Albert: „przyjemna z początku atmosfera bankietów 1790 roku ustępuje miejsca przemocy w słowach i czynach”<sup>26</sup>. Bankiety często zwieńczone są pijaństwem i aktami wandalizmu uświęconymi dechrystianizacyjną ideologią<sup>27</sup>. Louis-Sébastien Mercier tak opisuje Świąto ku czci Rozumu w kościele Saint-Eustache:

Wokół prezbiterium ustawiono stoły uginające się od butelek, suchych kielbas, kielbas brońskich, pasztetów i innych mięs. Na ołtarzach bocznych kaplic składano ofiary luksusowi i łakomstwu zarazem; na poświęconych kamieniach widać było obrzydliwe ślady nieumiarkowania. Współbiednicy parli wszystkimi drzwiami, a każdy kto tylko się pojawił, brał udział w festynie. Dzieci w wieku siedmiu, ośmiu lat, tak chłopcy jak dziewczęta, na znak wolności brały dania i piły z butelki; ich szybkie upojenie wywoływało śmiech podłych kreatur, które szły w ich ślady<sup>28</sup>.

W Arles feministyczny bankiet kończy się orgią (nie bez udziału mężczyzn, jak trzeźwo zauważa Michel Vovelle), a wielodniowe wesele dziewięciu księży – uciechami przypominającymi „nieczyste orgie pogańskich Saturnaliów”<sup>29</sup>. Niekiedy zaś sam bankiet obywatelski bywa zwieńczeniem „spektaklu gilotyń”<sup>30</sup>. Często też zapomina się o postulacie umiarkowania i spartański posiłek zastępują zarekwirowane barany, woły i baryłki wina.

Słynny krytyk kulinarny tej epoki Alexandre Grimod de La Reynière z wyraźnym niesmakiem wspomina paryskie biesiady „urządzane pośrodku ścieku na każdej ulicy”. Jego zdaniem braterstwo, które podczas nich panowało, było braterstwem godnym Kaina i Abla<sup>31</sup>. Także i inni ówczesni komentatorzy zwracali uwagę na hipokryzję w relacjach społecznych zrodzonych podczas przymusowej fraternizacji. Baczny kronikarz tych czasów Mercier, ukazywał paradoks, jaki wkraść się do tak szlachetnego w teorii rytuału:

24 J.-M. Albert, *Aux tables du pouvoir. Des banquets grecs à l'Élysée*, Paris 2009, s. 166.

25 A. Castelot, *L'Histoire à table...*, s. 47.

26 J.-M. Albert, *Aux tables du pouvoir...*, s. 166.

27 Tak było chociażby podczas Świąta Rozumu w Auch, gdzie po „prawdziwie spartańskim posiłku” dechrystianizatorzy oddali się „ikonoklazmowi i autodafe”. J.-P. Gros, *Le Banquet fraternel de l'an II*, [w:] *Mélanges Michel Vovelle: sur la Révolution, approches plurielles*, ed. Jean-Paul Bertaud i in., Paris 1997, s. 254.

28 M.-L. Biver, *Fêtes révolutionnaires à Paris*, Paris 1979, s. 79.

29 M. Vovelle, *Les métamorphoses de la fête en Provence de 1750 à 1820*, Paris 1976, s. 257.

30 Tak było choćby w Tulle, por. J.-P. Gros, *Le Banquet fraternel...*, s. 254.

31 J.-M. Albert, *Aux tables du pouvoir...*, s. 163.

Bogaty ograniczał, jak mógł, luksusy swojego stołu, biedny rujnował się, by ukryć swoją nędzę. Zazdrość z jednej, orgie zaś z drugiej strony, w bachanalia zmieniły te rzekomo braterskie kolacje<sup>32</sup>.

Podobnie zapamiętał paryskie bankiety 12-letni wówczas Anglik:

Jeśli przynosiłeś luksusowy artykuł, zwany byłś arystokratą, który karmi się przysmakami, podczas gdy ludzie głodują; a jeśli wręcz przeciwnie – twój udział był skromny, oskarżany byłś o to, że jesteś monopolistą, urągającym ubóstwu twoich sąsiadów<sup>33</sup>.

Ten, kto nazbyt skromnie partycypował w bankiecie, uważany był za złego obywatela; ten, kto wykazał się hojnością, stawał się natychmiast podejrzany. W czasach terroru, gdy niebezpieczne było posądzenie zarówno o „arystokratyzm”, jak i o egoizm, a sąsiedzkie donosy były na porządku dziennym, braterskie kolacje musiały przebiegać w zdecydowanie nerwowej atmosferze.

Niwelacyjna funkcja posiłku prowadziła czasem jego organizatorów do przedziwnych, prawdziwie karnawałowych rozwiązań<sup>34</sup>. W Cahors zorganizowano „święto sankiulotów”, podczas którego bohaterowie wieczoru obsługiwani byli przez swoich bogatych sąsiadów. W pobliskim departamencie Aveyron każdy ubogi biesiadnik otrzymywał porcję złożoną z funta chleba równości, ćwiartki sera, połówki butelki wina, mięsa i kasztanów. Przymusowymi fundatorami tego bankietu, nazwanego „triumfem biedaka” byli „bogaci egoiści”, którzy z uniesieniem obsługiwali ubogich, nie mogąc ani się do nich przysiąść, ani tknąć któregośkolwiek z dań, zgodnie z „dawną etykietą głoszącą, że sługa nie może usiąść za stołem swojego pana”<sup>35</sup>. Już z pobieżnego opisu widzimy, że nie ma tu mowy o żadnym egalitaryzmie, a tym bardziej o braterstwie. Są to prawdziwe Saturnalia, podczas których panowie służą swoim niewolnikom. Mamy tu też do czynienia z karnawałowym światem na opak, gdzie do góry nogami wywrócona zostaje dotychczasowa drabina społeczna: bieda mści się na bogactwie, poniżeni biorą pomstę na tych, którzy dotąd ich upokarzali – i sami z kolei poniżają swoich gnębieli. Przywileje nie zostają zniesione, a jedynie odwrócone: bogaci i biedni zamieniają się miejscami przy stole.

Braterskie bankiety organizowane będą nieomal do samego końca rządów Maximiliena de Robespierre’a. Urządza się je przy okazji rewolucyjnych świąt (te ku czci bogini rozumu odbywają się zazwyczaj w kościołach), rocznic wielkich wydarzeń rewolucji lub patriotycznych akcji, takich jak uroczyste pojednanie miast. Braterskie stoły ustawia się też często *ad hoc* na wieść o zwycięstwach na froncie, które trzeba uczcić winem w radosnej atmosferze narodowej wspólnoty. Niekiedy jednak uczyty przestają być li tylko wyrazem świętowania rewolucji, same stając się impulsem do nowych rewolucyjnych działań. Tak było 26 VII 1792 roku, gdy w ruinach Bastylii zgromadzili się na obywatelskim bankiecie ochotnicy z prowincji i mieszkańcy przedmieścia św. Antoniego, zagrzewani do czynu przez Georges’a Dantona. Zaledwie dwa tygodnie po tych uderzających do głów toastach obalona została monarchia.

32 A. Castelot, *L'Histoire à table...*, s. 48.

33 R.L. Spang, *The invention of the restaurant...*, s. 110.

34 Vovelle zwraca uwagę na koincydencję wielu rewolucyjnych świąt i bankietów z okresem dawnego karnawału (M. Vovelle, *Les métamorphoses...*, s. 256). Często ta zbieżność terminów była jednak przypadkowa, dlatego że uczyty obywatelskie celebrowano z okazji ważnych wydarzeń, takich jak ścięcie króla (styczeń) lub zdobycie Tulonu (grudzień).

35 J.-P. Gros, *Le Banquet fraternal...*, s. 255.

Osobną historię mają braterskie biesiady organizowane spontanicznie przez sekcje Paryża w pierwszych dniach lipca 1794 roku na wieść o zwycięstwie pod Flerus<sup>36</sup>. Na dwa tygodnie cały Paryż przemienił się wówczas w jedną wielką letnią salę bankietową, w której codziennie biesiadowały inne z 48 sekcji, na jakie rewolucja podzieliła miasto (niektóre z nich zdążyły wydać nawet po dwa bankiety). Obywatele wystawiali przed domy swoje stoły, ozdobione kwiatami i rewolucyjnymi emblematami. Najwspanialej prezentowały się zastawy na Nabrzeżu Żłotników. Każdy przynosił, co miał najlepszego, i – w imię równości – dzielił się jedzeniem oraz trunkiem ze swymi najbliższymi sąsiadami. Na obrazkach przedstawiających owe uczty współbiednicy jednomyślnie wznosili kielichy, radośnie tańczyli wokół drzewek wolności i z entuzjazmem wymachiwali flagami, podczas gdy ich psy zgodnie jadły z jednej miski<sup>37</sup>. W rzeczywistości terroru te „dni sąsiadów”, choć organizowane oddolnie i niepopierane przez państwo, miały jednak charakter obowiązkowy, a towarzysząca im fraternizacja była najczęściej wymuszona przez atmosferę powszechnego strachu.

Mimo to rewolucyjne władze dostrzegły w tych nadzwyczaj spokojnie przebiegających patriotycznych wieczerniach potencjalne źródło kontrrewolucyjnego zepsucia. Jak pisze Baszkiewicz: „Odbywały się one w spokoju i nastroju braterstwa, ale rządzący uznali, że rodzą niebezpieczne nadzieje rychłego pokoju i osłabiają narodową mobilizację”<sup>38</sup>. Władze doszły do wniosku, że wśród biesiadników prym mogą wieść umiarkowani, którzy dość mają polityki terroru. Ludzie ci, uspiwszy winem czujność sankiulotów, nakłonią ich do obalenia rządu. W imieniu Komuny głos zabrał w tej sprawie Claude-François Payan, który przyznał, że „bankiety te mogłyby być jednym z najśłodszych owoców wolności, gdyby czyste uczucia kierowały wszystkimi obywatelami, którzy w nich uczestniczą”<sup>39</sup>. Tak jednak stanie się dopiero wtedy, gdy unieszkodliwiona zostanie raz na zawsze „arystokracja”. Równie sceptyczny wobec braterskich biesiad był sam Robespierre, który od dawna z niesmakiem śledził towarzyszące im przypadki nieumiarkowanego obżarstwa i rozpasania obyczajów zagrażające jego wymarzonej Republice Cnoty. Tym razem wszelako dostrzegł w bankietach sekcyjnych intrygę „wykonawców testamentu Héberta i Chaumette’a”<sup>40</sup>. Najbardziej jednak kompleksowo zaatakował obywatelskie uczty Bertrand Barère de Vieuzac – wpływowy członek Komitetu Ocalenia Publicznego, w swojej mowie wygłoszonej w Konwencji w dniu 28 messidora roku II.

Barère mówi w niej o szacunku, jaki budzi w społeczeństwie stół, który „wszystkie ludy postrzegały jako świątynię Przyjaźni”<sup>41</sup>. Są jednak hipokryci, którzy przemienili go w świątynię niezgody, z publicznych posiłków czyniąc broń kontrrewolucji. Mówca

36 „Banquets civiques”, [w:] Pierre Larousse, *Grand Dictionnaire universel du XIX<sup>e</sup> siècle*, t. 1, Paris 1866–1877, s. 180.

37 R.L. Spang, *The invention of the restaurant...*, s. 110–111.

38 J. Baszkiewicz, *Nowy człowiek, nowy naród, nowy świat. Mitologia i rzeczywistość rewolucji francuskiej*, Warszawa 1993, s. 151.

39 M. David, *Fraternité et Révolution française*, Paris 1987, s. 158.

40 Tamże. Co ciekawe, w tym samym czasie w paryskich więzieniach wprowadza się wspólne (i bardzo podłe) posiłki dla więźniów, którzy do tej pory mogli zamawiać obiady na mieście. Ten tzw. wspólny refektarz jest próbą zaprowadzenia egalitarnych zasad rewolucji w „ostatnich ostożach nierówności”, jakimi były więzienia. Por. M. Milewska, *Ocet i łzy. Terror Wielkiej Rewolucji Francuskiej jako doświadczenie traumatyczne*, Gdańsk 2002, s. 154.

41 *Réimpression de l'Ancien Moniteur*, t. XXI, Paris 1870, s. 233.

wskazuje ich z nazwiska: to Desmoulins, który nakłaniał lud do wspólnego biesiadowania na łamach swych gazet, oraz Danton popierający w Konwencji propozycje hałaśliwego świętowania przy stole, za którym czaiła się zdrada. Nie lepiej jest i tym razem, choć bankiety sekcyjne z pozoru mogą wydawać się spontanicznym odruchem ludowego entuzjazmu. Barère dostrzega w nich jednak „zręczną pułapkę, przedwczesną amnestię”, „niebezpieczną fuzję czystych uczuć i perfidnych intencji, czynów republikańskich i kontrrewolucyjnych zasad”<sup>42</sup>. Wino, którym podstępni biesiadnicy raczą swoich naiwnych sąsiadów, jest w istocie opium, które ma uspić ich rewolucyjną czujność, rzekomo braterskie uściski mają zaś służyć ich zaduszeniu. Barère przeprowadza kompleksową krytykę bankietów sekcyjnych. Zwraca uwagę na tamowanie ruchu konnego, wywołane przez rozstawione na ulicach stoły; zgubne przemieszanie płci, które utrudnia regenerację obyczajów; karygodną w obliczu wojny i braków w zaopatrzeniu rozrzutność prowadzącą do pochłonięcia w jeden dzień produktów pierwszej potrzeby, które w normalnych warunkach starczyłyby na całą dekadę. „Czy wielość posiłków przystoi diecie obłączonych? Czyż nie jest to podstępna rada arystokracji: pożreć wszystko w jedną chwilę, aby następnego dnia być od niej uzależnionym?”<sup>43</sup> – pyta Barère. Czepia się nawet wycinki i okaleczenia drzew, których gałęzie posłużyły za efemeryczną dekorację stołów braterstwa. Najbardziej niebezpieczne wydaje mu się jednak wymieszanie przyjaciół i nieprzyjaciół Francji: „Arystokracja nie ma wcale ojczyzny – grzmi – a nasi wrogowie nie mogą być naszymi braćmi”<sup>44</sup>. Braterstwo nie rodzi się *ad hoc* przy wystawionym przed dom stole. Jest zwieńczeniem długiego procesu budowania wzajemnego zaufania. „Bez wątplenia nadejdzie epoka, którą będziemy się cieszyć, szczęśliwa epoka, w której obywatele francuscy, tworząc jedną wielką rodzinę, będą mogli ustanowić posiłki publiczne, by za ich pomocą scementować jedność republikańców i dać lekcję braterstwa i równości”<sup>45</sup> – stanie się to możliwe dopiero wtedy, gdy zrobi się porządek ze wszystkimi konspiratorami, zdrajcami i wrogami ojczyzny i gdy po wielu wstrząsach zakończy się rewolucja.

Na stołach braterstwa dogorywająca w istocie rewolucja widzi w swych halucynacjach już nie chleb równości, ale zatrute wino arystokratów. Rewolucja w jakobińskim wydaniu paradoksalnie przestaje wierzyć w swoją własną moc zmieniania człowieka. Potrafi tylko wykluczać ze wspólnoty, także z owej radosnej wspólnoty stołu. Przemówić do ludzi mogą już nie idee, a jedynie tępa gilotyna. W niecałe dwa tygodnie po przemówieniu Barère’a upada jakobińska władza i publiczne bankiety znów są dozwolone. Ponieważ jednak organizują je teraz zwolennicy tej lub innej formacji, rojaliści i republikanie biesiadują odtąd osobno. Tak kończy się sen o Francji – wielkiej rodzinie zjednoczonej przy wspólnym stole.

---

42 Tamże.

43 Tamże, s. 234.

44 Tamże, s. 235.

45 Tamże, s. 233.



### **Abstrakt**

W czasach rewolucji francuskiej jednym ze sposobów realizacji rewolucyjnego hasła o braterstwie były tzw. braterskie bankiety. Odbywały się one zazwyczaj na ulicach miast, „pod sklepieniem nieba” – jak wówczas mówiono – i przyjmowały postać wielkiego sąsiedzkiego spotkania przy stole. Artykuł opowiada o różnych formach „posiłków braterskich”, o ich genezie, zróżnicowanej wymowie ideologicznej oraz o procesie degeneracji i przyczynach, które doprowadziły do zakazu ich organizowania w dobie tzw. wielkiego terroru.

**Słowa kluczowe:** historia jedzenia, rewolucja francuska, bankiety braterskie, markiz de Villette, Bertrand Barère.

## **A million Parisians at one table. About fraternal meals during the French Revolution**

### **Abstract**

During the French Revolution, one of the ways of implementing the revolutionary slogan of brotherhood, were the so-called “fraternal banquets”. They usually took place on streets, “under the vault of heaven” – as it was said then – and took the form of a great neighborhood meeting at the table. The article discusses various forms of “fraternal meals”, their genesis, diverse ideological meaning, the process of their degeneration and the reasons which led to their suppression during the Great Terror time.

**Key words:** food history, French revolution, fraternal banquets, marquis de Villette, Bertrand Barère.

## Szkolny wymiar gastronomii Wielkiej Emigracji, czyli jak jadali batigniolczycy na co dzień i od święta

### Wstęp

Poza wieloma innymi określeniami, XIX wiek zyskał miano złotego stulecia francuskiej gastronomii. Po raz pierwszy pojęcie „gastronomia” zostało użyte przez Josepha Berchoux w tytule i treści jego poematu z 1801 roku pt. *Gastronomia, albo Rolnik przy stole*<sup>1</sup>, a do języka codziennego weszło dzięki wielce poczytnej książeczce Anthelme’a Brillata-Savarina *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*. Autor drugiego z wymienionych tytułów – z wykształcenia wybitny prawnik, adwokat, sędzia – traktował ją bardziej jako sztukę, chociaż intencjonalnie przydawał owej sztuce wartości naukowe<sup>2</sup>. W 1825 roku pisał: „Gastronomia rozpatruje smak tak samo w tym, co jest źródłem przyjemności, jak i cierpienia; odkrywa stopniowo podniety, którym smak podlega; reguluje ich działanie i ustanawia granice, których szanujący się człowiek nie powinien nigdy przekroczyć”<sup>3</sup>.

To właśnie w tym okresie, kiedy smak i wykwint potrawy zaczęły być w cenie, sława kuchni francuskiej podbija całą Europę i Amerykę. Znana z doskonałych dań, wybornych produktów, win, wszelkich niecodziennych kulinarnych ekstrawagancji narzuca miejskim elitom wielkiego świata paryską sztukę restauracyjnego życia, gestu, zachowania, konwersacji – jednym słowem: szeroko pojmowanej kultury stołu. Warto wspomnieć o takich nazwiskach jak: Marie-Antoine Carême gotujący dla Charles-Maurice de Talleyranda, cara Rosji czy Rotschildów w Paryżu<sup>4</sup>; Alexandre Grimod de la Reynière<sup>5</sup> – pierwszym kulinarnym krytyku, adwokacie o zamiłowaniu artystycznych i gastronomicznych, założycielu pionierskiego periodyku „Almanach de Gourmands” (Paris 1803) poświęconego jedzeniu. Ich tradycje kontynuowali: „apostoł kuchennej dekoracji” Jules Gouffé – autor licznych kucharskich biblii (m.in. *Le Livre de Cuisine: comprenant la cuisine de ménage et la grandecuisine, Le Livre de Pâtisserie... czy Recettes pour préparer et conserver les Viandes*

---

1 J. Berchoux, *La gastronomie, ou l’homme des champs à table, poème didactique en IV chants*, Paris 1803, s. 19–134.

2 „Nauki nie są jak Minerwa, która w pełnym uzbrojeniu wyszła z głowy Jowisza; są one dziećmi czasu i kształtują się niepostrzeżenie” – takim refleksyjnym wstępem rozpoczął Savarin swoje filozoficzne dywagacje o gastronomii. Więcej zob. A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, Warszawa 1973, s. 18–19.

3 Tamże, s. 20.

4 O jego niebywałym talencie kulinarnym zob. G. Mallet, *Ostatnia szansa, żeby dobrze zjeść*, Warszawa 2006.

5 Na temat jego wkładu we francuską kulturę gastronomii zob. J. Haechler, *Balthazar Grimod de la Reynière un gastronome à la table des Lumières*, Paris 2016.

*et les Poissons salés et fumés, les terrines, les galantines, les légumes, les fruits, les confitures, les liqueurs de famille, les sirops, les petits fours, etc.*), Urbain Dubois – twórca klasycznej francuskiej sztuki kulinarnej, autor równie poczytnych z tej dziedziny podręczników (m.in. *La Cuisine classique, études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe, Cuisine de tous les pays, études cosmopolites où sont rassemblées nombre de recettes, allemandes, françaises, italiennes, anglaises, russes, polonaises, etc.* czy dwutomowej *Cuisine artistique, étude de l'école moderne*). Nie bez znaczenia dla kultury stołu były też słynne przewodniki kulinarne, w pierwszej kolejności doceniające smaki Paryża (*Guider du dîner à Paris*, 1814), a następnie prowincji (np. *La cuisinière du Haut-Rhin*, 1827) czy doskonale znany nawet współczesnym – przewodnik Michelin, po raz pierwszy wydany w ostatnim roku „wspaniałego stulecia”. Wszyscy oni wyznaczyli światowe kulinarne trendy, wymyślali mody na nowe smaki, formowali kulinarne gusta.

Zarówno wyżej wymienieni, jak i wielu innych teoretyków i mistrzów gastronomii w „wieku koronki, gorsetu i krynoliny” miało wiele do wyjaśnienia i napisania na temat francuskiej kuchni, ponieważ nowa nadsekwańska burżuazja za wszelką cenę chciała zachowywać się i żyć jak dawna arystokracja z czasów *ancien régime*. Maniery i dworski styl bycia wymagały nie lada edukacji, stąd dziesiątki podręczników na temat dobrego gotowania i stosownego *savoir-vivre*. A że Wielka Rewolucja z 1789 roku wyprowadziła francuskich kucharzy na ulicę, dobre praktyki jedzenia i sztuka stołu, dostępne od tego czasu na przysłowiowe wyciągnięcie ręki, wymagały wyuczenia się nowych manier od tych, którzy na owych ulicach bywali i pretendowali do sfer wyższych. Już za czasów francuskiej irredenty powstało w stolicy, głównie wokół Palais-Royal, około 100 pierwszych restauracji dostępnych dla tzw. stanu trzeciego. W 30 lat później będzie ich ponad 3000. Do tego dochodziło mnóstwo innych zmian obyczajowych odnoszących się do życia codziennego paryżan, którzy na przykład od 1852 roku już się na zakupach nie targowali, dlatego że w pierwszym nowoczesnym domu towarowym – Bon Marché – ceny na stałe umieszczono na towarach w widocznych dla klientów miejscach. Z kolorowych, a nie czarno-białych plakatów, krzyczały informacje, że właśnie wymyślona przez Victora Auguste’a Poulaina produkcja najlepszej twardej czekolady w 1861 roku ruszyła na skalę przemysłową. A w czasie wolnym należało nie tylko spacerować i elegancko się prezentować, ale też jadać na wielkich bulwarach (stworzonych z dawnych wąskich uliczek przez ówczesnego prefekta Sekwany, pierwszego budowniczego Paryża – barona Georges’a Haussmanna), bywać w nowo zaaranżowanych parkach, placach czy skwerach i grać tam, na przykład w krykieta czy bilard, którego nowe reguły zostały ustalone w 1855 roku. Z drugiej strony – o czym pisano<sup>6</sup> w innych miejscach, życie codzienne uboższych i młodocianych warstw stolicy bywało nędzne i szare. Niemniej epatowanie nową modą, kuchnią czy ogólniej rzecz ujmując, zmieniającą się codzienną kulturą, również i na nie oddziaływało, inaczej hierarchizowało wartości i priorytety życiowe poszczególnych klas społecznych, w tym nowej burżuazji czy proletariatu. Wpływało na odmienne od starszego pokolenia oczekiwania młodzieży, kształtowało ich marzenia, styl bycia.

6 Zob. I.H. Pugacewicz, *Wakacje i kultura czasu wolnego w Polskiej Szkole w Paryżu w I połowie XIX wieku – praktyka i zagrożenia dla wychowania narodowego*, [w:] *Kultura w edukacji międzykulturowej – doświadczenia i propozycje praktyczne*, red. T. Lewowicki, E. Ogrodzka-Mazur, A. Gajdzica, Toruń 2013, s. 166–168; też, *Batignolles 1842–1874. Edukacja Wielkiej Emigracji*, Warszawa 2017, s. 420–423.

## Zamierzenia i codzienność kulinarna emigracyjnej szkoły

Na początku lat 40. XIX stulecia przebywająca ponad dekadę na francuskiej ziemi polska polistopadowa Wielka Emigracja rozumiała absolutną konieczność powołania na obczyźnie własnej szkoły narodowej, ponieważ w innym wypadku wzrastające kolejne pokolenie przestanie poczuwać się do polskości. Szukano takiego miejsca, które oprócz walorów poznawczych i niewygórowanych stawek wynajmu budynku bądź kosztów nauczania będzie charakteryzować się dogodnym dla rozwoju fizycznego młodzieży położeniem, w tym zdrową kuchnią. Ostateczny wybór miejsca padł na oddalony o 12 mil od Paryża Châtillon-sous-Bagneux. Takie umiejscowienie polskiej szkoły we francuskim instytucie było spowodowane między innymi tym, że ówczesny właściciel tamtejszej placówki, niejaki Jean-Pierre Marie Chapusot, był, jak to pisano w raporcie z wizytacji, „zamożny, mający wszystkie zapasy u siebie, ogrodowiznę, pieczenie chleba domowego, krowy do mleka, konie do odwożenia dzieci, drób obfity, kurczęta, kaczkę”<sup>7</sup>. A że twórcy pierwszej świeckiej szkoły na emigracji mocno wierzyli w rychły ponowny zryw niepodległościowy i powrót do Polski jako jej wyzwolicieli, za wszelką cenę pragnęli dla swoich dzieci surowego, ale i zdrowego wychowania na przyszłych krzepkich i sprawnych wyzwolicieli zniewolonej ojczyzny. W instytucie pana Chapusota, do którego niejako doklejono małą 18-osobową polską szkółkę, obowiązywała francuska kuchnia i tamtejsze zwyczaje żywieniowe. Jadano trzy razy dziennie, a potrawy sporządzane z miejscowych produktów zapewne zaspokajały głód uczniowski, skoro w dokumentacji szkolnej nie ma żadnych na ten temat skarg ani protestacji, a jego małżonkę wychwalano za oddanie i troskę wobec polskich dzieci.

Po niecałym roku takiego polsko-francuskiego egzystowania, w wyniku sporów odnoszących się do modelu wychowania postanowiono opuścić podparyską miejscowość i szukać szkoły bliżej, a najlepiej w samym sercu stolicy. Zanim jesienią 1844 roku zainstalowano na aż 33 lata polską placówkę na Batignolles, rozważano jej różne systemy organizacji i usytuowania. Wprawdzie uplasowanie jej w Paryżu wykluczało wiejski, zdrowy styl życia, o jakim marzyła emigracja, ale z drugiej strony nie do przecenienia było obycie uczniów z wielkomiejskimi zwyczajami, cywilizacyjnymi manierami, chociażby przez samą obserwację paryskiej ulicy. Postrzegający bardziej realistycznie ówczesną rzeczywistość, pracujący nad programem naukowo-wychowawczym polskiej szkoły Zygmunt Gordaszewski (doświadczony także w prowadzeniu francuskiego pensjonatu), podkreślał, a za nim wielu innych, że w przyszłej polskiej szkole narodowej:

stół trzy razy na dzień zastawianym będzie. Śniadanie ranne składać się będzie z mleka i chleba pszennego; południowe: z jednej potrawy mięsnej i jednej jarzyny lub leguminy; obiad: z zupy, dwóch potraw mięsnych, jednej jarzyny lub leguminy i jednego deseru. Napojem będzie woda z jedną czwartą częścią wina<sup>8</sup>.

Niestety, realia okazały się być bardziej surowe. Notoryczny niedostatek pieniędzy na utrzymanie szkoły wymuszał oszczędności – przede wszystkim w sferze żywieniowej. Podstawą uczniowskiego śniadania był chleb i ciepła zupa, która w dużej części składała

7 Biblioteka Polska w Paryżu (dalej: BPP), akc. 2340, t. 147, Raport z wizytacji pensji Pana Chapusot, Paryż 12 VIII 1842.

8 BPP, akc. 2340, t. 140, Z. Gordaszewski, Program Instytutu Wychowania Młodzieży Polskiej, Paryż 1843.

się z pozostałości z dzień wcześniejszego obiadu. Wokół tej kwestii jesienią 1844 roku wybuchła wielka dyskusja, w której udział wzięli, oprócz zarządców szkoły, dwaj wybitni emigracyjni doktorzy. Ponieważ dr Cyryl Modest Grodecki uznał poranne jedzenie składające się ze zlewanej z wczorajszego dnia zupy za niezdrowe, wobec tego ówczesny dyrektor szkoły – Ksawery Bronikowski – „wniósł aby na śniadanie dawanym było mleko z *semoul* [kaszą – tłum. I.H.P] lub *vermicelle* [makaronem – tłum. I.H.P]”<sup>9</sup>. Natomiast przeciwny „mlecznej diecie” był dr Edmund Korabiewicz

domagając się lepszego dozoru ze strony gospodyni względem kucharza [...] był zdania, iż zupy te same ciągle były dawane w Szkole Narodowej dla wszystkich uczniów i nauczycieli za posiłek ranny, a świadomym będąc iż w dzisiejszym czasie takowych ani uczniowie, ani profesorowie jeść nie mogą – przypisywał to złemu ich urządzeniu i niedopilnowaniu kucharza<sup>10</sup>.

Dopominał się różnorodności porannych polewek, a przede wszystkim poprawy ich jakości. Oburzony na takie *dictum* dr Grodecki „przedstawił Radzie, iż do zup rannych gospodyni [a nie kucharz! – I.H.P.] dodaje pozostałe stawy z dnia poprzedzającego, jak kartofle i kapustę, co uznał za niezdrowe, a w ogóle podobne śniadanie, jako szkodzące uczniom”<sup>11</sup> i zażądał zamiast „zlewkowej zupy” samego mleka, które jego zdaniem można przecież „tanim kosztem i dobre nabywać na Batignolles”<sup>12</sup>. Ponieważ dyskusja obu lekarzy coraz wyraźniej przekształcała się w spór personalno-medyczny, ówczesny wiceprzewodniczący Rady – Alojzy Biernacki, kategorycznie ją przerwawszy, zażądał od obydwu panów, „aby poprawy w instytucie polskim zaprowadzonymi były”<sup>13</sup>. W ostateczności znaleziono swoisty kompromis:

Rada po dyskusji, skutkiem daru jaki poseł Ledóchowski ofiarował – rocznie 500 fr. na mleko, postanowiła, aby mleko 3 razy w tygodniu, co drugi dzień uczniom dawane było z chlebem, ze *semule* lub *vermicelle*, a w inne dni aby zupa cybulowa *à l’ognion aux pommes de terre* lub li też z kaszą nadal sporządzaną była<sup>14</sup>.

Natomiast absolutnie zakazano dodawania pozostałości z dnia poprzedniego. Zgodzono się też na propozycję gen. Franciszka Sznajdego, „aby dzieci jadły ranną porą i w porze tylko letniej zimne potrawy [...] tym sposobem wydatki się zmniejszą, a w opale okaże się ekonomia”<sup>15</sup>.

Nie lepiej przedstawiała się sprawa obiadu. W tymże samym roku Komisja Gospodarcza zadecydowała, „aby mięso było kupowane bez kości, w daleko mniejszej ilości, jako lepsze, łatwiejsze do podziału”<sup>16</sup>, co z jednej strony powinno przyczynić się do rocznej oszczędności rzędu 2000 franków<sup>17</sup>, z drugiej skłonić działwę do jego zjadania, dlatego że wcześniejszych porcji, często przywartych do kości, nie zawsze były w stanie pogryźć ani strawić. Warto przy tej okazji wspomnieć, że w czasach, o których tutaj jest mowa, pano- wało przekonanie: im starsza i ciemniejsza wołowina, tym zdrowsza i lepsza w wartości

9 BPP, akc. 2358, protokół z 8 XI 1844.

10 Tamże.

11 Tamże.

12 Tamże.

13 Tamże.

14 Tamże.

15 BPP, akc 2358, protokół z 12 IV 1844.

16 BPP, akc. 2358, protokół z 8 VI 1844.

17 Tamże.

odżywcze, o czym przekonywał dzieci i młodzież jeszcze w latach 60. XIX wieku dr Jean Baptiste Debourge dedykując im pierwszy przewodnik poświęcony szeroko pojętej higienie, czyli zdrowemu trybowi życia, w tym odżywianiu<sup>18</sup>.

Ponieważ czasy, w których mięso pojawiało się rzadko na mieszczańskich stołach już dawno minęły, na przełomie 1844 i 1845 roku w ramach oszczędności i dalszego reformowania emigracyjnej kuchni dyrektor polskiej szkoły sugerował, ażeby zamiast dotychczasowych dwóch obiadów postnych w tygodniu zostawić tylko ten piątkowy, „widząc w tym nie tylko dogodność dla gospodyni, ale niemniej i ekonomię, gdyż mięsne obiady mniej kosztują”<sup>19</sup>. Taki stan rzeczy wynikał przede wszystkim z tego, że dla nasycenia dorastających chłopców należało przewidzieć o wiele więcej kasz, makaronów, ryb, warzyw – jeśli nie podawano mięsa. W polskiej placówce do czasów pierwszej reformy w dziedzinie zbiorowego, szkolnego żywienia, podjętej przez ministra Hippolyte’a Fortoula (sprawował urząd w latach 1851–1856), jadano, tak jak we wszystkich francuskich placówkach – trzy posiłki dziennie: rano o godzinie 8.00 śniadanie, obiad o 13.30, a kolację o 19.30. Średnio wydawano 12 *sous* na osobę dziennie, czyli nieco mniej niż we francuskiej szkole<sup>20</sup>. Nie podawano na przykład wędlin, zielonych ogórków ani słodyczy, uznając je za niezdrowe<sup>21</sup>. Tradycyjnym napojem serwowanym dzieciom było wino zmieszane z wodą w proporcji 1:4. Nie tylko dbano o jak najlepszy jego gatunek<sup>22</sup>, ale też skrupulatnie sprawdzano proporcje napoju, z czym bywały najróżniejsze kłopoty. W styczniu 1848 roku

dyrektor oświadczył, iż przy rozmiarze napoju dla uczniów znaleziono ten za słaby. Komisja uznała potrzebę przedstawienia Radzie powiększenia racji wina o 3 litry. Dalej, że w rozdawaniu napoju okazują się nieregularności, bo robota tego nie odbywa się w całości, ale częściowo, dlatego wnosił, aby napój był robiony w beczulce, którą posiada i na własność szkole ofiaruje. [...] Po zrobieniu tego napoju baryłka ma być zamknięta na kłódkę i opatrzona kranikiem z dołu do ściągania<sup>23</sup>.

W ciągu całego trwania batignolskiej placówki dzieci i młodzież codziennie piły wodę z winem. Natomiast nauczyciele domowi już w 1846 roku zamiast dotychczasowej połówki butelki wina wywalczyli sobie jedną butelkę dziennie<sup>24</sup>. Z uwagi na bardzo zły stan wody<sup>25</sup> – wszak pierwsze wodociągi haussmanowskie powstały w drugiej połowie XIX wieku, a dopiero od roku 1875 woda do Paryża była dostarczana ze źródeł z doliny Vanne, oddalonej od stolicy o ponad 170 km<sup>26</sup> – dodawanemu do niej winu przypisywano właściwości wzmacniające i antyseptyczne. Trudno orzec coś bardziej konkretnego

18 „Mięsa młodych zwierząt, nie istotne jakiego rodzaju, są mniej pożywne niż zwierząt dojrzałych. [...] Mięso czerwone czy mięso czerwono-brunatne jest najbardziej pożywne ze wszystkich”. Zob. J.-B. Debourge, *Le Livre d'or des enfants, ou causeries maternelles sur l'hygiène*, Mirecourt 1865, s. 45.

19 BPP, akc. 2358, protokół z 16 XII 1844.

20 BPP, akc. 2358, protokół z 8 VI 1844.

21 Więcej zob. J.-B. Debourge, *Le Livre d'or des enfants...*

22 Na szkolnych radach nie raz dyskutowano skąd i za ile sprowadzać wino na potrzeby szkoły. Zob. np. BPP, akc. 2358, protokół z 14 IV 1847, w którym postanowiono, że sprowadzeniem wina z winnic Merici zajmie się Jan Ledóchowski, w protokole z 18 XII 1848 napisano, że za cały proceder kupna odpowiedzialnym uczyniono majora Mikołaja Mierzejewskiego.

23 BPP, akc. 2358, protokół z 29 I 1848.

24 BPP, akc. 2358, protokół z 8 XII 1846.

25 Jeszcze w latach 60. dr Debourge za najbardziej zdrową i polecaną do picia dzieciom uznawał deszczówkę, zob. J.-B. Debourge, *Le Livre d'or des enfants...*, s. 74.

26 *Historique de l'alimentation en eau potable de la ville de Paris*, „Journal Européen d'Hydrologie” 1996, s. 104.

na temat samej mocy ówczesnego trunku, bo jak podają źródła, jego rozpiętość wahała się od 6,2% do 20% alkoholu<sup>27</sup>. Czy było ono w szkole nadużywane? Zapewne wśród dorosłych nieraz to się zdarzało. O wykradaniu przez uczniów wina z batignolskich piwnic źródła wspominają nader sporadyczne. Do zdecydowanie częstszych przewin należało wykradanie ze spiżarni bądź kuchni jedzenia, co mogłoby świadczyć, że młodzież szkolna czuła się niedożywiona. Jeżeli nawet tak bywało, głód nie wydaje się być stanem permanentnym, przynajmniej do lat 70., skoro na zakończenie czwartego dziesięciolecia w protokole z 7 X 1850 roku czytamy o tym, jak to z uwagi na dobre, sycące jedzenie „Roda Mickiewicz Adam poprosił Radę o udzielenie jego trzem synom, którzy są uczniami przychodnimi w szkole polskiej, obiadu przy stole wspólnym uczniów internów”, za co gotów był płacić 26 franków miesięcznie<sup>28</sup>.

Nawet w cywilizowanej Francji nikt do połowy stulecia nie przywiązywał nadmiernej wagi do różnorodności, a tym bardziej do jakości spożywczych produktów, a we wspomnieniach z ówczesnych szkolnych czasów powtarzającym się motywem był nie tyle głód, ile okropne, często zepsute, niezjadliwe jedzenie<sup>29</sup>. Na tym tle dbałość ojców polskiej szkoły o jego jakość, połączona z troską o rozwój fizyczny dorastającej młodzieży, wydaje się nie do przecenienia. Dla Francuzów, jak wynika z zachowanych źródeł, ważniejsze były zachowania uczniów przy stole, a niżeli samo pożywanie. W jednym z najbardziej szczegółowych regulaminów szkolnych z kolegium Ludwika Wielkiego, który był wzorem także dla polskiego instytutu, w paragrafie 12 odnoszącym się do stołu i codziennego jedzenia, w punkcie pierwszym czytamy o zakazie wychodzenia poza teren szkoły w celu nabycia kawy, czekolady czy innych wymyślnych produktów. W punkcie piątym mowa jest o absolutnym zakazie rozmowy podczas posiłku. W kolejnych zwracano uwagę na konieczność zjadania wszystkiego bez zbędnych skarg i komentarzy, a także zalecano takie spożywanie chleba czy mięsa, aby pozostałości z talerza mogły być rozdane biednym na ulicy<sup>30</sup>. W 1826 roku w nowo powstałym regulaminie dla tzw. *école préparatoire* utworzonej właśnie przy wzmiankowanym kolegium, czyli dla szkoły przygotowującej starszą młodzież do studiów w tzw. wielkich szkołach rządowych, podkreślono – mimo względnej, obowiązującej we Francji tolerancji wyznaniowej, konieczność głośnej modlitwy odmawianej na stojąco zarówno przed posiłkiem, jak i po, która będzie inicjowana i prowadzona przez domowych nauczycieli<sup>31</sup>. Natomiast ani słowem nie pisano o jakości czy różnorodności samego jedzenia.

To, co w przypadku polskiej szkoły wydaje się być zadziwiające, to brak odgórných nakazów czy przypominania o modlitwie przed posiłkiem i po nim. Być może odmawiały ją nie tyle dzieci, w większości nieznające języka polskiego, ile sam dyrektor lub kapelan szkoły. Możliwe się także wydaje, że zupełnie ją pomijano, skoro przez konserwatystów – ludzi związanych z obozem Czartoryskich, władze szkolne z lat 40. uznawane były wręcz

27 J.-B. Debourge, *Le Livre d'or des enfants...*, s. 77.

28 BPP, akc. 2358, protokół z 7 X 1850.

29 F. Grèzes-Rueff, J. Leduc, *Histoire des élèves en France. De l'Ancien Régime à nos jours*, Paris 2007, s. 24–25.

30 Tamże, s. 111.

31 *Recueil de lois et règlements concernant l'instruction publique: depuis l'édit de Henri iv en 1598, jusqu'à ce jour. Publié par ordre du... Grand-Maître de l'Université de France*, t. 8, Paris 1828, s. 266.

za komunistyczne<sup>32</sup>, a w samej placówce szanowano wszystkie konfesje, starając się ich wyznawcom zapewnić stosowną naukę religii. Modlitwa przed posiłkiem i po nim niewątpliwie została wprowadzona na stałe do szkoły w okresie Wiosny Ludów. Wówczas to w jednym z dokumentów czytamy o niezatrudnieniu na posadzie nauczyciela języka niemieckiego niejakiego Wolfa, który „nie aprobował mówienia modlitwy przed obiadem i po obiedzie”<sup>33</sup>.

W batignolskim refektarzu, podobnie jak w instytucjach francuskich, podczas posiłków obowiązywała absolutna cisza. Kiedy w 1847 roku odkryto, że leniwy ksiądz-dyrektor Jan Paweł Dąbrowski zrezygnował ze zwyczaju głośnego czytania Biblii przez starszych uczniów bądź nauczycieli, okazało się to jednym z powodów do jego zwolnienia z funkcji<sup>34</sup>. Niedopuszczalnym było także zasiadanie kobiety – żony administratora przy wspólnym stole z nauczycielami, na co zwrócił uwagę w swym powizytacyjnym raporcie z 1847 roku do ówczesnego ministra instrukcji publicznej inspektor Étienne Gros<sup>35</sup>. Zalecał w nim również z całą stanowczością, ażeby metrowie (niżsi rangą nauczyciele) jadaliby przy wspólnych stołach z młodzieżą. Wiemy też, że młodzieńcy spożywali posiłki na płóciennych obrusach „z płótna konopnego gładkiego po cenie jeden tuzin – fr. 9”<sup>36</sup>, które były codziennie zmieniane, oraz że nawet dla przychodnich uczniów zakupiono do jedzenia zupy tzw. francuskie bolki, czyli głębsze miski<sup>37</sup>, aby uczyli się stosownej kultury stołu.

Pierwsze odgórne zalecenie odnośnie do szkolnej diety pojawia się dopiero w 1853 roku – za czasów ministra Fortoula, który dostrzegł związek między wydajnością uczniów w ich intelektualnej pracy a żywieniem. Powołana na początku tego roku komisja<sup>38</sup> składająca się z czterech uznanych paryskich lekarzy zajęła się jakością, ilością, sposobem przygotowywania oraz różnorodnością serwowanych w paryskich kolegiach i liceach potraw. Po raz pierwszy znaną od czasów starożytnych zasadę: „w zdrowym ciele zdrowy duch” zaczęto we Francji odnosić do warunków życia i żywienia w elitarnych szkołach średnich. Zwrócono uwagę, że stosowne jedzenie połączone z zalecaną gimnastyką sprzyja właściwemu rozwojowi fizycznemu młodzieży, a w związku z tym zajęto się między innymi jakością i wielkością porcji. Zarządzenie z 1 IX 1853 roku dotyczące zasad żywienia w szkołach średnich stanowiło niejako ukoronowanie ponadpółrocznej pracy ministerialnej komisji<sup>39</sup>. Zgodnie z zawartymi tam zaleceniami, od tej pory codzienny zestaw posiłków winien być odgórnie uzgadniany i zatwierdzany przez szkolnego ekonomę w porozumieniu ze szkolnym lekarzem (art. 2). Śniadanie powinno składać się

32 Zob. I.H. Pugacewicz, *Batignolles 1842–1874...*, s. 297.

33 BPP, akc. 2346, t. 203, List H. Klimaszewskiego do Rady Szkoły, Batignolles, 1 X 1850.

34 I.H. Pugacewicz, *Batignolles 1842–1874...*, s. 200–203.

35 Archiwum Narodowe Francji (dalej: ANF), F/17/9084, Raport powizytacyjny inspektora Étienne’a Grosa, Paryż 14 X 1847.

36 BPP, akc. 2358, protokół z października [data dzienna nieczytelna] 1850.

37 BPP, akc. 2358, protokół z 26 X 1848.

38 Więcej na temat całej akcji polegającej na ocenie za pomocą ankiet, rzeczywistego stanu szkolnych refektarzy i serwowanego tam jedzenia zob. A. Tschirhart, *Quand l'état discipline l'école: une histoire des formes disciplinaires, entre rupture et filiation*, Paris 2004, s. 259.

39 Pełna treść zarządzenia zatytułowanego *Arrêté du 1er septembre 1853, concernant le régime alimentaire des lycées*, zob. *Instruction générale sur l'exécution du plan d'études des lycées impériaux par M. Fortoul*, Paris 1854, s. 345–346.



z chleba i zupy (w zimie), którą latem zastępował kubek mleka lub owoce. Zwyczajowo serwowane na obiad i kolacje mięso z czasem, zwłaszcza w dni postne, miały zastępować ryby, jajka lub potrawy mączne. Po raz pierwszy narzucono, a raczej próbowano ustalić, wielkość porcji w zależności od wieku młodzieży. I tak dla najmłodszych przewidziano 50 gramów mięsa dziennie, dla średnich – 60, dla najstarszych – 70, a dla domowych nauczycieli po 100 gramów (art. 1). W celu kontroli ich wielkości polecono zamontować we wszystkich szkolnych kuchniach wagi. Utrzymującej się od czasów wielkiej epidemii opinii, że wędliny i surowe mięso nie są wskazane dla młodzieży<sup>40</sup>, towarzyszyło przekonanie o konieczności podniesienia nie tylko wielkości racji żywieniowych, ale i sposobu ich przyrządzania. Szczególnie na kolacje zalecano mięso pieczone, na obiad – gotowane (art. 2). Na obiad można też było podawać „śliwki, marmoladę i inne tego rodzaju dania”, które w żadnym wypadku nie powinny towarzyszyć kolacji, ponieważ „nie zawierają prawie żadnych składników odżywczych, a jedynie obciążają żołądek, zamiast go wzmacniać”<sup>41</sup>. Do picia polecano, tak jak wcześniej, wodę zmieszaną z winem w proporcjach 1:3 lub 1:4<sup>42</sup>. Po raz pierwszy zwrócono uwagę na długość posiłków: obiad powinien trwać pół godziny, kolacja – 20 minut (art. 2), oraz na konieczność wspólnego jedzenia przy jednym stole uczniów i domowych nauczycieli, a dopiero po nich personelu kuchennego (art. 3).

Polska placówka w Paryżu była zaliczana do szkolnictwa średniego i podlegała francuskiemu zwierzchnictwu i prawodawstwu, dlatego zaraz po ukazaniu się w druku żywieniowo-obyczajowych rozporządzeń ministra Fortoula wprowadzono je w życie, co nie bardzo podobało się ówczesnemu dyrektorowi Hipolitowi Klimaszewskiemu, który zacięcie walczył z wszechotaczającą romanizacją uczniowskiej gawiedzi, w jego mniemaniu równoważną z wynaradawianiem. W celu zachowania równowagi między ministerialną dietą a polskimi, iście kresowymi obyczajami – wszak wychowywał się i kształcił na wileńskiej ziemi – na lekcjach historii i języka polskiego opowiadał swoim wychowankom o kuchni litewskiej, kołdunach, zrazach, o różnych rodzajach grzybów itp.<sup>43</sup> Dyrektor zwracał baczną uwagę na jakość produktów w szkole<sup>44</sup>. Na co dzień stosując się do uniwersyteckich instrukcji, zatwierdzał nie tyle cotygodniowy, co sezonowy (obowiązujący na okrągło przez dwa lub trzy miesiące) ten sam zestaw potraw. Przyjrzyjmy się jednemu z zachowanych menu, które obowiązywało od 1 V do 30 VI 1854 roku:

40 S. Parayre, *L'entrée de l'éducation à la santé à l'école par la prévention (XVIII<sup>e</sup>–XIX<sup>e</sup> siècles)*. Protéger, renforcer et redresser le corps, „Recherches & Educations” 2010, n° 3: *Santé et Education*, s. 35–36.

41 F. Grèzes-Rueff, J. Leduc, *Histoire des élèves en France...*, s. 112.

42 Dopiero okólnik z 8 VIII 1956 roku położył kres temu, jakże francuskiemu zwyczajowi pojenia dzieci przed ukończeniem 14. roku życia wodą z winem.

43 W. Gasztowt, *Stanislas Malinowski (1812–1890)*, „Bulletin Polonais Litteraire, Scientifique et Artistique” 1891, nr 51, s. 118.

44 W jednym z jego raportów do szkolnego ekonomy Erazma Kwaskowskiego pisał: „w czasie obiadu mięso czarne, niemiłego zapachu i smaku, jedne kawałki zbyt wysuszone inne zastygłe, tak że wielka część pieczeni pozostała na talerzu. Kartofle niestarannie urządzone [...] na wielu talerzach kawałki kartofli zielonych. [...] Talerze często są brudne, stoły niemyte, ławki nieścierane i cała sala jadalna przed śniadaniem niezamiatana. Że zaś na mnie ciąży odpowiedzialność za wszystko, co się w Szkole dzieje, przeto jako w kwestii porządkowej, co do powyższych przedmiotów nie żądam i nie przyjmuję żadnych eksplikacji, tylko wymagam ścisłego wykonywania danych już rozporządzeń”. BPP, akc. 2346, t. 207, Pismo H. Klimaszewskiego do E. Kwaskowskiego, Batignolles, 4 II 1848.

Szkoła Narodowa Polska. Wyżywienie od 1 maja do 30 czerwca 1854 roku

Poniedziałek

- śniadanie: chleb lub kluski
- obiad: bulion z chlebem, wołowina, szcaw
- kolacja: soczewica

Wtorek

- śniadanie: kasza
- obiad: bulion z makaronem, pieczeń, sałata
- kolacja: kartofle

Środa

- śniadanie: kukurydza
- obiad: bulion z chlebem, wołowina, kapusta
- kolacja: ryż

Czwartek

- śniadanie: mleko z ryżem
- obiad: bulion z makaronem, pieczeń
- kolacja: fasola

Piątek

- śniadanie: chleb lub kluski
- obiad: zupa cebulowa, omlet, szpinak
- kolacja: kartofle

Sobota

- śniadanie: kukurydza
- obiad: bulion z chlebem, wołowina, kasza
- kolacja: fasolka

Niedziela

- śniadanie: mleko z ryżem
- obiad: bulion z makaronem, pieczeń, sałata
- kolacja: jabłka pieczone z owocami<sup>45</sup>.

Szkolna dieta nie rozpieszczała uczniowskich podniebień, na co zwracali uwagę francuscy wizytatorzy. Lustrujący w 1855 roku placówkę uniwersytecką inspektor Marie-Florimond Delalleau zwrócił przy okazji obiadu uwagę na zbyt tłustą zupę i na potrawy bardzo proste, niewyszukane, ale też podkreślił wystarczającą obfitość jedzenia. Natomiast stanowczo (po raz kolejny) krytykował zbyt mały, jak na prawie 200 uczniów refektarz i usytuowany zbyt blisko stołówki wychodek, z którego „zapachy” przeszkadzały w jedzeniu<sup>46</sup>.

Oдноśnie do samych zwyczajów żywieniowych zaprowadzonych przez Klimaszewskiego, w podsumowaniu pierwszego roku swojej pracy tak o nich pisał: „Dążeniem moim było przy końcu roku zeszłego wprowadzić kilka ulepszeń, co do wewnętrznego porządku, które chociaż z wielkim oporem, dały się nareszcie zrealizować”. I dalej – w tym samym tekście, wśród owych na stałe zaprowadzonych innowacji dyrektor wymienił:

1. Rozdawanie chleba z koszów i zbieranie resztek do kosza przy końcu obiadu.
2. Siadanie do stołu za daniem znaku dzwonkiem.

45 BPP, akc. 2337, t. 276, „Ecole Nationale Polonoise. Nouriture du 1 Mai au 30 Juin”.

46 ANF, Raport powizytacyjny M.F. Dellaleau, Paryż, 23 IV 1855.

3. Zawieszenie krucyfiksa w refektarzu
4. Rozszerzenie miejsca u stołu.
5. Przychodzenie co dzień z sierżantem po *menus*.
8. Nalewanie w szklanki napoju przez monitora.
9. Rozdawanie mięsa przy stole przez trzech służących.
10. Fontanny z wodą do picia, aby zapobiec chodzeniu do kuchni<sup>47</sup>.

Niewątpliwie, jak z wielu źródeł wynika, wzrosła karność i dyscyplina zarówno wśród spożywającej posiłki młodzieży, jak i w samej kuchni, ale z drugiej strony kwestiom żywieniowym towarzyszyły nieustanne oszczędności szkoły. Stąd ów kosz na niezjedzony chleb, opróżniany najczęściej przez samych uczniów przy kolejnych posiłkach, już w latach 60. został zlikwidowany, bo nie było się czym z ulicznymi biedakami dzielić. Dlatego też na kolację był ryż, a na śniadanie w dniu następnym mleko z ryżem, ażeby tego ostatniego dwa razy nie gotować. Wprawdzie w czasach względnej szkolnej prosperity rzeczywiście usługiwali chłopcom trzej służący, niemniej za wszelką cenę starano się ich zastępować starszymi uczniami, zwanymi od pełnionych funkcji dydaktycznych monitorami czy od posiadanej uczniowskiej szarży – sierżantami. W latach 60., zwłaszcza po powstaniu styczniowym, kiedy coraz głośniejszą mowę się o okresowym niedożywieniu uczniów, co potwierdzają francuskie wizytacje, o żadnych służących nie było już mowy. Odwiedzający Batignolles w lipcu 1866 roku wicerektor Sorbony Adolphe Mourier zwrócił uwagę zarówno na małe porcje obiadowe, jak i na niewielką zawartość wina w wodzie, najwyżej piątą jego część<sup>48</sup>, tłumacząc to niedostatkami finansowymi instytutu. A marzenie większości chłopców, wyrażone przez jednego z nich – Floriana Chaborskiego, o rannej filiżance czekolady zamiast tradycyjnej zupy<sup>49</sup>, nie miało teraz najmniejszych szans na realizację. Uczniowie, przyzwyczajeni od najmłodszych lat w swoich rodzinnych domach do surowych warunków bytowych, wręcz do biedy, na ogół na skromne batignolskie jedzenie nie narzekali, a na pewno nie organizowali z tego powodu strajków, jak to na przykład uczynili ich koledzy z Liceum Bonapartego w 1870 roku z powodu niesmacznego sera<sup>50</sup>. Na ogół w szkole na niedożywienie czy pragnienie nie utyskiwano, z wyjątkiem trudnego okresu Komuny Paryskiej, o czym będzie jeszcze mowa. Oczywiście głodni chodzili młodzieńcy dotknięci dosyć powszechnie stosowaną „karą suchego chleba”, która wprawdzie została oficjalnie zniesiona wraz z karą kłęczenia w końcu 1848 roku<sup>51</sup>, ale niezupełnie zniknęła z „penitencjarnego” ceremoniału placówki<sup>52</sup>. Jeśli pojawiały się skargi na jedzenie, ich

47 BPP, akc. 2346, t. 207, Raport szkolny dyrektora z r. 1847/48.

48 ANF, Raport powizytacyjny A. Mourier, Paryż, 7 VII 1866.

49 Prosper Chaborski w liście do ojca Floriana prosił o wpłynięcie na dyrektora Malinowskiego, ażeby ten zezwolił mu zamiast zupy na śniadanie pić czekoladę. Uważał, że to mu powinno przysługiwać z tego powodu, że od nowego roku będzie robić „rzecz pożyteczną dla nauki”, czyli douczać młodszych chłopców z geometrii i rysunku technicznego, BPP, rkps. 445/2b, List nr 92, s. 325.

50 ANF, sygn. F/17/7291. W korespondencji do ministra oświecenia z 23 II 1870 roku prowizor liceum usiłował tłumaczyć całe zajście nie tyle winą szkoły, która zły ser podała, ile wpływaniem na nastroje młodzieży zbyt roszczeniowych, konserwatywnych i zaangażowanych w ówczesną politykę rodziców.

51 BPP, akc. 2359, Księga III protokołów od 23 VI 1847 do 18 XII 1852, protokół z 12 XII 1848.

52 O jej dokuczliwości wspominał Rufin Piotrowski w swoim piśmie z 1861 roku przeciwko karaniu młodzieży. Zob. BPP, akc. 2352, t. 282, Pismo Rufina Piotrowskiego do Rady Szkoły, Paryż 12 X 1861. Dwadzieścia lat później na tę samą karę, a także na bicie uczniów narzekał E. Pożerski; zob. tenże, *L'Ecole polonaise ou l'esprit de 1830*, Paris [1933], s. 33, 46.

autorami najczęściej bywali dyrektorzy, rodzice bądź nauczyciele, a bardzo sporadycznie uczniowie<sup>53</sup>.

Prawdziwie ciężkie czasy rozpoczęły się dla szkoły w 1870 roku, kiedy to w skutek wojny Francji z Prusakami nastąpiło oblężenie Paryża. W tamtym okresie, a następnie w czasie Komuny, utrzymanie w miarę normalnie funkcjonującej placówki graniczyło niemal z cudem. W trakcie czterotygodniowego bombardowania, na Batignolles wprowadziła się w styczniu 1871 roku niemająca gdzie się podziąć dziesiątkowana Wyższa Polska Szkoła księcia Władysława Czartoryskiego z Montparnasse<sup>54</sup>. Wówczas to z głodu i doskwierającej biedy zdesperowani uczniowie, za przywództwem tych nowo przyjętych najstarszych, urządzili polowanie na miejscowe koty, przygotowując z 17 złapanych (w tym z kota proboszcza miejscowej parafii) prawdziwą ucztę dla całej szkoły<sup>55</sup>. Z braku opału, ponieważ spalono już wszystko, co się dało spalić, a mróz dochodził jak nigdy dotąd do  $-16^{\circ}\text{C}$ , poświęcono do gotowania i na ogrzewanie część więźby i samego dachu uszkodzonego przez trzy rzucone na szkołę bomby. Pomimo tego i tak było „wielu z nogami odmrożonymi”. Tylko w lutym z niedożywienia i „na oziębły do czterdziestu w infirmerii leżało”<sup>56</sup>. Według relacji Władysława Mickiewicza „rzeźnicy w halach mieli do sprzedania już tylko końskie głowy”<sup>57</sup>. I chyba po raz pierwszy nawet w Wigilię i przez całe bożonarodzeniowe święta 1870 roku w szkole polskiej głodowano<sup>58</sup>.

## Od niedożywienia ku obfitości. Skutki odświętnego biesiadowania. Stół odświętny i ceremonie z nim związane

Po przetrwaniu owego najtrudniejszego okresu w XIX-wiecznych dziejach Francji placówka zaczęła chylić się ku upadkowi. Konieczność sprzedaży okazałych batignioleskich budynków i przeprowadzka w 1874 roku do nowej skromnej siedziby na ulicę Lamandé wynikała z braku funduszy, w tym całkowitego odcięcia francuskich dotacji oraz skurczenia się szkoły do około 1/3 jej rozmiaru z lat 60. Na Lamandé już nic nie było takie samo jak dawniej, może z wyjątkiem notorycznego głodu, o czym po latach wspominał dawny wychowanek polskiej szkoły, wybitny francuski gastronom, lekarz pracujący w Instytucie Pasteura, popularyzator zdrowego żywienia prof. Edward Aleksander Pożerski<sup>59</sup>:

53 W listopadzie 1853 roku dyrektor Klimaszewski donosił Radzie o nasilającym się niezadowoleniu społeczności szkolnej z powodu złego jedzenia: „Żywność uczniów Szkoły Nar. Polskiej coraz się pogarsza od dni kilkunastu. Zwykle racje mięsa nie dochodzą ich. Potrawy nie są sporządzane w sposób zadawalający. Chleb niedopieczony bywa często. Z tego powodu reklamacje uczniów ponawiane są nawet publicznie. Uwagi moje w tym celu, dotąd były bezskuteczne”. BPP, akc. 2351, t. 275, List H. Klimaszewskiego do Komisji Gospodarczej, Batignolles, 11 XI 1853.

54 I.H. Pugacewicz, *Batignolles 1842–1874...*, s. 584.

55 W. Gasztowtt, *Stanisław Malinowski (1812–1890)*, „Bulletin Polonais...” 1892, nr 56, s. 77.

56 BPP, akc. 2346, t. 200, „Dziennik ruchu szkolnego 1870/71”.

57 W. Mickiewicz, *Pamiętniki*, t. 1–3, Warszawa 2012, s. 689.

58 Nie lepiej przedstawiała się sytuacja w zakładach francuskich. Z głodu zjadano nawet i paryskie szczyry. O jednej z najwystawniejszych szkolnych Wigilii, na której wychowankom podano wyjątkowy rarytas – pieczoną koninę, wspominał w 1870 roku jezuita Edward Pamprain. Zob. J.-F. Lecaillon, *Le siège de Paris en 1870. Récits de témoins*, Paris 2005, s. 176.

59 Zob. T. Ostrowska, *Edward Aleksander Pożerski (1875–1964)*, [w:] PSB, Kraków 1984–1985, t. 28, s. 317–318.

Wszyscy uczniowie byli bladzi, ponieważ brakowało im snu i notorycznie bywali niedożywieni. Rano dostawaliśmy zupę z kawałkiem chleba. W południe talerz zupy z mikroskopijnym kawałkiem gotowanego mięsa i trochę suchych warzyw, które cyklicznie się powtarzały: poniedziałek – soczewica, wtorek – fasola, środa – purée z grochu, czwartek – ziemniaki, piątek – ryż, sobota – ziemniaki. Podczas trzynastu lat mego życia w szkole na okrągło tylko taki jadłospis nam serwowano. Wieczorem podawano bulion, mikroskopijny kawałek wołowiny lub cielęciny i takie same jak wyżej warzywa, z tą odmianą, że we czwartek jadaliliśmy makaron. W niedzielę mieliśmy jadłospis środowy, a trzy razy w tygodniu był deser składający się z pięciu fig lub małej łyżeczki konfitury. O czwartej dostawaliśmy kawałek chleba z wodą<sup>60</sup>.

Nic więc dziwnego, że jeśli się tylko dało, uczniowie wykradali z kuchni wszystko, co było w ich zasięgu. Kiedy jeden z wychowanków ukrył w kieszeni garść skradzionego smalcu, nietrudno było odkryć ślady takiego przewinienia, za co natychmiast został zamknięty w ciemnicy. Prawie każdego dnia co najmniej sześciu–siedmiu chłopców odbywało najbardziej popularną karę „suchego chleba”<sup>61</sup>. Pożerski wspominał także o innym fenomenie – bardzo starannie kreślonych ołówkiem rysunkach technicznych, bo dzięki temu niezabrudzone kawałki zbitego, ugniecionego chleba, które miały służyć za gumki do ścierania, po prostu ze smakiem zjadano<sup>62</sup>. Zdaniem autora wspomnień dlatego właśnie tylu batigniolczyków później studiowało architekturę. Przywoływał też bardzo rzadkie momenty odświętnego stołu i wspólnego ucztowania, które czasami, jak w przypadku zbyt wyrafinowanego (z kawą z mlekiem na czele) i obfitego posiłku, na przykład z okazji I Komunii Świętej, kończyły się najczęściej niestrawnościami<sup>63</sup>. Najbardziej „smaczne” były następujące święta:

każdego roku na Wielkanoc i Boże Narodzenie szkoła organizowała uroczystość według zwyczaju polskiego. Na wigilię dzieci jadły tradycyjne, każdego roku takie same dania: zupę z ryżem i migdałami, rybę gotowaną i smażoną, sałatkę z kartofli i buraków, a na deser – gotowane śliwki [...]. Zupełnie inaczej jadło się na Wielkanoc, na tzw. święcone. Na stołach wystawionych na dziedzińcu szkoły podawano półmiski z zimnymi wędlinami, ciasta, jajka na twardo i inne pyszności. Wszystkie te wiktuały, przygotowywane z myślą o całej emigracji, błogosławił i święcił ksiądz Tański, gdyż każdy mógł przyjść, nawet bez zaproszenia i najeść się do woli<sup>64</sup>.

Nie od razu szkolne święcone było wydarzeniem ogólniemigracyjnym. Do końca lat 40. najważniejsze i największe paschalne obchody odbywały się u Adama Jerzego Czartoryskiego w Hotelu Lambert. We wspomnieniach opisujących wielkanocne śniadanie z 1844 roku jego uczestnik Michał Budzyński podkreślał przepych i elegancję książęcego domu<sup>65</sup>. W kilka lat później, opisując tę samą celebrę na cześć Zmartwychwstania Pańskiego, związany z Hotelem Lambert Andrzej Edward Koźmian pod datą dzienną 21 IV 1862 roku odnotował:

Po nabożeństwie pojechałem wczoraj do Hotelu Lambert z życzeniami. Było święcone jak zwykle i liczne zgromadzenie. [...] Było jajko święcone u generała Zamoyskiego i na nie wstąpiłem,

60 E. Pożerski, *L'Ecole polonaise ou l'esprit de 1830...*, s. 22.

61 Tamże, s. 46.

62 Tamże, s. 32.

63 Tamże, s. 57.

64 Tamże, s. 69.

65 M. Budzyński, *Wspomnienia z mojego życia (w roku 1860)*, Poznań 1880, s. 314.

i zabrawszy Kalinkę i Klaczkę, pojechaliśmy na trzecie święcone do szkoły Batignolskiej. Tam zebrana była cała tutejsza Polska, blisko 1000 osób. Wszystkie Panie nasze, z Francuzów przychylni nam, a między nimi Montebello i Ornano. Odbyła się uczta narodowa, z podochoceniem wielu, z najedzeniem i rozczewieniem Bielskiego, z potuczeniem kilku kieliszków, z hałasem, ale bez żadnego skandalu, nawet bez mów politycznych, bo tylko trzech duchownych przemówiło: ks. Kajsiewicz, kapelan szkoły i warszawski emigrant ksiądz Kamiński. Z Batignolles byłem na święconym u Ksawerego Branickiego<sup>66</sup>.

Zwyczaj „polskiego święconego”, na które zapraszano całą polską emigrację i wszystkich rodaków-przybyszów z ziem pod zaborami oraz eminentnych cudzoziemców z władzami francuskimi na czele, zaprowadzony w batignolskiej szkole na stałe w latach 50., był jedyny w swoim rodzaju. Nie tylko jednoczył całą diasporę wokół świątecznego batignolskiego stołu, o czym w innym miejscu pisano<sup>67</sup>, ale był powodem do opisywania i podziwiania przez samych Francuzów, nieznaną tego typu obyczajów, a przede wszystkim doskonałą lekcją polskiej tradycji i gościnności dla uczącej się tam młodzieży.

W specjalnie na ową uroczystość sporządzonej instrukcji zatytułowanej *Uwagi wskazane doświadczeniem, tyżące się Święconego* czytamy o konieczności wystawienia stołów, a często i namiotów na dziedzińcu szkoły, o stosownym nakryciu, o samej obsłudze gości przez polskie damy z pomocą wynajętej francuskiej służby, o konieczności sporządzenia czterech osobnych list zapraszanych gości, rady, co zrobić, ażeby nikogo nie pominąć, gdzie w Paryżu najlepiej podawać informacje o święconym, by wszyscy o nim wiedzieli, o systemie biletów wystawianych odpowiednio wcześniej i wydawanych w różnych częściach miasta, w tym w sekretariacie szkoły, o ochronie policji francuskiej wspieranej przez najstarszych uczniów, o którą należało odpowiednio wcześniej się zatroszczyć, ale też o ścisłym przestrzeganiu polskich obyczajów, na przykład aby rosół podawać w herbacianych filiżankach, bezwzględnie zastępując nimi francuskie tzw. *bole*<sup>68</sup>. W latach największej prosperity w Dniu Zmartwychwstania Pańskiego gromadziło się na Batignolles, tak jak podawał Koźmian, około 1000 Polaków, czyli cała paryska emigracja.

Jedno z ostatnich, bardzo skromnych tego typu zgromadzeń zostało opisane przez prasę francuską w 1873 roku. Redaktor, informując o wyjątkowo wzruszającej jego zdaniem ceremonii jednoczącej całą polską diasporę, zwrócił uwagę, że poprzedziła ją równie uroczysta msza celebrowana w szkolnej kaplicy, na której obok uczniów byli obecni ich profesorowie i dobroczyńcy. Opisując samo wielkanocne śniadanie, w miarę szczegółowo wymienił polskie tradycyjne dania, z bogato zdobionymi, różnokolorowymi polskimi pisankami na czele, które najbardziej przykuwały uwagę i sprawiały największą radość dzieciom, a następnie streścił sam przebieg ceremonii, podkreślając niepraktykowany we Francji zwyczaj święcenia pokarmów oraz symbolicznego dzielenia się jajkiem<sup>69</sup>. Z innych relacji wiemy, że nikt po trudnych latach głodu 1870–1872 nie spodziewał się w polskiej szkole takiego wielkiego przyjęcia. Z jakim zdumieniem spotkała się stanowcza decyzja Ludwika Wołowskiego, pełniącego pod nieobecność Seweryna Gałęzowskiego funkcję prezesa Rady, kiedy to sprzeciwiwszy się kolejnemu

66 *Listy Andrzeja Edwarda Koźmiana (1829–1864)*, t. 4, Lwów 1894, s. 500.

67 I.H. Pugacewicz, *Batignolles 1842–1874...*, s. 494–503.

68 Tamże, s. 498.

69 „Le Siècle”, 15 IV 1873.

ubogiemu śniadaniu, które według planu miało być ograniczone w 1873 roku „do jednego jajka święconego studentowi, a do dwóch każdemu profesorowi”, polecił kupić na swój rachunek „5 lub 6 szynek, 20 babek i ciast ile potrzeba, dwa prosiaki, kilka pieczeni etc.”, natomiast dobre wino dał ze swojej prywatnej piwniczki. O zaskoczeniu całą nadzwyczajną sytuacją świadczy nie tylko komentarz Ildefonsa Kossilowskiego, zamieszczony w liście do Józefa Gałęzowskiego z 19 IV 1873 roku, że „dawno już szkoła takiego święconego nie miała”<sup>70</sup>. Z tego samego przekazu dowiadujemy się ponadto, że w trakcie przygotowań do wyżej opisywanej uroczystości zdarzył się też i nieprzyjemny incydent. Ekonom Okorski, z powodu tak nieoczekiwanego obrotu sprawy, nie wytrzymał presji społecznej, jaka na nim ciążyła w związku z powrotem do zaniechanej, słynnej batignilowskiej tradycji, zupełnie nieświadomie, trochę z przepracowania, a przede wszystkim w celu dodania sobie animuszu, tuż przed przybyciem gości, w niedzielny poranek upił się degustowanym wczesnym rankiem winem, stawiając całą szkołę w trudnym położeniu. Po uroczystej mszy goście zostali przez półtorej godziny przetrzymani w gabinecie dyrektora, zanim udało się wszystko przygotować i zaprosić ich na śniadanie do refektarza.

Emigracyjna szkoła w Paryżu na różnorodnych uroczystościach okolicznościowych niejako była „dokarmiana”, począwszy od wspomnianych świąt kościelnych, a na uroczystych obchodach narodowych skończywszy, którymi były kolejne rocznice powstań – najpierw listopadowego, potem styczniowego czy uchwalenia Konstytucji 3 maja<sup>71</sup>. Niezwykle trafnie o wychodźczym, a więc w pewnym sensie i szkolnym, świętowaniu wyraził się w 1860 roku Koźmian: „Wczoraj dzień rozpoczął się od pogrzebu, skończył na balu. Takie to antytezowe życie ludzkie, zwłaszcza w mieście, a szczególnie w Paryżu”<sup>72</sup>.

Na świadome kultywowanie na francuskiej ziemi polskiej kuchni i tradycji polskiego stołu, podnoszenie wagi jej historycznego dziedzictwa kulinarnego jako pierwsi zwrócili uwagę: Henryk Babiński oraz znany nam Edward Pożerski. Obaj niedojadający przez wiele szklonych lat batigniolczycy w swoim dorosłym życiu poczynili piękne kariery i obaj do dziś są we Francji zaliczani do twórców tamtejszej gastronomii. Pierwszy pod pseudonimem Ali-Baby napisał ponad 1200-stronicową *Gastronomię praktyczną...*<sup>73</sup>, która doczekała się kilkunastu wznowień, drugi – wybitny profesor w Instytucie Pasteura, autor ponad dwudziestu książek kucharskich rozślawił *Kuchnię polską widzianą z brzegów Sekwany*<sup>74</sup>.

## Abstrakt

W artykule przedstawiono narodziny francuskiej gastronomii jako istotnej sfery lepszego, bardziej luksusowego życia, stopniowo przenikającego do niższych warstw społecznych, a także nakreślono zmiany i przyspieszenie obyczajowo-cywilizacyjne dokonujące się w XIX stuleciu. Na tym tle zaprezentowano zamierzenia i plany żywieniowe, a następnie codzienność kulinarną pierwszej

70 BPP, akc. 2499. Z listu I. Kossilowskiego do Józefa Gałęzowskiego z 19 IV 1873.

71 Więcej na ten temat zob. I.H. Pugacewicz, *Batignolles 1842–1874...*, s. 503.

72 *Listy Andrzeja Edwarda Koźmiana...*, s. 26.

73 Ali-Bab, [H. Babiński], *Gastronomie pratique, études culinaires, suivies du traitement de l'obésité des gourmands*, Paris 1907.

74 E. de Pomiane, *La cuisine polonaise: vue des bords de la Seine*, Paris 1952.

emigracyjnej szkoły polskiej, począwszy od jej powstania w 1842 roku, aż po schyłek XIX wieku. Zwrócono uwagę na ówczesne zasady żywieniowe i pierwsze francuskie regulacje odnoszące się do codziennej diety uczniów. Zaprezentowano zarówno codzienny, jak i odświętny stół polskiej szkoły. Porównano jadłospis batigniolczyków z tym serwowanym w szkołach francuskich. Podkreślono obowiązujące przy okazji spożywania posiłków zasady zachowania. Wskazano na odmienne od współczesnych, zasady i obyczaje żywieniowe, począwszy od codziennego picia wina z wodą przez dzieci i młodzież, a na zakazie spożywania zielonych ogórków czy mięsa z młodych zwierząt skończywszy. Ukazano zarówno notoryczne niedożywienie uczniów polskiej szkoły, szczególnie w latach 70., jak i nieliczne momenty ich sytości, a nawet przejedzenia i tegoż skutki.

**Słowa kluczowe:** Batignolles, emigracja, dieta, gastronomia, głód, jadłospis, kultura stołu, obyczaje, Paryż, posiłek, przejedzenie, refektarz, stół, szkoła narodowa, wyżywienie, zdrowie.

## **Educational aspect of gastronomy among The Great Emigration, that is to say what culinary customs the Batignolles group held on a daily basis and in festive times**

### **Abstract**

The paper depicts the origin of the French gastronomy stating for a representative of a better, more luxurious life, gradually infiltrating lower social groups. It also presents a draft of social and civil changes and acceleration in the 19th century. This depiction illustrates intentions and nutritional planning followed by culinary everyday reality of the first emigrant Polish school, from its settlement in 1842 until the end of the 19<sup>th</sup> century. The emphasis is placed upon nutritional regulations of those times and first French regulations applying to the students' diet. Both daily and festive table of the Polish school has been presented. The menu of the Batignolles group has been compared to the menu from French schools. The eating etiquette regulations have been emphasized and differences between the schools of those times and contemporary schools have been indicated. The differences applied to numerous regulations from daily drinking wine mixed with water by children and young people to the ban of green cucumber or young animals' meat consumption. Permanent malnutrition of the Polish school students, especially characteristic for the 70s, has been shown in the text along with underrepresented moments of overfeeding and its results.

**Key words:** Batignolles, emigrants, diet, gastronomy, starvation, menu, the table culture, customs, Paris, meal, overfeeding, refectory, table, national school, feeding, nutrition, health.





## Przy kartach, książce i obiedzie. Działalność Klubu Polskiego w Paryżu (1837–1848)

Polscy emigranci, którzy znaleźli się na wygnaniu, stali się wspólnotą ludzi często skazanych tylko na siebie. Pojawiające się pustka i beczynność spowodowały, że ważnym elementem życia społecznego wychodźców polistopadowych stała się kultura towarzyska: gry, zabawy, erotyka, pojedynki oraz wspólne obiadowanie. Zjawiska te dotyczyły zarówno zwykłych, często dość młodych, emigrantów, jak i przedstawicieli wyższych sfer. Różniły się one jednak skalą, sposobem realizacji oraz „zamknięciem” tej drugiej grupy w bardziej elitarnych klubach.

Życie towarzyskie w tym czasie było dość różnorodne. W XIX wieku gra w karty i hazard stały się już bardzo popularne. Tego typu rozrywkom oddawały się wszystkie grupy społeczne. Grano często i dużo, a długi karciane nierzadko stanowiły spory wydatek dla domowych budżetów. Do popularnych rozrywek należały szachy, bilard czy – szalenie modne – wist. Za hazard uznawano sytuację, w której dochodziło do zastawiania dużych kwot pieniężnych. Szczególnie nadawały się do tego gry karciane, takie jak: faraon, sztos, ćwik i preferans<sup>1</sup>. Poczucie beznadziejności wychodźczego życia sprzyjało częstemu graniu, co niekiedy doprowadzało do całkowitego pozbawienia się funduszy<sup>2</sup>. Alina Witkowska, mówiąc o rozrywkach wychodźców, zwraca też uwagę na panującą w tym okresie manię pojedynkowania się, często z błahych powodów. Przeprowadzano pojedynki indywidualne, „regionalne”, a niekiedy nawet i grupowe. Honoru trzeba było bronić jak ojczyzny, często bezwzględnie i do krwi<sup>3</sup>.

Ważne stało się też wspólne obiadowanie. Francuska kuchnia często nie satysfakcjonowała Polaków, zwłaszcza tych, którzy po raz pierwszy znaleźli się za granicą. Przyzwyczajeni do posiłków innego rodzaju, skarżyli się na zbyt gęste zupy, omlety z zieleciną, stosowanie oliwy zamiast masła. Ze zgrozą patrzono na jedzenie owoców morza i uznawanie sałaty za oddzielne danie. Niesatysfakcjonujące były też porcje francuskich dań, uważane za zbyt małe, jak i późna pora jedzenia obiadu<sup>4</sup>. Dlatego też dla wychodźców dość szybko bardzo ważne stało się kultywowanie tradycji polskiego stołu. Po pierwsze rodzima kuchnia zaspokajała polskie gusta, a po drugie kojarzyła się z odświeżnością i wywoływała nostalgię. Jak pisze Małgorzata Karpińska: „Kuchnia stała się nośnikiem

---

1 A. Lisak, *Życie towarzyskie w XIX wieku*, Warszawa 2013, s. 191–195.

2 Zob. A. Witkowska, *Cześć i skandale. O emigracyjnym doświadczeniu Polaków*, Gdańsk 1997, s. 33–34.

3 Więcej na temat pojedynkowania się emigrantów zob. tamże, s. 42–43.

4 M. Karpińska, „Kapuśniak” versus ostrygi. *Kulinarne tęsknoty emigrantów polistopadowych*, „Przegląd Historyczny” 2011, t. 102, z. 4, s. 716–717.

wartości narodowych. Przywiązanie do swojskich smaków nie znało barw politycznych, rang i stanowisk<sup>5</sup>.

Emigranci w dużej mierze stołowali się poza domem, co wynikało między innymi z fatalnych warunków lokalowych i nieposiadania kuchni, braku środków na zatrudnienie kucharzy, ale i z bardziej prozaicznych powodów – samotni mężczyźni niespecjalnie potrafili gotować. Wspólne jedzenie posiłków było zatem wygodne i oszczędne. Polacy mieszkający w Paryżu mieli łatwiejszą sytuację, bo miasto oferowało wiele lokali, zarówno eleganckich i drogich, jak i tych z niższej półki, jednak w drugim przypadku należało liczyć się z tym, że dania nie zawsze były pierwszej świeżości, często zresztą serwowano je w brudnych i ponurych traktierniach.

Tęsknota za polskimi smakami zaowocowała powstawaniem polskich jadłodajni. Jedną z bardziej popularnych i niedrogich była restauracja „U Janka”, prowadzona przez dawnego służącego rodziny Platerów i jego żonę, służącą ksiąząt Czartoryskich. Polska garkuchnia prowadzona była w pasażu du Commerce<sup>6</sup> i była bardzo skromna, jednak podawano tam: polskie zrazy, polskie kasze, bigos, kołduny czy barszcz. Polacy chętnie korzystali z lokalu, jak można przeczytać w pamiętniku Jana Łośa:

Na zamówienie pani Jankowa, w osobnym na górze pokoju, zastawiała długi stół, przy którym zasiadało nasze grono. Obiadowaliśmy może nie tak obficie, jak w Kanie Galilejskiej, gdyż nikt między nami nie posiadał mocy przemienienia wody w wino (wprawdzie Mistrz na naszych ucztach nie bywał...), ale przynajmniej nie zbywało nam na swobodzie, a szklaneczka burgunda swym kolorem zabarwiała na różowo także myśli nasze<sup>7</sup>.

Elita założyła jednak swój własny lokal.

Miejszem spotkań łączącym wyżej wymienione elementy, ale skierowanym do wyższych sfer, było założone w kwietniu 1837 roku Towarzystwo Polskie, bardziej znane pod nazwą Klubu Polskiego. Klub ten miał być substytutem rodziny. Dżentelmeni – jako że członkami mogli być jedynie mężczyźni<sup>8</sup> – spędzali czas na różnych rozrywkach i dyskusjach (ale niepolitycznych!<sup>9</sup>), często przy wspólnym obiedzie, kieliszku wina i w oparach dymu z cygara<sup>10</sup>.

Klub miał swoich opiekunów – ośmiu członków funkcjonujących pod nazwą „Dyrekcja”. Pierwszym prezesem był Ludwik Plater<sup>11</sup>, sekretarzem Władysław Plater, funkcję

5 Tamże, s. 720.

6 T.T. Jeż, *Od kolebki przez życie: wspomnienia*, t. 2, Kraków 1936, s. 239.

7 J. Łoś, *Na paryskim i poznańskim bruku*, Kórnik 1993, s. 39–40.

8 Dwa razy w roku odbywały się posiłki świąteczne w towarzystwie dam, w celu „zachowywania zwyczajów staropolskich”. Kobiety zapraszane były na Wigilię i Wielkanoc. Na tę okazję ustanawiana była specjalna ogólna składka na „święcone” – w 1840 roku było to 5 franków od osoby, a rok później od mężczyzny już 6 franków, a od damy 3 franki. Pieniądze musiały być opłacone z góry, przy subskrypcji. Maksymalna liczba osób uczestniczących w kolacji miała być nie większa niż 120, dlatego też każdy członek mógł zaprosić tylko jedną osobę. Biblioteka Polska w Paryżu (dalej: BPP), rkps sygn. 631/2, Protokół z posiedzenia 212. d. 28 III 1841, s. 49.

9 Jak można wyczytać w wydrukowanej około 1844 roku ustawie Towarzystwa Polskiego (rozdz. 1, art. 4): „Dla uniknięcia nieporozumień między Członkami, wszelkie rozprawy polityczne w lokalu Towarzystwa są zabronione”. *Ustawy Towarzystwa Polskiego, Paryż [1844]*.

10 Tamże, rozdz. 1, art. 1: „Zamiarem Towarzystwa Polskiego jest: przepędzenie czasu, przyjemne, użyteczne i oszczędne. Do zabaw Towarzystwa liczą się: czytanie pism i dzienników, gry w karty, z wyłączeniem bezwarunkowym wszelkich gier hazardowych i inne gry towarzyskie; stołowanie się Członków oszczędne i wygodne, należy także do celów Towarzystwa”.

11 Na przewodniczącego powołany został najstarszy wiekiem członek Dyrekcji – w tym przypadku

kasjera pełnił Antoni Wołłowicz, a na bibliotekarza mianowany został Amancjusz Żarczyński, którego później zastąpił Alexander Jasman. Skład Dyrekcji ulegał częstym zmianom, jednak w dużej mierze nazwiska te się powtarzały. W kwietniu 1841 roku wiceprezesem został Roman Załuski, dyrektorem gospodarczym Stanisław Radziszewski, kasjerem był Zygmunt Plater, a sekretarzem Mikołaj Zaleski<sup>12</sup>. W 1845 roku prezesem został Karol Hoffmann, kasjerem Stanisław Gawroński, a sekretarzem Józef Mikulski. Dla odmiany w październiku 1848 roku prezesem został Stanisław Gawroński.

Samo wstąpienie do Klubu nie było wcale takie proste. Należało mieć odpowiedni status społeczny, dobrze brzmiące nazwisko, a dodatkowo uzyskać poręczenie dwóch już zapisanych członków. Wstęp do Klubu był płatny. Obowiązywało wpisowe (9 franków) oraz składki (48 franków rocznie)<sup>13</sup>, tak więc kwota ta nie była wcale mała<sup>14</sup>. Członkowie mogli mieć status członka stałego lub czasowego. W pierwszym kwartale Klub łącznie zgromadził 68 członków<sup>15</sup>, pod koniec 1837 roku już 81<sup>16</sup>, a w 1842 roku – 96<sup>17</sup>. Liczba ta była zmienna, co wiązało się z wieloma czynnikami: wyjazdami Polaków z Paryża, sytuacją finansową, śmiercią emigrantów czy konfliktami między nimi. Wśród bywalców znajdowały się szanowane nazwiska, jak: Władysław i Ludwik Platerowie, Adam Mickiewicz, Fryderyk Chopin, Juliusz Słowacki, Józef Reitzenheim, Aleksander Potocki, Kalikst Morozewicz, Andrzej Plichta, Wojciech Chrzanowski, Leonard Chodźko, Ludwik Nabelak, Feliks Wrotnowski czy Józef Meyzner.

Jak wiele polskich instytucji emigracyjnych, również Towarzystwo Polskie borykało się z problemami lokalowymi. O ile zazwyczaj problem tkwił w za niskim budżecie, to w przypadku Klubu o przeprowadzkach decydowały też inne czynniki, przede wszystkim generowanie hałasu w budynku. Szukanie odpowiedniego lokalu było nie lada wyzwaniem, musiał on spełniać liczne warunki, takie jak dobra lokalizacja, odpowiednia wielkość i możliwość zaadaptowania pomieszczeń na potrzeby tego typu działalności. Pierwsza siedziba mieściła się przy ulicy Godot-de-Mauroy. Od 1842 roku Klub przeniósł się na rue du 29 Juillet<sup>18</sup>, a w drugiej połowie lat 40. na siedzibę obrano lokal przy rue Saint-Nicolas d'Antin (obecnie jest to fragment rue de Provence)<sup>19</sup>. Wydaje się, że godziny otwarcia uwzględniały potrzeby emigrantów – lokal był czynny od godziny 9.00 do 23.30.

---

właśnie Ludwik Plater. W protokołach posiedzeń zamieszczono tabelę z datami urodzin członków Zarządu. BPP, rkps sygn. 631/2, protokół posiedzeń Dyrekcji, Posiedzenie 3cie, Kwietnia 30go, w mieszkaniu p. Kaszyca, s. 4.

12 BPP, rkps sygn. 631/2, Protokół z posiedzenia 214. d, 7 IV 1841, s. 51.

13 Tamże, rozdz. 2, art. 8.

14 Koszty bardzo skromnego utrzymania polskiego emigranta wynosiło około 30 franków miesięcznie, nie wliczając w to opłaty za wynajęcie mieszkania, zakupu ubrań czy zaspokojenia innych niezbędnych potrzeb. B. Konarska, *Emigranci polscy na studiach technicznych we Francji w latach 1832–1848*, „Kwartalnik Historii, Nauki i Techniki” 1978, nr 23 (3–4), s. 698.

15 BPP, rkps sygn. 631/5, Rapport Kwartalny Pierwszy, Dyrekcji Towarzystwa Polskiego złożony zebraniu Ogólnemu dnia 2 Lipca 1837, s. 1–2.

16 BPP, rkps sygn. 631/5, Rapport Kwartalny Drugi, Dyrekcji Towarzystwa Polskiego złożony zebraniu Ogólnemu dnia 17 Października 1837, s. 5.

17 BPP, rkps sygn. 631/12, Raport roczny o działaniach Towarzystwa Polskiego dopełnionych w ciągu roku 5 istnienia jego, ułożony przez Dyrekcję na Ogólnym zebraniu dnia 3 kwietnia 1842, s. 3.

18 Tamże, s. 5.

19 J. Rymkiewicz, *Słowacki. Encyklopedia*, Warszawa 2004, s. 212.

Ważną rolę Towarzystwa stanowił wspólny stół. Ceny za obiad nie odbiegały specjalnie od cen w innych ówczesnych paryskich restauracjach, jednak posiłki były przygotowywane pod gusta Polaków. W tym celu zatrudniano polskiego kucharza, którego obowiązki obejmowały nie tylko sporządzanie posiłków, ale również obsługę całego „gospodarstwa”. Jednym z udokumentowanych kucharzy był niejaki Kowalewski, który poza gotowaniem odpowiadał także za rozrywki, pobierał procent od gier w karty i bilard<sup>20</sup>. Jego współpraca z resursą skończyła się w sierpniu 1839 roku. Kowalewski odszedł, a potem zresztą zbankrutował. Kucharz ten musiał być dobry, ponieważ nad jego losem ubolewał Julian Ursyn Niemcewicz w swoich dziennikach: „Pierwszy raz wczoraj byłem u dawnego kucharza naszego Kowalewskiego, 73 rue Nicholas. Znalazłem tam nowe figury, daj Boże jak wielu, nie zadłużyły się i nie porzuciły biednego kucharza”<sup>21</sup>, czy:

Kucharz Kowalewski, który tu przyjechał z Giedroyciami, za namową Niezabitowskiego i Jasmana, założył garkuchnię dla emigrantów i cóż się stało. Rzucili się jak muchy na miód jedli, pili, lecz nie płacili, grali atoli w karty gotówką. [...] Biedny Kowalewski, najlepszy człowiek, zbankrutował, a ciura dłużnice idzie oszukiwać gdzie indziej<sup>22</sup>.

W materiałach źródłowych zachował się kontrakt między Klubem a jednym z późniejszych opiekunów kuchni – Kazimierzem Chmielowskim. Otrzymał on do dyspozycji kuchnię, bufet, wino oraz dochód z kart i tytoniu na osiem miesięcy (od I V do 31 XII 1847 roku) za sumę 800 franków. W ramach podpisanej umowy zobowiązany był do zapewnienia:

[...] o godzinie 5¼ obiad bez wina, złożony z zupy, z dwóch potraw mięsnych, z których jedna pieczone, z jarzynami i z słodkiej potrawy, za cenę od abonującego po fr. 1.55, a od konsumenta jednorazowego po fr. 1.80. Jakowy obiad powinien być sporządzony świeżo i czysto i przedsiębiorca obowiązany dostarczyć doń produktu, mianowicie mięso, chleb i masło w najlepszym gatunku, oraz pilnować przeznaczenia potrawy, stosując się w tem do pory roku, do gustu konsumentów i do zwyczajów w administracji klubowej dotąd zachowywanych<sup>23</sup>.

Odpowiadał ponadto za serwowanie kawy, herbaty, różnych gatunków wina, rumu i likierów (przy czym miał prawo pobierania tzw. korkowego za każdą butelkę alkoholu przyniesioną do lokalu przez członków Klubu), a także zawsze powinien był mieć dostępny tytoń oraz cygara – i to w dobrym gatunku. W umowie nie zabrakło zobowiązania do zapewnienia na każdy stolik dwóch talii kart<sup>24</sup> i dwóch świec<sup>25</sup>.

Jak wyglądała codzienna dieta członków Towarzystwa? W tabelach 1 i 2 przedstawione zostały fragmenty menu z serwowanymi w tym okresie daniami.

Jak widać, potrawy nie były specjalnie zróżnicowane, często się powtarzały i opierały na tych samych składnikach<sup>26</sup>, ale dostrzegalna jest w sposobie komponowania dań

20 A. Witkowska, *Cześć i skandale...*, s. 59.

21 J.U. Niemcewicz, *Dzienniki 1839–1841*, Pułtusk 2008, s. 140.

22 Tamże, s. 272.

23 BPP, sygn. 634/3, Dokumenty dot. prowadzenia działalności gospodarczej Klubu Polskiego, s. 19.

24 Chmielowski od każdej gry w wista mógł zatrzymać 25 centymów, a od innych gier w klubie 75 centymów za godzinę.

25 Tamże, s. 19–20.

26 Warto jednak na marginesie zaznaczyć, że w porównaniu z obiadami serwowanymi polskiej młodzieży w Szkole Narodowej Polskiej na Batignolles, menu w Klubie Polskim było niezwykle bogate i wyszukane. Por. I.H. Pugaciewicz, *Szkolny wymiar gastronomii Wielkiej Emigracji, czyli jak jadali batigniolczycy*

przewaga kuchni polskiej. Nie brakowało dań mięsnych, na przykład w 1847 roku do przygotowania posiłków zużyto 8892  $\frac{3}{4}$  funta mięsa, czyli ponad cztery tony.

Zachowały się księgi rachunkowe z 1842 roku, w których obok nazwisk poszczególnych członków zapisywano, na co i ile pieniędzy wydawali. Dzięki temu można odtworzyć, jak w tym okresie bywalcy spędzali czas. I tak na przykład w sobotę 14 maja na obiad w Klubie przyszło 25 osób, z bufetu skorzystało 10, wódki napiły się cztery osoby, wina – siedem, piwa – 11 (sądząc po kwocie, niektórzy po więcej niż jednym, np. niejaki Zabiełło), kawy – pięć, na fajki i cygara skusiły się cztery osoby<sup>27</sup>.

Tabela 1. Przykłady obiadów w sierpniu 1845 roku

<p><b>Dzień 12</b> Bulion z ryżem Sztukamięsa z chrzanem Kalafiory Kotlety cielęce Komput z gruszek</p>	<p><b>Dzień 13</b> Krupnik Sztukamięsa z sosem grzybowym Szpinak Pieczeń barania Szarlotka z malin</p>	<p><b>Dzień 14</b> Szczaw ze świniną Sztukamięsa duszona Kartofle Pieczeń cielęca Budyń</p>
<p><b>Dzień 15</b> Zupa à la julienne Sztukamięsa [...] Fasola zielona Pieczeń barania Komput z gruszek</p>	<p><b>Dzień 16</b> Krupnik Potrawa z baraniny Kartofle Nogi cielęce Naleśniki</p>	<p><b>Dzień 17</b> Bulion z kaszą Sztukamięsa z jarzynami Szpinak Majonez z cielęciny Ryżowa kasza pieczona</p>
<p><b>Dzień 18</b> Zupa szczawiowa Sztukamięsa z sosem szarym Karczochy Kotlety cielęce Szarlotka z malin</p>	<p><b>Dzień 19</b> Bulion z zieleniną Sztukamięsa z chrzanem Kartofle Pieczeń barania Komput z gruszek</p>	<p><b>Dzień 20</b> Zupa pomidorowa Sztukamięsa z kartoflami Fasola zielona Pieczeń cielęca Naleśniki</p>
<p><b>Dzień 21</b> Ryżowa ze świniną Mostek barani Kalafiory Pieczeń wołowa Kaliny</p>	<p><b>Dzień 22</b> Bulion z kartoflami Sztukamięsa naturalna Szpinak Pieczeń cielęca Ryż ze śliwkami</p>	<p><b>Dzień 23</b> Krupnik Sztukamięsa duszona z kartoflami Marchew Pieczeń barania Naleśniki</p>

Źródło: BPP, rkps sygn. 634/3, Obiady w sierpniu 1845 r., s. 7.

na co dzień i od święta, [w:] *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*, Warszawa 2018, s. 65–79.

27 BPP, rkps sygn. 635/1, Rachunki, s. 7.

Tabela 2. Przykłady obiadów w lutym 1846 roku

<p><b>Dzień 11</b></p> <p>Bulion z kartoflami Sztukamięsa z chrzanem Flaki Pieczenia cielęca Naleśniki</p>	<p><b>Dzień 12</b></p> <p>Barszcz ze świniną Baranina po angielsku Kartofle smażone Pieczeń wołowa Szarlotka z jabłek</p>	<p><b>Dzień 13</b></p> <p>Bulion z ryżem Sztukamięsa z kartoflami Szpinak Pieczenia cielęca Budyń z sera</p>
<p><b>Dzień 14</b></p> <p>Krupnik Ozór z sosem Marchew Pieczenia wołowa Kasza ryżowa z sokiem</p>	<p><b>Dzień 15</b></p> <p>Zupa à la julienne Sztukamięsa do chrzanu Buraczki Kotlety cielęce Chrust</p>	<p><b>Dzień 17</b></p> <p>Bulion z kartoflami Sztukamięsa z sosem kornisz. Rzepa Nogi cielęce Kasza sypka</p>
<p><b>Dzień 18</b></p> <p>Bulion z kaszą Sztukamięsa do ćwikły Szpinak Pieczenia barania Szarlotka z jabłek</p>	<p><b>Dzień 19</b></p> <p>Barszcz ze świniną Rozbif Kartofle smażone Kotlety baranie Ryż pieczony</p>	<p><b>Dzień 20</b></p> <p>Bulion au vermicelle Sztukamięsa z jarzynami Serniki Pieczenia cielęca Komput z gruszek</p>

Źródło: BPP, rkps sygn. 634/3, Obiady w Klubie w r. 1846, s. 15.

Obiadujący nie zawsze jednak byli ukontentowani serwowanymi daniami. Zdarzały się przypadki niezadowolenia, szczególnie narzekano na mięso – niektórzy sugerowali Klubowi Polskiemu zmianę kucharza, inni zaś za niewłaściwy smak obwiniali rzeźnika<sup>28</sup>.

Poza obiadem Klub oferował inne rozrywki – w lokalu można było pograć w karty, bilard lub oddać się lekturze prasy czy książek. Klub starał się unikać gier, przy których można było popaść w hazard, dlatego też pobierano opłatę od każdej rozgrywanej partii. Z zachowanych materiałów źródłowych wynika, że w 1842 roku było to 25 centymów za partię kart i tyle samo za bilard<sup>29</sup>. Jak podkreśliła Witkowska, opłata miała nie tylko wesprzeć kasę Towarzystwa, ale też ograniczyć liczbę rozgrywanych partii, aby członkowie mogli skupić się również na czytaniu czy rozmowie<sup>30</sup>.

Mimo podjętych działań przychodzili do klubu członkowie ze skłonnością do hazardu. Niejednokrotnie było to przedmiotem debat w trakcie posiedzeń Dyrekcji, na przykład w protokole z 14 VI 1837 roku możemy przeczytać: „Na przedstawienie zrobione Dyrekcji, iż niektórzy Członkowie Towarz. pożyczają u Entreprerera aby spłacić przegrane w karty pieniądze, Dyrekcya upoważniła Człon. Dyr. Radziszewskiego i Wołłowicza do oświadczenia w niej imieniu, aby nadal nie pożyczał Członkom pieniędzy”<sup>31</sup>.

28 A. Witkowska, *Cześć i skandale...*, s. 55.

29 W 1839 roku szacowano, że roczny przychód za grę w bilard wynosić będzie 1000 franków, a za grę przy stolikach karcianych 2000 franków (BPP, rkps sygn. 631/7, Rapport Komisji zajmującej się urządzeniem wewnętrznym Administracji Towarzystwa Polskiego złożony w dniu 2 czerwca 1839, s. 6). Wyliczenia te wydają się zasadne, bo w kwartalnych raportach przychodów Klubu zarobek z gier wynosił około 800 franków kwartalnie (np. w okresie styczeń–kwiecień 1849 roku Towarzystwo zarobiło z tego tytułu 868,30 franków; BPP, rkps sygn. 631/9, Sprawozdania komisji do spraw budżetu, s. 13).

30 A. Witkowska, *Cześć i skandale...*, s. 58.

31 Tamże.

Należy też pamiętać, że w Klubie można było porozmawiać, co prawda, nie o polityce (przynajmniej oficjalnie), ale o interesach, poopowiadać dowcipy czy generalnie odpocząć od towarzystwa innych, uciążliwych na co dzień ludzi. Wolny czas można było również poświęcić lekturze.

Przy Towarzystwie od początku miała funkcjonować biblioteka wraz z czytelnią, wyposażona w książki, dzienniki, pisma, mapy oraz różnego rodzaju druki. Miejsce to miało być oazą spokoju – regulamin przewidywał, że wszelkiego rodzaju gry w karty czy szachy w czytelni były zabronione. Bibliotekarz miał prawo wypożyczyć publikacje członkom poza lokal Klubu na czas przez siebie wyznaczony jedynie za zastawem pieniężnym<sup>32</sup>. Staraniem Eugeniusza Berezy czytelnia w pierwszym kwartale swojego funkcjonowania otrzymała blisko 30 francuskich gazet (za darmo lub za zmniejszoną kwotę abonamentu). Dzienniki polskie wypożyczano (dwa na tydzień) ponadto od Towarzystwa Literackiego Polskiego<sup>33</sup>. Dostępnych było także 69 książek, a z czasem liczba ta wzrastała<sup>34</sup>. Od początku borykano się z problemem wynoszenia periodyków:

Zdając was sprawę ze stanu obecnego czytelni, Szanowni Ziomkowie, Dyrekcya nie może Wam zataić, iż wbrew statutom Towarzystwa i kilkakrotnym ostrzeżeniom, dzienniki i pisma periodyczne wynoszone z czytelni bywają z uszczerbkiem da ogółu Członków. Niektóre z tych pism nawet zaginęły i Towarzystwo zmuszone się widziało do ich odkupienia. Jeżeliby to nadużywanie trwało na dalej niepodobnem by się stało utrzymanie nadal Czytelni w tymże samym stanie przy szczupłych funduszach Towarzystwa<sup>35</sup>.

Bywały również przypadki odnajdywania wśród klubowych czasopism dzienników obcych, nienależących do Towarzystw. Dlatego też pod koniec 1839 roku zabroniono wypożyczania czasopism na zewnątrz<sup>36</sup>.

Poza rozrywką członkowie prowadzili też działalność filantropijną. W marcu 1843 roku dyrekcja Towarzystwa Polskiego ogłosiła składkę w gronie członków na rzecz mieszkańców Gwadelupy, którzy dotknięci zostali klęską: „[...] otwierając składkę na cel, do którego nas wiedzie podwójny obowiązek, ludzkości i wdzięczności dla Narodu udzielającego nam od lat już kilkunastu tak gościnny przytułek<sup>37</sup>”. Wpłaty były różne, od 1 do 20 franków – i udało się uzbierać na ten cel 210 franków.

19 IV 1848 roku Towarzystwo Polskie zostało rozwiązane. Wiązało się to w dużej mierze z wypadkami, jakie ogarnęły w tym czasie Europę. Przypadająca na ten okres Wiosna Ludów zmieniła strukturę paryskiej emigracji; wielu członków wyjechało z Paryża i w ogóle z Francji. Możliwe, że na decyzję o zaniechaniu działalności wpływ miał też konflikt wokół towiańskiego. W 1848 roku z Klubu wystąpiło 10 osób, przy czym wszystkie związane były z grupą Andrzeja Towiańskiego, co może świadczyć o pewnej manifestacji, jednak nie zachowały się źródła i nie sposób dziś dokładnie opisać, przeciw

32 BPP, rkps sygn. 631/4, Urządzenie Biblioteki i Czytelni, s. 17.

33 BPP, rkps sygn. 631/5, Rapport Kwartalny Pierwszy, Dyrekcji Towarzystwa Polskiego złożony zebrań Ogólnemu dnia 2 Lipca 1837, s. 3.

34 Po likwidacji Klubu zbiory zostały przekazane w darze Bibliotece Polskiej w Paryżu, która otrzymała 469 woluminów. *Sprawozdanie Towarzystwa Literacko-Historycznego Polskiego w Paryżu z roku 1855*, Paryż 1856, s. 9.

35 BPP, rkps sygn. 631/5, Rapport Kwartalny Drugi, Dyrekcji Towarzystwa Polskiego złożony zebrań Ogólnemu dnia 17 Października 1837, s. 6.

36 Tamże, Rapport Kwartalny 6ty z 7 października 1838 r., s. 29–30.

37 BPP, rkps sygn. 631/14, Składka na rzecz mieszkańców Wyspy Galapagos, s. 1.



czemu był to protest<sup>38</sup>. W kolejnych latach tego typu formę klubowej organizacji próbowano wskrzeszać – powołano nawet towarzystwo funkcjonujące pod nazwą Zebranie Polskie, jednak miało ono bardzo nieliczny skład.

Funkcjonowanie Towarzystwa Polskiego przez blisko 10 lat pokazuje jednak, jak ogromne znaczenie dla polskich emigrantów miała tradycja wspólnego stołu i smak zapamiętanego z zagrabionego kraju polskiego posiłku. Spotkania te stanowiły też formę kontynuowania męskich spotkań towarzyskich, które w XIX wieku były bardzo popularne. Dżentelmeni nie myśleli o podejmowaniu pracy zarobkowej (niektórzy posiadali majątek, inni żyli w przekonaniu, że emigracja jest tylko tymczasowa) i w opisany sposób spędzali (zabijali) czas, walcząc tym samym z bezradnością i ogarniającą ich nostalgią za opuszczonym krajem. Wspólne spędzanie czasu było więc swoistym lekarstwem dla cierpiącej z powodu utracenia ojczyzny duszy.

### Abstrakt

W kwietniu 1837 roku w Paryżu zawiązane zostało Towarzystwo Polskie, bardziej znane pod codzienną nazwą Klubu Polskiego. Było to miejsce spotkań przebywających na emigracji arystokratów. Dżentelmeni bywający w resursie spędzali czas na czytaniu gazet, grze w karty, dyskusjach. Nie bez znaczenia miał też dla nich wspólny stół, zwłaszcza że w Klubie posiłki były przygotowywane pod gusta Polaków (w tym celu zatrudniano polskiego kucharza). Towarzystwo Polskie funkcjonowało do 1848 roku i najprawdopodobniej o jego losach przesądziła Wiosna Ludów, niemniej przez blisko 10 lat to właśnie tam walczone z bezradnością i ogarniającą emigrantów nostalgią za opuszczonym krajem.

**Słowa kluczowe:** Towarzystwo Polskie, Klub Polski, Wielka Emigracja, życie codzienne.

## At cards, at dinner, and with a book. The activity of the Polish Club in Paris (1837–1848)

### Abstract

In April 1837, the Polish Society, best known under its everyday name – the Polish Club, was founded in Paris. The Club was a meeting place for expatriate aristocrats. The gentlemen, who frequented this social club, spent their time reading newspapers, playing cards, and holding discussions. The fact that they shared a table was not irrelevant either, especially considering the fact that the meals at the Club were prepared for Polish tastes (a Polish cook was employed for this purpose). The Polish Society operated until 1848 and it is most likely that the Revolutions of 1848 decided about its fate. That said, for almost ten years, it was where people fought against the helplessness and nostalgia for the abandoned country which engulfed the emigrees.

**Key words:** The Polish Society, The Polish Club, The Great Emigration, daily life.

---

38 A. Witkowska, *Cześć i skandale...*, s. 59.

## „Młode pawie podano bardzo ornamentacyjnie”, czyli o spożywaniu posiłków przez wyższe sfery

Jedzenie należy do elementarnych czynności każdego człowieka. Badaczy od dawna intrygowały różne problemy związane z konsumpcją, w tym odnoszące się do elit. Celem artykułu jest opis wybranych aspektów kultury spożywania posiłków przez wyższe sfery na przykładzie przedstawicieli wielkopolskiej rodziny hrabiów Skórzewskich. W badaniach zastosowano metodę krytycznej analizy rękopiśmiennych materiałów źródłowych, artykułów z wydawnictw ciągłych i zwartych, a także proveniencyjną.

W wielowiekowej historii rodu do największego znaczenia doszły dwie linie: najstarsza generalska na Łabiszynie i ordynacka na Radomicach-Czerniejewie<sup>1</sup>. Pierwszą założył w połowie XVIII wieku generał Franciszek Skórzewski (mąż słynnej sawantki Marianny z Ciecierskich Skórzewskiej, przyjaciółki króla pruskiego Fryderyka II), a drugą zapoczątkował jego brat podkomorzy poznański Michał Skórzewski. Siedzibą linii generalskiej był pałac w Lubostroniu, a podkomorskiej rezydencja w Czerniejewie.

Syn Franciszka i Marianny Skórzewskich, Fryderyk, imiennik i chrześniak króla pruskiego Fryderyka II, urodził się 29 VIII 1768 roku w Berlinie. Z tej okazji pod koniec listopada tego roku odbyła się huczna uroczystość, w której uczestniczył Józef Wybicki. Uroczystości rodzinne związane z narodzinami dziecka, imieninami czy ślubami stanowiły doskonałą okazję do wspólnego biesiadowania.

Widzę w wielkiej okazałości ceremonial na urobienie nowego chrześcijanina, gubię oko przyuczone do blasków w ustrojeniu pokojów, w rozporządzeniu świateł, w zastawieniu stołów, w bogactwie liberii [...]. Wszędzie smak i przepych<sup>2</sup>

– napisał Wybicki. Należy stwierdzić, że ze wszystkich obchodzonych urodzin w rodzie Skórzewskich, najwytworniej fetowano przyjęcie na świat małego Frycka. Splendor, który otaczał generałową, wywarł na Józefie Wybickim ogromne wrażenie. Tam poznał swoją pierwszą żonę Kunegundę z Drwęskich, siostrzenicę Marianny Skórzewskiej.

Fryderyk Skórzewski wybudował w 1800 roku rezydencję w Lubostroniu, perłę architektury klasycystycznej w Polsce, według projektu Stanisława Zawadzkiego, związanego z mecenatem ostatniego króla Polski Stanisława Augusta Poniatowskiego. Do wzniesienia pałacu użył bazy i głowice przywiezione z Warszawy, pierwotnie przeznaczone do budowy kościoła Opatrzności Bożej, który miał stanowić *votum* narodu polskiego dla upamiętnienia uchwalenia Konstytucji 3 V 1791 roku. Nad wejściem głównym fundator

---

1 R. Nowicki, *Skórzewscy właściciele dóbr łabiszyńskich. Rola w życiu społeczno-politycznym wielkopolskiego ziemiaństwa*, Toruń 2002.

2 J. Wybicki, *Życie moje*, Kraków 1927, s. 90.

umieścić łaciński cytat z II księgi *Georgiki* Wergiliusza: *Hic secunda quies et nescia fallere vita* (Tu pewny spokój i życie niezdołne przywieść do upadku).

Sercem całego obiektu stała się reprezentacyjna rotunda z czterema płaskorzeźbami przedstawiającymi stosunki polsko-niemieckie na przestrzeni wieków oraz intarsjowana posadzka, w której fundator polecił umieścić godła Polski i Litwy. Do rotundy przylegała jadalnia, której ściany zdobiły wizerunki królów i książąt polskich namalowanych przez Bogumiła Plerscha, wzorującego się na poczcie Marcella Bacciarellego. Zarówno domownikom, jak i ich gościom zawieszono wizerunki stale przypominały o przeszłości Polski. W pałacu, który powstał pięć lat po ostatnim rozbiórce kraju, zdecydowanie przeważały funkcje reprezentacyjne nad mieszkalnymi. W obiekcie nie znajdziemy pomieszczenia, które pełniło funkcję kuchni. Celowo jej nie umieszczono, by przypadkowy ogień nie doprowadził do nieszczęścia. Takie rozwiązanie stosowano w wielu innych rezydencjach. Zapachy gotujących się potraw mogły ponadto być zbyt uciążliwe dla właścicieli. Donoszono więc je w specjalnych naczyniach z sąsiadującej z pałacem starej oficyny. Przed ostatecznym podaniem na stół przygotowywano dania w pomieszczeniu, zwanym kredensem<sup>3</sup>. Za oficyną ulokowana była lodownia, w której przechowywano w doskonałych warunkach mięso przez cały rok. Bryły lodu transportowano zimą z przepływającej kilkaset metrów dalej Noteci. Fryderyk w bliskim sąsiedztwie pałacu założył sad i oranżerię<sup>4</sup>, z których produkty spożywcze w pierwszej kolejności trafiały na stół hrabiowski. Ogród do rozkwitu doprowadził jego spadkobierca Arnold Skórzewski.

Syn Fryderyka Skórzewskiego i Antoniny z Garczyńskich, Arnold, wiele czasu spędził w Paryżu. Należał do Wolnomularstwa Narodowego. W 1822 roku przebywał we Francji pod nazwiskiem hrabiego Renaud. Opublikował we wpływowym dzienniku opozycyjnym „Le Constitutionnel” artykuł Adolfa Cichowskiego, uwiecznionego przez Adama Mickiewicza w III części *Dziadów*. Materiał informował o represjach carskich wobec Polaków, działaniach Nowosilcowa, łamaniu konstytucji. Później, opiekował się podczas wakacji we Francji wspólnie z żoną – Melanią ze Skórzewskich Skórzewską – synem wieszczki Władysławem Mickiewiczem. Hojnemu darczyńcy Szkoły Batiniolskiej<sup>5</sup> podczas podróży towarzyszył sługa, z którym hrabia zawierał roczne kontrakty. Do jego obowiązków należała między innymi „usługa przy stole Pańskim w czasie obiadu”<sup>6</sup>. Arnold Skórzewski oczekiwał wierności, pilności oraz trzeźwości. Roczna pensja sługi w 1840 roku wynosiła 50 talarów. Podczas podróży otrzymywał on dodatkowo półtora złotego „na strawne”. Jadał „u drugiego stołu”, otrzymując na śniadanie zwykłą porcję chleba i wódki. Alkohol miał zapewnić rzeźkość. Roczny dochód hrabiego w latach 1858–1859 wynosił

3 Kredens znajdował się po przeciwnej stronie jadalni. Zaznaczony jest na rzucie parteru pałacu lubostrońskiego, sporządzonym w okresie dwudziestolecia międzywojennego. Zob. T. Stryjeński, *Pałace wiejskie i dwory z czasów saskich, Stanisława Augusta i Księstwa Warszawskiego w województwie poznańskim. Na podstawie podróży odbytej w lipcu 1926 roku*, Warszawa 1929, s. 13.

4 Sad i oranżeria widnieją na mapie z 1833 roku, sporządzonej rok po śmierci Fryderyka Skórzewskiego. Archiwum Państwowe w Bydgoszczy (dalej: APB), Komisja Generalna w Bydgoszczy (kartografia), sygn. 1408 – *Plan der Strassen von Lubostrun über Labischin nach Bromberg und von Labischin nach Żnin, durch die Herrschaft Labischin*, 1833.

5 F. Gajewski, *Pamiętniki*, t. 1, Poznań 1913, s. 136.

6 Archiwum Państwowe w Poznaniu (dalej: APP), Akta majątkowe i rodzinne Skórzewskich – Lubostroń, Akta rodzinne hr. Skórzewskich 1840-1848, sygn. 143, k. 1 – *Kontrakt o służbę zawarty pomiędzy Arnoldem Skórzewskim a Piotrem Nowakowskim*, Lubostroń, 27 V 1840.

33 000 talarów. Z tego na „pałacowe potrzeby” hrabia wydał ponad 4500 talarów, w tym za pałacową służbę zapłacił 468 talary<sup>7</sup>.

Arnold i Melania Skórzewscy pielęgnowali tradycje spożywania posiłków w okresie świąt kościelnych, szczególnie bożonarodzeniowych i wielkanocnych. Ksiądz Władysław Chotkowski, jeden z najlepszych oratorów w kraju, który przemawiał między innymi podczas pochówków Adama Mickiewicza<sup>8</sup> i Józefa Ignacego Kraszewskiego<sup>9</sup>, wspominał: „Zawsze na Wielkanoc urządzali hr. Arnoldostwo Skórzewscy w swym gościnnym domu, staropolskim zwyczajem, święcone i zapraszali każdego, kto z Polaków był w Paryżu, bez względu na jego polityczne przekonania i zasady, byle honoru nie splamił brzydkim czynem”<sup>10</sup>. W przytoczonym wyżej fragmencie autor celowo wyolbrzymił szczodrość Skórzewskich. Słowa te zostały wypowiedziane podczas pogrzebu Melanii Skórzewskiej, a następnie wydrukowane w *Mowie żałobnej*<sup>11</sup>. Treści tego rodzaju druków ulotnych i okolicznościowych miały stanowić pewien wzorzec do naśladowania w trudnym okresie zaborów. Zapewne dotyczyły stosunkowo wąskiej grupy osób, wśród których mógł być tłumacz dzieł wszystkich Cicerona – Erazm Rykaczewski. Korzystał on ze wsparcia finansowego hrabiego<sup>12</sup>, a pod koniec życia został zaproszony przez jego syna, Leona Skórzewskiego, do Lubostroń – „Przyjechał z Paryża biedny, znędzniały, chorujący, spracowany”<sup>13</sup>. W przeważającej części polskim wygnańcom przebywającym nad Sekwaną stale doskwierał ogromny niedostatek.

Lubostrońska służba pałacowa w 1846 roku liczyła 26 osób. Wśród nich znaleźli się między innymi gospodyni, kucharz, kucharka, kredencierz oraz kawiarka. Z kontraktu zawartego 21 VII 1834 roku z panną Jakobi wynika, że miała ona „Lubostrońskie kobiece gospodarstwo w porządku z oszczędnością prowadzić”<sup>14</sup>. Jej obowiązkiem było dbanie o porządek w pałacu, oficynie i kuchni. Sprawowała ponadto „dozór” nad gospodynią i kucharką pałacową. Odpowiadała za wydawanie ze spiżarni pałacowej właściwych porcji mąki, kaszy grochu, soli, okrasy dla czeladzi – stałych stołowych było wówczas 15, a wcześniej liczba ta dochodziła do 40.

Arnold Skórzewski wykazał się znajomością zasad gospodarowania i znanstwem dotyczącym sporządzania na zapas produktów spożywczych. Przykładowo zobowiązał pannę Jakobi do przygotowania beczek do kiszenia kapusty według pisemnej wskazówki. Hrabia polecił:

7 APP, Akta majątkowe i rodzinne Skórzewskich – Lubostroń, Korespondencja w sprawach gospodarczych 1774–1859, sygn. 142, k. 162–163 – *Dochody i wydatki*.

8 W. Chotkowski, *Mowa przy sprowadzeniu zwłok ś.p. Adama Mickiewicza powiedziana w czasie nabożeństwa w katedrze na Wawelu dnia 4 lipca 1890*, Kraków 1890.

9 Tenże, *Mowa powiedziana przy zwłokach ś.p. Józefa Ignacego Kraszewskiego w Krakowie w kościele archidiecezjalnym N.P. Maryi dnia 18 kwietnia 1887 r.*, Kraków 1887.

10 Tenże, *Mowa żałobna powiedziana na pogrzebie Ś.P. Melanii ze Skórzewskich hrabiny Skórzewskiej w kościele parafialnym w Łabiszynie dnia 21 grudnia 1885*, Poznań 1886, s. 11.

11 Tamże.

12 Erazm Rykaczewski zamieścił następującą dedykację w jednym ze słowników: „Jaśnie Wielmożnemu Hrabie Arnoldowi Skórzewskiemu Kawalerowi Krzyża Wojskowego Przyjacielowi Ludzkości, Opiekunowi i Dobroczyńcy Polskich Wygnańców. W dowód uwielbienia cnót Jego obywatelskich, tudzież w hołdzie niewygasłej wdzięczności”. E. Rykaczewski, *Dokładny słownik włosko-polski*, Berlin 1856.

13 I. Polkowski, *Erazm Edward Rykaczewski*, „Tygodnik Ilustrowany” 1873, t. 12, nr 296, [s. 97].

14 APP, Akta majątkowe i rodzinne Skórzewskich – Lubostroń, Akta rodzinne hr. Skórzewskich 1840–1848, sygn. 143, k. 9; *Kontrakt pomiędzy Arnoldem Skórzewskim a gospodynią Jakobi*, Lubostroń, 21 VII 1834.

takowe, gdy będą pobite namoczyć i wynieść i wysuszyć, a kapustę w beczkach napakowaną do suchych miejsc lub sklepów zachować i często opatrywać, żeby w smaku i ochędóstwie konserwować<sup>15</sup>.

Znał doskonale prawidła kopcowania ziemniaków. Za pokwitowaniem służąca odbierała od ogrodnika Silewicza jarzyny i warzywa. Posiadanie własnego ogrodu zapewniało dostawę nowalijek, a także zawsze świeżych i najwyższej jakości produktów.

W drugiej połowie XIX wieku ziemianin zatrudnił belgijskiego ogrodnika artystycznego Camille'a Jammé, członka towarzystw cesarskiego ogrodniczego w Paryżu i królewskiego botanicznego w Gandawie. W latach 1854–1859 wykonywał on czynności dla Tytusa Działyńskiego w Kórniku, a później w 1871 roku założył park krajobrazowy w Żelazowej Woli. Po opuszczeniu Kórnika pracował dla Arnolda Skórzewskiego. Camille Jammé opracował lubostroński *Cennik na rok 1861 szczepów owocowych i egzotycznych...*<sup>16</sup>, wydany w Bydgoszczy w trzech językach: polskim, niemieckim i francuskim. Zawierał bogatą ofertę roślin i nasion, polecał do sprzedaży na przykład szczepy jabłoni, grusz, wiśni, śliw, morel, brzoskwiń, krzewy winne i owocowe, maliny, porzeczki; a także rośliny warzyw i ziół kuchennych, między innymi szparagi, japońskie ziemniaki, angielski rabarbar, miętę zieloną i pieprzową, tymianek, estragon, rozmaryn, rutę zwyczajną, piołun, lawendę, cebulę.

Zamysł związany z prowadzeniem dochodowego wzorcowego ogrodu w skali europejskiej nie powiódł się. Być może powodem opuszczenia Lubostrońa przez Jammé była śmierć Arnolda w 1862 roku. Po jego wyjeździe ogród utrzymywano nadal na wysokim poziomie. Pół wieku później na łamach „Ziemianina” informowano czytelników:

Obok parku, w pewnym oddaleniu, na zachód od pałacu jest piękny ogród, obejmujący około 50 morgów, stojący pod zarządem wyższego ogrodnika. W ogrodzie tym znaleźć można wszystko, co wchodzi w zakres nie tylko zwykłego, ale i artystycznego ogrodnictwa<sup>17</sup>.

W pobliżu tego miejsca znajdowała się oranżeria, w której owocowały rośliny egzotyczne. Tak więc treści zawarte w *Georgikach* Wergiliusza, stanowiące pochwałę ogrodnictwa i życia na wsi, miały zastosowanie praktyczne.

Leon Skórzewski, ostatni z linii generalskiej na Łabiszynie, był uczniem Erazma Rykaczewskiego. Należał do Towarzystwa Historyczno-Literackiego w Paryżu. Przez wiele lat pełnił funkcję wiceprezesa Koła Polskiego w parlamencie niemieckim. Hrabia żył skromnie i oszczędnie<sup>18</sup>. Z powodu nadużywania trunku przez jednego z przedstawicieli rodu doznał jednak głębokiego zawodu. Nie mając potomka, sporządził testament. Najpierw dobra zapisał bratankowi Arnoldowi Skórzewskiemu. Zmienił jednak zapis, gdyż niedoszły sukcesor prowadził hulaszczy tryb życia, miał skłonność do hazardu i alkoholu. Następnie majątek zapisał Włodzimierzowi Skórzewskiemu, III ordynatowi na Radomicach-Czerniejewie. Rozczarował i on Leona Skórzewskiego, którego zdaniem zbyt duże

15 Tamże.

16 C. Jammé, *Cennik na rok 1861 szczepów owocowych i egzotycznych, nasion doniczkowych z ciepłych i zimnych oddziałów Georgini[i] itd. w Lubostrońiu pod Łabiszynem w Wielk.[im] Xięstwie Poznańskim*, Bydgoszcz [1860].

17 W. Tomaszewski, *Sprawozdanie ze zwiedzenia przez Towarzystwo rolnicze szubińsko-żnińskie gospodarstwa majątności Łabiszyńskiej własności hr. Witolda Skórzewskiego*, „Ziemianin” 1912, nr 89, s. 240.

18 Leon Skórzewski hodował żyjące częściowo na wolności świnię. Wieprzowiny nie spożywano na hrabiowskim stole, była ona przeznaczona dla innych.

sumy przeznaczal na zbytek. O wystawnym trybie życia Włodzimierza Skórczewskiego może świadczyć zorganizowanie w Czerniejewie pod koniec grudnia 1912 roku obiadu, podczas którego podano między innymi pasztety z kawioem, mieszaniną karczochów, trufl i borowików.

Głównym efektem było wniesienie przez służbę ubraną w kontusze ogromnego łabędzia z szyją, dziobem i skrzydłami [...]. Gdy wszyscy dostatecznie się nadziwowali, wyjęli spod skrzydeł półmiski srebrne. Mięso łabędzie [...] jest wcale dobre, coś między kaczką a sarniną<sup>19</sup>.

Łabędzie i pawie pojawiały się na stołach elit społecznych, przede wszystkim ze względu na walory wizualne. Na rysunku Ferdynanda Chotomskiego opublikowanym w 1861 roku w „Tygodniku Ilustrowanym”<sup>20</sup>, przedstawiającym pałac czerniejewski od strony ogrodu widnieje staw z pływającymi łabędziami. Nie zdołano ustalić, czy ptaki z tego zbiornika wodnego trafiały na stół hrabiowski. Jeżeli tak, to wyłącznie podczas wyjątkowych okazji.

Witold Skórczewski, brat Włodzimierza, w imieniu małoletniego syna Zygmunta zarządzał dobrami łabiszyńskimi. Należał do ludzi nowoczesnych. Jako jeden z pierwszych wprowadzał na terenie Wielkopolski nawozy sztuczne i maszyny parowe. Wybudował fabrykę płatków kartoflanych w Załachowie. Przez dwa lata był *attaché* przy ambasadzie niemieckiej w Rio de Janerio. Wspólnie z żoną Marią z księżąt Radziwiłłów towiańskich założyli *Księgę Pamiątkowa*<sup>21</sup> pałacu w Lubostroniu (*silva rerum* domu Skórczewskich). Znalazły się w niej między innymi następujące wpisy, często o charakterze żartobliwym: „Kiełbasa Towiańska na Święcone najlepsza”, „na popasie w Lubostroniu”, „z okazji nadjazdu na Lubostron” czy „Łowy – królewskie”<sup>22</sup>.

Polowania dostarczały ulubionej i wysoko cenionej dziczyzny na hrabiowski stół. Zimą do rozgrzania uczestników służył grog. Oddawano strzały do jeleni, saren, dzików, danieli, zajęcy, kuropatw, bażantów itp. Jedno z polowań zakończyło się tragicznie. W lasach czerniejewskich 30 XII 1912 roku zginął Witold Skórczewski. Kilkanaście lat wcześniej – w 1897 roku, założył podwarszawską miejscowość letniskową Konstancin. Nazwa nie była przypadkowa. W ten sposób postanowił upamiętnić swoją matkę Konstancję z Potulickich Skórczewską<sup>23</sup>.

Córką Konstancji Skórczewskiej, a siostrą Włodzimierza i Witolda, była Maria Skórczewska, autorka niezwykle interesujących rękopiśmiennych pamiętników<sup>24</sup>, w których zawarła liczne wzmianki dotyczące kultury spożywania posiłków. Z zapisków wynika, że hrabina po raz pierwszy przebywała w Paryżu w wieku 15 lat<sup>25</sup>. Wówczas wspólnie z rodzicami została zaproszona na obiad przez Jadwigę z Wołłowiczów Zetwiz. Posiłek ten, jak wyznała:

zaczął się o godzinie 8-jej wieczorem i trwał do 12-jej w nocy, z nieskończoną ilością potraw, wszystkie rodzaje raków, ryb, ptactwa i zwierzyny następowały po sobie w czasie tych 4 godzin. Pierwszy ten mój obiad zostawił mi wrażenie nieskończonej nudy<sup>26</sup>.

19 Cyt. za: W. Molik, *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku. Kultura materialna*, Poznań 1999, s. 272–273.

20 W.D. Chotomski, *Widok pałacu od strony ogrodu*, „Tygodnik Ilustrowany” 1861, t. 3, nr 86, s. 183.

21 Zbiory Leona Skórczewskiego, *Księga Pamiątkowa pałacu w Lubostroniu*.

22 Tamże, [k. nłb.].

23 Zob. S. Bratkowski, *Konstancja z hrabiów Potulickich hrabina Skórczewska. Wspomnienie pośmiertne. Opracował, wstępem i przypisami opatrzył Ryszard Nowicki*, Konstancin-Jeziorna 2014.

