

ETHOS

KWARTALNIK
INSTYTUTU
JANA PAWŁA II KUL
LUBLIN

Nr 137
styczeń-marzec 2022

O JEDZENIU

W numerze m.in.

Piotr BRIKS

* Przy świętym stole

Jarosław DUMANOWSKI

* O czym opowiada historia
kuchni?

Agnieszka K. HAAS

* Przejedzenie, niestrawność,
głód

Dorota SAMBORSKA-KUKUĆ

* Od spełnienia cielesnego
do duchowej pełni

Joanna WOJNICKA

* Wino – sacrum – codzienność

Percy B. SHELLEY

* W obronie diety naturalnej



KOLEGIUM REDAKCYJNE KWARTALNIKA „ETHOS”

Michel BASTIT, Sergio BELARDINELLI, Gerald J. BEYER, Rocco BUTTIGLIONE
Christoph BÖHR, Barbara CHYROWICZ SSpS, John CROSBY, Aimable-André DUFATANYE
Krzysztof DYBCIAK, Tomasz GARBOL, Dariusz GAWIN, Piotr GUTOWSKI, Michael JAMES
Wojciech KACZMAREK, Karol KLAUZA, Stanislav KOŠČ, Hubert ŁASZKIEWICZ
Leszek MĄDZIK, Balázs M. MEZEI, Maciej NOWAK, ks. Sławomir NOWOSAD
Antonio PARDO CABALLOS, Furio PESCI, Adam POTKAY, Giovanni SALMERI
Stefan SAWICKI, ks. Jan SOCHOŃ, Manfred SPIEKER, Zbigniew STAWROWSKI
Eleonore STUMP, ks. Alfred M. WIERZBICKI, Linda ZAGZEBSKI, Ireneusz ZIEMIŃSKI

ZESPÓŁ REDAKCYJNY KWARTALNIKA „ETHOS”

Ewa Agnieszka LEKKA-KOWALIK – redaktor naczelny
Jarosław MERECKI SDS – zastępca redaktora naczelnego
Tomasz GÓRKA – sekretarz redakcji
Dorota CHABRAJSKA, Mirosława CHUDA, Patrycja MIKULSKA
Ferdie McDERMOTT (redaktor językowy), Wojciech KRUSZEWSKI (redaktor językowy)

RECENZENCI TOMU

Piotr BADYNA, Michał BILEWICZ, Agnieszka BUCZAK, Anna CETERA-WŁODARCZYK
Janusz FILIPKOWSKI, Marta GIBIŃSKA-MARZEC, Andrzej HEJMEJ, Marek JAKUBÓW
Dorota JEWDOKIMOW, Grażyna KRUPIŃSKA, Olga KUBIŃSKA, Andrzej K. KUROPATNICKI
Mariola KWASEK, ks. Marek LIS, Małgorzata U. MAZURCZAK, Ryszard MĄCZYŃSKI
Maria MOCARZ-KLEINDIENST, Ariel MODRZYK, Łukasz MURZYN, Marek NALEPA
Maria NOWACKA, Jarosław PŁUCIENNIK, Paweł POLAK, Krzysztof POLIT, Kazimierz PRUS
Sylvia I. SCHAB, Maria SIBIŃSKA, Jakub SITO, Beata SIWEK, Ryszard SKRZYNIARZ
Maria SROCZYŃSKA, Arkadiusz STASIAK, Agata STRONCIWILK, Ludmiła SZEWCZENKO
ks. Andrzej SZOSTEK, Jerzy ŚLESZYŃSKI, Mariola TYMOCHOWICZ, ks. Janusz WĘGRZECKI
ks. Stanisław WRONKA, ks. Mirosław S. WRÓBEL, ks. Artur WYSOCKI

Przygotowanie do druku

Dorota CHABRAJSKA, Mirosława CHUDA, Tomasz GÓRKA, Patrycja MIKULSKA

Przygotowanie komputerowe

Konrad NOWAKOWSKI

Projekt okładki

Leszek MĄDZIK

ETHOS jest kwartalnikiem filozoficznym o charakterze interdyscyplinarnym
publikowanym w wersji papierowej (jest to wersja pierwotna).
Fragmenty artykułów dostępne są na stronie www.ethos.lublin.pl

ISSN 0860-8024
www.ethos.lublin.pl
Nakład 550 egz.



O JEDZENIU

- * Od Redakcji – Spotkania przy stole (P.M.) **5**
- * From the Editors – Encounters at the Table (P.M.) **11**
- * JAN PAWEŁ II – „Pascha Kościoła” (Homilia wygłoszona podczas Mszy św. Wieczery Pańskiej, Watykan, 20 IV 2000) **19**
- * JOHN PAUL II – “The Passover of the Church” (Homily at the Mass of the Lord’s Supper, Vatican, 20 April 2000) **23**

Z HISTORII JEDZENIA

- * Piotr BRIKS – Przy świętym stole. Część ofiar należna kapłanom według pierwszych siedmiu rozdziałów Księgi Kapłańskiej **29**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-05
- * Jarosław DUMANOWSKI – O czym opowiada historia kuchni? Paul Tremo, kucharz wieku filozofów **53**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-06
- * Alina BARCZYK – Kulisy magnackiego splendoru. Oficyny kuchenne warszawskich rezydencji w czasach Augusta III Sasa **81**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-07
- * Katarzyna ŁEŃSKA-BAK – „Jesteś tym, co jesz”. O potędze „czystej” diety **103**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-08

LITERATURA O JEDZENIU I JEDZĄCYCH

- * Agnieszka K. HAAS – Przejedzenie, niestrawność, głód. Dysfunkcje jedzenia jako strategie narracyjne w powieści *Buddenbrookowie* Thomasa Manna **131**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-09

- * Dorota SAMBORSKA-KUKUĆ – Od spełnienia cielesnego do pełni duchowej. Rodzaje i funkcje anagnoryzmu w *Uczcie Babette* Karen Blixen **156**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-10
- * Beata TROJANOWSKA – O „strawie dla ciała” w literackiej prezentacji jurodstwa. Proza Mikołaja Leskowa i Jewgienija Wodołazkina **172**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-11

INSPIRACJA DLA SZTUKI

- * Małgorzata WRZEŚNIAK – Splendor pożywienia. O komunikacyjnych funkcjach przedstawień darów natury w sztuce europejskiej **199**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-12
- * Dorota KOCZANOWICZ – Jedzenie i cud sztuki. *The Identical Lunch* Alison Knowles **214**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-13
- * Joanna WOJNICKA – Wino – sacrum – codzienność. Szestidiesiatnicy i gruzińska supra **229**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-14

KAROL WOJTYŁA – JAN PAWEŁ II INSPIRACJE

- * Kamil TROMBIK – Stworzyć płaszczyznę wolności myśli. Wkład Karola Wojtyły w powstanie Wydziału Filozoficznego Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie **255**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-15

MYŚLAĆ OJCZYŻNA...

- * Percy B. SHELLEY – W obronie diety naturalnej (tłum. D. Chabrajaska) **279**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-16

OMÓWIENIA I RECENZJE

- * Andrzej KLONDER – Ku rekonstrukcji dawnych smaków i gustów kulinarnych (rec. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany 1757 roku dnia 24 lipca*, oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2021) **295**
- * Piotr GUTOWSKI – Wokół pojęcia granicy (rec. *Na pograniczu narodów i kultur. Polska. Europa. Ameryka*, wybór i oprac. B. Wróblewski, Ł. Janicki, Czytelnik – Wschodnia Fundacja Kultury „Akcent”, Warszawa–Lublin 2020) **299**
- * Propozycje „Ethosu” (M. Orłowski, *To powinniśmy czynić. Ewangelicka etyka teologiczna w ujęciu ks. Witolda Benedyktowicza (1921-1997)*, Wydawnictwo Kościoła Ewangelicko-Methodystycznego „Pielgrzym Polski”, Warszawa 2021) **306**

SPRAWOZDANIA

- * Henryk DUDA – Słowo, prawda i dobro (Ogólnoukraińska konferencja naukowa „Literacka twórczość Jana Pawła II – konteksty i nawiązania”, Brzuchowice k. Lwowa, 7-10 X 2021) **309**

PRZEZ PRYZMAT ETHOSU

- * Dorota CHABRAJSKA – Jeść czy nie jeść? Pytanie naszych czasów **315**

BIBLIOGRAFIA

- * Maria FILIPIAK – Pokarm duchowy i pokarm dla ciała. Papież Jan Paweł II, Benedykt XVI i Franciszek o darze Eucharystii i solidarności z głodującymi. Bibliografia wypowiedzi z lat 1978-2021 **323**
DOI 10.12887/35-2022-1-137-22
- * Noty o autorach **336**
- * Contents **340**

SPOTKANIA PRZY STOLE

Trudno wyobrazić sobie przeżywanie radości wspólnie z innymi bez spotkania przy stole, bez dzielenia się jedzeniem – a także myślami i uczuciami – słowem, bez ucztowania. Uczta jest w kulturze – być może nawet „we wszystkich epokach i u wszystkich ludów”¹ – tak silnie związana z myślą o szczęściu dzielonym przez wspólnotę, że stała się punktem centralnym życia religijnego. Życie chrześcijan toczy się wokół stołu eucharystycznego, uczta stanowi symbol wiecznej szczęśliwości i czasów mesjańskich. Wyraża nie tylko radość, która ma stać się udziałem człowieka w królestwie niebieskim, ale także – pozostającą poza granicami naszego odczuwania i wyobraźni – radość Boga zapraszającego człowieka na ucztę. W religii chrześcijańskiej gospodarzem „uczty błogosławionych”² jest bowiem ostatecznie właśnie Bóg, który pragnie wspólnoty z ludźmi (por. Łk 22,15).

Wspólny posiłek to jednak przede wszystkim podstawowa część ludzkiej codzienności: wyraża nasze zwyczajne więzi (w tym także zniekształcenia tych więzi) i zwyczajną satysfakcję (lub jej niedostatek) z przebywania razem, należy do sieci powtarzanych wielokrotnie – chciałoby się powiedzieć: zawsze – gestów i czynności, które podtrzymują człowieka, byt przygodny, w jego zanurzonej w czasie istnieniu. Jeśli są one możliwe, jeśli je wykonujemy – to znak, że „wszystko jest w porządku”. By powrócić do obrazów zaczerpniętych z Ewangelii – posiłek jest oznaką „powrotu do normalności” po wstrząsających wydarzeniach Męki i Zmartwychwstaniu. Gdy Jezus spotyka uczniów w Galilei, nad Jeziorem Tyberiadzkim, przygotowuje dla nich śniadanie („A kiedy zeszli na ląd, ujrzeni rozłożone ognisko, a na nim ułożoną rybę oraz chleb” – J 21,9), zaprasza do jedzenia („Posilcie się!” – J 21,12), podaje potrawy – uspokaja ich w ten sposób, niejako przywraca rytuały codzienności, którą niegdyś dzielili, i pomaga odbudować naruszone relacje (por. J 21,15).

¹ D. F o r s t n e r, hasło „Uczta błogosławionych”, w: *taż, Świat symboliki chrześcijańskiej*, tłum. W. Zakrzewska, P. Pachciarek, R. Turzyński, Instytut Wydawniczy Pax, Warszawa 1990, s. 322.

² Tamże.

Posiłki, zwłaszcza spożywane wspólnie z innymi, można uznać za sytuacje, w których szczególnie wyraziście przejawia się ontyczna sytuacja człowieka, nasz sposób istnienia jako istot żywych, istot czujących i jednocześnie – by posłużyć się tradycyjną terminologią – istot rozumnych, zdolnych do tworzenia na podstawie tego, co naturalne, złożonego układu relacji i znaczeń – zdolnych do tworzenia wspólnoty i kultury. Można by powiedzieć, że przy stole nasza zdolność do budowania wspólnoty realizowana jest poprzez faktyczne podtrzymywanie naszego „biologicznego” bytu, a wspólne jedzenie stanowi źródło różnorodnych – zmysłowych i umysłowych zarazem – przyjemności³.

Być może jednak nasze spotkania przy posiłkach, zarówno tych codziennych i prostych, jak i tych świątecznych i wystawnych, pozwalają nam też wyjątkowo dotkliwie odczuć fakt, że – jakiegokolwiek radości byłyby źródłem i wyrazem – ludzka egzystencja nie przypada na czasy mesjańskie, gdy „wilk zamieszka wraz z barankiem, pantera z kozłębem razem leżeć będą” (Iz 11,6). Również znany z *Etyki nikomachejskiej* opis człowieka zachowującego umiarkowanie w dążeniu do przyjemności, także tej płynącej z jedzenia, który kieruje się rozumem i pragnie „rzeczy, które przyczyniają się do zdrowia i dobrego samopoczucia”⁴, o ile „nie są one niezgodne z tym, co moralnie piękne”⁵, pozostaje opisem ideału. Ideał ten wielu wydaje się wciąż aktualny, trudno jednak kwestionować pogląd, że cywilizacja zachodnia zdominowana jest przez nieumiarkowaną konsumpcję. Wspólne posilanie się nie musi zaś oznaczać radości spotkania i wspólnego celebrowania darów natury i dzieł kultury, lecz bywa wyrazem ludzkiej hybris, manifestacją niewrażliwości czy wręcz okrucieństwa i cynizmu. Z historii znamy też przecież liczne przypadki podawania trucizny – czyli skrajnego nadużycia dobra, jakim jest pokarm, i zniekształcenia naturalnego sensu gestu karmienia czy częstowania.

Współcześnie jedzenie – różne jego aspekty – stały się przedmiotem wzmożonego zainteresowania zarówno opinii publicznej, jak i środowisk akademickich, a na uniwersytetach można zgłębiać multidyscyplinarne (łącznie badania z takich dziedzin, jak filozofia, socjologia, psychologia, historia i historia sztuki, antropologia kulturowa czy ekonomia) i różnie definiowane food studies. W kontekście podejmowanej obecnie refleksji szczególnie wyrazisty

³ W tym kontekście interesujące wydaje się spostrzeżenie Arystotelesa: „Ludzie [...], którzy zbyt mało przystępni są przyjemnościom, doznający z ich powodu radości mniejszej, niż należy, raczej wcale nie istnieją, jako że taka niewrażliwość nie tkwi w naturze ludzkiej. Wszak nawet wszystkie inne stworzenia żyjące czynią różnicę między rozmaitymi rodzajami stawy, i jedna im smakuje, a inna nie; jeśli zaś komuś nic nie smakuje i jedna potrawa nie różni się dlań od drugiej, to daleko mu do tego, by był człowiekiem”. A r y s t o t e l e s, *Etyka nikomachejska*, ks. III, 1119 a, tłum. D. Gromska, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007, s. 144.

⁴ Tamże, s. 145.

⁵ Tamże.

jest wątek etyczny. Niektórzy upatrują nawet w dokonywanym dzisiaj przez człowieka rozpoznaniu doniosłości zagadnień związanych z jedzeniem szczególnej okazji do swoistego kulturowego – w istocie moralnego – przebudzenia: „Wraz z tym pytaniem, nadchodzi chwila, w której możemy wykrzyknąć «Eureka!»: Czy potrafimy, czy zaczniemy jeść tak, jak gdyby losy naszego świata od tego zależały? Kto wątpi [w wagę tego pytania – P.M.], niech weźmie do ręki jakąkolwiek gazetę. Łatwiej byłoby stawić czoła wielu najważniejszym wyzwaniom, z jakimi zмага się społeczeństwo, gdybyśmy lepiej rozumieli nasze zachowanie związane z pożywieniem, to, jak je wybieramy, jak uprawiamy, dystrybuujemy, jak jemy, jak nad nim rozmyślamy i wreszcie – jak nadajemy mu znaczenie”⁶.

Cytowany fragment pochodzi z przedmowy napisanej przez Odesseę Piper (notabene szefa kuchni i restauratorkę) do książki *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry* [„Jedzenie i filozofia. Jedz, myśl i wesel się”]. Jej redaktorzy postawili sobie za cel zachęcenie czytelnika do tego, by nie tylko dobrze jadł, ale także by podjął filozoficzną refleksję nad jedzeniem⁷. Publikacja ta urzeka lekkością prezentacji tematu, żartobliwym (a niekiedy ironicznym) tonem, ale także różnorodnością i obfitością interesujących refleksji. Intencja redaktorów wydaje się jednak ostatecznie poważna: proces myślenia filozoficznego, który mają nadzieję zainicjować, może bowiem prowadzić do odkrycia prawdy i dobra – jak w Platońskiej *Uczcie*, gdzie wypowiedzanie najwznioślejszych i, jak się okazało, fundamentalnych dla kultury europejskiej myśli, zostało umieszczone w kontekście trzeciego dnia obfitej biesiady i nasycone było ironią i komizmem⁸. Ową poważną intencję zdają się też potwierdzać słowa Piper, która zachęca do poszukiwania skromnych, konkretnych rozwiązań lokalnych problemów, jest bowiem przekonana, że akumulacja takich rozwiązań (nie zaś wprowadzanie rozwiązań globalnych) może pomóc społeczeństwom ludzkim w odnalezieniu się na nowo wśród różnorodnych „wspólnot życia”⁹ na ziemi.

Wiele tekstów poświęconych zagadnieniom jedzenia nie ma jednak pogodnego charakteru. Przywołują one raczej grozę sytuacji, w której znalazł się człowiek wraz z całym swoim środowiskiem, a zwłaszcza ze zwierzętami

⁶ O. P i p e r, *Foreword*, w: *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*, red. F. Allhoff, D. More, Blackwell Publishing, Malden–Oxford–Carlton 2007, s. viii. Jeśli nie podano inaczej, tłumaczenie fragmentów obcojęzycznych – P.M.

⁷ Por. F. A l l h o f f, D. M o n r o e, *Setting the Table: An Introduction to Food & Philosophy*, w: *Food and Philosophy*, s. 3, 10.

⁸ Por. np. P l a t o n, *Uczta*, 189 d-191 e, 203 b-204 c, w: tenże, „*Eutyfron*”. „*Obrona Sokratesa*”. „*Kriton*”. „*Fedon*”. „*Uczta*”, tłum. W Witwicki, Wydawnictwo Zielona Sowa, Kraków 2007, s. 261-263, 275n.

⁹ P i p e r, dz. cyt., s. ix.

– do sytuacji tej doprowadziła ostatecznie jego żądza konsumowania, którą zaspokaja, wykorzystując swoją racjonalność i kreatywność. Przykładem tekstu przypominającego o dramatyzmie ludzkiego położenia może być nawet hasło „Moral Vegetarianism” w *Stanford Encyclopedia of Philosophy*, które Tyler Doggett rozpoczyna poruszającym lakonicznością opisem negatywnych skutków jedzenia mięsa, uzasadniającym przekonanie niektórych wegetarian, że praktyka ta jest moralnie zła¹⁰. Lori Gruen i Robert C. Jones w artykule *Veganism as an Aspiration* [„Weganizm jako dążenie”] stwierdzają zaś wprost: „Chociaż chcemy, żeby było inaczej, czy jesteśmy, czy nie jesteśmy weganami, nie możemy żyć i uniknąć zabijania”¹¹. „Ludzie – piszą – zawsze są uwikłani w przemoc, lecz to złożone uwikłanie pobudza ich do udzielania różnych odpowiedzi”¹². Jako jedną z możliwych pozytywnych odpowiedzi autorzy wskazują właśnie umotywowany moralnie weganizm rozumiany jako dążenie bądź jako cel¹³ – postawę taką przyjmuje człowiek, który czyni, co w jego mocy, aby „zminimalizować przemoc, dominację i wyzysk”¹⁴. Postawę tę odróżniają od weganizmu rozumianego jako styl życia lub tożsamość, do którego odnoszą się krytycznie (i nieco ironicznie): „Idei weganizmu towarzyszy często poczucie, że ci, którzy go praktykują, osiągnęli swego rodzaju czystość etyczną. Kto przyjmuje wegański styl życia, zyskuje tym samym «czyste ręce» i wolno mu oddawać się konsumpcji z czystym sumieniem, bo produkcja wegańskich dóbr konsumpcyjnych nie pociąga za sobą krzywdy zwierząt”¹⁵. Praktyka zaś, której Gruen i Jones są orędownikami, nie prowadzi do tego rodzaju samozadowolenia czy moralnej krótkowzroczności, lecz pozwala lepiej zrozumieć (i działać zgodnie z tym rozumieniem) miejsce człowieka w rzeczywistości: „Dążenie, by stać się weganinem nie oznacza zaprzeczenia uwikłaniu [człowieka – P.M.] w środowisko, lecz prowadzi do zmiany sposobu myślenia i spojrzenia na zwierzęta – w ich żywej cielesności – jako na podobne nam istoty, z którymi możemy współodczuwać i dla których musimy żywić głębszy szacunek”¹⁶.

¹⁰ T. Doggett, hasło „Moral Vegetarianism”, w: *Stanford Encyclopedia of Philosophy* (Fall 2018 Edition), red. E.N. Zalta, <https://plato.stanford.edu/cgi-bin/encyclopedia/archinfo.cgi?entry=vegetarianism>.

¹¹ L. Gruen, R.C. Jones, *Veganism as an Aspiration*, w: *The Moral Complexities of Eating Meat*, red. B. Bramble, B. Fischer, Oxford University Press, New York 2015, s. 157.

¹² Tamże, s. 164.

¹³ Por. tamże, s. 155. Autorzy nie omawiają rezygnacji ze spożywania mięsa i produktów odzwierzęcych motywowanej w inny sposób, na przykład względami zdrowotnymi (choć i te mogą mieć wymiar moralny).

¹⁴ Tamże, s. 156.

¹⁵ Tamże, s. 155. Autorzy wymieniają także inne typy weganizmu, lecz nie omawiają ich ani nie podejmują dyskusji z ich założeniami (por. tamże, przyp. 2).

¹⁶ Tamże, s. 163.

Po przedstawieniu argumentów na rzecz weganizmu-dążenia autorzy artykułu przeciwstawiają się pogładowi, że podejmowanie tego rodzaju praktyki – wobec globalnego charakteru zła, które pociąga za sobą produkcja i konsumpcja produktów odzwierzęcych oraz skali problemu – nie ma sensu. Gruen i Jones przypominają w tym kontekście o – być może oczywistej – pociągającej mocy przykładu. Czynią to, przywołując koncepcję społecznego zarażania (ang. social contagion), gdy podjęcie jakiegoś działania sprawia, że wystąpienie podobnego działania w społeczeństwie staje się bardziej prawdopodobne¹⁷.

Wydaje się, że argumenty amerykańskich filozofów, którzy w swoim artykule rzeczowo i w sposób wyważony – a także nieodwołujący się faktycznie do żadnej określonej tradycji filozoficznej czy teologicznej – konfrontują czytelnika z *conditio humana*, ze stanem, w którym czynienie upragnionego dobra (czy też zapobieganie złu), okazuje się w pewnym sensie niemożliwe, mają charakter uniwersalny. Nie dotyczą też wyłącznie ewentualnego wyboru pewnej formy działania (praktyka weganizmu ma być też wyrazem troski o ludzi i ich relacje, której celem jest minimalizacja przemocy, dominacji i wyzysku). W istocie są wezwaniem do podejmowania – pomimo nieuchronności zła – indywidualnego, osobistego, lecz jednocześnie wspólnego (bo nie kolektywnego) wysiłku moralnego – wysiłku, którego istotę wyraził starożytny tragediopisarz słowami swojej bohaterki: „Współkochać przyszłam, nie współnienawidzić”¹⁸. Można by powiedzieć, że jeśli w takim wysiłku wytrwamy, nasze spotkania przy stole – nasze małe i wielkie święta – staną się faktycznie celebracją wspólnoty.

Patrycja Mikulska

¹⁷ Por. tamże, s. 168.

¹⁸ S o f o k l e s, *Antygona*, tłum. K. Morawski, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław 2009, s. 27.

FROM THE EDITORS

ENCOUNTERS AT THE TABLE

It would be difficult to imagine experiencing joy together with others without meeting them at the table, without food, emotions, and thoughts sharing, in a word, without a feast. In human culture (perhaps through all the ages and among all the peoples of the earth¹), the concept of a banquet is so closely connected to that of happiness shared by a community that the former has become the center of religious life. The life of Christians revolves around the Eucharistic table, while the feast, a symbol of eternal beatitude and the Messianic Age, is an expression not only of the beatitude in which human beings have been promised to participate in the Kingdom of Heaven, but also of the joy—which transcends the limits of our sensitivity and imagination—of God inviting us to the banquet; since in Christianity, the host of the feast of the blessed is ultimately God himself who desires community with man (see Lk 22:15).

In the first place, however, a shared meal is a vital part of daily life, of our ordinary relationships, and reveals satisfaction (or, at times, dissatisfaction and difficulties) in our being together. Meals are elements of a “network” created by repeating (one might say: forever) the gestures and activities which support human, and thus contingent, beings through their existence in time. As long as such activities are possible, it seems that “all is well.” To refer again to the images drawn from the Gospel, one might say that after the overwhelming moments of Christ’s Passion and Resurrection, the meal shared by Jesus with the apostles was a sign of the return to normality. When meeting his disciples in Galilee, at the Lake of Tiberias, Jesus prepared breakfast for them (“When they climbed out on shore, they saw a charcoal fire with fish on it and bread”; Jn 21:9), encouraged them to eat (see Jn 21:12), handed them bread and fish (see Jn 21:13), as if reestablishing the rituals of the everyday life they once shared, and helped them rebuild strained relationships (see Jn 21:15).

Meals, especially these eaten together with others, may be considered as situations particularly revealing about the human ontological condition, the

¹ See Dorothea F o r s t n e r, *Die Welt der christlichen Symbole*, s.v. “Das Mahl der Seligen” (Innsbruck: Tyrolia-Verlag, 1986), 309.

human mode of existence as living, sentient and, at the same time, rational beings, able to create—on the basis of what is natural—a complex system of relationships and meanings, i.e., capable of creating communities and cultures. At the table, it appears, this ability is expressed by actual sustaining our “biological” existence, shared meals being also a source of various, sensual and, at the same time, intellectual pleasures.²

Actually, despite being both sources and expressions of joy, our encounters at the table, whether we share a simple meal or attend a sumptuous feast, make us acutely aware of the fact that our time is not the Messianic time—when “the wolf shall be a guest of the lamb, and the leopard shall lie down with the kid” (Is 11:6). So the description, well known from *The Nicomachean Ethics*, of a temperate man who is guided by reason (“such pleasures as conduce to health and fitness he will try to obtain in a moderate and right degree”³ and “only cares for them as right principle enjoins”⁴) remains but a characterization of an ideal; however respected such an ideal might be, it seems undisputed that Western civilization is dominated by immoderate consumption. In addition, instead of signifying the joy of encounter and celebration of the gifts of nature and creations of culture, meals may be manifestations of human hubris, insensitivity, or even cruelty and cynicism. It is from history that we learn about incidents when the food served was deliberately poisoned, about blatant abuses of the good inherent both in the concept of food as such and in the gesture of food offering or meal sharing.

Nowadays, different aspects of food have become objects of an increased interest in both public debate and scholarly reflection, while universities include multidisciplinary food studies (combining research in such areas as philosophy, social science, psychology, history and history of art, cultural anthropology, and economics) in their curricula. In the context of the discussions that currently seem to gain momentum, it is the ethical themes that stand out as particularly significant. Occasionally, the recognition of the importance of food-related issues is even considered as an opportunity for a cultural—or moral—awakening. “Our ‘Eureka’ moment arrives with this question: can we, will we, start eating as if our world depends on it? If you doubt it, just pick

² In this context, the following observation by Aristotle appears interesting: “Men erring on the side of deficiency as regards pleasures and taking less than a proper amount of enjoyment in them, scarcely occur; such insensibility is not human. Indeed, even the lower animals discriminate in food, and like some kinds and not others; and if there be a creature that finds nothing pleasant, and sees no difference between one thing and another, it must be very far removed from humanity.” Aristotle, *The Nicomachean Ethics*, Book 3, 1119 a, translated by H. Rackham (Cambridge, Massachusetts, and London: Harvard University Press and William Heinemann Ltd., 1956), 181f.

³ Ibidem, 182.

⁴ Ibidem.

up a newspaper. Many of society's most profound challenges could benefit from a better understanding of our food ways, from how we select it, grow it, distribute it, eat it, and ruminate on it to, ultimately, how we assign meaning to it."⁵

The above quotation comes from the foreword by Odessa Piper (who, incidentally, is a chef and a restaurant owner) to the book *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*. The editors of the book have set themselves a goal to encourage the public not only to eat well, but also to engage in philosophical reflection over food⁶, and may have well succeeded as the book delights the reader with its lightness, a playful (and sometimes ironic) tone, and a diversity and abundance of compelling ideas. The intention of the editors seems, however, serious; the process of philosophical thinking they hope to initiate can lead to a discovery of truth and the good. In fact, *Food and Philosophy* brings to mind Plato's *Symposium*, where the most exalted ideas, which have proved also the most foundational to European culture, were expressed with irony and humor by the participants of a long and lavish banquet.⁷ Piper, who believes that "an abundant accumulation of countless small solutions could demonstrate how humanity might yet sustain its place within the Earth's communities of life,"⁸ seems to confirm this serious intention.

Numerous publications on food issues, however, do not have so cheerful a character and instead evoke the horror of the situation in which the human beings (together with their environment, and particularly with the animals around them) have found themselves, driven by their lust which they satisfy in sophisticated ways using their reason and creativity. Evidence of the dramatic condition of the modern times can be found even in encyclopedia entries, such as Tyler Doggett's article "Moral Vegetarianism", published in the *Stanford Encyclopedia of Philosophy*, which opens with an unsettling, if laconic, explanation why some vegetarians believe the latter practice is morally wrong.⁹ Similarly, Lori Gruen and Robert C. Jones, in their paper *Veganism as an Aspiration*, state explicitly: "Despite wanting it to be otherwise, vegan or not, we cannot live and avoid killing,"¹⁰ adding that "human beings are always

⁵ Odessa Piper, "Foreword," in *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*, edited by Fritz Allhoff and Dave More (Malden—Oxford—Carlton: Blackwell Publishing, 2007), viii.

⁶ See Fritz Allhoff and Dave Monroe, *Setting the Table: An Introduction to Food & Philosophy*, in *Food and Philosophy*, 3, 10.

⁷ See Plato, *The Symposium*, translated by M. C. Howatson (Cambridge: Cambridge University Press, 2008).

⁸ Piper, "Foreword," ix.

⁹ See Tyler Doggett, "Moral Vegetarianism", in *Stanford Encyclopedia of Philosophy* (Fall 2018 Edition), edited by E. N. Zalta, <https://plato.stanford.edu/cgi-bin/encyclopedia/archinfo.cgi?entry=vegetarianism>.

¹⁰ Ibidem, 157.

entangled in violence and killing, but there are different responses to these complex entanglements.”¹¹ As one of possible positive responses the authors indicate a morally motivated veganism, understood as an aspiration or a goal; this is the attitude of a person who adopts “a type of practice, a process of doing the best ... to minimize violence, domination, and exploitation.”¹² They distinguish such an attitude from veganism seen as a lifestyle or identity, which they assess critically (and somewhat ironically): “Often the idea of veganism is accompanied by a sense that those practicing it have achieved a kind of ethical purity. Once one adopts a vegan lifestyle, she then has ‘clean hands’ and may carry on her consumerism with a clear conscience, since no animals were harmed in the production of her vegan consumer goods.”¹³ In contrast, the practice Gruen and Jones advocate does not lead to this kind of complacency or moral myopia, but makes it possible for humans to better understand their place in reality (and act upon that understanding): “To aspire to be vegan is not to deny ecological entanglement, but to suggest a reconceptualization of animals in their living bodies as fellow creatures with whom we can be in empathetic relationship and for whom we must have deeper respect”¹⁴.

Having argued for aspirational veganism, Gruen and Jones oppose the view that, given the global and systemic character of evil related to the production and consumption of animal products, following such a practice is pointless. In this context, the authors refer to what may seem obvious, namely, to the power of example, by citing the phenomenon of social contagion which consists in that “an action of a particular type makes another action of that type more likely.”¹⁵

It seems that the arguments offered by the American philosophers are universal. In a matter-of-fact manner and without referring to any particular philosophical or theological tradition, make the reader face their *conditio humana* in which doing the good one wants (or preventing evil) not infrequently proves impossible. Through these arguments they not only recommend a particular form of practice (actually, by minimizing violence, domination, and exploitation, the practice of veganism is supposed to include concern also for human beings and their relationships), but also make a general plea for an individual, and yet shared, moral effort, undertaken in defiance of the inevitability of evil.

¹¹ Ibidem, 164.

¹² Ibidem, 156. Gruen and Jones do not address the issue of abstaining from meat and other animal products consumption on the ground of health (which, however, may also have an ethical aspect).

¹³ Ibidem, 155. The authors briefly mention other types of veganism, yet they do not describe them in detail or engage in a discussion about them (see *ibidem*, note 2).

¹⁴ Ibidem, 163.

¹⁵ Ibidem, 168.

The essence of that effort was once expressed by an ancient Greek tragedian in the words of his probably most famous character: “My nature’s not to join in hate but to join in love.”¹⁶ Perhaps if we persist in the effort, our encounters at the table, our small and great feasts, shall be transformed into joyous celebration of our being together.

Patrycja Mikulska

¹⁶ S o p h o c l e s, *Antigone*, translated by Reginald Gibbons and Charles Segal (New York: Oxford University Press, 2003), 76.

JAN PAWEŁ II
„PASCHA KOŚCIOŁA”

JOHN PAUL II
“THE PASSOVER OF THE CHURCH”

JAN PAWEŁ II

„PASCHA KOŚCIOŁA”*

„Gorąco pragnąłem spożyć tę Paschę z wami, zanim będę cierpiał” (Łk 22,15).

Tymi słowami Chrystus pozwala nam poznać, jaki jest proroczy sens wieczerzy paschalnej, którą ma spożyć z uczniami w jerozolimskim Wieczerniku.

W pierwszym czytaniu, zaczerpniętym z Księgi Wyjścia, liturgia ukazuje, że Pascha Jezusa wpisuje się w kontekst Paschy Starego Przymierza. Była ona dla Izraelitów pamiątką tej wieczerzy, którą ich przodkowie spożywali w momencie wyjścia z ziemi egipskiej, z domu niewoli. Święty tekst nakazywał wziąć krew baranka i pokropić nią odrzwia i progi domów. Podawał następnie, jak należy go spożywać: „Biodra wasze będą przepasane, sandały na waszych nogach i laska w waszym ręku. Spożywać będziecie pośpiesznie [...]. Tej nocy przejdę przez Egipt, zabiję wszystko pierworodne [...]. Krew będzie wam służyła do oznaczenia domów, w których będziecie przebywać. Gdy ujrzę krew, przejdę obok i nie będzie pośród was plagi niszczycielskiej” (Wj 12,11-14).

Krew baranka wyjednała synom i córkom Izraela wyzwolenie z niewoli egipskiej pod wodzą Mojżesza. Pamiątka tak niezwykłego wydarzenia stała się sposobnością do świętowania dla ludu, wdzięcznego Bogu za odzyskaną wolność – Boży dar i zawsze aktualne zadanie dla człowieka: „Dzień ten będzie dla was dniem pamiętnym i obchodzić go będziecie jako święto dla uczczenia Pana” (Wj 12,14). Pascha dla uczczenia Pana! Pascha Starego Przymierza!

„Gorąco pragnąłem spożyć tę Paschę z wami, zanim będę cierpiał” (Łk 22,15). W Wieczerniku Chrystus spożywa wieczerzę paschalną wraz z apostołami, stosując się do wszystkich przepisów Starego Przymierza. Jednakże wypełnia ten obrzęd nową treścią. Słyszeliśmy, co mówi o tym św. Paweł w drugim czytaniu, zaczerpniętym z Pierwszego Listu do Koryntian. W tekście tym, uważanym za najstarszy opis Wieczerzy Pańskiej, czytamy, że Jezus „tej nocy, kiedy

* Homilia wygłoszona podczas Mszy św. Wieczerzy Pańskiej (Watykan, 20 IV 2000). Tekst publikujemy za: „L'Osservatore Romano” wyd. pol. 21(2000) nr 6(224), s. 11n.

został wydany, wziął chleb i dzięki uczyniwszy połamał i rzekł: «To jest Ciało moje za was [wydane]. Czyńcie to na moją pamiątkę». Podobnie, skończywszy wieczerzę, wziął kielich, mówiąc: «Ten kielich jest Nowym Przymierzem we Krwi mojej. Czyńcie to, ile razy pić będziecie, na moją pamiątkę!» Ilekroć bowiem spożywacie ten chleb albo pijecie kielich, śmierć Pana głosicie, aż przyjdzie”(1 Kor 11,23-26).

W tych uroczystych słowach zostaje przekazana następnym stuleciom pamięć o ustanowieniu Eucharystii. Przypominamy je rokrocznie w tym właśnie dniu, powracając duchowo do Wieczernika. Dzisiaj czynię to ze szczególnym przejęciem, bo mam wciąż w oczach i w sercu obrazy Wieczernika, gdzie dostąpiłem radości sprawowania Eucharystii podczas mojej niedawnej pielgrzymki jubileuszowej do Ziemi Świętej. Wzruszenie jest tym silniejsze, że obchodzimy obecnie Jubileusz 2000-lecia Wcielenia. W tej perspektywie liturgia, którą sprawujemy, zyskuje szczególną głębię. W Wieczerniku bowiem Chrystus wypełnił stare tradycje nową treścią i zapowiedział wydarzenia dnia następnego, kiedy to Jego ciało, niepokalane ciało Bożego Baranka, miało zostać złożone w ofierze, a Jego krew przelana dla odkupienia świata. Wcielenie dokonało się właśnie ze względu na to wydarzenie, ze względu na Paschę Chrystusa, Paschę Nowego Przymierza!

„Ilekroć [...] spożywacie ten chleb, albo pijecie kielich, śmierć Pana głosicie, aż przyjdzie” (1 Kor 11,26). Apostoł wzywa nas, abyśmy nieustannie upamiętniali tę tajemnicę. Zarazem zachęca nas też, abyśmy każdego dnia pełnili naszą misję świadków i głosicieli miłości Ukrzyżowanego, oczekując Jego powtórnego przyjścia w chwale.

Jak jednak mamy sprawować pamiątkę tego zbawczego wydarzenia? Jak żyć w oczekiwaniu na powrót Chrystusa? Przed ustanowieniem sakramentu swojego Ciała i Krwi Chrystus, pochylając się i klękając w postawie niewolnika, umywa w Wieczerniku nogi apostołom. Widzimy Go, gdy spełnia tę czynność, która w kulturze żydowskiej należała do niewolników i najmniej znaczących członków rodziny. Piotr najpierw się wzbrania, Chrystus jednak przekonuje go i ostatecznie także apostoł pozwala umyć sobie nogi, tak jak pozostali uczniowie. Zaraz potem jednak Jezus, przywdziałwszy znów szaty i zajmując miejsce przy stole, wyjaśnia sens swojego gestu: „Wy Mnie nazywacie «Nauczycielem» i «Panem» i dobrze mówicie, bo nim jestem. Jeżeli więc Ja, Pan i Nauczyciel, umyłem wam nogi, to i wyście powinni sobie nawzajem umywać nogi»” (J 13,13-14). Te słowa, łączące tajemnicę eucharystyczną z posługą miłości, można uważać za wprowadzające do ustanowienia kapłaństwa służebnego.

Przez ustanowienie Eucharystii Jezus przekazuje apostołom sakramentalny udział w swoim kapłaństwie, kapłaństwie nowego i wiecznego Przymierza, mocą którego On i tylko On jest zawsze i wszędzie sprawcą i szafarzem Eu-

charystii. Z kolei także apostołowie stają się sługami tej wielkiej tajemnicy wiary, która ma trwać do skończenia świata. Stają się również sługami tych wszystkich, którzy w tym wielkim darze i tajemnicy będą mieli udział.

Z Eucharystią, największym sakramentem Kościoła, zespolone jest kapłaństwo służebne. Ono także narodziło się w Wieczerniku jako dar wielkiej miłości Tego, który „wiedząc, że nadeszła Jego godzina przejścia z tego świata do Ojca, umiłowaławszy swoich na świecie, do końca ich umiłował” (J 13,1).

Eucharystia, kapłaństwo i nowe przykazanie miłości! Oto jest żywa pamiątka, którą kontemplujemy w Wielki Czwartek.

„To czyńcie na moją pamiątkę”: oto Pascha Kościoła! Oto nasza Pascha!

JOHN PAUL II

“THE PASSOVER OF THE CHURCH”*

“I have longed to eat this Passover with you before I suffer” (Lk 22:15).

With these words, Christ declares the prophetic meaning of the Passover Meal which he is about to celebrate with the disciples in the Upper Room in Jerusalem. In the First Reading from the Book of Exodus, the liturgy shows how the Passover of the Old Covenant provides the context for the Passover of Jesus. For the Israelites, the Passover was a remembrance of the meal eaten by their forefathers at the time of the Exodus from Egypt, the liberation from slavery. The sacred text prescribed that some of the lamb’s blood should be placed on the doorposts and the lintel of the houses. And it went on to stipulate how the lamb was to be eaten: “Your loins girded, your sandals on your feet, and your staff in your hand; and you shall eat it in haste.... For I will pass through the land of Egypt that night, and I will strike down all the first-born.... The blood shall be a sign for you, upon the houses where you are; and when I see the blood, I will pass you by, and no plague shall fall upon you to destroy you” (Ex 12:11–13).

The blood of the lamb won for the sons and daughters of Israel liberation from the slavery of Egypt, under the leadership of Moses. The remembrance of so extraordinary an event became a festive occasion for the people, who thanked the Lord for freedom regained, a divine gift and an enduringly relevant human task: “This day will be for you a memorial day, and you shall keep it as a feast to the Lord” (Ex 12:14). It is the Passover of the Lord! The Passover of the Old Covenant!

* John Paul II’s Homily at the Mass of the Lord’s Supper (Vatican, 20 April 2000). The title has been given by the editors. For the original text see “Mass of the ‘Last Supper.’ Homily of the Holy Father, Holy Thursday, 20 April 2000,” https://www.vatican.va/content/john-paul-ii/en/homilies/2000/documents/hf_jp-ii_hom_20000420_coena-domini.html.

© Copyright 2000 by Dicastero per la Comunicazione and Libreria Editrice Vaticana.

“I have longed to eat this Passover with you before I suffer” (Lk 22:15). In the Upper Room, Christ ate the Passover Meal with his disciples in obedience to the Old Covenant prescriptions, but he gave the rite new substance. We have heard how Saint Paul explains it in the Second Reading, taken from the First Letter to the Corinthians. This text, which is thought to be the oldest account of the Lord’s Supper, recalls that Jesus, “on the night when he was betrayed took bread, and when he had given thanks, he broke it and said, ‘This is my body which is [given] for you. Do this in remembrance of me.’ In the same way he also took the cup at the end of the meal, saying, ‘This cup is the new covenant in my blood. Do this, as often as you drink it, in remembrance of me’. For as often as you eat this bread and drink the cup, you proclaim the Lord’s death until he comes” (1 Cor 11:23–26).

These are solemn words which hand on for all time the memorial of the institution of the Eucharist. Each year, on this day, we remember them as we return spiritually to the Upper Room. This evening I re-evoked them with particular emotion, because fresh in my mind and heart is the image of the Upper Room, where I had the joy of celebrating the Eucharist during my recent Jubilee pilgrimage to the Holy Land. This emotion is still stronger, because this year is the Year of the Jubilee of the two thousandth anniversary of the Incarnation. Seen in this light, our celebration this evening takes on an especially profound meaning. In the Upper Room, Jesus filled the old traditions with new meaning and foreshadowed the events of the following day, when his Body, the spotless body of the Lamb of God, was to be sacrificed and his Blood poured out for the world’s redemption. The Word took flesh precisely with this event in view, looking to the Passover of Christ, the Passover of the New Covenant!

“As often as you eat this bread and drink the cup, you proclaim the Lord’s death until he comes” (1 Cor 11:26). The Apostle urges us to make constant memorial of this mystery. At the same time, he invites us to live each day our mission as witnesses and heralds of the love of the Crucified Lord, as we await his return in glory. But how are we to make memorial of this saving event? How are we to live as we await Christ’s return? Before instituting the Sacrament of his Body and Blood, Christ bent down and knelt, as a slave would do, to wash the disciples’ feet in the Upper Room. We watch him as he accomplishes this gesture, which in the Hebrew culture was the task of servants and the humblest persons in the household. Peter at first refuses, but the Master convinces him, and he too in the end, together with the other disciples, allows his feet to be washed. Immediately afterwards, however, clothed once more and seated at table, Jesus explains the meaning of his gesture: “You call me Teacher and Lord; and you are right, for so I am. If I then, your Lord and Teacher, have washed your feet, you ought also wash one another’s feet”

(Jn 13:12–14). These are words which link the Eucharistic mystery to the service of love, and may therefore be seen as a preparation for the institution of the ministerial priesthood.

In instituting the Eucharist, Jesus gives the Apostles a share as ministers in his priesthood, the priesthood of the new and eternal Covenant. In this Covenant, he and he alone is always and everywhere the source and the minister of the Eucharist. The Apostles in turn become ministers of this exalted mystery of faith, destined to endure until the end of the world. At the same time they become servants of all those who will share in so great a gift and mystery. The Eucharist, the supreme Sacrament of the Church, is joined to the ministerial priesthood, which also comes to birth in the Upper Room, as the gift of the great love of the One who, knowing “that his hour had come to depart from this world to the Father [and] having loved his own who were in the world ... loved them to the end” (Jn 13:1). The Eucharist, the priesthood and the new commandment of love! This is the living memorial which we have before our eyes on Holy Thursday.

“Do this in memory of me”: this is the Passover of the Church! This is our Passover!

Z HISTORII JEDZENIA

Piotr BRIKS

PRZY ŚWIĘTYM STOLE
Część ofiar należna kapłanom
według pierwszych siedmiu rozdziałów Księgi Kapłańskiej

O efektywności ofiary decydował nie tylko fakt należytego jej złożenia, ale także spożycie właściwej jej części przez uprawnione osoby, we właściwym dla każdego rodzaju ofiary miejscu i czasie. Odstąpienie od któregoś z określonych warunków, na przykład nieprzekazanie odpowiedniej części ofiary kapłanowi czy kapłanom albo niewłaściwe jej zużytkowanie przez obdarowanych, unieważniało cały obrzęd, a ponadto oznaczało znieważenie Boga oraz ustanowione przez niego prawa.

Każdy musi jeść – dotyczy to także kapłanów, w starożytności ich menu zawierało jednak dania wyjątkowe, bo stanowiące część ofiar składanych bogom lub Bogu. Nie znaczy to oczywiście, że inni nie spożywali niektórych pokarmów ofiarnych – czynili to ofiarodawcy i zaproszeni przez nich goście – dla kapłanów jednak był to „chleb powszedni”, a w niektórych przypadkach wręcz obowiązek. Składanie ofiar, z których przynajmniej część spożywano, rozpowszechnione było na całym Bliskim Wschodzie od najdawniejszych czasów¹. Niniejszy artykuł ukazuje obecny stan dyskusji na temat działu należnego kapłanom²

¹ Na temat rytów ofiarniczych na starożytnym Bliskim Wschodzie zob. np. A. de G u g l i e l m o, *Sacrifice in the Ugaritic Texts*, „Catholic Biblical Quarterly” 17(1955) nr 2, s. 196-216; *Le Temple et Le Culte. Compte rendu de la vingtième Rencontre Assyriologique Internationale organisée à Leiden du 3 au 7 juillet 1972 sous les auspices du Nederlands Instituut voor het Nabije Oosten*, Nederlands Historisch-Archeologisch Instituut te Istanbul, Istanbul 1975; H. K o c h, *Götter und ihre Verehrung im achämenidischen Persien*, „Zeitschrift für Assyriologie und Vorderasiatische Archäologie” 77(1987) nr 2, s. 239-278; *Ritual and Sacrifice in the Ancient Near East: Proceedings of the International Conference Organized by the Katholieke Universiteit Leuven from the 17th to the 20th of April 1991*, red. J. Quaegebeur, Uitgeverij Peeters en Departement Oriëntalistiek, Leuven 1993.

² Literatura na temat kapłaństwa w Starym Testamencie jest ogromna. Nie brakuje też opracowań w języku polskim. Z tych najbardziej przekrojowych należy wymienić następujące: H. L e m p a, *Teologia kapłaństwa w Piśmie Świętym. Od kapłaństwa lewickiego do jedyne go kapłaństwa Jezusa Chrystusa*, w *Osoba, Kościół, społeczeństwo. Księga pamiątkowa ku czci Księdza Profesora Józefa Majki*, red. I. Dec, Signum, Wrocław 1992, s. 287-305; J. H o m e r s k i, *Kapłaństwo w Starym Testamencie*, „Roczniki Teologiczne” 41(1994) nr 1, s. 15-30; J. S z l a g a, *Kapłaństwo w Biblii Starego i Nowego Testamentu*, „Miesięcznik Diecezji Pelplińskiej” 1998, nr 10, s. 570-577; T. J e l o n e k, *Biblijna teologia kapłaństwa*, Wydawnictwo WAM, Kraków 2006; H. L a n g k a m m e r, *Biblia o kapłaństwie i kapłanach*, Wydawnictwo Biblos, Tarnów 2009; *Od Melchizedeka do Jezusa-Arcykapłana. Biblia o kapłaństwie*, red. D. Dziadosz, Wydawnictwo KUL, Lublin 2010; D. D z i a d o s z, *Lewici i kapłani w Księdze Powtórzonego Prawa*, „Verbum vitae” 17(2010), s. 43-67. Co ciekawe, wśród tak bogatej bibliografii polskiej dotyczącej różnych aspektów kapłaństwa nie natknąłem się

składającym ofiary dla JHWH zgodnie z wytycznymi zawartymi w pierwszych rozdziałach Księgi Kapłańskiej³.

KULT OFIARNICZY W IZRAELU

W Izraelu praktykowano składanie licznych typów ofiar, wbrew pozorom różni też byli ich adresaci. Składano ofiary wielu bóstwom, zgodnie z zapożyczonymi od sąsiednich ludów lub dawniejszymi lokalnymi tradycjami. Coraz więcej informacji na temat kultów pogańskich w Izraelu dostarcza nam archeologia. Pewne wiadomości o tego typu ofiarach znajdujemy także w Biblii, nieporównanie więcej dowiadujemy się z niej jednak o ortodoksyjnych, jahwistycznych przepisach i praktykach ofiarniczych, zwłaszcza o ich różnorodności i zmienności. Istotne miejsce wśród regulacji dotyczących ofiar zajmuje określenie, z jakich ofiar kapłan lub kapłani powinni otrzymać prebendę oraz kto, gdzie, w jakim okresie i pod jakimi warunkami mógł z tego przywileju korzystać.

Początek izraelskich rytuałów ofiarniczych ginie w mroku historii. Śladami, jakie po nich pozostały, są wzmianki o kulcie domowym, celebracjach pod drzewami lub na wyżynach, sprawowanych przez osoby prywatne, głowę rodziny, klanu lub przez lokalnych przywódców, królów albo kapłanów. Z czasem powstawały większe ośrodki kultu (jak Szilo, Mizpa w Gileadzie czy w Beniaminie, Gigał, Hebron, Bet-El, Beer Szeba i inne). Nie spowodowało to oczywiście likwidacji pomniejszych sanktuariów ani tym bardziej prywatnych praktyk ofiarniczych. Znaczące zmiany przyniosła dopiero tak zwana reforma Jozjasza (w latach 622-609 przed Chr.). Rozproszony wcześniej kult został scentralizowany, a do jego sprawowania wyznaczono urzędowych kapłanów⁴. O zakresie tych reform wiemy bardzo niewiele, pewne jest jednak, że nie ustrzegły one Izraela od upadku, a szeroko rozumianych elit kraju od

na opracowanie monograficzne dotyczące należnej kapłanom części ze składanych im ofiar. Mając świadomość całej złożoności i zmienności fenomenu kapłaństwa na przestrzeni dziejów Izraela, na potrzeby tego opracowania przyjmuję, że kapłani Starego Testamentu to mężczyźni przeznaczeni do przewodniczenia publicznym rytuałom ofiarniczym; tak też rozumiane jest to pojęcie w poszczególnych tekstach odnoszących się do należnej kapłanom (hebr. *kōhānīm*) części ofiar – w odróżnieniu na przykład od królów, którzy także składali ofiary, jak Saul w Gigał (por. 1 Sm 13,9-10), Dawid w Jerozolimie (por. 2 Sm 6,13.17-18) i inni, przynajmniej do czasu Ozjasza, który za złożenie ofiary kadzenia miał zostać ukarany trądem (por. 2 Krn 26,16-20).

³ Choć wykracza to już poza ramy niniejszego opracowania, należy zwrócić uwagę, że w Izraelu, praktycznie w ciągu całego jego dziejów, składano także ofiary bóstwom kananejskim, takim jak Baal, Aszera czy Moloch, oraz bóstwom różnych okupantów.