24 M. Ogińska, *Moje pamiętniki*, Biblioteka Raczyńskich Poznań, rps 2016.

25 To jest w 1872 roku.

26 M. Ogińska, *Moje pamiętniki...*, k. 2a.

Trzeba przyznać, iż spożywanie posiłków przez wyższe sfery trwało godzinami. Serwowane potrawy nie zrobiły na niej wrażenia. Wiele z nich zapewne znała z domu rodzinnego. Sygnalizowane natomiast zdudzenie spowodowane było nie tylko długim czasem biesiady, ale przede wszystkim brakiem przy stole młodego towarzystwa. W spotkaniu uczestniczyły głównie osoby dorosłe.

Maria Skórzewska 22 VII 1876 roku w Czerniejewie wyszła za mąż za księcia Michała Ogińskiego. W pamiętniku zanotowała: „Obiad ślubny był wspaniały, mów dużo, i pamiętam z menu obiadowego młode pawie podane bardzo ornamentacyjnie”<sup>27</sup>. Zapewne wielu uczestników, chociażby z ciekawości, skosztowało tej wyjątkowej potrawy.

Wspólne spożycie posiłków w okresie zaborów miało silną wymowę patriotyczną. Na wesele zjechali najbliżsi krewni i goście ze Żmudzi, Galicji, Prus, Królestwa Polskiego oraz Wielkopolski. Na łamach „Kuriera Poznańskiego” odnotowano niecodzienną uroczystość:

Przy obiedzie podanym z dworską etykietą wzniesiono dziesięć toastów, w czasie których brzmiały salwy działowe. Po obiedzie nowożeńcy i goście, a zwłaszcza panie w swych wspaniałych toaletach zdobnych cudnymi koronkami i błyszczących cudnej wody brylantami, przypatrywały się ludowym zabawom i iluminacjom urządzonym to na obszernym dziedzińcu, to w pięknym ogrodzie i parku okalającym czerniejewski pałac. Wśród tej ludowej zabawy malowniczy przedstawiali widok Krakusi w swych narodowych strojach, sprowadzeni z Rogowskich<sup>28</sup> dóbr hr. Zygmunta Skórzewskiego<sup>29</sup>, hajducy w Polskich<sup>30</sup> dawnych ubiorach i poczet niemały strzelców książęcych, bogato przybrany. Do późnej bardzo nocy zabawom i wesołości ludu przyświecały na przemian to ognie sztuczne, to urządzone iluminacje<sup>31</sup>.

Trunki rozlewano szerokimi strumieniami. Następnego dnia:

Przy pożegnalnym śniadaniu kilka wzniesiono jeszcze toastów, to na cześć księżnej – to na szczęśliwą nowożeńców pomyślność, to znowu Wielkopolanie Żmudzinów czcili, to wzajem Żmudź Wielkopolski piła zdrowie<sup>32</sup>.

Wyższe sfery raczyły się winem, a dla ludu przeznaczono beczki z piwem.

Wznoszone toasty stanowiły dobrą okazję do przypomnienia historii kraju i zasług przodków młodej pary. Jeden z nich brzmiał następująco:

Za pomyślnych Rzeczypospolitej czasów Ojcowie nasi poznajamiali się to na polu zwycięstw i chwały pod poszarpanymi w boju chorągwiami Orła i Pogoni, to na elekcyjnym i sejmikowym polu, gdzie o dobru Rzeczypospolitej radzili. Tam Mazur stawał obok Litwina a Żmudzin z Wielkopolan[in]em w sojuszu łączyli się bratnim. Dziś zmieniły się czasy, ale wspomnienia, uczucia i tradycje niezmiennie zostały. I Bóg tak zdarzył, że oto Żmudź święta łączy się z Wielkopolską, kolebką ojczyzny naszej. Dwie zacne rodziny książąt Ogińskich i hrabiów Skórzewskich w jedną łączą się rodzinę, przywołując na pamięć tak po mieczu, jak po kądzieli, poczet niemały krzesel senatorskich tak jednej, jak drugiej familii. Niech więc oba te rody w długie i najdłuższe żyją lata na pociechę Ojczyzny i Kościoła<sup>33</sup>.

27 Tamże, k. 3.

28 Pisownia zgodna z oryginałem.

29 Rogów wniosła w wianie mężowi Konstancja z Potulickich Skórzewska. Dobra te zostały zapisane córce Konstancji i Zygmunta Skórzewskich, Marii.

30 Pisownia zgodna z oryginałem.

31 *Pisz nam z Czerniejewa 23 lipca*, „Kurier Poznański” 1876, r. V, nr 167, s. 3.

32 Tamże.

33 Tamże.

Należy stwierdzić, że niejednokrotnie w wygłaszanych mowach mijano się z prawdą historyczną. W rodzinie Skórzewskich, w przeciwieństwie do Ogińskich, nikt krzesła senatorskiego nie trzymał. Natomiast podkreślenie w artykule przywiązania do religii katolickiej, w okresie nasilonego Kulturkampf, miało szczególnie silny oddźwięk w społeczeństwie. Władze pruskie nie wyraziły zgody, by ślubu udzielił biskup katolicki. Związek pobłogosławił miejscowy sędziwy proboszcz czerniejewski. Jednoznacznie odczytywano postawę gospodarzy jako oznakę trwania przy polskości.

Maria i Michał Ogińscy następnego dnia wyruszyli w podróż do pałacu w Retowie na Żmudzi<sup>34</sup>. Do rezydencji wkroczyli przy dźwiękach *Poloneza* Ogińskiego. Jak wspomina Maria:

Wieczorem przyglądaliśmy się iluminacji i sztucznym ogniom urządzonym przez administrację i służbę. Urządzono też ucztę dla ludności. Na obszernej łące w środku parku wznosiły się całe góry mięsiva wszelakiego rodzaju, na przemian z górami ułożonymi ze stosów bochenków chleba i pierogów, co było przeplatane piramidami beczek z piwem. Wszystkie te stopy połączone były łańcuchami z obwarzanków, co stanowiło całość oryginalnie malowniczą, przy dźwiękach sprowadzonej orkiestry ku rozweseleniu uczujących i patrzących. W pałacu odbył się obiad dla nas, rodziny i gości<sup>35</sup>.

W Retowie jadano posiłki na wzór francuski. Drugie śniadanie spożywano zazwyczaj o godzinie 12.00, a o 18.00 obiad<sup>36</sup>. Wydawaniem produktów zajmowała się osobiście księżna Olga Ogińska z Kalinowskich, teściowa autorki pamiętników<sup>37</sup>. Maria i Michał Ogińscy po dziesięciu latach zamieszkali w nowym pałacu w Pługianach, w którym szczególnie hucznie obchodzono imieniny księcia. Uczestniczyło w nich nawet do 100 osób:

Obchód imienin rozciągał [się] czasem na tygodnie i był pretekstem do zjazdu młodszych i starszych spod trzech zaborów. W czasie, gdy młodzież bawiła się i tańcowała, starsi obradowali o sprawach społecznych i krajowych. Łączyło się przy tym towarzystwo z całej Polski, młode panny robiły tutaj pierwsze występy w świat i wiele małżeństw ówczesnych w Pługianach zostało zawiązanych<sup>38</sup>.

34 „Dostojni nowożeńcy nie za granicą, nie po hotelach przepędzą pierwsze dni szczęścia swego, ale w domu własnym i na ziemi rodzinnej. Oby to było przykładem dla wielu!”. Tamże.

35 M. Ogińska, *Moje pamiętniki...*, k. 5. Na łamach „Kłosów” donoszono: „Uczta owa, zastawiona w parku na wyspie, była tak osobliwą, iż pewno niejednemu z prostaczków wydała się wcieleniem takich dziwów, jakie się tylko przyśnić mogą, gdy się człek baśni czarodziejskich na noc nasłucha. Bo wyobraźcie sobie: park zalany powodzią światła od rzęsiściej iluminacji, smolnych beczek i sztucznych ogni, rozlegający się dźwiękami dwóch orkiestr, grających na przemian, a [w]śród drzew – skały, ułożone piramidalnie z bochnów chleb[a] i bułek, mchem poprzekładanych misternie, oraz słupy, poobwijane girlandami i połączone festonami – z obwarzanków; w tym zaś otoczeniu czarownym, pieczone woły i barany z rogami złożonymi, w całutkich tuszach biesiadnikom podane, a obok tego mnogie beczki wódki i piwa, i herbata na zawołanie! Ma się rozumieć, że ochoła była siarczasta i że przed rzeszą dwutysięczną, nie ostały się ani skały, ani festony, ani woły, ani barany i ani jedna beczka nie ocalała – wszystko zniknęło, jak sen uroczy”. *Wskutek korespondencji z Poznania*, „Kłosy” 1876, t. XXIII, nr 586, s. 190. W cytowanym fragmencie wymieniona została herbata. Napój ten w XIX wieku nie był spożywany codziennie. Herbatę traktowano jako środek napotny oraz lekarstwo na różne dolegliwości wewnętrzne. Wódką częstowano lud, wyższe sfery preferowały zdecydowanie wino.

36 M. Ogińska, *Moje pamiętniki...*, k. 11.

37 Z lekką ironią napisała o niej Maria Ogińska: „Miała jedynie pewne godziny w dniu, w których przyjmowała synowe i była widzialna dla gości, którym ukazywała się zawsze wystrojona[...]. Rządziła domem sama, które polegało jedynie na wydaniu co dwa tygodnie produktów do kuchni i kredensu, i to odbywało się z pewną wyniosłością [...] Przynoszono krzesło, na którym siadywała przed otwartą szafą, a kredencarz przy niej wybierał potrzebne apteczkowe produkty”. Tamże, k. 10.

38 Tamże, k. 55.



Zajmowane miejsce przy stole miało znaczenie. W trakcie organizowanych przez męża wystaw rolniczo-hodowlanych, mających ogromne znaczenie dla postępu cywilizacyjnego Litwy, Maria Ogińska siedziała podczas obiadu pomiędzy najważniejszymi dygnitarzami. Byli nimi między innymi przyszły minister spraw wewnętrznych i premier Rosji Piotr Stołypin czy austriacki dyplomata w Petersburgu Alois Aehrenthal. Poczęstunek odbywał się na koszt gospodarzy:

Sto kilkadziesiąt osób siadywało do naszego stołu – nie licząc wszystkich późniejszych figur, jak pisarzy, sekretarzy, małych obywateli z zagrodowej szlachty, służby, gościnnych itd.<sup>39</sup>

Okres letni sprzyjał wyjazdom wypoczynkowym i spotkaniom towarzyskim<sup>40</sup>. Czas ten Ogińscy chętnie spędzali nad morzem w Połędzie, gdzie mieli willę z dużą jadalnią, do której zapraszali gości. Jednym z nich był potajemnie przebywający na Litwie młody duchowny Edmund Dalbor, przyszły pierwszy prymas niepodległej Polski. W kolacjach uczestniczyło około 40 osób. Spożywanie posiłku umilały dźwięki orkiestry nadwornej. Z oddalonych o 50 kilometrów Płungian „codziennie przychodziły [...] przesyłki produktów wiejskich i ogrodowych”<sup>41</sup>.

Zimą organizowano kuligi, w trakcie których rozbawione towarzystwo odwiedzało poszczególne dwory. Ucztowano w nich i tańczono radośnie niejednokrotnie nawet przez kilka dni<sup>42</sup>. Były to swego rodzaju „zajazdy” sąsiedzkie. Wszelkie występujące niedogodności traktowane były z dużym humorem<sup>43</sup>.

Niekiedy podczas posiłków zdarzały się gafy wynikające z nieuwagi. Jedną z nich Maria Ogińska zapamiętała szczególnie:

39 Tamże, k. 59.

40 Księżna utrzymywała kontakt m.in. z rodziną Choiseul-Gouffier. Wyjątkowa oszczędność i samodzielne przygotowywanie posiłków przez należącą do wyższych sfer Sophie de Choiseul-Gouffier nie wpłynął korzystnie na wizerunek rodziny – „Ze swojej oszczędności, a właściwie skąpstwa szukała chluby i opowiadała wszystkim, że mieszkając w Paryżu wraz z synem przez cały rok i lokując się na poddaszu, wydała na oboje pięćdziesiąt rubli, bo obiady gotowała sobie i jemu w piecyku pokojowym. Wiadomo jednak było, że taka oszczędność oddała złą przysługę ich ambicji. Ubiegali się bowiem u rządu francuskiego o potwierdzenie należnego im tytułu duc, do którego mieli prawo. Ale urzędnicy ministerstwa napoleońskiego, którzy przyszli do ich mieszkania dla jakichś formalności, znalazłszy „duchessę” gotującą kartofle w pokoju na poddaszu uznali, że podobny tytuł dla ludzi pozostających w takich warunkach jest zupełnie zbyteczny – i odmówili go”. Tamże, k. 15-16.

41 Tamże, k. 79.

42 „Pierwszym etapem kuligu była Kretynga, rezydencja hr. Tyszkiewiczów Józefów. Na drodze, przed zajechaniem pod pałac, oczekiwał nas jeździec na koniu przebrany malowniczo za diabła. Był nim sąsiad tamtejszy pan Huszcza. Przyjeżdżaliśmy o zmroku, a orkiestra kretyngowska powitała nas tak hucznie, że konie nasze przestraszyły się i poniosły. Wypadłam z sań, ale śnieg głęboki obronił mnie przed skutkami wypadnięcia. Na wstępie od razu, zrzuciwszy futra, włożyliśmy maski i tańcząc w kilkanaście par weszliśmy do salonu. I tak tańczyliśmy do białego rana. Po kilkugodzinnym odpoczynku i śniadaniu, wraz z zwiększonym towarzystwem kretyngowskim, pojechalśmy do Jakubowa odległego o 28 kilometrów, do pp. Parczewskich. Zajechaliśmy tym samym porządkiem i tańczyliśmy przez resztę dnia znowu. Wieczorem, w zwiększonym towarzystwie, pojechalśmy do Gorzd, do hr. Stanisławowstwa Mielżyńskich, gdzie znowu cała noc przeszła na tańcach, po czym wyjechalśmy do Retowa, odległego około 40 kilometrów [...]. Po przybyciu do Retowa tańczyliśmy również ochoczo w dalszym ciągu. Potem odwiedziliśmy wszystkich gości do Płungian, skąd już po obiedzie rozjechało się całe towarzystwo do domów”. Tamże, k. 45–47.

43 Przykładowo podczas jednego z wyjazdów na polowanie: „Wymyślano rozmaite gry i bawiono się jak dzieci tak, że zapomniano [o] głodzie. Dopiero, gdy zanadto [głód] zaczął dokuczać, panowie sami zaczęli z[e] służbą rozpakować paki kredensowe i stoły nakrywać – ale kandelabry i świeczniki nie przyszły więc z kartofli, marchwi, buraków zrobiono lichtarze i nareszcie przy tak ubranych [stołach] zasiedliśmy do obiadu z ogromnym apetytem – po którym były jeszcze tańce”. Tamże, k. 9.

Był to obiad u starych państwa Wolnarlarskich, wydany dla nas, przy którym siedziałam obok pana domu. Gdy podano piramidę pasztetów strasburskich zaczynając ode mnie, wzięłam kawalek z góry przy czym cała piramida runęła<sup>44</sup>.

Księżna wiele podróżowała po Europie. Koligacje rodzinne oraz względy towarzyskie sprawiły, że z mężem była zapraszana na obiady, kolacje czy do udziału w różnych uroczystościach. W Berlinie uczestniczyła w balu zorganizowanym przez cesarza Wilhelma I, który jej nie zachwycił:

Towarzystwo na balu podzielone było na pewne kategorie. W sali balowej była estrada, gdzie siedzieli panujący w otoczeniu rodziny i dalej dyplomaci ze wszystkich dworów oraz wybitniejszych cudzoziemców. Zaproszeni zaś goście siedzieli niżej *vis-à-vis* estrady. W środku salonu tańczono. Wskutek tego rozgraniczenia sfer towarzyskich cała zabawa miała charakter sztywny i nudny. Kolacja była stojąca przy bufetach rozrzuconych po wielu salonach, do których wskazywano drogę oddzielnie kategoriom gości estradowych i gości innych<sup>45</sup>.

Przed spotkaniem wyższych sfer przy wspólnym stole sporadycznie dawały o sobie znać intrygi o charakterze narodowościowym. Do takiej sytuacji doszło podczas przyjazdu do Poznania 9 IV 1888 roku cesarzowej niemieckiej Wiktorii<sup>46</sup>. Przybyła do stolicy Wielkopolski, by okazać współczucie powodzianom. Wykazywała ona życzliwy stosunek wobec Polaków. Zaprosiła polskie damy na obiad, z czego nie były zadowolone Niemki, które pozmiały godziny przyjęcia:

Towarzystwo polskie dowiedziało się o tym późno i zaradzono częściowo temu tak, że matka moja<sup>47</sup> i księżna Ferdynandowa Radziwiłłowa<sup>48</sup>, i kilka osób jeszcze musiała iść pieszo z powo-  
du obstalowania powozów na inną godzinę, ale ostatecznie wszystko się ułożyło pomyślnie<sup>49</sup>.

Maria Ogińska potrafiła odmówić spożycia wspólnego posiłku. Takie zdarzenie miało miejsce w hotelu w Nicei, w którym przebywał również wielki książę Mikołaj Mikołajewicz Romanow:

Adiutant jego przysłany został do nas przez niego z propozycją, abyśmy zaczęli jadać w restauracji, gdzie je książe, gdyż on – chce mnie poznać! Odrzekłam na to sztywnie, że jadamy w domu, a jeśli idzie o poznanie się, to miło mi będzie zobaczyć księcia u siebie. Po tej odpowiedzi – znajomość się nie zawiązała<sup>50</sup>.

W tym wypadku odmowa nie była podyktowana względami narodowościowymi. Księżna miała na uwadze głównie zachowanie własnej nieskazitelnej reputacji.

Marię Ogińską cechowała otwartość na wpływy kuchni europejskiej. Sztywne trwanie przy tradycji uważała za zbędne. Świadczą o tym jej spostrzeżenia wywiezione z Nicei: „Zaproszono nas pewnego razu na obiad do pp. Orzeszków. I obiad, i dom cały miał charakter głębokiej wsi na Litwie. Te panie, choć niektóre urodzone już w Nizy<sup>51</sup>, miały

44 Tamże, k. 23a.

45 Tamże, k. 35.

46 Wiktorja, córka królowej brytyjskiej Wiktorii Hanowerskiej. Była żoną cesarza Fryderyka III Hohenzollerna.

47 Konstancja z Potulickich Skórzewska.

48 Pelagia z Sapiechów Radziwiłł, żona Ferdynanda Radziwiłła. Jej mąż był prezesem Koła Polskiego w parlamencie niemieckim i członkiem Izby Panów. Bronił mowy polskiej w okresie Kulturkampf. Pierwszy marszałek polskiego Sejmu Ustawodawczego z 1919 roku.

49 M. Ogińska, *Moje pamiętniki...*, k. 37.

50 Tamże, k. 75.

51 Nicei.

też charakter panien prowincjonalnych, wiejskich. Są ludzie, na których środowisko nie oddziałuje<sup>52</sup>. Za integracyjnością przypuszczalnie przemawiała nie tylko smakowitość odmiennych dań, a przede wszystkim względy praktyczne podyktowane dostępnością miejscowych produktów.

Przedstawiciele rodu Skórzewskich, w tym Maria ze Skórzewskich Ogińska, wykazywali postawy ugodowe wobec zaborcy. Księżna wielokrotnie spożywała posiłki z rosyjską arystokracją. Otrzymywała także zaproszenia kierowane bezpośrednio z dworu cesarzy do udziału w wystawnych balach organizowanych w Petersburgu:

Za Aleksandra III było ich w karnawale zwykle osiem – wielkich balów po trzy tysiące osób pięć, a trzy mniej liczne. Zbierano się koło dziewiątej wieczorem, tańczono z przerwami do dwunastej, potem była kolacja, a o pierwszej po północy wszyscy już się rozjeżdżali.

Przy drzwiach, którymi wchodziła para cesarska, stało dwóch Murzynów w b.[ardzo] bogatych i jaskrawych strojach. Podwoje się otwierały, oboje cesarstwo, wielcy księżęta i księżne, wraz ze swiątą, wchodzili parami, przy dźwiękach poloneza, i okrążali tak całą salę. Wracając do miejsc sobie przygotowanych, przy drzwiach którymi weszli. Tam siadali, a cała sala z licznymi gośćmi stała, gdyż krzeseł wcale nie było. Chyba tylko w kącie dla starszych pań lub w innych salonach. Jeżeli cesarzowa, lub któraś z księżniczek chciała tańczyć, to wysyłała swego szambelana do wybranego tancerza. Tańce trwały do północy.

Najlepszą chwilą zabawy bywała zwykle kolacja. Urządzenie jej było czarujące. Sale przemieniano na ogrody zimowe przez ustawienie stołów wśród drzew, krzewów i kwiatów. Stoły były zwykle okrągłe, na dwanaście osób: na każdym stała zwykle palma otoczona najcenniejszymi kwiatami. Stół cesarzowej, długi, stał osobno na podwyższeniu, w środku siedziała cesarzowa, obok niej dwóch najważniejszych ambasadorów, dalej księżęta i księżne oraz kilka pań dworu. Stół ten był obsadzony tylko z trzech stron, a czwarta była otwarta frontem na salę. Na stole był prawdziwie artystycznie ułożony dywan kwiatowy. Cesarz nie siadał do kolacji i najczęściej obchodził stoły z kimś ze swiety. Widok tych stołów z zastawą, kwiatami, przy oświetleniu rześystym, wspaniałych strojach pań, mnóstwie klejnotów i diamentów, był rzeczywiście wspaniały. Prawie wszyscy byli w dworskich mundurach, kapiących od złota, w krótkich białych spodniach, pończochach i trzewikach z klamrami. Mundury wojskowe, zwłaszcza gwardyjskie, były niezmiernie efektowne w barwach, mianowicie straży przybocznej<sup>53</sup>.

Autorka wykazała się dużą spostrzegawczością dotyczącą organizacji balu. Przedmioty kultury materialnej towarzyszące biesiadom oraz ubiór uczestników miały duże znaczenie, szczególnie dla przedstawicieli najwyższych sfer.

Nadmiar trunku sprzyjał wyjawieniu tajemnicy. Ogińscy w Petersburgu pozostawali pod obserwacją. Dowiedzieli się o tym podczas spożywania posiłku wspólnie z generałem Piotrem Czerewinem, szefem tzw. ochrony:

Przyjmowaliśmy go w roli gościa. Kiedyś, po dobrym obiedzie widocznie nieco podniecony winem wyznał mi, że wie wszystko co się u nas dzieje, nawet w sferze kuchennych rachunków. Obróciłam to w żart i b.[ardzo] się śmiałam, ale to nie było przyjemne i zmuszało do pewnej ostrożności<sup>54</sup>.

Elity ogromną wagę przywiązywały do właściwego zachowania przy stole i kulturowego spożywania posiłków. Zwracano uwagę na każdy, nawet najdrobniejszy

52 M. Ogińska, *Moje pamiętniki...*, k. 77.

53 Tamże, k. 15–16, (Zeszyt 3).

54 Tamże, k. 1, (Zeszyt 3).

element. Dowodem tego są spostrzeżenia Marii Ogińskiej dotyczące pretendenta do tronu hiszpańskiego Alfonsa Karola Burbona:

W manierach swoich wykazywał jednak niewielką kulturę obyczajową. Jechaliśmy kiedyś z nim razem z Petersburga do Wiednia. Na którejś stacji wysiadł z wagonu, aby kazać przynieść kawę nam i sobie. To było b.[ardzo] grzeczne, ale gdy kawę podano bez należytej ilości łyżeczek i w szklankach, poradził sobie prymitywnie mieszając w szklance swoim własnym palcem, jakoby się znajdował w obozowisku wśród swoich partyzanckich postojów [w] walkach<sup>55</sup>.

Powróćmy do Lubostronia, w którym posiłki spożywano na wzór francuski. Rano jedzono świeże pieczywo, wędliny oraz kawę ze śmietanką. W południe, na tak zwane śniadanie, konsumowano drugie danie bez zupy i deser, a o godzinie 20.00 obiad – zupę na gorąco z dwoma daniami i wino<sup>56</sup>. Raz do roku przywożono samochodem ciężarowym cztery tony wina z Poznania, z tego połowę pozostawiano w Czerniejewie<sup>57</sup>. Przeważał węgryzn (tj. tokaj) oraz trunki francuskie. W podziemiach pałacu lubostrońskiego przetrwały dwa pomieszczenia z kamiennymi półkami do leżakowania win. Nie było w nich utwardzonej podłogi. Rozsypany piasek miał zapewnić najkorzystniejszy mikroklimat do przechowywania alkoholu. Wspomniane półki zostały opatrzone cyframi rzymskimi i arabskimi odnoszącymi się przypuszczalnie do roczników win. Przetrwały także w skarbcu oryginalne drewniane szafy służące do przechowywania rodowych kosztowności, srebrnych sztućców oraz cennej zastawy stołowej.

W dwudziestoleciu międzywojennym w pałacu mieszkała wdowa po Witoldzie Skórzewskim, Maria Skórzewska. Chleb przypuszczalnie dostarczano na jej stół z pobliskiego Łabiszyna, a mąka pochodziła z prywatnego młyna Skórzewskich. Liczne produkty zwożono z folwarków, wśród nich masło, mleko, ser, śmietankę, jaja, owoce, warzywa czy jarzyny. Zarówno w Lubostroni, jak i w Czerniejewie znajdowały się oranżerie. Pierwsze spożywane cytrusy przez dzieci ostatniego właściciela dóbr łabiszyńskich i czerniejewskich, IV ordynata na Radomiach i Czerniejewie Zygmunta Skórzewskiego żonatego z Leontyną z księżąt Radziwiłłów, pochodziły z tych miejsc. W badaniach występują trudności związane z niedostatkiem informacji źródłowych dotyczących spożywanych na co dzień posiłków przez Skórzewskich. Przypuszczalnie produkty były tak znane i oczywiste, iż o nich nie wspomiano.

Po wybuchu II wojny światowej Niemcy wyrzucili Marię z Radziwiłłów Skórzewską z pałacu w Lubostroni. Pozwolili jej zabrać ze sobą jedną srebrną łyżeczkę, nóż, widelec, łyżkę. Mieszkający w Australii syn ostatniego właściciela Leon Skórzewski<sup>58</sup> zdołał pozyskać talerz porcelanowy z dawnej rodowej zastawy, na którym widnieją herby Skórzewskich *Drogostaw* oraz Radziwiłłów *Trąby*. Posiada w swoim zbiorze także cukiernicę, srebrną miseczkę podróżną ojca oraz kilka naczyń kryształowych z wygrawerowanymi w srebrze znakami proweniencyjnymi Skórzewskich. Utrwalono na nich hasło rodu: SEMPER RECTE ('zawsze prawo, godnie, szlachetnie, sprawiedliwie'), a także herb

55 Tamże, k. 19, (Zeszyt 3).

56 Informacja Barbary Górskiej-Kozłowskiej, córki plenipotenta Skórzewskich w latach 1911–1939, Franciszka Górskiego.

57 Informacja Ignacego Hilschera, syna pierwszego rzemieślnika Skórzewskich Ignacego Hilschera [ojciec i syn nosili to samo imię – uwaga R.N.].

58 R. Nowicki, *Hrabiego Skórzewskiego poszukiwania miejsca na ziemi. Dziennik podróży do Australii*, Bydgoszcz 2010.

*Drogosław* zwieńczony dziewięciopalkową koroną hrabiowską. Zachowane zaledwie pojedyncze przedmioty kultury materialnej związane ze spożywaniem posiłków świadczą wymownie o ogromie strat, jakie przyniósł okres II wojny światowej, nie tylko rodu Skórzewskich, ale i polskiego ziemiaństwa.

Z przeprowadzonych wstępnych badań wynika, że organizowane uczyty stanowiły oznakę zamożności i wysokiej pozycji społecznej Skórzewskich, a w urządzanych biesiadach dała o sobie znać wystawność i przepych. Na co dzień jadaliby raczej skromnie i oszczędnie, o stałych godzinach ustalonych rytmem dnia. Przedstawiciele rodu pielęgnowali staropolskie tradycje spożywania posiłków, szczególnie w okresie Wigilii oraz świąt wielkanocnych. Podkreślali tym samym swoje przywiązanie do religii katolickiej, które w okresie zaborów utożsamiano z polskością. Ich wspólny stół był elementem integrującym rodaków z trzech zaborów, a także przebywających na emigracji. W okresie niewoli uctowanie miało wymowę patriotyczną. Rodzinne i towarzyskie spotkania stanowiły dobrą sposobność do debat o sprawach narodowych i przyszłości kraju. Wystrój jadalni w Lubostroniu, z zawieszonymi portretami królów i książąt polskich, stale przypominał biesiadnikom o obowiązkach względem ojczyzny. Skórzewscy wykazywali postawy ugodowe, a jednocześnie prowadzili działania o charakterze patriotycznym. Ich służba oraz goście podczas wyjątkowych spotkań nosili stroje narodowe. Staropolski ubiór nie był obcy gospodarzom. Na przykład Witold Skórzewski, tak samo jak jego brat Włodzimierz Skórzewski, nosili kontusze, o czym świadczą zachowane fotografie. Nie bez znaczenia, dla przypomnienia wielkości ojczyzny oraz zasług przodków, pozostawały treści zawarte we wznoszonych toastach.

Sygnalizowane w artykule przykłady wspólnego spożywania posiłków dowodzą, że następowała konsolidacja rodaków i przedstawicieli innych narodowości żyjących na terenach dawnej Rzeczypospolitej szlacheckiej, szczególnie Polaków i Litwinów. Zadanie to w pewnym stopniu ułatwiały koligacje rodzinne i związki Skórzewskich z rodami litewskimi Radziwiłłów oraz z Ogińskimi. Udział w przyjęciach organizowanych przez koronowane głowy i arystokrację świadczył o ich prestiżu. Należy stwierdzić, iż w sprawach kulinarnych Skórzewscy wykazywali uniwersalność. W wyniku licznych podróży zagranicznych dała o sobie wpływ kuchni europejskiej – szczególnie francuskiej. Dlatego też kultura spożywania posiłków w hrabiowskiej rodzinie miała wymiar zarówno narodowy, jak i europejski.



Fot. 1. Cukiernica.  
Fot. Ryszard Nowicki



Fot. 2. Talerz z porcelanowej zastawy  
rodowej z herbami Skórzewskich  
*Drogosław* i Radziwiłłów *Trąby*.  
Fot. Ryszard Nowicki



Fot. 3. Miseczka podróżna Zygmunta  
hrabiego Skórzewskiego.  
Fot. Ryszard Nowicki



Fot. 4. Fragment widelca ze  
znakiem proweniencyjnym.  
Fot. Ryszard Nowicki

### **Abstrakt**

W artykule przedstawiono wybrane aspekty kultury spożywania posiłków na przykładzie przedstawicieli wielkopolskiej rodziny hrabiów Skórzewskich, w tym Marii ze Skórzewskich księżnej Ogińskiej. Szczególną wartość mają rękopiśmienne pamiętniki księżnej, w których odnotowała wspólne biesiady na Litwie, we Francji, uroczystości na dworach cesarskich w Petersburgu oraz w Berlinie. Poruszony został problem przedmiotów kultury materialnej związanych z miejscem spożywania posiłków i ubiorem uczestników. Z przeprowadzanych badań wynika, że Skórzewscy organizowali uczyty, które świadczyły o ich zamożności i wysokiej pozycji społecznej. Na co dzień jadali jednak skromnie i oszczędnie. Kultura spożywania posiłków przez przedstawicieli rodu Skórzewskich miała wymiar narodowy i europejski.

**Słowa kluczowe:** Skórzewscy, Polska, Litwa, Europa, historia kultury, kulinaria, arystokracja, XIX–XX wiek.

## **“Decoratively served young peacocks” i.e. food consumption of upper classes**

### **Abstract**

The article presents selected aspects of the food consumption culture on the example of the representatives of the Great Poland region family – Counts Skórzewski, including Duchess Maria Ogińska née Skórzewski. Duchess's manuscripts are of a significant value due to the record of feasts in Lithuania, France, celebrations at the imperial courts in St. Petersburg and in Berlin. Aspects regarding material culture related to the place of eating and the participants' clothing are also discussed. The research shows that the Skórzewski family organized feasts that testified to their prosperity and high social position. Nevertheless, on an everyday basis, they ate modestly and sparingly. The Skórzewski family culture of food consumption had a national and European dimension.

**Key words:** Skórzewski family, Poland, Lithuania, Europe, cultural history, culinary art, aristocracy, 19<sup>th</sup>–20<sup>th</sup> century.

## Nie tylko o jedzeniu – karta z historii polskich restauratorów i właścicieli kawiarni oraz ich pracowników w okresie międzywojennym

Na ziemiach polskich rozwój nowoczesnego hotelarstwa datuje się na drugą połowę XIX wieku, kiedy to w każdym miasteczku powstawał większy lub mniejszy hotel z kilkoma miejscami do spania. Wzory idące z Europy Zachodniej spowodowały pojawienie się w miastach instytucji nowego typu – tzw. pensjonatów. Duże i nowoczesne hotele, które na parterze miały restauracje, kawiarnie, winiarnie, czasami także zakłady fryzjerskie, budowane były w największych miastach i stanowiły własność arystokracji lokującej w branży hotelarskiej swoje kapitały<sup>1</sup>. Przez wiele lat opinią najbardziej eleganckiego hotelu cieszył się otwarty 1 i 1857 roku warszawski Hotel Europejski, przebudowany z Hotelu Ferdynanda Gerlacha przez architekta Henryka Marconiego<sup>2</sup>. Wśród hoteli najwyższej klasy wymieniane były w Warszawie jeszcze Bristol i Polonia, w Łodzi – Grand Hotel jako jeden z najbardziej eleganckich hoteli na ziemiach polskich w tym okresie, w Poznaniu nowoczesne budownictwo hotelarskie zaczęło się od Hotelu Bazar (1839–1842), w Krakowie był to Hotel pod Żłotą Kotwicą, Grand Hotel, Hotel Francuski<sup>3</sup>. Na początku XX wieku dobrze funkcjonowały schroniska górskie, domy wycieczkowe. Cechą charakterystyczną tego okresu były też kawiarnie gromadzące bogate ziemiaństwo i sfery kapitalistyczne, pracującą inteligencję, artystów i uczonych; pojawiły się pierwsze bary.

Różne w każdym z zaborów warunki gospodarcze i polityczne w sposób istotny wpływały na proces powstawania stowarzyszeń zawodowych w środowisku hotelarskim, które pod koniec XIX wieku zaczęły skupiać właścicieli hoteli, restauracji i kawiarni. Najlepiej byli oni zorganizowani w zaborze austriackim dzięki ustawie przemysłowej z 1907 roku<sup>4</sup>, która obliżowała do tworzenia związków mających na celu reprezentowanie

---

1 Więcej informacji na ten temat zob. B. Baranowski, *Polska karczma. Restauracja. Kawiarnia*, Wrocław 1979; J. Wachowicz-Makowska, *Chochlą i mieczem*, Warszawa 2000; W. Wiercicki, *To były knajpy*, Warszawa 2002; E. Mitura, E. Koniuszewska, *Ekonomika i organizacja pracy w hotelarstwie. Podręcznik*, Warszawa 2006, s. 11–46.

2 Cytowany wyżej Baranowski jako datę powstania hotelu podaje 1856 rok. B. Baranowski, *Polska karczma...*, s. 91.

3 W opinii Baranowskiego ustalenie dokładnej liczby hoteli i zajazdów nie jest możliwe. Pruskie statystyki podają, że we Wrocławiu w 1912 roku było 119 większych lub mniejszych hoteli, zajazdów, pensjonatów, w Szczecinie 91, w Legnicy 68, w Gdańsku 38, w Poznaniu i Bydgoszczy po 17, w Królewskiej Hucie 12. Zob. B. Baranowski, *Polska karczma...*, s. 93. Jak podaje E. Mitura, E. Koniuszewska, w latach 1918–1939 na terenie Polski istniało blisko 1700 hoteli i pensjonatów. E. Mitura, E. Koniuszewska, *Ekonomika...*, s. 16.

4 Ustawa przemysłowa z 1907 roku, §18 i 20 dotyczyły „przemysłów gospodnich i szynkowych”, [online] [http://www.pbc.biaman.pl/dlibra/docmetadata?id=24174&from=&dirids=1&ver\\_id=&lp=2&QI](http://www.pbc.biaman.pl/dlibra/docmetadata?id=24174&from=&dirids=1&ver_id=&lp=2&QI) [dostęp: 18.06.2017].



przedsiębiorstw na zewnątrz oraz do współdziałania przy zakładaniu szkół zawodowych, składnic zaopatrzeniowych (hurtowni), organizowania reklamy i informacji turystycznej. Najslabiej reprezentowane były organizacje zrzeszające restauratorów i hotelarzy na terenie zaboru rosyjskiego, co związane było z tłumieniem wszelkich form i przejawów życia organizacyjnego wśród Polaków po upadku powstania styczniowego. W zaborze pruskim właściciele hoteli, restauracji i kawiarni na zorganizowanym 21 IX 1878 roku w Hôtel de Saxe zebraniu konstytucyjnym powołali organizację pod nazwą Towarzystwo Restauratorów na miasto Poznań i okolicę. Wybrano zarząd składający się z samych Niemców, określono funkcje jego członków, uchwalono statut, raz w miesiącu postanowiono odbywać zebrania plenarne. Jedną z najważniejszych spraw, jaką udało się Towarzystwu stosunkowo szybko załatwić, była ugoda dotycząca regulacji cen, zawarta w 1880 roku między restauratorami i dostawcami piwa beczkowego oraz butelkowego. Po 13 latach w nowym zarządzie znalazło się już kilku Polaków. Powstały dwie sekcje: niemiecka i polska. Polacy, utrzymując poprawny kontakt zawodowy i koleżeński z restauratorami niemieckimi, poszli jednak własną drogą, rozwijając bardzo dobrze swoją branżę.

Znakomitym źródłem informacji o historii Towarzystwa Restauratorów są dwie jednolite: 16-stronicowa „II [Druka] Jednodniówka Związku Polskich Restauratorów, Właścicieli Kawiarni i Hotelu na Woj. Śląskie z siedzibą w Katowicach” wydana w 1929 roku w Katowicach pod redakcją Franciszka Ladonia oraz licząca 43 strony „Jednodniówka na jubileusz Stowarzyszenia Restauratorów na miasto Poznań i Powiat 26 X 1938” pod redakcją Leszka Gustowskiego i Józefa Szulczyńskiego. Jak zauważali autorzy artykułu, *Sześćdziesiąt lat życia Stowarzyszenia Restauratorów w Poznaniu* zamieszczonego w jednolitej jubileuszowej z 1938 roku, W. Kubinka i F. Barczewski, na zebraniach w lokalach polskich omawiano sprawy gospodarcze, polityczne i narodowe. To tu

[...] wychodziła myśl polityki polskiej w stosunku do zaborcy. W ścisłym gronie przedyskutowywana, a później przez ostrożnego właściciela podawana pewnym i stałym gościom obiegała wszystkich, do których miała dotrzeć. Nie zaniedbywano literatury i historii polskiej<sup>5</sup>.

Autorzy wspominali też tajne organizacje wojskowe, które miały swoje siedziby właśnie w lokalach restauracyjnych.

Całe społeczeństwo Wielkopolski, w tym restauratorzy, realizowali hasła Karola Marcinkowskiego, Karola Libelta, ks. Augustyna Szamarzewskiego, ks. Piotra Wawrzyniaka nakazujące pomnażanie handlu, przemysłu i rzemiosła polskiego. Pisano: „poznański restaurator i kawiarniarz pomimo rozlicznych trudności i ciężarów kroczy na czele postępu zarówno organizacyjno-technicznego przedsiębiorstw gastronomicznych w Polsce, jako też, że najwięcej uczynił, aby przybliżyć chwilę spolszczenia produkcji gastronomicznej”<sup>6</sup>. W 1897 roku Towarzystwo Restauratorów przystąpiło do Związku mającego siedzibę w Berlinie. Czas ten był dla Towarzystwa okresem rozwoju, wewnętrznego skonsolidowania, rozwijania ożywionej działalności społecznej i charytatywnej. I wojna światowa tę działalność przerwała, choć nie załamała jej początkowo zupełnie – część zakładów gastronomicznych działała nadal, ponieważ starsi wiekiem restauratorzy nie musieli iść na front. Jednak już w drugiej połowie 1914 roku zarówno restauratorzy, jak i całe

5 W. Kubinka, F. Barczewski, *Sześćdziesiąt lat życia Stowarzyszenia Restauratorów w Poznaniu*, „Jednodniówka na jubileusz Stowarzyszenia Restauratorów na miasto Poznań i Powiat 26.X.1938 [1878–1938]”, s. 16.

6 L. Gustowski, J. Szulczewski, *Na Jubileuszowy stół...*, tamże, s. 1.

społeczeństwo, zaczęli odczuwać dotkliwie działania wojenne. Wszystkim brakowało żywności, obowiązywał system kartkowy, zakaz sprzedaży alkoholu, a także godzina policyjna – to dla restauratorów natychmiast odczuwalne skutki działań wojennych, ponieważ „kasy przedsiębiorstw gastronomicznych, są jakby barometrem czułym na najdrobniejsze wahania w życiu gospodarczym”<sup>7</sup>.

Po I wojnie światowej zaczęły powstawać w Polsce organizacje o bardziej centralnym charakterze. W 1918 roku osiem największych hoteli warszawskich, takich jak wspomniany wcześniej Bristol, Europejski czy Polonia, utworzyły Polskie Stowarzyszenie Właścicieli Hoteli; część z nich w 1922 roku powołała do życia stowarzyszenie Hoteli i Pensjonatów Rzeczypospolitej Polskiej. Działały wówczas takie organizacje jak Związek Restauratorów w Poznaniu, Kieleckie Stowarzyszenie Restauratorów, Stanisławowska Korporacja Przemysłów Gospodnio-Gastronomicznych, Towarzystwo Restauratorów w Chojnicach na Pomorzu, Stowarzyszenie Restauratorów w Sosnowcu, Stowarzyszenie Restauratorów w Bydgoszczy, Pokuckie Zrzeszenie Gospodnio-Szynkarskie w Kołomyi, Powiatowe Stowarzyszenie Restauratorów w Tarłowie, Cukiernia hr. Potockiego w Łańcucie. W 1928 roku istniejące stowarzyszenia utworzyły Naczelną Organizację Polskiego Przemysłu Hotelowego (dalej: NOPPH), która była najpoważniejszą instytucją hotelarską w okresie międzywojennym – jej cele szczegółowe zawarte w statucie świadczą o dobrym rozumieniu interesów branży i potrzeb turystycznych kraju<sup>8</sup>. Działalność NOPPH zakończył wybuch II wojny światowej.

Na łamach jubileuszowej jednodniówki restauratorzy wypowiedzieli się na temat znaczenia przemysłu hotelarsko-gastronomicznego dla kraju, podkreślając, że hotelarstwo jest jedną z niewielu gałęzi przemysłu, która może być uznana za miernik kultury. W ich opinii ruch turystyczny jest umową pomiędzy jednostką a grupą jednostek, prowadzi od człowieka do człowieka, od narodu do narodu, umożliwiając wymianę dóbr, co sprzyja rozwojowi wielu procesów o znaczeniu światowym. Jak pisał autor artykułu *Kulturalne i cywilizacyjne znaczenie przemysłu hotelowego dla kraju*<sup>9</sup>, to właśnie turystyka spowodowała, że

pielegnowanie gościnności stało się zawodem, pomimo to nie straciło ono nic na znaczeniu, było [...] zawsze obliczone na korzyść czysto materialną, lub też idealną. Właśnie przez to mogło ono w najszerszym zakresie przyczynić się do cywilizacyjnego i kulturalnego rozwoju [...]. Międzynarodowy charakter tego przemysłu jest znowu najlepszym świadectwem jego kulturalnej wartości. Kulturalnemu rozwojowi ludzkości nie może się nic w tej mierze tak przyczynić, jak wzajemne zrozumienie i uczynność, panujące w naszych nowoczesnych hotelach. Bierze [turystyka] ruchliwy udział we wszystkich politycznych, artystycznych, towarzyskich, gospodarczych przedsięwzięciach, dla których nowoczesny hotel stanowi najodpowiedniejszą ramę. Odnacza się też wszelkimi zdobyczami na polu modnej architektury i techniki<sup>10</sup>.

7 W. Kubinka, F. Barczewski, *Sześćdziesiąt lat...*, s. 18. W cytowanym artykule szczegółowo omówiono losy Towarzystwo aż do 1938 roku, wymieniono członków kolejnych zarządów, zamieszczono listę wszystkich członków czynnych w roku jubileuszu.

8 T. Tulibacki, *Organizacja pracy*, cz. 1, Warszawa 2009, s. 33–34.

9 S. Borowski, *Kulturalne i cywilizacyjne znaczenie przemysłu hotelowego dla kraju*, „Jednodniówka na jubileusz Stowarzyszenia Restauratorów na miasto Poznań i Powiat 26.X.1938 [1878–1938]”, s. 6–7.

10 Tamże, s. 7.

Bolesław Kasprowicz<sup>11</sup>, honorowy prezydent byłej Izby Przemysłowo-Handlowej w Bydgoszczy, zasłużony dla rozwoju polskiego życia społecznego i gospodarczego na Pomorzu, znany filantrop związany ponad pół wieku z branżą winną i restauratorską, zaproszony do napisania tekstu z okazji jubileuszu Stowarzyszenia Restauratorów na miasto Poznań i Powiat stwierdził, że reprezentuje grupę tych ludzi, którzy zajmują się w Polsce tzw. wyszynkiem i są lekceważeni, bo „obcy żywioł opanował tę ważną gałąź życia handlowo gospodarczego w miastach i po wsiach Polski”<sup>12</sup>; pogardliwy stosunek i nazywanie szynkarzem restauratora sprawia, że nie ma na Kresach Rzeczypospolitej ani w centralnej Polsce zawodu gastronomicznego. Autor przypomniał patriotyczną postawę tych Polaków, którzy w okresie zaborów w Hamburgu, Bremie, Westfalii czy w Berlinie prowadzili polskie lokale, „myśleli po polsku. To tam, dzięki nim, pulsowało życie polskie. Codzienny kontakt Polaka z Polakiem przy szklance piwa był niezwykle ważny dla podtrzymania polskości”<sup>13</sup>. To restauracyjne i kawiarniane spotkania od zawsze stwarzały możliwość niekrępujących gawęd o sprawach publicznych, organizacyjnych i handlowych. Przy talerzu i szklance ludzie rozmawiali o tym, co ich martwi i co cieszy, każdy mógł się dowiedzieć czegoś interesującego, „co jeszcze nie jest publiczne, co jeszcze nigdzie nie było drukowane”. To tam „podczas niewoli politycznej lokale w rękach rdzennych Polaków były kuźnią polskiej myśli”. W podobnym tonie wypowiedział się Stefan Kałamański<sup>14</sup>, stwierdzając, że znaczenie zawodu widać w obrotach, liczbie zatrudnionych, poważnych ilościach produktów spożywczych przetwarzanych w restauracjach, wpływie lokali gastronomicznych na życie towarzyskie i turystykę. „To przecież restauracja – pisał – ma wpływ na estetykę miast, kształtuje smak szerokich warstw społecznych w zakresie architektury wnętrza i wpływa na opinię obcokrajowców o stopie życiowej i kulturze miejscowego społeczeństwa”. Inna ważna postać w ówczesnym środowisku restauratorów, prezes Związku i Radca Izby Przemysłowo-Handlowej w Poznaniu Stanisław Józwiak podkreślał, że od odzyskania niepodległości w 1918 roku przemysł gastronomiczny upada, ponieważ państwo traktuje go po macoszemu, a różne ustawy, na przykład antyalkoholowa, krępują rozwój przemysłu restauracyjnego, swoje piętno odciska kryzys gospodarczy, dlatego ci, którzy przetrwali wojnę, nie mogli zmodernizować swoich zakładów. Przedsiębiorstwa rozrywkowe, które pojawiły się po wojnie, organizowane w najmniejszych lokalach, w jego opinii spaczały „zdrowe drogi rozwoju [...] przemysłu”. Konkurencja osób niemających żadnego fachowego przygotowania do prowadzenia lokali zrobiła swoje, podobnie jak oddawanie polskiego przemysłu restauracyjnego w obce ręce. „W Jugosławii, w Rumunii, w Niemczech, w Szwajcarii tylko pełnowartościowi obywatele państwa mogą prowadzić zakłady przemysłu gastronomicznego”<sup>15</sup> – stwierdzał.

11 Bolesław Kasprowicz w 1888 roku założył fabrykę wódek, która była jednym z pierwszych polskich zakładów tego typu na ziemiach pruskich. Wytwórnia znana była z wyrabiania trunków o polsko brzmiących nazwach i produkcji wielu ich gatunków (wódki, likiery, koniaki). Kasprowicz eksportował swoje wyroby do Niemiec, Szwajcarii, Szwecji, Turcji, Francji oraz Stanów Zjednoczonych. Logo firmy stanowił karp oraz litery „B.K.”.

12 B. Kasprowicz, *Rola polsko-chrześcijańskiego restauratora i kawiarni*, „Jednodniówka na jubileusz Stowarzyszenia Restauratorów na miasto Poznań i Powiat 26.X.1938 [1878-1938]”, s. 4.

13 Tamże.

14 S. Kałamański, *O gospodarczym i społecznym znaczeniu zawodu restauratora*, tamże, s. 4–5.

15 S. Józwiak, *Kto winien?*, tamże, s. 7–8.

Pod koniec lat 20. XX wieku koniunktura w hotelarstwie bardzo się poprawiła, następował rozwój uzdrowisk, turystyki i krajoznawstwa, a wraz z nim rosły wymogi w stosunku do świadczonych usług.

Jeżeli przedsiębiorstwa usługowe, [...] przyjmują funkcję gościnnego domu, to mimo ich charakteru zarobkowego, kupieckiego, nie winny wyłącznie kierować się kalkulacją, zyskiem, ale pamiętać o właściwym stosunku do klienta, gościa i o stworzeniu dla jego zadowolenia a zysku przedsiębiorstwa – ciepłej i przytulnej atmosfery rodzinnej. [...] Jeżeli dziś zarysowują się braki w przemyśle usługowym, to przeważnie na tle nieodpowiedniej kalkulacji, obsługi i atmosfery [...]<sup>16</sup>

– pisał w omawianej jednodniówce Jan Ligocki, dyrektor Miejskiego Gimnazjum Kupieckiego i Dokszałcającej Szkoły Kupieckiej. Dodawał także, że w trudnej sytuacji przemysłu gastronomicznego poważne znaczenie mieć może reprezentowana przez niego szkoła zawodowa, specjalne szkoły hotelarskie lub doraźne kursy dla pracowników i ich szefów, które na zachodzie Europy zaczynają być coraz bardziej powszechne, czyniąc „bardzo wielkie postępy”.

Na stronach jednodniówki pojawiły się również uwagi na temat samej sztuki kulinarnej, tego, co proponowano gościom. Cytowany już Stanisław Józwiak zauważył, że od odzyskania niepodległości w 1918 roku widoczna jest jednostajność jadłospisów w zakładach gastronomicznych, a pewne potrawy kuchni regionalnej zupełnie zanikły, „umarły w pamięci dzisiejszych konsumentów” i pamiętają o nich tylko starzy kucharze i starzy restauratorzy, ponieważ „upadła zupełnie sztuka kombinowania nowych potraw, nikt już sobie trudu nie zadaje na wymyślanie i zestawianie pewnych nowych dań”<sup>17</sup>.

Analiza reklam zamieszczonych w obu jednodniówkach<sup>18</sup> pokazuje pełną gamę towarów i usług proponowanych restauratorom, a zatem i gościom: piwa słodowe Karmelickie i Słodowe-Pełne Browaru H. Lackowskiego w Poznaniu, Jasne-Pełne i jasny oraz ciemny Specjał z Browaru Bojanowo (dawne F. Junke Sp. z o.o. w Bokanowie), wyborowe piwa Zdrój Zamkowy polecał Browar Zamkowy w Cieszynie, Piwa Okocimskie Marcowe, Eksportowe, Porter, Świętojańskie, Słodowe oraz lemoniady i wody mineralne z Browaru Okocimskiego Gronet i Ska z Poznania, wódki i likiery wszelkiego gatunku, wermuty, wina francuskie, greckie i węgierskie, winiaki, rumy i araki, koniaki marek krajowych i zagranicznych, miody pitne w butelkach i beczkach, soki owocowe. Śląska Fabryka Kwasu Węglowego w Królewskiej Hucie polecała kwas węglowy „do wyrobu wód mineralnych, wyszynku piwa, celów technicznych, chemicznych i leczniczych o najwyższej czystości na dogodnych warunkach”. Fabryka bekonów, konserw, wyrobów mięsnych i warzywnych, przetwórnia jaj w Janowcu proponowała stałe dostawy do restauracji i sklepów delikatesowych. Polecały się składki sosów, marmolady, przypraw, herbatników, herbaty, palarnie kawy. Reklamy informowały o możliwości zakupu bilardów automatycznych, wszelkiego rodzaju druków z Drukarni Śląskiej w Katowicach dla urzędów, organizacji, towarzystw i klientów prywatnych, a fabryka porcelany Ozdoba z Poznania polecała „wszystko, co jest potrzebne do nakryć stołowych, w tym porcelanę stołową, szkło, kryształ, wyroby ceramiczne, galanterię materiałową, sztucce platerowe, alpakowe i ze stali nierdzewnej”. Reklamy dotyczyły także wynajmu sal na zebrania różnych towarzystw i organizacji, na

16 J. Ligocki, *O przyszłe pokolenie restauratorów*, tamże, s. 6–7.

17 S. Józwiak, *Kto winien?...*, s. 7–8.

18 „Jednodniówka na jubileusz...”, s. 8, 13, 20, 22–23, 25–28, 30, 32–44; „II Jednodniówka...”, s. 12–17.

zabawy i wesela. Zachwalano cocktail bary i sale, w których do tańca przygrywała orkiestra „artystów krajowych i zagranicznych o światowej sławie”. Reklamowano pokoje z łożenką, z całodziennym utrzymaniem lub bez, wynajem samochodów najlepszych marek lub pięcioosobowych limuzyn na uroczystości rodzinne, garaże. Księgarnia i Wydawnictwo Z. Gustowski i M. Wojciechowski w Poznaniu polecała książki ze wszystkich dziedzin wiedzy w języku polskim i obcym oraz czasopisma polskie i zagraniczne „po cenach oryginalnych”.

Restauratorzy mieli swoje czasopismo wydawane od 1926 roku w Katowicach. Był to dwujęzyczny polsko-niemiecki miesięcznik „Restaurator Śląski. Czasopismo Centralnego Związku Restauratorów, Właścicieli Kawiarni, Hotelu i Pensjonatów na Województwo Śląskie”<sup>19</sup>, na łamach którego informowano o sprawach podatkowych, nowych ustawach lub ich nowelizacji, o spotkaniach z władzami centralnymi w sprawie rozwoju turystyki, o ważnych inwestycjach, takich jak budowa fabryki kwasu węglowego (dwutlenek węgla) przy Centralnym Związku Restauratorów na Województwo Śląskie<sup>20</sup>, o kolejnych zjazdach delegatów.

Analiza sytuacji polskiej gastronomii w latach międzywojennych każe nam pamiętać i o tym, że w hotelach, restauracjach i kawiarniach zatrudniona była armia ludzi, których głównym zadaniem było sprawić, by klient wyszedł zadowolony, a właściciel zamknął kasę z bilansem dodatnim. Według terminologii przyjętej na potrzeby pierwszego powszechnego spisu ludności zamieszkałej na terenie Rzeczypospolitej Polskiej, przeprowadzonego w 1921 roku „za zawód uważa się całokształt czynności danej osoby, wykonywanych w dniu spisu w celach zarobkowych”<sup>21</sup>, co oznacza, że uwzględniano zawód wykonywany, a nie wyuczony. Organizacje zawodowe robotników gałęzi usługowych zostały w spisie podzielone według siedmiu rodzajów usług: zakłady miejskie i przedsiębiorstwa użyteczności publicznej, gastronomia i hotelarstwo, fryzjerstwo, dozór domów, dozór fabryk, służba domowa, inne usługi. Połowę wszystkich związków z tego działu stanowiły przedstawicielstwa pracowników zakładów miejskich i przedsiębiorstw użyteczności publicznej oraz gastronomii i hotelarstwa<sup>22</sup>. Pod pojęciem organizacji zawodowej zgodnie z ówczesnym ustawodawstwem rozumieć należy „wszelkie, posiadające osobowość prawną, dobrowolne stowarzyszenie, którego celem była, w dowolny sposób pojmowana, obrona i popieranie interesów ekonomicznych i kulturalnych danej gałęzi pracy lub gałęzi pokrewnych czy podobnych”<sup>23</sup>. W zakładach gastronomicznych i w hotelowych restauracjach zatrudnieni byli więc kuchmistrzowie, podkuchenni, bufetowi, kierownicy sal, kelnerzy i ich młodociani pomocnicy. W hotelarstwie zaś – portierzy, numerowi, pokojówki i komisjonerzy. Wykonywana przez nich praca była ciężka i źle opłacana. „Niektóre hotele ustalają płace na 30 zł miesięcznie” – czytamy w „Jednodniówce Pracowników Gastronomicznych Miasta Lwowa” – „ale i tak nie zawsze te «głodowe płace» są wypłacane. Wszyscy pracownicy hotelowi pracują po 12 godz. na dobę, a numerowi, pokojówki

19 Od 1914 roku wydawane było także czasopismo „Dom Gościnny” (zmiana tytułu na „Przegląd Restauratorski i Hotelarski”).

20 Statut, „Restaurator Śląski” 1931, nr 7, s. 1.

21 *Pierwszy powszechny spis Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 30 września 1921 roku. Mieszkania. Ludność. Stosunki zawodowe. Tablice państwowe*, przedm. R. Buławski, J. Buzek, Warszawa 1927, s. VIII.

22 L. Hass, *Organizacje zawodowe w Polsce 1918–1939*, Warszawa 1963, s. 4.

23 Tamże.

i komisjonerzy często po 18 godz. Ich obowiązkiem jest czyszczenie koców i dywanów, trzepanie, mycie, szorowanie, wycieranie kurzy, dźwiganie kufrów itp. Jest to ciężka praca fizyczna”<sup>24</sup>. Przysposobiani do zawodu młodzi wykonywać musieli bezwzględnie polecenia właściciela lokalu i starszych pracowników, a za każdy błąd groził im kuksaniec w bok lub „pranie po pysku” – jak pisał w swej powieści czy raczej pamiętniku Henryk Worcell<sup>25</sup>. W wielu zakładach pensje otrzymywali tylko pracownicy zaplecza, a dochody kelnerów stanowiły wyłącznie napiwki, które i tak często im odbierano.

Pracownicy kelnerscy, wynagradzani systemem procentowym, bez stałej płacy, faktycznie prowadzą byt głodowy – pisał autor artykułu *Sytuacja zawodowa* w cytowanej wyżej jednodniówce – przy wyczerpującej nadmiernej pracy fizycznej, muszą jeszcze łożyć na różne świadectwa w zakładach pracy, opłacać dyrektorów, kierowników i t. p. niejednokrotnie zaś nie otrzymują nawet należnych się procentów od rachunków, które chowają przedsiębiorcy do własnej kieszeni. [...] W zakładach mniejszych rzadko pracuje zawodowy kelner. Przeważnie spełnia tę funkcję młodociany lub siła żeńska za «jedzenie», «spanie» lub głodową płacę. Przedsiębiorca traktuje ich na równi zwierząt domowych, zatrudnia od świtu do północy bez wytchnienia, bez wypoczynku, pełnych 7 dni na tydzień. Ohydny wyzysk stosowany jest również wobec kuchmistrzów i bufetowców<sup>26</sup>.

Pracy nie ułatwiali także goście, którzy zachowywali się bardzo rozmaicie. Worcell tak o nich pisał w *Zaklętych rewirach*:

Goście, nie nasyчени jeszcze i rozdrażnieni długim oczekiwaniem na zamówione potrawy, rozglądali się, dzwoniли w popielniczki, wołali kelnerów i pikolaków, przytrzymywali ich za polity kaftanów – stanowili żywioł groźny, buntowniczy, podminowany głodem i wiarą w słuszność swoich wymagań: «płacę, więc żądam». [...] Dobrze było, gdy na [...] rewirze siadywali goście bogaci; gorzej, gdy tacy, którzy mało dają targować [...]»<sup>27</sup>.

Źle opłacani i źle traktowani pracownicy stopniowo zaczęli domagać się swoich praw, organizując strajki polegające na przykład na tym, że przy stoliku zasiadał ktoś z rodziny i zamawiał coś najtańszego, po czym siedział przy tym aż do zamknięcia lokalu. Taka „okupacja” czasami doprowadzała do porozumienia, czasami sprowadzona policja wypędzała protestujących z lokalu. O tym, jak reagowali na groźbę strajków właściciele restauracji, pisał w swej powieści wspomniany już Worcell:

Kelnerom w kawiarni [właściciel] usiłował odebrać drugie śniadania, ale to mu się nie udało. Związek bowiem zagroził mu strajkiem i blokadą, a tego [...] bał się okropnie. Wydał rozporządzenie, by resztki potraw znoszone od gości oddawać w kuchni i żeby gospodyni przerabiała je na tzw. grzmoty dla parobków, dziewcząt w umywalni, praczek, londynerów i pokojówek. Kelnerom, pannom bufetowym, kasjerkom i pikolom wolno było brać z kuchni tylko sztukę mięsa, sznycelki siekane i stary gulasz lub paprykarz. Jedynie kierownikom i muzykantom pozostawił wolny wybór, ale i im wykreślił z menu drób i ryby. Prócz tego, gdzie się dało, obcinał wynagrodzenie miesięczne i dobierał takich ludzi, którzy mogli pracować za dwóch, a zatem dążył do ograniczenia ilości personelu”<sup>28</sup>.

24 *Wyzysk w hotelarstwie*, „Jednodniówka Pracowników Gastronomicznych Miasta Lwowa” 1936, s. 4.

25 Worcell, który w 1931 roku pracował jako kelner w kawiarni krakowskiego Grand Hotelu, w słowie od autora napisał: „nie jestem pewien, czy to jest powieść, bo wydaje mi się, że w prawdziwej powieści wszystko powinno być fikcją, a tu przecież każda postać żywcem wzięta z restauracji i kawiarni”. H. Worcell, *Zaklęte rewiry*, Wrocław 2005, s. 5–6.

26 *Sytuacja zawodowa*, „Jednodniówka Pracowników Gastronomicznych Miasta Lwowa” 1936, s. 2.

27 H. Worcell, *Zaklęte rewiry*..., s. 108, 147–148.

28 Tamże, s. 107–108.

Rozproszone grupy zawodowe skazane były na niepowodzenie. O organizowaniu związku kelnerów mówiono już przed I wojną światową, co potwierdza jednodniówka „Towarzysze kelnerzy!” wydana w 1907 roku przez Bezpartyjny Związek Zawodowy Kelnerów. Na jej łamach wyrażano opinię, że właściciele w przyszłości uznają Związek i przyjmować będą do pracy tylko posiadających legitymacje związkowe; biorąc kelnera ze Związku właściciel płaciłby Związkowi 1 rs. (rubel srebrny), podobna opłata miała być wnoszona także przez kelnera.

Pierwsze związki pracowników hotelarsko-gastronomicznych zaczęły jednak powstawać dopiero po odzyskaniu niepodległości w 1918 roku. Ich wysiłki opisuje przywoływana już „Jednodniówka Pracowników Gastronomicznych Miasta Lwowa” z 1936 roku:

Stoimy przed faktem zjednoczenia ruchu zawodowego całej klasy pracującej w skali krajowej. [...] Na terenie Warszawy potęguje się świadomość i pęd mas pracujących w przemyśle gastronomicznym do skonsolidowania i zjednoczenia w Związku Robotników Przemysłu Spożywczego w Polsce! W Poznaniu ogół pracowniczy uznał, że jedyną drogą do poprawy bytu jest silny klasowy Związek Zawodowy scentralizowany! W Krakowie jednak, tamtejsza organizacja odgraniczyła się w zupełności od ogólnego ruchu mas pracujących w przemyśle gastronomicznym [...] doprowadziło [to] do zaprzepaszczenia ciężko wywalczonych praw towarzyszy krakowskich, choćby zapodać tylko system kaucyjny, który w Krakowie nigdy nie był stosowany. [...] Pracownicy Gastronomii! Za przykładem Lwowa, powinniście jak najrychlej zjednoczyć się! Musimy stworzyć potężną organizację wszystkich bez różnicy pracowników kelnerskich, kuchmistrzów, bufetowców, pracowników hotelowych i pomocy<sup>29</sup>.

Skuteczność wystąpień bywała różna, często zależała od determinacji danej grupy zawodowej. W przywołanej tu jednodniówce wytykano pracownikom bufetów, że każda próba ściągnięcia ich do Związku

kończyła się fiaskiem, ponieważ nie byli oni zainteresowani, nie zdawali sobie sprawy z tego, że tylko przez silne i wspólne zorganizowanie się będzie można poprawić [...] straszne warunki, w jakich się znajduje ogół bufetowców [...] Dopiero obecnie, starsi i wyrobieni zawodowo i organizacyjnie bufetowcy [...] potrafili wreszcie stworzyć Organizację zawodową. [...] Niektórzy z nas należeli do Związku Młodzieży Handlowej, na którą bezpośredni wpływ miała Kongregacja Kupiecka, będąca reprezentacją kupców-kapitalistów, która wychowywała tą młodzież tak, jak przedsiębiorcom było na rękę, to znaczy faktycznie w haniebny sposób nas wykorzystując. Każda próba wyzwolenia się spod jarzma szefów była niemożliwa, ze względu na bezpośrednią łączność z przedsiębiorcami na terenie Kongregacji. Okres ten trwał do 1932 roku, kiedy to uznano bufetowców jako pracowników fizycznych, utraciliśmy prawo do Z.U.P.U. [?], pozbawiono nas wszelkich świadczeń i zabezpieczenia od bezrobocia<sup>30</sup>.

Obecnie powstała Sekcja Bufetowców, a jej Zarząd cieszy się zaufaniem pracowników, „którzy budzą się z koszmarnego snu [...]”<sup>31</sup>. Wśród żądań przedłożonych Zarządowi Funduszu Bezrobocia przez delegację Okręgowej Komisji Związków Zawodowych znalazły się między innymi punkty dotyczące: przedłużenia zasiłku z 13 do 17 tygodni, prawa do zasiłku dla robotników bez względu na liczbę zatrudnionych w danym zakładzie pracy, zmiany systemu wydawania kartek chlebowych na bony spożywcze, zniesienia przymusu

29 *Do Wszystkich Pracowników Gastronomicznych w kraju!* „Jednodniówka Pracowników Gastronomicznych Miasta Lwowa” 1936, s. 1.

30 *Z zawodowego ruchu bufetowców!*, tamże, s. 3.

31 Tamże.

odrabiania bonów żywnościowych, rozszerzenia opieki lekarskiej i bezpłatnego wydawania leków dla bezrobotnych i ich rodzin, zwiększenia liczby zatrudnionych bezrobotnych przy robotach inwestycyjnych, finansowanych z Funduszu Pracy<sup>32</sup>. „Staniecie wspólnie do walki o zdobycie utraconych praw” – wzywano w artykule redakcyjnym „Jednodniówki Pracowników Gastronomicznych Miasta Lwowa”:

do walki o przestrzeganie naszej umowy zbiorowej, zdobytej w lipcu 1935 r. [...] do walki o uznanie delegatów związkowych, wybranych przez pracowników w przedsiębiorstwach – o zniesienie systemu kaucyjnego, przeciwko przyjmowaniu pracowników za pośrednictwem faktorów, przeciwko przerzucaniu części świadczeń socjalnych przez przedsiębiorców na nasza kieszeń, przeciwko szykanom i samowoli przedsiębiorców, o obronę młodzieży gastronomicznej, przeciwko różnym haraczom i potrąceniom z naszych znikomych zarobków, przeciwko szowinistycznym i antysemitycznym hasłom – głoszonym przez naszych wrogów klasowych, których celem jest podważyć naszą jedność, z takim trudem zdobytą<sup>33</sup>.

Zwracano uwagę, że w życiu związku powinni brać udział wszyscy jego członkowie, ponieważ to w ich interesie jest podnoszenie świadomości, zdobywanie wiedzy o historii ruchu robotniczego. Związek organizował odczyty na aktualne tematy, zachęcał do czytania książek i prasy robotniczej. „Każdy pracownik gastronomiczny musi się wnieść do poziomu klasowego inteligenta robotniczego [...]. Do walki z ciemnotą i nieświadomością mas pracujących!” – nawoływano pracowników gastronomicznych Lwowa. Przypominano o działalności Sekcji Szachowej, biblioteki związkowej, która „dysponuje obfitym katalogiem książek o treści zawodowej, społecznej, powieściowej itp. Książki wypożycza się codziennie dla wszystkich członków Związku i ich rodzin, po opłaceniu 5 gr. za każdą wypożyczoną książkę. Biblioteka jest czynna codziennie od godziny 11 do 12 w południe”<sup>34</sup>. Dążono do wydawania gazety zawodowej: „Jeżeli [...] spełnicie obowiązki, przez kupowanie i czytanie naszej gazety, przez nadsyłanie korespondencji z Waszego życia zawodowego, wykazywanie zła, bolączek i stawianych żądań, stworzymy prawdziwy organ zawodowy i proletariacki, jako narzędzie walki o lepsze jutro”<sup>35</sup>.

Temat Związku Kelnerów poruszył też w swojej powieści Worcell, pisząc: chwalono nowego prezesa za uzyskanie nowych placówek na prowincji i zmniejszenie członków bezrobotnych. Specjalny [jeden z kelnerów] miał jednak zastrzeżenie – nie podobało mu się nowe rozporządzenie prezesa, zmuszające właścicieli kawiarni i restauracji do przyjmowania takich kelnerów, jakich im Związek przyśle. [...] Przez to te wszystkie szumowiny, co dawniej pracowały po knajpach, teraz zadzierają nosa, bo mają takie same prawa jak my. Taki cham jeden z drugim nie potrzebuje nic umieć, bo gospodarz i tak go musi przyjąć, bo Związek go posłał i Związek za niego ręczy<sup>36</sup>.

Analiza międzywojennych jednodniówek z branży gastronomicznej pozwala zobaczyć problem w kilku płaszczyznach: właścicieli lokali, ich pracowników oraz – w pewnym tylko stopniu – także ich gości. Restauratorzy wskazywali na konieczną dbałość państwa o utrzymywanie gastronomii w rękach Polaków, o własne wytwórnie wódek i browary piwa. Walczyli o uznanie ich pracy za godną szacunku, podkreślali swoje zasługi dla

32 Tamże, s. 4.

33 Tamże, s. 1.

34 Tamże, s. 3.

35 Tamże, s. 1.

36 H. Worcell, *Zakłète rewiry...*, s. 136.



kraju w okresie zaborów, w czasie I wojny światowej i u progu niepodległego państwa. Restauratorzy, właściciele hoteli i kawiarni przy okazji jubileuszu i na stronach wydawanego czasopisma wskazywali, że prowadzone przez nich lokale stwarzają coraz lepsze warunki do wypoczynku dla polskich i zagranicznych turystów, tworzą nowe miejsca pracy, a poprzez handel towarami niezbędnymi w prowadzeniu tej branży wpływają na rozwój różnych gałęzi przemysłu. Starali się i o to, by ustawy mające wpływ na ich działalność, na przykład antyalkoholowa czy podatkowa, były dla nich znośne.

Jeśli zaś chodzi o rzesze pracowników, to wydane przez nich jednodniówki mające charakter robotniczy, pokazują, że te grupy zawodowe są dopiero na początku drogi prowadzącej do uznania ich pracy i poprawy warunków jej wykonywania. Przyglądając się temu zagadnieniu, warto także pamiętać, że ówczesne lokale gastronomiczne w jaskrawy sposób odzwierciedlały stosunki panujące w społeczeństwie polskim. „Osobom należącym do tzw. lepszego towarzystwa nie wypadało wchodzić do lokalu, w którym mogłyby się one zetknąć z «motłochem», a więc z chłopami lub nawet z robotnikami” – pisał Bohdan Baranowski w pracy *Polska karczma. Restauracja. Kawiarnia*<sup>37</sup>. Niewidoczne bariery sprawiały, że w lokalu bywali ludzie należący do określonej klasy społecznej, tej samej narodowości lub religii. Wybuch wojny w oczywisty sposób zmienił gastronomiczne oblicze Polski – niemal wszystkie lokale przeszły w ręce okupanta; najmniejsze i najbardziej prymitywne pozostawały w rękach polskich.

### Abstrakt

Polski Związek Restauratorów, Właścicieli Kawiarni i Hoteli na Województwo Śląskie powstał w 1927 roku. Zajmował się gospodarczym i społecznym znaczeniem zawodu restauratora, konsolidacją organizacji pokrewnych zawodowo, ustawami podatkowymi i monopolowymi. Dyskutowano również nad zaopatrzeniem restauracji i kawiarni w wysokiej jakości napoje, nakrycia stołowe, szkło. Autorka przedstawiła historię i działalność polskich restauratorów i właścicieli kawiarni w okresie międzywojennym, zwracając uwagę na problemy zawodowe pracowników restauracji i hoteli, na budzenie się ich świadomości zawodowej, szukanie możliwości wspólnego rozwiązywania kwestii spornych. Podstawą badawczą dla podjętego tematu stały się cztery jednodniówki grup zawodowych związanych z gastronomią i hotelarstwem oraz czasopismo „Restaurator Śląski” (1926–1939).

**Słowa kluczowe:** Związek Restauratorów, Właścicieli Kawiarni i Hoteli, hotelarstwo, restauratorstwo, jednodniówki grup zawodowych 1918–1939.

## Not only food – from the history books on Polish restaurateurs and café owners as well as their employees in the interwar period

### Abstract

Polish Association of Restaurateurs, Café and Hotel Owners for Silesian Voivodeship was established in 1927. Its main activity included increasing and maintaining economical and social

37 B. Baranowski, *Polska karczma...*, s. 96.

significance of the restaurateur profession, coalescence of related organizations as well as taxation and antimonopoly acts. Provision of high quality beverages, tableware and glass items had been also discussed. The author presented the history of activity performed by Polish restaurateurs and café owners in the interwar period, emphasizing work-related problems of the staff employed in hotels and restaurants and the process of professional awareness emergence as well as search for compromise in case controversial issues appeared. The research base for the subject discussed were four daily magazines issued by occupational groups related to gastronomy and hotel management, as well as a magazine “Restaurator Śląski” (1926–1939).

**Key words:** Polish Association of Restaurateurs, Café and Hotel Owners, hotel management, restaurant management, daily magazines, occupational groups 1918–1939.



## Wielowymiarowość *washoku* – tradycyjnej kuchni Japończyków

Zawsze staraj się spożywać potrawy wyróżniające się  
pięcioma właściwościami: piękne, o przyjemnym zapachu,  
miękkie, lekkostrawne oraz wysokiej jakości. Pozostałych unikaj!

Kaibara Ekiken, *Yōjōkun*

(Wskazówki dla zachowania zdrowia i siły, 1713)<sup>1</sup>

Tematem niniejszego tekstu jest tradycyjna kuchnia japońska<sup>2</sup> określana mianem *washoku*<sup>3</sup>, która jest przykładem synkretyzmu kulinarnego łączącego w sobie różne składniki, style gotowania oraz smaki, zarówno rodzime, jak i obce. Przez kilkanaście stuleci formowania się pozostawała ona pod wpływem wzorców kuchni chińskiej i koreańskiej (VII–XII wieku), portugalskiej oraz holenderskiej (XIV–XVI wieku), a po otwarciu się Japonii i nawiązaniu kontaktów z Europą w 1868 roku szeroko pojętej kuchni europejskiej, w okresie powojennym zaś – amerykańskiej.

Historia badań nad kulturą kulinarną w Japonii jest stosunkowo krótka. Wprawdzie już w okresie Edo (1603–1868) pojawiały się pierwsze publikacje na temat jedzenia, ale były to głównie poradniki żywieniowe i ilustrowane książki kucharskie, które miały niewiele wspólnego z podejściem naukowym. Jedzenie stało się przedmiotem badań specjalistycznych w ramach szeroko pojętych nauk medycznych<sup>4</sup> oraz rolniczych, leśnych, weterynaryjnych i ekonomicznych od okresu Meiji (1868–1912). W badaniach antropologicznych i etnograficznych temat kultury kulinarnej pojawił się dopiero w I połowie XX wieku za sprawą Yanagity Kunio (1875–1962), który poddał analizie kuchnie regionalne i zwyczaje żywieniowe w Japonii<sup>5</sup>. Pierwszym badaczem natomiast, który

---

1 [online] Kaibara E., *Yōjōkun (Wskazówki dla zachowania zdrowia i siły)* <http://www.lib.nakamura-u.ac.jp/kaibara/yojokun/index/htm> [dostęp:15.07.2017].

2 Na temat kuchni japońskiej ukazały się w Polsce do tej pory dwie książki: *Tradycje kulinarne Japonii* Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek (Warszawa 2008) oraz *Japońska kultura kulinarna* autorki niniejszego tekstu (Warszawa 2008).

3 W zapisie słów japońskich przyjęto międzynarodową transkrypcję Hepburna. Nazwiska japońskie zapisano zgodnie z systemem japońskim, tj. nazwisko poprzedza imię.

4 Wyjątkiem jest cytowana tutaj praca *Yōjōkun* Kaibary Ekikena z 1713 roku. Autor w dwóch księgach (na siedem) przedstawił podstawowe zasady higienicznego trybu życia oraz przygotowywania i spożywania posiłków.

5 Ishige N., *Nihon no shokubunka kenkyū (Badania nad kulturą kulinarną w Japonii)*, „Shakai Shisutemu Kenkyū” 2015, nr 7, s. 11.

zajął się zagadnieniem historii zwyczajów żywieniowych w kontekście kultury, jest Ishige Naomichi. To on stworzył w języku japońskim termin „kultura kulinarna” (*shokubunka* lub *shokujibunka*) i spopularyzował jego użycie<sup>6</sup>. Prace Ishigego na temat japońskiej kultury kulinarnej sięgają lat 70. XX wieku<sup>7</sup>, a dotyczą historii jedzenia i kulturowej roli pożywienia. Jego podejście do sztuki kulinarnej zakłada kulturotwórczą funkcję pożywienia, podobnie jak koncepcja Massima Montanariego<sup>8</sup>. Ishige uważa, że człowiek jako jedyne „zwierzę” nauczył się przetwarzać i przygotowywać pożywienie w postaci potraw oraz ma zwyczaj wspólnego ich spożywania (*kyōshoku*)<sup>9</sup>. Prace Ishigego wpisują się zatem w kulturowe i antropologiczne spojrzenie na kuchnię.

Obecnie kultura jedzenia jako przedmiot badań stała się również tematem debaty publicznej oraz ważnym elementem polityki państwa, odkąd z inicjatywy rządu japońskiego *washoku*, czyli tradycyjna kuchnia, została wpisana w 2013 roku na Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO. Rząd powołał specjalny zespół badawczy składający się z najwybitniejszych japońskich antropologów, historyków i specjalistów od kuchni, na czele z profesorem Kumakurą Isao<sup>10</sup>. Zespół zajmuje się przybliżaniem Japończykom historii ich własnej kuchni oraz poprzez różne publikacje i inicjatywy promuje wśród nich *washoku*<sup>11</sup>. W badaniu przeprowadzonym w 2014 przez Nōrin Suisanshō – japońskie Ministerstwo Rolnictwa, Zasobów Leśnych i Wodnych we współpracy z Japońskim Instytutem Finansowym (JFC)<sup>12</sup>, 81,2% respondentów przyznało, że słyszało o tym, że *washoku* zostało wpisane na listę UNESCO, a 86% badanych uznało to za bardzo ważne wydarzenie.

Celem niniejszego opracowania jest zatem przedstawienie *washoku* jako zjawiska powiązanego z tradycją kulinarną Japonii oraz pokazanie jego miejsca w szerzej pojętej kulturze.

## Pojęcie *washoku* i jego znaczenie

Termin „*washoku*”, który jest pojęciem ogólnym, oznaczającym kuchnię japońską – zarówno tradycyjną, jak i współczesną, jest stosunkowo młody, wszedł bowiem

6 Tamże, s. 9.

7 Ishige napisał wiele książek na temat jedzenia, z których najważniejsze to: *Shokuji no bunmeiron* (*Rozważania na temat cywilizacji jedzenia*), Tōkyō 1982, *Shokutaku no bunkashi* (*Kultura posiłków*), Tōkyō 2004 i *Nihon no shokubunkashi* (*Historia japońskiej kultury jedzenia*), Tōkyō 2015.

8 Montanari uważa, że każdy akt związany z jedzeniem ma właściwości kulturowe, a samo jedzenie jest istotną częścią kultury człowieka. Badając historie i zwyczaje kulinarne, można odtworzyć zatem funkcjonowanie społeczeństwa w wielu aspektach: organizacji społecznych, polityki, technologii i zwyczajów życia codziennego. Zob. M. Montanari, *Food is Culture*, New York 2006.

9 Ishige N., *Nihon...*, s. 11.

10 Kumakura Isao, historyk, kulturoznawca, zajmuje się przede wszystkim drogą herbaty (*sadō, chanoyu*) i kulturą herbaty, jak również historią zwyczajów żywieniowych w Japonii. Napisał między innymi: *Nihon ryōri bunkashi. Kaiseki o chūshin* (*Historia kultury i potraw japońskich. Wokół kaiseki*), Tōkyō 2002 oraz *Nihon ryōri no rekishi* (*Historia potraw japońskich*), Tōkyō 2007.

11 Na stronie Nōrin Suisanshō – japońskiego Ministerstwa Rolnictwa, Zasobów Leśnych i Wodnych (MAFF) można odnaleźć informacje na temat *washoku bunka*, czyli tradycyjnej kuchni japońskiej, oraz liczne publikacje i ulotki ją promujące: [online] <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/index.html> [dostęp: 15.07.2017].

12 Badanie *Shoku no shikō nado ni kansuru chōsa kekka* (*Wyniki badań na temat motywacji kulinarnych*) z 2014 rok, przeprowadzone przez JFC we współpracy z MAFF na grupie 2000 osób pomiędzy 20. a 70. rokiem życia; [online] [https://www.jfc.go.jp/n/findings/pdf/h26\\_zyouhousenryaku\\_6.pdf](https://www.jfc.go.jp/n/findings/pdf/h26_zyouhousenryaku_6.pdf) [dostęp: 15.07.2017].

do użycia pod koniec XIX wieku dla rozróżnienia kuchni rodzimej od europejskiej (*yōshoku*).

*Washoku* składa się z dwóch morfemów, z których pierwszy *wa* oznacza dawną nazwę Japonii (kraj Wa, Yamato) i jednocześnie ‘harmonię, spełnienie’, a drugi *shoku* – ‘pożywienie’. Wyrażenie to wskazuje zatem na jedzenie japońskie, ale i na harmonię smakową oraz estetyczną tradycyjnej kuchni<sup>13</sup>. Współcześnie termin „washoku” ma szersze znaczenie, odnosi się bowiem do tradycji kulinarnej będącej zarazem dziedzictwem kulturowym Japończyków.

W wymiarze kulturowym *washoku* pełni cztery podstawowe funkcje, a mianowicie duchową (*seishinsei*), społeczną (*shakaisei*), utylitarną (*kinōsei*) oraz tożsamościotwórczą powiązaną z tworzeniem wspólnot regionalnych (*chiikisei*)<sup>14</sup>.

Funkcja o charakterze duchowym ma związek z *shintō*, rodzimą religią Japonii, zgodnie z którą natura, cały otaczający człowieka świat, a więc rośliny, zwierzęta, góry, rzeki, kamienie czy skały, mogą być przejawem istnienia i zarazem siedliskiem różnych bóstw *kami*. W *Kojiki*, czyli *księdze dawnych wydarzeń*<sup>15</sup> znajdujemy wzmiankę o boskim pochodzeniu pożywienia, które narodziło się w ciele tragicznie zmarłej bogini Ogetsuhime<sup>16</sup>.

A oto, co rosło w ciele zabitej bogini:

W jej głowie były jedwabniki,

W jej oczach były ziarna ryżu,

W jej obu uszach było proso,

W jej nosie była czerwona fasola,

W jej łonie były zboża kłosy

A w odbyciu były ziarna soi<sup>17</sup>.

Ogetsuhime jest czczona jako bóstwo pożywienia, przede wszystkim zbóż. W późniejszej księdze *Nihongi* (*Kronika japońska*) z 720 roku w roli patronki zbóż i pożywienia występuje bogini Ukemochi no kami, która również jest bóstwem rybołówstwa oraz trzody chlewnej.

Podstawą japońskiej kuchni już od czasów mitologicznych jest ryż. Zdaniem etnologa i badacza folkloru Yanagity Kunio jako główne zboże uprawiane w Japonii ryż wpłynął także na kształt japońskiej kultury w ogóle. Yanagita określił ją nawet mianem kultury ryżu (*inasaku no bunka*)<sup>18</sup>, a w swoich badaniach podkreślał wpływ tego zboża na sposób życia i mentalność Japończyków, ponieważ właśnie wokół niego rozwinęły się religijne wierzenia (rodzima religia *shintō*), obrzędy, ceremonie i zwyczaje kulinarne. Najważniejsze obrzędy shintoistyczne dotyczą kolejnych faz uprawy ryżu, a więc

13 *Nihon kokugo daijiten* (*Wielki słownik języka japońskiego*), słownik elektroniczny CASIO XD-U6900.

14 *Washoku. Nihonjin no dentōteki na bunka* (*Washoku. Tradycyjna kultura Japończyków*), red. Kumakura Isao, MAFF 2014, [online] [http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide\\_all.pdf](http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide_all.pdf) [dostęp: 15.07.2017], s. 5–8.

15 *Kojiki, czyli księga dawnych wydarzeń* (oryg. *Kojiki*), dzieło spisane w 712 roku, uważane za zbiór najważniejszych mitów, legend i przypowieści shintoistycznych oraz historii pierwszych władców japońskich.

16 Historia tragicznej śmierci Ogetsuhimego związana jest z porywczym bóstwem Susanoo, bratem najważniejszego *kami* w panteonie *shintō* – bogini słońca Amaterasu. Susanoo, który z rozkazu siostry odwiódził boginię Ogetsuhime, zabił ją podczas przyjęcia wydanego na jego cześć.

17 *Kojiki, czyli księga dawnych wydarzeń*, przekł. W. Kotański, Warszawa 1986, s. 70.

18 Yanagita K., *Kaijō no michi* (*Droga przez morze*), Iwanami Shoten, Tōkyō 1978, s. 50–55.

sezonów związanych z pracami w polu: wiosennego, kiedy sadi się ryż (*taue*), oraz jesienno, kiedy zbiera się plony. Na wiosnę podczas powitania bóstw ryżu odprawia się rytuały mające zapewnić bogate plony, na jesieni natomiast odbywają się ceremonie dziękczynne. Ich główną częścią jest ofiarowanie bóstwom świeżo zebranego ryżu oraz jego symboliczna degustacja<sup>19</sup>.

Druga funkcja pożywienia wiąże się z życiem społecznym. Otóż jedzenie samo w sobie jest aktem społecznym (*kyōshoku*), wspólnie przeżywanym, przez co łączy grupę, przede wszystkim rodzinę, jak i inne postacie wspólnoty. W języku japońskim rodzinne biesiadowanie określane jest pojęciem *danran* lub *kazoku no danran*, etymologicznie powiązonym z siedzeniem w kole wokół stołu<sup>20</sup>. Warto podkreślić, że jest to w Japonii zwyczaj stosunkowo nowy, ponieważ wykształcił się we współczesnej rodzinie. Biesiadowanie w gronie rodzinnym jako forma wspólnego spędzania czasu pojawiło się w Japonii na początku XX wieku dzięki ideom chrześcijańskim propagowanym między innymi przez Uchimurę Kanzō (1861–1930) i Iwamoto Yoshiharu (1863–1942), jak również ówczesną prasę kobiecą, w której głoszone nowe wzorce rodzinne. Dominujący do końca epoki Edo (1603–1868) styl bankietowy (*honzen ryōri*), w którym każdy spożywał posiłki postawione na indywidualnych stoliczkach, siedząc na podłodze, a żona i dziećmi najczęściej jadły w pomieszczeniach kuchennych, nie sprzyjał bowiem tworzeniu nowoczesnych więzi rodzinnych.

Japończycy lubią biesiadować i uważają, że wspólne spożywanie posiłków tworzy szczególną atmosferę, która sprzyja wzajemnemu poznaniu się, nawiązaniu bliższych relacji, jak również zdobyciu zaufania w życiu prywatnym oraz zawodowym. Harmonia (*wa*), która jest podstawą wszelkich relacji społecznych, może być osiągnięta przez wspólne biesiadowanie i odpowiednią oprawę kulinarną *washoku*. W Japonii rozwinęło się wiele różnych form biesiadowania, poczynając od rodzinnych świąt dorocznych, poprzez obrzędy przejścia, a na zinstytucjonalizowanych formach kończąc, takich jak przyjęcia *yoriai*<sup>21</sup> urządzane w grupie zawodowej i znajomych z różnych okazji oraz *uchiage*<sup>22</sup> – przyjęcia, aby uczcić zakończenie jakiegoś przedsięwzięcia lub etapu pracy. Przykładem są spotkania w gronie firmowym lub szkolnym pod koniec roku, tzw. *bōnenkai* (spotkania, których celem jest zapomnienie o trudach minionego roku) czy *nōkai* (przyjęcia świętujące zakończenie jakiegoś etapu, organizowane w różnych okresach roku). Najczęściej odbywają się one w restauracjach japońskich, gdzie króluje *washoku*.

19 Od VIII wieku zaczęto organizować *Niinamesai* (wyrażenie „niiname” oznacza ‘próbowanie nowych zbiorów’) – święto plonów, którego obchody przypadały na drugą połowę 11. miesiąca. Podczas oficjalnych uroczystości cesarz kosztował plody rolne zebrane w danym roku i dziękował bóstwom za urodzaj, składając w ofierze ryż i inne zboża.

20 *Nihon kokugo daijiten...*

21 Wyrażenie „yoriai” oznacza dosłownie ‘zbliżanie się do siebie’, dawniej tym mianem określano spotkania na dworze cesarskim, a później sioguna.

22 Słowo „uchiage” jest rzeczownikiem odsłownym pochodzącym od czasownika „uchiageru” oznaczającego „puszczać sztuczne ognie”. We współczesnej japońszczyźnie wskazuje na przyjęcie czy spotkanie świętujące zakończenie jakiegoś etapu czy procesu.



Fot. 1. Kultura ryżu: 1) Japońska odmiana ryżu *Oriza sativa japonica*; 2) Ofiara świątynna w postaci pożywienia; 3) *Taue* święto sadzenia ryżu; 4) Święto plonów; 5) Odświętne ciasteczka ryżowe *mochi*. Fot. Iwona Kordzińska-Nawrocka

Trzecia funkcja, określona jako użyteczna, odnosi się do praktycznej strony jedzenia, które ma zapewnić niezbędne składniki do życia i odżywienia organizmu człowieka. *Washoku* wyróżnia się wielością produktów i zapewnia zbilansowany zestaw środków odżywczych. Standardowy posiłek *washoku* dostarcza w proporcjach prawie zbliżonych do wzorcowych białka (13,1%), tłuszczów (29,8%) i węglowodanów (58%)<sup>23</sup>. Dienne posiłki Japończyków są ponadto niskokaloryczne, w 1975 roku było to średnio 2188 kalorii, a w 2011 roku już tylko 1840 kalorii<sup>24</sup>. Wykres 1. pokazuje skład posiłków w diecie codziennej Japończyków.

Zdrowa i zbilansowana dieta przyczynia się bezsprzecznie do tego, że Japończycy należą do jednych z najdłużej żyjących narodów świata, średnia długość życia wyniosła bowiem w 2015 roku 87 lat dla kobiet i 80 lat dla mężczyzn, a przewidywania na 2060 rok mówią o 90 latach dla kobiet i 84 latach dla mężczyzn<sup>25</sup>. Z kolei badania OECD pokazują również bardzo niski odsetek osób otyłych w Japonii (MBI powyżej 30), który w 2013 roku wyniósł zaledwie 3,7% ogółu społeczeństwa (dla przykładu w 2009 roku było to 4%), podczas kiedy średnia dla 34 krajów OECD wynosi 19%<sup>26</sup>.

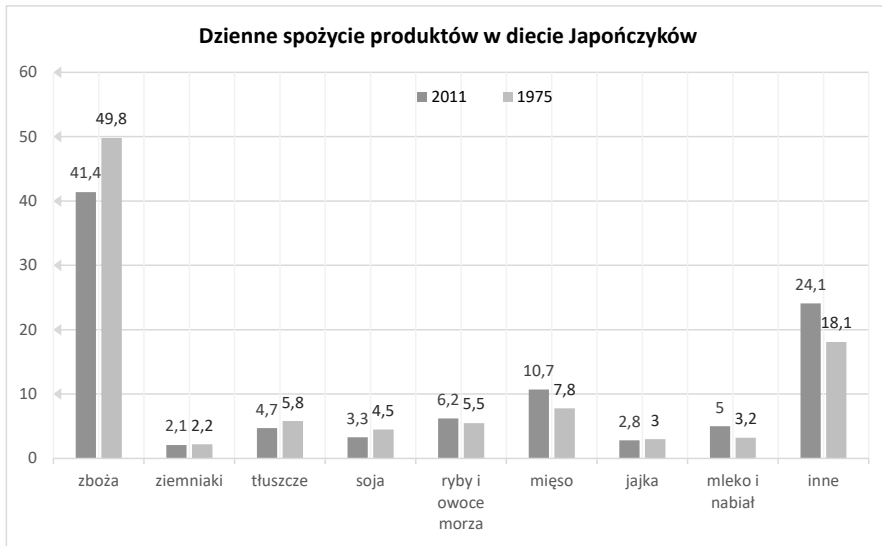
23 Dane na 2005 rok japońskiego Ministerstwa Zdrowia, Pracy i Opieki Socjalnej. *Kenkō eiyō ni kansuru genjō oyobi omo na shisaku* (Obecna sytuacja i główna strategia odnośnie do zdrowia i składników odżywczych); [online] [http://www.mhlw.go.jp/file.jsp?id=145677&name=2r985200000353c7\\_1.pdf](http://www.mhlw.go.jp/file.jsp?id=145677&name=2r985200000353c7_1.pdf) [dostęp: 15. 07.2017].

24 Tamże, s. 11.

25 Tamże, s. 2.

26 OECD iLibrary [online] <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/8115071ec019>.





Wyk. 1. Dzienne spożycie produktów przez Japończyków, opracowany na podstawie:  
*Kenkō eiyo ni kansuru genjō oyobi omo na shisaku*<sup>27</sup>

W cytowanych już wyżej badaniach przeprowadzonych w 2014 roku przez MAFF zapytano Japończyków o najbardziej cenione i wartościowe aspekty *washoku*. Otrzymano następujące odpowiedzi:

- zbilansowana dieta: ryż, zupa *miso*, marynaty i dodatki – 26,3%;
- wpływ czterech pór roku i klimatu na różnorodność i bogactwo produktów spożywczych – 24,2%;
- wysoka jakość i technika przyrządzania – 18%;
- dietetyczne, niskokaloryczne i niskotłuszczowe potrawy – 12,9%;
- potrawy świąteczne i rytualne – 5,3%;
- technika ozdabiania potraw (*moritsuke*) kwiatami, liśćmi, gałązkami – 4,1%;
- różnorodność zastawy stołowej – 2,3%;
- 7% badanych nie wskazało żadnej wartościowej cechy<sup>28</sup>.

Drugie pytanie dotyczyło tradycji związanych z *washoku*, które społeczeństwo japońskie powinno kultywować:

- etykieta zachowania przy stole – 39,3%;
- tradycyjne potrawy regionalne – 30,7%;
- tradycyjny zestaw posiłku (ryż, jedna zupa i trzy dodatki), zwany *ichijū sansai* – 26,2%;
- *umami* (dosł. ‘smak pyszny’ uzyskiwany z wywaru ryby *katsuo* i wodorostów *konbu*) jako podstawa smaku dla potraw – 21,4%;
- potrawy sezonowe – 19,9%;

pdf?expires=1500309839&id=id&accname=guest&checksum=750781D6CC83BD8D675E-0F4788AC1D26 [dostęp: 15.07.2017].

<sup>27</sup> Tamże.

<sup>28</sup> Badanie *Shoku ni shikō nado ni kansuru chōsa kekka...*, s. 8.

- technika przyrządzania i tradycyjne utensylia kuchenne – 19,7%;
- prezentacja dań i różnorodność naczyń – 8,2%;
- 5,4% badanych nie wskazało niczego szczególnego<sup>29</sup>.

Wreszcie ostatnia, czwarta, funkcja jedzenia dotyczy tworzenia tożsamości regionalnej, którą można uznać za odmianę tożsamości społecznej odnoszącej się do danego regionu, jego lokalnego dialektu, zwyczajów i obyczajów czy tradycji. Jeśli chodzi o *washoku* to zróżnicowanie geograficzne oraz klimatyczne powoduje dużą różnorodność uprawianych w Japonii warzyw, owoców i innych produktów spożywczych. Każdy region szczyci się własnymi potrawami. W 2008 roku Ministerstwo Rolnictwa, Zasobów Leśnych i Wodnych stworzyło nawet listę starannie wybranych dań regionalnych<sup>30</sup>, chcąc w ten sposób propagować turystykę kulinarną i promować poszczególne regiony Japonii.

Ogólna różnorodność kulinarna polega na tym, że w regionach o klimacie chłodnym i umiarkowanym (Hokkaido, północno-wschodni region Tōhoku) dominuje spożycie potraw mięsnych lub dań jednogarnkowych w formie wywarów z warzyw, ryb i owoców morza. Region tokijski słynie z *sushi* (tutaj w okresie kultury mieszczańskiej wymyślono tzw. Edomaezushi), a region centralny z makaronu gryczanego *soba*. Specjalna jest również kuchnia kiotowska (*kyōryōri*), w której zachowały się kulinarne tradycje dworskie i samurajskie, oraz kuchnia „plebejska” z Osaki z *okonomiyaki* (smażone placki pszenne z dodatkami), *takoyaki* (pieczone placuszki z ośmiornicy) czy daniami z makaronu pszennego *udon*. Kiusiu z kolei jako wyspa utrzymująca w przeszłości kontakty z kontynentem wyróżnia się większym kosmopolityzmem kulinarnym, znajdziemy tam bowiem *shippoku ryōri*, czyli japońską odmianę kuchni chińskiej, oraz *kasutera* – ciasto biszkoptowe przejęte z kuchni portugalskiej. Wyspa Shikoku słynie z dań ryby *katsuo* (*bonito*), a Okinawa szczyci się odrębną tradycją kulinarną, zwaną *Okinawa ryōri* lub *Ryūkyū ryōri*, nawiązującą do kuchni dworskiej dawnego królestwa Ryūkyū i wzorców kuchni chińskiej.

*Washoku*, czyli kuchnia tradycyjna, jest zatem bardzo ściśle powiązana z różnymi zachowaniami społecznymi i stanowi zarazem nieodłączną część japońskiej kultury, wpływając na jej oryginalność. W podobny sposób UNESCO uzasadnia decyzję o wpisaniu *washoku* na Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości: „*washoku* jest praktyką społeczną, opartą na umiejętnościach, wiedzy, ćwiczeniach i tradycjach związanych z produkcją, przetwarzaniem, przyrządzaniem i spożywaniem żywności. Łączy się z zasadą szacunku dla przyrody i zrównoważonego wykorzystywania zasobów naturalnych”<sup>31</sup>.

29 Tamże, s. 8.

30 *Kyōdo ryōri hyakusen (Wybór 100 dań regionalnych)*, [online] [http://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo\\_ryouri/pdf/itiran.pdf](http://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/pdf/itiran.pdf) [dostęp: 28.07.2017].

31 Polski Komitet ds. UNESCO, [online] <http://www.unesco.pl/kultura/dziedzictwo-kulturowe/dziedzictwo-niematerialne/listy-dziedzictwa-niematerialnego/wpisy-2013/> [dostęp: 28.07.2017].



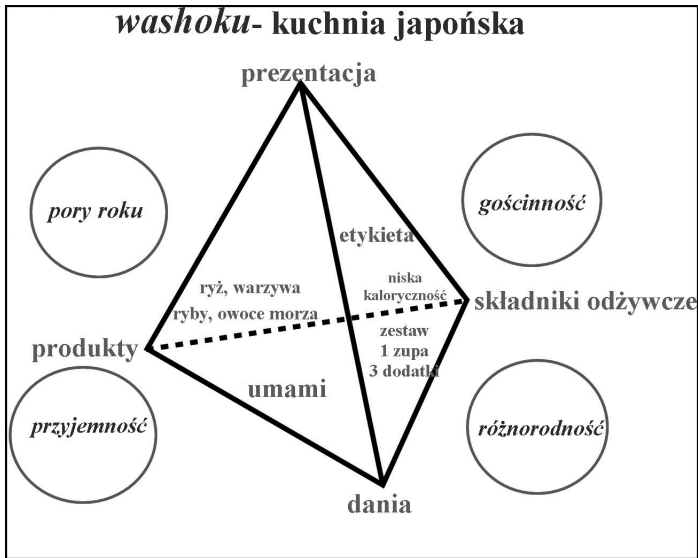
Fot. 2. Przykłady potraw regionalnych *kyōdo ryōri*: 1) Zupa warzywna z ziemniakami z Tōhoku; 2) Makaron gryczany *soba* z centralnej Japonii; 3) Elegancka kuchnia z Kioto; 4) Kuchnia chińska z Kiusiu; 5) Kuchnia z Okinawy. Fot. Iwona Kordzińska-Nawrocka

## Wielowymiarowość *washoku*

Kumakura Isao zaproponował opis *washoku* w kategorii czterech podstawowych wymiarów, biorąc pod uwagę najważniejsze elementy tworzące i wpływające na jej kształt<sup>32</sup>. Główną oś tworzą produkty, składniki odżywcze, dania oraz ich prezentacja. Obok wpiśują się dodatkowe elementy, takie jak cztery pory roku, gościnność, przyjemność oraz różnorodność, które z kolei wiążą się z etykietą i zasadami zachowania przy stole, doborem składników i sposobami ich przyrządzania.

Pierwszy element *washoku* to starannie dobrane produkty. Japończycy przywiązują dużą wagę do różnorodności składników, ich świeżości i naturalnego smaku. Na tę różnorodność wpływa położenie i klimat Japonii. Jest to kraj wyspiarski, rozciągnięty z północy na południe, otoczony morzami i oceanem. Japonia ma sześć stref klimatycznych, od klimatu umiarkowanego i chłodnego na Hokkaidō, poprzez klimat podzwrotnikowy na Honsiu, Sikoku i Kiusiu, aż po zwrotnikowy na archipelagu wysp Okinawa, co warunkuje urozmaicenie upraw rolnych. I tak na Hokkaidō i północnym Honsiu (rejon Tōhoku) uprawia się rośliny z umiarkowanych stref klimatycznych, a więc ziemniaki, pszenicę, żyto, jabłka, gruszki, czereśnie oraz grykę, w rejonach podzwrotnikowych (środkowe i zachodnie Honsiu) winogrona, brzoskwinie, owoce *kaki*, jadalne chryzantemy, herbatę, słodkie ziemniaki (*satoimo*) i mandarynki, a w strefie zwrotnikowej (południowe Kiusiu i Okinawa) – banany, trzcinę cukrową, kiwi, mango, ananasy.

32 Kumakura I., *Nihon no dentō teki shokubunka to shite no washoku (Washoku jako tradycyjna kultura kulinarna w Japonii)*, [w:] *Nihon shokubunka tekisuto (Teksty na temat japońskiej kultury kulinarnej)*, Nōrin Suisanshō, s. 7; [online] <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/attach/pdf/index-15.pdf> [dostęp: 28.07.2017].



Wyk. 2. Wymiary kuchni *washoku*. Ilustracja wykonana przez autorkę na podstawie publikacji *Nihon no dentō teki shokubunka to shite washoku*<sup>33</sup>

Głównym zbożem, które stało się jednocześnie najważniejszym pożywieniem i podstawą większości dań (*shushoku*), jest ryż. W Japonii uprawia się azjatycką odmianę, zwaną *Oryza sativa japonica*, która charakteryzuje się krótkim ziarnem oraz wysokim stopniem kleistości, a druga odmiana ryżu to *Oryza sativa var. glutinosa* (tzw. *mochigome*), czyli ryż wysokoglutenny, z którego produkuje się słodczyce, przede wszystkim ciasteczka ryżowe *mochi*, spożywane podczas świąt i różnych ceremonii. Ryż zdeteterminował sposób myślenia Japończyków o jedzeniu, wszystko bowiem co się wraz z nim podaje, stanowi jedynie dodatek (zwany *okazu* lub *fukushoku*).

W tradycyjnej kuchni japońskiej zwraca uwagę również – wynikający z doktryny buddyjskiej, szacunek dla wszelkich form życia, który na kilka stuleci wydatnie ograniczył w codziennej diecie Japończyków spożycie mięsa i jego przetworów oraz zmusił ich do szukania alternatywnych form pożywienia. Wszystko to zaowocowało stworzeniem unikalnej kuchni opartej przede wszystkim na warzywach, rybach i owocach morza.

W starożytności (IV–VI wiek n.e.)<sup>34</sup> Japończycy jedli wprawdzie mięso, a dziczyzna stanowiła ważną część ich diety, ale wraz z pojawieniem się w VI wieku buddyzmu<sup>35</sup> wydano edykty cesarskie zakazujące zabijania zwierząt i jedzenia mięsa<sup>36</sup>, które doprowadziły do znaczącego ograniczenia spożywania produktów mięsnych w codziennej diecie Japończyków, między innymi również poprzez likwidację wszelkich hodowli<sup>37</sup>.

33 Kumakura I., *Nihon no dentō teki shokubunka to shite no washoku...*, s. 7.

34 Podział na epoki jest zgodny z historiografią japońską. Starożytność to czasy obejmujące wieki od III do XII (epoki Yayoi, Yamato, Nara, Heian), średniowiecze od XII do XVI (Kamakura, Muromachi, Azuchi-Momoyama), nowożytność od XVI do XIX (Edo) i współczesność od 1868 roku do dziś (Meiji, Taishō, Shōwa i Heisei).

35 Buddyzm naucza, że po śmierci człowiek może odrodzić się w ludzkim albo zwierzęcym wcieleniu i z tego względu należy okazywać szacunek wszystkim istotom żywym.

36 Były to: edykt z 675 roku (dotyczył zakazu zabijania zwierząt i jedzenia mięsa) oraz edykt z 743 roku (zakaz polowań na dziką zwierzynę).

37 Zakazy ograniczały wprawdzie spożycie mięsa, jednak wyższe warstwy społeczne doskonale je

Do zniesienia zakazów przyczynił się cesarz Meiji (1867–1912), który w 1872 roku ostatecznie je zlikwidował, celebrując obchody Nowego Roku potrawami z mięsa.



Fot. 3. Zestaw *ichijū sansai*: jedna zupa i trzy dodatki do ryżu.

Fot. Iwona Kordzińska-Nawrocka

Kolejny wymiar kuchni japońskiej to konkretne zestawy potraw, a najpopularniejszy, który się stosuje w codziennej diecie, nazywany jest *ichijū sansai*, czyli jedna zupa i trzy dodatki. Podstawą zestawu jest oczywiście ryż jako główne pożywienie, dalej marynowane warzywa (*ko no mono*) i zupa (*shirumono*) przygotowana z pasty sojowej *miso* oraz trzy typy dodatków, a mianowicie: główny (*shusai*), który tworzy najczęściej serek sojowy *tōfu*, ryby, owoce morza, a dzisiaj również i mięso, drugi dodatek (*fukusai*) i trzeci dodatek (*fukufukusai*) – ostatnie składają się z warzyw i owoców. Tak skomponowany zestaw zapewnia różnorodność składników odżywczych.

Kolejny aspekt *washoku* to odpowiednia prezentacja potraw, która powinna nawiązywać do przemian czterech pór roku i jej przejawów oraz wyrażać piękno przyrody. Harmonijne dopasowanie szerokiej gamy potraw sezonowych do rodzajów naczyń oraz ozdób stanowi podstawową zasadę obowiązującą w kuchni japońskiej.

Estetyczne i wielowymiarowe podejście do jedzenia Japończycy przejęli z chińskiej filozofii *gogyōsetsu* (chiń. *wǔ xíng*), czyli teorii pięciu elementów. Otóż zgodnie z tą teorią wszechświat składa się z pięciu elementów (nazywanych również żywiołami), a mianowicie drewna (*moku*), ognia (*ka*), ziemi (*do*), metalu (*kin*) i wody (*sui*), które pozostają ze sobą w stałym i wzajemnym oddziaływaniu, wykazując raz charakter niszczący (woda niszczy ogień, ogień metal, metal drewno, drewno ziemię, ziemia zaś wodę), a raz budujący (z wody rodzi się drewno, z drewna ogień, z ognia ziemia, z ziemi metal, z metalu zaś woda). Podział świata na pięć elementów dotyczył wszelkich dziedzin życia, a sama liczba pięć uważana była za idealną.

Japońska tradycja kulinarna przejęła teorię pięciu elementów i z piątki uczyniła podstawę całej filozofii myślenia o jedzeniu. Piątka w kuchni oznacza harmonię, stan idealny oparty na zasadzie *gomi goshiki gohō* (pięciu smaków, pięciu kolorów i pięciu sposobów przyrządzania), a każdy zestaw potraw lub danie ma ją odzwierciedlać.

---

obchodzili, traktując spożywanie mięsa jako lekarstwo mające przywrócić siły i vitalność.

Oto najważniejsze zestawienia pięciu elementów w kuchni:

- *Gomi* – pięć smaków ma symbolizować typy podawanych potraw, a więc, smak gorzki (niektóre warzywa), kwaśny (marynaty), słodki (owoce), słony (ryba morską), dawniej ostry, dzisiaj mówi się o *umami*, czyli o naturalnym smaku otrzymanym z wodorostów *konbu*, wskazującym na coś pysznego.
- *Goshiki* – pięć kolorów: zielony (zielone warzywa), czerwony (marchew), żółty (*yuba* – kożuszek z mlecza sojowego), biały (mięso ryby) i czarny (sezam). Biały kolor symbolizuje czystość, czarny powściągliwość, żółty i czerwony pobudzają zmysł smaku, zieleń wprowadza poczucie spokoju.
- *Gohō* – pięć sposobów przygotowania potraw: surowy (*sashimi*), pieczony (*yakimono*), gotowany (*nimono*), gotowany na parze (*mushimono*), smażony (*agemono*).
- *Gokan* – pięć zmysłów: wzrok (estetyka podania), słuch (krojenie, gryzienie, gotowanie, a nawet siorbanie), zapach (aromat potraw), smak (pięć smaków) i dotyk (chodzi o podział na potrawy zimne i gorące, miękkie oraz twarde). Potrawy powinny być zatem odbierane wszystkimi zmysłami.
- *Goteki* – pięć odpowiedniości, a więc odpowiednia temperatura w zależności od charakteru podawanej potrawy, odpowiednio dobrane produkty w zależności od wieku i płci, odpowiednia ilość, odpowiednie przygotowanie oraz odpowiednie ugoszczenie (*motenashi no kokoro*).



Fot. 4. Zestaw dań japońskich. U góry przykłady dań synkretycznych w stylu japońsko-europejskim (*wayō setchū*), na dole przykłady dań *washoku*. Fot. Iwona Kordzińska-Nawrocka

Do najpopularniejszych sposobów obróbki pożywienia należą dania gotowane (*nimono*), które przygotowuje się z ryb, mięsa i warzyw z dodatkiem *dashi*, czyli wywaru z ryb i alg morskich, sosu sojowego i słodkiej sake *mirin*. W daniach smażonych wykorzystuje

się ryby, owoce morza, mięso, a najpopularniejszą potrawą jest *tempura* – kawałki ryb i warzyw obtoczone w panierce i usmażone w głębokim tłuszczu. Dania pieczone lub grillowane (*yakimono*) przyrządza się z mięsa, ryb i warzyw. W daniach gotowanych na parze (*mushimono*) warzywa oraz ryby gotuje się w wywarze z sake lub soli. Wreszcie dania spożywane na surowo, zwane *sashimi*, znane dzisiaj również poza Japonią, to przede wszystkim ryby i owoce morza pokrojone w cienkie plasterki i podane z sosem sojowym i odrobiną japońskiego chrzanu *wasabi*. Japończycy spożywają również *sashimi* z mięsa, na przykład *basashi*, czyli *sashimi* z koniny, ale również wołowiny.

Następny wymiar kuchni japońskiej to kuchnia odświętna – ma ścisły związek z dorocznymi świętami i obrzędami przejścia. Potrawy świąteczne przygotowywane zgodnie z zasadą *gomi goshiki gohō* mają rozbudowaną symbolikę odnoszącą się do konkretnych obchodów. Na przykład na Nowy Rok spożywa się tzw. *osechi ryōri* – zestaw potraw podawanych w trzypiętrowym pudełkach, w których zawsze powinny znajdować się przynajmniej trzy potrawy: *kuromame*, czyli czarna gotowana fasola mająca zapewniać zdrowie i szczęście w nadchodzącym roku, *kazunoko* – ikra śledzia jako symbol prokreacji i płodności oraz *tazukuri* – suszone sardynki, dawniej używane jako nawóz na pola ryżowe, dzisiaj mające przynosić bogate plony. Z kolei z okazji Święta Dziewcząt Hina matsuri, obchodzonego trzeciego marca, spożywa się *sushi* w kształcie laleczek *hina*, które symbolizują dwór cesarski i zarazem pragnienie rodziców, aby ich córka wyrosła na prawdziwą księżniczkę. Na Święto Dziecka Kodomo no hi (dawniej Tango no sekku)<sup>38</sup> przypadające na piątego maja, podaje się *sushi* przypominające *koibonori* – latawce w kształcie karpia, które Japończycy cenią za wytrzymałość i długowieczność. W Święto Zakochanych Tanabata, obchodzone siódmego lipca, podaje się *sushi* przypominające gwiazdy Altar i Wega, które właśnie tego dnia spotykają się na Drodze Mlecznej. Legenda chińska, od której wywodzi się to święto, mówi o wielkiej miłości biednego pasterza (gwiazda Altair) do pięknej księżniczki (gwiazda Wega), która wyróżniała się wyjątkowymi umiejętnościami tkackimi, stąd często serwowaną potrawą jest wielobarwny cienki makaron *sōmen*, który nawiązuje do nici tkackich. Z okazji podziwiania pełni księżyca podczas Tsukimi (święto ruchome obchodzone na jesieni) podaje się potrawy mające kształt okrągły w nawiązaniu do księżyca w pełni. Jedną z atrakcji kulinarnych są ponadto ciasteczka ryżowe *mochi* w kształcie króliczków, które zgodnie z wierzeniami japońskimi zamieszkują księżyc.

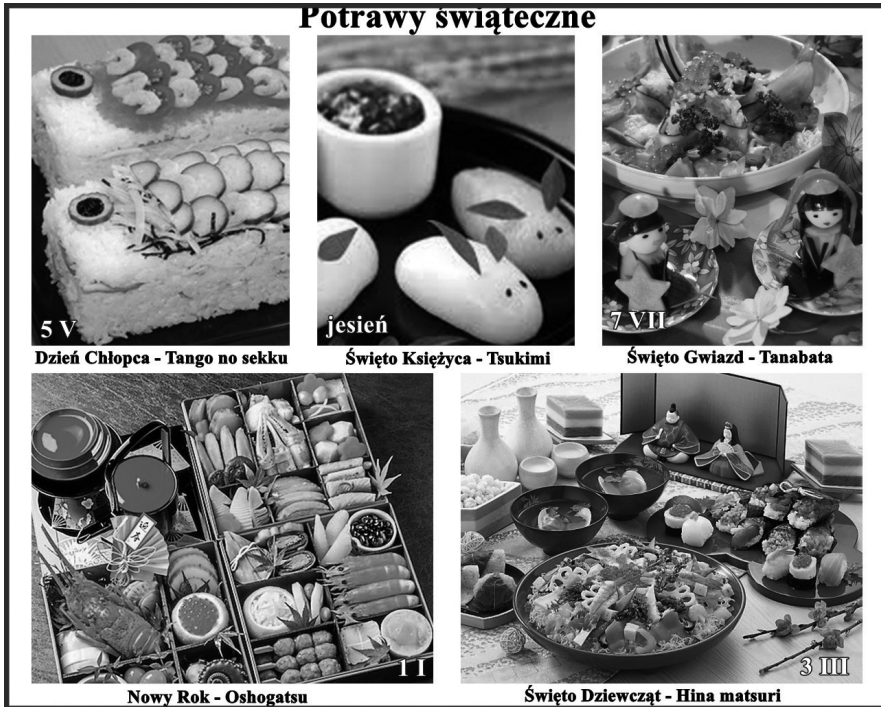
## Podsumowanie

Kultura kulinarna Japonii znajduje się dzisiaj na etapie wielkich przemian. Maleje liczba gospodarstw domowych przygotowujących posiłki w domu, a rośnie takich, które uzależnione są od produktów i dań zewnętrznych w postaci gotowych zestawów lunchowych (*bentō*) czy stołowania się w barach i restauracjach. Powstają też nowe zwyczaje kulinarne, popularne zwłaszcza wśród młodych ludzi, a jednym z nich jest *barabarashoku* lub *kattegui*<sup>39</sup> (jedzenie, wyłącznie tego, co się lubi), co oznacza odchodzenie od spożywania jednego wspólnego posiłku. Japończycy zaczynają ponadto eksperymentować z nowymi

38 Pierwotnie Tango no sekku było Świętem Chłopca, jednak w 1948 roku władze zamieniły je na Święto Dziecka i ustanowiły świętem państwowym.

39 Yōrō Takeshi, *Nihon no riaru: nōgyō, gyōgyō, ringyō soshite shokutaku o katariau* (Rzeczywistość japońska: porozmawiamy o rolnictwie, rybołówstwie, leśnictwie i kuchni), Tōkyō 2012, s. 7.

smakami i przyprawami i coraz częściej ich kuchnia wykorzystuje produkty importowane. Popularny staje się również styl mieszany *wayō setchū*, łączący w sobie kuchnię japońską z europejską (głównie zestawy dań kuchni francuskiej i włoskiej podawanych z ryżem i zupą *miso*).



Fot. 5. Potrawy świąteczne w Japonii. Fot. Iwona Kordzińska-Nawrocka

Z drugiej strony kuchnia japońska, a szczególnie jej tradycyjna postać, cieszy się coraz większą popularnością poza Japonią, o czym świadczy chociażby liczba restauracji japońskich na świecie, która sięga dzisiaj 89 000<sup>40</sup>. Najwięcej (nie licząc oczywiście Japonii), bo 45 000 restauracji jest w Azji, w Stanach Zjednoczonych jest ich 25 000, a w Europie Zachodniej 10 550. Do najpopularniejszych dań kuchni japońskiej należą: *sushi* i *sashimi* (35%), *tempura* (9,6%), szaszłyki z kurczaka *yakitori* (8,7%), makaron pszenny *rāmen* (8,6%) oraz gotowana wołowina *shabushabu* (5,6%)<sup>41</sup>.

*Washoku*, które zdaniem Japończyków odzwierciedla ich charakter narodowy (tzw. *Nihonjin no kokoro*, czyli dusza Japończyków), ulega zmianie, nie tracąc przy tym

40 Badanie przeprowadzone przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych Japonii w 2015 roku, za: *Kaigai no Nihonshoku resutoran ōbazō no 89 000 ten ni* (Japońskie restauracje poza Japonią, wielki wzrost do liczby 89 000), Nippon Communication Foundation, [online] <http://www.nippon.com/ja/features/h00128/> [dostęp: 15.07.2017].

41 *Nihon shokuhin ni taisurukaigaishōhishahishikiankētōchōsa* (Badania ankietowe na temat świadomości zagranicznych konsumentów wobec spożywczych produktów japońskich) przeprowadzone przez Jetro w 2013 roku w siedmiu krajach, [online] [https://www.jetro.go.jp/ext\\_images/jfile/report/07001256/kaigaishohisha\\_Rev.pdf](https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001256/kaigaishohisha_Rev.pdf) [dostęp: 15.07.2017].



swoich najważniejszych cech, a więc kreatywności w tworzeniu nowych smaków oraz daleko posuniętej estetyzacji i kultury podania (*motenashi*).



Fot. 6. Popularne dania kuchni japońskiej. Fot. Iwona Kordzińska-Nawrocka

### Abstrakt

Tematem tekstu jest tradycyjna kuchnia japońska – *washoku*, która w 2013 roku została wpisana na Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO. Przez kilkanaście stuleci formowania się *washoku* Japończycy zaadaptowali potrawy z kuchni chińskiej, portugalskiej, holenderskiej, a po otwarciu się Japonii, i Restauracji Meiji w 1868 roku – z szeroko pojętej kuchni europejskiej. Tradycyjna kuchnia japońska jest zatem mozaiką wielu wpływów, selektywnie dobranych i umiejętnie dopasowanych do rodzimych wzorców. Tworzą ją cztery swoiste wymiary, a mianowicie: starannie dobrane składniki, idealnie zharmonizowane wartości odżywcze, prostota technik gotowania oraz kultura gościnności (*motenashi*) przekładająca się na określone sposoby podawania i spożywania potraw. *Washoku* odzwierciedla zatem „duszę Japończyków” (*Nihonjin no kokoro*) ceniących z jednej strony kreatywność w tworzeniu nowych smaków, z drugiej zaś estetykę i kulturę podania *motenashi*.

**Słowa kluczowe:** *washoku*, kuchnia japońska, tradycja kulinarna, ryż.

## Multidimensionality of *Washoku* – Japanese Traditional Cuisine

### Abstract

The main topic of the article is the traditional Japanese cuisine *washoku*, which in 2013 was registered as an UNESCO Intangible Cultural Heritage of Humanity. For many centuries since the formation of *washoku*, Japanese have adapted dishes from Chinese, Portuguese and Dutch cuisine and, after the Meiji Restoration in 1868, also from the European cuisine. Traditional Japanese cuisine is therefore a mixture of influences, carefully selected and skillfully tailored to

native patterns. It is made up of four “dimensions”, namely ingredients, well-balanced nutritional values, simplicity of cooking techniques and a culture of hospitality (*motenashi*) that translates into specific ways of serving and consuming food. *Washoku* reflects the “soul of the Japanese” (*Nihonjin no kokoro*) which values on the one hand creativity in forming new tastes and on the other hand aesthetics and *motenashi* culture.

**Key words:** *washoku*, Japanese cuisine, culinary tradition, rice.



## Rola *chakaiseki* – zestawu potraw towarzyszących ceremonii herbaty w japońskiej kulturze kulinarnej

### Wstęp

W Japonii wielu badaczy traktuje kulinaria jako część kultury, nazywając taką dziedzinę *shokubunka*, przy czym pierwsza część wyrażenia *shoku* oznacza 'jedzenie, posiłek', drugą zaś – *bunka* – tłumaczymy jako 'kultura'. Nonaka Ken'ichi w książce *Jinbun shiryōgaku no genzai II* (oryg. 人文資料科学の現在 II; *Współczesne nauki humanistyczne II*) pisze:

Badania nad posiłkami wywodzą się z różnych dziedzin naukowych. Jedzenie możemy badać poprzez kulturę (metody przygotowywania dań; tradycja), cyrkulację materii (łańcuch pokarmowy; energia), wartości odżywcze jedzenia, produkcję, metody dystrybucji czy ekonomię. [...]

Chociaż początki kultury jedzenia jako niezależnej dziedziny naukowej nie zaczęły się aż tak dawno, to współcześnie badania nad kulturą jedzenia zyskały miano odrębnej dziedziny naukowej<sup>1</sup>.

Kultura jest zależna od ludzi oraz ich relacji z innymi i środowiskiem. Badając ją, należy brać pod uwagę wszystkie związki i zależności pomiędzy człowiekiem a jego otoczeniem. Tak samo dzieje się z kulturą kulinarną. Należy podkreślić, że jedzenie jest ważną częścią ludzkiego życia i oprócz swej podstawowej funkcji, którą jest zaspokajanie głodu, może być wyznacznikiem stylu życia, podtrzymania relacji międzyludzkich czy wyrażania uczuć i emocji. Wielu z nas nie zdaje sobie sprawy, jak bardzo kultura kulinarna wpływa na nasze życie. Nonaka podkreśla, że:

Przyglądając się połączeniu składników dania, związków natury z życiem człowieka i jego tokiem myślenia o jedzeniu, możemy odkryć „obrazy” jedzenia z najróżniejszych regionów na świecie.

Z tych „obrazów” możemy wywnioskować, jakie są relacje ludzi ze środowiskiem, a także, jak są one zachowywane<sup>2</sup>.

W Japonii od zawsze głównym pokarmem, zwanym *shushoku*, był ryż. W języku japońskim istnieje kilka określeń ryżu, w zależności, czy chodzi o roślinę – *ine*, ziarno – *kome*, ryż jako posiłek – *meshi*, *gohan* czy ryż występujący w daniach zachodnich – *raisu*. Już sama liczba używanych wyrażení pokazuje, jak ważny jest ryż dla Japończyków, skoro dokładnie precyzują, o jakie stadium przetworzenia im chodzi. Wszelkie pozostałe produkty – ryby, warzywa czy mięso – stanowią jedynie dodatek, czyli *fukushoku* lub *okazu*.

Ważną cechą kultury kulinarnej Japonii jest ogromny wpływ doktryny buddyjskiej, zgodnie z którą należy darzyć szacunkiem wszelkie formy życia. Spowodowało to wydanie

---

1 K. Nonaka, *Bunka kankyōgaku ni okeru shiryō* [tłum. *Materiały w nauce o środowisku i kulturze*], [w:] *Jinbun shiryōgaku no genzai II* [tłum. *Współczesne nauki humanistyczne II*], Tōkyō 2008, s. 13. Wszystkie tłumaczenia, jeśli nie zostało to zaznaczone w przypisie, są tłumaczeniami autorki.

2 Tamże, s. 10.

licznych edyktów zabraniających spożywania mięsa oraz edyktów miłosierdzia i współczucia dla wszystkich istot żywych. Dopiero cesarz Meiji w 1872 roku zniósł trwający przeszło 1200 lat zakaz i Japończycy mogli wprowadzić do swojej diety również dania mięsne<sup>3</sup>. Jednak mimo powrotu do spożywania mięsa jego pozycja na japońskim stole nie jest istotna – przez wszystkie stulecia obowiązywania zakazów Japończycy stworzyli kuchnię, w której głównymi dodatkami do ryżu stały się ryby, owoce morza lub warzywa. W dzisiejszych czasach Japończycy chętnie korzystają z technik kulinarnych oraz składników nie pochodzących z wysp japońskich, dzięki czemu mogą udoskonalać tradycyjne dania. Starają się jednak nie zmieniać ich całkowicie, aby zawsze można było dostrzec w serwowanym posiłku ducha Japonii.

Niniejszy artykuł skupia się na jednym aspekcie niezwykle urozmaiconej kultury kulinarnej Japonii, a mianowicie na *kaiseki ryōri*, zwanym również *chakaiseki*<sup>4</sup>, czyli potrawach serwowanych podczas pełnego spotkania herbacianego (*chaji*) w Drodze Herbaty oraz jej niezwyklej roli w relacjach międzyludzkich. W celu zrozumienia idei podawania posiłków w czasie spotkania herbacianego ważne jest zdefiniowanie kluczowego pojęcia, jakim jest Droga Herbaty, po japońsku określana mianem *chadō* lub *sadō*, a także krótkie wyjaśnienie typów dań japońskich, które wpłynęły na formę *chakaiseki*, znaną nam współcześnie.

Najstarsza wzmianka na temat herbaty pochodzi z *Nihon kōki*, czyli *Późniejszej kroniki japońskiej* (840 rok) i dotyczy mnicha Eichū (743–816), który w 815 roku przyrzędził nowy napój cesarzowi Saga (809–823). Dopiero jednak pod koniec XII wieku inny gatunek herbaty, zwany *matcha*<sup>5</sup>, stał się popularny wśród arystokracji dworskiej za sprawą mnicha Eisaia (1141–1215), który przywiózł jej nasiona z Chin i założył pierwsze plantacje na obrzeżach Kioto (w świątyni Kōzanji oraz w miejscowości Uji)<sup>6</sup>. Przez długi czas herbata była traktowana jako cenny napój mający właściwości lecznicze<sup>7</sup>. Mnisi pili ją zwłaszcza podczas medytacji, ponieważ działała orzeźwiająco oraz powstrzymywała senność.

Z czasem jednak zwiększała się liczba plantacji, dzięki czemu herbata stała się dostępna dla całego społeczeństwa japońskiego. Od XIII wieku samurajowie – ówczesna klasa rządząca, zaczęli urządzać spotkania, zwane *tōcha* (konkursy herbaciane), podczas których uczestnicy musieli odgadnąć, z jakiej plantacji pochodzi serwowana herbata. Dostrzegalna jest tu zmiana w podejściu do herbaty – przestała ona bowiem być czymś wyjątkowym, mającym jedynie właściwości lecznicze, a stała się zwykłym napojem oraz przedmiotem zabawy dla nowej klasy rządzącej Japonią<sup>8</sup>. Kolejnym etapem rozwoju

3 I. Kordzińska-Nawrocka, *Japońska kultura kulinarna*, Warszawa 2008, s. 80.

4 Określenie „kaiseki ryōri” używane jest w odniesieniu do kuchni mieszczańskiej i współczesnej oraz posiłków towarzyszących ceremonii herbaty. W celu rozróżnienia pojęć autorka niniejszego artykułu będzie posługiwać się terminem „chakaiseki” oznaczającym dosłownie ‘posiłek podczas herbaty’.