⁴ Być może właśnie wtedy powstał pierwszy możliwy do identyfikacji kodeks ofiarniczy (lub raczej zapis postulowanych praktyk), za jaki można uznać zbiór przepisów zachowanych w Księdze

deportacji do Babilonii. Kolejne istotne zmiany w przepisach kultowych za-
szły w okresie powygnaniowym (po roku 539 przed Chr.). Powstałe wówczas
regulacje opierały się wprawdzie na dotychczasowych, ugruntowanych przez
wieki praktykach, w miarę możliwości zmierzały jednak do ich ujednolicenia,
a przede wszystkim utrzymywały ściśle scentralizowany charakter kultu. Po-
mimo bardzo poważnych kryzysów, między innymi religijnych, jakie miały
miejsce w późniejszych wiekach (szczególnie w okresie helleńskim), rytuały
ofiarnicze rozkwitły na nowo w epoce hasmonejskiej (w latach 164-63 przed Chr.),
a w szczególności pod panowaniem Heroda Wielkiego (38-4 przed Chr.). Ko-
niec składania ofiar w dotychczasowym ich rozumieniu przyniosło zburzenie
Świątyni Jerozolimskiej przez Rzymian w roku 70 po Chr.

Do tego czasu jako ofiarę składano produkty rolne (zboże, mąkę, winogrona
i wino, różnorodne owoce, moszcz, oliwę, miód, chleby, placki, podpłomyki,
ciasta, przy wyjątkowych okazjach zakwas i miód) lub zwierzęta (woły, byki,
krowy, cielęta, owce, barany, kozy, skopy, gołębie, synogarlice albo też różne
części zwierząt, w zależności od rodzaju ofiary: rozmaite rodzaje mięsa, skórę,
nerki, ogon, wełnę, krew czy tłuszcz), a także pieniądze (por. np. Ne 10,33),
złoto, srebro, brąz, drewno akacjowe, ponadto opał do utrzymywania ognia
na ołtarzu, różne rodzaje kadzidła, sól czy „cokolwiek ze swojego dobytku”
(np. Wj 25,2). Specyficznym rodzajem ofiary był *hërem*: Bogu miano składać
w ofierze całe zdobyte miasto, razem z jego mieszkańcami i ich dobytkiem⁵.
Biblia wspomina też o różnych formach ofiar z dzieci, z czasem zamienianych
na ofiary zastępcze (por. np. Rdz 22,1-18) lub wykup (por. np. Wj 34,20)⁶.
Zgodnie z Księgą Ezechiela (por. Ez 45,1-5; 48,8-21) dla JHWH przeznaczony
winien być też dział ziemi, w którego środku miała stać świątynia, a ota-
czające ją tereny miały należeć do pełniących służbę w świątyni kapłanów
i Lewitów.

Mięso ze zwierzęcia złożonego na ofiarę lub inne dary – z pominięciem
ofiar zastrzeżonych – mogły zostać po rytuale wykorzystane w różny sposób,
na przykład rozdzielone pośród członków rodziny lub znajomych, sprzedane
czy przekazane na rzecz świątyni. Mogły zostać spożyte, czy to w sposób

Powtórzonego Prawa, przede wszystkim w rozdziałach dwunastym i piętnastym, a ponadto w trzy-
nastym rozdziale Księgi Wyjścia.

⁵ Zob. P. B r i k s, *Cherem – jako kłótwa śmierci*, „Colloquia Theologica Ottoniana” 2005,
nr 2, s. 6-16.

⁶ Bogatą literaturę na temat ofiar z dzieci prezentuje Edward Noort (zob. E. N o o r t, *Child
Sacrifice in Ancient Israel: The Status Quaestionis*, w: *The Strange World of Human Sacrifice*, red.
J.N. Bremmer, Peeters, Leuven 2007, s. 103-125). Ujęcie uwzględniające najnowsze odkrycia arche-
ologiczne (z terenu całego Lewantu i basenu Morza Śródziemnego) oraz przedstawiające różne ujęcia
tematu zob. H.D. D e w r e l l, *Child Sacrifice in Ancient Israel*, Eisenbrauns, Winona Lake, Indiana,
2017; w języku polskim zob. J. W i l k, „Przeprowadzanie przez ogień” – ofiara z dzieci w czasach
Starego Testamentu, „Śląskie Studia Historyczno-Teologiczne” 44(2011) nr 1, s. 5-15.

rytualny (jak w czasie wieczerzy paschalnej – por. Wj 12,43-48), czy jako zwykły posiłek (por. Kpł 7,15-21). Niespożyte, po upływie określonego czasu stawały się nieczyste i należało je spalić.

Od czasu, kiedy za składanie ofiar w Izraelu odpowiedzialni byli specjalnie do tego celu wyznaczeni „słudzy ołtarza” (por. np. Kpł 4,5; 8-9), określona część ofiar przeznaczona była także na utrzymanie owych mężczyzn, ich rodzin, służby, a nawet prywatnych niewolników (por. Kpł 10,14; 22,11). Inną część przeznaczano na funkcjonowanie świątyń (świątyni), w tym na potrzeby pozostałego personelu świątynnego – śpiewaków, strażników, niewolników i innych (por. Ezd 7,24). W zyskach świątyni swój udział mieli także Lewici (w różnych okresach w różnym zakresie – por. Ez 44,10-13; 48,11; 1Krn 23,26-32)⁷.

Według Talmudu kapłani otrzymywali w sumie aż dwadzieścia cztery rodzaje udziałów w ofiarach składanych przez Izraelitów⁸. W zamian zobowiązani byli do sprawowania kultu ofiarniczego oraz przestrzegania surowych regulacji dotyczących czystości rytualnej (por. np. Kpł 21,1-23), ale także (choć w Księdze Kapłańskiej nie jest to wyeksponowane) do sprawowania innych powierzanych im w różnych okresach funkcji, takich jak rytuał urim i tummim, sądzenie, nauczanie, błogosławienie, dokonywanie rytuałów oczyszczenia (oraz orzekanie, na przykład, czy ktoś jest czy nie jest zarażony trędem), śpiewy dziękczynne i pochwalne, gra na różnych instrumentach, zwoływanie świętych zgromadzeń (dęcie w szofary), oraz wypełniania najróżniejszych obowiązków związanych czy to z utrzymaniem powierzonej im opiece świątyni, czy ze zbieraniem dziesięciny⁹. Z wielu fragmentów Biblii dowiadujemy się, że od kapłanów, pozostających w bliskim kontakcie z Bogiem, oczekiwano również zachowania znacznie wyższych standardów moralnych oraz nieskazitelności, rozumianej przede wszystkim – choć nie tylko – jako odcięcie się od praktyk pogańskich (por. np. Kpł 21,6.12)¹⁰. Ponieważ kapłani i Lewici nie partycypowali w podziale ziemi, a przynajmniej nie otrzymywali udziałów na takich samych zasadach jak inne pokolenia¹¹, ich jedynym źródłem utrzyma-

⁷ Por. Homerski, dz. cyt., s. 19, 25; zob. R. Rubinkiewicz, *Lewici*, w: *Życie religijne w Biblii*, red. G. Witaszek, Wydawnictwo KUL, Lublin 1999, s. 157-165.

⁸ Por. *Talmud babiloński*, Bava Kamma 110b, 12 (zob. William Davidson *Talmud: Bava Kamma*, https://www.sefaria.org/Bava_Kamma.110b).

⁹ Zob. M. Buttenwieser, hasło: „Priest: Functions of the Priest”, w: *Jewish Encyclopedia*, red. I. Singer, s. 192n., <https://www.jewishencyclopedia.com/articles/12358-priest#anchor3>.

¹⁰ Por. *Księga Kapłańska*, tłum. i oprac. A. Tronina, Biblos, Tarnów 2009, s. 255 (komentarz).

¹¹ Podczas podziału ziemi kapłani i Lewici mieli otrzymać w sumie czterdzieści osiem miast wraz z polami i pastwiskami do wypasu trzód (por. Kpł 25,32-34; 27,14-28; Lb 18,14; 35,1-8; Joz 14,4; 21,1-42; 1 Sm 22,19; 1 Krl 2,26; Jr 32,6-9; 1 Krn 6,54-72; w Księdze Powtórzonego Prawa nie ma wzmianki na ten temat, Księga Ezechiela – Ez 45,1-5; 48,8-21 – kreśli raczej proroczą wizję niż opisuje stan faktyczny).

nia miały być dziesięciny oraz prebendy ze sprawowanej służby ofiarniczej (por. Pwt 18,1-2).

Nigdzie w Biblii nie znajdziemy pełnego, wewnętrznie spójnego i wyczerpującego kodeksu ofiarniczego¹². Rozproszone w wielu księgach biblijnych teksty dotyczące ofiar odzwierciedlają długotrwały i poligeniczny rozwój tradycji ofiarniczych oraz licznych, wprowadzanych w ciągu wieków korekt. Jonathan S. Greer wskazuje na co najmniej cztery tradycje związane z regulacjami dotyczącymi części ofiar przeznaczonych dla kapłanów¹³. Trzy pierwsze pozostawiły charakterystyczne ślady w pojedynczych perykopach¹⁴: w opowiadaniu o nadużyciach synów kapłana Helego w sanktuarium w Szilo z drugiego rozdziału Pierwszej Księgi Samuela (por. 1 Sm 2,12-17), we fragmencie przepisów dotyczących zakończenia czasu nazireatu (por. Lb 6,13-20) oraz we fragmencie otwierającym przepisy dotyczące kapłanów-Lewitów w osiemnastym rozdziale Księgi Powtórzonego Prawa (por. Pwt 18,3-4). Najobszerniejszy zbiór przepisów regulujących kult ofiarniczy, a w jego ramach także należności dla kapłanów, znajdujemy w pierwszej części Księgi Kapłańskiej (por. Kpł 1-7)¹⁵.

KONTEKST KSIĘGI KAPLAŃSKIEJ

Z literackiego punktu widzenia początek Księgi Kapłańskiej (zob. Kpł 1-16) stanowi kontynuację opowiadania o wędrówce Hebrajczyków do Ziemi Obiecanej¹⁶. Nie jest to jednak dalszy ciąg opowieści o przygodach Izraela podczas jego „ucieczki z ziemi Egiptu”, ale opis praktyk ofiarniczych, dla współczesnego czytelnika nieco nużący, a ze względu na szczegóły wskazań dotyczą-

¹² Zob. G.A. Anderson, *Sacrifices and Offerings in Ancient Israel: Studies in Their Social and Political Importance*, Scholars Press, Atlanta, Georgia, 1987. Na temat przedstawienia ofiar i sposobu ich składania w pierwszych siedmiu rozdziałach Księgi Kapłańskiej por. Y. Adu-Gymfi, *The Forms and Meaning of Ancient Judahite Sacrificial System: A Discussion Based on Leviticus 1-7*, „E-Journal of Religious and Theological Studies” 6(2020) nr 8, s. 357-361.

¹³ Por. J.S. Greer, *The „Priestly Portion” in the Hebrew Bible: Its Ancient Near Eastern Context and Its Implications for the Composition of P*, „Journal of Biblical Literature” 138(2019) nr 2, s. 264-268.

¹⁴ Tradycje te różnią się nie tylko w kwestii części ofiar należnych kapłanom; stosowana jest w nich również odmienna terminologia (zob. I. Hima, *Textual Witnesses and Sacrificial Terminology in Leviticus 1-7*, w: *Sôfer Mahîr: Essays in Honour of Adrian Schenker Offered by the Editors of Biblia Hebraica Quinta*, red. A. Schenker i in., Brill, Leiden 2006, s. 95-111).

¹⁵ Por. Ch.A. Eberhart, *Sacrifice? Holy Smokes! Reflections on Cult Terminology for Understanding Sacrifice in the Hebrew Bible*, w: *Ritual and Metaphor: Sacrifice in the Bible*, red. Ch.A. Eberhart, Society of Biblical Literature, Atlanta 2011, s. 23.

¹⁶ Przegląd aktualnego stanu badań na temat miejsca Księgi Kapłańskiej w ramach Pięcioksięgu por. Ch. Nihan, *From Priestly Torah to Pentateuch: A Study in the Composition of the Book of Leviticus*, Mohr Siebeck, Tübingen 2007, s. 1-18.

cych zabijania zwierząt, ich rozczłonkowywania, spalania czy wylewania krwi nawet odstręczający. Za tymi opisami kryją się jednak bardzo ciekawe spory teologiczne, polityczne i kulturowe – kulisy formowania się Izraela w niezwykle ciekawym czasie powygnaniowym (po roku 539 przed Chr.)¹⁷. Początek Księgi Kapłańskiej spisywany był w okresie, kiedy bardzo świeże pozostało jeszcze wspomnienie głębokiego kryzysu – uzależnienia od Asyrii, tak zwanych reform Jozjasza czy katastrofy deportacji do Babilonu¹⁸. Po całym ciągu nieszczęść pojawiła się nadzieja na odbudowanie wymarzonego nowego Izraela: nadeszła wraz z wojskami Cyrusa pokonującego Babilon. Powracające z przesiedlenia elity próbowały organizować życie religijne, społeczne, ekonomiczne oraz polityczne Izraela w nowych okolicznościach. Jednym z fundamentalnych elementów tej odnowy była religia rozumiana jako zespół praktyk kultycznych, które z założenia miały zbliżyć do Boga, odbudować wspólnotę, ale także umożliwić odbudowę i funkcjonowanie samej Świątyni. Zabiegi wokół restytucji świątyni w Jerozolimie okazały się w pewnym sensie powtórzeniem genialnego planu przypisywanego królowi Jozjaszowi (640-609 przed Chr.), który likwidując rozproszone, niekontrolowane, lokalne ośrodki kultu, utworzył jedno silne i bezalternatywne centrum religijne, mające nie tylko ujednolicić kult, ale także zjednoczyć lud Izraela, stworzyć nowe możliwości oddziaływania oraz nowe elity, które realizowałyby te cele¹⁹.

Dyskusje z tego okresu i towarzyszącą im niepewność widać w konstrukcji fragmentu poświęconego regulacjom kultu²⁰. Nie jest to kompletny i precyzyjny,

¹⁷ Na temat rozumienia zawartych w Księdze Kapłańskiej tekstów rytualnych jako przekaznika idei zob. J.W. W a t t s, *Ritual and Rhetoric in Leviticus: From Sacrifice to Scripture*, Cambridge University Press, Cambridge 2007, s. 319-331; M. L e u c h t e r, *The Politics of Ritual Rhetoric: A Proposed Sociopolitical Context for the Redaction of Leviticus 1-16*, „Vetus Testamentum” 60(2010) nr 3, s. 345-365.

¹⁸ Pierwszych szesnaście rozdziałów Księgi Kapłańskiej, których część stanowi blok poświęcony ofiarom, badacze dość zgodnie datują na wczesny okres powygnaniowy (por. M.F. R o o k e r, *Leviticus*, Broadman & Holman, Nashville, Tennessee, 2000, s. 31). Mark Leuchter precyzuje tę datację na lata 520-515 (por. L e u c h t e r, dz. cyt., 353-355). Z całą pewnością ta część Księgi Kapłańskiej zawiera fragmenty wcześniejszych, przedwygnaniowych tradycji oraz późniejsze korekty. Należy jednak podkreślić, że nawet jeśli materiały tak zwanej tradycji kapłańskiej ostatecznie zostały zredagowane w okresie powygnaniowym, to w znaczącym stopniu czerpią one ze źródeł lub tradycji przedwygnaniowych (por. N i h a n, dz. cyt., s. 19; E. B l u m, *Issues and Problems in the Contemporary Debate Regarding the Priestly Writings*, w: *The Strata of the Priestly Writings*, red. S. Shectman, J.S. Baden, Theologischer Verlag, Zürich 2009, s. 31n.). Argumenty za przedwygnaniową datacją tradycji kapłańskiej por. M. H a r a n, *Temples and Temple-Service in Ancient Israel*, Clarendon Press, Oxford 1978, s. 132-148; J. M i l g r o m, *Leviticus 1-16: A New Translation with Introduction and Commentary*, Yale University Press, New Haven – London 2008, s. 3-13.

¹⁹ Zob. P. B r i k s, *Reforms of King Josiah of Judah (640-609 BC). Defeat or Success?*, w: *Elites in the Ancient World*, red. P. Briks, Minerwa, Szczecin 2015, s. 35-47.

²⁰ Na temat historycznego i literackiego kontekstu pierwszych siedmiu rozdziałów Księgi Kapłańskiej por. U. D a h m, *Opferkult und Priestertum in Alt-Israel: ein kultur- und religionswis-*

porządkujący dotychczasowe tradycje zbiór przepisów dotyczących rytuałów ofiar-
niczych, lecz jedynie niepełne, a w niektórych fragmentach niespójne wyliczenie
szeregu okoliczności i sposobów składania ofiar. Co więcej, przepisy te dotyczą
niemal wyłącznie ofiar prywatnych (wyjątek – por. Kpł 4,13-21; 6,12-16)²¹. Zbiór
ten stanowi niewątpliwie pewien kompromis między istniejącym i dość chaotycz-
nym stanem rzeczy a próbą uporządkowania przynajmniej niektórych jego
elementów oraz teologiczną refleksją wyrażoną w rytualnych analogiach²².

OFIARA CAŁOPALNA I OFIARA POKARMOWA (Kpł 1-5)

Blok obejmujący pierwszych siedem rozdziałów Księgi Kapłańskiej po-
dzielony jest na dwie części. Część pierwsza (por. Kpł 1-5) odnosi się do
poleceń, jakie Mojżesz miał otrzymać od JHWH, aby przekazać je ludowi,
dotyczących najbardziej popularnych ofiar prywatnych (por. Kpł 1,2): spa-
lanych, pokarmowych oraz ofiar za pomyślność²³. Rozdziały czwarty i piąty
poświęcone są ofiarom prześlągania i zadośćuczynienia (por. Kpł 4-5). Część
druga (por. Kpł 6-7) zawiera polecenia dla kapłanów (por. Kpł 6,2) oraz po-
uczenia, co należy uczynić z tym, co pozostanie po złożeniu odpowiedniej
ofiary. W rozdziałach od pierwszego do piątego tylko w odniesieniu do jednego
rodzaju ofiary (pokarmowej) wspomina się o należności dla kapłanów (por.
Kpł 2,3.10). W obu przypadkach na określenie owej prebendy użyty jest termin
„hannôteret”²⁴ – „to, co pozostaje” (od „nôteret”), w tym przypadku z ofiary
pokarmowej. Jest to o tyle zaskakujące, że towarzysząca całopaleniu ofiara
pokarmowa – *minḥa*^h (por. Kpł 2,1-16; 6,7-11)²⁵ – zgodnie z licznymi świadec-
twami biblijnymi (por. np. Wj 40,29; Kpł 14,20; 23,13; Sdz 6,19-21; 13,19-20),

senshaftlicher Beitrag, de Gruyter, Berlin 2003, s. 184-229.

²¹ Por. A. M a r x, *The Theology of the Sacrifice According to Leviticus 1-7*, w: *The book of Leviticus: Composition and Reception*, red. R. Rendtorff, R.A. Kugler, Society of Biblical Literature, Atlanta 2006, s. 103n.; D.W. B a k e r, *Leviticus 1-7 and the Punic Tariffs: A Form Critical Comparison*, „Zeitschrift Für Die Alttestamentliche Wissenschaft” 99(1987) nr 2, s. 193.

²² Por. W a t t s, dz. cyt., s. 4-16.

²³ Nazwa tych ofiar pochodzi od hebrajskiego określenia „zewahš'elāmîm”. Inne ich nazwy to: ofiary za pokój, ofiary zapokojne, biesiadne, wspólnotowe, komunijne. Przekrojowe omówienie tego rodzaju ofiar zob. J. L e m a Ń s k i, *Ofiary biesiadne jako przykład rozwoju rytuału ofiarniczego w Starym Testamencie*, „Verbum Vitae” 8(2005), s. 15-29 (https://bazhum.muzhp.pl/media/files/Verbum_Vitae/Verbum_Vitae-r2005-t8/Verbum_Vitae-r2005-t8-s15-29/Verbum_Vitae-r2005-t8-s15-29.pdf).

²⁴ W odróżnieniu do synonimicznego „notār” (por. np. Kpł 7,17; 8,32; 14,18; Wj 12,10). Termin „hannôteret” w tym znaczeniu – Kpł 6,9; 10,12.

²⁵ Pojęcie to pojawia się w Biblii jako określenie różnego rodzaju ofiar, także krwawych. We-
dług kodeksu kapłańskiego ofiara pokarmowa składała się z plonów ziemi (por. A d u - G y a m f i,
dz. cyt., s. 357).

a także świadectwem Józefa Flawiusza²⁶, powinna zostać spalona w całości. Autor Księgi Kapłańskiej (por. Kpł 2,2-3.9) poleca jedynie spalić niewielką część (garść) tej ofiary jako pamiątkę czy też wspomnienie (hebr. *azkārā^h*)²⁷, a resztę przekazać kapłanom (por. Kpł 2,3.10; 6,10; 10,12-13; 24,9). Warto jednak zwrócić uwagę na fakt, że również w przypadku opisanej w Księdze Kapłańskiej ofiary pokarmowej na ołtarzu składano wszystko, co stanowiło ofiarę (por. Kpł 2,8), jak gdyby przygotowując ją do spalenia w całości, mimo że spalano zaledwie niewielką jej część. Okoliczność ta wyjaśnia być może zakaz używania w składanych Bogu ofiarach zabronionego zaczynu (por. Kpł 2,11). Teoretycznie (i tak jak wynikało z dotychczasowej praktyki) ofiara pokarmowa, zgodnie z nowymi regulacjami, w całości oddawana była Bogu, a dopiero On dzielił się nią z kapłanami²⁸. W pewien sposób zachowany został zatem utrwalony rytuał, ale faktycznie wprowadzono zasadniczą zmianę. Zdaniem Jacoba Milgroma zmiana ta mogła być reakcją na piętnowane przez Jeremiasza rytuały palenia na dachach domów ofiar dla królowej niebios Isztar (por. Jr 7,18; 19,13; 44,17; 44,18-19)²⁹. Wiadomo, że praktyki takie miały miejsce na terenach państwa Hetyckiego oraz Asyrii³⁰. Rytuały hetyckie i asyryjskie z rytuałami praktykowanymi w Judei łączy wiele podobieństw. Wprowadzenie przepisu głoszącego, że tylko symboliczna część ofiary pokarmowej może być spalona, a pozostałość musi zostać przekazana kapłanowi, mogło stanowić próbę ograniczenia tego typu rytów prywatnych. Według nowych regulacji ofiarę pokarmową można było składać wyłącznie w obecności kapłana³¹. Ponadto miała być ona – jako część „najświętsza” – spożyta w miejscu świętym, na dziedzińcu świątyni (por. Ez 42,13), wobec (przed obliczem) Boga. Prawdopodobnie spożyć ją mogli wyłącznie kapłani (co wyklucza przeznaczenie pokarmu dla ich rodzin)³². Warto w tym miejscu zaznaczyć, że o efektywności ofiary decydował nie tylko fakt należytego jej złożenia, ale także spożycie właściwej jej części przez uprawnione osoby, we właściwym dla każdego rodzaju ofiary miejscu i czasie. Odstąpienie od któregoś z określonych

²⁶ Por. J. Flavius, *Antiquitates Judaicae*, 3.9.4, w. 233-234, oprac. B. Niese, Weidmann, Berlin 1892, <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.01.0145>. Obszerne omówienie różnych aspektów ofiary pokarmowej por. Milgrom, dz. cyt., s. 194-201.

²⁷ Termin trudny do przetłumaczenia, używany na określenie albo przekonania ofiarodawcy, że cała ofiara jest w ten sposób złożona, albo jego wdzięcznej pamięci za otrzymane dary (por. Kpł 2,2.9.16; 5,12; 6,8; 24,7; Lb 5,26). Por. G.J. Wenhams, *The Book of Leviticus*, Eerdmans, Grand Rapids, Michigan, 1979, s. 68; J.E. Hartley, *Leviticus*, Word Books, Dallas 1992, s. 30.

²⁸ Por. Milgrom, dz. cyt., s. 185.

²⁹ Por. tamże, s. 187.

³⁰ Por. M. Weinfield, *The Worship of Molech and of the Queen of the Heaven and Its Background*, „Ugarit-Forschungen” 4(1972), s. 153.

³¹ Por. Milgrom, dz. cyt., s. 201n.

³² Por. Rooker, dz. cyt., s. 95.

warunków, na przykład nieprzekazanie odpowiedniej części ofiary kapłanowi czy kapłanom albo niewłaściwe jej zużytkowanie przez obdarowanych, unieważniało cały obrzęd³³, a ponadto oznaczało znieważenie Boga oraz ustanowionego przez niego prawa (por. Kpł 7,18). W szczególności mogło to dotyczyć samych kapłanów składających ofiarę przebłagalną za grzechy. Według Księgi Kapłańskiej (por. Kpł 6,19.22) mieli oni nie tylko przywilej, ale wręcz obowiązek spożycia jej części³⁴. Być może właśnie to stanowi sens zarzutu przypisywanego Mojżeszowi wobec kapłanów: „Dlaczego nie spożyliście ofiary przebłagalnej w miejscu poświęconym? [...] On dał ją wam, abyście zgładzili winę społeczności, abyście przebłagali za nich [...] winniście więc byli ją spożyć w Miejscu Świętym, tak jak nakazałem” (Kpł 10,17-18)³⁵. Część ofiary, która nie została zjedzona w odpowiednim czasie, musiała zostać zniszczona (por. Kpł 7,17; 19,6)³⁶. Liczne modyfikacje dotyczące opisanej w drugim rozdziale Księgi Kapłańskiej ofiary pokarmowej (por. np. Lb 15,4-13) oraz płynących z niej profitów dla kapłanów wywołały spór trwający aż do czasów hasmonejskich³⁷.

Dla tradycji kapłańskiej charakterystyczny jest podział rzeczywistości na świętą i nieczystą. Kategoryzacji tej podlegały także zwierzęta, ofiary oraz miejsca ich składania. Dodatkowo w ramach tego, co święte, istniała pewna hierarchia. Wszyscy mogli spożywać część ofiary pojednania, określanej jako „święta”, ale tylko kapłani spożywali część z ofiar określonych jako „najświętsze” (hebr. *qōdēš qōdāšim*³⁸ – Kpł 2,3.10; 6,10.22; 7,1.6; Lb 18,9)³⁹: z ofiary pokarmowej, ofiary oczyszczenia i z ofiary zadośćuczynienia. Swoją część kapłani mieli spożywać w miejscu niedostępnym dla zwykłych Izraelitów⁴⁰. Najczęściej miejsce to określane jest jako wejście do Namiotu Spotkania. Księga Kapłańska w wersetach dziewiątym i dziewiętnastym precyzuje, że chodzi tutaj o „dziedziniec (hebr. *hāṣēr*) Namiotu Spotkania” (por. Wj 27,9-19; 35,17) odpowiadający dziedzińcowi świątyni w Jerozolimie⁴¹. Istotne ograniczenie

³³ Por. B.A. Levine, *Leviticus = Va-Yikra: The Traditional Hebrew Text with the New JPS Translation*, Jewish Publication Society, Philadelphia 1989, s. 11.

³⁴ Por. D. Hoffman, *Das Buch Leviticus*, t. 1, M. Poppelauer, Berlin 1905, s. 43 (<https://archive.org/details/dasbuchleviticus01hoffuoft/page/n3/mode/2up>).

³⁵ Przekład cytowanych fragmentów Biblii – P.B.

³⁶ Por. Levine, dz. cyt., s. 37.

³⁷ Por. Milgrom, dz. cyt., s. 389.

³⁸ Termin ten odnoszony jest do ofiar spalanych, pokarmowych, ofiar oczyszczenia oraz zadośćuczynienia (por. Kpł 6,10.18; 7,6). Wszystkie inne określane są jako święte (hebr. *qōdēš*). Wyjątek stanowi ofiara *hērem*, ale tylko w dwudziestym ósmym wersecie dwudziestego siódmego rozdziału Księgi Kapłańskiej.

³⁹ Por. Milgrom, dz. cyt., s. 182n.

⁴⁰ Por. Haran, dz. cyt., s. 184n.; R. Hendel, *Table and Altar: the Anthropology of Food in the Priestly Torah*, w: *To Break Every Yoke: Essays in Honor of Marvin L. Chaney*, red. R.B. Coote, N.K. Gottwald, Sheffield Phoenix, Sheffield 2007, s. 144n.

⁴¹ Por. Levine, dz. cyt., s. 37.

wprowadzają rozdział czwarty i szesnasty Księgi Kapłańskiej: Kapłanom nie wolno spożywać mięsa ofiar oczyszczenia za grzech arcykapłana (por. Kpł 4,1-12) albo za zgromadzenie (hebr. qāhāl – Kpł 4,13-21), albo i za arcykapłana, i za lud w Dzień Pojednania (por. Kpł 16,27), ponieważ sami byli przez tę ofiarę oczyszczani (por. Kpł 16,30).

W tekście perykopy obejmującej pierwszych siedem rozdziałów Księgi Kapłańskiej daje się dostrzec ryse, która może wskazywać na korzystanie z różnych źródeł przy ostatecznej redakcji przepisów tego kodeksu. Według trzeciego i dziesiątego wersetu rozdziału drugiego⁴² oraz dziesiątych wersetów rozdziałów szóstego i siódmego to, co pozostaje po złożeniu ofiary pokarmowej JHWH, jako najświętsze przeznaczone jest dla wszystkich kapłanów: „Aarona i jego synów” (Kpł 2,3.10), „wszystkich synów Aarona” (Kpł 7,10; por. 6,10). Regulacje te potwierdzone są w wersetach dwunastym i trzynastym rozdziału dziesiątego oraz dziewiątym rozdziału dwudziestego czwartego. We wszystkich tych przypadkach podkreślone zostało, że jest to rzecz najświętsza i należy ją spożywać w miejscu świętym (hebr. b^{*}māqôm qāḏōš). Z kolei inne wersety (por. Kpł 6,19; 7,7-9.33) jednoznacznie wskazują, że część z ofiary składanej na ołtarzu nie przysługuje wszystkim kapłanom, ale wyłącznie kapłanowi sprawującemu obrzęd. Być może rozbieżność ta jest skutkiem połączenia dwóch tradycji: starszej, stosowanej w sytuacjach, gdy na wyżynach lub w niewielkich sanktuariach lokalnych działał jeden kapłan lub jedna rodzina kapłańska (por. Kpł 7,32-33), oraz młodszej, odnoszącej się do potężnego sanktuarium z licznym personelem kapłańskim⁴³ – a takim właśnie sanktuarium była świątynia w Jerozolimie⁴⁴ – gdzie prebendy z ofiar stanowiły wspólny zysk, który później dzielono (por. Kpł 10,15; z okresu centralizacji kultu w Jerozolimie – Pwt 18,6-8)⁴⁵. Na rzecz takiej interpretacji przemawia istnienie regulacji próbujących zharmonizować odmienne tradycje. Taki właśnie charakter ma przepis zawarty w wersetach trzydziestym pierwszym, trzydziestym drugim i trzydziestym trzecim siódmego rozdziału Księgi Kapłańskiej, nakazujący dzielenie kapłańskiej części ofiary między wszystkich kapłanów (mostek – por. Kpł 7,31) oraz kapłana

⁴² Prawdopodobnie są to glosy odnoszące się do części przewidzianej dla kapłana w pierwszych pięciu rozdziałach Księgi Kapłańskiej. Tematowi temu poświęca się więcej uwagi w dwóch kolejnych rozdziałach tej Księgi.

⁴³ Podział kapłanów na klasy i grupy – por. 1 Krn 24. Z punickiej inskrypcji z Marsylii (The Marseilles Tariff) opisującej rytę ofiarnicze świątyni Baala w Kartaginie (IV-III w. przed Chr.) wynika, że udział w zyskach z ofiar przeznaczony był dla całego personelu kapłańskiego (por. *Ancient Near Eastern Texts: Relating to the Old Testament*, red. J.B. Pritchard, Princeton University Press, Princeton 1969, s. 656.).

⁴⁴ Wydaje się, że z podobną sytuacją mamy do czynienia w tekstach opisujących przedwygnaniową centralizację kultu i wskazania dotyczące utrzymania posługujących w sanktuariach lokalnych (por. Pwt 18,6-8; 2 Krl 23,809).

⁴⁵ Por. M i l g r o m, dz. cyt., s. 201n.

sprawującego ceremonię (prawy udziec – por. Kpł 7,33)⁴⁶. Istnieje także inna interpretacja, zgodnie z którą sformułowania typu „dla synów Aarona” należy rozumieć jako wskazanie nie „właścicieli” danej ofiary, ale osób uprawnionych do jej spożycia⁴⁷. Wersety od czwartego do dziewiątego tegoż siódmego rozdziału precyzują, o jakie rodzaje ofiary pokarmowej chodzi: ciasto pieczone w piecu, praśne lub podpłomyki, coś smażonego lub gotowanego. Pokarmy te – wykonane z najprzedniejszych składników – mają być oddane kapłanowi, który część ofiary złoży na ołtarzu, pozostałość zaś, jako część najświętsza, „będzie należeć do wszystkich synów Aarona” (Kpł 7,10)⁴⁸.

We fragmencie dotyczącym dobrowolnej ofiary z pierwocin (por. Kpł 2,14-16) brak jest wskazania, jaką część tego typu darów przeznaczyć należy dla kapłanów. Wyraźnie natomiast rozstrzyga tę kwestię dwunasty werset osiemnastego rozdziału Księgi Liczb: Aaronowi (kapłanom i każdemu czystemu w ich domu) należne jest „wszystko, co najlepsze z oliwy, młodego wina i zboża, które będą ofiarowane JHWH jako pierwociny”. Wersety trzynasty i czternasty dodają, że mają to być pierwociny „ze wszystkiego w ich ziemi” – i „wszystkiego obłożonego wyłączeniem (hebr. *ḥērem*)”. Księga Powtórzonego Prawa w wersecie czwartym rozdziału osiemnastego uzupełnia wyliczenie o moszcz i pierwociny ze strzyżenia owiec.

Podobną sytuację znajdujemy w pierwszych jedenastu wersetach dwudziestego szóstego rozdziału Księgi Powtórzonego Prawa, który to fragment zawiera opis obrzędu ofiarowania pierwocin. Także w tym przypadku brak jest określenia części, jaka z tego daru należała się celebransowi. Wersety jedenasty i dwunasty wspominają tylko, że „Lewita i przybysz” oraz „sierota i wdowa” będą się cieszyć ze wszystkich otrzymanych od Boga dóbr, przekazanych im w formie pierwocin, „aby w swoich bramach jedli do syta”.

POUCZENIA DLA KAPŁANÓW (Kpł 6-7)

Pierwsze rozdziały Księgi Kapłańskiej (por. Kpł 1-5) adresowane były do ludu, kolejne zaś (por. Kpł 6-7) skierowane są przede wszystkim do kapłanów

⁴⁶ To wskazanie odmienne od polecenia zawartego w piętnastym wersecie dziesiątego rozdziału Księgi Kapłańskiej (niebezpośrednio – por. Kpł 9,21), gdzie również udziec jest częścią ofiary przeznaczoną dla wszystkich kapłanów.

⁴⁷ Argumenty za monogenicznością obu ujęć por. Hoffmann, dz. cyt., t. 1, s. 40-48; Nihan, dz. cyt., s. 124-147.

⁴⁸ Zaskakująca jest nieobecność wśród wymienionych produktów wymaganego przy innych okazjach kadzidła (por. np. Kpł 2,1-3.14-16; 6,12-16; 24,7; por. też: Jr 41,5). Być może brak ten wynika z faktu, że ze względu na bardzo wysoką cenę kadzidło niedostępne było dla biedniejszych, którzy zapewne częściej składali ofiary pokarmowe z ciast lub innych potraw niż ofiary krwawe.

(wyjątek stanowi fragment rozdziału siódmego – por. Kpł 7,11-36), przy czym pierwsza ich część (por. Kpł 6,1-7,10) poświęcona jest ofiarom najświętszym (hebr. qōdēš qōdāšim), druga (por. Kpł 7,11-36) świętym (hebr. qōdāšim).

Wyliczenie prebend kapłańskich rozpoczyna się w wersecie dziewiątym rozdziału szóstego, który mówi, że to, co z pozostanie ofiary pokarmowej, „spożyją Aaron i jego synowie”. Werset ten precyzuje także (podobnie jak werset dziewiętnasty w odniesieniu do ofiary oczyszczenia), że część pozostałą z ofiary spożyć można wyłącznie w „miejscu świętym”, a konkretnie na dziedzińcu Namiotu Spotkania. Dwunasty werset rozdziału dziesiątego zaś nakazuje, aby kapłani swoją część z ofiary pokarmowej spożywali „koło ołtarza” (który usytuowany był na środku dziedzińca).

Werset dziewiętnasty rozdziału szóstego zawiera zdanie: „Kapłan składający [ofiary] oczyszczenia, będzie ją spożywał (hebr. yō'kal)”. Podobne wskazanie dotyczy ofiary przebłagalnej i ofiary zadośćuczynienia (por. Kpł 7,7). Nie jest możliwe, żeby jeden kapłan spożył całość mięsa pochodzącego z ofiary w ciągu jednego dnia (por. Kpł 7,15; 22,30). W przypadku ofiar wynikających ze ślubu lub dobrowolnych mięso można było spożyć jeszcze dnia następnego (por. Kpł 7,16; 19,6-8; Wj 12,10). Trudność tę pogłębia (na pozór?) odmienna regulacja zawarta w wersecie dwudziestym drugim rozdziału szóstego (i szóstym rozdziału siódmego): „Spożywać będzie z niej każdy mężczyzna spośród kapłanów”. Fragment ten można wyjaśniać na różne sposoby: albo jest to, wspomniana już wyżej, zmiana wynikająca z przejścia od małego lokalnego kultu do masowych celebracji w Świątyni Jerozolimskiej (por. Kpł 2,3.10; 7,32-33), albo użyty w wersecie dwudziestym drugim czasownik „yō'kal” należy rozumieć w sposób inny niż „będzie spożywał”. Jak wskazuje drugi werset Psalmu 128 czy werset osiemnasty piątego rozdziału Księgi Koheleta, rdzeń „'kl” może oznaczać nie tylko jedzenie, ale także zysk, profit. Na rzecz tłumaczenia „będzie profitować” – zamiast „będzie spożywać” – przemawia wspomniana w kilku perykopach praktyka przynoszenia pieniędzy zamiast ofiary przebłagania (por. Kpł 5,15; 27,2.27; Lb 18,16⁴⁹). David Hoffmann proponuje, by czasownik „yō'kal” w wersecie dziewiętnastym rozdziału szóstego rozumieć nie jako przywilej, ale jako obowiązek: „[każdy] kapłan ma [obowiązek] spożywać z ofiary przebłagania” (a wszyscy kapłani mają do tego prawo – por. Kpł 6, 22). Udział kapłana w spożyciu ofiary stanowiłby o jej ważności⁵⁰.

W nawiązaniu do ofiary przebłagalnej wspomnianej w siódmym wersecie siódmego rozdziału Księgi Kapłańskiej warto wspomnieć regulację pochodzącą z Księgi Liczb (por. Lb 5,6-10), zgodnie z którą kapłanowi należy się zwrot nieprawnie zabranej własności powiększony o dwadzieścia procent

⁴⁹ W tym wersecie Księgi Liczb nie wspomina się o zapłacie w naturze.

⁵⁰ Por. Hoffmann, dz. cyt., s. 43.

(nie dotyczy to jedynie barana składanego na ofiarę przebłagalną), jeśli osoba pokrzywdzona nie może otrzymać rekompensaty osobiście ani przez spadkobiercę. Kolejne wersety siódmego rozdziału Księgi Kapłańskiej omawiają prawa kapłana bądź kapłanów do poszczególnych ofiar. Werset ósmy reguluje należność dla kapłana składającego ofiarę całopalną w imieniu innej osoby, z wyłączeniem ofiary za siebie (por. Kpł 6,15 – w odniesieniu do ofiary pokarmowej). W takim przypadku przysługuje mu skóra składanego w ofierze całopalnej zwierzęcia. Biorąc pod uwagę liczbę składanych ofiar tego typu, było to bardzo lukratywne źródło dochodu. Filon z Aleksandrii pisze: „Nakazane jest, aby kapłani [...] otrzymywali skóry z ofiar całopalnych, a jest ich niewypowiedziana liczba. I nie jest to drobnny dar, ale jeden z najcenniejszych, o wielkim znaczeniu. Z okoliczności tych jasno wynika, iż mimo że kapłani nie otrzymali działu ziemi jako dziedzictwa, tak jak inni, ich dział jest jeszcze bardziej zaszczytny i mniej kłopotliwy niż jakiegokolwiek innego pokolenia, bo czerpią korzyści z każdego daru i każdej ofiary”⁵¹. Możliwe, że do kapłana należały także skóry zwierząt składanych na ofiarę oczyszczenia i zaślubczynienia. Wprawdzie nigdzie w Biblii zasada ta nie jest jednoznacznie sformułowana, ale na jej funkcjonowanie wskazuje logika praw dotyczących ofiar określanych jako najświętsze, z których mięso przysługiwało kapłanom (podobnie stanowią regulacje z Sippar, Qaiyam czy Grecji)⁵².

Do sprawującego obrzęd kapłana należała także ofiara pokarmowa „upieczona w piecu lub przygotowana w kociołku lub na patelni” (Kpł 7,9). Dalej czytamy, że „każda ofiara pokarmowa, z oliwą lub bez, będzie należeć do wszystkich synów Aarona, po równej części” (Kpł 7,10). Kolejne wersety zawierają wskazania dotyczące zysków kapłanów z różnego rodzaju ofiar *šēlāmîm* – za pomyślność (por. Kpł 7,14,31-34). Werset czternasty siódmego rozdziału Księgi Kapłańskiej stanowi, że z każdego rodzaju złożonych ofiar jedna część ma być przeznaczona dla JHWH, a otrzyma ją kapłan. Była to nie tylko jedna część mięsa, ale także jeden z dołączonych do niego w ofierze dziękczynnej placków: prażonych podpłomyków z oliwą, placków z najczystszej mąki z oliwą i – co wyjątkowe – placków z ciasta na zakwasie (por. 8,26-28).

W siódmym rozdziale Księgi Kapłańskiej wylicza się następujące ofiary, z których kapłanom należała się część lub całość: ofiary przebłagalne i ofiary zaślubczynienia (por. Kpł 7,7); ofiarę całopalną (por. Kpł 7,8) – w tym przypadku kapłan winien otrzymać skórę zwierzęcia; ofiarę pokarmową (por. Kpł 7,9) oraz ofiarę za pomyślność (por. Kpł 7,14). Nie ma przepisu bezpośrednio regulującego czas spożywania kapłańskiej części tych ofiar. Można jednak przypuszczać, że

⁵¹ F i l o n, *De Specialibus Legibus*, I, 151, w: *The Works of Philo: Complete and Unabridged, New Updated Edition*, tłum. Ch.D. Yonge, Hendrickson, Peabody 1996, s. 548. Tłum. fragm. – P.B.

⁵² Por. M i l g r o m, dz. cyt., s. 411.

przestrzegano zasad analogicznych do reguł dotyczących ofiar dziękczynnych, których nie wolno było pozostawić do poranka⁵³ następnego dnia (por. Kpł 7,15), lub ofiar wynikających ze ślubu lub ofiar dobrowolnych (za pomyślność), z których resztę można było spożyć także dnia następnego. Wszystko, co pozostało z ofiar, po upływie owego terminu należało spalić w ogniu. Konsekwencją spożycia mięsa (a zapewne także innego rodzaju pokarmu) z tego typu ofiar na trzeci dzień było unieważnienie ofiary⁵⁴.

SPÓR O ŁOPATKĘ

W rozdziale siódmym Księgi Kapłańskiej wersety od dwudziestego dziewiątego do trzydziestego piątego zawierają między innymi regulacje dotyczące części należnej kapłanowi z ofiary za pomyślność (hebr. *š'ēlāmîm*). W celu złożenia tego typu ofiary należało przynieść jej część (hebr. *'eṭ-qorbānô*), a mianowicie krew i tłuszcz⁵⁵ oraz to, co zostanie później przekazane kapłanowi, czyli mostek i udziec (hebr. *šôq*). Reszta złożonego na ofiarę zwierzęcia należała do ofiarodawcy. Według Greera rozróżnienie między udźcem (hebr. *šôq*) a łopatką (hebr. *z'êrô^a*) jako częścią ofiary przeznaczoną dla kapłana jest symptomatyczne, wskazuje bowiem na różnicę między kapłańską a deuteronomiczną tradycją ofiarniczą i zasadniczo zmienia kontekst kultowy i historyczny odpowiednich fragmentów Biblii⁵⁶. Tradycję kapłańską reprezentują następujące teksty: dwudziesty dziewiąty rozdział Księgi Wyjścia, rozdziały od siódmego do dziesiątego Księgi Kapłańskiej oraz rozdział osiemnasty Księgi Liczb (wszystkie w wersji masoreckiej). Tradycję deuteronomiczną z kolei reprezentuje fragment osiemnastego rozdziału Księgi Powtórzonego Prawa (por. Pwt 18,3-4), zgodnie z którym kapłan winien otrzymać szczęki, żołądek i łopatkę zwierzęcia ofiarnego (oraz Wj 29; Kpł 7-10; Lb 18 w przekładzie Septuaginty). Tłumacze Septuaginty dokonali harmonizacji obu tradycji, oddając dwa różne wyrażenia hebrajskie „*šôq*” i „*z'êrô^a*” przez jedno greckie słowo „*brahiôn*” („łopatka”)⁵⁷. Nie jest wykluczone, że „*šôq*” było, lub stało

⁵³ Dookreślenie „aż do rana” może świadczyć o tym, że w okresie, z którego pochodzi tekst, dzień liczono od wschodu słońca.

⁵⁴ Znaczenie tego typu przepisów wykraczało zatem poza względy sanitarne (zob. Hoffman, dz. cyt., s. 250-253).

⁵⁵ I krew, i tłuszcz ofiar w całości należą do Boga (por. J. Milgrom, *Studies in Cultic Theology and Terminology*, Brill, Leiden 1983, s. 144, przyp. 19).

⁵⁶ Por. Greer, dz. cyt., 265-271. Na temat innych różnic por. J. Jostén, *Divergent Cultic Practices in the Septuagint: The „Shoulder” (Bpaxiów) of the Priest*, „Journal of Septuagint and Cognate Studies” 48(2015), s. 31-34.

⁵⁷ Por. P. Harlé, D. Pralon, *Le Lévitique. Traduction du texte grec de la Septante. Introduction et Notes*, Cerf, Paris 1988, s. 111; Jostén, dz. cyt., s. 27-38. Niektóre polskie przekłady,

się z biegiem czasu, terminem technicznym określającym w kontekście kultycznym nie tylko jakąś konkretną część ciała zwierzęcia, ale ogólniej „część mięsa” i dla tłumaczy Septuaginty nie stanowiło już nazwy własnej. Możliwe jest jednak także inne wy tłumaczenie.

Geer dokonał porównania dostępnych nam świadectw pisanych, ikonografii oraz znalezisk archeologicznych mogących wskazać na zwyczaje panujące na starożytnym Bliskim Wschodzie odnośnie do części zwierzęcia, a konkretnie właśnie łopatki i udźca, które zgodnie z prawem obowiązującym w danym regionie lub okresie należały się kapłanowi lub kapłanom sprawującym obrzęd ofiary. W swoich badaniach Geer uwzględnił źródła pisane i ikonograficzne egipskie (od trzeciego tysiąclecia do trzynastego wieku przed Chr.), hetyckie (od czternastego do dwunastego wieku przed Chr.), syryjskie (z Emar z trzynastego wieku przed Chr.), babilońskie i asyryjskie (od schyłku drugiego tysiąclecia do siódmego wieku przed Chr.), greckie (od ósmego do piątego wieku przed Chr.), syro-hetyckie (z Zincirli, czyli starożytnego Sam'al, z ósmego wieku przed Chr.), punickie (od czwartego do trzeciego wieku przed Chr.), późnogreckie (z trzeciego wieku przed Chr.) oraz z terenu Larissy (greckie, z drugiego wieku przed Chr.). Uwzględniono także wykopiska z terenów: Lachisz – Tell ed-Duweir (z trzynastego wieku przed Chr.), Hazor i Pelli (z czternastego i trzynastego wieku przed Chr.), Tell Qiri, Aszkelon i Miqne Ekron (z dwunastego i jedenastego wieku przed Chr.), Tell Dan i Tell Rehov (z dziewiątego i ósmego wieku przed Chr.), Negewu i Judy (z Qitmit, Arad i ponownie z Lachisz, z ósmego i siódmego wieku przed Chr.) oraz ze starożytnej Grecji (z Efezu i Artemizjon, z czwartego wieku przed Chr.; z Nemea, z szóstego i piątego wieku przed Chr.; z Halieis, z piątego wieku przed Chr.; z Aten, ołtarz Afrodyty Uranii z przełomu szóstego i piątego wieku przed Chr.)⁵⁸. Zestawienie uzyskanych wyników badań pozwoliło autorowi na sformułowanie trzech wniosków: (1) Niezależnie od regionu i okresu kapłanom ofiarowywano w znaczącej przewadze część z prawej strony zwierzęcia ofiarnego (czy to łopatkę, czy udziec). (2) W południowych regionach Bliskiego Wschodu (w Egipcie i regionach od niego zależnych) kapłanowi oddawano najczęściej łopatkę, w regionach północnych natomiast udziec (w szczególności w zachodniej Grecji i prawdopodobnie w północnym Lewancie). Na terenach hetyckich oraz w Mezopotamii nie stwierdzono jednoznacznych tendencji, ale przepisy, zgodnie z którymi dla kapłana przeznaczona była łopatka, są wyraźnie wcześniejsze niż te, które przyznawały mu udziec. (3) Linie graniczną między

wzorując się na Septuagincie, oddają oba terminy za pomocą słowa „łopatka” (mięso z przedniej nogi). Takie tłumaczenie występuje między innymi w piątym wydaniu Biblii Tysiąclecia w tekstach kultowych (wyjątek – por. Wj 29,22), w innych zaś tekstach – „noga” lub „golen”.

⁵⁸ Por. Geer, dz. cyt., s. 272-279 (źródła pisane i ikonografia), 278-282 (archeologia).

tradycją oddawania kapłanowi przednich kończyn zwierzęcia a tradycją, według której należne mu były kończyny tylne, stanowił Lewant w pierwszym tysiącleciu przed Chr.⁵⁹.

Na podstawie powyższych ustaleń można stwierdzić, że rozróżnienie części przeznaczonych dla kapłana na łopatkę i udziec nie jest przypadkowe, ale wynika z dwu graniczących ze sobą na terenie starożytnego Izraela tradycji kultowych. Wpływy południowe (gdzie kapłanowi należna była kończyna przednia: łopatkę), wydaje się, że nieco wcześniejsze, znalazły odzwierciedlenie w tekstach z tradycji nazywanej deuteronomiczną, a północne (gdzie kapłanowi przysługiwała kończyna tylna: udziec) w tradycji nazywanej kapłańską. Różnica ta może świadczyć albo o wyparciu jednej tradycji przez drugą, albo o współistnieniu obu w tym samym czasie, wspieranych przez różne kręgi kapłańskie. Potwierdzeniem tego typu koegzystencji praktyk kultowych mogą być wyniki badań prowadzonych w Tell Dan⁶⁰. Mniej jednoznacznie wskazują na nią prace prowadzone w Tell Rehav⁶¹ oraz w sanktuariach pustyni Negew⁶². We wszystkich tych miejscach (w odróżnieniu od innych wykopalisk z północy czy południa) na terenach przyświątynnych w warstwach datowanych na dziewiąty-ósmą wiek przed Chr. znajdowano szczątki kończyn zarówno przednich, jak i tylnych (choć w przeważającej liczbie – tych ostatnich). Tłumacze Septuaginty harmonizują teksty tradycji kapłańskiej zgodnie z obowiązującą w Egipcie wersją tradycji południowej.

OD SYNÓW IZRAELA

Zgodnie z werselem trzydziestym pierwszym siódmego rozdziału Księgi Kapłańskiej tłuszcz ofiary powinien zostać spalony na ołtarzu, a mostek przekazany „Aaronowi i jego synom” (Kpł 7,31), udziec z prawej strony zwierzęcia natomiast kapłanowi ofiarującemu tłuszcz i krew z ofiar za pomyślność (por. Kpł 7,32). Ofiara za pomyślność jest bowiem – w odróżnieniu od wszel-

⁵⁹ Por. tamże, s. 283.

⁶⁰ Por. t e n ż e, *Dinner at Dan: Biblical and Archaeological Evidence for Sacred Feasts at Iron Age II Tel Dan and Their Significance*, Brill, Boston, 2013, s. 66-68.

⁶¹ Por. N. M a r o m, *Animal Bones, w: It Is the Land of Honey: Discoveries from Tel Rehov, the Early Days of the Israelite Monarchy*, red. I. Ziffer, A. Mazar, N. Panitz-Cohen, Eretz Israel Museum, Tel Aviv 2016, s. 53e (z wyjaśnieniami autora dotyczącymi użytego w artykule ogólnego terminu „limbs”, udzielonymi Jonathanowi Geerowi); zob. H. L e r n a u, *Animal Remains*, w: Y. Aharoni i in., *Investigations at Lachish: The Sanctuary and the Residency (Lachish V)*, Tel Aviv University, Tel Aviv 1975, s. 86-103.