5 Jest to herbata niefermentowana, sproszkowana o bardzo intensywnym zielonym kolorze. Proces jej przygotowania jest długi, liście od razu po zerwaniu są poddawane działaniu pary, następnie chłodzone, suszone, kruszone na małe kawałki i na koniec mielone w żarnach lub młynkach. W całej kulturze Drogi Herbaty wykorzystuje się wyłącznie ten jeden rodzaj herbaty. Zob. A. Zalewska, *Jak być chajinem*, [w:] *Polska i Japonia. W 50. rocznicę wznowienia stosunków oficjalnych*, red. E. Pałasz-Rutkowska, Warszawa 2009, s. 277.

6 Również i współcześnie herbata z Uji nazywana jest „honcha”, co oznacza ‘prawdziwa herbata’.

7 Zob. E. Myōan, *Zapiski o zdrowotnym działaniu picia herbaty*, przeł. M. Kanert, wstępem A. Zalewska, Poznań 2008.

8 A. Zalewska, *Jak być chajinem...*, s. 277–295.

Drogi Herbaty był rozkwit „ceremonii” w stylu *shoin chanoyu*<sup>9</sup>, w której jej parzenie odbywało się w bogato urządzonej pokojach w stylu gabinetowym, przy zastosowaniu utensyliów pochodzących z Chin, zwanych *karamono*<sup>10</sup>. W XV wieku dostrzegalna stała się już wyraźna zmiana zasad ceremonii, ponieważ znawcy herbaty zaczęli praktykować medytację *zen*<sup>11</sup> w klasztorach buddyjskich, co miało na celu duchowe pogłębienie doświadczeń związanych z herbatą. Murata Shukō (1423–1502) jako pierwszy zaczął kłaść nacisk na duchowy wymiar picia herbaty, powoli odchodząc od bogatego stylu *shoin chanoyu* i przyczyniając się do stworzenia nowego nurtu, a mianowicie Drogi Herbaty w stylu *wabi*<sup>12</sup>. Tą samą ścieżką podążyli Takeno Jōō (1502–1555) oraz Sen no Rikyū (1522–1591), którzy kontynuowali zmiany rozpoczęte przez Shukō w kształtowaniu się Drogi Herbaty.

### Wpływ estetyki i różnych typów dań japońskich na formę *chakaiseki*

W kulturze kulinarnej Japonii możemy dostrzec rozmaite szkoły i sposoby podawania posiłków, różniące się między sobą zasadami lub okazjami, podczas których serwowane są dania. Jednakże wszelkie rodzaje uczt mają zawsze jedną i tę samą cechę wspólną – ogromną wagę przykładaną do sposobu prezentacji, zwanego *moritsuke*. Oznacza to, że wszystkie podawane dania powinny radować nie tylko swoim smakiem, ale również pięknie wyglądać na talerzu<sup>13</sup>.

Wiele cech estetyki japońskiej możemy dostrzec w życiu codziennym Japończyków, w tym w ich kulturze kulinarnej. Jednymi z najczęściej zauważalnych są prostota oraz naturalność. Największą wartość materialną i duchową mają rzeczy proste, zrobione z naturalnych składników poddanych jak najmniejszej obróbce. To właśnie w nich Japończyk potrafi dostrzec otaczający go świat oraz całe jego piękno<sup>14</sup>. Tak samo jest z kuchnią japońską. Najważniejsza jest naturalność potraw, w związku z czym kucharze starają się ograniczać do minimum stosowanie przypraw i mają na celu jedynie „wydobycie naturalnych aromatów i walorów użytych produktów”<sup>15</sup>.

Kolejną cechą estetyki dostrzegalną w życiu Japończyków jest minimalizm. Występuje między innymi w *ikebanie* (sztuka układania kwiatów), malarstwie i kuchni, gdzie przestrzeń pozostawiona między potrawami jest równie ważna co same potrawy. W kulturze europejskiej mogłaby zostać odebrana pejoratywnie jako pustka, jednakże ma ona na celu podkreślenie piękna kompozycji przyrządzonych potraw – ich smaków oraz wyglądu.

9 *Shoin chanoyu* jest rodzajem parzenia herbaty w stylu gabinetowym. „Shoin” oznacza dosłownie ‘gabinet pisarski’, natomiast „chanoyu” – ‘wrzątek na herbatę’.

10 U. Mach, *Urasenke – tradycja pewnego domu*, [w:] *Polska i Japonia...*, s. 297–299.

11 *Zen* – japońska nazwa chińskiej buddyjskiej szkoły *chan*. W Japonii możemy wyróżnić trzy odrębne szkoły *zen*: *rinzai* (*rinzaishū*), *sōtō* (*sōtōshū*) oraz *ōbaku* (*ōbakushū*). Mistrzowie *zen* uważali, że poprzez wiarę i ciągłą praktykę można osiągnąć oświecenie, czyli uwolnić się od cierpienia oraz doświadczyć nowego postrzegania rzeczywistości przez pryzmat paradoksu. Każda ze szkół ma inną wizję drogi prowadzącej do oświecenia. Zob. A. Kozyra, *Zen a kultura Japonii – Hisamatsu Shin’ichi i Suzuki Daisetsu*, [w:] *Polska i Japonia...*, s. 249–275.

12 Dokładne wyjaśnienie terminu „wabi” znajduje się w dalszej części tekstu.

13 I. Kordzińska-Nawrocka, *Japońska...*, s. 92.

14 B. Kubiak Ho-Chi, *Estetyka i sztuka japońska*, Kraków 2009, s. 34.

15 I. Kordzińska-Nawrocka, *Japońska...*, s. 92.

Najbardziej znanymi rodzajami *Nihon ryōri*, czyli dań japońskich, które istniały w Japonii na przestrzeni wieków, są:

- *Honzen ryōri* – styl bankietowy;
- *Shōjin ryōri* – dania wegetariańskie;
- *Kaiseki ryōri* – kuchnia mieszczan;
- *Kaiseki ryōri*, zwane często *chakaiseki* – posiłek towarzyszący ceremonii herbacianej.

W celu ukazania podobieństw i różnic, a także wpływów, jakie poszczególne style miały na rozwój *chakaiseki*, ważne jest przedstawienie najważniejszych cech każdego z powyższych rodzajów dań japońskich.

*Honzen ryōri* jest to styl bankietowy, który zapoczątkowany został w okresie Muromachi (1333–1560). „Honzen” oznacza dosłownie ‘główny stół’<sup>16</sup>, jednakże w rzeczywistości podczas takich uroczystości zawsze podawana była większa liczba tac. W zależności od liczby dodatkowych potraw możemy rozróżnić trzy typy wspomnianego stylu: *ichijū sansai*<sup>17</sup> – jedna zupa i trzy dodatki; *ichijū gosai* – jedna zupa i pięć dodatków; *ichijū nanasai* – jedna zupa i siedem dodatków. To, który typ *honzen ryōri* miał być wykorzystany podczas bankietu, było uzależnione od okazji oraz wagi przyjęcia.

Większość źródeł podaje, że początek *honzen ryōri* przypada na okres Muromachi. Tak podaje między innymi Yanagihara Toshio w *Denshō nihon ryōri (Tradycyjna kuchnia japońska)*. Jednakże Tsutsui Hiroichi, autor artykułu *The history of the kaiseki meal*, uważa, że historia stylu bankietowego rozpoczyna się już w epoce Heian (794–1192)<sup>18</sup>.

Według Tsutsui w okresie Heian rodzaj posiłków, zwany *honzen ryōri*, odnosił się zarówno do wielkich bankietów, podczas których dania były ustawione na jednym, wspólnym stole, jak i do bardziej prywatnych spotkań, kiedy to używane były różnego rodzaju tace. W okresie Kamakura (1192–1333) szlachta wojskowa, która wówczas zdobyła władzę w państwie, przejęła od dawnej arystokracji zwyczaj praktykowania uczt, podając posiłki na tacach. Można stwierdzić, że niezależnie od grupy władającej krajem, *honzen ryōri* był nieodzownym elementem kultury Japonii.

Kolejnym rodzajem *Nihon ryōri* jest *shōjin ryōri*<sup>19</sup>. Jest to kuchnia wegetariańska, zapoczątkowana w świątyniach buddyjskich, jednak z upływem lat stawała się coraz bardziej popularna również wśród ludzi świeckich. Termin „shōjin” pochodzi od sanskryckiego *virga* i oznacza ‘dobrowolne wyrzeczenia i ograniczenia mające na celu oczyszczenie wnętrza i uniknięcie zbrukania’<sup>20</sup>.

Mnisi buddyjscy wierzyli, że dzięki medytacjom oraz pokarmom pochodzenia roślinnego są w stanie osiągnąć oświecenie. Wprowadzenie dań wegetariańskich do klasztorów buddyjskich spotkało się z dużą aprobatą, między innymi Dōgena Kigena (1200–1253).

16 „Hon” jest to przymiotnik oznaczający ‘główny, podstawowy’. „Zen” oznacza tace, które mogły różnić się kształtem oraz materiałem w zależności od zastosowania. W *honzen ryōri* były to tace na wysokiej nodze.

17 Pomimo że pojęcie „sai” tak naprawdę oznacza ‘warzywa zielone’, w kulturze kulinarnej stosowane jest jako uogólnienie posiłku, niezależnie od jego zawartości. Jest natomiast jeden wyjątek – ryżu nigdy nie liczy się jako *sai*, on jest zawsze poza tymi podziałami.

18 H. Tsutsui, *The history of the kaiseki meal*, „Chanoyu Quarterly. Tea and the Arts of Japan” 1994, nr 78, s. 11.

19 „Shō” oznacza ‘medytacja’, a „shin” – ‘wysiłek, starania’. Słownik *Kōjien* (Ogród Słów), [w:] Słownik elektroniczny Sharp Papyrus PW-AT 790.

20 I. Kordzińska-Nawrocka, *Japońska...*, s. 45.

Popierał on całkowicie jedzenie warzyw, najlepiej pochodzenia rodzimego, które miały duże wartości odżywcze. Podczas swojego pobytu w Chinach Dōgen stworzył dzieło *Hōkyōki* (*Zapiski ery Baoging*; XIII wiek), w którym to właśnie ustanowił jasne kryteria dla posiłków serwowanych w klasztorze.

Potrawy *shōjin ryōri* oparte były na produktach warzywnych, a także na serku sojowym *tōfu*<sup>21</sup>, paście sojowej *miso*, sfermentowanej fasoli *nattō*, korzeniu *konnyaku*<sup>22</sup> czy sezamie *goma*, z którego wytwarzany był olej, na którym smażono wszystkie dania. Codziennym posiłkom mnichów towarzyszyła ponadto zielona herbata, która pomagała zachować im świeżość umysłu podczas medytacji, a także miała właściwości oczyszczające. Wielu z nich podążało Drogą Herbaty, twierdząc, że herbata i *zen* są najlepszą drogą do dostąpienia oświecenia.

Istnieją dwa rodzaje dań japońskich nazywanych *kaiseki ryōri*, różniące się ideogramami *kanji*, którymi je zapisujemy. Pierwsze złożenie 会席 oznacza dosłownie ‘spotkanie’, natomiast drugie 懷石 tłumaczymy jako ‘ciepły kamień schowany za pazuchą’. Dawniej nie istniało rozróżnienie na 会席 oraz 懷石, jednak od okresu Edo zaczęto używać pierwszego zapisu na określenie zarówno kuchni mieszczań, jak i spotkania herbacianego, drugiego zaś tylko w Drodze Herbaty. O ile pochodzenie pierwszego złożenia jest oczywiste, o tyle związek drugiego z ceremonią herbacianą wymaga wyjaśnienia. Początkowo był to termin używany przez mnichów buddyjskich, którzy podczas wielodniowych medytacji ogrzewali kamienie, które następnie układali w fałdy kimona, aby ogrzać się podczas ciągłego siedzenia w bezruchu oraz oszukać głód<sup>23</sup>.

*Kaiseki ryōri*, zapisywany znakami na spotkanie, stanowi rodzaj kuchni odświętnej, powstałej w okresie Edo w społeczeństwie mieszczańskim, a dziś jest przykładem kuchni narodowej Japończyków. Jest to połączenie elementów stylu *honzen ryōri* z *chakaiseki*, a także z kuchnią chińską, zwaną *shippoku*<sup>24</sup>. Największą różnicą pomiędzy stylami bankietowym i herbacianym a mieszczańskim jest to, że w tym ostatnim ryż *meshi* oraz zupę *misoshiru*<sup>25</sup> podaje się pod koniec spotkania. Posiłek rozpoczyna się pić *sake* i spożyciem drobnych zakąsek, zwanych *otōshi*<sup>26</sup>.

Ciekawą rzeczą jest występowanie w *kaiseki ryōri* tylko jednej tacy, na której znajdują się: pałeczki na podstawce, czarka na *sake* oraz talerzyk z przystawką. Następne dania są kolejno podawane na talerzykach bądź w miseczkach, jedno po drugim, co ma na celu cieszenie się smakiem każdej z nich z osobna<sup>27</sup>. Są one spożywane na przemian z kolejnymi rundami picia *sake*. Gdy takie spotkanie już zbliża się ku końcowi, podawany jest ryż *meshi* oraz zupa *miso*. W takich okolicznościach miseczka z zupą nazywana jest *tomewan*<sup>28</sup>, czyli czarką kończąca.

21 *Tōfu* jest to twarożek sojowy, który powstaje podczas koagulacji mleka sojowego.

22 *Konnyaku* – łac. *Amorphophallus konjac*.

23 Sen Sōshitsu XV, *The spirit of tea*, Kyoto 2002, s. 116.

24 *Shippoku*, jest to kuchnia chińska, gdzie dania są serwowane na okrągłym stoliku, który kręci się dookoła.

25 *Miso* jest to pasta sojowa, *shiru* oznacza zupę.

26 Może być to ryba lub warzywa.

27 *Kaiseki ryōri* różni się tym samym od zachodniego stylu podawania posiłków, gdzie przykładowo mięso i warzywa podawane są na jednym talerzu i spożywane łącznie.

28 *Tome* – pochodzi od czasownika „*tomeru*” oznaczającego ‘zatrzymywać, wyłączać’, natomiast „*wan*” znaczy ‘czarka, miseczka’.



## Spotkanie *chakaiseki*

*Kaiseki ryōri*, zwane *chakaiseki*, towarzyszy zawsze oficjalnym spotkaniom herbacianym, zwanym *chaji*. Czas trwania takiego spotkania może się różnić w zależności od okazji czy pory dnia, podczas której się odbywa, jednak zazwyczaj trwa około 3–4 godzin. Jedno *chaji* możemy podzielić na kilka etapów: najpierw podaje się posiłek, następnie rozpala się węgielki pod kociołkiem z wodą i przygotowuje gęstą herbatę *koicha*, na zakończenie zaś lekką herbatę *usucha*.

Występuje siedem głównych rodzajów spotkania *chaji*<sup>29</sup>:

- poranne;
- w południe;
- w okresie zimowym;
- tuż po zachodzie słońca;
- specjalne, zorganizowane z powodu jakiejś wyjątkowej sytuacji;
- o świcie;
- popołudniowe.

Zasadniczo ich przebieg jest taki sam, różnią się jedynie szczegółami, takimi jak zasady dotyczące wyboru serwowanego jedzenia czy użytych utensyliów.

Istnieje kilka zasad dotyczących wyboru menu na *chakaiseki*. Ważne jest, aby wszystkie składniki pasowały do pory roku oraz pory dnia, podczas której będą podane. W dobrym guście jest również, aby gospodarz sam przygotował wszystkie dania, jednakże w dzisiejszych czasach można liczyć na pomoc firm specjalizujących się w kuchni tego typu. Wszystko powinno być tak przygotowane, aby goście nie mieli najmniejszych problemów z jedzeniem, czyli na przykład kawałki ryby powinny być pozbawione ości i nie być za duże, aby można było je zjeść naraz. Konieczne jest również, aby gospodarz był zorientowany odnośnie do zwyczajów żywieniowych gości – co jedzą, a czego nie. Dzięki temu nikt nie zostanie postawiony w niezręcznej sytuacji, ponieważ według ogólnie przyjętych zasad należy zjeść wszystko, co się dostanie. Począwszy od czasów Sen no Rikyū, podczas układania menu najlepiej przestrzegać zasady, która nakazuje zachować umiar. Zamiast ekstrawaganckich składników, bezpieczniej jest użyć takich, które wszyscy znają i lubią.

Cóż jest więc tak wyjątkowego w *chakaiseki*, co sprawiło, że ten posiłek stał się nieodzownym elementem spotkań herbacianych?

Praktykowana współcześnie Droga Herbaty, mająca swoje początki w XVI wieku, nazywana jest czasem drogą ubóstwa, drogą *wabi*. Owe *kaiseki* w Drodze Herbaty ma oznaczać, że podawany posiłek ma na celu jedynie zaspokojenie największego głodu u gości, pozostawiając lekki niedosyt. Pojawiający się już kilkakrotnie termin *wabi* wymaga dokładnego wyjaśnienia. Jest to japońska kategoria estetyczna oznaczająca 'surowe, czyste piękno, emanujące z głębi przedmiotów prostych, naznaczonych upływem czasu, a nawet zniszczonych'<sup>30</sup>. Piękno *wabi* jest zazwyczaj przeciwieństwem powszechnie uznawanych kanonów piękna, ma na celu uchwycenie „życia niejako od wewnątrz, a nie ukazywanie jedynie tego, co powierzchowne”<sup>31</sup>. Przedmioty w stylu *wabi* pozbawione są zbędnych

29 Sen Sōshitsu XV, *The spirit...*, s. 116–119.

30 B. Kubiak Ho-Chi, *Estetyka...*, s. 65.

31 A. Kozyra, *Zen a kultura...*, s. 259.

zdobień. Wykorzystywanymi materiałami są tu drewno, kamień, glina i bambus, czyli wszystko to, co człowiek może znaleźć w swoim najbliższym otoczeniu. W stylu *wabi* zazwyczaj dostrzegalne jest piękno przedmiotów jak najmniej zmienionych czy przetworzonych przez człowieka – najważniejsza jest naturalność<sup>32</sup>.

Od czasów Sen no Rikyū w Drodze Herbaty ceramiczna czarka mająca drobne pęknięcia bądź wazon na kwiaty zrobiony ze świeżo ściętego bambusa mają większą wartość estetyczną niż najpiękniejsze złożone utensylia. Ważne jest również asymetryczne wykończenie ścianek czarki. W *zen* uważa się, że dzięki asymetrii rzeczy możemy odkryć nowy wymiar rzeczywistości (co tym samym zbliża nas do oświecenia)<sup>33</sup>. W *Nampōroku*, czyli *Zapiskach z południowych stron*<sup>34</sup> – dziele będącym jednym z najważniejszych tekstów japońskich dotyczących Drogi Herbaty, możemy odnaleźć fragment, w którym jasno zostaje przedstawiony pogląd Rikyū na ducha *wabi*: „W małym pokoju dobrze jest posługiwać się utensyliami, którym pod różnymi względami czegoś brakuje. Niektórzy ludzie nie lubią nawet drobnych uszkodzeń. Zupełnie nie można się z tym zgodzić”<sup>35</sup>.

Kategoria estetyczna *wabi* występuje w wielu dziedzinach sztuki japońskiej, takich jak kaligrafia, poezja, *ikebana*, malarstwo, architektura, ceramika, jednakże jej prostota i surowość najlepiej dostrzegane są właśnie w ceremonii herbaty.

Podczas spotkania nie tylko utensylia pozostają w duchu *wabi*. Tak samo jest z ludźmi przebywającymi w pokoju herbacianym – nieważny jest ich status społeczny ani pozycja materialna – po wejściu na maty *tatami* wszyscy stają się równi i wszystkim należy się taki sam szacunek. Jedyne, co nadal ich rozróżnia, to pozycja gościa. Każdy z uczestników bowiem, otrzymując zaproszenie od gospodarza, dowiaduje się, którym gościem będzie na spotkaniu. Najważniejszym, prowadzącym większość rozmów z panem domu, jest zawsze pierwszy gość. Ma on za zadanie dbać o resztę uczestników, tak aby wszyscy byli zadowoleni. Inną ważną rolę sprawuje ostatni gość, będący często przyjacielem gospodarza. Do niego należy pomoc w odnoszeniu pustych już naczyń po posiłku i dbanie o zachowanie porządku w pokoju herbacianym. Natomiast wszyscy zasiadający na matkach pomiędzy nimi goście mogą w pełni cieszyć się spotkaniem bez żadnych obowiązków.

Gospodarz ponadto, przygotowując się do takiego spotkania, bardzo uważnie doбира wszystkie utensylia, które będą wykorzystane podczas posiłku oraz późniejszej gęstej



Fot. 1. Czarka do herbaty w stylu *oribe*, uznawanym za przykład ceramiki *wabi*. Fot. Monika Nawrocka

32 T. Itō, *The essence of Japanese beauty*, „Chanoyu Quarterly. Tea and the Arts of Japan” 1994, nr 78, s. 47.

33 A. Kozyra, *Zen a kultura...*, s. 259.

34 Dzieło to podobno zawiera nauki głównego prekursora Drogi Herbaty, Sen no Rikyū, spisane przez jednego z jego uczniów – Nambō Sōkeia. Składa się z siedmiu rozdziałów. Według tradycji sześć pierwszych rozdziałów zostało zaakceptowanych przez Rikyū i zawiera jego poprawki, ostatni natomiast powstał dopiero po śmierci Mistrza.

35 *Nampōroku, czyli zapiski z południowych stron*, tłum. A. Zalewska, „Silva Iaponicarum” 2005, z. 3, 2005, s. 32.

i lekkiej herbaty. Zawsze jest jakiś temat przewodni spotkania i zazwyczaj od razu, gdy zobaczymy wybrane na ten dzień przedmioty oraz kształty i aranżację dań bądź słodyczy podawanych do herbaty, możemy się domyślić intencji gospodarza. Jednym z przykładów, który dobrze ilustruje temat przewodni, jest spotkanie herbaciane zorganizowane 7 lipca w czasie święta Tanabata<sup>36</sup>. Podczas spotkania, nie tylko dekoracja w poczekalni



Fot. 2. Czarka nawiązująca tematycznie do święta Tanabata pod drzewkiem z życzeniami zawieszonymi na *tanzaku*.

Fot. Monika Nawrocka

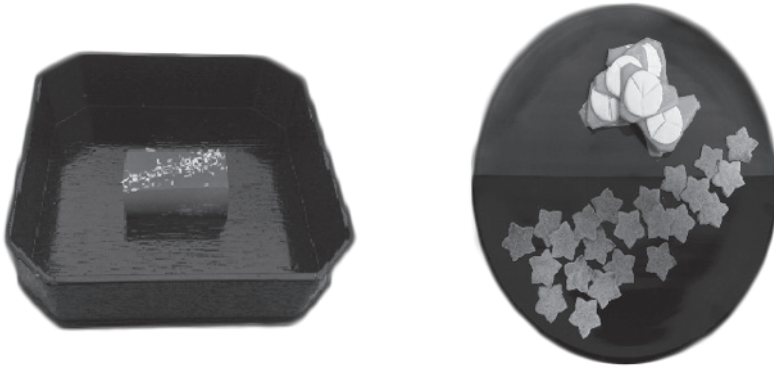
ni *machiai* przypomina drzewko z zawieszonymi *tanzaku* (małe karteczki, na których zapisuje się swoje prośby), ale również i dania nawiązują do tego święta. Na fotografii 2 widoczna jest czarka do herbaty, której zdobienia związane są z tym świętem. Często tego rodzaju czarki mogą być używane tylko raz w roku, co czyni je wyjątkowymi. Fotografia 3 została wykonana na spotkaniu herbacianym 7 VII 2016 roku, gdzie pierwszym gościem była pracownica Narodowej Agencji Aeronautyki i Przestrzeni Kosmicznej (NASA), dlatego w celu uczczenia tak wyjątkowego gościa część słodyczy serwowanych do lekkiej herbaty *usucha* została zrobiona na kształt sond kosmicznych.

Wielu osobom, które znają Drogę Herbaty tylko z teorii, może się wydawać, że takie spotkanie jest pełne sztywnych reguł, których pod żadnym pozorem nie wolno zmieniać. Oczywiście, już od najdawniejszych czasów powstawały zasady, jak ta opisana w pracy z 1564 roku, zatytułowanej *Bunrui Sōjimboku (Klasyfikacja informacji o herbacie)*, we fragmencie której czytamy: „Jeśli chodzi o konwersację podczas

«spotkania», powinno się rozmawiać o temperaturze występującej tego dnia, o nasłonecznieniu bądź zachmurzeniu pogody, wietrze, deszczu, kwiatach, księżycu i tym podobnych<sup>37</sup>. Naprawdę jednak chodzi tu ponownie o zasadę pozostawienia realnego świata poza matami *tatami* i skupienia się na doznaniach tu i teraz, a także przeżywaniu niezapomnianych chwil z innymi gośćmi. Posiłek podawany w czasie ceremonii herbaty służy nie tylko zaspokojeniu głodu (choć dobrze, gdy pozostaje lekki niedosyt i goście nie są przejedzeni), ale również i zmysłów wzroku oraz węchu. Ważne jest, aby dania były zawsze przepięknie ułożone na talerzu, a wszystkie dodatki dopasowane do siebie zarówno smakowo, jak i wizualnie. Możemy nawet pozwolić sobie na stwierdzenie, że posiłek jest pewnego rodzaju przystawką całego spotkania, gdy głównymi daniami są właśnie gęsta i lekka herbata.

36 Święto Tanabata – święto gwiazd, nazywane świętem miłości. Tylko tego jednego dnia w roku dwie gwiazdy północnego nieba – Wega i Altair – zbliżają się do siebie na Drodze Mlecznej. Według legendy jest to para kochanków Orihime i Hikoboshi, którzy mogą się spotkać tylko ten raz w roku.

37 H. Tsutsui, *The history of...*, s. 26.



Fot. 3. Przykłady słodyczy. Z lewej galaretka *yōkan* nawiązująca do Drogi Mlecznej, z prawej gwiazdki oraz sondy kosmiczne. Fot. Monika Nawrocka

### Posiłek *chakaiseki*

Współcześnie, w nawiązaniu do *shōjin ryōri*, czyli kuchni wegetariańskiej, wszystkie dania na *chakaiseki* są zazwyczaj wegetariańskie. Oczywiście, zdarzają się spotkania, podczas których podawana jest ryba, ale właściwie nigdy nie jest to mięso. Natomiast z drugiego stylu, czyli *honzen ryōri*, zaczerpnięto ideę podawania czarek i naczyń na tacach. Każdy z gości otrzymuje oddzielną tacę, zwaną *oshiki*, na której zawsze znajduje się miseczek z ryżem oraz z zupą, a także talerzyk na *mukozuke*, czyli różnego rodzaju warzywa, ryby oraz owoce morza serwowane na surowo. Zazwyczaj pokrojone są w cienkie plasterki z takimi dodatkami jak sos sojowy bądź japoński chrzan *wasabi*.

Kolejnym daniem przynoszonym gościom siedzącym w pokoju herbacianym jest *nimono*, czyli danie gotowane. Wybór składników używanych podczas przygotowywania *nimono* jest zdecydowanie bogatszy niż na przykład przy *yakimono* (dania pieczone) – zawiera wiele rodzajów ryb i owoców morza, mięs, warzyw czy wodorostów. To właśnie o daniu *nimono* mówi się, że jest „kwintesencją bądź sercem *kaiseki*”, tym samym jest to najbardziej oczekiwany moment podczas całego *kaiseki ryōri*. Nie tylko danie, ale i czarka pełnią tu ważną rolę. Zazwyczaj zrobione są z czarnej laki, pokrytej przepięknymi wzorami, często z dodatkami złota. Gdy gość odkrywa pokrywkę, zostają pobudzone estetycznie wszystkie jego zmysły – zadaniem *nimono* jest oszołomienie swoim niesamowitym wyglądem, aromatem oraz smakiem<sup>38</sup>.

Innym typem dania występującym w *kaiseki ryōri* jest *yakimono*, czyli potrawy pieczone. Są to najczęściej ryby, jednakże w zależności od pory roku lub okazji mogą występować również i inne składniki, na przykład warzywa, różnego rodzaju mięso czy plastry *tōfu*. W *chakaiseki*, jak już zostało wspomniane wcześniej, najczęściej panuje zasada podawania posiłków: „jedna zupa i trzy dodatki”, pochodząca od stylu bankietowego i to właśnie *yakimono*, serwowane po *nimono* oraz *mukozuke*, zamyka ten zestaw. Jednakże podawane są zazwyczaj jeszcze liczne dodatki, takie jak pickle lub małe przekąski pasujące do alkoholu.

<sup>38</sup> *Nimonowan o itadaku. Nikonme* [tłum. Podawanie miseczek z daniem gotowanym. Druga runda sake], [w:] *Kaiseki no itadakigata to sakuhō* [tłum. Sposób podania i metody przygotowania kaiseki], t. 4, Kyōto 2007, s. 20.

W *chakaiseki* możemy zauważyć pewną prawidłowość – każde danie zawsze ma przypisane do siebie charakterystyczne naczynie. Goście, widząc gospodarza wchodzącego do pawilonu herbacianego, nawet jeśli nie pamiętają kolejności następujących po sobie dań, już po samym widoku wnoszonego naczynia mogą się domyślić, jaki to będzie rodzaj posiłku. Zazwyczaj wykonane są one z japońskiej laki, jedynie dania pieczone oraz pikle i marynaty podawane są w ceramicznych naczyniach.

W *chakaiseki* występuje także *kozuimono*. Zazwyczaj jest to zagotowana woda z jednym z dodatków, takich jak pokrojony w paseczki imbir, posiekana śliwka japońska, pokrojone pędy lub owoce dzikich traw czy po prostu szczypta soli<sup>39</sup>. Ma ona na celu stworzenie poczucia świeżości dla gości, przed podaniem kolejnych dań.

Gdy jedzenie powoli zbliża się ku końcowi, gospodarz ponownie pojawia się w pokoju herbacianym, gdzie po kolei z każdym z gości nawzajem wspólnie wypija po czarce alkoholu sake. To także ma na celu zbliżenie gospodarza i gości, zacieśnienie relacji między nimi.

Podczas *kaiseki ryōri* podawane są również słodycze, zwane *kashi*. Dla Europejczyków mogą się wydawać nietypowe, ponieważ ich głównymi składnikami są między innymi mąka ryżowa (*mochigome*), algii morskie oraz słodka pasta *an*, którą wytwarza się z fasoli. Tuż po *chakaiseki* podawane są ciastka *namagashi* (tzw. słodczyce surowe), które zawsze towarzyszą herbacie gęstej *koicha*. Natomiast *higashi* (tzw. słodczyce suche) serwowane jest tuż przed słabszą herbatą *usucha*.

Dania wymienione powyżej należą do najbardziej charakterystycznych dań japońskich, występujących nie tylko podczas *chakaiseki*, ale też – często w zmienionej lub uproszczonej formie, w codziennym życiu Japończyków. Wszystkie używane podczas *chakaiseki* utensylia oraz przygotowane potrawy odgrywają bardzo ważną rolę estetyczną i emocjonalną. Nie tylko podczas *chakaiseki*, ale i w czasie całego spotkania herbacianego, istotny jest wybór utensyliów. Powinny współgrać ze sobą, aby komponować się w jeden zestaw. Mają również na celu zwiększenie doznań emocjonalnych uczestników spotkania, nie tylko poprzez smak i aromat potraw czy herbaty, ale również poprzez dotyk naczyń, często tak wyjątkowych i unikalnych. Dzięki temu człowiek na dłużej zapamiętuje takie spotkanie, mocniej potrafi się wczuć w moment i nie pamiętać wówczas – chociaż przez chwilę, o otaczającym go świecie i wszystkich problemach.

## Zakończenie

Japońską kulturę kulinarną, niezwykle urozmaiconą pod względem potraw i technik przyrządzania, wyróżniają cztery podstawowe style, a mianowicie: *honzen ryōri* (kuchnia



Fot. 4. Dzbanek *kannabe* z alkoholem, z lakowaną czarką *sakazuki* na podstawce *haidai*.

Fot. Monika Nawrocka

39 T. Yanagihara, *Honzen ryōri* [tłum. *Styl kuchni bankietowej*], [w:] *Denshō Nihon ryōri* [tłum. *Tradycyjna kuchnia japońska*], Tōkyō 1977, s. 384.

bankietowa), *shōjin ryōri* (kuchnia wegetariańska), *kaiseki ryōri* (kuchnia mieszczańska) oraz *chakaiseki* (kuchnia ceremonii herbaty). Każdy styl rozwijał się w innej epoce i był popularny wśród innej klasy społecznej, jednakże właśnie w *chakaiseki* można dostrzec zaskakującą syntezę wszystkich typów i sposobów przyrządzania oraz podawania dań.

Z *honzen ryōri chakaiseki* przejęto sposób podawania posiłków. Każdy z gości ma ustawioną przed sobą swoją tacę główną z podstawowym zestawem, który tworzą: miseczki na ryż i zupę *shiru* oraz talerzyk z przekąskami *mukōzuke*. Również wszystkie kolejne dania wnoszone są do pokoju herbacianego na tacach. Na podobieństwo z kolei kuchni mieszczańskiej *kaiseki ryōri*, tutaj także bardzo ważna jest kolejność serwowanych dań, a gospodarz pilnuje, aby nie dopuścić do żadnej pomyłki. Każde danie oznacza kolejny etap spotkania, dlatego tak istotne jest ściśle pilnowanie kolejności podawania posiłków. Natomiast z *shōjin ryōri chakaiseki* przejęto menu. Tak samo jak mnisi *zen*, uczestnicy *chakaiseki* spożywają zazwyczaj potrawy wegetariańskie. I podobnie jak w szkołach *zen* uważano, że dzięki diecie bezmięsnej łatwiej można osiągnąć oświecenie, tutaj również możemy dostrzec próbę odnalezienia spokoju ducha poprzez rytualne oczyszczenie ciała i umysłu. Posiłek serwowany podczas ceremonii herbaty służy ponadto nie tylko zaspokojeniu głodu, ale również i zmysłów wzroku i węchu. Ważne jest, aby dania były zawsze przepięknie ułożone na talerzu, a wszystkie dodatki dopasowane do siebie zarówno smakowo, jak i wizualnie. Japończycy kładą duży nacisk na estetyczny wymiar posiłków, a samo podejście estetyczne jest dostrzegalne nie tylko w kulturze kulinarnej, ale również i w innych dziedzinach sztuki, takich jak *ikebana*, malarstwo czy kaligrafia. Można powiedzieć, że naturalizm, minimalizm, piękno „ubóstwa” *wabi*, czyli najważniejsze cechy estetyki japońskiej, idealnie charakteryzują również kuchnię *chakaiseki*.

Warto podkreślić, że *chakaiseki* jest czymś wyjątkowym pod jeszcze innym względem. W Drodze Herbaty, zarówno podczas oficjalnego spotkania, spożywania posiłku, jak i w czasie nieoficjalnego parzenia herbaty, głównym założeniem jest niepowtarzalność sytuacji. Każde spotkanie jest jedyne w swoim rodzaju. Nawet jeśli uczestnikom uda się spotkać po raz kolejny w tym samym gronie, nie będzie to już takie samo spotkanie – inna będzie pora roku, godzina spotkania lub okazja oraz serwowane menu. O niepowtarzalności i unikalności każdego spotkania *chaji* świadczy zatem i dobór potraw, słodczy oraz utensyliów. Gospodarz musi przygotowywać menu na *chakaiseki* w taki sposób, aby wszystkie dania idealnie się komponowały i do siebie pasowały. Nie będzie zatem błędem stwierdzenie, że cały przebieg *kaiseki ryōri* towarzyszący spotkaniu herbacianemu jest pewnego rodzaju magicznym rytuałem. Każdy z uczestników ma wyznaczone zadanie, które musi wykonać, cała rozmowa między pierwszym gościem a gospodarzem zazwyczaj sprowadza się do narzuconych przez konwencję zwrotów, brak jest niepotrzebnych i chaotycznych gestów. Wszystko to dodaje spotkaniu majestatu, a uczestnik, przebywając w pawilonie herbacianym, zapomina na chwilę o życiu codziennym i jest w stanie odnaleźć spokój ducha.

### **Abstrakt**

Artykuł ma na celu przedstawienie japońskiej kultury kulinarnej na przykładzie kuchni *kaiseki ryōri*, czyli posiłków towarzyszących spotkaniu herbacianemu (*chaji*), ze szczególnym uwzględnieniem jej estetyki, rodzajów występujących dań oraz utensyliów. Pokrótce zostaną również przedstawione główne typy kuchni japońskiej, a mianowicie kuchnia bankietowa (*honzen ryōri*), kuchnia wegetariańska (*shōjin ryōri*) oraz kuchnia mieszczańska, które wywarły wpływ na powstanie *kaiseki ryōri* oraz na kształtowanie się kultury kulinarnej, jaką znamy współcześnie.

**Słowa kluczowe:** kaiseki ryōri, chakaiseki, honzen ryōri, shōjin ryōri, Droga Herbaty, Sen no Rikyū, wabi, kultura kulinarna Japonii, utensylia.

## **The function of chakaiseki – the meal served in the Way of Tea in Japanese culinary culture**

### **Abstract**

The aim of the paper is to present Japanese culinary art on the example of *kaiseki ryōri*, the meal served in the Way of Tea (*chaji*), with particular emphasis placed upon its esthetics, variety of meals and kitchen utensils. Selected main types of Japanese cuisine are also briefly presented in the work, including banquet cuisine (*honzen ryōri*), vegetarian cuisine (*shōjin ryōri*) and bourgeois cuisine, all of the above affecting both *kaiseki ryōri* appearance and shaping contemporary known culinary art of Japan.

**Key words:** kaiseki ryōri, chakaiseki, honzen ryōri, shōjin ryōri, the Way of Tea, Sen no Rikyū, wabi, Japanese culinary culture, tea utensils.

# Wokół kuchni





## Przy wspólnym stole. Jadalnie łódzkiej burżuazji XIX–XX wieku

*W ogóle w Łodzi, budującej tak szybko ulice i stosunki towarzyskie, istniały już wszystkie prawie warstwy, były plutokracja, inteligencja i drobne mieszczaństwo, ale był to podział surowy jak bawełna przed apreturą.*

(Wincenty Kosiakiewicz, *Bawełna*)

Przywołany na wstępie fragment powieści z 1895 roku pt. *Bawełna* autorstwa Wincentego Kosiakiewicza<sup>1</sup> prowokuje nas do postawienia pytania o życie rodzinne i towarzyskie skupione przy wspólnym stole oraz wygląd i sposoby urządzania wnętrz łódzkiej burżuazji i zamożnego mieszczaństwa XIX–XX wieku. Artykuł prezentuje stan badań dotyczących kultury zarówno materialnej, jak i symbolicznej stołu, związanej z obyczajowością, ale również z wyposażeniem i programem ikonograficznym wnętrz.

Chcąc przedstawić jak najszerszy kontekst podjętego dyskursu, odwołano się do materiałów archiwalnych, ikonograficznych oraz relacji pamiętnikarskich i wspomnień. Pomocna okazała się również ówczesna literatura, zarówno powieść, jak i proza dokumentalna poświęcona Łodzi dostarczyły bowiem obszernej wiedzy o obyczajowości i kulturze materialnej fabrycznego miasta<sup>2</sup>.

Spotkanie przy wspólnym stole będące przedmiotem naszych rozważań wpisuje się w pojęcie kultury mieszkaniowej stanowiącej w badaniach naukowych przedmiot zainteresowania przedstawicieli różnych dyscyplin<sup>3</sup>. Należy bowiem podkreślić, że kultura mieszkaniowa omawianego okresu jest przede wszystkim kulturą mieszczańską. W końcu XIX wieku w strukturze społecznej łódzkiego mieszczaństwa dominuje grupa drobno-mieszczaństwa, której odsetek wynosi 20%, burżuazja zaś stanowi blisko 7%, a odsetek przedstawicieli zamożnej inteligencji szacuje się na około 2,2–5%<sup>4</sup>. W początkowym okresie, tworząc własny styl życia, wyemancypowane mieszczaństwo aspiruje do wzorów czerpanych od wyższych warstw społecznych, zwłaszcza arystokracji. Elegancja i wykwintność

---

1 Cyt. za: W. Kosiakiewicz, *Bawełna*, [w:] *Łódź, która przeminęła w publicystyce i prozie (antologia)*, wyb. i red. P. Boczkowski, Łódź 2008, s. 289.

2 Na ten kontekst badawczy zwróciła uwagę także J. Konieczna, *Kultura książki polskiej w Łodzi przemysłowej (1820–1918)*, Łódź 2005, s. 12.

3 Problematykę tę autor podjął w kuratorskiej wystawie „Uroda codzienności. Sztuka użytkowa XIX–XX wieku” zorganizowanej w Muzeum Miasta Łodzi w 2011 roku prezentującej styl życia i kulturę materialną wyższych i średnich warstw łódzkiego mieszczaństwa. Por. Ł. Grzejszczak, *Uroda codzienności. Sztuka użytkowa XIX–XX w.*, Łódź 2011.

4 W. Puś, *Dzieje Łodzi przemysłowej (zarys historii)*, Łódź 1987, s. 70; S. Pytlas, *Łódzka burżuazja przemysłowa w latach 1864–1914*, Łódź 1994, s. 29.

– co podkreśla Norbert Elias – będąc podstawą prestiżu, pozwalają mieszczaństwu, tak jak w przeszłości arystokracji, oddzielić się od innych warstw społecznych<sup>5</sup>.

Jednym z elementów budujących społeczny prestiż było posiadanie odpowiedniej siedziby, jak bowiem zauważa Walter Benjamin, „wnętrze jest dla osoby prywatnej czymś w rodzaju wszechświata. W nim gromadzi ona to, co dalekie i co przeszłe”<sup>6</sup>. Wnętrze mieszkalne jest przestrzenią o ściśle wyznaczonych granicach i funkcjach, w których zawarte są nie tylko podstawowe ludzkie potrzeby, ale także pragnienie wygody. Odzwierciedla się ono w reprezentacyjnej funkcji mieszkania, której sprzyja prowadzenie życia towarzyskiego, nie ograniczanego jedynie do rozgałęzionej rodziny, ale obejmującego znacznie szerszą wspólnotę.

Kultura mieszkaniowa wykazuje zatem daleko idące uzależnienie w sferze zarówno materialnej, jak i ideowej od zjawiska, które Elias określił mianem procesu cywilizacji polegającego „na zmianie, na ewolucji zachowań i odczuć ludzi, postępującej w określonym kierunku”<sup>7</sup>.

Od drugiej połowy XIX wieku następuje proces ujednoczenia zasad społecznych norm mieszkania. Na gruncie Łodzi przebiega on podobnie jak w większości uprzemysłowionych miast europejskich, gdzie w budownictwie miejskim dominują kamienice czynszowe, w których najbardziej reprezentacyjne mieszkania znajdujące się od frontu zajmują przedstawiciele zamożnego mieszczaństwa lub burżuazji (na przykład Teresa Silberstein mieszkała we własnej kamienicy przy ul. Piotrkowskiej 40). To właśnie łódzka burżuazja obok warszawskiej najaktywniej uczestniczy w życiu gospodarczym kraju, to dzięki prowadzonym przez jej przedstawicieli inwestycjom miasto zyskuje swój charakterystyczny kształt architektoniczny. A do nowej jakości i skali lokalnej architektury przyczyniły się nie tylko powstające wówczas potężne zespoły fabryczne czy gmachy użyteczności publicznej, ale także reprezentacyjne kamienice, wille i pałace<sup>8</sup>. Wznoszą je nowe elity – Łodermenschowie tworzący potęgę miasta, do czołówki których należały rodziny: Scheiblerów, Poznańskich, Geyerów, Heinzlów, Meyerów, Grohmanów, Herbstów oraz Silbersteinów, Biedermannów, Hertzów, Schweikertów, Eitingonów<sup>9</sup>.

Koniec lat 80. XIX wieku to okres ożywionego ruchu budowlanego, gdy powstają najbardziej reprezentacyjne siedziby potentatów przemysłowych<sup>10</sup>. Podkreślić w tym miejscu należy, że wnętrza zarówno rezydencji, jak i zamożnych mieszkań miały charakter neostylowy, podporządkowany określonym treściom, wśród których dominowała chęć autoprezentacji. Kategoriami porządkującymi w pewnym sensie układ i wygląd oraz sposób urządzenia poszczególnych pomieszczeń były reprezentacyjność i prywatność.

Istotną rolę odgrywał także pierwiastek autoprezentacji, a rozbudzone w miarę wzrostu fortuny aspiracje kolekcjonerskie i gromadzenie dzieł sztuki przyczyniały się nie tylko do dekoracji wnętrz, ale także do podniesienia społecznego prestiżu i splendoru rodu.

5 N. Elias, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, Warszawa 1980, s. 420–421.

6 W. Benjamin, *Paryż – stolica dziewiętnastego wieku*, [w:] *Aniël historii. Eseje, szkice, fragmenty*, Poznań 1996, s. 326.

7 N. Elias, *Przemiany obyczajów...*, s. 367.

8 K. Stefański, *Jak zbudowano przemysłową Łódź. Architektura i urbanistyka w latach 1821–1914*, Łódź 2001, s. 98–132.

9 L. Skrzydło, *Rody fabrykanckie*, t. 1–2, Łódź 1999–2000.

10 K. Stefański, *Łódzkie wille fabrykanckie*, Łódź 2013.

W dyspozycji wnętrz burżuazyjnych i mieszczańskich siedzib drugim obok salonu najbardziej reprezentacyjnym pomieszczeniem była właśnie jadalnia. Stanowiła ona miejsce codziennych spotkań domowników, którzy spożywali posiłki o określonych i ściśle wyznaczonych porach. Podejmowano tu również gości w czasie różnych uroczystości rodzinnych, świąt, wystawnych obiadów, kolacji czy przyjęć. Często w mniej oficjalnych spotkaniach dorosłych uczestniczyła dorastająca młodzież, jak to wspominał Jerzy Grohman: „gdy na obiedzie byli goście, siedziałem z nimi przy stole, gdy ktoś był na kolacji też musiałem siedzieć”<sup>11</sup>. Wynikało to nie tylko z przyjętych form etykietałnych, ale także – jak podkreślał Grohman – z charakterystycznego w rodzinach fabrykanckich lęku „o to, czy młoda generacja będzie w stanie kontynuować rodzinne tradycje. Z tego względu wychowywano mnie inaczej niż rówieśników”<sup>12</sup>.

W pałacach i willach czasami urządzano dwie jadalnie, z których jedna miała charakter typowo reprezentacyjny, druga zaś (znacznie mniejsza i skromniej umeblowana) służyła domownikom na co dzień. Znakomitym przykładem takiej dyspozycji pomieszczeń są jadalnie w pałacu Izraela Poznańskiego przy ul. Ogrodowej (według projektu Hilarego Majewskiego, z późniejszymi zmianami Juliusza Junga i Dawida Rosenthala oraz Adolfa Zeligsona). Pierwsza z nich o reprezentacyjnym charakterze i bogatym ikonograficznym programie malowideł pędzla Samuela Hirszenberga uzupełniona została stiukową dekoracją z rzeźbami personifikującymi pracę, urodzaj, przemysł, fortunę i władzę. Drugą jadalnię ulokowano w bocznym prywatnym skrzydle pałacu. Ta pierwsza zapisała się we wspomnieniach Marii Kamińskiej (wnuczki Teresy Silberstein, spowinowaconej z rodziną Poznańskich) składającej wizyty u wuja Maurycego Poznańskiego, następująco:

tkwi mi tu przed oczyma jakiś olbrzymi pokój jadalny, ze stołem na dwadzieścia cztery osoby, z ciężkimi kotarami w oknach, z krzesłami przyozdobionymi w wytlaczane w skórze złożone lilie burbońskie<sup>13</sup>.

Często rolę prywatnej jadalni pełnił zlokalizowany przy kuchni pokój, będący też rodzajem pokoju kredensowego, który był na ogół skromnie urządony. Obyczaj ten stał się niemal powszechny wśród pierwszego pokolenia burżuazji, które rekrutowało się z warstwy rzemieślniczej lub drobnomieszczańskiej. Bohater powieści Walerii Marrene-Morzkowskiej *Wśród kąkolu* fabrykant Juliusz Holzberg „zbudował dom z wielkim salonem, przeznaczonym na przyjęcia, umeblował go podług mody [...], obok salonu był buduar, a dalej jadalnia”<sup>14</sup>, jednak na co dzień pomieszczenia te były zamknięte na klucz, a meble i żyrandole oblekały płócienne pokrowce. Otwierano je raz w tygodniu w celu przewietrzenia i posprzątania lub na wyjątkowe uroczystości. Codziennosc miała skromniejszą oprawę: „na obiad zbierała się cała rodzina Holzbergów, jednak nie w pięknej jadalni z orzechowymi meblami”, tylko „w wielkim gospodarskim pokoju przy kuchni, gdzie cały dzień stara Holzbergowa w przydeptanych pantoflach, łatanej sukni, przepasana grubym fartuchem dozorowała kucharkę i przyprawiała potrawy”<sup>15</sup>, nad którymi unosił się zapewne zapach gotowanej kapusty, tak wyszydzonej przez ówczesnych prozaików i dziennikarzy piszących o Łodzi.

11 P. Spodenkiewicz, *Piasek z Atlantydy. Rozmowy z Jerzym Grohmanem*, Łódź 2006, s. 21.

12 Tamże, s. 21.

13 M. Kamińska, *Ścieżkami wspomnień*, Warszawa 1960, s. 29.

14 W. Marrene-Morzkowska, *Wśród kąkolu*, [w:] *Łódź, która przeminęła...*, s. 224.

15 Tamże, s. 226.

Zygmunt Bartkiewicz, opisując w 1898 roku wnętrza wspaniałego pałacu Augusta Härtiga przy ul. Piotrkowskiej 236, konkludował:

gdzież więc życie panuje w tym domu? [...]. Oto w oficynie, z okien parterowych buchają kłęby pary – to kuchnia przybytek samej pani domu, w którym rządzi ona z zapalem i znawstwem [...].

Dziś nie skrobie już kartofli, nie myje naczyń, w tych czynnościach zastępuje ją służba – ale z jakąż lubością przyprawia sos powidłowy do wieprzowiny, jak starannie napęlnia knedle śliwkami<sup>16</sup>.

Uważano bowiem, że niezależnie od dalszej edukacji młodą kobietę należy przygotować do jej przyszłej społecznej roli żony i pani domu. Na ten aspekt obyczajowy zwraca również uwagę publicysta i dziennikarz Stefan Gorski, pisząc o przedstawicielkach łódzkiej burżuazji w następujący sposób: „lubią nadzwyczajnie ład i porządek. Wytworność salonów nie wstrzymuje ich od zawiązywania fartucha”<sup>17</sup>. Jednak jak zauważał, dotyczyło to głównie pań pochodzących z rodzin niemieckich lub polskich, a w mniejszym stopniu z żydowskich.

Pomieszczenie przeznaczone na jadalnię musiało być obszerne, by mogło pomieścić wszystkie meble i sprzęty. Na jego wyposażenie składały się: rozsuwany stół, który można było powiększyć, tak by swobodnie do posiłku mogło zasiąść nawet kilkanaście osób; komplet 12 lub 24 krzesel; jeden lub dwa kredensy; mniejszy kredens, zwany pomocnikiem, w którym zazwyczaj przechowywano sztucce i bieliznę stołową; stoliki pomocnicze, a także otomana, niewielka serwantka, stojący zegar. Ściany jadalni ze względów praktycznych wykładano boazerią, na początku XIX stulecia malowaną jeszcze w odcieniu białym lub perłowym, a później utrzymaną w naturalnych kolorach drewna zabezpieczonego jedynie warstwą szelakowej politur. W wystroju wnętrza dbano o jego jednolitość stylistyczną, a dominującą gamą kolorystyczną były ciemne brązy, zielenienie i czerwienie. Preferowano meble dębowe utrzymane w stylu neorenesansowym, na który moda zapanowała w Polsce od lat 80. XIX wieku za sprawą Niemców, u których styl ten niemal powszechnie przyjęło w swych mieszkaniach zamożne mieszczaństwo i cała klasa średnia<sup>18</sup>.

W drugiej połowie XIX stulecia ukazują się, głównie w Anglii i w Niemczech, poradniki adresowane do wyższych i średnich warstw społecznych, których autorzy – nie zaniebując żadnego elementu wyposażenia wnętrz – uczą, wedle jakich norm winno się urządzać dom lub mieszkanie<sup>19</sup>. Do najpopularniejszych należały prace Charlesa Estlake’a *Hints on household taste* (Londyn 1868), Jakoba von Falke’a *Die Kunst im Hause: geschichtliche und kritisch-ästhetische Studien über die Decoration und Ausstellung der Wohnung* (Wiedeń 1871) czy dwutomowe dzieło Georga Hirtha i Karla Rosnera *Das Deutsche Zimmer der Renaissance. Anregungen zur häuslichen Kunstpflege* (Monachium–Lipsk 1898–1899). Wzory wystroju wnętrz upowszechniały także wydawnictwa albumowe, wśród których na uwagę zasługuje dwutomowa praca berlińskiego architekta Friedricha Schwenke *Ausgeführte Möbel und Zimmereinrichtungen der Gegenwart* (Berlin 1881–1884) oraz wychodzące od lat 90. XIX stulecia czasopisma, w tym angielskie „The Studio”, francuskie „Art et Decoration”, niemieckie: „Deutsche Kunst und Dekoration”, „Kunst und Handwerk” czy „Innen Dekoration”.

16 Cyt. za: A. Rynkowska, *Ulica Piotrkowska*, Łódź 1970, s. 188.

17 S. Gorski, *Łódź społeczna: obrazki i szkice publicystyczne*, Łódź 1904, s. 29.

18 R. Haaff, *Meble neorenesansowe epoki kajzerowskiej 1871–1914*, przeł. J. Łoziński, Poznań 2005, s. 30–37.

19 Tamże, s. 31; S. Parissien, *Historia wnętrz*, Warszawa 2010, s. 162–169.

Opis wystroju modnej jadalni Jakoba von Falke'a, na łamach przywoływanej powyżej książki, był następujący:

w jadalni ściany muszą być spokojne, aby uwaga koncentrowała się na jej środku, na stole i gościach [...] Skoro ściany mają mieć charakter spokojny, odpowiednio przyciszone musi też być ich zdobienie. Nie jest to miejsce dla obrazów o tematyce historycznej, w tej sytuacji byłby to bowiem obraz w obrazie, natomiast odpowiednie są stare portrety w przyciemnionych ramach [...] Także martwe natury, obrazy z owocami, kwiatami, zwierzętami, malowane w starym stylu i utrzymane w odpowiednim tonie są jak najbardziej odpowiednią dekoracją ścian jadalni<sup>20</sup>.

Stylistykę neorenesansową we wnętrzach jadalni przyjęła także łódzka burżuazja, która w zakresie stylu życia i obyczajowości ulegała wpływowi burżuazji niemieckiej, co obserwujemy chociażby na przykładzie rodzin Scheiblerów czy Biedermannów<sup>21</sup>. Sprowadzano często z Berlina meble, obiekty rzemiosła artystycznego i inne dzieła sztuki. Do ich popularności przyczynił się także modny poradnik *savoir-vivre* zatytułowany *Handbuch des guten Tones und der feinen Sitte* (Lipsk 1890) autorstwa pisarki dziecięcej Helene Stökl, używającej pseudonimu Constanze von Franken. Warto w tym miejscu wspomnieć, że praca ta doczekała się 66 edycji.

Obok sprzętów neorenesansowych w jadalniach bardzo długo utrzymała się moda na meble biedermeierowskie, które ze względu na formę były dobrze dostosowane do utylitarnej funkcji pomieszczenia. Na przełomie XIX i XX wieku wyparły je jednak meble secesyjne, które w latach 30. XX stulecia zastąpiły proste w formie, masywne komplety w stylu *art deco*, składające się z okrągłego lub prostokątnego stołu, krzesel, kredensu i pomocnika.

Przedstawiciele łódzkich elit często także zlecali urządzenie wnętrz swoich siedzib wyspecjalizowanym firmom i to nie tylko lokalnym, ale także berlińskim lub wiedeńskim. W tym miejscu warto wspomnieć o wystroju wnętrza willi przy ul. Emilii należącej do kolekcjonera i mecenasa sztuki Henryka Grohmana, który aranżację powierzył berlińskiej firmie Gustava Goerkego<sup>22</sup>. Z uwagi na zainteresowania kolekcjonerskie Grohmana ściany jadalni pokryto politurowaną na czarno boazerią imitującą nawiązującą do sztuki japońskiej okładzinę z laki.

Część przedstawicieli przemysłowych elit również dużą wagę przywiązywała do wyposażenia swych pozałódzkich siedzib. Znakomitym przykładem mogą tu być dwie rezydencje rodziny Scheiblerów na terenie Dolnego Śląska. Karol Wilhelm II von Scheibler wspólnie z żoną Anną Julią Melanią z Grohmanów nabył posiadłości: Kwietno (Blumerode), gdzie w latach 1891–1892 wzniesiono pałac w stylu neorenesansu niderlandzkiego, oraz pobliskie Dębice (Dambritsch), w których w latach 1906–1907 zbudowano neobarokową rezydencję. Wnętrza posiadłości utrwalono na zdjęciach (oprawionych w albumy) zamówionych u wrocławskich fotografów<sup>23</sup>. Oba majątki miały poświadczać prestiż rodu, co wiązało się także z uzyskaniem w 1910 roku przez Karola Wilhelm II tytułu barona wraz z herbem

20 Cyt. za: R. Haaff, *Meble neorenesansowe...*, s. 32.

21 M. Bartzak, *Scheiblerowie*, Łódź 1999, s. 34; W. Kuźko, *Biedermannowie. Dzieje rodziny i fortuny 1730–1945*, Łódź 2000.

22 K. Stefański, *Wnętrza willi Henryka Grohmana w Łodzi i zagadnienie ich autorstwa*, [w:] *Sztuka Polski Środkowej. Studia VI. Sztuka nowożytna i nowoczesna*, red. P. Gryglewski, A. Barczyk, Łódź 2016, s. 200–219.

23 E. von Dalden, *Ansichten von Blumerode*, Wrocław 1893 sygn. 12260 IK nr inw. KS131191/1967;

nadanym mu przez księcia Hesji i Nadrenii Ernsta Ludwiga. Jadalnia w Kwietnie sfotografowana w 1893 roku przez Eduarda von Deldena urządzona została z właściwym dla reprezentacyjnych wnętrz przepychem, a jej wyposażenie stanowi komplet mebli neorenesansowych o bogatej dekoracji snycerskiej, na który składa się stół, tapicerowane krzesła, duży kredens, mniejszy pomocnik, dwie skrzyniowe otomany ustawione symetrycznie względem dużego kominka. Wystroju dopełnia ciemna drewniana boazeria, papierowe tłoczone tapety imitujące renesansowe aksamity włoskie oraz tkanina żakardowa ze sceną polowania na jelenia naśladowująca tapiserię, zawieszona na ścianie nad kominkiem. Odmienna w charakterze była natomiast jadalnia w Dębicy, utrwalona w 1912 roku na zdjęciach Antona Pichlera, której jedna ze ścian – w pełni przeszklona – otwierała się na ogród zimowy, dzięki czemu wewnątrz było dobrze oświetlone i lekkie. Jej umeblowanie stanowił stół z kompletem tapicerowanych krzesel i wbudowany w ciemną boazerię duży kredens. Partię ściany nad płycinami boazerii wyklejono papierową tłoczoną tapetą, a nad kredensem umieszczono obraz przedstawiający polowanie *par force* z ogarami, którego autorem mógł być pracujący dla łódzkiej burżuazji Wojciech Kossak. Artysta w korespondencji do żony wspominał obiady i spotkania z rodzinami Herbstów czy Scheiblerów, a w datowanym na 25 IV 1914 rok liście pisał:

Pan Schweikert jest mało co mniejszy milioner jak Szeibler, ale jeżeli u Szeiblerów zjedzą jednego dnia 10 funtów kawioru, to zaraz nazajutrz u Schweikertów muszą zeżreć stołowymi łyżkami tychże 20<sup>24</sup>.

Łódzka plutokracja znana była z ostentacyjnej konsumpcji, dla której dobrą okazją było zasiadanie przy wspólnym stole. Przywoływany już Gorski notował:

W razie potrzeby przemysłowiec telegraficznie zamawia w pierwszorzędnej restauracji berlińskiej śniadanie na kilkadziesiąt osób, a następnego dnia przyjeżdża całkowite nakrycie z potrawami, winem, służbą, kwieciami<sup>25</sup>.

Niekiedy czas spędzony przy stole zabarwia się we wspomnieniach sentymentalnie. Na przykład Maria Kamińska, przywołując wakacje spędzane w majątku swej babki Teresy Silberstein w Lisowicach, pisała:

Pałac urządzony był z przepychem. Do stołu w jadalni zasiadało w dniu powszednie do dwudziestu osób, a w niedzielę nieraz i czterdzieści [...] gwarno było i wesoło, babcia zapraszała bowiem na lato swe dzieci i wnuki, ponadto pełno było w Lisowicach gości<sup>26</sup>.

Podkreślić należy, że w omawianym okresie zmianie uległa także obyczajowość i kultura stołu, która w Polsce wyrasta na gruncie swego rodzaju negacji XVIII-wiecznej kultury biesiadowania<sup>27</sup>.

Społeczeństwo XIX stulecia, stając przed koniecznością skodyfikowania form towarzyskich dla kształtujących się wówczas nowych grup społecznych (mieszczanstwa i burżuazji), lansuje inny model wartości. Do dobrego tonu należy teraz organizowanie spotkań

A. Pichler, *Schloss Dambritsch*, Wrocław 1912 sygn. 12288 IK nr inw. KS 2604/1964. Obecnie w zbiorach Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Łodzi. Serdeczne podziękowania za udostępnienie archiwaliów składam Dyrektor Barbarze Czajce.

24 Cyt. za: W. Kossak, *Listy do żony i przyjaciół 1883–1942*, wyb. i opr. K. Olszański, t. 2, Kraków 1985, s. 136.

25 S. Gorski, *Łódź...*, s. 31.

26 M. Kamińska, *Ścieżkami wspomnień...*, s. 76–77.

27 Por. T. Jabłońska, *Dawne zastawy stołowe*, Warszawa 2008, s. 133.

towarzyskich oraz bywanie na nich. Ukazują się liczne kodeksy i poradniki propagujące zasady *savoir-vivre*, które pomagają przedstawicielom nowej sfery uzyskać w oczach opinii publicznej status człowieka wytwornego. W zależności od statusu społecznego i materialnego zróżnicowaniu ulega wygląd stołu i jego wyposażenie, które ma odmienne formy w siedzibach arystokracji i burżuazji oraz w domach zamożnego mieszczaństwa i inteligencji. Zastawa stołowa świadczy bowiem nie tylko o kulturze kulinarnej domu, ale także o pozycji materialnej i towarzyskiej gospodarzy<sup>28</sup>.

Od drugiej połowy XIX wieku asortyment naczyń, przedmiotów stołowych i sztuców poszerza się do niespotykanych dotychczas rozmiarów. Zjawisko to obserwujemy zwłaszcza w zastawie srebrnej i platerowanej. Przypomnijmy, że przedmioty platerowane produkowano w Warszawie już od 1818 roku, a wśród najbardziej popularnych wytwórni można przywołać zarówno działającą od 1824 roku firmę Józefa Frageta (mającą także elegancki sklep w Łodzi przy ul. Piotrkowskiej 69<sup>29</sup>), jak i firmy Wincentego Norblina, Teodora Wernera oraz Towarzystwo Akcyjne Roman Plewkiewicz i Spółka współpracujące ze słynną niemiecką wytwórnią Württembergische Metallwarenfabrik. W Łodzi zaś galanterię stołową produkowały firmy Ludwika Heniga, Juliana Schumana i Spółki oraz wytwórnia Adolfa Erecińskiego<sup>30</sup>. Na rynek polski platerowane zastawy stołowe importowały także wytwórnie niemieckie Wellner czy Berndorf-Krupp oraz wspomniana Württembergische Metallwarenfabrik.

W teatrze mieszczańskiego życia sztuce były ważnym rekwizytem, a znajomość zasad posługiwania się nimi i etykieta towarzyska opanowana przez „wtajemniczonych”, w sposób naturalny oddziaływały jedną warstwę społeczną od drugiej, stanowiąc także symbol pozycji społecznej. U progu XX wieku sztuce przestały mieć jedynie funkcję utylitarną, a przez swą różnorodność stały się nieodzowną dekoracją stołu. Liczba przyrządów, którymi w czasie posiłku posługiwał się jeden biesiadnik, dochodziła do 120. W czasie przyjęcia, którego organizacja stawała się okazją do zaprezentowania kultury i statusu gospodarzy, na stole znajdowały się naczynia, sztuce i elementy dekoracyjne ustawione w odpowiednim porządku i zgodnie z obowiązującymi zasadami. W dekoracji stołu nadrzędną z nich było zachowanie symetrii układu oraz ogólnie przyjętych norm estetycznych, z zachowaniem odległości między poszczególnymi nakryciami, która wynosiła od 60 do 70 cm. Dania podawano według zwyczaju francuskiego czy też angielskiego, wystawiając na stół wszystkie potrawy składające się na dany posiłek przed jego rozpoczęciem, lub serwowano je według zwyczaju polskiego, obnosząc na półmiskach zgodnie z kolejnością potraw. Na dużych przyjęciach i balach obsługiwanych przez liczną służbę, by nie zaburzać atmosfery spotkania, wprowadzono tzw. *service à la Russe*, czyli podawanie gotowych porcji dla każdego z gości. Od końca XIX stulecia obowiązywał tzw. angielski system ustawiania nakrycia, którego podstawą było prawidłowe rozłożenie sztuców i szkła wokół pojedynczego talerza.

28 Por. E. Kowicka, *Zastawa stołowa w Polsce w XVIII i XIX wieku*, [w:] *Wokół stołu i kuchni*, oprac. M. i J. Łozińscy, Warszawa 1994, s. 70; J. Paprocka-Gajek, *Kształtowanie się obyczaju i wyposażenia stołu w srebrną i platerowaną zastawę stołową w domach warszawskich w XIX i na początku XX wieku*, [w:] *Rzemiosło artystyczne. Materiały Sesji Naukowej Oddziału Warszawskiego Stowarzyszenia Historyków Sztuki*, red. R. Bobrow, t. 2, Warszawa 2001, s. 305–313.

29 „Czas”. *Kalendarz na rok 1905*, Łódź 1904, s. 69 (część „z”); *Ilustrowany przewodnik po Łodzi i okolicach: z planem miasta i mapką okolic*, Łódź 1912, s. nlb. [reklamy].

30 *Łodzianin. Kalendarz informacyjno-adresowy na rok 1900*, Łódź 1900, s. 10, 37 [reklamy]; „Rozwój” 1903, nr 267, s. 12; *Informator handlowo-przemysłowy miasta Łodzi na rok 1910*, Łódź 1909, s. XXXIX.



W okresie dwudziestolecia międzywojennego przemiany obyczajowe pociągają za sobą zmiany form towarzyskich w zakresie kultury stołu. Celebrowano posiłek już nie tylko w domu, ale głównie w restauracji, klubie czy stowarzyszeniu, do których się należało. Popularnym miejscem spotkań stają się także kawiarnie. Znikają niektóre z dawnych form etykietalnych. Dowodzi tego wspomnienie eleganckiego obiadu wydanego w majątku Lisowice przez Jadwigę Dianę z Silbersteinów Eigerową (matkę cytowanej Kamińskiej i poety Marka Eigera-Napierskiego), przekazane następująco przez Hannę Mortkowicz-Olczakową:

pamiętam taki obiad [...], kiedy do stołu podawał lokaj w białych rękawiczkach, a moi dwaj koledzy malarze, Menasze i Efraim Seidenbeutelowie, których pani Dina protegowała i zaprosiła na pobyt letni, nie wiedzieli, jak się zachować pod okiem służby, żeby broń Boże nie splamić haftowanego obrusa. Pamiętam i inne przyjęcia, na których skromni i nieraz zaniebdani w ubiorze ludzie poruszali się na tle kosztownych mebli i dywanów, gablotek pełnych stylowej porcelany i szkła, obrazów i luster<sup>31</sup>.

Podsumowując podjęte w artykule rozważania, należy zauważyć, że organizowane przez łódzką burżuazję spotkania towarzyskie wpisują się w szeroki kontekst socjologicznego zjawiska społecznego prestiżu<sup>32</sup>. Znajduje to wyraz nie tylko w położeniu stanowym i wynikających z tego przywilejach, ale również będących pochodną tego prestiżu osobowościowych predyspozycjach, wzorach konsumpcji czy sposobach spędzania wolnego czasu. Łódzcy plutokraci powielali bowiem panujące od wieków i uznane zasady arystokratycznego zachowania, dając temu wyraz zarówno w etykiecie, urządzaniu wnętrz, jak i potrzebie otaczania się obiektami luksusowymi i zbytkownymi. Chęć autoprezentacji nie ograniczała się jedynie do dążeń w uzyskaniu szlacheckich tytułów (rodziny Heinzlów i Scheiblerów) lub zawierania związków małżeńskich z reprezentantami sfer ziemiańsko-arystokratycznych<sup>33</sup>, ale przekładała się na całą sferę codziennego życia, w którą wpisuje się szeroko pojmowana kultura stołu. Należy jednocześnie podkreślić, że w tworzeniu owej urody codzienności na gruncie łódzkim silna okazywała się również narodowa czy rodzinna tradycja.

31 H. Mortkowicz-Olczakowa, *Wspomnienie o Marku Eigerze-Napierskim*, „Twórczość” 1959, nr 7, s. 50.

32 H. Domański, Z. Sawiński, *Wzory prestiżu a struktura społeczna*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1991.

33 S. Pytlas, *Łódzka burżuazja...*, s. 318–325.



Fot. 1. Jadalnia w pałacu w Kwietnie, 1893, autorstwa E. von Deldena. Źródło: WBP im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Łodzi, sygn. 12260 IK nr inw. KS131191/1967



Fot. 2. Jadalnia w pałacu w Dębicy, 1912, autorstwa A. Pichlera. Źródło: WBP im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Łodzi, sygn. 12288 IK nr inw. KS 2604/1964



Fot. 3. Fragment jadalni w pałacu w Dębicy z widokiem na ogród zimowy, 1912 autorstwa A. Pichlera. Źródło: WBP im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Łodzi, sygn. 12288 IK nr inw. KS 2604/1964

### Abstrakt

W końcu XIX wieku w strukturze społecznej łódzkiego mieszczaństwa dominowała grupa drobnomieszczaństwa stanowiąca około 20% mieszkańców. Wywodząca się z niej burżuazja stanowiła blisko 7%. Do czołówki wpływowych rodzin przemysłowych należeli: Scheiblerowie, Poznańscy, Geyerowie, Heinzłowie, Meyerowie, Grohmanowie, Herbstowie, Silbersteinowie, Biedermannowie, Hertzowie, Schweikertowie, Eitingonowie. Osiągając odpowiedni status społeczny, wykształcili oni własne formy etykiety towarzyskiej, wzorując się nie tylko na burżuazji zachodnioeuropejskiej i arystokracji, ale także zachowując elementy zaczerpnięte z tradycji rodzinnej. Ważną rolę odgrywały tu szeroko pojmowane zagadnienia kulinarne. Życie rodzinne i towarzyskie skupione było przy wspólnym stole. Starano się zapewnić mu właściwą oprawę, dbając o wygląd i sposoby urządzania jadalń. Artykuł prezentuje wyniki badań dotyczących kultury zarówno materialnej, jak i symbolicznej stołu, związanej z wyposażeniem, programem ikonograficznym wnętrza oraz obyczajowością. Chcąc przedstawić omawiane zagadnienia, odwołano się do materiałów archiwalnych, ikonograficznych, relacji pamiątkarskich i wspomnień oraz prozy poświęconej Łodzi.

**Słowa kluczowe:** burżuazja polska przełomu XIX–XX wiek, Łódź, historia, jadalnia, wystrój, kulinaria, posiłki, obyczaje, zastawa stołowa.

## At the common table. Dining rooms of Lodz's bourgeoisie in 19<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> century

### Abstract

At the turn of the 20<sup>th</sup> century the most numerous group among the inhabitants of Lodz was the petty bourgeoisie which accounted for 20% of its society. The proper bourgeoisie originating from this group was about 7%. Forefront of industrial families consisted of: Scheiblers, Poznańscy, Geyers, Heinz, Meyers, Grochmans, Herbsts, Silbersteins, Biedermanns, Hertz, Scheiweikerts and Eitingons. Due to their social status they were able to create their own forms of etiquette. It was based not only on the behavior of western aristocracy, but also contained elements taken from their families tradition. One of the most important pieces of this etiquette were broadly defined culinary issues. Social and family interactions were mainly pursued at the dining table. Therefore it was of utmost importance to pay attention to every detail of the setting where the meetings were held, as well as the overall look and decoration of the dining room. This article presents the result of the research conducted on both the symbolic and material of the titular table, connected to the rooms equipment, iconography of the interiors and the living customs. It is based on the archival and iconographical materials, memoirs and prose devoted to the city of Lodz.

**Key words:** Polish bourgeoisie of 19<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> centuries, history of Lodz, dining room's, decoration, cuisine, meals and its customs, tableware.



## Grzeczność polskiego stołu

Użyte w tytule sformułowanie w syntetyczny sposób sygnalizuje o zakresie zagadnień, który będzie przedmiotem zainteresowania; wymaga jednak doprecyzowania. Bardziej bowiem niż zasady dobrego zachowania zajmują autora językowe świadectwa oczekiwań i wymagań stawianych przed uczestnikami posiłku w polskiej kulturze. Dotyczy to także pewnej grupy zwrotów grzecznościowych towarzyszących tej szczególnej okoliczności życia rodzinnego i społecznego oraz powstających wówczas relacji interpersonalnych. Artykuł ten, choć eksponuje pewien historyczny wątek rozważań, nie będzie też głosem ubolewania nad upadkiem dobrych manier i ogólnego kryzysu obyczajów. To zadanie pozostawić można autorom licznych, paradoksalnie nieco – coraz liczniejszych w ostatnim czasie, poradników *savoir-vivre*<sup>1</sup>. Wbrew jednak tradycji, przypisującej znajomość dobrych manier jedynie warstwom uprzywilejowanym społecznie i łączącej ją z dziedzictwem kultury szlacheckiej Rzeczypospolitej Obojga Narodów<sup>2</sup> i „dawnym Polakom”, będzie też mowa o wiejskiej ławie i misie. Można dla tej decyzji znaleźć dziś głębsze uzasadnienie, chociażby w statystyce, która dowodzi, że bez mała 80% współczesnych Polaków ma wiejskie korzenie i w osobach swoich wykształconych reprezentantów tworzy tzw. nową inteligencję<sup>3</sup> lub w rosnącym zainteresowaniu tradycjami kulinarnymi wsi i „chłopskim jadem”. Łączenie etykiety ogólnej z językową grzecznością jest w moim przekonaniu uzasadnione, choć wyłączenie w osobną grupę pozdrowień i życzeń może budzić naukowe kontrowersje. Z braku miejsca skupię się na sprawach najważniejszych.

Grzecznościowa konwencja, sytuująca się wśród norm obyczajowych, jest odpowiedzią na potrzeby życia społecznego; wyodrębnia okoliczności i typowe sytuacje pragmatyczne relewantne z punktu widzenia kultury i relacji międzyludzkich, wobec których formułuje się określone, pozytywne oczekiwania. Stąd wynika pozytywne nacechowanie aksjologiczne zachowań grzecznościowych i pomijanie tego, co jest społecznie niekorzystne i naganne (np. jest kultura dyskusji, ale nie ma kulturalnej formy kłótni; tak samo wykluczone

---

1 Doliczyłem się (łącznie ze wznowieniami) blisko 20 tego typu pozycji, które ukazały się drukiem po 2005 roku. Poradniki i podręczniki dobrych manier piszą zarówno dyplomaci, jak i ludzie biznesu, a także popularni aktorzy, jak Joanna Jabłczyńska, która swoje zalecenia kieruje specjalnie do młodzieży. Zob. M. Przewoźniak, J. Jabłczyńska, *Współczesny savoir-vivre dla nastolatków*, Poznań 2007.

2 Pisze autorka podręcznika dobrych manier: „Przodkowie nasi cenili sobie przede wszystkim honor, a ten nakazywał szczególną dbałość o to, by swoim zachowaniem nie okazać się niegodnym kompanii «panów braci»: z szacunkiem odnosić się do starszych, pielęgnować rodzime obyczaje i tak postępować, by być godnym sarmackiej tradycji. Staropolska gościnność, ale też gotowość niesienia pomocy [...] dostrzymywanie umów i przyrzeczeń [...] tolerancja religijna i etniczna [...] to były fundamenty, na jakich zbudowana była Rzeczpospolita Obojga Narodów”. E. Sawicka, *Savoir-vivre. Podręcznik dobrych manier*, Warszawa–Bielsko-Biała 2011, s. 15–16.

3 Por. J. Warchała, *Kategoria potoczności w języku*, Katowice 2003.

jest składanie komuś wątpliwych moralnie życzeń<sup>4</sup>. O językowej grzeczności i aktach etykiety mówi się często (powtarzając zdanie Małgorzaty Marcjanik) jako o tym, czego w danej sytuacji nie wypada nie zrobić<sup>5</sup>. Ważność tej dyrektywy obyczajowej w kulturze (także w wymiarze ogólnoludzkim) nie podlega dyskusji. Mówi się więc o tym, co jest społecznie pożądane, oczekiwane itp. I tu stajemy wobec problemu znaczenia form grzecznościowych jako usankcjonowanych obyczajowo regulatorów życia społecznego.

Grzeczność ma zatem wymiar etyczny; skoro zachowania grzecznościowe podlegają w jakiś sposób społecznej sankcji – mieszczą się w obrębie norm obyczajowych (w wyjątkowych sytuacjach bywają regulowane prawnie, np. rytuał dworski i ceremoniał dyplomatyczny). Uchybienia w tym względzie mogą wyrządzić zło drugiemu człowiekowi: może się poczuć źle jako pominięty w czymś, odtrącony (nawet doświadczyć niegrzeczności innych jako ostracyzmu). Powtarzane i usankcjonowane w obyczaju podlegają rytualizacji i konwencjonalizacji, co sprawia, że jako językowe (formuły i zwroty) lub inne gesty kultury są oczywistą dla wszystkich (należą do kompetencji kulturowej i komunikacyjnej) realizacją obowiązującego członków jakiejś zbiorowości, grupy, narodu modelu grzeczności. Można więc mówić na przykład o ogólnym i wiejskim modelu grzeczności, który pozostaje częścią polskiego modelu grzeczności. Można też mówić o sarmackim i dworskim modelu grzeczności, rozumiejąc, że podlegał on jako element kultury różnym fluktuacjom i zmianom. Model grzeczności jest bowiem zawsze zależny od wielu czynników i tendencji, głównie społecznych, a w dalszej kolejności gospodarczych i ustrojowych, kulturowych i świadomościowych (ideologicznych)<sup>6</sup>. Można w tym wypadku mówić o funkcjonalnej zależności. Mimo toczących się przeobrażeń wykazuje jednocześnie cechę kontynuacji i trwania, silnie zakorzenioną w tradycji.

Na ten aspekt zachowań grzecznościowych warto zwrócić uwagę zwłaszcza w związku z ogólnym prawem dziedziczenia pewnych zachowań kulturowych. Chodzi tu zwłaszcza o wpływy arystokratyczno-dworskiego modelu grzeczności na obyczajowość europejskiego kręgu kulturowego. W największym uproszczeniu polega to na tym, że tracące uprzywilejowaną społecznie pozycję grupy (np. szlachta i arystokracja) pozostawiają niejako „w spadku” swoim następcom ciągle atrakcyjne wzorce kultury i zachowań znamionujących osiągnięcie tak pożądanego, wysokiego prestiżu społecznego. Prawidłowość ta daje się sprowadzić do kulturowo uniwersalnego mechanizmu dziedziczenia etykiety i form obyczaju towarzyskiego jako składnika kultury tracących na znaczeniu elit. Romuald Huszcza wyraża pogląd, że dla krajów kultury europejskiej można wręcz mówić o regularnych procesach demokratyzacji etykiety dworskiej do roli obowiązującego wzorca kontaktów towarzyskich<sup>7</sup>. Co prawda, tezy tej łatwiej dowieść na przykładzie rozwoju form adresatywnych, jednak i w zakresie kultury stołu ma ona wcale liczne potwierdzenia<sup>8</sup>.

4 Weźmy na przykład składane strażakowi niefortunne życzenia pojawienia się w okolicy seryjnego podpalacza.

5 Por. M. Marcjanik, *Etykieta językowa*, [w:] *Encyklopedia kultury polskiej XX wieku*, t. 2. *Współczesny język polski*, red. J. Bartmiński, Wrocław 1993, s. 272; też, *Słownik językowego savoir-vivre'u*, Warszawa 2014, s. 5.

6 Tak sytuuje ich ważność K. Ożóg, *Wpływ tendencji kulturowych na język polski*, wykład wygłoszony 7 IV 2014 na zaproszenie Koła Naukowego Językoznawców Studentów UJ im. M. Karasia dla studentów i doktorantów Wydziału Polonistyki UJ.

7 R. Huszcza, *Honoryfikatywność. Gramatyka, pragmatyka, typologia*, Warszawa 2006, s. 22.

8 Por. też M. Łaziński, *O panach i paniach. Polskie rzeczowniki tytułowe i ich asymetria rodzajowo- płciowa*, Warszawa 2006; W. Pianka, *Historyczne zmiany w systemach adresatywno-honoryfikatywnych w krajach*

Tak na przykład najważniejsze reguły i wzorce europejskiej etykiety mają swój rodowód na olśniewającym przepychem dworze Króla Słońce, Ludwika XIV (1643–1715). To jego wpływom zawdzięczamy upowszechnienie się wynalazku, jakim jest widelec, choć i Henryk III Walezy, a przed nim królowa Bona mają w Polsce w tym dziele niejaki udział. Z takich doświadczeń kulturowych wynikają obowiązujące po dziś dzień zasady jedzenia i picia w towarzystwie, nakrywania, precedencji przy stole oraz sposoby (angielski i francuski) usadzania gości, z regułą prawej ręki i naprzemienności płci. O wiele wcześniej, bo w czasach wypraw krzyżowych przyszedł z wpływami dworskiej kultury orientalnej do zachodniej feudalnej Europy zwyczaj wyróżniania się osób wysoko urodzonych i szlachty dystygowanym sposobem spożywania posiłków, bez spluwania na podłogę, smarkania, wycierania nosa w serwetę, grzebania w zębach, czkania i wymiotowania. Wieki wzrostu znaczenia europejskiego mieszczaństwa przyniosły dość szybkie przyjęcie się w tym stanie społecznym zwyczajów, takich jak porzucenie jedzenia z jednej miski i upowszechnienie się łyżki i własnego talerza (pozostała nam zrodzona już wówczas kontrowersja, czy jeść się winno, kierując łyżkę do ust czubkiem czy bokiem). Ostatecznie dla współczesnego wykształconego Europejczyka sprawami ciągle wśród dobrych manier najważniejszymi<sup>9</sup> na liście stosownych zachowań przy stole jest: niemlaskanie i niesiorbanie, niemówienie z pełnymi ustami, czekanie ze spożywaniem potrawy na innych, poprawna postawa, prawidłowe korzystanie ze sztuców, niemieszanie i nierozgniatanie potraw na talerzu, używanie serwetki zgodnie z przeznaczeniem. Jest też oczywiste (wedle słynnej przemowy Sędziego z *Pana Tadeusza* – należące do „grzeczności kupieckiej”, bo praktykowane często na pokaz) opanowanie reguł tej nobilitującej gry towarzyskiej, świadczące o przynależności do godnych luksusu i elegancji elit. Podczas wystawnego przyjęcia w drogiej restauracji z sześciodaniowym menu sankcją za pomylenie sztuców, kieliszków na wino, założenie serwetki na szyję, spełnienie toastu wódką jest opinia towarzystwa i groźba nadszarpnięcia własnego wizerunku.

Pytanie, czy właściwe zachowanie przy stole ma jakiś głębszy sens, możemy pozostawić bez odpowiedzi, nie ulega jednak wątpliwości, że pozostaje ono przydatne i ważne dla ludzi także w czasach głębokiej demokratyzacji form życia społecznego i towarzyskiego. Przynajmniej w życiu zawodowym i dążeniu do kariery. Spożywanie posiłków jest niewątpliwie jedną z najważniejszych sytuacji pragmatycznych, w których weryfikują się nasze umiejętności społeczne. Znamca etykiety biznesowej i protokołu stwierdza: „Nawet nie zdajemy sobie sprawy, jak często jesteśmy oceniani właśnie przez pryzmat zachowania się podczas jedzenia”<sup>10</sup>. Jak pokazują przykłady, nic się w tej materii nie zmieniło od zamierzchłych czasów<sup>11</sup>, a dzisiejsza popularność rozmaitych poradników dobrych manier może zaskakiwać.

Jak ogólnie wiadomo, dzięki słynnemu wierszowi Przeclawa Słoty *O zachowaniu się przy stole* mamy dowód upowszechnienia się w XV-wiecznej Polsce dworskiej

*i językach słowiańskich*, „Biuletyn Polskiego Towarzystwa Językoznawczego” 2010, nr 66, s. 197–207; K. Sikora, „Z panem i kmieciem po świecie” – o tradycji i współczesności w zwracaniu się do drugich, „LingVaria” 2011, nr 2 (12), s. 79–88.

<sup>9</sup> Dowodzą tego badania ankietowe, por. U. Witt, *Savoir-vivre przy stole, czyli jak nie najeść się... wstydu*, tłum. P. Berndt, Warszawa 2009.

<sup>10</sup> A. Jarczyński, *Etykieta w biznesie*, Gliwice 2010, s. 167.

<sup>11</sup> Świadectwa głośnych towarzyskich wykroczeń przeciw kulturze stołu mamy już z czasów starożytnych (por. U. Witt, *Savoir-vivre przy stole...*, s. 9). Nieodmiennie źródłem takich faux pas bywa zazwyczaj niewiedza, ale także nieliczenie się z odmiennością obcej kultury.



obyczajowości Zachodu i znanej na dworach możnowładczych kultury biesiadowania (mycie rąk, własne nakrycie, obecność kobiet). Jest to bardzo ciekawe świadectwo zmian w kulturze stołu, zwłaszcza że jeszcze w *Opisie obyczajów za panowania Augusta III* księdza Jędrzeja Kitowicza przełom ten nie został przedstawiony jako definitywnie już zamknięty w środowisku szlacheckim. W rozdziale *O stołach i bankietach pańskich* Kitowicz pisze:

Nożów i widelców u wielu panów nie dawano po końcach stołu, trwał albowiem długo od początku panowania Augusta III zwyczaj, iż dworzanie i towarzystwo, a nawet wielu z szlachty domatorów nosili za pasem nóż, jedni z widelcami, drudzy bez widelców, inni zaś prócz noża za pasem z widelcami miewali uwiązaną u pasa srebrną, rogową lub drewnianą [...] łyżkę w pokrowcu skórzanym, u niektórych srebrem haftowanym; przeto poło taka moda trwała, miano za dosyć pośrodek stołu opatrzyć łyżkami, nożami i widelcami, wiedząc, że ci, którzy zasięga końca stołu, będą mieli swoje noże i łyżki na pańską pieczeńią, barszcz i inne kawały. Jeżeli zaś który nie zastał u stołu łyżki gospodarskiej i swojej nie miał, pożyczał jeden u drugiego, skoro ten, rzadkie zjadłszy, do gęstego się zabrał, albo zrobił sobie łyżkę z skórki chlebowej, zatknąwszy ją na nóż, co nie było poczytane za żadne prostactwo w wieku wykwinnością francuską nie bardzo jeszcze zarażonym czyli też nie wypolerowanym. [...] Z jednej szklanki pili za koleją lub z jednego puchara, nie brzydząc się kroplami napoju, które z wąsów jednego spadały w puchar podawany drugiemu. Biała pleć nawet nie miała mierzączki przytykać swoich ust delikatnych do puchara, w kolej idącego, po wąsach uszarganych. Jak zaś nastaly kielichy szklanne i kieliszki, nastala zarazem i obrzydliwosc cudzej gęby<sup>12</sup>.

Dostatek i przepych pańskiego stołu objawiał się dla przykładu w sposobie podawania piecystego, co dobrze tłumaczy, dlaczego biesiadowano zgodnie, w gwarze nagabywań, podziękowań i nadającego ogólny ton zwrotów „proszę”, „dziękuję”, „przepraszam” (fragment rozdziału *O potrawach staroświeckich*):

Między półmiski, rozmaitym ptastwem i ciastem napełnione, podług wielkości stołu stawiano dwie albo trzy misy ogromne, na kształt piramidów z rozmaitego piecystego złożonych [...]. Te piramidy na spodzie miały dwie pieczenie wielkie wołowe, na nich położona była ćwiartka jedna i druga cielęciny, dalej baranina, potem indyki, gęsi, kupiony, kurczęta, kuropatwy, bekasy; im wyżej, tym coraz mniejsze ptastwo. Z tych piramid, jako też mis i półmisków, goście [...] brali przed siebie owe piecyste, rozbierali, częstowali w kolej siedzących u stołu i nie przepominając zostawić dla siebie najlepszej sztuczki, po obczęstowaniu wszystkich sami jedli<sup>13</sup>.

Marek Cybulski w swoim opracowaniu etykiety językowej dawnych Polaków wspomina o kilku formułach obowiązujących czy używanych przy stole, reprezentujących dość archaiczną strukturę życzenia z czasownikiem w imperatywie z wezwaniem do Boga, typu: „Boże daj, Boże pomóż”, które pozostawiły w języku zleksykalizowane: *zdrowia, szczęścia, pomyślności, wszystkiego najlepszego, Boże daj zdrowie, Boże pomagaj, szczęść Boże* (chyba jedyny zwrot zachowujący żywotność we współczesnej polszczyźnie ogólnej, w ograniczonym jednak typie kontaktu)<sup>14</sup>. Mimo wątpliwości, które pozostawia pewien niedostatek materiału, na podkreślenie zasługuje charakterystyczny pragmatycznie zakres użycia

12 J. Kitowicz, *O stołach i bankietach pańskich*, [online] <http://literat.ug.edu.pl/kitowicz/019.htm> [dostęp: 11.07.2017].

13 Tenże, *O potrawach staroświeckich*, [online] <http://literat.ug.edu.pl/kitowicz/012.htm> [dostęp: 11.07.2017].

14 M. Cybulski, *Obyczaje językowe dawnych Polaków. Formuły werbalne w dobie średniopolskiej*, Łódź 2003.

owych *quasi*-modlitewnych zwrotów, zalecanych w różnych sytuacjach życiowych, jak choćby te pochodzące z połowy XVI wieku<sup>15</sup>:

- kiedy komuś puszczano krew: *Boże daj wam zdrowie!*;
- kiedy ktoś wychodził z łaźni: *Boże wam daj na zdrowie tę łaźnię!*;
- gdy ktoś kichał: *Bożeć daj zdrowie! // Boże was uzdrów!* – czyli prawdopodobnie: *Niech idzie / obroci się na zdrowie!* (chodziło o to, by – jak wierzano – z kichającego nie uleciała dusza);
- w różnych okolicznościach wymagających deklaracji zyczliwości i pamięci (podziękowanie, pozdrowienia, zakończenie rozmowy itp.): *Boże daj ci się dobrze wodziło // Racz Panie Boże dać, by ci się..., Boże pomagaj, Boże prowadź!, Pomaga Bóg!, Niech Bóg szczęści, Niech Bóg zdarzył!*;
- oraz obowiązujące już ściślej przy stole: *Boże wam pożegnaj jedzenie, Boże wam pożegnaj to piwo.*

Wyraziste ślady ich stałej obecności w kulturze biesiadnej znajdujemy także w tradycyjnych toastach. Obok formuły zdaniowej, która pozostawiła nam na przykład: „Za zdrowie pań!” i „Do pana młodego // W ręce pana młodego” – bardziej wyszukane, mamy także dobrze potwierdzone całkiem już pospolite: *Boże daj / zdarz zdrowie, Daj ci Boże zdrowie!, Bożeć ci daj zdrowie! Bodaj zdrów!, Daj zdrowa była!, Oby nam się!* Typowa dla polskiej grzeczności symetryczność zachowań językowych wymagała też odpowiedzi na takie życzenie. Mogło nią być powtórzenie formuły lub swoiste odwrócenie życzenia i podziękowanie: *Boże wam daj zdrowie! – Pijcie z Bogiem; Za zdrowie jegomości rotmistrza naszego! – Pij z Bogiem; Dobrze zdrowie, panie gospodarzu! – Pij waszmość prze własne zdrowie swoje [...] dziękuję waszmości; Piję do was, za zdrowie – Pijcie zdrowi!; Sługa uniżony!; Do wacpana dobrodzieja! – Do nóg upadam* (i wypiwszy, toast oddaje). Z własnego doświadczenia dodałbym równie staroświeckie i dość nieoczekiwane w tej sytuacji: *Bóg zapłać!*<sup>16</sup>.

Na tym tle dość zaskakująco wypada niepotwierdzony w materiałach Cybulskiego ogólnie znany i popularny zwrot „smacznego!”. Niewątpliwie<sup>17</sup> wykazuje on etymologiczny związek z dawnym (XVI wiek) zapożyczeniem ze śrwniem. *smac / smach* – ‘smak zmysł smaku, smak czegoś, posmak’. Stąd *smakować* i *posmakować*, co jako *posmak* w XVI wieku prócz oczywistego ‘spróbowanie, posmakowanie’, oznaczało też ‘przyjemność jedzenia, i apetyt’. Kształt językowy każe domyślać się pierwotnej frazy nominalnej „smacznego jadła”, która utraciła postać pierwotnej werbalnej życzeniowej formuły zdaniowej. W kontekście pochodzenia tego zachęcającego do jedzenia zwrotu dziwi jego ograniczony zasięg społeczny, co i dzisiaj znajduje odzwierciedlenie w zaleceniach poprawnościowych, uznających go za mało elegancki, a nawet w pewnych sytuacjach niedopuszczalny, bo zbyt krępujący dla rozmówcy<sup>18</sup>. Zatarciu uległ jego pierwotny sens życzeniowy, obecny bez zastrzeżeń w niemieckim *guten Appetit* i francuskim *bon Appétit*.

Poświęćmy nieco uwagi zwyczajom obecnym (do niedawna powszechnie) w grzeczności wiejskiego obszaru językowego. Pojmowanie posiłku jako daru Bożego, a pracy na roli jako

15 Tamże, s. 210–211.

16 Tamże, s. 218–223.

17 W. Boryś, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2005.

18 Według M. Marcjanik „Używanie zwrotu grzecznościowego *Smacznego* w eleganckich sytuacjach w ogóle nie jest zalecane (dotyczy to obyczaju polskiego)”, [online] <http://sjp.pwn.pl/poradnia/haslo/Smacznego;7333.html> [dostęp: 11.09.2017]; por. też M. Marcjanik, *Słownik językowego...*, s. 289.

świętego trudu sprzyja sakralizacji fizjologicznej czynności zaspokajania głodu. Wymagane było ówczesnie nabożne skupienie i milczenie. Z dzieciństwa pamiętam, że dotyczyło to wszelkich spożywanych wspólnie posiłków (także wynoszonej na pole *jużyny*). Nie wolno też było ani niczego zmarnować, ani grymasić. Kultura niedostatku nie może sobie na taką rozrzutność pozwolić, a pozostawienie czegoś na talerzu byłoby gestem lekceważenia wobec gospodarzy czy rodziców. Jeszcze 50 lat temu dość powszechnie (zwłaszcza w uboższych regionach Polski) jedzono w chłopskiej rodzinie z jednej miski<sup>19</sup>. Oczywiście swoją łyżką, która czekała na każdego domownika zatknięta w łyżniku. Przyjezdny nie rozstawał się z nią, nosząc ją często za cholewą buta. Jedzono z ławy, którą zaścielano łoktuszą lub serwetą; obowiązywała też kolejność odpowiadająca hierarchii rodzinnej; dołączali się do niej goście traktowani zwykle na równi z dziećmi gospodarza. Za ciężkie przewinienie uchodziło sięganie po lepsze kąski, znajdujące się przed kimś innym. Dzieci do porządku przywoływano w takiej sytuacji uderzeniem drewnianą kopyścią (warzechą) po ręce; dorosłym groziła utrata twarzy. W zgodzie z tradycją z jednej miski jedzono także w zasobnych chłopskich domach<sup>20</sup> i zwyczaj ten długo utrzymywał się na przykład w okolicach Krakowa. Zastanie kogoś w trakcie posiłku wymagało użycia pobożnej formuły życzącej (tożsamej z błogosławieństwem wygłaszanym przez gospodarza przed posiłkiem – potem domownicy żegnali się pobożnie i zaczynało się posiłek), na przykład w górzystej Małopolsce i w Krakowskiem: *Roc Bóg / Pom Bóg / Pon Jezus zegnać*<sup>21</sup> / *pozegnać! Boże pozegnoj!*, na co adresat powinien złożyć podziękowanie, typu *Bóg zapłoc!*. Wdzięczność za dar dobrego słowa często objawiała się konwencjonalnym zaproszeniem przez gospodarza do ławy i miski: *Hybojcie / podźciez / pójcie ku nom obiadować, śniodać, wieczerzać!*, przed czym wypadało się dość stanowczo wzbraniać i wymawiać<sup>22</sup>, na przykład tym, że się już jadło w domu: *E, my niegłodni, telo co my pośnidali w chałupie*. Czasem ta językowa gra przybierała bardziej wyszukaną postać: *Jydzcie ta z Panem Jezusym, jo wom ta nie rusym!* Zaproszenie ponawiane z reguły było traktowane serio. Nawet wówczas jednak należało jeść powoli, małymi kęsami, jakby od niechcenia. Dzieciom przypomiano o konwencjonalnej naturze zaproszenia do stołu dodawanym na koniec: *Ale swój rozum mijj!* Zwykle nie było to potrzebne, bo od najmłodszych lat wpajano dzieciom przekonanie, że „po domach” się nie je i karcono je za przynoszenie tym sposobem wstydu rodzinie.

19 Taką scenkę włożyli na przykład do swego *Elementarza gwary warmińskiej* Izabela Lewandowska i Edward Cyfus: „Cało famelijo sia łusiodała do stoła i wciórke [‘wszyscy’] jedli łyżkami z jedny miski ta breja z tukam. Jek koźdan łuz swojo łyżka na koniec na stół łukłod, gbur móziul ‘od breji’ i wstowali od stoła”. I. Lewandowska, E. Cyfus, *Elementarz gwary warmińskiej*, Barczewo 2014, s. 47.

20 W swej etnograficznej monografii wsi Brzozowa z lat 1897–1906 Jan Świątek mówi o takiej – obiektywnie dość uciążliwej – formie spożywania weselnego obiadu przez gości. Obiad weselny w Brzozowej to: „kapusta z mięsem, ziemniaki z rosółem, makaron z rosółem lub ryż z mlekiem albo maszczony, mięso gotowane samo lub ze śliwami, kasza jęczmienna z flakami – to są potrawy, które na dwóch lub jednej wielkiej misie stawiają kolejno na stół, a raczej na długą ławę (na wyższych nogach)”. J. Świątek, *Brzozowa i okolica Zakliczyna nad Dunajcem: obraz etnograficzny. Zbiór z lat 1897–1906, cz. 3. Ludność. Zwyczaję i pojęcia prawne*, Wrocław 1999, s. 91.

21 Obecny w tej formule sens błogosławieństwa można wyłożyć jako: *Niech Pan Bóg raczy przeżegnać (= pobłogosławić) ten pokarm*.

22 Wymawiają się od jedzenia i poczęstunku, jako ludzie kulturalni, nawet oczekiwani przez gospodarzy swatowie, którzy odwiedzają dom panny na wydaniu w sztuce Jana Liszewskiego z 1882 roku „Ale usiądźta i odpocznijta / po szklance piwa tymczasem wypijta! – My dziękujewa, nie dawnomci jedli / ledwoć co my u was na stolki posiedli”. J. Liszewski, *Swaty Warmińskie. Sztuczka teatralna w trzech aktach*, Gniezno 1886, s. 83.

Tej szczególnej formy chłopskiej gościnności nie należy mylić z natarczywym namawianiem gości do picia i jedzenia, co dzisiaj bywa kultywowane, a postrzegane jako uciążliwy relikwyt przeszłości. Na wsi ten szeroko rozpowszechniony zwyczaj nosi nazwę *cynstowania* (krakowskie), *nukania*, *nukacki* (gwary góralskie) albo *prynuki* (w gwarach północno-wschodniej Polski). Okazywanie gościnności i częstowanie jest niewątpliwie przywilejem gospodarza, natomiast przynosi honor gościom. Podkreśla bowiem ich znaczenie. Na wsi dawniej bez tej zachęty nikt z zaproszonych nie tknąłby się niczego, co postawiono przed nim na weselnym stole czy podczas innej okazji. Takie oczekiwanie jest właściwe wielu kulturom. Ute Witt wspomina o brzemiennym w skutki dyplomatycznym *faux pas*, które przydarzyło się pierwszemu brytyjskiemu posłowi w Tybecie, kiedy to podczas wystawnej kolacji, nie rozumiejąc przyczyn powściągliwości w jedzeniu u najważniejszych osobistości z Lhasy, kazał wynieść nietknięte potrawy na powrót do kuchni<sup>23</sup>. Szukając paraleli, z powodzeniem moglibyśmy tu odnieść się do wsi podhalańskiej, gdzie zwyczaje takie rozciągały się także na przygotowania do wesela: bywało, że drużbowie i młodzi państwo, rodzice pani młodej i młodego po kilkakroć (nawet w dniu wesela) zapraszali te same osoby na uroczystości. Ten swoisty rytuał honorowania gości przy stole dowcipnie przypomniał Jan Gutt-Mostowy w swym zbiorze gawęd *Gwara o gwarze*:

Stary, góralski obcyj nakazował, coby nie pokazać po sobie, że ci sie fce jeś, abo ze cosi byś ta jescze zjod. To był nie hónor. Toz to jak kogo pytali, coby razem ś nimi ku misce siod, to sie nopiyrwyj musioł niby przed tym bronić: – Jo niegłodny, dopiyo jek jod, Bóg zapłóć, ale nie fce mi sie. Dopiyo jak juz dłuzyj nukali, to nareście mógeś przy ławie siednonć. Tak jakiebyś gazdom wielgom łaske robiył, ze ś nimi zjys. Nukanie, znacy namowianie do jedzynio, było tyz wozne i na weselu, bo jako sie juz rzekło, nie hónor było ani samemu brać, ani pokazać po sobie, zeby sie to cy owo zjadło. Pyto sie jedyn drugiego: – Byliście Kubie na weselu? – Byłek. – I jakiez było to wesele? – Ze dyć takie ta. Jedzynio było doś, ino nukacki nie było<sup>24</sup>.

Zachowało się wiele z dawnego obyczaju i kultury chłopskiego stołu do czasów współczesnych. Z braku miejsca nie można tu należycie rozwinąć tego interesującego wątku rozważań. Zwrócić wypada na koniec uwagę na podziękowanie za gościnę i gościniec (w znaczeniu podarunku z jedzenia na drogę, do domu). Pomijając bardziej wyszukane (np. obrzędowe – weselne) formy, należy wskazać kilka zaskakująco żywotnych formuł grzecznościowych, o których wspomina także w swej książce Cybulski. Słowa podziękowania gospodarzom za posiłek, poczęstunek czy wręczany kawałek ciasta, weselnego kołacza (zwłaszcza gdy ktoś dziękuje chrześcijańskim *Bóg zapłać!*) kwitowane są u Lasowiaków, w okolicach Kolbuszowej, Leżajska, Przeworska, Sieniawy zwrotami: *Niech idzie / będzie na zdrowie!*; *Zdrowi jedzcie!* itp. Niewątpliwie zwroty te warte są zachowania jako cenny element lokalnego dziedzictwa kulturowego. Wcale niemałego, biorąc pod uwagę niczym nieumotywowane stereotypowe wyobrażenie prostoty i ubóstwa wiejskiej etykiety, utrwalone w polskiej kulturze.

23 U. Witt, *Savoir-vivre przy stole...*, s. 9.

24 J. Gutt-Mostowy, *Gwara o gwarze*, Kraków 1998, gawęda 8, s. 67.

**Abstrakt**

Niewątpliwie istnieje głęboki związek pomiędzy określonym typem kultury i organizacji życia społecznego a obowiązującym modelem grzeczności i szerzej – zwyczajami towarzyskimi. Podlegają one historycznym zmianom, spowodowanym głównie przez czynniki kulturowo-polityczne i społeczne. Postępujące szybko zmiany kulturowe (zarówno w mieście, jak i na wsi), mimo swego wielkiego zasięgu i intensywności pozostawiły wiele tradycyjnych wyrażań i zwrotów o funkcji grzecznościowej, ciągle obecnych w polskiej kulturze biesiadnej. Autor na podstawie kilku wybranych przykładów szuka paraleli i różnic dzielących pod tym względem tradycje wiejskiego i szlacheckiego stołu. Zwraca uwagę na ich rolę w toczącym się współcześnie ożywionym dyskursie regionalności, chętnie oddającym głos tradycji.

**Słowa kluczowe:** etykieta językowa, obyczaje i zwyczaje, *savoir-vivre*.

## Polish table manners

**Abstract**

Undoubtedly there exists a profound relation between certain culture type and social life organization as well as between conventional politeness model and, in a broader sense – social manners. The latter are affected by historical changes caused mainly by cultural, political and social factors. Accelerating cultural changes (both in urban and rural areas), despite their vast range and intensity, left numerous traditional polite phrases and idioms, which are still present in the Polish festive culture. The author, on the basis of several selected examples, is searching for parallels and differences between rural and noble tables. The emphasis is placed upon their role in a contemporary vivid discourse on regionality, where tradition is willingly favoured.

**Key words:** language manners, customs, *savoir-vivre*.

## Zachowania etykietalne przy chłopskim stole

Dla społeczności wiejskiej jedzenie zawsze stanowiło szczególną wartość, co w dużym stopniu wynikało z trudu, jaki wkładano w jego pozyskanie. Mimo dużego nakładu pracy zbiory nie zawsze były wystarczające, co sprawiało, że chłopi często borykali się z niedostatkiem pożywienia. Dlatego też posiłek traktowany był jako dar od Boga, do którego podchodzono z szacunkiem i godnością. Bywał on spożywany wspólnie przez całą rodzinę, powoli, w skupieniu i z zachowaniem uroczystego milczenia – w ten sposób podkreślano niezwykłość i odświętność nawet codziennego posiłku. Ludowa etykieta nie była tak wysublimowana, jak u innych warstw społecznych<sup>1</sup>, ale należała „do form zachowań, które podlegały zdecydowanej społecznej cenzurze, w odróżnieniu od współczesności, cechującej się znacznym rozluźnieniem owych rygorów i dyferencjacji świadomościowo-światopoglądowej”<sup>2</sup>. Ścisłe reguły zachowania się przy stole oraz charakter ich uzasadniania („Kto podczas jedzenia rusza nogą, ten diabła kołysz”) świadczą, że nawet powszednie posilanie się traktowano jako czynność na poły religijną. Dowodzi tego również zwyczaj odmawiania modlitwy przed każdym posiłkiem i po nim, później ograniczony już tylko do okazji świątecznych, takich jak Wigilia czy Wielkanoc<sup>3</sup>.

W artykule skupię się na przedstawieniu zachowań obowiązujących mieszkańców wsi w XIX i w pierwszej połowie XX wieku przy stole świątecznym i podczas spożywania codziennych posiłków. Etykieta przez nich stosowana obejmowała różne formy spraszania gości na uczyty obrzędowe, witania ich przed biesiadą czy rozsadzania przy stole. Osobną kwestię stanowiły zwyczaje związane z rozpoczęciem i zakończeniem uczyty, kolejnością podawania potraw oraz zachowań grzecznościowych. Wymienione zasady obowiązywały wszystkich i były nieformalne, przekazywane młodszemu pokoleniu przez starszych poprzez przekaz ustny, a także obserwację zachowań dorosłych i bezpośrednio uczestnictwo w biesiadowaniu. Najwięcej informacji o zwyczajach postępowania przy chłopskim stole można pozyskać z opracowań dotyczących obrzędowości dorocznej i rodzinnej oraz publikacji o pożywieniu wiejskim. Podstawę materiałową stanowiły także materiały terenowe pochodzące głównie z lubelskich archiwów etnograficznych<sup>4</sup>.

---

1 W kręgach szlacheckich uważno wręcz, że przy chłopskim stole żadne zasady nie obowiązywały, co w mityzujących opisach zawsze jest skutecznym sposobem dyskwalifikacji – ludzie bez zasad są gorsi, poza kulturą, a bliżej natury (a więc poniekąd zwierzęcości). Zob. K. Leńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraczonych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010, s. 110–113.

2 A. Brzozowska-Krajka, „Kto popija i pojada, to mu się dobrze układa”. *Ludowa etykieta konsumpcyjna*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. P. Kowalskiego, Wrocław 1998, s. 78.

3 J. Straczk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław 2006, s. 212.

4 Archiwum Zakładu Kultury Polskiej Instytutu Kulturoznawstwa UMCS w Lublinie (dalej: AZKP)

Posiłki codzienne i wszelkie uczty odbywały się z reguły w izbie. Jedynie w lecie w upalne dni jadano przed domem lub na polu, żeby nie tracić czasu na powrót do domu. Obrzędowe strawy mogły być spożywane w karczmie, jak bywało w przypadku stypy lub we wstępnej fazie wesela: „Zajeżdżają, potem przed karczmę, gdzie wstępują i bawią się do wieczora, ze składek, jakie między sobą, tak w pieniądzech, jak i żywności poczynią, po czym około dziesiątej godziny w nocy wracają do domu weselnego, gdzie zastają już obiad zastawiony”<sup>5</sup>.

Podczas wesela, jeśli było dużo zaproszonych gości, a pomieszczenie było niewielkie, posiłki spożywano „na raty” – najpierw państwo młodzi, druźbowie, rodzina i krewni nowożeńców, potem dalsi krewni, a na ostatku dzieci i goście, co do których była pewność, że się nie obrażą<sup>6</sup>. Obrzędowe ucztowanie odbywało się zawsze przy stole (w dni powszednie przy niższym taborecie), co miało podkreślać uroczysty charakter obchodów. Jadanie na co dzień „przy stole uważane było za grzech”<sup>7</sup>. Stół był bowiem traktowany jako ołtarz domowy, przy którym rano i wieczorem rodzina się modliła. W dni powszednie na posiłek do stołu zapraszano jedynie ważnych gości, na przykład księdza.

Do innych sprzętów kuchennych, które wykorzystywano przy spożywaniu posiłków, w południowo-wschodniej części kraju (południowa Lubelszczyzna i Rzeszowszczyzna) należała dzieża, wyciągana na środek izby w wieczór wigilijny. Czyniono tak, aby nadać temu posiłkowi płodnościowy charakter, mający na celu zapewnienie urodzaju na nadchodzący rok. Codzienne posiłki jadano na niezaścielonym taborecie, jedynie w czasie uczt obrzędowych stół zaścielano obrusem, a jak go nie posiadano, to płóciennym prześcieradłem. Zastawa stosowana na co dzień czy od święta była bardzo skromna, ograniczała się do jednej glinianej miski lub żeliwnego garnka na potrawę i drewnianych łyżek dla każdego ze spożywających. Na weselu także „po kilka osób (trzy lub cztery), zwykło jadać skwapliwie z jednej miski, częstokroć bez noży i widelcy, choć te narzędzia tkwią w mięsivach i jarzynach”<sup>8</sup>. Każdy z biesiadników przynosił swoją łyżkę<sup>9</sup>. Chleb lub ciasto na stołach stawiano w dużych sitach, zwanych przetakami; one też często służyły jako taca do przenoszenia potraw. Napoje alkoholowe spożywano z jednego kieliszka lub kilku dla większej grupy osób. Jedzenie z jednej miski i picie z jednego naczynia miało cementować więzi uczestników uczty. Talerzy zaczęto używać na początku XX wieku w regionach bardziej rozwiniętych, a na kresach i na południu tradycja spożywania wspólnego posiłku z jednej miski w biedniejszych rodzinach praktykowana była jeszcze w latach 60. i 70. XX wieku<sup>10</sup>.

Do stołu zasiadano zawsze w świątecznym ubraniu, co także miało ukazywać wyjątkowość tego dnia, przy czym w niektórych regionach, na przykład „w Siędziejowicach w Kieleckiem w czapkach zasiadali do stołu, przy wszelkich obrzędach domowych”<sup>11</sup>.

UMCS); Archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego w Cieszynie (dalej: APAEwC); Archiwum Pracowni Etnolingwistycznej UMCS w Lublinie (dalej: APE UMCS); Archiwum Muzeum Wsi Lubelskie w Lublinie (dalej: AMWL).

5 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, t. 3, cz. 1: *Kujawy*, Warszawa 1869, s. 267.

6 A. Chętnik, *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, Kraków 1936, s. 133.

7 B. Michałkówna, *Pożywienie*, [w:] *Kultura ludowa Wielkopolski*, t. 2, pod red. J. Burszty, Poznań 1964, s. 441.

8 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, t. 3, cz. 1: *Kujawy...*, s. 269.

9 APAEwC, wywiad: K.O., kobieta, ur. 1955, Cz.W. mężczyzna, ur. 1933, W.W., kobieta, ur. 1936, zam. Wyżnica, pow. Kraśnik, zob. M. Migurska w 2001 roku, 32/29/XV.

10 AZKP UMCS, wywiad: E.K., kobieta, ur. 1956, zam. Sporniak pow. lubelski, nagranie z 2017 roku.

11 H. Biegeleisen, *Wesele*, Lwów 1928, s. 156.

W biesiadzie obrzędowej mogli brać udział tylko zaproszeni goście. W tradycji ludowej najbardziej rozbudowaną formę przyjęło spraszanie gości na wesele. Odbywało się to zazwyczaj dwu- lub trzykrotnie, a na Kujawach czterokrotnie przed weselem<sup>12</sup>. Pierwszy raz najczęściej proszono na tydzień lub dwa przed weselem, drugi raz przeddzień, a trzeci z samego rana w dniu ślubu – „I później po trzeciej zapowiedzi, bo jak po pierwszy prosili na wesele, to jeszcze nie wiadomo było czy to wesele się czasem nie rozleci. Ale już jak drugi raz prosiło, to już wtedy szli na wesele”<sup>13</sup>. W niektórych regionach ostatni raz proszono jeszcze w trakcie wesela z rana wszystkich tych, którzy już byli na wcześniejszej uczcie – w imieniu państwa młodych czyniła to młodzież i skrzypek<sup>14</sup>. Na Kujawach grano gościom w takiej sytuacji pieśń „Na dzień dobry”<sup>15</sup>.

Przed weselem gości zapraszał starosta, niekiedy družba, albo państwo młodzi osobno w towarzystwie starszej drużny i družby. Każde z nich zapraszało swoich gości. Wchodząc do domu, podejmowali oni wszystkich mieszkańców domu pod kolana – zaczynając od najstarszych osób, a kończąc na dzieciach, i prosili o błogosławieństwo, po czym panna młoda mawiała: „Tatusi prosi, Matusia prosi, p. młody prosi i starsza družka prosi i ja proszę, żebyście szli na wesele”<sup>16</sup>. Niekiedy zaproszenie miało akcent żartobliwy, a czasami przyjmowało formę oracji<sup>17</sup>, z której można się było dowiedzieć, co będzie biesiadników czekało podczas uczy. W okolicach Chełma wygłaszano krótkie wierszyki do gości, wówczas to swat mówił:

Ja koniki z boku trącam,  
w koło izby się wykręcąm,  
na co mi tu gadać wiele,  
prosim państwa na wesele,  
widzicie tu pana młodego,  
dobrze wam znanego<sup>18</sup>.

Podczas spraszania pannę młodą obowiązywało określone tradycją zachowanie. I tak mieszkanka wschodniej Lubelszczyzny musiała pamiętać, że przychodząc do domu, gdzie mieszkały młode panny, nie mogła usiąść, aby się one w tym domu nie zasiedziały<sup>19</sup>; nie zamykała też drzwi za sobą, żeby nie zamknąć im drogi do małżeństwa<sup>20</sup>. Jeśli chodzi o gości, starano się o nikim nie zapomnieć, bo osoba niezaproszona „mogła ze złości rzucić urok lub złe słowo [przekleństwo] ma młodych i zakłócić im szczęście”<sup>21</sup>. W całym tym ceremoniale ważne było nie tylko poinformowanie i zaproszenie gości, ale także otrzymanie błogosławieństwa, które miało parze młodej zapewnić szczęście w ich wspólnym życiu. Stanowiło także formę akceptacji lokalnej społeczności na zaistnienie nowego związku.

12 O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 3, cz. 1: *Kujawy...*, s. 254.

13 APE UMCS, wywiad: K.Sz., kobieta, ur. 1920, zam. Gorajec, TN UMCS 243A/48, nagranie z 1976 roku.

14 O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 10, cz. 2: *W. Ks. Poznańskie*, Wrocław–Poznań 1963, s.105.

15 Tenże, *Dzieła wszystkie*, t. 3, cz. 1: *Kujawy...*, s. 277.

16 H. Biegeleisen, *Wesele...*, s. 67.

17 Np. O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 3, cz. 1: *Kujawy...*, s. 280–284; 312–314.

18 A. Magdziakowa, *Rok obrzędowy mojego regionu*, Lublin 2003, s. 52.

19 AMWL, wywiad: H.T. kobieta, ur. 1911, zam. Białka, materiał zapisany w 1976 roku, s. 3.

20 AMWL, wywiad: H.S., kobieta, ur. 1901, zam. Andrzejów, materiał zapisany w 1976 roku, s. 3.

21 H. Biegeleisen, *Wesele...*, s. 67.



Na chrzciny gości zapraszał ojciec<sup>22</sup>, a w Przemyskiem tych najważniejszych, czyli rodziców chrzestnych, spraszała *babka*, która odbierała poród. Zaraz po umyciu dziecka i opatrzeniu położnic, szła do wybranych kumów – dwóch lub trzech mężczyzn i tyleż kobiet. Wchodząc do domu, mówiła: „Daj Boże zdrowie – przysłała matka dziecka prosić, byście byli łaskawi dziecko jej do chrztu potrzymać»; a gdy się zgodzą, oznacza im czas, kiedy się mają na ten cel zejść do cerkwi”<sup>23</sup>.

Na stypę po pogrzebie nikogo specjalnie nie zapraszano. Przyjęte były natomiast różne formy informowania o zgonie, między innymi przez oznakowanie domu, gdzie leżał zmarły, na przykład wiekiem trumny czy rozsypanymi wiórami przed domem<sup>24</sup>, albo przez przekazywanie specjalnych atrybutów (np. krucyfiks) czy małych obrazków z przedstawieniami świętych. Roznosiły tę wieść dzieci lub jedna osoba z domu, do którego przekazano dany przedmiot. W niektórych regionach funkcjonował zwyczaj, żeby po stypie zaprosić na wódkę przynajmniej osoby, które niosły trumnę, aby w ten sposób podziękować im za pomoc<sup>25</sup>.

Przed dorocznymi świętami, takimi jak Wigilia i Boże Narodzenie czy Wielkanoc, nie stosowano specjalnych form zapraszania gości. W towarzyszących im ucztach brała udział najbliższa rodzina, niekiedy sąsiedzi. Pamiętano jednak, aby w tych dniach nikt nie był sam, szczególnie w Wigilię. Tym bardziej że starano się przestrzegać kolejnej ważnej zasady, aby do stołu zasiadała parzysta liczba osób. W tym celu zapraszano osoby samotne, biedne czy sieroty. Nie zawsze kierowano się względami humanitarnymi, ale obawą, że nieparzysta liczba biesiadników przy stole wróży w ciągu roku śmierć jednej z obecnych tam osób<sup>26</sup>. Udział w wieczerzy wigilijnej wymagał także, aby wszystkie osoby w niej uczestniczące nie były ze sobą zwaśnione. W tym celu w Przemyskiem, jak czytamy u Oskara Kolberga, „znakiem szczerzej chęci do zgody jest to, gdy jeden z nich pośle do drugiego kogoś z prośbą o przybycie na wilię”<sup>27</sup>. Na tę kolację zapraszano także dusze zmarłych przodków, a w niektórych regionach (rzeszowskie, krakowskie) także wilki. Obecność zmarłych wynikała z zaduszkowego charakteru tej uczy, która pierwotnie była im w całości dedykowana. Zaproszenie wilków polegało na położeniu na oknie pierwszej potrawy i zawołaniu: „Wilku, wilku zjedz grochu, żebyś nie przyszedł do mojego domu ani tego roku”<sup>28</sup>. Udział tych dziś nietypowych gości nie był bezzasadny – od zmarłych oczekiwano wsparcia<sup>29</sup> mającego zapewnić urodzaj, a wilki raz symbolicznie ugoszczone miały nie czynić szkód w gospodarstwie. Należy w tym miejscu wspomnieć jeszcze o sytuacji, kiedy do domu przybywali nieproszeni goście:

Jeśli w czasie jedzenia przyjdzie ktoś z sąsiadów, to życzy zwykle „Zegnaj Boże!”, na co gospodarze odpowiadają „Zegnaj Panie Boże”, lub wprost „Prosiemy”. Gość wtedy mówi „Bóg zapłać!

22 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, t. 20, cz. 1: *Radomskie*, Wrocław–Poznań 1964, s. 132; t. 6, cz. 2: *Krakowskie*, Wrocław–Poznań 1963, s. 3.

23 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, t. 35: *Przemyskie*, Kraków 1891, s. 49.

24 U. Lehr, *Obrzędowość rodzinna*, [w:] *Podhale. Tradycja we współczesnej kulturze wsi*, pod red. D. Tylkowa, Kraków 2000, s. 340.

25 APAEwC, wywiad: K.O., kobieta, ur. 1955, Cz.W., mężczyzna, ur. 1933, W.W., kobieta, ur. 1936, zam. Wyznica, pow. Kraśnik, zob. M. Mígurska w 2001 roku, 32/29/XV.

26 Z. Kupisiński, *Adwent i Boże Narodzenie w regionie opoczyńskim*, Warszawa 1997, s. 64.

27 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, t. 35: *Przemyskie...*, s. 14.

28 A. Karczmarzewski, *Obrzędy i zwyczaje wsi rzeszowskiej*, Rzeszów 1974, s. 21.

29 A. Zadrożyńska, *Świąty, zaświaty. O tradycji świętowań polskich*, Warszawa 2000, s. 52.

spożywajcie państwo z Bogiem, niech Pan Jezus psezegna!". Niekiedy sąsiadowi dają łyżkę do ręki i każą siadać razem do misy, ten jednak powinien się „wzdrygać” aby nie pomyślano, że umyślnie na śniadanie przyszedł. Czasem gospodyni już z góry uprzedza gościa grzecznie: „prosiemy, ale łyżki nie damy”<sup>30</sup>.

Większą gościnność okazywali zamożni chłopi, którzy starali się zachowywać jak dawna szlachta<sup>31</sup>, zazwyczaj było ich stać na taki gest. Obcy, który przybył w trakcie posiłku i został do niego zaproszony, powinien uznać to za szczególne wyróżnienie, ponieważ był to znak zaakceptowania go w rodzinnej wspólnotce, stanowiło to „przełamanie istniejącej w ludowej mentalności bariery swój–obcy”<sup>32</sup>:

Przy stołach, choć te są w każdej chałupie, jadają tylko w uroczyste święta, razem z gościem lub sadzają obcego gościa i dają mu śniadanie oddzielnie. Nie zawsze gościowi podają to samo, co sobie lecz szykują kawę czy herbatę lub mleko i do tego często chleb biały. Jeżeli zostaje na dłużej, to dają mu to samo, lecz oddzielnie na talerzach przy stole<sup>33</sup>.

Wszystkich natomiast obowiązywała zasada przyjmowania nieproszonych gości w trakcie uczt obrzędowych. Mile widziani byli oni podczas wigilijnej kolacji czy na weselu:

W niektórych okolicach, np. w Krasnostawskim, goście z tej samej wsi częstują tylko na Boże Narodzenie i Wielkanocą, gości z innej wsi częstują zwykle chlebem i serem. Obfitszy poczęstunek bywa dla gościa z racji niektórych uroczystości rodzinnych, ale i wówczas etykieta pozwala gościom należycie użyć tylko wówczas, gdy ze strony gospodarza jest ustawiczne «przynuka», jak mówią Kurpie<sup>34</sup>.

Podczas wesela mogli także przybyć tak zwani nieproszeni goście, którzy w okolicach Chełma wywoływali gospodarzy specjalną pieśnią, typu *Dajcie nam swacho syra*<sup>35</sup>. Wchodzili oni do mieszkania, nie przekraczając pierwszej belki pułapowej, i prosili o poczęstunek, a czasami możliwość zatańczenia z druhnami czy panną młodą<sup>36</sup>. Taki rodzaj zachowania był społecznie akceptowany, rodzina czekała na nich z wcześniej przygotowaną dodatkową ilością jedzenia.

Przed rozpoczęciem uczyty obrzędowej goście bywali witani przez gospodarza i zapraszani do stołu. Szczególnie uroczyście odbywało się to na weselu, kiedy rodzice panny młodej czekali przed domem na przybyłych i częstowali ich wódką i chlebem<sup>37</sup>. W takich sytuacjach w niektórych regionach kraju goście składali dary gospodarzom. Było to najczęściej jedzenie, z którego przygotowywano późniejszą ucztę.

Spóźnianie się na posiłek był zawsze źle widziane. Ówczesni odwoływali się wtedy do powiedzenia:

30 A. Chętnik, *Pożywienie...*, s. 33.

31 J. Burszta, *Spółczności lokalne*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 1, pod red. M. Biernackiej, B. Kopczyńskiej-Jaworskiej, A. Kutrzeby-Pojnarowej, W. Paprockiej, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1976, s. 445.

32 A. Brzozowska-Krajka, *„Kto popija i pojada, to mu się dobrze układa”...*, s. 82.

33 A. Chętnik, *Pożywienie...*, s. 33.

34 S. Poniatowski, *Etnografia Polski...*, s. 317.

35 M. Tymochowicz, *Scenariusz wesela chełmskiego...*, s. 414.

36 Tamże, s. 61.

37 F. Olesiejuk, *Obrzędy weselne w Lubelskiem. Materiały etnograficzne do badań nad obrzędowością weselną*, Wrocław 1971, s. 21.

Kto nierychło przychodzi, sam sobie szkodzi, albo do nierychło przychodzącego odzywają się z szyderstwem: „bywaj [przybywaj] flisie, póki coś na misie”<sup>38</sup>.

Kolejną ważną kwestią było właściwe usadzenie gości, zgodnie z panującą w danej wsi hierarchią. Najważniejsze osoby zasiadały przy głównym stole, w centralnym miejscu. Podczas obrzędów dorocznych pierwszy do stołu siadał gospodarz plecami do ściany, aby mógł widzieć całą izbę, obok niego siadali synowie, zięciowie i inni mężczyźni, dalej córki, a gospodyni na brzegu, aby mogła swobodnie wstawać od stołu i podawać potrawy. Miejsce, które zajął gospodarz przy stole, wyznaczało reguły dla pozostałych członków rodziny. Podczas wieczerzy wigilijnej dozwolone było, aby do stołu zasiadali wszyscy domownicy bez względu na stan<sup>39</sup>. Tego wieczoru nie było podziału na panów i parobków. Pozostawiano także wolne miejsce lub dodatkową łyżkę do jedzenia, które pierwotnie było przeznaczane dla przybyłych przodków, a z czasem tłumaczono, że jest dla niezapowiedzianego gościa. Przestrzegano także zasady, aby przy wieczerzy

tak usiąść, aby każda postać rzuciła cień. Brak cienia to zapowiedź śmierci w przyszłym roku.

Dlatego w dzień wigilijny wyjątkowo świeciło się nie luczywo czy lampa, ale świeca tak ustawiona, aby każda z osób miała swój cień<sup>40</sup>.

Na weselu do stołu zasiadano według starszeństwa i pełnionych funkcji, nad czym baczyl starosta, bo:

gdy biesiadników liczna gromada, upłynie i godzina, zanim družba każdemu z nich podług stopnia jego naznaczy miejsce. On równie czuwać powinien, ażeby każdy miał, co należy, do stołu<sup>41</sup>.

Przy usadzaniu gości starosta musiał pamiętać, by żadnemu nie uchybić, bo:

ojciec lub brat księdza obrazi się śmiertelnie, jeżeli posadzi się go niżej niż ojca lub brata pisarza prowentowego, gospodarz na jedenastu morgach z trudem daruje to, że go posadzą niżej niż gospodarza na morgach dziesięciu<sup>42</sup>.

Młodzi siedzieli przy osobnym stole z družbą i ze skrzypkiem, a niekiedy jadali osobno w komorze. Spożywanie posiłku w odosobnieniu miało być początkiem ich wspólnej drogi. „Na całym obszarze ziem Rzeczypospolitej, w Koronie, na Rusi i Litwie młodzi jedzą jedną łyżką i z jednego kubka piją, by w całym życiu była jedność”<sup>43</sup>. W okresie międzywojennym państwo młodzi powszechnie już zasiadali przy wspólnym stole zwykle na jego kraju, na przeciwko drzwi, pod obrazem<sup>44</sup>.

Rozpoczęcie posiłku także miało swój określony schemat: „wszyscy włościanie mają chwalebny zwyczaj żegnania się przed jedzeniem, jako też po zjedzeniu”<sup>45</sup>. Czyniono tak, dlatego że uważano, iż „jedzenie jako boski dar, materialny wymiar wyższych wartości duchowych”<sup>46</sup>. Uczty obrzędowe miały jeszcze bardziej rozbudowaną procedurę inicjacyjną. Wigilię zaczynano, kiedy na niebie pojawiła się pierwsza gwiazda, „czyli moment gdy noc obejmowała ziemię. Od tej pory człowiek podlegał innym prawom niż

38 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, t. 16, cz. 1: *Lubelskie*, Kraków 1883 s. 49.

39 J. Nowak, *Adwent i Boże Narodzenie w regionie tomaszowskim. Studium religijności ludowej*, Lublin 2003, s. 144.

40 F. Kotula, *Przeciw urokom*, Warszawa 1989, s. 117.

41 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, t. 43: *Śląsk*, Wrocław–Poznań 1970, s. 32.

42 J. Burszta, *Spoleczności lokalne...*, s. 445.

43 H. Biegeleisen, *Wesele...*, s. 164.

44 A. Fisher, *Lud polski. Podręcznik etnografii Polski*, Lwów–Warszawa–Kraków 1926, s. 120.

45 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, t. 16: *Lubelskie...*, s. 49.

46 S. Malaguzzi, *Wokół stołu. Leksykon historia, sztuka, ikonografia*, Warszawa 2009, s. 110.

codziennie<sup>47</sup>. Jedynie na wschodnim Mazowszu i w niektórych rejonach Kurpiowszczyzny spożywano Wigilię w porze późnego śniadania lub obiadu. Rozpoczynano ją od modlitwy i podzielenia się opłatkiem, który nawiązywał do ważnej w dziejach chrześcijaństwa ostatniej wieczerzy, podczas której gest łamania się chlebem przekazał ludziom Syn Boży<sup>48</sup>. Łamaniu się opłatkiem i jajkiem przed rozpoczęciem śniadania wielkanocnego również towarzyszyło składanie życzeń, które odnosiły się do przyszłości i przysporzenia dobrobytu i zdrowia. Słowa te stawały się darem i nie mogły

być złe, nieszczerze, nieuczciwe, bo zło odwzajemnione, jak bumerang powróciłoby do ofiarodawcy. Tak się dzieje, gdy rzucane są przekleństwa, obelgi, kłamstwa. I nie trzeba długo szukać, by w polskim folklorze i w zwyczajach odnaleźć konsekwencję tych niecnych darowizn. Świąteczne słowa-dary są więc najlepsze, zapewniają dobrą przyszłość i darującym i obdarowanym<sup>49</sup>.

Jako pierwszy posiłek rozpoczynał gospodarz, ponieważ to on wykonywał najcięższe prace i przyczyniał się do funkcjonowania gospodarstwa<sup>50</sup>. Pozostali mogli posilić się dopiero, kiedy on ich do tego zachęcił. W trakcie posiłku niedopuszczalne było, aby „jeść zbyt łapczywie, grzebać w jedzeniu na oczach całego zgromadzenia w poszukiwaniu lepszych kąsków. Dzieciom zabraniano wrywać się z łyżkami przed starszymi, ale jednocześnie obowiązkiem rodziców było i dziadków było podsuwanie lepszych kąsków jedzenia pod łyżki najmłodszych<sup>51</sup>. Zbyt ni pośpiech odbierany był jako objaw łakomstwa i złego wychowania. Łapczywe jedzenie budziło „nie tylko oburzenie lecz wstręt estetyczny<sup>52</sup>. Etykieta nakazywała „przy tym jeść z przyjemnością, chwalać dary Boże, gdyż należało zawsze cieszyć się tym, co jest, nie obrażać Boga, bo mogło być gorzej<sup>53</sup>”.

Istotny bywał także nastrój panujący podczas spożywania, nawet posiłków codziennych. Wówczas to „w czasie jedzenia upominają się wzajemnie o cichość i spokojność, «tak jakby się Msza święta odprawowała». Dopiero więc po jedzeniu odbywają się gawędy, jeżeli czas do tego wystarcza<sup>54</sup>. Równie podniosły nastrój panował przy wieczerzy wigilijnej, „toczące się rozmowy nie mogą być frywolne, mogą natomiast wiązać się z dziejami rodziny, historiami najznakomitszych jej członków, wspomnieniami o tych, którzy już odeszli<sup>55</sup>. Wynikało to z jej zaduszkowego charakteru i uczestnictwa w niej dusz zmarłych, którym należało okazać szacunek i nie przeszkadzać. Niekiedy spożywano ją w bezruchu, aby ich nie spłoszyć<sup>56</sup>. Przy śniadaniu wielkanocnym także obowiązywał

47 A. Zadrożyńska, *Światy, zaświaty...*, s. 52.

48 Tamże, s. 53.

49 Tamże, s. 62.

50 R. Stolićna, *Przy stole jak w kościele. Aspekt etyczny spożywania posiłków w tradycyjnej kulturze ludowej na Słowacji*, [w:] *Sztuka życia, zasady dobrego zachowania, etykieta. O zmienności obyczaju w kulturze*, pod red. K. Łeńskiej-Bąk, M. Sztandary, Opole 2008, s. 141.

51 T. Czerwiński, *Pożywienie ludności wiejskiej na północnym Mazowszu u schyłku XIX i w XX wieku*, Ciechanów 2008, s. 227.

52 F. Znaniecki, *Socjologia wychowania*, t. 2, Warszawa 1973, s. 304.

53 A. Brzozowska-Krajka, „*Kto popija i pojada, to mu się dobrze układa*”..., s. 82.

54 O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 16: *Lubelskie...*, s. 49.

55 A. Zadrożyńska, *Światy, zaświaty...*, s. 52.

56 Z. Kupisiński, *Adwent i Boże Narodzenie w regionie opoczyńskim. Studium religijności ludowej*, Warszawa 1997, s. 64.

„nader uroczysty nastrój, udzielający się wszystkim domownikom”<sup>57</sup>. Podczas chrzcin, wesela atmosfera podczas biesiady była znacznie swobodniejsza. Bywało, że i na stypach „pod wpływem jedzenia i napitków poważny nastrój ustępował wesołości, skoczny żartobliwym piosenkom, muzyce, a nawet tańcom, do których niekiedy udawało się nakłonić młodą wdowę”<sup>58</sup>.

W trakcie uczt przestrzegano zasady kolejności podawanych potraw oraz ich ilości. Na wigilijnym stole powinna być nieparzysta liczba dań albo 12, czyli tyle, ile jest miesięcy, lub według innej interpretacji: tyle, ilu było apostołów<sup>59</sup>. W zachodniej części kraju najpierw podawano zupy lub brej z kaszą<sup>60</sup>, a na kresach wschodnich kutię, którą traktowano jako potrawę sakralną<sup>61</sup>. Wielkanocne śniadanie w Wielkopolsce rozpoczynano od spożycia chrzanu, po którym pito wódkę, a później „jedzono suchy żytni chleb z solą, potem placek maczany w kawie, po którym spożywano szynkę z oliwą i octem inne wędliny i jaja. Zwyczaj dzielenia się jajkiem nie był znany”<sup>62</sup>. Chrzan spożywano także w innych częściach kraju (np. na Ziemi Sądeckiej, Pogórze czy w okolicach Gorlic), tłumacząc, „że jest to umartwienie, któremu godzi się poddać przed obfitym i smacznym świątecznym jedzeniem i pić, ponieważ Jezus był pojony żółcią i octem”<sup>63</sup>.

W niektórych regionach także w menu weselnym bywała dokładnie określona liczba potraw – od siedmiu do dziewięciu<sup>64</sup>. Do stołu podawał je starosta lub członkowie drużyny weselnej, do których należało także nalewanie alkoholu oraz zabawianie gości. Musieli pamiętać przy tym, że

nie należy podawać trunku lewą ręką, bo przyjmujący go albo się upije albo zachoruje. Tak samo nie należy dolewać trunku do resztki, zostawionej w kieliszku, i dlatego odwraca się po wypiciu kieliszek do góry dnem i wytrząsa resztki na podłogę. Pospolite jest również przy picciu „zdrózkowanie”, jak mówią na Podhalu, gdzie np. przypijając do kogoś mówi się „Boże daj zdrowie” na co odpowiada „Z Panem Jezusem pijcie”. Odmowa pozdrowienia staje się na Podhalu nieraz powodem do bitki w karczmie, co jest tem zrozumiałe, że karczma odgrywała wielką rolę nie tylko w życiu towarzyskim, ale i w wielu zwyczajach ludowych<sup>65</sup>.

Podczas stypy nie zapomniano o duszy zmarłego, która według wierzeń jeszcze kilka dni po śmierci mogła przebywać w pobliżu domu, i dla niej to przeznaczano krople wódki, które strząsano na podłogę lub kilka wylewano za siebie mawiając: „a nam na zdrowie”<sup>66</sup>.

„Po posiłku, zwłaszcza jak był obfity i smaczny – wypadało wyrazić głośno swoje uznanie dla kunsztu kulinarnego gospodyni”<sup>67</sup>. Podczas wesela wykonywane były specjalne przyspiewki, za pośrednictwem których chwalono lub ganiono kucharki:

57 W. Kuchta, *Zaryczane świąteczne i wymierzenia w środowisku Molodutyna*, „Twórczość Ludowa” 1991, nr 2, s. 38.

58 B. Ogrodowska, *Mały słownik, zwyczajów, obrzędów i tradycji w Polsce*, Warszawa 2001, s. 198–199.

59 Tamże, *Polskie obrzędy i zwyczaje doroczne*, Warszawa 2007, s. 25.

60 A. Zadrożyńska, *Świąty, zaświaty...*, s. 53.

61 J. Strączuk, *Cmentarz i stół...*, s. 231.

62 B. Michalakówna, *Pożywienie*, [w:] *Kultura ludowa Wielkopolski*, t. 2, pod red. J. Burszta, Poznań 1964, s. 439.

63 B. Ogrodowska, *Polskie obrzędy...*, s. 206.

64 A. Fischer, *Lud polski...*, s. 121.

65 S. Poniatowski, *Etnografia Polski...*, s. 317.

66 A. Fisher, *Zwyczaje pogrzebowe ludu polskiego*, Lwów 1921, s. 385–386.

67 T. Czerwiński, *Pożywienie ludności...*, s. 228.

Dziękujemy Panu Bogu, dziękujemy.

Cośmy tu mieli potrawy,

Toż to wszystko z Warszawy.

Coś num to była przekunska,

Toć num tu wszystko z Gdańska.

Coś num tu była cybula,

Toć num to wszystko z Torunia.

Coś num tu były chleby,

Toć to wszystko pytlowe.

Moi mili swatoskowie i wyborna drużyna,

Która nam przy weselu służyła<sup>68</sup>.

Posiłek kończył się zawsze modlitwą albo wykonaniem znaku krzyża w geście podziękowania za spożyte potrawy. Podobnie bywało na weselu, na przykład na Górnym Śląsku, „wstając od stołu mówią pacierz i psalm śpiewają”<sup>69</sup>.

Z powyższych opisów mogliśmy się przekonać, że etykieta wiejska może nie była tak wysublimowana i rozbudowana jak przestrzegana w domach zamożnych ziemian czy mieszczan, w których:

jadano w oddzielnej izbie – jadalni, a posiłki przygotowywała i serwowała służba, nie mówiąc już o biesiadowaniu w domach arystokratycznych, gdzie ucztowanie trwało kilka lub więcej godzin i było skomplikowanym rytuałem z określonymi normami zachowania się poszczególnych współbiesiadników<sup>70</sup>.

Odmienności, które zaistniały pomiędzy tymi klasami,

można wyjaśnić, odwołując się do różnic społecznych i uwarunkowań ekonomicznych. Wyjaśnienie takie pozostaje jednak nieuchronnie banalne. Sprawa jest przecież o wiele bardziej skomplikowana i intrygująca – sięga bowiem podstaw wizji świata i człowieka, a także procesów mitologizowania tego porządku stwarzania niepoddającej się do dyskusji legitymizacji społecznych dystansów<sup>71</sup>.

Zwyczaj wiejskie były bowiem bardzo mocno powiązane z etosem chłopskim, w którym jedzenie stanowiło jedną z głównych wartości, co wynikało z częstego jego niedostatku. Traktowano je jako świętość, za którą należało podziękować na początku i na końcu posiłku oraz właściwie uszanować podczas konsumpcji. Jedną z ważniejszych reguł było wspólne spożywanie posiłków, co przyczyniało się do podtrzymywania więzi rodzinnych i lokalnych. Stosowane reguły odzwierciedlały także pozycję mieszkańców wsi, pokazywały bowiem ich status majątkowy, wiek, stosunki rodzinne. Przestrzeganie konwenansów było konieczne także ze względów praktycznych, aby każdy mógł najeść się ze wspólnej miski mimo stosowanej zasady pierwszeństwa gospodarza. Większość z zaprezentowanych zachowań nie jest już podtrzymywanych, uległy one zapomnieniu, tak jak i mikroświat, w którym funkcjonowały.

68 L. Gawroński, *Wesele nałęczowskie w relacji Henryka Wiercińskiego*, „Twórczość Ludowa” 1988, nr 3, s. 33–34.

69 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, t. 43: *Śląsk...*, s. 32.

70 R. Stoličná, *Niektóre aspekty międzypokoleniowego przekazu norm i wartości na przykładzie współczesnych zwyczajów związanych z przygotowaniem i spożywaniem posiłków w Słowacji i Polsce*, „Lud” 1999, t. 83, s. 80.

71 K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach...*, s. 117.

### **Abstrakt**

Chłopska etykiety nie była tak wysublimowana ani rozbudowana jak w przypadku innych warstw społecznych. Ograniczała się do formuł spraszania gości na uczty obrzędowe, witania ich przed biesiadą i rozsadzania przy stole, zwyczajów związanych z rozpoczęciem i zakończeniem uczty, hierarchią biesiadników oraz zachowań grzecznościowych, poprzez które starano się przede wszystkim uszanować pożywienie, stanowiące dla mieszkańców wsi szczególną wartość. Tekst został opracowany na podstawie etnograficznych materiałów empirycznych oraz archiwalnych i odnosi się do zwyczajów kultywowanych przed II wojną światową.

**Słowa kluczowe:** etykieta wiejska, pożywienie codzienne i obrzędowe.

## **Etiquette behaviour at the peasant table**

### **Abstract**

Peasants' etiquette was not as sublime and elaborate as in other social layers. It was limited to the formulas of inviting guests to the ritual feasts, greeting them in front of the feast and sitting at the table, the habits of the beginning and the end of the feast, the hierarchy of revelers, and the polite behavior, through which they mainly strive to respect the food which has a special value to the villagers. The text was developed on the basis of ethnographic empirical and archival materials and referred to the traditions cultivated before the Second World War.

**Key words:** rural label, daily and ritual food.

## Stypa. Wymiar tradycyjny i wspólnotowy

### Wstęp

Uczty towarzyszyły wielu tradycyjnym zwyczajom, świętom i uroczystościom. Nie inaczej było z rytuałem pogrzebowym – stypa stanowiła jego nieodłączną część. W Polsce na początku XX wieku stosowano na jej określenie wiele różnych nazw, zależnie od regionu. Wszędzie jednak była końcowym etapem pożegnania ze zmarłym, a udział w niej należał do zespołu zwyczajów pogrzebowych.

W tradycji spożywania uroczystych posiłków, nie tylko pogrzebowych, każdy element miał swoje oddzielne znaczenie: inne na przykład dla chleba i miodu, a inne dla alkoholu. Stypa była także zbiorem wielu symboli i praktyk, które pomimo odrębnych znaczeń łączyły się w spójną całość, a jedzenie nie było w niej najważniejszą częścią.

Z etnograficznego punktu widzenia zagadnienie uczty odbywającej się po pochówku obfituje w szczegóły związane zwłaszcza z kulturą wiejską, chłopską, ludową. Jednak badania, pokrótce opisane poniżej, nie dotyczyły wyłącznie przeszłości. Historyczne zwyczaje stanowiły tło dla współczesności kilku wsi, które autorka odwiedziła w trakcie badań – w miejscach tych wciąż zachowało się wiele tradycyjnych zwyczajów pogrzebowych.

Rytuály związane z pożegnaniem zmarłego dotyczyły całej wspólnoty, nie tylko rodziny pogrążonej w żałobie. „Stypa”, „boży obiadek”, „konsolacja” – pod którąkolwiek nazwą ten zwyczaj wspólnego posiłku po pogrzebie by występował, zawsze wpisywał się w życie wspólnotowe. Socjologowie stale zajmują się tematem więzi w ponowoczesnych społecznościach – artykuł ukazuje, że wspólnoty wiejskie również są ciekawym polem do eksploracji w tym zakresie. Badanie ich może ukazać momenty przejścia od tradycyjnego do współczesnego (nie zawsze diametralnie innego) zorganizowania rzeczywistości. Przemiany związane z modernizacją nie wszędzie zachodzą tak samo, a obserwacja alternatywnych wariantów okazała się możliwa przez pryzmat tradycyjnych zwyczajów pogrzebowych.

W poniższej pracy występuje kilka określeń stosowanych zamiennie na opisanie tego samego zjawiska: „zwyczaje”, „praktyki” lub „rytuály pogrzebowe”. Były one przedmiotem zainteresowania w badaniach jakościowych, przeprowadzonych w pięciu wsiach na Lubelszczyźnie i Suwalszczyźnie. Wnioski płynące z indywidualnych wywiadów pogłębionych skłaniają do refleksji nad kształtem współczesnej wspólnoty wiejskiej, nad przyczynami zachowania wybranych tradycji oraz powodami zaistnienia wielorakich przemian.



## Cel i przebieg badań

Obserwacja i badanie zwyczajów pogrzebowych rozpoczęło się od refleksji nad zachodzącą komercjalizacją rytuałów w zakładach pogrzebowych. O ile w miastach ich działalność jest już kilkudziesięcioletnia i w pewien sposób oczywista, o tyle na terenach wiejskich jeszcze przed dwiema dekadami nie była tak samo rozwinięta. W Ułężu, pierwszej badanej wsi z województwa lubelskiego, dokonano porównania między przeszłością a teraźniejszością. Badanie objęło relacje dziewięciu mieszkańek tej wsi. Okazało się, że z bogatych tradycji z przeszłości pozostał obecnie schemat zainicjowany przez zakład pogrzebowy. Pilotażowe wnioski okazały się pomocne w sformułowaniu dalszych pytań badawczych, skierowanych na pogłębione analizy przemian w kultywowaniu tradycji we wspólnotach wiejskich.

W wyborze wsi do dalszych badań kierowano się kryterium odległości od miasta. Wskazali na nie Aleksy Bornus i Jan Turowski, badacze innowacyjności w gospodarstwach rolniczych, dowodząc, że dystans od miasta ma wpływ na stopień modernizacji wsi<sup>1</sup>. Jan Mróz, analizujący pamiętniki chłopskie w perspektywie porównawczej, wiązał z mniejszą odległością od ośrodków miejskich szybciej przebiegające procesy industrializacji i urbanizacji, w wyniku których możliwa była obserwacja innych stylów życia i zmniejszenie poczucia przywiązania do norm swojego środowiska<sup>2</sup>. Można przyjąć, że oddalenie od miasta z pewnością wymagało innego rodzaju zorganizowania codziennego życia na wsi. Nie musiało jednak prowadzić do zupełnego odizolowania. Cechę tę wielu autorów przypisywało tradycyjnym społecznościom wiejskim. Tymczasem kontakty z mieszkańcami innych wsi, miast, a nawet krajów (zwłaszcza z uwagi na migracje) z pewnością były częścią życia dawnych społeczności wiejskich. Różnice mogły tkwić jedynie w częstotliwości tych kontaktów. Jeśli możliwości wyjazdów były utrudnione, tryb życia mógł być bardziej jednostajny, a codziennie życie w dużej mierze opierało się na relacjach w najbliższym środowisku. Przypuszcza się, że była to przyczyna silniejszego zintegrowania mieszkańców, większego przyzwyczajenia do wzorów postępowania przyjętych we wspólnocie, a także do lokalnych obrzędów. Jest to hipoteza, z którą rozpoczęto kolejną turę pogłębionych badań nad zwyczajami pogrzebowymi i nad siłą zintegrowania wspólnot wiejskich na Lubelszczyźnie i Suwalszczyźnie.

Tak jak wspomniano, badania w pierwszej wsi można uznać za pilotażowe, ponieważ nie były oparte na pogłębionej wiedzy związanej z socjologią wsi. Stanowiły raczej rozpoznanie tematu i bezpośrednio ukazały pewną nostalgię za odpowiednim pożegnaniem zmarłego oraz za rozbudowanym życiem wspólnotowym. Kolejne badania zostały zorganizowane w czterech miejscowościach. Dwie wsie znajdują się na Lubelszczyźnie – Żyrzyn i Charlejew, a dwie kolejne, czyli Żubryn i Becejły, leżą na Suwalszczyźnie. Dzięki temu możliwe były badania porównawcze.

Na Suwalszczyźnie – na siedem wywiadów pogłębionych – trzykrotnie odbył się wywiad w parach. W Żyrzynie na Lubelszczyźnie rozmowy odbywały się w cztery osoby,

1 A. Bornus, J. Turowski, *Drogi modernizacji wsi. Przenikanie innowacji do rolnictwa i wsi województwa lubelskiego*, Warszawa 1970, s. 80.

2 J. Mróz, *Drogi modernizacji gospodarstwa chłopskiego w opinii pamiętnikarzy Młodego pokolenia chłopów i Młodego pokolenia wsi Polski ludowej. Socjologiczno-historyczne studium porównawcze*, Stalowa Wola 2008, s. 101–111.

a w Charlejewie przeprowadzono wywiad grupowy z czterema śpiewaczkami prowadzącymi czuwania oraz z dwiema osobami oddzielnie. Rozmówcy byli mieszkańcami tych miejscowości od dawna, większa część od urodzenia, a pozostali od kilkudziesięciu lat. Bardzo dobrze znali wszystkich mieszkańców i chętnie godzili się na rozmowę o przeszłości, mimo tego że miała dotyczyć pogrzebów. Zaskakujące okazało się to, że ten pozornie trudny temat nie przysparzał problemów. Mieszkańcy często rozmawiali ze sobą o pogrzebach sąsiadów, traktując je jako naturalną kolej rzeczy.

Wybór wsi, podyktowany kryterium odległości od ośrodka miejskiego, miał w założeniu pomóc w odnalezieniu kontrastów. We wsiach, które znajdują się blisko miast lub są z nimi dobrze połączone (jak Żubryn znajdujący się na trasie dojazdowej do Suwałk i Żyrzyn włączony w miejską komunikację autobusową), autorka niniejszego artykułu spodziewała się zaniku tradycyjnych zwyczajów. W miejscach, które są znacznie oddalone od miast (jak Charlejew – 30 km od najbliższego miasta czy Becejły – ponad 20 km od Suwałk), oczekiwała większego poziomu zachowania rytuałów z przeszłości.

Izabella Bukraba-Rylska podkreślała, że głównym czynnikiem przemian społecznych są zmiany w rodzinach wiejskich, które jako instytucje najsilniej oddziałują na funkcjonowanie mieszkańców polskich wsi. „Obserwacje tego rodzaju pozwalają dostrzec w rodzinie najskuteczniejsze bodaj, choć działające powoli i nad wyraz dyskretnie, «medium reprodukcji stosunków społecznych»”<sup>3</sup>. Jej spostrzeżenia posłużyły za kryterium porządkujące zagadnienia badawcze na etapie przygotowania pytań do wywiadu, a także pomagające w analizie zmian, które dostrzegali i opisali rozmówcy, wspominający na przykład o starzeniu się ich społeczności, częstych wyjazdach młodych ludzi za granicę z powodu bezrobocia i coraz rzadziej wykonywanej pracy we własnych gospodarstwach rolnych.

Kultywacja zwyczajów miała wiązać się z jeszcze jednym istotnym zjawiskiem: z poziomem wewnętrznego zintegrowania mieszkańców i poczuciem wspólnoty. Jacek Szmátka podkreślał, że wspólnota nie jest po prostu typem zbiorowości ludzkiej – więzi wspólnotowe mają się odznaczać poczuciem, że zastana rzeczywistość jest naturalna, niestworzona celowo, kształtująca się samoczynnie. To prowadziło do większego poczucia przynależności i zależności – w końcu, rodząc się w pewnym środowisku, przyjmuje się (przynajmniej początkowo) jego reguły za prawomocne. Wspólnota doświadczeń jest istotnym czynnikiem więziotwórczym<sup>4</sup>. Dlatego chęć poznania tradycyjnych i współczesnych zwyczajów pogrzebowych w poszczególnych miejscowościach miała za zadanie doprowadzić do głębszego zagadnienia, które dotyczyło siły więzi społecznych.

Wielu badaczy zauważa, że tradycyjne wspólnoty niemalże nie istnieją. Krzysztof Gorlach stwierdził, że lokalna społeczność staje się „coraz bardziej elementem szerszego ponadlokalnego układu osadniczego i społecznego”, a między mieszkańcami „rozluźniają się więzi krewniacze i sąsiedzkie, tracąc powoli determinujący wpływ na losy zarówno całych rodzin, jak i pojedynczych osób”<sup>5</sup>. Te zdania zastanawiają i prowokują do następujących pytań: czy jeśli będziemy mieć do czynienia ze wsią zorganizowaną podobnie jak w przeszłości i jeśli jej mieszkańcy łagodnie przeszli przez proces modernizacji technologicznej, czerpiąc z niego zyski, ale nie zmieniając diametralnie swojego życia – to, czy

3 I. Bukraba-Rylska, *Socjologia wsi polskiej*, Warszawa 2013, s. 135–136.

4 J. Szmátka, *Małe struktury społeczne. Wstęp do mikrosocjologii strukturalnej*, Warszawa 1989, s. 63.

5 K. Gorlach, *Socjologia obszarów wiejskich. Problemy i perspektywy*, Warszawa 2004, s. 45.

wartości, które wyznawali, oraz zwyczaje, które wyrastały z głębokiego przekonania o ich słuszności, nie miały możliwości przetrwać aż do dziś? Czy jeśli zintegrowane społeczności wiejskie nadal istnieją to, czy stanowią jedynie wyjątki od reguły? Przemiany wspólnot lokalnych z pewnością następowały od dawna i nadal następują. Ale odnalezione w badaniach przykłady pozwalają stwierdzić, że ogólny trend nie wszędzie ma te same efekty.

Nawrót do wspólnot, choć inaczej zorganizowanych i bardziej krótkotrwałych, również jest faktem, zarówno w grupach społecznych, jak i w postrzeganiu badaczy podejmujących często to zagadnienie. Poświęcono temu między innymi duży zbiór artykułów w publikacji *My i oni*. Choć wspólnoty tradycyjne nie są w niej przedstawiane, to jednak odwołuje się do nich każdy, kto dostrzega różnice, ale i swoiste powroty do źródeł lub pewną nostalgię. Współczesne wspólnoty, nie będąc trwałymi, tradycyjnymi ani zorganizowanymi wokół silnych wartości, nadal są pozytywnie waloryzowane, a ich członkowie wykazują dążenie do częstszej współobecności i współpracy z innymi osobami, do projektowania wspólnych przestrzeni i kształtowania odpowiedzialności za nią<sup>6</sup>. Działalność tego typu nadal odpowiada cechom tradycyjnych koncepcji wspólnoty<sup>7</sup>.

Kontynuując temat współczesnych wspólnot, można zauważyć różnice pomiędzy rozwojem wspólnot miejskich i wiejskich. Część publicystów stawia wieś i miasto na przeciwległych krańcach, krytykując jedno, a waloryzując drugie. Przy rozważaniach dotyczących modernizacji, rozwoju oraz przemian na wsi można łatwo popaść w pułapkę myślenia dychotomicznego. Przez to dostrzegane są tylko dwie możliwości ukształtowania społeczności – nowoczesne lub tradycyjne – tak jakby inna ewentualność nie była możliwa; nawet jeżeli byłaby stadium przejściowym pomiędzy jednym i drugim porządkiem. Częstym zastosowaniem pojęć opozycyjnych cechował się zwłaszcza paradygmat modernizacyjny. Bukraba-Rylska, zauważywszy ten problem, przytoczyła koncepcję Henriego Mendrasa, w której społeczność wiejska nie jest pierwszym, najlichszym etapem na drodze rozwoju, ale równoprawnym elementem większej całości. Autorka ocenia tę koncepcję jako unikającą prostych schematów i wskazującą na to, że rolnictwo i społeczności wiejskie nie są częścią, która zanika w trakcie rozwoju, ale zmienia się wraz ze społeczeństwem globalnym<sup>8</sup>.

Przemiany w społecznościach wiejskich z pewnością zależą od licznych czynników, trendów społecznych, rozwoju sytuacji ekonomicznej, od migracji (już od kilku lat w kierunku z miasta na wieś), poziomu życia i wykształcenia (wśród mieszkańców wsi w 2014 roku 20% miało wykształcenie wyższe<sup>9</sup>, podczas gdy w 2011 roku odsetek wyniósł niemal 10%, a w 2002 roku – 4,2%<sup>10</sup>). Modyfikacje zwyczajów pogrzebowych, zachodzące w wielu miejscach, mogą być rozważane jako symptom, pochodna lub przyczyna innych procesów. W obliczu licznych przemian analiza tradycyjnych rytuałów, które wciąż są praktykowane, wydaje się fascynująca i potrzebna do zrozumienia niektórych wiejskich wspólnot lokalnych o innym niż powszechnie zakładany sposobie funkcjonowania.

6 *My i oni. Przestrzenie wspólne. Projektowanie dla wspólnoty*, Warszawa 2014.

7 B. Szacka, *Wstęp do socjologii*, Warszawa 2003, s. 229.

8 I. Bukraba-Rylska, *Socjologia wsi polskiej...*, s. 47.

9 *Polska wieś 2016. Raport o stanie wsi*, red. J. Wilkin, I. Nurzyńska, Warszawa 2016, tabela 2.20, s. 46.

10 *Wyniki Narodowego Spisu Powszechnego Ludności i Mieszkań 2011*, Warszawa, marzec 2012, s. 14; [online] [http://stat.gov.pl/cps/rde/xbcr/gus/lu\\_nps2011\\_wyniki\\_nsp2011\\_22032012.pdf](http://stat.gov.pl/cps/rde/xbcr/gus/lu_nps2011_wyniki_nsp2011_22032012.pdf) [dostęp: 01.08.2017].

## Rys historyczny rytuałów pogrzebowych

Uczty pogrzebowe miały ustalony porządek, do którego oprócz posiłków należały pieśni i modlitwy. Spośród rozmówców starsze osoby znały utrwaloną kolejność wykonywania wszystkich czynności, lecz często nie potrafiły wskazać, od kiedy przestrzega się znanych im zwyczajów. Nieocenionym źródłem wiedzy o różnorodności rytuałów jest dzieło Adama Fischera *Zwyczaje pogrzebowe ludu polskiego* z 1921 roku, w którym autor zawarł kompendium wiedzy o wierzeniach i zwyczajach z początku XX wieku związanych ze śmiercią. Fischer stwierdził, że „uczta była zawsze i do dziś jeszcze bywa w wielu wypadkach istotną częścią zwyczajów pogrzebowych”<sup>11</sup>. Dostrzegł ponadto wiele podobieństw między różnorodnymi praktykami, zestawiając je ze sobą i porównując ze zwyczajami w innych krajach, a także z mitologią<sup>12</sup>.

Obchody związane ze śmiercią członka rodziny wprowadzały bliskich i członków wspólnoty w sferę *sacrum*. Jej znaczenie może kojarzyć się bardziej z celebracją świąt<sup>13</sup>, ale zwyczaje pogrzebowe mają z nimi cechy wspólne. Pierwszą z nich jest to, że ich przeżywanie wiąże się z doniosłym znaczeniem. Poza tym porządkują rzeczywistość, będąc dla niej kontrastującym tłem. Pozwalają również przerwać pewną jednostajność codzienności – aczkolwiek w przypadku pogrzebu odejście to nie wiąże się z uczuciem ulgi ani odprężenia. Mimo to świąteczne i pogrzebowe celebracje wymagają odrębnego (lub inaczej przyozdobionego) miejsca, a także swoistego przebiegu. Poza tym rytuały (zarówno świąteczne, jak i pogrzebowe) tworzą i podtrzymują wspólnotę, co zauważyli Peter Berger, Émile Durkheim oraz inni badacze<sup>14</sup>.

Przejście w sferę *sacrum* przejawiało się odmiennym funkcjonowaniem: porzuceniem codziennych prac, uroczystym nastrojem i mistycznym odczuciem obecności zmarłego. Jednym z najstarszych przekonań była wiara w to, że przejście duszy do zaświatów nie następowało wraz ze zgonem. Wierzono, że był to trudny i długotrwały proces, który można było ułatwić przez odpowiednie czynności. Jedną z funkcji rytuałów była więc pomoc zmarłemu w przejściu na tamten świat. Andrzej Brenzc zauważył, że etapy następujące w obrzędach pogrzebowych od momentu czuwania przy trumnie do uroczystego posiłku po pogrzebie pokrywają się z trzema fazami rytuałów przejścia: wyłączenia (obrzędy oznaczające wyłączenie zmarłego z grona żywych), liminalną (pożegnanie, przygotowanie do pochówku, swoisty moment przejściowy między ziemią i niebem) oraz włączenia (przejście do życia wiecznego, a także stopniowe włączanie bliskich zmarłego z powrotem do życia wspólnoty)<sup>15</sup>. Van Gennep pisał: „Biesiada, czyli rytuał wspólnego jedzenia i picia [...] jest bezsprzecznie rytuałem włączenia, aktem zjednoczenia czysto fizycznego, który nazwano «sakramentem komunii»”<sup>16</sup>. Stypa w swoim charakterze odpowiada rytuałom włączenia, które często kończyły się uczta. Wszystkie elementy rytuału

11 A. Fischer, *Zwyczaje pogrzebowe ludu polskiego*, Lwów 1921, s. 375.

12 Tamże, s. 375.

13 K. Zapotoczky, *O znaczeniu świąt dla życia rodzinnego*, [w:] *Kultura dnia codziennego i świątecznego w rodzinie*, red. L. Dyczewski, D. Wadowski, Lublin 1998, s. 59–64.

14 Por. tamże oraz P. Berger, *Święty baldachim. Element socjologicznej teorii religii*, tłum. W. Kurdział, Kraków 1997, s. 74; É. Durkheim, *Elementarne formy życia religijnego. System totemiczny w Australii*, przeł. A. Zadrożyńska, Warszawa 1990, s. 9.

15 A. Brenzc, *Polska obrzędowość pogrzebowa jako obrzęd przejścia*, „Lud” 1987, t. 71, s. 227.

16 A. van Gennep, *Obrzędy przejścia*, Warszawa 2006, s. 53

pogrzebowego wypełniały po pierwsze funkcje *rites de passage*, ułatwiając fazę włączenia i przejście w inny, nowy stan<sup>17</sup>. Natomiast ich drugim zadaniem było zabezpieczenie domostwa i żyjących przed zgubnym wpływem zmarłego. Te dwie funkcje objawiały się szczególnie we wcześniejszych etapach obrzędów, na przykład w trakcie czuwania przed pogrzebem czy konduktu żałobnego, jednak ich elementy można odnaleźć również w trakcie uroczystego posiłku.

Poczęstunek po pogrzebie w przeważającej części kraju odbywał się w domu, choć były regiony, gdzie uroczystości rodzinne obchodziło się w karczmie (np. na Kaszubach, Kurpiach, w okolicach Nałęczowa i Krakowa)<sup>18</sup>. Jednak samodzielne przygotowanie uczytzy zdaje się częstszym zwyczajem, w którym dużą rolę odgrywała pomoc sąsiedzka. Z przeprowadzonych wywiadów wynika, że przyrządzanie posiłków rozpoczynało się zaraz po śmierci członka rodziny – trzeba było zająć się świniobiciem, gotowaniem i pieczeniem ciast. Niektórzy rozmówcy wspominali z niechęcią, że w jednej izbie leżał zmarły, a w drugiej trwały gorączkowe przygotowania.

Zależnie od regionu uczta pogrzebowa nosiła inne nazwy. Było ich bardzo wiele: określano ją mianem bożego obiadku, stypy, pogrzebu, konsolacji, skórki, pochówku, pogrzebu, syrka (warszawskie Podwale), poczesnego, wesela nieboszczyka lub niebieskiego wesela (w przypadku śmierci młodych osób), ubogiego obiadu, balu, pogrzebin, traktamentu, zgromadzenia, poczęstunku, pominków, umerlyn (na granicy białoruskiej), komaszni, parastasu, tretyn (na Podolu), zarmu lub zörmu (nazwa pruska)<sup>19</sup>.

Regionalne zróżnicowanie nie kończy się na nazwach. Badania pokazały, że rozbieżności dotyczące uczt pogrzebowych pomiędzy odwiedzionymi wsiami były większe niż między innymi etapami zwyczajów pogrzebowych.

W Charlejewie na Lubelszczyźnie początkiem przygotowania do konsolacji (tylko takiej nazwy używały rozmówczynie) było zapraszanie sąsiadów. Posiłek był przewidziany na wiele osób, dlatego że po pogrzebie żałobnicy tłumnie się na niego schodzili. Niekiedy wiązało się to z wysokimi kosztami, co zmuszało mieszkańców nawet do sprzedaży dóbr – wozu lub zwierząt hodowlanych. W potrzebie można było jednak liczyć na sąsiadów – wzajemne przygotowanie potraw na różne uroczystości stało się przestrzeganą normą. Kooperacja i pewna współzależność były na terenach wiejskich obecne w bardzo wielu dziedzinach życia – dzięki nim umacniały się relacje sąsiedzkie.

Konsolację organizowano wyłącznie w domach z powodu braku innego miejsca. Jej przebieg rozpoczynał się od pieśni żałobnej, na przykład „Matko najświętsza, do serca twego” lub „Już cię żegnam mój świecie wesoły” albo „Zapada zmrok”, po przekształceniu jej na pieśń żałobną. Ostatnią część różańca odmawiano rano (czyli przed wyprowadzeniem zwłok, które tradycyjnie następowało na trzeci dzień od śmierci), więc później nie powtarzano tej modlitwy. W trakcie konsolacji, po uroczystych śpiewach podawano powszechnie dostępne produkty: kaszę, kapustę, a także wędlinę ze świeżego uboju. Popularny był ponadto następujący zwyczaj, opisany przez jedną z rozmówczyń: „Jak później ta konsolacja się odbyła w dumu, to jednego stołu to nie sprzątały, tylko zostawiały te potrawy na jednym stole,

17 Tamże, s. 45, 55.

18 A. Fischer, *Zwyczaje pogrzebowe...*, s. 377.

19 Tamże, s. 378–381.

żeby ta dusza nie była głodno”<sup>20</sup>. Adam Fischer wyjaśniał, że pozostawianie potraw wynikało z postrzegania duszy jako materialnej i z przekonania, że wciąż potrzebuje posiłku. Było to swoistym przygotowaniem zmarłego do dalszej, nieznannej żyjącym drogi.

Fischer podaje, że w niektórych miejscowościach można spotkać zwyczaj przedłużania uroczystości lub powtarzania mniejszego poczęstunku w trzeci, siódmy lub dziewiąty dzień. Charlejew również należał do miejsc, w których uroczystości pogrzebowe rozciągały się w czasie<sup>21</sup>. Choć nie organizowano drugiego poczęstunku, to przez dziewięć kolejnych dni żałobnicy schodzili się do domu zmarłego na wspólne modlitwy. Symbolika liczb, nawet jeżeli nie wyrażona w tym samym zwyczaju, miała różne i częste zastosowania.

W Żyrzynie, leżącym w pobliżu miasta, stypa najwyraźniej nie należała do tradycyjnego obrzędu pogrzebowego, ponieważ starsze rozmówczynie nie pamiętają, aby mieszkańcy organizowali poczęstunki dla większej liczby osób: „W Żyrzynie styp nie było. Ja nie pamiętam styp!”<sup>22</sup>. Tylko członkowie rodziny, zwłaszcza przyjezdni z daleka, gromadzili się na obiad po pogrzebie. W opinii rozmówczyń mieszkańcy poza tym nie mieli poczucia, że zaproszenie większej liczby gości (przyjaciół, sąsiadów, mieszkańców z dalszych części wsi) jest jakąś powinnością. Miało to wpływ także na pomoc sąsiedzka, która nie była niezbędna w przygotowaniu stypy.

Przechodząc do omówienia zwyczajów pogrzebowych Suwalszczyzny, warto zaznaczyć, że obydwa wioski miały bardzo podobne zwyczaje w przeszłości, co wynika z relacji rozmówców wspominających przekaz swoich rodziców i dziadków – dzięki temu ich wiedza sięga nawet końca XIX wieku. Przebieg stypy w obydwu wsiach był wyraźnie określony i uporządkowany. Po pogrzebie zapraszano wszystkich mieszkańców na stypę, która zawsze odbywała się w domach. Jeszcze zanim na stołach pojawił się posiłek, rozpoczynano modlitwę, prowadzoną (śpiew lub recytacja) zwykle przez jednego ze śpiewaków. W przygotowaniu posiłków pomagali sąsiedzi, gromadzący się w przededniu pogrzebu w domu zmarłego.

W trakcie posiłku obowiązywał porządek modlitewny, czytano tzw. przypominki za bliższych i dalszych zmarłych, po których trzykrotnie odmawiano „Zdrowaś Mario”. Po pierwszym posiłku sprzątano ze stołów i odmawiano lub odśpiewywano trzecią część różańca, celowo pozostawioną na ten moment. Charakterystyczną cechą modlitw w trakcie czuwania, a także w trakcie stypy był chóralny śpiew wielogłosowy. Rozmówcy twierdzili, że jest to ewenement na skalę Polski oraz że nigdzie nie słyszeli o podobnych zwyczajach ani umiejętnościach śpiewaków. Co ciekawe, taki rodzaj śpiewu rzeczywiście łatwiej spotkać na Litwie (zwłaszcza na pograniczu) niż w Polsce.

Po odśpiewanej modlitwie podawano gościom kolejne potrawy. Czasem stawiano również piwo, lecz nie wspomniano o innych alkoholach. Mogły być one jedynie podarkiem dla śpiewaków. W obydwu wsiach odbywała się tzw. poprawka, czyli poczęstunek na drugi dzień, który nadal miał charakter modlitewny, przy obecności śpiewaków, z odmawianiem różańca oraz innych modlitw.

Stypa pogrzebowa była wyjątkowym momentem. Żałobnicy, choć już byli po pogrzebie, nadal trwali w uroczystej atmosferze. Modlitwy, wspólny posiłek i przygotowania

20 Wywiad 2.1. Pisownia zgodnie z wymową.

21 A. Fischer, *Zwyczaje pogrzebowe...*, s. 393.

22 Wywiad 2.2.

wskazują na to, że przeżywanie śmierci bliskiego odbywało się we wspólnocie, a jeśli obecnie kulturuje się tradycje, to musiały się one odnosić do tego, jak obrządek wyglądał w przeszłości.

Określenie „tradycyjne” może być ocenione krytycznie, jeśli używa się go w kontekście dawnych społeczności, ponieważ zakłada ich statyczność i niezmienność – a jest to założenie, któremu przeczy chociażby poniższy cytat:

Zatem przeł. XIX i XX w. oznaczał dla ludności wiejskiej nie tylko kulminację zmian zachodzących od dawna wewnątrz tego środowiska oraz pojawienie się nowych czynników stratyfikacji (rozwój kapitalizmu w rolnictwie, dochody czerpane z migracji zarobkowej i z pracy poza rolnictwem), lecz również niwelację dotychczasowych barier i wzrost mobilności zewnętrznej – wieś ponownie wkroczyła w obręb społeczeństwa globalnego<sup>23</sup>.

Być może lepiej używać konkretnego określenia: „zwyczaje historyczne istniejące 100 lat temu”, „dawne” czy też „uznane za tradycyjne” – czyli takie, które usankcjonowały się przez upływ lat i były postrzegane jako element tożsamości danej grupy społecznej. Liczne publikacje dotyczące zwyczajów (np. obydwie tomy *Etnografii Polski*, a także *Zwyczaje pogrzebowe ludu polskiego* Fischera) dotyczą okresu bliskiego przełomowi wieków, podobnie jak przytoczone relacje mieszkańców. W myśl cytatu nie chodzi o sugestię, że stan przeszły był niezmienny, a dopiero współcześnie obserwujemy przemiany. Celem jest przedstawienie sytuacji obecnej w porównaniu z tym, jak funkcjonowali przodkowie rozmówców, aby podkreślić odmienności i podobieństwa, które są o tyle istotne, że przedstawiają niezwykłą ciągłość i trwałość elementów tradycyjnych.

## Współczesna organizacja stypy – relacje mieszkańców wsi

Klaus Zapotoczky niemal 20 lat temu stwierdził, że „zdolność i gotowość obchodzenia świąt jest dziś z reguły mniejsza niż dawniej”. Przyczyn takiego stanu już wtedy upatrywał w racjonalizacji życia, zwrocie ku prywatności i indywidualizmowi, komercjalizacji oraz spadku kreatywności<sup>24</sup>. Wielu innych badaczy również zwracało uwagę na podobne zjawiska, zwłaszcza w kontekście zaniku obyczajów w wielu miastach. Jednak na terenach wiejskich, zanim zakłady pogrzebowe rozszerzyły swoją działalność, jeszcze przed dwiema dekadami można było zauważyć zwyczaje opisywane niemal 100 lat temu przez Fischera.

Z przestrzeganiem rytuałów wiązało się nie tylko *sacrum*, ale również pewne pogańskie wierzenia związane ze strachem przed demonami. Przesady można było odnaleźć w wielu praktykach pogrzebowych, na przykład w przewracaniu stołków, stukaniu trumną o próg, otwieraniu okien i drzwi, zatrzymywaniu zegarów. Rozmówcom współcześnie trudno było wyjaśnić źródła niektórych praktyk, które wywodziły się z wierzeń pogańskich. Jednak część osób nadal przestrzega zwyczajów związanych z otwieraniem drzwi, zasłanianiem luster itd., dopóki zmarły pozostaje w domu. Obecnie, gdy większość zakładów pogrzebowych oferuje sale modlitewne, niewiele osób decyduje się na pozostawienie zmarłego w domu. Okazało się jednak, że w odwiedzonych wsiach takie sytuacje się zdarzają.

Współczesne zwyczaje dotyczące stypy w obydwu suwalskich wsiach można przedstawić wspólnie, ponieważ wbrew przypuszczeniom mniejszy dystans od miasta zdawał

23 I. Bukraba-Rylska, *Socjologia wsi polskiej...*, s. 415.

24 K. Zapotoczky, *O znaczeniu świąt...*, s. 67.

się nie mieć znaczenia – w Żubrynie zachowały się podobne zwyczaje co w Becejłach. Większy wpływ mogło mieć to, że obydwie miejscowości należą do tej samej gminy, której zwyczaje stara się podtrzymywać dyrektor chóru „Pogranicze”. Rozmowa z nim, poprzedzona wywiadami z mieszkańcami, uzupełniła i potwierdziła to, że porządek całego obrządku pogrzebowego nie uległ zmianie.

W Becejłach pobliski zakład pogrzebowy dostosował się do miejscowych zwyczajów. Musiał je zaakceptować również proboszcz, który niechętnie patrzył na kondukty żałobne przemierzające całą wieś. Jednak próba wycofania tego zwyczaju spotkała się z dużym oporem i mieszkańcy pozostali przy swoim, wierząc, że w ten sposób ich pożegnanie ze zmarłym becejlakiem jest bardziej uroczyste.

Mieszkańcy Żubryna również odczuwali dumę ze swoich wyjątkowych, lokalnych zwyczajów i wyrażali chęć zachowania ich tak długo, jak to możliwe. Mimo łatwości w dostępie do miasta, tradycyjne pożegnanie zmarłego wciąż miało dużą wagę. Mieszkańcy nadal mają wypracowany swoisty system, który zawiera wiele elementów tradycyjnych i nie został skomercjalizowany w całości przez zakład pogrzebowy, położony znacznie bliżej niż w przypadku Becejł.

W obydwu wioskach prowadzenie modlitw i śpiewów wielogłosowych należało do mężczyzn. Tak pozostało do dziś – są dumni z różańca śpiewanego wielogłosowo, kultywując jego odmawianie przy okazji pogrzebu. Jako grupa zorganizowana śpiewacy występują oficjalnie z zespołem „Pogranicze”, ale na rodzinne uroczystości także są zapraszani. Wszyscy mężczyźni, z którymi przeprowadzono wywiady, okazali się aktywnie uczestniczyć w obrzędach pogrzebowych – pomagali w przywożeniu potrzebnych rzeczy, nieśli trumnę lub chorągwie (zwane proporcami; mają kolor czarny lub ciemnofioletowy i są również kontynuacją dawnego zwyczaju) oraz oczywiście śpiewali. Mimo tego że większość styp odbywa się w restauracjach, to pozostał zwyczaj pieczenia ciast przez sąsiadów dla rodziny zmarłego. Śpiewy również nie znikły z powodu przeniesienia uroczystości poza dom – „Nawet w restauracji czy coś, to te śpiewy, ta stypa jest, są śpiewacy też”<sup>25</sup>.

Mieszkańcy mają również możliwość skorzystania z niezwyklego źródła starych pieśni, czyli z tzw. kantyczek – modlitewnika, w którym zachowano oryginalną pisownię z XIX wieku. Zanim wydano go drukiem, starsi śpiewacy pamiętali pieśni przekazane im dawniej i uczyli innych. Jeden z rozmówców wspominał starszego sąsiada, który miał spisane słowa pieśni we własnym zeszycie. *Pieśni nabożne* są w powszechnym użytku i choć mają już wartość historyczną, to nie wyszły z obiegu. Chęć zachowania ich w oryginale i korzystanie z nich przez mieszkańców jest doniosłym faktem.

Mieszkańcy Żubryna i Becejł zgodnie twierdzili, że schemat przebiegu stypy z przeszłości jest wciąż kultywowany. Uroczysty poczęstunek nadal rozpoczyna się od modlitwy. Po ciepłym posiłku nakrycia są sprzątane i rozpoczyna się trzecia część różańca. Jeśli nie zaprosi się śpiewaków, to odmawia się go bez śpiewu. Pomimo że oficjalna „poprawka” nie odbywa się już w suwalskich wsiach, to wciąż popularne są zwyczaje częstszego odwiedzania cmentarza po pogrzebie, a także wspólnej modlitwy z rodziną zmarłego (różaniec lub „Anioł Pański”).

Rozmówczynie z Lubelszczyzny, z którymi przeprowadzono wywiad, jako śpiewaczki prowadziły modlitwy i śpiewy przy trumnie zmarłego. Mimo zanego wieku nie porzuciły



tej funkcji, a wręcz były z niej dumne, nazywając siebie „prowadzicielkami”. W trakcie wywiadu wykonały wspólnie kilka pieśni, nie tylko pogrzebowych. Działalność senierek wzbudza wdzięczność u mieszkańców i powoduje częste ich zapraszanie na konsolacje. Nadal odbywają się one w domach, choć dostępna jest sala remizy strażackiej oraz lokale w okolicy. Konsolacje zachowały swój porządek: są na nich osoby, które śpiewały wcześniej na czuwaniu przed pogrzebem, są bliscy i sąsiedzi. Choć zapraszanie nie odbywa się, tak jak wcześniej, przez chodzenie od domu do domu, to wciąż istnieje zwyczaj, aby zaprosić żałobników na wspólny obiad.

Przez kontrast przeszłości z terażniejszością dawne przygotowania do pogrzebu i stypy zostały ocenione przez mieszkanki Charlejowa jako uciążliwe – dlatego wymagały pomocy sąsiedzkiej. Obecnie, gdy wsparcie organizacyjne innych nie wydaje się niezbędne, sąsiedzi i tak wciąż pomagają w przygotowaniu posiłków, niezależnie od tego, czy konsolacja odbędzie się w domu czy w remizie. Wyjątkowym zwyczajem, zachowanym z odległej przeszłości, są także spotkania modlitewne w dziewięć dni po śmierci sąsiada. Nie odbywają się przy większym poczęstunku (wystarczy ciasto i herbata lub kawa), mają charakter modlitewny i poważny. Zwyczaj ten można interpretować jako formę grupowego wsparcia dla rodziny, która straciła bliskiego. Wspólnota żegna go w ten sposób, wyrażając szacunek i spełniając (obecnie – chrześcijański) obowiązek.

Żyrzyn – wieś lubelska położona w pobliżu miasta, nie miał takich tradycji. Nie wzbudziło to zdziwienia, zwłaszcza że Bornus i Turowski wspominali o rozwoju i innowacyjności tej wsi już w latach 60. XX wieku. Tutaj stypy nie odbywały się nawet w przeszłości pamiętanej przez starsze mieszkanki. Obecnie, podobnie jak i dawniej, zaprasza się tylko najbliższych lub rodzinę przybyłą z daleka. „Teraz nie przestrzegają takich tam przesądów”<sup>26</sup>, jak skwitowała to jedna z rozmówczyń. Sytuacja ta jest poniekąd zgodna z hipotezą o wpływie bliskości miasta na stopień kultywacji dawnych zwyczajów. Przez wiele interesujących przykładów, jakie przedstawiały rozmówczynie o innych miejscowościach, można dostrzec odczuwaną nostalgię za integracją wspólnoty sąsiedzkiej. W całej wsi nie ma silnego poczucia konieczności, by pożegnać sąsiada w bardziej uroczysty sposób niż obowiązujący.

Na tle wszystkich badanych wsi, w Żyrzynie zauważalny był wpływ bliskości miasta oraz efekty wspierania rozwoju gospodarstw rolnych. Mieszkańcy polegali na wyspecjalizowanych instytucjach zewnętrznych, które sprawiły, że oddolna organizacja życia społecznego w wiosce straciła na znaczeniu i spowodowała zmiany w życiu wspólnotowym, które można zaobserwować w zaniku zwyczajów związanych z tradycją.

## Podsumowanie

Zdobyte dane mają charakter jakościowy, dotyczą szczególnie wspomnień i przywiązania do tradycyjnie kultywowanych zwyczajów. Porównanie wyników okazało się możliwe na podstawie nie tylko blisko stuletniej książki Adama Fischera, ale także i współczesnych badań. Zagadnieniem zwyczajów zajęła się między innymi Mariola Tymochowicz. W kontekście pogrzebów przytaczane są przykłady na to, że rytuały, które pozostały w lubelskich wsiach, wykonywane są automatycznie, bez refleksji nad ich znaczeniem.

Inaczej jest z czynnościami, które zabezpieczają rodzinę przed powrotami duszy zmarłego – w niektórych miejscach nadal panuje wiara w ich celowość<sup>27</sup>.

Autorka dostrzegła zanik przede wszystkim tych elementów magicznych, które miały pomóc w lekkiej śmierci. Powodem redukcji tych praktyk ma być brak wiary w ich skuteczność, a także to, że nie spełniają już potrzeb mieszkańców. Sądzę, że w trzech badanych wioskach, w których zachowały się dawne zwyczaje, czyli w Becejłach, Żubrynie i Charlejewie, kultywowane tradycje zachowały swoje funkcje społeczne, umacniania więzi, poczucia wspólnoty, wsparcia w trudnych sytuacjach celem podtrzymania wzajemnych relacji. Czy elementy dawniejszych wierzeń dotyczących ochrony przed zgubnym działaniem z zaświatów wciąż są realizowane? W większości jest w nich automatyzm. Jednak w przypadku gdy celowo zachowuje się pewne etapy w obrzędach pogrzebowych, uwidacznia się świadomość ich wyboru i pewnego rodzaju racjonalizacja religijna – dawne praktyki są tłumaczone na nowo, na sposób chrześcijański. Ta translacja upoważnia do stwierdzenia, że istnieją potrzeby, które mogą być wciąż realizowane przez zwyczaje pogrzebowe.

Przemiany w tradycjach związanych z dawnym zorganizowaniem wspólnot wiejskich są szeroko dyskutowane. Warto przed podjęciem dyskusji pozbyć się przesądów dotyczących gorszego rozwoju wsi, niższej samoświadomości jej mieszkańców oraz niezmienności, która miałaby cechować tereny wiejskie. Elastyczne podejście do tradycji, jej kształtowania i kultywowania wykazali autorzy artykułów w publikacji *Co słyhać na Podhalu. Tradycja we współczesności*. Analizując dostosowanie elementów tradycji do realiów XXI wieku, autorzy rozprawiają się z wizją tradycyjnego, jednolitego społeczeństwa i dostrzegają w nim więcej elementów samodzielnej kreacji, wyboru i kultywacji tych elementów, które nadal mają jakiegokolwiek zastosowanie. Poza tym są one na tyle silnym składnikiem zbiorowej tożsamości, że korzystają z nich na co dzień nie tylko w celu stworzenia atrakcyjnej przestrzeni dla turystów, ale także w życiu rodzinnym<sup>28</sup>. Warta uwagi jest definicja, którą przyjął zespół studentów:

Tradycją nazwiemy wszelkie sposoby działania i myślenia, poglądy i wyobrażenia, co do których istnieje przekonanie, że pochodzą z przeszłości i wiążą się z wysoko wartościowaną, własną kulturą. Tradycja to dla nas także na wskroś nowoczesny wybór, na podstawie którego buduje się własną tożsamość<sup>29</sup>.

Pozwala ona na otwartość analityczną oraz dostrzeżenie istotnego, oddolnego procesu kreowania swojego środowiska – nie według sztywnych reguł wprost ze skansenu, ale w sposób, który zapewnia witalność zwyczajów i kultywację wybranych tradycji, nadal spełniających istotne funkcje dla społeczności.

W miejscowościach, które odwiedziła Tymochowicz, celem stypy było podziękowanie uczestnikom za obecność. Autorka stwierdza, że zwyczaj „biesiadowania ze zmarłym” jest już od dawna nieaktualny. Na podstawie własnych badań autorka niniejszego artykułu może stwierdzić, że stypa z pewnością pozostała elementem jednoczącym wspólnotę i uroczyście kończącym obrzędy pogrzebowe. Choć w naturalny sposób zanikała jej magiczna funkcja (np. pozostawianie pokarmu dla zmarłego i rytuały włączenia, symbolicznie

27 M. Tymochowicz, *Lubelska obrzędowość rodzinna w kontekście współczesnych przemian*, Lublin 2013, s. 66–67, 78.

28 *Co słyhać na Podhalu. Tradycja we współczesności*, red. M. Małanicz-Przybylska, Warszawa 2014, s. 72–73.

29 Tamże, s. 16.

oddalające zmarłego od wspólnoty żyjących), to pozostał aspekt sąsiedzki, więziotwórczy. Dlatego też zorganizowanie pogrzebu, a także i stypa na podstawie tradycyjnych wzorów jest w odczuciu autorki przejawem wewnętrznego, silniejszego niż przeciętnie zorganizowania wspólnoty wiejskiej.

### **Abstrakt**

Poczęstunek, stypa, konsolacja – istotna część pożegnania zmarłego – zawierały symbolikę, której źródła sięgają wierzeń pogańskich. Współcześnie regionalne różnicowania zwyczajów pogrzebowych zdają się zanikać. Jednak tereny wiejskie mogą stanowić enklawę podtrzymania rytuałów lub pamięci o nich. W badaniach jakościowych pięciu wsi zrekonstruowano pamięć mieszkańców o dawnych tradycjach. W przypadku uczt pogrzebowych z relacji rozmówców wyłania się wiele szczegółów, rozbieżności i funkcji posiłku pożegnalnego. Istotnym aspektem analizy było ponadto zintegrowanie wspólnoty wiejskiej w przeszłości i obecnie.

**Słowa kluczowe:** zwyczaje pogrzebowe, rytuały, tradycje pogrzebowe, wspólnota lokalna, wspólnota wiejska, socjologia wsi, stypa, konsolacja, indywidualne wywiady pogłębione.

## **Funeral banquet. Traditional and communitarian dimensions**

### **Abstract**

Funeral banquet, as an important moment of expressing goodbye to a deceased person, contains symbols, which originate even from pagan beliefs. Currently, regional differences among funeral customs seem to disappear. However, rural areas still may be an enclave of remembering and continuing traditional rituals. The memory of traditions of village inhabitants was reconstructed in qualitative research in five villages. In case of funeral banquets, there appeared many details, differences and functions of this atypical meal. Furthermore, there was another important aspect during analysis: social integration in the village community both in the past and nowadays.

**Key words:** funeral customs, rituals, funeral traditions, local community, village community, rural sociology, funeral banquet, individual in-depth interviews.

## Na *beztydzień* i od *święta* – o tradycyjnych zupach w śląskim menu

### Uwagi wprowadzające

Zupy znane są ludziom od najdawniejszych czasów. Należą do podstawowych potraw występujących w kuchniach całego świata. Są wśród nich takie, które kojarzone są z poszczególnymi krajami, na przykład zupa cebulowa z Francją, ogórkowa z Polską, *minestrone* z Włochami, *gazpacho* z Hiszpanią, *ucha* i *okruszka* z Rosją. Chętnie spożywa się je w Europie Środkowej i Wschodniej. Z badań Instytutu Filozofii i Socjologii PAN wynika, że Polacy zjadają najwięcej zup na świecie – ponad 100 litrów rocznie, a 44% serwuje je codziennie na obiad. Wachlarz zup jest bardzo duży, a do ulubionych należą: pomidorowa, żurek, rosół, ogórkowa<sup>1</sup>. Można zaryzykować stwierdzenie, że nie ma bardziej uniwersalnego posiłku niż wywar mięsny bądź warzywny z różnymi dodatkami, który można spożywać o każdej porze roku. Rosoły, barszcze, kapuśniaki, krupniki, flaczki, zupy „na gęsto” (tzw. *ajntopf*), stanowiące odrębny posiłek i inne wpisane są w polską tradycję kulinarną. Gorący posiłek w postaci zupy stanowi też prawie zawsze pierwsze danie serwowane podczas obiadu. Zupy ponadto uważane są za zdrowe, polecają je dietetycy jako potrawy pożywne i bogate w wartości odżywcze, witaminy, mikroelementy, antyoksydanty i błonnik. Odpowiednio przygotowane nie zawierają zbyt wiele kalorii, a przy tym są sycące. Powszechnie się uważa, że niektóre z nich mają właściwości prozdrowotne i dlatego powinny być spożywane przy określonych dolegliwościach, na przykład rosół – przy przeziębieniu, podobne właściwości przypisuje się wodziance/wodzionce (będzie o niej mowa w dalszej części) czy marchwiance – polecanej przy problemach jelitowych (biegunkach).

Przedmiotem artykułu jest śląskie menu ze szczególnym uwzględnieniem tradycyjnych zup. Na podstawie materiałów archiwalnych oraz materiałów pozyskanych w trakcie prowadzonych badań terenowych wśród ludności autochtonicznej dwóch województw: opolskiego i śląskiego omówiono w nim wybrane, charakterystyczne zupy, zarówno spożywane w ciągu tygodnia, jak i te obowiązujące w dni świąteczne, zwracając uwagę na przemiany, jakim one podlegały w ciągu wieków.

### Kuchnia śląska

Jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych kuchni regionalnych w naszym kraju. Swoją popularność zyskała między innymi dzięki charakterystycznemu świąteczno-niedzielnemu

---

1 [online] <https://portal.abczdrowie.pl/najzdrowsze-zupy-na-swiecie> [dostęp: 12.04.2017].

zestawowi obiadowemu, na który składają się: rosół z *nudlami* (z makaronem), białe kluski (tzw. śląskie) z *zotłą* (sosem mięsnym), rolada (zraz wołowy lub wieprzowy) i *modra* (czerwona) kapusta. Współcześnie zestaw ten, będący wizytówką kulinarną Śląska, jest podawany w licznych restauracjach na obszarze całej Polski. Warto jednakże dodać, iż zyskał on swoją popularność dopiero po II wojnie światowej. Ale kuchnia śląska to także inne swoiste potrawy, takie jak chociażby *panszkraut/panczkraut* (potrawa z ugotowanych ziemniaków i kiszzonej kapusty, okraszona smalcem z cebulą) podawany zazwyczaj z *karminadlami/karbinadlami* (kotletami mielonymi) lub pieczonymi żeberkami, czy wigilijne *makówki* (bułki pszenne lub sucharki przekładane masą makową z bakaliami) i *moczka* (deser na bazie rozpuszczonego piernika i kompotu z suszonych owoców) albo wielkanocna *szoldra* (zwana też na Śląsku Cieszyńskim *murzynem*, *pecynkiem* – mięso wędzone lub kiełbasa zapieczona w cieście drożdżowym).

Przywołując tradycyjną kuchnię śląską, należy również zwrócić uwagę na jej różnorodność, bogactwo potraw. Na ten stan rzeczy wpływał z jednej strony pograniczny charakter samego regionu i przenikanie się wzorów żywieniowych mieszkańców żyjących po obu stronach granicy, z drugiej – skomplikowana historia tego obszaru i zmieniająca się przez stulecia przynależność państwowa, która pozostawiła trwałe ślady także w kulinariach (m.in. wpływy czeskie, austriackie, niemieckie).

## Zupy w śląskim menu

W kuchni śląskiej, podobnie jak w pozostałych kuchniach regionalnych, od zawsze ważne miejsce zajmowały zupy. Dawniej były one podstawą jadłospisu Ślązaków, o czym świadczą między innymi zarejestrowane na początku lat 60. XX wieku słowa mieszkanki Siołkowic (Śląsk Opolski): „Odkond się wydałam, to lepij warza. Rano zawdy kawa a chlyb [...] piyrwy yno polywki”<sup>2</sup>.

Zupy stanowiły zatem danie uniwersalne, spożywano je nie tylko na obiad (jak to jest dzisiaj), ale w wielu rodzinach także na śniadanie i kolację. Były to potrawy szybkie w przygotowaniu (od kilku do kilkudziesięciu minut), niewymagające dużego zaangażowania ze strony osób je przyrządzających (głównie kobiet) i zazwyczaj składające się z niewielu składników, co nie było bez znaczenia w przypadku uboższych gospodarstw. Jeszcze i dzisiaj najstarsze pokolenie Ślązaków uważa, że „aby wartko narychtować zupa, to nie trza wiera czasu i składników, czego nojlepszym przykładem jest wodzionka”<sup>3</sup>. Długie gotowanie i zróżnicowane składniki zarezerwowane były głównie dla zup okolicznościowych, a więc przyrządzanych na święta i różne uroczystości. Podstawą gotowanych polewek przez długi czas były przede wszystkim produkty pochodzące z własnego gospodarstwa (zboża, kasze, ziemniaki, mleko i jego przetwory), ogrodu (warzywa, owoce), także lasu (grzyby, owoce). Różniły się one zasadniczo od zup współcześnie preferowanych, a mianowicie musiały być kaloryczne i sycące, „długo siedzieć w żołądku”, stąd powszechnie wzbogacano je *zakłótką*, czyli zawiesiną z mąki i wody. Innym często dodawanym składnikiem (bezpośrednio związanym z zamożnością rodziny) był

2 Z. Szromba, *Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siołkowicach z końcem XIX i w XX wieku*, [w:] *Stare i Nowe Siołkowice*, cz. 1, pod red. M. Gładysza, Wrocław–Warszawa–Kraków 1963, s. 174.

3 Inf. M.J., l. 76, Pyskowice, zapis. w 2016 roku.

roztopiony tłuszcz wieprzowy (tzw. *tuste* albo *fét*) ze skwarkami, który dodawał potrawie kaloryczności.

Na rodzaj serwowanych zup zdecydowanie wpływ miały pory roku. Jesienią i zimą były one bogatsze w różnorakie składniki, co automatycznie przekładało się zarówno na smak, jak i wartość odżywczą. Przyczyną tego stanu rzeczy był większy dostęp (po zbiorach) do warzyw (głównie zaś kapusty, ziemniaków), owoców, a także mięsa oraz jego wyrobów (urządzano wówczas świniobicia). Z kolei na przednówku zupy były skromniejsze, ich podstawą były na przykład zebrane na łąkach zioła (pokrzywa, lebioda, także szczaw).

Do zup na *beztydzień*, czyli spożywanych w ciągu tygodnia, można między innymi zaliczyć: *ajntopf* (*antopf*, *ańtopf*), *biermuskę* *biermuszkę*, *germuszkę*, *bigus*, *bryję* ('zupa owocowa'), *bystrzonkę*, *chudą jowę*, *czoskulę*, *dominikat* (*dominat*), *fanzolonkę*, *gatuszczonkę*, *garus*, *grochową*, *gryskę*, *grzybionkę*, *kapuśnicę* (kislą zupę), *kwaśnicę*, *kartoflonkę*, *kiszkę warzoną*, *koprówkę* (*koprulę*), *kozibrodę*, *ścierkę* (*zaścierkę*), *zupę knulową*, *żur* (w różnych postaciach: samotny, *żeniaty*, *bioły*, z *knulami*, z flakami, z grzybami, *na maślonce*), *krupicę*, *kurzinę*, *kwasokę* (*żur* z owsianej mąki), *urażlonkę*, *mulkę*, *pajszle po kwaśnu*, *parzybrodę*, *parzuchę*, *polewkę białą*, *serulę*, *szurdę*, *szwarc*, *zieloną zupę*, *zolywanę*, *warmuz*, *krzonową*, *wiosenną*, *wodzionkę*/*wodziankę* (inaczej: *sznelkę*, *chudą zupę*, *kurę górniczą*), *melkę*, *mulkę*, *mączulę*, *krupicę* z mlekiem lub skwarkami.

Natomiast do zup od święta, czyli serwowanych w dni szczególne, świąteczne, należą na przykład: *rosół z młodzików*, *rosół owięzi*, *polewka skopowa z pogańską kaszą* (*tatarką*), *nuglowol*/*nudlowo polewka*, *rosół z krupami* (kasza), *siemieniotka*, zwana też *konopiotką*, *grzybionka*, *biermuszka*, *jelicionka*, *kotówka*, *fasolowa z pieczkami*, *polewka cieleca* z grochem, *wusztzupa*, zwana inaczej *werflajszem*, *welflajszem*.

Przywołane wyżej nazwy zup nie stanowią pełnego wykazu wszystkich tradycyjnych polewek występujących w kuchni śląskiej. Są jedynie ilustracją podjętej problematyki. Zaprezentowany podział na zupy świąteczne i codzienne może budzić pewne zastrzeżenia, chociażby z tego powodu, że tak do końca nie da się jednoznacznie stwierdzić, iż konkretne zupy, głównie te codzienne, nie były także spożywane w dni wyjątkowe. Trzeba też pamiętać, że na konsumpcję określonych potraw duży wpływ miała zamożność danej rodziny – w biedniejszych nie przywiązywano tak znaczącej roli do rodzaju pożywienia.

## Zupy z chleba

W grupie zup codziennych ważne miejsce zajmują tzw. zupy chlebowe. Dawniej do ich przygotowania używano przede wszystkim chleba czerstwego, twardego, wysuszonego lub tylko skórki z tego pieczywa. Zgodnie z obowiązującym systemem wartości chleb był bowiem produktem szczególnym, naznaczonym bogatą symboliką, utożsamianym z *sacrum*, dlatego – jak mówi jedno z licznych śląskich przysłów „Wielbić Boga trzeba, kto nabędzie chleba”<sup>4</sup> – pamiętano, aby go szanować, nie wyrzucać, a mniej świeży wykorzystać do przygotowania innych potraw<sup>5</sup>. Przyrządzane na jego bazie zupy miały różną konsystencję, od wywarów do potraw bardzo gęstych, przypominających zawiesiste sosy.

4 L. Przymuszała, D. Światała-Trybek, *Dziedzictwo kulinarne w przysłowiaach śląskich*, „Studia Śląskie” 2016, t. 78, s. 67–84.

5 J. Światała-Mastalerz, D. Światała-Trybek, *Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszkietach i inkszym pichceni*, Koszęcin 2014, s. 31.

Do najbardziej charakterystycznych zup tego typu należą: *wodzionka*, *germuszka* oraz *biermuszka*.

### **Wodzionka**

Ta specyficzna zupa – bardzo łatwa w przygotowaniu, o czosnkowym aromacie, współcześnie nazywana „królową śląskich zup”<sup>6</sup>, zaliczana jest przez badaczy do tzw. potraw głodowych<sup>7</sup>, bezpośrednio związanych ze skromnym niegdyś odżywianiem. O jej spożyciu przez mieszkańców Górnego Śląska – i to zarówno terenów wiejskich, jak i miejskich (zwłaszcza przemysłowych), mówią materiały z XIX i początku XX wieku<sup>8</sup>. Zupa ta w podstawowej wersji składała się jedynie z gorącej wody, chleba pokrojonego w kostkę (albo poszarpanego w kawałki), świeżego czosnku, soli i tłuszczu, którym – w zależności od dostępności – był smalec wieprzowy (tzw. *tuste*) lub z gęsi, także lój wołowy (występujący zwłaszcza w diecie górników, przypisywano mu bowiem właściwości lecznicze – tłuszcz zabezpieczał górników przed pylicą) i niezwykle sporadycznie masło (uważane za produkt luksusowy; popularność tego składnika upowszechniła się dopiero po II wojnie światowej). Ilość tłuszczu w zupie świadczyła o zamożności rodziny, im było go więcej, tym lepiej powodziło się domownikom. *Wodzionka*, jak każda prawie potrawa, miała różne lokalne odmiany. I tak na przykład w Starych i Nowych Siołkowicach (Śląsk Opolski) zupę tę przygotowywano z pokrajanego chleba gotowanego w wodzie z cebulą, pietruszką, czosnkiem i tłuszczem<sup>9</sup>, z kolei na Śląsku Cieszyńskim wzbogacano ją zasmażką z mąki i tłuszczu, dodając do wrzątku szczyptę kminu, pieprzu i papryki<sup>10</sup>, a w okolicach Olkusza – ziemniaki<sup>11</sup>.

*Wodzionka* – nazywana również *kurą górniczą*, *waserzupką*, *sznelką*, *snelką*, *broutzupą*, *chudą zupą*, *czoskulą* – stanowiła danie uniwersalne: serwowano ją zarówno na śniadanie, jak i obiad oraz kolację, często spożywając z ugotowanymi i opiekanymi na tłuszczu ziemniakami (tzw. *bratkartoflami*). Podawana w ten sposób *wodzionka* była daniem bardzo syćącym.

Popularność tej zupy nie minęła, współcześnie stała się ona jednym z regionalnych symboli Śląska, kulinarną atrakcją<sup>12</sup>. W wielu rodzinach śląskich *wodzionkę* nadal chętnie się przygotowuje, jej smakoszami są głównie przedstawiciele średniego i starszego pokolenia, którzy delectują się nią zwłaszcza podczas śniadań, ale też podają ją na „szybki” obiad. Zupie przypisuje się właściwości prozdrowotne (ze względu na obecność czosnku, uważanego za

6 Takie określenie pojawiło się w utworze pt. *Wodzionka*, którego wykonawcą był zespół Feet. Przebój ten w 2008 roku doczekał się ponad 880 000 odsłon w serwisie YouTube. Sam zespół często występował podczas imprez kulturalnych organizowanych między innymi przez Radio Piekary, koncertował także w Niemczech.

7 A. Maurizio, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926, s. 81.

8 Zob. S. Ciszewski, *Lud rolniczo-górniczy z okolic Sławkowa w powiecie olkuskim*, Kraków 1887, s. 10; P. Drechsler, *Bergbau und Bergmannsleben in Schlesien. Ein Lesenbuch für den Schlesien Bergmann*, Kato-witz 1909, s. 78.

9 Z. Szromba, *Pożywienie ludności wiejskiej...*, s. 156.

10 J. Ondrusz, *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, [w:] *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cie-szyńskiego*, red. K.D. Kadłubiec, Ostrava 1972, s. 186.

11 S. Ciszewski, *Lud rolniczo-górniczy...*, s. 10.

12 D. Światała-Trybek, L. Przymuszała, *Od zupy głodowej do regionalnego symbolu*, „Ethnologia Eu-ropea Centralis. Journal of Central European Ethnology” 2017, t. 14, s. 90-105.

naturalny antybiotyk), polecając chorym na przeziębienie. Jeszcze przed II wojną światową uważano, że *wodzionka* – aż do *wywodu* – powinna posilać się *położnica*<sup>13</sup>.

### **Germuszka**

Kolejną zupą codzienną na bazie chleba jest *germuszka* – bardziej delikatna od przywołanej wyżej *wodzionki*. Pieczywo w tej polewce rozgotowuje się w wodzie z dodatkiem kminku i soli (niektóre gospodynie przecierają tak przygotowany wywar przez sito), a na końcu dodaje się roztrzone jaja (lub same tylko żółtka) i masło. Ze względu na fakt, że jest to potrawa lekkostrawna, podaje się ją osobom chorym, także małym dzieciom. Chętnie spożywana jest przez przedstawicieli najstarszego pokolenia Ślązaków<sup>14</sup>.

### **Biermuszka**

Zbliżoną do *germuszki* jest *biermuszka*, występująca w dwóch odmianach – podobnych pod względem przygotowania i konsystencji, lecz różniących się nieco składnikami i okolicznościami spożywania. Bazą jednej i drugiej jest wywar z rozgotowanych suszonych owoców (jabłek, gruszek, śliwek) i chleba. *Biermuszka* w wersji „ubogiej” – codziennej była skromniejsza, oprócz wymienionych składników zawierała dodatki w postaci cukru (lub syropu z buraków cukrowych) i przyprawy: sól oraz kminek. Niektóre gospodynie zagęszczaly ją zawiesiną z mąki z dodatkiem masła<sup>15</sup>. Spożywano ją przede wszystkim na obiad lub kolację, podawano także chorym jako danie lekkostrawne. Jedna z mieszkanki Śląska Opolskiego tak wspomina z dzieciństwa przygotowanie słodkiej zupy:

U nołs muter czansto w post robili biermuska. Namoczyli dwa krajce chleba w garcu z zimną wodą, dali suszone gruszki, jabłka, śliwy, ździebko kminku i warzyli to tak poleku. Tyn chleb tak napankną i zrobiła se ta zupa takół zejnich, bestóz jyno na boku pieca ją warzyli bo by se przypoliła, potyj dali masła rajn i cukru<sup>16</sup>.

Z kolei *biermuszka* w wersji „na bogato”, oprócz suszonych owoców i chleba zawierała piwo, stąd określana była zupą piwną (z niem. *Bier* – ‘piwo’). W materiałach etnograficznych z drugiej połowy XX wieku pojawiają się też informacje, że do polewki tej dodawano czasem także piernik<sup>17</sup>. Szczegółowy przepis na ten specjał znajduje się w śląskim przewodniku kucharskim z 1894 roku, wydanym w języku niemieckim, gdzie figuruje pod hasłem *Bier Suppe mit Brot*<sup>18</sup>. Warto dodać, że polewka piwna z dodatkiem chleba znana była w kuchni staropolskiej jako *gramatka*, *faramuszka*, *biermuszka*<sup>19</sup>, wymienia ją także – jako danie śniadaniowe – Adam Mickiewicz w *Panu Tadeuszu*.

13 H. Gerlich, *Narodziny, zaślubiny, śmierć. Zwyczaje i obrzędy w katowickich rodzinach górniczych*, Katowice 1984, s. 38.

14 J. Świtła-Mastalerz, D. Świtła-Trybek, *Śląska spiżarnia...*, s. 47.

15 Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław 1978, s. 117.

16 A. Myszynska, *Śląskie rozprawianie z okolic Białej, Głogówka i Krapkowic*, Biała Prudnicka 2006, s. 65.

17 Z. Szromba, *Pożywienie ludności wiejskiej...*, s. 156.

18 H. Pelz, *Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen enthaltend leicht verständliche und genaue Anweisungen zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten, Pökeln, Räuchern etc.*, Breslau 1894, s. 16.

19 Z. Gloger, *Gramatka*, [w:] *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, ze wstępem J. Krzyżanowskiego, t. 2, Warszawa 1972, s. 209.



*Biernuszka* w odmianie piwnej traktowana była jako danie wykwintne, a jednocześnie pożywne i zdrowe. Jeszcze w latach 60. ubiegłego wieku zanoszono ją w darze *położnicy* – tę zwyczajową czynność w gwarze śląskiej określano jako „iść z biernuszką”<sup>20</sup>. Współcześnie *biernuszka* spożywana jest głównie przez przedstawicieli najstarszego pokolenia Ślązaków.

## Żur

Jest to ulubiona zupa Ślązaków. Nie ma rodziny śląskiej, w której nie przygotowywałoby się tego charakterystycznego wywaru. Niemieccy badacze w połowie XIX wieku i w okresie późniejszym polewkę tę uważali za przysmak mieszkańców Górnego Śląska<sup>21</sup>. Trzeba jednak zaznaczyć, iż nie jest to tylko śląski specjał – żur stanowi jedną z najbardziej rozpoznawalnych zup kuchni polskiej. Ta „skwaśniała polewka” – jak nazywa ją Adam Maurizio – jest specjalnością kuchni Słowian, znają ją Czesi, Słowacy, Białorusini<sup>22</sup>. W poszczególnych regionach naszego kraju żur przygotowuje się na rozmaite sposoby (np. na Liście produktów tradycyjnych znajduje się m.in. żurek po krakowsku, żurek po siewiersku, żur rzeszowski, żurek kujawski<sup>23</sup>), wzbogacając go przy tym różnymi dodatkami, takimi jak suszone grzyby, śmietana, kiełbasa, ugotowane na twardo jajka, kawałki szynki, zioła.

W ciągu dwóch ostatnich wieków żur odgrywał ważną rolę w kuchni śląskiej. Jeszcze przed II wojną światową był polewką często przygotowywaną, zwłaszcza w rodzinach wielodzietnych, o czym świadczą następujące słowa informatora (ur. w 1902 roku): „Tam, gdzie było dużo dzieci – nie stykło z chlebem, a musieli żur warzyć”<sup>24</sup>, co oznaczało, że żur należał do potraw codziennych, jadano go nie tylko na obiad, ale i na kolację, a także na śniadanie<sup>25</sup>. Na początku XX wieku żurem posilali się nie tylko mieszkańcy wsi – „Lud wiejski na Śląsku żywi się bardzo lichy, wyjąwszy zamożniejsze okolice około Raciborza, Bytomia i Kluczborka. Na śniadanie niemal każdego dnia jadają żur z ziemniakami, które tu nazywają: bulwami, jabłkami, knulami, perkami”<sup>26</sup> – ale i ośrodków miejskich, w tym i pracujący w zakładach przemysłowych, na przykład w kopalniach. Górnik Jan Kopernok (ur. w 1892 roku) wspominał, iż kiedy pracował na kopalni w okresie I wojny światowej, wówczas „nosili górnicy w bańkach różne zupy do pracy – kartoflanekę, żur, pęczak, suszoną jarzynę i inne różne chlapki, by zaspokoić głód”<sup>27</sup>. Wspomina też, że jako dziecko – wraz ze starszym bratem – musiał raz w tygodniu mieć żyto na żarnach na żur, a także zajmować się jego kiszeniem: „Zakiszanie żuru też było naszą robotą, resztę mąki namielonej mama mieszała przy pieczeniu chleba z kupioną mąką żytnią. Mielenia żyta nikt nie chciał wykonywać, gdyż była to żmudna praca, przy której pot wychodził na czoło”<sup>28</sup>.

20 Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności...*, s. 67.

21 Tamże, s. 71.

22 A. Maurizio, *Pożywienie roślinne...*, s. 191.

23 D. Kalinowska, *Gzik, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej*, Włocławek 2014, s. 97.

24 Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności...*, s. 100.

25 W. Korzeniowska, *Codziennosc społeczności wsi opolskiej w aspekcie zachodzących przemian (1815–1914)*, Opole 1993, s. 72–73.

26 S. Udziela, *Lud polski na Górnym Śląsku*, „Ziemia” 1928, nr 15–16, s. 246.

27 J. Kopernok, *Wychowanie na każdym kroku pachniało górnictwem*, [w:] *Pamiętniki górników*, wstęp i red. B. Gołębiowski, Katowice 1973, s. 168.

28 Tamże, s. 154.

Żur stanowił również podstawową potrawę postną, w okresie Wielkiego Postu serwowano go tylko z *knulami*, czyli ziemniakami, bez omasty<sup>29</sup>. Zupa ta była potem „tuż przed Wielkanocą, w środę, gdzieniegdzie w czwartek lub w piątek, czy nawet w sobotę Wielkiego Tygodnia, palona, grzebana, topiona, niszczona, gdyż zbliżał się czas upragnionej szynki i jaj”<sup>30</sup>. O popularności żuru świadczą przysłowia i porzekadła śląskie, w których się pojawia, a najbardziej znane to: „Z żuru jest chop z muru”, zgodnie z którym posilanie się tą polewką dawało siłę, zwłaszcza ciężko pracującym mężczyznom. Oczywiście, chodzi w tym wypadku o zupę gęstą, treściwą, z ziemniakami i odpowiednio okraszoną. W innym porzekadle akcentuje się, jaki żur jest najlepszy: „Dobry żur, kiej w nim szczur [‘kiełbasa’]”<sup>31</sup>.

W menu Ślązaków żur do dzisiaj odgrywa ważną rolę, chętnie jest spożywany, często też gospodynie same przygotowują zakwas z mąki żytniej, który nadaje tej potrawie specyficzny smak i aromat. Dawniej w każdej prawie kuchni był specjalny gliniany garnek, tzw. *żurok*, w którym kiszono żur. Współcześnie dniem zarezerwowanym na jego degustację jest sobota, choć często podaje się go także w inne dni tygodnia. Warto też wspomnieć, iż rodowici Ślązacy nie stosują zdrobnienia, mówiąc o tej zupie: „Na Śląsku jest ino żur, a nie żodyn żurek. Żurek to w Polsce godają”<sup>32</sup>.

Jakie zatem można wyróżnić rodzaje śląskiego żuru? Jest ich kilka, z których najbardziej znane to: żur *żeniaty/żonaty*, żur *samotny*, żur *bioły* (*na maślonce*), żur z flakami. Żur *żeniaty/żonaty* charakteryzuje się tym, iż ziemniaki, zazwyczaj pokrojone w grubą kostkę, wkłada się do wywaru, w którym znajduje się również „coś” dobrego – tzn. kiełbasa, boczek wędzony albo kawałek wędzonki<sup>33</sup>. Inaczej jest w przypadku żuru *samotnego* – ugotowane ziemniaki, często okraszone tłuszczem z cebulą, podawane są na osobnym talerzu. Z kolei żur *bioły* przygotowywany jest na bazie serwatki lub maślanki zaprawionej mąką pszenną, czasem jajkiem, twarogiem lub masłem<sup>34</sup> (jest polewką charakterystyczną dla Śląska Opolskiego, reprezentuje województwo opolskie na Liście produktów tradycyjnych).

### **Siemieniotka/konopiotka**

Należy do obrzędowych potraw wigilijnych, występuje prawie na całym obszarze Górnego Śląska. Podstawowym składnikiem tej zupy są nasiona (siemię) konopi, które należy odpowiednio przygotować, aby uzyskać z nich mleko. Z lat 20. XX wieku pochodzi opis przyrządzania tejsze zupy:

[...] Najpierw uwarzono konopie w garnku tak, że popękały. Wodę potem odlano, a pozostałe konopie tłuczono w garnku, (jeżeli ten był żelazny) tłuczkiem na miazgę. Następnie wiano do tego wrzącej wody i rozmieszano tak, że woda była biała. Odlano ją do drugiego garnka, a jeżeli pomiędzy konopiami jeszcze było wiele całych ziarenek, to jeszcze raz je tłuczono, nalano znowu wrzącej wody i odlano ją do pierwszej. Gdy same tylko łuseczki zostały, wyrzucono je, a odlew

29 J. Pośpiech, *Zwyczaje i obrzędy doroczne na Śląsku*, Opole 1987, s. 151.

30 D. Simonides, *Mądrość ludowa. Dziedzictwo kulturowe Śląska Opolskiego*, Wrocław 2007, s. 89.

31 S. Wallis, *Przysłowia i „pogodki” ludowe na Górnym Śląsku*, Wrocław 1960, s. 37.

32 Inf. H.H. (mężczyzna), l. 77, Kochłowice, zapis. w 2017 roku.

33 *Śląska kucharka doskonała*, zebrała i oprac. E. Łabońska, Katowice 1996, s. 56.

34 H. Wesołowska, *Osadnictwo, budownictwo, mieszkanie, żywienie*, [w:] *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*, pod red. D. Simonides, przy udziale P. Kowalskiego, Wrocław–Warszawa 1991, s. 65.

z konopi warzono w garnku na piecu, dodano według ilości płynu dwie lub trzy cebule, nieco soli, zatrzepano mąką z kaszy i już była «siemieniotka» gotowa. Dla lepszego smaku dodano jeszcze do niej przed postawieniem na stół trochę cukru<sup>35</sup>.

*Siemieniotkę* podawano z ugotowaną na sypko kaszą gryczaną, nazywaną na Śląsku *krupami pogańskimi* lub *tatarką/poganką*; współcześnie gospodynie coraz częściej serwują ją z ryżem i bakaliami. Dawniej uważano, że zjedzenie tej potrawy uchroni przed świerz-  
bem i wrzodami<sup>36</sup>.

### ***Mięsna polewka, czyli rosół z różnymi dodatkami***

Pod nazwą tą kryje się wywar na bazie mięsa, który dawniej stanowił obowiązkowe danie podczas uroczystości rodzinnych i świąt dorocznych. Podawano go także osobom chorym („mięso kurze przeznaczano zazwyczaj na zupę dla chorych”<sup>37</sup>) i w okresie rekonwalescencji. Ten rodzaj zupy rozmaicie określano w poszczególnych częściach Śląska, przy czym często elementem wyróżniającym był rodzaj mięsa, z którego wywar przyrządzono. Mamy więc rosół *szkopi* (*skopowy*) – z mięsa owczego, rosół *owięzi* – z wołowiny, polewkę kurzą – z kury, rosół z *mlodzików* – młodych gołębi, rosół z królika, rosół z bażanta. Dodając jednocześnie nazwę składnika, z którym był podawany, wyróżnimy: polewkę *nudlową/nuglową*, rosół z *ajlaufem* (lanym ciastem), rosół z *ajergraupą* (zacierką), polewkę *skopową* z *pogańską kaszą* (kaszą gryczaną), rosół z kartoflami itd.

Zatrzymajmy się przy niektórych z wymienionych rosółów i okolicznościach, kiedy je serwowano. Z materiałów etnograficznych wynika, że wywary mięsne z różnymi dodatkami towarzyszyły prawie zawsze weselom. Z końca XVIII wieku pochodzą zapisy ze wsi pod Gliwicami, z których można dowiedzieć się, że na jadłospis weselny składały się następujące potrawy: rosół wołowy z grochem, wołowina, flaczki z jagłami, rosół z kaszą tatarczaną i owocami suszonymi, dróbka gęsie, pieczenie wołowe i gęsie pieczone oraz kiełbasy na łokieć<sup>38</sup>. Również Lucjan Malinowski, przebywając w 1869 roku na Śląsku, pozostawił taki oto spis potraw stanowiących ucztę weselną w Wiśle (cieszyńskie): „[...] 1. Polewka skopowa z pogańską kaszą (tatarka), 2. Wielka misa czarnej kapusty, 3. Polewka cielęca z grochem, 4. Polewka powięziowa (wołowa) z gauszkami (rodzaj klusków), 5. Kasza prosiana (jaglana) z masłem”<sup>39</sup>.

Z początku XX stulecia ze Śląska Cieszyńskiego pochodzi także inna informacja o weselnych zupach, odnotowana przez Jana Kubusza w pamiętniku: „Na weselach podawano 4 polewki: «łowieżią», wieprzową, kurzą, a czwartej nie pamiętam”<sup>40</sup>.

Mięsnymi polewkami podejmowano także gości podczas kiermaszu (rocznicy poświęcenia kościoła parafialnego, obchodzonego niegdyś uroczyście na Śląsku), o czym

35 L. Wallis, *Kolędy górnośląskie, czyli opis zwyczajów ludowych w czasie Bożego Narodzenia, oraz 32 starych kolęd górnośląskich z melodjami zebranych z ust ludu przez Hermana Dónaję*, Bytom 1925, s. 11–12.

36 J. Pośpiech, *Zwyczaje i obrzędy...*, s. 53.

37 J. Ondrusz, *Pożywienie ludu...*, s. 193.

38 J. Kauschke, *Hohzeitgebräuche im polnischen Oberschlesien*, „Schlesische Provinzialblätter” 1788, Bd. 8, s. 338.

39 L. Malinowski, *Zarysy życia ludowego na Śląsku*, [w:] J. Pośpiech, S. Sochacka, *Lucjan Malinowski a Śląsk (działalność śląsko znawcza, teksty ludoznawcze)*, Opole 1976, s. 191.

40 J. Kubisz, *Pamiętnik starego nauczyciela. Garść wspomnień z życia śląskiego w okresie budzącego się ruchu narodowego w b. Księstwie Cieszyńskim*, Cieszyn 1928, s. 30.

wspominają niemieccy ludoznawcy na początku XX wieku, przywołując między innymi rosół (tłustą zupę) z grochem, makaronem lub ryżem<sup>41</sup>. Również podczas odświętnie odprawianych w tym regionie odpustów parafialnych każdorazowo serwowano i nadal serwuje się rosół z *nudlami*<sup>42</sup>.

Współcześnie – mimo przeobrażeń w zakresie wzorów kulinarnych – znaczenie rosółu jako zupy najwłaściwszej, najbardziej odpowiedniej, podkreślającej rangę wszelkich uroczystości, zarówno rodzinnych, jak i dorocznych, nie uległo zmianie. Podczas większości organizowanych przyjęć w domach, lokalach gastronomicznych podaje się właśnie rosół z makaronem. Nie można również nie wspomnieć, że w rodzinach śląskich jest to obowiązkowa zupa niedzielna.

Do innych, równie chętnie spożywanych przez mieszkańców Śląska rodzajów rosółu należą te z dodatkiem ugotowanych uprzednio ziemniaków (rosół z kartoflami), lanego ciasta (rosół z *ajlaufem*) albo zacierki (rosół z *ajergrauptą*), które spożywa się także w ciągu tygodnia. Szczególnym natomiast powodzeniem cieszy się klarowna polewka ugotowana na bazie mięsa z młodych gołębi. Jednakże nie każdy ma szansę, aby delektować się tym specjałem.

### Rosół z młodziaków

Traktowany jest jako wywar szczególny, mający właściwości prozdrowotne. Należy wspomnieć, że hodowla gołębi pocztowych na Śląsku ma długą historię. Pod koniec XIX i na początku XX wieku w wielu miejscowościach w tym regionie funkcjonowały towarzystwa zrzeszające hodowców, wśród których najliczniejszą grupę stanowili i nadal stanowią górnicy. Oni to w swoich gołębnikach trzymają po kilkadziesiąt, a nawet i więcej ptaków<sup>43</sup>. Hodowla gołębi to nie tylko ich pasja, hobby, ale i sport, mężczyźni wystawiają bowiem swoich „podopiecznych” w zawodach, tzw. *flugach* (lotach gołębi). Zdarza się, że hodowca ma za dużo gołębi, wtedy pozbywa się ich (przede wszystkim młodych osobników), przeznaczając je do konsumpcji. Gołębie mięso jest bardzo delikatne, chude – nie zawiera dużo tłuszczu, ma wartości odżywcze, dlatego rosół przygotowany na jego bazie podawany jest małym dzieciom, osobom starszym i chorowitym: „Jak syn był mały, to często dawałam mu rosół z młodziaków. Sąsiad, który mieszka za płotem, ma gołębie pocztowe i kilka razy w roku je bije. Ostatnio też przyniósł kilka na rosół. Od niego dostałam też krew z tych gołębi – na kurzajki, ale mnie ta krew nie pomogła”<sup>44</sup>.

Praktyka przyrządzania potraw z młodych gołębi jest znana od dawna, na przykład Dorota Simonides w jednym z opracowań wspomniała, że pod koniec XIX stulecia gołąbki zanoszono w darze *położnicy*, aby szybko wróciła do sił po porodzie<sup>45</sup>.

41 D. Świata-Trybek, *Kiermasze na Śląsku w materiałach niemieckich ludoznawców*, [w:] *Z dziejów i dorobku folklorystyki śląskiej (do 1939 roku)*, red. J. Pośpiech, T. Smolińska, Opole 2002, s. 160.

42 Tejże, *Święto i zabawa. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku*, Wrocław 2000, s. 94.

43 D. Świata-Trybek, *W moim małym gołębniku. O hodowli i hodowcach gołębi pocztowych w Rudzie Śląskiej*, Ruda Śląska 2006, s. 13–80.

44 Inf. J.M., l. ok. 40, Ruda Śląska, zapis. w 2017 roku.

45 D. Simonides, *Od kolebki do grobu. Śląskie wierzenia, zwyczaje i obrzędy rodzinne w XIX wieku*, Opole 1988, s. 38.

## Uwagi końcowe

Zaprezentowane – w dużym wyborze – tradycyjne zupy stanowią niewątpliwie niewielki ułamek z bogatego zestawu różnorodnych potraw występujących w kuchni śląskiej. Są wśród nich też takie, które nieco inaczej przyrządzone, pod innymi nazwami, znane są również w innych kuchniach regionalnych naszego kraju. I w tym być może tkwi ich atrakcyjność i wyjątkowość. Niby podobne, a jednak różniące się w sposobach podania, doborze przypraw i oczywiście w smaku.

Tradycyjne potrawy wracają dzisiaj do łask. Jest to fakt niezaprzeczalny, który ma związek z ogólnościwiatowym trendem dotyczącym zachowania i upowszechniania dziedzictwa kulturowego (materialnego i niematerialnego, w tym również i kulinarnego), co przejawia się w działaniach rozmaitych instytucji o zasięgu międzynarodowym, krajowym, regionalnym i lokalnym. Przykładem promowania wzorów kulinarnych przodków są coraz liczniej powstające szlaki kulinarne, organizowane festyny z „tradycyjnym jadłem w tle”, konkursy na najlepsze dania i potrawy regionalne. Dzięki takim właśnie inicjatywom wzrasta świadomość bogactwa własnego dziedzictwa kulturowego, które – przy współczesnych procesach globalizacyjnych – coraz częściej jest doceniane.

## Abstrakt

Przedmiotem niniejszego artykułu jest śląskie menu ze szczególnym uwzględnieniem tradycyjnych zup, czyli polewek. Na podstawie materiałów archiwalnych oraz materiałów pozyskanych w trakcie prowadzonych badań terenowych wśród ludności autochtonicznej dwóch województw: opolskiego i śląskiego (w latach 2007–2017) omówiono w nim wybrane, charakterystyczne zupy spożywane w ciągu tygodnia oraz te obowiązujące w dni świąteczne. Zwrócono w nim także uwagę na przemiany, jakim one podlegały w ciągu wieków. W opracowaniu zaprezentowane zostały następujące zupy: zupy z chleba, tj. *wodzionka*, *germuszka* i *biermuszka*; dalej zaś *zur*, *siemieniotka/konopiotka*, *rosół* i *rosół z młodziaków*.

**Słowa kluczowe:** Górny Śląsk, zupa, wodzionka, germuszka, biermuszka, zur, siemieniotka, rosół.

## On weekdays and on holidays – the traditional soups in the Silesian menu

### Abstract

The subject of this article is the Silesian menu with a special focus on traditional soups. The article is based on archival materials and materials obtained during the field studies conducted among the indigenous population of two provinces: Opolskie and Silesia (2007–2017). It discusses selected, typical soups consumed on weekdays and on holidays. Special attention is drawn to the changes that they have undergone over the centuries. The following soups are included in the study: bread soups, i.e. *wodzionka*, *germuszka* and *biermuszka*; *zur*, *siemieniotka/konopiotka*, chicken broth and young chicken broth.

**Key words:** Upper Silesia, soup, wodzionka, germuszka, biermuszka, zur, siemieniotka, broth.

## Marchew w języku i kulturze ludowej<sup>1</sup>

Współcześnie marchew należy do jednych z najczęściej i najchętniej jadanych warzyw w Polsce. Stanowi nie tylko smaczny dodatek do różnych potraw, ale docenia się również jej właściwości odżywcze i stosuje w lecznictwie czy w kosmetyce. Na dawniej wsi polskiej marchew również była znana, choć z pewnością nie tak popularna jak inne warzywa – kapusta, groch, cebula czy ziemniaki. W kartotece *Słownika stereotypów i symboli ludowych* (2006, 2009, 2012, 2017) udało się jednak zgromadzić na tyle bogaty i ważny kulturowo materiał dokumentacyjny dotyczący marchwi, że znalazła się ona wśród hasel opracowywanych do kolejnego tomu *Słownika...*, poświęconego językowo-kulturowemu obrazowi roślin. Projekt tego hasła chcę zaprezentować w tym artykule.

Twórca koncepcji *Słownika...* i jego redaktor – Jerzy Bartmiński – zwraca uwagę, że opis świata roślin musi być zanurzony w myśleniu kulturowym:

Opisując pole roślin, idziemy w naszym *Słowniku...* tropem lingwistów zorientowanych antropologicznie, pytamy o tradycyjny chłopski czy szerzej: ludowy obraz świata roślin, o ludową conceptualizację tego świata. Ma ona charakter realistyczny i mitologiczny zarazem. Dla społeczności wiejskiej, rolniczej, z wszystkich roślin w pierwszej kolejności najważniejsze są zboża i warzywa, bo służą zaspokajaniu elementarnych życiowych potrzeb człowieka, w dalszej kolejności zioła i kwiaty, krzewy i drzewa, a na peryferiach pola semantycznego są sytuowane grzyby i chwasty. W takiej kolejności układamy tematykę zeszytów w tomie *Rośliny*. Ale jednocześnie obraz całego świata flory zanurzony jest w myśleniu kulturowym, obudowany wierzeniami, wyobrażeniami, często o podłożu magicznym. Tę specyfikę widzenia świata, to połączenie aspektów praktycznych z poetyckimi chcemy w naszym *Słowniku...* ocalić<sup>2</sup>.

Ocalenie specyfiki świata wyobrażeń ludowych możliwe jest w *Słowniku...* dzięki zastosowaniu metody definicji kognitywnej<sup>3</sup> oraz oparciu się w analizach na trzech typach danych: językowych – czerpanych ze słowników ogólnych, gwarowych, etymologicznych, frazeologicznych; tekstowych – obejmujących różnogatunkowe teksty folkloru; oraz tzw. danych przyjętych – utrwalonych wierzeniach i praktykach ludowych.

---

1 Praca naukowa finansowana w ramach programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod nazwą „Narodowy Program Rozwoju Humanistyki” w latach 2015–2020. Tytuł projektu: „Świat roślin w polszczyźnie ludowej i potocznej (drzewa, zboża, kwiaty, zioła, grzyby itp.). Słownik etnolingwistyczny”. Kierownik projektu: prof. dr hab. Jerzy Bartmiński.

2 J. Bartmiński, *Od Redaktora*, [w:] *Słownik stereotypów i symboli ludowych*, red. J. Bartmiński, t. 2: *Rośliny*, cz. 1: *Zboża*, Lublin 2017, s. 10.

3 „Definicja kognitywna za cel główny przyjmuje zdanie sprawy ze sposobu pojmowania przedmiotu przez mówiących danym językiem, tj. z utrwalonej społecznie i dającej się poznać poprzez język i użycie języka wiedzy o świecie, kategoryzacji jego zjawisk, ich charakterystyki i wartościowania”. Zob. J. Bartmiński, *Definicja kognitywna jako narzędzie opisu konotacji*, [w:] *Konotacja*, red. J. Bartmiński, Lublin 1988, s. 169–170.

Artykuł hasłowy w *Słowniku...* zwykle ma strukturę dwudzielną i składa się z części eksplikacyjnej (definicyjnej) i dokumentacyjnej, między którymi funkcjonuje system odsyłaczy numerycznych. W obydwu częściach wszystkie cytaty i stereotypowe sądy o przedmiocie hasłowym<sup>4</sup> opatrzone są metryczkami (skrótami źródeł, z których pochodzą). W eksplikacji analiza znaczeń opisywanego przedmiotu jest wieloaspektowa, co objawia się między innymi tym, że zdania definicyjne ułożone są zwykle w specjalne kategorie semantyczne (zwane fasetami), jak na przykład nazwy, kolekcje, opozycje, wygląd i właściwości, zastosowanie, symbolika. Ich rodzaj, kolejność i wypełnienie nie są narzucone z góry, ale „powinny każdorazowo wydobywać na jaw wewnętrzną (immanentną), ukrytą w analizowanym materiale charakterystykę przedmiotu z punktu widzenia nosiciela i uczestnika badanej kultury”<sup>5</sup>.

Projekt hasła „marchew”, który zostanie przedstawiony poniżej, będzie się różnił od hasła mającego się ukazać w *Słowniku...* Na potrzeby artykułu autorka łączy bowiem części dokumentacyjną i eksplikacyjną (bezpośrednio w eksplikacji umieszcza fragmenty tekstów), rezygnuje z części metryczek (głównie w przypadku poświadczeń wielowariantowych), a nazwy wyodrębnionych faset sygnalizuje kapitalikami. Wykorzystany materiał źródłowy pochodzi głównie z XIX i XX wieku i zawiera między innymi zagadki, przysłowia, różnogatunkowe pieśni i przyspiewki (dożynkowe, weselne, żołnierskie, zalotne, miłosne, frywolne, żartobliwe), kołysanki, bajki, baśnie, podania, zabawy dziecięce oraz opisy wierzeń i praktyk ludowych.

## MARCHEW

NAZWA *marchew* (bot. zwykle *marchew zwyczajna*) występuje w gwarach w licznych formach zmodyfikowanych fonetycznie: *markew* (SGP PAN/K), *markiew* (Karł SGP 3/113), *myrkew* (Pod SGŚ 170), *marekwia* (SCiesz 175), *marchwa*, *marchwia* (Pelc SGLub 4/120), *morkwa* (Pelc SGLub 4/123), zdr. *marchewka* (Karł SGP 3/114), zgrub. *marchwica* (Bań ES 2/141), *marchwisko*, *marchwiszcze* (Sych SGKasz 7/162), kasz. *marchulc* to ‘duża marchew’ (Sych SGKasz 3/51). Rzadko występujące nazwy synonimiczne marchwi to: *karota*, *karotka* (Dub Ostr 101; Zdan SJP 474), *burzana* (SGP PAN 3/145), w gwarze kaszubskiej przen. *kotczy tuńc*, bo *są kot nią rąd zabawią* (Sych SGKasz 2/220).

Wyraz *marchew* ma bliskie odpowiedniki w językach słowiańskich (por. ros. *morkóv*, czes. i słowen. *mrkev*, słowac. serb. i chorw. *mrkwa*), bałtyckich (litew. *morkà*), germańskich (niem. *Möhre*, *Mohrrübe*, szwedz. *morot*), jednak jego motywacja jest dzisiaj nieznana, przypuszczalnie to pożyczka wędrowna z języka starosaskiego. Andrzej Bańkowski sugeruje związek słowiańskiego \**mrky* z prasłowiańskim \**mrkati* ‘futurere’ – odbywać stosunek płciowy, dlatego że korzeń marchwi podobny jest kształtem do penisa. Podstawę onomazjologiczną – podłużny, zaostroszony kształt – ustala także dla nazwy łacińskiej marchwi *carōta* (II wiek), wywodzącej się prawdopodobnie z Iberii (por. stfran. *garroite* ‘marchew’ przystające do hiszp. *garotta* ‘kolek zaostroszony’, *garra* ‘pazur’, Bań ES 2/141–142).

4 W definicji kognitywnej jednostką podlegającą definiowaniu jest „przedmiot mentalny w całym bogactwie jego charakterystyki utrwalonej w językowym obrazie świata”, tamże, s. 170.

5 J. Bartmiński, S. Niebrzegowska-Bartmińska, *Czy grzyb jest rośliną, czyli co znajdzie się w polu Rośliny w II tomie „Słownika stereotypów i symboli ludowych”*, [w:] *Sapientia Ars Vivendi. Księga Jubileuszowa ofiarowana Profesor Annie Dąbrowskiej*, Wrocław 2013, s. 60.

Przymiotniki pochodzące od *marchwi* mają znaczenie relacyjne i materiałowe – *marchwiany, marchwiowy, marchewkowy* to ‘dotyczący marchwi’, ‘odnoszący się do marchwi’, ‘zrobiony z marchwi, zawierający marchew’ (np. *marchwiana nać, marchwiowa zupa*) oraz ‘mający kolor marchwi – pomarańczowy’ (np. *marchewkowa barwa/ kolor/ odcień*), ‘mający smak marchwi’ (np. *marchwiany smak*). *Marchwiany* to przenośnie także ‘niezgrabny, niezręczny, nieruchawy’ (Karł SJP 2/879). W kaszubszczyźnie występują czasowniki: *zamarchwic* – ‘zasiać marchew’, *odmarchwic* – ‘wyrwać marchew’, *marchwic* – ‘jeść dużo marchwi’ (rzadkie), *namarchwic są* – ‘najeść się marchwi’ (Sych SGKasz 3/50).

Marchew powszechnie KATEGORYZOWANA jest jako *warzywo* (*marchew to nasze warziwo, co go jesta najujyni, SGP PAN/K; niekiedy z uszczegółowieniem: warzywo korzeniowe, Pelc SGLub 4/123, jarzyna (Kaś SGO 1/357)*). Bywa też zaliczana do *fruktów*, gdzie *frukta, to wszystkie rośliny jadane z ogrodu, warzywa (Pelc SGLub 4/80)*. Niekiedy też określana jako *włoszczyzna (SGP PAN/K, zielenina (Pelc SGLub 4/201, przyprawa (Rog Wag 286)*, ze względu na miejsce rośnięcia wymieniana wśród *ogrodowizn (K 82 Cheł 154), horodyny (Pelc SGLub 4/92)*, a ze względu na sposób uprawy – wśród *okopowizn (Kul Wiel 2/204)* (por. *źniwić* – ‘wydobywać z ziemi rośliny okopowe, np. brukiew, kapustę, marchew, rzadziej kartofle’, Sych SGKasz 6/307).

Najbardziej rozpowszechnionym GATUNKIEM marchwi jest *marchew zwyczajna v. karotka (Karł SJP 2/879)*, dawniej *swojska (Lin SJP 3/42)*. *Karotka* to także odmiana marchwi – *krótka i pękata marchew (Pelc SGLub 4/102)*. ODMIANA dzika marchwi rosnąca na polach, ugorach, *przychaciach (Pal Roś 88)* nazywana jest *marchwicą (Karł SGP 3/114), marchewką, marchewką polną (Rog Wag 286), polną marchwią, dziką marchwią (Lin SJP 3/42), dziwoką marchwią (Plut Dzierz 37), głuchym pasternakiem (Karł SJP 4/79), pasternakiem polnym, leśnym, świerzepim (SStp Urb 6/45), psim koprem (SStp Urb 3/340), olesznikiem (SPXVI 13/150), ptasim albo sroczym gniazdem (Karł SJP 2/879)*, dlatego że jej kwiatostan po przekwitnięciu przypomina gniazdo (Spół Naz 94). Pastewna odmiana marchwi o korzeniu żółtym lub białym, większym od korzenia marchwi jadalnej, która jest wartościową paszą między innymi dla koni, to *końską marchiew, marchola (por. Po marcholi bédło tėje Sych SGKasz 3/51)*.

W tekstach marchew WSPÓŁWYSTĘPUJE głównie z innymi warzywami:

- z brukwią, z którą są podstawowym pożywieniem dla Kaszubów: *Marchiew i wrėki to dlā Kaszėbė žėcė (Sych SGKasz 3/50)*, choć wedle pieśni społecznej to pokarm gorszy od mięsa: *Marchiwi, brukwi, dziad nie bzierze, niech jo zjedzo gospodarze, ino worszti i kielbas-i, to só prawzie dziadoskie cas-i (Krzyż WiM 2/272)*;
- z pietruszką z uwagi na podobny wygląd, czas siewu i wschodzenia (NKPP pietruszka 3);
- z pasternakiem, bo według kołysanki matka znajduje dziecko *w marchwi, w pasternaku na ogrodzie (Stoin Żyw 379)*;
- z pasternakiem i z rzodkiewką, które również się skrobie i występują w formułach będących wyrazem naigrywania się, lekceważenia lub wyzywania: *zyg, zyg marchewka, pasternaczek, rzodkiewka (NKPP marchew 4) czy zyg, zyg marchewka, czarna/ szara, bura rzodkiewka (Wisła 1889/330)*;
- z dynią, której łupanie jest równie uciążliwe jak struganie marchwi: *Dynię łupię, marchew struję: diabli wiedzą, za co służę (NKPP służyc 5)*;
- z cebulą, z którą wedle pieśni żartobliwej marchew ma *tańcować: Tańcowała ryba*



*z rakiem, a pietruszka z pastyrnakiem, cebula sie dziwowala, ze pietruszka tańcowała. Cebulecko, nic dziwuj sie, wez marchewke, potańcuj se (ZWAK 1891/173).*

Z rzepą natomiast występuje marchew EKWIWALENTNIE – oba warzywa trudno bowiem *wydrzeć z ziemi* (Jaw Dąbr 151–152) i trzeba je skrobać (K 40 MazP 458; por. *każdy sobie rzepkę skrobie/marchew skrobie*, NKPP każdy 2).

Marchew pojawia się również w OPOZYCJACH:

- w przysłowiu przeciwstawiana jest ostremu i gorzkiemu chrzanowi: *Źle robakowi w marchwi, niechaj wlezie w chrzan* (NKPP bydlę 9);
- w pieśni weselnej polewce i pieczonemu mięsu: najmniej pożądanym przez dziewczynę zalotnik dostaje *marchewkę, jego brat polewkę, a ten najmilszy smaczną pieczoneczkę* (Biel Kasz 1/230);
- we frazeologicznym połączeniu *kij i marchewka* – marchew to nagroda, podczas gdy kij jest karą.

WYGLĄD i WŁAŚCIWOŚCI marchwi trafnie opisują liczne zagadki: *Czerwona jestem – krwią nie jestem, twarda jestem – kamieniem nie jestem, zielona jestem – trawą nie jestem* (LL 1993/4-6/108); *Długa, słodka i ceglasta, w ogródkach wyrasta* (Folf Zag nr 898); *Długie, żółte, a u wirzchu nać* (Folf Zag nr 691); *Panna w komorze, warkoc na dworze; Siedzi panna w piwnicy, warkoc ma na ulicy* (ZWAK 1893/225); *Stoji panna w oknie, warkoczyk jej moknie* (K 8 Krak 246); *Stoi panna w roli w cerwony kosuli* (ZWAK 1883/85); *Stoi panna w sąsieku, a kapelus na wieku* (Udz Biec 257); *Ciauo w komorze, uogon na dworze* (ZWAK 1893/225). Marchew składa się bowiem z podziemnego jadalnego korzenia oraz ulistnionej łodygi, zwanej zwykle *nacią*: *w zimi jest korzeń, ta prawdziwa marchew, a nad zimio marchwiana nać stoi* (Pelc SGLub 4/120).

Korzeń marchwi:

- jest długi i spiczasty, przypomina kształtem *pałę* (Nieb Przes 238), świecę: *marchew jak sie śni, że to mówio, że to świece sie śnio* (Nieb Pol 183), wieżę (Kąs SGO 2/564), sople (Udz Biec 150), *kół* (daw. ‘zaostrzony na końcu pał’, ZWAK 1886/152);
- wewnątrz ma rodzaj rdzenia: *marchwia ma w środku taka serca* (SGP PAN/K), co wykorzystywały dzieci w zabawie w *świnie* – wybierały spośród siebie *rzeźnika*, który wieszał dużą marchew (mniemaną *świnie*), oskrobywał ją starannie, a następnie rozcinał, wyjmował z niej sadło, a resztę kroił na *poletki*, które rozkupowały inne dzieci (ZWAK 1886/81);
- w zależności od odmiany może przybrać kolor: czerwony, pomarańczowy, ceglasty (stąd *marchewkowy* – ‘taki, który przypomina barwę marchewki, ceglastoczerwony’), rudy (*marchewka* to pot. ‘dziewczyna ruda, zwłaszcza piegowata’, być może stąd przezwisko *Ewka-marchewka*), żółty (fraz. *żółty jak marchewka*, NKPP żółty 5); w pieśni dożynkowej, w której występuje pozytywne wartościowanie, marchew jest złota: *U naszego pana złotą marchew schodzi, a nasz pán i z panio po ogrodzie chodzi* (MAAE 1903/229);
- jest twardy, ale kruchy, dlatego o słabym mężczyźnie mówiono: *z ciebie chłop jak z marchwi góźdz*, a o łatwo łamiącym się toporzysku, maszcie, wiosle itp. – *to je marchew* (Sych SGKasz 3/50), nadto: *marchwiak* – ‘drzewo kruche jak marchew’ (SGP PAN/K);
- jest słodki i smaczny: *Jak my byli mali, to my jedli korzoncki dzikiyj marchwi, bo one som słodziutki i zamias cukierków nam sluzyli* (Kąs Podh 3/155); *A marchew to*

była zaś łakomo, to chodzili wieczorami i kradli, ale dawniej to była inno marchew tak zwano cukrówka, jako to smacno było marchew (Kąs Podh 2/281);

- ciężko drze się z ziemi (Jaw Dąbr 151–152).

Nać jest mniej wartościową częścią marchwi – *to sie wyrzuco* (Pelc SGLub 4/116). Jest zielona, gęsta (Lud 1906/248), przypomina włosy (zob. zagadki wyżej) i trudno się pali, stąd powiedzenie: *I cóż on mi zrobi? Spali nać na marchwi?* – oznaczające, że ktoś nie potrafi się zemścić, jest bezsilny (NKPP marchew 1), *marchwić się* – ‘złe się palić (o mokrym drzewie)’ (Karł SJP 2/879). Nać nosi też nazwy: *nęć* (Lud 1906/248), *nacina*, *nacinka*, *macina*, *marchwina*, *marchwianka*, *marchwinie*, *marchwiny* (Pelc SGLub 4/120–123), *marchwiunka* (Górn Malb 2/1/231), *marchwónka* (Sych SKoc 2/121), *marchwiona* (Mac ChDobrz 51), *marchewnik* (Karł SJP 2/879), *marchwisko* (Zdan SJP 631), *morchwynie* (K 82 Cheł 171), *chmielina*, *chmielinie* (Pelc SGLub 4/64), *hycze*, *hyczki*, *hyczkownie*, *hyczyna*, *hyczynie* (Pelc SGLub 4/92–93).

Marchew WYSIEWA się z nasion. Aby otrzymać nasiona na siew, przechowywano zimą w piwnicy marchew poświęconą na Matkę Boską Zielną (15 VIII) w tzw. *kwietce*. Taką marchew na wiosnę sadzono w ogrodzie w celu otrzymania „poświęconych nasion”, które *zawsze dobrze rodziły* (Gaw Biał 297). Zalecano ją siać:

- 25 IV w dzień św. Marka (ZWAK 1887/205);
- w dni bezwietrzne, bo wiatr miał powodować wyrastanie zbyt długich korzeni (Łęga Świec 54);
- kiedy żaby rechocą (ZWAK 1881/183);
- w butach, by wyrosła duża i gruba (ZWAK 1879/9), siana boso po zachodzie słońca miała być *rapciasta*, czyli rozwidlona, spękana (Gaj Rozw 100), rogata jak palce u nóg (ZWAK 1885/36), jej korzenie miały mieć tyle odrostów (korzonków), ile palców u dwóch stóp (Kot Urok 105);
- podczas siewu należało trzymać kołek w ręku, żeby urosła tak duża jak kołek (Wiśla 1901/179).

Aby zaś marchew dała obfite plony, w Zielone Świąta o świcie przed wschodem słońca tarzano się nago po zagonie, na którym ją zasiano (Kul Wiel 3/526), lub na jej grzędę wkładano głównie z *sobótki* (K 49 Sa-Kr 271).

Marchew (podobnie jak pietruszka) WSCHODZI późno, cztery do sześciu tygodni po zasianiu, co tłumaczy przysłowie: *Pietruszka i marchew musi jechać po pozwolenie do Rzymu, aby zejść* (NKPP pietruszka 3). Jej wschodzenie zwiastuje początek robót na polu: *Marchwiana nać, trzeba rychlej wstać* (NKPP marchew 3), czy *Kiedy marchew puszcza nać, trzeba reno wstać* (Orac Maz 51). Wymaga PIELENIA, dlatego w pieśni gajkowej kolędnicy w zamian za otrzymane dary obiecują wypielić gospodarzom marchew *w ogródku* (ZWAK 1884/68).

Zalecano ją WYKOPYWAĆ z ziemi: 4 VIII na św. Prokopa (NKPP Prokop św. 6) lub po św. Jadwidze (15 X), bo wtedy *stodycz w marchew idzie* (NKPP Jadwiga św. 11), albo: *świętą Jadwigą kładze leżką miodu w marchew i temu ona je stodkã* (Sych SGKasz 3/50). Niekiedy o czasie jej zbioru decydował wygląd naci: *marchwia wyrwywia sia jak marchewnik żółcieć zaczyna* (SGP PAN/K). Wykopaną marchew przykrywano ziemią, żeby nie *parciała* (Rog Wąg 300). W zimie przechowywano ją w specjalnym *dole* (Oles Lub 94) przykrytym słomą i ziemią, zwanym na przykład *sklepikiem* (Bąk Kramsk 20), *mitem* (Sych SGKasz 3/83), w piwnicy z dachem dwuspadowym pokrytym darnią, zwanej *kulą* (Sych SGKasz 2/292), czy też w kopcu (Kul Wiel 2/130).

MIEJSCEM UPRAWY marchwi były i są powszechnie przydomowe *ogródki*. Rośnie także *pod płotem* (Bart PANLub 2/539) lub na polu, stąd *marchwisko* – ‘pole, gdzie marchew ma być lub była siana’ (Zdan SJP 631), *marchowisko, marchowiszcze* – ‘pole, z którego została zebrana marchew’ (Sych SGKasz 3/51), *głombisko* – ‘pole, na którym rosła kapusta, a także – jako dodatkowe uprawy – inne jarzyny, np. buraki, marchew’ (Kaś SGO 1/277). W pieśniach marchwisko to przestrzeń spotkań miłosnych, na przykład w pieśni zalotnej chłopiec prosi dziewczynę *w ogrodzie, by mu dała marchewkę urwać* (K 4 Kuj 44). W kołysance *w marchwi na ogrodzie matka znajduje dziecko* (Wisła 1895/134).

*Dziko marchew* rośnie na *grulisku, zawsze my jom wygrzebowali ze ziymie, kie my sadzili grule* (Kaś Podh 3/155).

URODZAJ NA MARCHEW w danym roku PRZEPOWIADANO, obserwując w dniu Matki Boskiej Gromnicznej (2 II) sople zwisające z dachów: *Sople w Gromniczno to na urodzaj marchwi* (Pelc SGLub 4/119); *Nieraz w Gromnicznu ze strzechy ciekło i take klócki umorzały take. To mówiły, ze sie marchiew urodzi* (Nieb Przes 29). Miała urosnąć tak wielka i długa jak te sople (Udz Biec 150).

ŚWIĘCONO marchew wraz z innymi ziołami, kwiatami, zbożami, owocami 15 VIII – w święto Matki Boskiej Zielnej: *To sie szło na ogród i na ogródek i rwało sie kwiaty, i robiło sie bukiety, i jabłka, i koper, i marchewki w nich* (Pelc SGLub 4/119). Niekiedy po powrocie ze święcenia cięto marchew na tyle części, ilu było domowników i jedzono profilaktycznie przeciw żółtacze (Stel Pom 183). Rzadziej święcono ją w Zielone Świątki (K 49 Sa-Kr 263) lub 24 VI w św. Jana (Baz Tatr 157).

Marchew uprawia się przede wszystkim w celach żywieniowych – była i jest ważnym składnikiem CODZIENNYCH i ŚWIĄTECZNYCH POKARMÓW. Przed zjedzeniem zwykle się ją *skrobie/struga* ze skórki, stąd fraz. *skrobać komuś marchewkę* oznacza ‘deptać komuś po piętach’, natomiast *zyg zyg marchewka* to forma drażnienia się z kimś przy jednoczesnym wykonywaniu palcami ruchu przypominającego skrobanie marchwi (S SFr 1/422); o dziewczynie niemającej powodzenia na zabawie tanecznej mówiono z przekąsem, że *marchiew strugã* (Sych SGKasz 5/321), *skrobie* (Sych SGKasz 3/50). Obraną marchew kroi się *w kostkę* lub *w talarki* (stąd *talarka* – ‘marchew pokrajana w krążki’, Sych SGKasz 5/318), *trze* (Rog Wag 285), dawniej na przykład za pomocą tzw. *kołotuszki* (Wisła 1890/82), *tarełka* (Kaś SGO 2/503). Kaszubskie *obrzinki* to ‘łupiny ziemniaków, owoców, korzonki brukwi, marchwi’ (Sych SGKasz 3/279), a resztki marchwi (ziemniaków itp.), które zatrzymuje się w ręce po ich przetarciu, to *riwowinë* (Sych SGKasz 4/330).

Marchew można jeść w różnej postaci, zwykle na surowo: *marchwie to jadło sie prosto z pola, to wyrwała ten pumarańczowoy kurzonek i obtarła tam trawo i jadła* (Pelc SGLub 4/120); lub gotowaną, najczęściej jako dodatek do zupy: *a markwia jezd dobra do zupy, do borszczu, do różnych jedzeniów i jest bardzo zdrowa* (Greń SBuk 135), *marchew daje do rosółu, do wszystkich zupów* (SGP PAN/K; por. *marchwianka* – ‘zupa z marchwi’, *marchewka* – ‘potrawa z marchwi dla dzieci’, Rog Wag 286). Dawniej w dni postne przygotowywano zupę z brukwi i marchwi, zaprawioną mlekiem (Kuk Kasz 164), lub tzw. *rosół z gwoździa*, czyli wodę zaprawianą marchwią i pietruszką (Udz Biec 30). Na przednówku, gdy do chaty zaglądał niedostatek, gotowano na rzadko młode ziemniaki i przyprawiano je pietruszką, marchwią i koprem (Or L 1931/89). Na co dzień jedzono ponadto marchew krojoną w kostki lub tartą ze słodkim mlekiem (ZWAK 1886/196), tłuczoną z ziemniakami i mlekiem (Or L 1931/89), także marchew z kaszą jaglaną (ZWAK 1890/24), z grochem

i ziemniakami (Lor Kasz 1) czy z zielonym groszkiem (Kul Wiel 2/427). Robiono z niej ciasto, zwane *marchewnikiem* (SGP PAN/K; dzisiaj *ciasto marchewkowe*) lub pieczono specjalne marchewkowe placki na fajerkach, tzw. *marchwiaki*.

Niekiedy marchew była też potrawą obrzędową, między innymi wchodziła w skład wieczery wigilijnej. Wierzono, że w ten wieczór spożywana jest lekarstwem na wszelkie dolegliwości (Pośp Śląsk 53). Jedzono ją wówczas ugotowaną i utłuczoną z olejem (Gaj Rozw 27) lub przysmażaną (Lud 1904/280). Na Boże Narodzenie robiono *orzechy* – kulki ugniecione i uformowane z utartej marchwi, miodu, mąki i pieprzu (Kuk Kasz 166). Na Dzień Zaduszny pieczono ciasto z marchwi z makiem lub kaszą jaglaną (Nieb Przes 238) albo robiono pierogi, w których była *marchew słodka zmieszana z jaglano kaszo i woziło się na Wszystkich Świętych, bo dziadów przykościelnych było pełno* (Bart PANLub 1/513). Na Kaszubach *kłoski marchwią* były obrzędową potrawą spożywaną podczas dożynek (Sych SGKasz 2/169).

Z marchwi wyciska się pożywny sok (por. *wycisk* – ‘sok wyciśnięty z tartych owoców, marchwi lub innych warzyw’, Dob Niem 55). Dawniej robiono go ręcznie, a współcześnie za pomocą *sokowirówki* (Kaś SGO 2/358). Soku używano jako barwnika i dla żółtego koloru dodawano do masła (Sych SGKasz 3/50) lub przy braku jajek – do ciasta drożdżowego (wymiennie z szafranem) wypiekanego na Wielkanoc (Karw Dobrz 128). Z marchwi (i z rzepy) przygotowywano też syrop, który dodawano do chleba (Kul Wiel 2/413).

Marchew ponadto suszono na zimę na „przyprawę” – pokrojoną nawlekano na sznurki jak korale i zawieszano nad piecem (K 10 Poz 179); w takiej postaci była przysmakiem dla dzieci (ZWAK 1884/263; por. *więdłocha* – ‘suszone pasternaki, marchew i karpiele’, K 43 Śl 158).

SKUTKI JEDZENIA MARCHWI są zazwyczaj pozytywne: *marchwa to bardzo pożyteczne warzywo i zdrowe* (Pelc SGLub 4/120), *ma dużo witaminów* (Pelc SGLub 4/119). Na jej działanie trzeba jednak dłużej poczekać: *marchwiew daje moc, ale jaż za sētme lat, tak jak ślędz* (Sych SGKasz 3/50). Wierzono, że gotowana marchew powoduje przyrost krwi (Or L 1935/156), czyści krew (Wisła 1894/141; por. przysłowie *Kto zje korzec marchwi, temu przybędzie kropla krwi*, NKPP marchew 2) oraz że *po marchwi może dalek widzec* (Sych SGKasz 3/50). Według podania marchew postawiła na nogi poranionego księcia (Zmo Pod 162–163), a w anegdocie – wojsko Napoleona (Sych SGKasz 3/52). Częste jedzenie marchwi i picie z niej soku powoduje zmianę koloru skóry: *Tak długo bądźesz piła sok z marchwi, że tē są umarchwisz. Bądzesz wēdrza, jakbēs mia żáltą chorosc* (por. *umarchwic* ‘spowodować u kogo żółtą cerę przez częste podawanie mu soku z marchwi’, Sych SGKasz 7/162).