⁶² Zob. L. K o l s k a H o r w i t z, O. R a p h a e l, *Faunal Remains*, w: *Horvat Qitmit: An Edomite Shrine in the Biblical Negev*, red. I. Beit-Arieh, P. Beck, L. Freud, Institute of Archaeology of Tel Aviv University, Tel Aviv 1995, s. 287-302.

kich innych ofiar – darem „od synów Izraela”, który JHWH przekazuje „Aaronowi kapłanowi i jego synom jako należność na wieki” (Kpł 7,34; por. Kpł 7,30-36). Inne ofiary rozumiane były jako wyłączny dar JHWH dla kapłanów (por. Kpł 10,13-15). Przywilej taki potwierdza także regulacja odnosząca się do mężczyzny (mężczyzn) z rodu kapłańskiego, który ze względu na jakąś skazę (hebr. *mûm*) nie może składać ofiar, a mimo to wolno mu „jeść pokarm jego Boga, ten najświętszy i ten święty” (Kpł 21,17-22)⁶³. We fragmencie tym aż trzykrotnie użyte jest określenie „chleb/pokarm jego Boga” (hebr. *lehem ’ēlōhāyw*).

Podobnie jak w przypadku ofiary pokarmowej (por. Kpł 7,9n 9-10), prebenda z ofiary za pomyślność podzielona jest na część należną wszystkim kapłanom (por. Kpł 7,31) oraz część należną kapłanowi składającemu ofiarę (por. Kpł 7,33). Część przeznaczona dla kapłana określona jest w tym przypadku jako „*mānāh*”, czyli to, co się należy, część (por. Kpł 8,23; por. też: Wj 29,26; 1Sa 1,4-5; 2 Krn 31,19) lub dar (por. np. Ne 8,10.12; Est 2,9; 9,19.22). Werset trzydziesty czwarty siódmego rozdziału Księgi Kapłańskiej zawiera dziwną konstrukcję: w środek wyrażenia „dla Aarona i jego synów” wstawiono „[dla] kapłana”. Anomalia ta nie zmienia jednak wymowy całości, powtórzonej jeszcze raz w wersecie trzydziestym piątym. Rozpoczyna się on od zaimka „to” (hebr. *zō’î*), który może odnosić się do wszystkiego, co zostało powiedziane w rozdziałach szóstym i siódmym lub w poprzednich wersetach, poczynawszy od jedenastego⁶⁴. Niejasny jest także powód użycia w tym miejscu terminu „*mišhāh*” (w tej formie „hapax legomenon”, z inną wokalizacją – por. Lb 18,8). Trudno wyjaśnić, dlaczego na określenie części należnej kapłanom (kapłanowi) autor używa terminu niespotykanego nigdzie indziej, zamiast posłużyć się znacznie częstszymi i wykorzystanymi w poprzednich wersetach terminami „*mānāh*” (Kpł 7,33) lub „*ḥoq*” (Kpł 7,34). Trudność ta znika, jeśli przyjąć, że wersety od dwudziestego ósmego do trzydziestego szóstego stanowią późniejszy dodatek. Założenie takie wyjaśniłoby ich zbieżność z terminologią i stylem tak zwanego Kodeksu świętości (por. Kpł 17-26), między innymi także użycie terminu „*mišhāh*”. Otwarty pozostałby jednak problem, dlaczego późniejsze źródło próbuje przywrócić tradycje z okresu sanktuariów lokalnych (werset trzydziesty trzeci rozdziału siódmego przyznaje udzięk celebransowi, a wersety dwudziesty pierwszy rozdziału dziewiątego i piętnasty dziesiątego – wszystkim kapłanom). Jacob Milgrom uważa, że mimo wszystko wersety od dwudziestego ósmego do trzydziestego szóstego siódmego rozdziału Księ-

⁶³ Por. M. H a r a n, hasło „מתנות כהונה”, w: *Enzyklopedyah Miqra’it*, red. E.L. Sukenik, M.D. Cassuto, B. Mazara, Bialik Institute, Jerusalem 1962, s. 40.

⁶⁴ Jacob Milgrom opowiada się za tą drugą opcją, twierdząc, że w rozdziałach szóstym i siódmym Księgi Kapłańskiej omówiona jest między innymi także ofiara oczyszczenia, która nie należy do ofiar spalanych *’išše*^h (por. M i l g r o m, *Leviticus 1-16*, s. 433).

gi Kapłańskiej stanowią zachowany fragment tradycji starszej (podobnie jak wspomniane wyżej wersety rozdziałów dziewiątego i dziesiątego)⁶⁵, odmienionego zdania jest natomiast Israel Knohl⁶⁶.

Wersety podsumowujące rozdział siódmy Księgi Kapłańskiej (por. Kpł 7,35-38) wyraźnie nawiązują do fragmentu Księgi Wyjścia, w którym przywołany zostaje obrzęd konsekracji kapłanów oraz deklaracja, że mostek i prawy udziec ofiar stanowią wieczystą należność Aarona i jego synów, z podkreśleniem, że jest to należność od synów Izraela (por. Wj 29,27-28).

Na koniec warto zauważyć, że w bloku obejmującym pierwszych siedem rozdziałów Księgi Kapłańskiej, gdzie omawiane są zyski kapłanów, nie wspomina się o dziesięcinach. W całej księdze poświęcono im zaledwie jeden krótki i bardzo nieprecyzyjny passus (por. Kpł 27,30-33), mówiący o dziesięcinie z płodów ziemi i bydła. Znacznie bardziej rozbudowane wskazania dotyczące dziesięcin znajdujemy w Księdze Liczb (por. Lb 18,25-32), ale również tam – podobnie jak na przykład w drugiej Księdze Kronik (por. 2 Krn 31,6) – brak jest jednoznacznej regulacji kwestii części należnej kapłanom. Według Księgi Nehemiasza (por. Ne 10,37-39) kapłani, oprócz wszystkiego, co pierwotne, otrzymywali także dziesięcinę z dziesięciny należnej Lewitom (por. Lb 18,21-32). O bezpośrednim przekazywaniu kapłanom części lub nawet całości dziesięciny dowiadujemy się z Księgi Tobiasza (por. Tb 1,6-8) i z Księgi Judyty (por. Jdt 11,13)⁶⁷. W całym prawodawstwie biblijnym sprawa ta jednak nie została jednoznacznie i ostatecznie uregulowana. Niewykluczone, że nawet te regulacje, które zostały sformułowane, okazały się utopijnym postulatem, nigdy niezrealizowanym⁶⁸. Z jednej strony, nie wydaje się możliwe coroczne egzekwowanie – oprócz wszystkich innych darowizn – aż tak wysokiego podatku, z drugiej strony, równie mało prawdopodobne jest, że kapłanom, ich rodzinom i służbie oraz całej świątyni z jej personelem pomocniczym mogły zapewnić utrzymanie jedynie części ze składanych ofiar.

*

Po lekturze przywołanego w niniejszym artykule opisu czynności kapłańskich można odnieść wrażenie, że kapłani w praktyce zajmowali się masowym ubojem bydła, jego rozczłonkowywaniem, skrapianiem ołtarza krwią oraz paleniem określonych części zwierząt. Nie te funkcje jednak akcentują autorzy pierwszych siedmiu rozdziałów Księgi Kapłańskiej, lecz świętość samych

⁶⁵ Por. tamże, s. 434.

⁶⁶ Por. I. Knohl, *The Conception of God and Cult in the Priestly Torah and in the Holiness School*, Hebrew University, Jerusalem 1988, s. 45, 208n., 11.

⁶⁷ Tę informację podaje również Józef Flawiusz (por. Flavius, dz. cyt. 20.9.2 w. 206).

⁶⁸ Por. L.L. Grabbe, *Leviticus*, Academic Press, Sheffield 1993, s. 69-71.

kapłanów i wykonywanych przez nich czynności (choć w innym niż współczesne rozumieniu świętości)⁶⁹. W teologii tego fragmentu Biblii nawet pobierane przez kapłanów prebendy mają określoną symbolikę, w większości nie tylko są osobistym darem samego Boga – co podkreśla używane w odniesieniu do nich określenie „najświętsze” – ale stanowią o ważności i godności sprawowanej ofiary. W kontekście przytoczonych wyżej przepisów kapłani jawią się jako reprezentanci JHWH podczas jego uczty, w której uczestniczy ofiarodawca, a także jako znak przyjęcia połączonej z ofiarą modlitwy.

Najobszerniejszy zbiór przepisów dotyczących prebend kapłańskich nie jest „cennikiem usług”, ale ukazuje on sprawujących swój urząd kapłanów jako swego rodzaju starotestamentalny sakrament. Z formalnego punktu widzenia opłatę za swoją służbę – z wyjątkiem ofiar za pomyślność – kapłani otrzymują od samego JHWH, który dzieli się z nimi darami od swojego ludu, notabene składanymi jako wyraz wdzięczności za otrzymane łaski lub zadośćuczynienie za popełnione zło. Z drugiej strony, w całym kodeksie wyczuwa się niepewność i problemy nowego porządku kształtującego się w Izraelu. Przepisy zdają się uwzględniać zróżnicowaną sytuację materialną ofiarodawców, między innymi poprzez rezygnację w przypadku niektórych ofiar z kosztownego kadzidła. W ostatecznej redakcji pierwszych siedmiu rozdziałów Księgi Kapłańskiej dostrzec można panujące podczas tworzenia tego zbioru napięcie między różnymi wcześniejszymi tradycjami oraz próby neutralizacji silnych wpływów pogańskich.

Trudno jednoznacznie wskazać na cele, jakie przyświecały kompilatorom zbioru otwierającego Księgę Kapłańską. Najprawdopodobniej jednym z tych celów była harmonizacja różnych tradycji ofiarniczych, innym wskazanie na teologiczny sens wszystkich elementów sprawowanych rytuałów, także prebend kapłańskich. Z tymi ostatnimi wiąże się być może także próba przywrócenia autorytetu kultu świątynnego w Jerozolimie, a zarazem prestiżu i bogactwa posługujących tam kapłanów. W rekonstrukcji wspaniałości i bogactwa Świątyni, widziano być może szansę na powtórzenie religijnej odnowy Izraela, jakiej obraz zachował się we wspomnieniach o panowaniu króla Jozjasza. Wpływowa i bogata, skupiająca kult Izraela, jedna Świątynia, byłaby szansą na powstanie z zapaści ostatnich dziesięcioleci. Z kolei wysoki status społeczny i materialny kapłanów miał doprowadzić do wyłonienia spośród nich nowych elit. I jedna, i druga nadzieja okazały się płonne.

⁶⁹ Por. tamże, s. 65.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Adu-Gyamfi, Yaw. "The Forms and Meaning of Ancient Judahite Sacrificial System: A Discussion Based on Leviticus 1–7." *E-Journal of Religious and Theological Studies* 6, no. 8 (2020): 354–63.
- Anderson, Gary A. *Sacrifices and Offerings in Ancient Israel: Studies in Their Social and Political Importance*. Atlanta, Georgia: Scholars Press, 1987.
- Baker, David W. "Leviticus 1–7 and the Punic Tariffs: A Form Critical Comparison." *Zeitschrift Für Die Alttestamentliche Wissenschaft* 99, no. 2 (1987): 188–97.
- Blum, Erhard. "Issues and Problems in the Contemporary Debate Regarding the Priestly Writings." In *The Strata of the Priestly Writings*. Edited by Sarah Shectman and Joel S. Baden. Zürich: Theologischer Verlag, 2009.
- Briks, Piotr. "Cherem – jako klątwa śmierci." *Colloquia Theologica Ottoniana*, no. 2 (2005): 6–16.
- . "Reforms of King Josiah of Judah (640–609 BC): Defeat or Success?" In *Elites in the Ancient World*. Edited by Piotr Briks. Szczecin: Minerva, 2015.
- Dahm, Ulrike. *Opferkult und Priestertum in Alt-Israel: Ein kultur- und religionswissenschaftlicher Beitrag*. Berlin: de Gruyter, 2003.
- Davidson, William. "Talmud: Bava Kamma." https://www.sefaria.org/Bava_Kamma.110b.
- Dewrell, Heath D. *Child Sacrifice in Ancient Israel*. Winona Lake, Indiana: Eisenbrauns, 2017.
- Dziadosz, Dariusz. "Lewici i kapłani w Księdze Powtórzonego Prawa." *Verbum vitae* 17 (2010): 43–67.
- ed. *Od Melchizedeka do Jezusa-Arcykapłana: Biblia o kapłaństwie*. Lublin: Wydawnictwo KUL, 2010.
- Eberhart, Christian A. "Sacrifice? Holy Smokes! Reflections on Cult Terminology for Understanding Sacrifice in the Hebrew Bible." In *Ritual and Metaphor: Sacrifice in the Bible*. Edited by Christian A. Eberhart. Atlanta: Society of Biblical Literature, 2011.
- Filon. "De Specialibus Legibus." In *The Works of Philo: Complete and Unabridged; New Updated Edition*. Translated by Charles D. Yonge. Peabody: Hendrickson, 1996.
- Flavius, Josephus. *Antiquitates Judaicae*. Edited by Benedict Niese. Berlin: Weidmann, 1892. <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.01.0145>.
- Grabbe, Lester L. *Leviticus*. Sheffield: Academic Press, 1993.
- Greer, Jonathan S. *Dinner at Dan: Biblical and Archaeological Evidence for Sacred Feasts at Iron Age II Tel Dan and Their Significance*. Boston: Brill, 2013.
- . "The 'Priestly Portion' in the Hebrew Bible: Its Ancient Near Eastern Context and Its Implications for the Composition of P." *Journal of Biblical Literature* 138, no. 2 (2019): 263–84.
- de Guglielmo, Antoinne. "Sacrifice in the Ugaritic Texts." *Catholic Biblical Quarterly* 17, no. 2 (1955): 196–216.

- Haran, Menahem. *Temples and Temple-Service in Ancient Israel*. Oxford: Clarendon Press, 1978.
- Harlé, Paul, and Didier Pralon. *Le Lévitique: Traduction du texte grec de la Septante; Introduction et Notes*. Paris: Cerf, 1988.
- Hartley, John E. *Leviticus*. Dallas: Word Books, 1992.
- Hendel, Ronald. "Table and Altar: the Anthropology of Food in the Priestly Torah." In *To Break Every Yoke: Essays in Honor of Marvin L. Chaney*. Edited by Robert B. Coote and Norman K. Gottwald. Sheffield: Sheffield Phoenix, 2007.
- Himbaza, Innocent. "Textual Witnesses and Sacrificial Terminology in Leviticus 1–7." In *Sôfer Mahîr: Essays in Honour of Adrian Schenker Offered by the Editors of Biblia Hebraica Quinta*. Edited by Adrian Schenker, Yohanan Goldman, Arie van der Kooij, and Richard D. Weis. Leiden: Brill, 2006.
- Hoffmann, David. *Das Buch Leviticus*. Vol. 1. Berlin: M. Poppelauer, 1905. <https://archive.org/details/dasbuchleviticus01hoffuoft/page/n3/mode/2up>.
- Homerski, Józef. "Kapłaństwo w Starym Testamencie." *Roczniki Teologiczne* 41, no. 1 (1994): 15–30.
- Jelonek, Tomasz. *Biblijna teologia kapłaństwa*. Kraków: Wydawnictwo WAM, 2006.
- Joosten, Jan. "Divergent Cultic Practices in the Septuagint: The 'Shoulder' (Βραχίων) of the Priest." *Journal of Septuagint and Cognate Studies* 48 (2015): 27–38.
- Knohl, Israel. *The Conception of God and Cult in the Priestly Torah and in the Holiness School*. Jerusalem: Hebrew University, 1988.
- Koch, Heidemarie. "Götter und ihre Verehrung im achämenidischen Persien." *Zeitschrift für Assyriologie und Vorderasiatische Archäologie* 77, no. 2 (1987): 239–78.
- Kolska Horwitz, Liora, and Ora Raphael. "Faunal Remains." In *Horvat Qitmit: An Edomite Shrine in the Biblical Negev*. Edited by Itzhaq Beit-Arieh, Pirhiya Beck, and Liora Freud. Tel Aviv: Institute of Archaeology of Tel Aviv University, 1995.
- Langkammer, Hugolin. *Biblia o kapłaństwie i kapłanach*. Tarnów: Wydawnictwo Biblos, 2009.
- Lemański, Janusz. "Ofiary biesiadne jako przykład rozwoju rytuału ofiarniczego w Starym Testamencie." *Verbum Vitae* 8 (2005): 15–29. https://bazhum.muzhp.pl/media/files/Verbum_Vitae/Verbum_Vitae-r2005-t8/Verbum_Vitae-r2005-t8-s15-29/Verbum_Vitae-r2005-t8-s15-29.pdf.
- Lempa, Henryk. "Teologia kapłaństwa w Piśmie Świętym: Od kapłaństwa lewickiego do jedynego kapłaństwa Jezusa Chrystusa." In *Osoba, Kościół, społeczeństwo: Księga pamiątkowa ku czci księdza profesora Józefa Majki*. Edited by Ignacy Dec. Wrocław: Signum, 1992.
- Lernau, Hanan. "Animal Remains." In *Investigations at Lachish: The Sanctuary and the Residency (Lachish V)*. Edited by Yohanan Aharoni. Tel Aviv: Tel Aviv University, 1975.

- Leuchter, Mark. "The Politics of Ritual Rhetoric: A Proposed Sociopolitical Context for the Redaction of Leviticus 1–16." *Vetus Testamentum* 60, no. 3 (2010): 345–65.
- Levine, Baruch A. *Leviticus = Va-Yikra: The Traditional Hebrew Text with the New JPS Translation*. Philadelphia: Jewish Publication Society, 1989.
- Marom, Nimrod. "Animal Bones." In *It Is the Land of Honey: Discoveries from Tel Rehov, the Early Days of the Israelite Monarchy*. Edited by Irit Ziffer, Amihai Mazar, and Nava Panitz-Cohen. Tel Aviv: Eretz Israel Museum, 2016.
- Marx, Alfred. "The Theology of the Sacrifice According to Leviticus 1-7." In *The Book of Leviticus: Composition and Reception*. Edited by Rolf Rendtorff and Robert A. Kugler. Atlanta: Society of Biblical Literature, 2006.
- Milgrom, Jacob. *Leviticus 1–16: A New Translation with Introduction and Commentary*. New Haven and London: Yale University Press, 2008.
- . *Studies in Cultic Theology and Terminology*. Leiden: Brill, 1983.
- Nihan, Christophe. *From Priestly Torah to Pentateuch: A Study in the Composition of the Book of Leviticus*. Tübingen: Mohr Siebeck, 2007.
- Noort, Edward. "Child Sacrifice in Ancient Israel: The Status Quaestionis." In *The Strange World of Human Sacrifice*. Edited by Jan Nicolaas Bremmer. Leuven: Peeters, 2007.
- Pritchard, James B., ed. *Ancient Near Eastern Texts: Relating to the Old Testament*. Princeton: University Press, 1969.
- Quaegebeur, Jan, ed. *Ritual and Sacrifice in the Ancient Near East: Proceedings of the International Conference Organized by the Katholieke Universiteit Leuven from the 17th to the 20th of April 1991*. Leuven: Uitgeverij Peeters en Departement Oriëntalistiek, 1993.
- Rooker, Mark F. *Leviticus*. Nashville, Tennessee: Broadman & Holman, 2000.
- Rubinkiewicz, Ryszard. "Lewici." In *Życie religijne w Biblii*. Edited by Gabriel Witaszek. Lublin: Wydawnictwo KUL, 1999.
- Singer, Isidore, ed. *Jewish Encyclopedia*. Vol. 5. S.v. "Priest: Functions of the Priest" (by Moses Bottenwieser) <https://www.jewishencyclopedia.com/articles/12358-priest#anchor3>.
- Sukenik, Elazar L., Moshe D. Cassuto, and Binyamin Mazara, eds. *Enziqlopedyah Miqra'it*. "מתנות כהונה" (by Menachem Haran). Jerusalem: Bialik Institute, 1962.
- Szlaga, Jan. "Kapłaństwo w Biblii Starego i Nowego Testamentu." *Miesięcznik Diecezji Pelplińskiej*, no. 10 (1998): 570–77.
- Le Temple et Le Culte: Compte rendu de la vingtième Rencontre Assyriologique Internationale organisée à Leiden du 3 au 7 juillet 1972 sous les auspices du Nederlands Instituut voor het Nabije Oosten*. Istanbul: Nederlands Historisch-Archeologisch Instituut te Istanbul, 1975.
- Tronina, Antoni, ed. *Księga Kapłańska*. Translated by Antoni Tronina. Tarnów: Biblos, 2009.
- Watts, James W. *Ritual and Rhetoric in Leviticus: From Sacrifice to Scripture*. Cambridge: Cambridge University Press, 2007.

- Weinfeld, Moshe. "The Worship of Molech and of the Queen of the Heaven and Its Background." *Ugarit-Forschungen* 4 (1972): 133–54.
- Wenham, Gordon J. *The Book of Leviticus*. Grand Rapids, Michigan: Eerdmans, 1979.
- Wilk, Janusz. "'Przeprowadzanie przez ogień' – ofiara z dzieci w czasach Starego Testamentu." *Śląskie Studia Historyczno-Teologiczne* 44, no. 1 (2011): 5–15.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Piotr BRIKS – Przy świętym stole. Część ofiar należna kapłanom według pierwszych siedmiu rozdziałów Księgi Kapłańskiej

DOI 10.12887/35-2022-1-137-05

Od czasu, kiedy za składanie ofiar odpowiedzialni byli specjalnie do tego celu wyznaczeni kapłani, część z ofiar przeznaczona była także na ich utrzymanie oraz na funkcjonowanie świątyń czy świątyni (w tym także na potrzeby pozostałego personelu świątynnego, w szczególności Lewitów). Według Talmudu kapłani otrzymywali w sumie aż dwadzieścia cztery rodzaje udziałów w ofiarach składanych przez Izraelitów. W Biblii brak jednak pełnego, wewnętrznego spójnego i wyczerpującego kodeksu ofiarniczego, brak także katalogu przynależnych kapłanom prebend oraz zbioru reguł określających, w jaki sposób kapłan mógł spożytkować należne mu zyski z ofiar. Przepisy dotyczące tych kwestii są rozproszone w różnych fragmentach kodeksów dotyczących rytuałów ofiarniczych i odzwierciedlają różne etapy kształtowania się tradycji i prawa. Jednym z przykładów tego typu regulacji jest fragment Księgi Kapłańskiej (por. Kpł 1-7), ukazujący pierwsze próby regulacji funkcjonowania Świątyni Jerozolimskiej po powrocie kapłanów i elit judejskich z deportacji babilońskiej, mieszanie się wpływów obcych kultur, nawiązywanie do tradycji przedwygnaniowych oraz próby naprawy zastanego stanu rzeczy. Artykuł, koncentrując się na przepisach dotyczących prebend kapłańskich, kreśli równocześnie szersze ich tło oraz próbuje odkryć motywacje kierujące prawodawcami.

Słowa kluczowe: część kapłańska, prebendy kapłańskie, ofiara, świątynia, Księga Kapłańska

Kontakt: Instytut: Historyczny, Wydział: Humanistyczny, Uniwersytet Szczeciński, ul. Krakowska 71-79, 71-017 Szczecin

E-mail: piotr.briks@usz.edu.pl

<https://orcid.org/0000-0001-7929-2840>

Piotr BRIKS, At the Scared Table: The “Priestly Portion,” as seen in the Book of Leviticus 1-7

DOI 10.12887/35-2022-1-137-05

Since sacrificial offerings became a responsibility of specifically appointed priests, portions of the offerings were set aside to support the priests and the functioning of temples, or of the Temple (also providing for the needs of the other temple personnel, especially the Levites). According to the Talmud, priests were allocated no less than twenty four kinds of shares in the offerings made by the Israelites. The Bible, however, does not lay down a complete, consistent, and detailed sacrificial code, nor does it include a catalogue of sacerdotal prebends or of rules governing the use priests were allowed to make of the benefits. Regulations concerning those issues are scattered across different codes of sacrificial rituals and reflect different stages in the formation of the tradition and the law. An example of such regulations is included in an excerpt from the Book of Leviticus (see Lev 1-7) which describes the first attempts to control the functioning of the Jerusalem Temple after the return of the priests and the Judean elites from the Babylonian deportation and addresses the impact of various and interwoven cultural influences on the Israelites, the references to the pre-exile traditions, and the attempts to improve the existing state of affairs. The article, while focusing on the regulations on sacerdotal prebends, presents them in a wider context and looks into the motives that inspired the lawgivers.

Keywords: priestly portions, sacerdotal prebends, offerings, temple, the Book of Leviticus

Contact: Instytut Historyczny, Wydział Humanistyczny, Uniwersytet Szczeciński, ul. Krakowska 71-79, 71-017 Szczecin, Poland

E-mail: piotr.briks@usz.edu.pl

<https://orcid.org/0000-0001-7929-2840>

Jarosław DUMANOWSKI

O CZYM OPOWIADA HISTORIA KUCHNI?

Paul Tremo, kucharz wieku filozofów

Paul Tremo żył i działał w epoce filozofów, jego pasje, teksty i działania były ściśle związane z oświeceniowymi ideami utylitaryzmu oraz z oświeceniową fascynacją nauką, zwłaszcza biologią i chemią. W całej Europie pałacowi kucharze i autorzy książek kucharskich uzasadniali swoją szczególną rolę kulinarnych autorytetów jako uczestników uczonego dyskursu toczącego przez przedstawicieli wykształconej elity. Rolę kuchmistrza pojmował jako misję eksperta, który dzięki eksperymentom, doświadczeniom i poszukiwaniom posiadał wiedzę, jaką można wykorzystać dla dobra ogółu.

Postać Paula Tremo (1734-1810), kuchmistrza Stanisława Augusta Poniatowskiego, będzie dla nas okazją do odpowiedzi na tytułowe pytanie: O czym opowiada historia kuchni? Jedzenie stało się w ostatnich latach ważnym przedmiotem refleksji humanistycznej. Z jednej strony mamy do czynienia ze wzrastającą specjalizacją w tej dziedzinie namysłu oraz z dążeniami do jej instytucjonalizacji, z drugiej zaś specyficzne miejsce, jakie problematyka jedzenia zajmuje w mediach i w kulturze popularnej, skłania wielu badaczy i komentatorów do formułowania ad hoc swoich obserwacji o znaczeniu tej aktywności. Odkrywamy więc bezustannie, że jedzenie jest czymś ważnym, że jest ono częścią kultury, że zasługuje na to, by stać się obiektem akademickiej refleksji. W tradycji anglosaskiej istnieje już tradycja food studies, w ujęciu europejskim zaś, zwłaszcza w przypadku krajów romańskich, kładzie się nacisk na istnienie tak zwanych kultur jedzenia, podkreślając w nich szczególną rolę historii, tradycji i dziedzictwa¹. Oba ujęcia od lat się przenikają, a ich istotę stanowią daleko posunięta interdyscyplinarność i eklektyzm metod, celów oraz języka opisu.

Mój szkic o Paulu Tremo dotyczy historii kuchni: przetwarzania produktów (elementów natury) na jedzenie (sferę kultury). Historia kuchni obejmuje określoną wiedzę na temat zasad i idei dotyczących jedzenia oraz związanych z nim, utrwalonych i rozpowszechnianych modeli postępowania. Kulinarne wybory, estetyka smaku, sposób definiowania i osławiania natury, stosowanie

¹ Zob. np. *Routledge International Handbook of Food Studies*, red. K. Albala, Routledge, London – New York 2013; *The Handbook of Food Research*, red. A. Murcott, W. Belasco, P. Jackson, Bloomsbury, London 2013; *The Oxford Handbook of Food History*, red. J.M. Pilcher, Oxford University Press, Oxford, 2012.

się do religijnych i dietetycznych zaleceń oraz różne wartości i komunikaty wyrażane przez jedzenie zrozumiałe są tylko przez odwołanie się do kulturowego kontekstu, wartości i języka epoki².

Spróbujemy zatem o tym wszystkim opowiedzieć na przykładzie kuchni Paula Tremo, szefa kuchni Stanisława Augusta Poniatowskiego. Królewski kuchmistrz decydował o zakupach, wyborze produktów i dostawców, ustalał menu i organizował pracę podległego mu personelu. Tremo przygotowywał słynne obiady czwartkowe³, a jako osobisty kucharz króla miał uprzywilejowany dostęp do monarchy. Pełnił szereg nieoficjalnych, ale ważnych funkcji o charakterze reprezentacyjnym i quasi-dyplomatycznym. Jako kuchmistrz króla był wzorcem i punktem odniesienia dla innych kucharzy oraz ich pracodawców, a jego kulinarne kreacje były pilnie obserwowane tak przez uczestników dworskich uczt, jak i przez szerszą publikę czytającą i kopiującą jego rękopiśmienny zbiór receptur.

Tremo był przede wszystkim kucharzem i zajmował się gotowaniem. Kucharz (królewski czy szlachecki, zawodowy czy gotujący dla rodziny, mężczyzna czy kobieta) przede wszystkim dostarcza jedzenia, żywi swoich pracodawców, rodzinę lub klientów. W epoce powszechnego głodu, niedożywienia i wysokiej ceny produktów żywnościowych ta oczywista funkcja miała szczególne, trudno już dla nas uchwytnie znaczenie. Jedzenie stanowiło wówczas o wiele bardziej intensywną niż dziś formę ekspresji różnych wartości i komunikatów tworzonych w sferze kulinarnej. Michael Symons, autor historii kucharzy i gotowania, podkreślał, że kucharz przede wszystkim dostarcza przyjemności⁴. Może to być, jak manifestacyjnie ogłoszono w tytule pierwszej drukowanej książki kucharskiej z roku 1470, „uczciwa przyjemność”⁵, doznanie estetyczne i zmysłowe, ale może też ona jawić się jako coś grzesznego, cielesnego i niskiego, demoralizującego, zwłaszcza w swej luksusowej, hedonistycznej odmianie.

Kucharz komunikuje wreszcie status, co w przypadku szczytu hierarchii społecznej wymaga szczególnie złożonych zabiegów i doskonałej orientacji nie tylko w kulinarnych modach i żywieniowych ideach, ale także w estetyce i stylistyce epoki, we wrażliwości, wiedzy i pasjach wyrafinowanych konsumentów.

² Zob. J. Dumanowski, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 62(2014) nr 4, s. 527-540.

³ Por. R. Kalleta, *Obiady czwartkowe na dworze króla Stanisława Augusta (próba monografii)*, „Studia Warszawskie” 16(1973) nr 2, s. 21.

⁴ Por. M. Symons, *A History of Cooks and Cooking*, University of Illinois Press, Urbana-Chicago 2004, s. 96-98.

⁵ Zob. B. Platina, *On Right Pleasure and Good Health: A Critical Edition and Translation of De Honesta Voluptate et Valetudine*, tłum. M.E. Milham, red. M.E. Milham, Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies, Tempe 1997.

W przypadku Paula Tremo mamy do czynienia z kuchmistrem-twórcą, człowiekiem swojej epoki, który żył i gotował w „wieku filozofów”. Zanim przyjrzymy się jego pracy i spróbujemy rozszyfrować zasady, na których opierała się jego kuchnia, oraz komunikaty, które tworzyła, przedstawimy związany z epoką oświecenia kontekst jego działalności, przybliżymy jego postać i wreszcie poddamy analizie jego receptury.

KONTEKST

W osiemnastym stuleciu elitarna kuchnia kształtowana była głównie przez wzorce francuskie. Od połowy wieku siedemnastego francuski model kulinarny i postrzeganie kuchni jako sztuki odgrywały coraz większą rolę wśród elit całej Europy⁶. W Paryżu, a następnie w Wersalu doszło do całkowitego przewartościowania pojęć i zasad smaku oraz roli kuchni⁷. Francuscy kucharze i autorzy książek kucharskich przeciwstawili się wielowiekowej, wręcz odwiecznej tradycji jak największego przetwarzania smaku, struktury i wyglądu potrawy. Najbardziej charakterystyczną cechą dawnego, zakorzenionego jeszcze w średniowieczu kanonu kulinarnego było obfite używanie egzotycznych, orientalnych przypraw, symbolu bogactwa kojarzonego z biblijnym rajem, wyrafinowaniem oraz społeczną i kulturową wyższością. Przypisywano im właściwości lecznicze i przede wszystkim, zgodnie z założeniami starożytnej dietyki humoralnej, efekt wzmacniania ludzkiej natury, zwłaszcza w przypadku osób starszych i chorych. „Gorące” korzenie, zgodnie z teorią Hipokratesa i Galena, miały w szczególności łagodzić szkodliwe działanie „zimnych” humorów, którym przypisywano osłabianie ludzkiej „kompleksji”⁸.

Orientalne przyprawy należały do najdroższych składników średniowiecznej i nowożytnej diety i były podstawowym elementem konstruującym smak i estetykę jedzenia. Przywoływana niekiedy ahistoryczna racjonalizacja, wskazująca na konieczność używania przypraw w celu konserwacji żywności lub ukrycia posmaku psującego się jedzenia, całkowicie pomija dawny kontekst

⁶ Zob. *Le modèle culinaire français (XVIIe-XXIe siècle)*, red. B. Laurieux, K. Stengel, Presses Universitaires François Rabelais, Tours 2021.

⁷ Zob. S. P i n k a r d, *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine, 1650-1800*, Cambridge University Press, New York 2009; F. Q u e l l i e r, *The Taste of the Bourbon's Reign and the Fabrication of the Renowned French Cuisine (Seventeenth-Eighteenth Centuries)*, w: *The Power of Taste: Europe at the Royal Table*, red. J. Dumanowski, F. Parasecoli, A.K. Kuropatnicki, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2020.

⁸ Dietetyka humoralna doczekała się już szeregu pogłębionych analiz i wszechstronnych opracowań (zob. np. K. A l b a l a, *Eating Right in the Renaissance*, University of California Press, Berkeley – Los Angeles 2002; N. A r i k h a, *Passions of Tempers: A History of the Humours*, Harper Collins, New York 2007).

kulturowy. Wątpliwa logika takiego tłumaczenia łączy się z przekonaniem o konieczności poprawiania smaku mięsa czy ryb, a więc produktów lokalnych, świeżych i relatywnie tanich, przez używanie o wiele droższych i trudno dostępnych produktów egzotycznych. Jest ahistoryczna i pozbawiona kontekstu, gdyż z góry przyjmuje, że ludzie żyjący setki lat temu musieli kierować się motywami, jakimi kierują się ludzie współcześni.

Smak i wyróżnienie łączyły się tu z implikacjami surowego chrześcijańskiego postu, który będąc zastosowaniem wskazań starożytnej dietetyki humoralnej, zalecał spożywanie w określonych dniach i porach roku pokarmów o „chłodnej” naturze: ryb, owoców morza i produktów roślinnych. Oparty na starożytnej dietetyce i śródziemnomorskim modelu żywieniowym, zakaz spożywania nie tylko mięsa, ale i produktów odzwierzęcych (tłuszczów i nabiału) powodował duże trudności w adaptacji tego rodzaju zaleceń na północy i wschodzie Europy⁹. W kuchni elitarnej sięgano po trudno na północy dostępne produkty południowe (rodzynki, migdały, kasztany, orzeszki piniowe, cukier, oliwę czy wino), co sprawiało, że kuchnia postna należała do najbardziej rozwiniętych i wyrafinowanych działów gastronomii¹⁰. Ograniczenia postne sprawiały, że w sztuce kulinarnej bardzo ceniono różne efekty iluzji, przyrządzając z produktów postnych potrawy naśladujące wyglądem i smakiem mięso oraz nabiał. Jednocześnie już w średniowieczu trudności z adaptacją śródziemnomorskich wzorców żywieniowych na północy kontynentu skłaniały do stawiania pytań o uniwersalność praktyk postnych i samej nauki Kościoła, programowo odnoszącej się do partykularnej, regionalnej kultury żywieniowej.

Kulinarna estetyka średniowiecza, renesansu i baroku opierała się na zasadzie maksymalnego przetworzenia produktu i jego smaku, co uznawano za istotę sztuki kulinarnej. Egzotyczne, ostre przyprawy były tylko jednym z elementów takiej konstrukcji. W ujęciu tym dobry smak to smak złożony, połączenie wielu różnych smaków w jednej potrawie. W średniowiecznej i nowożytnej kuchni orientalne korzenie chętnie łączono ze smakiem kwaśnym (octu, cytryny i innych owoców cytrusowych, zwłaszcza tak zwanych limonii, czyli kiszonych cytryn lub cedratów oraz „agrestu”, soku z niedojrzałych winogron – franc. verjus; ang. verjuice, verjus) oraz słodkim (cukru trzcinowego traktowanego jako przyprawa, rodzynek, soków i słodkich przetworów z owoców). Kompleksowość doznań i ukrycie pierwotnego smaku produktu wpro-

⁹ Zob. J. Dumanowski, *Old Polish Fasting: Discourse and Dietary Practices in the 16th-18th Century*, w: *Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa, auf der Suche nach Identität*, red. B. Dybaś, J. Bojarski, V&R unipress, Göttingen 2021, s. 93-116.

¹⁰ Zob. tenże, *Wine, Olive Oil and Fasting: The Mediterranean in Old Polish Cuisine*, w: *Does Poland Lie on the Mediterranean?*, red. R. Kusek, J. Sanetra-Szeliga, Międzynarodowe Centrum Kultury, Kraków 2012, s. 387-418.

wadzało zmysły w stan zagubienia – uważano, że biesiadnik powinien być nieustannie zaskakiwany smakiem i wyglądem potraw. Smak ów, wyrazisty i natychmiast wyczuwalny przez konsumenta, miał sprawiać, że jego zmysły podlegały agresywnemu atakowi kontrastowych, silnych doznań. Uważano, że jedzenie powinno być „sztuczne”, czyli stanowić formę sztuki pojmowanej jako ujarzmianie i podporządkowywanie sobie natury.

Ten wielowiekowy kanon elitarnej kuchni europejskiej, konstrukcji zarazem estetycznej i dietetycznej, religijnej i społecznej, został w siedemnastym wieku zakwestionowany we Francji, a zmiana ta zaczęła stopniowo obejmować dwory i elity innych krajów. Jej kompleksowość polegała na odrzuceniu ostrych przypraw egzotycznych i używaniu łagodnych, swojskich ziół ogrodowych, na kulcie jednolitego i łagodnego smaku „naturalnego” oraz wyodrębnieniu smaku słodkiego jako podstawy osobnego działu sztuki kulinarnej. Autorzy francuskich książek kucharskich na wszystkie sposoby odmieniali słowo „delikatność”, naturę postrzegali jako oswojoną sferę ogrodów i pól i dopuszczali spożywanie nabiału (zwłaszcza masła) podczas postu, przyczyniając się w ten sposób do zakwestionowania uniwersalności i niezmienności żywieniowych regulacji religijnych. Szczególnie chętnie operująca kontrastami i iluzją kuchnia postna przestała być najbardziej rozwiniętym i skomplikowanym działem sztuki kulinarnej, a techniki przygotowywania potraw postnych utraciły wpływ na cały system. Umożliwiło to rozwój technik redukcji wywarów i sosów, wydatniania i kondensacji smaku, wypracowania rozwiniętych, uporządkowanych metod postępowania, traktowanych przez kucharzy jako „nauka” o bulionach, bazach i sosach, stanowiących odtąd podstawę sztuki kulinarnej¹¹.

Ostry, agresywny smak, a nawet radykalna przemiana własności podstawowego produktu jako taka stały się oznaką braku gustu. Dawnego możnego wojownika ceniącego intensywne doznania zastąpił dworzanin, zorientowany w trendach mody i etykiety, kierujący się wyrobionym gustem oraz delikatnym, wrażliwym smakiem. Kontrasty ustąpiły pola niuansom¹², a pozorna, starannie konstruowana prostota zajęła miejsce pełnych fantazji i rozmachu conceptów, iluzji, zaskoczenia i przewrotnej gry ze zmysłami biesiadnika. Historycy jedzenia dopatrywali się w tej zmianie przejawu estetyki klasycyzmu, kartezjańskiego ducha organizacji i porządkowania, traktowania sztuki kulinarnej jako rozbudowanego, uporządkowanego systemu.

¹¹ Zob. t e n ż e, *La cuisine française en Pologne aux XVIIe-XVIIIe siècles. L'imaginaire et les pratiques culturelles*, w: *Le rayonnement français en Europe centrale du XVIIe siècle à nos jours*, red. M. Figeac, O. Chaline, J. Dumanowski, Maison des Sciences de l'Homme de l'Aquitaine, Bordeaux 2009, s. 169-179.

¹² Tę eliasowską ramę interpretacyjną rozwija w swych pracach Stephen Mennell (por. np. S. M e n n e l l, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, University of Illinois Press, Chicago–Urbana 1996, s. 317-331).

Rozprzestrzenienie się nouvelle cuisine w Europie oznaczało przyjmowanie francuskiego wzorca życia dworskiego, propagowanie chwały i wielkości monarchii Burbonów oraz wzrastający popyt na francuskie produkty żywnościowe. Uznanie francuskich mistrzów kuchni za arbitrów dobrego smaku, popularność francuskich książek kucharskich i związana z tym pozycja francuszczyzny jako języka kuchni pociągały za sobą akceptację hegemonii Wersalu i Paryża w wielu różnych dziedzinach.

Zakwestionowanie utrwalonego od wieków kanonu budziło w Europie różnorodne reakcje, od nieskrywanego zauroczenia, po otwartą niechęć i odrzucenie¹³. Stopniowo jednak najpierw elity, a potem szersze kręgi społeczne akceptowały nową estetykę smaku, nowe techniki kulinarne i nowy stosunek do postu. Radykalizm tej zmiany, daleko wykraczającej poza wąsko rozumiane kwestie kulinarne i zmieniającej utrwalony sposób społecznego wyróżnienia, budził też jednak niepokój i poczucie zagrożenia. Doskonałym przykładem jest tu kuchnia Stanisława Czernieckiego, autora wydanego w Krakowie w roku 1682 dzieła *Compendium ferculorum albo zebrania potraw*¹⁴. Czerniecki opisywał potrawy oparte na smakowych kontrastach i obfitym użyciu orientalnych przypraw, przygotowywane z myślą o surowym poście. Powoływał się przy tym na przykład „kuchni cesarskich” (kuchni krajów habsburskich), w których opór przed konkurencyjnym, francuskim modelem życia dworskiego był szczególnie silny. Ów kuchmistrz wojewody krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego, jednego z przywódców stronnictwa francuskiego i zwolennika francuskiej mody i kultury, zamieścił też jednak w swoim dziele podrozdział o francuskich „potaziach” (zupach), używał francuskiej terminologii kulinarnej i stosował cenione w nowym modelu techniki duszenia, redukcji i kondensacji smaku.

Nowa kulinarna moda wpisywała się w starcie między stylem życia i wzorcami płynącymi z polsko-francuskiego dworu królewskiego w Warszawie a przywiązaniem do tradycji, zakorzenionym sposobem komunikowania statusu i poczuciem swojskości. Tradycja sarmacka była w dużej mierze oswojoną egzotyką i opierała się na orientalnych przyprawach oraz śródziemnomorskich produktach żywieniowych, a także na kosztownym, ale utrwalonym sposobie demonstrowania pozycji przez wykorzystywanie produktów drogich i rzadkich, których pojawienie się dostrzegał każdy, nawet nieprzygotowany konsument. Kwestia ta miała przede wszystkim wymiar tożsamościowy, związany

¹³ Na przykładzie niemieckiej literatury kulinarnej przedstawiła to ostatnio Marta Sikorska (zob. M. S i k o r s k a, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2019).

¹⁴ Zob. S. C z e r n i e c k i, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2021.

z sięganiem po francuskie wzorce stylu życia jako demonstracją politycznych sympatii i społecznej wyższości.

Czerniecki bronił średniowiecznej jeszcze koncepcji postu, która mimo widocznych symptomów liberalizacji w wieku szesnastym w następnym stuleciu stała się znakiem rozpoznawczym polskiego stylu kulinarnego. Tomasz Młodzianowski, kaznodzieja książąt Lubomirskich, dla których pracował Czerniecki, propagował w tym czasie koncepcję postu polskiego (*Ieiunium Polonicum*), o wiele bardziej surowego, niż nakazywały reguły obowiązujące w innych krajach katolickich, i odwołujące się do historii oraz narodowej tożsamości¹⁵.

To kulturowe starcie było w Polsce szczególnie wyraziste ze względu na powstanie w Warszawie dworu francuskiego w czasie, gdy nowy model kulinarny rozpoczynał swoją ekspansję w Europie. Wierność obyczajom przodków stała się ważnym orężem politycznej propagandy, a Stanisław Czerniecki, kuchmistrz jednego z przywódców stronnictwa francuskiego, znalazł się w samym centrum tego ideowego i politycznego sporu. Jego dzieło miało szczególne znaczenie jako pierwsza oryginalna polska książka kucharska i zyskało wielką popularność (wydane w roku 1540 Krakowie *Kuchmistrzostwo*¹⁶ było przekładem z języka czeskiego i opisywało średniowieczny jeszcze styl kuchni). Już w roku 1682, opublikowano dwie, różniące się wieloma drobnymi szczegółami, wersje tekstu Czernieckiego¹⁷. Książkę wznawiano pod różnymi tytułami aż do roku 1821, przy czym kolejne wydania kierowane były do coraz szerszej publiki. Z wyjątkiem edycji z roku 1784, w której do tekstu dodano kilkadziesiąt nowych receptur, tekst dzieła pozostawał niezmienny, choć z czasem stopniowo usuwano z niego wzmianki o Lubomirskich, wstępne uwagi Czernieckiego o misji kuchmistrza oraz informacje o samym autorze¹⁸.

Postawa Czernieckiego, polegająca na werbalnym odrzuceniu francuskich wzorców oraz ich jednoczesnym naśladowaniu, wydaje się dość charakterystyczna. Mimo popularności francuskiej literatury kulinarnej tradycyjny model kulinarny, oparty na kontraście, egzotyzmie, dietetyce humoralnej i surowym poście, utrzymywał się w Polsce jeszcze u schyłku osiemnastego wieku. Po-

¹⁵ Por. T. M ł o d z i a n o w s k i, *Kazania i homilie na niedziele doroczne*, Collegium Poznańskie Societatis Jesu, Poznań 1681, t. 3, s. 280n.

¹⁶ Z tekstu tego zachowało się tylko kilka zniszczonych kartek, udało się jednak niedawno odnaleźć i opublikować jego kopię pochodzącą z osiemnastego wieku (zob. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2021, s. 136-193).

¹⁷ Por. C z e r n i e c k i, dz. cyt., s. 50-52.

¹⁸ Por. J. D u m a n o w s k i, *Nowy addytament do starej książki. Stół obojętny z 1784 roku*, w: *Scientia magnam laetitiam parat. Studia z historii kultury, społeczeństwa i polityki ofiarowane Profesorowi Kazimierzowi Maliszewskiemu*, red. A. Kucharski, A. Laddach, W. Piasek, Wydawnictwo UMK, Toruń 2020, s. 279-299; C z e r n i e c k i, dz. cyt., s. 55-59.

uczające są tu przykłady dworu Sieniawskich z początku osiemnastego stulecia czy dworu Ludwiki Honoraty Lubomirskiej, właścicielki książki kucharskiej spisanej dla jej matki w roku 1757. Na dworach tych zatrudniano kucharzy francuskich i zakupywano duże ilości egzotycznych przypraw¹⁹.

W czasach Stanisława Augusta Poniatowskiego dyskusja nad kwestiami tożsamości związanej z tradycją i stylem życia rozgorzała na nowo w atmosferze ostrego konfliktu władcy z opozycją odwołującą się do haseł swojskości i obrony tradycji. Liderzy opozycji magnackiej potrafili mobilizować szerokie grupy szlachty przez spektakularne akcje powrotu do narodowego stroju i ojczystych zwyczajów. Politycznej manipulacji i komunikacji wizualnej towarzyszył dyskurs o luksusie i zepsuciu, imporcie towarów luksusowych i bezmyślnym naśladownictwie obcych mód. Stanisław August początkowo próbował uciec od tego niewygodnego dla niego sporu. Liczne żądania sejmików, by na koronacji pojawił się w stroju narodowym, próbował rozwiązać, występując na uroczystości w specjalnie zaprojektowanym stroju „hiszpańskim”, chcąc w ten sposób uniknąć wpisywania się w starcie fraka z kontuszem.

Zwolennicy mody narodowej doprowadzili w roku 1776 do uchwalenia prawa o mundurach wojewódzkich, kładąc w nim nacisk na zakaz wykorzystywania importowanych tkanin oraz na odpowiednią kolorystykę dla każdego z województw. Radykalne hasła obrony narodowego stroju przyniosły jednak zaskakujący efekt. W samej ustawie pominięto kwestię narodowej stylistyki i za strój „narodowy” uznano na przykład fraki w kolorach województw. Ubiór podlegał przy tym daleko idącemu uproszczeniu i widać wyraźną konwergencję obu stylów²⁰.

Przykładu tego użyliśmy jako wprowadzenia do atmosfery, w której działał Paul Tremo. Kwestie tożsamości i wierności tradycji, z powodzeniem eksploatowane jako polityczny oręż, znalazły swoje odbicie także w kuchni. Modernizacja kraju i pospieszna recepcja wielu zachodnich wzorców często budziły opór i bywały wręcz ośmieszane jako powierzchowne i niedostosowane do lokalnych warunków. Charakterystycznym przykładem tych tendencji była publikacja *Kucharza doskonałego*²¹, książki kucharskiej Wojciecha Wincentego Wielądka z roku 1783. Dzieło to było tłumaczeniem wielkiego francuskiego

¹⁹ Zob. J. Dumanowski, *Drozd, pawie i szczupaki: Sieniawscy od kuchni*, w: *Działalność Elżbiety Sieniawskiej. Polityka – gospodarka – kultura*, red. B. Popiołek, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2020, s. 236-256; por. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, s. 58-61.

²⁰ Zob. J. Dumanowski, *Deux langages? Mode vestimentaire et culture culinaire en Pologne au XVIIIe siècle comme objets du métissage*, w: *Circulation, métissage et culture matérielle (XVIIe-XIXe siècles)*, red. M. Figeac, Ch. Bouneau, Classiques Garnier, Paris 2017, s. 329-346.

²¹ Zob. W.W. Wielądko, *Kucharz doskonały*, *pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, oprac. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2012.

bestselleru kulinarnego *La cuisinière bourgeoise* [Kucharka mieszczańska], opublikowanego po raz pierwszy w roku 1746²². Autor wersji polskiej starał się ukryć mieszczański charakter kuchni opisywanej w tej książce, zmienił jej tytuł, a z tekstu usunął część odwołań do mieszczan i kobiety-kucharki jako adresatki dzieła. Jednocześnie starał się dokładnie przetłumaczyć same receptury, w efekcie jednak całkowicie zmienił ich sens, przedstawiając mieszczańską kuchnię francuską jako elitarny wzorzec dla polskiej szlachty. Przedstawił też zupełnie niepraktyczny kalendarz dostępnych sezonowo produktów, pisał o rybach z Atlantyku i Morza Śródziemnego, tanim serze spod Paryża czy o wiosennych porzeczkach.

Mimo wielkiego zainteresowania tematyką kulinarną, utrzymującego się wśród czytelników, którzy spośród pozycji dostępnych w języku polskim mogli wówczas sięgać jedynie do stale wznawianego dzieła Czernieckiego z roku 1682, tego rodzaju kopiowanie wzorów francuskich nie przyniosło autorowi spodziewanego sukcesu. Dopiero począwszy od trzeciego wydania książki²³, w którym Wielądko opisał szereg receptur polskich oraz niemieckich, jego propozycja zaczęła się cieszyć większym zainteresowaniem, co przyniosło skutek w postaci jej sześciu kolejnych edycji między rokiem 1800 a 1823. Autor *Kucharza doskonałego* podążył tu jednak drogą Paula Tremo, kulinarnego profesjonalisty poszukującego nowych rozwiązań.

CZŁOWIEK

Paul Tremo, hugenota z Berlina, znalazł się na służbie Stanisława Antoniego Poniatowskiego już w roku 1762²⁴. Dwa lata później, gdy stolnik litewski wybrany został na króla Polski, Paul i jego starszy brat Jacques zostali kuchmistrzami Jego Królewskiej Mości. Paul Tremo został „pierwszym kuchmistrzem”, szefem całego działu zarządu dworu królewskiego w Warszawie. Dział ten oprócz kuchni obejmował także piekarnię i kredens, z czasem zaś również cukiernię i „piwnicę” (zaopatrzenie w trunki). Królewski kuchmistrz był urzędnikiem, zarządcą zajmującym się aprowizacją, planowaniem, kon-

²² Zob. J. M e n o n, *La cuisinière bourgeoise, suivie de L'office a l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, Guillyn, Paris 1746. Na temat kolejnych wydań i sukcesu dzieła zob. A. G i r a r d, *Le triomphe de „La cuisinière bourgeoise”. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIIe et XVIIIe siècles*, „Revue d'histoire moderne et contemporaine” 24(1977) nr 4, s. 497-523.