Marchew to także POKARM ZWIERZĄT GOSPODARSKICH. W przysłowiach i pieśniach z pola zwykle podkradają ją świnię (stąd być może dawne nazwy marchwi: *świnia, świniak*, SStp Urb 9/77–78; czy *swiniak*, Spól Naz 30), w przysłowiu *Kuma z kumem tyry-tyry, a świnię marchew poryły* (NKPP kum 11), w pieśni weselnej *Idźta do dóm, gospodynie, bo wum marchew zjadły śwynie. Zjadły śwynie, wykopały, co bēdzietta gotowały?* (Bart PANLub 2/594), w popularnej pieśni o *ptasim weselu*, przedstawiającej „świat na opak”, *świnia marchew skrobała po kuchni chodzący, a wilk mięso zarębował, kucharzem będący* (MAAE 1910/225). Według zapisów etnograficznych marchwią (korzeniem i/lub nacią) karmiono także konie (Kul Wiel 2/166), krowy (K 10 Poz 49), gęsi, by je utuczyć (Dub Ostr 102), króliki (Łęga Malb 68). W zimie dawano bydłu nać marchwianą (Kul Wiel 2/129, 131), karmiono je także marchwią pastewną (Kul MiW 237).

Według wierzeń marchew była również POKARMEM DEMONÓW, na przykład miały ją podkradać w nocy *boginki*: *Te boginki strasznie lubiały cyrwiyni. Totyz ludziom po ogródkak marchew podkrodały, bo była cyrwono* (Kaś Podh 1/316). Przestrzegano też dzieci, by nie chodziły w południe na groch i marchew, bo *przy południca* jeździ wtedy na kółku po polach oraz granicach i może je złapać (Grodz Łęcz 68). Na Kaszubach wierzono, że ATRYBUTEM DEMONÓW są marchwiane zęby: *marchiewka, marchewnik, marchewni strëch* – miał to być *strąszk z marchewnima ząboma* mieszkający w lesie, dlatego dzieci straszono: *marchiewka z marchewnima ząbama wëłëze z lasa i ce weznie* (Sych SGKasz 3/50; Sych SGKasz 5/172). *Wrëkowe albo marchewne ząbë* miał mieć także demon zwany *mumaczem* (Sych SGKasz 3/138) oraz pożerający dzieci *mërk* (Sych SGKasz 3/73).

Poza zastosowaniami żywieniowymi marchew miała także inne ZASTOSOWANIA PRAKTYCZNE. Robiono z niej proste zabawki dziecięce: *białeczka* to lalka zrobiona z marchwi lub pietruszki, owinięta w gałganki, której włosy stanowiła nać zapleciona w warkocz (Sych SGKasz 1/101); podobnie wyglądał *chłópk* zrobiony z marchwi, pietruszki, cebuli, względnie czosnku (Sych SGKasz 2/40); *kulák* to zabawka wirowa zrobiona z połowy szpulki lub kawałka marchwi, którą osadzano na patyku i wypuszczano z rąk nad ziemią (Sych SGKasz 2/295). *Grńwka* była rodzajem piszczałki sporządzonej z wyłobionej marchwi lub gęsiego pióra naciętego u nasady (Sych SGKasz 1/353). W tzw. *świeczniku* zrobionym z wyłobionej dyni wycinano dziury na oczy i usta, z buraka robiono zęby, a z marchwi nos (Kuk Krusz 38). Podobnym nosem obdarzany jest zwykle tzw. *batwan* ulepiony ze śniegu.

WYKORZYSTYWANO także marchew W OBRZĘDACH. Marchwią (pietruszką, burakami) przyozdabiano niekiedy wieńce dożynkowe (Gaj Rozw 116), dodawano ją do *równianki* (Las Lub 54). W widowiskach bożonarodzeniowych krążki marchwi ze względu na kształt i kolor występowały w zastępstwie monet, stąd zwrot: *marchwianymi pieniędzmi płacić* wywodzący się z *Historji o chwalebnyim Zmartwychwstaniu Pańskim* (NKPP pieniądz 59). Również podczas wesela przy oczepinach swatowie zamiast pieniędzy dawali panie młodej talarki z ziemniaków, karpielei czy marchwi (Udz Biec 216), lub goście przebrani za Żydów wykupywali pannę młodą talarkami brukwi (niby talarami) i marchwi (niby dukatami) (K 11 Poz 178). Na Kujawach w *ostatki* z marchwi wycinano kukłę przypominającą koziołka i przed nim odbywał się taniec i wykup dziewcząt (Krzyż Kuj 1/46).

Marchew miała także liczne ZASTOSOWANIA LECZNICZE. Ze względu na kolor powszechnie używano jej przy leczeniu żółtaczki (szczególną moc marchew miała zyskiwać, gdy była poświęcona w dniu Matki Boskiej Zielnej, Wisła 1903/442). W tym celu zalecano ją spożywać na czczo (K 7 Krak 165); przed wschodem słońca (Pal Zer 93); gotowaną bez żadnej przyprawy (ZWAK 1882/248); surową bądź tartą, gotowaną z tłuszczem (Święt Nadr 633); *święconą skrobać, choćby suchą i jeść przed słońcem wschodu do trzech razy sie przegłądać w bieżącej wodzie* [sic!] (Ziemia 1933/100); pić sok z marchwi (Pal Zer 39); pić wodę z gotowanej marchwi (ZWAK 1887/56); wodę, w której gotowało się dziewięć marchwi (Łęga Malb 136); czy też stosować kąpiele z gotowanej marchwi: *Marchew to przeważnie brali jak się dziecko małe było, skoro się urodziło, tam miało dwa tygodnie, trzy. I zobaczyły, że oczy ma takie żółte. To brały tą pałę, to marchew zbierali z tego zielu, i to ugotowały, i dopiero tak się zeby było niegorące do kąpania, zeby ta żółtaczka ginęła* (Nieb Przes 238). Znany był także następujący przepis: *wydrąż serce w marchwi, puste miejsce napętnij wodą swoją, następnie powieś tę marchew w piecu po pieczeniu chleba; skoro plyn*

w marchwi wyschnie, żóltaczka zginie i odtąd zdrów będziesz (Wisła 1890/192). Małym dzieciom wkładano nać marchwi do kołyski, aby wyciągała z dziecka żóltaczkę (Pal Las 54).

Marchew stosowano również przy problemach skórnych: na różnego rodzaju bolące wrzody i rany przykładano świeżą tartą marchew (Wisła 1896/343); na rany u małych dzieci tartą marchew zmieszaną ze słodką śmietaną (ZWAK 1890/200); przy *bolakach* stosowano maść z marchwi (Kąs SGO 1/45); na *dzikie mięso* – marchew posypaną cukrem (Plesz Międz 122); odmrożenia okładano świeżą utartą marchwią (Lud 1931/47); podobnie czyniono z oparzeniami (ZWAK 1880/79).

Przy chorobach i bólach oczu jedzono marchew lub robiono okłady z tartej marchwi (ZWAK 1878/137). Opuchlinę z szyi miały wypędzać korzenie marchwi noszone na szyi (ZWAK 1895/101). Przy *febrze* robiono dziurę w marchwi, napełniano ją uryną chorego, zatykano, a później suszono w kominie (K 15 Poz 157). Na kaszel pito ugotowane nasiona marchwi (Wisła 1903/440). Na suchoty robiono kąpiele z gotowanej marchwi (Plesz Międz 122) lub jedzono marchew gotowaną na mleku (Święt Nadr 626). Bóle żołądka leczono dziką marchwią: *A babka niebożycyka to godała, ze to dziko marchew to dobro na zolondek, kie boli* (Kąs Podh 3/155). Przy bieguncie (zwłaszcza u niemowląt) podawano papkę z ugotowanej marchwi, sok z marchwi lub *marchwiankę*, czyli zupę z marchwi (Kąs SGO 1/560). Na robaki zalecano dawać dzieciom z rana na czczo trochę surowej marchwi z łyżeczką oliwy (Wisła 1892/668). Na poronienie dawano kobietom mieszankę składającą się między innymi z nasienia marchwi, maruny białej, czerwonej róży (K 15 Poz 262). Z drugiej strony nasienie marchwi dodawano też do mieszanki mającej zdjąć z kobiet urok, „który je niepłodnymi uczynił” (Wisła 1888/702).

Marchwią LECZONO także ZWIERZĘTA GOSPODARSKIE. Zatwardzenia likwidowano napojem z mielonej marchwi z wodą (Łęga Świec 141). Krowom cielonym dawano pić odwar z marchwi, jeśli zachodziła obawa, że *spomiata*, czyli poroni (Lud 1931/47); przed połówką (20 tygodni) dawano im marchew z solą, aby było dużo śmietany, a masło żółte (ZWAK 1882/248); po ocieleniu zaś napar z ziół i marchwi poświęconych na Matkę Boską Zielną (Karw Dobrz 205). Konie chore na *zotzy* karmiono otrębami pszennymi, marchwią i zieloną paszą (Wisła 1896/128) lub parowaną marchwią (AJiKWiel 10/2/76).

Z pieśni i praktyk ludowych można odczytać SYMBOLIKĘ marchwi. Jej korzeń ze względu na kształt jest symbolem członka męskiego, co utrwała pieśń frywolna: *Szła dziewczyna bruzdą, miała kieszeń prózną, a ja się z nią zetchnął, marchewką jej wetchnął* (K 73 Krak 1/47); tzw. *tur* w podlaskiej zabawie ostatekowej lub śródpostnej miał przyrodzenie zrobione z dużej marchwi i dwóch wydmuszek: *ludzie wszyscy patrzyli nie tyle na tego tura, co na ten interes* (Drab Podl 17); pannom, które nie wyszły za mąż w karnawale, kawalerowie za karę przyczepiali z tyłu tzw. *kloc* zrobiony z marchwi (lub patyka, świeczki) z przewieszonymi wydmuszkami (Drab Podl 90). *Jedzenie, rwanie* marchwi symbolizuje akt seksualny, na przykład w pieśni miłosnej mowa o dziewczynie w ciąży: *Moja Hanuś, moja ładna, czym ty [na] łyceńku zbladła? Marchwem jadła, matusiu. Żebyś całą czwartkę zjadła, jeszcze by ty tak nie zbladła. Miętka była* (K 83 Przem 1/47).

\*\*\*

Choć marchew to dość zwyczajna, mało poetycka roślina, to stosunkowo często pojawia się w tekstach folkloru oraz w opisach wierzeń i praktyk ludowych. Dowiadujemy się

z nich, że dawniej nie tylko pełniła funkcję smacznego dodatku do różnych posiłków czy barwnika, ale wierzone też, że jest zdrowa, czyści krew, wzmacnia wzrok i leczy żółtaczkę (magia sympatyczna), robiono z niej rekwizyty obrzędowe i proste zabawki dziecięce. Charakterystyczne, choć dość oczywiste, było łączenie marchwi z męskością. Dlatego można by ją (podobnie jak pietruszkę, pasternak, chrzan czy ogórek) dopisać do „szeregu symboli męczyzny i genitaliów męskich”, które Dobrosława Węzowicz-Ziółkowska zestawia w książce *Miłość ludowa. Wzory miłości wieśniaczej w polskiej pieśni ludowej XVIII–XX wieku*, Wrocław 1991.

## Wykaz skrótów źródeł

AJKWiel – *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski*, oprac. zespół pod red. Z. Sobierajskiego, J. Burszty, t. 10, cz. 1–2, Poznań 2001.

Bań ES – Bańkowski A., *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa 2000.

Bart PANLub – *Lubelskie. Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, red. J. Bartmiński, cz. 1–6, Lublin 2011.

Baz Tatr – Bazińska B., *Wierzenia i praktyki magiczne pasterzy w Tatrach Polskich*, [w:] *Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala*, red. W. Antoniewicz, t. 7, Wrocław 1967, s. 65–227.

Biel Kasz – Bielawski L., Mioduchowska A., *Kaszuby. Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, cz. 1–3, Warszawa 1998.

Dob Niem – Dobrzyński W., *Gwary powiatu niemodlińskiego*, cz. 2, Wrocław 1967.

Drab Podl – Drabik W., *Obrzędy Podlasia*, rozprawa doktorska, Kraków 1992, [mps].

Dub Ostr – Dubisz S., *Nazwy roślin w gwarach ostródzko-warmińsko-mazurskich*, Wrocław 1977.

Gaj Rozw – Gaj-Piotrowski W., *Kultura społeczna ludu z okolic Rozwadowa*, Wrocław 1967.

Gaw Biał – Gawel A., *Zwyczaje, obrzędy i wierzenia agrarne na Białostocczyźnie od połowy XIX do początku XXI wieku*, Kraków 2009.

Górn Malb – Górniewicz H., *Dialekt malborski*, t. 1–2, Gdańsk 1967–1974.

Greń SBuk – Greń Z., Krasowska H., *Słownik górali polskich na Bukowinie*, Warszawa 2008.

Jaw Dąbr – Jaworczak A., *Wieś Dąbrówki powiat Łańcut. Z XII tablicami i 15 rycinami*, Lwów 1936.

K – Kolberg O., *Dzieta wszystkie*:

K 8 Krak – t. 8: *Krakowskie*, cz. 4, Wrocław–Poznań 1962.

K 10 Poz – t. 10: *W. Ks. Poznańskie*, cz. 2, Wrocław–Poznań 1963.

K 11 Poz – t. 11: *W. Ks. Poznańskie*, cz. 3, Wrocław–Poznań 1963.

K 15 Poz – t. 15: *W. Ks. Poznańskie*, cz. 7, Wrocław–Poznań 1962.

K 40 MazP – t. 40: *Mazury Pruskie*, z rękopisów oprac. W. Ogrodziński, D. Pawlak, red. D. Pawlak, Wrocław–Poznań 1966.

K 43 Śl – t. 43: *Śląsk*, z rękopisów oprac. J. Szajbel i B. Linette, red. A. Skrukwa, E. Krzyżaniak, Wrocław–Poznań 1965.

K 49 Sa-Kr – t. 49: *Sanockie-Krośnieńskie*, cz. 1, z rękopisów oprac. B. Linette, T. Skulina, red. A. Skrukwa, Wrocław–Poznań 1974.

- K 73 Krak 1 – t. 73/I: *Krakowskie*, suplement do tomów 5–8, Poznań 2005.
- K 82 Cheł – t. 82: *Chełmskie*, suplement do tomów 33 i 34, Poznań 2004.
- K 83 Przem 1 – t. 83/I: *Przemyskie*, suplement do tomu 35, Poznań 2011.
- Karł SGP – Karłowicz Jan, *Słownik gwar polskich*, t. 1–6, Kraków 1900–1911.
- Karł SJP – Karłowicz J., Kryński A., Niedźwiedzki W., *Słownik języka polskiego*, t. 1–8, Warszawa 1952–1953.
- Karw Dobrz – Karwicka T., *Kultura ludowa Ziemi Dobrzyńskiej*, Warszawa 1979.
- Kąś Podh – Kąś J., *Ilustrowany leksykon gwary i kultury podhalańskiej*, t. 1–3, Bukowina Tatrzańska – Nowy Sącz 2015–2016.
- Kąś SGO – Kąś J., *Słownik gwary orawskiej*, t. 1–2, Kraków 2011.
- Krzyż Kuj – Krzyżaniak B., Pawlak A., Lisakowski J., *Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały. Kujawy*, cz. 1, Kraków 1974.
- Krzyż WiM – Krzyżaniak B., Pawlak A., *Warmia i Mazury. Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, cz. 1–5, Warszawa 2002.
- Kuk Kasz – Kukier R., *Kaszubi bytowscy. Zarys monografii etnograficznej*, Gdynia 1968.
- Kuk Krusz – *Zarys etnograficzny okolic Kruszwicy*, oprac. R. Kukier, Toruń 1965.
- Kul MiW – *Kultura ludowa Mazurów i Warmiaków*, red. J. Burszta, Wrocław 1976.
- Kul Wiel – *Kultura ludowa Wielkopolski*, red. J. Burszta, Poznań, t. 1–3, 1960–1967.
- Las Lub – *Anioły i diabły. Zaczarowana Lubelszczyzna*, koordynator projektu M. Krzykała, zespół redakcyjny K. Gajowiak, M. Krzykała, P. Lasota, Lublin 2012.
- Lin SJP – Linde S.B., *Słownik języka polskiego*, t. 1–6, Warszawa 1951.
- LL – „Literatura Ludowa” 1957–.
- Lom Baj – *Bajki i podania*, zebrał J. Lompa, Wrocław 1965.
- Lor Kasz – Lorentz F., Fischer A., Lehr-Spławiński T., *Kaszubi. Kultura ludowa i język*, Toruń 1934.
- Lud – „Lud. Organ Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego” 1895–.
- Łęga Malb – Łęga W., *Ziemia Malborska. Kultura ludowa*, Toruń 1933.
- Łęga Świec – Łęga W., *Okolice Świecia. Materiały etnograficzne*, Gdańsk 1960.
- MAAE – „Materiały Antropologiczno-Archeologiczne i Etnograficzne wydawane staraniem Komisji Antropologicznej Akademii Umiejętności w Krakowie”, t. 1–14, Kraków 1896–1919.
- Mac ChDobrz – Maciejewski J., *Słownik chełmińsko-dobrzyński (Sicmoń, Dulsk)*, Toruń 1969.
- Nieb Przes – Niebrzegowska S., *Przestrach od przestrachu. Rośliny w ludowych przekazach ustnych*, Lublin 2000.
- NKPP – *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich*, na podst. dzieła S. Adalberga opracował zesp. red. pod kier. J. Krzyżanowskiego, t. 1–4, Warszawa 1969–1978.
- Oles Lub – Olesiejuk F., *Obrzędy weselne w Lubelskiem. Materiały etnograficzne do badań nad obrzędowością weselną*, Wrocław 1971.
- Orac Maz – *Mądrzejszy Mazur niż diabeł. Zbiór przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich z terenu Warmii i Mazur*, oprac. T. Oracki, Olsztyn 1977.
- OrL – „Orli Lot” (organ kół krajoznawczych młodzieży Polskiego Towarzystwa Krajoznawczego), R. 1–24, 1920–1950.
- Pał Las – Paluch Adam, *Lasowiacki zielnik*, Kolbuszowa 1993.



Pał Roś – Paluch A., *Świat roślin w tradycyjnych praktykach leczniczych wsi polskiej*, Wrocław 1988.

Pelc SGLub – Pelcowa H., *Słownik gwar Lubelszczyzny*, t. 1–4, Lublin 2012–2016.

Plesz Międz – Pleszczyński A., *Bojarzy międzyrzeccy. Studium etnograficzne*, Warszawa 1892.

Plut Dzierż – Pluta F., *Słownictwo Dzierżysławic w powiecie prudnickim*, Wrocław 1973.

Pod SGŚ – Podgórski A., Podgórska B., *Słownik gwar śląskich*, Katowice 2008.

Pośp Śląsk – Pośpiech J., *Zwyczaje i obrzędy doroczne na Śląsku*, Opole 1987.

Rog Wąg – Rogowska-Cybulska E., *Gwarowy obraz roślin w świetle aktywności nominacyjnej ich nazw*, Gdańsk 2005.

S SFr – Skorupka S., *Słownik frazeologiczny języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa 1967–1968.

SCiesz – *Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego*, red. J. Wronicz, Wiśła–Ustroń 1995.

SGP PAN – *Słownik gwar polskich*, oprac. Zakład Dialektologii Polskiej Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie pod kier. M. Karasia, od t. 2 J. Reichana, od t. 6 J. Okoniowej, Wrocław–Kraków, t. 1–9, 1982–2017.

SGP PAN/K – kartoteka cyfrowa *Słownika gwar polskich*, oprac. Zakład Dialektologii Polskiej Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie, <http://rcin.org.pl/dlibra/publication/37156>.

Sim ŚIOPol 51 – *Kumotry diobła. Opowieści ludowe Śląska Opolskiego*, zebr., oprac., wstęp D. Simonides, Warszawa 1977.

Spół Naz – Spólnik A., *Nazwy polskich roślin do XVIII wieku*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź 1990.

Stoin Żyw – *Pieśni żywieckie*, zebrał S.M. Stoiński, Kraków 1964.

Sych SGKasz – Sychta B., *Słownik gwar kaszubskich na tle kultury ludowej*, t. 1–7, Wrocław 1967–1976.

Sych SKoc – Sychta B., *Słownictwo kociewskie na tle kultury ludowej*, t. 1–2, Wrocław 1980; t. 3, Wrocław 1985.

Święt Nadr – Świętek J., *Lud nadrabski (od Gdowa po Bochnię). Obraz etnograficzny*, Kraków 1893.

Udz Biec – Udziela S., *Ziemia Biecka. Lud polski w powiatach gorlickim i grybowskim*, Nowy Sącz 1994.

Wiśła – „Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny”, t. 1–21, Warszawa 1887–1916.

Zdan SJP – *Słownik języka polskiego obejmujący oprócz zbioru właściwie polskich, znaczną liczbę wyrazów z języków obcych [...]*, wypracowany przez A. Zdanowicza, M. Bohusza-Szyszkę, J. Filipowicza, W. Tomaszewicza, F. Czeplińskiego i W. Korotyńskiego, z udziałem B. Trentowskiego, cz. 1–2, Wilno 1861.

Ziemia – „Ziemia” (od 1920 roku organ Polskiego Towarzystwa Krajoznawczego), 1910–1950.

Zmo Pod – Zmorski Roman, *Podania i baśnie ludu na Mazowszu*, Wrocław 1952.

ZWAK – „Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej wydawany staraniem Komisji Antropologicznej Akademii Umiejętności”, t. 1–18, Kraków 1877–1895.

**Abstrakt**

W artykule przedstawiony został projekt hasła „marchew” do *Słownika stereotypów i symboli ludowych*. Analiza bogatego materiału dokumentacyjnego (różnogatunkowych tekstów folkloru oraz zapisów wierzeń i praktyk ludowych pochodzących głównie z XIX i XX wieku) oraz danych systemowych czerpanych ze słowników języka polskiego (ogólnych, gwarowych, frazeologicznych, etymologicznych) pokazuje, że na dawnej polskiej wsi marchew była nie tylko smacznym i pożywnym dodatkiem *do różnych jedzeń*, ale używano jej także jako barwnika (np. do masła, ciasta) czy środka leczniczego (np. na żółtaczkę, choroby oczu). Ze względu na podłużny kształt i twardość funkcjonowała również jako symbol falliczny.

**Słowa kluczowe:** polska kultura ludowa, definicja kognitywna, słownik, marchew.

## Carrot in folk language and culture

**Abstract**

The paper presents the draft of the entry “carrot” to the *Dictionary of Folk Stereotypes and Symbols*. Analysis of rich documentation (text of folklore in a variety of genres, records of beliefs and cultural practices) as well as data from dictionaries of Polish (general, dialectal, phraseological, and etymological) shows that in the Polish folk tradition carrot was not only a tasty and nutritious ingredient for various meals, but also it was used as a dye (e.g. for butter, dough), or a medical remedy (e.g. against jaundice, eye disease). Because of its oblong shape and hardness, it also functioned as a phallic symbol.

**Key words:** Polish folk culture, cognitive definition, dictionary, carrot.



## Nazwy kulinarnych produktów tradycyjnych jako świadectwo językowej lokalności

W ostatnich latach w Polsce wzrasta zainteresowanie tym, co lokalne, ograniczone do niewielkiego obszaru, odnoszące się do tożsamości małych grup środowiskowych. Zainteresowanie to przyjmuje różne formy, między innymi powraca się do niegdysiejszych tradycji żywieniowych. W perspektywie wszechogarniającej globalizacji odkrywanie na nowo tzw. małych ojczyzn, docenienie doświadczeń przeszłych pokoleń, w tym związanych z przygotowaniem potraw, staje się remedium na makdonaldyzację, w której ilość ma równoważyć jakość, a opłacalność stanowić najwyższą wartość. Jednym ze sposobów na ocalenie jednego z aspektów kultury lokalnej jest renesans lokalnych kulinariów, a w wymiarze formalnym – ochrona nazw produktów.

Krokiem w tym kierunku było stworzenie *Polskiej listy produktów tradycyjnych*, która powstała na mocy Ustawy z dnia 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych<sup>1</sup>. Realne korzyści związane z wpisaniem na listę powodują, że liczba tych produktów z roku na rok w szybkim tempie rośnie. W październiku 2005 roku liczyła ona zaledwie 43 pozycje<sup>2</sup>, marcu 2017 roku – 1668, a 15 VI 2017 roku – już 1698. Najwięcej produktów zarejestrowano z województwa podkarpackiego (219), najmniej z zachodniopomorskiego (41).

Nie będę analizować nazw znajdujących się na Liście z punktu widzenia chrematonimii (grec. *chrema*, *chrematos* ‘rzecz, przedmiot, towar’) – działu onomastyki badającego nazwy własne wytworów materialnych, rękodzielniczych, jednostkowych lub seryjnych, mające wymiar handlowy<sup>3</sup>. Pominięte zostały również rozstrzygnięcia, czy mamy tu do czynienia z pragmatonimami<sup>4</sup>, czyli nazwami znaków towarowych, czy też apelatywami o cechach chrematonimów.

Celem artykułu jest wskazanie znaczenia elementów języka lokalnego, które służą nie tylko przechowywaniu tradycji, utrwalaniu odchodzącego słownictwa i regionalnych cech

---

1 Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Wydział Oznaczeń Geograficznych (dalej: MRiRW WOG), *Lista produktów tradycyjnych 2005–2007*, Warszawa 2007, s. 15.

2 MRiRW WOG, *Lista produktów tradycyjnych 2005*, Warszawa 2005, s. 10.

3 Pominięta zostaje w tym miejscu dyskusja na temat, co uznać za chrematonim i jaki jest zakres chrematonimii (por. m.in. M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005, s. 26–29; A. Gąłkowski, *Chrematonimy w funkcji kulturowo-użytkowej. Onomastyczne studium porównawcze na materiale polskim, włoskim, francuskim*, Łódź 2011, s. 9–10) oraz zagadnienia polemiczne dotyczące rozstrzygnięcia, co mogłoby należeć do zbioru apelatywów, a co już przynależałoby warstwie proprialnej.

4 Definicję pragmatonimów na użytek analizy nazw wyrobów piekarniczych i cukierniczych podaje V. Jaros, *Tehniki nominacyjne w zakresie współczesnego nazewnictwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych*, [w:] *Chrematonimia jako fenomen współczesności*, red. M. Biolik, J. Duma, Olsztyn 2011, s. 216.

fonetycznych i morfologicznych, ale także mają znaczenie marketingowe. Zwróć również uwagę na wariantywność nazw, co wynika z kontaktów językowych i pozajęzykowych otaczających dany region terenów.

Nazwy produktów tradycyjnych w przeważającej większości są strukturami wieloczłonowymi, co oczywiście podyktowane jest specyfiką tworzenia nazwy zawierającej w sobie informację geograficzną, gatunkową i wyróżnik o charakterze marketingowym. Spośród ponad 1600 nazw wpisanych na *Polską listę produktów tradycyjnych*<sup>5</sup> znajduje się (nieliczna grupa) bez wyróżników lokalnych, na którą składają się określenia apelatywne, stanowiące nazwę gatunkową jednowyrazową, na przykład: *baleron* (maz), *fasolówka* (młp), *kaszanka* (łódz), *marchwianka* (maz) bądź zestawienia dwu- i wielowyrazowe, takie jak: *butka wiejska* (lub), *chałwy sezamowe* (opol), *ciastka przez maszynkę* (lub), *kapusta z grochem* (łódz), *barszcz biały wielkanocny* (podk), *chleb wiejski wojenny* (zachpom), *kapusta kiszona z beczki* (zachpom), *chleb z dodatkiem nasion lnu* (lubus), *chleb staropolski – chleb żytni* (podl), *barszcz czerwony czysty na wywarze grzybowym* (włkp). Nazwy te, poza tym że pozbawione są elementu lokalności, to jeszcze nie spełniają funkcji marketingowej, bo trudno je zidentyfikować wśród wielu innych produktów będących na rynku.

Jeśli spojrzymy na rejestr nazw produktów tradycyjnych pod kątem wyróżników lokalnych, to można wyodrębnić grupy nazw utworzonych według określonego modelu nominacji, gdzie dookreślającą funkcję pełni człon geograficzny, który daje wrażenie swojskości, unikatowości danego produktu z jednej strony, a z drugiej spełnia funkcję identyfikacyjną.

Najliczniejszą grupę tworzą nazwy (513), w których pierwszy (i kolejny) człon stanowi nazwa gatunkowa, a w postpozycji jest przymiotnik realcyjny, derywowany od nazwy miejscowości, rzeki bądź regionu/subregionu, np. *amoniaczki korniaktowskie* (podk), *baleron nadwieprzański* (lub), *boczek tradycyjny raciechowicki* (młp), *brukowiec mazurski* – ‘piernik w kształcie okręgu, na który składają się małe, ściśle przylegające do siebie kulki, ułożone tak, że przypominają bruk’ (warm-maz), *kabanos wieprzowy wierzawicki* (podk), *kielbasa lisecka* (młp), *makaron radziwiłłowski* (maz), *ogórki konserwowe ścinawskie* (dolśl), *kielbasa biała parzona wielkopolska*, *ser zgorzelecki* (woj. dolśl), *truskawka bielińska* (święt), *żurek siewierski* (śl).

Podobną strukturę mają nazwy wieloczłonowe z elementem geograficznym w prepozycji (178), na przykład *mazurska karkówka wędzona*, *podlaska samogonka zbożowa*, *pstrągowska banianka* – ‘zupa z dyni’ (podk), *sejneński szczupak faszzerowany*, *śląskie oblaty*, *woleńskie kartoflaki* – ‘pyzy nadziewane grochem lub soczewicą’ (lub).

Inną grupę tworzą połączenia z wyrażeniem przyimkowym w funkcji lokalizującej, w którym element identyfikujący geograficznie tworzy nazwa miejscowości lub region, gdzie wytwarzany jest dany produkt (298), na przykład: *boczek wędzony z Ejszeryszek* (podl), *cebula duszona ze skwarkami z Sypniewa*, *fitka z Lelowic*, *jaja perlicze z Grabiny Radziwiłłowskiej* (maz), *psiocha z Dolnego Powiśla* (pom).

Jedna z nazw ma nieco zakamuflowaną informację lokalizującą. Trudno od razu odgadnąć, że *czar pustyni* to – jak podano w opisie – „napój alkoholowy, którego nazwa ściśle związana jest z terenem Pustyni Błędownskiej”<sup>6</sup>.

5 Omawiane są nazwy z *Listy produktów tradycyjnych* według stanu z 15 VI 2017 roku.

6 Czarupustyni, [online] <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/>

Nazwy z elementem geograficznym są jednak mało oryginalnym wyróżnikiem lokalności. Takı walor mają nazwy zawierające leksemę gwarowe. Ich brzmienie, pewna dziwność, nieznanostwo znaczenia mogą przyciągać uwagę konsumentów, co przynosi korzyść w sensie merkantylnym. Sięgnięcie do zasobu polszczyzny regionalnej, gwarowej daje szansę na ocalenie języka lokalnego, nadanie mu nowego sensu i prestiżu.

Na liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajdują się nazwy produktów regionalnych, które się powtarzają i często są pozbawione wyróżników regionalnych. Jedynym elementem rozróżniającym na poziomie nominacji jest przyporządkowanie do określonych województw, nawet znacznie oddalonych od siebie: *chleb gryczany* (lub, łódz), *kielbasa wiejska* (lubus, podkarp), *miód pitny trójniak* (lub, zachpom), *nalewka orzechowa* (kuj-pom, opol), *nalewka z czarnej porzeczki* (kuj-pom, łódz), *olej lniany tłoczony na zimno* (lubus, maz), *oscypek (oszczypek)* (młp, i śląskiego), *powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły* (kuj-pom, pom), *twaróg tradycyjny* (łódz, wkp). W takich przypadkach nawet użycie leksemów regionalnych nie gwarantuje utożsamienia danego produktu z konkretną okolicą, bo mamy duplikujące się nazwy: *redykolka* (małp, śl), *korowaj weselny* (maz, podkarp).

Jednocześnie można wyróżnić grupę nazw, które nawet przeciętnego konsumenta odsyłają do pewnego regionu, części Polski, nawet jeśli nie zna on szczegółów receptury ani wyglądu danego produktu. Tak jak dla mieszkańców Śląska powszechnie znane są nazwy potraw, takich jak *pańczkraut*, czyli *ciapkapusta* – ‘gotowana kapusta kiszona wymieszana z tłuczonymi ziemniakami’, *wodzionka*, czyli *sznelka* – ‘zupa sporządzona z pokrojonego w kostkę chleba, drobno pokrojonego lub przeciśniętego przez praskę czosnku, z dodatkiem smalcu lub masła zalanego wrzątkiem<sup>7</sup> czy *hekele* – ‘pasta śledziowa z dodatkiem cebuli, jajka na twardo i kiszzonego ogórka’, tak dla osób z Podlasia nieobce są nazwy, takie jak *kiszka kartoflana* – ‘potrawa z tartych kartofli, zapiekanych w jelicie wieprzowym’, *kumpiak* – ‘rodzaj obsuszanej szynki wieprzowej’, *mrowisko* – ‘ciasto składające się z małych faworków, ułożonych w kształcie mrowiska, polanych miodem’. W codziennym obiegu komunikacyjnym mieszkańców Białegostoku, Augustowa i innych miast północnego wschodu znajduje się nazwa *kartacze* – ‘pyzy z mięsem’, która występuje także w kartach dań miejscowych restauracji i na etykietach mrożonek<sup>8</sup>.

Nie budzi wątpliwości, że jedne nazwy o zasięgu lokalnym ekspandują na inne tereny, inne pozostają w użyciu mikrospołeczności, mimo że przenikają do ogólnego obiegu przez zamieszczenie na *Liście produktów tradycyjnych*.

Dla omawianego zbioru charakterystyczne jest występowanie nazw synonimicznych, odnoszących się do tego samego denotatu. Na przykład znajdziemy nazwy ogólnopolskie z członem głównym „kaszanka”: *kaszanka* (łódz), *kaszanka proszowicka* (młp), *kaszanka rychtalska* (wkp), *kaszanka szarbianka* (święt) itp., ale również pojawią się nazwy ograniczone terytorialnie, jak *krupniok* (op), *krupniok śląski* (śl) – znany na całym Śląsku, gdzie *krupy* to ‘kasza’<sup>9</sup>. Poza tym mamy *gotąbki pilzneńskie* (podk), *gotąbki*

Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-malopolskie/Czar-pustyni [dostęp: 11.03.2017].

7 [online] <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-slaskie/Wodzionka-wodzianka> [dostęp: 11.03.2017].

8 Nazwę „kartacze” uznano chyba za chwytliwą, gwarantującą dobrą sprzedaż produktu, ponieważ używa jej między innymi przedsiębiorstwo produkcji chłodniczej w Działoszynie w województwie łódzkim.

9 B. Czastka-Szymon, J. Ludwig, H. Synowiec, *Mały słownik gwary Górnego Śląska*, Katowice 2000, s. 111; *Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego*, red. J. Wronicz, Wisła–Ustroń 1995, s. 156.

z *Nowego Sioła* (podk), *gołąbki z Osin* (łódz) oraz *hołubcie bielkowskie* (zachpom), które świadczą o zachowaniu wśród mieszkańców ziem zachodnich cech polszczyzny południowokresowej, pozostającej pod wpływem języków wschodniosłowiańskich (ukr. *золядуй* ‘ts.’).

Nazwa popularnej w całym kraju potrawy z cienko pokrojonych fragmentów żołądków wołowych w formie gęstej zupy pojawia się jako dwuczłonowe zestawienie *flaki piaseckie* (lub). Umieszczona jako wariant ogólnopolskiego odpowiednika nazwa *pajszle* – *flaki po cieszyńsku* stanowi interesującą egzemplifikację adaptacji na obszarze pogranicza językowego. Mianowicie śląskie *pajszle* – ‘flaki’ nawiązują do czeskiego *pajšl*, znanego od XX wieku w czeskim języku nieliterackim (*obecná čeština*) o podstawowym znaczeniu ‘płuca, żołądek’. Został on przejęty z bawarskiego *paišl* (na bawarskie pochodzenie wskazuje  $p < b$ )<sup>10</sup>. Jest to regionalne górnoniemieckie (tzn. południowoniemieckie) *Beuschel* oznaczające ‘jedzenie z podrobów’<sup>11</sup>.

Przykładów wariantywności dostarczają nazwy ‘pieczonego w blasze placka z tartych kartofli’, który jest znany w wielu regionach kraju. Jego receptury oczywiście różnią się między sobą, ale zasadniczy skład i sposób wykonania są bardzo podobne. Sięgnięcie do zasobów leksyki gwarowej i regionalnej pozwala na urozmaicenie rejestru nazw odnoszących się do tego samego desygnatu, co umożliwi uczynienie tej samej potrawy innym produktem tradycyjnym. Tak więc na liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi znalazły się takie nazwy jak *babka ziemniaczana* (podl), *bambrzok* || *bambrzak* (włkp), *kubus* || *kubusz* (śl), *kugiel* (święt, łódz). Należy zaznaczyć, że w regionach, w których podstawę wyżywienia stanowiły kartofle, wymieniona potrawa do dziś cieszy się dużą popularnością. Świadczą o tym na przykład Międzynarodowe Mistrzostwa Świata w Pieczeniu Kiszki i Babki Ziemniaczanej w Supraślu pod Białymstokiem. W 2017 roku odbyły się już 19. z kolei.

Niektóre spośród wymienionych wyrazów mają niewielki zasięg występowania, inne są nieco lepiej znane ze względu na ekspansję produktu kryjącego się pod daną nazwą. Dzięki temu pojedyncze reprezentacje słownictwa gwarowego przenikają do ogólnej polszczyzny potocznej, choć często użytkownicy nie uświadamiają sobie związku z konkretnym regionem ani subregionem.

Do obszaru Małopolski południowo-wschodniej (Podkarpacie) jest ograniczone użycie wyrazu *proza* – ‘soda oczyszczona’, będącego przekształceniem niemieckiego *die Brause* – ‘musujący proszek do przygotowywania napojów; oranżada w proszku’ (*braza* ‘ts.’ z Krajny<sup>12</sup>). Dzięki *proziakom* – ‘plackom z dodatkiem sody’ nazwa ta została spopularyzowana, mimo że nie weszła do szerszego obiegu i dla konsumentów spoza regionu pozostaje niejasna pod względem motywacji.

Nazwy niektórych produktów tradycyjnych – jako świadectwo dawności – mogą stać się źródłem informacji o osobliwościach etnograficznych, specyfice zwyczajów lokalnych. Charakterystyczna dla południa i południowego wschodu nazwa *kukietka* ma kilka odmian lokalnych: *kukietka lisiecka*, *kukietka podegrodzka*, *kukietka uszewska*, *wojnickie kukietki* (małop); *kukietka z kaszą jaglaną* (podk). *Kukietka podegrodzka* to ciasto obrzędowe,

10 J. Rejzek, *Český etymologický slovník*, Praha 2015, s. 486.

11 F. Kluge, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, 23. Aufl., bearb. von E. Seebold, Berlin–New York 1995, s. 105.

12 W. Brzeziński, *Słownictwo krajniackie. Słownik gwary usi Podróżna w Złotowskim*, t. 1, Wrocław 1982, s. 39.

którym obdarowywała matka chrzestna nowo narodzone dziecko<sup>13</sup> w trakcie *wiązowin*. *Wiązowinami* wśród Lachów Sądeckich nazywano uroczystość rodzinną odbywającą się w drugą niedzielę po chrzcie niemowlęcia. W czasie jej trwania obdarowywano chrześniaka nie tylko kukielkami, ale także pieniędzmi zawiązanymi w kawałki płócien<sup>14</sup>. Na *wiązowiny* pieczono kukielki nawet z 8–10 kg mąki<sup>15</sup>.

Nazwy z *Listy produktów tradycyjnych* to również interesujące zestawienie, które pokazuje przenikanie się różnych wpływów kulinarnych, a co za tym idzie, także językowych. Sąsiedztwo innych narodów, koegzystencja różnych grup etnicznych przyczyniały się do wzbogacenia zasobu leksykalnego nazw produktów w poszczególnych regionach, z czego ostatnio skwapliwie korzystają przedsiębiorcy i lokalni liderzy.

Wielkopolska, Śląsk, Pomorze, Kaszuby to obszary, gdzie wystąpiły interferencje polsko-niemieckie, w związku z tym zachowały się nazwy będące germanizmami. Są wśród nich hybrydy (z niemiecką podstawą i polskim sufiksem), typu *leberka gęsia* (kuj-pom), *leberka wielkopolska* (wlkp), które mają duży zasięg występowania – oprócz wymienionych, w Łódzkiem, na Warmii i Mazurach, na Kociewiu, w Małopolsce<sup>16</sup> – niem. *Leberwurst* – ‘kielbasa wątrobiana’ oraz nazwy zaadaptowane do systemu polskiego, na przykład *lubelski forszmak* (niem. *Vorgeschmack* – ‘przedsmak’).

Pojawiające się na zasadzie wyrazu-cytatu nazwy, typu *leberwurst* (opol), mają jeszcze dodatkowe określenia i odpowiedniki polskie: *leberwurst drobno mielony z Górekł wątrobianka z Górek*, *leberwurst grubo mielony z Górekł pasztetowa z Górek*, podobnie jak zaadaptowane fonetycznie złożenia typu *pańczkraut* (opol) (niem. *panschen* – ‘rozcieńczać, mieszać’, *Kraut* – ‘kapusta’<sup>17</sup>).

Z północy Polski pochodzi nazwa ‘ciastek pieczonych na Boże Narodzenie’. Są to *fefernuski kociewskie* (pom) i *fefernuszki* (Mazury). Wyraz *fafernuch* wywodzi się od niem. *Pfeffernuss* – ‘pierniczek lukrowany’. W północnych Niemczech *Pfeffernüsse* są to półokrągłe ciastka przypominające pierniki. Piecze się je głównie w adwencie. Na Kurpiach i Mazurach były znane *fefernuchy* – ciastka słone i z pieprzem, pieczone w Sylwestra (do wódki).

Na północnym wschodzie występują między innymi nazwy wskazujące na kontakty litewskie. Na liście produktów z województwa podlaskiego znalazły się *kump nadbużański z ćwiartki*, *kumpiak podlaski*, *kumpia wieprzowa „z komina”*. Nazwy te zawierają litewski leksem *kuñpis*, który oznacza ‘szynkę, wędzoną szynkę’.

Skojarzenia z niewielkim miastem, przedwojenną tradycją wywołują na pewno nazwy potraw związane kulturą żydowską. Proweniencję jidyszową mają: *kugiel z Czermna* (święt), *kugiel z Przedborza* (łódz) (*kugel* – ‘placek z tartych kartofli z cebulą zapiekany w okrągłym naczyniu w piekarniku’, jid. *kugl* od niem. *Kugel* – ‘kula’), *bajgiel z Kazimierza* (młp) (jid. *bajgl*, *bajgele* – ‘obwarzanek’). Poza tym jest też *ciulim lelowski* – ‘potrawa

13 kukielka\_www – kukielka, [online] <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-malopolskie/Kukielka-podegrodzka> [dostęp: 11.03.2017].

14 P.Z. Szewczyk, *Słownik gwary Lachów Sądeckich (Podegrodzkich)*, Podegrodzie 2014, s. 709.

15 Tamże, s. 308.

16 D. Bieńkowska, M. Cybulski, E. Umińska-Tytoń, *Słownik dwudziestowiecznej Łodzi*, Łódź 2007, s. 223.

17 B. Cząstka-Szymon, J. Ludwig, H. Synowiec, *Mały słownik gwary Górnego Śląska. Cz. 1*, Katowice 1999, s. 180.



z fasoli, kaszy gryczanej, mięsa i tłuszczu gęsiego, pieczona w piecach chlebowych przez całą dobę<sup>18</sup>, gdzie mamy do czynienia z daleko idącą adaptacją fonetyczno-morfologiczną (jid. *czulent* – ‘tradycyjna potrawa żydowska podawana w szabat, musiała być przechowywana w ciepłym miejscu; rodzaj gulaszu’; jid. *czolnt* od starofrancuskiego *chald*, współcz. franc. *chaud* – ‘ciepły’<sup>19</sup>).

Produkty tradycyjne, które obecnie odgrywają ważną rolę w systemie konsumpcji, nabywania towarów ze względu na swoją wysoką jakość i unikatowość, stanowią ważne ogniwo w systemie zarówno rynku spożywczego, jak i turystyki kulturowej. Aby mogły one pełnić właściwą funkcję, muszą spełniać postulat tej wyjątkowości, nie tylko przez atrakcyjność produktu samego w sobie, ale także przyciągać uwagę ze względu na lokalny charakter nazwy. Jak próbowałam wykazać w tym artykule, tylko niektóre potrafiły sprostać temu kryterium bez uchybienia dla komunikatywności i przejrzystości znaczeniowej. Omawiany zbiór nazw tworzy interesujący rejestr wybranych elementów gwarowych i regionalnych, będących świadectwem różnorodności oraz bogactwa słownictwa lokalnego, zaświadczaający jednocześnie, że gwary niegdyś były centrum językowym stylu potocznego.

#### **Skróty nazw województw:**

dolśl – dolnośląskie

kuj-pom – kujawsko-pomorskie

lub – lubelskie

lubus – lubuskie

łódz – łódzkie

młp – małopolskie

maz – mazowieckie

opol – opolskie

podk – podkarpackie

podl – podlaskie

śl – śląskie

święt – świętokrzyskie

warm-maz – warmińsko-mazurskie

włkp – wielkopolskie

zachpom – zachodniopomorskie

#### **Abstrakt**

Przedmiotem artykułu są nazwy kulinariów znajdujących się na Liście Produktów Tradycyjnych (15 VI 2017 roku było 1698 produktów zarejestrowanych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi), ze szczególnym uwzględnieniem tych, które stanowią świadectwo związków z określonym regionem (np. *babraczka cieszyńska*, *golonko po beskidzku*, *kartacze sejneńskie*). Nazwy te są nie tylko nośnikiem specyficznych cech językowych, ale także wyróżnikiem tożsamości niewielkich

18 [on-line] <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-slaskie/Ciulim-lelowski> [dostęp: 11.03.2017].

19 *Polski słownik judaistyczny. Dzieje. Kultura. Religia. Ludzie*, oprac. Z. Borzymińska, R. Żebrowski, t. 1, Warszawa 2003, s. 310.

grup środowiskowych, odzwierciedleniem ich zwyczajów żywieniowych. Stanowią one rejestr wybranych elementów gwarowych i regionalnych, będących świadectwem różnorodności oraz bogactwa słownictwa lokalnego, zaświadczający jednocześnie, że gwary niegdyś były centrum językowym stylu potocznego.

**Słowa kluczowe:** dziedzictwo kulinarne, słownictwo regionalne, kuchnia polska, produkty tradycyjne.

## **Names of traditional culinary products as evidence of language locality**

### **Abstract**

The subject to this review are names of culinary products listed in The Traditional Products List (on June, 15, 2017 there were 1698 products registered by the Minister of Agriculture and Rural Development), with special emphasis placed upon the products related to a particular region (e.g. *babraczka cieszyńska*, *golonko po beskidzku*, *kartacze sejneńskie*). Not only do these names convey specific linguistic characteristics, but they mark cultural identity of small communities and reflect their nutritional habits. They account for register of selected local and regional dialect elements, at the same time being evidence for variety and diversity of local vocabulary range. Their existence proves nowadays that local dialects used to be the focal point of colloquial language style.

**Key words:** culinary heritage, regional vocabulary, Polish cuisine, traditional products.



# **Smaczki w temacie**



## Pierniki z Bullerbyn i przepisy gwiazd futbolu... O czym mówią współczesne książki kucharskie dla dzieci?

Pierwsze XIX-wieczne książki o tematyce kulinarnej skierowane do młodego czytelnika powiązane były z zabawą w gotowanie i kuchnię. Z czasem zmieniało się ich przeznaczenie, funkcje i formy – zarówno tekstowe, jak i edytorskie<sup>1</sup>. Polskie książki kulinarne dla dzieci z lat 1945–1989 były naznaczone duchem czasu. Jednocześnie ukazywały one powolną zmianę orientacji w relacji dziecka z domową kuchnią i jej głównymi użytkownikami: dorosłymi<sup>2</sup>. Od zaledwie pomocnika i konsumenta do niemal równorzędnego, kreatywnego i chętnego kucharza – osoby, która wprawdzie potrzebuje niejednokrotnie pomocy i nadzoru, ale inwencją i pracą na miarę swoich możliwości dorównuje dorosłym opiekunom. Po roku 1989 nastąpiły zmiany dotyczące także branży wydawniczej, przede wszystkim w produkcji książek dla dzieci (na skutek uwolnienia rynku, powstania prywatnych wydawnictw, zniesienia cenzury), charakteryzujące się dynamicznym przyrostem publikacji tego sektora książki, zwłaszcza po roku 2000. Ale nie mniej istotne okazały się dla tej produkcji zmiany w życiu społecznym Polaków, w tym upowszechnienie się konsumpcyjnego stylu życia, turystyki zagranicznej i mody na kulinaria.

Współczesna popularnonaukowa (edukacyjna) książka kulinarna i traktująca o kulinariach oraz beletrystyczna, skierowana do młodych odbiorców, wykorzystująca wątki kulinarne (w tym przepisy), stała się już przedmiotem opracowań naukowych. Tematem tym zajmowała się Edyta Skoczylas-Krotla<sup>3</sup>, która w swej publikacji – z punktu widzenia pedagoga – ukazała walory poznawcze (informacje o produktach, daniach, miarach i wagach, smakach, kształtach, kolorach) i wychowawcze (jak współpracować w kuchni, jak organizować przygotowywanie posiłków w rodzinie, jak się zachowywać przy stole, jak gościć innych, jak wybrać zawód związany z kuchnią) tych publikacji. Wątki

---

1 Zarys rozwoju książki kucharskiej dla dzieci w Niemczech, USA i w Polsce zob. A. Has-Tokarz, *Książki kucharskie i (około)kulinarne dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989. Teksty – Funkcje – Konteksty*, Lublin 2016, s. 48–120.

2 B. Staniów, *Książki popularnonaukowe o tematyce kulinarnej dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989 jako odzwierciedlenie kultury kuchni i stołu*, [w:] *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej: tekst, dyskurs, kultura*, red. nauk. W. Żarski przy wsp. T. Piaseckiego, Wrocław 2016, s. 415–425, [online] <http://www.atut.ig.pl/files/kuchnia-i-stol-w-komunikacji-spolecznej.pdf> [dostęp: 12.04.2018].

3 E. Skoczylas-Krotla, *Walory dydaktyczne i wychowawcze książek kucharskich dla dzieci*, Częstochowa 2013.

językoznawcze poruszał w swym artykule Waldemar Żarski<sup>4</sup>. Anita Has-Tokarz dokonała obszernej, historycznej i kulturowej analizy tego problemu, a w ostatnim rozdziale swej książki zamieściła przegląd najważniejszych problemów dotyczących współczesnej książki kucharskiej dla dzieci i młodzieży. Omówiła tam między innymi różne kategorie edycji: powiązane ikonami mediów, nawiązujące do kanonów lektur obowiązkowych i ulubionej beletrystyki pozalekturowej, książki familijne, książki wierszowane, książki-zabawki, poradniki promujące zdrowe żywienie i ekologiczny styl życia, upowszechniające wiedzę o kuchniach narodowych i regionalnych, przepisy kulinarne w utworach literatury pięknej dla dzieci, w formie albumów, a także treści i obrazy powiązane z kulinariami przekazywane (coraz częściej) w innych formatach: audiobooków, e-booków, aplikacji na urządzenia mobilne, internetowych projektów (w tym transtekstów), w czasopismach, programach telewizyjnych. Autorka dostrzegła też towarzyszącą tej produkcji coraz wymyślniejszą ofertę rynku zabawkarskiego, gier planszowych, tematyki kinderballi<sup>5</sup>.

### **Cel i przedmiot badań**

Zadaniem tego tekstu nie jest szczegółowa analiza produkcji wydawniczej książek kulinarnych dla dzieci w Polsce po 1989 roku, bo jest to bardzo obszerny i zróżnicowany materiał badawczy (ponad 200 tytułów), a jedynie zaznaczenie, czego dotyczy ich tematyka i na ile ukazywała ona typowe dla tego czasu zmiany i tendencje żywieniowe oraz kulturowe. W tym celu zgromadzony na podstawie polskiej bibliografii narodowej („Przewodnik Bibliograficzny”) materiał badawczy został przeanalizowany pod kątem prezentowanych treści i wartości. Zaprezentowane zostaną najważniejsze problemy, które sygnalizowane były w książkach kulinarnych dla dzieci wydanych w Polsce po roku 1989, autorów polskich i w przekładach. Przytoczone zostaną przykłady z konkretnych, odpowiednio dobranych edycji. Poniższe refleksje są więc raczej próbą przedstawienia swoistej tematycznej fragmentyzacji rynku książki kucharskiej i o kulinariach dla dzieci, zapewne niepełnej i nierozłącznej, ponieważ wiele z przywołanych poniżej przykładów kwalifikuje się co najmniej do jednej–dwu innych kategorii. Nie będą szczegółowo analizowane relacje książek kulinarnych dla dzieci z powiązanymi z nimi przekazami medialnymi, bo kwestie te stanowią odrębny, rozległy zakres badań.

### **Każde dziecko może samodzielnie przygotowywać posiłki**

W książkach wydawanych po roku 1989 panuje pełna demokratyzacja dostępu do kuchni i gotowania. Według ich autorów każde dziecko może, a nawet powinno, spędzać trochę wolnego czasu na przygotowywaniu zdrowych czy ulubionych posiłków dla siebie, swojej rodziny, a nawet – ostatnio – dla kolegów. Ale miejsce to pozostaje (lub właśnie dzięki temu się staje) magiczne, czarowne, „pełne cudów”, jedyne w swoim rodzaju. Dziecko jest nie tylko pełnoprawnym użytkownikiem kuchni, a także – coraz częściej – twórcą oryginalnych, własnych pomysłów i przepisów.

4 W. Żarski, *Książka kucharska dla dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu*, [w:] *Tekst – akt mowy – gatunek wypowiedzi*, red. U. Sokólska, Białystok 2013, s. 415–438.

5 A. Has-Tokarz, *Książki kucharskie i (około)kulinarne...*, s. 327–339.

Pojawia się też coraz więcej publikacji skierowanych do coraz młodszych odbiorców; są to książki kartonowe, lakierowane. Przykładem takiej edycji może być książka pt. *W kuchni* wydana nakładem Zielonej Sowy, która ukazała się w serii Rosną i Poznają przeznaczonej dla dzieci w wieku 1+<sup>6</sup>. Jej zadaniem jest zapoznawać najmłodsze dzieci z nowymi wyrażeniami, pokazywać ich wierne odpowiedniki graficzne (w tej serii są to zdjęcia) oraz dostarczać podstawowych informacji. Kilkunastomiesięczny człowiek w wieku poniemowlęcym dowiaduje się więc, czym są: garnek, patelnia, kanapka, słoik, widelec, nóż, łyżka, talerz, płyn do mycia naczyń, zlewozmywak, czajnik elektryczny, Kuchenka, imbryk, filiżanka, waga kuchenna, wałek do ciasta, lodówka, durszlak. Niezliczone na rynku książeczki-zabawki z ilustracjami owoców i warzyw oraz gadżetów kuchennych pełnią funkcję edukacyjną, a czasem i estetyczną. Wiele pozycji jest przeznaczonych dla dzieci w wieku przedszkolnym, które pomimo tego że jeszcze nie potrafią czytać, to mogą próbować razem z opiekunami wykonywać proste dania (np. zabawne kanapki, proste sałatki i desery) pokazane na ilustracjach<sup>7</sup>. Pojawiają się nawet swoiste kulinarne elementarze, jak autorstwa Angeli Wilkes *Moja pierwsza książka w kuchni. Jak samodzielnie zrobić coś pysznego*<sup>8</sup> oraz książki dla najmłodszych dotyczące jedzenia na pikniku<sup>9</sup>.

Najmłodsi mogą też poznać tajniki zawodu kucharza<sup>10</sup>. Ciekawe są sposoby, jakimi autorzy i wydawcy już u małych czytelników starają się wyrabiać dobre nawyki żywieniowe. W książce Oli Cieślak pt. *Co by tu wtrąbić?* efekt ten osiągnięty może być za pomocą inteligentnego żartu, ponieważ bohaterka – gruba słonica – nabiera swoich kilogramów za sprawą niezwykle kalorycznej diety<sup>11</sup>.

Stopniowo na łamach książek kulinarnych dla dzieci obalane są mity mówiące o tym, że kuchnia to domena płci żeńskiej. Pomimo że w wielu publikacjach eksponuje się dziewczynkę jako przygotowującą posiłki, a chłopcy pełnią zadania co najwyżej porządkowe, znajdujemy wyjątki od tej reguły. Już we wcześniejszym okresie w niektórych książkach zdarzali się chłopcy z talentem kulinarnym<sup>12</sup>. Para przedstawiona w *Wytwórniku kulinarnym* jest przykładem nowego podziału ról. Szymon jest zapalonym kucharzem-amatorem, który mówi o swojej partnerce tak: „Kasia nie umie gotować. Prędzej wyrzeźbi coś z ziemniaka, niż go po prostu obierze. Na szczęście rzadko miesza się do mojego pitraszenia. Za to lubi rysować – i to wychodzi jej całkiem nieźle”<sup>13</sup>. Kasia za to stwierdza, że „Szymon na gotowaniu mógłby spędzać całe dni. Kuchnia to jego królestwo. Za rysowanie nigdy się nie bierze. Od tego jestem ja”<sup>14</sup>. Inne książki przeznaczone dla chłopców lub skierowane wyraźnie do obu płci to między innymi: Katarzyny Zychli *Przysmaki Maksa*<sup>15</sup>, Ewy Zysek *Kiedy nastolatki gotują obiady*<sup>16</sup>, Hanny i Stefana Adamików *Tajemnica w garnku, czyli*

6 *W kuchni*, Warszawa 2012 i 2016.

7 Zob. K. Michalec pt. *Maluchy przygotowują zabawne posiłki*, Gdańsk 2012; *Zuzia piecze pizzę*, Poznań 2011; *Zuzia uczy się piec*, Poznań 2012.

8 A. Wilkes, *Moja pierwsza książka w kuchni. Jak samodzielnie zrobić coś pysznego*, Warszawa 1991.

9 A. Głowińska, *Kicia Kocia na pikniku*, Poznań 2016; *Zuzia jedzie na piknik*, Poznań 2013.

10 R. Butschkow, *Mam przyjaciela kucharza*, Poznań 2012.

11 O. Cieślak, *Co by tu wtrąbić?*, Warszawa 2015.

12 M. Terlikowska, *Kuchnia z niespodzianką*, Warszawa 1980.

13 K. Bogucka, S. Tomiło, *Wytwórnik kulinarny*, Warszawa 2014, s. 1.

14 Tamże.

15 K. Zychla, *Przysmaki Maksa*, Kraków 2013.

16 E. Zysek, *Kiedy nastolatki gotują obiady*, Wrocław 2005.



książka kucharska dla dziewczynek i chłopców<sup>17</sup>, *Przepisy Tosi i Franka, czyli jedz zdrowo od najmłodszych lat*<sup>18</sup>, *Jem zdrowo i strzelam gole! Ulubione przepisy gwiazd futbolu*<sup>19</sup> (opisana poniżej w rozdziale *Jedzenie z wielkimi ludźmi i w towarzystwie znanych marek*) oraz powieści dla dzieci Grzegorza Kasdepke, które mają chłopięcych bohaterów<sup>20</sup>.

Trzeba jednak przyznać, że wciąż relatywnie więcej ukazuje się książek adresowanych do dziewcząt, co autorzy i wydawcy sygnalizują odpowiednio sformułowanymi tytułami, typu: *Lola gotuje*<sup>21</sup>, *Zestaw przedszkolny Kamili ciasteczkowej wróżki*<sup>22</sup>, *Kamilka gotuje*<sup>23</sup>, *Gotuj razem z Tanią*<sup>24</sup>, *Muffinki dla każdej dziewczynki*<sup>25</sup>, *Zuzia piecze pizzę*<sup>26</sup>, *Basia i gotowanie*<sup>27</sup>, *Basia i słodycze*<sup>28</sup>, *Tylko dla dziewczyn. Wielka księga pomysłów* czy cykl książek o Cecylce Knedelek Joanny Krzyżanek wydawany przez kielecką Jedność<sup>29</sup>.

Odwiecznym problemem rodziców jest brak łaknienia u dzieci lub wybieranie przez nie dość ograniczonego zestawu produktów i potraw. Dlatego książka dla dzieci może pełnić rolę nakłaniającą do zainteresowania się różnorodnymi potrawami. Służą temu zachęcające tytuły: *Wiersze. Smakowite niespodzianki, rymowanki, rapowanki dla niejadka i łasucha, coś dla ucha i dla brzucha*<sup>30</sup>, *Gratka dla małego niejadka*<sup>31</sup>, *Kulinarne zabawy dla niejadków. Opisy krok po kroku*<sup>32</sup>, *Miodzio Nulek, czyli przepyszna książka dla niejadków*<sup>33</sup>. Oczywiście pozostaje wątpliwość, czy tacy czytelnicy będą autentycznie chętni korzystać z książek tego typu, oraz sugestia, że pewnie jest to na początku raczej swoista pomoc dla rodziców w zapraszaniu do wspólnego gotowania dań. Pomysłowość, interaktywność i bardzo dobra szata graficzna niektórych z tych edycji (np. *Wytwórnik kulinarny, Gratka dla małego niejadka*) na pewno mogą zachęcić do zabawy we wspólnie przygotowywanie pysznych dań.

Umiejętność gotowania jest też czasem przedstawiana jako ważna życiowa sprawność, swoiste *cooking literacy*. Tytuły niektórych publikacji zachęcają do samodzielności, nakłaniają do prób i choćby częściowej samowystarczalności, na przykład *Gotuj z nami. Mieszaj, próbuj, wypiekaj*<sup>34</sup>, *Gotowi, by gotować*<sup>35</sup>, *Mniam, mniam, gotuję sam*<sup>36</sup>, *Chodź*

17 H. i S. Adamik, *Tajemnica w garnku, czyli książka kucharska dla dziewczynek i chłopców*, Warszawa 2012.

18 A. Kłosińska, *Przepisy Tosi i Franka, czyli jedz zdrowo od najmłodszych lat*, Poznań 2009.

19 *Jem zdrowo i strzelam gole! Ulubione przepisy gwiazd futbolu*, Gdańsk 2012.

20 *Romans palce lizać*, Warszawa 2011; *Serce i inne podroby*, Warszawa 2011; G. Kasdepke, G. Niedzielska, *Słodki rok Kuby i Buby. 28 opowiadań i trochę więcej przepisów na słodkości*, Łódź 2005.

21 I. Abendi, *Lola gotuje*, Warszawa 2013.

22 T. Bugbird, *Zestaw przedszkolny Kamili ciasteczkowej wróżki*, Ożarów Mazowiecki 2013.

23 N. Dalvayx, A. Petigny, *Kamilka gotuje*, Warszawa 2003.

24 W. Disney, *Gotuj razem z Tanią. Przepisy dla dzieci*, Warszawa 2011.

25 *Muffinki dla każdej dziewczynki. Smakowite i wyborne przepisy*, Ożarów Mazowiecki 2012.

26 L. Schneider, *Zuzia piecze pizzę*, Poznań 2011.

27 Z. Stanecka, *Basia i gotowanie*, Warszawa 2011.

28 Taż, *Basia i słodycze*, Warszawa 2012.

29 J. Krzyżanek, *Cecylka Knedelek czyli książka kucharska dla dzieci*, Kielce 2015.

30 W. Chotomska, *Wiersze. Smakowite niespodzianki, rymowanki, rapowanki dla niejadka i łasucha, coś dla ucha i dla brzucha*, Warszawa 2013.

31 E. Dziubak, *Gratka dla małego niejadka*, Poznań 2013.

32 *Kulinarne zabawy dla niejadków. Opisy krok po kroku*, Ożarów Mazowiecki 2011.

33 E. Skarzyńska, *Miodzio Nulek, czyli przepyszna książka dla niejadków*, Sandomierz 2010.

34 I. Bulloch, D. James, *Gotuj z nami. Mieszaj, próbuj, wypiekaj*, Warszawa 1998.

35 A. Kreglicka, *Gotowi, by gotować. Domowa kuchnia polska dla nastolatków*, Warszawa 2014.

36 R. Piątkowska, *Mniam, mniam, gotuję sam! Magiczna książka kucharska*, Warszawa 2004.

razem coś ugotujemy, a potem upieczemy, Każde dziecko to potrafi<sup>37</sup>, Gotujemy!<sup>38</sup>. Warunki polowe są okazją do przekonania się, na ile dziecko jest w stanie poradzić sobie z jedzeniem nawet poza domem. W publikacji tłumaczonej z języka angielskiego pt. *Bad Piggies. Zrób to sam!* skupiono się na technicznych umiejętnościach radzenia sobie w terenie. Zaradne prosiaki podpowiadają, jak zdobyć wodę, zbudować ognisko i przyrządzić sobie w warunkach polowych smaczny i pełnowartościowy posiłek, korzystając z gotowych produktów zabranych z domu (*Kanapka z pastą jajeczną, Sałatka jajeczna, Jajka z ogniska, Popcorn z ogniska, Siekaniec zapiekaniac*)<sup>39</sup>.

## Warto zdrowo gotować – diety i mody żywieniowe

Niemal w każdej książce, nawet w tych o słodkich wypiekach, znajdziemy wskazówki dotyczące tego, jak stosować zasady zdrowego żywienia. Upowszechnia się bowiem w książkach dla dzieci ideę stosowania na co dzień piramidy żywienia, a także wykorzystywania pełnowartościowych, świeżych produktów, zwłaszcza owoców i warzyw. Przykładów jest kilka, a wśród nich najbardziej spektakularne są chyba opracowania Joanny Gorzelińskiej: *Piramida w kuchni, czyli zdrowo gotujemy*<sup>40</sup> (pozycja odpowiednia dla całej rodziny, również starszych dzieci), *Piramida w kuchni, czyli dzieci zdrowo gotują*<sup>41</sup> oraz *Piramida w kuchni na wynos*<sup>42</sup>, która mówi o tym, jak przygotować sobie posiłek do *lunchboxu*, co przy okazji pokazuje zmiany nawyków żywieniowych, także najmniejszych Polaków. Autorka jest z wykształcenia politologiem, dziennikarką i blogerką, prywatnie matką czwórki dzieci oraz ambasadorką ogólnopolskiej akcji „Kocham, nie truję”<sup>43</sup>. Lansowany jest też ruch niespiesznego przygotowywania i spożywania posiłków – *slow food* (*Wytwórnik kulinarny*).

Powstają także publikacje, które przychodzą na pomoc dzieciom i młodzieży na wykluczających dietach, które wynikają ze wskazań medycznych (np. *Skrzat gotuje bez laktozy*<sup>44</sup>). W tym zakresie tematycznym jest duża luka, bo brak jest między innymi publikacji dla dzieci z alergiami pokarmowymi, nietolerancją glutenu, celiakią, cukrzycą. Wydawnictwo Skrzat zapowiadało kolejne tomy serii Klub Kucharzy Wyjątkowych, jednak jak dotąd jest to jedyny tego typu tytuł. Wydana w 2017 roku książka kucharska nakładem sieci Lidl przeznaczona dla całej rodziny, a zwłaszcza dla najmłodszych, ma odpowiednio oznaczone przepisy na dania bez glutenu i bez laktozy<sup>45</sup>.

Propagowane są określone diety, zwłaszcza wegetariańska. Najczęściej tylko wybrane przepisy zaznacza się jako wegetariańskie czy wegańskie, a czasem wyróżnia się

37 S. Theilig, H. Theilig, *Chodź, razem coś ugotujemy, a potem upieczemy. Dziecko w kuchni*, Warszawa 1991; ciż, *Każde dziecko to potrafi. Gotowanie i pieczenie*, Warszawa 1997.

38 A. Wheatley, *Gotujemy! Najprostsze przepisy kulinarne dla dzieci*, Poznań 2011.

39 J. Niipola, *Bad Piggies. Zrób to sam!* Poznań 2015.

40 J. Gorzelińska, *Piramida w kuchni, czyli zdrowo gotujemy*, Warszawa 2013.

41 Taż, *Piramida w kuchni, czyli dzieci zdrowo gotują*, Warszawa 2015.

42 Taż, *Piramida w kuchni na wynos*, Warszawa 2015.

43 To akcja miesięcznika „Zwierciadło”, skierowana do matek i instytucji, promująca świadome i zdrowe odżywianie, zob. [online] [www: http://zwierciadlo.pl/kocham-nie-truje-o-akcji](http://zwierciadlo.pl/kocham-nie-truje-o-akcji) [dostęp: 21.09.2017].

44 B. Barszcz, M. Barszcz, *Skrzat gotuje bez laktozy*, Kraków 2014.

45 [online] *Rodzinną kuchnią Lidla. 40 sprawdzonych przepisów na wspólne chwile i pyszne dania*, [b.m.w.], Kuchnia Lidla.pl, [dostęp: 21.09.2017]. Było to już szóste wydanie tego typu książki przez sieć sklepów Lidl, ale pierwsze przeznaczone dla dzieci i zachęcające do wspólnego gotowania.

zastosowane pojedyncze produkty tego typu w przepisach, na przykład wegańska margaryna do „wegańskich wiśniowych kruchych babeczek”<sup>46</sup>. Najdalej posunęła się Klaudyna Andrijewska, autorka *Tosi i Pana Kudelko*<sup>47</sup>, która pisze o istocie weganizmu. Książka ta uplasowała się na pierwszym miejscu w rankingu akcji „Wyberzmy wspólnie lektury najmłodszym uczniom” (1911 głosów, 2014 roku). Na drugim miejscu – z liczbą 1717 głosów, znalazły się *Psie troski* Toma Justyniarskiego, a na miejscu trzecim – seria *Harry Potter* J.K. Rowling (1626 głosy)<sup>48</sup>. Świadczy to o zawrotnej karierze diety wegetariańskiej i wegańskiej w Polsce w ostatnich latach. Andrijewska snuje opowieść, w której głos mają zwierzęta ocalone z transportu do rzeźni i w dość wymowny, ale chyba i dość kontrowersyjny, sposób przekazuje swoje opinie: „im mniej mleka wypiją ludzie, tym szczęśliwsze będą wszystkie krowy”<sup>49</sup>, „aby sprawić, że kury będą szczęśliwe, wystarczy nie jeść mięsa i jajek”<sup>50</sup>. Książki dla dzieci informują też o innych ruchach społecznych związanych z odżywianiem, na przykład o freeganizmie, zachęcając zgodnie z jego ideami do systematycznego przeglądania zawartości lodówki i szafek kuchennych oraz przygotowywania w pierwszej kolejności potraw z produktów, które więdną lub zbliża się do końca termin ich ważności<sup>51</sup>.

Na łamach książek dla dzieci widać powracającą modę na zakupy w małym sklepie i na zielonym ryneczku, na własne produkty uprawiane na działce i we własnej szklarni, na przygotowywanie zapasów na zimę, na skompletowanie pełnowartościowego kosza piknikowego w miejsce gotowych, czasem małowartościowych dań kupowanych okazyjnie, „po drodze”<sup>52</sup>.

Literatura dla dzieci nie oparła się też modom kulinarnym, dlatego rodzice stawali przed koniecznością zakupienia do opisanych przepisów specjalnych półproduktów: ksylitolu, czyli cukru brzoźowego, do upieczenia „ksylitolem słodzonego ciasta bananowego z keksówki”<sup>53</sup>, nasion chia do „puddingu z nasion chia z mango”<sup>54</sup> czy sproszkowanej zielonej herbaty (matcha) do „z zielonej herbaty tarty i kulek”<sup>55</sup>.

46 Z. Różycka, *Alfabet ciast*, Warszawa 2015, s. 92–93.

47 K. Andrijewska, *Tosia i Pan Kudelko. Jedzeniowe dylematy*, Kraków–Łódź 2014.

48 W akcji „Wyberzmy wspólnie lektury najmłodszym uczniom”, która trwała od 27 XI 2014 do 31 I 2015 roku prawie 12 000 osób wypełniło opublikowaną na stronie internetowej Ministerstwa Edukacji Narodowej ankietę. Chodziło o wskazanie tytułów książek, które warto polecić jako ciekawą i wartościową lekturę dla najmłodszych uczniów. Zaproponowano aż 3777 tytułów. Znamienne jest to, że w zaproponowanym spisie utworów znalazło się wiele książek o wegetariańskim stylu życia. Ten ranking bestsellerów czytelnicznych miał być ściągawką dla samorządów i dyrektorów, którzy są odpowiedzialni za zakupy do szkolnych bibliotek, w części finansowanych przez docelowe programy ministerstwa przeznaczone na zakup nowości do bibliotek. Gdyby uwzględnić tylko głosy oddane przez uczniów, wygrałby „Harry Potter”; [online] *Pan Kudelko zwycięzca plebiscytu MEN. Uczniowie i rodzice wybierali lektury*, <http://www.rvp.info/18933084/pan-kudelko-zwyciezca-plebiscytu-men-uczniowie-i-rodzice-wybiali-lektury> [dostęp: 12.09.2017].

49 K. Andrijewska, *Tosia i Pan Kudelko...*, s. 19.

50 Tamże, s. 26.

51 K. Bogucka, S. Tomiło, *Wytwórnik kulinarny...*, s. [17].

52 Tamże.

53 Z. Różycka, *Alfabet ciast...*, s. 96–97.

54 A. Starmach, *Pyszności. Kulinarne pomysły dla małych szefów kuchni*, Kraków 2016, s. 46–47.

55 Z. Różycka, *Alfabet ciast...*, s. 102–103.

## Gotowanie z wielkimi ludźmi i w towarzystwie znanych marek

Na rynku produkcji i promocji książek kulinarnych dla dzieci wykorzystuje się coraz częściej strategię marketingowe. Przede wszystkim działa reguła autorytetu, która skłania do naśladowania sposobu odżywiania uznanych i znanych osób<sup>56</sup>. Gotuje się i jada z wielkimi ludźmi z przeszłości (np. Fryderyk Chopin)<sup>57</sup>, a potrawom nadaje nazwy nawiązujące do przeszłości i osiągnięć wielkich filozofów, naukowców, władców, na przykład: „kruche pięty Achillesa”, „jabłko á la Newton”, „kaszka Anny Jagiellonki”, „soczewica Diogenesa”<sup>58</sup>. Do tych celów służą również postaci z legend, choćby: „placek zbójnika Janosika”<sup>59</sup>. Ale i współcześni wielcy, a zwłaszcza gwiazdy (aktorzy, dziennikarze, sportowcy) i celebryci są żywieniowymi guru. Książka pt. *Jem zdrowo i strzelam gole! Ulubione przepisy gwiazd futbolu*, przygotowana przy wsparciu Union of European Football Associations (UEFA) i Światowej Federacji Serca, opisuje dietę 13 światowej sławy piłkarzy oraz ich ulubione produkty i dania (nawet takie, które jedzą przed meczem oraz po meczu). Podane są tam konkretne przepisy na przygotowanie tych dań, z czasem przygotowania i gotowania, wielkością porcji, wartością energetyczną oraz zawartością białek, węglowodanów i tłuszczów. Ciekawostką są odpowiedzi sportowców na pytania o ulubione dania z dzieciństwa, o to, kto im gotuje na co dzień, jak sami sobie radzą w kuchni, jak zdrowe odżywianie pomaga im w grze. Oczywiście wcale nie jest powiedziane, że jest to najbardziej odpowiednie menu dla kilku- lub kilkunastoletka, dlatego pod koniec zwraca się uwagę na najbardziej wartościowe produkty w diecie młodego człowieka: wodę, warzywa, owoce, makaron, ryż i ziemniaki, płatki śniadaniowe, pieczywo, jaja, groch, fasolę, orzechy i ziarna, ryby, drób, mięso, mleko, jogurty, sery. Magia nazwisk znanych sportowców i ich osiągnięć może zachęcić nastoletnich czytelników zarówno do eksperymentów w kuchni, zmiany przyzwyczajeń i preferencji kulinarnych, jak i do regularnego wysiłku fizycznego. Jadłospisy gwiazd futbolu zostały też poparte opiniami autorytetów: Michela Platinięgo (prezydenta UEFA), doktora Pekki Puski (prezesa World Heart Federation) i Androulli Vassiliou (Europejskiej Komisarz do spraw Zdrowia)<sup>60</sup>.

Szczególną rolę odgrywają programy telewizyjne, a zwłaszcza duże kulinarne *show*, opracowane na licencjach zagranicznych, angażujące w tej chwili również młodego odbiorcę. Powstałe na ich bazie książki są napisane zwykle przez osoby prowadzące te programy – swoistych guru kuchni, jurorów konkursów kulinarnych (w tym programu *MasterChef Junior* z telewizji TVN)<sup>61</sup> i dziennikarzy występujących w programach kulinarnych<sup>62</sup>. Również kampanie reklamowe dużych sieci sklepów i dyskontów są kierowane do dzieci i emitowane w okolicach programów dla dzieci i młodzieży (także niezdrowych napojów i przekąsek!). Mają one wyraźny merkantylny wydźwięk: wychowują konsumenta i przywiązują do marki, angażując znane z telewizji postaci. W tym celu publikowane

56 R. Cialdini, *Wywieranie wpływu na ludzi. Teoria i praktyka*, Gdańsk 2000.

57 A. Zgorzelska, M. Gessler, *Jestem zdrow i wesół, jem i piję dobrze, czyli co lubił Fryderyk Chopin*, Warszawa 2010.

58 M. Musierowicz, *Catuski pani Darling*, Łódź 1995, s. 111–112.

59 Tamże.

60 *Jem zdrowo...*, s. 86–91.

61 Na przykład A. Starmach, *Pyszności...*

62 Na przykład O. Moro-Figurska, M. Budynek, *Pichciuchy, czyli rodzina w kuchni*, Warszawa 2011.

są też specjalne książki, takie jak *Kuchnia Lidla*, promujące artykuły sprzedawane przez sieć. W przypadku tej książki przepisy opracowane są przez współpracujących kucharzy (Karola Okrasę, Darię Ładochę, Pawła Małeckiego) i propagują rodzinny sposób przygotowywania zdrowych i smacznych posiłków. Autorytetem może też być mniej znana osoba, która odniosła sukces w branży gastronomicznej. W książeczce wydanej przez sieć sklepów Piotr i Paweł swoje przepisy prezentuje Izabela Wojdyła – właścicielka firmy Pyszoty, dostarczającej zdrowe jedzenie do żłobków, przedszkoli i szkół<sup>63</sup>.

## Obce (lub zapomniane) produkty, potrawy i kuchnie

Książki o kulinariach dla dzieci i młodzieży odzwierciedlają najważniejsze kulturowe zmiany w sposobie żywienia i spożywania posiłków przez polskie społeczeństwo w badanym okresie. Za Agnieszką Kaczmarek można powiedzieć, że:

XX wiek wiąże się ze zniszczeniem świadomości kulinarno-kulturowej Polaków. Przyczyniła się do tego produkcja przemysłowa, wojny i komunizm, sprawiając, że duża część polskiej tradycji kulinarnej po prostu znikła. Potem odbudowano ją w oparciu o kulturę chłopską, ale w wydaniu oficjalno-cepeliowskim. Stąd powszechny pogląd na kuchnię polską, że kiszoną kapustą i kotлетem schabowym stoi<sup>64</sup>.

Autorka przywołuje też celne spostrzeżenia Tadeusza Czekalskiego, który mówi, że „Wyraźny renesans «kuchni polskiej» widoczny jest [...] poprzez upowszechnianie się tzw. jadła chłopskiego. [...] Paradoxem współczesności stało się zachęcanie gości do odwiedzenia restauracji czy jadalni, bo tylko tam można zjeść prawdziwy «domowy» obiad”<sup>65</sup>. Po trudnym czasie schyłku PRL-u i niełatwych ekonomicznie dla polskich rodzin latach 90. XX wieku przyszedł czas na delektowanie się potrawami i składnikami, które wcześniej były niedostępne, bo zostały albo zdyskredytowane przez poprzednią władzę (jako pozostałość po obszarniczych modach lat przedwojennych), albo po prostu nie można ich było w Polsce kupić. W kuchni Polaków i w książkach kucharskich dla dzieci pojawiają się więc w końcu szparagi, pasternak, rzepa, a także świeże zioła: bazylia, trybula, estragon, lubczyk, mniszek czy czosnek niedźwiedzi i inne. Dotychczas właściwie tylko zielona pietruszka i koperek gościły na stołach. Wzmózione podróże zagraniczne Polaków wraz z rodzinami, jak również zainteresowanie obcymi kuchniami podsycane przez media, zwłaszcza telewizję emitującą liczne programy kulinarne<sup>66</sup>, krajoznawczo-kulinarne<sup>67</sup>, rozrywkowo-kulinarne<sup>68</sup>, a także kolorowe czasopisma (nie tylko *stricte* kulinarne)<sup>69</sup> czy

63 I. Wojdyła, *Ale pyszoty! Książka kulinarna dla dzieci i rodziców*, [b.r.m.w.].

64 A. Kaczmarek, *Ewolucja upodobań kulinarnych Polaków*, [online] <http://www.smakizpolski.com.pl/evolucja-upodoban-kulinarnych-polakow/> [dostęp: 4.09.2017].

65 T. Czekalski, *Czasy współczesne*, [w:] *Obyczaje w Polsce: od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa 2005, s. 370.

66 Na przykład *Mój przepis na...* prowadzony przez Roberta Sowę w Polsce.

67 Na przykład *Okrasa łamie przepisy* Karola Okrasy (TVP SA) czy Roberta Makłowicza *Makłowicz w podróży* (TVP SA).

68 Na przykład *MasterChef Junior* (TVN); *Kuchcikowo – gotowanie na ekranie* (TVP SA); *Gotowanie dla dzieci z Luisem* (Kuchnia+).

69 Wiele miesięczników czy tygodników społeczno-kulturalnych ma rubryki poświęcone gotowaniu; pojawiają się one nawet w tygodnikach telewizyjnych, typu „TeleTydzień”.

promocyjne imprezy inicjowane przez wydawców<sup>70</sup>, również dają o sobie znać w codziennym jadłospisie współczesnego dziecka, a w konsekwencji w tekstach i ilustracjach książek dla dzieci<sup>71</sup>. Nie ma wprawdzie zalewu książek o kuchniach wybranych narodów dla młodych czytelników<sup>72</sup>, ale za to w wielu z nich można spotkać nierodzone przepisy. Często zaopatrzone są one w dodatkowe informacje o specyfice produktów, dań i zwyczajów kulinarnych w innych miejscach, rozszerzają horyzonty kulturowe (nie tylko kulinarne) i pogłębiają wiedzę o kulturze (w tym – kuchni) obcych krajów i regionów. Przykładem takich edycji mogą być: *Wytwórnik kulinarny*, a książka Marioli Jarockiej pt. *Dzieci gotują, czyli kuchnia pełna przygód* ma nawet osobny dział *Kuchnia naszych sąsiadów i z dalekich stron*<sup>73</sup>. Ta aktywność w poznawaniu i odtwarzaniu oraz naśladowaniu obcych kuchni ma i inną stronę – jest przejawem standaryzacji jedzenia. Jak pisze Kaczmarek:

W imię wygody turystów jedzenie na całym świecie ulega standaryzacji, równocześnie turyści rezygnują ze swoich przyzwyczajeń na rzecz nowych smaków. Teraz jedzenie to obowiązkowa część wakacyjnych doświadczeń, wyraz pewnego wyrafinowania. Podobne cechy ma jedzenie publiczne, jedzenie na pokaz – nigdy nie miewa neutralnego wymiaru. W dobie konsumpcjonizmu bowiem wybór baru sushi czy baru mlecznego dookreśla naszą kastowość. Punkty gastronomiczne są nieodłącznym elementem centrów handlowych, które przeszklone, bezpieczne, bo zawsze otoczone ochroną i systemem monitoringu, stają się maszynami do spędzania wolnego czasu. To, co kupujemy, zamawiamy, serwujemy, staje się nowoczesną wersją powiedzenia słynnego smakosza Brillat-Savarina, którego pozwolę sobie sparafrazować: Powiedz mi gdzie jesz, a powiem ci, kim jesteś. Restauracje serwujące sushi stały się synonimem snobizmu, kebab kojarzy się z tanią imprezą, a jedzenie w jadłodajniach typu McDonald's – lenistwa i braku świadomości kulinarnej<sup>74</sup>.

Nieliczne tytuły wyodrębniają dania typowe dla kuchni polskiej<sup>75</sup> lub regionalnej z odpowiednim komentarzem, najczęściej dzieje się to przy okazji prezentowania świątecznego menu.

## Współczesne społeczne tendencje w przygotowywaniu i spożywaniu posiłków

Tak jak w świecie dorosłych, gotowanie wśród dzieci zaczęło być zajęciem grupowym oraz ciekawym i miłym sposobem na spędzanie wolnego czasu. Stało się też antidotum na nudę i alternatywą dla smartfona, telewizora, komputera czy po prostu brzydkiej pogody. Świadczą o tym już same tytuły takich publikacji jak: *501 zabaw bez*

70 Na przykład *W Cafe Bajarka „Czary”* i *„Maryna, gotuj pierogi!”*, „Ryms”, [online] [http://ryms.pl/wydarzenie\\_szczegoly/2290/index.html](http://ryms.pl/wydarzenie_szczegoly/2290/index.html) [dostęp: 4.06.2017].

71 Na przykład wspomniane w tekście ilustrowanie książki *Alfabet ciast* przez Z. Różycką, graficzkę miesięcznika „Kuchnia”.

72 Na przykład K. Węgierek, *Apetyt na Meksyk. Familia*, Warszawa 2012.

73 M. Jarocka, *Dzieci gotują czyli kuchnia pełna przygód*, Ożarów Mazowiecki 2016.

74 A. Kaczmarek, *Ewolucja upodobań kulinarnych Polaków*, [online] <http://www.smakizpolski.com.pl/evolucja-upodoban-kulinarnych-polakow/> [dostęp: 4.09.2017].

75 Przepisy takie można znaleźć na przykład w: M. Jarocka, *Dzieci gotują...* (rozdział *Kuchnia polska na co dzień i od święta*).

telewizora...<sup>76</sup>, *W niepogodę z Tycią i Kotem*<sup>77</sup>, *Zabawy na deszczowe dni*<sup>78</sup>, *Kulinarne zabawy dla niejadków*<sup>79</sup>, *W co się bawić, czyli przyjęcia dla dzieci*<sup>80</sup>, *Moja książka kucharska. Rozwijanie zainteresowań, umiejętności i zdolności dziecka przez zabawę*<sup>81</sup>, *Wesołe zabawy w czasie gotowania, sprzątanania i zakupów*<sup>82</sup>. Mogą to wykorzystywać rodzice i w swoim zabieganiu znajdować czas na wspólne przygotowywanie posiłków, a przy okazji i rozmowę. W kampanii telewizyjnej sieci sklepów dyskontowych Lidl, towarzyszącej sprzedaży książki *Rodzinna kuchnia Lidla*, która była nagrodą w programie lojalnościowym, wykorzystano hasło „Moi rodzice nigdy ze mną nie gotowali”, co w warunkach obowiązujących współcześnie standardów brzmi prawie jak objaw patologii społecznej. Gotowanie ma być dla wszystkich dobrą zabawą i nic nie stoi na przeszkodzie, by miało podtekst wychowawczy. Również ten aspekt jest w wielu książkach wyraźnie akcentowany: *51 sposobów na pyszną zabawę rodziców i dzieci*<sup>83</sup>, *W co się dzisiaj bawić. Pomysły dla małego ogrodnika, kucharza i aktora*<sup>84</sup>. Wprowadza się więc modę na rodzinne<sup>85</sup> i międzypokoleniowe spędzanie czasu wolnego w kuchni<sup>86</sup>, również dzięki włączaniu babci – jej udział najczęściej polega na poleceniu jej sprawdzonych przepisów w wersji dla dzieci<sup>87</sup>. Dzieciom w pitraszeniu i pieczeniu pomaga na ogół mama, coraz częściej tata<sup>88</sup>, sporadycznie babcia (nigdy nie są to dziadkowie), która wspomaga rodzinę w okresie świątecznym przy tradycyjnych daniach. Wyjątkiem jest *Rodzinna kuchnia Lidla*, w której babcia pojawia się na ilustracji przy świątecznym stole, ale także bierze udział w przygotowaniu bożonarodzeniowych „pierzochów z marcepanem, śliwkami i morelami”<sup>89</sup>, wielkanocnych „wiosennych jajek przepiórczych”<sup>90</sup> oraz tradycyjnych

76 D. Hodges, *501 zabaw bez telewizora. Zabawy w domu i na dworze, domowe laboratorium...*, Warszawa 2012.

77 A. Górka, *W niepogodę z Tycią i Kotem*, Warszawa 2007.

78 A. Heather, *Zabawy na deszczowe dni*, Warszawa 1997.

79 *Kulinarne zabawy dla niejadków. Opisy krok po kroku*, Ożarów Mazowiecki 2011.

80 B. Lipov, *W co się bawić, czyli przyjęcia dla dzieci*, Warszawa 2009.

81 F. Massa, *Moja książka kucharska: rozwijanie zainteresowań, umiejętności i zdolności dziecka przez zabawę*, Poznań 2008.

82 G. Walter, *Wesołe zabawy w czasie gotowania, sprzątanania i zakupów*, Kielce 2006.

83 B. Andrzejczuk, *51 sposobów na pyszną zabawę rodziców i dzieci*, Warszawa 2005.

84 R. Gibson, *W co się dzisiaj bawić. Pomysły dla małego ogrodnika, kucharza i aktora*, Warszawa [b.r.].

85 Niektóre tytuły sugerują aktywne współdziałanie przy gotowaniu, choć tak nie jest. Przykładem może być książka: O. Moro-Figurskiej i M. Budynka *Pichciuchy...*, w której owa „rodzinność” jest realizowana właściwie tylko za sprawą podzielenia się z czytelnikami domowymi przepisami przez znanych ludzi: Macieja Orłosa, Joannę Twardowską-Orłó, Paulinę Chylewską, Grzegorza Miśtała, Annę Nowak-Ibis i Beatę Chmielowską-Olech.

86 Na przykład B. Lipov, *Dzieciaki do kuchni, czyli rodzinne gotowanie*, Warszawa 2008; *Mamo, tato! Gotuj z dzieckiem: 105 najlepszych przepisów*, Warszawa 2009; B. Andrzejczuk, *51 sposobów na pyszną zabawę rodziców i dzieci*, Warszawa 2005; A. Piot, *Moja kuchnia. Gotuj razem z mamą i tatą!*, Kielce 2009; L. Collier, *Smaczny pomysł. Gotowanie z dziećmi*, Kielce 2010; M. Welman, *Mama, tata, patelnia i ja: gotowanie jest fajne*, Warszawa 2011.

87 Na przykład J. Krzyżanek, *Wielkanoc w Kisielicach Małych. Opowiadki i przepisy: wspomnienia babci Antoniny i dziadka Antoniego*, Sandomierz 2007; E. Zduńska, *Pierniki. Stare przepisy prababci Ulki*, Toruń 2009.

88 Szczególnie w *Rodzinnej kuchni Lidla...*, gdzie często ojciec przygotowuje posiłek, a matka z dziećmi mu towarzyszą.

89 *Rodzinna kuchnia Lidla...*, s. 182–183.

90 Tamże, s. 158–159.

dań popularnych w Polsce: „puszystych racuszków z jabłkami i twarożkiem”<sup>91</sup>, „placków ziemniaczanych”<sup>92</sup>.

Organizowanie rozrywek związanych z jedzeniem również przeżywa renesans. Po erze popularnych przyjęć w restauracjach szybkiej obsługi nastął czas na domowe kuchenne popisy lub grupowe, wspólne przygotowanie przyjęcia, na przykład tematyczne w stylu *motive party*, oparte na fachowym poradniku<sup>93</sup>. Wspólne gotowanie jest rodzajem współczesnej rozrywki, święta, czasu odprężenia, chwil poświęcanych przez dorosłych tylko dziecku, co wskazuje na to, że takie działania nie odbywają się codziennie, są celebrowane. Ma to wartość ponadczasową – jest świadectwem kultury domu rodzinnego początku XXI wieku.

## Opisy kulinariów wzorowane na poradnikach dla dorosłych

Książki kulinarne dla dzieci, oprócz wielu elementów dydaktycznych występujących w opowiadaniach i przywoływanych w nich historyjkach, kultywują modę na porady dotyczące zdrowego jedzenia i zachowania się przy stole. Wiele książek zawiera więc przy poszczególnych przepisach lub jako załączone na końcu tekstu poradniczki, dodatkowe informacje o produktach i ich pochodzeniu oraz zwięzłe informacje dotyczące racjonalnego, regularnego, urozmaiconego i zdrowego sposobu odżywiania się, stosowania zdrowych zamienników produktów używanych powszechnie w kuchni<sup>94</sup>, wyrabiania dobrych nawyków żywieniowych (np. nieobjadania się na noc), sposobu spożywania różnych produktów i potraw, nakrywania stołu i przywiązywania wagi do estetyki jedzenia, zachowania się przy stole<sup>95</sup>, budowania miłej atmosfery przy stole<sup>96</sup>, a nawet zasad korzystania z baru szybkiej obsługi i restauracji<sup>97</sup>. Wpisują się one w dyskurs poradnikowy – zarówno warstwą tekstową, jak i ilustracyjną, a także użytecznością (dodatkowe informacje na temat naczyń kuchennych, procesów gotowania, pieczenia i smażenia, kaloryczności i wartości odżywczych różnych produktów, miejsce na własne notatki). W niektórych książkach wątek poradnikowy jest rozbudowany w dodatkowej narracji, opatrzonej wyraźnym znakiem graficznym, a czasem i formułą (np. „Obieżyświat radzi, więc posłuchać nie zawadzi”<sup>98</sup>, „warto wiedzieć!”<sup>99</sup>). Niekiedy dominuje w nim przekaz graficzny, jak np. w *Rodzinnej Kuchni Lidla* w dziale *Kuchenne ABC*, w którym umieszczono ciekawe części: „poznajmy się!” (graficzne przedstawienie rzadkich owoców i warzyw, m.in. trawy cytrynowej, karamboli, smoczego owocu, dyni piżmowej, batata), „miary i miarki”, „z kuchennej szuflady” (opis przeznaczenia i przydatności kuchennych akcesoriów), „podano do stołu” (sposób nakrycia stołu na codzienny i odświętny posiłek),

91 Tamże, s. 152–153.

92 Tamże, s. 126–127.

93 A. Wilkes, *Dziecięce party. Jak prawidłowo zorganizować udane przyjęcie i wesołą zabawę dla najmłodszych dzieci*, Warszawa 1997; A. Koroll, K. Górczak-Rogalska, *Przyjęcia urodzinowe dla dzieci. Siedem oryginalnych pomysłów na motto party*, Brzeźnia Łąka 2015.

94 I. Wojdyła, *Ale pyszoty!...*

95 J. Krzyżanek, *Cecylka Knedelek...*, s. 482–492.

96 I. Wojdyła, *Ale pyszoty!...*, s. 10–11.

97 K. Bogucka, S. Tomiło, *Wytwórnik kulinarny...*

98 M. Jarocka, *Dzieci gotują, czyli kuchnia pełna przegód...*

99 Tamże.



„kuchenne sztuczki” (domowe sposoby na przygotowywanie produktów i dań oraz ich przechowywanie), „co to jest BIO”<sup>100</sup>.

Również typowe tendencje stosowane w opisach kulinariów (zarówno tekstowe, jak i graficzne) dla dorosłych przenikały do literatury dziecięcej, jak choćby wymyślne nazwy potraw w menu (nie tylko najdroższych) restauracji, typu „pomidorowy krem z trybulą lub bazylią – bez oleandra”<sup>101</sup>, „bezowe owieczki, czyli chmurki na talerzyku”<sup>102</sup>. Coraz częściej normą staje się wysmakowany artystycznie sposób prezentowania przepisu, edycja książek o gotowaniu w formie albumu – przede wszystkim bardziej do oglądania niż do wykorzystania na (nie zawsze czystym) stole kuchennym, przygotowania ich przez znanych grafików i ilustratorów. Typowym przykładem może tu być *Alfabet ciast* Zofii Różyckiej, który opublikowało wydawnictwo Dwie Siostry<sup>103</sup>. Graficzka znana jest między innymi z rysunkowych przepisów publikowanych w miesięczniku „Kuchnia”, które charakteryzuje elegancka kaligrafia, delikatne, czarno-białe, rysowane piórkami i niekiedy kolorowane obrazki. Wszystko to przeniesione zostało do *Alfabetu ciast*, które są przykładem dobrego autorskiego opracowania typograficznego. Podobnie estetyczne ilustracje i staranne opracowanie graficzne ma książka Anny Starmach, którą ilustrowała jej siostra-plastyk – Agata Starmach<sup>104</sup>. Mają one za zadanie wychowywanie młodych czytelników do korzystania w przyszłości z takich wydawnictw – charakterystycznych dla kolorowych czasopism i książek dla dorosłych. Niektóre formaty i objętości książek o gotowaniu właściwie wykluczają posługiwanie się nimi jako poradnikami wykorzystywanymi w kuchni, by wspomnieć chociażby publikację autorstwa Krzyżanek *Cecylka Knedelek, czyli książka kucharska dla dzieci*, która liczy 500 stron, a zawiera prawie 100 opowiadań i ponad 130 przepisów, ma też większe niż przeciętne wymiary (grzbiet ma 31 cm) i jest dość ciężka.

## Książki pobudzające kreatywność

Wielu wydawców obrało sobie za cel nie tylko stworzyć publikację pomagającą w przygotowaniu opisanych dań, ale i pobudzić aktywność czytelnika. Dlatego opublikowano sporo książek interaktywnych, książek-zabawek z przestrzenią do zagospodarowania, zachęcających do plastycznej kreatywności powiązanej z gotowaniem. Wiele z nich pozwala na to, by dziecko było współtwórcą tego swoistego zeszytu z przepisami, zostawiają więc miejsce na własne przepisy, notatki, rysunki. Dobrym przykładem takiej publikacji jest *Wytwórnik kulinarny: książka-zabawka, książka – zeszyt ćwiczeń*, autorski zeszyt kreatywny, który stanie się w pełni książką, gdy zostanie uzupełniony przez małego współautora. Książka autorstwa grafika Szymona Tomiły i ilustratorki Katarzyny Boguckiej zdobyła w 2015 roku w Bolonii wyróżnienie w nowej wówczas kategorii Books & Seeds (nagroda ta przyznawana jest książkom związanym tematycznie z „ekologią, sztuką kulinarną i różnorodnością biologiczną”)<sup>105</sup>. Nie jest to typowa książka z przepisami (właściwie

100 *Rodzinna kuchnia Lidla...*, s. 194–207.

101 J. Bednarek, *Pięć sprytnych kun*, Warszawa 2016, s. 133.

102 J. Krzyżanek, *Cecylka Knedelek...*, s. 50–51.

103 Z. Różycka, *Alfabet ciast...*

104 A. Starmach *Pyszności...*

105 K. Bogucka, S. Tomiło, *Wytwórnik kulinarny...*

są tam tylko dwa przepisy) – „Charakterystyczne zgeometryzowane rysunki Katarzyny Boguckiej nadają ilustracjom retropowabu, a nawiązujący do tradycyjnych gazet wielki format wzmaga apetyt”<sup>106</sup>.

## Powiązanie kulinariów z tekstami literackimi

Autorzy posługiwali się wątkami z klasyki literatury, by zachęcić dzieci do sięgnięcia po książkę kulinarną. To dość ryzykowne przedsięwzięcie, bo przyjemność z rozpoznania takich skojarzeń wymaga znajomości kanonicznych dzieł. Przygotować więc można było między innymi: „ciasto Huckleberry’ego Finna”, „naleśniki Mamusi Muminka”, „pierniki z Bullerbyn”, „zupę dla Don Kichota”<sup>107</sup>, „grzanki Kopciuszka”, „jajecznice Kaczki Dziwaczki”, „kanapki Jasia i Małgosi”, „kopytka Konika Garbuska”, „racuchy Siedmiu Krasnoludków”, „placki ziemniaczane Szewczyka Dratewki”, „sałatkę Dwunastu Jagi”, „pieczone jabłka Królowny Śnieżki”, „pieczone banany Szeherazydy”<sup>108</sup>. Zaproponowanie „makaronu z serem Romea i Julii” czy „flanu Don Kichota” to nawiązanie do wychodzącego poza ramy literatury dziecięcej kodu kulturowego i wymagać będzie pomocy rodziców lub opiekunów<sup>109</sup>. Wiele inspiracji pochodziło z dzieł klasyki dziecięcej, które często same w sobie zawierały mniej lub bardziej precyzyjne receptury na przysmaki ich bohaterów utworów, takich jak: *Kubuś Puchatek*<sup>110</sup>, *Martynka*<sup>111</sup>, *Opowieści z Narnii*<sup>112</sup>, *Mikolajek*<sup>113</sup>, *Ania z Zielonego Wzgórza*<sup>114</sup>, *Mały Książę*<sup>115</sup>, *Mary Poppins*<sup>116</sup>. Trzeba też podkreślić, że powstawały nowe utwory beletrystyczne, w które wplatanio przepisy kulinarne nawiązujące do literatury klasycznej (np. „lustro truskawkowe Bazyliuszka”, „koktajl trzy życzenia Złotej Rybki”, „pierniczki Baby Jagi”<sup>117</sup>, a czasem bardzo ściśle nawiązujące do fabuły nowego utworu („sałatka, za którą każda kuna odda swój ogon”<sup>118</sup>).

Lata 1989–2016 to na rynku książki kulinarnej dla dzieci czas pełnego odmitologizowania tajników kuchni. Dokonała się w tym czasie pełna demokratyzacja w dostępie do przygotowywania posiłków, wręcz moda na gotowanie (również za sprawą innych mediów) i eksperymentowanie w kuchni, co przyniosło bardzo różnorodną ofertę wydawców tego typu książek dla różnych grup wiekowych, w większości dla dzieci w wieku 9–15 lat. Kuchnia stała się miejscem odczarowanym, jeśli idzie o dostęp (*Gotowanie to*

106 Tamże.

107 *Edytorskie perełki. Książki dla dzieci z najwyższej półki*, [online] <http://rynek-ksiazki.pl/czasopi-sma/edytorskie-perelki/> [dostęp: 21.09.2017]; M. Musierowicz, *Catuski pani...*, s. 111–112.

108 B. Biały, *Twarożek Białej Damy i inne dania prosto z bajki*, Warszawa 2006, s. 5.

109 Tamże.

110 Na przykład N. Usenko, *Kubuś i przyjaciele. Przysmaki*, Warszawa 2013.

111 G. Delahaye, M. Marlier, *Martynka i 40 kuchcików*, Poznań 2001; G. Delahaye, *Martynka w kuchni*, Poznań 2001.

112 P. Gulisano, L. Vassallo, *160 smakowitych przepisów kulinarnych z krainy Narnii*, Kraków 2008.

113 C. de Beaupré, B. Valentin, *Przepisy Mikolajka*, Kraków 2011.

114 K. MacDonald, *Książka kucharska Ani z Zielonego Wzgórza*, Warszawa 1993; E. Crawford, K. Crawford, *Kuchnia z Zielonego Wzgórza*, Kraków 1994.

115 *Mały Książę. Moje domowe ciasteczka. Zestaw*, Ożarów Mazowiecki 2012.

116 P.L. Travers, *Mary Poppins od A do Z. W kuchni*, Warszawa 2014.

117 B. Biały, *Twarożek Białej Damy...*

118 J. Bednarek, *Pięć sprytnych kun*, Warszawa 2016, s. 132.

*nie magia?*)<sup>119</sup>, a zaczarowanym na nowo, jeśli chodzi o to, co można w niej przyrządzić, z kim i w jakiej atmosferze spędzać czas, jaką satysfakcją z tego czerpać. Wszystkie te elementy stały się nową wartością. Mówią o tym specyficzne tytuły książek, na przykład *Kuchnia pełna cudów*<sup>120</sup>, *Nie do wiary w kuchni czary*<sup>121</sup> czy cały cykl *Przysmaki dziwaki*. Podsumowując, należy stwierdzić, że oferta książek traktujących o kulinariach i dostarczających przepisów na różnorodne posiłki jest na współczesnym rynku bardzo duża. Są to książki do wykorzystywania prywatnego, domowego, dlatego bardzo często zasilają domowe księgozbiory, bywają kupowane na prezent, a także coraz częściej zdobywane za pośrednictwem działalności marketingowej sklepów. Odzwierciedlają one wiele społecznych problemów i trendów dotyczących: żywienia, życia rodzinnego (w tym przede wszystkim relacji dzieci–rodzice oraz dzieci–dziadkowie) i towarzyskiego, sposobów spędzania wolnego czasu, podatności na wpływy obce i kultywowania rodzimych zwyczajów. Coraz bardziej upodabniają się one do poradników dla dorosłych. Ich zadaniem jest kształtować kulinarny i edytorski smak, uczyć zdrowego odżywiania, pokazywać, że gotowanie może być zabawą i przyjemnością, a wspólnie spędzone chwile przy stole mają duże znaczenie. Posiadanie takiego dziecięcego miniporadnika, mimo obfitości informacji na temat kuchni i gotowania w internecie oraz tego, że jest to często uleganie marketingowym mechanizmom dużych sklepów i wydawców, upodabnia małego kucharza do mistrzów kuchni, wpisuje się w społeczną modę na gotowanie, ale przede wszystkim może być początkiem wspólnego – dorosłych i dzieci – oglądania, czytania, analizowania i „smakowania” książek, co samo w sobie ma olbrzymią wartość. Może to będzie czasem pierwsza wspólnie czytana w rodzinie książka? Oby nie jedyna...

### Abstrakt

Książki kucharskie dla dzieci wydane w Polsce po 1989 roku (ponad 200 tytułów) ukazują wiele kulturowych tendencji i zjawisk, typowych dla polskiego społeczeństwa ostatnich trzech dekad: demokratyzację dostępu do kuchni i pełnoprawny udział dzieci w przygotowywaniu posiłków, modę na wspólne gotowanie, zainteresowanie zdrową kuchnią i modami żywieniowymi, obcymi (lub zapomnianymi) produktami, potrawami i kuchniami. Książki dla dzieci podobne są do książek-poradników kulinarnych dla dorosłych i tak jak one wykorzystują autorytet gwiazd telewizji, masterchefów, celebrytów i sportowców. Dodatkowo jako książki edukacyjne pobudzają kreatywność młodych odbiorców i nawiązują do przepisów popularnych bohaterów literatury dla dzieci i młodzieży.

**Słowa kluczowe:** książki kucharskie dla dzieci, poradniki kulinarne, książki popularnonaukowe dla dzieci, książki edukacyjne.

119 C. Keil, B. Link, *Gotowanie to nie magia? Zabawy kulinarne dla dzieci*, Kielce 2008.

120 M. Terlikowska, *Kuchnia pełna cudów*, Warszawa 1996. To książka wydawana kilkakrotnie w okresie PRL-u oddaje klimat tamtego czasu (edycje w latach: 1977, 1978, 1988).

121 I.V. Stepanova, S. Kabachenko, *Nie do wiary w kuchni czary*, Warszawa 2009.

## **Gingerbreads from Bullerbyn and football stars' recipes... What do modern cooking books for children relate to?**

### **Abstract**

Cooking books for children edited in Poland in the years 1989–2017 (over 200 titles) include many cultural tendencies and phenomenon, typical for Polish society in last three decades: democratization of access into kitchen and full participation of a kid in preparing meals at home, trend of cooking together (e.g. with friends), interest both in healthy cooking and lifestyle and in foreign cuisine. Books for children and young adults are much more similar to these for adults, because they also tap the ideas of presenting recipes by TV stars, cooking master chefs, celebrities and sportsmen. Additionally, as educational books, they stimulate children's creativity and refer to popular literature heroes.

**Key words:** cooking books for children, culinary handbooks, non-fiction for children and young adults, education books.



## Książka kucharska dla dzieci jako zjawisko kulturowe i przedmiot badań

W domenie współczesnej kultury kulinarnej obserwujemy rozkwit trendów i zjawisk wyrażających koncentrację społecznej uwagi na kwestiach związanych ze sferą kuchni i żywienia. Zainteresowanie społeczeństw tymi aspektami życia dostrzegły środki masowego przekazu, tworząc wyspecjalizowaną ofertę. Na rynku mediów ekspansywnie rozwijają się: prasa poświęcona gastronomii oraz gotowaniu, literatura kulinarna, gatunek kina, zwany *food film*, telewizyjne pasma i programy dotyczące kuchni, audycje radiowe o gotowaniu, internetowe poradniki kucharskie, blogi i vlogi o tematyce kuchennej, aplikacje kucharskie na urządzenia mobilne typu Smartfon czy iPad, *streaming* kulinarny itd. Zjawiska te wiążą się z przemianami społeczno-kulturowymi i pojawieniem się stylu życia tzw. nowej klasy średniej, w którym konsumpcja (w tym gotowanie i jedzenie) stała się jedną z fundamentalnych strategii budowania tożsamości<sup>1</sup>.

Zaciekawienie tematyką kuchni i stołu znamionuje współczesną – używając określenia Jerzego Cieślukowskiego – podkulturę dziecięcą<sup>2</sup>, co zdaniem badaczy wiąże się z procesami komercjalizacji dzieciństwa<sup>3</sup>. W telewizjach na całym świecie tworzone są programy o gotowaniu adresowane do najmłodszych widzów. Wiele z nich wyprodukowały rodzime stacje telewizyjne. Przykładami są tu *Kuchcikowo – gotowanie na ekranie* (TVP1), *Deserownia* (teleTOON+), *Little Chef* (Kuchnia+), licencyjny *Little Master Chef* (TVN) czy edukacyjna kreskówka *Tajemnicza kuchnia* przygotowana przez serwis Ciufcia.pl. Popyt zawdzięczają one australijskiej serii z 2004 roku *Gotowanie dla dzieci z Luisem* (org. *Cooking for Kids with Luis*) oraz hiszpańskiej animacji *Tomek i Tunia gotują* (org. *Telmo and Tula Little Cooks*).

Rynek oferuje dziecięcemu odbiorcy rozmaite odmiany edukacyjnych gier kulinarnych, w tym: gry planszowe, jak *Owocowy wyścig* (2014, Egmont) i *Królewski kucharz* (2015, Trefl); zręcznościowe, jak *Gra kanapka 10 w 1* (2015, Melissa and Doug); internetowe, jak *Lekcje gotowania z Sarą* dostępne na portalu gry.pl, a także inne projekty, które umożliwiają najmłodszym wcielenie się na czas podjętej gry/zabawy w rolę szefa kuchni, restauratora, kucharza, czy dekoratora ciast i potraw.

W obrębie przemysłu filmowego tworzone są pełnometrażowe produkcje skierowane do dziecięcego widza, w których motywem przewodnim jest gotowanie, na przykład

---

1 G. Ritzer, *Magiczny świat konsumpcji*, przeł. L. Stawowy, Warszawa 2001; J. Baudrillard, *Spoleczeństwo konsumpcyjne – jego mity i struktury*, przeł. S. Królak, Warszawa 2006; B.R. Barber, *Skonsumowani. Jak rynek psuje dzieci, infantylizuje dorosłych i połyka obywateli*, przeł. H. Jankowska, Warszawa 2009.

2 J. Cieślukowski, *Literatura i podkultura dziecięca*, Wrocław 1974.

3 R. Kossakowski, *Upprzedmiotowane i „obrandowane”. Dzieci w kulturze towarów*, „Terazniejszość – Człowiek – Edukacja” 2011, nr 1, s. 21–39.

kultowy *Ratatuj* (2007) czy *Klopsiki i inne zjawiska pogodowe* (2009) oparte na książce Judi Barrett pod tym samym tytułem. Popularna prasa dziecięca i młodzieżowa obfituje w – stałe i okazjonalne – rubryki z przepisami oraz poradami na świąteczne menu (np. „Barbie. Zabawy i Marzenia” czy „Bravo Girl”). Z kolei wydawcy książek dla najmłodszych, powielając sprawdzone trendy rynku wydawniczego dla dorosłych, chętnie publikują książki kucharskie, poradniki na temat organizacji dziecięcych przyjęć oraz beletrystykę z motywami jedzenia i przepisami kulinarnymi. Egzemplifikacją tej ostatniej stanowią między innymi seria kryminałów dietetycznych „Walenty i Spółka” Moniki Oworuszko wydana przez Mobuki<sup>4</sup> oraz włoski cykl sensacyjny „Banda Spaghetti” opublikowany w Polsce przez grupę wydawniczą Foksal<sup>5</sup>.

Rodzime badania nad rozwojem sfery kulinarnej w przestrzeni mediów dla dzieci, w tym także nad książką kucharską, intencjonalnie skierowaną do młodego czytelnika/użytkownika, podjęto niedawno. Wśród opracowań dotyczących publikacji kucharskich dla dzieci wskazać można prace językoznawcze Waldemara Źarskiego<sup>6</sup>, Bernadetty Niesporek-Szamburskiej<sup>7</sup>, a także Edyty Skoczylas-Krotli, która w monografii *Walory dydaktyczne i wychowawcze książek kucharskich dla dzieci* przeanalizowała pola tematyczne leksyki kulinarnej występującej w tych publikacjach. Wskazała przy tym ich potencjał dydaktyczny oraz użyteczność w kształceniu literackim i edukacji żywieniowej dzieci w wieku przedszkolnymi i wczesnoszkolnym<sup>8</sup>.

Perspektywę bibliologiczną do badań nad publikacjami kucharskimi dla dzieci wniosła Bogumiła Staniów, analizując książki popularnonaukowe wydane w Polsce w latach 1945–1989 pod kątem występowania w nich motywów kuchni i stołu<sup>9</sup>. Z kolei Anita Has-Tokarz w monografii *Książki kucharskie i (około)kulinarne dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989. Teksty – funkcje – konteksty* przedstawiła wyselekcjonowane publikacje ze wskazaniem na ich ewolucję w zakresie treści, formy edytorskiej i funkcji na tle związków z polityką wydawniczą i kulturą kulinarną epoki PRL<sup>10</sup>. Obecnie autorka kontynuuje badania, rozpatrując zjawisko książki kucharskiej dla dzieci i młodzieży w aspekcie współczesnego rynku wydawniczego oraz w kontekście zjawiska konsumeryzmu i kultury medialnej.

4 Na cykl składają się tomy: *Kryminal dietetyczny*, Warszawa 2015; *Walenty i spółka ruszają w świat*, Warszawa 2015; *Walenty i spółka budują piramidę*, Warszawa 2015; *Walenty i spółka szukają witamin*, Warszawa 2016; *Walenty i spółka podróżują w czasie*, Warszawa 2017.

5 C. Capria, M. Martucci, *Sprawa złotego widelca*, przeł. N. Mętrak, Warszawa 2013; *Sprawa skradzionego roweru*, przeł. N. Mętrak, Warszawa 2013; *Sprawa konkursu ciast*, przeł. N. Mętrak, Warszawa 2014; *Sprawa zaginionego psa*, przeł. N. Mętrak, Warszawa 2014.

6 W. Źarski, *Książka kucharska dla dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu*, [w:] *Tekst – akt mowy – gatunek wypowiedzi*, red. U. Sokólska, Białystok 2013, s. 415–438.

7 B. Niesporek-Szamburska, *Przepis na „ciepło domowe” (o języku przepisów kulinarnych w poradnikach dla młodzieży)*, [w:] *Dom w języku i kulturze*, red. G. Sawicka, Szczecin 1997, s. 168–177.

8 E. Skoczylas-Krotli, *Walory dydaktyczne i edukacyjne książek kucharskich dla dzieci*, Częstochowa 2013; też, *Dziecko w kuchni – wokół książek kucharskich dla najmłodszych*, [w:] *Dziecko*, red. E. Lewik-Tsirigotis, E. Pietruszewska-Kobiela, G. Włodarczyk, Wieluń 2010, s. 21–17; też, *Uczą i wychowują: walory książek kucharskich dla edukacji dziecka*, „Edukacja. Wychowanie. Resocjalizacja” 2011, r. 1, s. 80–85.

9 B. Staniów, *Książki popularnonaukowe o tematyce kulinarnej dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989 jako odzwierciedlenie kultury kuchni i stołu* [maszynopis udostępniony dzięki uprzejmości autorki].

10 A. Has-Tokarz, *Książki kucharskie i (około)kulinarne dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989. Teksty – funkcje – konteksty*, Lublin 2016.

Wstępna kwerenda przeprowadzona przez autorkę pozwala na stwierdzenie, że po 1989 roku nastąpiły istotne zmiany ilościowe i jakościowe odnoszące się do książek kucharskich dla dzieci<sup>11</sup>. Wielokrotnie – w stosunku do okresu PRL – wzrosła oferta tytułowa w tym segmencie, co stało się możliwe w warunkach wolnorynkowej polityki wydawniczej. Zróżnicowaniu uległ zasadniczy wzorzec gatunkowy piśmiennictwa tego nurtu. W jego obrębie ewoluowały nowe odmiany tematyczne, jak chociażby książki promujące zdrowe odżywianie, diety i ekologiczny styl życia (np. *Jem zdrowo i strzelam gole! Ulubione przepisy gwiazd futbolu*<sup>12</sup>, seria „Piramida w kuchni”<sup>13</sup>, *Te cudowne warzywa*<sup>14</sup>) czy upowszechniające wiedzę o kuchniach narodowych i regionalnych (np. *Włoskie tygodnie*<sup>15</sup>, seria „Apetyt na świat”<sup>16</sup>). Stanowią one z jednej strony refleks globalnych mód i idei charakterystycznych dla kultury konsumpcyjnej jako takiej, z drugiej zaś świadectwo wspomnianej emancypacji najmłodszych jako konsumentów i ich kulinarniej alfabetyzacji.

Ważny kontekst w badaniach nad współczesną książką kucharską dla dzieci stanowią media i technologie cyfrowe. Ich rozwój umożliwił przeobrażenia kanałów dystrybucji i narzędzi promocji książki oraz ewolucję oryginalnych form edytorskich, takich jak kulinarne książki-zabawki, abecadniki, elementarze i słowniczki kulinarne, wierszowane książki kucharskie<sup>17</sup>. Z kolei w efekcie rozwoju nowych sposobów zapisu i przekazu dzieł piśmienniczych na rynku książek kucharskich dla dzieci pojawiły się kulinarne audiobooki (np. *Płyta do zjedzenia*), ebooki (np. *Basia i słodycze*, *Basia i gotowanie*, *Szarlotka pachnąca marzeniami*), aplikacje na urządzenia mobilne (np. *Gratka dla małego niejadka* na podstawie książki Emilii Dziubak pod tym samym tytułem)<sup>18</sup> oraz tematyczne projekty internetowe, jak blog kulinarny cecylkaknedelek.pl dedykowany serii książek kucharskich dla najmłodszych, których autorką jest Joanna Krzyżanek. Użytkownicy, odwiedzając witrynę, mogą aktywnie uczestniczyć w grach, zabawach i konkursach kulinarnych, pobrać tapety i wygaszaczki do komputera, uzyskują ponadto dostęp do materiałów poświęconych cyklowi o Cecylce Knedelek. Dla wydawcy jest to narzędzie advertainmentu, służące podtrzymaniu zaangażowania najmłodszych odbiorców i „przywiązaniu” ich do produktu.

11 Taż, *(S)konsumujemy małe Conieco... Książki kucharskie dla dzieci i młodzieży (rekonesans)*, [w:] *Homo legens czy homo consumens? Czytelnik i książka w XXI wieku*, red. A. Has-Tokarz, R. Malesa, Lublin 2014, s. 81–106; taż, *Dziecięca kult(ur) gotowania. Rynek książek kucharskich dla dzieci i jego rola w kulinarniej emancypacji i socjalizacji kulturowej najmłodszych konsumentów*, [w:] *Literatura i kultura popularna. Między tradycją a nowatorstwem*, red. A. Gemra, Wrocław 2016, s. 165–187.

12 *Jem zdrowo i strzelam gole! Ulubione przepisy gwiazd futbolu*, il. B. Ferrari, szata graf. E. Lopez, przeł. T. Teszner, Gdańsk 2009 [wyd. 2, Gdańsk 2012, edycja limitowana z okazji Euro 2012].

13 Na cykl J. Gorzelińskiej składają się: *Piramida w kuchni, czyli zdrowo gotujemy*, il. A. Loth-Ignaciuk, Warszawa 2013; *Piramida w kuchni. Na wynos*, Warszawa 2015; *Piramida w kuchni, czyli dzieci zdrowo gotują*, Warszawa 2015.

14 P. Haraszewicz, *Te cudowne warzywa. Poznaj ich cudowną moc!!!*, Warszawa 2014.

15 C. Pertel, *Włoskie tygodnie. Doświadczenia kulinarne z dziećmi*, il. E. Reys, Kielce 2006.

16 A. Nowacka-Devillard, *Apetyt na Maroko. Tadżin*, il. J. Styszyńska, Warszawa 2011; taż, *Apetyt na Wietnam – NEM*, il. A. Orbaczewska, Warszawa 2013; K. Węgierek, *Apetyt na Meksyk. Familia*, il. M. Gromek, Warszawa 2012.

17 A. Has-Tokarz, *Kulinarne rymowanki... – o wierszowanych książkach kucharskich dla dzieci (w perspektywie bibliologicznej)*, referat wygłoszony podczas konferencji naukowej *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst – Dyskurs – Kultura*, Wrocław: 15–18 października 2015 [maszynopis].

18 Taż, *Bajty do zjedzenia – książki kucharskie dla dzieci w przestrzeni (nowych?) mediów*, referat wygłoszony podczas konferencji naukowej *Kultura książki w humanistyce współczesnej*, Wrocław: 23–24 listopada 2016 [maszynopis].



## Książki kucharskie w medialnych systemach rozrywki dla dzieci

Wśród książek kucharskich dla dzieci dynamicznie rozwija się kategoria ściśle powiązana z przemysłem medialnym. Chodzi o poradniki kucharskie stanowiące element tzw. systemów rozrywki, tworzonych z myślą o młodych odbiorcach popkultury. Marsha Kinder rozumie pod tym pojęciem „intertekstualną sieć zbudowaną wokół jednej lub grupy postaci z kultury popularnej, które są fikcyjne [...] bądź «rzeczywiste» [...]”<sup>19</sup>. Specyficzne dla tej sieci jest wykorzystywanie wielu trybów produkcji i obrazów, przemawianie do różnych pokoleń, klas, subkultur etnicznych oraz zachęcanie do kolekcjonowania poprzez multiplikację pokrewnych artykułów.

Do idei amerykańskiej badaczki nawiązuje Michał Zając, wedle którego mamy w tym przypadku do czynienia z „produktami totalnymi”, stanowiącymi „komunikaty symboliczne [...], których postacie medialne tworzą rozbudowany system przekazów mogący pojawić się w każdym z kontaktów odbiorcy z kulturą jako taką”<sup>20</sup>. Ich immanentną własnością jest „zaniknięcie granicy pomiędzy reklamą a jej przedmiotem z punktu widzenia nadawcy i odbiorcy”<sup>21</sup>.

Z powyższymi koncepcjami koresponduje idea *transmedia storytelling* Henry’ego Jenkinsa. Badacz pod tym pojęciem rozumie „wielowątkową i zróżnicowaną historię, która odślaniana jest na różnych platformach medialnych, przy czym każde medium ma swój oddzielny wkład w tworzenie i rozwijanie fikcyjnego świata”<sup>22</sup>. W ramach estetyki narracji transmedialnej znane fabuły opowiadane są za pomocą różnych form przekazu, ale odnoszą się do jednego świata przedstawionego, zachowując jednocześnie autonomię i samowystarczalność, dzięki czemu konsument może wybrać dowolny rodzaj dostępu do określonej marki. W systemach rozrywki każdy pojedynczy artykuł, figurka do zabawy, nalepka, gra, książka, komiks, film itd. odsyłają odbiorcę do całego systemu/produktu, zwiększając popularność i sprzedaż wszystkich pozostałych rekwizytów.

W przywołanych stanowiskach mowa jest *de facto* o przenoszeniu stałych elementów pomiędzy mediami i/lub tekstami, dzięki którym system/produkt/opowieść istnieje jako organiczna całość rozpoznawalna przez odbiorców. Najważniejsze pod tym względem są postacie, które dominują nad fabułą i instancją autorską, czego skutkiem jest zatarcie relacji chronologicznych między poszczególnymi produktami funkcjonującymi w ramach systemu. Oznacza to, że systemy rozrywki nie mogą istnieć bez wizualnej wersji prowadzącej zjawisko. Na ogół jest to postać bohatera (lub grupa postaci), nierzadko występująca jako inicjalna forma zaistnienia systemu na rynku medialnym, wobec której występuje marketingowa „reguła lubienia”. Taki bohater jest prezentowany w sposób ustandaryzowany, ponieważ musi być zrozumiały dla zróżnicowanych wiekowo i komunikacyjnie grup odbiorczych i identyfikowalny w różnych środowiskach kulturowych.

Chodzi tu o postaci w pewnym sensie kultowe, wytwory globalnej popkultury, a jednocześnie reprezentacyjne marki rynku dla dzieci i młodzieży, do których także dorośli odbiorcy wracają z sentymentem. Za każdą z tych postaci/ikon stoi konkretny charakter,

19 M. Kinder, *Playing with Power in Movies, Television, and Video Games*, Berkeley 1991, s. 122–123.

20 M. Zając, *Koncepcja produktu totalnego*, [w:] tenże, *Promocja książki dziecięcej*, Warszawa 2000, s. 163.

21 Tamże, s. 164.

22 H. Jenkins, *Kultura konwergencji. Zderzenie starych i nowych mediów*, przeł. M. Filiciak, Warszawa 2007, s. 260.

pełna przygód fabuła, plastyczny język i wizualizacja. Wynika to stąd, że najmłodszy odbiorcy nieomylnie rozpoznają twarz czy sylwetkę, którą widzieli wcześniej – zwłaszcza gdy postać jest charakterystyczna, tak jak ma to miejsce w przypadku bohaterów bajkowych. Dorosli konsumenci również nie zawsze mają ochotę wyteńczyć umysł, aby odnaleźć analogiczność przebiegu wydarzeń w heterogenicznych tekstach, ale zwrócą uwagę na oglądanych wielokrotnie bohaterów.

### ***Smakołyki, Przysmaki i inne... książki kucharskie Kubusia Puchatka***

Rozpoznawalnym bohaterem dziecięcej wyobraźni, a zarazem postacią wiodącą dla globalnego „systemu rozrywki”, jest Kubuś Puchatek wykreowany niemal 100 lat temu przez angielskiego pisarza Alana Alexandra Milne’a. W korowodzie tekstów medialnych i produktów związanych z tą bajkową postacią znaleźć można także książki kucharskie.

W 1991 roku ukazała się komiksowa *Książka kucharska Kubusia Puchatka*<sup>23</sup> wydana na licencji Włta Disneya przez firmę Egmont. Publikacja składa się z sześciu rozdziałów: *Zupy i małe Conieco*, *Dania ciepłe*, *Dania zimne*, *Uroczystości (urodzinowe przyjęcia)*, *Słodkie Conieco* oraz *Wysmienite, pysznościowe Conieco do picia*. Wykonanie każdej potrawy wizualizują całostronicowe ilustracje „krok po kroku” utrzymane w stylu grafiki komiksowej, z kolorowymi rubrykami, gdzie wyodrębniono składniki potraw i niezbędne narzędzia kuchenne (*Co jest Ci potrzebne*). Wstęp do książki zawiera edukacyjne uwagi na temat zasad zachowania bezpieczeństwa w kuchni (*Ostrożność to bezpieczeństwo*) oraz *Wykaz miar i wag* podstawowych produktów spożywczych.

U schyłku dekady lat 90. XX wieku oficyna Prószyński i S-ka wydała serię kucharską inspirowaną „osobą” Misia o Bardzo Małym Rozumku, ale za to wielkim apetycie, którą współtworzą trzy tematyczne tomiki z oryginalnymi ilustracjami Ernesta Sheparda. Tom *Kubuś Puchatek zaprasza na podwieczorek i małe Conieco...<sup>24</sup>* nawiązuje bezpośrednio do brytyjskiej tradycji celebrowania podwieczorku, który jest także popularnym posiłkiem przedszkolaków. Zgromadzono tu kilkadziesiąt przepisów na słodkie przysmaki, jak nadziewane bułeczki do jedzenia na ciepło, ciasta i ciasteczka, słodkie dzemy, ale również propozycje na grzanki, kanapki i pyszne napoje. Książeczka *Kubuś Puchatek zaprasza na piknik<sup>25</sup>* zawiera 40 receptur na dania biwakowe, między innymi na paluszki z kurczaka z orzechami laskowymi, herbaciany poncz z miodem i przyprawami korzennymi, smaczne ciasteczka czekoladowe. Przepisy zostały uzupełnione w porady dotyczące przygotowania pikników dla dzieci (w deszczowy dzień lub na plaży), przyjęcia urodzinowego i biwaku podczas wspólnej wyprawy z przyjaciółmi. *Kubuś Puchatek zaprasza na ciasteczka<sup>26</sup>* jest zbiorem receptur na wypieki: zawijane, lane, herbatniki i ciastka zmrożone. Wiele z tych słodkości otrzymało w książeczce ujmujące nazwy, nierzadko wprost nawiązujące do imion mieszkańców Stumilowego Lasu, jak na przykład „Guziczki Krzysia” czy „Tygryski”.