²³ Zob. W.W. W i e l ą d k o, *Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością dogodny*, Thoms i Melchin, Warszawa 1800.

²⁴ Por. W. W o j t y ń s k a, *Paul Tremo – kucharz Stanisława Augusta*, „Kronika Zamkowa” 1996, nr 1, s. 50.

trolą i rozliczeniami. Podlegający mu personel różnych działów dworu składających się razem na „kuchnię Jego Królewskiej Mości” liczył w różnych okresach około sześćdziesięciu–siedemdziesięciu osób, przy czym dla kuchni królewskiej regularnie pracowała także cała rzesza dostawców, pośredników, rzemieślników i okazjonalnie angażowanych posługaczy.

Jako szef królewskiej kuchni Tremo współpracował z zarządcami innych działów dworu, na przykład królewskich budowli, gabinetu królewskiego, myślistwa, departamentu „doktorskiego” czy biblioteki, oraz z kontrolującymi ich pracę urzędnikami komisji skarbowej. Oprócz prowadzenia współpracy ze specjalistami i bliskimi współpracownikami króla stojącymi na czele różnych departamentów dworu bądź zajmującymi się specjalnymi misjami (był wśród nich na przykład zarządzający teatrem Franciszek Ryx), Tremo miał kontakt z ministrami i dostojnikami, pisarzami, poetami, artystami i uczonymi. Na organizowanych przez niego obiadach czwartkowych pojawiali się tak dostojnicy o zainteresowaniach intelektualnych i artystycznych, jak i sami twórcy.

Paul Tremo żył i działał w „epoce filozofów”, jego pasje, teksty i działania były ściśle związane z oświeceniowymi ideami utylitaryzmu oraz z oświeceniową fascynacją nauką, zwłaszcza biologią i chemią. W całej Europie pałacowi kucharze i autorzy książek kucharskich uzasadniali swoją szczególną rolę kulinarnych autorytetów jako uczestników uczonego dyskursu toczzonego przez przedstawicieli wykształconej elity²⁵. Rolę pałacowego kuchmistrza pojmował jako misję eksperta w dziedzinie żywienia, który dzięki ciągle ponawianym eksperymentom, doświadczeniom i poszukiwaniom posiadał wiedzę, jaką można wykorzystać dla dobra ogółu.

KUCHNIA

Znany z kilku wersji rękopiśmienny zbiór receptur kuchmistrza Stanisława Augusta Poniatowskiego obejmuje osiemdziesiąt sześć przepisów kulinarnych. Przed laty, w oparciu o rękopis będący własnością prywatną, tekst ten wydał Jerzy Kowecki²⁶, inna wersja opublikowana została w wyborze receptur kulinarnych określonych jako „kuchnia królewska”²⁷.

²⁵ Por. E.C. S p a r y, *Eating the Enlightenment Food and the Sciences in Paris, 1670-1760*, University of Chicago Press, Chicago–London 2012, s. 198n.

²⁶ Zob. *Kuchnia na sześć osób podług przepisów JP Tremona, pierwszego kuchmistrza Stanisława Augusta króla polskiego*, oprac. J. Kowecki, Agencja PAI-Press, Warszawa 1991; por. D.H. D ě b s c y, *Kuchnia królewska*, Condor, Wrocław 1991, s. 383-502.

²⁷ Wkrótce zbiór przepisów Paula Tremo ukaże się jako dziewiąty tom serii „Monumenta Poloniae Culinaria” opracowywanej w Centrum Dziedzictwa Kulinarnego Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu i wydawanej przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (zob. *Prze-*

Receptury Paula Tremo są znacznie dłuższe i dokładniejsze niż na przykład ramowe tylko przepisy Stanisława Czernieckiego czy opisy pochodzące z innych rękopiśmiennych kolekcji z osiemnastego stulecia²⁸. Królewski kuchmistrz rozpoczyna swój zbiór od zup, opisując najpierw rosół z jarząbków, a potem zupę cebulową, rosół z grzankami i jajkami, zupę szczawiową oraz podobny do krupniku kleik z kaszy w bulionie i z warzywami. Potem następują opisy serii potrawek i duszonych mięs oraz dań z warzyw, ponownie zup, a dalej receptury na przygotowanie ponczu, pączków, sosów, mięsa dzikiego ptactwa i drobiu, ryb, i wreszcie porady dotyczące konserwowania żywności.

Dobór głównych składników potraw świadczy o wyraźnej preferencji mięs delikatnych, zwłaszcza dzikiego ptactwa, drobiu (kapłonów, pulard, kaczek) i cielęciny. Tremo z rzadka tylko i w niewielkich ilościach używał ostrych, egzotycznych przypraw, które były znakiem rozpoznawczym kuchni staropolskiej. W ślad za rozpowszechnianymi od połowy siedemnastego stulecia wzorcami dobrego smaku, królewski kuchmistrz chętnie sięgał do ziół europejskich, z upodobaniem stosując zwłaszcza bazylię, tymianek, majeranek, natkę pietruszki, estragon, szczypiorek i rozmaryn. Ta zmiana smaku miała wymiar ekonomiczny, społeczny i kulturowy, a w rezultacie doprowadziła do upadku handlu lewantyńskiego, komplikacji strategii społecznego wyróżnienia i do upowszechnienia estetyki klasycystycznej. Stosowanie całych zestawów wielu egzotycznych przypraw, klasyfikowanych jako „substancje” gorące i wzmacniające w rozumieniu starożytnej diety humoralnej, na gruncie nowych, opartych na nowożytnej fizyce i chemii osiemnastowiecznych teorii dietetycznych, nie miało już uzasadnienia medycznego.

Zmiana kanonu kuchni to zjawisko kompleksowe, w którym kwestie dotyczące stosunku do natury, smaku, zdrowia, wyróżnienia, tożsamości i religii pozostają ze sobą w nierozzerwalnym związku. W oparciu o wzorce francuskie Tremo jako podstawowego tłuszczu używał masła, co wiązało się tak z liberalizacją postu, jak i ze stosowaniem zasady delikatności smaku i tekstury potrawy, zwłaszcza zaś aksamitnych, emulsyjnych sosów. Banalna na pozór kwestia kulinarna wprowadzała do żywieniowego i religijnego dyskursu pojęcie relatywizmu, zakorzenione w średniowiecznej jeszcze opozycji między śródziemnomorskim południem a północą Europy. Kwestia używania masła w czasie postu, konieczność nabywania niskiej jakości oliwy i praktyka kupowania dyspens od postów znalazły się w samym centrum sporów poprzedzających reformację²⁹.

W przypadku większości potraw, w tym także dań postnych, Tremo konsekwentnie stosował masło, a jego rachunki świadczą o tym, że w okresach postu

pisy Paula Tremo, oprac. J. Dumanowski, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2022 – w druku).

²⁸ Por. np. Czerniecki, dz. cyt., s. 181.

²⁹ Por. F. Poncet, *Les beurres d'Isigny. Aux origines d'une Normandie laitière XVIIe-XIXe siècles*, Presses Universitaires François Rabelais, Tours 2019, s. 33.

zawsze używał nabiału. Sam był wyznania ewangelicko-reformowanego, którego doktryna radykalnie odrzucała praktykę postu jakościowego. W katolickim kraju regularnie stosował jednak rozwiązania z kuchni postnej. Jednocześnie często wraz potrawami postnymi i nabiałem podawał także mięso, przeznaczone zapewne dla osób z różnych względów nieposzczających, co sugeruje już daleko posuniętą liberalizację i relatywizację dietetycznych obyczajów.

W zbiorze przepisów Paula Tremo zwracają uwagę receptury dotyczące konserwacji i przetwórstwa żywności. Pojawienie się tego rodzaju przepisu w zapiskach pałacowych kuchmistrzów jest czymś niezmiernie rzadkim i świadczy o praktycznym nastawieniu autora, który swój tekst adresował do szerokich grup odbiorców. Tremo opisał między innymi sposób marynowania na zimę szcawiu i kopru, agrestu i rydźów. Do tej samej kategorii zaliczyć należy także opis „pościły”, czyli podsuszanych i zapiekanych bloków z masy jabłkowej, oraz wyrobu „kwasu” (niskoalkoholowego napoju z dzikich owoców), nastawianego na soku brzoźowym (oskole) lub klonowym. Do jego przyrządzenia można było wykorzystywać brusznice (borówki brusznic, borówki czerwone), borówki (czarne jagody), „klukwie” (zapewne borówki bagienne), żurawinę, porzeczki, berberys, dereń, maliny, wiśnie lub jeżyny. W dalszym ciągu receptury Tremo wspominał też o możliwości wykorzystania „jabłek leśnych lub ogrodowych”. „Leśne” jabłka, czyli płonki, owoce zdziczałych jabłoni, były szeroko wówczas wykorzystywane w przetwórstwie żywności, zwłaszcza jako ceniony surowiec do wyrobu jablecznika (cydru) oraz octu. W końcu osiemnastego wieku, w związku z poszukiwaniem nowych źródeł zaopatrzenia w żywność oraz rozwojem kultu natury i dzikości, płonki zaczęły się ponownie pojawiać się w coraz liczniejszych poradnikach i recepturach³⁰.

W przepisach tych widać z jednej strony tak przejaw botanicznej pasji Paula Tremo, jak i charakterystyczną dla człowieka oświecenia chęć rozpowszechnienia wiedzy o tanich produktach żywieniowych, które mogłyby zażegnać klęski głodu lub przynajmniej wzbogacić dietę jak najszerzych grup ludności. Listę praktycznych porad opisujących konserwowanie żywności kończy u Tremo opis przygotowania „pekeflejszu”, czyli peklowanej wołowiny. Ten rozpowszechniony sposób konserwacji mięsa był czymś nowym i niezwykłym

³⁰ Por. J.K. K l u k, *Roślin potrzebnych i pożytecznych, wygodnych osobliwie kraiowych, albo które w Kraiu użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*, Drukarnia JKMCi i Rzeczypospolitey, Warszawa 1777, t. 1, s. 182; *Sekreta ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane*, P. Dufour, Warszawa 1792, s. 19n.; B. D z i e k o ņ s k i, *Przepisy rolnictwa i ogrodnictwa najnowszemi przykładami, wzorami i planami ekonomiki, objaśnione*, Drukarnia JKMCi, Supraśl 1796, s. 181n.; *Katechizm ekonomiczny dla włościan*, Gazeta Warszawska, Warszawa 1806, s. 335n.; *Wybór z wyboru wiadomości gospodarskich*, Drukarnia Nadworna Jego Królewskiej Mości, Warszawa 1787, s. 25; L. M i t t e r p a c h e r, *Gospodarstwo prawdami istotnemi i doświadczeniem rzeczywistym stwierdzone*, t. 2, Drukarnia JKMCi i Rzeczypospolitey, Warszawa 1787, s. 67.

w tekście kulinarnym opisującym kuchnię dworską i elegancką. Receptura Tremo wyróżniała się przy tym na tle przepisów obecnych w poradnikach gospodarczych dokładnością i troską o jak najlepsze przechowanie produktu. Do sposobów konserwacji żywności należy zaliczyć także opisane przez Tremo „zie”, czyli mocno zredukowany wywar mięsno-warzywny, demi-glace, czasem także podsuszany, tak jak kostka rosołowa.

W przepisach Paula Tremo i w jego lekturach dostrzegamy fascynację naturą – fascynację ujawniającą także w doborze jego lektur. Interesował się przede wszystkim biologią, w roku 1787 czytał dzieło Georges’a-Louisa Buffona o historii naturalnej³¹. Sięgał także do niemieckiego tłumaczenia dzieła Jamesa Herveya³², angielskiego pisarza religijnego, uznawanego za przedstawiciela nurtu sentymentalnego i znanego z emocjonalnego stylu, kultu natury i przyrody³³. Sam kuchmistrz pracował nad dziełem o „botanice kuchennej”, do którego ilustracje sporządzić miał królewski kartograf Karol de Perthées³⁴. Pasje te, w których widać elementy osiemnastowiecznego sentymentalizmu, w pełni rozwinął w swoich książkach kucharskich z dziewiętnastego wieku uczeń Paula Tremo Jan Szyttler, chętnie sięgający po produkty dzikie, szukający inspiracji w kuchni ludowej i cytujący w swych książkach Jana Jakuba Rousseau³⁵.

Przykładem botanicznej pasji Tremo, jego lektur i inspiracji oraz zainteresowania dziką przyrodą, jest także jego napisany po francusku i wydany anonimowo, a niedawno odnaleziony tekst o suszeniu warzyw i konserwacji innych produktów żywieniowych.

SUSZENIE WARZYW

Lektury i naukowe zainteresowania królewskiego kuchmistrza szły w parze z propagowanymi przez niego wzorcami kulinarnymi. Charakterystyczne

³¹ Zob. G.L. Leclerc, comte de Buffon, *Histoire Naturelle, générale et particulière, avec la description du Cabinet du Roi*, Imprimerie royale, Paris 1749-1804.

³² Zob. J. Hervey, *Erbauliche Betrachtungen über die Herrlichkeit der Schöpfung in den Gärten und Feldern*, Holle, Leipzig 1766.

³³ Por. Biblioteka Stanisława Augusta na zamku warszawskim. Dokumenty, oprac. J. Rudnicka, Ossolineum, Wrocław 1988, s. 155; J. Gutkowski, *O dworze Stanisława Augusta*, w: *Stanisław August i jego Rzeczpospolita. Dramat państwa, odrodzenie narodu. Materiały z wykładów*, red. A. Sołtys, Z. Zielińska, Zamek Królewski w Warszawie, Warszawa 2013, s. 376.

³⁴ Por. J.Ch. Arnould, *Rozprawa piąta. O hojności królów i panów polskich na lekarzy i rzecz lekarską, w szczególności za czasów Króla Stanisława Augusta*, Drukarnia Xieży Pijarów, Warszawa 1822, s. 9.

³⁵ Zob. J. Dumano wski, hasło „Szyttler Jan”, „Polski Słownik Biograficzny” 2003, t. 50, nr 203, s. 430n.

dla oświecenia pojmowanie roli kuchmistrza jako żywieniowego eksperta³⁶ skutkowało przekonaniem o konieczności upowszechniania nowoczesnych rozwiązań żywieniowych dla dobra ogółu. Dotyczyły one z jednej strony poszukiwania nowych produktów, które mogłyby zażegnać lub przynajmniej złagodzić klęski głodu, a z drugiej opracowania skutecznych sposobów konserwacji żywności. Pierwszy z nich związany był z eksploracją zasobów innych krajów i kultur, drugi charakteryzował się sięganiem do odkryć oświeceniowej nauki i eksperymentów, choć i w tym wypadku możemy zaobserwować chęć wykorzystywania wiedzy płynącej z innych krajów.

O istnieniu tekstu na temat różnych sposobów konserwacji żywności napisanego przez Paula Tremo wspominał w roku 1796 królewski bibliotekarz Jan Chrzyciel Albertrandi³⁷, który jednak bezskutecznie poszukiwał wydanej przez kuchmistrza książki. Publikacja ta³⁸ ukazała się anonimowo, jako tłumaczenie wydanej po niemiecku pracy Johanna Georga Eisena, pastora z Tormy w Inflantach, opisującej sposoby suszenia warzyw i ziół³⁹.

Już jednak z tytułu *L'art de sécher et de conserver les légumes...* dowiadujemy się, że tekst Tremo, który skromnie przedstawił się jedynie jako tłumacz, nie podając swojego nazwiska, był czymś więcej niż tylko przekładem znanego dzieła Eisena, wielokrotnie wydawanego w różnych językach⁴⁰. Żadna z wielu wersji tekstu inflanckiego pastora nie jest identyczna z publikacją z roku 1794 czy choćby w większej części do niej podobna. Największe podobieństwo łączy tekst Tremo ze skrótownym „wyciągiem” z pracy Eisena o suszeniu wa-

³⁶ Por. S p a r y, dz. cyt., s. 19n.

³⁷ Por. tamże, s. 242.

³⁸ Zob. [P. T r e m o,] *L'art de sécher et de conserver les légumes, pour procurer un aliment salubre aux voyageurs par mer, à une armée en campagne, aux communautés, aux hôpitaux et aux habitants des grandes villes. D'après les instructions du pasteur Eisens, traduit de l'allemand, avec additions intéressantes et relatives à ce sujet par le traducteur*, P. Dufour, Varsovie 1794.

³⁹ Por. R. B a r t l e t t, *Johann Georg Eisen: Minor Writings*, „Journal of Baltic Studies”, 21(1990) nr 2, s. 95; zob. też: *Johann Georg Eisen (1717-1779). Ausgewählte Schriften: Deutsche Volksaufklärung und Leibeigenschaft im Russischen Reich*, red. R. Bartlett, E. Donnert, Herder-Institut, Marburg 1998.

⁴⁰ Zob. J. G. E i s e n, *Die Kunst, alle Küchenkräuter und Wurzeln zu trocknen und in Kartuse zu verpacken; um dadurch ein neues Nahrungsmittel anzuzeigen mitgetheilet*, Schloss Oberpahlen, Schloss Oberpahlen 1772; t e n ż e, *Unterricht von der allgemeinen Kräuter- und Wurzelrocknung*, cz. 1, *Von den Zugemüsen, Salaten und Gewürzen, wie selbige getrocknet und in Kartuse verpacket werden sollen, zur Vermehrung der Nahrungsmittel*, Lindfors, Reval 1773. Dzieło to zostało również wydane w Rydze w roku 1774 i w Wiedniu w 1774, a także w Warszawie (zob. t e n ż e, *Dwoje pisma, pierwsze o ospy wszczerpieniu, drugie o powszechnym zioł i korzonków suszeniu*, W Drukarni Mitzlerowskiej, Warszawa 1774; t e n ż e, *Nauka o powszechnym roślin suszeniu*, P. Dufour, Warszawa 1789; t e n ż e, *Nauka o powszechnym roślin suszeniu*, P. Dufour, Warszawa 1791).

rzyw wydanej w Warszawie w roku 1783, dotyczy ono jednak tylko samego początku dzieła i wprowadzenia do jego tematyki⁴¹.

Tekst *L'art de sécher et de conserver les légumes...* wskazuje więc, że jego autorem jest właśnie Paul Tremo. Mimo pewnych zbieżności z różnymi wersjami dzieła Eisena jest to tekst odrębny i samodzielny, a jego autorem był doświadczony specjalista w dziedzinie kuchni i przetwórstwa żywności, nie zaś oświecony i przejęty swą misją amator, jakim na tym polu był Johann Georg Eisen.

Ważną przesłanką wskazującą na autorstwo kogoś innego niż Eisen jest fragment, w którym autor wersji francuskiej odnosi się do siebie w pierwszej osobie. Fragment dotyczy wydarzenia z roku 1789, a więc nie może dotyczyć zmarłego dziesięć lat wcześniej pastora z Tormy. Przy opisie akacji syberyjskiej, który nie znalazł się w dziele Eisena, autor francuskiego tekstu przywołuje wydarzenie z roku 1789: „Wraz z panami de Cheffler i zmarłym chirurgiem majorem Otto jedliśmy danie z tego warzywa, przygotowane jak soczewica”⁴². Pierwsza z wymienionych osób to Jan Piotr Ernest Scheffler (1739-1810), znany uczony, lekarz i mineralog, a druga to major August Otto (Ott), chirurg Gwardii Koronnej i teść Schefflera⁴³. Scheffler od początku lat osiemdziesiątych osiemnastego wieku przebywał w Warszawie i był blisko związany z osobą oraz dworem prymasa Michała Poniatowskiego. Pozostawał przyjacielem i współpracownikiem słynnego przyrodnika i podróżnika Georga Forstera, uczestnika drugiej wyprawy Jamesa Cooka. Gdy w sierpniu 1785 roku Forster przebywał w Warszawie, Stanisław August (a właściwie Paul Tremo) podejmował go oraz Schefflera obiadem w Łazienkach. Po obejrzeniu kolekcji królewskich gemm Forster w towarzystwie Tremo udał się z Łazienek do Zamku Królewskiego. Z kolei w Jabłonie prymas gościł słynnego uczonego, przyjmując go w wąskim gronie sześciu osób, wśród których znaleźli się i Tremo, i Scheffler⁴⁴. Królewski kuchmistrz znał więc Schefflera i się z nim spotykał; łączyła ich wspólna przyrodnicza pasja, obydwaj należeli do tego

⁴¹ Zob. t e n ż e, *Auszug aus Pastor Eisens Unterricht von der allgemeinen Kräuter und Wurzelrocknung*, b.n.w., Warschau 1783.

⁴² „Mssr de Cheffler et le defunt chirurgien Major Otto, nous avons mangé le plat de ce legume apprêté comme les lentilles”. *L'art de sécher et de conserver les légumes...*, s. 35. O ile nie wskazano inaczej, tłumaczenie fragmentów obcojęzycznych – J.D.

⁴³ Zob. I. Z. S i e m i o n, *Piotr Ernest Jan Scheffler, XVIII-wieczny gdańsko-warszawski przyrodnik i ekspert górniczy*, „Analecta” 7(1998) nr 2(14), s. 148n.; M. B a n d i t t, *Johann Peter Ernst von Scheffler (1739-1810). Ein Mediziner und Mineraloge zwischen Danzig und Warschau*, „Biuletyn Polskiej Misji Historycznej” 2021, nr 16, s. 153-189.

⁴⁴ Por. G. F o r s t e r, *Dziennik podróży po Polsce*, tłum. W. Zawadzki, w: *Polska Stanisławowska w oczach cudzoziemców*, oprac. W. Zawadzki, PIW, Warszawa 1963, t. 2, s. 102; W o j t y ń s k a, dz. cyt., s. 54.

samego kręgu towarzyskiego, a konsumpcja strączków akacji syberyjskiej nie była jedynym wspólnym przedsięwzięciem obu panów.

W rozdziale o gotowaniu suszonych jarzyn Tremo zamieścił recepturę na „bouillon en tablettes pour le commun (bulion w tabliczkach dla powszechnego użytku)”, w której szczegółowo opisał sposób przygotowywania kostek rosółowych z wołowiny⁴⁵. Przepis na bulion, mimo popularności tego rodzaju receptur w końcu osiemnastego stulecia⁴⁶, zapowiadającej już masowe przetwórstwo i nowoczesną konserwację żywności, wyróżnia się fachowością, dokładnością i oryginalnością. Najbardziej znany i często kopiowany, obszerny przepis autorstwa Pierre’a La Servolle z roku 1788 stanowił tylko pewną propozycją, nie zawierał dokładnych miar i kładł nacisk na przydatność i leczniczy charakter bulionu, nie zaś na dokładne procedury i techniki kulinarne. Podobny charakter ma większość innych wersji tego przepisu⁴⁷.

Oprócz szczegółowego opisu przyrządzania bulionu w tabliczkach Tremo zamieścił w swej książce także dokładne przepisy na wyrób zakwasu do pieczenia chleba i opisał kilka sposobów wyrabiania i stosowania drożdży piwnych oraz sposób konserwowania masła. Przepisy na zakwas i drożdże, podobnie jak receptura na bulion w tabliczkach, wyraźnie wykraczają poza ramy tematyki zarysowanej w dziele Eisena i dotyczącej suszenia warzyw oraz ziół. Zadanie, które postawił sobie Tremo, polegało na opracowaniu sposobu konserwacji zakwasu i drożdży, który umożliwiłby ich stosowanie podczas długich podróży, w warunkach trudnej aprowizacji w żywność. Problem ten dotyczył przede wszystkim armii, która w warunkach polowych często pozbawiona była możliwości zaopatrzenia się w chleb właśnie ze względu na brak zakwasu czy drożdży. Chodziło przy tym o opracowanie tak zwanej wersji portatif tych produktów (a zatem ich wersji podróżnej, przenośnej, tak aby były one lekkie, łatwe w przechowywaniu i mogły wchodzić w skład wyposażenia poszczególnych żołnierzy).

W recepturach tych po raz kolejny odzwierciedla się temperament, wrażliwość i wiedza doświadczonego kucharza. Tremo zwraca uwagę na szczegóły

⁴⁵ Por. *L’art de sécher et de conserver les légumes...*, s. 20-22.

⁴⁶ Zob. J. Dumanowski, *Bouillon en poche: altpolnische Kochrezepte für Reisende*, w: *Reisen, Wahrnehmen, Kommunizieren im deutsch-polnischen Kontext in der Frühen Neuzeit. Festschrift zum 65. Geburtstag von Prof. Dr. Włodzimierz Zientara*, red. J. Kodzik, A. Mikołajewska, edition lumière, Bremen 2019, s. 39-50.

⁴⁷ Por. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła drukowane*, red. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2016, s. 67n. 73, 75. Dokładniejszą wersję receptury na bulion w tabliczkach zamieszczono w *Kalendarzu polskim i ruskim na rok 1790* (zob. *Kalendarz polski i ruski na rok 1790*, Drukarnia Bazylianów, Supraśl 1789, bez paginacji) i w *Kalendarzu dla Królestwa Polskiego na rok Pański 1793* (zob. M. Dębski, *Kalendarz dla Królestwa Polskiego na rok Pański 1793*, Drukarnia Akademii Krakowskiej, Kraków [1792], bez paginacji).

techniczne, których nie znajdziemy w tekstach autorów poradników gospodarczych ani w pracy samego Eisena. Przepis na „podróżny” zakwas opisuje wyrób suszonego i sproszkowanego ciasta z mąki żytniej z dużą ilością zaczynu, które po wysuszeniu rozbijano dokładnie w móżdżerzu⁴⁸. Szczegółowość receptury i praca, jakiej wymaga jej zastosowanie, wskazują raczej na opis potrawy niż na zasady konserwacji żywności do stosowania na szeroką skalę.

Szerzej i jeszcze dokładniej pisał autor o drożdżach piwnych, zalecając ich suszenie w ostudzonym popiele, formowanie z nich niewielkich gałek wielkości połowy jajka, dłuższe suszenie w przewiewnym pomieszczeniu i dokładne roztarcie, tak jak w przypadku suszonego zakwasu. Podobnie jak w swych rękopiśmiennych recepturach kulinarnych, w sposób charakterystyczny dla doświadczonego kucharza, a raczej kuchmistrza-nauczyciela, Tremo przewidywał przy tym problemy, jakie napotkać może stosujący jego zalecenia, i przed problemami tymi ostrzegał. Dotyczyły one zwłaszcza przechowywania suszonych drożdży, w których łatwo mogły zagnieździć się owady, i które łatwo mogły się zepsuć, czemu należało systematycznie zapobiegać, sprawdzając stan, w jakim znajduje się produkt, ugniatając drożdże i przecierając je przez sito⁴⁹.

Prawdziwe znawstwo i duże doświadczenie jej autora ujawnia receptura opisująca sposób konserwowania masła, należącego do najważniejszych produktów w nowej kuchni francuskiej i stosowanego przez Tremo jako podstawowy tłuszcz, a także jeden z głównych dodatków do potraw, decydujący o ich smaku, teksturze i kaloryczności. Sam punkt wyjścia jest tu ściśle kulinarny: Tremo pisze, że powszechny zwyczaj solenia masła w celu jego konserwacji oraz przechowywania go w piwnicy powoduje, że „sól w wilgotnym miejscu przenika złymi wyziewami, które przenikają do masła i sprawiają, że staje się ono kwaśne i zjełczałe, co jest nieprzyjemne w smaku i szkodliwe dla zdrowia”⁵⁰. By takiej sytuacji unikać – radzi Tremo – należy przechowywać masło nie w piwnicy, ale w przewiewnym i suchym miejscu, na przykład na strychu. Następująca po tym zaleceniu uwaga o kluczowej roli jakości masła, które musi być dobrze wyrobione (ubite) i starannie oddzielone od maślanki, po raz kolejny wskazuje na duże doświadczenie autora – kulinarnego specjalisty i profesjonalisty w swoim fachu. Aby pomóc czytelnikom unikać tego typu kłopotów z przechowywaniem produktu, opisał praktyczny sposób zbadania jego jakości i składu, polegający na roztopieniu i sklarowaniu niewielkiej porcji masła. W przypadku dostrzeżenia zanieczyszczeń i pozostałości maślanki,

⁴⁸ Por. *L'art de sécher et de conserver les légumes...*, s. 23-25.

⁴⁹ Por. tamże, s. 27.

⁵⁰ „Le sel dans un endroit humide se charge de mauvaises vapeurs, qu'il communique au beurre, le rend aigre et rance, qualités désagréables au goût et nuisible à la santé”. *L'art de sécher et de conserver les légumes...*, s. 30.

całe masło należało przetopić i starannie sklarować, a następnie zapakować w dokładnie opisany przez mistrza sposób.

Ten w dużej mierze samodzielny i niezależny od pierwowzoru, a właściwie od wielu różnych wersji dzieła Eisena tekst świadczy o naukowej pasji Tremo, o jego poczuciu społecznej misji, obowiązku dzielenia się wiedzą i wiary w sprawczą moc nauki, która przez zażegnanie głodu może przyczynić się do wprowadzenia stanu dobrobytu i szczęśliwości. Opublikowana w roku 1794 niewielkiej objętości książka kładła szczególny nacisk na zaopatrzenie wojska. Jej niejednorodna struktura i widoczna zmiana koncepcji już w trakcie jej pisania wskazują na duży pośpiech autora, związany zapewne z wybuchem powstania kościuszkowskiego i chęcią opisanie sposobów aprowizacji wojska.

NOWA KUCHNIA POLSKA

Paul Tremo, Francuz i hugenota, opisywał w swym zbiorze przepisów kuchnię zarówno polską, jak i francuską. Łączył polskie produkty, potrawy i tradycje kulinarne z francuskim, klasycystycznym kanonem smaku i z nowoczesnymi technikami kulinarnymi (jak produkcja wywarów i sosów, wyrób demi-glace, klarowanie zup i sosów białkiem) oraz z rozwiniętymi metodami konserwacji żywności.

W spisanych przez niego recepturach znalazły się między innymi przepisy na popularną w kuchni francuskiej od połowy siedemnastego stulecia wołowinę duszoną w winie („Bœuf à la mode”), „pularcę lub kapłona po francusku”, „zupę francuską à la bourgeois zwaną” czy „potrawę z kaczki po francusku z ryżem w godzinie gotowaną”. W recepturach tych wyraźnie ujawnia się wpływ kuchni francuskiej, widoczny na poziomie technik kulinarnych, doboru produktów, zalecenia łagodności smaku, a także nawiązywania do znanych przepisów. Kuchmistrz Stanisława Augusta zamieścił w swym zbiorze również szereg receptur odwołujących się do tradycji lokalnej, na przykład przepisy na barszcz i rosół, a także na całą serię potraw ze szczupaka czy dziczyzny. Wśród nich uwagę przyciągają receptury wprost określane jako polskie: „kapłon po polsku”, „flaki po polsku” i „szczupak po polsku”.

Jeśli dokładniej przeanalizujemy przepisy potraw przyrządzanych „po polsku”, zauważymy, że ich polskość jest konstrukcją specyficzną i nowatorską. Pieczony „kapłon po polsku” w wykonaniu Tremo serwowany był w sosie sardelowym (z anchois), przyrządzonym z dużej ilości masła, wina i rosołu. W przeciwieństwie do uznawanych za typowo polskie kombinacji przypraw orientalnych, kwasu i słodczy, potrawę doprawiano tylko cytryną i pieprzem. Popularny w kuchni francuskiej sos z anchois, o aksamitnej strukturze, przy-

rzządzany na maśle, w bardzo podobny sposób opisał wcześniej François Massialot, autor jednego z największych bestsellerów kulinarnych epoki⁵¹.

Z kolei „flaki po polsku” to przepis wyraźnie nawiązujący do popularnych we francuskich książkach kucharskich z osiemnastego wieku „gras-double à la polonoise”⁵². Co ciekawe, Tremo pominął francuską wersję receptury na flaki po polsku z szafranem i ryżem⁵³ i opisał wersję znacznie łagodniejszą w smaku. Najpopularniejszą „polską” potrawą we francuskich książkach kucharskich był szczupak po polsku, znany z całej serii opisów. Ten swoisty emblemat polskiej kuchni i w ogóle Polski opisywany był w czeskich i niemieckich zbiorach przepisów kulinarnych już od schyłku średniowiecza. Większość tych opisów dotyczy potrawy o ostrym, wyrazistym smaku, zwykle przyrządzanej w gęstym sosie z cebuli, często doprawianej cukrem i octem. Wersja Tremo to szczupak gotowany w winie z dodatkiem masła i tartego chleba, doprawiony tylko gałką muszkatołową i kwiatem muszkatołowym. Przypomina ona cały szereg receptur francuskich⁵⁴, przy czym, podobnie jak w przypadku flaków, Tremo wybrał wersję o smaku znacznie łagodniejszym, pomijając opis potrawy „po polsku”, przygotowywanej z szafranem.

Żaden z przepisów królewskiego kuchmistrza nie jest dosłownym zapożyczeniem z francuskiej literatury kulinarnej, inspiracja jest jednak wyraźna. „Polskie” receptury Tremo są w swym stylu i smaku o wiele bardziej francuskie niż polskie. Nawiązują do francuskiej mody na potrawy à la polonoise, która w wydawanych w Paryżu książkach kucharskich pojawiła się w latach dwudziestych i rozwinęła w latach trzydziestych osiemnastego wieku. Fenomen ten wyjaśniają nazwy niektórych potraw, określanych czasem jako przyrządzane à la Stanislas. Najśłynniejsza z nich to opisany w roku 1734 przez Massialota „Szczupak po polsku. Nowa przystawka dla króla Stanisława”⁵⁵. Autor *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* opisał także przyrządzane „à

⁵¹ Por. F. Massialot, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, t. 2, Veuve Prudhomme, Paris 1739, s. 324.

⁵² Por. V. La Chapelle, *Le cuisinier moderne*, Antoine de Groot, La Haye 1735, t. 3, s. 147; Briand *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*, Gissey-Bordelet, Paris 1750, t. 3, s. 119; P.A. Allezt, *L'agronome, dictionnaire portatif du cultivateur*, b.n.w., Paris 1761, t. 1, s. 418.

⁵³ Por. La Chapelle, dz. cyt., s. 147n.; Briand *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*, s. 118.

⁵⁴ Por. N. Chomeil, *Dictionnaire oeconomique*, Etienne Ganeau, Paris 1718, t. 1, s. 42; F. Massialot, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, Claude Prudhomme, Paris 1730, t. 3, s. 124; V. La Chapelle, *Le cuisinier moderne*, Antoine de Groot, La Haye 1736, t. 4, s. 275-277; N. Lémery, *Nouveau recueil des plus beaux secrets de médecine*, Ribou, Paris 1737, s. 181; Briand *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*, Gissey-Bordelet, Paris 1750, t. 1, s. 226; F. Marin, *Les dons de Comus*, Pissot, Paris 1758, t. 3, s. 382; Allezt, dz. cyt., s. 131n.; P.J. Bucholz, *Les secrets de la nature et de l'art*, Durand, Paris 1769, t. 1, s. 435.

⁵⁵ Zob. F. Massialot, *Brochet à la polonoise. Nouvelle entrée faite pour le Roi Stanislas*, w: tenże, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, t. 3, s. 123n.

la Stanislas” gołąbie, skrzydła z indyka i ostrosze (ryby)⁵⁶; przepisy te powtarzano potem w całej serii francuskich książek kucharskich. Receptury Tremo zawierają zazwyczaj jakiś akcent ostrości czy kwasu, na ogół raczej symboliczny, a orientalne przyprawy występują w nich prawie zawsze pojedynczo. Nawiązania do tej francuskiej mody związanej ze Stanisławem Leszczyńskim pozwoliły jednak Tremo przedstawiać kuchnię polską jako w pełni zgodną z francuskimi wzorcami dobrego smaku i nowoczesnymi, rozwiniętymi technikami kulinarnymi redukcji, kondensacji, gotowania w winie i klarowania. Zapewne także dlatego jego propozycje szybko znalazły uznanie i przyczyniły się do modernizacji polskiej kuchni.

W przeciwieństwie do przepisów Wojciecha Wincentego Wielądka, będących prostym przekładem receptur francuskich, propozycje Tremo zostały szybko i szeroko zaakceptowane, wywierając ogromny wpływ na kuchnię polską. Jego receptury przepisywano, zmieniano i rozwijano przez cały wiek dziewiętnasty. Zachowane w trzech różnych rękopiśmiennych odpisach (zapewne było ich znacznie więcej), były następnie kopiowane w innych zbiorach domowych przepisów kulinarnych⁵⁷. Recepturami Tremo inspirował się przede wszystkim Jan Szyttler, autor popularnych, wielokrotnie wznawianych książek kucharskich wydawanych w Wilnie od roku 1830⁵⁸.

W wyjątkowy sposób do receptur Tremo nawiązywał autor *Poradnika kucharskiego*...⁵⁹ wydanego w Warszawie w roku 1847. Znany nam tylko z inicjałów autor wprost już, z niewielkimi tylko zmianami, cytował cały szereg przepisów kuchmistrza Stanisława Augusta⁶⁰. Pośrednie nawiązania do propozycji Tremo możemy znaleźć w słynnym dziele Karoliny Nakwaskiej z roku 1843 i w popularnym zbiorze przepisów Józefa Schmidta z Przemysła z 1860:

⁵⁶ Por. t e n ż e, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, t. 2, s. 132; t e n ż e, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, t. 3, s. 139, J. M e n o n, *La nouvelle cuisine avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année*, Joseph Saugrain, Paris 1742, t. 2, s. 355.

⁵⁷ Serię receptur Paula Tremo umieszczono w rękopiśmiennej kolekcji receptur z Biblioteki Polskiej Akademii Umiejętności i Polskiej Akademii Nauk w Krakowie (zob. Biblioteka PAU i PAN w Krakowie, rkps 7335). Przepisy królewskiego kuchmistrza możemy odnaleźć także w datowanym na koniec osiemnastego wieku rękopiśmiennym zbiorze z kolekcji Przypkowskich w Muzeum w Jędrzejowie (zob. Rękopiśmienna książka kucharska z końca XVIII w., Muzeum im. Przypkowskich w Jędrzejowie, sygn. Bd. 95). Ślady nawiązywania do jego pomysłów odnajdujemy także w rękopiśmiennym zbiorze receptur Grodzińskich z Dębowej Góry datowanym na ok. 1829-1830 r. (zob. Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry, Muzeum im. Przypkowskich w Jędrzejowie, sygn. MPJ/G/664). Zob. M. J. M a z u r k i e w i c z, *Legumina z kaszanów i buraki w pasztecie. Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry (ok. 1829-1830 roku)*, praca magisterska napisana pod kierunkiem J. Dumanowskiego, Uniwersytet Mikołaja Kopernika, Toruń 2014.

⁵⁸ Zob. D u m a n o w s k i, hasło „Szyttler Jan”.

⁵⁹ Zob. *Poradnik kucharski złożony z 485 przepisów przyprawiania potraw, marynat, soków, ciast, konserw i tym podobnych*, S. Strąbski, Warszawa 1847.

⁶⁰ Por. tamże, np. s. 7, 12-14, 23n., 26, 32, 84, 113.

oboje autorzy opisali między innymi sposób przyrządzania bœuf à la mode⁶¹. Chociaż receptury te w większym stopniu odwołują się do tradycji francuskiej, wzorce w tej dziedzinie są jednak dziełem Paula Tremo. W drugiej połowie dziewiętnastego wieku jego oddziaływanie zaczyna już słabnąć i ma jedynie charakter pośredni. Receptury opisujące już kuchnię mieszczańską i oparte na innym typie zaopatrzenia w żywność, mimo że nawiązują do wzorców francuskich lub stanowią kontynuację wielu rozwiązań Jana Szyttlera, dalekie są już od propozycji królewskiego kuchmistrza z końca osiemnastego stulecia.

Ślady wpływu Paula Tremo, a niekiedy nawet wręcz przykłady cytowania jego tekstów, możemy odnaleźć także w książkach z drugiej połowy i schyłku dziewiętnastego wieku, których autorzy sięgali do omówionych wyżej zbiorów z pierwszej połowy stulecia. Podobieństwa te stopniowo jednak stają się coraz rzadsze⁶². Oddziaływanie Tremo, przejawiające się w ostatecznym porzuceniu staropolskiego kanonu smaku kontrastowego, orientalnego egzotyizmu i w łączeniu tradycji lokalnych z francuskimi technikami kulinarnymi, przez długie lata było jednak bezsporne.

*

Przykład Paula Tremo, królewskiego kuchmistrza, człowieka przejętego ideami oświecenia, profesjonalisty i eksperta, ukazuje, o czym opowiada historia kuchni. Królewski kucharz, troszcząc się o wyżywienie, zdrowie, przyjemność i prestiż swojego pana, w sposób świadomy nawiązywał do gromadzonej przez wieki wiedzy kulinarnej oraz wiedzy na temat żywienia, a także do określonych mód i niesionych przez nie wartości. Do swego rękopiśmiennego zbioru receptur Tremo wprowadził treści wcześniej w tego typu piśmiennictwie i dworskiej kuchni niespotykane, dotyczące praktycznych i tanich rozwiązań w kwestii konserwacji żywności. Ogromna wiedza i orientacja w trendach kulinarnych epoki, doświadczenie kucharza, lektury i współpraca z naukowcami pozwoliły mu poruszać się w dziedzinie żywienia z dużą swobodą. Do opisów

⁶¹ Por. K. N a k w a s k a, *Dwór wiejski: dzieło poświęcone gospodyniom polskim, przydatne i osobom w mieście mieszkającym przerobione z fr. pani Aglaë Adanson wielu dod. i zupełnem zastosowaniem do naszych obyczajów i potrzeb*, t. 2, Księgarnia Nowa, Poznań 1843, s. 27; J. S c h m i d t, *Kuchnia polska czyli dokładna i długa praktyka wypróbowana nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych*, Bracia Jeleniowie, Przemyśl 1856, s. 62n. (przepis „Sztuka mięsa «sztufada», czyli bœuf à la mode”).

⁶² Por. np. B. L e ś n i e w s k a, *Kucharz polski jaki być powinien: książka podręczna dla ekonomiczno-troskliwych gospodyń*, S.H. Merzbach, Warszawa 1856, s. 66n.; L. Ć w i e r z a k i e w i c z o w a, *365 obiadów za pięć złotych*, Jan Psurski, Warszawa 1860, s. 9, 17; *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego*, Ernest Lambeck, Toruń 1885, s. 20.

wyrafinowanych potraw dodawał praktyczne porady na temat konserwacji tanich i łatwo dostępnych produktów, a wiedzę o gotowaniu łączył z poszukiwaniami w dziedzinie biologii. Doskonale znał kuchnię francuską i polską, umiejętnie splatał wątki obu tych stylów i płynące z nich inspiracje, przede wszystkim umiejętnie tworząc wzorce, które na zawsze zmieniły styl polskiej kuchni wysokiej. Ostateczne zerwanie z archaicznymi wzorcami barokowymi, sarmackim orientalizmem i surowym, represyjnym postem zmieniło najpierw wzorce żywieniowe elit, a zmiana ta zaczęła stopniowo wpływać na zachowania żywieniowe innych grup społecznych.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Albala, Ken. *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 2002.
- , ed. *Routledge International Handbook of Food Studies*. London and New York: Routledge, 2013.
- Alletz, Pons Augustin. *L'agronome, dictionnaire portatif du cultivateur*. Vol. 1. Paris: n.p., 1761.
- Arikha, Noga. *Passions of Tempers: A History of the Humours*. New York: Harper Collins, 2007.
- Arnold, Jerzy Chrystian. *Rozprawa piąta: O hojności królów i panów polskich na lekarzy i rzecz lekarską, w szczególności za czasów Króla Stanisław Augusta*. Warszawa: Drukarnia Xieży Pijarów, 1822.
- Banditt, Marc. "Johann Peter Ernst von Scheffler (1739–1810): Ein Mediziner und Mineraloge zwischen Danzig und Warschau." *Biuletyn Polskiej Misji Historycznej*, no. 16 (2021): 153–89.
- Bartlett, Roger. "Johann Georg Eisen: Minor Writings." *Journal of Baltic Studies* 21, no. 2 (1990): 95–104.
- Bartlett, Roger, and Erich Donnert, eds. *Johann Georg Eisen (1717–1779): Ausgewählte Schriften; Deutsche Volksaufklärung und Leibeigenschaft im Russischen Reich*. Marburg: Herder-Institut, 1998.
- Biblioteka PAU i PAN w Krakowie. Manuscript [accession number] 7335.
- Briand *dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*. Vol 1. Paris: Gissey and Bordelet, 1750.
- Briand *dictionnaire des alimens, vins et liqueurs*. Vol. 3. Paris: Gissey and Bordelet, 1750.
- Buc'hoz, Pierre-Joseph. *Les secrets de la nature et de l'art*. Vol. 1. Paris: Durand, 1769.
- La Chapelle, Vincent. *Le cuisinier moderne*. Vol. 3. La Haye: Antoine de Groot, 1735.
- . *Le cuisinier moderne*. Vol. 4. La Haye: Antoine de Groot, 1736.
- Chomel, Noël. *Dictionnaire oeconomique*. Vol.1. Paris: Etienne Ganeau, 1718.

- Cookery Book of the late 18th century. The Przypkowski Family Museum in Jędrzejów, Poland. Manuscript [accession number] Bd. 95.
- Czerniecki, Stanisław. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Edited by Jarosław Dumanowski. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2021.
- Ćwierczakiewiczowa, Lucyna. *365 obiadów za pięć złotych*. Warszawa: Jan Psurski, 1860.
- Dębscy, Danuta and Henryk. *Kuchnia królewska*. Wrocław: Condor, 1991.
- Dębski Maciej. *Kalendarz dla Królestwa Polskiego na rok Pański 1793*. Kraków: Drukarnia Akademii Krakowskiej [1792].
- Dumanowski, Jarosław. "Bouillon en poche: altpolnische Kochrezepte für Reisende." In *Reisen, Wahrnehmen, Kommunizieren im deutsch-polnischen Kontext in der Frühen Neuzeit: Festschrift zum 65. Geburtstag von Prof. Dr. Włodzimierz Zientara*. Edited by Joanna Kodzik and Anna Mikołajewska. Bremen: edition lumière, 2019.
- . "La cuisine française en Pologne aux XVIIe-XVIIIe siècles: L'imaginaire et les pratiques culturelles." In *Le rayonnement français en Europe centrale du XVIIe siècle à nos jours*. Edited by Michel Figeac, Olivier Chaline, and Jarosław Dumanowski. Bordeaux: Maison des Sciences de l'Homme de l'Aquitaine, 2009.
- . "Deux langues? Mode vestimentaire et culture culinaire en Pologne au XVIIIe siècle comme objets du métissage." In *Circulation, métissage et culture matérielle (XVIe-XXe siècles)*. Edited by Michel Figeac and Christophe Bouneau. Paris: Classiques Garnier, 2017.
- . "Drozd, pawie i szczupaki: Sieniawscy od kuchni." In *Działalność Elżbiety Sieniawskiej: Polityka – gospodarka – kultura*. Edited by Bożena Popiołek. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2020.
- . "Nowy addytament do starej książki: Stół obojętny z 1784 roku." In *Scientia magnam laetitiam parat: Studia z historii kultury, społeczeństwa i polityki ofiarowane Profesorowi Kazimierzowi Maliszewskiemu*. Edited by Adam Kucharski, Agnieszka Ladach, and Wojciech Piasek. Toruń: Wydawnictwo UMK, 2020.
- . "Old Polish Fasting: Discourse and Dietary Practices in the 16th–18th Century." In *Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa, auf der Suche nach Identität*. Edited by Bogusław Dybaś and Jacek Bojarski. Göttingen: V&R unipress, 2021.
- . "Szyttler Jan." *Polski Słownik Biograficzny* 50, no. 203 (2015): 430–1.
- . "Wiedza, narracja i smak: Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne." *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 62, no. 4: 527–40.
- . "Wine, Olive Oil and Fasting: The Mediterranean in Old Polish Cuisine." In *Does Poland Lie on the Mediterranean?* Edited by Robert Kusek and Joanna Santera-Szeliga. Kraków: Międzynarodowe Centrum Kultury, 2012.
- , ed. *Przepisy Paula Tremo*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, forthcoming.
- Dumanowski, Jarosław, Dorota Dias-Lewandowska, and Marta Sikorska, eds. *Staropolskie przepisy kulinarne: Recepty rozproszone z XVI-XVIII w.; Źródła drukowane*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2016.

- Dumanowski, Jarosław, and Svitlana Olegivna Bulatova, eds. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2021.
- Dziekoński, Bartłomiej. *Przepisy rolnictwa i ogrodnictwa najnowszemi przykładami, wzorami i planami ekonomiki, objaśnione*. Supraśl: Drukarnia JKMCi, 1796.
- Eisen, Johann Georg. *Auszug aus Pastor Eisens Unterricht von der allgemeinen Kräuter und Wurzelrocknung*. Warschau: n.p., 1783.
- . *Dwoje pisma, pierwsze o ospy wszczepieniu, drugie o powszechnym ziół i korzonków suszeniu*. Warszawa: W Drukarni Mitzlerowskiej, 1774.
- . *Die Kunst, alle Küchenkräuter und Wurzeln zu trocknen und in Kartuse zu verpacken; um dadurch ein neues Nahrungsmittel anzuzeigen mitgetheilet*, Schloss Oberpahlen: Schloss Oberpahlen, 1772.
- . *Nauka o powszechnym roślin suszeniu*. Warszawa: P. Dufour, 1789.
- . *Nauka o powszechnym roślin suszeniu*. Warszawa: P. Dufour, 1791.
- . *Unterricht von der allgemeinen Kräuter- und Wurzelrocknung*. Part 1. *Von den Zugemüsen, Salaten und Gewürzen, wie selbige getrocknet und in Kartuse verpacket werden sollen, zur Vermehrung der Nahrungsmittel*. Reval: Lindfors, 1773.
- Forster, Georg. "Dziennik podróży po Polsce." Translated by Waław Zawadzki. In *Polska Stanisławowska w oczach cudzoziemców*. Vol. 2. Edited by Waław Zawadzki. Warszawa: PIW, 1963.
- Girard, Alain. "Le triomphe de 'La cuisinière bourgeoise': Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIe et XVIIIe siècles." *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 24, no. 4 (1977): 497–523.
- Gutkowski, Jerzy. "O dworze Stanisława Augusta." In *Stanisław August i jego Rzeczpospolita: Dramat państwa, odrodzenie narodu; Materiały z wykładów*. Edited by Angela Z. Sołtys and Zofia Zielińska. Warszawa: Zamek Królewski w Warszawie, 2013.
- Kalendarz polski i ruski na rok 1790*. Supraśl: Drukarnia Bazylianów, 1789.
- Kaleta, Roman. "Obiady czwartkowe na dworze króla Stanisława Augusta (próba monografii)." *Studia Warszawskie* 16, no. 2 (1973): 9–114.
- Katechizm ekonomiczny dla włościan*. Warszawa: Gazeta Warszawska, 1806.
- Kluk, Jan Krzysztof. *Roślin potrzebnych i pożytecznych, wygodnych osobliwie kraio- wych, albo które w Kraiu użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*. Vol. 1. Warszawa: Drukarnia JKMCi i Rzeczypospolitey, 1777.
- Kowecki, Jerzy, ed. *Kuchnia na sześć osób podług przepisów JP Tremona, pierwszego kuchmistrza Stanisława Augusta króla polskiego*. Warszawa: Agencja PAI-Press, 1991.
- Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry*. The Przytkowski Family Museum in Jędrzejów, Poland. Manuscript [accession number] MPJ/G/664.
- Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego*. Toruń: Ernest Lambeck, 1885.