23 *Książka kucharska Kubusia Puchatka*, przeł. M. Arno Jaworski, Warszawa 1991.

24 *Kubuś Puchatek zaprasza na podwieczorek i małe Conieco: tekst inspirowany „Kubusiem Puchatkiem” i „Chatką Puchatka” A.A. Milne’a*, przepisy przeł. A. Semkowicz, il. E.H. Shepard, Warszawa 1999.

25 *Kubuś zaprasza na piknik, wg A.A. Milne’a*, przepisy przeł. A. Semkowicz, il. E.H. Shepard, Warszawa 1999.

26 *Kubuś Puchatek zaprasza na ciasteczka wg A.A. Milne’a*, przepisy przeł. A. Semkowicz, il. E.H. Shepard, Warszawa 1999.

Z postacią najslynniejszego misia świata powiązane są dwie kartonowe książeczki kulinarne dla najmłodszych wydane przez oficynę Egmont w ramach edukacyjnej serii „Disney. Kubuś i Przyjaciele”. Są to *Przysmaki* oraz *Smakołyki*<sup>27</sup>, wprowadzające jeszcze nieczytające dzieci w świat najprostszych pojęć kulinarnych i reguł zdrowego odżywiania. Na przykład w *Przysmakach* najmłodszy poznają wartości odżywcze niektórych produktów (np. żółtego sera), nowe warzywa i rymowane, łatwe do zapamiętania przepisy na polecany sok z marchwi czy zupę dyniową („Stoi w kuchni gar olbrzymi, Co jest w garnku? Zupa z DYNI! Kto ją zaraz zje? Prosiaczek! Ma miseczkę i śliniaczek...”)<sup>28</sup>. Potrawy te zdaniem bohaterów bajki smakują znacznie lepiej niż kaloryczna babeczka z różowym kremem, co zachęca dziecięcych czytelników do skosztowania dań zdrowych, promowanych przez ich ulubieńców. Bez wątpienia książeczki łączą zabawę językowo-literacką z alfabetyzacją kulinarną dzieci.

Z marką powiązana jest książeczka kulinarna *Kubuś Puchatek. Zaproszenie na herbatkę*<sup>29</sup> wydana przez Egmont w edukacyjnej serii „Puchatkowe zabawy”, a także poradnik *Kubuś i przyjaciele. Jak przygotować przyjęcie krok po kroku*<sup>30</sup>. Zawierają one inspiracje na imprezy okolicznościowe dla przedszkolaków, pomysły, jak wykonać stosowne nakrycie stołu i ozdoby, tematyczne zabawy i jadłospis na „misiowe” przyjęcie.

## Kaczor Donald, Myszka Miki i inne postaci z bajek Disneya zapraszają do stołu

Rodzimy rynek wydawniczy oferuje wiele książek kucharskich i poradników kulinarnych powiązanych z bohaterami popularnych kreskówek i filmów animowanych dla najmłodszych, wyprodukowanych w wytwórni Disneya. Indywidualnej książki kucharskiej doczekał się Kaczor Donald, powołany do życia w 1934 roku. Utrzymana w komiksowej stylistyce *Książka kucharska Kaczora Donalda*<sup>31</sup> została wydana przez Egmont w 1995 roku. Zawiera przepisy na potrawy śniadaniowe, obiadowe, desery i słodkości, takie jak ciasto czekoladowe, słodkie bułeczki, „Orzechowe placuszki Hyzia, Dyzia i Zyzia”, popularną „pizzę Kaczora Donalda” z dodatkiem kiełbasy i cebuli.

Inną propozycją wydawnictwa jest kartonowa książeczka *Do stołu! Zaprasza do stołu swych przyjaciół Miki*<sup>32</sup> w opracowaniu Zuzanny Naczyńskiej. Miłośnicy Myszy Miki nie znajdą w publikacji gotowych receptur. Są tu podpowiedzi, jak przygotować przyjęcie z nietypowym menu, gdzie wiodącymi przekąskami są naleśniki i tort urodzinowy w kształcie najslynniejszej myszy świata oraz literowe „precle do chrupania”.

Rady dotyczące organizacji dziecięcych uroczystości i propozycje okolicznościowych jadłospisów zawierają poradniki *Samoloty 2. Jak przygotować przyjęcie krok po kroku*<sup>33</sup> oraz

27 N. Usenko, *Smakołyki*, Warszawa 2013; też, *Przysmaki*, Warszawa 2013.

28 Taż, *Przysmaki...*, s. 10–11.

29 *Kubuś Puchatek. Zaproszenie na herbatkę*, Warszawa 2010.

30 *Kubuś i przyjaciele. Jak przygotować przyjęcie krok po kroku. Pomysły na menu, zabawy. Dekoracje*, Warszawa 2014.

31 *Książka kucharska Kaczora Donalda*, przeł. J. Tarsała, Warszawa 1995.

32 Z. Naczyńska, *Do stołu! Zaprasza do stołu swych przyjaciół Miki. Może ty też zajrzysz? Będą smakołyki!*, Warszawa 2011.

33 *Samoloty 2. Jak przygotować przyjęcie krok po kroku. Pomysły na menu, zabawy. Dekoracje*, Warszawa 2014.

*Auta. Jak przygotować przyjęcie krok po kroku*<sup>34</sup>. Kreatywne zeszyty zostały tym razem skierowane bezpośrednio do chłopców w wieku przedszkolnym. Publikacje nawiązują do pełnometrażowych filmów animowanych wyprodukowanych przez Pixar we współpracy z firmą The Walt Disney Company. Zawierają wskazówki, jak przygotować „samolotowe” i „samochodowe” przyjęcie dla przyjaciół (w domu, w wynajętej sali zabaw lub na świeżym powietrzu), inspirujące wzorniki z listą gości, szablony zaproszeń i drobiazgów do dekoracji sali oraz stołu, wykroje kostiumu i ozdób dla gości, propozycje podania jedzenia w wyszukany sposób. W poradnikach znalazły się przepisy na smaczne torty urodzinowe (samolotowy lub samochodowy „Tort Jeep”), dekorowane kolorowymi posypkami, czekoladowymi drażkami, kawałkami owoców i receptury na wiele innych przysmaków dla „prawdziwych rajdowców” (*Auta*) lub „prawdziwych pilotów” (*Samoloty 2*), jak sałatka z tuńczykiem i ogórkiem „Leniwe krokodyle” czy słodkie „Kuleczki owsiane”. Potwierdzeniem sukcesu urodzinowych propozycji kulinarnych Zielonej Sowy jest liczba dotyczących ich wiadomości zamieszczonych na stronach WWW w popularnej wyszukiwarce internetowej Google, liczona w setkach tysięcy (np. [inspirander.pl/przyjecie/przyjecie-auta](http://inspirander.pl/przyjecie/przyjecie-auta)).

Gigantyczna firma znanego globalnie twórcy rozrywkowych parków tematycznych zarządza całą gamą produktów, które współdziałając ze sobą, „wzajemnie się sprzedają, w ramach ściśle zintegrowanego systemu”<sup>35</sup>. Założycielowi Disneylandu chodziło o wykreowanie „maszyny do sprzedawania”, która zapewni dystrybucję firmowych artykułów na globalnym rynku. Taki spójny system sprzedaży, w którym jeden towar generuje sprzedaż kolejnych (zgodnie z zasadą *everything sells everything else*, czyli „każdy towar promuje każdy inny” lub „wszystkie produkty promują się nawzajem”), to modelowy przykład mechanizmu marketingowego, którego celem jest multiplikacja sprzedaży i w efekcie konsumpcji<sup>36</sup>.

Przykładem realizacji tej strategii jest album kulinarny z naklejkami *Gotuj z nami! Magiczna księga zdrowych przepisów* udostępniony w Polsce w 2015 roku przez sieć supermarketów Carrefour w ramach akcji promocyjnej „Rodzinne gotowanie z bohaterami Disneya”. Jak zaznacza wydawca, publikacja ma służyć „wspólnemu odkrywaniu świata kulinarnego” przez dzieci, ich rodziców/opiekunów i bajkowych ulubieńców. W książce znalazły się kucharskie propozycje inspirowane postaciami z filmowych animacji, takich jak *Miki & Minnie, Ratatuj, Kubuś Puchatek, Wróżki, Kopciuszek, Auta, Samoloty, Potwory i Spółka, Iniemamocni, Toy Story, Kraina Lodu, Gdzie jest Nemo i Król Lew*.

Książka zawiera kilkadziesiąt przepisów ułożonych jako: *Śniadania, Przystawki, Danie główne, Deser, Napój*. Zgromadzono w niej receptury standardowe na dania często pojawiające się w dziecięcych książkach o gotowaniu, jak pizza, parówki, tosty czy grzanki, ale także kilka propozycji dań wykwintnych, typu Kraina Lodu serwuje „Bordowe monety”, czyli buraczki pieczone w plasterkach podawane z wytrawnym sosem *vinegrette*. Podaje wiele bajkowych „sposobów” na przyrządzenie i serwowanie dania zdrowego dla tzw. niejadków. Już sama nazwa potrawy ma zachęcać dzieci i rodziców/opiekunów do jej przygotowania. „Lwi przysmak”, „Pajęcza zupa”, „Chrupiące śmigła”, „Przysmak rajdowca”,

34 *Auta. Jak przygotować przyjęcie krok po kroku. Pomysły na menu, zabawy. Dekoracje*, Warszawa 2014.

35 G. Ritzer, *Magiczny świat konsumpcji*, przeł. L. Stawowy, Warszawa 2004, s. 20

36 B. Capodagli, L. Jackson, *Metoda Disneya. Jak skutecznie wykorzystać tajemnice zarządzania Disneya w twojej firmie*, Warszawa 2002.

„Buźki pełne warzyw”, „Odlotowe tortille” – to tylko niektóre z przekąsek proponowanych w albumie. Projekt wydawniczy stanowi potwierdzenie, że postaci z popularnych kreskówek doskonale sprawdzają się w marketingu „jedzeniowym”. Jest swego rodzaju wehikułem reklamowym – okazją do *product placement*. Niemało miejsca zajmują tu reklamy konkretnych artykułów spożywczych, pokazywane na ilustracjach w oryginalnych opakowaniach, oraz zabawek z widocznym logo producenta, często z zachęcającym zdaniem podkreślającym zalety konkretnego produktu.

## Patelnie, rondle, chochle i księżniczki Disneya

*Gotuj razem z Tiną! Przepisy dla dzieci*<sup>37</sup> to książka kucharska inspirowana disnejowskim filmem animowanym *Księżniczka i żaba* (2009) opartym na motywach książki Elizabeth Dawson Baker pod takim samym tytułem, dla której z kolei inspiracją była baśń braci Grimm *Żabi król*. Zebrano w niej przepisy na dania, które protagonistka bajki – księżniczka Tina – jadła w swoim rodzinnym domu i podawała w stworzonej przez siebie restauracji. Receptury podzielono na pięć kategorii: pożywne śniadania, pyszne przekąski, obfite obiady, pieczywo, dodatki i napoje oraz deserowe delikacje.

Wśród 24 przepisów znalazły się słynne „kwadratowe pączki Tyny”, „babka Charlotte” (z warstwą cynamonowej kruszonki), „kanapka Tatuca”, „sałatka owocowa doktora Faciliera”, „jazzowa *jambalaya*”, czerwona fasola z ryżem, chlebek kukurydziany, „koktajl z bagien”, mrożona herbata, „lodowy deser Raya”, pudding chlebowy z ananase i owoce z pieca. Część potraw jest prosta w przygotowaniu i nie wymaga stosowania wymyślnych składników, jak chociażby grzanki z bananami czy frytki z piekarnika. W przypadku innych konieczna jest pomoc dorosłych albo zdobycie rzadkich produktów (np. do falki Naveena potrzebne są kasztany wodne, a do lemoniady Juju bezalkoholowe piwo imbirowe).

Pojedyncze przepisy zajmują dwie strony i składają się z krótkich wprowadzeń zawierających informacje o historii dań, pochodzeniu oryginalnych nazw potraw, ich walorach wizualnych lub smakowych oraz związku z konkretnymi postaciami bajkowymi. Wyjątkowo pojawiają się porady dotyczące składników zastępczych, dekoracji potraw czy praktycznego wykorzystania resztek. Dodatkowo przepisy zostały opatrzone oceną stopnia trudności: od jeden do pięciu, wyrażoną w „skali żab”. Każdemu przepisowi towarzyszy całostronicowa fotografia gotowej potrawy. W edukacyjnym wstępie zawarto uwagi i rady dotyczące między innymi pojemności stosowanych naczyń, zachowania czystości w kuchni, zasad bezpieczeństwa w obchodzeniu się z ostrymi przedmiotami kuchennymi, piekarnikiem i gorącymi naczyniami, stosowania tajemniczego „składnika miłości”, zdaniem Tyny niezbędnego, aby danie było udane i smaczne.

Od czasu wydania książki kucharskiej księżniczki Tyny pojawiło się wiele innych poradników kulinarnych, które wiążą się z bohaterkami bajek Disneya. W 2014 roku ukazały się kreatywne zeszyty: *Księżniczki. Jak przygotować przyjęcie krok po kroku*<sup>38</sup>

37 *Gotuj razem z Tiną: przepisy dla dzieci*, tłum. i adaptacja przepisów Z. Naczyńska, Warszawa 2011.

38 *Księżniczki. Jak przygotować przyjęcie krok po kroku. Pomysły na menu, zabawy. Dekoracje*, Warszawa 2014.

oraz *Wróżki. Jak przygotować przyjęcie krok po kroku*<sup>39</sup>. Obok rad, jak zaplanować przyjęcie urodzinowe, w co się na nie ubrać, w jaki sposób udekorować stół i w co się bawić z gośćmi, zawierają one projekt uroczystego menu, którego motyw przewodni związany jest z Kopciuszkiem, Bellą, a w drugim przypadku Dzwoneczkiem i jej przyjaciółmi.

Dzięki fankom temat gotujących księżniczek podlega swoistej „wędrówce powtórzeń” w mediach. Ilustracją jest tu blog gruszkazfartuszka.pl, na którym autorka zamieściła efekty własnego projektu kulinarno-fotograficznego „Bajeczne desery inspirowane księżniczkami Disneya”. To niekonwencjonalne przedsięwzięcie artystyczne obejmuje 12 fotografii kulinarnych oraz dedykowane im receptury. Bohaterkami wystylizowanych zdjęć są potrawy i księżniczki: Królowna Śnieżka (*Jabłko w karmelu*), Kopciuszek (*Dyniowe cake pops*), Śpiąca Królowna (*Malinowa pianka na biszkopcie przekładanym dżemem*), Arielka (*Makaroniki z kokosowym kremem*), Bella (*Gruszki Pięknej Heleny, czyli gotowane gruszki w czekoladzie*), Jasmine (*Mus sultański z rumem i rodzynkami*), Pocahontas (*Orzechowy biszkopt z kremem czekoladowo-pekanowym*), Mulan (*Ciasteczka z wróżką z polewą z białej czekolady i herbaty mocha*); Tina (*Lody na patyku z awokado i bananami*); Roszpunka (*Miodowe lody z lawendą*), Merida (*Jabłkowo-owsiane copcake’s z kremem kajmakowym*) i Elsa (*Galaretka przekładana musem migdałowym*).

### ***Mam natchnienie na jedzenie! – czyli gotowanie z Garfiledem i Gusteau***

Książki kucharskiej doczekał się rudy kocur o imieniu Garfield, znany za sprawą popularnego komiksu, serialu telewizyjnego i pełnometrażowej animacji. Ilustrowany poradnik *Mam natchnienie na jedzenie!*<sup>40</sup> ukazał się w Polsce 2005 roku. Publikacji towarzyszył światowy rozgłos, jakim cieszył się film o przygodach ekscentrycznego kota. Egmont wydał *Książkę kucharską Garfielda* z okazji jubileuszu obecności marki „Garfield” na globalnym rynku (kocura stworzył u schyłku lat 70. XX wieku amerykański rysownik Jim Davis). W publikacji znalazły się rozdziały o jedzeniu dla całej rodziny, potrawach na przyjęcia okolicznościowe, makaronach (wszak daniem szczególnie drogim dla Garfielda jest *lasagne*), przekąskach z grilla, a ponadto przepisy dla dzieci oraz desery.

Z kolei szczerza rodzina zamieszkująca paryską restaurację Gusteau, znana za sprawą filmu *Ratatuj* zrealizowanego w wytwórni Disney-Pixar, przejmuje noże i patelnie w publikacji *Ratatuj. Tak wielu kucharzy*<sup>41</sup>. Ta wierszowana książka Margaret McNamary jest familijnym poradnikiem kucharskim, w którym poruszone zostały ważne kwestie na temat gotowania. Jest tu mowa o obowiązku zachowania czystości przez kucharza, wstępnych przygotowaniach kuchni, rozmaitych technikach kulinarnych, takich jak smażenie *sauté* czy flambowanie, oryginalnych przyprawach (szafran, sos *aioli*) i potrawach (*ragoût*, *profiteroles*, francuski suflet i tytułowe *ratatouille*). Do książki dołączono minisłowniczek objaśniający znaczenie 12 najtrudniejszych terminów kulinarnych i francuskich wyrażen. Książka została wydana w edycji kolekcjonerskiej:

39 *Wróżki. Jak przygotować przyjęcie krok po kroku. Pomysły na menu, zabawy. Dekoracje*, Warszawa 2014.

40 J. Davis, *Mam natchnienie na jedzenie. Książka kucharska Garfielda*, przepisy B. Albright, przeł. A. Niedźwiecka, Warszawa 2005.

41 M. McNamara, *Ratatuj. Tak wielu kucharzy*, il. N. Wragg, Warszawa 2007.

w dużym formacie, twardej oprawie, na kredowym papierze. Jej wnętrze zdobią nie tylko fotografie potraw, ale także całostronicowe ilustracje Nate'a Wragga, nawiązujące do kadrów z disnejowskiej animacji.

Z filmem o kuchennych przygodach szczurka Remy'ego wiąże się wypełniona barwnymi fotografiami gotowych potraw publikacja *Gotuj razem z Gusteau. Książka kucharska dla dzieci*<sup>42</sup>. Wstęp i część przepisów opracował Thomas Keller, szef kuchni i właściciel sławnych restauracji French Laundry, Bouchon i Per Se, zdobywca wielu prestiżowych nagród Fundacji Jamesa Bearda. Restaurator występuje tu w roli niekwestionowanego autorytetu/eksperta, swoim nazwiskiem i twarzą ma gwarantować nabywcom książki (w przypadku książki dla dzieci jest to dorosły) jej wysoką jakość i wartość. Jednocześnie staje się instrumentem tzw. *celebrity marketingu*. Osoba sławna przyciąga uwagę, zwiększa oglądalność, „klikalność”, słuchalność itd. Stąd rosnąca rola celebrytów w przemyśle medialnym, który korzysta z ekonomicznej „premi sławy”.

### Gotowanie z Pszczółką Mają i Martynką

Książka *Gotujemy! Pszczółka Maja*<sup>43</sup> została opracowana na podstawie opowiadań niemieckiego pisarza Waldemara Bonselsa *Pszczółka Maja i jej przygody* wydanych po raz pierwszy w 1912 roku, które stały się kanwą serialu animowanego dla dzieci. Publikacja zawiera praktyczne porady dla małych kucharzy oraz „funkcjonalnie” podzielone przepisy: zdrowe śniadanie, pyszne potrawy, dania główne, słodkości, napoje i potrawy na dziecięce przyjęcia. Wśród proponowanych receptur znaleźć można przepisy na potrawy wegetariańskie, na przykład „bułkę z bananem” (właściwie bananowe rogaliki), bananowy chleb, kanapki z kiwi „regaty z paluszków rybnych”, oraz dania mniej dietetyczne, takie jak czekoladowa pizza, makarony, „serdelkowa dżdżownica”, „płonące wigwamy”, omlet serowy czy „świnki w ogródku owocowym”. Prostota zebranych receptur sprawia, że dzieci mogą je przyrządzić samodzielnie lub w asyście dorosłych. Przepisy objaśniono „krok po kroku” i opatrzone barwnymi fotografiami wizualizującymi już ukończoną potrawę i sposób jej serwowania. Kolorowe oznaczenia z garnkami podpowiadają małym kuchmistrom, jakich umiejętności wymaga każda z potraw, a dołączona lista składników ułatwia przygotowania do gotowania. Książka zawiera też edukacyjne rozdziały: *Nakrywanie do stołu*, *Trzy garnki*, *Rady Pszczółki Mai* i *Kuchenne ABC*.

Dziecięcą przewodniczką po kulinarnym świecie jest Martynka – bohaterka bestsellerowej serii stworzonej przez belgijskich autorów Gilberta Delahaye'a i Huberta Colsona. *Kuchnia Martynki. Najlepsze przepisy*<sup>44</sup> to zbiór 24 przepisów na słodkości, które dzieci mogą przygotować same lub z dorosłymi. Pretekstem do rodzinnej zabawy w kuchni mogą być święta i inne ważne uroczystości w roku. Oprócz receptur na świąteczne smakołyki, jak „jesienny jabłecznik cioci Lusi”, „noworoczne ciasto czekoladowe”, „ciasteczka urodzinowe”, „migdałowe babeczki” czy „wyśmienite lody waniliowe”, w książce znalazły

42 *Gotuj razem z Gusteau. Książka kucharska dla dzieci*, przeł. Z. Naczyńska, wstęp i jeden z przepisów T. Kelner, Warszawa 2008.

43 *Gotujemy! Pszczółka Maja*, tłum. M. Szpak, Ożarów Mazowiecki 2008.

44 H. Colson, *Kuchnia Martynki. Najlepsze przepisy zilustrowane krok po kroku*, il. N. Charlet, przeł. E. Łukaszczyk, Poznań 2009.

się: przelicznik miar, słowniczek kulinarny, wierszyki i ciekawostki kulinarne (np. rodzaje cukru), miejsce na własne zapiski. Przepisom towarzyszą informacje o koniecznych przyborach kuchennych i składnikach niezbędnych do przygotowania ciasta.

Do aktywności kulinarnej zachęcają najmłodszych również wydane w serii o Martynce książeczki literackie *Martynka w kuchni*<sup>45</sup> i *Martynka i 40 kuchcików*<sup>46</sup>. Pierwsza zawiera uwagi o miarach i wagach oraz zachowaniu porządku w kuchni, nierzadko podane w sposób humorystyczny (np. „Szkłanka, łyżeczka, łyżka i waga, każdej kucharce w kuchni pomaga” czy „Jeśli będzie bałagan, to może się zdarzyć, że sól wylądzuje w kompcie, a czekolada w zupie...”). Znalazły się w niej także przepisy na „chlebojaje”, czyli tosty w jajku podawane na gorąco, własnoręcznie kręcony majonez, mus czekoladowy, „jabłko z dziurką”, „delicje Alicji”, czyli konfitury z truskawek, „naleśniki Babci Ludwika” smarowane konfiturami, „złożone w trójkąt lub zwinięte w rulonik”. W książce *Martynka i 40 kuchcików* najmłodszy czytelnicy mają okazję odbyć „kurs gotowania” z ulubioną bohaterką. Dowiedzą się, że „Dobry kucharz zawsze wybiera świeże produkty”, należy sprawdzać termin ważności podany na opakowaniu, jak rozróżniać smaki przekąsek (słodki, gorzki, kwaśny, słony), jak rozpoznać zapachy ziół i przypraw (majeranku, cynamonu, goździków, mięty, bazylii, wanilii) i jakie mają one zastosowanie w gotowaniu. Poznają nieskomplikowane przepisy na zupę jarzynową, chleb, torciki czekoladowe, krem z bitej śmietanki i słodkie „rogaliki serdeczniki”.

## Smaczne przekąski Mikołajka

Marką rozpoznawalną na globalnym rynku mediów dla dzieci jest Mikołajek, którego postać stworzyli francuski humorysta René Goscinny i rysownik Jean-Jacques Sempé. Niesforny protagonista cyklu książeczek, serialu i kilku filmów doczekał się jak dotąd dwóch poradników kulinarnych. Są to *Przepisy Mikołajka*<sup>47</sup> oraz *Mikołajek. Słodkie przekąski*<sup>48</sup>, które w Polsce wydała oficyna Znak. Książka opracowana przez Christine de Beaupuré i Béatrice Valentin jest zbiorem 50 – jak zaznaczono w podtytułach – „wyjątkowych receptur” na dania spożywane przez bohaterów występujących w opowieściach o Mikołajku. Zostali oni przedstawieni na rozkładówce książki, gdzie umieszczono wizerunki postaci wraz z imionami. Przepisy zostały podzielone na pięć proporcjonalnych rozdziałów: *Pyszne przekąski*, *Niesamowicie smaczne dania*, *Fantastyczne desery*, *Śmieszne pomysły na piknik* oraz *Niesamowite smakołyki*. Każdy z nich zawiera po dziesięć receptur o wdzięcznych, nierzadko tajemniczych nazwach, jak „ciasto z ciągutkami”, „ryba w papilotach”, „szalone szaszłyki”, „trzypiętrowa kanapka”, „kurczak w skorupce” czy „zupa z cukinii z Krówką Śmieszką” i równie komicznych opisach. Niektóre z omówień zachęcają dzieci do próbowania nowych smaków (np. sera z farszu do pierogów). Inne prezentują nowe techniki kulinarne, zastosowanie rzadkich składników czy nietypowych akcesoriów kuchennych (np. „ryba w papilotach” to ryba pieczona w papierowym „papilocie”). Przepisy uzupełniają takie informacje jak

45 G. Delahaye, M. Marlier, *Martynka w kuchni*, oprac. W. Chotomska, Poznań 2013.

46 Tychże, *Martynka i 40 kuchcików*, oprac. W. Chotomska, Poznań 2013.

47 *Przepisy Mikołajka: 50 wyjątkowych przepisów*, przeł. M. Talar, M. Grzegorzewska, Kraków 2011.

48 A. Ducasse, *Mikołajek i słodkie przekąski: przepisy dla małych i dużych łasuchów*, przeł. B. Grzegorzewska, M. Talar, Kraków 2016.



lista potrzebnych składników i sprzętu kuchennego, liczba porcji, opis przygotowania, cenne uwagi i porady. Wydawca przewidział też miejsce na przypiski do przepisu, czyli dziecięce zapiski. Ilustracje potraw zastąpiono rysunkami i humorystycznymi cytatami z książek o przygodach Mikołajka i jego przyjaciół. Receptury wymagające wsparcia dorosłych zostały adekwatnie oznaczone. Na końcu każdego rozdziału pozostawiono wolną kartkę przeznaczoną na wpisanie własnej receptury.

*Mikołajek i słodkie przekąski* to książka opracowana przez francuskiego kucharza Alaina Ducasse'a, zdobywcy gwiazdek Michelin. Jako autor książki kucharskiej dla dzieci występuje w roli kulinarnego eksperta, który swoim nazwiskiem i biografią gwarantuje jakość merytoryczną i artystyczną publikacji. Książka obejmuje 30 przepisów na ciasta i słodkości „dla małych i dużych łasuchów”, które zostały podzielone na siedem części: *Smakowite śniadania*, *Na przerwę w szkole*, *Wszystkiego najlepszego!*, *Podwieczorek z kumpłami*, *Świąteczne przepisy*, *Słodkości dla grzecznych dzieci*, *Niedzielne ciasta*. Na początku tomu zamieszczono uwagi dla rodziców, którzy mają być przewodnikami dzieci w świecie kulinarnym, rady dla „małego szefa kuchni” na temat zasad bezpieczeństwa przy gotowaniu oraz opis „szuflady z narzędziami wielkich cukierników”. Do książki dołączono alfabetyczny *Indeks produktów* przydatnych przy pieczeniu

## Nastolatki gotują z Violetta

W 2014 roku wydawnictwo Zielona Sowa opublikowało trzy poradniki kucharskie adresowane do nastoletnich fanów argentyńskiego serialu *Violetta*, stworzonego przez Polka Producciones we współpracy z oddziałami Disney Channel, którego światowa premiera odbyła się w 2012 roku. Są to: *Violetta. Książka kucharska*, *Violetta. Jak przygotować udane przyjęcie* oraz *Violetta. Pomysły na udane przyjęcia*<sup>49</sup>. Edycja książek powiązanych z nastolatką obdarzoną niezwykłym talentem do śpiewania łączy się z emisją włoskiego miniseriale *Blog kulinarny Angie* (2014), gdzie w rolę gospodyni wcieliły się Clara Alonso jako ciocia „Angie” oraz Mirta Wons jako wspierająca ją w gotowaniu „Olga”.

Poradniki kucharskie Violetty oferują sprawdzone w telewizyjnym *show* przepisy. Za ich pośrednictwem miłośniczki serialu mogą dowiedzieć się, jak przygotować przyjęcie-niespodziankę, „pidzama party”, wieczór filmowy, walentynki, „piknikowe szaleństwo”, *garden party*, fiestę, a nawet jak trafić „przez żołądek do serca” ukochanego chłopaka. Opisom okolicznościowych imprez towarzyszą instrukcje, jak udekorować stół i pomieszczenie stosownie do okazji, jak wykonać zaproszenia dla gości, a także propozycje tematycznego menu wraz z przepisami. I tak – na filmowe spotkanie z przyjaciółmi polecane są „serowe serca”, „serduszka z jajek”, „lukrowe ciasteczka”, „przekąski-nutki” i „pomidorowe tulipany”; z kolei na plenerowy piknik: meksykańskie *fajitas*, *guacamole*, sałatka *caprese* i „kuleczki serowe”. „Jedzeniowy zawrót głowy” stał się tematem zeszytu *Jak przygotować przyjęcie krok po kroku*. Zaprezentowano tu tematyczne menu, między innymi włoskie i owocowe. W ramach drugiego znalazły: sałatka owocowa podana w wydrążonej połówce arbuza, tort owocowy, fioletowe galaretki z czarnymi porzeczkami, czekoladowe *fondue* z owocami na patyczkach, koktajle owocowe, łańcuchy z winogron i inne.

49 A. de Tommasi i in., *Violetta. Książka kucharska*, Warszawa 2014; *Violetta. Jak przygotować udane przyjęcie krok po kroku*, Warszawa 2014; *Violetta. Pomysły na udane przyjęcia*, Warszawa 2014.

Do współtworzenia książek zostały zaproszone fanki Violetty: na blogu violetta-martinastoesselpl.blogspot.co.uk ogłoszono konkurs na najlepszy i najciekawszy przepis inspirowany serialem. Wyróżnione projekty zostały wydrukowane w książce *Jak przygotować udane przyjęcie*. Aktywna postawa fanów, zajmujących się intensywnie tworzeniem różnych tekstów i dyskutowaniem, stanowi reakcję na pojawienie się na rynku oryginalnego produktu, a jednocześnie przejaw praktyki kulturowej polegającej na „zagarnianiu” i swoistej celebracji wytworów popkultury<sup>50</sup>.

### **Kulinarne gadzety, interaktywność, wizualność... – rynkowy fenomen książek kucharskich dla dzieci**

Progresji książek kucharskich dla dzieci towarzyszy rozwój przemysłu zabawkarskiego. Na globalnym rynku działają wyspecjalizowane firmy produkujące kuchenne bibeloty przeznaczone do zabawy. Wśród nich można znaleźć między innymi kuchenne chodziki z miniaturami sprzętu kuchennego, kuchenki-zabawki do gotowania i całe „kąciki kuchenne” marki French Cocotte czy Smoby, małe elementy nakrycia i dekoracji stołu, drewniane lub gumowe warzywa i owoce przeznaczone do nauki krojenia czy imitacje konkretnych produktów spożywczych (np. szmaciane lody, drewniane kanapki, gumowa pizza niemieckiej firmy Erzi), rozmaite akcesoria do pieczenia i gotowania. Alan Bryman uznaje sprzedaż gadżetów za jeden z podstawowych wyznaczników „disneizacji kultury”<sup>51</sup>. Wytwarzane niejako „niezależnie i obok” produktów medialnych drobiazgi tworzą wszechobecne otoczenie kulturowe najmłodszych konsumentów. Powodują, że produkty przekraczają granice kultury symbolicznej, stając się nośnikami wartości specyficznych dla kultury materialnej.

Swój rynkowy sukces książki kucharskie dla dzieci niewątpliwie zawdzięczają realizacji funkcji ludycznej, której fundament stanowi motywacja zabawowa. U jej źródeł leży przyjemność połączona z wypełnieniem wolnego czasu i odpoczynkiem. „Zabawowość” – immanentny składnik wszelkich tekstów adresowanych do młodych konsumentów zaspokaja naturalną u dziecka potrzebę zabawy, która jest nie tylko funkcją kulturową, ale i biologiczną. W przypadku książki kucharskiej dla najmłodszych związek ten jest o tyle wyraźny, że ma swe umocowanie proveniencyjne. Wszak ten nurt piśmiennictwa dla dzieci wywodzi się wprost z tradycji zabawy w kuchnię i gotowanie. Najwcześniejsze egzemplarze książek kucharskich, intencjonalnie skierowanych do „małych kucharzy”, wydawane były jako swoiste dodatki do miniaturowych kuchenek do gotowania dla lalek, które rozpowszechniły się w Europie i USA od połowy XIX wieku<sup>52</sup>.

Omawiana kategoria książek funkcjonuje na rynku jako produkt rodzinny, mający walory silnie integrujące domowników; angażuje „do zabawy w gotowanie” najmłodszych, starsze rodzeństwo i dorosłych opiekunów. Pełni przez to rolę więziotwórczą: spoiwa,

50 J. Storey, *Kultura fanów*, [w:] tegoż, *Studia kulturowe i badania kultury popularnej. Teorie i metody*, przeł. J. Barański, Kraków 2003, s. 116.

51 A. Bryman, *The Disneization of society. The editorial board of the sociological review*, New York 1999, s. 57

52 A. Has-Tokarz, *Od zabawy w gotowanie do książeczek „dla małych kucharzy” – o proveniencji pierwszych książek kucharskich dla dzieci (prolegomena)*, [w:] *O literaturze i kulturze (nie tylko) popularnej*, red. A. Gemra, A. Mazurkiewicz, Łódź 2017, s. 181–195.

poprzez które nawiązywane są lub wzmacniane relacje między członkami rodziny. Sensowniejsze i przynoszące większy pożytek jest korzystanie z takiej książki w zespole przynajmniej dwóch osób, z których jedna zna „kod kulinarny”, a druga tego kodu dopiero się uczy. Ich właściwym i ważniejszym adresatem jest jednak uczący się i z myślą o nim oraz rozwoju jego kompetencji kulinarnych książki te powstają.

Eliza T. Dresang, pisząc w eseju *Radical change* o cechach nowoczesnych, tj. odpowiadających gustom i potrzebom członków generacji net, edycji książek, wskazała między innymi interaktywność (możliwość czynnego odbioru połączona z kreatywnością); intermedialność (włączenie w mozaikę medialną, z której korzysta młodzież – filmy, nagrania muzyczne, zasoby internetu); nielinearność (cecha charakterystyczna dla hipertekstowej natury stron WWW); wysoką atrakcyjność wizualną (odpowiadanie na zwiększone wymagania wykształcone przez media elektroniczne)<sup>53</sup>.

Książki z omawianej kategorii niewątpliwie spełniają powyższe własności. Ich interaktywność realizuje się *de facto* na dwóch poziomach: „zewnątrztekstowym”, który manifestuje się poprzez rozmaite aktywności kulinarne, takie jak akcesoria dodawane do książek, które są narzędziem budowania dodatkowego zaangażowania w tekst, oraz „wewnątrztekstowym”. Zawierają one wiele aktywności, typu rady, gry, łamigłówek, naklejki, szablony, wzory zaproszeń i certyfikatów/dyplomów „małych szefów kuchni”. Interaktywność książek kucharskich dla dzieci projektuje reakcje i decyzje młodego odbiorcy dotyczące przetwarzania czy projektowania nowych pomysłów kulinarnych, przyczyniając się tym samym do rozwoju jego kreatywności w zakresie gotowania. W wielu publikacjach zaprojektowano miejsca na rysunki i zapiski własnych przepisów czy menu. Są to przejawy interaktywności rozumianej jako idea akcji i kontrakcji: uczestnicy aktu komunikacji wpływają na siebie wzajemnie, co doprowadza do zmiany struktury tekstu<sup>54</sup>. Czytelnicy mają też możliwość personalizowania egzemplarzy: wydawcy przewidzieli specjalne miejsce na wpisanie imienia i nazwiska właściciela. Dzięki tym rozwiązaniom stają się one osobistymi „przepisnikami”. Niewątpliwie jest to taktyka marketingowa odwołująca się z jednej strony do dziecięcej pasji kolekcjonowania, z drugiej – do strategii, zwanej efektem lustra, która opiera się na naśladownictwie ról dorosłych (np. umiejscowienie dzieci w samym środku marzenia o byciu dobrą mamą/żoną/gospodynią czy popularną gwiazdą telewizyjną)<sup>55</sup>. Wzmacnia to rynkowe zainteresowanie tego rodzaju publikacjami.

Współczesne książki kucharskie dla dzieci mają w dużym stopniu charakter wizualny, bardziej przeznaczone są „do oglądania”. Zwracają uwagę rozmaitością stosowanych rozwiązań graficznych o charakterze dekoracyjnym, barwnych fotografii. Stają się przez to bardziej obrazowe niż wcześniej wydawane edycje. Przestają być wyłącznie źródłem informacji przydatnych w kuchni – są kupowane także w celu zaznajomienia się z przepisami na potrawy, których użytkownicy nie mają zamiaru przygotowywać. „Obrazowość” współczesnych książek kucharskich dla dzieci ma związek z nowymi technologiami graficznymi, które gwarantującą wysoką jakość warsztatu ilustratorskiego, ale przede wszystkim z kształtowaniem się pod wpływem przekazu audiowizualnego nowego kodu kulturowego, którego wyznacznikiem stał się obraz uzależniający najmłodszego odbiorcę

53 E.T. Dresang, *Radical change. Book for youth in a digital age*, New York 1999.

54 M. Hopfinger, *Kultura audiowizualna u progu XXI wieku*, Warszawa 1997, s. 27.

55 M. Lindstrom, *Dziecko reklamy*, przeł. A.M. Kawalec, Warszawa 2005, s. 64–68.

od bodźców wizualnych. Dalekie od swej pierwotnej funkcji użytkowej są zwłaszcza albumowe wydania książek kucharskich dla dzieci tzw. estetycznie pięknych, pełniących bardzo często rolę książek-prezentów<sup>56</sup>, które częściej niżli w kuchni znajdują miejsce w salonie. Jako przykład mogą posłużyć: *Mały Książę. Moje domowe ciasteczka*<sup>57</sup> (limitowana edycja w metalowej puszcze z foremkami do wypieków) czy *Gratka dla małego niejadka*<sup>58</sup>, którą podczas czwartej edycji prestiżowego Konkursu CJ Picture Book Awards w Korei wybrano do *Katalogu 100 najpiękniejszych książek świata*.

Książki kucharskie dla dzieci mogą pełnić funkcje bardziej złożone niż tylko użytkowe. Z pewnością stanowią swoiste odbicie przemian życia społecznego i jednocześnie – dzięki obecnym w nim mechanizmom oddziaływania perswazyjnego – aktywnie wpływają na kształtowanie się jego ważnych przejawów. Do życia zbiorowego społeczeństwa i prywatnego życia jednostek przenikają z tych publikacji wzory konsumpcyjne kształtujące mody związane z nowoczesną sztuką kulinarną.

Obieg książek kucharskich dla dzieci dokonuje się w środowisku kultury konsumpcyjnej w wysokim stopniu mediatyzowanej. W kręgu kultury konsumpcyjnej znajdują się ponadto różnorodne przekazy medialne, z którymi książki te wchodzi w mniej czy bardziej złożone relacje, tworząc siatki wielowymiarowych powiązań. Rozszerzanie się zjawiska na media społecznościowe pozwala na wysunięcie tezy o wyodrębniającym się z całości kultury wspólnym segmencie, współtworzonym przez zróżnicowane materiałowo teksty kulinarne dla dzieci i młodzieży, ich autorów, wydawców/producentów oraz coraz liczniejsze grono młodych odbiorców. Segment ten bez wątpienia zasługuje na pogłębione badania.

## Abstrakt

Po 1989 roku na rodzimym rynku wydawniczym dostrzegalne stały się zmiany ilościowe i jakościowe odnoszące się do książek kucharskich adresowanych do dzieci i młodzieży. Wielokrotnie – w stosunku do okresu PRL – wzrosła oferta tytułowa w tym segmencie, co stało się możliwe w warunkach wolnorynkowej polityki wydawniczej. Ewoluowały ich nowe warianty tematyczne, style edytorskie, a sama książka kucharska nie pozostała obojętna wobec nowych form zapisu i środków masowego przekazu. Fakty te stanowią z jednej strony refleks globalnej mody oraz idei charakterystycznych dla kultury konsumpcyjnej, z drugiej zaś świadectwo emancypacji kulinarnej młodego konsumenta, dokonującej się pod wpływem medialnego „powrotu do kuchni”.

Wśród współczesnych książek kucharskich dla dzieci można wyróżnić kilka kategorii: promujące zdrowe żywienie i ekologiczny styl życia, upowszechniające wiedzę o kuchniach narodowych i regionalnych, powiązane z utworami z kanonu lektur szkolnych itd. Znaczący nurt tworzą poradniki kulinarne związane z systemami rozrywki dla dzieci. Są to książki kucharskie nawiązujące do popularnych bohaterów dziecięcych, postaci kultowych, wytworów globalnej popkultury, reprezentacyjnych marek rynku dla dzieci i młodzieży, do których także dorośli odbiorcy wracają z nostalgią. Za każdą z tych postaci stoi konkretny charakter, pełna przygód fabuła, plastyczny język, a przede wszystkim wizualizacja. W artykule dokonano charakterystyki reprezentacji

56 M. Komza, *Książki-podarki. Historia, typologia, funkcje*, „Studia o Książce” 1993, t. 19, s. 75–112.

57 *Mały Książę. Moje domowe ciasteczka. 50 wymyślonych przepisów*, przeł. A. Ostrowska, Ożarów Mazowiecki 2012.

58 E. Dziubak, *Gratka dla małego niejadka*, Poznań 2011.

tekstowych przynależnych do tego nurtu i wskazano przyczyny popularności, na które składają się z jednej strony mechanizmy rynkowe związane z marketingowymi strategiami kreowania dziecięcych marek, z drugiej zaś cechy nowoczesnych edycji, tj. interaktywność, wizualność, nielinearność i intermedialność.

**Słowa kluczowe:** książka kucharska dla dzieci, rynek mediów dla dzieci, rynek książki dla dzieci, marka dziecięca, system rozrywki dla dzieci, Walt Disney, kultura kulinarna, konsumeryzm dziecięcy, alfabetyzacja kulinarna.

## **A cookery book for children as the cultural phenomenon and the subject of study**

### **Abstract**

After 1989 one could perceive both quality and quantity changes referring to cookbooks for children. Comparing to the Communist time, the range of book titles available in this market segment has increased considerably due to free market publishing policy. New thematic variations and editing techniques have evaluated. The cookbook itself has not remained resistant to new technology challenges and the new media. All of the above account for – on one hand – reflection of global trends and concepts characteristic for consumer culture, on the other hand – evidence for culinary emancipation of a young consumer, performed under the media-created influence of ‘return to the kitchen’.

There are several categories that might be separated within contemporary cookbooks for children, for instance the ones actively promoting eco lifestyle and healthy nutrition, popularizing command of national and regional cuisines, attached to school set books et cetera.

Cookbooks related to children entertainment systems take a prominent place here. These books refer to the characters popular among children, pop culture icons, top brands on the kids’ and teens’ market and cartoon characters who adults are also nostalgically familiar with. Each of the characters possesses certain personality traits and is supported by vivid plot, unique language and foremost, visualization.

The article includes both analysis of representative texts of this genre and research on reasons for their popularity, being on one hand the result of market strategies connected with teenage brands promotion and, on the other hand, modern publishing characteristics, such as interactivity, visuality, nonlinearity and intermediality.

**Key words:** childrens’ cookbook, market of children media, market of children books, children entertainment system, Walt Disney, culinary culture, children consumerism, literacy.

## **„O wszystkich pokarmach i napojach do utrzymania życia i zdrowia traktować będę”: nakazy i zakazy żywieniowe w XIX-wiecznych czasopismach popularnonaukowych<sup>1</sup>**

Przegląd licznych, zróżnicowanych treściowo oraz formalnie publikacji naukowych, popularnonaukowych, także poradnikowych jednoznacznie wskazuje, iż „zagadnienia żywieniowe” nie należą obecnie wyłącznie do domeny nauk medycznych. Od dawna bowiem zajmują badaczy wywodzących się również z nauk społecznych, takich jak socjologia, antropologia, historia, etnologia, a także humanistycznych – literaturoznawstwo, kulturoznawstwo, językoznawstwo. Swój zakres badawczy znalazły tu ponadto nauki techniczne – w kwestiach dotyczących na przykład przemysłu spożywczego, przechowywania oraz przetwarzania żywności. Tym samym wyodrębniony został wspólny dla nauk przyrodniczych, społecznych i humanistycznych zakres badań naukowych. Ów pluralizm badawczy zachęca więc, aby „przy wspólnym stole” zasiadł również historyk prasy, wykorzystujący w swoich podstawowych badaniach jako źródło prasę, w tym przypadku medyczne oraz higieniczne czasopisma popularnonaukowe, wydawane na ziemiach polskich w XIX wieku.

Badane stulecie, zwłaszcza druga połowa, było okresem pomyślnego rozwoju zarówno nauk medycznych, jak i periodyków popularnonaukowych. Pierwsze uprawiano, drugie powoływano zgodnie z pozytywistycznymi i scjentyistycznymi hasłami, mając na uwadze sytuację polityczną ziem polskich, której konsekwencją stała się konieczność podejmowania wysiłków społecznych w celu podniesienia kultury, również zdrowotnej i sanitarnej wszystkich warstw społecznych, także poprzez ich popularyzację. Uznaje się, że nowoczesny ruch higieniczny wypłynął właśnie z aktywności poszczególnych jednostek – inteligencji oraz lekarzy-higienistów; stąd XIX wiek, nazwano „wiekiem higieny”<sup>2</sup>. W tym też okresie higiena ukształtowała się jako dyscyplina naukowa. Prekursorzy, twórcy, zwolennicy głosili, że to już nie tylko potrzeba, ale że zapanował „specyficzny klimat mody na higienę”<sup>3</sup>.

W prospekcie zapowiadającym pojawienie się periodyku „Zdrowie” jego twórcy przekonywali: „w ostatnich dziesiątkach lat rozkwita higiena w krajach najbardziej ucywilizowanych i otwiera nową epokę w dziejach ludzkości”, z żalem jednocześnie stwierdzając:

---

1 Artykuł powstał w ramach grantu Narodowego Centrum Nauki „Polskie czasopiśmiennictwo popularnonaukowe do 1939 roku” (nr 2014/15/B/HS2/01071).

2 M. Demel, *Pedagogiczne aspekty warszawskiego ruchu higienicznego 1864–1914*, Warszawa 1964, s. 16.

3 Tamże, s. 32.

„u nas niestety postęp zdrowotności jest zbyt wolny i sprawy higieny dotychczas miały uwzględnienie tylko w prasie ogólnej”<sup>4</sup>. W kolejnym tekście jeden z autorów dowodził, że „Ludzie nauki poświęcali całe lata pracy nad zbadaniem wpływu pojedynczych czynników jak powietrza, wody, mieszkania, jakości i ilości pokarmów na zdrowie i dali początek nowej gałęzi wiedzy: higienie publicznej”, dalej zaś:

U ościennych narodów, na polu tem pracują wytrwale a licznie przedstawiciele najrozmaitszych gałęzi nauki. U nas na polu tem dotąd mało zrobiono, a ściślej się wyrażając, jest prawie wszystko do zrobienia; prawie wszystko co wiemy o wpływach szkodliwych na nasze zdrowie, pochodzi z badań gdzie indziej dokonanych<sup>5</sup>.

Okazało się również, że zdaniem lekarzy barierą dla wszelkich działań uświadamiających, także w zakresie żywienia, była ciemnota, zacofanie, wysoki odsetek analfabetyzmu. Z powodu braku form instytucjonalnych funkcję w zakresie popularyzowania zasad higieny, podstaw zdrowego życia przejmowały zatem między innymi czasopisma popularnonaukowe.

Lekarski „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” (1801–1802) miał charakter popularnonaukowy, a jego twórcą, a jednocześnie wydawcą, redaktorem oraz autorem zdecydowanej większości tekstów był zgodnie z informacją zamieszczoną na stronie tytułowej „Leopold Lafontaine, medycyny i chirurgii doktor, konsyliarz i chirurg śp. Stanisława Augusta Króla Polskiego”. Łącznie ukazało się 12 numerów wydawanych w cyklu miesięcznym<sup>6</sup>.

Na kolejne czasopismo popularyzujące medycynę oraz higienę polskie społeczeństwo czekało 60 lat. Oto bowiem w 1861 roku w Warszawie pojawił się „Przyjaciel Zdrowia” (1861–1863), założony i redagowany przez Karola Gregorowicza, także autora większości publikowanych tekstów<sup>7</sup>. Mottem wydawniczej egzystencji dwutygodnika stała się maksyma: „Źródłem szczęścia, pomyślności i potęgi każdego narodu jest ludność i jej zdrowie”. W słowach tych kryła się zasadnicza myśl pozytywistyczna uzasadniająca konieczność organizowania zbiorowych działań w walce o zdrowotną kondycję narodu.

Trzyletnim żywotem na rynku omawianych wydawnictw cechowało się też „Zdrowie” (1877/1878–1880) – „dwutygodnik popularno-naukowy poświęcony naukom przyrodniczym i higienie”, wydawany w Warszawie przez Jana Brzezińskiego, pod redakcją Konrada Dobrskiego (1877), kolejno tegoż i Bronisława Znatowicza (1878), Dobrskiego,

4 Prospekt czasopisma „Zdrowie”, „Zdrowie” 1877, dod. do nr. 1.

5 A.M. Weinberg, *O materiałach spożywczych i ich zafalszowaniu*, „Zdrowie” 1878, nr 6, s. 69.

6 Na temat czasopisma pisali: T. Ostrowska, *Polskie czasopiśmiennictwo lekarskie w XIX wieku (1800–1900). Zarys historyczno-bibliograficzny*, Wrocław 1973, s. 34–36; I. Wiktorowna-Panitik, *Z historii pierwszych periodycznych publikacji medycznych*, [w:] *Spoleczno-ideowe aspekty medycyny i nauk przyrodniczych XVIII–XX wieku*, pod. red. B. Płonki-Syroki, Wrocław 2002, s. 513–521; A. Syroka, *Popularyzacja wiedzy medycznej i farmaceutycznej na łamach „Dziennika Zdrowia dla Wszystkich Stanów” z lat 1801–1802*, [w:] *Życie codzienne w XVIII–XX wieku i jego wpływ na stan zdrowia ludności*, pod red. B. Płonki-Syroki i A. Syroki, Wrocław 2003, s. 457–462; I. Arabas, *Potoczna wiedza o lekach w czasopismach dziewiętnastowiecznych*, „Medycyna Nowożytna” 2004, nr 1, s. 142–143; E. Towpik, *Lekarze warszawscy w łóżach wolnomularskich*. Część 5: *lata 1767–1821*, „Nowotwory. Journal of Oncology” 2004, nr 4, s. 411–412; A. Böldyrew, *Ponadniki i czasopisma jako źródło postulatywne do badań nad pożywieniem dla dzieci i młodzieży na ziemiach Królestwa Polskiego w latach 1795–1914 (perspektywa społeczno-kulturowa i zdrowotno-wychowawcza)*, „Studia z Historii Społeczno-Gospodarczej” 2013, t. 11, s. 5–18;

7 Na temat periodyku pisała: T. Ostrowska, *Polskie czasopiśmiennictwo lekarskie...*, s. 53–54.

Znatowicza oraz Teodora Dunina (1879), a w ostatnim roku istnienia pisma – wyłącznie przez Konrada Dobrskiego<sup>8</sup>.

Nurt higieniczny w polskim czasopiśmiennictwie popularnonaukowym kontynuował „Lekarz” (1903/1904–1904/1905) – „pismo popularno-lekarskie poświęcone higienie, zapobieganiu chorobom, dietetyce i ratownictwu”, także związany z ośrodkiem warszawskim. Pomysłodawcą, wydawcą i redaktorem tego dwutygodnika był Jerzy Brunner, który do współpracy zaprosił zarówno lekarzy, jak i higienistów.

Po tej krótkiej prezentacji wróćmy do myśli przewodniej. W badanych periodykach sprawy jedzenia zajmowały ważne miejsce w toczonych na ich łamach dyskusjach, w kwestiach dotyczących zarówno ogólnych zasad i profilaktyki żywieniowej, skutków nieprawidłowego żywienia, jak i żywienia pewnych grup, określanych współcześnie jako grupy podwyższonego ryzyka żywieniowego (niemowlęta, dzieci i młodzież; kobiety w ciąży oraz w okresie laktacji; niższe warstwy społeczne), a także żywienia chorych oraz higienicznej ochrony produkcji żywności i jej przechowywania. Wydawcy, redaktorzy, autorzy informowali odbiorcę, że w wyniku rozwoju nauk przyrodniczych rozpoczęto badania również w dziedzinie żywienia, stając tym samym w opozycji do dotychczasowych działań opartych wyłącznie na tradycji, zwyczajach, przyzwyczajeniach, a nawet przesądach. Najnowsze zdobycze nauki umożliwiały zatem już wówczas konstruowanie zasad racjonalnego żywienia. Lekarz kierujący swój przekaz do potencjalnego pacjenta starał się wzbudzić jego zaufanie, przekonując, że ich wspólnym celem jest rozwiązanie nękających go problemów zdrowotnych lub zapobieganie wielu z nich, także poprzez zmianę dotychczasowych zwyczajów żywieniowych. W jednym z artykułów pojawia się określenie „higiena dietetyczna” w znaczeniu między innymi „pieczy o zdrowie ciała przez użycie pokarmów i napoi”<sup>9</sup>. Tym, co łączyło badane teksty, było uznanie przez piszących, iż jednym z zasadniczych warunków dobrego stanu zdrowia i funkcjonowania organizmu ludzkiego jest odpowiednie odżywianie. Właściwa dieta, przekonywali, wywiera znaczący wpływ na sprawność fizyczną i umysłową oraz długość życia, jednak ubolewali, że społeczna świadomość tego faktu była niewielka. Autorzy nie ukrywali też, że sami lekarze prezentują zróżnicowane punkty widzenia i wątpliwości co do zasad oraz kryteriów konstruowania racjonalnej diety, a także jej znaczenia dla zdrowia.

Właściwa dieta zdaniem wydawcy „Dziennika Zdrowia dla Wszystkich Stanów” to „prezerwatywa”, czyli środek, „przez który zagrażającej na przyszłość chorobie zapobiec usiłujemy”<sup>10</sup>. Dostrzegając zgubne skutki dotychczasowych praktyk żywieniowych, dowodził:

Przodkowie nasi nie mieli zagranicznych kucharzów [sic!], przez sztucznie przyprawione pokarmy, zdrowie ich trujących; przestawali oni na wodzie, chlebie, owocach i innych prostych i naturalnych pokarmach<sup>11</sup>.

Podkreślając potrzebę opieki lekarskiej, przekonywał: „Obowiązkiem lekarza jest mieć wzgląd na sposób życia każdego z osobna narodu. Tak np. Włochowi radziłbym za pokarm broccoli, Francuzowi marchew z kotletami, Anglikowi pudding, ulubioną

8 Tamże, s. 75–78.

9 *Wstęp do wykładu higieny*, „Zdrowie” 1880, nr 7/8, s. 88.

10 L. Lafontaine, *O używaniu prezerwatywów* [sic!], „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 1, s. 27.

11 Tamże, s.29.



potrawę jego itd. lecz nigdy bym nie śmiał częstować marchwią wytrzymałego Sarmacji mieszkańca”<sup>12</sup>. Lekarz przejął więc rolę swoistego kuchmistrza, który poleca wyłącznie „pokarmy i napoje do utrzymania życia i zdrowia służące”. Opinia ta świadczy dobitnie, że w dyskusjach lekarzy przewijało się przekonanie, iż podstawę wyżywienia ludności w poszczególnych krajach i rejonach świata stanowią produkty, których pozyskiwaniu sprzyjają lokalne warunki klimatyczne. Nie bez znaczenia pozostawały jednak tradycja kulinarna i przyzwyczajenia żywieniowe. Wiele z tych praktyk zdaniem piszących należało zmieniać również w ramach działań profilaktycznych.

Autor artykułu *O żywności*, zamieszczonego w „Przyjacielu Zdrowia”, rozszerzył powyższą myśl historycznie, stwierdzając:

Pokarm, albo jednym słowem żywność jest najpierwszą potrzebą do utrzymania życia. Żywność wpływa na charakter ludzi, na ich obyczaje, na postępek ogólny; pod dobroczynnym jej wpływem ludy dzikie, rozbójnicze, koczujące, pasterskie lub żyjące z myślistwa, przeobraziły się w narody rolnicze, przemysłowe, miłujące nauki i postępek ogólny<sup>13</sup>.

Tym samym wyjaśnił, że ewolucja w sposobie żywienia wyznaczała fundamentalne wydarzenia w dziejach organizacji społeczeństwa. Jeszcze inną kwestią, którą lekarz podjął w swym artykule, było uświadomienie czytelnika, że utrata przez organizm ludzki określonych składników odżywczych może spowodować ujemne dla niego skutki. Przekonywał: „Żywność daje siłę, pomaga wzrostowi, wynagradza każdodziennne straty, które niezastąpione w czasie właściwym, stać się mogą przyczyną różnych chorób, a nawet śmierci”<sup>14</sup>.

Historyczna perspektywa pojawiła się również w kolejnym artykule Lafontaine’a *O najpierwszych przyczynach długo trwających chorób. Niewstrzeźliwość w jedzeniu i piciu*<sup>15</sup>. Punktem wyjścia dla autora stała się popularyzowana przez lekarzy przestroga, że wszelki nadmiar, również w jedzeniu i piciu, jest „rozwiązłością”, a ta z kolei przyczyną tego, iż „nie tylko pojedyncze, ale też kwitnące niszczył narody”, a „starożytny Rzym” jest tego dowodem<sup>16</sup>. Przywołał między innymi słynnego rzymskiego kucharza i organizatora uczt Marka Gawiusza Apicjusza, domniemywanego autora pierwszej rzymskiej książki kucharskiej *O sztuce kulinarnej ksiąg X*, a także cesarza Witeliusza – „potwora równie żarłocznego, co lubiącego przysmaki”. Tekst ten stał się nie tylko okazją do przypomnienia rzymskich zwyczajów żywieniowych; historycznym spojrzeniem na „rozkosze jedzenia”, ale przede wszystkim, jak już wspomniano, ostrzeżeniem przed zgubnymi skutkami w nieumiarkowanym jedzeniu i piciu właśnie. Ta historyczna retrospekcja pozwoliła mu też na stwierdzenie, że „byli ludzie, którzy się utrzymywali samymi tylko roślinami lub samym mlekiem, serwatką, rybami, mięsem”<sup>17</sup>. Owe żywieniowej monotonii Lafontaine jednak nie akceptuje ani nie zaleca, kończąc zdaniem: „mięso połączone z roślinami jest najstosowniejszym dla naszej natury pokarmem i że ludzie, którzy zaniedbali tego mieszania, osobliwszym chorobom

12 L. Lafontaine, *Przedmowa*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 1 [b.n.s.].

13 *O żywności*, „Przyjaciel Zdrowia” 1861, nr 4, s. 2.

14 Tamże.

15 L. Lafontaine, *O prezerwatywach. O najpierwszych przyczynach długo trwających chorób. Niewstrzeźliwość w jedzeniu i piciu*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 6, s. 259–286.

16 Tamże, s. 260.

17 Tamże, s. 267.

byli podlegli”, zupełna bowiem rezygnacja z pokarmów mięsnych „znaczłą w ciebie sprawuje słabość”, a przykładem tego są klasztory<sup>18</sup>.

Pojawiają się też inne ostrzeżenia, na przykład w kwestiach dotyczących ilości spożywanego pokarmu. Padło bowiem stwierdzenie, że człowiek jest w stanie zachować zdrowie, jeśli spożywa taką ilość jedzenia, jaką jego żołądek „znieść” i „strawić może”, a ciało „do ostatek wypróżnić zdoła”. Należy zatem dostosowywać ilość i rodzaj spożywanego pokarmu do trawialności i przyswajalności możliwości konkretnego organizmu. Wiele uwagi poświęcił autor również zaletom spożywania ryb, delikatnych mięs, warzyw i owoców oraz ich wartościom odżywczym w przypadku zarówno chorego, jak i zdrowego organizmu. Można więc z całym przekonaniem stwierdzić, że ówczesna wiedza na temat racjonalnego żywienia wynikała z jednej strony z wiedzy na temat procesów fizjologicznych i potrzeb pokarmowych człowieka, z drugiej zaś już wówczas udokumentowanej badawczo roli żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób. Cytując dzieła głównie pisarzy starożytnych, ale też autorów współczesnych, Lafontaine udowadnia, że poglądy na tematy racjonalnego żywienia (choć nie pada oczywiście to stwierdzenie wprost) zmieniały się na przestrzeni dziejów, zawsze jednak świadomie bądź nie eksponowano potrzebę, jak byśmy to dziś powiedzieli, kontrolowanego spożywania pokarmów.

W badanych tekstach wielokrotnie pojawiała się kwestia edukacji w zakresie świadomego wyboru prawidłowych praktyk żywieniowych, równocześnie jednak padał zarzut, jak już wspomniano, społecznego oporu i braku zainteresowania tymi zagadnieniami. Autor artykułu *Pokarmy w stosunku do ich pożywności i ceny* pisał:

Człowiek, przy wyborze pokarmów rządzi się to już ich ceną, już smakiem lub przyzwyczajeniami, już wreszcie idzie za innymi względami bez żadnej myśli i rozumowania. Bardzo rzadko zdarza się, aby nawet wykształcony człowiek zdawał sobie sprawę, dlaczego tę lub ową potrawę spożywa, nigdzie też przepisy lekarza, nie napotyka na tyle trudności, co w rzeczach pożywienia i diety<sup>19</sup>,

z sarkazmem dodając: „A jednak rolnicy już dawno uczuli potrzebę racjonalnego żywienia inwentarza”<sup>20</sup>.

W tym miejscu warto także przywołać artykuł *O śniadaniu* opublikowany w „Dzienniku Zdrowia dla Wszystkich Stanów”, w którym zawarto bardzo znamienne zdanie: „śniadanie jest to najpierwsze użycie z rana jakiegokolwiek bądź rzeczy, która albo przez rozum, albo przez zmyślność za potrzebną lub przyjemną dla siebie uznajemy”<sup>21</sup>. Autor zaproponował różne propozycje zestawów śniadaniowych, w zależności nie tylko od upodobań i przyzwyczajeń, ale też i dochodów.

Wiele uwagi poświęcono także wspomnianym już grupom podwyższonego ryzyka żywieniowego, a więc niemowlętom i dzieciom, młodzieży, kobietom ciężarnym i w okresie laktacji oraz ubogim warstwom społecznym. W ocenie autorów publikowanych tekstów nieprawidłowa dieta kobiet ciężarnych skutkować mogła powikłaniami zdrowotnymi, przedwczesnym porodem, zatruciami ciążowymi, niedokrwistością i wielu innymi. Wręcz domagano się konsultacji lekarskich dla kobiet, zdaniem lekarzy bowiem każda dieta

18 Tamże.

19 *Pokarmy w stosunku do ich pożywności i ceny*, „Zdrowie” 1879, nr 13, s. 166.

20 Tamże, s. 166.

21 L. Lafontaine, *O śniadaniu*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 2, s. 229–230.

dostosowywana być musiała nie tylko „do konstrukcji ciała brzemiennej”, ale także do dotychczasowych przyzwyczajęń żywieniowych. Te ostatnie nie mogły ulegać gwałtownym zmianom. Najszerzy zakres porad opublikowany został w „Dzienniku Zdrowia dla Wszystkich Stanów” w ramach cyklu „O brzemienności”. Zgodnie z lekarskimi zaleceniami „delikatna dama” nie powinna na przykład „z nagłą twardych i ostrych używać pokarmów, kiedy w innym czasie pokarmem z samych roślin i delikatnymi żyła rosółami”, unikać „irytujących pokarmów”, czyli „wina, korzeni, tłustych rosółów”, przez spożywanie których „powiększa w ciele drażliwość i osłabienie, skupienie się krwi i zepsucie soków”<sup>22</sup>. Uwagi te odnosiły się również do kobiet, „które przez osłabiającą dietę utrzymywały w sobie słabość nerwów, chorobę, były bojaźliwe, łatwo dostawały skurczów, wiele cierpiały z bólów żołądka i niestrawności”<sup>23</sup>. W konkluzji jednak lekarze stwierdzili, że nie ma jednej uniwersalnej diety dla przyszłych matek, jej dobór zaś zależy od wspomnianych powyżej czynników. Zalecali ponadto unikanie lub ograniczanie picia kawy i herbaty, spożywanie solonego, wędzonego mięsa, sera, wyeliminowanie alkoholu, a także dużą ostrożność spożywania ryb.

Autor dostrzegł ponadto różnice w jadłospisach ciężarnych (jak to określił) „dam miejskich” i „wieśniaczek”, a które w jego ocenie wynikały właśnie z pewnych zwyczajów żywieniowych. Dodać jednak należy, że było to spojrzenie dość uproszczone. Redaktor „Dziennika Zdrowia” stwierdził bowiem:

Jeśli ciężarna była przedtem zwyczajną jadać mięso, szkodziłoby jej nagłe zaprzestanie i używanie na to miejsce samych tylko roślinnych pokarmów i zup. Wieśniaczki są zdrowe przy kartoflach i jarzynie, ponieważ są do tego przyzwyczajone; ich stan jest różny od dam miejskich; mają więcej ćwiczenia ciała, więcej używają wolnego powietrza, przez to ciało ich za wpływem żołądka staje się mocniejszym i może takowe trawić pokarmy, które w znacznej ilości zasilają<sup>24</sup>.

Lekarz podkreślał, że jego zadaniem nie jest dawanie kobietom „dietetycznej pokuty”, a jedynie zwrócenie „uwagi na zdrowie”, jej i dziecka<sup>25</sup>.

Inny interesujący wątek pojawiający się w analizowanych wypowiedziach dotyczył przesądów żywieniowych. Autor jednego z artykułów napisał:

Sto kobiet ma żądanie w ciąży jeść zającą. Kiedy potem dziecię zdrowe i dobrze ukształcone przyjdzie na świat, nikt nie pomni na największe nieszczęście, jakiego mógł ten zając narobić. Lecz skoro się przypadkiem wydarzy, że dziecię urodzi się z rozwartą na kształt zajęczy wargą, natychmiast matka rozmyśla, czy w ciąży swojej nie widziała lub nie jadła zającą, albo czy nie postrzegła człowieka z zajęczymi wargami<sup>26</sup>.

Kończy zaś z domieszką humoru: „Bądźcie więc wolne od bojaźni troskliwe damy, niczego bynajmniej o wasz delikatny płód względem znamion lękać się nie macie [...] gdybyście przypadkiem postrzegły mysz, szczura, kuglarza lub srogiego niedźwiedzia”<sup>27</sup>.

Z zagadnieniami żywienia kobiet w ciąży autorzy łączyli temat karmienia piersią, wychodząc z założenia, jak stwierdził jeden z nich wprost, że „każda zdrowa matka, ma

22 Tenże, *O brzemienności. Nagłe odmiany są szkodliwe*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 3, s. 319.

23 Tamże, s. 321.

24 Tenże, *O brzemienności. Szczególna dietetyka dla osób ciężarnych, a naprzód o jedzeniu i piciu*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 6, s. 361.

25 Tenże, *O brzemienności. Nagłe odmiany są szkodliwe...*, s. 324.

26 Tenże, *O brzemienności. O imaginacji kobiet w czasie brzemienności i o znakach urodzenia*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 5, s. 211–212.

27 Tamże, s. 214.

włożony na siebie obowiązek karmienia swojego dziecięcia; tego wymaga przyrodzenie”<sup>28</sup>. Dopuszczając jednak możliwość zatrudniania mamek, szczególnie w przypadkach różnych chorób, szeroko omawiano kryteria ich doboru. Niemniej jednak krytykowana była moda wynajmowania mamek przez „nielitościwe matki”<sup>29</sup>.

W kwestii natomiast starszych dzieci nakazywano traktować odżywianie „jako punkt główny wychowania, przez którego zaniedbanie tyle dzieci, chorób lub śmierci łupem się stanie”<sup>30</sup>. Ta uwaga była punktem wyjścia do zaprezentowania czytelnikom podstawowych zasad żywieniowych owej grupy. O skutkach nieprawidłowej diety, nie tylko dla młodych odbiorców, pisał redaktor „Przyjaciela Zdrowia”: „Gdyby każdy człowiek, dobrze wiedział, że zła lub niewłaściwa żywność wpływa na rozwój licznych cierpień, dolegliwości i chorób, to niezawodnie zmieniłby sposób żywienia swego ciała”<sup>31</sup>. Zdanie to było jednocześnie apelem o konieczność podjęcia, szczególnie wśród ludności robotniczej i chłopskiej, działań uświadamiających, bo to właśnie oni w ocenie lekarzy „często podpadają chorobom i stosunkowo do ogólnej śmiertelności w kraju najkrócej żyją. Przyczyną tej przerażającej śmiertelności ludu wiejskiego jest zła żywność”<sup>32</sup>.

Jednym z działań o charakterze profilaktycznym, a równocześnie filantropijnym stać się miały „obiady garnuszkowe”. Taką akcję zdaniem publicystów należało prowadzić w większych miastach przez sprzedaż po niskiej cenie obiadów przygotowywanych zgodnie z minimalną dawką dziennego zapotrzebowania człowieka. Wydzielane porcje, zbilansowane pod względem energetycznym korzystający zabierali do domów. Organizować należało zatem nie jadłodajnie, lecz kuchnie<sup>33</sup>. Z innych też względów artykuł ten zasługuje na uwagę, przeprowadzona bowiem została w nim bardzo dokładna kalkulacja kosztów zakładania i prowadzenia jadłodajni. Również w artykule *Praktyka lekarska między ludem wiejskim i posłannictwo lekarza ludu* autor nakreślił obraz trudnej sytuacji ludności chłopskiej. Pisząc o niedożywieniu, diagnozował:

Nie ma jak się należy przyrządzonej i potrzebnej, co do ilości i w porę strawy, rzadko używa posilnych, jak mięso pokarmów, którego przemiana z jarzynami, taką w siłach fizycznych przynosi siłę i harmonię<sup>34</sup>.

Natomiast we fragmencie poświęconym głodowi na przednówku stwierdza: „przez cztery miesiące coraz dolegliwszego braku stawy doznając”, chłop „traci cerę, wątłeje i w końcu ulega szkorbutycznym cierpieniom”<sup>35</sup>.

W kolejnym tekście przeprowadzona została analiza porównawcza stanu zdrowia mieszkańców wsi i miast. W kwestii żywieniowej, szczególnie nas interesującej, autor konkluduje: „Ubogi mieszkaniec miasta ma wiele środków do posilniejszego wyżywienia

---

28 Tenże, *O brzemienności. Nikt przeciwko naturze nie wykracza bezkarnie*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 3, s. 331.

29 Tenże, *O brzemienności. Czyli jeśli lepiej przyjąć dla dziecięcia mamkę?*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 4, s. 56.

30 Tenże, *O brzemienności. Jak bez piersi karmić dzieci należy*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 5, s. 204.

31 *O żywności*, „Przyjaciel Zdrowia” 1861, nr 4, s. 2.

32 Tamże, s. 5.

33 *Rozwój myśli o obiadach garnuszkowych*, „Przyjaciel Zdrowia” 1861, nr 7, s. 5.

34 H. Szopowicz, *Praktyka lekarska między ludem wiejskim i posłannictwo lekarza ludu*, „Przyjaciel Zdrowia”, 1862, nr 16, s. 4.

35 Tamże.

siebie i swojej rodziny, chłopek je mięso zaledwie kilka razy do roku”<sup>36</sup>. W następnym zaś jego odcinku, stwierdza z sarkazmem:

nic nie ma dla wieśniaka nieznośniejszego, jak usłyszeć ten wyraz «dieta». Ten człowiek zaleconej mu przez lekarza, gorzej boi się jak ognia<sup>37</sup>.

Bardzo wymowny w swojej treści artykuł, zatytułowany *Słowo w sprawie żywienia ubogich w czasach panującego głodu*, opublikował w „Zdrowiu” Bolesław Lutostański. Autor pisze w nim o zubożeniu ludności w wyniku nieurodzajów, klęsk żywiołowych, a w ich konsekwencji znacznego podrożenia cen żywności. Nie tylko proponuje podjęcie zorganizowanych działań celem „walki z nędzą”, takich jak tworzenie komitetów gromadzących „składki na rozdawnictwo żywności”, ale też przeprowadza analizę potrzeb żywieniowych człowieka, zwracając również uwagę na konieczność bilansowania wartości odżywczych produktów. W tej ostatniej kwestii argumentuje: „dziś wiadomo, że jednostajna żywność, sam chleb lub mięso, choćby w dostatecznej nawet spożyta ilości, nie wystarcza do utrzymania naszego ustroju w zdrowiu i czerstwości”<sup>38</sup>. Szeroko omawia skutki niedożywienia, szczególnie dla niemowląt i dzieci. Proponuje organizowanie zbiorowego dożywiania najuboższych w formie darmowej „cieplej strawy”, konstruuje konkretne jadłospisy, podaje ich wartość odżywczą<sup>39</sup>.

Temat żywienia w konkretnych stanach chorobowych często gościł na łamach badanych periodyków. Dyskusje lekarzy bieżyły dwutorowo – z jednej strony w przypadku wielu schorzeń proponowali dietę jako jeden ze sposobów leczenia z nich lub przyspieszenia procesu powrotu chorego do zdrowia, z drugiej zaś leczenie chorób powstałych na skutek nieprawidłowego żywienia. W wypowiedziach dotyczących pierwszej kwestii przewijała się przede wszystkim myśl, że dobrze odżywiony chory organizm łatwiej radzi sobie z chorobą niż taki, który jest osłabiony przez niedobory pokarmowe<sup>40</sup>. W artykule *O żywności* padła na przykład opinia: „Trzeba żywność stosować do apetytu i niezmyślnego smaku chorego” i „żyć chorego, aby podnosząc siły żywotne, przeciwstawiać opór przeciwko wykończeniu organów”<sup>41</sup>. W drugiej kwestii natomiast autorzy przekonywali, że nazbyt często i chętnie lekarze zalecają w konkretnych chorobach środki medyczne, a przecież w wielu przypadkach „najprostsze przepisy diety, częstokroć byłyby dostatecznymi”<sup>42</sup>, oraz przestrzegali: „na próżno przez lekarstwa usiłujemy naprawić dietetyczne wykroczenia”<sup>43</sup>. Wykazali ponadto, że pomiędzy składem pożywienia a rozwojem chorób istniał ścisły związek, ponieważ nieprawidłowe żywienie należy traktować za czynnik ryzyka ich wystąpienia. Tak więc w profilaktyce wielu chorób dostrzegał ówczesny lekarz dużą

36 *Uwagi higieniczne nad stanem zdrowia mieszkańców wsi i miast*, „Przyjaciół Zdrowia” 1863, nr 25, s. 3.

37 Toż, „Przyjaciół Zdrowia” 1863, nr 26, s. 7.

38 B. Lutostański, *Słowo o sprawie żywienia ubogich w czasach panującego głodu*, „Zdrowie” 1880, nr 3, s. 26.

39 Toż, „Zdrowie” 1880, nr 4, s. 41–43; nr 5, s. 53–54.

40 L. Lafontaine, *O dyecie [sic!] dla chorych*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1802, nr 8, s. 215–228; nr 9, s. 341–357; nr 10, s. 58–68; autor pisał: „Jestem zupełnie przekonany, że lekarze niezliczonym pacjentom mogliby przedłużyć życie i uwolnić ich od dolegliwości, gdyby byli w stanie dostarczenia im dobrych posilających pokarmów”, s. 217.

41 *O żywności*, „Przyjaciół Zdrowia” 1863, nr 30, s. 20.

42 L. Lafontaine, *O prawdziwej wartości sztuki lekarskiej*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 1, s. 14.

43 Tenże, *O brzemienności*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 3, s. 317.

rolę prawidłowego żywienia. Inna jeszcze kwestia zwróciła uwagę piszących. Otóż udowodniali, że symptomy chorób często powiązane są z jedzeniem. W takich przypadkach u chorego może wystąpić: „nadzwyczajny wielki apetyt”, „nadzwyczajne pragnienie” lub „nadzwyczajny niedostatek apetytu”, „niezwyczajny pragnienia niedostatek”, „osobliwsza żądza pewnego pokarmu lub napoju”<sup>44</sup>.

W jakich zatem chorobach proponowano wspomaganie się dietą? W tym zakresie zebrany materiał nie przedstawia się bogato ani zróżnicowanie. Piszący zaprezentowali bowiem rozwiązania żywieniowe w przypadku: suchoty, otyłości, problemów z erekcją u mężczyzn, hemoroidów, przy leczeniu środkami przeczyszczającymi i napotnymi czy też czyszczeniu krwi jako podstawie przy leczeniu wszystkich chorób. Na przykład dla chorych na suchoty zalecano: „żywnych używać pokarmów: mięsa, jaj, mleka i z nich składających się pokarmów”<sup>45</sup>, otyłym radzono „przestawać raczej na warzywach, roślinnych pokarmach, fruktach, chlebie i wodzie, szczególnie używać letkiej wieszczy”<sup>46</sup>, w diecie dla mężczyzn z problemami zaś nakazywano „wstrzegania się rozpalonych, odymających i trudnych do strawienia pokarmów”, a więc „wszystkich korzeni i nimi zaprawnych potraw, rzepy, i niektórych rodzajów kapusty, grochu, soczewicy, bobu”, także „szparagów, cebuli, porów, kleistych, mącznych, zbyt tłustych i ze słoniną gotowanych potraw, wędzonego mięsa, serów”. Proponowano natomiast spożywanie „zup mięsnych różnego rodzaju, chudego, wołowego, cielęcego mięsa, kur, zwierzyny, ptactwa, gołębi, ryb smażonych i gotowanych owoców, letkie [sic!] mleko i pulchne mączne pokarmy, trochę szpinaku, szczawiu, kalafiorów”<sup>47</sup>. Osobom stosującym w leczeniu środki przeczyszczające lekarze zalecali przed ich przyjęciem „dnia poprzedzającego łatwe do strawienia jeść potrawy, trochę cienkiej zupy, miętkie [sic!] warzywo, gotowane frukta i chleb biały, kilka szklanek wody gotowanej z ziołkami lub inny rozrzedzający napój”<sup>48</sup>, natomiast korzystającym ze środków „sprawiających poty” zamiast nich w przypadku bólu mającego swe źródło w przeziębieniu zalecano oprócz lekkich purgansów „używanie chłodzącego napoju, pomiarowanej roślinnej diety”<sup>49</sup>.

Kwestia właściwej diety pojawia się ponadto w przypadku charakterystyki chorych z problemami jelitowymi<sup>50</sup>, podagrą<sup>51</sup>, hemoroidami<sup>52</sup> oraz cierpiących z powodu bólu zębów<sup>53</sup>.

---

44 Tenże, *Kiedy wpadamy w chorobę? I o ich symptomach; jakie są ich poprzedzające znaki oraz o środkach zapobieżenia onym*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 6, s. 287–314.

45 Tenże, *O przyczynach tak często po wielkich miastach panujących suchoty i o środkach ich uniknienia* [sic!], „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 2, s. 158.

46 Tenże, *O przerwatywach. O otyłości*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 3, s. 273.

47 Tenże, *O powołaniu matżeńskim*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 5, s. 241–242.

48 Tenże, *O przerwatywach. Jak i kiedy purgansów używać należy. Dieta w takim razie przestrzegać się mająca*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 5, s. 133.

49 Tenże, *O katarze*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 5, s. 151–166.

50 Tenże, *O środkach ulatwienia naturalnego odchodu*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1802, nr 8, s. 248–255; tenże, *O zatwardzeniach w różnych chorobach*, tamże 1882, nr 10, s. 27–44.

51 Tenże, *O podagrze i łamaniu w kościach*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1802, nr 10, s. 69–83.

52 Tenże, *O hemoroidach*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 4, s. 121–124; nr 5, s. 183–202.

53 Tenże, *O zębach i ich chorobach*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1802, nr 9, s. 292–302.

Co warto podkreślić, zamieszczone zostały też informacje o chorobach zawodowych, między innymi kamieniarzy, garbarzy, rzeźników, szewców, praczek, akuserek, także artystów, oraz o konieczności specjalnego ich odżywiania, związanej ze specyfiką wykonywanego zawodu<sup>54</sup>.

Rozpowszechniane były także zalecenia żywieniowe w związku z porami roku, a więc latem<sup>55</sup>, jesienią<sup>56</sup> i zimą<sup>57</sup>. I tak na przykład w czasie letnich upałów, gdy „ciało za wiele wodnistych utracą soków”:

Pokarmy powinny być chłodzące, kwaskowate, gaszące pragnienie: mleko migdałowe, cytryny, wiśnie, poziomki, serwatka, limoniada [sic!], wiele wody z kremortartari, woda Selterska nieco z winem pomieszana, woda przegotowana z utartym jelenim rogiem lub żółtek od jajka z wodą i cytrynowym zmieszana sokiem<sup>58</sup>.

Skoro wymienione zostały płyny, to i o nich należy wspomnieć, tematycznie bowiem rozszerzają zakres zgromadzonego materiału. Obiektami zainteresowania autorów stała się zarówno nieodzowna do życia woda<sup>59</sup>, jak i mleko<sup>60</sup>, rozpatrywane zarówno ze względu na ich „dobroczynny charakter”, jak i potrzeby higienicznego nad nimi nadzoru. Pisano także o alkoholu<sup>61</sup> i jego skutkach dla zarówno uzależnionego, jak i jego rodziny.

Duże znaczenie dla czytelników zdawały się mieć, zdecydowanie wykraczające poza funkcję informacyjną, artykuły poświęcone fałszowaniu żywności, jej przechowywaniu i konserwacji. W „Przyjacielu Zdrowia” zamieszczony został cykl artykułów *Rozmaite fałszowanie artykułów żywności i napojów i sposoby rozpoznawania*, w ramach którego opublikowano teksty podejmujące ów wątek w kontekście mleka<sup>62</sup>, masła<sup>63</sup>, sera<sup>64</sup>, czekolady<sup>65</sup>, kawy<sup>66</sup>. Rozważaniom towarzyszyła historia dotarcia na europejskie stoły każdego z wymienionych produktów. W zbiorze tym znalazł się także artykuł dotyczący fałszowania mąki<sup>67</sup> oraz alkoholu<sup>68</sup>.

54 Tenże, *O chorobach wszystkich artystów i rzemieślników*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1802, nr 7, s. 115–130; *Dalszy ciąg materii o chorobach wszystkich stanów*, tamże, 1802, nr 8, s. 152–170; *O chorobach wszystkich stanów*, tamże nr 9, s. 372–381; nr 10, s. 116–119; nr 11, s. 132–153.

55 Tenże, *O kanikule, czyli o ciepłe letnim i jego wpływie na życie i zdrowie ludzkie*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 2, s. 153–188.

56 Tenże, *O wpływie pory jesiennej na ciało ludzkie*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 4, s. 98–120.

57 Tenże, *Ogólna dyetetyka [sic!] przyzwoita porze zimowej*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1802, nr 8, s. 131–141.

58 Tenże, *O kanikule...*, s. 178.

59 *O przechowywaniu wody deszczowej na użytek domowego gospodarstwa*, „Przyjaciel Zdrowia” 1861, nr 3, s. 3–8; *O wodzie jako napoju pod względem higieniczno-lekarskim*, tamże, nr 14, s. 5–12.

60 *O różnych gatunkach mleka w chemicznym, lekarskim i ekonomicznym względzie*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 1, s. 112–124; *Mleko i mleczarnie w miastach*, „Zdrowie” 1879, nr 2, s. 13–16, nr 3, s. 28–30; *Mleko jako przenośnik chorób*, tamże, nr 6, s. 76.

61 *Skutki pijaństwa*, „Przyjaciel Zdrowia” 1862, nr 7, s. 15–16; *O piwie pod względem fizjologicznym, higienicznym i medycznym*, tamże, nr 15, s. 11–15; H. Szopowicz, *Praktyka lekarska...*, tamże, nr 16, s. 1–8; *Z dziejów pijaństwa*, tamże, 1878, nr 1, s. 11–12.

62 *Mleko*, „Przyjaciel Zdrowia” 1861, nr 1, s. 9–13.

63 *Masło*, „Przyjaciel Zdrowia” 1861, nr 2, s. 14–16.

64 *O serach*, „Przyjaciel Zdrowia” 1861, nr 4, s. 12–14.

65 *Czekolada [sic!]*, „Przyjaciel Zdrowia” 1861, nr 5, s. 6–9.

66 *O kawie*, „Przyjaciel Zdrowia” 1861, nr 10, s. 7–14.

67 *Zafalszowanie mąki*, „Zdrowie” 1879, nr 4, s. 52.

68 *O zanieczyszczeniu alkoholu*, „Zdrowie” 1879, nr 6, s. 76.

Temat ten kontynuował na łamach „Zdrowia” Aleksander M. Weiberg w artykule *O materiałach spożywczych i ich zafalszowaniu*<sup>69</sup>, pisząc między innymi:

Żadna kategoria oszustw nie wywiera zgubniejszego wpływu na zdrowie ogółu i żadna też nie powinna podlegać surowszej karze, jak zafalszowanie pierwszych potrzeb życia, dokonywane w celu niedogodnego zysku<sup>70</sup>.

Inna jeszcze kwestia winna zwrócić naszą uwagę. Otóż autor postulował, odwołując się do zagranicznych wzorców, o podjęcie przez wyznaczone instytucje zorganizowanych działań zmierzających do ochrony przed „zafalszowaniem pokarmów i napojów”, komisarze targowi zaś powinni mieć obowiązek „dozoru nad materiałami spożywczymi”, także pod względem higienicznym.

Bardzo ważnym aspektem prozdrowotnej działalności XIX-wiecznych lekarzy było popularyzowanie zasad bezpiecznego przechowywania żywności, zarówno w gospodarstwach domowych, jak i miejscach handlowych oraz przetwórnictwie<sup>71</sup>. Jeden z autorów pisał: „Przechowywanie pokarmów tak, aby je na dłuższy czas uchronić od zepsucia jest rzeczą niezmiernie ważną, a fabrykacja różnego rodzaju konserw, nowa, bo dopiero w początku bieżącego wieku narodzona gałąź przemysłu, dostarcza dla wielu państw poważną cyfrę dochodów”<sup>72</sup>. Lekarze zwracali więc uwagę czytelnika na jakość zdrowotną żywności, czyli inaczej jej nieszkodliwość, na którą wpływ miały higieniczno-sanitarne warunki produkcji, przetwórstwa i obrotu handlowego. Opublikowane ponadto zostały artykuły poświęcone grzybom<sup>73</sup> i ostrygom, nie tylko w kontekście ich walorów smakowych i odżywczych, ale przede wszystkim niebezpieczeństw wynikających w przypadku tych pierwszych z ich niezajomości w czasie zbierania, drugich zaś – niewłaściwego przechowywania i przygotowania.

Tematyka żywieniowa w polskich czasopismach popularyzujących wiedzę medyczną oraz higienę zajmowała należyte temu zagadnieniu miejsce i realizowana była w ramach profilaktyki prozdrowotnej. Wszystkie wymienione powyżej artykuły cechował, oprócz poznawczego, jeszcze walor edukacyjny, oczywiście zgodny z ówczesnymi standardami wiedzy akademickiej. Przekazywane za pomocą prasy informacje służyły także – nazwijmy to – celom propagandowym i zapewne w wielu przypadkach humanitarnym. Wszak formułowane były wówczas przez działaczy programy z zakresu higieny oraz medycyny społecznej, uświadamiające zależność potęgi państwa także od stanu zdrowia jego obywateli. Bardzo ważnym aspektem prozdrowotnej działalności XIX-wiecznych lekarzy stało się również wyswobodzenie diety z więzów przesądu i zabobonu oraz ograniczenie pseudolecniczych usług świadczonych przez znachorów. Warunkiem jednak było, by przekaz komponować zrozumiale, przejrzysto i logicznie. I jeszcze jedna uwaga: odbiorcą tych periodyków zapewne nie był prosty mieszkaniec miasta ani wsi – kierowano je zdecydowanie do światlejszej części polskiego społeczeństwa.

69 A.M. Weiberg, *O materiałach spożywczych i ich zafalszowaniu*, „Zdrowie” 1878, nr 6, s. 69–71; nr 7, s. 84–87; nr 8, s. 104–106; nr 9, s. 114–117.

70 Tamże, nr 6, s. 70.

71 *Zepsute mięso*, „Zdrowie” 1879, nr 12, s. 155; *Koszerne rzeźenie drobiu*, tamże, nr 17, s. 214–215; *Przywóz mięsa amerykańskiego*, tamże, nr 19, s. 237–240; *Przemysł rzeźniczy w Ameryce Południowej*, tamże, nr 20, s. 244–247; *Ekstrakt mięsa Liebiega*, tamże, nr 22, s. 273–274.

72 *Konserwowanie jarzyn zielonych i znaczenie takowych dla higieny*, „Zdrowie” 1879, nr 5, s. 63.

73 L. Lafontaine, *Grzyby*, „Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów” 1801, nr 2, s. 254–255.



### Abstrakt

Wiek XIX, zwłaszcza druga połowa, był okresem pomyślnego rozwoju zarówno nauk medycznych, jak i periodyków popularnonaukowych. Pierwsze uprawiano, drugie powoływano zgodnie z pozytywistycznymi i scjentyistycznymi hasłami. Istotna też była sytuacja polityczna ziem polskich i wynikająca z niej konieczność podejmowania społecznych działań w celu podniesienia kultury zdrowotnej oraz sanitarnej wszystkich warstw społecznych. Tematyka żywieniowa w polskich czasopismach popularyzujących wiedzę medyczną, a także higienę („Dziennik Zdrowia dla Wszystkich Stanów”, „Przyjaciel Zdrowia”, „Zdrowie”, „Lekarz”) zajmowała więc należyte temu zagadnieniu miejsce i realizowana była w ramach profilaktyki prozdrowotnej. Adresowane do szerokiego kręgu odbiorców periodyki wpływały na poprawę świadomości zdrowotnej społeczeństwa dzięki propagowaniu i upowszechnianiu między innymi dobrych praktyk żywieniowych, zgodnych z ustaleniami nauki, oraz piętnowały zabobony i szkodliwe gusła. Przejmowały więc formę instytucjonalno-organizacyjną w zakresie edukacji polskiego społeczeństwa w tak ważnym aspekcie codziennej egzystencji człowieka, jakim było i jest żywienie zdrowych oraz chorych.

Autorzy badanych tekstów prezentowali rzeczywiste praktyki żywieniowe, odwoływali się też do zaleceń innych lekarzy, zarówno teoretyków, jak i praktyków – ich teksty odzwierciedlają tym samym ówczesny stan wiedzy medycznej w tym zakresie. Czasopisma te można więc traktować jako obiekt refleksji naukowej, a także jako źródło w badaniach, nie tylko w kategoriach „historii jedzenia”, dziejów dietetyki, ale też polskiej obyczajowości.

**Słowa kluczowe:** prasa, XIX wiek, czasopisma popularnonaukowe, medycyna, higiena, żywienie.

## **“I will lecture on all food and drink necessary for one’s life and health”: dietary dos and don’ts in 19<sup>th</sup> century scientific magazines for the general public**

### Abstract

The 19<sup>th</sup> century was the time of successful development of medicine as well as scientific magazines for the general public. Medicine was practiced, and the magazines were founded according to the positivistic and scientific watchwords. It is crucial to mention the political situation of Polish lands and, as a result, necessity to undertake social actions in order to increase health and sanitary education of all social classes. The dietary themes in Polish magazines for the general public which popularised medical knowledge and hygiene (“A Daily of Health for All Social Classes”, “A Friend of Health”, “Health”, “Doctor”) occupied adequate position and they were engaged within health promotion. The themes were directed to a wide circle of readers, and contributed to the improvement of the society’s health consciousness through popularization of good dietary rules in accordance with science; the themes also condemned superstition and harmful witchcraft. As a result, they were in a way an institutional and organisational unit in terms of educating Polish society in such a crucial aspect of man’s everyday existence as nutrition of healthy and ill people.

The authors of the texts presented genuine dietary practices. They also referred to doctors’ orders (both theoreticians and practitioners). Their articles reflect then the condition of medical

knowledge concerning this matter. Thus, these magazines may be considered both as an object of scientific reflection and a source in research devoted to “the history of eating”, the history of dietetics, but also the Polish customs.

**Key words:** press, the 19<sup>th</sup> century, scientific magazines for general public, medicine, hygiene, nutrition.



## **„O obowiązku człowieka zachowania zdrowia swego” – czasopisma „półuczone” w propagowaniu zasad zdrowego trybu życia<sup>1</sup>**

Cytat zamieszczony w tytule artykułu pochodzi z czasopisma „Polak Patriota”, dwutygodnika warszawskiego ukazującego się nakładem Towarzystwa Uczonych w 1785 roku. Pełny tytuł odredakcyjnego tekstu brzmi *O obowiązku człowieka zachowania zdrowia swego, oraz o przepisach zachowania się w stanie zdrowia i choroby*. Starano się w nim wyjaśnić czytelnikom pojęcia życia, śmierci i choroby. Tę ostatnią definiowano jako „stan między życiem i śmiercią”, gdy organizm spełnia swe funkcje, ale nie czyni tego doskonale<sup>2</sup>. Autor dowodził, że Stwórca nałożył na człowieka obowiązek naturalnego przedłużania życia, utrzymywania go i przywrócenia zdrowia. Stąd pomysł redakcji na zapoznanie czytelników ze sposobami „zachowania się w stanie zdrowia i chorobach”. Artykuł ten rozpoczął cykl tekstów o różnego rodzaju dietach, którym jednak przyświecała myśl między innymi Hipokratesa,

że lepiej grzeszyć przez zbytek pokarmu niż przez niedostatek, ponieważ natura przy zupełnych siłach, które jej dają pokarmy, może sama przez się znieść przyczynę choroby, a gdy jej zbywa na siłach przez odjęcie pokarmu, zostaje [...] w nieczynności<sup>3</sup>.

Terminy „dieta” i „dietetyka”, w znaczeniu prowadzenia zdrowego trybu życia, pojawiły się już w wychodzącym od 1748 roku w Warszawie periodyku „Nowe Wiadomości Ekonomiczne i Uczone”, który powszechnie uznawany jest za pierwsze polskie czasopismo popularnonaukowe, w XVIII wieku nazywane z niemiecka *halbgellerte* czyli „półuczone”. Jego redaktor Wawrzyniec Mitzler de Kolof, lekarz, wydawca i drukarz stał się pionierem w zakresie wydawania pierwszych czasopism „półuczonych” w Polsce. Ustalił on wzór tego typu periodyków, który powielany był przez różnych wydawców aż do 1795 roku. Pisma te odegrały znaczącą rolę w propagowaniu idei oświeceniowych na ziemiach polskich. Według Danuty Hombek w okresie oświecenia ukazywały się 202 tytuły prasowe, z czego 19 należy zaliczyć do czasopism „półuczonych”. Analiza treści wykazała, że w 13 z nich zamieszczone zostały teksty poświęcone tematyce żywienia. Poza wspomnianymi już tytułami „Nowe Wiadomości Ekonomiczne i Uczone” (1758–1761, 1764, 1767) oraz „Polak Patriota” (1785) są też: „Pamiętnik Historyczno-Polityczny” (1782–1792), „Magazyn

---

1 Temat realizowany w ramach grantu Narodowego Centrum Nauki „Polskie czasopiśmiennictwo popularnonaukowe do 1939 roku” (nr 2014/15/B/HS2/01071).

2 *O obowiązku człowieka, zachowania zdrowia swego, oraz o przepisach zachowania się w stanie zdrowia i choroby*, „Polak Patriota” 1785, t. 1, cz. 4, s. 189–193. Zob. też H. Tadeusiewicz, „*Polaka Patriota*” (1785). *Charakterystyka pisma*, „Acta Universitatis Lodzianensis. Folia Librorum” 1995, t. 6, s. 44–45.

3 *O diecie leczącej. (Koniec reguł diety)*, „Polak Patriota” 1785, t. 2, cz. 10, s. 517.

Warszawski” (1784) i „Zabawy Obywatelskie” (1792–1793) wydawane przez Piotra Świtkowskiego; „Biblioteka Fizyko-Ekonomiczna” (1788) i „Dziennik Uniwersalny” (1794) redagowane przez księdza Józefa Mejera, a także „Różne Uwagi Fizyczno-Chyemicznego Warszawskiego Towarzystwa” (1769) Michała Grölla oraz „Uwagi Tygodniowe Warszawskie” (1768–1769) i „Wybór Wiadomości Gospodarskich” (1786–1788) Jana Albertrandiego. Tematyka produkcji żywności i jej spożywania pojawiała się także w periodykach krakowskich: „Monitorze Różnych Ciekawości” (1795) Jana Maja, redagowanym przez Jacka Przybylskiego, „Zbiorze Tygodniowym Wiadomości Uczonych” (1784–1785) Ignacego Grebla, a także w wileńskim dodatku do „Kuriera Litewskiego” – „Wiadomościach Literackich” (1760–1763) Franciszka Paprockiego.

Idea szczęśliwego społeczeństwa, jaka przyświecała wszystkim redaktorom i wydawcom periodyków „półuczonych”, wyrażona została przez Wawrzyńca Mitzlera de Kolofa, według którego „[...] szczęśliwość życia doczesnego na tym zależy, aby człowiek był zdrowym, bogatym, i mądrym”<sup>4</sup>. Realizacja tego życzenia związana była z wykorzystaniem zdobyczy medycyny, ekonomii, filozofii i fizyki. Temu celowi podporządkowana była treść większości czasopism popularyzujących ówczesną wiedzę. Wydawcy czasopism „półuczonych” upatrywali swoich czytelników głównie wśród szlachty, w mniejszym stopniu w środowisku mieszczańskim, co potwierdza analiza list prenumeratorów „Pamiętnika Historyczno-Politycznego” czy „Dziennika Handlowego”. Do nich też kierowano teksty popularyzujące zmiany w produkcji rolnej, hodowli zwierząt, wprowadzanie nowych upraw roślinnych, drzew owocowych i warzyw.

Wizja nowoczesnego rolnictwa w Polsce pojawiała się na łamach przywoływanego tu już „Pamiętnika Historyczno-Politycznego”, „Uwag Tygodniowych Warszawskich” i „Zabaw Obywatelskich”, w których odwołując się do przykładów angielskich, niemieckich czy duńskich, prezentowano najlepsze wzorce i namawiano do ich przenoszenia na grunt polski. W „Uwagach Tygodniowych Warszawskich” czytamy o zakładaniu ogrodów kuchennych i włoskich, sadzeniu nieznanych w Rzeczypospolitej odmian warzyw i owoców, o unowocześnianiu pracy browarów, gorzelnii i młynów. Tworzono wizję nowoczesnego gospodarza i gospodyni, których cechować winna sumienność, pracowitość, sprawiedliwość w stosunku do służby, otwartość na nowe poglądy i wynalazki z zakresu ekonomii, handlu i rolnictwa<sup>5</sup>. Ten idealny obraz życia na wsi polskiej widać zwłaszcza w „Uwagach Tygodniowych Warszawskich”, w których zamieszczano różne teksty dotyczące uprawy roli i pracy w gospodarstwie. Artykuły mają charakter praktyczny i są kierowane zarówno do kobiet, jak i mężczyzn. Szczególnie interesujący wydaje się cykl tekstów pt. *Zabawy gospodarskie w miesiącu...*, gdzie od stycznia do grudnia przypomniano o czynnościach, jakie należy wykonywać w polu, ogrodzie, sadzie, oborze, stajni, przy drobiu, w pszczelniku, a także „około ryb”.

Z tekstów tych dowiadujemy się, że w ogrodach zwanych kuchennymi uprawiano rzodkiew, cebulę, groch, seler, pasternak, pietruszkę, jarmuż, sałatę, bób, karczochy, kalafior, marchew, szczaw, kapustę, melony, dynie, szparagi, ale także zioła: bazylię, cząber i koper włoski, majeranek, angelikę, betonikę, kochlearynę (chrzan). W sadach rosły

4 „Nowe Wiadomości Ekonomiczne i Uczone” 1758, s. nlb. [8–9].

5 *Przydatek do przeszłotygodniowej kartki, o powinnościach zawiadujących dobrami. A oraz opisanie powinności gospodyni na wsi*, „Uwagi Tygodniowe Warszawskie” 1769, nr VI, s. nlb. [1–4].

drzewa owocowe, między innymi wiśnie, brzoskwinie, grusze, jabłonie, śliwy i japońskie nieśpliki, uprawiano także truskawki. W zarybianych stawach hodowano karpie, okonie, leszcze, kielby, łososie, jesiotry, węgorze, ślize, płotki, a także raki. Periodyk wypowiadał się także w kwestii myślistwa, dokładnie określając czas polowań na zwierzęta i ptactwo, z przestrzeganiem ogólnie przyjętych zasad łowieckich. Dziczyzna, zwłaszcza mięso z sarny, jelenia, kaczek, cietrzewi, dzikich gołębi, kuropatw, bażantów i przepiórek, królowała na stołach szlacheckich. Jednak na co dzień jadano głównie drób, mięso wołowe i wieprzowinę. Autorzy tekstów zachęcali czytelników do mało rozpowszechnionej w Polsce hodowli kóz, pisząc o wartościach odżywczych i zdrowotnych mleka koziego<sup>6</sup>.

Obok cyklicznych artykułów pojawiają się także teksty poradnicze o różnych sposobach magazynowania owoców i warzyw przez okres zimy. Jeden z numerów poświęcony został przechowywaniu rozmaitych płodów rolnych, żeby do następnych zbiorów były smaczne i świeże<sup>7</sup>. Znane były metody przetrzymywania jabłek i gruszek w suchych i chłodnych pomieszczeniach – spizarniach, oraz suszenie owoców, szczególnie śliwek, dlatego czytelnikom proponowano nowe sposoby ich konserwowania. Należało do nich na przykład moczenie śliwek w roztopionym wosku i przechowywanie ich w otrębach. Cytryny zawinięte w bibułę zalecano trzymać w zbożu lub w przykrytych naczyniach glinianych lub cynowych<sup>8</sup>.

Warzywa, takie jak kapusta, marchew, rzepa, pietruszka czy pasternak, radzono przechowywać w dołach ogrodowych pod warunkiem, że ziemia nie będzie zbyt mokra. W zimowym jadalospisie uwzględniano także kiszoną kapustę i ogórki oraz marynowane pączki nasturcji, które zastępowały zagraniczne kapary<sup>9</sup>.

W omawianym periodykach zajmowano się również metodami przetrzymywania mięsa, podstawowego produktu żywienia. Nawet w poważnym krakowskim piśmie „Zbiór Tygodniowy Wiadomości Uczonych” Przybylskiego znalazł się artykuł na ten temat. W tekście, będącym przedrukiem z pisma francuskiego, proponowano nową metodę konserwowania mięsa, które do tej pory przechowane było głównie dzięki wysokiemu zasoleniu, wędzeniu lub moczeniu w oliwie. W sprawę zaangażowana została Francuska Akademia Nauk, która nadzorowała prace badawcze chemika Cazaleta, twórcy nowej metody konserwowania mięsa w galarecie z wygotowanych kości. Ten popularny w Europie sposób wykorzystywany przede wszystkim przez żołnierzy i marynarzy, autor polecał także ludności cywilnej<sup>10</sup>.

Szczególną rolę w polskim żywieniu odgrywał miód, toteż zasadom obchodzenia się z pszczołami poświęcono wiele tekstów w omawianych pismach. W wileńskich „Wiadomościach Literackich” pisano o życiu pszczół, organizacji pracy w ulu, zbierania pyłku, produkcji miodu i wosku pszczelego, sposobach jego podbierania<sup>11</sup>. Podobna tematyka

6 *O osobliwym pożytku chowania kóz dla pewnych okolic w Polsce*, „Różne Uwagi Fizyczno-Chymicznego Warszawskiego Towarzystwa” 1769, t. 1, cz. 2, s. 45–46.

7 *O sposobach zachowywania w całości owoców wszelakich przez zimę całą aż do następnego lata*, „Uwagi Tygodniowe Warszawskie” 1769, nr 42, s. nlb. [1–6].

8 Tamże, s. nlb. [4–6].

9 Tamże, s. nlb. [2–3].

10 *Sposób najużyteczniejszy konserwowania na długi czas mięsa*, „Zbiór Tygodniowy Wiadomości Uczonych” 1784, kwartał 4, nr 5, s. 68–73.

11 [O pszczołach] „Wiadomości Literackie” 1760, nr 29; tamże [o pszczołach], nr 30. Zob. też *O wydoskonaleniu gospodarstwa przez pomnożenie wosku i miodu*, „Uwagi Tygodniowe Warszawskie”, nr 50,

pojawiała się w „Magazynie Warszawskim”<sup>12</sup> i w „Pamiętniku Historyczno-Politycznym” Piotra Świtkowskiego<sup>13</sup>. Wiedza o wartościach odżywczych i zdrowotnych zarówno miodu, jak i wosku była powszechnie znana, stąd autorzy ograniczali się tylko do stwierdzenia:

Miód na wiosnę zebrany jest lepszy niż letni, a ten lepszy jest niż jesienny. Miód młodych pszczoł daleko jest przedniejszy niż starych. Jakie zaś używanie jest miodu i wosku wiadomo jest wszystkim<sup>14</sup>.

Obfitość produktów żywnościowych i trunków oraz gościnność polskiej szlachty niewątpliwie odzwierciedla się w osławionej tradycji wspólnego biesiadowania i wpisana jest w kulturę sarmacką. Organizowanie wystawnych bali, uczt, przyjęć, polowań i kuligów towarzyszyło wszelkim uroczystościom rodzinnym, spotkaniom towarzyskim, było także nieodzownym elementem życia politycznego. Skutki nadmiernego spożywania tłustego jedzenia i nadużywania napojów alkoholowych dostrzeżono także na łamach omawianych tu periodyków. Na ogół, zgodnie z tym co zapoczątkował Mitzler de Kolof, w periodykach „półuczonych” występowało przeciwko tej tradycji, piętnowano „pijaństwo i obżarstwo polskiej szlachty”. Najczęściej poruszano tę tematykę przy okazji artykułów o tematyce zdrowotnej, w których rozprawiano się z pokutującymi wśród społeczeństwa mitami o konieczności tłustego jedzenia i zdrowotnych właściwościach napojów alkoholowych. W pismach „półuczonych” szukano sposobu przekazania treści w formie zrozumiałej dla wszystkich, ciało ludzkie porównywano do „najdoskonalszej maszyny, która według wszystkich przepisów nauki budowlanej jest wydoskonalona”<sup>15</sup>. Idąc tym tokiem myślenia, namawiano czytelników do dbania o jej elementy poprzez prowadzenia zdrowego trybu życia i zachowania umiarkowania w jedzeniu i picciu. Przestrzeganie diety i zachowanie higieny ciała stanowiły podstawowe normy, które usiłowano wpajać swoim czytelnikom.

Zasady zdrowego żywienia piętnujące „obżarstwo i pijaństwo”, które często były przyczyną różnych chorób, sformułowano między innymi w „Nowych Wiadomościach Ekonomicznych i Uczonych”, „Polaku Patriocie”, „Zabawach Obywatelskich”, „Wiadomościach Literackich”. Pojawiły się w nich teksty o różnego rodzaju dietach zróżnicowanych co do wieku, temperamentu, płci, pór roku, panującego klimatu. Szeroko omówiono zasady diety leczącej i diety „zachowującej od chorób”, na które ówczesne społeczeństwo było ustawicznie narażone<sup>16</sup>. W „Zabawach Obywatelskich” zamieszczono dwuczęściowy tekst *Katechizm czyli naukę zdrowia*, z którego czytelnik dowiaduje się o podstawowych zasadach, jakich należy przestrzegać w czasie choroby i rekonwalescencji. Na gorączkę zalecano picie dużej ilości zimnej wody i wietrzenie pomieszczeń. Przestrzegano także

s. nlb. [1–8]; *Kontynuacja o wydoskonaleniu gospodarstwa przez pomnożenie wosku i miodu*, tamże, nr 51, s. nlb. [1–8].

12 O sposobach robienia dobrego miodu, „Magazyn Warszawski” 1784, cz. 1, s. 183–186

13 *O używaniu miodu zamiast cukru*, „Pamiętnik Historyczno-Polityczno-Ekonomiczny” 1789, cz. 1 (styczeń), s. 98.

14 *Koniec o wydoskonaleniu gospodarstwa, przez pomnożenie wosku i miodu*, „Uwagi Tygodniowe Warszawskie” 1769, nr 52, s. nlb. [8].

15 W. Mitzler de Kolof, *O porządnym i sztucznym ułożeniu ciała człowieka w powszechności*, „Nowe Wiadomości Ekonomiczne i Uczone” 1758, t. 1, cz. 2, s. 74.

16 *Przepisy zachowania się w stanie bądź zdrowia bądź choroby, czyli reguły diety*, „Polak Patriota” 1785, t. 1, cz. 6, s. 282–291; *Kontynuacja reguł diety*, tamże, t. 2, cz. 8, s. 374–383; *O rzeczach ścigających się do życia i zdrowia ludzkiego. O diecie leczącej (koniec reguł diety)*, tamże, cz. 9, s. 515–527; *Rozprawa czyli dysertacja na czym się wspiera dobre zdrowie*, tamże, cz. 12, s. 621–630.

przed podawaniem choremu gorącej przegotowanej wody i dużej ilości herbaty, ale przede wszystkim zabraniano picia piwa, wina, wódki i kawy. Wbrew panującej opinii autorzy ostrzegali przed przekarmianiem chorego, tłumacząc to zmuszaniem osłabionego organizmu do dodatkowego obciążenia procesem trawienia. Generalnie zalecano post, przypominano kilkakrotnie, że „od głodu nie tak prędko się umiera”. Jednocześnie jednak redaktorzy informowali, że stosowanie głódówek może doprowadzić do wycieńczenia organizmu, a nawet śmierci. Podczas choroby polecano głównie lekkostrawne posiłki z maślanką, kwaśnym mlekiem, delikatny kleik jęczmienny lub owsiany, zaprawiany octem lub sokiem cytrynowym, jedzenie gotowanych, suszonych i świeżych, dojrzałych, soczystych owoców, takich jak poziomki, wiśnie, winogrona. Panowała ogólna zasada, że choremu pomaga wszystko, co chłodne<sup>17</sup>. Według „Zabaw Obywatelskich” w chorobie nie powinno się spożywać mięsa, rosołu, masła, jaj, ciężkich potraw z mąki ani chleba z zakalce. Stąd w proponowanych dietach zalecano ograniczenie konsumpcji mięsa, zwłaszcza tłustego, na rzecz spożycia większej ilości ryb, warzyw i owoców. Sugerowano także picie wody, która reguluje procesy trawienne<sup>18</sup>.

Ten sam temat podjęty został w „Wiadomościach Literackich”, gdzie również przestrzegano przed obfitymi posiłkami. Radzono nie obciążać żołądka dużą ilością pokarmu, zalecano częstsze posiłki, ale w mniejszych ilościach. W periodyku sformułowano także zasady zdrowego trybu życia, sugerowano uzależnienie ilości pożywienia od wykonywanej pracy, wstawanie od stołu z lekkim uczuciem głodu, zwiększenie ilości snu i jedzenia w zimie, a zmniejszenie w lecie. Skłaniano czytelników do stosowania postu w razie niedyspozycji żołądkowych oraz przynajmniej raz w tygodniu unikania wieczerzy. Zasady zdrowego żywienia dla człowieka średniego wieku przewidywały spożywanie dwóch posiłków dziennie, przy tym koniecznie śniadania i obiadu albo wieczerzy. Zalecano zczywanie posiłku „od potraw strawniejszych, żołądek miękczących i wolnym czyniących”<sup>19</sup>.

W wileńskich „Wiadomościach Literackich” ukazało się kilka tekstów dotyczących kwestii żywieniowych i zdrowego trybu życia. Pismo to jako jedno z nielicznych czasopism „półuczonych” zamieszczało teksty oryginalne, rzadko odwołując się do czasopism zagranicznych, stąd jest zdecydowanie lepszym odzwierciedleniem gustów i zwyczajów żywieniowych polskiego społeczeństwa. W jednym z artykułów dokonano podziału pokarmów na dobre i złe oraz mocne i słabe<sup>20</sup>. Za dobry uważano ten „[...] który łącno się trawi, mocno tuczy, dobrze posila, a cały prawie w krew się obraca”. Z kolei pokarmy mocne to te, które „dobrze tuczają, ale więcej ciepła do trawienia potrzebują”, a słabe łatwo się trawi, ale są mało energetyczne i nie dają człowiekowi siły do pracy ani działania. Biorąc pod uwagę te założenia, autor poleca czytelnikom pszenicę, najbardziej tuczającą i przez to zdrową. Powstaje z niej chleb oraz inne gotowane i pieczone potrawy dobrze przyswajalne przez wszystkich, niezależnie od wieku. Można ją łączyć z innymi potrawami bez szkody dla ich wartości i smaku. Dopiero w drugiej kolejności wyróżnia się żyto i na końcu jęczmień, z którego chleb jest mało posilny i tuczający. Autorzy wypowiadają się też w kwestii wartości ryżu, informując, że jest on mocno tuczający, zwłaszcza na mleku

17 *Katechizm czyli nauka zdrowia*, „Zabawy Obywatelskie” 1792, nr 2, s. 89–112.

18 *Katechizm czyli nauka zdrowia (dokończenie)*, „Zabawy Obywatelskie” 1792, nr 3, s. 182–187.

19 „Wiadomości Literackie” 1760, nr 28, s. nlb. [3–4].

20 Tamże, nr 26, s. nlb. [1–4].



gotowany, i nie psuje się prędko, ale jest ciężkostrawny i często spożywany powoduje kłopoty gastryczne. Przestrzega się też czytelników przed spożywaniem bobu, grochu i soczewicy jako ciężkostrawnych i rozdymających. Ta ostatnia według pisma „oczom szkodzi, krew gęstą czyni, melancholicy powinni się jej strzec”<sup>21</sup>.

Pismo zabiera także głos w kwestii wartości odżywczych warzyw, zalecając ich spożywanie głównie w postaci gotowanej. Preferuje buraki, czosnek, rzodkiew, cebulę, pasternak, sałatę, szpinak. W artykule dokładnie podano ich walory zdrowotne, jednocześnie przypominając, że nie każdy może je jeść. Ostrzega się przed nadmiernym spożyciem kapusty, która jest „niestrawna, mało posilna, sny pomieszane sprawuje i wzrok tępi”. Natomiast poleca się ją do jedzenia gotowaną, najlepiej z tłustym mięsem i grzybami. Artykuły te pisane są przez polskich autorów, ale na podstawie zagranicznych wydawnictw periodycznych, książek naukowych, poradników i encyklopedii, których tytuły podawane są w przypisach<sup>22</sup>.

W czasopiśmie „półuczonych” wiele miejsca poświęcano napojom, które nawet próbowano dość oryginalnie zdefiniować:

[...] jest to rzecz jaka wilgotna zastępująca miejsce ubywające w rzeczach żyjących wilgotności, pragnienie uśmierniająca, która przez ciasne dziurki, tłuste i grubsze cząstki przemyka, potrawy w żołądku rozтворя, gotuje, topi i zapaleniu tłustości ku posileniu ciała służącej przeszkadza<sup>23</sup>.

W tekstach wyróżniano różne napoje, między innymi wodę, wino, piwo, miód, jabłcznik, gruszczenik, jagodnik. Za najlepszą dla zdrowia uznawano wodę. Pisano: „najlepsza jest gdy czysta i przezroczysta, ani zapachu nie ma, prędko się grzeje i stygnie, lekka, potrawy warzy”. Polecano zwłaszcza wodę źródlaną i rzeczną, ale ta druga musiała się „odstać, aby brud nieco osiadł”. Ostrzegano przed powszechnie używaną wodą deszczową, która pomimo że w lecie jest lekka, może być brudna, prędko się psuje i może być przyczyną zatrucia. Informowano, że woda studzienna przy długotrwałych opadach może być zanieczyszczona z powodu braku zadaszeń studni. Zalecano ostrożność przy korzystaniu z wody stojącej i bagnistej, z roztopionego lodu i śniegu, będącej często przyczyną wielu chorób, np. febry. W podsumowaniu zaznaczono jednak wyraźnie, że każda woda jest bezpieczna do picia pod warunkiem jej zagotowania, dlatego że „surowość traci i lekkość nabywa”<sup>24</sup>. Autorzy w picciu nieprzepracowanej wody widzieli przyczynę częstych epidemii, które w XVIII wieku nawiedzały Rzeczypospolitą<sup>25</sup>.

Do sprawy spożywania różnych napojów alkoholowych wracano wielokrotnie we wszystkich przywoływanych tu tytułach. Przestrzegano, co prawda, przed nadmiernym piciem, ale często poruszano sprawy produkcji piwa, wina, miodu i gorzałki. Proces warzenia piwa w Polsce był kilkakrotnie krytykowany na łamach kilku czasopism XVIII-wiecznych. Za najlepsze uważano piwo czeskie i angielskie, przestrzegano przed niemieckim zawierającym wiele niepotrzebnych dodatków<sup>26</sup>. W „Wyborze Wiadomości Gospodarskich” pisano:

21 Tamże, s. nlb. [3–4].

22 Tamże.

23 Tamże, nr 26, s. nlb. [1].

24 Tamże, s. nlb. [2].

25 B. Baranowski, *Życie codzienne małego miasteczka w XVII i XVIII wieku*, Warszawa 1975, s. 245–247l.

26 *O warzeniu piwa w Czechach*, „Monitor Różnych Ciekawości” 1795, t. 3, cz. 14, s. 90–109.

piwowarstwo w Anglii jest kunsztem, który ma pewne swoje maksymy i reguły, gdy w innych krajach nie jest czym innym jak tylko podłym rzemiosłem, które samym prostym ludziom, nic więcej jak tylko przejętą pospolitą robotą około piwa nieumiejącym zostawiają<sup>27</sup>.

Przedstawiając dokładnie krok po kroku proces warzenia piwa, autor wskazywał, że w Anglii używają tylko najlepszych gatunków chmielu, a w browarach zatrudniają specjalistów znających doskonale swój fach. Podkreślał, jak dużą rolę przywiązuje się tam do rodzaju chmielu, zawsze wybierając jego najlepsze gatunki, a w browarach zatrudnia się specjalistów doskonale znających swoje rzemiosło<sup>28</sup>. Ceniono także kunszt piwowarski w Czechach, zalecano korzystanie z tych wzorców i sprowadzenie chmielu czeskiego, lepszego gatunkowo od polskiego<sup>29</sup>. Przestrzegano jednak przed nadużywaniem piwa, zwłaszcza ludziom chorującym na nerki. W „Wiadomościach Literackich” czytamy: „Pиво napój dobry, z pszenicy posilniejszy, niż z jęczmienia, młody niezdrówy, osobliwie na kamień chorującym szkodzi”<sup>30</sup>.

Mimo dużej popularności piwa w Rzeczypospolitej, za powszechny trunkę uważano jednak wina, bo jak pisano, „są smaczne, mają zapach, kolor i istotę”. Doceniano także ich walory zdrowotne, zarówno słodkich, jak i wytrawnych, które jak powszechnie uważano, „dobrze posilają, pomagają na płuca i gardło, zwalczają niestrawność, słabiej niż inne głowę zaprzatają”. Dostrzegano jednak problemy wynikające z ich nadużywania, bowiem „żółć jednak sprawują, zatkanie śledziony i wątroby”<sup>31</sup>. Ciekawie także klasyfikowano wina znane w Polsce: na niezbyt doceniane białe, czarne – pospolicie słodkawe, żółte i czerwone. Trunki te, dzielono także na cienkie i tłuste. Powoływano się na opinie Galena, Hipokratesa i Dioskoridesa, którzy chwalili wina tłuste, które „dobrze i prędko posilają, odwilżają, zagrzewają, dobrą cerę dają, dobre trawienie, oddychanie, sen, żywość i wesołość”. Powielano także znaną zasadę, że dzieciom do 8. roku życia nie należy podawać wina, a potem do 20. roku życia przestrzegać zasad jego odpowiedniego rozcieńczenia i dawkowania<sup>32</sup>. We wszystkich jednak tekstach powoływano się na mądrą maksymę, że „wino na rozweselenie stworzone, a nie na pijaństwo”.

W „Wiadomościach Literackich” pisano też o miodach pitnych, chwalać piękną tradycję ich produkcji w Polsce, ale również i przy tym napoju alkoholowym przestrzegano przed jego nadużywaniem, przypominając:

Miód pospolicie bardziej grzeje i suszy niż wino, osobliwie gdy będzie korzenny. Jednak łatwo w żółć się obraca, a przeto cholerycznym szkodzi<sup>33</sup>.

O produkcji alkoholu czytamy także w czasopiśmie „Biblioteka Fizyko-Ekonomiczna”, w którym opisano zasady nowego sposobu klarowania i zaprawiania wina, poprawiania jego smaku oraz naprawy win spleśniałych. Podawano w nim także sposoby podrabiania zwyczajnego wina polskiego, aby nabrały smaku francuskich szlachetnych trunków.

27 *Ogólne wiadomości o piwowarstwie angielskim*, „Wybór Wiadomości Gospodarskich” 1786, t. 1, nr 3, s. 233–234.

28 Tamże, s. 233–238.

29 *O warzeniu piwa w Czechach...*, s. 92.

30 „Wiadomości Literackie” 1760, nr 27, s. nlb. [3–4].

31 Tamże.

32 Tamże, s. nlb. [3].

33 Tamże, s. nlb. [1–2].

W piśmie znajdujemy nawet przepis na *kirschwaser*, czyli wiśniową brandy, bardzo popularną w krajach niemieckich<sup>34</sup>.

Niewiele natomiast pisano na temat nowych napojów sprowadzanych do Rzeczypospolitej z zagranicy, czyli herbacie, czekoladzie i kawie. W „Polaku Patriocie”, opierając się na zaleceniach „sławnego medyka”, przestrzegano czytelników przed kawą. Twierdzono, że jej picie „odejmuje apetyt, pozbawia snu, zapala krew i przykłada się mocno do zepsucia pierwszej naszej sprężyny”<sup>35</sup>. O picciu kawy i herbaty oraz delectowaniu się czekoladą wspomniano tylko mimochodem, nie poświęcając temu tematowi większej uwagi, co może dziwić, dlatego że zwyczaj picia kawy, czekolady i w mniejszym stopniu herbaty był już rozpowszechniony na ziemiach polskich<sup>36</sup>. Zwolennicy kawy starali się przekonać społeczeństwo Rzeczypospolitej do jej picia, upatrując w tym możliwość ograniczenia spożywania napojów alkoholowych, tak dalece rozpowszechnionych nie tylko wśród mężczyzn, ale także kobiet i dzieci. Zwyczaj picia kawy popularyzowano między innymi na łamach „Monitora”<sup>37</sup>. Czasopisma „półuczone” nie wypowiedziały się w kwestii herbaty, XVIII-wieczna medycyna przestrzegła jednak przed picciem dużej ilości gorących napojów jako szkodliwych dla zdrowia. Z kolei czekolada, najdroższa z używek przeznaczona była na stoły magnackie, bogatej szlachty i zamożnego mieszczaństwa, szybko z napoju stała się ulubionym deserem elit<sup>38</sup>.

Czasopisma „półuczone” nie zawsze dokładnie odzwierciedlały stan współczesnej praktyki i życia codziennego. Artykuły oparte przeważnie na wyjątkowych osiągnięciach w danej dziedzinie, pełne zapożyczeń z dzieł obcych, daleko odbiegały od polskiej rzeczywistości. Osiemnastowieczna literatura rolnicza, podobnie jak ówczesne czasopisma ekonomiczne wyprzedzały stan faktyczny. Świtkowski na kartach zarówno „Wyboru Wiadomości Gospodarskich”, jak i „Pamiętnika Historyczno-Politycznego” propagował nowy system rolny, nie omijając ani jednego z czynników wpływających na zmianę dotychczasowego systemu gospodarowania<sup>39</sup>, ale konserwatyzm szlachty polskiej w zakresie gospodarki rolnej był ogólnie znany. Podnosił go nie tylko Świtkowski, ale także Mitzler de Kolof, Piotr Dufour czy inni anonimowi autorzy tekstów zamieszczonych w periodykach „półuczonych”. Nie ma więc pewności co do tego, że wszystkie wymienione owoce, warzywa i zioła uprawiano na dworach szlacheckich, a proponowane zalecenia w zakresie zdrowego żywienia były rzeczywiście przyjmowane przez czytelników tych pism. Należy pamiętać, że ich podstawowym celem było popularyzowanie ówczesnej wiedzy naukowej, również i w tych dziedzinach, które miały bezpośredni lub pośredni

34 *Nowy sposób sklarowania wina. Wypis z listu pisanego do JP D. Entrepenera generalnego do tłoczenia wina*, „Biblioteka Fizyko-Ekonomiczna” 1788, cz. 4, s. 95–98; *Sposób doświadczony zaprawiania wina, ażeby z najnikczemniejszego gruntu były w guście jak najlepszym i smaku najprzedniejszego*, tamże, s. 98–100; *Sposoby doświadczone nadania winom zwyczajnym smaku małmazji, muszkateli, alikantu i cherefu*, tamże, s. 106–107; *Sposób robienia prawdziwej wody wiśniowej KirschWaser zwanej [wiśniowa brandy]*, tamże, s. 61–63.

35 *Zdanie sławnego medyka, o kawie, i niebezpiecznych smutnych jej skutkach*, „Polak Patriota” 1785, t. 3, cz. XVIII, s. 984–995.

36 Zob. szerzej: E. Wendland, *Kawa, herbata i czekolada. Nowe napoje w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej – ich wpływ na życie codzienne*, Toruń 2008.

37 Tamże, s. 134–138.

38 Tamże, s. 157–158.

39 I. Homola-Skańska, „Pamiętnik Historyczno-Polityczny” Piotra Świtkowskiego 1782–1792, Kraków 1960, s. 47.

wpływ na społeczeństwo Rzeczypospolitej XVIII wieku. Często propozycje te pozostawały w sferze pobożnych życzeń jej wydawców i redaktorów, stąd nie należy ich traktować jako odzwierciedlenie stanu faktycznego ówczesnej rzeczywistości, ale podejmowanie prób przenoszenia na grunt polski wiedzy naukowej, popularyzowanej w europejskich czasopiśmie, w celu podniesienia poziomu życia społeczeństwa. Trudno oprzeć się wrażeniu, że czasopisma „półuczne” wyprzedziły swój czas. Nowatorskie treści propagujące zasady zdrowego odżywiania, ograniczenie w jedzeniu i piciu, ruch na świeżym powietrzu nie spowodowały rewolucji w życiu obywatela XVIII-wiecznej Rzeczypospolitej, ale świadczą o tym, że budziły już wówczas żywe zainteresowanie bardziej światłych obywateli, świadomych koniecznych zmian w tej dziedzinie życia.

### **Abstrakt**

Tradycja biesiadowania wpisana była w kulturę sarmacką. Organizowanie wystawnych bali, uczt, przyjęć, polowań i kuligów towarzyszyło wszelkim uroczystościom rodzinnym, spotkaniom towarzyskim; było nieodzownym elementem życia politycznego. Skutki nadmiernego spożywania tłustego jedzenia i picia alkoholu dostrzeżono już w XVIII wieku. W polskich czasopiśmie „półuczonych” (m.in. „Nowe Wiadomości Ekonomiczne i Uczone”, „Polak Patriota”) formułowano zasady zdrowego żywienia, piętnowano „obżarstwo i pijaństwo”, namawiano do ograniczeń w konsumpcji mięsa na rzecz spożycia większej ilości ryb, warzyw i owoców. Przestrzegano przed picciem dużej ilości wódki, wina, piwa, a także kawy. Jednocześnie redaktorzy informowali, że stosowanie głódówek może doprowadzić do wycieńczenia organizmu, a nawet śmierci. W czasopiśmie pojawiały się diety z rozróżnieniem na płeć, pory roku, klimat, adresowane do ludzi zdrowych i chorych. W prosty i jasny sposób tłumaczono wpływ zdrowego żywienia na prawidłowe funkcjonowanie organizmu ludzkiego i przedłużenie życia.

**Słowa kluczowe:** czasopisma „półuczne”, czasopisma popularnonaukowe, popularyzacja nauki, Polska XVIII wiek, biesiadowanie.

## **“On man’s necessity to protect his life” – half-academic magazines on popularization of healthy lifestyle rules**

### **Abstract**

The tradition of feasting was popular among Polish nobility. One of the essential elements of political life, family celebrations and social gatherings was organizing lavish balls, feasts, parties, hunting trips and sleigh rides. As early as in the 18th century the results of eating fat food and drinking alcohol were observed. Polish “half-academic” magazines (for example “Latest News of Economy and Academia”, “A Polish Patriot”) formulated the rules for a healthy life, denounced “gluttony and drunkenness”, and encouraged people to limit the amount of meat, at the same time encouraging to consume more fish, vegetables and fruit instead. The authors warned their readers against excessive vodka, wine, beer and coffee drinking. At the same time the editors wrote that hunger strikes may lead to exhaustion and even death. The magazines published diets for certain genders, seasons or climate. They were aimed both at the people in the pink of health and

the suffering ones. The impact of healthy eating on proper functioning of human body and life expectancy was explained in an accessible and clear way.