- Laurioux, Bruno, and Kilien Stengel, eds. *Le modèle culinaire français (XVIIe-XXIe siècle)*. Tours: Presses Universitaires François Rabelais, 2021.
- Leclerc, comte de Buffon, Georges Louis. *Histoire Naturelle, générale et particulière, avec la description du Cabinet du Roi*. Paris: Imprimerie royale, 1749–1804.
- Lémery, Nicolas. *Nouveau recueil des plus beaux secrets de médecine*. Vol. 3. Paris: Ribou, 1737.
- Leśniewska, Bronisława. *Kucharz polski jaki być powinien: książka podręczna dla ekonomiczno-troskliwych gospodyń*. Warszawa: S.H. Merzbach, 1856.
- Marin, François. *Les dons de Comus*. Vol. 3. Paris: Pissot, 1758.
- Massialot, François. “Brochet à la polonoise: Nouvelle entrée faite pour le Roi Stanislas.” In Massialot, *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*. Vol. 3. Paris: Claude Prudhomme, 1734.
- . *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*. Vol. 2. Paris: Veuve Prudhomme, 1739.
- . *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*. Vol. 3. Paris: Claude Prudhomme, 1730.
- Mazurkiewicz, Maciej J. “Legumina z kasztanów i buraki w pasztecie: Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry (ok. 1829-1830 roku).” Master’s thesis, Nicolaus Copernicus University in Toruń, Poland, 2014.
- Mennell, Stephen. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Chicago and Urbana: University of Illinois Press, 1996.
- Menon, Joseph. *La cuisinière bourgeoise, suivie de l’office à l’usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*. Paris: Guillyn, 1746.
- . *La nouvelle cuisine avec de nouveaux menus pour chaque saison de l’année*. Vol. 2. Paris: Joseph Saugrain, 1742.
- Mitterpacher, Ludwig. *Gospodarstwo prawdami istotnymi i doświadczeniem rzeczywistym stwierdzone*. Vol. 2. Warszawa: Drukarnia JKMCi i Rzeczypospolitey, 1787.
- Młodzianowski, Tomasz. *Kazania i homilie na niedziele doroczne*. Vol. 3. Poznań: Collegium Poznańskie Societatis Jesu, 1681.
- Murcott, Anne, Warren Belasco, and Peter Jackson, eds. *The Handbook of Food Research*. London: Bloomsbury, 2013.
- Nakwaska, Karolina. *Dwór wiejski: dzieło poświęcone gospodyniom polskim, przydatne i osobom w mieście mieszkającym przerobione z fr. pani Aglaë Adanson wielu dod. i zupełnem zastosowaniem do naszych obyczajów i potrzeb*. Vol. 2. Poznań: Księgarnia Nowa, 1843.
- Pilcher, Jeffrey M., ed. *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: Oxford University Press, 2012.
- Pinkard, Susan. “A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine; 1650–1800.” New York: Cambridge University Press, 2009.
- Platina, Bartolomeo. *On Right Pleasure and Good Health: A Critical Edition and Translation of De Honesta Voluptate et Valetudine*. Edited and translated by Mary

- Ella Milham. Tempe: Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies, 1997.
- Poncet, Fabrice. *Les beurres d'Isigny: Aux origines d'une Normandie laitière XVIIe-XIXe siècles*. Tours: Presses Universitaires François Rabelais, 2019.
- Poradnik kucharski złożony z 485 przepisów przyprawiania potraw, marynat, soków, ciast, konserw i tym podobnych*. Warszawa: S. Strąbski, 1847.
- Quellier, Florent. "The Taste of the Bourbon's Reign and the Fabrication of the Renowned French Cuisine (Seventeenth–Eighteenth Centuries)." In *The Power of Taste: Europe at the Royal Table*. Edited by Jarosław Dumanowski, Fabio Parasecoli, and Andrzej K. Kuropatnicki. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2020.
- Rudnicka, Jadwiga, ed. *Biblioteka Stanisława Augusta na zamku warszawskim: Dokumenty*. Wrocław: Ossolineum, 1988.
- Schmidt, Józef. *Kuchnia polska czyli dokładna i długą praktyką wypróbowana nauka sporządzania potraw mięsnych i postnych*. Przemyśl: Bracia Jeleniowie, 1856.
- Sekreta ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane*. Warszawa: P. Dufour, 1792.
- Siemion, Ignacy Z. "Piotr Ernest Jan Scheffler, XVIII-wieczny gdańsko-warszawski przyrodnik i ekspert górniczy." *Analecta* 7, no. 2 (14) (1998): 141–9.
- Sikorska, Marta. *Smak i tożsamość: Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2019.
- Spary, Emma C. *Eating the Enlightenment: Food and the Sciences in Paris, 1670–1760*. Chicago and London: University of Chicago Press, 2012.
- Symons, Michael. *A History of Cooks and Cooking*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2004.
- [Tremo, Paul.] *L'art de sécher et de conserver les légumes, pour procurer un aliment salubre aux voyageurs par mer; à une armée en campagne, aux communautés, aux hôpitaux et aux habitants des grandes villes. D'après les instructions du pasteur Eisens, traduit de l'allemand, avec additions intéressantes et relatives à ce sujet par le traducteur*. Varsovie: P. Dufour, 1794.
- Wielądko, Wojciech Wincenty. *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*. Edited by Jarosław Dumanowski and Aleksandra Kleśta-Nawrocka. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2012.
- . *Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością dogodny*. Warszawa: Thoms i Melchin, 1800.
- Wojtyńska, Wanda. "Paul Tremo – kucharz Stanisława Augusta." *Kronika Zamkowa*, no. 1 (1996): 50–56.
- Wybór z wyboru wiadomości gospodarskich*. Warszawa: Drukarnia Nadworna Jego Królewskiej Mości, 1787.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Jarosław DUMANOWSKI – O czym opowiada historia kuchni? Paul Tremo, kucharz wieku filozofów

DOI 10.12887/35-2022-1-137-06

Paul Tremo był kuchmistrem Stanisława Augusta Poniatowskiego i organizatorem słynnych obiadów czwartkowych. Jako osoba bliska monarsze pełnił na dworze specyficzną rolę wykraczającą poza samo kierowanie kuchnią. Był autorem pozostałego w rękopisie zbioru przepisów kulinarnych oraz wydanej w roku 1794 rozprawy o konserwacji żywności. Francuskie idee dobrego smaku, nowoczesne techniki kulinarne i liberalizację postu łączył z polskimi tradycjami kulinarnymi. Przyczynił się do ostatecznego porzucenia barokowego kanonu kontrastowego smaku, orientalnego egzotyizmu, surowego postu i dietyki humoralnej. Jako „polskie” przedstawiał potrawy inspirowane francuską modą na kuchnię à la polonaise i à la Stanislas, związaną z lotaryńskim dworem króla Stanisława Leszczyńskiego. Ten wyraźnie francuski styl kulinarny został zaakceptowany w Polsce jako element kuchni narodowej. Tremo interesował się biologią i chemią, czytał dzieła oświeceniowych autorów, spotykał się i dyskutował z uczonymi. Poszukiwał nowych produktów żywieniowych, które mogłyby zażegnać klęski głodu, i pracował nad sposobami konserwacji żywności. W jego działalności widać wyraźny, sentymentalny kult natury i poczucie oświeceniowej, utylitarnej misji kuchmistrza.

Słowa kluczowe: kuchnia, jedzenie, oświecenie, literatura kulinarna

Kontakt: Katedra Metodologii, Dydaktyki i Historii Kultury, Instytut Historii i Archiwistyki, Centrum Dziedzictwa Kulinarne, Wydział Nauk Historycznych, Uniwersytet Mikołaja Kopernika, ul. W. Bojarskiego 1, 87-100 Toruń
e-mail: jd@umk.pl
<https://www.historia.umk.pl/instytut/wykladowcy/?id=4207700>
www.natemat.pl/blogi/dumanowski
www.facebook.com/kuchniastaropolska

Jarosław DUMANOWSKI, What Does the History of Cooking Tell Us? On Paul Tremo, a Chef in an Age of Philosophers

DOI 10.12887/35-2022-1-137-06

Paul Tremo was the chef of Stanisław August Poniatowski and the organizer of the famous “Thursday dinners.” As a person close to the monarch, he played a specific role at the court, going beyond just managing the kitchen. He was the author of a collection of recipes remaining in the manuscript form and of a treatise on food preservation published in 1794. He combined French ideas of good taste, modern culinary techniques and the liberalization of fasting with Polish culinary traditions. He contributed to the final abandonment

of the baroque canon of contrasting taste, oriental exoticism, strict fasting, and humoral dietetics. As “Polish,” he presented dishes inspired by the French *à la polonaise* and *à la Stanislas* cuisine, related to the Lorraine court of King Stanisław Leszczyński. This French culinary style has been accepted in Poland as an element of national cuisine. He was interested in biology and chemistry, read the works of Enlightenment authors, met and discussed with scientists. He was looking for new food products that could avert famine, and he worked on ways to preserve food. His activity shows an apparent, sentimental cult of nature and a sense of the Enlightenment’s practical mission of the chef.

Keywords: cuisine, food, Age of Enlightenment, cookery literature

Contact: Katedra Metodologii, Dydaktyki i Historii Kultury, Instytut Historii i Archiwistyki, Centrum Dziedzictwa Kulinarnego, Wydział Nauk Historycznych, Uniwersytet Mikołaja Kopernika, ul. W. Bojarskiego 1, 87-100 Toruń, Poland
e-mail: jd@umk.pl

<https://www.historia.umk.pl/instytut/wykladowcy/?id=4207700>

www.natemat.pl/blogi/dumanowski

www.facebook.com/kuchniastaropolska

Alina BARCZYK

KULISY MAGNACKIEGO SPLENDORU

Oficyny kuchenne warszawskich rezydencji w czasach Augusta III Sasa*

Ciekawie prezentowała się kolekcja naczyń blaszanych, takich jak „schody do cukru”, piramidy i formy do ich tworzenia, srebrne łyżeczki do lodu, ozdobne patery określane jako „zwierciadła do cukrów”, foremki drewniane i wyroby szklane, obejmujące talerze do serwowania słodczy, czy też „latarnie ad instar pucharów”. Pozornie proste zestawienie naczyń i foremek – pomijające walory estetyczne – pozwala na wskazanie szerszego kontekstu kulturowego, w jakim funkcjonowali polscy magnaci.

Do kręgu zainteresowań historyków sztuki prowadzących badania nad architekturą rezydencjonalną czasów saskich należą przede wszystkim obiekty i wnętrza najbardziej reprezentacyjne. W hierarchii pomieszczeń pałacowych najwyżej sytuowały się sale balowe, apartamenty paradne, a także przestrzenie poświadczające horyzonty intelektualne i pozycję właściciela (galerie obrazów, biblioteki, gabinety)¹. Równie ważnym analizowanym przez badaczy zagadnieniem jest podporządkowanie układów urbanistycznych i form architektonicznych funkcjom ceremonialnym – akcentowanym przez wprowadzanie między innymi dziedzińców honorowych² oraz paradnych klatek schodowych³. Słabiej rozpoznane pozostają oficyny, stanowiące nieodzowne uzupełnienie programu użytkowego rezydencji. Tego rodzaju zabudowania – pod względem bryły i wystroju znacznie skromniejsze od pałaców – zapewniały sprawne funkcjonowanie siedziby, mieszcząc na przykład stajnie i wozownie. Szczególnie ważną rolę pełniły oficyny

* Artykuł powstał w wyniku realizacji projektu badawczego „Saskie rozwiązania konstrukcyjne I połowy XVIII wieku i ich recepcja w architekturze rezydencji polskich magnatów”, finansowanego ze środków Narodowego Centrum Nauki (2021/05/X/HS2/00052).

¹ Por. T. B e r n a t o w i c z, *Mitra i buława. Królewskie ambicje książąt w sztuce Rzeczypospolitej szlacheckiej (1697-1763)*, Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2011, s. 235-247, 271-331; R. Z i m m e r m a n n, *Die Paraderäume Augusts des Starken im Dresdner Schloss: Von der Einrichtung 1719 bis zur Rekonstruktion 2016-19*, Donatus Verlag, Käßschütz-tal 2020, s. 4-31, 42-46.

² Por. A. B a r c z y k, *Rezydencje rodu Mniszchów w czasach saskich. Historia i treści ideowe architektury*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2021, s. 126n., 161-167.

³ Por. S. M o s s a k o w s k i, *Pałac Krasińskich w Warszawie w świetle inwentarza z roku 1763(65) oraz kilka uwag na marginesie jego odbudowy*, „Ochrona Zabytków” 15(1962) nr 1(56), s. 5-9; A. K a r l s e n, *Das mitteleuropäische Treppenhaus des 17. und 18. Jahrhunderts als Schau-bühne repräsentativer Inszenierung*, Michael Imhof Verlag, Petersberg 2015, s. 39-47, 347-357.



1. Moritzburg, Speisesaal.
Fot. Alina Barczyk



2. Drezno, Festsaal w pałacu
Heinricha Brühla przy Augu-
stusstraße. Fot. domena pub-
liczna



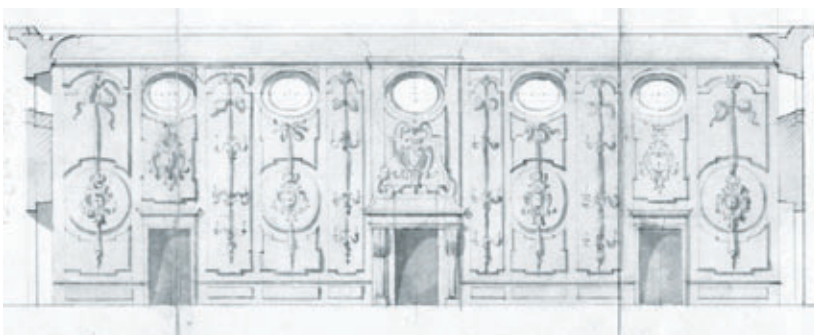
3. Rezydencja Potockich przy ul. Rymarskiej z oznacze-
niem izb kuchennych, na podstawie: Pierre Ricaud de
Tirregaille, Plan de la ville de Varsovie, 1762. Fot. domena
publiczna



4. Oficyna frontowa rezydencji Potockich przy ul. Rymarskiej, fragment obrazu Bernarda Bellotta, Pałac Mniszchów w Warszawie. Fot. domena publiczna



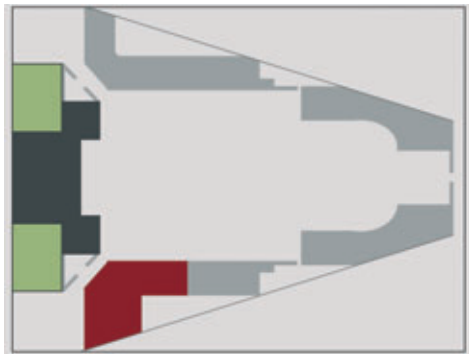
5. Browar Potockich na Lesznie, rekonstrukcja lokalizacji na podstawie rysunku z Gabinetu Rycin Biblioteki Uniwersyteckiej w Warszawie i współczesnych map satelitarnych. Oprac. Alina Barczyk



6. Pałac Sandomierski, projekt sali balowej z czasów Augusta II, Sächsisches Hauptstaatsarchiv Dresden. Fot. domena publiczna



7. Pałac Heinricha Brühla przy ul. Wierzbowej, fragment mapy: Pierre Ricaud de Tirregaille, Plan de la ville de Varsovie, 1762. Fot. domena publiczna



8. Dziedziniec pałacu Heinricha Brühla przy ul. Wierzbowej z oznaczeniem izb kuchennych. Oprac. Alina Barczyk



9. Talerz z Serwisu Łabędziego Heinricha Brühla. Fot. domena publiczna



10. Talerz z Serwisu Łabędziego Heinricha Brühla, detal. Fot. domena publiczna



11. Skrzydło boczne pałacu Jana Karola Mniszcha przy ul. Miodowej. Fot. Alina Barczyk



12. Rekonstrukcja zabudowy posesji przy ul. Miodowej 14 w 1771 roku. Oprac. Alina Barczyk



13. Rycina z tomu Josepha Gilliersa, *Le Cannameliste français, ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire...*, Jean-Baptiste-Hiacinthe Leclerc, Nancy 1768. Fot. domena publiczna



14. Paszтет w kształcie delfina, rycina z tomu Conrada Haggera, *Neues Saltzburgisches Kochbuch*, J. Loter, Augsburg, 1718-1719. Fot. domena publiczna

i pomieszczenia kuchenne, obejmujące piekarnie, cukiernie, kredensy, lodownię i piwnice czy też liczne pomieszczenia do składowania żywności.

Celem niniejszego artykułu jest ukazanie obrazu tego rodzaju przestrzeni, jaki wyłania się z zachowanych źródeł rękopiśmiennych (korespondencji, opisów, inwentarzy) i materiałów ikonograficznych (map, projektów i rzutów zabudowy). Powyższe zagadnienie zostanie zaprezentowane na przykładzie kilku rezydencji warszawskich, należących do reprezentantów elit władzy – magnatów i bliskich współpracowników monarchy. Dla zrozumienia roli przestrzeni pałacowych – zarówno pod względem rozplanowania urbanistycznego, układu pomieszczeń oraz ich wyposażenia, jak i sposobu użytkowania – konieczne jest przywołanie pojęcia Festkultur. Ten pozornie prosty termin nie ma w języku polskim idealnego odpowiednika i tłumaczony bywa jako kultura uczt, dworu bądź uroczystości dworskich, w efekcie ulegając znacznemu spłyceciu – tym mianem należy bowiem określić pełne spectrum zjawisk i działań związanych z organizacją uroczystości, ich oprawą, przebiegiem, genezą czy symboliką⁴. Festkultur czasów Augusta II i Augusta III, kształtowana głównie na dworze drezdeńskim⁵, przenikała na tereny Rzeczypospolitej i silnie determinowała życie przede wszystkim reprezentantów elit władzy i możnych rodów magnackich. Wpływała na formy architektury trwałej (rezydencji, które dostosowywano do funkcji ceremonialnych) i okolicznościowej (na przykład bram triumfalnych⁶), na kompozycje ogrodowe i programy funkcjonalno-ideowe wnętrz, a także na różnorodne aspekty życia – od noszonych strojów i przebrań karnawałowych,

⁴ Zob. K. Keller, „Dresden schien zu meiner Zeit ein rechtes bezaubertes Land...” *Zur Festkultur am Hofe Augusts des Starken*, w: *Von der Elbe bis an die 6 Seine. Kulturtransfer zwischen Sachsen und Frankreich im 18. und 19. Jh.*, red. M. Espagne, M. Middell, Leipziger Universitätsverlag, Leipzig 1993, s. 52-67; A. Oleńska, *Jan Klemens Branicki. Sarmata nowoczesny. Kreowanie wizerunku poprzez sztukę*, Instytut Sztuki Polskiej Akademii Nauk, Warszawa 2011, s. 181-185; R. Giermann, *Moritzburger Festkultur im augusteischen Zeitalter. Die Sorgen an den Nagel hängen*, Sandstein Verlag, Dresden 2015, s. 17-31; A. Assmann, *Fest als kulturelle Selbstinszenierungen*, w: *Feste feiern*, red. S. Haag, G. Swoboda, Kunsthistorisches Museum Wien, Wien 2016, s. 27-31; M. Pfaffenbichler, *Das Turnierfest zwischen Reiterkampf und Oper*, w: *Feste feiern*, s. 43-53; H. Watanabe-O'Kelly, *Das Fest: eine ernste Angelegenheit*, w: *Feste feiern*, s. 33-41; C. Özel, *Der Raketenstock oder was von einem Feuerwerk übrig bleibt*, w: *Feste feiern*, s. 247-255; A. Perłakowski, *Koza z wózkiem, na którym wiozła kota i pieska za arlekinę poubierane...*. *Wizyta Hohenzollernów na dworze drezdeńskim w 1728 roku*, „Wschodni Rocznik Humanistyczny” 17(2020) nr 3, s. 245-259.

⁵ Por. A. Querengässer, *1719. Hochzeit des Jahrhunderts. Festkultur am Dresdner Hof*, Sax-Verlag, Markkleeberg 2020, s. 37-70.

⁶ Por. A. Żórawska-Witkowska, *Muzyka na polskim dworze Augusta III*, Wydawnictwo Muzyczne Polihymnia, Lublin 2012, s. 89; T. Bernatowicz, „Serce tobie królu Auguste Warszawa otwiera”. *Łuk triumfalny na cześć wjazdu króla Augusta III w 1734 roku*, w: *Między architekturą nowoczesną a tradycyjną [...] między konstrukcją a formą. Prace naukowe dedykowane Profesorowi Krzysztofowi Stefańskiemu*, red. T. Bernatowicz, P. Gryglewski, D. Rutkowska-Siuda, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2020, s. 193n., 201n.

po rozrywki (polowania, teatr)⁷. Oczywista jest rola uczt i balów maskowych, urządzanych z ogromnym rozmachem i relacjonowanych w prasie⁸. Przepych stołów zapewniały potrawy i sposoby ich podania. W inwentarzach warszawskich pałaców można odnaleźć informacje o obrusach i szkłe – wyroby obu tych kategorii często zdobiono herbami rodowymi. Wśród kielichów pojawiały się egzemplarze z inicjałami królewskimi „A.R.” lub na przykład „z osobą króla Augusta III w armaturze”⁹. Dobrze rozpoznanym zagadnieniem jest też popularność porcelany¹⁰ – tym istotniejsza, że odzwierciedlała aspiracje magnatów i nawiązywała do pasji kolekcjonerskich saskich elektorów¹¹.

Analizując codzienne funkcjonowanie siedzib magnackich w aspekcie kulinariów, warto w paru słowach wspomnieć sale balowe i jadalne, stanowiące architektoniczną oprawę uczt i assambliów. Punktem odniesienia dla oprawy artystycznej miejsc, w których podejmowano gości, pozostawały rezydencje królewskie Augusta II i jego syna – wśród nich siedziby dreźnieńskie i pałace myśliwskie. Do najbardziej spektakularnych przykładów należy Moritzburg¹² (il. 1), z wpisaną w centralny ryzalit dwukondygnacyjną salą uczt (niem. Speisesaal). W pomieszczeniu nie zabrakło empory muzycznej ani trofeów myśliwskich, podkreślających wiodącą funkcję wettyńskiej rezydencji¹³. W warszawskich siedzibach magnackich wielkość i układ pomieszczeń dostosowane były do bieżących potrzeb i możliwości przestrzennych, Festsaal z reguły jed-

⁷ Zob. A s s m a n n, dz. cyt.; P f a f f e n b i c h l e r, dz. cyt.; W a t a n a b e - O' K e l l y, dz. cyt.; J. V o g e l, „*Verwandlung geht im Schwang*”. *Bemerkungen zur höfischen Maskerade*, w: *Feste feiern*, s. 73-77.

⁸ O rozmachu przyjęć świadczyła już sama liczba gości – przykładowo liczba uczestników balu maskowego wydanego przez posła hiszpańskiego w roku 1762 szacowana była na blisko tysiąc (por. *Suplement*, „Wiadomości Uprzywilejowane Warszawskie” 14(1762) nr 14, s. 8).

⁹ *Regestr mobiliów i inszych rzeczy Ś.P. JW Mniszcha podkomorzego WW X Litt w pałacu warszawskim znajdujących się do przewiezienia trudnych*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich we Wrocławiu, Zbiór Aleksandra Czołowskiego, sygn. DE-2570, s. 18-26, 28.

¹⁰ M. C a s s i d y - G e i g e r, *Porcelain and Prestige: Princely Gifts and „White Gold” from Meissen*, w: *Fragile Diplomacy: Meissen Porcelain for European Courts; 1710-1763*, red. M. Cassidy-Geiger, Yale University Press, New Haven – London 2008, s. 3-23; T. B e r n a t o w i c z, *Verzierte Cabinetter von Porcellain... Posthumanistyczne perspektywy badawcze społecznych relacji zbiorów porcelany*, „*Studia Wilanowskie*” 20(2012), s. 106-113.

¹¹ Por. U. P i e t s c h, *Die Porzellansammlung Augusts des Starken (1670-1733) im Japanischen Palais: ein gebautes Sinnbild für die Porzellanleidenschaft des Königs*, „*Jahrbuch der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden*” 36(2010), s. 24-33; K. F r i e d r i c h s, S. H e r t z i g, H. K a r g e, *Das Japanische Palais in Dresden. Porzellanschloss – Staatsmonument – Museum. Konzeption und Baugeschichte*, Michael Imhof Verlag, Petersberg 2019, s. 165-174.

¹² Por. S. H e r t z i g, *Das barocke Dresden. Architektur einer Metropole des 18. Jahrhunderts*, Michael Imhof Verlag, Petersberg 2012, s. 134-138.

¹³ R. G i e r m a n n, *Moritzburger Festkultur im augusteischen Zeitalter. Die Sorgen an den Nagel hängen*, Sandstein Verlag, Dresden 2015, s. 28.

nak dominowała skalą¹⁴. Wielkie sale (balowe) sytuowano na piano nobile, z reguły na osi obiektu, akcentując ich obecność w elewacji chociażby przez portes-fenêtres¹⁵. O prestiżowym i ambitnym programie ideowym świadczyło też wprowadzanie układów dwukondygnacyjnych, co widoczne było w pałacu Lubomirskich przy placu Wielopole – w inwentarzach w lat 1754-1762 wspomniano o dwóch rzędach okien i balkonie muzycznym¹⁶. Ciekawym źródłem historycznym jest też opis rezydencji Potockich przy ulicy Rymarskiej, gdzie znajdowała się „sala wielka środkiem i przez cały pałac”¹⁷, w której widocznych było „okien z dziedzińca wielkich trzy i od ogrodu trzy, nad wszystkimi także po trzy okna pomniejsze średnie w cyrkuł, a pobocznie w kwadrat, wszystkie taflowe”¹⁸. Na marginesie warto wspomnieć, że wystrój i wyposażenie wnętrz pałaców warszawskich – szczegółowo odnotowane w archiwaliach – wykazują bezpośrednie analogie do pałaców z obszaru Saksonii, zwłaszcza siedzib elit związanych z dworem królewskim, jak na przykład Heinricha Brühla przy Augustusstraße w Dreźnie (il. 2).

Bardziej zróżnicowana była lokalizacja jadalni. Mogły graniczyć z wielką salą, dzięki czemu w dogodny sposób dało się łączyć ich funkcje w czasie uroczystości. Taki układ widoczny jest na części projektów z lat pięćdziesiątych osiemnastego wieku dotyczących przebudowy pałacu Heinricha Brühla przy ulicy Wierzbowej. Analogiczną koncepcję wprowadzono w – ukształtowanej w tej samej dekadzie – siedzibie Mniszchów przy ulicy Miodowej¹⁹. Odmienienie prezentował się na przykład pałac Radziwiłłów (dawniej Koniecpolskich)²⁰

¹⁴ Por. T. B e r n a t o w i c z, *Pałac Koniecpolskich-Radziwiłłów. Modernizacje i transformacje programu wnętrz na przełomie XVII i XVIII wieku*, „Biuletyn Historii Sztuki” 81(2019) nr 3, s. 405, ryc. 16.

¹⁵ Por. *Wizyta pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich we Wrocławiu, Zbiór Aleksandra Czołowskiego, sygn. DE-2566, s. 21n.; A. B a r c z y k, „Wizyta pałacu w Warszawie na ulicy Miodowej”. *Architektura i wyposażenie rezydencji w czasach Jana Karola Mniszcha*, w: *Residentiae tempore belli et pacis. Materiały do badań i ochrony założeń rezydencjonalnych i obronnych*, red. P. Lasek, P. Sypczuk, Instytut Sztuki Polskiej Akademii Nauk, Warszawa 2019, s. 21.

¹⁶ *Inwentarze pałacu Antoniego Lubomirskiego w Warszawie (1754-1762)*, Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie, Anteriora, Archiwum Gospodarcze Wilanowskie, sygn. 105, s. 29n., 34, 45.

¹⁷ *Inwentarz pałacu warszawskiego Józefa hr. Potockiego starosty leżajskiego [oraz] miasteczka Leszna i z niego intraty rocznej, 1759*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich we Wrocławiu, sygn. DE-16325, k. 6-7.

¹⁸ Tamże.

¹⁹ Por. *Wizyta pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego*, s. 45; B a r c z y k, *Rezydencje rodu Mniszchów*, s. 334, 343.

²⁰ Por. Z. B a n i a, *Sibi, suisque et Patriae ornamento. Fundacje artystyczne Koniecpolskich w XV-XVII wieku*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2021, s. 170n.

przy Krakowskim Przedmieściu. Jadalnia mieściła się w jego przyziemi – do 1720 roku w ryzalicie północnym, a następnie w południowym²¹.

OFICYNY GOSPODARCZE

Znaczenie odpowiedniego zaplecza gospodarczego potwierdzają listy dotyczące przebudowy pałacu Jana Klemensa Branickiego przy ulicy Miodowej²². W 1752 roku zakupiono przyległą posesję – z dawną siedzibą Puzynów (od strony Podwala)²³ – z zamiarem wzniesienia na tym miejscu nowej kuchni, piekarni, spichlerza, cukierni i browaru²⁴. Prace prowadzono pod kierunkiem Jakuba Fontany, który od połowy stulecia przejął nadzór nad przekształceniami hetmańskiej rezydencji²⁵. Przedmiotem troski właściciela był zarówno splendor form architektonicznych i pomieszczeń reprezentacyjnych, jak i szybka finalizacja budowy oficyn. W liście z Białegostoku, z 26 marca 1754 roku, zaznaczył on, że jeśli w chwili planowanego przyjazdu do Warszawy nie zostanie gotowej nowej kuchni i piekarni, pobyt w pałacu przy ulicy Miodowej będzie niemożliwy i konieczne stanie się znalezienie innego miejsca zamieszkania²⁶. W stolicy dokonywano też zakupów licznych naczyń – wśród nich szkieł zdobionych herbem Gryf (kielichów „wiwatowych”, karafek) – przeznaczonych do tamtejszej siedziby Branickiego²⁷.

²¹ W dawnej, obszernej „sali stołowej” wprowadzono wówczas wtórne podziały i urządzono apartament (por. Bernatowicz, *Pałac Koniępskich-Radziwiłłów*, s. 405n.).

²² Zob. I. Koziebrodzki, *Do Branickiego Jana Klemensa, 1748-1757*, Archiwum Główne Akt Dawnych, Archiwum Roskie, sygn. 10/18; *Korespondencja do Branickiego Jana Klemensa*, Archiwum Główne Akt Dawnych, Archiwum Roskie, sygn. 11/66.

²³ Por. Oleńska, dz. cyt., s. 200n.

²⁴ Por. *Korespondencja do Branickiego Jana Klemensa*, s. 537n.; A. Bartczakowa, I. Malinowska, *Pałac Branickich*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa 1974, s. 37-39.

²⁵ Por. A. Bartczakowa, *Jakub Fontana, architekt warszawski XVIII wieku*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa 1970, s. 113, 119, 308; T.S. Jaroszewski, *Księga pałaców Warszawy*, Interpress, Warszawa 1985, s. 25; M. Kwiatkowski, *Architektura mieszkaniowa Warszawy: od potopu szwedzkiego do powstania listopadowego*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1989, s. 100, 102. Na polecenie Branickiego, równocześnie z pracami przy pałacu, Fontana angażował się w nową aranżację wnętrza kaplicy Baryczkowskiej przy kolegiacie św. Jana (por. A. Barczyk, J. Sito, *Warszawa i Łowicz. Dwie kolegiackie kaplice Chrystusa Ukrzyżowanego w XVIII stuleciu*, „Techna. Seria nowa” 2020, nr 1(5), s. 73-75.

²⁶ Por. Bartczakowa, Malinowska, dz. cyt., s. 39.

²⁷ Por. E. Kowicka, *Dwór „Najrzędniejszego w Polsce magnata”*, Instytut Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk, Warszawa 1991, s. 219-220; M. Bis, *Nowożytnie naczynia szklane znalezione w Warszawie – możliwości i ograniczenia badań*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 65(2017) nr 3, s. 390.

Rozmieszczenie zabudowań gospodarczych zależne było między innymi od topografii posesji. Bardzo ograniczone rozmiary parceli warszawskich – w odróżnieniu od rezydencji pod- i pozamiejskich, gdzie z reguły dysponowano większą przestrzenią – wymuszały wprowadzanie zwartej zabudowy i stopniowe obudowywanie dziedzińców paradnych. Jednym z licznych przykładów takich rozwiązań było wspomniane wcześniej założenie pałacowe krajczego koronnego Józefa Potockiego przy ulicy Rymarskiej (na terenie należącej do tego rodu jurydyki Leszno²⁸). W połowie siedemnastego wieku Giovanni Battista Gisleni zaprojektował dla podskarbiego koronnego Bogusława Leszczyńskiego parterowy, dwutraktowy dwór, połączony galerią z oficynami na rzutach prostokątów. Od frontu, przed siedzibą, wydzielono czworokątny dziedziniec, którego wschodnią pierzeję zamknęto oficyną mieszczącą bramę i pomieszczenia gospodarcze²⁹. W osiemnastym stuleciu, po przejęciu posesji przez Potockich, dwór przekształcono w piętrowy pałac, a pozostałe boki dziedzińca wypełniono oficynami. W efekcie plac został całkowicie otoczony zabudową, a pomieszczenia gospodarcze skomunikowano z główną, reprezentacyjną siedzibą. Inwentarz z roku 1759 potwierdza, że zachowano pierwotną lokalizację izb kuchennych, znajdujących się na prawo od bramy³⁰ – w północnej części dawnej oficyny frontowej (il. 3-4). Duża kuchnia, o oknach wychodzących między innymi na ulicę Rymarską, mieściła „ognisko murowane”³¹, nad którym wznosił się wsparty na filarach komin. Nie zabrakło też mniejszych piecyków „do potraw”³² i wielkiej szafy – zapewne przeznaczonej na składowanie naczyń. Z kuchnią sąsiadowała piekarnia z parą okien, wyposażona w dwa piece – w tym jeden z zielonych kafli. W kolejnym pomieszczeniu, na rzucie z czasów Leszczyńskich nazwanym po prostu izbą („posto”) ³³, znajdowała się spiżarnia z półkami. W skrzydle frontowym odnotowano też drugą, mniejszą kuchnię³⁴. Rezydencja Potockich stanowiła założenie w typie *entre cour et jardin*, a kompozycję parterów ogrodowych uchwyciono chociażby na planach miasta sporządzonych przez Pierre’a Ricaud de Tirregaille’a. Poza

²⁸ Por. A. B a r c z y k, *Projekty Giovanniego Battisty Gisleniego dla warszawskiej jurydyki Leszczyńskich w zbiorach dredeńskich*, „Roczniki Humanistyczne” 69(2021) nr 4, s. 137n.

²⁹ Por. A. M i ł o b ę d z k i, *Architektura polska XVII wieku*, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, Warszawa 1980, s. 25; N. M i k s - R u d k o w s k a, *Pałac Bogusława Leszczyńskiego w Warszawie i jego twórca G.B. Gisleni*, „Biuletyn Historii Sztuki” 46(1984) nr 2-3, s. 187n.; B a r c z y k, *Projekty Giovanniego*, s. 138.

³⁰ *Inwentarz pałacu warszawskiego Józefa hr. Potockiego starosty leżajskiego [oraz] miasteczka Leszna i z niego intraty rocznej, 1759*, k. 2-3.

³¹ Tamże, k. 2.

³² Tamże, k. 3.

³³ Por. M i k s - R u d k o w s k a, dz. cyt., s. 193, il. 4.

³⁴ *Inwentarz pałacu warszawskiego Józefa hr. Potockiego starosty leżajskiego [oraz] miasteczka Leszna i z niego intraty rocznej, 1759*, k. 2.

częścią czysto dekoracyjną i rekreacyjną wydzielono też „ogród kuchenny”³⁵ z grządkami przeznaczonymi pod uprawę warzyw³⁶. Uzupełnieniem programu funkcjonalnego rezydencji były obiekty położone poza obrębem posesji, zlokalizowane na terenie warszawskiego Leszna. Pałac pełnił rolę siedziby właściciela jurydyki³⁷, co w oczywisty sposób przekładało się na możliwość stworzenia na jej obszarze odpowiedniego zaplecza gospodarczego, dobrze skomunikowanego z pałacem. W kontekście omawianych w niniejszym teście wątków kulinarnych na szczególną uwagę zasługuje browar, który znajdował się u zbiegu dzisiejszej Alei Solidarności i ulicy Żelaznej. Lokalizację jednoznacznie potwierdzają analizy źródeł rękopiśmiennych (wspominających między innymi o bramie od strony Woli)³⁸, ikonograficznych oraz współczesnej topografii Warszawy (il. 5). Na obszarze kompleksu znajdowały się między innymi: młyn, słodownia z pomieszczeniem na składowanie drewnianych naczyń i suszarnia słodu. Blisko bramy mieściła się „izba, w której się piwo zlewa”³⁹. Inwentarz z roku 1768 dostarcza również informacji o wyposażeniu gmachu samego browaru, w którym stały dwa kotły – wielki służył do warzenia piwa, w mniejszym zaś gotowano chmiel – i stół „do składania słodu”⁴⁰. Sprawne funkcjonowanie kompleksu browarnego ułatwiał dostęp do wody, zapewniony przez dwie studnie. Założeniu towarzyszył też ogród⁴¹. Układ zabudowy piwowarni przetrwał kolejne dekady. Na planie z pierwszej ćwierci dziewiętnastego wieku oznaczono młyn, budynek „starego” browaru, gorzelnię oraz dwie studnie („pompy”)⁴². Co ciekawe, dziś w miejscu jednego z ujęć wody z czasów Potockich znajduje się studnia oligoceńska.

Tendencja do okalania dziedzińca honorowego zwartą zabudową pojawiła się też w rezydencji Heinricha Brühla przy ulicy Wierzbowej. Również w tym przypadku inwestycja budowlana stanowiła modyfikację obiektu z wcześniejszego stulecia⁴³. O randze siedziby zdecydowało kilka czynników, między innymi bliskość graniczącego z nią Pałacu Saskiego oraz fakt, że w latach

³⁵ Tamże, k. 9.

³⁶ Tamże.

³⁷ Por. B a r c z y k, *Projekty Giovanniego*, s. 135-139, przyp. 11.

³⁸ *Inwentarz dworku, browaru y cegielni [w Lesznie pod Warszawą] uczyniony r[ok]u 1768*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich we Wrocławiu, sygn. 2812/II, s. 9.

³⁹ Tamże, s. 9n.

⁴⁰ Tamże, s. 10.

⁴¹ Tamże, s. 11.

⁴² Rzut założenia w zbiorach Gabinetu Rycin Biblioteki Uniwersyteckiej w Warszawie (sygn. G.R. 87).

⁴³ Por. C. G u r l i t t, *Warschauer Bauten aus der Zeit der sächsischen Könige*, Der Zirkel – Architekturverlag Berlin 1917, s. 35, 79n.; J. S i t o, *Das Warschauer Palais Brühl, seine Architekten und Bildhauer*, w: *Heinrich Graf von Brühl (1700-1763): ein sächsischer Mäzen in Europa*, red. U.C. Koch, C. Ruggero, Sandstein Verlag, Dresden 2017, s. 175-179.

1721-1733 znajdowała się w rękach Augusta II⁴⁴ – na zamówienie króla? powstały między innymi projekty nowej sali balowej (il. 6)⁴⁵. Wobec powyższych faktów podjęcie przez Brühla decyzji o zakupie posesji (w roku 1750) oraz o stworzeniu wielkoskalowego założenia rezydencjonalnego wydaje się w pełni przemyślaną próbą ugruntowania własnej pozycji w środowisku polskiej magnaterii. Pochodzący z Turynii minister i bliski współpracownik króla jest dziś powszechnie postrzegany jako potężny polityk i mecenas⁴⁶ – to trafna opinia, należy jednak pamiętać, że szlachectwo zdołał on uzyskać dopiero w roku 1748, a gdy dwa lata później wydał swą córkę Marię Amalię za marszałka nadwornego koronnego Jerzego Augusta Mniszcha, związek postrzegano jako mezalians⁴⁷. Rozmach inwestycji znajduje odzwierciedlenie w licznych zachowanych projektach przebudowy, przygotowywanych przez czołowych architektów związanych z dworem królewskim⁴⁸. W czasie prac prowadzonych w latach 1756-1759 zrealizowane zostały koncepcje, które opracował dyrektor Saskiego Urzędu Budowlanego w Warszawie Johann Friedrich Knöbel⁴⁹. Przekształcenia objęły nie tylko korpus pałacu – do którego dodano między innymi mezzanino i dach mansardowy, a także wprowadzono nowe podziały i zadbane o wystrój wnętrz – ale też jego otoczenie. Wyzwanie stanowił nieregularny, wachlarzowy kształt parceli graniczącej z Pałacem Saskim (il. 7). Na rysunkach projektowych z lat pięćdziesiątych widoczne są różne próby optycznych korekt poprzedzającego korpus, trapezoidalnego dziedzińca. Otoczenie placu oficynami ustawionymi wzdłuż granic posesji – wskazują na nie niektóre ze szkiców⁵⁰ – było rozwiązaniem niewystarczającym. Z tego względu zdecydowano się na wprowadzenie dwóch stref: obszernego dziedzińca

⁴⁴ Por. J. S i t o, *Warszawski pałac Sanguszków w rękach Heinricha Brühla*, w: *Wokół Sanguszków. Dzieje – Kultura – Sztuka*, red. B. Bułdys, J. Skrabski, Muzeum Okręgowe w Tarnowie, Tarnów 2007, s. 129n.

⁴⁵ Por. W. H e n t s c h e l, *Die Sächsische Baukunst des 18. Jahrhunderts in Polen*, Henschel-verlag Kunst u. Gesellschaft, Berlin 1967, s. 356n.

⁴⁶ Zob. M. H a r a l d, *König August III. und sein Minister Heinrich Graf von Brühl vor dem Schloss Moritzburg: zu einem Prospekt von Johann Alexander Thiele*, „Dresdener Kunstblätter” 44(2000) nr 4, s. 98-103; U. C. K o c h, *Heinrich Graf von Brühl – der sächsische Maecenas*, w: *Architektur und Kunst in der Ära des sächsischen Ministers Heinrich Graf von Brühl (1738-1763)*, red. T. Torbus, M. Hörsch, Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern 2014, s. 221-235.

⁴⁷ Por. B a r c z y k, *Rezydencje rodu Mniszców*, s. 214.

⁴⁸ Por. H e n t s c h e l, dz. cyt., s. 354-378.

⁴⁹ Por. H. K e l l e r, *Nachrichten von allen in Dresden lebenden Künstlern*, Dyk, Leipzig 1788, s. 90n.; A. L a u t e r b a c h, *Pałac Brühlowski w Warszawie*, „Sprawozdania z Czynności i Posiedzeń Polskiej Akademii Umiejętności” 41(1936) nr 1, s. 9; J. S i t o, *Das Sendomirische Palais – die Warschauer Residenz von Heinrich Brühl an der Wierzbowa-Straße Aspekte der Architektur und Stadtplanung*, w: *Architektur und Kunst in der Ära des sächsischen Ministers Heinrich Graf von Brühl (1738-1763)*, red. T. Torbus, M. Hörsch, Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern 2014, s. 86.

⁵⁰ Por. H e n t s c h e l, dz. cyt., pl. 476n.

honorowego bezpośrednio przy pałacu i poprzedzającego go, węższego avant-cour. W efekcie získano klarowny, regularny plan, ponadto znacznie silniej wyeksponowano walory architektoniczne brühlowskiej siedziby. Sekwencja dwóch dziedzińców stanowiła też odpowiedź na potrzebę uwzględnienia funkcji ceremonialnych rezydencji. W niemal modelowy sposób wprowadzone zostało za pałacem założenie ogrodowe. Dwukondygnacyjne budynki, ujmujące cour d'honneur, uzyskały elewacje z podziałami ramowymi. W przyziemiu, w zachodniej części południowej oficyny – zatem w bliskim sąsiedztwie pałacu – ulokowano w przyziemiu kuchnię i piekarnię (il. 8). Oczekiwania saskiego ministra względem odpowiedniej oprawy ważnych uroczystości – także kulinarnej – były bardzo wysokie. Przywołać wystarczy słynny porcelanowy Schwanenservice (serwis łabędzi), wykonany w miśnieńskiej manufakturze⁵¹ (il. 9-10). Liczący dwa tysiące dwieście elementów zestaw przechowywano w rezydencji Brühla w Brodach⁵², jako że podejmowano tam podróżującego między Warszawą a Dreznem króla⁵³. Z licznych przekazów na temat aktywności kulturalno-towarzyskiej ministra wspomnieć można choćby fakt, że organizował uczty, bale i koncerty nie tylko w prywatnych siedzibach, ale też na terenie rezydencji królewskich – na przykład w ogrodzie warszawskiego Zamku Królewskiego⁵⁴. Uroczystości ku czci hrabiego celebrowano też na Marymoncie – między innymi obchodzone „przy pięknej [...] iluminacji”⁵⁵ i „stołach wspaniale zastawionych”⁵⁶ imieniny.

⁵¹ Szerzej na temat brühlowskiego serwisu zob. F. R e i c h e l, *Das Schwanenservice und sein Auftraggeber: zu einer Sonderausstellung der Porzellansammlung im Dresdener Schloss vom 6. Mai bis 13. August 2000*, „Dresdener Kunstblätter” 44(2000) nr 4, s. 107-111; I. K o c h, *Schwanenservice. Meissener Porzellan für Heinrich Graf von Brühl; Dresden, Schloss; bis 13. August*, „Weltkunst” 70(2000), s. 1110; *Schwanenservice. Meissener Porzellan für Heinrich Graf von Brühl*, red. U. Pietsch, Edition Lepizig, Berlin 2000; C. S a l l a n i - G e i ß d o r f, „...vor Ihro Excellenz den Herrn Grafen von Brühl”: das Schwanenservice, „Dresdener Kunstblätter” 58 (2014) nr 2, s. 54-58; G. W e i s b e r g, *A Taste for Porcelain: The Virginia A. Marten Collection of Decorative Arts*, University of Notre Dame, Notre Dame, Indiana, 2014, s. 36-39; C. B o d i n e k, *Ein Meissener Porzellanservice für den Grafen: das Brühl'sche Allerlei*, „Keramos” 2017, nr 235-236, s. 4-134. Na temat innego rodzaju zastawy projektowanej dla saskiego ministra zob. M. C a s s i d y - G e i g e r, *A Lemon Tree for the Prime Minister's Table? Two Drawings in Dresden for a Silver Centrepiece for Heinrich, Count von Brühl*, „Silver Studies: The Journal of the Silver Society” 32(2015), s. 29n.

⁵² Por. J. S i t o, *Porcelana miśnieńska w Warszawie. Z badań nad inwentarzami rezydencji magnaterii warszawskiej*, „Studia Wilanowskie” 20(2012), s. 117.

⁵³ Na temat roli pałaców i dworów położonych przy trakcie pocztowym por. np. T. B e r n a t o w i c z, *Czekając na króla. Barokowe rezydencje między Warszawą a Dreznem przy trakcie pocztowym Augusta III z 1750 roku*, „Quart” 2020, nr 2(56), s. 74, 79n.

⁵⁴ Właśnie tam 16 lipca 1750 roku Heinrich Brühl zorganizował koncert – kantatę na tę okazję skomponował Friedrich August von König (*Ż ó r a w s k a - W i t k o w s k a*, dz. cyt., s. 98; B a r c z y k, *Rezydencje rodu Mniszchów*, s. 215).

⁵⁵ „Gazety Polskie” 1735, nr 52, s. 3.

⁵⁶ Tamże, s. 4.

Odmienny układ urbanistyczny i funkcjonalny wprowadzano w siedzibach magnackich pozbawionych dziedzina honorowego, poprzedzającego elewację frontową. Przykład stanowić może rezydencja Jana Karola Mniszcha przy ulicy Miodowej. Pałac uzyskał nowy kształt w wyniku rozbudowy wcześniejszego dworu Brzostowskich⁵⁷, przeprowadzonej w końcu lat pięćdziesiątych osiemnastego wieku pod kierunkiem Jakuba Fontany⁵⁸. Do głównego dostawiono pod kątem prostym, od strony ulicy Kapitulnej, skrzydło boczne – wyodrębnione w bryle, lecz przestrzennie i funkcjonalnie połączone z pałacem⁵⁹ (il. 11). W tej części ulokowano pomieszczenia stanowiące między innymi zaplecze gospodarcze. W skrzydle wprowadzono też dodatkową kondygnację, określaną w źródłach mianem antresoli⁶⁰, maksymalnie wykorzystując dostępną przestrzeń i obniżając wysokość sal⁶¹. O utylitarnym charakterze wnętrza świadczyła ponadto obecność prostych, sosnowych posadzek i drewnianych stropów. Zgodnie z wykazem mobiliów i inwentarzem z roku 1760 w przyziemiu mieściła się cukiernia z trzema oknami wychodzącymi na ulicę Miodową, wyposażona w moździerz do tarcia migdałów⁶². W pomieszczeniu widniały wmurowane w ścianę fajerki i dwa piece: żelazny cukierniczy oraz „prosty, zielony, przez pułap przechodzący”⁶³, czyli doprowadzający ciepło do znajdującego się na antresoli kredensu. Codzienne przygotowywanie posiłków ułatwiała też „kuchenka do gotowania kawy”⁶⁴ w obrębie piano nobile. Na tej samej kondygnacji, bezpośrednio w głównym korpusie pałacu, znajdowała się jadalnia z przylegającym do niej kolejnym kredensem⁶⁵. W piwnicy bocznego skrzydła mieściła się lodownia, do której z ulicy Kapitulnej wrzucano bryły zamrożonej wody. Wprowadzenie pomieszczeń kuchennych do gmachu integralnie zespolonego z reprezentacyjną siedzibą wynikało z bieżących potrzeb właścicieli i topografii posesji. Co oczywiste, wzniesiono również od strony wewnętrznych dziedzińców (il. 12). Kryta gontem oficyna, w której gotowano i wypiekano pożywienie, skomunikowana była z pałacem korytarzem o konstrukcji szar-

⁵⁷ Co ciekawe, zarówno wtedy, jak w roku 1743, gdy dwór znajdował się z rąk Konstancji z Gnińskich Czapskiej (por. B a r c z y k, „Wizyta pałacu w Warszawie na ulicy Miodowej”, s. 15), jako główny wjazd traktowano bramę od ul. Podwale. Dostęp do posesji od tej strony zachowano w czasach Mniszchów, lecz dokonano de facto reorientacji zabudowy, eksponując fasadę od ul. Miodowej.

⁵⁸ Por. B a r t c z a k o w a, dz. cyt., s. 128n.; K w i a t k o w s k i, dz. cyt., s. 124.

⁵⁹ Por. B a r c z y k, „Wizyta pałacu w Warszawie na ulicy Miodowej”, s. 16n., 19.

⁶⁰ Por. *Wizyta pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego*, s. 9.

⁶¹ Por. B a r c z y k, „Wizyta pałacu w Warszawie na ulicy Miodowej”, s. 17.

⁶² Por. *Wizyta pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego*, s. 7; Barczyk, *Rezydencje rodu Mniszchów*, s. 325.

⁶³ Por. *Wizyta pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego*, s. 7.

⁶⁴ Tamże, s. 33.

⁶⁵ Tamże s. 45n.; B a r c z y k, „Wizyta pałacu w Warszawie na ulicy Miodowej”, s. 26n.

chulcowej, przeznaczonym „dla noszenia jedzenia”⁶⁶. Na wyposażenie kuchni składały się dwa kominy (nakrywające piecyki do podgrzewania rondli oraz dwa paleniska), para sosnowych stołów i dwie wielkie dębowe misy. W sąsiedniej izbie znajdowała się piekarnia z dwuczeluściowym piecem⁶⁷. W inwentarzu odnotowano też sklepioną piwnicę oraz dwie spiżarnie, dostawione do owej oficyny – zapewne w nich ustawiano wspomniane w wykazie naczyń porcelanowe słoje z konfiturami⁶⁸. Niezbędną do prac kuchennych wodę czerpano z ocembrowanej studni, usytuowanej na brukowanym dziedzińcu⁶⁹. Wśród zapasów przechowywanych na terenie mniszchowskiej rezydencji, udokumentowanych w opisywanym rejestrze, wymieniono znaczne ilości wina (jedną beczkę oraz dwieście sześćdziesiąt sześć butelek węgierskiego, sześćdziesiąt trzy butelki francuskiego i osiemdziesiąt jeden małych buteleczek cypryjskiego), a także inne trunki – miody, wiśniak i gdańską wódkę⁷⁰.

Dobrze udokumentowana jest też zabudowa posesji Lubomirskich przy placu Wielopole (placu Żelaznej Bramy). W inwentarzach w lat 1754, 1758, 1759 i 1762 zawarto zgodny przekaz dotyczący zarówno wspomnianego wcześniej pałacu, jak i lokalizacji oraz wyposażenia oficyn⁷¹. Budynki kuchenne usytuowano przy dziedzińcu ze studnią, naprzeciwko stajni. Od strony bramy wejściowej widoczna była spiżarnia, nazywana też magazynem. W głównej kuchni znajdowały się piece – największy z nich otaczały cztery podpory dźwigające wyprowadzany nad dach komin – oraz dwa stoły. W sąsiedniej „izbie do roboty kucharskiej”⁷² było kolejne palenisko, a wśród mobilów odnotowano stolnice pełniące funkcje tac. Program użytkowy oficyn przeznaczonych na cele kulinarne obejmował też dwie dodatkowe izby, cukiernię⁷³, kredens, stancję dla kuchmistrza, a także miejsca do składowania wiktuałów, takie jak „loch na warzywa”⁷⁴ i piwnica, w której leżakowały wina (w roku 1754 wyliczono przechowywano w niej siedemdziesiąt siedem butelek, w tym trzydzieści dwie wina burgundzkiego, po szesnaście szampańskiego i reńskiego oraz trzyna-

⁶⁶ Por. *Wizyta pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego*, s. 51; Barczyk, *Rezydencje rodu Mniszchów*, s. 509.

⁶⁷ W pomieszczeniu znajdował się też piecyk kaflowy. Piekarnia została przedzielona w połowie wysokości – w pozyskanej górnej części urządzono dodatkową izbę (por. *Wizyta pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego*, s. 52).

⁶⁸ *Regestr mobiliów i inszych rzeczy Ś.P. JW Mniszcha podkomorzego WW X Litt w pałacu warszawskim znajdujących się do przewiezienia trudnych*, s. 22.

⁶⁹ *Wizyta pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego*, s. 50n.

⁷⁰ *Regestr mobiliów i inszych rzeczy Ś.P. JW Mniszcha podkomorzego WW X Litt w pałacu warszawskim znajdujących się do przewiezienia trudnych*, s. 28.

⁷¹ *Inwentarze pałacu Antoniego Lubomirskiego w Warszawie (1754-1762)*, s. 5, 20n.

⁷² Tamże, s. 5.

⁷³ Tamże, s. 6.

⁷⁴ Tamże, s. 5.

ście węgierskiego). W suterrenach znajdowały się też naczynia na alkohol: czterdzieści beczek przeznaczonych na piwo dziewięćdziesiąt siedem gąsiorów i osiemnaście butelek oraz wykonane ze szkła karafki⁷⁵. W dokumentach z roku 1745 wyszczególniono część mobiliów należących do Antoniego Lubomirskiego, a przechowywanych u karmelitów na Lesznie. Należały do nich wyroby porcelanowe – garnitury stołowe, „osóbki”⁷⁶ czy figurki zwierząt⁷⁷.

NACZYNIA I FORMY CUKIERNICZE

Cennych wskazówek na temat oprawy uroczystości i wyglądu potraw dostarczyć mogą wykazy mobiliów użytkowanych w pałacowych cukierniach. Warto przywołać choć jeden z tego rodzaju zestawów naczyń, sztućców i foremek. Ciekawym i dość reprezentatywnym przykładem jest „regestr” omówionej wyżej rezydencji Jana Karola Mniszcha przy ulicy Miodowej, w którym wyszczególniono przedmioty z izby cukierniczej⁷⁸. Do jej wyposażenia należały wyroby miedziane (durszlak, kociołki, łyżki i foremki różnej wielkości), mosiężne (waga z czterofuntowym odważnikiem, moździerz z tłuczkiem, kociołek), cynowe (między innymi dwadzieścia cztery fajerki pozwalające na podgrzewanie talerzy), prezentalowe (grabki, łyżki, „lichtarze” pod szklane puchary) i żelazne (drugi moździerz z tłuczkiem i podstawka pod garnek), a ponadto dziewięćdziesiąt różnorodnych foremek wykonanych z ołowiu. Ciekawie prezentowała się kolekcja naczyń blaszanych, takich jak „schody do cukru”⁷⁹, piramidy i formy do ich tworzenia⁸⁰. Zespół przedmiotów dopełniały srebrne łyżeczki do lodu, ozdobne patery określane jako „zwierciadła do cukrów”⁸¹ w liczbie czterech sztuk, foremki drewniane i wyroby szklane, obejmujące taffe do serwowania słodczy, czy też „latarnie ad instar pucharów”⁸².

Pozornie proste zestawienie naczyń i foremek – pomijające walory estetyczne i jedynie sporadycznie zawierające identyfikację ich kształtów – po-

⁷⁵ Tamże, s. 8.

⁷⁶ Por. *Wykazy mienia ruchomego Antoniego Lubomirskiego w Warszawie (1745)*, Archiwum Główne Akt Dawnych, Anteriora, Archiwum Gospodarcze Wilanowskie, sygn. 97, s. 5.

⁷⁷ Tamże, s. 3, 5.

⁷⁸ Por. *Regestr mobiliów i inszych rzeczy Ś.P. JW Mniszcha podkomorzego WW X Litt w pałacu warszawskim znajdujących się do przewiezienia trudnych*, s. 22n.

⁷⁹ Tamże, s. 23

⁸⁰ Z blachy wykonane też były proste przyrządy cukiernicze, takie jak lejki, durszlak, czy dłuższe foremki o bliżej niesprecyzowanym w wykazach przeznaczeniu (por. tamże, s. 23).

⁸¹ *Regestr mobiliów i inszych rzeczy Ś.P. JW Mniszcha podkomorzego WW X Litt w pałacu warszawskim znajdujących się do przewiezienia trudnych*, s. 22.

⁸² Tamże, s. 23.

zwala na wskazanie szerszego kontekstu kulturowego, w jakim funkcjonowali polscy magnaci. Obecność mózdzierzy przywodzi na myśl ucieranie migdałów i wciąż modne w osiemnastym wieku wyroby z marcepanu⁸³. Interpretacja jest tym bardziej oczywista, że w *Wizyi pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego* wprost odnotowano, że w cukierni – jak zostało wcześniej powiedziane – znajduje się mózdzierz przeznaczony do tarcia właśnie tych bakalii⁸⁴. Migdały posiadały zresztą szerokie zastosowanie w kuchni staropolskiej. Stanowiły dodatek do ryb, robiono z nich polewki, ciasta i torty, blamas (rodzaj galarety), a także obermus – potrawę zawierającą cukier, wino i cynamon⁸⁵ – oraz pieczone obwarzanki i makarony⁸⁶.

Dragant, w odróżnieniu od marcepanu, nie zachował do dziś swojej popularności. W dobie saskiej stanowił jednak lubiany przysmak. Wytwarzano go z masy stanowiącej połączenie żelatyny, drobno zmielonego cukru i wody⁸⁷. Mianem dragantu nazywano też odmianę rośliny i pozyskiwany z niej kleisty sok⁸⁸, dodawany do ciast i dekoracyjnych struktur zwanych trionfi⁸⁹, dla których wzorce i receptury popularyzowane były między innymi za sprawą wydawnictw francuskich (il. 13)⁹⁰. O popularności wyrobów z żelatynowej pasty świadczy wzmianka zawarta w pamiętniku Jędrzeja Kitowicza, wspominającego je jako część „trzeciego dania”, złożonego z ozdobnie formowanych cukrów i owoców⁹¹. W opisywanej rezydencji mniszchowskiej przy ulicy

⁸³ Por. J. K u c h t a, „Kiedy się niebo na to zgodziło, a Kościół pobłogosławił” – staropolski ceremoniał ślubny, w: *Człowiek w teatrze świata. Studia o historii i kulturze dedykowane Profesorowi Stanisławowi Grzybowskiemu z okazji osiemdziesiątych urodzin*, red. B. Popiołek, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Pedagogicznego, Kraków 2010, s. 36n.

⁸⁴ Por. *Wizja pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego*, s. 7.

⁸⁵ Por. Ł. G o ł ę b i o w s k i, *Domy i dwory: przy tém opisanie apteczki, kuchni, stolów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki: łaźni i kąpieli; łózek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; blaznów i karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*, Nakład autora, Warszawa 1830, s. 47.

⁸⁶ Por. S. C z e r n i e c k i, *Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw*, Drukarnia Schedlów, Kraków 1682, s. 50, 72, 81n., 92.

⁸⁷ Por. G o ł ę b i o w s k i, dz. cyt., s. 58.

⁸⁸ Por. K o w e c k a, dz. cyt., s. 192.

⁸⁹ Na temat sposobu tworzenia trionfi por. H. O s i e c k a - S a m s o n o w i c z, *O weselu książąt Lubomirskich w Połonnem (1755). Cukrowych trionfi i fajerwerkach Jana de Witte*, w: *Mi-raże natury i architektury. Prace naukowe dedykowane Profesorowi Tadeuszowi Bernatowiczowi*, red. A. Barczyk, P. Gryglewski, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2021, s. 195.

⁹⁰ Do najsłynniejszych przykładów należy dzieło Josepha Gilliersa (zob. J. G i l l i e r s, *Le Cannameliste français, ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire*, Jean-Baptiste-Hiacinthe Leclerc, Nancy 1768).

⁹¹ Por. J. K i t o w i c z, *Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III*, Nakładem B.M. Wolffa, Petersburg–Mohylew 1855, t. 2, s. 98; por. też: O s i e c k a - S a m s o n o w i c z, dz. cyt., s. 196.

Miodowej około roku 1760 znajdowało się dziesięć drewnianych foremek służących do przygotowywania dragantowych deserów⁹².

Różnorodność blach i foremek znajdujących się w wyposażeniu cukierni z pewnością ułatwiała tworzenie deserów o wysokich walorach estetycznych. Sięgano do wzorów zawartych w wydawanych woluminach, ale też dążono do kreowania zindywidualizowanych kształtów – odzwierciedlających na przykład inicjały („cyfry”) lub rodowe herby⁹³. Dekoracyjne wyroby cukiernicze stanowiły uwieńczenie uczt i podkreślały rangę gospodarzy, stąd tak wielką wagę przykładano do sposobu ich podania⁹⁴. Efektem zamiłowania do smacznych, a zarazem pięknie serwowanych słodczy, obecnego także w kręgu osiemnastowiecznej magnaterii warszawskiej, była estyma, jaką darzono cukierników i konfiturników⁹⁵. Rola zagranicznych i rodzimych publikacji oraz wpisanie się w ówczesną modę wydają się zjawiskiem oczywistym. Należy podkreślić, że bezpośrednim i co najmniej równie istotnym punktem odniesienia dla stołecznych elit pozostawał dwór królewski. Przepych uroczystości organizowanych ku czci Wettynów – wyrażony w pełni choćby podczas obchodów zaślubin przyszłego Augusta III (saskiego elektora Fryderyka Augusta II) w roku 1719 – stanowi dobrze udokumentowany rozdział w dziejach osiemnastowiecznej kultury europejskiej⁹⁶. Ważnymi wydarzeniami towarzyskimi w życiu elit magnackich były tradycyjne jesienne pobyty w pałacu myśliwskim Hubertusburg w Wermsdorfie⁹⁷, gdzie celebrowano między innymi urodziny Augusta III, przypadające 7 października⁹⁸. Z kolei 3 listopada obchodzono

⁹² Por. *Regestr mobiliów i inszych rzeczy Ś.P. JW Mniszcha podkomorzego WW X Litt w pałacu warszawskim znajdujących się do przewiezienia trudnych*, s. 23.

⁹³ Osiecka-Samsonowicz, dz. cyt., s. 196.

⁹⁴ Por. J. Di S ch i n o, *Arte dolciaria barocca. I segreti del credenziere di Alessandro VII. Intorno a un manoscritto inedito*, Gangemi Editore, Roma 2015, s. 17-42, 44-48; Osiecka-Samsonowicz, dz. cyt., s. 193, 195.

⁹⁵ Por. *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, Muzeum Pałac w Wilanowie, Warszawa 2011, s. 31-35; K. K u r a s, Czy „Le cuisinier françois” zmienił polską kuchnię w czasach nowożytnych? Przyczynek do zagadnienia kulinarnych wzorców, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne” 2016, nr 3(143), s. 440-442.

⁹⁶ Por. *Ostatnie wielkie widowisko barokowej Europy. Polskie relacje z uroczystości weselnych Fryderyka Augusta i Marii Józefy w Wiedniu i Dreźnie w 1719 r.*, oprac. K. Kuras, J. Pabian, Towarzystwo Wydawnicze „Historia Iagellonica”, Kraków 2015, s. 9n., 29-132.

⁹⁷ Co ważne, Hubertusburg był ważnym wzorem dla inicjatyw architektonicznych podejmowanych na terenie Rzeczypospolitej (por. S. D e l a n g, *Seine Baugeschichte und Seine Stellung innerhalb der eurpäischen Schlossbaukunst des 18. Jahrhunderts*, w: *Die königliche Jagdresidenz Hubertusburg und der Frieden von 1763*, red. D. Syndram, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Dresden 2013, s. 34-44; B a r c z y k, *Rezydencje rodu Mniszczów*, s. 143-145, 164).

⁹⁸ Por. Ż ó r a w s k a - W i t k o w s k a, dz. cyt., s. 91.

dzień św. Huberta, patrona łowiectwa⁹⁹. W związku z cukiernictwem warto przywołać słodkie dekoracje uczt, które następowały wieczorem, po polowaniach i były relacjonowane w prasie. W jednym numerów „Gazet Polskich” pisano, że pod koniec dnia odbyła się: „wspaniała kollacyja przy rezonacyji kapelli, gdzie stoły cukrami, łowy reprezentującymi, zastawione były; tamże znajdował się jelen uciekający, z cukru robiony, którego psy gończe z cukrów goniły i pikierowie z trąbami, także na koniach cukrowych i sami z cukry będąc dojeżdżali”¹⁰⁰. Na marginesie warto wspomnieć, że równie ciekawym wątkiem, lecz wykraczającym poza ramy niniejszego opracowania, jest zdobienie wytrawnych posiłków, w tym pasztetów formowanych na kształt zwierząt – na przykład jeleni¹⁰¹ czy stworzeń morskich (il. 14).

*

Przeanalizowane przykłady oficyn warszawskich rezydencji kształtowanych i użytkowanych w czasach Augusta III uwidaczniają główne, wiodące cechy koncepcji urbanistycznych, obecne również w przypadku innych siedzib magnackich. Zabudowania i pomieszczenia kuchenne – ze względu na swą skromną formę – pozostają na marginesie badań nad głównymi nurtami przemian w sztuce nowożytniej. Powyższy temat lokuje się na styku badań nad architekturą (bryłą, układem izb), rzemiosłem (naczyniami, sztukami), historią kulinariów i życiem elit. Jak zasygnalizowano na wstępie, szczególnie ważne jest głębsze spojrzenie na przekazy źródłowe, w których wiele informacji – pozornie błahych – stanowi odzwierciedlenie kultury z okresu panowania Wettynów. Utylitarny i efemeryczny charakter przestrzeni przeznaczonych do przyrządzania potraw nie umniejsza ich roli w codziennym funkcjonowaniu siedzib pełniących funkcje ceremonialne. Na oficyny należy więc patrzeć przez pryzmat magnackiej Festkultur¹⁰², dzięki której pomieszczenia kuchenne i ich wyposażenie wpisują się w szerszy kontekst, a dotyczące ich badania uzupełniają stan wiedzy o kulisach funkcjonowania warszawskich pałaców oraz aspiracjach ich właścicieli.

⁹⁹ Por. T. Ciesielski, *Propagandowy wymiar uroczystości dworskich w pierwszych latach panowania Augusta III*, „Wieki Stare i Nowe” 8(2015) nr 13, s. 62.

¹⁰⁰ „Gazety Polskie” 1736, nr 20, s. 1.

¹⁰¹ Por. T. Kuster, *Fresh & local. Kochbücher der frühen Neuzeit*, w: *Feste feiern*, s. 112n.

¹⁰² Por. Giermann, dz. cyt., s. 17-31; Assmann, dz. cyt.; Özel, dz. cyt.; Pfaffenbichler, dz. cyt.; Watanabe - O'Kelly, dz. cyt.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Assmann, Aleida. "Fest als kulturelle Selbstinszenierungen." In *Feste feiern*. Edited by Sabine Haag and Gudrun Swoboda. Wien: Kunsthistorisches Museum Wien, 2016.
- Bania, Zbigniew. *Sibi, suisque et Patriae ornamento: Fundacje artystyczne Koniecpolskich w XV-XVII wieku*. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2021.
- Barczyk, Alina. "Projekty Giovanniego Battisty Gisleniego dla warszawskiej jurydyki Leszczyńskich w zbiorach drezdeńskich." *Roczniki Humanistyczne* 69, no. 4 (2021): 135–57.
- . *Rezydencje rodu Mniszchów w czasach saskich: Historia i treści ideowe architektury*. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2021.
- . "'Wizja pałacu w Warszawie na ulicy Miodowej': Architektura i wyposażenie rezydencji w czasach Jana Karola Mniszcha." In *Residentiae tempore belli et pacis: Materiały do badań i ochrony założeń rezydencjonalnych i obronnych*. Edited by Piotr Lasek and Piotr Sypczuk. Warszawa: Instytut Sztuki Polskiej Akademii Nauk, 2019.
- Barczyk, Alina, and Jakub Sito. "Warszawa i Łowicz: Dwie kolegiackie kaplice Chrystusa Ukrzyżowanego w XVIII stuleciu." *Techne: Seria nowa*, no. 1(5) (2020): 61–94.
- Bartczakowa, Aldona. *Jakub Fontana, architekt warszawski XVIII wieku*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1970.
- Bartczakowa, Aldona, and Irena Malinowska. *Pałac Branickich*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1974.
- Bernatowicz, Tadeusz. "Czekając na króla: Barokowe rezydencje między Warszawą a Drezniem przy traktcie pocztowym Augusta III z 1750 roku." *Quart*, no. 2(56) (2020): 70–90.
- . *Mitra i buława: królewskie ambicje książąt w sztuce Rzeczypospolitej szlacheckiej (1697–1763)*. Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, 2011.
- . "Pałac Koniecpolskich-Radziwiłłów: Modernizacje i transformacje programu wnętrz na przełomie XVII i XVIII wieku." *Biuletyn Historii Sztuki* 81, no. 3 (2019): 389–413.
- . "'Serce tobie królu Auguście Warszawa otwiera': Łuk triumfalny na cześć wjazdu króla Augusta III w 1734 roku." In *Między architekturą nowoczesną a tradycyjną [...] między konstrukcją a formą: Prace naukowe dedykowane Profesorowi Krzysztofowi Stefańskiemu*. Edited by Tadeusz Bernatowicz, Piotr Gryglewski, and Daria Rutkowska-Siuda. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.
- . "Verzierte Cabinetter von Porcellain... Posthumanistyczne perspektywy badawcze społecznych relacji zbiorów porcelany." *Studia Wilanowskie* 20 (2012): 106–13.
- Bis, Magdalena. "Nowożytnie naczynia szklane znalezione w Warszawie – możliwości i ograniczenia badań." *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 65, no. 3 (2017): 371–96.

- Bodinek, Claudia. "Ein Meissener Porzellanservice für den Grafen: das Brühl'sche Allerlei." *Keramos*, no. 235–236 (2017): 4–134.
- Cassidy-Geiger, Maureen. "A Lemon Tree for the Prime Minister's Table? Two Drawings in Dresden for a Silver Centrepiece for Heinrich, Count von Brühl." *Silver Studies: The Journal of the Silver Society* 32 (2015): 29–30.
- . "Porcelain and Prestige: Princely Gifts and 'White Gold' from Meissen." In *Fragile Diplomacy, Meissen Porcelain for European Courts, 1710–1763*. Edited by Maureen Cassidy-Geiger. New Haven – London, Yale University Press, 2008.
- Ciesielski, Tomasz. "Propagandowy wymiar uroczystości dworskich w pierwszych latach panowania Augusta III." *Wiek Stare i Nowe* 8, no. 13 (2015): 46–68.
- Czerniecki, Stanisław. *Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw*. Kraków: Drukarnia Schedlów, 1682.
- Delang, Steffen. "Seine Baugeschichte und Seine Stellung innerhalb der europäischen Schlossbaukunst des 18. Jahrhunderts." In *Die königliche Jagdresidenz Hubertusburg und der Frieden von 1763*. Edited by Dirk Syndram. Dresden: Staatliche Kunstsammlungen Dresden, 2013.
- Di Schino, June. *Arte dolciaria barocca: I segreti del credenziere di Alessandro VII; Intorno a un manoscritto inedito*. Roma: Gangemi Editore, Roma 2015.
- Dumanowski, Jarosław, and Rafał Jankowski, eds. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*. Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie, 2011.
- Friedrichs, Kristina, Stefan Hertzog, and Henrik Karge. *Das Japanische Palais in Dresden: Porzellanschlösschen–Staatsmonument–Museum; Konzeption und Baugeschichte*. Petersberg: Michael Imhof Verlag, 2019.
- Gazety Polskie*, no. 52 (1735).
- Gazety Polskie*, no. 20 (1736).
- Giermann, Ralf. *Moritzburger Festkultur im augusteischen Zeitalter: Die Sorgen an den Nagel hängen*. Dresden: Sandstein Verlag, 2015.
- Gilliers, Joseph. *Le Cannameliste français, ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire....*, Jean-Baptiste-Hiacinthe Leclerc, Nancy 1768.
- Gołębiowski, Łukasz. *Domy i dwory: przy tém opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki: łaźni i kąpieli; łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; błaznów i karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów*. Warszawa: printed by the author, 1830.
- Gurlitt, Cornelius. *Warschauer Bauten aus der Zeit der sächsischen Könige*. Berlin: Der Zirkel – Architekturverlag, 1917.
- Feste Feiern*. Edited Sabine Haag and Gudrun Swoboda. Wien: Kunsthistorisches Museum Wien, 2016.
- Hagger, Conrad. *Neues Saltzburgisches Kochbuch*. Augsburg: J. Loter, 1718–1719.

- Harald, Marx. "König August III. und sein Minister Heinrich Graf von Brühl vor dem Schloss Moritzburg: zu einem Prospekt von Johann Alexander Thiele." *Dresdener Kunstblätter* 44, no. 4 (2000): 98–106.
- Hentschel, Walter. *Die Sächsische Baukunst des 18. Jahrhunderts in Polen*. Berlin: Henschelverlag Kunst u. Gesellschaft, 1967.
- Hertzog, Stefan. *Das barocke Dresden: Architektur einer Metropole des 18. Jahrhunderts*. Petersberg: Michael Imhof Verlag, 2012.
- Inwentarze palacu Antoniego Lubomirskiego w Warszawie (1754-1762)*. Archiwum Główne Akt Dawnych, Anteriora, Archiwum Gospodarcze Wilanowskie. Manuscript [accession number] 105.
- Inwentarz dworku, browaru y cegielni [w Lesznie pod Warszawą] uczyniony r[ok] u 1768*. Zakład Narodowy im. Ossolińskich we Wrocławiu. Manuscript [accession number] 2812/II.
- Inwentarz palacu warszawskiego Józefa hr. Potockiego starosty leżajskiego [oraz] miasteczka Leszna i z niego intraty rocznej, 1759*. Zakład Narodowy im. Ossolińskich we Wrocławiu. Manuscript [accession number] DE-16325.
- Karlsen, Anja. *Das mitteleuropäische Treppenhaus des 17. und 18. Jahrhunderts als Schaubühne repräsentativer Inszenierung*. Petersberg: Michael Imhof Verlag, 2015.
- Keller, Heinrich. *Nachrichten von allen in Dresden lebenden Künstlern*. Leipzig: Dyk, 1788.
- Keller, Katrin. "Dresden schien zu meiner Zeit ein rechtes bezaubertes Land ..." Zur Festkultur am Hofe Augusts des Starken." In *Von der Elbe bis an die 6 Seine: Kulturtransfer zwischen Sachsen und Frankreich im 18. und 19. Jh.* Edited by Michel Espagne and Matthias Middell. Leipzig: Leipziger Universitätsverlag, 1993.
- Kitowicz, Jędrzej. *Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III*. Vol. 2. Petersburg and Mohylew, B. M. Wolff, 1855.
- Koch, Ingrid. "Schwanenservice: Meissener Porzellan für Heinrich Graf von Brühl; Dresden, Schloss, 6. Mai bis 13. August." *Weltkunst* 70 (2000): 1110.
- Koch, Ute Christina. "Heinrich Graf von Brühl – der sächsische Maecenas." In *Architektur und Kunst in der Ära des sächsischen Ministers Heinrich Graf von Brühl (1738-1763)*. Edited by Tomasz Torbus and Markus Hörsch. Ostfildern: Jan Thorbecke Verlag, 2014.
- Korespondencja do Branickiego Jana Klemensa*. Archiwum Główne Akt Dawnych, Archiwum Roskie. Manuscript [accession number] 11/66.
- Koziebrodzki, Ignacy. *Do Branickiego Jana Klemensa, 1748-1757*. Archiwum Główne Akt Dawnych, Archiwum Roskie. Manuscript [accession number] 10/18.
- Kowecka, Elżbieta. *Dwór "Najrzędniejszego w Polsce magnata"*. Warszawa: Instytut Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk, 1991.
- Kuchta, Joanna. "'Kiedy się niebo na to zgodziło, a Kościół pobłogosławił' – staropolski ceremoniał ślubny." In *Człowiek w teatrze świata: Studia o historii i kulturze dedykowane Profesorowi Stanisławowi Grzybowskiemu z okazji osiemdziesiątych urodzin*. Edited by Bożena Popiołek. Kraków: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Pedagogicznego, 2010.

- Kuras, Katarzyna. "Czy 'Le cuisinier français' zmienił polską kuchnię w czasach nowożytnych? Przyczynek do zagadnienia kulinarnych wzorców." *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego: Prace Historyczne*, no. 3 (143) (2016): 429–48.
- Kuster, Thomas. "Fresh & local. Kochbücher der frühen Neuzeit." In *Feste feiern*. Edited by Sabine Haag and Gudrun Swoboda. Wien: Kunsthistorisches Museum Wien, 2016.
- Kwiatkowski, Marek. *Architektura mieszkaniowa Warszawy: Od potopu szwedzkiego do powstania listopadowego*. Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy, 1989.
- Kuras, Katarzyna, and Jolanta Pabian. *Ostatnie wielkie widowisko barokowej Europy Polskie relacje z uroczystości weselnych Fryderyka Augusta i Marii Józefy w Wiedniu i Dreźnie w 1719 r.* Kraków: Towarzystwo Wydawnicze Historia Jagellonica, 2015.
- Lauterbach, Alfred. "Pałac Brühlowski w Warszawie." *Sprawozdania z Czynności i Posiedzeń Polskiej Akademii Umiejętności*, 41, no. 1 (1936): 6–10.
- Miks-Rudkowska, Nina. "Pałac Bogusława Leszczyńskiego w Warszawie i jego twórca G. B. Gisleni." *Biuletyn Historii Sztuki* 46, no. 2–3 (1984): 187–202.
- Miłobędzki, Adam. *Architektura polska XVII wieku*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1980.
- Mossakowski, Stanisław. "Pałac Krasińskich w Warszawie w świetle inwentarza z roku 1763 (65) oraz kilka uwag na marginesie jego odbudowy." *Ochrona Zabytków* 15, no. 1 (56) (1962): 3–13.
- Oleńska, Anna. *Jan Klemens Branicki: Sarmata nowoczesny; Kreowanie wizerunku poprzez sztukę*. Warszawa: Instytut Sztuki Polskiej Akademii Nauk, 2011.
- Osiecka-Samsonowicz, Hanna. "O weselu książąt Lubomirskich w Połonnem (1755): Cukrowych trionfi i fajerwerkach Jana de Witte." In *Miraże natury i architektury: Prace naukowe dedykowane Profesorowi Tadeuszowi Bernatowiczowi*. Edited by Alina Barczyk and Piotr Gryglewski. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2021.
- Özel, Cigdem. "Der Raketenstock oder was von einem Feuerwerk übrig bleibt." In *Feste feiern*. Edited by Sabine Haag and Gudrun Swoboda. Wien: Kunsthistorisches Museum Wien, 2016.
- Perlakowski, Adam. "'Koza z wózkiem, na którym wiozła kota i pieska za arlekiny poubierane...' Wizyta Hohenzollernów na dworze drezdeńskim w 1728 roku." *Wschodni Rocznik Humanistyczny* 17, no. 3 (2020): 243–63.
- Pfaffenbichler, Matthias. "Das Turnierfest zwischen Reiterkampf und Oper." In *Feste feiern*. Edited by Sabine Haag and Gudrun Swoboda. Wien: Kunsthistorisches Museum Wien, 2016.
- Pietsch, Ulrich. "Die Porzellansammlung Augusts des Starken (1670-1733) im Japanischen Palais: ein gebautes Sinnbild für die Porzellanleidenschaft des Königs." *Jahrbuch der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden* 36 (2010): 24–33.
- Pietsch, Ulrich, ed. *Schwanenservice: Meissener Porzellan für Heinrich Graf von Brühl*. Berlin: Edition Leipzig, 2000.
- Querengässer, Alexander. *1719: Hochzeit des Jahrhunderts; Festkultur am Dresdner Hof*. Markkleeberg: Sax-Verlag, 2020.

- Regestr mobiliów i inszych rzeczy Ś.P. JW Mniszcha podkomorzego WW X Litt w pałacu warszawskim znajdujących się do przewiezienia trudnych.* Zakład Narodowy im. Ossolińskich we Wrocławiu, Zbiór Aleksandra Czołowskiego. Manuscript [accession number] DE-2570.
- Reichel, Friedrich. "Das Schwanenservice und sein Auftraggeber: Zu einer Sonderausstellung der Porzellansammlung im Dresdener Schloss vom 6. Mai bis 13. August 2000." *Dresdener Kunstblätter* 44, no. 4 (2000): 107–11.
- Sallani-Geißdorf, Corina. "...vor Ihrer Excellenz den Herrn Graffen von Brühl: das Schwanenservice." *Dresdener Kunstblätter* 58, no. 2 (2014): 54–61.
- Sito, Jakub. "Das Sendomirsche Palais – die Warschauer Residenz von Heinrich Brühl an der Wierzbowa-Straße Aspekte der Architektur und Stadtplanung." In *Architektur und Kunst in der Ära des sächsischen Ministers Heinrich Graf von Brühl (1738-1763)*. Edited by Tomasz Torbus and Markus Hörsch. Ostfildern: Jan Thorbecke Verlag, 2014.
- . "Das Warschauer Palais Brühl, seine Architekten und Bildhuer." w: *Heinrich Graf von Brühl (1700-1763): ein sächsischer Mäzen in Europa*. Edited by Ute Christina Koch and Cristina Ruggero. Dresden: Sandstein Verlag, 2017.
- . "Porcelana miśnieńska w Warszawie: Z badań nad inwentarzami rezydencji magnaterii warszawskiej." *Studia Wilanowskie* 20 (2012): 114–20.
- . "Warszawski pałac Sanguszków w rękach Heinricha Brühla." In *Wokół Sanguszków: Dzieje–Kultura–Sztuka*. Edited by Barbara Bułdys and Józef Skrabski. Tarnów: Muzeum Okręgowe w Tarnowie, 2007.
- "Supplement." *Wiadomości Uprzywilejowane Warszawskie* 14, no. 14 (1762): 5–8.
- Vogel, Juliane. "Verwandlung geht im Schwang. Bemerkungen zur höfischen Maskerade." In *Feste feiern*. Edited by Sabine Haag and Gudrun Swoboda. Wien: Kunsthistorisches Museum Wien, 2016.
- Watanabe-O'Kelly, Helen. "Das Fest: eine ernste Angelegenheit." In *Feste feiern*. Edited by Sabine Haag and Gudrun Swoboda. Wien: Kunsthistorisches Museum Wien, 2016.
- Weisberg, Gabriel. *A Taste for Porcelain: The Virginia A. Marten Collection of Decorative Arts*. Notre Dame, Indiana: University of Notre Dame, 2014.
- Wizyta pałacu warszawskiego Jana W. Mniszcha podkomorzego litewskiego.* Zakład Narodowy im. Ossolińskich we Wrocławiu, Zbiór Aleksandra Czołowskiego. Manuscript [accession number] DE-2566.
- Wykazy mienia ruchomego Antoniego Lubomirskiego w Warszawie (1745).* Archiwum Główne Akt Dawnych, Anteriora, Archiwum Gospodarcze Wilanowskie. Manuscript [accession number] 97.
- Zimmermann, Reiner. *Die Paraderäume Augusts des Starken im Dresdner Schloss: Von der Einrichtung 1719 bis zur Rekonstruktion 2016-19*. Käßschütztal: Donatus Verlag, 2020.
- Żórawska-Witkowska, Alina. *Muzyka na polskim dworze Augusta III*. Lublin: Wydawnictwo Muzyczne Polihymnia, 2012.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Alina BARCZYK – Kulisy magnackiego splendoru. Oficyny kuchenne warszawskich rezydencji w czasach Augusta III Sasa

DOI 10.12887/35-2022-1-137-07

Oficyny kuchenne stanowiły integralną część programów użytkowych rezydencji. Jako skromniejsze pod względem architektury i wystroju pozostają często na marginesie głównych wątków podejmowanych przez historyków sztuki, jakkolwiek liczne zachowane źródła – rękopiśmienne inwentarze, korespondencja, materiały kartograficzne – w połączeniu z obserwacjami *in situ* pozwalają na scharakteryzowanie budynków i pomieszczeń przeznaczonych do przygotowywania posiłków i przechowywania wiktuałów. Niniejszy artykuł omawia kuchnie, piekarnie, cukiernie i spiżarnie występujące w czasach Augusta III Sasa przy warszawskich pałacach elit. W artykule analizie poddane zostały między innymi siedziby: Potockich przy ul. Rymarskiej, Mniszchów przy ul. Miodowej, Lubomirskich przy Placu Żelaznej Bramy, czy Heinricha Brühla przy ul. Wierzbowej – w sąsiedztwie Pałacu Saskiego. Rozmieszczenie oficyn uzależnione było od topografii terenu, jedną z widocznych tendencji stanowiło jednak otaczanie honorowych dziedzińców zabudowaniami gospodarczymi. W przypadku jurydyk program funkcjonalny mógł być rozszerzony o obiekty znajdujące się poza obrębem głównej rezydencji – jak miało to miejsce w przypadku browaru na Lesznie.

Inwentarze dostarczają też informacji na temat mobiliów wykorzystywanych do przygotowywania i podawania potraw, wśród nich foremek do wypieków, naczyń porcelanowych czy bogato zdobionych, szklanych kielichów. Rola izb kuchennych staje się widoczna dopiero przy uwzględnieniu szerszego kontekstu, obejmującego Festkultur z czasów panowania Wettynów: znaczenia i charakteru uczt, popularności dekoracyjnie formowanych potraw czy ceremonialnych funkcji rezydencji magnackich.

Słowa kluczowe: Warszawa, czasu saskie, August III, Heinrich Brühl, Leszno (jurydyka), Festkultur, rezydencje, oficyny kuchenne, magnateria

Artykuł powstał w wyniku realizacji projektu badawczego „Saskie rozwiązania konstrukcyjne I połowy XVIII wieku i ich recepcja w architekturze rezydencji polskich magnatów”, finansowanego ze środków Narodowego Centrum Nauki (2021/05/X/HS2/00052).

Contact: Katedra Historii Architektury, Instytut Historii Sztuki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Uniwersytet Łódzki, ul. Narutowicza 65, 90-131 Łódź
E-mail: alina.barczyk@uni.lodz.pl
Tel. 42 6655978
<https://www.uni.lodz.pl/pracownicy/alina-barczyk>

Alina BARCZYK, The Inside Story of Aristocratic Splendor: Kitchen Outbuildings at Warsaw Residences in the Time of Augustus III

DOI 10.12887/35-2022-1-137-07

Kitchen outbuildings were integral parts of the functional arrangements adopted at residences of the nobility. Although such outbuildings were relatively modest in terms of architecture and décor and, as such, often considered marginal by art historians, ample sources, such as handwritten inventories, correspondence, and cartographic materials, combined with *in situ* observations, make it possible to provide reliable descriptions of spaces intended for preparing meals and storing food. The present article discusses kitchens, bakeries, and pantries in the palaces of the Warsaw elites in the reign of Augustus III. The author analyzed, among others, the households of, respectively, the Potocki family (in Rymarska street) and the Mniszch family (in Miodowa street), the Lubomirski family (in Żelazna Brama square), and Heinrich Brühl's house (in Wierzbowa street, in the vicinity of the Saxon Palace). The arrangement of the outbuildings was adapted to the topography of the terrain, one of the marked tendencies being to surround ceremonial courtyards with outbuildings. However, in the case of *jurydyka*, the functional arrangement might include premises located outside the main residence (as, e.g., in a brewery in Leszno).

The inventories provide also details about the movables, such as pastry molds, porcelain dishes or richly decorated glass cups, used to prepare and serve meals. It is emphasized that the role of kitchens becomes apparent only if considered in a wider context of the rule of the Wettin dynasty and the *Festkultur* of the time, characterized by the special importance and character of feasts, the fashion for lavishly decorated food, and the ceremonial functions of magnates' residences.

Translated by *Patrycja Mikulska*

Keywords: Warsaw, the Saxon rule, Augustus III, Heinrich Brühl, Leszno (*jurydyka*)

The article is a result of the research conducted within the project „Saskie rozwiązania konstrukcyjne I połowy XVIII wieku i ich recepcja w architekturze rezydencji polskich magnatów” funded by the National Science Centre, Poland (contract no. 2021/05/X/HS2/00052).

Contact: Katedra Historii Architektury, Instytut Historii Sztuki, Wydział Filozoficzno-Historyczny, Uniwersytet Łódzki, ul. Narutowicza 65, 90-131 Łódź, Poland

E-mail: alina.barczyk@uni.lodz.pl

Phone: + 48 42 6655978

<https://www.uni.lodz.pl/pracownicy/alina-barczyk>

Katarzyna ŁEŃSKA-BAK

„JESTEŚ TYM, CO JESZ” O potędze „czystej” diety

W idei czystej diety nie ma w gruncie rzeczy miejsca na „strefę szarą” czy zawilóści. Opiera się ona na założeniu, że ludzie od zawsze chcieli i chcą prostych zasad, że lubią proste schematy, w których z łatwością się odnajdują i które są jasne i czytelne. Zalecenia czystej diety nawiązują do często przywoływanych w literaturze antropologicznej rozróżnień tego, co czyste, i tego, co brudne, gdzie z oczywistych względów to, co czyste, uznawane jest za dobre i pozytywne, a to, co brudne, za złe i negatywne.

Jedzenie jest czynnością zarazem biologiczną (musimy jeść, żeby móc funkcjonować i po prostu żyć) i kulturową, na którą wpływają rozmaite czynniki. Od kontekstu kulturowego zależy, co, jak, kiedy i w jakich okolicznościach jemy. Spożywanie jedzenia służy też zaspokajaniu potrzeb psychicznych – może łagodzić stres, smutek, rozpacz, ale też być sposobem na wyrażenie miłości czy szacunku; pełni również funkcje komunikacyjne, sprzyja podtrzymywaniu relacji, przede wszystkim zaś dostarcza przyjemności.

W świecie współczesnym, zdominowanym przez kulturę przyjemności¹, człowiek ochoczo oddaje się rozkoszom jedzenia i jednocześnie wykazuje niechęć do podejmowania wysiłku fizycznego. To z kolei może skutkować, a w przeważającej liczbie przypadków skutkuje, nadwagą bądź otyłością i może być przyczyną wielu chorób.

Nawyki żywieniowe uzależnione są od wielu czynników. Nina Ogińska-Bulik z jednej strony wskazuje w tym kontekście na wrodzone predyspozycje do spożywania pewnych pokarmów, z drugiej zaś podkreśla rolę uczenia się i aktywności poznawczej jednostki – obserwujemy na przykład, co jedzą ludzie, którzy nas otaczają, o jakich porach spożywają posiłki i w jakich okolicznościach przystępują do tej czynności². Niewątpliwie wpływ na wybory żywieniowe poszczególnych jednostek wywierają także środki masowego przekazu; co więcej, oddziałują one nie tylko na nasze decyzje żywieniowe, ale też na to, co myślimy o konkretnych potrawach i produktach spożywczych.

¹ Zob. M. K r a j e w s k i, *Kultury kultury popularnej*, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza, Poznań 2003, s. 35-45 (rozdz. „Kultura popularna jako źródło przyjemności”).

² Por. N. O g i Ń s k a - B u l i k, *Wiem, co jem? Psychologia nadmiernego odchudzania się*, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2016, s. 22-24.

Można powiedzieć, że przekazy medialne kształtują postawy wobec jedzenia – sprawiają, że jedne pokarmy lubimy bardziej, inne mniej lub wcale, że pewne potrawy akceptujemy, a inne odrzucamy. W ten sposób media wyrabiają w odbiorcach nawyk koncentracji uwagi na jedzeniu, odżywianiu się, a w efekcie wzbudzają coraz większe zainteresowanie człowieka jego ciałem, organizmem i – tym samym – dietami.

Obecne stulecie można zasadnie uznać za epokę, w której jedzenie stało się kwestią skomplikowaną w niespotykanym wcześniej stopniu. W dużej mierze związane jest to z faktem, że współczesnemu człowiekowi Zachodu obcy jest problem głodu, przeciwnie – raczej „cierpimy” w związku z nadmiarem jedzenia, którego jest pod dostatkiem i które jest ogólnie dostępne. Co więcej, otrzymujemy różnorakie zachęty do jego kupna i do przyrządzania konkretnych potraw: drukowane przez sklepy gazetki promocyjne informują, gdzie i co można kupić najtaniej, a nawet, jakie danie ze wskazanych produktów przygotować (w gazetkach tych często znajdują się przepisy kulinarne), na ulicy zaś przechodnia kuszą witryny restauracji czy choćby przyuliczne budki oferujące przekąski. Ponadto w każdym niemal mieście systematycznie odbywają się różne wydarzenia o charakterze kulinarnym, na przykład rozmaite festiwale³, w tym festiwale wege, jarmarki czy złoty tak zwanych mobilnych kuchni (ang. food truck). Wreszcie media wprost bombardują swoich odbiorców nie tylko reklamami produktów żywnościowych, ale również niezliczonymi programami kulinarnymi. Tematyka jedzenia jest więc wszechobecna, a człowiek współczesny żyje w świecie, w którym wciąż zachęcany, a właściwie nakłaniany jest do jedzenia.

Na określenie współczesnej kultury Zygmunt Bauman zastosował określenie „spółdzielnia spożywców”⁴, co w kontekście omawianych zagadnień wydaje się metaforą bardzo trafną. Wskazuje ona na konsekwencje życia w ponowoczesnych, płynnych czasach: „Spożywcę konstytuuje wybór, a o spółdzielczym charakterze wspólnoty stanowi swoboda wyboru”⁵. Ponadto: „Udział spółdzielców mierzy się rozmiarami ich *spożycia*, a nie wkładu

³ Na temat festiwali o charakterze kulinarnym zob. m.in. D. Orłowski, M. Woźniczko, *Festiwale promujące żywność i napoje w turystyce kulinarnej*, w: *Festiwale, konkursy, przeglądy a ochrona niematerialnego dziedzictwa kulturowego*, red. A.W. Brzezińska, K. Smyk, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii-Curie-Skłodowskiej, Lublin–Wrocław–Warszawa 2019, s. 307-328; D. Świtała-Trybek, *Kulinarne rekordy jako element promocji kuchni regionalnych*, w: *Festiwale, konkursy, przeglądy a ochrona niematerialnego dziedzictwa kulturowego*, s. 341-354; A. Kleśta-Nawrocka, R. Kleśta-Nawrocki, *Między lokalnym iwentem a turystycznym megaiventem kulinarnym. Przygody Festiwalu Smaku w Grucznie*, „Czas Kultury” 2017 nr 1(192), s. 92-98.

⁴ Zob. Z. Bauman, *Kultura jako spółdzielnia spożywców*, w: tenże, *Ponowoczesność jako źródło cierpień*, Sic!, Warszawa 2000, s. 181-198.

⁵ Tamże, s. 197.

produkcyjnego. Im więcej spółdzielca konsumuje, tym większa przypada nań dola we wspólnym dobytku spółdzielni. Dystrybucja i przyswajanie zatem, a nie wytwórczość, jest osią spółdzielczego działania, a wzmaganie konsumpcji i pozyskiwanie nowych i coraz to gorliwszych konsumentów jest głównym źródłem jego dynamiki. [...] Prawdziwą produkcją spółdzielni spożywców jest *wytwarzanie konsumentów*⁶. Uczestnictwo w kulturze wiąże się zatem z możliwością wolnego wyboru, sytuacja wolnego wyboru pociąga jednak za sobą niekończący się wysiłek realizacji jej istoty. „W tym też [...] – pisze Bauman – tkwi tajemnica wiecznego niezaspokojenia potrzeby konsumpcji wyboru, jak i wolności w ogóle. Pęd do konsumpcji, jak i pęd do wolności w ogóle, unicestwia możliwość własnego usatysfakcjonowania”⁷.

Uczestnik współczesnej kultury jest zatem spożywcą i realizuje się przede wszystkim jako konsument dóbr, których sam nie wytwarza – jego zadanie sprowadza się do wyboru spośród dostępnej oferty, a ponieważ wciąż jest do podejmowania tego rodzaju wyborów „zachęcany”, bywa, że wybiera więcej niż potrzebuje, nieobecne bowiem są we współczesnej kulturze Zachodu regulatory podobne do tych, które funkcjonowały czy funkcjonują w kulturach tradycyjnych, gdzie okresy ograniczonego spożywania pokarmów⁸ przerywane były okresami wręcz nieograniczonego świątecznego rozpasania kulinarnego, wpisującego się w reguły rytuałów przejścia.

W kontekście porządku postradycyjnego jednostka staje się „refleksyjnym projektem”⁹ – korzystając z tego, że ma wybór, sama musi dążyć do budowania swojej tożsamości, wyrażającej się między innymi w tym, jak dana osoba się prezentuje, jak wygląda i jak się z tym czuje fizycznie i psychicznie, czy ma poczucie własnej wartości i szacunek do siebie oraz czy kontroluje rzeczywistość, przede wszystkim zaś własne ciało. Ten ostatni aspekt wydaje się szczególnie istotny, jeśli weźmiemy pod uwagę fakt, że w czasach przednowoczesnych kontrolowanie i dyscyplinowanie miały źródło zewnętrzne wobec jednostki, obecnie zaś człowiek (wraz ze swoim ciałem) poddany jest – jak twierdzi Michel Foucault – konieczności wewnętrznej dyscypliny i samokontroli¹⁰.

⁶ Tamże, s. 193n.

⁷ Tamże, s. 198.

⁸ Występowanie okresów ograniczonego spożywania pokarmów łączyło się między innymi z ich umiarkowaną dostępnością i z zaleceniami religii (szerzej na ten temat zob. K. Łeńska-Bąk, *Kilka epizodów z historii postu i poszczenia*, w: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, Opole 2007, s. 135-158).

⁹ A. Giddens, *Nowoczesność i tożsamość. „Ja” i społeczeństwo w epoce późnej nowoczesności*, tłum. A. Szulczyka, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2002, s. 47.

¹⁰ Por. M. Foucault, *Nadzorować i karać. Narodziny więzienia*, tłum. T. Komendant, Wydawnictwo Aletheia, Warszawa 1998, s. 132n.

Anthony Giddens zauważa: „Podwójne znaczenie ciała dla działania tłumaczy wyraźnie uniwersalny charakter rozróżnienia «ja podmiotowego» i «ja przedmiotowego». Uregulowana kontrola ciała jest podstawowym środkiem utrzymania ciągłości biografii i tożsamości, ale jednocześnie sprawia, że «ja» jest prawie cały czas «na widoku» w tym sensie, iż jest ucieleśnione”¹¹. Obaj badacze zgodnie wskazują na przesunięcie, jakie dokonało się w związku z przejściem od porządku tradycyjnego do posttradycyjnego – zmianę polegającą na tym, że k o n t r o l o w a n i e zmieniło się w k o n t r o l o w a n i e s i ę. W zależności od tego, jak silny i skuteczny okazuje się ów wewnętrzny imperatyw, jednostka ma szansę na poczucie cielesnej integralności lub szansy takiej nie ma – „ja” może przy tym czuć się bezpiecznie w ciele na tyle, na ile potwierdzą to inni¹². Problem polega na tym, że żyjemy w świecie paradoksów, w którym z jednej strony działa machina napędzająca rozbuchaną konsumpcję, z drugiej zaś powszechnie prezentowany jest wizerunek ciała, który konsumpcję taką (a w każdym razie jej wersję nieumiarkowaną) z góry wyklucza. Skoro jednak człowiek współczesny żyje w spółdzielni spożywców, ma możliwość nieograniczonego wyboru ofert z „supermarketu kultury”¹³. Ten zaś, idąc mu z pomocą, oferuje niezliczoną liczbę diet, z założeń prowadzących do pozbycia się nadwagi czy wyeliminowania określonych dolegliwości, a nawet poważnych chorób.

W niniejszych rozważaniach uwagę skupimy na dietach leczniczych czy też zdrowotnych bądź prozdrowotnych, a przede wszystkim na diecie jedzenia czystego, na kontekstach kulturowych tej diety oraz na skutkach, do jakich jej stosowanie może prowadzić. Obszarem badań będą dostępne w języku polskim blogi, strony internetowe, artykuły w gazetach publikowanych w sieci i wpisy w mediach społecznościowych poświęcone tym zagadnieniom. Przeprowadzona zostanie analiza zawartości treściowej tych przekazów, też dotyczących czystej diety głoszonych przez autorów wpisów i artykułów oraz ich wiedzy w kwestiach zdrowego odżywiania. Ukazany zostanie mechanizm powielania i adaptowania przez nich funkcjonujących już stereotypów dotyczących odżywiania się. Wyeksponowany będzie też fakt, że autorzy ci kierują się głównie wiedzą zdroworozsądkową i potoczną, w większości wypadków nie wykazując zainteresowania wynikami badań naukowych, co ostatecznie skutkuje rozpowszechnianiem niepełnych i powierzchownych informacji na temat czystej diety.

¹¹ G i d d e n s, dz. cyt., s. 81.

¹² Por. tamże, s. 81n.

¹³ Zob. G. M a t h e w s, *Supermarket kultury. Kultura globalna a tożsamość jednostki*, tłum. E. Klekot, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 2005.

JEDZENIE JAKO STYL ŻYCIA

Pojęcie stylu życia jest przedmiotem zainteresowania wielu badaczy reprezentujących różne obszary wiedzy, zwłaszcza zaś socjologię i nauki o kulturze. Obok Anthony’ego Giddensa zajmowali się tym zagadnieniem Max Weber¹⁴ i Pierre Bourdieu¹⁵, a także badacze polscy, między innymi Stanisław Ossowski¹⁶ i Andrzej Siciński¹⁷. Warto też w kontekście niniejszych rozważań przywołać interesującą pracę współczesnej badaczki Antoniny Ostrowskiej zatytułowaną *Styl życia a zdrowie*¹⁸. Autorka stwierdza: „Styl życia wyznacza [...] rozmaite rodzaje zachowań; jest tłem, na które składają się doświadczenia jednostki, tradycje kultury, w której wzrastała, normy przyświecające jej postępowaniu, powiązania społeczne, mody, którym podlega, i wzory konsumpcji. A prozdrowotne elementy obecne w stylach życia są w znacznej mierze wypadkową tych stylów jako całości”¹⁹.

W koncepcjach stylu życia opracowanych przez wymienionych badaczy pojawia się istotna kwestia dotycząca wolności człowieka. Siciński wskazuje wręcz, że gdy wyboru dotyczącego tej dziedziny nie ma, nie można mówić o stylu życia, a koncepcja homo eligens, którą autor ten proponuje, obejmuje perspektywę wyborów dokonywanych przez ludzi „w takich lub innych sytuacjach codziennych i sytuacjach wyjątkowych, szczególnych; wyborów bardziej lub mniej świadomych, tak lub inaczej uwarunkowanych, dokonywanych z takiego lub innego repertuaru możliwości”²⁰. Jak pisze Siciński, wybory te są jednak uwarunkowane, a inni badacze podkreślają, że są one zdeterminowane na przykład szansami życiowymi człowieka, związanymi z jego środowiskiem społecznym i życiowym, wyznaczonym przez czynniki ekonomiczne, normy i wzory nabyte w trakcie socjalizacji oraz zwyczaje przekazywane w rodzinie i najbliższym środowisku²¹. Wpływ na nie mogą mieć także: płeć, wiek czy miejsce zamieszkania²². Niemniej nie ulega wątpliwości, że współcześnie, gdy

¹⁴ Zob. M. Weber, *Gospodarka i społeczeństwo. Zarys socjologii rozumiejącej*, tłum. D. Łachowska, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 2002.

¹⁵ Zob. P. Bourdieu, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzenia*, tłum. P. Biłos, Scholar, Warszawa 2005.

¹⁶ Zob. S. Ossowski, *O strukturze społecznej*, PWN, Łódź 1986.

¹⁷ Zob. A. Siciński, *Styl życia, kultura, wybór. Szkice*, Instytut Filozofii i Socjologii PAN, Warszawa 2002.

¹⁸ A. Ostrowska, *Styl życia a zdrowie*, Instytut Filozofii i Socjologii PAN, Warszawa 1999.

¹⁹ Tamże, s. 11.

²⁰ Siciński, dz. cyt., s. 24.

²¹ Por. A. Wojciechowska, *Styl życia a struktura społeczna*, „Przegląd Socjologiczny” 31(1979) nr 1, s. 69.

²² Por. Ostrowska, dz. cyt., s. 23.

rola tradycji została znacząco zminimalizowana, możliwość wyboru stylu życia stała się dużo większa, co zgodnie podkreślają Anthony Giddens²³ i Zygmunt Bauman²⁴. Zdecydowanie poszerzył się też jej zakres. Współczesne wybory są zatem w mniejszym stopniu determinowane przez wzorce tradycyjne, a w większym przez rozmaite mody i wzory konsumpcji.

Jednym z takich, modnych obecnie wzorów, stał się prozdrowotny styl życia, szeroko propagowany w mediach i znajdujący mnóstwo zwolenników. Przyczyn popularności tego zjawiska można szukać między innymi w stosunku współczesnego człowieka do oficjalnej medycyny, a w szczególności w fakcie, że utracił on do niej zaufanie, co jest efektem przekonania ludzi o kryzysie wydolności służb medycznych i możliwości dostępu do nich. Często też podnosi się kwestie jatrogennych działań medycyny²⁵. Wszystko to sprawia, że ludzie współcześni udają się do lekarza dopiero w ostateczności²⁶.