**Key words:** half-academic magazines, popularisation of science, Poland in 18<sup>th</sup> century, feasting.

Renata M. Zając

Uniwersytet Pedagogiczny im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie

## Promocja zdrowego odżywiania w polskich czasopismach popularnonaukowych dwudziestolecia międzywojennego<sup>1</sup>

W czasie I wojny światowej pojawiły się problemy związane z żywieniem żołnierzy i ludności cywilnej, co wraz z odkryciem witamin w 1912 roku spowodowało szybki rozwój nauki o żywieniu w latach 1918–1939. Prace badawcze prowadzone głównie w Niemczech<sup>2</sup>, Anglii i Stanach Zjednoczonych dotyczyły witamin, składników mineralnych, pierwiastków i szybkiego przyrostu młodych zwierząt<sup>3</sup>.

W Polsce dwudziestolecia międzywojennego czynniki rządowe i społeczne przywiązywały dużą wagę do zagadnienia wyżywienia narodu zarówno ze względów naukowych, patriotycznych, jak i gospodarczych. W czasopismach medycznych o charakterze popularnonaukowym pojawiało się coraz więcej artykułów omawiających zagadnienia żywienia i gotowania zdrowych potraw. Ich autorzy, pisząc o przyczynach zainteresowania tą tematyką, poruszali także kwestię wzrostu tempa życia w porównaniu z XIX wiekiem, które wpływało na szybsze zużywanie sił fizycznych i psychicznych jednostki. Zadaniem racjonalnego odżywiania było zatem utrzymać je jak najdłużej w dobrej kondycji, toteż w pismach propagowano zasady dietetyki, czyli nauki o odżywianiu człowieka zdrowego i chorego.

W artykule analizie poddano periodyki popularyzujące wiedzę z zakresu nauk medycznych i wytypowano cztery tytuły, w których najczęściej pojawiały się materiały dotyczące żywienia. „Przyjaciel Zdrowia Ludu” (1919–1921), wydawany przez Ministerstwo Zdrowia Publicznego w Warszawie, a redagowany przez Bronisława Kaczorowskiego, popularyzował medycynę, higienę oraz dietetykę wśród rzemieślników, robotników miejskich i mieszkańców wsi. „Dla Zdrowia” (1934–1939) ukazywał się w Warszawie i początkowo redagował go lekarz, kierownik Higieny Pracy w Ministerstwie Opieki Społecznej – Gustaw Raciązek. Od numeru czwartego, który się ukazał w 1934 roku, wydawcą został lekarz Edmund Herold, który w 1935 roku przejął także obowiązki redaktora prowadzącego. Miesięcznik był poświęcony racjonalizacji odżywiania, wychowaniu fizycznemu oraz walce z chorobami społecznymi i znachorstwem. „Nasze Zdrowie” (1938–1939) wydawane w Warszawie przez Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych na Wypadek Choroby powołano do życia, by związać ubezpieczonych z towarzystwem oraz popularyzować

---

1 Artykuł powstał w ramach projektu badawczego „Polskie czasopiśmiennictwo popularnonaukowe do 1939 roku”, finansowanego przez Narodowe Centrum Nauki (2014/15/B/HS2/01071).

2 S. Krauze, *Czem się żywimy? Cz. I*, „Dla Zdrowia” 1936, nr 5, s. 5–6.

3 K.J. Carpenter, *A short history of nutritional science: Part 3 (1912–1944)*, „Journal of Nutrition” 2001, vol. 133, no 10, s. 3031.

wiedzę z zakresu medycyny<sup>4</sup>. Dwumiesięcznik redagował lekarz Konrad Bagdach. „Życie i Zdrowie” (1939) ukazujące się w Warszawie popularyzowało szeroką wiedzę z zakresu nauk medycznych i promowało zachowania prozdrowotne. Redaktorem naczelnym był najpierw lekarz Henryk Buzek, a od numeru piątego Jan Turoń, o którym nie odnaleziono bliższych informacji.

Tematyka czasopiśmiennictwa popularnonaukowego w latach 1918–1939 była do tej pory najczęściej poruszana kontekstowo. Problematykę rozwoju polskich czasopism medycznych w latach międzywojennych opracowała Magdalena Paciorek<sup>5</sup>, która skupiła swoją uwagę na propagowaniu zasad higieny. Historię rozwoju czasopiśmiennictwa popularnonaukowego w Polsce nakreśliła autorka niniejszego artykułu w monografii<sup>6</sup>. Artykuł jest fragmentem syntetycznych badań nad polskimi czasopismami popularnonaukowymi ukazującymi się do 1939 roku, prowadzonych na Uniwersytecie Pedagogicznym w Krakowie.

Treść analizowanych materiałów została podzielona na pięć grup tematycznych zatytułowanych: 1. Ogólne zasady żywienia; 2. Składniki odżywcze; 3. Żywienie kobiet w ciąży i karmiących oraz żywienie dzieci; 4. Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób; 5. Produkty spożywcze, fałszowanie żywności.

## Ogólne zasady żywienia

Autorzy artykułów w czasopismach popularyzujących nauki medyczne tłumaczyli czytelnikom ogólne zasady żywienia, zwracając uwagę na to, że „żywienie należy poczytywać za coś bardzo ważnego, za obowiązek względem własnej osoby”<sup>7</sup>. Podkreślali przy tym, że prawidłowe żywienie to nie tylko właściwy dobór produktów pod względem odżywczym i smakowym, oparty na podstawach naukowych, lecz również sztuka przygotowywania potraw pod względem estetycznym. W periodyku „Dla Zdrowia” pisano: „Posiłki winny być źródłem przyjemności i zadowolenia; dlatego też potrawy winny być podane i przyrządzone zgodnie ze zwyczajem, smakiem i stanowiskiem społecznym”<sup>8</sup>.

Badania naukowe intensywnie rozwijane od połowy XIX wieku wykazały, że monotonne lub zbyt obfite pożywienie prowadziło do chorób i „zmniejszenia lub zaniku sił twórczych człowieka”<sup>9</sup>, co zdaniem piszących było groźne dla przyszłości narodu. Z tego powodu nawoływali oni do urozmaiconej diety i wprowadzania krótkotrwałych zmian w odżywianiu. Radzili na przykład „dietyę jarską przeplatać surówką, dietyę wykwintną zmieniać na pokarmy proste”<sup>10</sup>. Często zalecali dietyę lekkostrawną i przypominali, że „nadmiar jednego ze składników może być również szkodliwy jak i brak jego”<sup>11</sup>.

4 *Od Wydawnictwa* „Nasze Zdrowie” 1938, nr 1, s. 1.

5 M. Paciorek, *Problematyka rozwoju polskiego czasopiśmiennictwa medycznego w latach międzywojennych ze szczególnym uwzględnieniem prasy higienicznej*, „Medycyna Nowożytna” 2006, z. 1–2, s. 93–124.

6 R.M. Zając, *Czasopisma popularnonaukowe w Polsce w latach 1945–1989*, Kraków 2016, s. 219.

7 N.S. *Podstawy współczesnej dietetyki. Cz. VIII*, „Dla Zdrowia” 1937, nr 5, s. 23.

8 Tamże, s. 23.

9 K. Chołoniewska, *Rola kobiety wobec nowych problemów odżywiania*, „Dla Zdrowia” 1934, nr 4, s. 21.

10 „Surówką” nazywano dietyę złożoną wyłącznie z surowych warzyw i owoców. Zob. A. Tarnawski, *O hartowaniu starych i wątłych ludzi*, „Nasze Zdrowie” 1938, nr 1, s. 2.

11 *Co jeść?*, „Nasze Zdrowie” 1939, nr 2, s. 28.

Wbrew ogólnie panującemu wówczas przekonaniu, że obfite jedzenie było dobre dla człowieka, lekarze przekonywali, że najlepiej jest spożywać niewiele, ale zdrowe i pożywne pokarmy, w regularnych odstępach czasu, dobrze je gryząc, jedząc powoli i spokojnie<sup>12</sup>. Redakcja miesięcznika „Nasze Zdrowie” radziła: „jedzenie dobrze przeżute jest smaczniejsze i strawniejsze. Podczas posiłku wody lepiej nie pić – raczej parę szklanek w ciągu dnia pomiędzy posiłkami”<sup>13</sup>. Badania japońskich naukowców opublikowane w 2012 roku udowodniły, że „szybkie spożywanie pożywienia znacząco zwiększa ryzyko powstawania nadwagi i otyłości”<sup>14</sup>. Co do picia płynów w czasie posiłków, to wielu lekarzy nadal przestrzega przed rozcieńczaniem kwasów żołądkowych w trakcie jedzenia<sup>15</sup>.

Autorzy artykułów, twierdząc, że objadanie było już zwyczajem, wskazywali na powiedzenie: „na pożeraczy ludzie się nie rodzą tylko wychowują”<sup>16</sup>. Przestrzegali matki przed podawaniem krzyczącym dzieciom smoczka lub czegoś do jedzenia, by się uspokoiły, oraz przed obiecywaniem słodyczy w nagrodę za dobre zachowanie. Chcącym nieco schudnąć redakcja „Naszego Zdrowia” doradzała w następujący sposób: „ograniczenie ilości jedła nie znaczy bynajmniej potrzeby głodzenia się – polega przede wszystkim na unikaniu potraw mącznych, słodyczy i tłuszczów, jako pokarmów najbardziej odżywczych”<sup>17</sup>. Lekarz z Warszawy zalecał spożywanie trzech posiłków dziennie, twierdząc, że „jest to najbardziej prawidłowy sposób odżywiania”<sup>18</sup>. Dla porównania, obecny postęp badań spowodował, że eksperci Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie zalecają od 2016 roku regularne spożywanie czterech–pięciu posiłków co trzy–cztery godziny<sup>19</sup>.

W materiałach dotyczących odżywiania często pojawiał się temat dobroczynnego działania mleka, które uważano za nieodzowne w ówczesnej diecie z powodu jego wartości odżywczych<sup>20</sup>. Popularyzując wiedzę na temat mleka, wskazywano między innymi doświadczenia Corry’ego Manna, który w 1921 roku zastosował u uczniów kurację pokrzywową, maślaną i mleczną. Grupa odżywiająca się codziennie mlekiem uzyskała najlepsze wyniki<sup>21</sup>. Podjęta w czasopiśmie akcja zachęcająca do picia mleka i podawania go dzieciom była konieczna z powodu zbyt małego jego spożywania. Jan Nusbaum w „Życiu i Zdrowiu” pisał:

Znam robotnicze rodziny, gdzie nie daje się dzieciom ani kropli mleka, za to wiele filiżanek kawy, chociaż nie trzeba nawet udowadniać szkodliwości tego obcego napoju. [...] Zastępowanie mleka

12 A. Klęsk, *Mylne zapatrywanie na kwestję odżywiania*, „Dla Zdrowia” 1935, nr 4–5, s. 4–5.

13 *Co czynić żeby być zdrowym i długo żyć: czternaście przepisów zdrowotnych*, „Nasze Zdrowie” 1938, nr 2, s. 41.

14 S. Biegańska-Hensoldt, *Tempo spożywania posiłków a choroby sercowo-naczyniowe*, [online] <http://ptd.org.pl/artykuly/tempo-spozywania-posilkow-choroby-sercowo-naczyniowe> [dostęp: 12.07.2017].

15 *Popijać czy nie popijać w trakcie posiłku. Lekarze są w tej kwestii bardzo stanowczy*, [online] <http://natemat.pl/196181,pijesz-w-trakcie-i-po-jedzeniu-lekarz-tlumaczy-dlaczego-nie-powinienes-tego-robic> [dostęp: 12.07.2017].

16 *Nasza kuchnia*, „Życie i Zdrowie” 1939, nr 2, s. 14.

17 *Otyłość*, „Nasze Zdrowie” 1938, nr 4, s. 102.

18 N.S. *Podstawy współczesnej dietetyki. Cz. VIII*, „Dla Zdrowia” 1937, nr 5, s. 22.

19 Instytut Zdrowego Żywienia, *Zasady zdrowego żywienia: związane z Piramidą Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej*, [online] <http://www.izz.waw.pl/attachments/article/555/Piramida%20IZZ%202.pdf> [dostęp: 12.07.2017].

20 *Co czynić żeby być zdrowym i długo żyć...*, s. 41.

21 H.C. Corry Mann, *Diets for boys during the school age*, London 1926.



kawą w odżywianiu dzieci, to po prostu skazywanie ich na głodowanie, i co jeszcze gorsza, czyni je podatnymi na wszelkie choroby zakaźne, które tak srożą się wśród dorosłych<sup>22</sup>.

Inny autor oprócz znacznej zawartości środków odżywczych podkreślał także wartości lecznicze mleka jako odtrutki i lekarstwa w chorobach żołądka, wątroby, nerek i serca<sup>23</sup>.

## Składniki odżywcze

Dietetyka dzieliła pokarmy na siedem grup: białka, tłuszcze, węglowodany, sole, wodę, przyprawy i używki oraz witaminy<sup>24</sup>. Ustalono, że woda i białko odbudowywały tkanki i umożliwiały rozwój organizmu, natomiast tłuszcze i węglowodany wytwarzały potrzebne organizmowi siłę i ciepło. Ilość ciepła, które powstawało przy spalaniu pokarmów, mierzono wówczas ciepłostkami – „Jedna ciepłostka (kaloria) to ilość ciepła, która jest niezbędna, aby podnieść temperaturę jednego kilograma wody o jeden stopień”<sup>25</sup>.

Jak w 1934 roku zapewniała popularyzatorka zdrowego odżywiania Kamilla Chołoniewska, badania wykazały, że „najcenniejsze jest białko zwierzęce, zawarte w mleku, serze, mięsie, po niem wymienić należy białko ziemniaków i ryżu, a najmniej cenne jest białko owoców strączkowych, szpinaku i kukurydzy”<sup>26</sup>. Obecne metody obliczania wartości odżywczej białek wykazały, że najlepsze jest białko zawarte w jajach kurzych, mleku kobiety, mleku krowim i wieprzowinie<sup>27</sup>.

Wiedza o tłuszczach i węglowodanach mówiła, że mogły się one wzajemnie w żywieniu zastępować, nie były jednak równoznaczne, ponieważ tłuszcze były bardziej pożywne. Węglowodany (zawarte w pokarmach mącznych) zajmowały naczelne miejsce w produktach pochodzenia roślinnego<sup>28</sup>. Zalecano dzienną dawkę w ilości 56 gramów tłuszczu i 500 gramów węglowodanów<sup>29</sup>.

Pisząc o zapotrzebowaniu organizmu na wodę, twierdzono, że niektóre potrawy roślinne, takie jak gotowane ziemniaki, chleb i mięso, wymagają dużego wydzielania śliny. Zalecano zatem picie napojów podczas jedzenia tych potraw, by zapobiec utracie wody wskutek wydzielania śliny<sup>30</sup>, a także dlatego że wpływają one dobrze na samopoczucie i nastrój: „Radość i nastrój spokojny stanowią przyprawę dla niewyszukanego obiadu”<sup>31</sup>. Doradzano picie wody mineralnej bez gazu. W celu usunięcia gazu ze szklanki polecano dolanie wina lub koniaku<sup>32</sup>. Przypomnijmy, że obecnie Instytut Żywności i Żywienia zaleca picie półtora litra wody dziennie<sup>33</sup>. Autor znany jedynie z inicjałów N.S. wspominał o trwającym wówczas sporze dotyczącym napojów alkoholowych.

22 J. Nusbaum, *Ważność wyboru pokarmów*, „Życie i Zdrowie” 1939, nr 3, s. 11.

23 H.W. Schmidt, *Mleko jako środek leczniczy*, „Życie i Zdrowie” 1939, nr 5, s. 6.

24 N.S. *Podstawy współczesnej dietetyki. Cz. I*, „Dla Zdrowia” 1936, nr 10, s. 1–6.

25 Tamże, s. 5.

26 K. Chołoniewska, *Rola kobiety wobec nowych problemów odżywiania*, „Dla Zdrowia” 1934, nr 4, s. 23.

27 *Żywność człowieka: podstawy nauki o żywieniu*, t. 1, red. J. Gawęcki, Warszawa, 2012, s. 215–216.

28 *Nasza kuchnia*, „Życie i Zdrowie” 1939, nr 5, s. 13.

29 *Nasze pokarmy*, „Przyjaciel Zdrowia Ludu” 1919, nr 5, s. 60.

30 N.S. *Podstawy współczesnej dietetyki. Cz. III*, „Dla Zdrowia” 1936, nr 12, s. 8–9.

31 Tenże, *Podstawy współczesnej dietetyki. Cz. IV*, „Dla Zdrowia” 1937, nr 1, s. 9.

32 Tenże, *Podstawy współczesnej dietetyki. Cz. XIII*, „Dla Zdrowia” 1937, nr 11, s. 20.

33 Instytut Żywności i Żywienia, *Zasady zdrowego...*, [online] <http://www.izz.waw.pl/attachments/article/555/Piramida%20IZZ%202.pdf> [dostęp: 12.07.2017].

Jedni uważali, iż są niezbędne, a inni – że są trucizną. Sami lekarze uważali za niewątpliwe tylko to, że „napoje alkoholowe wzmagają radość życia, pobudzają apetyt i chęć do jedzenia, wreszcie powiększają siłę trawienną i ruchową żołądka. Wynika stąd, iż w małych ilościach bezsprzecznie mogą służyć jako substancja smakowa, korzystna dla odżywiania”<sup>34</sup>.

Badania naukowe wykazały, że dla prawidłowego funkcjonowania konieczne było dostarczanie organizmowi soli mineralnych i witamin. Zalecano 8 gramów dziennego spożycia soli kuchennej oraz małe ilości fosforanów, soli żelaza, manganu i innych.

Witaminy, zwane również życianami, odkryte dopiero co w 1912 roku przez Kazimierza Funka, stanowiły w latach 30. ubiegłego wieku zagadkę. Uważano, że są to „ciała znajdujące się w pokarmach pochodzenia roślinnego, o budowie chemicznej jeszcze dokładnie niewyjaśnionej”<sup>35</sup>. Odróżniano witaminy A, B, C, D, E, H i K, których niedobór wywoływał liczne choroby. Przy czym Alfred Galewski uważał, że rodzaj żeński nazwy „witamina” był błędny, ponieważ końcówka „amina” sugerowała występowanie szczególnego połączenia azotu z wodorem, o charakterze zasadowym, które występowało jedynie w witaminie B. W całym artykule więc konsekwentnie stosował nazwę rodzaju męskiego „witamin”<sup>36</sup>.

W czasopismach popularyzujących nauki medyczne informowano społeczeństwo o ważnym działaniu witamin i wskazywano produkty, które zawierały najwięcej z nich. Zalecano też na przykład łączenie zespołu fosforo-wapniowego z witaminą D, by zapobiegać objawom zmęczenia, senności i obniżenia nastroju w czasie wyczerpanej pracy fizycznej lub umysłowej<sup>37</sup>. Ta rada była zgodna z obecną wiedzą, że witamina D zwiększa wchłanianie wapnia i fosforu z przewodu pokarmowego oraz wyrównuje nieprawidłowy stosunek wapnia do fosforu w organizmie<sup>38</sup>. Autorzy artykułów zwracali przy tym uwagę, że nie należy zażywać preparatów witaminowych i leczyć się ekstraktami witamin, bo nie zastąpią one naturalnych składników pożywienia. Skłonności ówczesnego społeczeństwa do zajadania się tabletkami obrazuje fragment artykułu:

Przy każdym postępie na polu medycyny handlowcy zaraz czyhają, aby zarobić na doświadczeniach poczynionych przez uczonych. [...] Kiedy zaczęto podkreślać jak ważną rolę odgrywają sole mineralne w pożywieniu, zaraz pokazała się w handlu ogromna ilość różnych preparatów, które każdemu obiecywały wyleczenie i zdrowie. Naiwność ludu nie ma granic i dziś z tym samym zapałem rozchwytywane są różne preparaty, które niby to mają odbudować organizm, wzmocnić go i uodpornić; tak chce kłamliwa propaganda<sup>39</sup>.

## Żywność kobiet w ciąży i karmiących oraz żywność dzieci

Osobne miejsce w periodykach popularnonaukowych miały materiały poświęcone odżywianiu matek i dzieci, ponieważ było to ważne zagadnienie społeczne. Błędy w tym

34 N.S. *Podstawy współczesnej dietyki. Cz. XII*, „Dla Zdrowia” 1937, nr 10, s. 14.

35 Tenże, *Podstawy współczesnej dietyki. Cz. I...*, s. 3.

36 A. Galewski, *Kilka słów o witaminach*, „Dla Zdrowia” 1937, nr 11, s. 11.

37 R.P., *Znaczenie witamin dla ustroju*, „Dla Zdrowia” 1935, nr 2, s. 27.

38 *Witamina D – właściwości, niedobór*, [online] <https://portal.abczdrowie.pl/witamina-d> [dostęp: 12.07.2017].

39 G. Ramon, *Gdzie znaleźć witaminy?*, „Życie i Zdrowie” 1939, nr 3, s. 13.

zakresie powodowały wysoką śmiertelność dzieci, co wpływało negatywnie na rozwój społeczeństwa. Do lat 30. XX wieku w Polsce co piąte niemowlę umierało z powodu złego żywienia<sup>40</sup>, toteż lekarze i społecznicy przywiązywali dużą wagę do popularyzacji wiedzy z tego zakresu. Poglądy na odżywianie się kobiet w ciąży i matek karmiących były podobne do obecnych. Karmiące mogły jeść wszystkie pokarmy, najlepiej lekkostrawne, zwłaszcza owoce, warzywa, nabiał, miód. Zabraniano jedynie spożywania ostrych używek, wieprzowiny, słodczy, alkoholu<sup>41</sup> i napominano: „jakiż to będzie pokarm dla dziecięcia, jeżeli matka karmiąca z niemowlęciem na ręce, zamiast swojską gospodę ze zdrową strawą polską – otrze się o wstrętny szynk z cuchnącą gorzałką”<sup>42</sup>. Autor obszernego artykułu polecał także:

celem zabezpieczenia dziecka karmionego piersią przed ewentualnym wystąpieniem krzywicy, nie wystarcza naświetlać matkę promieniami pozafiołkowymi, lecz konieczne jest podawanie matce w pożywieniu czynnej ergosteryny. W Ameryce matki karmiące otrzymują przez cały okres karmienia tran<sup>43</sup>.

Wiele miejsca poświęcano niedożywieniu dzieci, jego objawom, przyczynom, przeciwdziałaniu oraz zapobieganiu. Lekarz mieszkający w Sydney uczulał rodziców, by zgłosić się do specjalisty natychmiast po zauważeniu pierwszych symptomów niedożywienia i oprócz właściwego żywienia „ustanowić dokładny podział dnia, odpowiedni wiekowi. Czas zabawy, pracy, posiłków, odpoczynku i spania musi być dokładnie uregulowany. Jeżeli lekarz stwierdzi schorzenia migdałów, napuchłe gruczoły lub zepsute zęby, wtedy rodzice nie śmia ociągać się z leczeniem tychże”<sup>44</sup>.

Wszyscy autorzy, pomimo trendu odchodzenia od karmienia piersią w Kanadzie, Stanach Zjednoczonych i niektórych krajach zachodnich<sup>45</sup>, jako naczelną zasadę zalecali wyłączne karmienie niemowlęcia mlekiem matki przez sześć do siedmiu pierwszych miesięcy życia. Karmienie piersią w Polsce nadal było postrzegane jako naturalny obowiązek matki, a w razie problemów z pokarmem zwiększony dostęp do gotowych mieszanek i sterylizowanego mleka krowiego sprawił, że w dwudziestoleciu międzywojennym zmniejszał się popyt na usługi mamek<sup>46</sup>. Obecne badania naukowe wskazują, że była to właściwa droga, dlatego że mleko matki jest najbardziej właściwym pokarmem dla noworodków i niemowląt, a aktualnie obowiązujące wytyczne organizacji, takich jak WHO (World Health Organization), UNICEF (United Nations International Children’s Emergency Fund), AAP (Amerykańskiej Akademii Pediatrycznej) zalecają wyłączne karmienie piersią przez pierwszych sześć miesięcy życia<sup>47</sup>. Coraz częściej w porównaniu z XIX wiekiem w zaleceniach odstępowano od karmienia w nocy<sup>48</sup>, tłumacząc to unikaniem przekarmiania,

40 A.K. *Odżywianie niemowląt i dzieci w miesiącach letnich. Cz. I*, „Dla Zdrowia” 1936, nr 5, s. 20.

41 A.K. *Odżywianie niemowląt i dzieci w miesiącach letnich Cz. II*, „Dla Zdrowia” 1936, nr 6, s. 17.

42 J. Cadarski, *Mleko*, „Przyjaciel Zdrowia Ludu” 1919, nr 6, s. 1.

43 J. Sulkes, *O racjonalnem odżywianiu niemowląt i matych dzieci. Cz. I*, „Dla Zdrowia” 1935, nr 11, s. 8.

44 C.W. Harrison, *Racjonalne odżywianie dzieci*, „Życie i Zdrowie” 1939, nr 3, s. 9.

45 S. Silska, *Ewolucja poglądów na żywienie niemowląt w XIX i XX wieku: praca na stopień doktora nauk medycznych*, Poznań, 2013, [online] <http://www.wbc.poznan.pl/dlibra/doccontent?id=304349> [dostęp: 12.07.2017], s. 47.

46 Tamże, s. 65.

47 *Żywienie człowieka: zdrowego i chorego*, t. 2, red. M. Grzymisławski, J. Gawęcki, Warszawa 2012, s. 16.

48 S. Silska, *Ewolucja poglądów...*, s. 44.

i zalecano regularne karmienie niemowlęcia co trzy godziny w ciągu dnia, „a nie ile razy zapłacz”<sup>49</sup>. W celach profilaktycznych i leczniczych w szóstym lub siódmym miesiącu zalecano wprowadzenie jednego dania bezmlecznego<sup>50</sup>. Tłumaczono, że karmienie piersią dłużej niż rok szkodziło matce i nie służyło dziecku. Po stopniowym odstawieniu od piersi dziecko otrzymywało mleko krowie, później jeden posiłek z papki z sucharów lub mąki. Następnie można było podawać jarzyny w postaci przetartej, sok z pomarańczy, wiśni i śliwek, a pod koniec drugiego roku życia podawano mięso. W kontekście obecnej popularności mleka koziego interesująca jest ówczesna opinia o podawaniu go dzieciom, co często czyniono na wsiach i w małych miasteczkach. „Mleko kozie jest ubogie w witaminy i wywołuje u dzieci przy dłuższym podawaniu anemię. Mleko kozie zawiera stosunkowo więcej tłuszczu od mleka krowiego, tem samem jest trudniej strawne dla młodych niemowląt”<sup>51</sup>.

W celu uprzystępnienia rodzicom wiedzy medycznej na temat rozwoju dzieci oraz ich odżywiania używano przenośni i obrazowych porównań. Ilustracją jest fragment artykułu dotyczącego racjonalnego odżywiania:

Spożywany przez dziecko pokarm jest jego dochodem. Jedna część tych dochodów musi być zużyta dla bezpośrednich potrzeb organizmu, druga dla energii i czynności, a trzecia jest rezerwą dla budowy składników, które zapewniają rozwój dziecku<sup>52</sup>.

Podkreślano, że dziecko powinno jadać regularnie i powoli, a wszyscy członkowie rodziny również winni stosować tę zasadę: „Do jedzenia trzeba mieć czas, aby móc pożywić dobrze pożuć. Trzeba pamiętać o tym, że żołądek nie ma zębów”<sup>53</sup>. W czasopiśmie przeznaczonym głównie dla ludności wiejskiej o tytule „Przyjaciel Zdrowia Ludu” napominano, by nie karmić dzieci wódką, ponieważ

Już dzisiaj mniej widać tego, co dawniej bywało, że baba przysła do karczmy, sama piła gorzałkę i dzieciakowi dawała odrobinę. Wielu pijaków zawdzięcza swą wadę rodzicom którzy ich w dzieciństwie odrobiną wódki poili<sup>54</sup>.

Interesujące były zapytania na spożywanie jajek przez dzieci i młodzież:

Dla dzieci jaja zastąpią mleko, zwłaszcza w razie niestrawności (rozbite z kleikiem), jednak nie należy dawać za dużo na raz i za często. [...] Dla młodzieży jest to pokarm mniej stosowny, gdyż burzy krew i rozbudza namiętności<sup>55</sup>.

## Żywność w profilaktyce i leczeniu chorób

Kolejną grupę tematyczną stanowiły artykuły omawiające żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób. Czytelników uświadamiano, że:

doniosłe zadanie leczenia, poza dążeniem humanitarnym, polega na tym aby sprawić choremu uczucie zadowolenia. [...] Chory z przyjemnością spostrzega, gdy otoczenie troszczy się o niego

49 A.K. *Odżywianie niemowląt i dzieci w miesiącach letnich. Cz. I*, „Dla Zdrowia” 1936, nr 5, s. 20.

50 J. Sulkes, *O racjonalnym odżywianiu niemowląt i małych dzieci. Cz. II*, „Dla Zdrowia” 1935, nr 12, s. 14.

51 Tenże, *O racjonalnym odżywianiu niemowląt i małych dzieci. Cz. I*, „Dla Zdrowia” 1935, nr 11, s. 11.

52 C.W. Harrison, *Racjonalne odżywianie dzieci...*, s. 9.

53 Tamże, s. 10.

54 *Jak wychowywać dzieci na zdrowych i silnych ludzi: żywienie dzieci*, „Przyjaciel Zdrowia Ludu” 1920, nr 1–2, s. 6–7.

55 *Nasza kuchnia*, „Życie i Zdrowie” 1939, nr 7, s. 14.

i chce mu sprawić przyjemność. Bardziej cierpliwie znosi wówczas swą chorobę. [...] W ten sposób poprawia się nastrój chorego i odporność, co znacznie pomaga lekarzowi w walce z chorobą<sup>56</sup>.

Zadaniem odżywiania w chorobie według poglądów autora było zatem często poprawienie apetytu – „Stąd też jest rzeczą celową podawanie chorym różnych potraw wyszukanych i wina, oczywiście zgodnie ze wskazówkami lekarza”<sup>57</sup>. W kolejnej części artykułu pojawia się stwierdzenie, że:

obecnie prawie wszystkim chorym daje się wino czerwone lub białe w celu pobudzenia. Mocniejsze wina i koniak stosuje się jedynie w razie istotnej potrzeby, lecz w niektórych stanach osłabienia są one niezbędne. Stanowią one najskuteczniejsze środki w zapaści i przy osłabieniu nerwowym. [...] Niektórzy chorzy chętnie jedzą barszcz lub zupy z wina i piwa<sup>58</sup>.

Lekarz Alfred Klęsk z Krakowa tłumaczył czytelnikom „Dla Zdrowia”, że dietetyka potrafiła już leczyć „fermentację w kiszkach”, „niedokrwistość”, „gruźlicę kostną i gruczołową” oraz choroby serca i musieli się na niej znać już nie tylko lekarze, ale także właściciele zakładów leczniczych i pensjonatów<sup>59</sup>. W profilaktyce chorób serca podkreślano, że:

aby mieć prawidłowo funkcjonujący mięsień sercowy należy wystrzegać się wszelkich nadużyć niezmiernie szkodliwych jak: trunków, mocnej czarnej kawy, tytoniu, wysiłków fizycznych i umysłowych. Życie człowieka musi płynąć regularnie i spokojnie, aby serce nie ulegało wyczerpaniu<sup>60</sup>.

W chorobach serca zalecano dietę węglowodanową z niewielką ilością białka i tłuszczów<sup>61</sup>. Największe trudności w leczeniu dietą nastęrczały w omawianym okresie przypadki wrzodu żołądka, toteż w pismach popularnonaukowych podawano tylko ogólne zasady żywienia w tej chorobie<sup>62</sup>. W lżejszych przypadkach żółtaczki i chorób wątroby uważano, że spożywanie masła i oliwy wpływało pomyślnie na przebieg choroby<sup>63</sup>. Interesująca jest informacja, że usiłowano stworzyć taką dietę, która wpłynęłaby na skład chemiczny żółci i zapobiegała tworzeniu się kamieni. Jednak niczego nie zdołano osiągnąć<sup>64</sup>. Piszący o odżywianiu chorych na gruźlicę zalecali dietę mieszaną „zawierającą dostateczne ilości białka, tłuszczów, wodorów węgla, soli i witamin, które łącznie dają odpowiednią ilość ciepłostek, przekraczającą nieco zapotrzebowanie człowieka zupełnie zdrowego”<sup>65</sup>. Chorym osłabionym i wyniszczonym zalecano podawanie „oprócz zwykłej normy wymienionej diety nadto jeszcze małe ilości wysokoku w postaci wina grzanego, herbaty z koniakiem”<sup>66</sup>.

Rozpowszechnioną chorobą była dna (artretyzm), której przyczyn dopatrywano się w uwarunkowaniach genetycznych, w nadużywaniu alkoholu, w zatruciu ołowiem lub w „żarłoczności”, a szczególnie w nadmiernym konsumowaniu mięsa<sup>67</sup>. W celu poprawy stanu chorego zalecano unikanie potraw marynowanych, konserwowanych, mocnej

56 N.S. *Podstawy współczesnej dietetyki*. Cz. XV, „Dla Zdrowia” 1938, nr 1, s. 12.

57 Tamże, s. 13.

58 N.S. *Podstawy współczesnej dietetyki*. Cz. XVI, „Dla Zdrowia” 1938, nr 2, s. 16.

59 A. Klęsk, *Kuchnia dietetyczna*, „Dla Zdrowia” 1935, nr 7, s. 8–9.

60 L. Conradi, *Jak zachować zdrowe serce?*, „Życie i Zdrowie” 1939, nr 3, s. 7.

61 A. Galewski, *Dietetyka chorób sercowych*, „Dla Zdrowia” 1937, nr 10, s. 10–14.

62 N.S. *Podstawy współczesnej dietetyki*. Cz. XVIII, „Dla Zdrowia” 1938, nr 5, s. 23–24.

63 Tenże, *Podstawy współczesnej dietetyki*. Cz. XIX, „Dla Zdrowia” 1938, nr 6, s. 13–14.

64 Tamże, s. 14.

65 S. Wąsowicz, *Odżywianie w gruźlicy*, „Dla Zdrowia” 1934, nr 1, s. 19.

66 Tamże, s. 20.

67 W. Iwanowicz, *Dna*, „Dla Zdrowia” 1934, nr 10, s. 28.

kawy, herbaty i tłustego mięsa. Mięso należało ograniczyć do jednego dnia w tygodniu<sup>68</sup>. W leczeniu biegunki i dezynтерии (czerwonki) polecano dietę z miazgi surowych jabłek, chociaż jak pisano, „mechanizm leczniczego działania nie jest całkowicie wyjaśniony, jest jednak niewątpliwy i zdumiewający”<sup>69</sup>.

## Produkty spożywcze, fałszowanie żywności

W czasopismach zaznajamiano czytelników z polskimi wymogami dotyczącymi produkcji i sprzedaży produktów spożywczych. Interesujące informacje dotyczyły mięsa. Już wtedy piętnowano proceder nadmuchiwanie cielęciny w celu nadania jej lepszego wyglądu. Zakazane było dodawanie mąki do kiełbasy, natomiast do wyrobów wątrobianych i krwawych dopuszczano jej dodatek w ilości 2%. Stanisław Krauze twierdził, że wędliny koszerne bardzo często zawierały niedozwolony dodatek mąki i barwioną treść mięsną<sup>70</sup>.

W Polsce podrabiano kawior. W barach-automatach sprzedawano „kawior wiślany” przygotowywany z zabarwionej ikry szczupaka lub mieszanki skrobi sago pokropionej sokiem śledzia i cytryny oraz zabarwionej sadzą<sup>71</sup>. Miody fałszowano, dodając mąki, syropu kartoflanego, miodu sztucznego lub wody<sup>72</sup>. Lemoniady często kupowane w miastach letnich nie zawierały w składzie owoców. Aż 13% napojów zbadanych w 1935 roku zawierało zamiast cukru utrudniającą trawienie sacharynę<sup>73</sup>.

Ciasta ponczowe niekiedy przygotowywano na bazie denaturatu, a czekolada często była fałszowana dodatkiem tłuszczu kokosowego lub łupinek kakaowych. Czekolada produkowana z łupinek zamiast ziarna kakaowego była niestrawna, więc pewien producent dodawał fenoloftaleinę, która ma działanie przeczyszczające<sup>74</sup>. Łupinki służyły także do fałszowania przypraw. Cynamon był fałszowany łupinkami, mąką, bułką i zaprawiany sztucznymi substancjami zapachowymi. Pieprz zastępowano nasionami sporku i szczawiku.

W latach 30. XX wieku pojawiła się herbata aromatyzowana robiona ze spitej herbaty skupowanej w hotelach i restauracjach warszawskich, barwiona i zwilżana olejkami eterycznymi. Zastrzeżenia natury higienicznej budził sposób perfumowania, czyli rozpylanie olejku ustami lub wcieranie rękoma. W Warszawie znajdowała się wytwórnia, gdzie układano liście w balii i przekładano je szmatami zwilżonymi olejkami<sup>75</sup>. Dane statystyczne wskazywały, że w Polsce około 30% zbadanych produktów było sfalszowanych, a na prowincji liczba ta dochodziła do 50%, natomiast dla porównania w Szwajcarii 10%<sup>76</sup>.

Z analizy materiałów wynika, że w czasopismach medycznych o charakterze popularnonaukowym wiedzę naukową udostępniano ogółowi społeczeństwa na bieżąco,

68 A. Galewski, *O djecie dla chorych na artretyzm*, „Dla Zdrowia” 1935, nr 3, s. 8–9.

69 *Przekonaj się o leczniczych własnościach owoców*, „Życie i Zdrowie” 1939, nr 8, s. 8–11.

70 S. Krauze, *Czem się żywimy? Cz. III*, „Dla Zdrowia” 1936, nr 7/8, s. 3.

71 Tenże, *Czem się żywimy? Cz. IV*, „Dla Zdrowia” 1936 nr 9, s. 5.

72 Tamże, s. 6.

73 Tamże, s. 7.

74 Tamże, s. 8.

75 Tamże, s. 9.

76 Tamże, s. 11.

informując przy tym o sposobach pracy badaczy, co było cenne z punktu widzenia kreowania wizerunku naukowca i znaczenia nauki dla społeczeństwa. Periodyki powiększyły w okresie międzywojennym grono swoich czytelników. Językiem potocznym, w przystępny sposób starano się popularyzować wiedzę z zakresu nauk medycznych, już nie tylko wśród wykształconych warstw, ale także wśród rzemieślników, robotników i chłopów.

Progres czasopiśmiennictwa w stosunku do XIX wieku polegał także na wyższym poziomie przystosowania treści i formy artykułów do grupy adresatów oraz publikowaniu oryginalnych materiałów pisanych przez rodzimych specjalistów i naukowców. Stopniowo rozbudowywała się struktura pism. Coraz częściej wprowadzano działy informacyjne, w których zamieszczano omówienia zagranicznych i polskich wydawnictw oraz informacje o najnowszych odkryciach, badaniach, wystawach i innych wydarzeniach w środowisku medycznym.

### Abstrakt

Artykuł jest fragmentem badań nad rozwojem czasopiśmiennictwa popularnonaukowego w Polsce. Zaprezentowano w nim treści dotyczące odżywiania i żywności zawarte w czasopismach popularnonaukowych okresu dwudziestolecia międzywojennego. Analizie poddano cztery tytuły popularyzujące wiedzę z zakresu nauk medycznych, w których najczęściej pojawiały się materiały dotyczące żywienia. Były to: „Przyjaciel Zdrowia Ludu” (1919–1921), „Dla Zdrowia” (1934–1939), „Nasze Zdrowie” (1938–1939) oraz „Życie i Zdrowie” (1939). Treść omawianych artykułów została podzielona na grupy tematyczne zatytułowane: *Ogólne zasady żywienia, Składniki odżywcze, Żywnienie kobiet w ciąży i karmiących oraz żywienie dzieci, żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób, Produkty spożywcze, fałszowanie żywności.*

**Słowa kluczowe:** czasopisma popularnonaukowe, historia medycyny, dietetyka.

## Promotion of healthy nutrition in Polish popular-scientific magazines in the interwar period

### Abstract

The paper makes a contribution to the research on the history of popular-scientific magazines in Poland. It covers the topics of food and nutrition as presented in the popular-scientific magazines of the 1910s and 1930s. The analysis is focused on four magazines which popularized knowledge from the area of medical sciences and featured materials on nutrition most often. The magazines are: "Przyjaciel Zdrowia Ludu" (1919–1921), "Dla Zdrowia" (1934–1939), "Nasze Zdrowie" (1938–1939) and "Życie i Zdrowie" (1939). The content of the analysed magazines has been categorized thematically into: general nutrition rules, nutrients, pregnant and nursing women's diet, children's diet, diet in prevention and treatment of illnesses, food products, food adulteration.

**Key words:** popular-scientific magazines, history of medicine, nutrition.

**Jedzenie to sztuka**





## Opuszczony stół. Znaczenie XVII-wiecznej holenderskiej martwej natury

*Niech serc waszych nie obciąża, ani obżarstwo,  
ani pijaństwo, ani [zbyt] troska o to życie,  
żeby nie spadł na was ów dzień niespodziewanie. (Łk 21, 34)*

Gdy nastał wiek XVII, Złoty Wiek Republiki Siedmiu Zjednoczonych Prowincji Niderlandzkich, która została oficjalnie proklamowana w 1588 roku i stała się w Europie pierwszą wolną protestancką republiką mieszczańską, zwaną w skrócie od najzamożniejszej prowincji – Holandią, martwa natura była już pełnoprawnym gatunkiem malarskim. Jej droga do uniezależnienia się była długa i niezwykle interesująca, poczynawszy od antycznych mozaik i polichromii, przez późnośredniowieczne miniatury, renesansowe włoskie intarsje, aż po zaskakujące i niezwykle bogate treściowo holenderskie obrazy sztalugowe. Wypracowano już formułę tego gatunku, która odpowiadała zapotrzebowaniu społecznemu. Stworzono różne rodzaje martwej natury w zależności od przedmiotów, które prezentowała. Ukazywała aspekty życia, których dotąd nie przedstawiano, jego piękno i tajemnice. Miała charakter dwoisty: stanowiła przyjemność, a nawet rozkosz, dla oczu, będąc jednocześnie materiałem do intelektualnych rozważań.

Okres rozkwitu martwej natury przypadający na XVII wiek w Holandii, która stała się najzamożniejszym krajem w Europie, był również czasem budowania nowego społeczeństwa, wracającego jednak ciągle do tradycji Niderlandów i krajów sąsiednich, czerpiącego z niej, a jednocześnie pragnącego wartości nowych, własnych, narodowych. Dlatego też wszelka działalność, także artystyczna, stanowiła pole doświadczeń, będące tygłem tradycji i współczesności, starając się zadowolić zmieniające się potrzeby społeczne<sup>1</sup>. Inspiracji dla dzieł sztuki poszukiwano nie tylko w Biblii i rzymskim antyku. Humanści i pisarze zwracali również uwagę na znakomite dziedzictwo ojczyznej, nawołując, by uczyć się jej prawd i mądrości, a nie wyjeżdżać do Italii, gdzie znaleźć można, poza prawdziwymi śladami starożytności, „papięstwo, nieczyste obyczaje i fałszywą mądrość”<sup>2</sup>.

Holandia przesiąknięta była wówczas duchem religijnym. Kalwinizm wytworzył odrębną kulturę intelektualną, która zachowała przez cały Złoty Wiek ogólny kierunek równocześnie religijny, ludowy i narodowy. Zalecał prostotę i powściągliwość. Sprawował władzę

1 A. Ziemia, *Iluzja a realizm. Gra z widzem w sztuce holenderskiej 1580–1660*, Warszawa 2005, s. 9–10.

2 L. Brusewicz, *Obraz, pojęcie i słowo w percepcji sztuki Holandii XVII wieku*, [w:] *Ars emblematica. Ukryte znaczenie w malarstwie holenderskim XVII w. Katalog wystawy, Muzeum Narodowe w Warszawie*, Warszawa 1981, s. 16.

nad umysłami za pomocą środków natury przede wszystkim moralnej. Głosząc naukę o predestynacji, według której ludzie już od chwili narodzin przeznaczeni są przez Boga albo do zbawienia, albo na potępienie, mobilizował do pracy, godnego życia i spełniania dobrych uczynków, co stanowiło jednak tylko dowód przynależności do grona wybranych. Także powodzenie w działalności gospodarczej i w życiu było dowodem Bożej łaski<sup>3</sup>.

Stwórca, najwyższy autorytet moralny i sędzia, predestynujący ludzi do zbawienia lub potępienia, nie mógł być obrazowany. Wolno było natomiast ukazywać Jego mądrość poprzez to, co stanowiło wyraz Jego woli, przez zdarzenia objawione ku pouczeniu grzesznej, niewiedzącej ludzkości, przez pokusy dnia codziennego, czyhające na każdego człowieka<sup>4</sup>.

Codziennosc ta widoczna jest w setkach obrazów rodzajowych, które powstawały w Holandii w ciągu XVII wieku. W systemach klasyfikacyjnych teoretyków malarstwa oceniane były one bardzo nisko, po przedstawieniach ze wzniosłymi i pouczającymi tematami literackimi, mającymi sensy umoralniające, obrazami satyrów, pejzażach z pasterzami i zwierzętami, nokturnach, pożarach oraz sklepach. Chociaż martwa natura nie była zaliczana do gatunków o najwyższej randze, a wręcz przeciwnie, to do 1700 roku stanowiła w Niderlandach dwie trzecie całej malarskiej produkcji<sup>5</sup>. Mogła ona nabrać wartości, jeżeli zawierała elementy, „które w sposób ukryty coś objaśniają”. Niderlandzcy humaniści doradzali malarzom, aby ukazywane przedmioty, obok wierności naturze, miały także podteksty alegoryczne. Dirck Coornhert, znany rytownik, nauczyciel znakomitego malarza i rytownika Hendricka Goltziusa, zachęcał wręcz artystów do tworzenia nowych „szczególnych figur ze znaczeniami”<sup>6</sup>. Uważał on, iż artyści powinni tworzyć dodatkowe sensory, kierując się indywidualną inwencją, nie według wyznaczonych reguł, lecz inspirując się literaturą, poezją, tekstem Biblii, dziełami antycznymi czy też tekstami pouczającymi współczesnych pisarzy. To właśnie one nastrożają współczesnym badaczom tak wiele problemów w interpretacji, bo nie opierając się na tradycyjnym rozumieniu symboliki przedmiotów, ale posiłkując się niezwykle bogatą w alegorie, hieroglify i skomplikowane emblematy literaturą niderlandzką, stworzyły nowy język znaczeniowy.

W XVII-wiecznej Holandii zdawano sobie sprawę z mocy oddziaływania malarstwa na człowieka. Rozpatrywano jego różnorodne funkcje, podkreślając szczególnie możliwość dydaktycznej perswazji, która wywodzi się z wcześniejszej tradycji literacko-artystycznej, głoszącej, iż sztuka służy pouczeniu i przyjemności<sup>7</sup>. Jednak Kalwin w wyraźny sposób niechętnie odnosił się do sztuki, która „zadowala oko”. Widział on wagę dzieła tylko wtedy, gdy było podporządkowane Słowu i Duchowi Bożemu<sup>8</sup>:

Przewagę etyki nad estetyką w percepcji obrazów wspierała również sięgająca czasów *devotio moderna* XIV i XV w. niderlandzka tradycja obrazowania świata realnego jako odbicia świata transcendentnego<sup>9</sup>.

3 P. Oczko, *Miotła i krzyż. Kultura sprzątanania w dawnej Holandii, albo historia pewnej obsesji*, Kraków 2013, s. 70.

4 L. Brusewicz, *Obraz, pojęcie i słowo...*, s. 20.

5 B. Purc-Stepniak, *Martwa natura. Kilka uwag na temat teorii*, [w:] *Jak żywa jest martwa natura? Katalog wystawy, Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku*, Słupsk 2006, s. 15.

6 E.K.J. Reznicek, *Hendrick Goltzius Zeichnungen*, Utrecht 1961, s. 195–198.

7 *Die Sprache der Bilder*, [katalog wystawy], Herzog Anton Ulrich-Museum, Braunschweig 1978, s. 16; W. Tatarkiewicz, *Historia estetyki*, t. 3: *Estetyka nowożytna*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1967, s. 279.

8 K. Bauch, *Der frühe Rembrandt und seine Zeit*, Berlin 1960, s. 198.

9 L. Brusewicz, *Obraz, pojęcie i słowo...*, s. 11.

Właściwe sztuce poznanie zmysłowe – dotykowo-wzrokowe – uznawali protestanci za fałszywe i nieobiektywne. Jak pisał Jacob Cats, polityk i dyplomata, poeta i pisarz, autor dzieł o charakterze dydaktycznym i moralizatorskim, wyrażających ewangelicką obyczajowość konfesji kalwińskiej, „wszystko co świat czyni, wszystko co oko widzi jest urojeniem, jest dymem, jest mgłą, jest oparem i niczym innym”<sup>10</sup>. Ważne było tylko to, co transcendentne. Jednak okazywało się to niemożliwe do bezpośredniego przeniesienia na obraz. Konieczne było użycie symbolu, alegorii i wszelkich ukrytych znaczeń. W świetle najnowszych badań malarstwa holenderskiego XVII wieku uprawnione wydaje się stwierdzenie, że obrazy pozbawione treści ideowych stanowiły jedynie znikomą część twórczości malarskiej<sup>11</sup>.

Martwe natury, tak zwane stołowe, wyodrębniły się po 1560 roku ze scen kuchennych<sup>12</sup>, chociaż badacze szukają ich genezy we wcześniejszych malowidłach. Ingvar Bergström za główne źródło inspiracji uważa przedstawienia Madonny z Dzieciątkiem z XIV, XV i początku XVI wieku, szczególnie niderlandzkie, na których na kamiennej balustradzie lub stole pojawiał się posiłek złożony z owoców, chleba, masła, co wskazuje na chrystologiczno-maryjny sens holenderskich posiłków<sup>13</sup>. Joseph Lammers wywodzi je z XVI-wiecznych portretów zbiorowych przy stole, które mają symboliczne konotacje, a często także posiadają swoje odpowiedniki w biblijnych uctach. Symbolika ta łączy tajemnicę Eucharystii z wykładem moralizatorskim<sup>14</sup>.

Martwe natury stołowe ewoluowały od prezentacji prostych, skromnych potraw i sprzętów, do bogatych, wyszukanych, wystawnych posiłków podawanych w luksusowych naczyniach, na bogato zdobionych obrusach i zmieniających swoją formę stołach. Na początku XVII wieku meble w Holandii były ciężkie i masywne. Wykonywano je głównie z drewna dębowego lub orzechowego. Dopiero w drugiej połowie stulecia stały się nieco lżejsze, dzięki dekoracyjnym krzywiznom, przypominającym styl francuski. Podstawę umeblowania stanowiły stoły, krzesła i szafy. Około roku 1600 stoły miały masywny prostokątny blat wsparty na zakończonych kuliście, toczonych nogach. W bogatych domach nakrywane były sukienką adamaszkową lub szarszową (tkanina o skośnym splocie z drobnymi, ukośnymi prążkami) barwną narzutą. W szafie zapobiegliwej i bogatej pani domu znajdowało się nawet 40 tuzinów obrusów i serwet, które zbierane były na wyposażenie dzieci<sup>15</sup>.

Stół stanowił centrum rodzinnego życia. Każdy posiłek zaczynał się i kończył modlitwą i przebiegał niemalże w milczeniu. W wielu domach ojciec rodziny, niemal jak kapłan w czasie nabożeństwa, odczytywał po głównym posiłku i kończącej go modlitwie wybrane wersety Biblii oraz inicjował ich rozważanie, po czym następowała lektura fragmentu budującej księgi.

Stół nakryty był obrusem, często bogato haftowanym, i białą serwetą. Ustawiano na

10 J. Cats, *Doot-kiste voor de levendige*, Amsterdam 1659, s. 48, cyt. za: Brusiewicz, *Obraz, pojęcie, słowo...*, s. 20.

11 A. Bernatowicz, *Martwe natury stołowe ze zbiorów poznańskich*, „Studia Muzealne” 1992, t. 16, s. 44.

12 B. Purc-Stępnik, *Martwa natura. Kilka...*, s. 14.

13 I. Bergström, *Disguised Symbolism in „Madonna” Pictures and Still-Life*, „The Burlington Magazine” 1955, no 631, vol. XCVII, s. 303–349.

14 J. Lammers, *Fasten und Genuss. Die angerichtete Tafel als Thema des Stillebens*, [w:] *Stilleben in Europa*, Münster 1979, s. 402–429.

15 P. Zumthor, *Życie codzienne w Holandii w czasach Rembrandta*, tłum. E. Bąkowska, Warszawa 1965, s. 46–47.

nim kielichy ze szkła lub kryształu, cynowe talerze, cynowe lub srebrne kubki, porcelanowe półmiski, a także tace, na których podawano chleb i mięso. Używano łyżek i noży, ponieważ widelce pojawiły się na holenderskich stołach dopiero około 1700 roku, więc przy jedzeniu posługiwano się nożem i palcami. Po posiłku ręce wycierano w serwetę lub ukryte pod nią małe szmatki<sup>16</sup>.

W oczach przybywających do Holandii cudzoziemców charakterystyczną cechą kultury nakrytych stołów stanowiło bogactwo, różnorodność, celowość i piękno naczyń. Podziwiali półmiski, kubki, talerze, patery, dzbany, cukiernice, maślnice, solniczki, wazy na zupę, kieliszki do jajek, czarki na wódkę, kielichy i wysokie kufle z pokrywką. Większość naczyń wykonana była z cyny, która od XVI wieku powszechnie stosowana była w gospodarstwie domowym. Uważano ją za metal szlachetny. Ryto w niej różnorodne motywy dekoracyjne, a także rodzinne herby<sup>17</sup>. Z cynowymi kuflami, z których chętnie pijano piwo, zaczęło współzawodniczyć szkło, z którego produkowano naczynia do coraz częściej spożywanego wina. Talerze, półmiski i kubki cynowe zastępowane były w bogatych domach przez porcelanowe, które sprowadzano z Chin, a niejednokrotnie wyrabiane były w Chinach na zamówienie, nawet z dokładnym określeniem motywów zdobniczych.

Holendrzy jadaliby zwykle cztery posiłki dziennie. Wczesnie rano pomiędzy godziną 5.00 a 6.00 spożywali śniadanie (chleb, masło, ser, mleko albo piwo, a także dziczyznę, pasztety, smażone ryby). Główny posiłek, około południa, składał się z kilku dań (zupy, ryb, mięsa, sałaty, lub owoców, wafli i naleśników). Po południu, około godziny 15.00, serwowano podwieczorek (chleb, ser, migdały, rodzyнки i inne przysmaki oraz piwo). Wieczorem, między godziną 20.00 i 21.00, zasiadano do kolacji składającej się z wielu potraw (podobnie jak obiad)<sup>18</sup>. Podstawę ich diety stanowiło masło, ser, solone mięso, chleb, warzywa, ryby i owoce morza. Menu urozmaicały różne łakocie – placki na słodko i słono, marcepan, pasztety, wyroby cukiernicze – kremy, biszkopty i torty, a także sprowadzane z Francji kasztany. W drugiej połowie XVII wieku rozpowszechniło się picie herbaty, kawy i czekolady. Jednak większość wyszukanych potraw pojawiała się zazwyczaj tylko na stołach arystokracji i bogatego mieszczaństwa<sup>19</sup>. W Niderlandach było mało wody pitnej. Ponieważ była niesmaczna, używano jej głównie do rozcieńczania mleka lub piwa, które było napojem narodowym, natomiast ludzie zamożni kultywowali raczej picie wina.

Te wymienione powyżej wiktuały znajdowały swoje miejsca w przedstawieniach martwych natur. Trzeba też zaznaczyć, iż Holendrzy spożywali sporo ciepłych potraw (były wśród nich rozmaite zupy i kasze), jednak nigdy nie stały się one tematem tego gatunku malarskiego. Na obrazach każdy zestaw wiktuałów odpowiadał zapewne określone mu posiłkowi (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, deser) albo jego fazie, co ówczesni widzowie potrafili rozpoznać i docenić.

16 Tamże, s. 66.

17 Tamże, s. 67.

18 Tamże, s. 68–69.

19 N. Schneider, *Wirtschaft und sozialgeschichtliche Aspekte des Früchtstilllebens*, [w:] *Stilleben in Europa: Westfälisches Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte Münster, 25.11.1979–24.02.1980, Staatliche Kunsthalle Baden-Baden, 15.03–15.06.1980*, [im Auftr. des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe und der Staatlichen Kunsthalle Baden-Baden; hrsg. von Gerhard Langemeyer und Hans-Albert Peters; Red. Uta Bernsmeier], Münster 1979, s. 272.

We wczesnych martwych naturach horyzont znajdował się wysoko, a przedmioty ustawione były w rzędach, stopniowo od najniższych – płaskich, cynowych talerzy, po naczynia wertykalne w głębi, które czasem usytuowane były symetrycznie względem siebie. Każdy przedmiot ukazany był osobno, zaznaczony nasyconymi, wyrazistymi kolorami. Około 1620 roku zaczęła się krystalizować nowa koncepcja martwej natury, monochromatyczna, tworzona przez Pietera Claesza (fot. 1.) i Willema Claesza Hedę (fot. 2.)<sup>20</sup>. Horyzont zdecydowanie się obniżył, kompozycja została rozbudowana i często zogniskowana wokół jednego naczynia, którym najczęściej był wyniesiony ponad inne przedmioty na ozdobnej podstawie *römer* lub wysoki puchar o guzowatej powierzchni. Zrównoważone światło łagodnie wydobywało kontury przedmiotów. Czynnikiem organizującym kompozycję był często ukośny snop światła padający z górnego rogu obrazu i rozjaśniający fragment ściany stanowiący tło zaaranżowanego posiłku. Niewidoczne na obrazie okno i padające z niego światło często odbijało się w szklanych kielichach. Stosowano wąską gamę barwną, w której dominowały ugry, brązy i zgaszone szare zielenie lub tonacje oliwkowo-złociste. Znacznie ograniczono liczbę przedstawianych przedmiotów. Na stole pojawił się skrawek wolnej, nienakrytej obrusem powierzchni przeznaczonej być może do zgniatania laskowych i włoskich orzechów. Usytuowanie blatu stołu w pewnej odległości od dolnej krawędzi obrazu stwarzało wrażenie prezentacji posiłku. Interesującym motywem było przewrócone naczynie – metalowy pękaty dzban, srebrna patera, puchar typu flet lub kielich, a także cynowe talerze niejednokrotnie wykraczające poza przednią krawędź stołu, otwierając kompozycję, niwecząc barierę między światem wyobrażonym na obrazie a przestrzenią widza. Stół przykryty był ciemnym obrusem, zasłoniętym częściowo jasną, zwykle białą, serwetą, ponieważ domownicy właśnie odeszli od stołu, pozostawiając resztki jedzenia i pozwijaną, używaną do wycieraniem rąk, nieco zmiętą serwetę. Kompozycje Hedy i Claesza z cennymi i kunsztownymi przedmiotami, a jednocześnie skupione i poważne, odczytuje się także jako odbicie gustów i potrzeb młodego społeczeństwa, które dumnie jest ze swojego bogactwa, a pamięta jeszcze trud, który doprowadził do niepodległości i dobrobytu, wykazują się kalwińską wstrzemięźliwością i surowością<sup>21</sup>.

W drugiej połowie XVII wieku, gdy bogactwo się utrwaliło, a następne, młode pokolenie zapomniało już o wielu dziesiątkach lat wojennego wysiłku, martwe natury stały się zbyt kowne i bujne, tracąc kompozycyjny rygor. Ważnym elementem w budowaniu przestrzeni obrazu stało się światło, którego źródło jeszcze w XVIII stuleciu nie było widoczne. Nie stosowano naturalnego oświetlenia dziennego. Pojawiła się dyskretna elegancja wytwornych wnętrz i kosztownych tkanin. Oryginalnie modelowany aksamit obszyty srebrnymi lub złotymi frędzlami przykrywał stoły, na których ustawiano efektowne, wykwintne naczynia i drogocenne przedmioty, kładziono egzotyczne owoce. Zamiast srebrnych kubków ukazywano wytworne puchary i dzbany. W martwych naturach Willema Kalfa (fot. 3.) na ciemnym tle występowały silne kontrasty barwne, podkreślone ostrym światłocieniem, tworząc magiczny, niepowtarzalny nastrój.

Sztuka holenderska ukazywała realistyczne podejście do rzeczywistości oraz szczerą głowość i drobiazgowość w opisie codzienności. Praktyczne podejście do życia

20 I. Bergström, *Dutch Still-Life Painting in the 17 Century*, London–New York 1956, s. 98–107; A. Sobocka, *Dwie martwe natury Willema Claeszoona Hedy*, [w:] *Spór o genezę martwej natury. Materiały sesji naukowej 25–26 X 2001*, red. S. Dudzik, T.J. Żuchowski, Toruń 2002, s. 141–147.

21 *Martwa natura. Historia, arcydzieła, interpretacje*, red. S. Zuffi, tłum. K. Wanago, Warszawa 2000, s. 80.

i zainteresowanie własnym otoczeniem znajdowało odbicie w formule obrazowania jako prezentacji prawdziwego, materialnego przedmiotu z realnego świata. Jak pisze Johan Huizinga: „Siedemnastowieczni artyści musieli chyba odczuwać niepoohamowaną potrzebę przedstawiania rzeczy. W ich otoczeniu nic nie było na tyle błahe, aby nie zasługiwało na uwagę”<sup>22</sup>. Zbigniew Herbert, mówiąc o Holandii – królestwie rzeczy, wielkim księstwie przedmiotów – zauważa, że „Przywiązanie do rzeczy było tak wielkie, że zamawiano wizerunki i portrety przedmiotów, aby potwierdzić ich istnienie, przedłużyć trwanie”<sup>23</sup>. Martwe natury jak zwierciadła odbijały mody, nowinki i obyczaje czasu, w którym powstały. Martwa natura jest niczym innym jak próbą pokonania kruchości bytu. Przedstawia wygląd zewnętrzny świata i zatrzymuje go na dłużej (obraz może przetrwać kilka stuleci), a więc jej istnienie w pojęciu filozoficznym wytrzymuje próbę czasu. Natomiast materialna postać martwej natury sama w sobie przynależy do świata rzeczy, czyli obraz-przedmiot również istnieje i ulega przemianie<sup>24</sup>.

Malarstwo rodzajowe zawdzięczało w Holandii swój wielki rozkwit usuwaniu z obrazów wszystkiego, co boskie. Zamiast scen religijnych, których Kościół reformowany już nie potrzebował, przedstawiano sceny z życia domowego, zabawy ludowe czy martwą naturę, dekorujące wnętrza mieszczańskich domów. Ukazywały one z jednej strony bogactwo i dobrobyt Północy jako „krajny mlekiem i miodem płynącej”, z drugiej zaś stanowiły moralizatorskie ostrzeżenia. Ukryta symbolika martwej natury miała pełnić rolę dydaktyczną, podobną jak zbędne w kalwinizmie obrazy religijne w krajach katolickich, uczyć, jak żyć i jakimi wartościami się kierować, aby dostąpić zbawienia. Za pomocą metafor uświadamiano widzowi, jak kruche jest ludzkie życie, jak szybko przemija i co stanowi w nim prawdziwą wartość. Świecka tematyka obrazów „przemyciała” za pomocą drobnych, wydawałoby się nieistotnych, przedmiotów wskazania moralne i etyczne dla społeczeństwa. Martwe natury stołowe zawierały także częste odniesienia do treści teologicznych zawartych w nauce Chrystusa.

Symboliczne znaczenia wiktuałów czy przedmiotów znajdujących się na stole bywały niejednoznaczne. Często ważne było ich zestawienie lub umieszczenie jakiegoś drobiazgu, który porządkował myślenie o wymowie obrazu. W kubku z winem, zwłaszcza gdy miał rytą dekorację w postaci winnej latorośli, odczytać można było sens chrystologiczny, związany z Eucharystią, która według Kalwina była jedynie pamiątką ofiary Chrystusa, symbolem Jego męczeńskiej śmierci i odkupienia. Chleb symbolizował Ciało Chrystusa; wspólnie z winem obrazował kalwińską Wieczerzę Pańską. Ser, który był potrawą codzienną i powszechną w XVII-wiecznej Holandii, także miał sens chrystologiczny. Według Tertuliana wynikał on z pojmowania Chrystusa jako „mleka niebiańskiego”. Ser i śledzie stanowiły dla niższej warstwy podstawę diety. Pojawiały się w poezji Jacoba Westerbaena (1599–1670), pisarza, wybitnego teologa, kaznodziei

22 J. Huizinga, *Kultura XVII-wiecznej Holandii*, wstęp, oprac., tłum. P. Oczo, Kraków 2008, s. 122.

23 Z. Herbert, *Martwa natura z wędzidłem*, Wrocław 1993, s. 13–14.

24 B. Purc-Stepniak, *Istnienie martwej natury*, [w:] *Jak żywa jest martwa natura? Przykłady martwych natur i scen animalistycznych w nowożytnej sztuce europejskiej: wystawa ze zbiorów Muzeum Narodowego w Gdańsku, Biblioteki Gdańskiej Polskiej Akademii Nauk, Muzeum Narodowego w Warszawie i Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku: Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku, Zamek Książąt Pomorskich, czerwiec–sierpień 2006*, [red. nauk. kat. B. Purc-Stepniak; współpr. merytoryczna, red. kat. B. Zgodzińska], Słupsk 2006, s. 11.

i haarlemskiego lekarza, który specjalizował się w poezji „żywnościowej” i „farmer-skiej”, autora między innymi słynnego poematu *Pochwała marynowanego śledzia*<sup>25</sup>. Pisał on, iż ser to synonim człowieka prostego, spontanicznego, pracującego fizycznie, w przeciwieństwie do objadającego się kuropatwami patrycjusza<sup>26</sup>. Ser jedzono w czasie Wielkiego Postu i błogosławiono w okresie Wielkanocnym jako potrawę przynoszącą Odkupienie<sup>27</sup>. Zestawiony na stole z masłem był ostrzeżeniem przed marnotrawstwem. Śledź był także pokarmem postnym, ale dla Holendrów miał jeszcze inną, szczególną wymowę. Stanowił główny dostępny pokarm podczas oblężenia Lejdy przez Hiszpanów, które miało miejsce od 26 V do 3 X 1574 roku<sup>28</sup>. Dlatego jedzono go w każdą rocznicę bitwy o Lejdę, by uczcić bohaterstwo miasta.

Często wśród przedstawianych w martwych naturach stołowych motywów pojawiała się zwinięta spiralnie skórka cytryny, zsuwająca się ze stołu czy talerza, owinięta wokół owocu lub zanurzona w pucharze z winem. Sugerowała ona wieczne powracanie, powtarzalność czy cykliczny charakter, stanowiła więc symbol nieskończoności<sup>29</sup>. Natomiast w podręcznikach emblematyki XVII wieku cytryna dzięki swojej zewnętrznej dorodności i skrywanemu cierpkiemu sokowi oznaczała fałszywego przyjaciela, była też, być może, szerszą metaforą złudnego powierzchownego piękna<sup>30</sup>. Miała jednak także znaczenie medyczne i terapeutyczne: łagodziła skutki ciężkostrawnej diety, przywracała apetyt<sup>31</sup>. Sok z cytryny dolewano do wina, aby osłabić jego moc. Owoc ten oznaczał wówczas namowę do wstrzemięźliwości, zwłaszcza gdy w pobliżu na stole malarz umieścił cięte kwiaty i zegarek, które miały za zadanie przypominać o ulotności ziemskiego życia i uciekającym czasie<sup>32</sup>, co znakomicie ukazał Abraham van Beyeren w *Martwej naturze* z amsterdamskiego Rijksmuseum (fot. 4.).

Według świętego Augustyna każda z trzech substancji orzecha włoskiego niosła odrębny sens. Skórka wskazywała na Ciało Chrystusa i symbolizowała Jego mękę na krzyżu, łupina oznaczała śmierć, a miąższ – znak duszy – był metaforą zmartwychwstania<sup>33</sup>. Tak też interpretowano w XVII stuleciu orzechy, które w martwych naturach bardzo często rozsypane były na stołach pomiędzy naczyniami i wiktuałami.

Wiśnie należały do owoców, które już w XIV, XV i na początku XVI wieku na nietherlandzkich obrazach Madonny z Dzieciątkiem stanowiły ważny element symboliczny (wraz z czereśniami, gruszkami, migdałami, winnym gronem, jabłkami, granatami lub cytrynami częściowo obranymi ze skórki zwiniętej w spiralę), wskazując na ukryty sens śmierci i powtórnego przyjścia Chrystusa, a przez to na zapowiedź Odkupienia<sup>34</sup>. Pomarańcza zyskała symboliczne znaczenie jabłka, ukazywała zatem grzech pierworodny.

25 A. Ziemia, *Iluzja a realizm...*, s. 10.

26 *Martwa natura. Historia...*, s. 234.

27 A. Bernatowicz, *Martwe natury stołowe...*, s. 46.

28 J. Balicki, M. Bogucka, *Historia Holandii*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź 1989, s. 127.

29 G. Heinz-Mohr, *Lexikon der Symbole. Bilder und Zeichen der Christlichen Kunst*, Düsseldorf–Köln 1976, s. 271.

30 A. Bernatowicz, *Martwe natury stołowe...*, s. 53.

31 *Stilleben und Tierstücke. Niederländische Malerei des 17. Jahrhunderts der SOR Rusche Sammlung*, hrsg. H.J. Raupp, B. 5, Münster 2004, s. 12.

32 *Martwa natura. Historia...*, s. 239.

33 G. Heinz-Mohr, *Lexikon der Symbole...*, s. 223.

34 Tamże, s. 304.



Brzoskwinia oznaczała cnotę miłosierdzia. Patera porcelanowa z drogimi owocami egzotycznymi była przestrożą przed życiem obfitującym w dobra materialne, obrazując grzech sytości i obżarstwa<sup>35</sup>. Kruche precle symbolizowały słabości człowieka rozdartego między dobrem a złem<sup>36</sup>. Szczypta soli umieszczona na solniczce nawiązywała do słów Chrystusa: „Wy jesteście solą ziemi” (Mt 5, 13) oraz dalej: „Mieścież tedy sól w samych sobie i trwajcie we wzajemnej zgodzie” (Mt 9, 50), wypowiedzianych do apostołów. Stała się metaforą prawdziwej przyjaźni i stawy duchowej. Nawiązując do swych właściwości konserwujących, wskazywała na obietnicę życia wiecznego.

Ostryga zwracała uwagę na prawdziwą pokorę, więc w sensie chrystologicznym – na drogę ku zbawieniu, a także ku mądrości i umiarkowaniu, cencie niezwykle ważnej w nauce Kalwina<sup>37</sup>. Ale interpretowano ją również inaczej, gdy obok znalazł się pieprz i cytryna. Wtedy, jedzona z pieprzem i cytryną, stała się symbolem rozkoszy. Znajdujący się obok zegarek, jak na obrazie Hedy z madryckiego Prado, wskazywał wyraźnie na moralizatorski charakter dzieła. Bardziej niż przerwany posiłek ukazywało ono wówczas ostrzeżenie przed pustotą ziemskich uciech<sup>38</sup>.

Kielichy z winem stanowiły ilustrację modnych wówczas w Holandii emblematów przestrzegających przed oddaniem się pokusie nadużywania trunku. W zestawieniu z dzbankiem w formie muszli – symbolem unicestwienia, kierowały myśli ku niebezpieczeństwu wyniszczenia duchowego i moralnego<sup>39</sup>. Kruchość szkła mogła wskazywać na kruchość ludzkiego życia.

O nieustannej obecności Chrystusa przypominał odbijający się w lśniących naczyniach krzyż ramy niewidocznego na obrazie okna, znak Chrystusa jako *Lux Mundi*<sup>40</sup>.

W martwych naturach stołowych znalazła miejsce również *idea vanitas*, wyrażana przez drobne przedmioty wyraźnie mówiące o krótkości, kruchości i marności ziemskiej egzystencji. Wśród tych motywów znalazły się przewrócone puste naczynia, symbole marności, ale być może również zewnętrznego piękna kryjącego fałsz i gorycz<sup>41</sup>, a także złoty, wykwintny „puchar rozkoszy”, symbol złudnych i krótkotrwałych ziemskich przyjemności oraz bogactwa<sup>42</sup>. Do tego zestawu symboli należy jeszcze między innymi zegarek odmierzający nieuchronnie przemijający czas, zgaszona świeca czy trupia czaszka leżąca wśród przedmiotów ukazujących radość życia.

Malarze obok wyszukanych posiłków z szynką i ostrygami, na których nie brakowało szklanki piwa i kielicha z winem, dla uzupełnienia rozkoszy podniebienia umieszczali na stole tytoń – zbyt nową – uważany często nie tylko za atrybut rozpusty<sup>43</sup>, ale także uosabiający otepiałe lenistwo, interpretowane jako strata czasu<sup>44</sup>. Jednak w myśl

35 A. Bernatowicz, *Martwe natury stołowe...*, s. 65.

36 J. Lammers, *Fasten und Genuß. Die...*, s. 419.

37 A. Bernatowicz, *Martwe natury stołowe...*, s. 52.

38 *Martwa natura. Historia...*, s. 237.

39 I. Bergström, *Disguised Symbolism in „Madonna”...*, s. 343.

40 J. Białostocki, *Okno i oko*, [w:] tenże, *Symbole i obrazy w świecie sztuki*, Warszawa 1982, s. 82.

41 A. Bernatowicz, *Martwe natury stołowe...*, s. 61.

42 J. Białostocki, „*Vanitas*”. *Z dziejów obrazowania idei „marności” i „przemijania” w poezji i sztuce*, [w:] tenże, *Teoria i twórczość*, Poznań 1961, s. 105–106.

43 Ch. Sterling, *Martwa natura. Od starożytności po wiek XX*, tłum. J. Pollakówna, W. Dłuski, Warszawa 1998, s. 71.

44 *Martwa natura. Historia...*, s. 81.

purytańskiej powściągliwości obok znajdował często miejsce zegarek, który w takim zestawie przedmiotów symbolizował miarę i wstrzeźliwość.

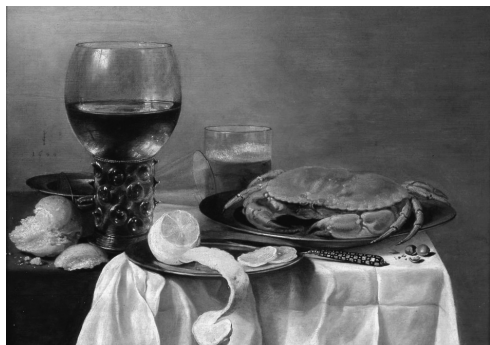
Kotara, która pojawiła się w bogatych martwych naturach w drugiej połowie XVII wieku, była nie tylko elementem reprezentacyjnym, ale mówiła, tak jak uchylone drzwi, o przejściu do innego sposobu bytowania, budząc nadzieję na życie wieczne.

Prezentowane w martwych naturach stołowych przedmioty tworzące intymną atmosferę przedstawień należą do świata zarówno natury (owoce, pożywienie), jak i cywilizacji ludzkiej (naczynia, stół), czyli do dwóch sfer rzeczywistości, tworząc swoiste *universum*, magię codzienności, stając się jednocześnie antytezą wartości pozytywnych i negatywnych, prawdy i kłamstwa, dobra i zła, ukazując w swojej ukrytej warstwie znaczeniowej możliwość wyboru pomiędzy dobrami ziemskimi a niebiańskimi, doczesnością a wiecznością. Odczytanie tego i wyciągnięcie pouczających wniosków zgodnie z indywidualnymi możliwościami każdego człowieka nie sprawiało trudności mieszkańcom Republiki Siedmiu Zjednoczonych Prowincji Niderlandzkich, którzy właśnie zakończyli posiłek i odeszli od bogato zastawionego stołu, pozostawiając świeże ślady ludzkiej codzienności.

Te ukazujące bogato zastawione stoły malowidła przeznaczone były najczęściej do użytku prywatnego. Ozdabiały zwykle mieszczańskie jadalnie, ale znaleźć je można było również w innych pomieszczeniach; gabinetach, sypialniach, kantorach i salonach<sup>45</sup>. Piękne i kunsztownie malowane przedmioty stanowiły część starszej, wczesnoniderlandzkiej jeszcze tradycji ukazywania wewnątrz mieszczańskich w scenach religijnych, gdzie pełniły funkcję symboliczną, wprowadzając widza w świat duchowy<sup>46</sup>. Jednak dopiero w XVII-wiecznym malarstwie holenderskim martwa natura uzyskała rangę samodzielnego przedstawienia, niezwykle popularnego w wielu różnorodnych odmianach, gloryfikując dostatnie życie patrycjatu, mieszczańską kulturę stołu, zainteresowania naukowe i artystyczne oraz kolonialne nabytki, szukając wśród tych drobnych przedmiotów sensu ludzkiego istnienia. Choć stawiano martwą naturę niemalże najniżej wśród malarskich gatunków, stała się ona ogromnym wkładem małych holenderskich mistrzów w wielką historię malarstwa europejskiego.

45 J. Loughman, J.M. Mountias, *Publik and Private Spaces. Works of Arts in Seventeenth-Century Dutch Houses*, Zwolle 2000, s. 68.

46 A. Rosales Rodriguez, *Śladami dawnych mistrzów. Mit Holandii złotego wieku w dziewiętnastowiecznej kulturze artystycznej*, Warszawa 2008, s. 83.



Fot. 1. Pieter Claesz (1597–1660), *Martwa natura z krabem* (1644), Musée des Beaux-Arts, Strasbourg



Fot. 2. Willem Claesz Heda (1594–1680), *Martwa natura (Śniadanie)* (1629), Mauritshuis, Den Haag



Fot. 3. Willem Kalf (1619–1693), *Martwa natura z rogiem gildii strzelców św. Sebastiana* (1653), National Gallery, Londyn



Fot. 4. Abraham van Beyerens (1620–1690), *Martwa natura* (1665), Rijksmuseum, Amsterdam

**Abstrakt**

Złoty Wiek Holandii przypadł na XVII stulecie. Młody kraj rozwijał się dynamicznie, stwarzając warunki do rozkwitu różnych gałęzi sztuki. Jednym z rodzajów martwej natury stał się nakryty stół. Przyglądając się zestawowi wiktuałów, można niekiedy określić rodzaj posiłku (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, deser) lub jego fazę. Czasem pozostawione resztki pożywienia sprawiają wrażenie, że biesiadnicy dopiero odeszli od stołu, stanowiącego centrum domu, gdzie posiłki celebrowane były w szczególnej atmosferze. Zagubione na obrazach wśród naczyń drobne przedmioty o symbolicznym znaczeniu skłaniać miały do głębszej analizy, przenosząc widza od realnych drobiazgów do świata wartości duchowych. Zawierały nie tylko moralne wskazówki i przestrogi, lecz odnosiły się także do treści teologicznych, zawartych w nauce Chrystusa.

**Słowa kluczowe:** martwa natura, sztuka, Holandia, sztuka XVII wieku.

## **The table abandoned. Significance of the Dutch still life in the 17<sup>th</sup> century**

**Abstract**

The Dutch Golden Age was spanning the 17<sup>th</sup> century. A young country developed intensively then, providing conditions for various arts blossom. One of the genres typical for still life was The Covered Table. In many cases thorough observation of the depicted victuals set allows to define the meal (breakfast, dinner, teatime, supper, dessert) or at least its part. Sometimes leftovers create the impression of the table being only abandoned by the banqueters, whereas the table was the focal point of each household, enabling meal celebration in a particular ambience. Bits and pieces lost among tableware on the paintings bear symbolic meaning, inducing profound analysis and transforming the viewer from real items to the world of spiritual values. Not only moral admonition did they contain, but their reference to theological context of Christianity was unambiguous, too.

**Key words:** still life, art, The Netherlands, The Dutch, 17<sup>th</sup> century art.



Alicja Kilijańska

Muzeum Narodowe w Krakowie

## **Polskie łyżki manierystyczne i barokowe: znaki własnościowe, inskrypcje, sentencje i sposób dekoracji. Wybrane przykłady z kolekcji Muzeum Narodowego w Krakowie**

Kolekcja złotnictwa Muzeum Narodowego w Krakowie, oprócz zbioru sreber korpusowych, posiada liczną reprezentację sztucców, szczególnie srebrnych łyżek pochodzących z końca XVI oraz z XVII i XVIII wieku<sup>1</sup>. Zasób, pomnażany dzięki darom, zakupom oraz przekazom, jest obecnie jedną z bogatszych i bardziej zróżnicowanych kolekcji w polskich zbiorach muzealnych. Próbę analizy porównawczej i wstępnego opracowania tej części zasobu podjęła Bronisława Marekowska, która w 1954 roku przedstawiła wyniki badań w „Rozprawach i Sprawozdaniach Muzeum Narodowego w Krakowie”. Tekst zawiera podział typologiczny łyżek na cztery grupy na przykładzie zbiorów Muzeum Narodowego w Krakowie oraz Muzeum Czartoryskich<sup>2</sup>. W 2012 roku opublikowano uzupełnienie tekstu Marekowskiej, poszerzone o opis zabytków pozyskanych w latach 60.–70. XX wieku, z zachowaniem wprowadzonego podziału typologicznego<sup>3</sup>.



Fot. 1a. Łyżka (grupa pierwsza), Polska, Wilno, 1 ćw. XVII w., srebro (MNK-IV-Z-1126)

---

1 B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek polskich z w. XVI i XVII. (Przyczynek do dziejów polskiej kultury materialnej i artystycznej)*, „Rozprawy i Sprawozdania Muzeum Narodowego w Krakowie” 1952, s. 125–148.

2 Tamże, s. 125–148.

3 A. Kilijańska, *Kolekcja srebrnych łyżek Muzeum Narodowego w Krakowie: nabytki z lat 60.–70. XX wieku*, „Rozprawy Muzeum Narodowego w Krakowie. Seria Nowa” 2012, t. 5, s. 57–72.



Fot. 1b. Łyżka (grupa trzecia), Polska, 1 ćw. XVII w., srebro częściowo złożone  
(MNK-IV-Z-1105)

Według tej klasyfikacji wyodrębniono grupę pierwszą: łyżki z kolistym czerpakiem i płaskim, zwężającym się trzonem zakończonym gałką. Druga i trzecia grupa to łyżki z sześciobocznym trzonem z bogatym zwieńczeniem, łączone z czerpakiem za pomocą odlewanej płytki, zwanej nartem. W przypadku grupy drugiej trzon w połowie długości jest ujęty niewielką przewiązką z liści akantu, w grupie trzeciej występuje bez tego dodatku. Typ czwarty to łyżki o czerpaku owoidalnym lub w formie mandorli i trójbocznym trzonku, wykonywane we Lwowie w ormiańskich warsztatach złotniczych.

Herby, znaki własnościowe i sentencje oraz dekoracje ornamentalne występują wariantowo na łyżkach ze wszystkich grup. W poniższym omówieniu pominięto dwa zabytki z grupy drugiej, ponieważ są to przykłady złotnictwa śląskiego (z wrocławskimi znakami złotniczymi) oraz cztery zabytki z grupy czwartej<sup>4</sup>. Analiza dotyczy srebrnych łyżek z grup pierwszej i trzeciej, ze szczególnym uwzględnieniem dekoracji na rewersach czerpaków, awersach i rewersach trzonów oraz na nartach.



Fot. 2. Dekoracja awersu czerpaka  
łyżki z grupy pierwszej: herb Doliwa  
(MNK-IV-Z-1125)

Dekoracja rewersu czerpaka – ze względu na funkcję wypukłej części łyżki – była wykonywana techniką rytowania i cyzelowania. W grupie pierwszej zdobienie było umieszczane w dolnej połowie czerpaka, rzadko obejmowało całą jego powierzchnię. W omawianym zasobie możemy wyróżnić trzy motywy: heraldyczny, ornamentalny oraz floralny połączony z inskrypcją. W heraldycznym z polskimi herbami szlacheckimi w kartuszach znajdziemy: Doliwę na jednej łyżce i na komplecie dziewięciu, herb Korwin z inicjałami właściciela I-O<sup>5</sup>. Wariantem tej dekoracji jest kartusz widoczny na czerpaku kolejnej łyżki, gdzie zamiast herbu umieszczono inicjały IAD<sup>6</sup>.

4 B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 134–135 (omówienie zabytku z grupy II), s. 144–145 (omówienie dwóch zabytków z grupy IV); A. Kilijańska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 66–68, s. 77–79, il. 9–12 (omówienie dwóch kolejnych zabytków z grupy IV).

5 Nr inw. MNK-IV-Z-1125 – łyżka z herbem Doliwa, kolekcja Stanisława Ursyn-Rusieckiego, B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 125–148, s. 132; nr inw. MNK-IV-Z-2492/1-10 – komplet łyżek z herbem Korwin, A. Kilijańska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 57–81.

6 Nr inw. MNK-IV-Z-1140 – łyżka z monogramem IAD z kolekcji Stanisława Ursyn-Rusieckiego,



Fot. 3. Dekoracja awersu czerpaka łyżki z grupy pierwszej: ornament małżowinowo-chrząstkowy (MNK-IV-Z-1126)

Drugi typ to dekoracje z wykorzystaniem motywów ornamentalnych, zaczerpniętych z wzorników i rycin. Umieszczono je w układzie symetrycznym, gdzie na przykładzie łyżki wileńskiej widzimy zastosowanie ornamentu małżowinowo-chrząstkowego, a w łyżce z warsztatu Hansa Peckbergera z Gdańska – wariant z dekoracją akantową i „ceownikami”<sup>7</sup>.

Trzeci rodzaj dekoracji czerpaka wśród łyżek z grupy pierwszej to motyw floralny połączony z inskrypcją, zastosowany w komplecie z kolekcji Emeryka Hutten-Czapskiego. Cztery czerpaki łyżek mają zbliżoną schematyczną dekorację floralną, gdzie w kolistej podstawie kwiatu umieszczono napis w języku hebrajskim: „Juda Lejb” („Oby go Bóg zachował”). W tym przypadku niski poziom artystyczny dekoracji, różny od opracowania awersu trzonu, wskazuje na jej wtórne wykonanie, przypuszczalnie już w XVIII wieku, w prowincjonalnym warsztacie złotniczym lub w sposób amatorski<sup>8</sup>.

Informacji o właścicielu sztucca dostarczają rytowane elementy dekoracyjne umieszczone na rewersie, w górnej części płaskich trzonów. Tu, podobnie jak w dekoracji czerpaków, znajdziemy kartusze, ale ze względu na ograniczoną powierzchnię są mniej ozdobne i znacznie mniejsze. W dwóch przypadkach w kartusze wpisano polskie herby: Abdank w otoczeniu inicjałów M-K/V-S oraz Roch III z monogramem M-O<sup>9</sup>. Natomiast łyżka z warsztatu Nickela Gerlacha II (czynny po 1611 roku) z Torunia w niewielkim kartuszu zawiera gmerk, a powyżej wybite litery G-M oraz datę 1567 rok<sup>10</sup>. Kolejna łyżka ma w kartuszu rytowany inicjał MR, który dodatkowo powtórzono powyżej<sup>11</sup>, a trzon łyżki wileńskiej ma tylko pusty kartusz<sup>12</sup>.

A. Kilijańska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 57–81, s. 63, s. 75, il. 3.

7 Nr inw. MNK-IV-Z-1126 – łyżka z wileńskimi znakami złotniczymi, kolekcja Emeryka Hutten-Czapskiego, B.R. Vitkauskienė, *Złotnictwo wileńskie, ludzie i dzieła, XV–XVIII wiek*, Warszawa 2006, s. 114–115, il. 5; nr inw. MNK-IV-Z-2130 – łyżka z gdańskimi znakami złotniczymi, kolekcja Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie. I. Rembowska, *Gdański cech złotników od XIV do końca XVIII w.*, Gdańsk 1971, s. 185.

8 Nr inw. MNK-IV-Z-1147-1150 – cztery łyżki z kolekcji Czapskiego, B. Kostuch, *Rzemiosło artystyczne w kolekcji Emeryka Hutten-Czapskiego*, [w:] „*Monumentis Patriae...*”. Emerykowi Hutten-Czapskiemu w 110. rocznicę śmierci Muzeum Narodowe w Krakowie, Kraków 2006, s. 174.

9 Nr inw. MNK-IV-Z-1128 – łyżka z herbem Abdank, dar Wiktora Wittyga, B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 132; nr inw. MNK-IV-Z-2128 – łyżka z herbem Roch III, kolekcja Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie. B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 146.

10 Nr inw. MNK-IV-Z-1124 – łyżka z gmerkiem, zakup 1913. M. Gradowski, A. Kasprzak-Miler, *Złotnicy na ziemiach północnej Polski, cz. 1: Województwo pomorskie, kujawsko-pomorskie i warmińsko-mazurskie*, Warszawa 2002, s. 182, poz. T. 34 A.

11 Nr inw. MNK-IV-Z-2129 – łyżka z monogramem MR, kolekcja Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie. B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 132–133, il. 78.

12 Por. B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 130; B.R. Vitkauskienė, *Złotnictwo wileńskie...*, s. 114–115.





Fot. 4. Dekoracja rewersu trzonu  
łyżki z grupy pierwszej: herb Abdank  
(MNK-IV-Z-1128)

Awersy trzonów łyżek z grupy pierwszej pełnią funkcję dekoracyjną, ale w tym typie jest ona wyjątkowo skromna, a często powierzchnia pozostaje gładka. Do najbardziej obiegowych należy dekoracja – popularna od końca XVI do końca XVII wieku – gdzie w obrysie trójkątnego pola o różnej wielkości umieszczano rzędy puncowanego lub rytowanego ornamentu ze schematyczną wypustką roślinną na zakończeniu<sup>13</sup>. Do bardziej ozdobnych należą warianty, w których analogiczne, ale gładkie pole wypełniano ornamentem roślinnym: ulistnioną wicią lub listwą, wyjątkowo z elementami floralnymi<sup>14</sup>. Połączenie obu typów dekoracji, tj. puncowanego tła i wici roślinnej, występuje w komplecie łyżek z inskrypcją hebrajską, które należy uznać za realizację znacznie późniejszą od opisanych.



Fot. 5. Dekoracja awersu trzonu łyżki z grupy pierwszej: ornament roślinny (MNK-IV-Z-2128)



Fot. 6. Dekoracja rewersu czerpaka łyżki z grupy trzeciej: ornament okuciowy  
(MNK-IV-Z-1131)

Dekoracje rewersów czerpaków z grupy trzeciej, podobnie jak w grupie pierwszej, zajmują tylko jego dolną część – do połowy, rzadziej do  $\frac{3}{4}$  wysokości. Motywy dekoracyjne

13 Por. B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 131, il. 74–76; A. Kilijańska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 74, il. 1.

14 Por. B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 133, il. 77–79.

to kartusze oraz dekoracja ornamentalna. Te pierwsze zbudowane są z ornamentu małżowinowego i motywów roślinnych, z wpisanym owalnym polem, ale już bez dekoracji heraldycznej lub gmerków, które są umieszczane na rewersach nartów lub w ogóle nie występują<sup>15</sup>.

Użyte dekoracje ornamentalne w układzie symetrycznym to zestawy motywów popularnych w Polsce w XVII wieku: ornament okuciowy<sup>16</sup>, okuciowo-zawijany (rollwerk)<sup>17</sup>, małżowinowo-chrząstkowy<sup>18</sup> oraz dwa przykłady dekoracji schweifwerkowej łączącej motywy zawijane, roślinne (kwiaty i akantowe trójliście) z listwami i motywami zbliżonymi do litery C<sup>19</sup>.



Fot. 7. Dekoracja awersu nartu łyżki z grupy trzeciej: popiersie Apostoła (MNK-IV-Z-1105)

Nart – odlewana płytką łącząca wąski trzon z czerpakiem – staje się dobrym miejscem do umieszczenia dekoracji oraz symboli własnościowych, zarówno na awersie, jak i rewersie. Płytkę nartu występuje w dwóch wersjach: skromniejszej – w kształcie prostokąta o zaoblonych rogach, oraz rozbudowanej, w której analogiczna płytkę zostaje osadzona na ozdobnym kapitelu.

Wśród zachowanych zabytków dominują reprezentacyjne awersy nartów z popiersiami apostołów. W pierwszej połowie XVII stulecia występowały one w kompletach 12 łyżek, na co również wskazuje jedyny obecny w zbiorach polskich zestaw z daru Henryka Steckiego złożony w Muzeum w 1911 roku<sup>20</sup>. Pozostałe cztery obiekty z tym typem dekoracji, między innymi z popiersiami św. Mateusza i Tomasza, są reprezentowane przez pojedyncze zabytki, ale zapewne pochodzą z analogicznych kompletów<sup>21</sup>.

15 Nr inw. MNK-IV-Z-1130 – łyżka z datą 1632 i pustym kartuszem, zakup 1911. B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 136; nr inw. MNK-IV-Z-1133 – łyżka z ornamentem małżowinowym, kolekcja Emeryka Hutten-Czapskiego. Tamże, s. 138; nr inw. MNK-IV-Z-1134 – łyżka z pustym kartuszem, kolekcja Emeryka Hutten-Czapskiego. Tamże, s. 138.

16 Nr inw. MNK-IV-Z-1131 – łyżka z ornamentem okuciowym, zakup 1914. Tamże.

17 Nr inw. MNK-IV-Z-1122 – łyżka z ornamentem okuciowo-zawijany, dodanymi wtórnie herbami Rogala i Śreniawa, kolekcja Emeryka Hutten-Czapskiego. Tamże, s. 142.

18 Nr inw. MNK-IV-Z-1135 – łyżka z ornamentem małżowinowo-chrząstkowym, kolekcja Emeryka Hutten-Czapskiego. Tamże, s. 138.

19 Nr inw. MNK-IV-Z-2133 – łyżka z ornamentem *schweifwerkowym* z motywami roślinnymi, dar Wandy Roguskiej dla Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie. Tamże, s. 141, il. 97; nr inw. MNK-IV-Z-2132 – łyżka o analogicznej dekoracji czerpaka, zakup od Mieczysława Kurnatowskiego do Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie. Tamże, s. 141.

20 Nr inw. MNK-IV-Z-1105-1116 – komplet łyżek z popiersiami apostołów, *Polonia: tesoros y colecciones artistica* [dokument elektroniczny], red. B. Biedrońska-Słota, Madryt 2011, s. 130–132, poz. IV.9-20 (oprac. A. Kilijańska).

21 Nr inw. MNK-IV-Z-1127 – łyżka z popiersiem św. Tomasza, Toruń, Jakob Grunau (?), początek XVII w., kolekcja Emeryka Hutten-Czapskiego. M. Gradowski, A. Kasprzak-Miler, *Złotnicy na ziemiach...*,

Typ drugi dekoracji nartu, występujący na pięciu zabytkach, to schematycznie przedstawiona postać męska w stroju świeckim, określanym jako „rycerski”, umieszczona w arkadzie z obramieniem wolutowym<sup>22</sup>.

Trzeci rodzaj dekoracji stanowią znaki zodiaku. Trzy łyżki z kompletu wykonane przed 1585 rokiem mają znakomicie cyzelowany wizerunek wodnika<sup>23</sup>. Kolejny, z zodiakalnymi bliźniętami przedstawionymi jako para putt, to dekoracja nartu łyżki z XVII wieku<sup>24</sup>. Odosobniony w kolekcji pozostaje przykład nartu z wizerunkiem maszkarona<sup>25</sup>.



Fot. 8. Dekoracja rewersu nartu łyżki z grupy trzeciej; herb Druck (MNK-IV-Z-1119)

W grupie trzeciej rewersy nartów służyły do umieszczania herbów i gmerków, widocznych w kartuszach lub na gładkim polu płytki. Zdecydowana część zabytków z tej grupy ma dekorację heraldyczną. Komplet – trzy łyżki z herbem Łabędź i inicjałami A-K/A-V – można połączyć z osobą Andrzeja Karwickiego, opata wąchockiego (zm. w 1585 roku)<sup>26</sup>. Kolejny komplet 12 łyżek odznacza się rzadkim zestawem: każda łyżka na awersie nartu ma podwójny herb małżeński – Szeliga i Przeginia – oraz inicjały I-S/A-G, których nie udało się przypisać konkretnej rodzinie szlacheckiej<sup>27</sup>. Kolejne trzy to: herb Druck z inicjałami M-S, słabo widoczny herb Oginiec i litery I-O oraz częściowo zatarte K-Z i również częściowo zatarty herb Pomian w otoczeniu wybitych inicjałów K-G/B-C. Herb Oginiec pozwala przypuszczać, że łyżka była własnością przedstawiciela rodziny Ogińskich. Pozostałe herby, ze względu na częstotliwość występowania, trudno połączyć z konkretną rodziną szlachecką z XVII-wiecznej Rzeczypospolitej<sup>28</sup>.

s. 183, poz. T 38, B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 136, il. 82 (św. Tomasz), s. 136, il. 84 (św. Mateusz), s. 138 (św. Tomasz), s. 138 (popiersie niezidentyfikowanego Apostoła).

22 B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 140, il. 93 (nr inw. MNK-IV-Z-1121); s. 142, il. 98 (nr inw. MNK-IV-Z-1122); s. 138 (nr inw. MNK-IV-Z-1131, nr inw. MNK-IV-Z-1135), s. 137, il. 85 (nr inw. MNK-IV-Z-2133).

23 Nr inw. MNK-IV-Z-2489-2491 – komplet trzech łyżek z personifikacją Wodnika, zakup 1972. A. Kilijańska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 65–66, s. 76–77, il. 7–8.

24 Nr inw. MNK-IV-Z-2132 – łyżka z parą putt, kolekcja Muzeum Techniczno-Przemysłowego. B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 141.

25 Nr inw. MNK-IV-Z-1119 – łyżka z wizerunkiem maszkarona, kolekcja Emeryka Hutten-Czapskiego. Tamże, s. 140, il. 91.

26 A. Kilijańska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 65–66.

27 *Polonia: tesoros y colecciones artistica...*, s. 130–132, poz. IV.9-20.

28 B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 141 (herb Druck), s. 135 (herb Pomian); nr inw. MNK-IV-Z-1131 (łyżka z herbem Oginiec).

Mieszczkańskie gmerki widoczne są na dwóch rewersach (oba z inicjałami właścicieli)<sup>29</sup>. W dwóch przypadkach rewersy mają puste kartusze, a w dwóch kolejnych gładkie płytki, bez znaków heraldycznych lub własnościowych. Sugeruje to, że zapewne niewielka część wyrobów złotniczych była przygotowana dla potencjalnego klienta, a stosowne uzupełnienia własnościowe dodawano po sfinalizowaniu transakcji<sup>30</sup>.



Fot. 9. Dekoracja trzonu łyżki z grupy trzeciej: sentencja z „*Wirszyków na łyżki albo na ine drobne rzeczy*” Mikołaja Reja, PRZY KAZDEI SPRAWIE POMNI O SLAWIE (MNK-IV-Z-1107)

Łyżki z grupy trzeciej to 22 zabytki mające na górnej ściance sześciobocznego trzonu wybijane sentencje. W jednym przypadku brak jest tekstu, ale na trzonku umieszczono imię: DOROTHEA<sup>31</sup>.

Zdania umieszczone na czterech łyżkach, nawiązujące bezpośrednio do religii, to między innymi cytaty z *Credo*: „ZTAMTAD PRZYDZIE SADZIC ŻYWE Y MARTWE”, jeden z czynków miłosierdzia: „NAPOI PRAGNACEGO NAKARM LAKNACEGO”, czy: „[DA]SZ BOGV PRAWIE ODDACZ LASKAWIE”. Pochodzące z kolekcji Emeryka Hutten-Czapskiego obiekty były w 1889 roku w Stańkowie przedmiotem badań Zygmunta Glogera, który spisane sentencje dołączył do swojego zbioru wierszyków z łyżek, wykorzystanych przy tworzeniu hasła do *Encyklopedii staropolskiej*<sup>32</sup>.

Na 16 zabytkach znajdują się teksty autorstwa Mikołaja Reja: 14 cytatów pochodzi z utworu *Wirszyki na łyżki albo na ine drobne rzeczy*, po jednym z tekstów *Prze dobre towarzysze. Łyżka mówi i z Apoftegmatów*<sup>33</sup>.

Na szczególną uwagę zasługuje umieszczenie na komplecie 12 łyżek z popiersiami apostołów aż 24 wersów z *Wirszyków...*, co daje prawie ¼ utworu:

MIEI NABACNOSCI SWE PRZYPADLOSCI [...]  
 SLAWA KAZDEGO CYNI WDZIECNEGO  
 PRZY KAZDEI SPRAWIE POMNI O SLAWIE  
 SLAWA PRZIESPIECNA IEST ROSKOS WIECNA [...]  
 DOCHOCZ BLISKOSCIA SLAWI SPOTCZIWOSCI(A?)

29 Tamże, s. 146, il. 105d (inicjały: S-Z/R-W/S-Z), s. 138 (dłoń przebita strzałą i monogram E-E).

30 Tamże, s. 137, il. 85 (na rewersie pusty kartusz), s. 141 (pusta tarcza), s. 136, 138 (gładkie płytki rewersu nartu).

31 Tamże, s. 138.

32 Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. 3, Warszawa 1902, s. 173 – z kolekcji Czapskiego pochodzi czwarta, nieodnotowana u Glogera łyżka z wierszykiem: „PRZIKAZDEI TVOI PRACI PROS BOGA DO POMOCI” (nr inw. MNK-IV-Z-1133). B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 135, 141–142.

33 M. Rej, *Apoftegmata, Wirszyki na łyżki albo na ine drobne rzeczy*, s. 312–313, *Prze dobre towarzysze. Łyżka mówi*, s. 314–315, [w:] *Zwierciadło albo kształt, w którym każdy stan snadnie się może swym sprawam, jako we zwierciadle, przypatrzeć*, t. 2, oprac. J. Czubek, J. Łoś, I. Chrzanowski, Kraków 1914.

NADOBNIE STROINY KTO CZNOTA HOINY  
 ZYWIAC POMIERNIE BADZ SKAZDEM WIERNI [...]  
 PIERZE NA PAWIE SLACHCIC WEZLEI SLAWIE  
 (H?)CESLI BYCZ ZACZNYM BADZ CZNOTA ZNA / CZNYM  
 ZACNE KLEINOTY PRZY SLAWIE CZNOTY [...]  
 KTHO SLAWY STRZEZE THEN SIE NIE ZA / RZEZE [...]  
 ZIWOTH POTHCZIWY YEST SKARB PRAWDZI / WY<sup>34</sup>.

Cztery inne wersy odnajdziemy na kolejnych dwóch zabytkach pochodzących z kolekcji Zygmunta Glogera i byłego Muzeum Techniczno-Przemysłowego w Krakowie: „DROGOTO PLACZII KTO CZNOTE TRACZI [...] / TO PRAWI PAN KTO BACZY SWOI STAN [...]”<sup>35</sup>.

Dekorowanie nartów (np. wizerunkami świętych) niekoniecznie korespondowało z treścią wierszyków, które tylko czasem dotyczyły spraw duchowych, częściej miały charakter moralizatorski, napominający lub dotyczący przykładnego życia – w wersji raczej frywolnej.

Często Rejowskie cytaty były inspiracją do stworzenia nowej sentencji lub – poprzez zmiany w składni – proponowały ich nowy wariant. Przykładem może być łyżka z cytatem z *Apoftegmatów*: „CZASV SCECIA SYLA PRZIACIOL BYWA CASU / NIESCZCIA SIŁA ICH VBYWA”<sup>36</sup>.

Analiza zabytków z obu grup wskazuje, że miejsca, na których umieszczano dekorację czy herby i znaki własnościowe, były ściśle określone i przestrzegane przez złotników wykonujących zamówienie. Powielano konkretną formę, zapewne modną i pożądaną przez odbiorców w czwartej ćwierci XVI wieku i w XVII stuleciu, łącząc wszystkie niezbędne elementy własnościowe i dekoracyjne i umieszczając je w miejscach określonych kanonem.

W obu grupach symetryczna dekoracja ornamentalna występuje na rewersach czerpaków, a herby, gmerki i monogramy – na rewersach trzonów w grupie pierwszej oraz rewersach nartów w grupie trzeciej.

Różnice występują w dekoracji awersów trzonów. Powodowane są odmienną ich budową, a co się z tym łączy – kosztem i kunsztem wykonania. Bogatsze, cięższe i bardziej skomplikowane w wykonaniu łyżki z grupy trzeciej pozwalały na umieszczenie dekoracji w reprezentacyjnym miejscu, to jest na awersie nartu, a na wielobocznym trzonku – wierszowanej sentencji. Kanon łyżek z grupy pierwszej nie przewidywał umieszczenia sentencji na awersie trzonu, mimo że powierzchnia umożliwiawała wykonanie tego wariantu dekoracji.

34 M. Rej, *Apoftegmata, Wirszyki na łyżki...*, s. 312, na każdej z 12 łyżek umieszczono po dwa krótkie wersy; *Polonia: tesoros y colecciones artistica...*, s. 130–132, poz. IV.9–20.

35 M. Rej, *Apoftegmata, Wirszyki na łyżki...*, s. 312–313; B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 141 (nr inw. MNK-IV-Z-2132), s. 138 (nr inw. MNK-IV-Z-1131), Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska...*, s. 173, il. 2 od góry.

36 R. Kwiatkowski, *Złote myśli Mikołaja Reja*, Warszawa 1906, s. 78 (z *Apoftegmatów*: „Wiele przyjaciół ma kto w szczęściu pływa, patrzy, w nieszczęściu jako ich ubywa”), nr inw. MNK-IV-Z-1121 – łyżka, zakup 1918. B. Marekowska, *Kolekcja srebrnych łyżek...*, s. 138.

**Abstrakt**

W kolekcji złotnictwa Muzeum Narodowego w Krakowie znajduje się duży zbiór sztuców, zwłaszcza srebrnych łyżek pochodzących z okresu XVI–XVIII wieku. Zasób pomnażany dzięki darom i zakupom jest obecnie jedną z bogatszych i bardziej zróżnicowanych kolekcji w polskich zbiorach muzealnych. Tekst przedstawia cztery typy łyżek używanych w Polsce w okresie manieryzmu i baroku, ze szczególnym uwzględnieniem analizy zabytków z grupy typologicznej pierwszej oraz trzeciej. W ramach wymienionych grup, na wybranych przykładach przedstawiono analizę znaków własnościowych (herbów, gmerków, inicjałów osoby i pełnionej funkcji), inskrypcje, sentencje (w języku polskim i łacińskim) oraz charakterystyczne sposoby dekoracji ornamentalnej.

**Słowa kluczowe:** łyżki manierystyczne i barokowe, znaki własnościowe, inskrypcje, Muzeum Narodowe w Krakowie.

**Polish Mannerism and Baroque spoons: ownership marks,  
inscriptions, maxims and methods of decoration –  
selected examples from the collection of  
the National Museum in Krakow**

**Abstract**

The goldsmithery collection of the National Museum in Krakow contains a large number of cutlery pieces, particularly silver spoons dating back to 16<sup>th</sup> – 18<sup>th</sup> century. The set – which is increased thanks to donations and purchases – is currently one of the more abundant and diversified collections among Polish museum resources. This text includes presentation of four spoon types used in Poland during the Mannerism and Baroque periods, with particular attention to analysis of the artifacts of typology groups I and III. An analysis of ownership marks (coats of arms, house marks, initials of a person and performed functions), inscriptions, maxims (in Polish and Latin), and typical methods of ornamental decoration was presented using selected examples within the specified groups.

**Key words:** mannerism, Polish Mannerism, Baroque, spoons, decorative art.



## W gościnie u Chodkiewiczów. Wyposażenie i zaopatrzenie kuchni pałacowych Chodkiewiczów na przełomie XVIII i XIX wieku

Kwestie związane z jedzeniem znalazły od lat 60. i 70. XX wieku stałe miejsce w badaniach kulturoznawczych, stopniowo budząc zainteresowanie również specjalistów innych dziedzin<sup>1</sup>. Są one źródłem uzupełniającym wiedzę dotyczącą dziejów społeczeństwa i odzwierciedlającym jego różnorodność, podkreślającym odmienny dla danej grupy status społeczny, jej aktualną materialną sytuację, aspiracje, rytuały, obyczaje i wartości. Kuchnia, jedzenie, sposób przygotowania i podawania potraw jako element codzienności wiążą się przede wszystkim z życiem indywidualnego człowieka i jego rodziny, mającej swoje preferencje kulinarne, własne doświadczenia i oczekiwania, te zaś – ukształtowane w rodzinie – otrzymują szersze znaczenie jako symbol tożsamości grupy, regionu czy narodu. Mimo rosnącego zainteresowania badaczy tematyką związaną z kuchnią, wciąż mało jest opracowań źródłowych zajmujących się analizą sposobów odżywiania poszczególnych rodzin w przeszłości, co wynika z rozproszenia, a nieraz szczątkowości zachowanego materiału źródłowego<sup>2</sup>. Literatura przedmiotu dotyczy głównie opracowań<sup>3</sup>. Tym bardziej na uwagę zasługują zachowane archiwalia z przełomu XVIII i XIX wieku, dotyczące wyposażenia i zaopatrzenia kuchni zarządzanej przez Ludwikę z Rzewuskich Chodkiewiczową. Potęgę Chodkiewiczów linii supraskiej<sup>4</sup>

---

1 Wśród prac, które przyczyniły się do zainicjowania nowoczesnych badań nad różnymi aspektami pożywienia wymienić można między innymi C. Lévi-Strauss, *Mythologiques*, t. 1–4, Paris–Plon 1964–1971. W Polsce pożywienie traktowane jako część kultury materialnej budziło zainteresowanie etnografów i historyków, chociażby Bronisława Malinowskiego, Kazimierza Moszyńskiego, Anny Kowalskiej-Lewickiej, Zofii Szromki-Rysowej oraz Aleksandra Brücknera, Jana Bystronia czy Zbigniewa Kuchowicza. Wśród najnowszych prac związanych z historią kulinarną warto wymienić sześciotomową historię jedzenia: *A Cultural History of Food*, ed. F. Paraseocoli, P. Scholliers, t. 1–6, London–New York 2012; seria Monumenta Poloniae Culinarum, pod red. J. Dumanowskiego, t. 1–4, Warszawa 2009–2013.

2 Zob. G. Sobela, *Za stołem w Kliczkowie. W sercu kuchni Borów Dolnośląskich*, Wrocław 2015. To ciekawe opracowanie, które jest połączeniem książki kucharskiej z rysem historycznym dworu księcia Baruth-Solms z Kliczkowa i opisem jego kuchni pod zarządem nadwornego kucharza J.G. Roesslera.

3 Między innymi M. Żyromski, *Nawyki żywieniowe w dziejach rodziny polskiej*, [w:] *Blaski i cienie życia rodzinnego. Roczniki Socjologii Rodziny*, t. 15, Poznań 2003; W. Molik, *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX w. i na początku XX wieku. Kultura materialna*, Poznań 1999; E. Kowicka, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Poznań 2008.

4 Po śmierci wojewody nowogrodzkiego Aleksandra Chodkiewicza w 1549 roku dobra, które posiadał, podzielili między siebie trzej synowie, tworząc trzy linie Chodkiewiczów: bychowska, supraska i brzostowicka. Założycielem linii supraskiej był Jerzy Chodkiewicz (zm. 1569), który otrzymał zamek Supraśl, dwór w Zabłudze, dobra Choroszcz, Dojlidy, Karakuły, a także Puszcę Supraślą. Zob. S. Peteszowa, *Archiwum*



odnowił Jan Mikołaj Chodkiewicz (1738–1781)<sup>5</sup> – wojewoda brzesko-litewski, starosta żmudzki, przeprowadzając liczne procesy i układy majątkowe w sprawie rewindykacji różnych majątków rodzinnych. W 1775 roku w ramach działów rodzinnych nabył między innymi od siostry przyrodniej Konstancji z Czapskich Mielżyńskiej jurydykę ordynacką w Warszawie wraz z pałacem w obrębie ulic: Ordynackiej, Aleksandria i Tamka. W tym czasie był również właścicielem kamienicy na Rynku Nowego Miasta (nr 323) w Warszawie, a także pałacu w Wilnie. W 1766 roku Jan Mikołaj Chodkiewicz poślubił we Lwowie Ludwikę Rzewuską (1744–1816). Okazała się ona kobietą niezwykle przedsiębiorczą, jeżeli chodzi o sprawy majątkowe. W 1789 roku kupiła od Ożarówskich pałac w Warszawie przy ulicy Miodowej 484 (dziś Miodowa 12), a w 1796 roku nabyła dworek w Dubnie. W 1806 roku, już po śmierci męża, Ludwika wykupiła od Radziwiłłów dobra krzemienieckie: Jampol, Antonowce i Święciec<sup>6</sup>. Główną rezydencją Chodkiewiczów uczyniła Młynów<sup>7</sup>. Okres życia Ludwiki to czas świetności należących do rodziny pałaców.

Informacje dotyczące zarządzania dobrami, organizacji pałaców, jak i codziennego życia w wymienionych pałacach możemy czerpać z zachowanego tzw. Archiwum Młynowskiego<sup>8</sup>, przechowywanego w Muzeum Narodowym w Krakowie<sup>9</sup> oraz w Archiwum Narodowym w Krakowie<sup>10</sup>. Wiadomości dotyczące dziejów pałaców i kuchni chodkiewiczowskiej znajdują się głównie w części związanej z administracją gospodarczą poszczególnych dóbr. Akta te, ułożone w układzie terytorialnym, a następnie registraturalno-rzeczowym, odpowiadają podziałowi administracyjnemu dóbr. Zawierają między innymi instrukcje gospodarcze, przychody i rozchody inwentarza żywego, magazynu folwarcznego oraz wydawanych pieniędzy. Wśród wymienionych materiałów znajdują się inwentarze pałaców, spisy i rejestry nieruchomości i ruchomości pałacowych z Młynowa<sup>11</sup>, Pekałowa<sup>12</sup>, Turzca<sup>13</sup>, Dubna<sup>14</sup>,

*Młynowskie 1493–1932*, Kraków 1976; S. Peleszowa, *Archiwum młynowskie Chodkiewiczów (1499–1932)*, „Archeion” 1979, t. 69, s. 115–128.

5 W. Konopczyński, *Jan Mikołaj Chodkiewicz*, [w:] PSB, Kraków 1937 t. 3, s. 268–369.

6 S. Peleszowa, *Archiwum Młynowskie 1493–1932...*; też, *Archiwum młynowskie...*

7 Wcześniejszą siedzibą rodu był Petryków w powiecie mozyrskim, nabyty w połowie XVII wieku przez Hieronima Chodkiewicza; zob. R. Aftanazy, *Młynów*, [w:] *Materiały do dziejów rezydencji*, t. 5, Warszawa 1988, s. 286–330.

8 Obszerny opis dziejów Archiwum Młynowskiego można znaleźć u S. Peleszowej, *Archiwum młynowskie...*

9 W 1919 roku zgromadzone w Młynowie archiwalia wraz z biblioteką i dziełami sztuki Mieczysław hr. Chodkiewicz złożył w darze Muzeum Narodowemu w Krakowie. W październiku 1951 roku, w wyniku porozumienia Naczelnej Dyrekcji Archiwów Państwowych z Zarządem Muzeów, część Archiwum Młynowskiego została przekazana do Archiwum Państwowego w Krakowie. W zbiorze rękopiśmiennym Muzeum pozostało między innymi 80 dokumentów pergaminowych z okresu 1496–1738 oraz papiery związane z działalnością Aleksandra Chodkiewicza i jego biblioteką. Zob. A. Homecki, *Muzeum Narodowe w Krakowie*, [w:] *Zbiory rękopisów w bibliotekach i muzeach w Polsce*, oprac. D. Kamolowa przy współudziale K. Muszyńskiej, Warszawa 1988, s. 131–139.

10 W 1937 roku drugą część Archiwum Młynowskiego Chodkiewiczów otrzymało Archiwum Państwowe w Krakowie za pośrednictwem Ministerstwa Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego. Ta część zbiorów w okresie 1939–1956 kilkakrotnie zmieniała miejsce przechowywania, aby ostatecznie w roku 1956 powrócić na Wawel do oddziału archiwów prywatnych i zbiorów Archiwum Państwowego w Krakowie.

11 Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów (dalej: AMCH), sygn. 1595–1602.

12 AMCH, sygn. 1617.

13 AMCH, sygn. 2829.

14 AMCH, sygn. 488.

pałacu przy Miodowej i na Nowym Mieście w Warszawie<sup>15</sup>, zawierające często zgodnie z układem pałacu i kolejnością pokoi opisy wyposażenia i sposoby dekoracji wnętrz<sup>16</sup>. Do rekonstrukcji wyposażenia i zaopatrzenia związanego z kuchnią Chodkiewiczów posłużył inwentarz pałacu przy ulicy Miodowej 484 (dziś Miodowa 12) w Warszawie<sup>17</sup> oraz rachunki i rejestry wydatków związanych z prowadzeniem kuchni pałacowej w Młynowie<sup>18</sup> oraz Pekałowie<sup>19</sup>.

Wyobrazenie o wyglądzie pomieszczeń, w których jadano oraz o sposobach nakrywania stołu i wykorzystywanych naczyniach dostarczają nam inwentarze pałaców. W pałacu przy Miodowej znajdowała się sala jadalna<sup>20</sup>. Przyjmowano tutaj do 40 gości, dla których przewidziano osiem stołów „sosnowych bejcowanych” oraz „krzesła olchowe bejcowane materią czarną włosianą obite”, zabezpieczone przed pobrudzeniem „pokrowcami z płócienka zielonego w kratki”. Nad stołem umieszczono jego oświetlenie: „lustra u sufitu o świecach ośmiu z pokrowcami z kraszeniny<sup>21</sup> i kokardami i wstążkami zawieszonymi”. W „czterech oknach” zawieszono firanki: „zielone kitajkowe<sup>22</sup> z falbanami i franzłą<sup>23</sup>” oraz „białe muslinowe z franzłą”. Podczas paradniejszych kolacji używano również prawdopodobnie do doświetlenia stołu świeczników, których sporo wymienia się w inwentarzu. Na ścianie jadalni wymalowano pałac i ogród w Młynowie.

W drugiej połowie XVIII stulecia wzbogaciła się zastawa stołowa używana na dworach. Kuchnia polska zbliżyła się do kuchni europejskiej, z czym wiązał się sposób podawania potraw i nakrywania stołu. Zaczęto używać powszechnie fajansu: „Farfury [...] dzieliły się na dwoisty rodzaj talerzy: głębokich do zupy i płytkich do innych potraw: ostatnich kilkakrotnie więcej potrzebowano”<sup>24</sup>. W pałacach Chodkiewiczów dysponowano pełnym serwisem fajansowych naczyń do podawania potraw, przypraw („serwis do cukru, octu, oliwy w sztukach czterech”, „solniczki z nóżkami” i „solniczki bez nóżków”) i „cukrów” („koszyki do fruktów”; „talerzyki do cukrów gładkich”; „talerzyki do cukrów z dziurkami”, „talerzyki do konfitur owalne”)<sup>25</sup>.

15 AMCH, sygn. 483.

16 Zob. między innymi A. Pośpiech, *Pułapka oczywistości. Pośmiertne spisy ruchomości szlachty wielkopolskiej z XVII wieku*, Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej, t. 69, Warszawa 1992; J. Dumanowski, *Świat rzeczy szlachty wielkopolskiej w XVIII wieku*, Toruń 2006; D. Główna, A. Klonder, *Inwentarze mienia w badaniach kultury Europy od średniowiecza po nowożytność*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 2003, r. 51, nr 2, s. 157–176; U. Augustyniak, *Inwentarze mienia radziwiłłowskiego z XVI–XVII wieku jako źródło do historii mentalności i życia codziennego – możliwości badań*, tamże, s. 231–259; E. Mazur, *Wykorzystanie inwentarzy w badaniach nad kulturą XIX wieku na ziemiach polskich*, tamże, s. 177–182.

17 Muzeum Narodowe w Krakowie (dalej: MNK), rkps 864.

18 AMCH, sygn. 1605, 1607–1610.

19 AMCH, sygn. 1618.

20 MNK, rkps 864, k. 4.

21 Kraszanina, kraszenina – barwione, często woskowane płótno.

22 Kitajka – cienka, gęsta tkanina jedwabna o płóciennym splocie, jednobarwna lub melanżowa, jedna z najpospolitszych, cieńsza i gorsza gatunkowo od tafty.

23 Franzła, fręzła, franzdła, frędzelka, frędzła – nitki lub sznurki będące luźno zwisającym wykończeniem brzegów serwet, firanek.

24 Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory: przy tém opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki; łaźni i kąpieli; łózek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; blaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Warszawa 1830, s. 75.

25 MNK, rkps 864, Opisanie pokojów pałacu warszawskiego na Miodowej ulicy sytuowanego wraz z meblami w tychże będącemi Nrem 484 oznaczonego, k. 25.

Dysponowano także całym zestawem obiadowym z porcelany, którą w tamtym czasie „nie często się popisywano, tylko w dnie uroczyste”, ponieważ była „z początku droższa od srebra, a podlegająca stłuczeniu”<sup>26</sup>. W pałacu przy Miodowej znajdował się serwis porcelanowy obiadowy „w kwiatki niebieskie” (waza, talerze płytkie i głębokie), zestaw filiżanek „z sylwetkami” oraz „z cyframi”, serwis do herbaty angielski, „imbryk wielki lakierowany szafirowy na wierzchu” oraz imbryczki „hetrus[kie] czerwone”<sup>27</sup>. Tak jak w przypadku fajansu, dysponowano również porcelanowymi naczyniami do podawania przypraw, a więc solniczkami, cukierniczkami, „jaszczykami”<sup>28</sup> do masła, „sosjerką owalną”, „sosjerką czterograniastą” i „maselniczką z talerzem do niej pozłacanym”<sup>29</sup>. Każda stłuczona czy uszkodzona sztuka porcelany była skrzętnie odnotowana w inwentarzu<sup>30</sup>.

Do przechowywania porcelany służyły specjalne szafy, których celem było nie tylko jej zabezpieczenie, ale również wyeksponowanie<sup>31</sup>. Szafy były umieszczone w poszczególnych pokojach: w bibliotece był to „stolik mahoniowy do ustawienia porcelany o czterech piętrach z galeryjkami”, w Pokoju Zielonym – „stolik mahoniowy wysoki z trzema piętrami z galerią i brązem”, w Pokoju „Indyjowym” – „stolik mahoniowy o dwu piętrach z galeryjką do porcelany”, „stolik mahoniowy do porcelany z wysoką galeryjką”, a w Gabinetecie Paradnym – „stolik mahoniowy z galeryjką brązową, stolik mahoniowy o trzech nóżkach z czterema piętrami z galerią i brązem”<sup>32</sup>.

Na początku XIX wieku zastawy, które podawano na stół nie były jednolite. Szczególnie ważnych gości i gospodarzy wyróżniano, serwując im potrawy w naczyniach porcelanowych i srebrnych. Srebra gromadzone były w skarbcach, częściowo pochodziły z poprzednich wieków, częściowo były przerabiane oraz kupowane; miały wzory i zdobienia zgodne z najnowszymi trendami<sup>33</sup>. Podawano je też na stół rzadziej, pozostawiając głównie wazy do zupy, półmiski i sosjerki, co też znajduje odzwierciedlenie w inwentarzu pałacu przy Miodowej.

Pod koniec XVIII wieku zaczęto używać większej liczby sztuców, które podawano dopasowane do potrawy. Widelce, nazywane „grabkami”, które weszły w użycie w XVIII wieku, były u Chodkiewiczów prawdopodobnie podawane już wszystkim gościom<sup>34</sup>, na co wskazywałby stosunek ich ilości do innych sztuców. W pałacu przy Miodowej znajdowały się trzy różne komplety sztuców srebrnych: komplet z herbami („grabki stołowe herbowe”, „łyżki półmiskowe z herbami”), komplet bez herbów („łyżki stołowe”, „grabki srebrne stołowe bez herbów”, „łyżki stołowe gładkie bez herbów”) oraz komplet „Chodkiewiczowski” („łyżki stołowe gładkie Chodkiewiczowskie”, „noże Chodkiewiczowskie większe i mniejsze”, „grabki do tychże nożów”, „łyżeczki Chodkiewiczowskie”). Posiadany zestaw sztuców uzupełniały ponadto: „łyżki krzywe wyłacane”, „łyżki stołowe gładkie z paskami”, „noże wileńskiej roboty” oraz „widelce do tychże nożów”.

26 Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory...*, s. 75.

27 MNK, rkps 864, k. 9, k. 12v.

28 Jaszcz, jaszczyk – naczynie na masło.

29 MNK, rkps 864, k. 12v.

30 Zob. m.in. MNK, rkps 864, k. 8, 25.

31 K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 1998, s. 109; A. Szkurłat, *Kolekcjonerstwo ceramiki w Polsce*, „Kronika Zamkowa” 2013, nr 1–2 (65–66), s. 153–186.

32 MNK, rkps 864, k. 1–2v, k. 6.

33 E. Kowecka, *W salonie i w kuchni...*, s. 196.

34 K. Bockenheimer, *Przy polskim stole...*, s. 72.

W wyposażeniu pałacu były również różnego rodzaju sztuce przeznaczone do kawy, cukru (używano tu zarówno łyżeczek, jak i „szczypczyków”), śmietanki, jajek, lodów, soli, sałaty („łyżka z grabką drewnianą do sałaty”, „łyżka z grabką rogową do sałaty”) oraz mięsa („widelec do pieczystego wielki”). Na potrzeby przygotowania i wydawania potraw kuchnia w pałacu Chodkiewiczów dysponowała również naczyniami miedzianymi: „durszlakiem z rączką żelazną”, „łyżkami krzywymi do wydawania”, „łyżkami półmiskowymi”, „łyżką z dziurkami do ciasta”, „tarką”, „moździerzem” oraz „tłuczkami do tychże jednym żelaznym a drugim mosiężnym”<sup>35</sup>.

Ze szkła wykonane były różnego rodzaju karafki, kieliszki i szklaneczki przeznaczone do herbaty, przypraw (octu i oliwy, cukru, soli), dodatków (śmietanki, masła). Każdy rodzaj trunku wymagał osobnego, dopasowanego dla napoju kieliszka („kieliszki do wina”, „kieliszki do likieru”, „lampki do piwa angielskiego”, „kielichy do wina małe”, „kielichy do wina wielkie”), choć wydaje się, że wciąż do dyspozycji pozostawały też puchary: „kielich duży szeroki z przykrywadłem”, „szklanki wielkie cienko szlifowane jedna z orłem”<sup>36</sup>. U Chodkiewiczów używano naczyń ze szkła angielskiego<sup>37</sup>, czeskiego<sup>38</sup> oraz osobno wymienione było szkło stołowe „z cyfrą”<sup>39</sup> rżniętą”. Tak jak i w przypadku porcelany, na szkło przewidziano szafę do jego przechowywania: „szafa drewnem sosnowa z trzema drzwiczkami do ustawienia szkła”<sup>40</sup>.

W Archiwum Młynowskim udało się odnaleźć tylko jedną notatkę dotyczącą menu, pochodzącą z roku 1798<sup>41</sup>. Umieszczona na odwrocie rozliczenia wydatków na produkty żywnościowe, zawiera planowane potrawy do podania na obiad i kolację „dla księży”. Co zatem podano tego dnia u Chodkiewiczów? Menu wymienia w kolejności najpierw kolację, następnie obiad, co mogłoby sugerować, iż goście właśnie na kolację mieli zajeżdżać do dworu i pozostać na noc. Kolacja miała składać się z pięciu potraw, zaczynała się od zupy, którą tego dnia był „krupnik z ryżem”, następnie planowane były kartofle i pieczeń barania – co jest zrozumiałe, ponieważ w końcu XVIII wieku bez pieczystego nie mogło obejść się żadne przyjęcie dla gości<sup>42</sup>. Poza wymienionymi potrawami mięsnymi zaplanowano również dwie potrawy mączne: krokiety oraz kluski z serem. Na obiad przewidziane zostały cztery potrawy: barszcz z grzybami, ryba na biało, kapłon, ryba smażona. Nie zapomniano też o służbie, która w czasie kolacji ugoszczona miała być dodatkowo „kupą obwarzanków”, na obiad zaś barszczem i kapłonem.

Jeżeli chodzi o codzienne menu, nie zachowały się tu żadne spisy ani notatki, jednakże prowadzone rachunki, rozliczenia zakupów oraz rozliczenia z dostawcami pozwalają

35 MNK, rkps 864, k. k. 20–20v, k. 26, k. 29.

36 MNK, rkps 864, k. 27.

37 Szkło angielskie charakteryzowało się ozdobnym szlifowaniem, z charakterystycznym rytym ornamentem. Od XVII wieku używano wynalezionej w Anglii szkła diamentowego, które było twardsze od weneckiego, miększe jednak od czeskiego. *Szklane wyroby artystyczne*, [w:] Encyklopedia Gutenberga, [online] <http://www.gutenberg.czcz.org/word,75728> [dostęp: 26.09.2017].

38 Szklane czeskie od końca XVIII wieku zajęły ważne miejsce w produkcji naczyń szklanych. Charakterystyczne były szkła kryształowe, rubinowe, ciemnoniebieskie, zielone i mleczne, ale też wynalezione zostały nowe gatunki: agatowe, biskuitowe, alabastrowe, hiality oraz szkła zupełnie nieprzejrzyste. Zob. tamże.