Często jest tak, że pacjent dokonuje autodiagnozy albo „jest krytyczny wobec proponowanej terapii i konsultuje poprawność diagnozy stanu swojego zdrowia oraz skuteczność zaleconej terapii u różnych specjalistów”²⁷. Sprzyja tej postawie powszechny dostęp do Internetu, a pogłębiają ją postępujące od lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku zmiany w medycynie, która staje się coraz bardziej urynkowiona nie tylko w sensie ekonomicznym, lecz również ideologicznym²⁸. W ten sposób autorytet lekarza ulega zachwianiu. Ponadto daleko posunięta specjalizacja w medycynie prowadzi do sytuacji, w której lekarz przestaje widzieć w pacjencie człowieka i skupia się na jego poszczególnych organach – pacjenci skłaniają się wówczas ku temu, by poszukiwać alternatywnych metod leczenia oraz zapobiegania chorobom. Udział w upowszechnianiu zachowań tego rodzaju mają również media, promując postawę odpowiedzialności wobec własnego organizmu. Powstaje wizerunek człowieka, który nie jest po prostu zdrowy, lecz potencjalnie chory, musi zatem wiedzieć, co powinien robić i w jaki sposób się odżywiać, aby w przyszłości cieszyć się zdrowiem. Jednostka ma zatem do wypełnienia określone zadania i obowiązki, których celem wcale nie musi być powrót do zdrowia, ale zapobieżenie jego utracie. Sama dba o siebie, pojmując zdrowie w sposób „kompleksowy» i «holistyczny»”²⁹. „Klient oczekuje, że oferowane mu będzie zdrowie «pełniejsze» i coraz «lepiej» jakości. Zdrowie to także młody

²³ Por. G i d d e n s, dz. cyt., s. 112.

²⁴ Por. B a u m a n, *Kultura jako spółdzielnia spożywców*, s. 197.

²⁵ Por. M. J a c y n o, *Kultura indywidualizmu*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007, s. 138.

²⁶ Por. O s t r o w s k a, dz. cyt., s. 39.

²⁷ J a c y n o, dz. cyt., s. 138.

²⁸ Por. tamże.

²⁹ Tamże, s. 141.

i promienny wygląd, wysportowana sylwetka, satysfakcjonujące związki, udany seks, rozwijająca praca, optymizm i wysoka samoocena. Urynkowane zdrowie to «holistyczne» zdrowie. Celem nie jest przecież życie, lecz «pełne życie»³⁰. W ten sposób powstaje w ludziach przekonanie o konieczności stosowania praktyk prozdrowotnych i prozdrowotnego stylu życia, polegającego, jak pisze Antonina Ostrowska, na realizacji celowych działań nakierowanych na zdrowie i eliminacji zachowań zdrowiu zagrażających³¹. Wydaje się, że idealnie w koncepcje te wpisuje się dieta oparta na spożywaniu „czystego” jedzenia, która dodatkowo realizuje inny jeszcze, bardzo popularny współcześnie trend, a mianowicie przyjmowanie ekologicznego stylu życia.

IDEA CZYSTEJ DIETY

W Internecie, jednym z najsilniej oddziałujących społecznie mediów, znajdujemy wiele stron poświęconych czystej diecie, zwanej też czasami czystą michą (ang. clean food; clean eating). Zasady czystej diety wydają się bardzo proste. Jak pisze jeden z blogerów: „«Czysta micha» to korzystanie z produktów, które są naturalne, nieprzetworzone i ogólnodostępne. «Czysta micha» odrzuca wszelkiego rodzaju żywność przetworzoną, której przedstawicielami są między innymi fast food, posiłki instant, wszelkiego rodzaju gotowe sosy z glutaminianem sodu, pieczywo cukiernicze czy słodczyce. Mają one nie tylko wysoką wartość energetyczną, ale także są pełne cukru, soli, tłuszczu, konserwantów i barwników. «Czysta micha» jest racjonalnym sposobem odżywiania, który ma na celu rozwinięcie świadomości żywieniowej oraz wyrobienie nawyku korzystania tylko z produktów spożywczych wysokiej jakości pochodzących ze sprawdzonych źródeł. Wprowadzając w życie koncept «czysta micha» decydujemy się [...] na stałe wyeliminowanie z naszych kuchni produktów przetworzonych, gotowych dań, oraz wszystkich innych artykułów spożywczych, które mają w swoim składzie sztuczne dodatki takie jak: substancje konserwujące, polepszacze smaku, konserwanty i barwniki. «Czysta micha» charakteryzuje się wyborem tego, co zdrowe i ekologiczne – jest więc idealnym rozwiązaniem dla osób, które chcą żyć zgodnie z naturą!»³².

Aby zachęcić swoich odbiorców do przestrzegania czystej diety, jej rzecznicy składają różnorakie obietnice. Mówią między innymi coś, co prawdopodobnie chciałaby usłyszeć większość ludzi: „Nie musisz się głodzić, spożywać określonej liczby kalorii czy pić niesmacznych soków. Okazuje się, że dieta

³⁰ Tamże.

³¹ Ostrowska, dz. cyt., s. 28.

³² Dietly Blog, *Czysta micha – czym jest i jakie korzyści zdrowotne przynosi to żywieniowe rozwiązanie*, <https://dietly.pl/blog/czysta-micha>. We wszystkich fragmentach cytowanych ze źródeł internetowych zachowano oryginalną pisownię oraz interpunkcję.

bogata w owoce i warzywa, pozwala cieszyć dobrym zdrowiem”³³. „Stawiaj na naturalne produkty, od których nie utyjesz”³⁴. Stosowanie czystej diety „pozwała [...] również utrzymać ciało w dobrej formie, zapewnia piękny wygląd skóry oraz lśniące włosy”³⁵; „poprawia samopoczucie”³⁶ i „nastrój”³⁷, niesie ze sobą „przyspieszenie tempa przemian metabolicznych”³⁸ i daje „więcej energii do działania”³⁹. Jeśli celem miałyby być „uwydatnienie mięśni brzucha”⁴⁰, to na to również najlepszym rozwiązaniem jest stosowanie czystej diety: „Jeśli twoim celem jest uwydatnienie mięśni brzucha, zdradzę ci mały sekret. Każdy chce znać sposób na osiągnięcie sześciopaku. Cóż, to może zabość, ale sekretem jest... twoja dieta. Dopóki nie oczyścisz swojej diety, nie zobaczysz pożądanego rezultatu... [...] Wszystko zależy od twoich celów, ale jeśli chcesz mieć sześciopak, porzuć posiłki odbiegające od diety, jedz czysto i patrz jak twoje mięśnie brzucha wychodzą na powierzchnię! Właśnie w tym tkwi sekret...”⁴¹.

Czysta dieta, jak wynika z rozmaitych tekstów zamieszczonych w Internecie, to nie tyle dieta, ile „styl życia i suma wszystkich codziennych aktywności, dzięki którym możemy cieszyć się dobrym zdrowiem”⁴², „dobre życie”⁴³ i „wyraz dbałości o harmonię ciała i umysłu oraz troski o zdrowie najbliższych”⁴⁴. Wszystkie te cele – jak zapewniają rzecznicy czystej diety – mogą zostać zrealizowane pod warunkiem, że człowiek będzie codziennie dokonywał wyboru naturalnych produktów, unikał przetworzonej żywności, nawiąże kontakt z właścicielami ekologicznych upraw oraz będzie dokładnie czytał etykiety w sklepach i wybierał tylko te produkty, które przetworzone są w stopniu minimalnym. Poza tym powinien absolutnie unikać żywności modyfikowanej genetycznie i sam przygotowywać sobie zbilansowane posiłki. Innymi słowy, czysta dieta będzie „dobrym rozwiązaniem dla każdego, kto chce o siebie zadbać w naturalny i kompleksowy sposób”⁴⁵. Ko-

³³ M. C i b o r o w s k a, *Czysta dieta. Stawiaj na naturalne produkty, od których nie utyjesz*, MyFitness, <https://myfitness.gazeta.pl/myfitness/56,166897,19885716,gmo-czysta-dieta.html>.

³⁴ Tamże.

³⁵ Tamże.

³⁶ Positive Power, „Czysta micha” – czym jest i dlaczego warto stosować tę metodę, <https://www.positive-power.pl/czysta-micha-czym-jest-i-dlaczego-warto-stosowac-ta-metode/>.

³⁷ poradnikzdrowie.pl, *Dieta czystego jedzenia: zasady i efekty*, <https://fit.poradnikzdrowie.pl/diety-i-zywnosc/odchudzanie/dieta-czystego-jedzenia-zasady-i-efekty-aa-2V85-PBa5-Rz7c.html>.

³⁸ Dietly Blog, *Czysta micha – czym jest i jakie korzyści zdrowotne przynosi to żywieniowe rozwiązanie*.

³⁹ Tamże.

⁴⁰ FitNow, *Czysta dieta...*, <https://fitnow.pl/zywnosc/artykuly/czysta-dieta/>.

⁴¹ Tamże.

⁴² Clean Eating, <https://cleaneating.pl/filozofia>.

⁴³ Tamże.

⁴⁴ Tamże.

⁴⁵ Dietly Blog, *Czysta micha – czym jest i jakie korzyści zdrowotne przynosi to żywieniowe rozwiązanie*.

rzyści z przestrzegania zasad czystej diety mogą mieć też wymiar intelektualny: dzięki jej stosowaniu „decydujemy się na poszerzanie naszej wiedzy dotyczącej zdrowych, nieprzetworzonych i naturalnych produktów”⁴⁶. Wiedza ta jest z kolei o tyle istotna, że pozwala człowiekowi nabrać świadomości, co jest dla niego zdrowe, i zadbać o swoje zdrowie. Realizując ten cel, będzie przy tym nie tylko spożywać naturalne produkty, ale również żyć w zgodzie z naturą⁴⁷.

Na podstawie przytoczonych opinii entuzjastów czystej diety można stwierdzić, że nie traktuje się jej po prostu jako sposobu odżywiania się, lecz dostrzega się w niej propozycję absolutnie wyjątkową, obraz stylu życia, który należy w sposób świadomy wybrać z szerokiej oferty możliwości i w takiż sposób go realizować – tym bardziej że odnosząc dzięki przyjęciu czystej diety nieocenione korzyści psychologiczne i emocjonalne, człowiek może przy okazji wpisać się w projekt ekologiczny, czyli projekt życia w zgodzie z naturą. Ostatnia z wymienionych zalet czystej diety może stać się dodatkową zachętą do jej stosowania, jako że mit powrotu do natury i związana z nim moda na proekologiczny tryb życia wyjątkowo silnie oddziałują we współczesnym świecie⁴⁸.

Zwolennicy czystej diety obiecują też, że może ona uchronić przed licznymi dolegliwościami: „pomaga zapobiegać: cukrzycy, chorobom układu krążenia czy wysokiemu ciśnieniu”⁴⁹, przeciwdziała występowaniu depresji, upośledzeniu funkcji nerek czy otluszczeniu wątroby⁵⁰, równoważy gospodarkę hormonalną⁵¹, poprawia perystaltykę jelit, chroni przed chorobami jelita grubego⁵² i wpływa na jakość snu⁵³. Wprost mówi się, że czysta dieta może uchronić przed chorobą nowotworową⁵⁴. Stwierdzenia tego typu, w dużej

⁴⁶ Tamże.

⁴⁷ Por. tamże.

⁴⁸ Szerzej na ten temat por. C. R o b o t y c k i, *Nie wszystko jest oczywiste*, Wydawnictwo UJ, Kraków 1998, s. 147. Na temat mitologizacji głodówki i mitu powrotu do natury zob. K. Ł e Ń s k a - B a k, *Kuracja głodowa, czyli o tym jak można odzyskać zdrowie przez powrót do natury*, „Literatura Ludowa” 2013, nr 1, s. 11-20.

⁴⁹ C i b o r o w s k a, dz. cyt.

⁵⁰ Zob. A. R o k i c k a - Ż u k, *Jak szkodzi nam przetworzona żywność? Oszacowano jej wpływ na ryzyko przedwczesnej śmierci, rozwój nadciśnienia, zapalenia jelit i wagę*, strona Zdrowia, <https://stronazdrowia.pl/jak-szkodzi-nam-przetworzona-zywnosc-oszacowano-jej-wplyw-na-ryzyko-przedwczesnej-smierci-rozwoj-nadcisnienia-zapalenia-jelit-i/ar/c14-16644035>.

⁵¹ Zob. A. N o w a k, *Jak produkty spożywcze wpływają na poziom estrogenów*, Mjakkama, <https://www.mjakkama24.pl/mama/zdrowie-kobiety/jak-produkty-spozywcze-wplywaja-na-pozio-m-estrogenow-aa-jdC1-yu6-1S3F.html>.

⁵² Zob. E. K a s z e ł a n i e c, *Produkty nieprzetworzone*, Elżbieta Kasztelaniec. Mikrobiolog. Dietyk medycyny chińskiej, <https://elzbietakasztelaniec.pl/konserwanty-i-dodatki-do-zywnosci/nieprzetworzone/>.

⁵³ Zob. I Love Grain, *Przeciwno bezsenności*, https://ilovegrain.com/pl/blog/25_przeciwno-bezsennosci.html.

⁵⁴ Zob. Wyciskarki. Ranking. *Korzyści z detoksykacji*, <https://wyciskarkiranking.pl/poradnik/zmdf/korzysci-z-detoksykacji.html#>.

mierze wygłaszane na wyrost i niepotwierdzone badaniami⁵⁵, służą w gruncie rzeczy praktyce, którą można by określić jako sprzedawanie strachu. Strach ten jest dodatkowo intensyfikowany przez sugestie, że na przeciwnym biegunie czystego jedzenia znajduje się jedzenie brudne. W ten sposób buduje się opozycje: czyste–brudne i dobre–złe, w konsekwencji zaś sugeruje konsumentowi, zgodnie z powszechną już dziś opinią, która głosi, że „jesteś tym, co jesz”: „Jesz czyste pokarmy, jesteś czysty, jesz brudne pokarmy, jesteś nieczysty”.

Pojawiają się tutaj dwie ważne kwestie, które mogą leżeć u korzenia popularności czystej diety. Po pierwsze, po przeanalizowaniu wpisów rzeczników omawianego sposobu odżywiania się można dojść do wniosku, że stosowanie zaleceń tej diety oznacza brak wielości surowych zasad i zastąpienie ich jedną, bardzo prostą: wystarczy posiłać wiedzę o tym, co jest dobre, a co złe, czyli jeść czyste pokarmy; poza tym nie ma potrzeby się ograniczać. W idei czystej diety nie ma w gruncie rzeczy miejsca na „strefę szarą” czy zawiłości. Opiera się ona na założeniu, że ludzie od zawsze chcieli i chcą prostych zasad, że lubią proste schematy, w których z łatwością się odnajdują i które są jasne i czytelne, niczym przekazy w świecie bajkowym – czarno-białym, a przez to klarownym i oczywistym. Po drugie, zalecenia czystej diety nawiązują do często przywoływanych w literaturze antropologicznej rozróżnień tego, co czyste, i tego, co brudne, gdzie z oczywistych względów to, co czyste, uznawane jest za dobre i pozytywne, a to, co brudne, za złe i negatywne. Brudne jedzenie to zatem jedzenie przetworzone, pełne toksyn, szkodliwych składników, pestycydów, sztucznych dodatków smakowych, słodzików, barwników, konserwantów, syntetycznych hormonów i antybiotyków⁵⁶ oraz metali ciężkich⁵⁷ – to jedzenie mocno „nasycone chemią”. Odbiorca informacji tego rodzaju może się poczuć rzeczywiście zbrukany, wewnątrznie brudny, i dojść do przekonania, że koniecznie potrzebuje oczyszczenia.

„ŻYWNOŚĆ KONWENCJONALNA JEST BRUDNA”

Agitatorzy nawołujący do przyjęcia czystej diety często uciekają się do komunikatów o charakterze perswazyjnym, na przykład przywołując fakt, że wiele produktów zawiera pestycydy, i pragnąc w ten sposób wzbudzić strach w odbiorcach swojego przekazu.

⁵⁵ Większość z nich zostaje obalona przez dietetyczkę, specjalistkę w dziedzinie zdrowego odżywiania i zaburzeń odżywiania Renee McGregor (zob. R. M c G r e g o r, *Ortoreksja. Zdrowe odżywianie – rozsądek czy już obsesja?*, tłum. M. Witkowska, Wydawnictwo Laurum, Warszawa 2018).

⁵⁶ Zob. Zadbaj o zdrowie, *Co to jest czyste jedzenie?*, ForeverSmartPl: Dostrzegaj więcej!, <https://foreversmart.pl/blog/artykuly/czyste-jedzenie-zdrowa-zywnosc/>.

⁵⁷ Zob. Zielone trendy. Wiemy co jemy, *Przebudzenie do zdrowia. Sprawdź jak jeść w zgodzie z naturą*. <http://zielonetrendy.eu/category/zdrowie/>.

Pestycydy to „substancje syntetyczne lub naturalne stosowane do zwalczania organizmów szkodliwych i niepożądanych, używane głównie do ochrony roślin uprawnych, zwierząt hodowlanych, ludzi, produktów żywnościowych, pasz, skór, drewna, tworzyw sztucznych i innych materiałów”⁵⁸. Stosowanie pestycydów byłoby optymalne wówczas, gdyby można było niszczyć za ich pomocą tylko to, co niekorzystne lub szkodliwe, nie szkodząc jednocześnie człowiekowi i środowisku. Badania wykazały jednak, że nie jest to w pełni możliwe. Dlatego też decyzją Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO⁵⁹ „ustalono szereg zaleceń i sformułowano przepisy zabezpieczające populacje przed negatywnymi skutkami ich [pestycydów] pozostałości w żywności”⁶⁰. Najpierw badaniu poddaje się substancję czynną, która miałaby wejść w skład środków ochrony roślin. Jest to skomplikowany proces, w który zaangażowani są eksperci ze wszystkich krajów unijnych. Po dokładnych badaniach oraz debatach stosowanie określonej substancji jako składnika ochrony roślin zostaje dopuszczone bądź ulega odrzuceniu. Następnie badaniom poddawane są środki wykorzystujące daną substancję i szacowane jest ryzyko ich stosowania. Jeśli przejdą ten etap pozytywnie, mogą zostać dopuszczone do sprzedaży i do stosowania w rolnictwie⁶¹. Z kolei wyprodukowana przez rolników żywność jest przedmiotem monitoringu i kontroli urzędowej.

⁵⁸ B. Dobosz, H. Jaskólecki, *Pozostałości pestycydów w żywności pochodzenia roślinnego*, „Problemy Ekologii” 11(2007) nr 4, s. 187.

⁵⁹ Komisja ta „jest najważniejszą organizacją międzynarodową zajmującą się problematyką dotyczącą bezpieczeństwa żywności, zdrowiem konsumentów i zapewnieniem uczciwych praktyk w handlu żywnością [...] została powołana do życia w 1963r. w ramach Wspólnego programu dla norm żywnościowych, który został stworzony przez Organizację do spraw Wyżywienia i Rolnictwa ONZ (Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO) oraz Światową Organizację Zdrowia (World Health Organization – WHO)” (K. Kwiatk, *Zadania Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w systemie zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności*, „Życie Weterynaryjne” 85(2010) nr 10, s. 852).

⁶⁰ Dobosz, Jaskólecki, dz. cyt., s. 187.

⁶¹ Informacje te znajdują się w licznych opracowaniach naukowych, na które powołuję się także w dalszej części tekstu (zob. np. P. Struciński in., *Ocena ryzyka związana z narażeniem na pozostałości pestycydów w żywności pochodzenia roślinnego na etapie rejestracji środka ochrony roślin*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 57(2006) nr 4, s. 303-315; G. Kostka, K. Urbaneck-Olejnik, M. Liszewska, *Szacowanie ryzyka dla łącznego narażenia na pozostałości pestycydów w żywności*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 62(2011), nr 2, s. 127-136). Ich potwierdzenie uzyskałam w rozmowie z dr Agnieszką Hernik, kierownik Zakładu Toksykologii i Oceny Ryzyka Zdrowotnego Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego. Jest ona autorką i współautorką wielu publikacji badawczych i ekspertyz dotyczących stosowania pestycydów, ich pozostałości w produktach spożywczych oraz szacujących ryzyko pozostałości pestycydów zagrażających życiu i zdrowiu ludzi (zob. np. A. Hernik in., *Characterising the Individual Health Risk in Infants Exposed to Organochlorine Pesticides via Breast Milk by Applying Appropriate Margins of Safety Derived from Estimated Daily Intakes*, „Chemosphere” 94(2014), s. 158-163; P. Struciński in., *Consumer Risk Assessment Associated with Intake of Pesticide Residues in Food of Plant Origin from the Retail Market in Poland*, „Human and Ecological Risk

Szacując ryzyko stosowania pestycydów, przeprowadza się badania, na podstawie których ustalana jest bezpieczna ilość substancji możliwych do przyjęcia w pokarmie i wodzie pitnej przez całe życie człowieka bez ryzyka dla jego zdrowia, a także najwyższa możliwa dawka substancji, która „w długoterminowych badaniach toksyczności na zwierzętach (na najbardziej wrażliwym gatunku) nie powoduje istotnego statystycznie wzrostu występowania niekorzystnych efektów szkodliwych w stosunku do grupy odniesienia”⁶². Bierze się przy tym także pod uwagę standardowe diety regionalne, aby móc ustalić najbezpieczniejsze w poszczególnych krajach normy dotyczące pozostałości pestycydów w żywności, i to przy założeniu, że dana osoba będzie spożywać jakiś produkt w nadmiarze, czyli przyjmować jednorazowo jego ilość znacznie większą niż przeciętna, tak zwaną „dużą porcję”⁶³. Ponadto, szacując ryzyko, ocenia się skutki działania nie tylko pojedynczych pestycydów, ale też „łączne działanie toksyczne dwóch lub więcej substancji chemicznych (toksyczność mieszaniny)”⁶⁴.

Nie ulega wątpliwości, że w produktach znajdujących się w supermarketach można zidentyfikować pozostałości różnych pestycydów, lecz co ważne i co należy wyraźnie podkreślić, są to właśnie pozostałości, nie zaś pestycydy – inaczej niż głoszą popularyzatorzy czystej diety. Jest to istotne, bo – jak wynika z badań – są to ilości tych substancji, które nie zagrażają życiu ani zdrowiu człowieka⁶⁵. Co więcej, jak wynika z raportu przeprowadzonego w ramach programu kontroli koordynowanego przez Unię Europejską (EU-Coordinated Control Programme – EUCP), w żywności ekologicznej, do której używania agituja propagatorzy czystego jedzenia, również stwierdzono obecność pozostałości pestycydów. Badania przeprowadzono na 12 168 próbkach jedenastu produktów spożywczych, badając w nich obecność 165 pestycydów. Ustalono, że w przypadku żywności konwencjonalnej 52,3% produktów wolnych było od oznaczalnych pozostałości pestycydów (w przypadku żywności ekologicznej było to 83,1% produktów). 46% konwencjonalnych

Assessment: An International Journal” 21(2015) nr 8, s. 2036-2061; K. G ó r a l c z y k i in., *The Survey of Pesticide Residues in Food of Plant Origin in Poland, 2004-2007*, „Roczniki Państwowego Zakładu Higieny” 60(2009) nr 2, s. 116-119). Rozmowa, za którą bardzo dziękuję, odbyła się 28 października 2021 roku.

⁶² S t r u c i ń s k i i in., *Ocena ryzyka związana z narażeniem na pozostałości pestycydów w żywności pochodzenia roślinnego na etapie rejestracji środka ochrony roślin*, s. 306.

⁶³ Tamże.

⁶⁴ K o s t k a, U r b a n e k - O l e j n i k, L i s z e w s k a, dz. cyt., s. 128.

⁶⁵ Szerzej na ten temat por. D o b o s z, J a s k ó l e c k i, dz. cyt., s. 190; B. Ł o z o w i c k a i in., *Narażenie dzieci na pozostałości pestycydów w jabłkach*, „Bromatologia i Chemia Toksykologiczna” 44(2011) nr 4, s. 1079-1086; M. J a n k o w s k a, B. Ł o z o w i c k a, *Naturalne i syntetyczne substancje toksyczne występujące w roślinach rolniczych i ich produktach*, „Progress in Plant Protection” 61(2021) nr 1, s. 24-30.

produktów żywnościowych zawierało oznaczalne pozostałości pestycydów (w przypadku żywności ekologicznej liczba ta wyniosła 15,5%) – w obu wypadkach pozostałości pestycydów mieściły się jednak poniżej najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP)⁶⁶.

Chociaż więc pozostałości pestycydów znajdują się w większym odsetku produktów konwencjonalnych, obecne są one również w żywności ekologicznej; najistotniejsze wszakże wydaje się to, że zarówno w jednym, jak i w drugim wypadku można mówić o ilościach pozostających w granicach restrykcyjnie przecież ustalonych norm prawnych.

Interesujące może się przy tym wydać przemilczanie faktu, że w produktach spożywczych obecne są mikotoksyny⁶⁷, będące „grupą związków zaliczanych do wtórnych metabolitów grzybów pleśniowych [...]. Mogą [one] powstawać w produktach roślinnych podczas wegetacji [...]. Substancje te mogą być przyczyną ostrych zatruc, wykazują również właściwości mutagenne, kancerogenne, teratogenne i estrogenne”⁶⁸. Badania upraw ekologicznych wykazują, że w tego rodzaju produktach pochodzenia roślinnego odnotowano obecność rozmaitych mikotoksyn⁶⁹. Te toksyczne związki rozwijają się nie tylko podczas wegetacji roślin i mogą powstawać na skutek ich niewłaściwego nawożenia, ale także w przypadku ich składowania i przechowywania w nieodpowiednich warunkach. Może się więc okazać, że kupując żywność u drobnych rolników, którzy nie przechowują jej zgodnie z zasadami, można narazić swoje zdrowie w większym stopniu, niż kupując jedzenie konwencjonalne, poddawane badaniom i monitoringowi na każdym etapie jego produk-

⁶⁶ Zob. The European Food Safety Authority, *The 2016 European Union Report on Pesticide Residues in Food*, „EFSA Journal” 16(2018) nr 7, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2018.5348>.

⁶⁷ Na temat szczegółowej charakterystyki mikotoksyn występujących w żywności oraz ich skutków zdrowotnych zob. m.in. M. Suchorzewska, A. Misiewicz, *Mikotoksynotwórcze grzyby fitopatogeniczne z rodzaju fusarium i ich wykrywanie technikami PCR*, „Postępy Mikrobiologii” 48(2009) nr 3, s. 221-230. Zob. też: J. Młynarska, *Mikotoksyny w artykułach spożywczych, pochodzenie i zagrożenia*, <https://docplayer.pl/24392896-Mikotoksyny-w-artykulach-spozywczych-pochodzenie-i-zagrozenia.html>. Nie wspomina się nie tylko o mikotoksynach w żywności ekologicznej, ale też o zagrożeniach będących rezultatem zakażeń mikrobiologicznych i pasożytniczych bądź pojawiających się wskutek kontaktu z bakterią *E. coli*, którą znacznie częściej wykrywa się w tym właśnie typie jedzenia: „We wszystkich latach badań znacznie więcej bakterii z grupy *coli* znajdowano na warzywach ekologicznych, szczególnie w uprawach wiosennych sałaty i rzodkiewki. Na warzywach ekologicznych wykrywano również istotnie więcej bakterii kałowych *Escherichia coli*” (M. Szczeciński, *Zdrowa żywność. Mikrobiologiczne bezpieczeństwo w produkcji rolniczej*, Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach, Skierniewice 2014, s. 6).

⁶⁸ E. Lendzion i in., *System RASFF a bezpieczeństwo żywności w zakresie mikotoksyn*, „Bromatologia i Chemia Toksykologiczna” 43(2010) nr 4, s. 535.

⁶⁹ Zob. E. Solarz, A. Kuzdrałowski, E. Potocka, *Mikotoksyny w zbożach z upraw ekologicznych*, „Journal of Research and Applications in Agricultural Engineering” 57(2012) nr 2, s. 100-102.

cji. Jednym z najbardziej skutecznych sposobów zapobiegania powstawaniu mikotoksyn jest stosowanie nawozów sztucznych, fungicydów, tym bardziej że obowiązujące aktualnie, rygorystyczne wymogi dla sprzedawanej na rynku żywności konwencjonalnej sprawiają, że „szkody” wynikające ze stosowania nawozów tego typu są praktycznie zerowe.

Konsument winien zatem rozważyć, co jest dla jego zdrowia bardziej bezpieczne: żywność z pozostałościami pestycydów czy z zawartością mikotoksyn? Aby jednak móc w ogóle rozważać te kwestie, powinien dysponować rzetelną wiedzą, której rzecznicy czystej diety zdecydowanie nie przekazują, w jej miejsce często serwując bałamutne dezinformacje z piękną etykietą „clean eatingu”.

KULTUROWE KONTEKSTY KATEGORII CZYSTOŚCI I BRUDU W IDEI CZYSTEJ DIETY

Według ustaleń Mary Douglas, badającej przede wszystkim społeczności kultur tradycyjnych, „proces jedzenia jest potencjalnym źródłem nieczystości”⁷⁰. Wynikać ma to między innymi z faktu, że pokarm ulega przetworzeniu oraz wydaleniu, i dlatego – co zauważa także Julia Kristeva⁷¹ – w sensie symbolicznym przypisany jest do wszystkiego, co znajduje się na granicy, marginesie, poza uporządkowanym orbis interior⁷². Douglas stwierdza również, że brud rozumiany jest w istocie jako „zaburzenie porządku”⁷³. Píše: „Nie ma czegoś takiego jak brud absolutny. Brud istnieje tylko «w oku patrzącego»”⁷⁴. Brud jest zawsze czymś, co znajduje się nie na swoim miejscu, unikanie go zaś czy też wysiłek zmierzający do jego wyeliminowania to nic innego, jak próba ustanowienia porządku, zorganizowania otoczenia. Współczesne pojmowanie nieczystości p o z o r n i e sprowadza się do kwestii higieny i patogenności i nie jest związane z religią. W przeciwieństwie do kultur tradycyjnych decyzje o odrzuceniu brudu podejmowane w kulturze współczesnej mają uzasadnienie naukowe, nie zaś rytualne czy magiczne. Owo uzasadnienie naukowe ma jednak charakter jedynie p o z o r n y. Dlaczego tak się dzieje? Czy można powiedzieć, że podczas gdy przekonanie bramina, iż nie należy jeść lewą ręką (uznaną za nieczystą), ma charakter magiczny, unikanie skażonej pestycydami żywności znajduje uzasadnienie wyłącznie naukowe? Jak zauważa

⁷⁰ M. Douglas, *Czystość i zmaza*, tłum. M. Bucholc, PIW, Warszawa 2007, s. 74.

⁷¹ Por. J. Kristeva, *Potęga obrzydzenia. Esej o wstępie*, tłum. M. Falski, Wydawnictwo UJ, Kraków 2007, s. 10, 15.

⁷² Por. Douglas, dz. cyt., s. 70.

⁷³ Tamże, s. 46.

⁷⁴ Tamże.

Douglas, niejako automatycznie przyjmujemy, że tak właśnie jest, uważamy bowiem, że „nasze praktyki mają solidną podstawę higieniczną, ich zaś są symboliczne – my zabijamy zarazki, oni odstraszą duchy”⁷⁵. Tymczasem, jak się okazuje, nasze działania i tłumaczenia znajdują się niepokojąco blisko działań braminów i podlegają porządkowaniu, systematyzowaniu oraz odrzucaniu nieprzystających elementów, a także unikaniu tych, które stanowią ich niepożądany efekt uboczny. Bramini nie jedzą lewą ręką, ponieważ ta służy im między innymi do wykonywania czynności higienicznych – jest więc „brudna”, skalana, i jedzenie nią mogłoby im zaszkodzić czy też spowodować na nich nieszczęście; człowiek współczesny zaś unika żywności konwencjonalnej, bo ta skażona jest pestycydami, niezdrowa i również zagraża jego organizmowi⁷⁶. Nadal jednak nie ulega wątpliwości, że o ile działanie bramini znajduje wytłumaczenie w sferze symbolicznej, postępowanie człowieka współczesnego ma uzasadnienie w badaniach naukowych. Jest tak jednak tylko *p o z o r n i e*, działania człowieka współczesnego także bowiem należą do porządku symbolicznego. Różnica polega jedynie na tym, że w kulturze braminów „istnieje jedno pole działalności symbolicznej”⁷⁷. „Jedność, którą kreują przez swoje rozdzielanie i porządkowanie, to [...] cały wszechświat, w którym wszelkie doświadczenie jest uporządkowane”⁷⁸, natomiast doświadczenie człowieka współczesnego „jest rozczłonkowane”⁷⁹. „Nasze rytuały tworzą wiele małych, wzajemnie niezależnych podświatów”⁸⁰.

Jak zostało wykazane, w żywności konwencjonalnej znajdują się jedynie pozostałości pestycydów (lub jest ona od nich całkowicie wolna), a mimo to orędownicy czystej diety nakazują unikanie tej żywności. Ich działanie wpisuje się w porządek symboliczny i można powiedzieć, że formułowane przez nich zakazy oparte są nie tylko na podstawach naukowych, ale na pragnieniu uniknięcia czegoś, czego się obawiamy – swoistych „złych duchów”, materializujących się w bliżej nieokreślonym (lub, przeciwnie, wyraźnie wypowiedzianym) zagrożeniu chorobą, a nawet śmiercią. Zrodzony w ten sposób lęk przed kryjącymi się w żywności toksycznymi związkami, nakazuje przestrzegać zasad głoszonych przez zwolenników czystej diety, tyle że nie ma on już podstaw naukowych, bo skoro trafiająca na rynek żywność – jak

⁷⁵ Tamże, s. 74.

⁷⁶ Strach przed tym, co niebezpieczne, zawsze osławiano przez tabuizowanie przedmiotu lęku. Uznanie, że jakiś składnik diety jest nieczysty, a przez to niezdrowy, prowadzi więc do tabuizowania go i ma stanowić obronę przed czyhającym niebezpieczeństwem, a za takie uznaje się dziś właśnie żywność przetworzoną, nieczystą. Szerzej na temat tabu w kulturze zob. J.S. W a s i l e w s k i, *Tabu a paradygmaty etnologii*, Wydawnictwo UW, Warszawa, 2010.

⁷⁷ D o u g l a s, dz. cyt., s. 107.

⁷⁸ Tamże.

⁷⁹ Tamże.

⁸⁰ Tamże.

wynika z badań naukowych – jest bezpieczna i sprawdzona, nasza obawa przed pestycydami wydaje się taką samą fantazją, jak unikanie jedzenia lewą ręką przez bramina.

W kulturze współczesnej, określanej przez Baumana jako płynna nowoczesność⁸¹, coraz mniej jest wyraźnych zasad, według których człowiek mógłby działać, nie narażając się na negatywne konsekwencje. Człowiek potrzebuje jednak wskazówek i znacznie lepiej się czuje, znając zasady, a największy komfort odczuwa, gdy zasady te ujmują opozycję dobre–złe. Hołdownicy czystej diety wychodzą naprzeciw tym oczekiwaniom, jednocześnie zatajają jednak prawdę. Głosząc idee czystej diety, wprowadzają ścisły wzorzec czystości i wskazują, co jest czyste, a co brudne. Taki idealny wzorzec czystości jednak w odniesieniu do jedzenia nie istnieje, a w „filozofii” orędowników czystej diety wiele faktów pozostaje przemilczanych i wiele jest w niej sprzeczności, cały więc koncept czystego jedzenia wydaje się jedynie ideą, czymś pozostającym w sferze wyobrażeń w umysłach zarówno jego gloryfikatorów (oczywiście przy założeniu, że nie manipulują danymi w sposób świadomy, w przeciwnym razie jest zwykłą spekulacją i hipokryzją), jak i osób przekonanych przez nich do stosowania tej diety.

Czystej diecie bliżej zatem do myślenia magicznego niż racjonalnego. Realizuje ona założenia magii homeopatycznej, w której obowiązuje zasada „podobne czyni podobne”, a zatem: jedz czysto, a oczyścisz swój organizm i będziesz czysty, czyli wolny od wszelkich chorób. Ów mechanizm działania, oparty na lęku i odwołujący się do precyzyjnych oraz czytelnych kategorii, dobrze się sprawdza: jest skuteczny i znajduje gorliwych odbiorców, a u jego korzenia leży proces rozcłunkowywania i systematyzowania świata zewnętrznego. Proces ten prowadzi do tworzenia „kategorii dopasowanych do naszych społecznych rozwiązań i zależy od faktu, że pomimo ograniczeń naszej zdolności do zmiany zewnętrznego środowiska posiadamy nieograniczoną zdolność do myślowych manipulacji internalizowaną wersją środowiska, którą nosimy w naszych głowach”⁸². Jeśli zaś potrafimy generować idee abstrakcyjne, na przykład wprowadzać opozycje dobre–złe, to – jak zauważa Edmund Leach – abstrakcjom tym możemy następnie nadawać zewnętrzną formę przez projektowanie ich na świat zewnętrzny. Wówczas każda opozycja dobre–złe staje się opozycją białe–czarne⁸³ czy też, jak w przypadku omawianej diety, opozycją czyste–brudne. Z kolei dzięki przekształceniom idei w „przedmioty materialne «poza nimi», nadajemy im względną stałość i w tej formie materialnej możemy je poddawać

⁸¹ Zob. Z. Bauman, *Płynne czasy. Życie w epoce niepewności*, Sic!, Warszawa 2007, s. 13–42 (rozdz. „Trwoga życia w płynnej nowoczesności”).

⁸² E. Leach, *Kultura i komunikowanie*, w: E. Leach, A.J. Greimas, *Rytuał i narracja*, tłum. M. Buchowski, A. Grzegorzczak, E. Umińska-Plisenko, PWN, Warszawa 1989, s. 48n.

⁸³ Por. tamże, s. 49.

operacjom technicznym, które leżą poza zasięgiem samego umysłu”⁸⁴. Ten właśnie mechanizm skutecznie wykorzystują adherenci czystej diety w jej promowaniu.

ZDROWOTNE KONTEKSTY CZYSTEJ DIETY

Strach przed brudem i zanieczyszczeniem organizmu potęgują perswazyjne w swej wymowie komentarze: „Jednym z rozwiązań jest jedzenie czystych (!!!) alg słodkowodnych. One właśnie są naturalnym pochłaniaczem metali ciężkich i toksyn. Oczyszczają zbiorniki wodne jakim jest także nasze ciało. Przy odpowiedniej ilości wody są w stanie wyciągnąć z nas kilka kilogramów zanieczyszczeń [podkr. K.Ł.B.]!”⁸⁵.

Mówienie, że czyste algi usuną z organizmu człowieka kilogramy zanieczyszczeń, wspiera się na prostym mechanizmie wzbudzania lęku. Retoryka tego typu zawiera sugestię, że ludzki organizm jest zbiornikiem na nieczystości, które pojawiają się wskutek jedzenia, i wiele osób na tę retorykę podatnych mylnie zakłada, że detoksykacja jest zabiegiem koniecznym i nieuniknionym, jeśli człowiek pragnie pozostać zdrowy. Ponadto czysta dieta propagowana jest we wszystkich mediach, zwłaszcza w mediach społecznościowych, i zachęcają do niej znane i lubiane osoby. Jeśli na informacje takie natrafia ktoś, kto chce poprawić swój wygląd i sposób odżywiania, a brak mu dociekliwości czy refleksyjności i zakłada on, że informacje przekazywane w mediach, w szczególności w Internecie, są wiarygodne, to istnieje duże prawdopodobieństwo, że hasła te osobę taką przekonają. I jakkolwiek nie ma niczego złego w tym, żeby zwracać uwagę na to, co jemy, to bałamutne teorie dietetyczne, do których zaliczyć należy czystą dietę, mogą mieć fatalne skutki dla osób je stosujących.

Moda na zdrowe odżywianie, w którą wpisują się zachęty do stosowania czystej diety, sprawia, że zainteresowanie tak zwanym zdrowym jedzeniem, motywowane pragnieniem dbania o zdrowie, staje się coraz powszechniejsze i jest aprobowane społecznie. „Tendencje te są wyraźnie wzmacniane przez media, które dużą ilość miejsca poświęcają programom na temat zdrowego odżywiania się, unikania konserwantów, żywności genetycznie przetworzonej itp. Ogrom napływających komunikatów – czasami wzajemnie sprzecznych – prowadzi u wielu ludzi do wytworzenia błędnych nastawień i niekorzystnych postaw wobec jedzenia. Tego typu oddziaływania w zetknięciu z indywidual-

⁸⁴ Tamże.

⁸⁵ Zielone trendy. Wiemy co jemy, *Przebudzenie do zdrowia. Sprawdź jak jeść w zgodzie z naturą*.

nymi predyspozycjami jednostki mogą skutkować obsesyjnym ograniczaniem produktów żywnościowych uznawanych przez nią za niezdrowe⁸⁶.

Od wielu już lat, nie tylko w Polsce, ale na całym świecie, prowadzone są badania nad zaburzeniami żywienia. Najbardziej znane i najlepiej przebadane spośród nich to jadłowstręt psychiczny (gr. *anorexia nervosa*) i bulimia, które klasyfikowane są jako jednostki chorobowe. Wśród mniej znanych, ale również wpisanych na listę chorób są: zaburzenia z napadami objadania się (ang. *binge eating disorder*), zespół przeżuwania i zespół łaknienia spaczzonego. Wskazuje się też na wiele innych zaburzeń związanych z jedzeniem, takich jak dysmorfia mięśniowa, ortoreksja, pregoreksja i diabulimia, które nie zostały w ogóle ujęte w klasyfikacji chorób. Jest to skutkiem faktu, że częstość ich występowania nie jest jeszcze dokładnie znana (rezultaty dotyczących ich badań bardzo się między sobą różnią), chociaż jest na pewno mniejsza niż w przypadku anoreksji czy bulimii. Ponadto zaburzenia te nie dają jednoznacznych objawów klinicznych, co utrudnia zarówno ich diagnostykę, jak i leczenie⁸⁷.

Jak na podstawie przeprowadzonych badań podkreślają lekarze, także psychiatrzy, ortoreksja (jedno z wymienionych zaburzeń) może być efektem właśnie stosowania czystej diety⁸⁸. „Ortoreksja (*orthorexia*) jest naukowym określeniem patologicznej obsesji na punkcie spożywania właściwego jedzenia [...]. Rodzaj spożywanych produktów przez ortorektyków jest indywidualny dla każdego z nich, ale każdy cierpiący na ortoreksję przykłada obsesyjną uwagę do tego, aby jadać jedynie pokarm, który jest uznawany za zdrowy”⁸⁹. Za cechy charakterystyczne dla tego zaburzenia przyjmuje się zbyt duże poświęcanie uwagi kwestiom żywienia, stosowanie restrykcyjnej, eliminacyjnej diety, potrzebę kontroli oraz przywiązywanie ogromnej wagi do zachowań i rytuałów związanych z przygotowywaniem posiłków⁹⁰. Ortoreksja może prowadzić do niedoborów żywnościowych oraz skutkować problemami społecznymi – ortorektyk zwykle unika jedzenia poza domem i jedzenia tego, czego sam nie przygotował⁹¹.

⁸⁶ N. O g i ń s k a - B u l i k, *Uzależnienie od czynności. Mit czy rzeczywistość?*, Engram, Warszawa 2010, s. 92.

⁸⁷ Por. M. W. M r ó z, E. K o r e k, *Przegląd niespecyficznych zaburzeń odżywiania*, „Neuropsychiatria i Neuropsychologia” 15(2020), nr 1-2, s. 45; A. M i c h a ł s k a i in., *Niespecyficzne zaburzenia odżywiania się – subiektywny przegląd*, „Psychiatria Polska” 2016, nr 3(50), s. 503n.

⁸⁸ Zob. M. G o r t a ł, M. S a m a r d a k i e w i c z, A. P e r z y ń s k i, *Ortoreksja – wypaczone podejście do zdrowego odżywiania się*, „Psychiatria Polska” 2021 nr 2(55), s. 421-433.

⁸⁹ E. K ę d r a, *Zaburzenia odżywiania – znak naszych czasów*, „Pielęgniarstwo i Zdrowie Publiczne” 1(2011) nr 2, s. 170.

⁹⁰ Por. M r ó z, K o r e k, dz. cyt., s. 47.

⁹¹ Por. M i c h a ł s k a i in., dz. cyt., s. 503.

Warto przy tym zauważyć, iż rzecznicy czystej diety zachęcają właśnie do zachowań, które – gdy przybiorą postać obsesyjną – diagnozowane są jako ortorektyczne zaburzenie odżywiania. Podkreślają – przypomnijmy raz jeszcze – jak ważne jest samodzielne przygotowywanie zdrowych i czystych posiłków, przestrzegają przed żywnością przetworzoną, zachęcają do spożywania żywności ekologicznej i do dokładnego czytania etykiet oraz planowania posiłków. I chociaż nie każda zdrowo odżywiająca się osoba staje się ortorektykiem, zainteresowanie zdrowym odżywianiem i przyjęcie tego stylu życia w praktyce, może ostatecznie przekształcić się w zachowanie patologiczne o charakterze obsesyjno-kompulsywnym, a dzieje się tak zwłaszcza w przypadku jednoczesnej presji mediów i budowania przez nie lęku przed skażeniem i chorobami. Jedzenie zdrowej żywności jawi się wówczas jako przymus, a jednostka zaczyna uzależniać swoją wartość i poczucie tożsamości od tego, czy przymusowi temu się podporządkowuje. Powiedzenie: „Jestem tym, co jem”, staje się równoważne stwierdzeniu: „Jem czysto, jestem czysty”, przy czym owa „czystość” nie ma już charakteru jedynie fizycznego i nie łączy się wyłącznie z przekonaniem, że dzięki diecie organizm jej zwolennika stanie się wolny od drobnoustrojów, patogenów czy pestycydów, ale nabiera w jego przekonaniu cech czystości moralnej. Uzasadnienia naukowe ustępują pola etycznym i symbolicznym. To zaś może mieć daleko idące konsekwencje. Jeśli bowiem osoba zdrowo odżywiająca się z jakiegoś powodu złamie ustalone przez siebie restrykcyjne zasady spożywania pokarmów, może doświadczyć frustracji, poczucia winy, może poczuć wobec siebie wstręt, a nawet pogardę. Tego rodzaju problemy emocjonalne jednostki cierpiącej wskutek zaburzeń odżywiania mogą w efekcie przynieść dalsze zaostrzenie przez nią diety, narzucenie sobie przez nią jeszcze większych rygorów dietetycznych i eliminowanie kolejnych produktów z jadłospisu oraz próby ukarania siebie przez zastosowanie na przykład detoksykacji w postaci głodówki (do czego zresztą w czystej diecie się zachęca). Wszystko to prowadzi jedynie do pogłębienia zaburzenia.

Kluczowy problem związany z reklamowaniem czystej diety polega na tym, że jej wyznawcy stanowczo i radykalnie kwalifikują produkty jako czyste (zdrowe, dobre) i jako nieczyste (niezdrowe, złe), narzucając swoim odbiorcom model żywienia, który określają mianem stylu życia. Jednocześnie aksjologizują zachowania związane z żywieniem i wiążą je z moralnością. Zasadniczy pogląd, który można zbudować na podstawie internetowych informacji o czystej diecie, kształtuje się bowiem następująco: Chcesz być czysty i zdrowy – jedz czysto, żyj w zgodzie z naturą, ekologicznie. Tylko wówczas twoje życie będzie wartościowe i pełne, a stąd już prosty wniosek: tylko wtedy ty będziesz wartościowy.

*

Radykalizm będący cechą charakterystyczną wypowiedzi sympatyków czystej diety i radykalizm w ogóle może przynosić konsekwencje negatywne. Zwraca na to uwagę Renee McGregor, wykwalifikowana dietetyczka i specjalistka w dziedzinie żywienia, według której umiar w jedzeniu jest kwestią, która powinna być traktowana priorytetowo. W swej książce na temat ortoreksji McGregor przestrzega przed ryzykiem związanym ze stosowaniem czystej diety i nade wszystko zachęca do umiaru⁹². Z jednej strony nie ulega bowiem wątpliwości fakt, że obserwowany współcześnie wzrost zainteresowania zdrową żywnością może być trendem korzystnym i pozytywnie oddziaływać na zdrowie ludzi. Z drugiej strony jednak ważne jest zachowywanie równowagi i niepopadanie w skrajności, przede wszystkim zaś nietraktowanie propozycji zamieszczanych w Internecie jako wyroczni. W dobie nieograniczonego zalewu informacji trzeba mieć świadomość, że narażeni jesteśmy również na dezinformację, być uważnym, „refleksyjnym projektem” w stopniu, w jakim nigdy wcześniej w kulturze nie było to konieczne, i umieć odróżniać to, co wartościowe, od tego, co jest jedynie bałamutną ideą. Może warto stać się antropologiem współczesności, który, jak pisał Wojciech Burszta, zawsze powinien się dziwić⁹³. Za zdziwieniem idzie bowiem zastanowienie, refleksja, przemyślenie albo powątpiewanie.

Nie było moim zamierzeniem całkowite podważenie sensu idei zdrowego odżywiania ani rolnictwa ekologicznego. Wprost przeciwnie – jestem przekonana, że każdy człowiek powinien dbać o to, co i w jakich ilościach je oraz jakich składników odżywczych dostarcza swemu organizmowi. Nie twierdzę także, że wszystkie informacje na temat odżywiania się, które możemy znaleźć w Internecie czy w innych mediach są z założenia fałszywe albo przynajmniej w jakimś stopniu bałamutne – niemniej jest ich dość dużo. Współczesny człowiek powinien zdawać sobie z tego sprawę i bardziej refleksyjnie podchodzić do prezentowanych materiałów, naprawdę poszukiwać wiedzy na temat jedzenia, do czego zresztą słusznie zachęcają propagatorzy czystej diety, chociaż oni sami odwołują się do prowadzonych obecnie badań jedynie wybiórczo oraz stosują pokrętną logikę wykładu, mówiąc na przykład o obecności pestycydów w żywności konwencjonalnej, gdy tymczasem znajdują się w niej co najwyżej ich pozostałości, i to w ilościach bezpiecznych, znacznie mniejszych, niż dopuszczają rygorystyczne normy.

⁹² Por. M c G r e g o r, dz. cyt., s. 106n.

⁹³ Por. W. J. B u r s z t a, *Czytanie kultury. Pięć szkiców*, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej UAM w Poznaniu – Wojciech J. Burszta, Łódź 1996, s. 41; t e n ż e, *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Wydawnictwo Poznańskie, Poznań 2004, s. 178, 181.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Bauman, Zygmunt. “Kultura jako spółdzielnia spożywców.” In Bauman, *Ponowoczesność jako źródło cierpień*. Warszawa: Sic!, 2000.
- . *Płynne czasy. Życie w epoce niepewności*. Warszawa: Sic!, 2007.
- Bourdieu, Pierre. *Dystynkcja: Społeczna krytyka władzy sądzenia*. Translated by Piotr Biłos. Warszawa: Scholar, 2005.
- Burszta, Wojciech Józef. *Czytanie kultury: Pięć szkiców*. Łódź: Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej UAM w Poznaniu and Wojciech J. Burszta, 1996.
- . *Różnorodność i tożsamość: Antropologia jako kulturowa refleksyjność*. Poznań: Wydawnictwo Poznańskie, 2004.
- Caillois, Roger. *Człowiek i sacrum*. Translated by Agnieszka Tatarkiewicz and Ewa Burska. Warszawa: Oficyna Wydawnicza Volumen, 1995.
- Ciborowska, Marlena. “Czysta dieta: Stawiaj na naturalne produkty, od których nie utyjesz.” MyFitness. <https://myfitness.gazeta.pl/myfitness/56,166897,19885716,gmo-czysta-dieta.html>.
- Clean Eating. <https://cleaneating.pl/filozofia>.
- Dietly Blog. “Czysta micha – czym jest i jakie korzyści zdrowotne przynosi to żywieniowe rozwiązanie.” <https://dietly.pl/blog/czysta-micha>.
- Dobosz, Beata, and Henryk Jaskólecki. “Pozostałości pestycydów w żywności pochodzenia roślinnego.” *Problemy Ekologii* 11, no. 4 (2007): 187–90.
- Douglas, Mary. *Czystość i zmaza*. Translated by Marta Bucholc. Warszawa: PIW, 2007.
- The European Food Safety Authority. “The 2016 European Union Report on Pesticide Residues in Food.” *EFSA Journal* 16, no. 7 (2018): e05348, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2018.5348>.
- FitNow. “Czysta dieta...” <https://fitnow.pl/zywienie/artykuly/czysta-dieta/>.
- Foucault, Michel. *Nadzorować i karać: Narodziny więzienia*. Translated by Tadeusz Komendant. Warszawa: Wydawnictwo Aletheia, 1998.
- Giddens, Anthony. *Nowoczesność i tożsamość: „Ja” i społeczeństwo w epoce późnej nowoczesności*. Translated by Alina Szulżycka. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2002.
- Gortat, Mateusz, Marzena Samardakiewicz, and Adam Perzyński. “Ortoreksja – wypaczone podejście do zdrowego odżywiania się.” *Psychiatria Polska*, no. 2 (55) (2021): 421–33.
- Góralczyk, Katarzyna, et al. “The Survey of Pesticide Residues in Food of Plant Origin in Poland, 2004–2007.” *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny* 60, no. 2 (2009): 113–19.
- Hernik, Agnieszka, et al. “Characterising the Individual Health Risk in Infants Exposed to Organochlorine Pesticides via Breast Milk by Applying Appropriate Margins of Safety Derived from Estimated Daily Intakes.” *Chemosphere*, no. 94 (2014): 158–63.