39 Cyfra – ozdobne inicjały rżnięte, rytowane lub grawerowane na szkle.

40 MNK, rkps 864, k. 35.

41 AMCH, sygn. 1609, s. 44.

42 E. Kowecka, *W salonie i w kuchni...*, s. 203.

wnioskować, co jadano na dworze Ludwiki Chodkiewiczowej. Na ich podstawie można stwierdzić, że sposób żywienia był typowy dla epoki<sup>43</sup>: jedzono śniadanie, pito kawę, następnie podawano obiad, który składał się z kilku potraw, zaczynał się od zupy, dalej szła „sztukamięs”, która oznaczała mięso ugotowane w rosole lub duszone w sosie. Podawano również jakąś potrawę mączną lub rybę. Wieczorem jedzono kolację<sup>44</sup>.

Jeżeli chodzi o mięso, jedzono je w dużych ilościach, na co wskazują niezwykle liczne rachunki i rozliczenia z dostaw z poszczególnych folwarków. Wyobrażenie o ilościach zwierząt gospodarskich dostarczanych do kuchni przekazują nam rejestry zbiorcze sporządzane przez zarządców<sup>45</sup>. Spożycie mięsa uzależnione było od pory roku oraz organizowanych w różnych okresach przyjęć<sup>46</sup> i świąt<sup>47</sup>.

Dziczyzna dostarczana była z lasów należących do Chodkiewiczów przez leśniczych, wśród których wymienia się z nazwiska: Marszyńskiego, Bryszkowskiego, Pawszę, Freka, Konopnickiego. Najwięcej dostarczano tutaj dzikiego ptactwa: jarzabki, cietrzewie, cyranki, kuropatwy oraz kaczki. W mniejszych ilościach przywożone były również: słonki, bekasy, gołębie, turkawki, przepiórki oraz „ptaszki małe różne”<sup>48</sup>. Oprócz ptactwa na stole u Chodkiewiczów podawano sarny, które jednak w rachunkach pojawiają się bardzo rzadko (średnio sześć do ośmiu w roku), zające (średnio jeden–dwa w miesiącu)<sup>49</sup>. Interesujące informacje przynosi notatka leśniczego J. Matusewicza z roku 1813 dotycząca cen dzikiej zwierzyny, upolowanej na terenie Petrykowszczyzny, która wymienia między innymi ceny za jednego niedźwiedzia (66,20 zł), sześciu saren (80 zł), bobra (20 zł), jarzabki i cietrzewie (20 gr za sztukę)<sup>50</sup>, a która może wskazywać, iż również te zwierzęta pojawiały się na stole u Chodkiewiczów.

Mięso podawano jako tzw. sztukamięs z sosem (chrzanowym, tatarskim) i z winem wołoskim, pieczone czy „rozbraty” podawano też często z owocami – rodzynkami czy jabłkami oraz jako kotlety<sup>51</sup>. W omawianym okresie na stołach często gościły podroby

43 Tamże, s. 200–206; K. Bockenheimer, *Przy polskim stole...*, s. 103.

44 AMCH, sygn. 1609, s. 44.

45 Na przykład spis sporządzony przez J. Białopiotrowicza z 1772 roku wymienia, że w okresie trzech miesięcy dostarczono: kur – 320 sztuk, kurcząt – 400 sztuk, kapłonów – 21 sztuk, gęsi – 32 sztuk, kaczek – 24 sztuk, indyków – 7 sztuk oraz cieląt – 11 sztuk; zob. AMCH, sygn. 1605, „Regestr wydanego ptactwa, leguminy i nabiału [...]”, 23 V – 18 VIII 1772, s. 53.

46 Spis sporządzony w roku 1767 przez J. Hołubeckiego wymienia znacząco większe ilości zakupionego mięsa w ciągu czterech miesięcy na kuchnię w porównaniu z poprzednim kwartałem, co może wynikać z tego, że okres rozliczeniowy obejmował również 25 sierpnia, gdy świętowano imieniny Ludwiki Chodkiewiczowej: wołów – 9 sztuk, jałowek – 22 sztuki, cieląt – 15 sztuk, baranów – 22 sztuki, prosiąt – 120 sztuk, gęsi – 150 sztuk, kaczek – 101 sztuk, kapłonów – 57 sztuk, kur – 1165 sztuk, kurcząt – 226. Zob. AMCH, sygn. 1605, Wydatek ogólny na kuchnię J.W. Pani Ludwiki Chodkiewiczowej z Dyspartymentu [...] 13 IV – 4 X 1767, s. 65.

47 Wśród rachunków w Archiwum znajduje się rozliczenie mięsa potrzebnego na Święta Wielkanocne w roku 1802, gdzie dostarczono prosiąt małych – 12 sztuk (w tym 6 na stół Państwa, 2 dla służby oraz 4 dla kapeli), baranów – 4 sztuki, indyków – 6 sztuk, gęsi – 6 sztuk. Zob. AMCH 1605, Regestr potrzebnych rzeczy na Święta Wielkanocne do kuchni młynowskiej, 6 III 1802, s. 95.

48 AMCH, sygn. 1605, s. 1.

49 AMCH, sygn. 1605, Rachunki z dostarczonej zwierzyny z lat 1812–1815, s. 1, 29, 35, 33, 39, 41, 43, 45, 49.

50 AMCH, sygn. 1605, Wiadomość oddanej zwierzyny [...] na stół JW. Obuchowicza [...] z położeniem ceny za sztuki od roku 1810 oddane pod datą teraźniejszą 1813, s. 35.

51 AMCH, sygn. 1608, s. 143–145.

mięsne, których popularność w tamtym czasie odzwierciedlają książki kucharskie<sup>52</sup>, a co również znajduje odbicie w miesięcznych rozliczeniach kuchni młynowskiej, w których często wymieniane są następujące potrawy: wątróbki, paszteciki (zrobione z kiszek wieprzowych), kiszki wątróbiane, „mózg na paszteciki”, „ozory do zmarynowania”. Do młynowskiej kuchni kupowano też spore ilości łożu<sup>53</sup>, który używano do wielu potraw, na przykład bigosu czy kołdunów oraz prawdopodobnie do konserwowania warzyw, jak również wyrobu świec<sup>54</sup>.

Jeżeli chodzi o przyprawianie mięsa, można przypuszczać, że wciąż jeszcze u Chodkiewiczów utrzymywały się przyzwyczajenia staropolskiej kuchni, którą w skrócie charakteryzowała funkcjonująca ówczesnie rada: „pieprzno i szafranno”<sup>55</sup>. Świadczą o tym liczne rachunki kupowanych korzeni. Używano zatem: gałki muszkatowej, pieprzu prostego, pieprzu angielskiego, imbiru, goździków, szafranu, kwiatu muszkatowego, liści bobkowych, korzenia fiołkowego. Do gotowania wykorzystano w sporej ilości oliwy (zielonej, białej, marsylskiej, holenderskiej), oliwek, kaparów, octu, musztardy, ale także oleju lnianego i „siemiennego”<sup>56</sup>. Wśród rachunków zakupowych pojawiają się także rodzynki duże i małe, które dodawano w tamtym czasie nie tylko do ciast, ale także do dań mięsnych i farszy rybnych<sup>57</sup>, migdały (słodkie i gorzkie), cynamon, kawior, pistacje, imbir smażony, daktyl<sup>58</sup>. Kupowano także gorczycę, z której wyrabiano musztardę oraz używano jej do sosów<sup>59</sup>. Rarytasem w ówczesnej kuchni był parmezan używany do posypywania niektórych potraw oraz ser tzw. hollenderski i angielski<sup>60</sup>. W zależności od potrawy mięso podawano w brytfannie, na ruszcie, na patelni czy na rożnie (małym lub dużym). W wyposażeniu kuchni pozostawały rożna, które miały „kołowrotek do obracania pieczystego”, „łańcuszek do tychże”, „szpilki do pieczystego” oraz „koziół do rożna podstawiania”. Do pieczystego używano też „widelca wielkiego” oraz „tesaka do mięsa rąbania”. W celu podgrzewania potraw używano fajerek<sup>61</sup>.

Na stole Chodkiewiczów gościły często ryby słodkowodne: jesiotry, sandacze, piskorze, szczupaki, karpie, liny, węgorze, okonie. Ryby podawano gotowane lub smażone, w sosie i z dodatkami. Z ryb morskich podawano „śledzie holenderskie” w postaci solonej<sup>62</sup>.

Jedzono warzywa – w kuchni polskiej znane i lubiane do dzisiaj, między innymi kapustę, ogórki, buraki – słodkie i „ukwaszone”. Kapustę kiszono, gotowano też z niej bigos. Z ogórków robiono mizerię. W rachunkach pojawiają się „kartofle”, które na ówczesne czasy, nie były jeszcze szczególnie popularne, a które w kuchni młynowskiej

52 E. Kowecka, *W salonie i w kuchni...*, s. 177–178.

53 AMCH, sygn. 1608, Regestr potocznej expensy różnej tak na potrzeby kuchni jako i inne [...] w Młynowie, 19 X 1810 spisany, s. 142–151.

54 E. Kowecka, *W salonie i w kuchni...*, s. 190.

55 Por. A. Matras, „Pieprzno i szafranno moja mościa panno”. *Staropolskie książki kucharskie ii obrazy staropolskiego ucztowania*, „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów UJ. Nauki Społeczne” 2016, vol. 3, nr 14, s. 55–68.

56 AMCH, sygn. 1608, s. 593.

57 E. Kowecka, *W salonie i w kuchni...*, s. 187.

58 AMCH, sygn. 1608, s. 15, 221, 295; 1610, s. 565; 1608, s. 15; 1609, s. 51, 57, 97, 123.

59 AMCH, sygn. 1608, s. 150.

60 AMCH, sygn. 1609, s. 99.

61 MNK, rkps 864, k. 20v, k. 26, k. 31.

62 AMCH, sygn. 1608, Regestr potocznej expensy różnej tak na potrzeby kuchni jako i inne [...] w Młynowie 19 X 1810, s. 142–149.

wykorzystywano między innymi do „garnizonowania potrawy” oraz „na jarzyn faszerowanie” oraz „na paszteciki”. Oprócz tego rachunki wymieniają następujące warzywa: fasolę, marchew, cebulę i pasternak. Ulubioną rośliną, używaną często i do różnych celów (na słodko oraz jako dodatek do mięs), były kasztany, pojawiające się regularnie w wykazach zakupionych towarów<sup>63</sup>. Sałatę i warzywa podawano w salaterkach fajansowych i porcelanowych. Do nabierania sałaty służyły specjalne zestawy sztućców: „łyżka z grabką drewnianą do sałaty”, „łyżka z grabką rogową do sałaty”<sup>64</sup>.

Na potrzeby kuchni kupowano duże ilości różnego rodzaju zbóż, potrzebnych do pieczenia pieczywa, gotowania potraw mącznych i ciast. Tak więc niemal codziennie na rachunkach pojawiają się krupy jęczmienne (perłowe, drobne, „ordynaryjne”), hreczane („owarzone”, „ordynaryjne”), owsiane, jaglane, podobnie jak żyto, pszenica, jęczmień, owies, hreczka, groch i soczewica. Kupowano również mąki: pszenną (zwykłą, razową), żytnią (razową, pyłową). Z potraw mącznych jadanych w Młynowie na rachunkach widnieją: pierogi (z serem, z jabłkami), kołduny, pączki, burleciki, naleśniki, krokiety oraz kluski z serem. W rachunkach bardzo często pojawia się także ryż oraz makarony włoskie<sup>65</sup>.

U Chodkiewiczów codziennie serwowano kawę<sup>66</sup>. Ludwika Chodkiewiczowa lubiła ją pić ze śmietanką, co znajduje odzwierciedlenie w rachunkach, gdzie często pojawia się notatka „śmietanka do kawy dla J.W. Pani”. Być może pijała kawę zgodnie z ówczesną manierą w różnych postaciach, w zależności od pory dnia: rano ze śmietanką, po obiedzie ze śmietanką „zaprawioną dla gości żółtkiem”<sup>67</sup>. W rachunkach pojawia się również cykorja, którą wykorzystywano do wzmocnienia aromatu kawy. Kawę podawano w imbrykach – w zależności od godności gości i okazji: blaszanym lub srebrnym, bogato zdobionym – których kilka rodzajów wymienia inwentarz: „imbryk do kawy z blachy angielskiej”, „imbryk srebrny do kawy”; „imbryki angielskie do kawy z oplatanymi rączkami”. Kawa nalewana była do filiżanek ze spodeczkami i podawana ze specjalnymi łyżeczkami na srebrnej tacy „czterograniastej” lub „czterograniastej na około w perełki [...] z srebra plater”. Dla codziennego użytku dysponowano osobnym zestawem do kawy zawierającym filiżanki porcelanowe białe, błękitne, „w kwiatki różne” oraz „tace lakierowane blaszane”<sup>68</sup>.

W rachunkach pojawiają się również zakupy herbaty, która w Polsce stała się popularna dopiero w połowie XVIII stulecia wraz z falą angłomanii<sup>69</sup>. Obok czarnej, na stole u Chodkiewiczów gościła również herbata zielona<sup>70</sup>. Na Miodowej herbatę podawano w imbryku „angielskim żelaznym”, czarnym lub „wyzłacanym”. Herbatę zaparzano za pomocą sitek blaszanych, srebrnych lub „dużych z rączkami”, do jej podgrzania używano „srebrnej fajerki na trzech nóżkach”. Na stanie była również specjalna „maszyna srebrna do herbaty”<sup>71</sup>.

63 AMCH, sygn. 1608, s. 142-151, s. 593.

64 MNK, rkps 864, k. 25, k. 23 v, k. 26.

65 AMCH, sygn. 1608, s. 142-151, s. 593; sygn. 1609, s. 44, s. 51.

66 AMCH, sygn. 1609, Regestr potocznej ekspensy różnej tak na potrzeby kuchni [...], s. 99.

67 Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory...*, s. 127; K. Bockenheim, *Przy polskim stole...*, s. 70.

68 MNK, rkps 864, k. k. 8, k. 21-24.

69 AMCH, sygn. 1608, s. 15, 221; sygn. 1609, s. 97. Por. K. Bockenheim, *Przy polskim stole...*, s. 71.

70 AMCH, sygn. 1609, s. 51.

71 MNK, rkps 864, k. 1v-21.

Od końca XVIII wieku rozpowszechnił się zwyczaj picia czekolady<sup>72</sup>. Jak pisał Łukasz Gołębiowski, „kakao upalone, tarte, na sposób kawy używane, zaczyna z porady lekarzy wchodzić w zwyczaj”<sup>73</sup>. Pito ją również na dworze Chodkiewiczów, co potwierdzają rachunki<sup>74</sup>. „Czykuladę” podawano w specjalnych naczyniach, o czym informuje nas cytowany już inwentarz pałacu, wymieniając „czykuladniczki z blachy angielskiej” oraz „imbryk do czykulady blaszany”<sup>75</sup>.

Ludwika Chodkiewiczowa chętnie piła lemoniadę, robioną na ówczesną modę „z wody, cytryn, cukru”, co odnotowują często zapiski w rachunkach, gdzie przy zakupach cytryn, pojawia się notatka „dla J.W. Pani na lemoniadę”. Do obiadu pito kompot z owoców<sup>76</sup>.

Spżycie alkoholu na dworach w drugiej połowie XVIII wieku było duże. Podawano go do każdego posiłku. Jak pisał Leon Potocki:

około dziesiątej napić się po kieliszku anyżówki, kminkówki lub pomarańczówki [...] było rzeczą nieodzowną. O jedenastej gospodarz przepiwszy do gości dużym kieliszkiem ajerówki [...] dla zaostrenia apetytu. [...] Porter i piwo towiańskie gasiło pragnienie. [...] Koło północy [...] dawano wereschczakę, po czym parę lampeczek krupniku lub ponczyku wypić wypadało<sup>77</sup>.

Nie wiemy, czy taka kolejność i ilość była zachowana u Chodkiewiczów. Niewątpliwie jednak codziennym napojem było piwo podawane do posiłków oraz służące do przyrządzenia gorącej polewki. Do obiadu podawano na zmianę piwo polskie i angielskie, regularnie w rachunkach pojawia się również piwo jęczmienne oraz „wino wołoskie”. Oprócz tychże rachunki wymieniają różne odmiany wina kupowane od dostawców: węgierskie, szampańskie białe, czerwone burgońskie, reńskie, austriackie. Również wódki i likiery gościły na stole u Chodkiewiczów, jak na przykład wódka lawendowa, nalewka bursztynowa, wódka cukrowa, wódka francuska, wódka pomarańczowa, likier włoski, malaga, porter oraz arak używany ówczesnie nie tylko do bezpośredniego spożycia, ale również do przyrządzania różnych napojów oraz jako dodatek do deserów<sup>78</sup>.

Słodkości w ówczesnym czasie zajmowały ważne miejsce w menu codziennym i uroczystym. Istotny był nie tylko ich smak, ale także sposób podawania. Ich zdobienia były często bardzo bogate. Podczas uczt, co działo się również w Młynowie, podawano zdobione niezwykle okazale ciasta, tzw. draganty<sup>79</sup>, których nazwa pochodziła od nazwy gumy, której używano do ich robienia. Torty zrobione przy użyciu tego składnika, ówczesnym zwyczajem „biesiadujący burzyli łamiąc, albo nietknięte pozostawiali, czasem je posyłało temu, kogo uczcić przez to chciano”<sup>80</sup>.

Poza ciastami na codziennym stole gościły lody śmietankowe, cytrynowe, pomarańcze w karmelu, biszkopty (cytrynowe), makaroniki, kasztany w karmelu, czekolada, „karmelki kwaśne”, „aprikozy” oraz konfitury (smażone, suche). Podawano też pączki, pieczone

72 E. Kowecka, *W salonie i w kuchni...*, s. 199.

73 Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory...*, s. 125.

74 AMCH, sygn. 1608, s. 303–308.

75 MNK, rkps 864, k. 8, k. 29v.

76 Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory...*, s. 128; AMCH, sygn. 1608, s. 1, 61, 142.

77 Cyt. za: E. Kowecka, *W salonie i w kuchni...*, s. 163–164.

78 AMCH, sygn. 1610, s. 53, 565, 801; sygn. 1608, s. 5, 593; sygn. 1605, s. 69.

79 Zakupy dragantu pojawiają się kilkakrotnie w rachunkach kuchni. Zob. między innymi AMCH, sygn. 1605, s. 145.

80 AMCH, sygn. 1609, s. 97.



bułeczki francuskie, babkę oraz cwibaki, na Boże Narodzenie zaś kutię<sup>81</sup>. Ulubionymi łakociami były konfitury, które podawano do herbaty na specjalnych „talerzykach [fajansowych] do konfitur owalnych”<sup>82</sup>, ale również jako dodatek do deseru. Prócz konfitur ulubioną przekąską oraz dodatkiem do wódki były powidła śliwkowe, „śliwki żelowe” oraz śliwki suszone<sup>83</sup>. Kupowano do kuchni młynowskiej również syrop różowy i sok wiśniowy, używany wówczas również jako dodatek do deserów. Kupowano gotowe cukierki, co znajduje odzwierciedlenie na rachunkach jako „pudełka cukrów” lub „cukry”<sup>84</sup>. Cukier był kupowany i wykorzystywany na bieżąco, podawany w cukierniczkach, których kilka rodzajów znajdujemy w inwentarzu pałacu przy ulicy Miodowej.

W pałacu warszawskim ciasta przygotowywano na specjalnym stole. Do ich sporządzania używano żelaznych mis: „do piany bicia”, „z dwoma rękojeściami bez pobiału”. Do robienia fantazyjnych ciasteczek używano foremek o przeróżnych kształtach: „na kształt harbuza”, „na kształt rydza”, „na kształt serca”, „na kształt kapelusza”, „na kształt mieczków”, „w kształcie gwiazdy do ciasta”, „sztychowane małe”, „foremki małe gładkich”, „gwiazdki mosiężne”, „gwiazdki miedziane”. Do pieczenia używano różnego rodzaju blach, mis i półmisek wykonanych z żelaza i miedzi. Do przechowywania ciasteczek służyły słoiki szklane. Ciasta zdobiono między innymi za pomocą „sprycy z dwoma do niej rurkami”<sup>85</sup>. W zależności od rodzaju ciasteczek lub deseru, do ich podawania służyły osobne naczynia zrobione z fajansu lub porcelany: „do fruktów”, „do cukrów gładkich”, „do cukrów z dziurkami”. Sztuące deserowe „złote w trzonki porcelanowe oprawne” przechowywano w specjalnych skrzynkach – „kantynkach”<sup>86</sup> i „kufrach [...] skórami obitych i żelazem okutyh z zamkami i kluczami”. Wśród porcelany inwentarz wymienia następujące przedmioty do podawania deserów: talerze, „koszyki różnej wielkości”, „wazoniki do lodów z nakrywami”, „mieczechy do konfitur” oraz „kubki do lodów do srebrnych podstawków”<sup>87</sup>.

## Podsumowanie

Sposób odżywiania, podawane potrawy oraz ich sposób serwowania są odbiciem kultury danego okresu historycznego i wiele mówią o gustach naszych przodków. Jednymi z najcenniejszych, a zarazem najlepiej opisanych źródeł dotyczących gustów kulinarnych są książki kucharskie oraz literatura piękna. Analiza archiwaliów może stać się uzupełnieniem obrazu przekazanego przez te źródła. Zachowane w archiwum rodowym Chodkiewiczów rachunki wydatków i rozliczenia zakupów czynione w pałacu w Młynowie i Pekałowie dają wyobrażenie o tym, co na co dzień kupowano i podawano na stół. Skrupulatnie opisana warszawska rezydencja pozwala – częściowo przynajmniej – zrekonstruować wygląd typowej jadalni, wyposażenie kuchni oraz sposób podawania potraw

81 AMCH, sygn. 1608, s. 151, s. 143, 303; sygn. 1609, s. 381; sygn. 1610, s. 1271, 1275, 1287.

82 MNK, rkps 864, k. 25.

83 E. Kowecka, *W salonie i w kuchni...*, s. 191.

84 AMCH, sygn. 1610, s. 1307.

85 MNK, rkps 864, k. 28v–36v.

86 Kantynka, kantyna – rodzaj skrzynki, komódki, często bogato zdobionej, w której przechowywano sztuce lub serwis do herbaty.

87 MNK, rkps 864, k. 8, 21v, 25.

i nakrywania stołu. Konieczna jest dalsza analiza materiałów zachowanych w Archiwum Młynowskim, która może stać się podstawą do pełniejszego obrazu tego, gdzie, w czym i co jadano u Chodkiewiczów. Wartość tego typu rekonstrukcji jest nieoceniona, ponieważ obraz urządzenia kuchni i ucztowania tak znamienitego rodzaju jest nie tylko odbiciem indywidualnych upodobań, lecz poprzez fakt funkcjonowania w określonym kontekście społecznym i kulturowym staje się obrazem obyczajowości danej epoki i środowiska.

### **Abstrakt**

Okres świetności rodu Chodkiewiczów linii supraskiej przypada na XVIII i XIX wiek, kiedy to posiadłościami rodziny zarządzała Ludwika z Rzewuskich Chodkiewiczowa (1744–1816), żona Jana Mikołaja (1738–1781), wojewody brzesko-litewskiego i starosty żmudzkiego. Odtworzenie codziennego życia dworu Chodkiewiczów możliwe jest dzięki analizie materiałów zachowanych w tzw. Archiwum Młynowskim przechowywanym w Archiwum Narodowym na Wawelu oraz w Muzeum Narodowym w Krakowie. Zachowane między innymi akta pałaców w Młynowie oraz w Warszawie przy ulicy Miodowej zawierają spisy ruchomości, inwentarze pałacowe, rachunki wydatków oraz rachunki dostawców kuchni pałacowej. Ich analiza pozwala przeprowadzić częściową rekonstrukcję wyglądu i wyposażenia pomieszczeń, w których jadano, pokazać sposób nakrywania stołów oraz wnioskować, jakiego rodzaju potrawy podawano na stole u Chodkiewiczów.

**Słowa kluczowe:** inwentarz pałacu, rachunki, kuchnia, zaopatrzenie, wyposażenie, Chodkiewicz, Młynów, archiwum, rękopisy.

## **Being the Chodkiewicz family guest. Equipment and provision of palace kitchen of the Chodkiewicz family at the turn of the 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> century**

### **Abstract**

The splendid period of the Chodkiewicz family from Suprasl line was in the 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> century, when the nobility estates of the family were managed by Ludwika Chodkiewiczowa de domo Rzewuska (1744–1816), Jan Mikołaj's, Brest and Lithuania governor and the Starost of Zmudz, wife (1738–1781). Thanks to the resources restored in the Mlynowski Archive at the Wawel Castle and The National Museum in Krakow it was possible to reconstruct everyday life of the Chodkiewicz court. The documentary, including among all legal acts of the palaces: in Mlynow and in Warsaw (Miodowa street), stock lists, expenditures and palace kitchen suppliers bills. Thorough analysis of the documentation provided enables to perform partly reconstruction of the dining chambers interior with its furnishings, depict table setting and deduce what meals were served at the Chodkiewicz tables.

**Key words:** palace stock, kitchen, provision, furnishing, Chodkiewicz, Mlynow, archive, manuscripts.



## Na obiedzie u Truffaldina. Przemiany włoskiej praktyki kulinarnej połowy XVIII wieku w zwierciadle teatru Carla Goldoniego

Teatralny temperament Carla Goldoniego (1707–1793) przejawiał się w potrzebie i umiejętności przenoszenia na scenę zjawisk życia codziennego Wenecji: takiej, jaką obserwował na co dzień, i takiej, jaką zapamiętał, gdy pisał o niej już w Paryżu<sup>1</sup>. Badacze tej przebogatej twórczości (w oczach dzisiejszego widza sprawiającej, niesłusznie, wrażenie nieco „przykurzonej”, zapewne dlatego że po 250 latach zbladła aktualność tematyki, a co za tym idzie, pojawiła się trudność budowania scen pełnych humoru) podkreślają, że w czasie, gdy powstawała, stanowiła ona istotny przełom w pojmowaniu i postrzeganiu teatru, w tym także tego, kogo można wprowadzać na scenę. Do dzisiaj metafora świata i prawda psychologiczna stanowi o aktualności tej twórczości<sup>2</sup>.

Tych kilka uwag na wstępie wydaje się niezbędnych, by spojrzeć, w jaki sposób Goldoni traktuje temat kuchni i jedzenia. Kuchnię postrzegać trzeba jako jeden z tych „drobiazgów”, których Goldoni był portrecistą<sup>3</sup>. Warto zapytać, na ile i w jaki sposób jego komedie potrafią odzwierciedlać to, co działo się wówczas wokół weneckiego stołu, pokazywać to, co na nim się znajdowało. Wyjątkowo wdzięcznego przykładu dostarcza komedia *Sługa dwóch panów* (oryg. *Il servitore di due padroni*). W twórczości Goldoniego zajmuje ona pozycję wyjątkową: wczesna, napisana w 1745 roku i wystawiona po raz pierwszy w roku następnym (ostateczna wersja jest o osiem lat późniejsza<sup>4</sup>), powstała, jak twierdzi sam autor, z inspiracji grą słynnego ówczesnie aktora Antonia Sacco, którego na podstawie zachowanych fragmentów scenariuszy można określić jako współautora pierwszej wersji komedii. Wykorzystuje ona i śmiało łączy elementy skonwencjonalizowanej formuły teatralnej *dell'arte* oraz cechy indywidualnie już zarysowujących się postaci i w pełni napisanych dialogów scenicznych<sup>5</sup>. Sceny planowania i podawania obiadu, w których uczestniczą kucharz weneckiej gospody

---

1 C. Goldoni, *Arlecchino servitore di due padroni*, Milano 1979, s. 5–11; L. Lunari, *Introduzione*, [w:] tamże, s. 13–20; S. Ferrone, *Nota sulla fortuna*, [w:] C. Goldoni, *Le Opere. Edizione nazionale Il servitore di due padroni*, red. V. Gallo, Venezia 2011, s. 269–270.

2 L. Lunari, *Introduzione...*, s. 30–31; G. Strehler, *Goldoni e il teatro*, [w:] tenże, *Intorno a Goldoni. Spettacoli e scritti*, red. F. Foradini, Milano 2004, s. 31–41.

3 G. Strehler, *La mia battaglia...*, [w:] *Intorno a Goldoni...*, s. 42.

4 Z 1753 roku pochodzi pierwsze wydanie komedii. S. Ferrone, *Nota al testo*, [w:] *Il servitore...*, s. 50.

5 S. Ferrone, *Introduzione*, [w:] C. Goldoni, *Le Opere...*, s. 10–11; M. Surma-Gawłowska, *Komedia dell'arte*, Kraków 2015, s. 116–123. Na temat roli sług w dramaturgii Goldoniego patrz K. Żaboklicki, *Carlo Goldoni*, Warszawa 1984, s. 217–221, S. Ferrone, *Introduzione...*, s. 14–15, M. Surma-Gawłowska, *Komedia...*, s. 117.

Brighella i tytułowy sługa Truffaldino pozostają jednym z teatralnych działań stawiących o atrakcyjności komedii<sup>6</sup>.

Jak za czasów Goldoniego, podobnie i współcześnie odtwórca roli Truffaldina zapisał się w historii realizacji komedii o tyleż sprytnym, co naiwnym służącym<sup>7</sup>. Od dziesiątek lat zachwyca niezmiennie inscenizacja Giorgia Strehlera z Piccolo Teatro di Milano. Po raz pierwszy pojawiła się na deskach scenicznych w 1947 roku, po czym wystawiona została w Mediolanie i w *tourneés* w 40 krajach świata ponad 3000 razy. Rolę Truffaldina grać zaczął od 1963 roku (po śmierci jej pierwszego odtwórcy – Marcella Morettiego) młody wówczas aktor Ferruccio Soleri<sup>8</sup>. Występował przez dziesiątki lat niemal nieprzerwanie, a w maju 2017 roku, z okazji 70-lecia teatru, wcielił się raz jeszcze w tytułową rolę<sup>9</sup>.

To jednak nie brawurowa i jedna z najwspanialszych w historii teatru scena serwowania posiłku na raz dwóm (w istocie: dwojgu) chlebobawcom, w dwóch różnych pokojach oberży (akt II, scena 15), przyciąga w pierwszym rzędzie naszą uwagę<sup>10</sup>. Poprzedzając ją sceny 12 i 13 przedstawiają planowanie posiłku, jakim przybyły z Turynu Federico Rasponi (w istocie zaś podążająca śladem ukochanego Beatrice) ugościć pragnie w gospodzie Pantalona, swego przyszłego rzekomego teścia. Podróżując w przebraniu brata Beatrice, dla jak najdłuższego zachowania pozorów i bezpiecznego *incognito*, twierdzi, że zamierza wypełnić zawartą przez ojców przyszłych narzeczonych umowę małżeńską. Posiłek musi być zatem godny gościa, a zlecenie nowemu słudze jego zaplanowania odebrane zostało przez tego ostatniego jako niespodziewany zaszczyt: „A teraz baczmy, żeby się dobrze spisać. Po raz pierwszy pan mój kazał mi zamówić obiad, więc chcę mu pokazać, że wiem, co smaczne”<sup>11</sup>. Sam posiłek w zajeździe ma być natomiast w pojęciu gościa skromny: „cztery–pięć potraw w kilku podaniach, jak w domu”<sup>12</sup>.

Za kuchnię odpowiedzialny jest miejscowy kucharz Brighella (maska sługi rozsądnego)<sup>13</sup>. Upřednio służył on w Turynie, co ma znaczenie dla samej intrygi, ale jest także

6 O kształtowaniu się postaci Arlecchina/Truffaldina, popularności i konwencji tej postaci zob. S. Ferrone, *Introduzione...*, s. 12–15.

7 Na temat inspiracji do napisania komedii i okoliczności jej powstania zob. J. Dygul, *Metateatralność w dramaturgii Carla Goldoniego*, Warszawa 2012, s. 45–46.

8 Por. A. Zieliński, *Strehler i „scena ludowa”*, wstęp do: G. Strehler, *O teatr dla ludzi*, red. A. Zieliński, Warszawa 1982, s. 24. Więcej na temat aktorstwa Morettiego zob. S. Ferrone, *Marcello Moretti: La conquista della maschera*, [w:] *Intorno a Goldoni...*, s. 65, 71–72.

9 Zapowiedział, że czyni to po raz ostatni. Wywiad w dzienniku „La Repubblica” 8 V 2017. Soleri „przeprasza” także widzów, że w wieku 87 lat w scenie wnoszenia wazy z zupą nie wykonuje już akrobatycznej przewrotki, a jedynie „ślizg”. Aktor nigdy nie zagrał na scenie innej roli.

10 Zobaczyc ją, podobnie jak całą inscenizację, można w nagraniu włoskiej telewizji Rai 3, [online] <https://www.youtube.com/watch?v=SNWIW-pABQs> [dostęp: 3.11.2017].

11 Cytaty z komedii za: C. Goldoni, *Komedie*, wstęp M. Brahmery, wybór oprac., posł. i przypisy opatrzył J. Jędrzejewicz, Warszawa 1957, s. 71–74. Przekład Zofii Jachimeckiej uważany jest za najlepszy spośród kilku istniejących, choć nie oddaje różnic dialektów, w których mówią bohaterowie komedii. Por. A. Wasilewska, *Tłumaczenie jest rozwiązywaniem krzyżówek*, [w:] *Przeżyczenie. Rozmowy o przekładzie*, red. Z. Zaleska, Wołowiec 2015, s. 245–247. Wszystkie cytaty oryginału za: *Le Opere...*, red. V. Gallo, s. 169–174.

12 „Non consiste tanto un bel disnarinte le piazanze, ma int’el bon ordine; val più una bella disposizione, che no val una montagna de piatti.” Na temat nowego pojmowania luksusu zob. J.-F. Revel, *Un festin en paroles La sensibilité gastronomique de l’Antiquité à nos jours.*, Paris 1985, s. 228, 230–236.

13 Na temat postaci Brighelli jako jednej z tych, która najdobitniej zdaje się uzmysławiać przejście od tradycyjnej komedii do teatru mieszczańskiego, zob. S. Ferrone, *Introduzione...*, s. 90–91; V. Gallo, *Commento*, [w:] *Le Opere...*, 236.

sygnałem, że zna się na nowoczesnej kuchni – od połowy XVIII stulecia Piemont był naturalną bramą, przez którą docierały na Półwysep Apeniński nowe wpływy francuskie, rozpowszechniane przez książki i zapewne praktyków. Nawet jeśli sam Brighella książek nie czytał, zapewne przynajmniej o nich słyszał, czemu daje wyraz w trakcie przygotowań do posiłku. To Truffaldino jednak (z pewnością niepiśmienny, co okazuje się w trakcie rozwoju intrygi) pragnie, by uważano go za znawcę: „Jestem człowiekiem, który się zna [...]”<sup>14</sup>.

Francuska supremacja na polu gastronomii, jakkolwiek niedawna, bo datująca się na lata przełomu XVII i XVIII stulecia, miała się w ciągu kolejnych dekad umacniać i nigdy już nie ustąpić<sup>15</sup>. Ukazują się wówczas ważne, wznawiane po wielokroć książki, lecz to *Le cuisinier français* de La Varenne’a wydany po raz pierwszy w 1651 roku osiągnął po południowej stronie Alp największy sukces<sup>16</sup>. *Il Cuoco francese* między rokiem 1682 a 1826 ukazał się bowiem aż 13 razy; w latach 1724–1791 osiem razy wyszedł drukiem traktat *Il Cuoco reale e cittadino*, będący tłumaczeniem *Le cuisinier royal et bourgeois* autorstwa François Massialota<sup>17</sup>. Inne tytuły również zdradzają podatność na nowe wpływy, czemu najwyraźniej daje wyraz traktat *Il Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, który zszedł z pras drukarskich 23 razy w okresie 1766–1855. Kilkakrotnie, od końca XVIII do połowy następnego stulecia pojawiały się w druku także dzieła, takie jak *Il pranzi giornalieri*, *L’Apicio moderno*, *Il cuoco maceratese* czy *Il cuoco galante*<sup>18</sup>. Są najwyraźniej potrzebne, skoro najdłuższa przerwa między dwoma wydaniem każdego z nich wynosiła dziewięć lat<sup>19</sup>. We Francji ukazują się nieustannie nowe książki kucharskie<sup>20</sup>, Włochy jednak zadowolają się powielaniem pozycji już uznanych, które znajdują się w obiegu od wielu lat, na swój sposób uczestnicząc w powszechnej dyskusji „starego z nowym”<sup>21</sup>.

Te nowoczesne, pozostające pod przemożnymi wpływami francuskimi (obecnymi zresztą nie tylko na południe od Alp, ale i w całej ówczesnej Europie) książki kucharskie były tyleż receptariuszami, co podręcznikami organizowania posiłków i bankietów,

14 „Mi son u nomoche sa [...] In materia de scalcheria no ghe la cedo al primo marascalco del mondo”.

15 Francuzi wydawali się wręcz zaskoczeni tym, nieoczekiwanym dla nich samych, nagłym zwrotem i ustąpieniem znaczenia dominujących dotychczas wpływów włoskich. J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego. Od renesansu do oświecenia*, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław–Warszawa–Kraków 1999, s. 344; J.-F. Revel, *Un festin en paroles...*, s. 212, 248–249. Szerzej na temat historii kontaktów i wzajemnych wpływów kulinarnych między Francją a Włochami zob. A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma–Bari 2008, s. 126–136.

16 Więcej na temat rosnącej popularności francuskich książek kucharskich zob. S. Pinkard, *A revolution in taste. The rise of French cuisine*, Cambridge 2010, s. 123–124, 132–138.

17 François de la Varenne to kucharz umiarkowanie nowatorski i podobnie utalentowany, pracujący dla arystokraty, markiza d’Uxelles. J.-F. Revel, *Un festin en paroles...*, s. 189–192. Tamże o innych książkach francuskich tego czasu, które nie znalazły jednak międzynarodowego rozgłosu, bardziej nowoczesnych i chętniej eksperymentujących. S. Pinkard, *A revolution...*, s. 60–62, 156–158.

18 A. Capatti, M. Montanari, *La cucina...*, s. 195, 198, 233. Na temat fundamentalnego, a długo niedocenianego znaczenia książek kucharskich dla historii jedzenia zob. *Histoire et identités alimentaires en Europe*, red. M. Breugel, B. Lauriou, Paris 2002, s. 17.

19 Zastanawiająca jest jednak ich obecność na rynku wydawniczym jeszcze w XIX stuleciu – w rzeczywistości bowiem egzemplarze tych opracowań, pozostające obecnie w zbiorach bibliotecznych, są rzadkie, a mimo to niektóre mają do dzisiaj nierozcięte kartki.

20 Chociażby *Le Cuisinier Pierre’a de Lune*, *L’art de Bien Traiter* autorstwa L.S.R., *La cuisiniere bourgeoise* i in.

21 O nowościach w kuchni, jakie pojawiły się w XVIII wieku, zob. J.-F. Revel, *La sensibilité...*, s. 188, 206–209, 216–217, 221, 224; S. Pinkard, *A revolution...*, s. 177, 181.

a zatem podawania potraw, ich prezentowania na stole, w określonej kolejności i ustawieniu. „Więcej znaczy właściwy porządek niż...”<sup>22</sup> – mówi Truffaldino (któremu nie pozwolono dokończyć wypowiedzi). Ta nowa kuchnia i nowe zwyczaje oscyływały między powrotem do smaków naturalnych, szczególnie mięs, a potrzebą podawania dań jak najbardziej wyrafinowanych, produktów jak najsilniej przetworzonych. Zarówno obecność mięsa świeżego, a więc nadającego się do zjedzenia po upieczeniu, jak głęboka ingerencja w naturę produktów spożywczych były oznakami wysokiego społecznego statusu i wykwintu – „nowego smaku”, w którym nie wyjątkowa obfitość, lecz wyrafinowanie potraw świadczyć miały o wysokim statusie biesiadników<sup>23</sup>.

Uwagę obu służących w pierwszym rzędzie zaprzęta nie to, co przyrządzi kucharz, lecz to, jak podane zostaną kolejne dania: w jakiej kolejności i jak zostaną rozmieszczone na stole, ponieważ „Wystawny obiad polega nie tyle na ilości potraw co na właściwym porządku; dobre ułożenie kolejności potraw warte więcej niż cała góra półmisków”<sup>24</sup>. To zdanie Truffaldina jest dosłowną odpowiedzią na nowoczesne postulaty urządzania bankietów. Istotnie, to, co znajdzie się na stole, cieszyć ma tyleż podniebienie co oko. Znika zwyczaj podawania wszystkiego na raz i budowania skomplikowanych „rzeźb stołowych”<sup>25</sup>. Posiłek powinien być jak najbardziej „kompletny”, obejmujący różne rodzaje przygotowanych potraw, różniące się nie tylko smakiem, ale także reprezentujące nowy stosunek do kuchni jako takiej<sup>26</sup>. Dwaj służący mówią o zupie, gotowanym mięsie (sztuka mięsa), o daniu pieczonym (w przykładzie jest to ryba), smażonym, o sosie i deserze: „Na dwie osoby zrobimy dwa dania, każde po cztery potrawy. [...] Na pierwsze podanie pójdzie: zupa, sztuka mięsa, ryba pieczona i frykando. [...] Potrawa na sposób francuski: cielęcina spikowana, doskonała rzecz”<sup>27</sup>.

Kolejne podania składające się z kilku zaledwie dań powinny też odpowiadać raz przyjętemu porządkowi na stole:

T: Wybornie, pierwsze danie ujdzie. Teraz drugie.

B: Na drugie podamy im: pieczeń, sałatę, pasztet z mięsa i budyn<sup>28</sup>.

Ile w rozmieszczeniu półmisków jest z rytuału, a ile z nowoczesnego obowiązującego smaku i wreszcie wygody biesiadników, pozostaje kwestią nierozstrzygniętą<sup>29</sup>. Rozmaitość

22 „In materia de scalcheria no ghe la cedo al primo marascalco del mondo”.

23 Wyrafinowanie mogło też objawiać się w prostocie i używaniu produktów oraz przypraw lokalnych i sezonowych. M. Montanari, *Il cibo...*, s. 48; J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie...*, s. 316–317, 320–323; J.-F. Revel, *Un festin en paroles...*, s. 206.

24 M. Montanari porównuje sposób i kolejność podawania potraw do reguł gramatycznych i syntaktycznych, niezbędnych w posługiwaniu się językiem. *Il cibo come cultura*, Roma–Bari 2004, s. 137–141.

25 A. Capatti, M. Montanari, *La cucina...*, s. 171–172; M. Montanari, *Il cibo...*, s. 115; J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie...*, s. 316.

26 Na temat symbolicznego znaczenia różnicy między pieczeniem mięsa (na rożnie) a jego gotowaniem (w garnku, w wodzie, na zamkniętym palenisku) zob. M. Montanari, *Il cibo...*, s. 57–61. O rozróżnionych ówczynie siedmiu rodzajach gotowania zob. J.-F. Revel, *Un festin en paroles...*, s. 261.

27 Fricassé w istocie było daniem z drobiu lub ciemnego mięsa, z dużą ilością warzyw (szparagów, karczochów, a nawet truflii), gotowanym w sosie własnym z dodatkiem bulionu, wina lub śmietany, zagęszczanym żółtkiem jajka. Podawano je bezpośrednio po zupie lub równoległe z nią, lecz przed pieczeniem. Pojawiło się ono w kuchni francuskiej w połowie XVII stulecia – ta wielka nowość dla Truffaldina w istocie taką bynajmniej nie była! S. Pinkard, *A revolution...*, s. 107–108.

28 „B: La seconda ghedaremo: l’arrosto, l’insalata, un pezzo de carne pastizzada, e un bodin”.

29 J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie...*, s. 334.

serwowanych potraw umożliwić ma też swobodny wybór tych, które smakują gościom najbardziej, i zrzeczne omińcie nie ulubianych. Co ciekawe, równoległe właśnie w tamtych latach ustala się włoska kolejność całego posiłku, z wieńczącą go obowiązkową filiżanką kawy<sup>30</sup>. Właściwe ustawienie półmisek najmocniej pochłania uwagę obu służących<sup>31</sup>:

T: Dobrze, jestem zadowolony; ale jak ustawimy na stole te potrawy?

B: To bardzo łatwe. Pokojowy to zrobi.

T: Nie, przyjacielu, bardzo mi zależy na sztuce podawania, wszystko polega na tym, żeby dobrze ustawić półmiski.

B, wskazując jak ustawić półmiski: Tu, na przykład, postawi się zupę, tu rybę, tam sztukę mięsa, a tu frykando.

T: Nie, nie podoba mi się; a na środku nic się nie postawi?

B: Musielibyśmy przyrządzić pięć półmisek.

T: Dobrze, niech będzie pięć.

B: Na środku postawimy sos do sztuki mięsa.

Wspomniane już pokrewieństwo z konwencją *dell'arte*, pozostawiające ogromną przestrzeń do improwizacji scenicznej, nie tylko dla aktorsko-akrobatycznych popisów wykonawców, na różne sposoby zostało wykorzystane w inscenizacji Strehlera<sup>32</sup>. W telewizyjnej wersji Brighella chwali się wyraźnie znajomością nowości, proponując na początek „specjalną zupę francuską – cebulową”. Tłumaczenie doboru składników i sposobu przygotowania tej z francuska brzmiącej potrawy nieznanemu jej Truffaldinowi jest jednym z najlepszych, a nieistniejących w tekście Goldoniego, elementów inscenizacji<sup>33</sup>. Prosty zabieg: modulacja głosu naśladująca brzmienie francuskiej mowy w połączeniu z imitacją czynności krojenia cebuli, wywołującą łzy, nieodparcie rozśmiesza widownię. Gdy Truffaldino zrozumie wreszcie pantomimiczny wykład swego towarzysza, nazywa warzywo innym, bliższym mu słowem. Mistrzowsko uchwycona tu została kolejna ważna tendencja: kwestie związane z nazewnictwem i terminologią. Już na przełomie XVII i XVIII wieku zaczęła się zmiana używanego słownictwa; odbywało się to pod wpływem języka francuskiego. Dla przykładu (by pozostać przy zupie) rodzima „ministra” przestaczała się pod wpływem francuskiego *potage* – w „potacchio”. Termin „minestra” nie zaniknie jednak całkowicie i ten podwójny rejestr utrzyma się przez blisko 200 lat<sup>34</sup>.

Przepisy na zupę, którą proponował Brighella, znajdujemy we wszystkich ówczesnych książkach, a są one zwykle bardzo proste: „Drobno pokrój cebulę i gotuj ją z klarowanym masłem, dodając wody, soli, cukru, trochę mielonej gałki muszkatołowej i [tak] zagotuj tę zupę”<sup>35</sup>.

30 A. Capatti, M. Montanari, *La cucina...*, s. 135, 171; M. Montanari, *Il cibo...*, s. 152.

31 J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie...*, s. 339, 342.

32 Więcej na temat tej inscenizacji G. Strehler, *Intorno...*, s. 57–94, 291–309; L. Lunari, *Introduzione...*, s. 30–31, 34–43, 211–213.

33 Na temat przemian spektakli i dopisywania przez reżysera scenariuszy zgodnie z duchem *com-medii dell'arte* zob. G. Strehler, *Arlecchino a Villa Litta*, przedrukowane w wydaniu komedii Milano 1979, s. 207–211.

34 A. Capatti, M. Montanari, *La cucina...*, s. 234–235, 273; J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie...*, s. 336–339, 345–347.

35 „Sminuzzate delle cipolle, e fatele cuocere con del butirro sauro, aggiungendovi dell'acqua, del sale, del zucchero, un poco di noce moscato polverizzata, e fate cuocere quel potacchio”; V. Corrado, *Il cuoco galante*, Napoli 1820, s. 24.



Zupa na początek posiłku wydaje się wyborem dosyć oczywistym, a próba wmówienia Florindowi, że w Wenecji posiłek zaczyna się od innego dania, nie wypada zbyt przekonująco (akt II, scena 15). W traktatach przeczytać można bowiem:

Zupy podaje się w trakcie posiłku w pierwszej kolejności i chociaż łączą się z nimi inne potrawy, to one jednak, i dla przyjemności, i zwyczaju rozpoczynają tak obiad jak i kolację. Nie dociekam, w jaki sposób je wprowadzono. Widzę wszak dobrze, że ten sposób podawania dań został przez wszystkich przyjęty [...]. Ponieważ zupy podaje się jako pierwsze, pragnę także, aby w tym traktacie jako pierwsze zostały one opisane<sup>36</sup>.

Po zupie jednak sprawy nieco się komplikują. Gdzie bowiem umieścić sos, skoro nie powinno rozdzielać się pieczeni od dania smażonego, a sos potrzebny jest też do mięsa gotowanego, jednakże nie powinien sąsiadować z zupą?<sup>37</sup> To okaże się kwestią kluczową w całej scenie<sup>38</sup>:

T: Nie, przyjacielu, nie znasz się na niczym; sos nie może stać pośrodku, tam może stanąć zupa.

B: Z tej strony postawimy zupę, a z drugiej strony sos.

T: Broń Boże, to też niedobrze. Wy oberżyci umiecie kucharzyć, ale nie potraficie zastawić stołu (przykłęka na jedno kolano i wskazuje na posadzkę). Patrzcie dobrze, jak się powinno ustawić te pięć półmisek. Na przykład: tu na środku zupa (urywa kawałek papieru z listu kredytowego i udaje, że stawia na środku półmisek). Z tej strony sztuka mięsa (znowu oddziera kawałek papieru i kładzie go z drugiej strony). A z tej strony ryba (robi to samo z innym kawałkiem listu kredytowego i kładzie go naprzeciwko tamtego). Tu sos, a tu potrawa, której nie znam (znowu urywa dwa kawałki listu i kładzie jako czwarty i piąty półmisek, do B). Jakże wam się widzi? Dobrze tak będzie?

B: Dobrze, tylko sos jest za daleko od sztuki mięsa.

T: Spróbujmy, czy uda się przyciągnąć go bliżej.

Truffaldino zdaje się niewysoko cenić tych, którzy „kucharzą”, szczególną rolę przypisując własnym umiejętnościom (być może nabył ich u panów, u których wcześniej służył, bo przecież Beatrice powierza mu przygotowanie posiłku po raz pierwszy): „Jeżeli chodzi o sztukę podawania do stołu, to nie dam się zakasować nawet największemu na świecie mistrzowi ceremonii”<sup>39</sup>. W następujący sposób pisze natomiast o tym zadaniu jeden z ówczesnych traktatów:

Rozmieszczenie potraw na stole jest ostatnim zadaniem kucharza. Zaprasza ono biesiadników do radości i skłaniania się ku dobru i pięknu. [...] I chociaż kuchnia współczesna każdego narodu

36 „Le Zuppe, e li Potaggi sono le vivande prime, che s'imbadiscono in su le mense; e sebbene con le Zuppe. E con li Potaggi altre vivande si uniscono, da essi però, non so, se per giovare, o per costume, si da principio al pranzo, ed alla cena. Qual ne sia stata la introduzione io non entro ad esaminare. Vedo bene, che questo metodo di servir le vivande è stato da tutti sposato [...]. Or se nell'imbadir le vivande in su la mensa, han d'avere il primo luogo le Zuppe, e li Potaggi, voglio anche, che nello scrivere, abbiano per loro luogo il primo Trattato, siccome lo hanno, e lo debbono avere, nella manovra”; *Il cuoco...*, s. 19.

37 Zgodnie z nowymi zasadami odchodzi się najczęściej od podawania sosu innego niż własny do mięs pieczonych, jednakże sosy podawane oddzielnie pozostają na stole. J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie...*, s. 321, 343. M. Montanari, *Il cibo...*, s. 140–141 – postrzega rolę sosu na stole jako spajającą, decydującą wręcz o znaczeniu potraw, analogiczną do roli, jaką spełniają morfemy gramatyczne: pozbawione autonomicznego znaczenia, lecz niezbędne dla języka jako systemu. Nic dziwnego więc, że obie postaci Goldoniego poświęcają sosowi tyle uwagi.

38 Więcej na temat różnorodności sosów i ich ogromnego znaczenia od połowy XVII wieku zob. S. Pinard, *A revolution...*, s. 113–116, 136.

39 „In materia de scalcheria no ghe la cedo al primo marascalco del mondo”.

różni się co do potraw, jest ona jednak wszędzie skromniejszych rozmiarów, wdzięczniejszego obrazu, i w ogóle w lepszym guście, smaczniejsza i delikatniejsza, a także nie tak pełna przepychu jak kuchnia wcześniejszych czasów<sup>40</sup>.

Nie przyglądając się nawet zawartości talerzy w weneckiej oberży, widzimy, że brak wśród nich dania, które ogólnie łączy się z kuchnią włoską: talerza makaronu. Stereotyp „makaroniarzy” dziwił już jednak samego Goldoniego. Zapisał w swoim dzienniku, że kiedy w Paryżu pewna „niezwykle uprzejma dama” podała mu zupę, wywołała zdziwienie niejakiego pana La Cloche’a, który upomniał ją: „Jak to? Podaje Pani zupę Włochowi? Przecież Włosi jedzą tylko makaron, makaron, makaron”<sup>41</sup>. Jego zdziwienie było uzasadnione: niezrównany obserwator, łączący w nierozzerwalną całość „teatr” i „świat”<sup>42</sup>, nie zapomniałby o tym daniu, gdyby w latach 40. i 50. XVIII stulecia istotnie jadano tę specjalność z południa Włoch w Wenecji.

Akcja toczy się jednak na północy Półwyspu Apenińskiego i z północy wywodzą się też jej bohaterowie. Truffaldino pochodzi z Bergamo. Zapewne to bieda wygnała go na służbę, a napełnienie żołądka jest wciąż jedną z jego głównych trosk – jako sługa dwóch panów ma nadzieję najeść się za czterech, a własną łyżkę, którą nazywa bronią, zawsze nosi przy sobie. Z najlepszym, a więc sutym, jedzeniem kojarzy polentę – ugotowaną „na sztywno” kaszę jęczmienną bądź z różnych odmian prosa czy orkisz (w tłumaczeniu Zofii Jachimeckiej mamałygę)<sup>43</sup>. Znana była także jej słodka odmiana (świadectwa z połowy XVII wieku mówią, że przygotowywana była w czasach niedostatku) – stąd nic dziwnego, że do polenty właśnie Truffaldino porównuje egzotyczny pudding, który Brighella zaproponował na deser:

T: Znowu potrawa, której nie znam, co to jest ten putyń?

B: Mówię budyń, potrawa angielska, bardzo smaczna.

Pojawienie się tajemniczego z pozoru dania jest zapewne świadectwem ówczesnych tendencji upowszechniania angielskich deserów sporządzanych z użyciem większej ilości tańszego cukru<sup>44</sup>.

Do kulinarnej akcji na scenie tej komedii wkracza jeszcze jedna postać, która popycha akcję naprzód: Pantalone, ojciec młodej córki – prawdopodobnie najstarsza

40 „La imbadigione delle Vivande è l’ultima operazione del Cuoco. Questa invita i commensali all’allegria, e alla decisione del buono, e del bello. [...] E sebbene la nostra moderna Cucina, e di ogni Nazione, sia varia nelle vivande, e nel tutt’insieme più ristretta nella mole, di più gentile figura, e del disegno lavorata, e nel tutt’insieme più gustosa, più golosa, e più delicata, non è però più lussuosa l’antica”; *Il cuoco*..., s. 9.

41 M. Alberini, *Storia Della cucina Italiana*, Casale Monferrato 1992, s. 176. O początkach zastosowania i rosnącej popularności makaronu jako osobnego dania patrz też M. Montanari, *La cucina*..., s. 140, 146–147; także, *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, Roma–Bari 2005, s. 175–180.

42 Znakomicie potrafił oddać tę cechę teatralnego pisarstwa Strehler, między innymi rozgrywając inscenizację w dwóch przestrzeniach: małej sceny z konwencjonalnymi przesuwanymi, namalowanymi na płótnie dekoracjami, tworzącej jakby „teatr w teatrze”, oraz widocznych w szerszym planie wspomnianych już kulis.

43 A. Capatti, M. Montanari, *La cucina*..., s. 57. Na temat pogarszających się standardów żywienia klas średnich i niższych w całej Europie w XVIII wieku zob. M. Montanari, *La fame*..., s. 180–181, 184–188. W jaki sposób do poczucia głodu i praktyk oszukiwania go odnieść można wspaiałą, stworzoną przez Morettiego scenę łapania i zjadania muchy? Czy przyszłoby to do głowy systemu służącemu? Zob. S. Ferrone, *Introduzione*..., s. 24–25.

44 Więcej na temat historii puddingu *Histoire et identités*..., s. 14–15; S. Pinkard, *A revolution*..., s. 149. O rosnącej potrzebie poszukiwania nowości i nowinek zob. J.-F. Revel, *Un festin en paroles*..., s. 212–216.

maska komedii *dell'arte*, schematyczny *pater familias*<sup>45</sup>. Pod piórem Goldoniego i w reżyserskiej wizji Strehlera nabiera on natomiast cech indywidualnych, wręcz budzących sympatię<sup>46</sup>. Pierwsze kroki w kierunku stworzenia zindywidualizowanej postaci pełnej barw, stawia Goldoni za pomocą wspomnień posiłku i czasów, kiedy Pantalone siadywał w tawernie nad Canal Grande z kilkoma przyjaciółmi, popijając wino z Burgundii<sup>47</sup> (akt II, scena 14). Czy było ono już w butelce, czerwone, jak skłonni byłibyśmy sądzić, czy białe przywożone w beczkach, więc podawane w karafkach, a może musujące, rywalizujące jeszcze długo z nowym i mało popularnym (bo wypijanym prawie w całości przez Paryżan) szampanem?<sup>48</sup> O jakim winie myśli Pantalone, gdy wspomina z rozrzewaniem:

Jest tu jeszcze jedna gospoda nad Canal Grande naprzeciwko „Magazynów” przy Rialto, gdzie się bardzo dobrze jada; bywałem tam nieraz w towarzystwie zacnych ludzi starej daty, i wszystko było tam takie smaczne, że kiedy sobie wspomnę, to jeszcze mi się robi błogo. Między innymi pamiętam jedno wino burgundzkie, tak wytrawne, że od razu szło do czuba<sup>49</sup>.

Odwoływanie się do obrazu wina w tekście literackim jest czymś więcej niż tylko ewokowaniem kulinarnych upodobań i praktyk. Wino – jak żaden inny napój i bodaj żaden inny produkt pojawiający się na stole – pełne jest znaczeń symbolicznych, łatwo wprowadza znane każdemu czytelnikowi i widzowi skojarzenia<sup>50</sup>.

Czy można więc zaryzykować stwierdzenie, że historia takiego nowoczesnego teatru, w którym charaktery bohaterów są najważniejsze, w którym decydują one o przebiegu intrygi i śmiechu publiczności, zaczęła się przy stole, nad kieliszkiem wina z Burgundii, które Pantalone pijał nad Canale Grande w towarzystwie szczerych przyjaciół, prawdziwych Wenecjan?<sup>51</sup>

45 S. Ferrone, *Introduzione...*, s. 90; M. Surma-Gawłowska, *Komedia...*, s. 110–113. Więcej na temat metamorfozy tej postaci zob. J. Dygul, *Zmysły poskromione. Odmłodzony Pantalone we wczesnych komediach Goldoniego*, [w:] *W sidłach zmysłów*, red. E.M. Wierzbowska, Gdańsk 2009, s. 79–86; K. Żaboklicki, *Carlo Goldoni...*, s. 136–138; L. Lunari, *Introduzione...*, s. 26–27.

46 Por. V. Gallo, *Commento...*, s. 234.

47 O potencjalnych włoskich kupcach win z Burgundii (5–15% klientów) i organizacji handlu winem zob. L. Abric, *Les grands vins de Bourgogne de 1750 à 1870. Production, commerce, clientèle*, Percysous-Thil 2008, s. 13–14, 301–305, 434–439; H. Johnson, *Une histoire mondiale du vin de l'antiquité à nos jours*, Paris 1990, s. 267–277. O stosunkowo niewielkiej roli handlu zagranicznego, w gospodarce Francji w XVIII wieku zob. Y. Leclercq, *Histoire économique de la France. L'Ancien Régime (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris 1993, s. 112–114.

48 Prawdziwa „rewolucja wina” nastąpiła w 1720 roku i w latach następnych; polegała zarówno na zwiększeniu spożycia, jak i poprawie jakości, stopniowym nadawaniu winom nazw i eksportowania coraz częściej win butelkowanych na miejscu, tzw. gotowych do spożycia. V. Nahoum-Grappe, *Histoire du vin: un choix socioculturel et technique dans la France d'Ancien Régime*, [w:] *L'Imaginaire du vin*, red. M. Milner, M. Chatelain, Marseille 1983, s. 297–305; S. Pinkard, *A revolution...*, s. 218, 225, 230–231. Dobre wino zaczęło sprowadzać w drugiej połowie XVIII wieku wraz z poprawą warunków transportu lądowego; zob. L. Abric, *Les grands vins...*, s. 432. O jakości i gatunkach wina F. Braudel, *Les Structures du Quotidien*, vol. 1, Paris 1979, s. 201; L. Abric, *Les grands vins...*, s. 270–271; R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1959, s. 595.

49 L. Abric, *Les grands vins...*, s. 396–397.

50 J.-C. Bonnet, *Le vin des philosophes*, [w:] *L'Imaginaire du vin...*, s. 157. W obeerzy z komedii *La locandiera* podawano również wino z Burgundii (oraz Cypru); por. *Voyage aux pays du vin. Histoire, anthologie, dictionnaire*, red. F. Argod-Dutaud, P. Charvet, S. Lavand, Paris 2007, s. 997–998.

51 *Le Opere...*, s. 74.

### Abstrakt

Carlo Goldoni portretował w komediach liczne przejawy codziennego życia Wenecjan swoich czasów, w tym także zwyczaje kulinarne. Włoskie stoły arystokratyczne i mieszczańskie od lat 50. XVIII wieku ulegały silnym wpływom francuskim. Na Półwysep Apeniński przenikały zarówno zasady obowiązujące w kuchni i przy stole, jak i ogólniejsze pojęcie tzw. dobrego smaku. Jeśli wierzyć edytorskim dziejom książek kucharskich, zarówno tłumaczonych na język włoski francuskich podręczników gotowania oraz organizowania przyjęć i podawania posiłków, jak i dziełom oryginalnym powstającym z nieukrywanej przez ich autorów silnej francuskiej inspiracji, wpływ ten utrzymał się co najmniej do połowy XIX stulecia i objął także południe Półwyspu Apenińskiego. Przedstawione w kilku scenach *Sługi dwóch panów* (brawurowo odegranych w kultowej już inscenizacji Giorgia Strehlera, wystawianej od 1947 roku do dziś) planowanie i podawanie obiadu przez Truffaldina i Brighellę, w których znakomicie widać znaczenie kolejności i rozmieszczenia poszczególnych dań i gdzie pojawiają się cudzoziemskie nazwy potraw, ukazują ówczesne nowoczesne tendencje przemian kulinarnych praktyk w Wenecji.

**Słowa kluczowe:** książka kucharska, bankiet, dobry smak, wpływy francuskie, słownictwo gastronomiczne.

## Dining with Truffaldino. Transformations of Italian Culinary Practices in the mid-18<sup>th</sup> century in Carlo Goldoni's Theater

### Abstract

In his theatrical art, Carlo Goldoni portrayed various aspects of Venetian everyday life of his times, as well as culinary habits. Since mid-18<sup>th</sup> century Italian aristocratic and bourgeois tables had been under powerful French influence. The Appenine Peninsula was familiar both with newly created regulations of preparing and serving dishes and, by a more general notion, a concept of 'good taste'. If the history of cooking books edition shall be believed, both French receipt books translated into Italian and Italian books on cooking and dressing a table (*scalco*), the French influence had been present as far as in the South of the Peninsula lasting up to the mid-19<sup>th</sup> century. In certain scenes of „Servant of Two Patrons”, presented in Giorgio Strehler's famous production (that has been present on the stage since 1947), one can easily notice how the action itself of planification and meal preparation by Truffaldino and Brighella, was significant. Presence of some foreign dish names tends to reveal modern tendencies and new fashions of that time.

**Key words:** cooking books, banquet, good taste, French influence, gastronomic vocabulary.



## Jedzenie taśmowe? *Dzisiejsze czasy Chaplina* jako głos w dyskusji na temat idei *fast food*

Chaplinowski Charlie Tramp to zapewne najbardziej znany filmowy włóczęga. Tworząc swojego bohatera, Charlie Chaplin wyraźnie nawiązał do niezwykle bogatej począwszy od połowy XIX wieku tradycji amerykańskiej figury trampa. Jej powstanie było ściśle związane z określonymi procesami i zjawiskami społeczno-kulturowymi, zwłaszcza z falami imigracji. Charles Musser, opisując kulturowe wyobrażenia na temat trampa XIX stulecia, zauważa, że widoczna jest w nich ewolucja: od negatywnych skojarzeń z zagrożeniem i przestępczością, do romantycznej wizji niepokornego outsidera<sup>1</sup>. Z kolei Kenneth L. Kushmer podkreśla, że mimo tych przemian jedna cecha kulturowej figury trampa pozostawała stała:

Choć wyobrażenie trampa ewoluowało i stawało się coraz bardziej złożone, niezmienna pozostawała jego funkcja jako zwierciadła społecznych podziałów i lęków. Figura bezdomnego, jako alegoria konfliktu między pracą i próżniactwem, dobroczynnością i sprawiedliwością, funkcjonowaniem w strukturach i wolnością, trafiała w czuły punkt<sup>2</sup>.

Jeszcze w XIX wieku postać włóczęgi pojawiła się w licznych historyjkach obrazkowych – choćby jako Happy Hooligan, Burglar Bill czy Weary Willie. Twórcy wczesnych *comic strips* w charakterystyce tego typu bohatera eksponowali właśnie ten romantyczny, kontrkulturowy rys. Tak postrzegany tramp pod koniec XIX wieku trafił do filmu<sup>3</sup>. Jak podkreśla David Robinson, filmy o włóczęgach (zwane po prostu *tramp films*) miały zwykle bardzo podobną fabułę: „Schemat był w gruncie rzeczy stały: tramp zawsze kombinował, jak ukraść kawałek ciasta albo jakieś ubranie, jednak zwykle jego plany krzyżował rozwścieczony pies lub wredny kucharz i w finale włóczęga zazwyczaj obrywał<sup>4</sup>”. Właśnie tak skonstruowane wyobrażenie – rozpięte między kontrkulturowością i głodem – wykorzystał Chaplin, tworząc Charliego Trampa. Jak pisze John Fawell: „Analizowanie postaci Charliego to analizowanie człowieka poszukującego jedzenia<sup>5</sup>”.

Właściwie we wszystkich filmach Chaplina – zwłaszcza tych z okresu niemego – wątek jedzenia (a przede wszystkim jego braku) jest wyeksponowany i pozostaje znaczący

---

1 Por. Ch. Musser, *Before the Nickelodeon: Edwin S. Porter and the Edison Manufacturing Company*, Berkeley–Los Angeles–Oxford 1991, s. 311. Wszędzie – o ile nie zaznaczono inaczej – cytaty podane zostały w tłumaczeniu własnym autorki artykułu.

2 K.L. Kusmer, *A changing image: The homeless in popular culture, 1890–1930*, [w:] *Down and out, on the road. The homeless in American history*, Oxford–New York 2002, s. 169.

3 Prawdopodobnie pierwszym tego typu filmem był *The Tramp and the bather* (1897, American Mutoscope and Biograph) lub *The Tramp and the dog* wyprodukowany przez Seliga w 1896 lub 1897 roku (por. D. Robinson, *Comic series*, [w:] *Encyclopedia of early cinema*, ed. R. Abel, New York 2005, s. 145).

4 Tamże, s. 145.

5 J. Fawell, *The essence of Chaplin. The style, the rhythm and the grace of a master*, Jefferson 2014, s. 135.

w zakresie budowania charakterystyki bohatera i świata przedstawionego. W tekście – zgodnie z tytułem – skoncentruję się na *Dzisiejszych czasach*, a właściwie wyłącznie na pierwszym epizodzie, którego akcja rozgrywa się w fabryce, choć trzeba tu koniecznie zauważyć, że każdy z filmowych epizodów podporządkowany jest motywowi poszukiwania jedzenia i perypetii z nim związanych<sup>6</sup>. Jak pisze Marta Syrwid: „Miotanie się pomiędzy pracą (i jedzeniem) a włościwą (i głodem) jest w *Dzisiejszych czasach* motorem akcji [...]”<sup>7</sup>.

Charliego poznajemy jako jednego z setek pracowników pewnej fabryki. Pracuje przy taśmie montażowej. Wykonuje monotonną pracę polegającą na dokręcaniu śrubek w przesuwających się przed nim elementach, co wkrótce doprowadzi go do obłądu. Warto na chwilę zatrzymać się przy samej metodzie produkcji taśmowej. Choć zwykle „wynalazek” ten przypisywany jest Henry’emu Fordowi, to jednak nie w jego fabryce po raz pierwszy się on pojawił. Najwcześniej – już w latach 70. XIX stulecia – linie produkcyjne stosowane były w chicagowskich rzeźniach. Rodowód idei taśmy fabrycznej jest zatem ściśle związany z jedzeniem, czy – by to ująć precyzyjniej – produkcją jedzenia. Zresztą kwestię tę Chaplin sygnalizuje w sekwencji otwierającej film, w której widzimy najpierw stado owiec, a w kolejnym ujęciu – po przenikaniu – tłum robotników wychodzących z podziemi metra i udających się do pracy. Dopiero po tym fragmencie, każącym nam skojarzyć człowieka pracującego z prowadzonym na rzeź zwierzęciem, poznajemy Charliego Trampa. Punktem wyjścia jest zatem sprzężenie jedzenia – jako zjadania, ale też bycia zjadanym – z ideą fabrycznego przyspieszenia związanego bezpośrednio z tytułowymi nowoczesnymi czasami<sup>8</sup>. Przymus przyspieszenia widoczny jest w *Dzisiejszych czasach* niemal na każdym kroku: trzeba nie tylko szybciej pracować (zarządcy fabryki stale bowiem zwiększają prędkość przesuwania się fabrycznej taśmy), ale w ogóle szybciej funkcjonować, szybciej żyć. Filmowy świat podporządkowany jest tu zasadom, które Chaplin obserwował w amerykańskiej codzienności. Opisuując okoliczności powstania pomysłu na film, reżyser wspominał:

[...] przypominałem sobie moją rozmowę z pewnym zdolnym reporterem z nowojorskiego *Worldu*. Dowiedziawszy się, że mam odwiedzić Detroit, opowiedział mi o tamtejszym systemie produkcji taśmowej – koszmarną historię o tym, jak wielki przemysł ściąga z farm zdrowych, młodych ludzi, którzy po czterech-pięciu latach pracy systemem taśmowym stają się nerwową ruiną. Ta rozmowa podsunęła mi pomysł do *Dzisiejszych czasów*<sup>9</sup>.

Dojmującym wyrazem lęku Chaplina przed zdominowaniem przez technologię codziennego życia jest w filmie pomysł dyrekcji fabryki, by skrócić przerwę na lunch dzięki

6 O kulinarnych wątkach w pozostałych epizodach *Dzisiejszych czasów* oraz w innych filmach Chaplina zob. rozdział: *Na początku jest głód... Gorączka złota i Dzisiejsze czasy Charlesa Chaplina*, [w:] A. Drzał-Sierocka, *Filmy do zjedzenia. Obrazy jedzenia w kinie amerykańskim*, Gdańsk 2017.

7 M. Syrwid, *Głodni ludzie i żarłoczne maszyny*, „Dwutygodnik.com” 2013, wydanie 111, [online] <http://www.dwutygodnik.com/artukul/4626-glodni-ludzie-i-zarloczne-maszyny.html> [dostęp: 27.06.2017].

8 Tytuł oryginalny to *Modern times*, a zatem właśnie raczej o nowoczesne niż dzisiejsze czasy tu chodzi. Jak podaje Gerard Molyneaux, sumując ustalenia kilku badaczy, na etapie realizacji Chaplin mówił o swym filmie po prostu *Produkcja nr 5*, a po ukończeniu zdjęć rozważał kilka innych tytułów, m.in. *Współnota* oraz *Masy*. Ostatecznie wybrał *Modern times* jako stosunkowo neutralny (Por. G. Molyneaux, *Modern times and the American culture of the 1930's*, [w:] *Charlie Chaplin: His reflections in modern times*, ed. Adolphe Nysenholc, Berlin–New York 1991, s. 106–107).

9 Ch. Chaplin, *Moja autobiografia*, przeł. B. Zieliński, Warszawa 1967, s. 428–429.

zastosowaniu specjalnej maszyny do karmienia robotników. Jej działanie ma być najpierw przetestowane na Charliem. Bohater zostaje przypięty do maszyny składającej się z siedzi-ska, ruchomego blatu oraz ramion, które aplikują jedzenie wprost do ust. Jedzący staje się tym samym integralną częścią urządzenia: nie ma już jedzącego ani karmiącego – jest jeden zwarty mechanizm. Tym samym maszyna przejmuje całkowitą kontrolę nad jedzeniem, ukazanym tu jako czynność stechnicyzowana, usystematyzowana i ujednolicona (każdy robotnik jadłby to samo i tak samo: w identycznym tempie, w tej samej kolejności itd.), na podobieństwo taśmowego systemu produkcji. Wizja Chaplina wydaje się groteskowa i absurdalna, a jednak ściśle wpisuje się w amerykański kontekst, jako że pomysł połączenia idei fabryki i idei masowego karmienia został w Stanach Zjednoczonych zrealizowany i to już w latach 80. XIX wieku, gdy powstawać zaczęły pierwsze kafeterie (*cafeterias*), czyli samoobsługowe stołówki, w których konsument, przesuwaną tacę po metalowym stelażu, nakłada sobie kolejne elementy posiłku. Powstawały one najpierw przede wszystkim w dużych instytucjach i zakładach pracy, w tym także w fabrykach, i komentowane były z entuzjazmem ze względu na ich funkcjonalność i oferowaną przez nie możliwość szybkiego skomponowania i skonsumowania posiłku. Z drugiej strony sama idea kafeterii opiera się na motywie walki maszyny z człowiekiem czy inaczej: wypierania „czynnika ludzkiego” przez mechaniczne udoskonalenia. Chodziło w niej bowiem także o to, by ograniczyć koszty dzięki minimalizacji liczby osób zatrudnionych do obsługi. Aspekt ten pobrzmiewa nawet w entuzjastycznym opisie Ralphi Henry’ego Curta w pracy pod znaczącym tytułem *The story of discovery and invention: How the wonders of the modern world came into being*: „Kafeteria pozwala oszczędzić mnóstwo czasu, kelnerki są potrzebne wyłącznie do tego, by sprzątnąć ze stołu, a niższe koszty robocze sprawiają, że sprzedawane tu jedzenie może być bardzo tanie. Jedna tylko sieć kafeterii w USA wydaje rocznie około 61 milionów posiłków!”<sup>10</sup>. Książka wydana została w 1937 roku, a więc mniej więcej w tym samym czasie, w którym w amerykańskich kinach wyświetlano film Chaplina. Z dzisiejszej perspektywy w wypowiedzi Curta wyraźnie przebija – jak sądzę – owo „drugie dno” związane z zagrożeniami, jakie niesie ze sobą bezmyślna mechanizacja wszystkich sfer życia. Jak pisze Mikeshe Muecke:

[...] są niczym innym, jak nieco bardziej wyrafinowaną wersją chaplinowskiej maszyny do karmienia: jedzący stanowi siłę napędową linii montażowej, która składa się z tacy przesuwanej wzdłuż metalowego kontuaru, podczas gdy jedzący nakłada przygotowane wcześniej sałatki, potrawy i desery [...], i tym samym staje się cielesno-jedzeniową hybrydą [oryg. *body-food hybrid* – A.D.-S.]<sup>11</sup>.

Nie bez znaczenia jest, że Chaplin koncentruje uwagę właśnie na sferze jedzenia jako tej, która powinna pozostać w miarę intymna i prywatna, nieskalana mechanizacją ani pośpiechem. Jest to o tyle istotne, że w Stanach Zjednoczonych idea żywieniowego przyspieszenia znajdowała swą realizację nie tylko w pracowniczych kafeteriach, ale też domowych kuchniach. Catharine Beecher w swych poradnikach – *Treatise on domestic economy* (1841) i *The American woman's home* (1867) – radziła amerykańskim gospodyniom domowym, by urządzać kuchnię i organizując swe codzienne obowiązki, korzystały

10 R.H. Curt, *The story of discovery and invention: How the wonders of the modern world came into being*, New York 1937, s. 522.

11 M. Muecke, *Food to go: Industrialization of the picnic*, [w:] *Eating architecture*, ed. J. Horowitz, P. Singley, Cambridge–London 2004, s. 236.



z regułu akademicko rozumianego zarządzania<sup>12</sup>. Pod wpływem popularności publikacji Beecher zaczęły powstawać w Stanach specjalne szkoły, w których mogły się kształcić panie domu. W ulotce jednej z takich placówek – bostońskiej School of Housekeeping – jako podstawowe założenie programu wpisano „naukowe badanie spraw Domu”<sup>13</sup>. Jeszcze dalej poszła następczyni Beecher – Christine Frederick. Autorka poradników o niezwykle znaczących tytułach *The new housekeeping* (1913) oraz *Household engineering: Scientific management in the home* (1923; w Polsce wydany w 1926 roku pt. *Naukowa organizacja w gospodarstwie domowym*), promowała ideę „domowego taylorizmu”. Postulowała efektywne zarządzanie domem inspirowane koncepcjami Fredericka Winslawa Taylora. Chodziło o to, by sfera domowa, także (a nawet zwłaszcza) ta związana *stricte* z przygotowaniem posiłków, została poddana racjonalizacji na podobieństwo zakładu produkcyjnego. Ten domowy kontekst „żywieniowej mechanizacji” wydaje się o tyle istotny, że w maszynie do karmienia robotnik Charlie „napychany” jest jedzeniem kojarzącym się z domową kuchnią: maszyna serwuje mu zupę, kolbę kukurydzy, ciastko z kremem. To dodatkowo podkreśla jeszcze paradoksalność samego pomysłu maszyny do karmienia, tym bardziej że w jednym z kolejnych fragmentów Chaplin precyzyjnie ukazuje, jak powinny wyglądać okoliczności spożywania posiłków. Mam na myśli scenę, w której Tramp i jego towarzyszka zawędrowali na przedmieścia i siadają na trawniku przed jednym z wielu identycznych małych domków jednorodzinnych. Obserwują wychodzącego z domu mężczyznę w garniturze i żegnającą go czule kobietę ubraną w kraciastą sukienkę i kuchenny fartuszek. Charlie pyta dziewczynę: „Wyobrażasz sobie nas w małym domku, takim jak ten?”, a następnie przenosimy się do wymyślanego domu pary trampów. On właśnie wraca z pracy. Ona wita go na progu kuchni z patelnią w ręku, bo właśnie przygotowuje posiłek. Charlie podchodzi do okna w salonie i zrywa jabłko z drzewa, które rośnie przy domu. Dziewczyna woła go do kuchni, gdzie na stole rozstawia naczynia. Tramp bierze pusty dzbanek, podchodzi do otwartych tylnych drzwi i przywołuje krowę. Poklepuje ją lekko i z jednego z wymion, wprost do dzbanka zaczyna sączyć się mleko. Czekając, aż naczynie się napełni, Charlie skubie winogrona z krzaczka. Siadają do obfitego posiłku i zaczynają odkrajać porcje z solidnej pieczeni. Wszystko odbywa się niespiesznie, oboje przez cały czas się uśmiechają. Domowy posiłek to w marzeniach Charliego czas relaksu i odprężenia. W czasach gdy idea *slow life* jeszcze nie powstała, Chaplin w pewnym sensie już ją promował.

W połowie lat 30. XX wieku, gdy powstawały *Dzisiejsze czasy*, w Stanach Zjednoczonych nie tylko w każdym większym zakładzie pracy znajdowała się tego typu kafeteria, ale też coraz wyraźniej kształtowała się wizja restauracji zupełnie nowego typu – takiej, w której będzie można zjeść szybko i tanio, samemu zamawiając nieskomplikowane danie z ograniczonego menu i samemu zanosząc je sobie do stolika. Choć pomysł tzw. *fast food* sięga drugiej dekady XX wieku<sup>14</sup>, to jednak w pełni ideę tę ziszcili w latach 40. bracia

12 J.W. Rutherford, *Selling Mrs. Consumer: Christine Frederick and the rise of household efficiency*, Athens–London 2003, s. XIX–XX.

13 Informację podaję za: tamże, s. 37.

14 Początki wyznacza 1916 rok, gdy Walter Anderson rozpoczął w Wichita uliczną sprzedaż kanapek ze spłaszczonym mięsnym pulpetem, które nazwał „hamburger sandwiches”. Propozycja Andersona bardzo szybko zyskała taką popularność, że – wraz ze współnikiem – na początku lat 20. XX wieku otworzył on sieć White Castle. Przez pierwszy rok sieć funkcjonowała lokalnie, potem zaś Anderson zaczął otwierać lokale

Richard i Maurice McDonald, niejako symbolicznie namaszczeni przez Amerykański Związek Restauratorów (American Restaurant Association), który w latach 30. oficjalnie uznał hamburgera za najważniejszą potrawę narodową<sup>15</sup>. Tworząc *Dzisiejsze czasy*, Chaplin był mimowolnym świadkiem tych żywieniowych tendencji naznaczonych ideą przyspieszenia oraz ujednoczenia i ewidentnie krytycznie się do nich w filmie odnosi. W pewnym momencie bowiem filmowa maszyna do karmienia się zacina i zaczyna karmić Charliego śrubkami, które na talerz przypadkowo odłożył jeden z mężczyzn prezentujących urządzenie. Zdaniem Mueckego, skoro karmiony jest tu integralnym elementem maszynierii, uznać można, że dochodzi do „technologicznego kanibalizmu” (*technological cannibalism*)<sup>16</sup>, co w sensie metaforycznym można rozumieć jako lęk przed technologią, która nas pochłania. Wizja pochłaniania przez technologię zostaje zresztą dopełniona w jednym z kolejnych fragmentów, gdy Charlie zostaje wciągnięty w tryby fabrycznej maszynierii, jak gdyby go ona zjadała, a następnie wypluwała, co z kolei uznać można za metaforyczny komentarz aktualnej społeczno-gospodarczej sytuacji naznaczonej kryzysem ekonomicznym. Georges Sadoul tak komentuje fragment, w którym maszyna się zacina i zaczyna „atakować” bohatera:

Trwoga i przerażenie ogarniają biednego robotnika skrepowanego w hotelu. „Maszyna do jedzenia” stała się maszyną do głodzenia, upokarzania, zabijania... Zdawało się, że pięć szóstych świata zostanie po 1929 roku wydanych na pastwę tej oszalałej maszyny. Wielki aparat do fabrykowania dobrobytu zepsuł się z początku w krajach, w których był najbardziej udoskonalony: w Stanach Zjednoczonych, Anglii, Niemczech. [...] „Okrągła machina straciła głowę” żartowały pisma satyryczne. Za dużo było bawełny. Wynalazcy proponowali używać jej zamiast nawierzchni asfaltowej, a miliony ludzi nie mogły sobie kupić koszuli. Za dużo było zboża, palono je, a kobietom brakło chleba. Za dużo było mleka, wylewano je do strumieni, a dzieci umierały z braku mleka<sup>17</sup>.

Po ukończeniu prac nad *Światłami wielkiego miasta* (1931) Chaplin udał się w *tournée* po Europie. W wielu krajach, które wówczas odwiedził, był świadkiem szalejącego bezrobocia i katastrofalnej sytuacji społecznej, którą widział też w Ameryce. Po powrocie do USA planował napisać cykl artykułów komentujących aktualne problemy. Ostatecznie zarzucił ten pomysł na rzecz prac nad scenariuszem kolejnego filmu, którym były właśnie *Dzisiejsze czasy*<sup>18</sup>, a którego tematem stały się kwestie bezrobocia i wyzysku społecznego. Społeczno-polityczna wymowa jest tu wyraźna, choć prezentowana stosunkowo „delikatnie”, bo ukryta za maską nieskomplikowanego slapsticku. Eric M. Flom widzi w *Dzisiejszych czasach* rodzaj pomostu między wcześniejszymi fabułami Chaplina o przygodach Małego Trampa, w których polityczna wymowa pozostawała marginalna, a trzema kolejnymi – począwszy od *Dyktatora* (1940) – które zawierają bardzo czytelne, otwarcie

---

w sąsiednich miastach, wciąż rozszerzając działalność na kolejne rejony. Lokale Andersona zasadały się na pomysły bardzo ograniczonego menu (hamburgery, kawa, coca-cola, prosty deser), ujednoczenia potraw i metod ich przygotowywania – tak by w każdym White Castle można było zjeść dokładnie to samo (por. D.G. Hogan, *Fast food*, [w:] *Encyclopedia of food and culture*, vol. 1, ed. S.H. Katz, W.W. Weaver, New York 2003, s. 607).

15 Tamże, s. 607–608. Warto tu podkreślić pewien paradoks: wszak hamburger wcale nie ma – co sugeruje już nazwa – amerykańskiego rodowodu.

16 M. Muecke, *Food to go...*, s. 236.

17 G. Sadoul, *Charlie Chaplin. Jego filmy i jego czasy*, przeł. Z. Bieńkowski, Warszawa 1955, s. 86–87.

18 Tamże, s. 101.

artykułowane polityczne przesłanie<sup>19</sup>. Z całą pewnością film z 1936 roku jest pamfletem na nowoczesność – bardziej jednak społecznie niż politycznie tu definiowaną. Fundament świata przedstawionego w *Dzisiejszych czasach* stanowi społeczne rozwarstwienie i kontrasty. Nie same maszyny są tu złe, ale raczej sposób ich wykorzystania i zarządzania nimi, co prowadzi do paradoksu poniżającego głodu w czasach technologicznego dobrobytu. W przypadku obu przywołanych fragmentów filmu dochodzi do uprzedmiotowienia bohatera poprzez sprzężenie tego, co ludzkie, z tym, co mechaniczne.

Chaplin jednoznacznie odrzuca ideę maszyny do karmienia. Pokazuje ją nie tylko jako absurdalną, ale też nieprzydatną. „To niepraktyczne” – orzeka dyrektor fabryki, widząc zacinające się urządzenie, i ostatecznie rezygnuje z zakupu. To manifest twórcy, który dobrze wiedział, że w pozafilmowym świecie kulinarne przyspieszenie staje się faktem. *Dzisiejsze czasy* są wyrazem dezaprobaty dla postępującego przyspieszenia i mechanizacji – i to nie tylko na poziomie treści, ale też formy. W 1936 roku, gdy całe Hollywood ostatecznie porzuciło już kino nieme i zwróciło się ku *talkies*, Chaplin zrealizował film w konwencji klasycznej komedii ślapstickowej – całkowicie pozbawiony dialogów, ze staroświeckimi planszami z napisami<sup>20</sup>. Jeden z dziennikarzy zaproszony przez reżysera na plan tak opisał wrażenia:

Zobaczyć Charlesa Chaplina kierującego produkcją filmu *Dzisiejsze czasy* to cofnąć się o dziesięć lat wstecz w historii filmu. Atelier jego stanowi jaskrawe przeciwieństwo dźwiękowych atelier Hollywoodu, w których panuje cisza. Przy alei La Breda znajduje się ostatnie w świecie atelier, gdzie panuje hałas podczas kręcenia filmu. Wśród nieprawdopodobnego zgiełku Chaplin reżyseruje film niemy stosując metody, które od dawna już wyszły z użycia<sup>21</sup>.

Jak się miało okazać, *Dzisiejsze czasy* były ostatnim takim jego filmem. W kolejnym – *Dyktatorze* – Tramp przemówi, a potem już nigdy w kinie się nie pojawi. *Dzisiejsze czasy* są więc ostatnim momentem radosnego triumfu Charliego, a maszyna do karmienia – metaforą galopującej technicyzacji wszystkich sfer codziennego życia.

## Abstrakt

W *Dzisiejszych czasach* (1936) Chaplin podejmuje refleksję nad konsekwencjami ogólnie postępującego przyspieszenia i technicyzacji codziennego życia, jednym z wątków głównych czyniąc jedzenie. W połowie lat 30. XX wieku, gdy film powstawał, w Stanach Zjednoczonych coraz wyraźniej umacniała się wizja restauracji nowego typu, Amerykański Związek Restauratorów uznał hamburgera za najważniejszą potrawę narodową, a pracownicy tysięcy zakładów jadali obiady w kafeteriach bazujących na pomysle fabrycznej taśmy. Umieszczając swego bohatera w maszynie do karmienia, Chaplin zabiera głos w toczących się wówczas żywieniowo-kulturowych dyskusjach.

**Słowa kluczowe:** Chaplin, *Dzisiejsze czasy*, taśmowa produkcja, *fast food*, tramp.

19 E.M. Flom, *Chaplin in the sound era: An analysis of the seven talkies*, Jefferson–London 1997, s. 99.

20 Chaplin skomponował do filmu muzykę. W ścieżce dźwiękowej pojawiają się też pewne dźwięki diegetyczne, natomiast jest on zupełnie pozbawiony dialogów. Wprawdzie zdawkowo pojawiają się w nim słowa, ale tylko w jednym kontekście: dyrektor fabryki wydaje polecenia, przemawiając z wielkiego ekranu (nie ma tu dialogu, ale wyłącznie jednostronne nakazy). Słowo ma tu zatem jednoznacznie negatywne konotacje i stanowi niejako potwierdzenie „niemej reguły”.

21 Cyt. za: G. Sadoul, *Charlie Chaplin...*, s. 103.

## **Assembly-line production of food? Chaplin's *Modern Times* as a body of opinion on fast food**

### **Abstract**

In *Modern times* (1936) Chaplin shows the possible consequences of acceleration and technologization in everyday life. Food and foodways play a crucial role in the film. In the 1930s, when the film was shot, in the US was a strong vision of a new-type restaurant. American Restaurateur Association declared that hamburger is the most important national dish. At the same time workers of thousands factories ate lunches in cafeterias based on the concept of assembly-line production. Showing a strange feeding machine, Chaplin participates in contemporary discussions about the role of food in culture.

**Key words:** Chaplin, *Modern times*, assembly-line production, fast food, tramp.



## Czeskie gotowanie. Próba klasyfikacji czeskich programów kulinarnych

Polski medioznawca Tomasz Goban-Klas napisał, że „środki masowe stały się dominującym źródłem obrazów i definicji rzeczywistości społecznej; to one tworzą, gromadzą i publicznie przedstawiają wartości kulturowe i społeczne” dodając, że „korzystanie z mediów jest najpowszechniejszą formą spędzania czasu wolnego oraz środkiem rozrywki”<sup>1</sup>. Nie oznacza to nic innego, jak tylko fakt, że telewizji i jej ofercie programowej podporządkowujemy całą organizację prywatnej części dnia, a wręcz życia. Telewizor staje się centrum życia domowników, przy którym spędzają każdą wolną chwilę, porę zabaw i wspólnych posiłków, ustawiając przy nim stół z jedzeniem i pićm. Początkowo jedzenie było tylko dodatkiem do oglądanych programów, ale obecnie stało się obligatoryjne. Można nawet zaryzykować stwierdzenie, że bez telewizora człowiek nie jest w stanie spożyć wspólnego posiłku w gronie rodziny<sup>2</sup>.

Duży wpływ na obecny stan mają programy kulinarne, które już nawet nie wymagają od odbiorcy potrzeby jedzenia w trakcie emisji, ale sycą samym obrazem, potrawami eksponowanymi na ekranie telewizora, o czym świadczą słowa Katarzyna Łeńskiej-Bąk: „oglądając spożywamy, pozeramy, wchłaniamy, a może tylko sycimy się pięknem przedstawianych potraw, zaspakajamy smak, odchodzimy najedzeni – posililiśmy się oczami”<sup>3</sup>. Patrząc z tej perspektywy, programy kulinarne (wraz z tematycznymi czasopismami kulinarnymi), stały się na przykład punktem wyjścia do powstania ogólnodostępnego fenomenu określanego jako *food porn* polegającego na gloryfikacji jedzenia oraz odkrywaniu jego zmysłowości. Proces ten oparty jest na fotografowaniu dań i zamieszczaniu danych zdjęć na portalach społecznościowych.

Niniejszy artykuł stanowi próbę podjęcia klasyfikacji programów kulinarnych pokazujących się w czeskich mediach (głównie w ogólnodostępnych prywatnych stacjach telewizyjnych TV Nova, TV Prima, TV Barrandov, państwowej telewizji czeskiej ČT, z pominięciem kanałów tematycznych pojawiających się w telewizjach kablowych czy na platformach oraz telewizji internetowej TV Stream). Ponieważ ich liczba jest bardzo duża (pod uwagę będą brane wyłącznie programy powstałe na gruncie rodzimym niezależnie od tego, czy chodzi

---

1 T. Goban-Klas, *Media i komunikowanie masowe. Teorie i analizy prasy, radia, telewizji i Internetu*, Warszawa 2006, s. 14.

2 Por. W. Godzic, *Telewizja codzienności, codzienność w telewizji*, [w:] *Barwy codzienności, Analiza socjologiczna*, red. M. Bogunia-Borowska, Warszawa 2009, s. 237–252; M. Bogunia-Borowska, *Telewizja śniadaniowa, czyli codzienność z telewizją*, [w:] *tamże*, s. 253–274; A. Warde, L. Martens, *Miłe spotkanie przy stole*, [w:] *Socjologia codzienności*, red. P. Sztompka, M. Bogunia-Borowska, Kraków 2008, s. 371–392.

3 K. Łeńska-Bąk, *Smak i uroda stołu*, „Literatura Ludowa” 2003, nr 4/5, s. 62.

o licencję zagraniczną czy krajową), tekst ograniczy się jedynie do wybranych przykładów, gdyż chodzi tylko o zasygnalizowanie możliwego sposobu grupowania, a nie pełną analizę zjawiska. Istnieje bowiem spora trudność w stworzeniu ogólnej typologii programów kulinarnych, ponieważ prezentowane w nich treści są różnorodne i nie zawsze związane wyłącznie z jedzeniem, chociaż to jest ich tematem przewodnim.

Próba klasyfikacji czeskich programów kulinarnych zostanie oparta na metodologii i typologii powstałej tak na gruncie polskim, jak i zagranicznym. Polska badaczka zajmująca się tematyką codzienności w mediach (włącznie z dyskursem kulinarnym) Małgorzata Bogunia-Borowska wyodrębni sześć najważniejszych kategorii i obszarów dyskursywnych w zakresie prezentacji kulinariów w mediach: rewolucyjno-transformacyjny (ma charakter kompleksowy i skupia się na elementach związanych nie tylko z przygotowywaniem, prezentacją i serwowaniem posiłków, ale również szeroko pojętą gastronomią), klasowo-ideologiczny (kobiety gotujące w programie pełnią tradycyjną funkcję opiekunki dzieci i męża umacniając mit o sprawnie funkcjonującej rodzinie dzięki domowemu jedzeniu), poradnikowo-zdrowotny (tematyka zdrowego i dietetycznego stylu życia z elementami edukacyjnymi w kwestii odchudzania i dbania o własne ciało), kulturowo-tożsamościowy (poprzez stosunek do kulinariów prezentowana jest wybrana kuchnia danej społeczności, a zarazem także jej tradycje, historia i kultura), podróżniczo-turystyczny (gotowanie staje się pretekstem do poznawania nowych miejsc i kultur) oraz codziennie-rywalizacyjny (gotowanie staje się elementem drugorzędym, ma tylko sprowokować do określonego działania)<sup>4</sup>. Barbara Orzeł oraz Janina Hajduk-Nijakowska ograniczają się do wyodrębnienia trzech podstawowych typów programów kulinarnych: typ domowy (realizowany w przestrzeni realnej lub fikcyjnej kuchni), typ konsumpcyjno-podróżniczy (realizowany w rzeczywistych plenerach krajowych lub zagranicznych) i typ kulinarnego reality show (realizowany w charakterze rozrywki, zabawy z elementami rywalizacji)<sup>5</sup>. Amerykańska specjalistka w dziedzinie komunikacji medialnej Cheri Ketchum wyróżnia pięć kategorii programów kulinarnych: *traditional domestic instructional programs* (programy nagrywane są w kuchni z tradycyjną aranżacją, a ważną rolę odgrywa w nich kobieta jako prowadząca), *new domestic cooking shows* (oparte są na konwencji talk show w bezpośrednim kontakcie z widzami, a ważną rolę odgrywa w nich mężczyzna jako prowadzący), *food and travel* (mają charakter reklamowy i promują nowe miejsca w kraju lub za granicą, a prowadzący jest utożsamiany z komiwojazerem) oraz *avant-garde food shows* (mają charakter innowacyjny jak ze względu na tematykę, tak ich oprawę i wykonanie, a grupę docelową tworzą głównie młodzi widzowie)<sup>6</sup>.

Założenia programów kulinarnych jako autonomicznych programów telewizyjnych o charakterze gastronomicznym, których głównym tematem jest nauka gotowania i pokazywanie procesu przygotowywania pokarmu, z wyraźną funkcją edukacyjną najlepiej we współczesnych czeskich mediach realizuje Halina Pawłowska w swoim programie

4 Por. M. Bogunia-Borowska, *Fenomen telewizji. Interpretacje socjologiczne i kulturowe*, Kraków 2012, s. 254–274.

5 Por. B. Orzeł, *Sztuka (życia) kulinarna. Rozważania o przestrzeni domowej w kontekście telewizyjnych programów o gotowaniu*, „Anthropos?” 2013, nr 20–21, s. 115–123; J. Hajduk-Nijakowska, *Gotowanie na ekranie, czyli kulinarne fascynacje w kulturze masowej*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2007, s. 395–406.

6 Por. *The essence of cooking shows: how the food network constructs consumer fantasies*, „Journal of Communication Inquiry” 2005, nr 29, s. 217–234.

*U Haliny v kuchyni* nadawany w stacji TV Nova (polskim odpowiednikiem tej audycji może być np. program *Ewa gotuje*). Chociaż jej program jest najmłodszym ze wszystkich programów kulinarnych pojawiających się na ekranach telewizji (pierwszy odcinek wyemitowany został w listopadzie 2014 roku) to szybko zdobył popularność i przychylność widzów. Jednak Halina Pawłowska, jako znana pisarka, scenarzystka i autorka talk show *Banánové rybičky* nie jest nowicjuską w świecie mediów, co na pewno w pewien sposób ułatwiło jej możliwość stworzenia własnego programu kulinarnego.

Prowadząca w swoim programie świadomie eksponuje swoją naturalność, rodzinność i familiarność. Prezentując odbiorcy sprawdzone rodzinne przepisy i zapraszając go do swojej domowej kuchni, neguje amerykański wzorzec sztucznie stworzonej kuchni w studio telewizyjnym. Widać, że gotowanie naprawdę stanowi jej hobby, o czym świadczą nie tylko przez nią napisane liczne książki kucharskie, które stały się pretekstem do powstania omawianego programu, ale również jej słowa:

Mám hrozně ráda jídlo, hrozně ráda vařím, vařím moc ráda právě pro všechny, které mám ráda.

Takže pojďte se podívat k nám domů a uvidíte *U Haliny v kuchyni*<sup>7</sup>.

czy informacja zawarta w samej czołówce programu:

Tak tohle je náš dům a v něm všechno, co mám ráda: moje rodina, přátelé, zvířata, a knížky, a také kuchyně, ve které moc ráda vařím. Všechny naše rodinné recepty mají svůj příběh. Pojďte se k nám podívat. Vítejte u Haliny v kuchyni, kde život vaří příběhy.

Familiarnego charakteru programowi nie nadaje wyłącznie miejsce akcji i przedstawiane treści, ale również jego struktura, ponieważ każde gotowanie poprzedzone jest krótkim wstępem obejmującym wspomnienia prowadzącej z lat dzieciństwa, o wspólnym gotowaniu z babcią lub mamą, o przeżyciach związanych ze stanowczym ojcem, np.:

H.P.: Od svých šesti let jsem milovala červen, protože od svých šesti let jsem nenavíděla školu. Je to tak. Já jsem se prý těšila první den do školy, ale pak jsem uviděla chlupatou bradavicí na čele své třídní učitelky, no a bylo mi jasné, že se mi daleko líp vstřebávat vědomosti v naší útulné garzonce blízko Národního divadla. [...] Vždycky, když jsem šla ráno do školy, tak jsem vždy na stejném rohu zvracela a moje matka vždycky tvrdila, že je to úplně normální, že vichni takhle na rohu před školou zvrací. Já si tím nebyla tak úplně jistá tehdy, ale byla jsem si naprosto jistá, že se těším, až bude červen, protože na konci června začnou prázdniny. Můj vnuk už se taky těší na prázdniny, a to je malinkej a chodí teprve do školky<sup>8</sup>;

uzupełniane o informacje z życia towarzyskiego światowych lub krajowych przedstawicieli polityki, biznesu czy kultury, a także o anegdoty, ciekawostki historyczne itp., np.:

H.P.: Tamhle za mnou, hned za hradbami Vyšehradu jsou vidět Hradčana. Lépe řečeno, jsou vidět jenom věže Chrámu sv. Víta. Nedávno mi volala moje kamarádka ze Spojených států, abych se ujala dvou Američanek, které poprvé navštívily Evropu a Prahu, a kamarádka chtěla, abych jim ukázala nejkrásnější pražské památky. Tak jsem je pochopitelně odvedla do Chrámu sv. Víta. No a ta jedna dáma úplně oněměla nad tou krásou a pak zklepala do zdi a říká: „Z čeho to je?“ A ta druhá dáma ji odpověděla: „No asi z kamene“. A tak první dáma se tak zachmuřila: „Aha, tak to asi bude z doby kamenný.“ A proc vám to říkám? Protože o Chrám sv. Víta se zasloužil

7 [online] <http://halina.nova.cz/clanek/u-haliny-v-kuchyni-novy-porad-plny-dobrot-startuje-uz-tu-to-sobotu.html> [dostęp: 20.06.2017].

8 [online] <https://www.youtube.com/watch?v=bwoHk0ZPeU4> [dostęp: 20.06.2017].



Karel IV., otec vlasti a teď v květnu by měl narozeniny. A já jsem se rozhodla dnes připravit lahůdky, které by určitě obstály na jeho královském stole<sup>9</sup>.

Autentyczność przekazu wzmacnia również postać samej prowadzącej, której wręcz słowiański wizerunek i ciepło bijące z jej twarzy wzbudzają u widza zaufanie, a otwartość na gotowanie przekonuje go o smaku i atrakcyjności przygotowywanego posiłku.

Bardzo zbliżony swoim formatem do programu *U Haliny v kuchyni* jest *Karolína, domácí kuchařka* nadawany w TV Prima, który jednak nie osiągnął takiej popularności jak program Pawlowskiej.

Do sugestywnego kontaktu odbiorcy z nadawcą (a konkretnie z nadawcami) za pośrednictwem przekazu medialnego dochodzi również w programie *Kluci v akci*, który od września 2005 roku nadaje program pierwszy Telewizji Czeskiej (jego polskim odpowiednikiem może być np. program *Makłowicz w podróży*). Prowadzony jest przez dwóch młodych kucharzy: Filipa Sajlera oraz Ondřeja Slaninę, dzięki którym stał się on już rozpoznawalną marką i synonimem dobrej jakości rozrywki, o czym świadczą słowa współautorki i redaktorki programu Marii Froydovej:

Je až k neuvěření, že *Kluci v akci* oslaví letos v září své 10. narozeniny! 5.9.2005 se odvysílal první díl, od té doby jich vzniklo 430 a přinesly přes 1600 receptů. Slavnostní díl se bude odehrávat v duchu poděkování vám, věrným divákům, a také všem kolegům ve štábu, kteří na obrazovce nejsou vidět a svojí prací se podílí na vzniku seriálu<sup>10</sup>.

Twórcom przyświecał jeden cel: stworzyć program kulinarno-rozrywkowy, w którym każdy znajdzie coś ciekawego, coś, co zainteresuje widza, nauczy go czegoś nowego i dodatkowo dostarczy mu wartościowej rozrywki.

Dzięki zaangażowaniu i entuzjazmowi prowadzących widzowie mogli odwiedzić nie tylko poszczególne regiony Republiki Czeskiej, poznać znane zabytki historyczne (Karlštejn, Konopiště, Bouzov itp.) czy przemysłowe (kopalnia Landek, browar w Pilźnie itp.), ale również poznać smaki potraw i kulturę innych narodów oraz państw, np.: Słowacji, Węgier, Austrii, Belgii, Włoch, Francji, Hiszpanii, Portugalii, Bułgarii, Rumunii, Norwegii czy Tajlandii. W ten sposób prowadzący zmienili ten program w swoisty dokument kulinarno-podróżniczy zorientowany na cykle tematyczne (kłasyka czeskiej kuchni, oszczędne gotowanie, przysmaki bożonarodzeniowe, romantyczne kolacje dla dwojga itp.). Jak podaje Janina Hajduk-Nijakowska:

programy telewizyjne z cyklu [...] gotowanie w plenerze, charakteryzują się kreowaniem otoczki kulturowej towarzyszącej procesowi gotowania, wprowadzeniem kuchni w regionalny kontekst kulturowy wzmacniający stereotypy folklorystyki<sup>11</sup>,

co oznacza, że każdy z prezentowanych przepisów jest dla odbiorcy odrębną, samodzielną opowieścią. Istotne jest nie tylko, by przedstawić kolejny przepis, kolejną potrawę, ale również ich genezę osadzoną w lokalnej historii, tradycji i zwyczajach.

Doskonale obrazuje to jeden z odcinków poświęcony kuchni regionalnej pt. *Hornická z Ostravska*, składający się z prezentacji czterech prostych, ale smacznych dań: bigos, zupa fasolowa, wytrawne racuchy oraz bryja. Prowadzący gotują w stroju pracowników kopalni w miejscu, w którym wydawany jest posiłek i suchy prowiant dla górników, rozpoczynających

9 [online] <https://www.youtube.com/watch?v=DIW3xTWSIGs> [dostęp: 20.06.2017].

10 [online] <http://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/215562221900022/> [dostęp: 21.06.2017].

11 J. Hajduk-Nijakowska, *Gotowania na ekranie, czyli...*, s. 400.

swoją zmianę przed zjazdem do podziemi. Przygotowując danie, prowadzą entuzjastyczną rozmowę na temat pochodzenia tego posiłku oraz wielokulturowości Śląska Cieszyńskiego, będącego tygłem wpływów polskich, czeskich, niemieckich i żydowskich:

O.S.: Viš něco z historie o tomto krásném pokrmu bigos?

F.S.: No, vím to naprosto přesně.

O.S.: Tak povídej!

F.S.: Akorát si nepamatuju rok, člověče.

O.S.: No, to já taky ne, ale je to dávno.

F.S.: Ale byl to Vladislav Jagellonský, který tento pokrm přivezl do Čech.

O.S.: No, do Polska.

F.S.: No, tak jako z Litvy do Polska a pak sem do Slezska.

O.S.: A von to hlavně rozdával u nás na honech, když byly hony na divokou zvěř, tak tam právě bigos podávali těm lovcům.

F.S.: Ono to vlastně, jak jsme se dozvěděli, může být polívka, může to být hlavní jídlo... Dokonce jsme se tady dozvěděli, že těšínským bigos se tady třeba zapéka s bramborama a se smetanou.

O.S.: No, je to zajímavý a těch variant je mnoho<sup>12</sup>.

W gotowaniu wspomaga ich przedstawiciel służb BHP, który wiele wie na temat kuchni regionalnej, dopowiada szczegóły, doradza i zachwyca się ich znajomością języka polskiego oraz dialektu lokalnego, tzw. „po naszymu” (*jsou k tomu nutné minimálně tři druhy masa, klobásky, slanina, dva druhy zelí, ještě jsem zapomněl houby a švestky, neboli jak se řekne po našem pečky / bigos jest charakterystickým pokrmem i gotuje se z kapusty, grzybów, pieczek i trzech gatunków mięsa / je to strasznie fajne, taki gulasz z kapustóm*). Oczywiście, po ugotowaniu dania wszyscy wspólnie się nim delektują, chwalec jego wyjątkowy smak i częstując nim podpatrujących ich górników.

Dużą oglądalność wśród programów kulinarnych Telewizji Czeskiej miał również *Herbář: Zdraví z vaší kuchyně*, który pierwszy raz pojawił się na antenie w 2013 roku, a od tego czasu powstały już cztery jego serie. Prowadzą go dwie znane i lubiane aktorki: Kateřina Winterová oraz Linda Rybová. *Herbář* nie traktuje jedynie o gotowaniu, porusza też tematy historii i ekologii, przez co zawiera elementy edukacyjne (głównie w formie anegdot i ciekawostek). W każdym odcinku autorki przedstawiają jedną przyprawę lub zioło – stąd nazwa *Herbář*, czyli „zielnik”, szeroko uwzględniając jej właściwości lecznicze oraz przydatność w kuchni. Program skierowany jest do osób, które chcą jeść zdrowo, żyć w zgodzie z naturą i czerpać inspirację z tradycji, ale także są ciekawi nowych pomysłów, które mogą przenieść do swojej kuchni. Trzeba zwrócić uwagę na przemyślany koncept programu, który w dużej mierze korzysta z umiejętności nie tylko kulinarnych naszych babć i prababć (tendencję tę odzwierciedla również staromodne wyposażenie kuchni i ubranie obu pań w stylu vintage), łącząc je z nowoczesnymi trendami, co potwierdzają także same prowadzące mówiąc:

Když jsme s Herbářem začínaly, chtěly jsme být zdravé moderní bio mámy. Ale za čtyři roky jsme přišly na to, že bude stačit, když budeme jako naše prabábičky. Ty už totiž moderní, bio, zdravé a trvale udržitelné byly před 150 lety<sup>13</sup>.

12 [online] <http://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/210562221900030/> [dostęp: 21.06.2017].

13 [online] <http://www.ceskatelevize.cz/porady/10614805433-herbar/> [dostęp: 21.06.2017].

Podobną formułę ma również program kulinarny TV Prima *Hrdina kuchyně*. Tytułowym bohaterem nie są tutaj ani para prowadzących – utalentowany młody kucharz i bloger kulinarny Martina Škoda oraz aktorka Marie Doležalová, ani konkretna kuchnia, tylko jakościowy produkt (polskim odpowiednikiem danego programu może być np. program *Jakubiak – z miłości do lokalności*). Widz ma możliwość zapoznać się w poszczególnych odcinkach z wybranym czeskim produktem, zaznajomić się z jego historią, tradycją i sprawdzonym procesem produkcji. Celem autorów programu jest więc nie tylko nauczyć widza kilku nowych przepisów, ale głównie przekonać go do kupowania jakościowych czeskich produktów: „Radost z jídla může být totiž o to větší, když víme, z čeho vaříme”<sup>14</sup>.

Następnym ciekawym programem kulinarnym jest *Prostřeno*, który na antenie TV Prima zadebiutował w marcu 2010 roku i do dnia dzisiejszego cieszy się dużą, ciągle rosnącą popularnością. Jego założenia oparte zostały na brytyjskim programie *Come Dine With Me* (jego polskim odpowiednikiem jest program *Ugotowani*). Istotą produkcji jest pokazanie nie tylko zdolności kulinarnych, ale i życia codziennego uczestników. W każdym tygodniu pięć przypadkowych osób, goszcząc się wzajemnie, pokazuje to, co najlepiej potrafi wykonać w swojej kuchni. Dla widzów jest to sygnał, że tak naprawdę w każdym drzemią pokłady zdolności kulinarnych, a istotą jest ich odpowiednie pokazanie. Przekaz ma być taki, aby oprócz przygotowywanych potraw pojawiła się także opowieść podana w sposób lekki, łatwy i przyjemny, z dużą dozą humoru, ironii, ale i krytyki. Odbiorcy programu widzą zatem, jak przygotować poszczególne dania, mając możliwość ich samodzielnego przygotowania w swojej kuchni w myśl maksymy:

Skoro na ekranie telewizji uczestnik zrobił takie jedzenie, to i ja mogę takie zrobić, a może moje będzie jeszcze lepsze i mój przepis wcale nie jest taki zły.

Główną wygraną w rywalizacji jest obecnie 60 000 koron czeskich (wygrana w przeciągu lat stopniowo wzrastała od początkowych 25 000 koron), jednak nie pieniądze są najważniejsze. Liczy się dobra zabawa, nie zawsze na najwyższym poziomie, która z pewnością przekłada się na odpowiednie zainteresowanie programem i jego oglądalność. Program ten ma także w odróżnieniu od innych podobnych produkcji powstających na bazie identycznego schematu kilka niespotykanych nigdzie indziej innowacji w postaci oceny wybranej kreacji (*outfit*) i ogólnego wyglądu gospodarza dnia, próby odgadnięcia wysokości kosztów kolacji, jakie gospodarz mógł ponieść oraz elementu aktywizującego widza, który jest nakłaniany do zagłosowania na swojego faworyta na stronach internetowych programu w zamian za możliwość uzyskania gratyfikacji finansowej.

Podstawowym elementem odróżniającym ten program od reszty jest fakt, że prowadzący, Václav Vydra i Jana Boušková, nie pojawiają się bezpośrednio na ekranie. Są raczej narratorami-komentatorami, którzy pozytywnie lub negatywnie wyłącznie werbalnie odnoszą się do wypowiedzi i zachowań uczestników. Zdarza się, że narratorzy-komentatorzy wypowiedzi uczestników powtarzają, a jeszcze częściej je rozwijają, uzupełniając np. o śmiech, który jest albo wyrazem aprobaty, albo też krytyki czy ironii, np.:

V.V.: [uczestnik otwiera szampana] Tak na co si připijeme?

J.B.: Hahaaa, dnes budou poprvé bublinky!

[...]

14 [online] <http://play.iprima.cz/hrdina-kuchyne/hrdina-kuchyne-1> [dostęp: 22.06.2017].

J.B.: Zábava dneska trochu drhne. Žeby se damy dneska stydély?

V.V.: Nebo žeby únava?

[...]

J.B.: Hostitelka zmizela v kuchyni a můžete si říct co a jak.

V.V.: Co se vám tam nezdálo?

U1: Mě ta cibule teda vůbec nechutnala, opravdu, a to mám cibuli strašně ráda.

U2: A proč ty sis ji nedala? Vždyť sis dala ten cibulový koláč?

U3: No to jo, ale co mi oči nedovolí, to nedám do pusy.

J.B.: Velké to téma – cibule.

[...]

V.V.: Hostitelka v kuchyni chystá další chod – consomé. Co to tedy je, že?

J.B.: Je to polévka.

V.V.: A uvnitř dva pěkné knedlíčky.

J.B.: Spíš knedlíky!

[...]

U4: Ty brambory jsou hrozný. Se teď dívám, co je to za brambor. Snažila jsem se vybrat ten nejlepší varný typ tady k tomu, ale vidím, že je to nějaký humus.

V.V.: Hostitelka pomlouvá své vlastní brambory?

J.B.: No to jsou mi věci!<sup>15</sup>

Trzeba zaznaczyć, że w prowadzonym dialogu interlokutorzy są bardzo dobrze zgrani i zintegrowani. Nie bez znaczenia jest tutaj fakt, że prowadzący są parą małżeńską, jak również możliwość uprzedniego zaaranżowania dialogu przez scenarzystę.

W trakcie programu można wśród uczestników zauważyć wiele sytuacji interakcyjnych. Starają się oni płynnie reagować na pojawiające się pytania pozostałych uczestników itp. Aktualne wydarzenia przy stole mają charakter akceleracyjny, zmieniają się z minuty na minutę, czasami pojawiają się nieprzyjemne konflikty, co wymaga od uczestników natychmiastowej reakcji, by odeprzeć krytykę współ rozmówców, o czym mogła się przekonać np. młoda mama Žaneta przebywająca na urlopie macierzyńskim, która nie wytrzymała krytyki i kąśliwych uwag reszty uczestników na temat jej zupy. Załamując się i fundując widzom całą gamę skrajnych emocji, stała się tym samym celem ataku wielu brukowców<sup>16</sup>.

Ciekawym programem kulinarnym jest również *Ano, šéfe!* wzorowany na zagranicznym formacie *Ramsay's kitchen nightmares*, mający charakter rozrywkowo-gastronomiczny. Przymiotnik 'gastronomiczny' nie jest tutaj użyty przypadkowo, gdyż wskazuje on na sztukę prowadzenia restauracji oraz na fachowe przyrządzanie i serwowanie potraw (polskim odpowiednikiem tego programu jest program *Kuchenne rewolucje*). Prowadzący, znany restaurator i szef kuchni Zdeněk Pohlreich ma za zadanie pomóc podupadającym restauracjom, czego dokonuje za pośrednictwem zaproponowania nowego menu, pokazania, jak powinny wyglądać poprawne zakupy towaru do restauracji, ulepszenia sprawności kuchni, naprawienia stosunków między właścicielami lokalu i ich pracownikami,

15 [online] <http://play.iprima.cz/prostreno/prostreno-xii-29> [dostęp: 22.06.2017].

16 Por. [online] <http://www.ahaonline.cz/clanek/trapasy/104753/mazec-v-prostreno-uplakana-mamin-ka-na-materske-odstrikane-mleko-v-dezertu-nadavky-do-k-kotu-a-mnoho-dalsiho.html> [dostęp: 22.06.2017]; [online] <http://www.ahaonline.cz/clanek/zhave-drby/104754/neunesla-kritiku-maminka-na-materske-se-v-prostreno-rozplakala-a-chysta-pomstu.html> [dostęp: 22.06.2017].

poprawienia jakości obsługi klienta itp. Małgorzata Bogunia-Borowska zwraca uwagę na fakt, że:

[...] istotne stają się zatem zasady i procedury przygotowywania samych posiłków, ale jeszcze ważniejsze okazują się praktyki kulturowe i obyczajowe, normy i zasady etyczne żywienia ludzi. Wydaje się, że w dyskursie ekstremalnych rewolucji sam proces gotowania i kwestie czysto kulinarne są zaledwie małą jego częścią. Ważniejszy w tym obszarze jest aspekt kulturowo-obyczajowy oraz normatywno-etyczny niż czysto kulinarny<sup>17</sup>.

Już na podstawie przedstawionej krótkiej charakterystyki wymienionych programów kulinarnych można stwierdzić, że programy te dzielą się na dwie podstawowe grupy – tradycyjne i nietradycyjne. Tradycyjne programy (mieszczą się w obrębie kategorii klasowo-ideologicznej, kulturowo-tożsamościowej oraz typu domowego i *traditional domestic instructional programs*) przedstawiają gotowanie jako czynność, która jest prosta i każdy jest w stanie ją zrealizować, ale jednak w pewien sposób elegancka i wymagająca wtajemniczenia. Wszystko odgrywa się w zaaranżowanej kuchni w studio, w odróżnieniu od nowych wersji, w których prowadzący zapraszają widzów do swojej prywatnej kuchni w domu. Dodatkowo programy te można jeszcze podzielić na programy prowadzone przez mężczyzn i przez kobiety. Tutaj zaciekawic może fakt, że jeżeli program prowadzi mężczyzna, to na blacie kuchennym widać więcej sprzętu elektrycznego niż u kobiet, a jeżeli kobieta, to w wystroju kuchni dominują kolory i elementy ozdobne, co od razu ewokuje problematykę stereotypów płciowych. Prowadzący są zawsze mili i uprzejmi, a swój wizerunek budują na tradycyjnych przepisach i tradycyjnej kuchni, którą jednak starają się modyfikować i dopasowywać do aktualnie panujących w gastronomii trendów.

Do programów nietradycyjnych (mieszczą się w obrębie kategorii klasowo-ideologicznej) możemy zaliczyć programy z podtekstami erotycznymi, które prowadzi wyłącznie kobiety, reprezentujące specyficzną rolę *genderową*, gdyż kobieta nie jest tu już uosobieniem opiekunki rodziny, która musi nakarmić męża i dzieci, a przygotowanie jedzenia nie jest jej obowiązkiem, ale pasją (nawet nie jego przygotowanie, ale samo spożywanie), np. program kulinarny *Deník Dity P.* Ważna jest również strona wizualna dania i jego prezentacja, co odsyła nas do już wcześniej wspomnianego fenomenu *food porn*. Prowadząca musi nim najpierw nacieszyć swoje oko, a potem dopiero kubki smakowe. Prezentuje styl życia oparty na hedonizmie i rozpieszczaniu. Programy te mają mocny podtekst seksualny związany ze spożywaniem przygotowanego pokarmu (rozkoszowanie się zapachem, zmysłowe oblizywanie palców, nocne podjadanie z lodówki, kiedy prowadząca stoi w ciemnym pokoju, a światło z lodówki oświetla jej talię).

Następną grupę tworzą programy o charakterze awangardowym (mieszczą się w obrębie kategorii *avant-garde food shows*). Prowadzącymi są wyłącznie mężczyźni, a przeznaczone są dla widzów poszukujących ucieczki z nudnej codzienności w stronę coraz mocniejszych bodźców. Programy te są innowacyjne zwłaszcza w zakresie swojej poetyki. Ekstremalnym przykładem tej grupy może być program *Rychlovky Ládi Hrušky*, w którym prowadzący (niemający żadnego kulinarnego wykształcenia) przygotowuje danie ze składników, które ogólnie uważane są za niesmaczne czy mniej jakościowe, np. chipsy ze skórek kurczaka, placki z czerstwego chleba itp., lub program *Luxus na talíři*, w którym kucharz bierze tuszkę królika, wycina jeden comber, a resztę wyrzuca do śmieci dodając, że nie będzie mu już potrzebna.

17 M. Bogunia-Borowska, *Fenomen telewizji...*, s. 255.

Podróżnicze programy kulinarne (mieszczą się w obrębie kategorii podróżniczo-turystycznej oraz typu konsumpcyjno-podróżniczego i *food and travel*) nie są kręcone jak większość w studio, tylko w rzeczywistych lokalizacjach. Prowadzący zapraszają w ten sposób widzów do zwiedzania ciekawych miejsc i połączonymi z nimi zakupami lokalnych produktów spożywczych oraz miejscowych dań i specjałów. W ten sposób widz utrwała sobie swoje wyobrażenie o przyszłych przeżyciach kulinarnych.

Istnieją również rozrywkowe programy kulinarne (mieszczą się w obrębie kategorii codziennie-rywalizacyjnej oraz typu kulinarnego *reality show* i *new domestic cooking shows*), w których bardziej niż gotowanie akcentowana jest rywalizacja i współzawodnictwo występujących w nim uczestników, a element edukacyjny polegający na zapoznaniu się z przygotowywaniem nowego rodzaju przepisu utożsamiany jest z elementem rozrywkowym.

Nieliczną grupę programów kulinarnych tworzą te o charakterze popularnonaukowym (mieszczą się w obrębie kategorii poradnikowo-zdrowotnej), w których w każdym z odcinka wyjaśnia się, w jaki sposób pozyskiwany jest i przetwarzany wybrany produkt. Integralną częścią jest także przepis, w którym on zostanie użyty i wykorzystany.

Cały anturaż programów kulinarnych tworzony jest również przez ich szatę graficzną z wyskakującymi i wysuwającymi się oknami z listą potrzebnych składników, opisem przyrządzenia danej potrawy oraz innymi dodatkowymi informacjami. Do tego dochodzą inne media, które inicjują i aktywizują widza w jego dalszym działaniu. Idzie głównie o Internet i autorskie strony przedstawionych programów, na których widzowie mogą inicjować lub włączać się w rozmowy, komentować wyemitowane odcinki, prezentować własne pomysły kulinarne lub uczestniczyć w różnych konkursach internetowych czy esemesowych.

Reasumując powyższe wywody (uzupełniając je o dodatkowe nazwy programów kulinarnych) można stworzyć wstępny, ale w pewien sposób również kompleksowy obraz programów kulinarnych pojawiających się w czeskich mediach:

Typ programu kulinarnego	Nazwa programu kulinarnego
Tradycyjne programy kulinarne	<i>U Haliny v kuchyni; Karolína, domácí kuchařka; Teď vaří šéfk; Kašpárku vaří; Když vaří táta; S Italem v kuchyni; Co bude dnes k večeři?</i>
Nietradycyjne programy kulinarne	<i>Kuchařská pohotovost; Vše o vaření; Vaříte jako šéfk; Zdeňkova akademie; Hrdina kuchyně</i>
Programy kulinarne w stylu food porn	<i>Deník Dity P.</i>
Podróżnicze programy kulinarne	<i>Kluci v akci; Cestování s vařečkou</i>
Awangardowe programy kulinarne	<i>Rychlovky Ládi Hrušky; Luxus na talíři</i>
Popularnonaukowe programy kulinarne	<i>Herbář; Zdraví z vaší kuchyně; Jídlo s.r.o.</i>
Rozrywkowe programy kulinarne	<i>Prostřeno; VIP Prostřeno; Čápi s mákem; Párty s kuchařem; Česko vaří s Pohlreichem; Prostří pro tři; Kolotoč v kuchyni; Mňam aneb Prima vařečka; Ano, šéfk!; Už dost, šéfk!; Masterchef</i>

Powyższe zestawienie programów kulinarnych nie jest precyzyjne, ponieważ wiele programów znajduje się na pograniczu kilku typów lub przeszło ewolucję zmieniając w ten sposób swój charakter, a o ich klasyfikacji decydują aspekty zasługujące na głębszą analizę i stworzenie dla nich osobnych podgrup, na co w objętościowo ograniczonym artykule nie ma miejsca. Wpływa na to również fakt, że nie stworzono dotąd w pełni wyczerpującej definicji programu kulinarnego wraz z podaniem jego cech dystyngtywnych. Czy w takiej sytuacji programy typu *Prostřeno czy Čápi s mákem* mogą być jeszcze zaliczane do programów kulinarnych?

Powstaje w ten sposób wiele pytań, które mogą posłużyć za punkt wyjścia do następnych dociekań na polu społeczno-kulturowym czy medialnym, jak również do badań językoznawczych. Jako ciekawe może jawić się omawiane tu zagadnienie w perspektywie pragmalingwistycznej wraz z analizą aktu mowy, jego treścią i wykorzystanymi środkami językowymi. Taka analiza będzie przedmiotem następnej monografii zawierającej szereg artykułów poświęconych programom kulinarnym. Jedno jest pewne, programy kulinarne emitowane w czeskich mediach nie różnią się za bardzo od tych, które pojawiają się w telewizjach zachodnich czy w telewizjach okolicznych sąsiadów. Na pewno duży wpływ na zaistniałą sytuację ma postępująca globalizacja w przemyśle rozrywkowo-medialnym, która dyktuje tematykę i zakres programów telewizyjnych, w tym także programów kulinarnych. Wiele z nich tworzy się więc na bazie zagranicznych formatów z mniejszymi lub większymi modyfikacjami.

Programy kulinarne cieszą się popularnością nie tylko ze względu na swój interaktywny charakter, ale również dlatego, że ich pora emisji jest skorelowana z gotowaniem posiłków w domu (treści kulinarne w porannych programach telewizyjnych tzw. „śniadaniowych” – przygotowywanie śniadań, w południowych lub lekko popołudniowych programach dla pań domu – pora przygotowywania obiadu, programy wieczorne – szykowanie rodzinnej kolacji, przygotowanie uroczystej, romantycznej kolacji dla dwojga itp.), dzięki czemu, jak podkreśla Janina Hajduk-Nijakowska, „wpisują się w rytm codzienności”<sup>18</sup>. Dają nie tylko gotowe przepisy kulinarne i recepty na zachwycające spotkania przy stole, ale również bazują na doświadczeniu widza, skłaniają go do interakcji, dodają też „wartość naddaną” w postaci pomysłu na aranżację wnętrza czy odpowiednią swojską, domową oprawę, ponieważ „to, co sprowadzane bywa do rangi niezbędnego do przetrwania odżywiania, zawiera niezwykle bogactwo semiotyczne”<sup>19</sup>.

## Abstrakt

Obcowanie z telewizją staje się rytualnym biesiadowaniem przekładającym się na kulinarne doznania i ogromną popularność programów kulinarnych. Media czeskie świetnie realizują dane założenia i poprzez programy kulinarne wywołują aktywne działania widza. Programy nie tylko dają gotowe recepty kulinarne, ale bazują również na jego doświadczeniu kulinarnym. Niniejszy artykuł stara się dokonać klasyfikacji czeskich programów kulinarnych na podstawie powstałych już typologii (klasyfikacja: M. Bogunii-Borowskiej, B. Orzeł, J. Hajduk-Nijakowskiej, Ch. Ketchum).

18 J. Hajduk-Nijakowska, *Gotowania na ekranie, czyli...*, s. 403.

19 K. Łeńska-Bąk, *Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś. Wprowadzenie*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2007, s. 8.

Analizuje ich zawartość, zachowanie prowadzącego oraz porównuje ich z innymi programami kulinarnymi.

**Słowa kluczowe:** czeskie media, program kulinarny, kuchnia czeska, typologia, klasyfikacja.

## **Czech cooking. Classification attempt Czech culinary programs**

### **Abstract**

Being in touch with television becomes a ritual feast that translates into culinary experiences and a huge popularity of culinary programs. The Czech media perfectly implements the assumptions and through the culinary programs trigger the active action of the viewer. The programs not only provide ready-made culinary recipes but also rely on his culinary experience. This text attempts to classify Czech culinary programs on the basis of the already established typology (classification by: M. Bogunia-Borowska, B. Orzeł, J. Hajduk-Nijakowska, Ch. Ketchum). It analyzes their content, conducts the behavior and compares them to other culinary programs.

**Key words:** Czech media, culinary program, Czech cuisine, moderator, typology, classification.