- I Love Grain, "Przeciwko bezsenności." https://ilovegrain.com/pl/blog/25_przeciwko-bezsennosci.html.
- Jacyno, Małgorzata. *Kultura indywidualizmu*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2007.
- Jankowska, Magdalena, and Bożena Łozowicka, "Naturalne i syntetyczne substancje toksyczne występujące w roślinach rolniczych i ich produktach." *Progress in Plant Protection* 61, no. 1 (2021): 24–30.
- Kasztelaniec, Elżbieta. "Produkty nieprzetworzone." Elżbieta Kasztelaniec. Mikrobiolog. Dietyk medycyny chińskiej. <https://elzbietakasztelaniec.pl/konserwanty-i-dodatki-do-zywnosci/nieprzetworzone/>.
- Kędra, Edyta. "Zaburzenia odżywiania – znak naszych czasów." *Pielęgniarstwo i Zdrowie Publiczne* 1, no. 2 (2011): 169–75.
- Kleśta-Nawrocka, Aleksandra, and Rafał Kleśta-Nawrocki. "Między lokalnym iwentem a turystycznym megaiwentem kulinarnym: Przygody Festiwalu Smaku w Grucznie." *Czas Kultury*, no. 1 (192) (2017): 92–98.
- Kostka, Grażyna, Katarzyna Urbanek-Olejek, and Monika Liszewska. "Szacowanie ryzyka dla łącznego narażenia na pozostałości pestycydów w żywności." *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*, no. 2 (62) (2011): 127–36.
- Krajewski, Marek. *Kultury kultury popularnej*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza, 2003.
- Kristeva, Julia. *Potęga obrzydzenia. Esej o wstępie*. Translated by Maciej Falski. Kraków: Wydawnictwo UJ, 2007.
- Kwiatek, Krzysztof. "Zadania Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w systemie zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności." *Życie Weterynaryjne* 85, no. 10 (2010): 852–6.
- Leach, Edmund. "Kultura i komunikowanie." In Edmund Leach and Algirdas Julien Greimas, *Rytuał i narracja*. Translated by Michał Buchowski, Anna Grzegorzczak, and Ewa Umińska-Plisenko. Warszawa: PWN, 1989.
- Lendzion, Ewa, et al. "System RASFF a bezpieczeństwo żywności w zakresie mikotoksyn." *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna* 43, no. 4 (2010): 533–8.
- Łeńska-Bak, Katarzyna. "Kilka epizodów z historii postu i poszczenia." In *Pokarmy i jedzenie w kulturze: Tabu, dieta, symbol*. Edited by Katarzyna Łeńska-Bak. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, 2007.
- . "Kuracja głodowa, czyli o tym jak można odzyskać zdrowie przez powrót do natury." *Literatura Ludowa*, no. 1 (2013): 11–20.
- Łozowicka, Bożena, et al. "Narażenie dzieci na pozostałości pestycydów w jabłkach." *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna* 44, no. 4 (2011): 1079–86.
- Mathews, Gordon. *Supermarket kultury: Kultura globalna a tożsamość jednostki*. Translated by Ewa Klekot. Warszawa: PIW, 2005.
- McGregor, Renee. *Ortoreksja: Zdrowe odżywianie – rozsądek czy już obsesja?* Translated by Magda Witkowska. Warszawa: Wydawnictwo Laurum, 2018.
- Michalska, Aneta, et al. "Niespecyficzne zaburzenia odżywiania się – subiektywny przegląd." *Psychiatria Polska*, no. 3 (50) (2016): 497–507.

- Młynarska, Justyna. “Mikotoksyny w artykułach spożywczych, pochodzenie i zagrożenia.” DOCPLAYER. <https://docplayer.pl/24392896-Mikotoksyny-w-artykulach-spozywczych-pochodzenie-i-zagrozenia.html>.
- Mróz, Michalina Wiktoria, and Emilia Korek. “Przegląd niespecyficznych zaburzeń odżywiania.” *Neuropsychiatria i Neuropsychologia* 15, nos. 1–2 (2020): 42–50.
- Nowak, Anna. “Jak produkty spożywcze wpływają na poziom estrogenów.” Mjakmama. <https://www.mjakmama24.pl/mama/zdrowie-kobiety/jak-produkty-spozywcze-wplywaja-na-poziom-estrogenow-aa-jdC1-yyu6-1S3F.html>.
- Ogińska-Bulik, Nina. *Uzależnienie od czynności: Mit czy rzeczywistość?* Warszawa: Engram, 2010.
- . *Wiem, co jem? Psychologia nadmiernego odchudzania się*. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2016.
- Orłowski, Dominik, and Magdalena Woźniczko. “Festiwale promujące żywność i napoje w turystyce kulinarnej.” In *Festiwale, konkursy, przeglądy a ochrona niematerialnego dziedzictwa kulturowego*. Edited by Anna Weronika Brzezińska and Katarzyna Smyk. Lublin, Wrocław and Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2019.
- Ossowski, Stanisław. *O strukturze społecznej*. Łódź: PWN, 1986.
- Ostrowska, Antonina. *Styl życia a zdrowie*. Warszawa: Instytut Filozofii i Socjologii PAN, 1999.
- poradnikzdrowie.pl. “Dieta czystego jedzenia: zasady i efekty.” <https://fit.poradnikzdrowie.pl/diety-i-zywienie/odchudzanie/dieta-czystego-jedzenia-zasady-i-efekty-aa-2V85-PBa5-Rz7c.html>.
- Positive Power. “‘Czysta micha’ – czym jest i dlaczego warto stosować tę metodę.” <https://www.positive-power.pl/czysta-micha-czym-jest-i-dlaczego-warto-stosowac-ta-metode/>.
- Robotycki, Czesław. *Nie wszystko jest oczywiste*. Kraków: Wydawnictwo UJ, 1998.
- Rokicka-Żuk, Anna. “Jak szkodzi nam przetworzona żywność? Oszacowano jej wpływ na ryzyko przedwczesnej śmierci, rozwój nadciśnienia, zapalenia jelit i wagę.” strona Zdrowia. <https://stronazdrowia.pl/jak-szkodzi-nam-przetworzona-zywnosc-oszacowano-jej-wplyw-na-ryzyko-przedwczesnej-smierci-rozwoj-nadcisnienia-zapalenia-jelit-i/ar/c14-16644035>.
- Siciński, Andrzej. *Styl życia, kultura, wybór. Szkice*. Warszawa: Instytut Filozofii i Socjologii PAN, 2002.
- Solarska, Ewa, Adam Kuzdrański, and Eliza Potocka. “Mikotoksyny w zbożach z upraw ekologicznych.” *Journal of Research and Applications in Agricultural Engineering* 57, no. 2 (2012): 100–102.
- Struciński, Paweł, et al. “Ocena ryzyka związana z narażeniem na pozostałości pestycydów w żywności pochodzenia roślinnego na etapie rejestracji środka ochrony roślin.” *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny* 57, no. 4 (2006): 303–15.
- Struciński, Paweł, et al. “Consumer Risk Assessment Associated with Intake of Pesticide Residues in Food of Plant Origin from the Retail Market in Poland.” *Hu-*

- man and Ecological Risk Assessment: An International Journal* 21, no. 8 (2015): 2036–61.
- Suchorzyńska, Michalina, and Anna Misiewicz. “Mikotoksynotwórcze grzyby fitopatogeniczne z rodzaju fusarium i ich wykrywanie technikami PCR.” *Postępy Mikrobiologii* 48, no. 3 (2009): 221–30.
- Szczech, Magdalena, et al. *Zdrowa żywność: Mikrobiologiczne bezpieczeństwo w produkcji rolniczej*. Skierniewice: Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach, 2014.
- Światała-Trybek, Dorota. “Kulinarne rekordy jako element promocji kuchni regionalnych.” In *Festiwale, konkursy, przeglądy a ochrona niematerialnego dziedzictwa kulturowego*. Edited by Anna Weronika Brzezińska and Katarzyna Smyk. Lublin, Wrocław and Warszawa: Wydawnictwo UMCS, 2019.
- Wasilewski, Jerzy S. *Tabu a paradygmaty etnologii*. Warszawa: Wydawnictwo UW, 2010.
- Weber, Max. *Gospodarka i społeczeństwo: Zarys socjologii rozumiejącej*. Translated by Dorota Lachowska. Warszawa: PIW, 2002.
- Wojciechowska, Anita. “Styl życia a struktura społeczna”. *Przegląd Socjologiczny* 31, no 1 (1979): 63–80.
- Wyciskarki. Ranking. “Korzyści z detoksykacji.” <https://wyciskarkiranking.pl/poradnik/zmdf/korzysci-z-detoksykacji.html#>.
- Zadbaj o zdrowie. “Co to jest czyste jedzenie?” ForeverSmartPL: Dostrzegaj więcej! <https://foreversmart.pl/blog/artykuly/czyste-jedzenie-zdrowa-zywnosc/>.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Katarzyna ŁEŃSKA-BAK – „Jesteś tym, co jesz”. O potędze „czystej” diety
DOI 10.12887/35-2022-1-137-08

W artykule opisana została jedna z bardziej popularnych obecnie diet, określana mianem prozdrowotnej, tak zwana czysta dieta. Polega ona na eliminacji dostarczania organizmowi między innymi żywności przetworzonej, którą uznaje się za nieczystą, a tym samym szkodliwą i niebezpieczną dla zdrowia człowieka. Obszarem badań objęto blogi i strony internetowe poświęcone temu zagadnieniu, a także wpisy w mediach społecznościowych. W tekście wskazuje się na kulturowe konteksty czystej diety, powody jej popularności, jej powiązanie ze stylem życia i aksjologizowaniem pokarmów oraz na konsekwencje, do jakich stosowanie czystej diety może doprowadzić.

Słowa kluczowe: czysta dieta, czystość–brud, natura–kultura, styl życia, medycyna alternatywna, zdrowie, choroba, pestycydy, ortoreksja

Kontakt: Katedra Nauk o Kulturze i Religii, Instytut Językoznawstwa, Wydział Filologiczny, Uniwersytet Opolski, pl. Kopernika 11a, 45-040 Opole
E-mail: klenska@uni.opole.pl

<http://instytutjezykoznawstwa.wfil.uni.opole.pl/katarzyna-lenska-bak/>
ORCID: 0000-0002-3751-7957

Katarzyna LEŃSKA-BAK, “You are what you eat”: On the Power of the “Clean” Diet

DOI 10.12887/35-2022-1-137-08

The article describes the so-called clean diet, which is among the most popular modern diets and which is considered as prohealth. The clean diet is based on eliminating processed foods, which are believed to be unclean and thus harmful and dangerous to human health. The research was focused on selected blogs and websites dedicated to the theme of the clean diet, as well as on social media posts related to the topic. The text points out to the cultural contexts of the clean diet, scrutinizes the reasons for its popularity, its connection to the lifestyle, the axiological context of food consumption, and the potential consequences of adopting the clean diet.

Keywords: clean diet, clean–dirty, nature–culture, lifestyle, alternative medicine, health, illness, pesticides, orthorexia

Contact: Katedra Nauk o Kulturze i Religii, Instytut Językoznawstwa, Wydział Filologiczny, Uniwersytet Opolski, pl. Kopernika 11a, 45-040 Opole, Poland
E-mail: klenska@uni.opole.pl
<http://instytutjezykoznawstwa.wfil.uni.opole.pl/katarzyna-lenska-bak/>
ORCID: 0000-0002-3751-7957

LITERATURA O JEDZENIU I JEDZĄCYCH

Agnieszka K. HAAS

PRZEJEDZENIE, NIESTRAWNOŚĆ, GŁÓD Dysfunkcje jedzenia jako strategie narracyjne w powieści „Buddenbrookowie” Thomasa Manna

Schopenhauer, przedstawiając mechanizm rządzący wolą, pisze, że każde pragnienie – także pragnienie zaspokojenia podstawowych potrzeb fizjologicznych, w tym jedzenia – jest życiową siłą napędową, która wynika z cierpienia. Jeśli spróbujemy odnieść te słowa do sytuacji opisanych w powieści Manna, to możemy stwierdzić, że przyczyną przejedzenia jest cierpienie mające swe źródło w emocjonalnej pustce.

Wątek jedzenia i picia w debiutanckiej powieści Thomasa Manna *Buddenbrookowie. Dzieje upadku rodziny* (z roku 1901)¹ przewija się przez codzienne i uroczyste sceny z życia kilku pokoleń tytułowej kupieckiej rodziny z Lubeki. Informacje o nawykach żywieniowych jej członków, opisy śniadań² lub wydawanych z różnych okazji przyjęć³ zawarte są w dziewięćdziesięciu dwóch spośród dziewięćdziesięciu czterech rozdziałów powieści⁴. Kulinaria stanowią w niej nie tylko tło fabuły lub element wizerunku mieszczańskiego społeczeństwa dziewiętnastego wieku, ale są także kluczem interpretacji dzieła, o czym świadczą opracowania tego tematu ukazujące się od lat siedemdziesiątych dwudziestego wieku⁵.

¹ Zob. T. M a n n, *Buddenbrookowie. Dzieje upadku rodziny*, tłum. E. Librowiczowa, Świat Książki, Warszawa 2005.

² Por. D.W. A d o l p h s, *Bedeutungen und Funktionen des Frühstückes im Werk Thomas Manns*, w: *Kulinaristik des Frühstückes. Analysen – Theorien – Perspektiven*, red. A. Wierlacher i in., Iudicium, München 2018, s. 390.

³ W powieści opisano trzy uczty – przyjęcie wydane z okazji zamieszkania w nowym domu w roku 1835, obiad związany z oświadczeniami Benedykta Grünlicha w roku 1845 oraz kolację bożonarodzeniową w roku 1869. Por. T. R u d t k e, *Essen und bürgerliche Dekadenz: Thomas Mann: „Buddenbrooks”, „Der Zauberberg”*, w: *taż, Kulinarische Lektüren. Vom Essen und Trinken in der Literatur*, Transcript Verlag, Bielefeld 2014, s. 105.

⁴ Por. M. K ö h l e r, *Götterspeise. Mahlzeitenmotivik in der Prosa Thomas Manns und Genealogie des alimentären Opfers*, Max Niemeyer Verlag, Tübingen 1996, s. 58.

⁵ Zob. zwł. A. W i e r l a c h e r, *Die allernächsten Dinge. Mahlzeitendarstellungen bei Thomas Mann, insbesondere in „Buddenbrooks”*, w: *Welt und Roman. Visegräder Beiträge zur deutschen Prosa zwischen 1900 und 1933*, red. A. Mádl, M. Salyámosy, ELTE, Budapest: 1983, s. 223-234; t e n ż e, *Vom Essen in der deutschen Literatur: Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*, Kohlhammer, Stuttgart 1987 (por. zwł. s. 47-51); R u d t k e, dz. cyt.; D. T r i e n d l, *Mahlzeiten in Thomas Manns Romanen. Eine Studie zu „Buddenbrooks”, „Der Zauberberg” und „Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull”*, Tectum Verlag, Marburg 2016.

Pracę nad powieścią rozpoczął Mann w roku 1897. Szukał inspiracji w historycznych książkach kucharskich oraz przepisach kulinarnych swojej matki⁶. Badacze wskazują na różne znaczenia, jakie pisarz przypisuje jedzeniu, traktując je jako produkt spożywczy, część kultury kulinarnej oraz czynność o charakterze społecznym, psychologicznym i fizjologicznym, jako zaspokojenie podstawowej potrzeby życiowej.

W powieści znajdujemy informacje o potrawach, smakach, zapachach, ale także opisy trawienia, uwagi na temat diety i dyskomfortu psychicznego towarzyszącego spożywaniu pokarmu, odczuwaniu głodu lub utraty apetytu⁷.

Analizując strukturę powieści pod kątem obecnego w niej wątku jedzenia, warto skonfrontować jego ujęcie w powieści Manna z uwagami Arthura Schopenhauera zawartymi w jego fundamentalnym dziele *Świat jako wola i przedstawienie*⁸, z którym Mann zaznajamiał się głównie za pośrednictwem pism Friedricha Nietzschego⁹. Dzieło to okazuje się przydatne, gdy mowa jest o przyjemności lub cierpieniu wynikającym z przesadnego dążenia do zaspokojenia pragnień natury fizycznej, psychicznej, a pośrednio także seksualnej, oraz kompensowania ich poprzez jedzenie. Związek dyskomfortu z Schopenhauerowską wolą istnienia zauważyć można w powieściowych opisach cielesności, problemów z przetykaniem, niestrawnością i przejedzeniem. Te z kolei zdają się wynikać z problemów natury psychicznej. W *Buddenbrookach* przeżywanie przez postać problemu związanego z jedzeniem w pewien sposób sygnalizuje potrzebę miłości i niezdolność do jej przyjęcia. Głód lub (prze)jedzenie stają się symptomami rozmaitych deficytów psychicznych. Mimo że Mann nadał powieści wiele cech naturalistycznych, konsekwentnie budował wieloznaczność i symbolikę każdego z wątków. Przetwarzanie na wzór dzieła muzycznego – zgodnie z wagnerowską koncepcją syntezy sztuk (niem. Gesamtkunstwerk) – lejtymotywów dotyczących spożywania pokarmów wzmacnia ich funkcję symboliczną i estetyczną.

Społeczne i zdrowotne skutki dysfunkcji jedzenia, choroby wywołane nieprawidłową dietą, takie jak cukrzyca, apopleksja czy anemia, Mann powiązał z sygnalizowanymi w tytule symptomami „upadku” rodziny. Ukazane w powieści problemy z jedzeniem można jednak rozmaicie interpretować:

⁶ Por. R u d t k e, dz. cyt., s. 109.

⁷ Zob. E. M i c h t a, „Bardzo przyjemnie zasiąść po śniadaniu do pisania...”. *Motywy jedzenia i picia w twórczości Tomasza Manna*, Instytut Germanistyki Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2010.

⁸ Zob. A. S c h o p e n h a u e r, *Świat jako wola i przedstawienie*, t. 1, tłum. J. Garewicz, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.

⁹ Por. E. R e n t s, *Zu Thomas Manns Schopenhauer-Rezeption*, Königshausen & Neumann, Würzburg 1998, s. 4n.

jako objawy dekadencji¹⁰, część świata przedstawionego, biograficzną reminiscencję, efekt zainteresowań pisarza medycyną oraz filozofią Nietzschego i Schopenhauera, a także jako narzędzie służące odkrywaniu intymnego świata bohaterów. Zarówno sceny dekadentckiego przejadania się, jak i manifestacje głodu wiążą się z cierpieniem, miłością i śmiercią. To również główne wsporniki konstrukcji fabuły, scalające akcję obejmującą lata 1835-1877. Potrawy, produkty lub używki, podobnie jak znajdujące się w posiadaniu tytułowej rodziny przedmioty użytkowe i pamiątki, ale też powtarzające się zachowania stanowią pomost łączący oddalone od siebie w czasie wydarzenia, służą ukazaniu ogólnych mechanizmów społeczno-psychologicznych funkcjonujących w drugiej połowie dziewiętnastego wieku i stanowią genealogię powracającego w różnych formach indywidualnego cierpienia.

W przykładach, które tu przytoczymy, jedzenie – według Schopenhauera będące jedną z sił napędowych istnienia – związane jest zarówno z przyjemnością, jak i cierpieniem, co z kolei znajduje odzwierciedlenie w konstrukcji powieści oraz zastosowanych w niej figurach retorycznych, takich jak oksymoron, paradoks i antyteza, które służą ukazaniu mechanizmów rządzących światem przedstawionym. W tym celu Mann wykorzystuje opozycyjne wobec siebie zjawiska, wariacje na tematy religijne związane z jedzeniem, antytezy sytości i głodu, wątek niestrawności oraz dysfunkcji odżywiania. W proponowanym w niniejszym artykule ujęciu dyskomfort spowodowany przejedzeniem, psychosomatyczne dolegliwości trawienne i kompensacja uczuć poprzez jedzenie powiązane są z pytaniem o sposoby ich retorycznej rekonstrukcji oraz o ich funkcję estetyczną w powieści Manna. Wątki te w takiej właśnie konfiguracji, jak się wydaje, nie zostały dotąd dogłębnie przebadane.

TEATR DOBROBYTU I RETORYKA OBFITOŚCI

W otwierającym powieść opisie uczty wydanej w roku 1835 z okazji przeprowadzki do nowego domu przy Mengstrasse¹¹, jedzenie pojawia się w kilku antytetycznie zestawionych kontekstach: funkcjonuje jako symbol statusu społecznego, manifestacja prosperity, dar Boży, rezultat pracowitości członków rodziny i przyczyna cierpień wywołanych przejedzeniem lub głodem. Zestawienie sprzecznych zjawisk pozwala na ich relatywizację: sacrum przeplata się z profanum, aluzje religijne z polityką, epizody niestrawności i przejedzenia z obrazami głodu. Przejścia z jednej skrajności w drugą przypominają Schopenhauerowskie stwierdzenie, że życie „biegnie wahadłowym ruchem między

¹⁰ Por. R u d t k e, dz. cyt., s. 105n.

¹¹ Nazwa ulicy jest znacząca, „Menge” w języku niemieckim oznacza dużą ilość czegoś.

bólem i nudą”¹², a jego dekadenski wydzźwięk zostaje osłabiony ironicznym dystansem, jaki Mann osiąga poprzez wprowadzenie narratora auktorialnego, tylko pozornie jednak neutralnego i odgrywającego – jak pisze Jochen Vogt – rolę kronikarza¹³. Relacje narratora wszytkowiedzącego przeplatają się bowiem z narracją personalną, z mową pozornie zależną, w której głos zostaje oddany bohaterom. Dzięki temu możliwy jest pewien wgląd w świat wewnętrzny postaci przy zachowaniu dystansu wobec ukazywanych sytuacji.

Ironia towarzyszy w powieści prawie wszystkim aluzjom do religii, do której tytułowa rodzina ma stosunek ambiwalentny. Uwidacznia się to już w otwierającym ucztę cytacie z wydanego w roku 1835 luterńskiego katechizmu, traktującym o „jadle i napoju” jako dobrach stworzonych przez Boga. Tekst ten ku ucieście gości recytuje ośmioletnia Antonina: „Wierzę, że Bóg [...] stworzył mnie wspólnie z wszelkim stworzeniem [...]. Do tego odzież i obuwie [...] jadło i napój, dom i dwór, żonę i dziecko, ziemię i bydło...”¹⁴. W nawiązującym do retoryki biblijnej fragmencie „jadło” wraz z napojem stanowi synonimiczne wyobrażenie dostatku. Wyraża go powtórzona kilkakrotnie figura stylistyczna zwana hendiadys, zbudowana z dwóch członów połączonych spójnikiem. Jadło i napój – pars pro toto szerszego pojęcia, na przykład materialnego dobrobytu – umożliwia zaspokojenie podstawowej potrzeby, ale w granicach umiaru, który (w chrześcijaństwie) należy zachowywać, w przeciwieństwie do łakomstwa, którego trzeba unikać¹⁵. Przebieg uczty był jednak sprzeczny z tymi postulatami, a swobodnie je traktujący Buddenbrookowie zdawali sobie z tego sprawę. Nawet w zaczerpniętej z katechizmu i wzmocnionej szeregiem asyndetonów hiperboli owego umiarkowania brakuje (!). Kiedy cytat wybrzmiewa, pozornie religijny nastrój ustępuje miejsca spektaklowi zbytku, ewidentnego obżarstwa, ale i głodu.

Już na początku powieści uwidacznia się zrelatywizowany stosunek do potrzeb i zależnej od pozycji społecznej tolerancji co do ich zaspokajania. Mała Tonia, znająca fragmenty katechizmu na pamięć, mimo tej powierzchownie opanowanej wiedzy „bardzo skłonna jest do zbytków i lenistwa”¹⁶. Niemniej jej dziadek Jan Buddenbrook usprawiedliwia te skłonności: „Co dobre dla jednego, to nie dla wszystkich”¹⁷.

¹² Schopenhauer, dz. cyt., s. 474.

¹³ Por. J. Vogt, *Aspekte erzählender Prosa. Eine Einführung in Erzähltechnik und Romantheorie*, Westdeutscher Verlag, Opladen–Wiesbaden 1998, s. 50–52.

¹⁴ Mann, dz. cyt., s. 7n.

¹⁵ W czasie ślubu Toni i Benedykta Grünlicha do „umiarkowania” nawołuje pastor Köllig (por. tamże, s. 139).

¹⁶ Tamże, s. 12.

¹⁷ Tamże.

Kiedy na przyjęciu zjawia się kilkuletnia uboga krewna rodziny Klotylda, zwana Tyldzią, jej nadmierny apetyt traktowany jest z pobłażaniem. Za łakomstwo zganiony zostaje natomiast młodszy brat Toni: „– Chrystian, nie obżeraj się tak! [...] Tyldzi nic nie zaszkodzi... pakuje dziewczucha, jak siedmiu chłopów”¹⁸. Relatywizm pozornie obowiązujących norm idzie w parze z hipokryzją, której wydzwięk w powieści wzmacniają ironiczne kryptocytały z pism chrześcijańskich. Z persyflażową aprobatą spotyka się pracowitość Klotyldy; w kontekście swobodnego, wręcz instrumentalnego traktowania religii słowa pochwały, notabene echo średniowiecznej formuły „ora et labora”, brzmią dwuznacznie („To ślicznie, Tyldziu. Powiedziane jest: módl się i pracuj”¹⁹), zwłaszcza że dziewczynka, chętnie pomagając w kuchni, pełni rolę darmowej służącej.

Wiele lat później, w roku 1869, rodzina podobnie daje wyraz hipokryzji, odmawiając modlitwę dziękczynną przed kolacją wigilijną: „Słodki Jezu, zstąp do nas sam, / Pobłogosław, coś zesłał nam...”²⁰. Po modlitwie następuje cyniczne „krótkie napomnienie, wzywające do pomyślenia o tych, którzy nie przepędzają tego świętego wieczoru tak dostatnio”²¹, a następnie rodzina „z czystym sumieniem”²² (!) zasiada „do długo ciągnącej się uczy, którą rozpoczęły karpie z masłem oraz stare wino reńskie”²³.

Stosunek rodziny do religii i jedzenia manifestuje się także w zastąpieniu zwyczaju witania gości chlebem i solą jego bardziej „wytwornym” wariantem. Chleb, jako podstawowy produkt spożywczy symbolizujący umiarkowany dostatek, ale i ciężką pracę, Buddenbrookowie, od pokoleń handlujący zbożem²⁴, zamieniają na „słodkie korzenne ciastka”²⁵ oraz „ciasto z rodzynkami, ciasteczka, pierniki”²⁶. W ten sposób chleb, „symbol tego, co niezbędne”²⁷, ulega profanacji – jego sakralne spożycie zastępuje żartobliwie-ironiczna gra, wpisująca się w „hermeneutykę ofiary”²⁸.

Kolejnym lejtymotywem łączącym symbolikę chrześcijańską ze sprzecznym z nią merkantylnym i zabobonnym zachowaniem jest karp, symbol postu,

¹⁸ Tamże, s. 27.

¹⁹ Tamże, s. 12.

²⁰ Tamże, s. 458.

²¹ Tamże.

²² Tamże.

²³ Tamże.

²⁴ Köhler, który analizował powieść między innymi pod kątem odniesień do ewangelicznej symboliki chleba i ofiary, nazywa prowadzony przez Buddenbrooków handel „uprzemysłowionym rozmnożeniem chleba” (K ö h l e r, dz. cyt., s. 60).

²⁵ M a n n, dz. cyt., s. 15.

²⁶ Tamże.

²⁷ K ö h l e r, dz. cyt., s. 3.

²⁸ Tamże. Umocowana w symbolice chrześcijańskiej sól również otrzymuje przesadnie luksusową oprawę „z masywnego złota” (M a n n, dz. cyt., s. 15).

ofiary i Eucharystii²⁹. O ile w pierwszej księdze powieści pojawia się jedynie wzmianka o nim w kontekście przepisu konsulowej na „karpia w czerwonym winie”³⁰, którego nie należy oczyszczać z krwi (!), o tyle w księdze ósmej, kilkadziesiąt lat później, w czasach kryzysu finansowego, na wigilijnym stole Buddenbrooków pojawia się karp w maśle³¹. Nie jako danie postne jednak, ale element zabobonu: senator Tomasz Buddenbrook wsuwa „do portmonetki parę rybich łusek, żeby przez cały rok były w niej pieniądze”³². Jego gest spotyka się z cynicznym komentarzem Chrystiana, że „przecież to nic nie pomaga”³³.

Oglądane przez Tomasza na targu zakrwawione ryby, de facto zapowiadające jego własną śmierć, przywołują reminiscencje z pierwszej uczty. Mann wiąże klamrą kompozycyjną symbolikę krwi i wina („karp w czerwonym winie”) z pierwszej i ostatniej części powieści, co pozwala zobaczyć w spowodowanym ropniem zęba zgonie Buddenbrooka groteskową aluzję do ofiary Chrystusa³⁴.

Chrześcijańska tradycja w domu Buddenbrooków ulega uprzedmiotowieniu, modyfikacji i laicyzacji, inicjuje także inscenizację dobrobytu³⁵, w której święta religijne i związane z nimi zwyczaje kulinarne ulegają zeświecczeniu, samo zaś jedzenie – w dobie rodzącego się kapitalizmu – staje się religią zastępczą³⁶.

Rodzina Buddenbrooków słynie z przyjęć, które dla krewnych i znajomych są okazją nie tylko do spotkań towarzyskich, ale i napełnienia żołądka. Powszechnie wiadomo, że w domu zamożnych kupców można liczyć na poczęstunek. Ich potrzeba zaimponowania otoczeniu jest tak silna, że nie przestaje się tam gotować nawet w obliczu śmierci. Zestawianie kontrastów, a więc także związanej z jedzeniem witalności ze śmiercią, stanowi element kompozycji świata przedstawionego oraz strategię narracyjną powieści.

Patos śmierci przeplata się z przyziemnością. Mimo swej choroby Antoinette Buddenbrook nadal chodzi „na prośzone obiady”³⁷ i dba o wizerunek

²⁹ Por. S. H a n u s c h e k, *Essen und Trinken*, w: *Buddenbrooks-Handbuch*, red. N. Mattern, S. Neuhaus, Metzler, Stuttgart 2018, s. 165; K ö h l e r, dz. cyt., s. 75n.

³⁰ M a n n, dz. cyt., s. 26. Przepis na karpia w winie otrzymał Mann od matki (por. K ö h l e r, dz. cyt., s. 73).

³¹ O zwyczajach związanych ze świętami i rytualizacji świątecznych spotkań, na przykład w wigilię Bożego Narodzenia, pisze Christoph Wulf (por. Ch. W u l f, *Essen und das Glück der Familie. Festräume und die Erzeugung familiärer Kohärenz*, w: *Essen – Bildung – Konsum. Pädagogisch-anthropologische Perspektiven*, red. B. Althans, J. Bilstein, Springer, Wiesbaden 2016, s. 154).

³² M a n n, dz. cyt., s. 458.

³³ Tamże.

³⁴ Por. H a n u s c h e k, dz. cyt., s. 166.

³⁵ Określenie typu „inscenizacja” (niem. Inszenierung), „zainscenizowane rytuały jedzenia” (niem. inszenierte Essrituale) i teatralność (niem. Theatralität) używa Tanja Rudtke (por. R u d t k e, dz. cyt., s. 106, 108).

³⁶ Por. tamże, s. 106.

³⁷ M a n n, dz. cyt., s. 59.

rodziny. Już przed jej śmiercią (w roku 1841) przygotowywane były dla zjeżdżających się gości luksusowe śniadania „z krabami i portwejnem”³⁸. Nastrój żałoby mieszał się z trywialnością przygotowań do stypy: panna Jungmann miała „moc roboty z przygotowaniem licznych pokoiów sypialnych, [...] podczas gdy w kuchni smażono i pieczono”³⁹. Kolejny dysonans wybrzmiewa w scenie pogrzebu męża Antoinette Jana. Pastor Kölling w swoim kazaniu chwali „wstrzemięźliwe, bogobojne życie zmarłego”⁴⁰, ganiąc „rozpustników, żarłoków i opojów”⁴¹.

Z pierwszych dziewięciu rozdziałów powieści dowiadujemy się przecież o przepychu i spektakularnym charakterze zrytualizowanej konsumpcji, jaka ma miejsce w domu Buddenbrooków⁴². Dania serwowane są na drogocennej porcelanie, wnoszonej uroczyście przez służbę, a wystudiowane gesty biesiadników przeplatają się z epizodami niestrawności i kompulsywnego zaspokajania głodu. Na czas wizyt dom Buddenbrooków staje się sceną teatralną dzieloną przez popisujących się umiejętnościami kulinarnymi aktorów oraz biernie uczestniczących w inscenizacji gości, zajętych dyskusją lub konsumpcją. Konwencja teatru, nawiązująca do Schopenhauerowskiego „świata jako przedstawienia”, do „theatrum mundi”⁴³, pozwala narratorowi zachować dystans wobec przedmiotów opisu. Motyw teatru powraca literalnie w czasie wigilii 1869 roku, kiedy to Chrystian – postać będąca dekadencją antytezą filisterskiego Tomasza – daje w prezencie swemu bratankowi Hannowi teatr marionetek. Natychmiast jednak relatywizuje wartość podarunku, który zresztą sam w dzieciństwie otrzymał: „Nie zaprzataj sobie zbyt myśli takimi rzeczami... Teatr... i tak dalej... To nic niewarte”⁴⁴. Dar neurastenicznego, cierpiącego na trudności z przełykaniem Chrystiana, czarnej owcy w rodzinie, może co prawda przywołać na myśl metaforę życia-teatru, ale skonfrontowany ze sztucznością uczt, demaskuje próżność kryjącą się za chęcią utrzymania prestiżu za wszelką cenę.

„Teatr” ów jest tym bardziej trywialny, że główną rolę odgrywa w nim... mięso, które staje się niemal przedmiotem kultu. W roku 1835 w biesiadnym spektaklu uczestniczą zarówno gospodarze oraz służba, jak i goście, popisujący się znajomością przepisów kulinarnych lub sztuką tranżerowania mięsa

³⁸ Tamże, s. 60.

³⁹ Tamże.

⁴⁰ Tamże, s. 63.

⁴¹ Tamże.

⁴² Por. R u d t k e, dz. cyt., s. 108. Zdaniem tej autorki jadalnia przedstawiana jest w powieści jako świątynia lub teatr, a wydarzeniom nadany zostaje charakter performatywny.

⁴³ R e e n t s, dz. cyt., s. 393. Edo Reents analizuje ten wątek w odniesieniu do innych utworów Manna.

⁴⁴ M a n n, dz. cyt., s. 454n.

(Lebrecht Kröger, przesadnie gestykulując, dzieli je z groteskową uważnością). Atencja, jaką Buddenbrookowie darzą szynkę⁴⁵, choć nieadekwatna do przedmiotu, udzieliła się i Krögerowi: „Z lekko podniesionymi łokciami, oparłszy wyprostowane długie wskazujące palce na grzbiecie noża i widelca, uważnie krajał soczyste plastry”⁴⁶. W czasie wigilii w roku 1869, mimo pogarszającej się sytuacji finansowej rodziny, również serwowane jest popisowe danie mięsne, tym razem z indyka.

Patos, z jakim Buddenbrookowie traktują zarówno szynkę, jak i wigilijnego nadziewanego indyka⁴⁷, oznaki dobrobytu, produkty, na które w dziewiętnastym stuleciu stać było tylko najbogatszych⁴⁸, pozwala powiązać mięso ze sferą sacrum⁴⁹.

Nawiązania do rytuału i teatru – mające zresztą wspólne źródło w obrzędach dionizyjskich – w kontekście wykorzystania przez pisarza wątku jedzenia pełnią fundamentalną rolę w konstrukcji powieści. Rytuał charakteryzuje ustalona z góry powtarzalność przy jednoczesnej machinalizacji czynności oraz współwystępująca z nim sakralizacja przedmiotu kultu. Teatralny charakter uczty, w czasie której rozmowy o polityce i handlu przeplatają się z nabożnym zachwytem nad wyszukаныmi potrawami, demaskuje wartości, jakim hołduje rodzina – pieniądź, pracę, dobrobyt.

Ironia tego przekazu staje się tym silniejsza, im bardziej rozbudowywana jest retoryka przepychu, polegająca na przedstawianiu przedmiotów z nadmierną (ale także pozorną!) precyzją. We wspomnianej scenie uroczystego serwowania szynki, uwaga czytelnika zostaje skierowana na jej wygląd: „Zjawiała się kolosalna, ceglasto-czerwona panierowana szynka, wędzona i ugotowana, do niej brunatny, kwaskowaty sos szalotkowy oraz taka ilość jarzyn, że one same zdołałyby nasycić całe towarzystwo”⁵⁰. Tak szczegółowy opis potrawy ukazuje szynkę jako produkt końcowy, jej pracochłonna obróbka zostaje tu pominięta. Dominica Triendl zwraca uwagę, że w Lubece nie było wówczas kanalizacji, wodę potrzebną do przygotowania posiłków i napojów oraz mycia naczyń należało przynieść z zewnątrz, gotowano na kuchni opalanej węglem i drewnem, a ze względu na brak elektryfikacji przechowywanie produktów spożywczych możliwe było jedynie w specjalnie do tego celu przystosowanej

⁴⁵ Jak zauważa Dominica Triendl, gdy podczas pamiętnej uczty w roku 1835 wnoszona jest szynka, rozmowy przy stole toczą się wokół porównywanego do Boga Napoleona Bonaparte (por. T r i e n d l, dz. cyt., s. 29).

⁴⁶ M a n n, dz. cyt., s. 23n.

⁴⁷ Nadziewany indyk, potrawa pochodząca z Ameryki, był – jak zauważają członkowie rodziny – większy niż w poprzednich latach (por. T r i e n d l, dz. cyt., s. 29).

⁴⁸ Por. tamże, s. 28.

⁴⁹ Por. tamże.

⁵⁰ M a n n, dz. cyt., s. 23.

piwnicy⁵¹. W inscenizacji dobrobytu gościom ukazuje się „popisowa” strona sztuki kulinarnej i jej akcesoria: kryształowe naczynia, miśnieńska porcelana, srebrne sztucce. Poza zasięgiem wzroku gości – a za sprawą narratora także czytelnika powieści – znajduje się kuchnia: sprzęty, naczynia oraz nakład pracy wykwalifikowanej służby. Czy celem owych opisów luksusu jest faktycznie drobiazgowo, mimetyczno-hiperboliczne odtworzenie kulinarnych realiów, czy może wskazanie na ich instrumentalizację? Trzeba jednak dodać, że obrazy z mieszczańskiego życia, jakie prezentuje Mann, pozostają wiarygodne, demonstrowanie prosperity było bowiem w ówczesnym burżuazyjnym społeczeństwie powszechne⁵².

Pierwsze rozdziały powieści składają się z kontrastujących ze sobą scen⁵³, w których dobrobytowi przeciwstawiona jest bieda, a łakomstwu niezaspokojony głód. Na kontrastach opiera się zresztą cała powieść. Informacje o podawanych potrawach i skutkach przejedzenia następują po sobie naprzemiennie: opisom wyszukanych dań przeciwstawione są obrazy nieposkromionego głodu Klotyldy oraz przejedzenia Chrystiana.

Przywoływanie w licznych reprzykach sytuacji związanych z jedzeniem to zabieg konstrukcyjny pozwalający ukazać z jednej strony podobieństwo zachowań konsumpcyjnych, z drugiej zaś zmiany zachodzące w życiu powieściowej rodziny. Dzięki tym paralelom uwidacznia się ewolucja jej menu, odwrotnie proporcjonalnego do możliwości finansowych⁵⁴. Powielanie lejtmotywów utrzymuje fabułę w dynamicznym, opartym na kontrastach napięciu. Powtarzalność dotyczy nie tylko oddalonych w czasie scen, ale także konstrukcji zdaniowych lub nagromadzenia figur stylistycznych imitujących obfitość. Mann posługuje się retoryką przesyty, polifonizuje epizody, eksponując w ten sposób sztuczność zachowań przy stole. Związek owej retoryki z przepychem „na pokaz” ilustruje opis konsumpcji mającej miejsce w roku 1835: „Siedzieli na ciężkich krzesłach z wysokimi oparciami, przy pomocy ciężkich, srebrnych sztuców jedli dobre, ciężkie potrawy, popijali ciężkie, dobre wina i wypowiadali swe zapatrywania”⁵⁵. Środki użyte w jednym zdaniu – epitety, asyndeton, anafory oraz klimaks („ciężkie” krzesła, „ciężkie, dobre” wina i „dobre, ciężkie” potrawy) – oddają nadmiar nagromadzonego jedzenia, ale także mechaniczne wykonywanie czynności, znudzenie, które według Schopenhauera pojawia się wraz z przedwcześnie zaspokojoną potrzebą⁵⁶.

⁵¹ Por. T r i e n d l, s. 18.

⁵² Por. tamże.

⁵³ Określenie „scena” (niem. Szene) w odniesieniu do techniki narracyjnej stosuje Jochen Vogt (V o g t, dz. cyt., s. 70).

⁵⁴ Por. T r i e n d l, dz. cyt., s. 29.

⁵⁵ M a n n, dz. cyt., s. 26.

⁵⁶ Por. S c h o p e n h a u e r, dz. cyt., s. 474.

Rozmachowi uczyty nie dorównują proszone obiady, jakie później wydawać będą syn Jana i Antoinette Tomasz Buddenbrook i jego żona Gerda, stanowiące słabą kopię minionego rozmachu, symptom obniżenia poziomu życia i zbliżającego się upadku rodziny. I tu jednak daje się zauważyć sygnalizowana asyndetonami mechaniczność działań. Czy są one demonstracją luksusu, czy może oznaką znudzenia gospodarzy? Na obiedzie „z kuchmistrzynią, wynajętymi lokajami i kistenmakerowskimi winami”⁵⁷ obecni byli „wszyscy Langhalsowie, Hagenströmwie, Huneusowie, Kistenmakerowie, Oeverdieckowie i Möllendorpfowie, kupcy i uczeni, małżeństwa i *suitierzy*”⁵⁸. Reminiscencje pierwszej uczyty dają się odczuć także w panującym nastroju: „Owego wieczoru konsul, [...] wśród porostawianych w nieładzie mebli, wśród gęstej, słodkiej i ciężkiej woni dobrych potraw, perfum, win, kawy, cygar i kwiatów, [...] powiedział: – Świetnie, Gerdo! [...] poważni ludzie muszą się u nas czuć dobrze”⁵⁹, a na koniec dał wyraz materialistycznemu podejściu do kwestii przyjęć: „Taki obiad trochę więcej kosztuje... ale to niezła lokata”⁶⁰.

Również pod względem zastosowania figur retorycznych oraz powiązania wizji przepychu z wątkiem przejedzenia i niestrawności klamra kompozycyjna łączy wigilię w roku 1869 z pierwszą ucztą: „Wszyscy jedli dziś obiad trochę wcześniej i dlatego obficie pochłaniali herbatę z biszkoptami. Ale zaledwie skończyli, obniesiono duże kryształowe misy, pełne żółtej ziarnistej masy. Był to krem migdałowy, mieszanina jajek, tartych migdałów i olejku różanego, co smakowało wyśmienicie, ale jeśli zjadło się łyżeczkę za wiele, powodowało okropną niestrawność. Pomimo to i chociaż konsulowa prosiła, by pozostawili sobie troszeczkę miejsca na kolację, wszyscy raczyli się do woli”⁶¹.

W scenie kolacji wigilijnej Mann wykorzystał te same środki stylistyczne, którymi posłużył się w opisie pierwszego przyjęcia: asyndeton oraz epitety. Retoryczne zestawienie słodyczy i przejedzenia za pomocą oksymoronu, kolejnego rozbudowanego asyndetonu i epitetów oraz informacja o towarzyszącej jedzeniu „machinalności” w odniesieniu do Hanna są powieleniem przedstawienia postępowania Chrystiana z przed lat: „Hanno wchłaniał w siebie wigilijne wonie i dźwięki. Z głową opartą na rękę czytał swoją mitologię, jedząc machinalnie – ponieważ należało to do programu – cukierki, marcypany, krem migdałowy i *plum-cake*, a ociążłość spowodowana przepełnionym żołądkiem wraz z miłym podnieceniem budziła w nim uczucie żalosnej błogości”⁶².

⁵⁷ M a n n, dz. cyt., s. 261.

⁵⁸ Tamże, s. 262.

⁵⁹ Tamże.

⁶⁰ Tamże.

⁶¹ Tamże, s. 456.

⁶² Tamże.

Pierwsza scena przejedzenia, do której nawiązuje późniejszy epizod z Han-nem, ma miejsce w czasie uczt w roku 1835. Lubiący słodczy Chrystian wy-dawał wówczas z siebie „przytłumione jęki”⁶³, leżał na sofie, „a raczej siedział skulony [...] pojękując cicho i rozpaczliwie”⁶⁴ i zaklinał się: „Nigdy więcej nie będę nic jadł! Niedobrze mi jest, diabelnie niedobrze!”⁶⁵.

JEDZENIE JAKO KOMPENSACJA

Przejedzenie i niestrawność to symptomy nadmiaru. Brak umiarkowania cechuje przede wszystkim małoletnich członków rodziny Buddenbrooków, chociaż ma kulturowo-społeczne podłoże. Carl Friedrich von Rumohr i Jean Anthelme Brillat-Savarin⁶⁶, autorzy dziewiętnastowiecznych poradników o kulturze jedzenia, krytykują objadanie się czy wręcz żarłoczność przed-stawicieli bogatego mieszczaństwa⁶⁷. Mimo że w połowie dziewiętnastego stulecia zdawano sobie sprawę, jak duży wpływ ma odżywianie na zdrowie, niestrawność spowodowana spożyciem ciężkich potraw kuchni niemieckiej i francuskiej była wówczas przypadłością nader częstą⁶⁸.

W świetle współczesnej psychologii objadanie się słodczymi można uznać za próbę zaspokojenia potrzeb emocjonalnych i związanych z nimi deficytów. Skłonność do takiej kompensacji przejawiają Chrystian, Tonia i ich bratanek Justus Johann Kaspar, nazywany Hanno. Chociaż konsumpcja stwarza pozory szczęśliwej egzystencji, to realne jej osiągnięcie nie jest możliwe, a psycho-somatyczne skutki nadmiernego jedzenia, między innymi niestrawność, pro-wadzą do choroby, kojarzonej z agonią i śmiercią.

Schopenhauer, przedstawiając mechanizm rządzący wolą, pisze, że każde pragnienie – także pragnienie zaspokojenia podstawowych potrzeb fizjologicz-nych, w tym jedzenia – jest życiową siłą napędową, która wynika z cierpienia.

⁶³ Tamże, s. 30.

⁶⁴ Tamże.

⁶⁵ Tamże, s. 31.

⁶⁶ Por. J. A. Brillat-Savarin, *Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse*, tłum. C. Vogt, Friedrich Vieweg und Sohn, Braunschweig 1878, s. 13; C. F. von Rumohr, *Geist der Kochkunst von Joseph König*, Cotta'sche Buchhandlung, Stuttgart-Tübingen 1822, s. 181.

⁶⁷ Por. Wierlacher, *Vom Essen in der deutschen Literatur*, s. 35. Carl Friedrich von Rumohr (1785-1843), historyk sztuki i znawca kulinariów, wyraża się krytycznie o obyczajach przy stole w dziewiętnastym wieku, piętnuje powszechne wówczas łakomstwo, a nawet obżarstwo, upatru-jąc ich przyczyn w odchodzeniu od kuchni regionalnej na rzecz francuskiej i włoskiej. (por. v o n R u m o h r, dz. cyt., s. 13n.). Podobną opinię wyrażał francuski znawca kuchni Jean Anthelme Brillat-Savarin (por. Brillat-Savarin, dz. cyt., s. 128).

⁶⁸ Por. Triendl, dz. cyt. s. 18.

„Podstawą wszelkiej chęci – pisze Schopenhauer – jest [...] odczuwanie potrzeby, brak, czyli ból”⁶⁹. Jeśli spróbujemy odnieść te słowa do sytuacji opisanych w powieści Manna, to możemy stwierdzić, że przyczyną przejedzenia jest cierpienie mające swe źródło w emocjonalnej pustce – odczuwanej fizycznie zarówno przez Chrystiana i Tonię, jak i Hanna.

Nadmierne jedzenie ma charakter kompensacji, której celem jest odzyskanie równowagi psychicznej. Podejmowane działania zastępcze okazują się jednak nieskuteczne, ponieważ zakres potrzeb przewyższa możliwości ich zaspokojenia. Schopenhauer porównuje nieskończone pragnienie w sferze psychicznej i emocjonalnej do niedającego się zaspokoić łaknienia⁷⁰. Jednocześnie twierdzi, że zaspokojenie potrzeb (a więc i głodu) prowadzi do znudzenia. W *Buddenbrookach* tęzę tę odzwierciedla postać Chrystiana – stąd dekadenski wydźwięk dzieła.

Niemożliwość zaspokojenia głodu emocjonalnego przez bohaterów powieści wyjaśnić można także w sposób odmienny od przedstawionego wyżej. Michael Köhler, interpretując ten aspekt prozy Manna, twierdzi, że jedzenie to próba kompensacji braku miłości i że w każdym akcie jedzenia obecna jest psychologicznie wyparta ofiara i śmierć Chrystusa⁷¹. Również w tej optyce próby zaspokojenia potrzeb psychicznych przez jedzenie okazują się skazane na porażkę.

Ani pesymistyczna wizja Schopenhauera, ani teologiczna wykładnia Köhlera w interpretacji powieściowego wątku nieumiarkowanej konsumpcji nie mogą wybrzmieć do końca, ponieważ sceny, w których choroba z przejedzenia sygnalizuje śmierć, noszą wyraźne znamiona groteski. Przykładem może być niefrasobliwa diagnoza lekarza, przyzwyczajonego do spowodowanych brakiem umiaru dolegliwości pacjentów. „Lekka niestrawność... nic ważnego”⁷² – stwierdza Grabow po zbadaniu Chrystiana i radzi: „Najlepiej byłoby położyć go do łóżka... coś na przeczyszczenie, może filiżankę rumianku na poty... I ścisła dieta [...]! Jak powiedziałem, ścisła dieta. Rosół z gołąbka, parę sucharków...”⁷³.

Drugą repryzą schematu przejedzenia się przez małego Chrystiana jest epizod z wigilii w roku 1869: „Mały Jan [...] z trudem ładował do żołądka kawałek nadziewanej piersi indyczej. Nie mógł już dłużej dotrzymać kroku w jedzeniu cioci Tyldzi, czuł się zmęczony i nie bardzo zdrowy [...]. Ale później, [...] gdy ukazały się bezy z lodami, czerwone, białe i brązowe, poprawił mu się apetyt. Pomimo że czuł przy tym nieznośny ból zębów, zjadł białą,

⁶⁹ Schopenhauer, dz. cyt., s. 474.

⁷⁰ Por. tamże.

⁷¹ Por. Köhler, dz. cyt., s. 60.

⁷² Mann, dz. cyt., s. 31.

⁷³ Tamże.

potem połowę czerwonej, wreszcie musiał spróbować brązowej, napęlnionej czekoladowymi lodami, chrupał przy tym wafle, maczał usta w słodkim winie i przysłuchiwał się stryjowi Chrystianowi⁷⁴.

Niestrawność Hanna daje mu się we znaki po owej uczcie. Tradycja rodzinna powtarza się, jest niczym Schopenhauerowskie błędne koło przecięcia bólu i następującej po nim nudy: głód uczuć i próba zaspokojenia go jedzeniem kończą się chorobą, która nosi znamiona agonii. „Leżał na wznak ze względu na żołądek, który dotąd nie pogodził się z tym wszystkim, co musiał zmieścić tego wieczora [...]. Szybko wypił rozpuszczoną sodę, skrzywił się i opadł z powrotem. – Zdaje się, że będę musiał wymiotować, Ido”⁷⁵.

Przedmiotem niekontrolowanego apetytu chłopca jest nie tylko jedzenie; są nim również podarowane mu prezenty, substytuty miłości („– Niech je tutaj wniosą! Żebym je zaraz miał!”⁷⁶). Chwilowe poczucie bliskości, jakiego chłopiec dozna w gronie krewnych, wywołuje jednak efekt odwrotny: pojawiają się ambiwalentne odczucia. Ich antytetyczne zestawienie w mowie pozornie zależnej stanowi w powieści zabieg konstrukcyjny. Jedną i tą samą rzecz jest źródłem przyjemności i cierpienia. Wyrażeniu tej sprzeczności służy oksymoron: „W głowie [Hanna – A.K.H.] szumiała lekka gorączka, a ucisk przepełnionego żołądka sprawiał, że trochę niespokojne serce biło wolno, mocno i nierówno. [...] długo tak leżał zmęczony, pełen niepokoju, podniecenia i szczęścia i nie mógł zasnąć”⁷⁷.

Złe samopoczucie małego Buddenbrooka zapowiada jego przedwczesną śmierć, ale także upadek rodziny. Pod koniec powieści scenom konsumpcji zaczynają towarzyszyć niemal turpistyczne opisy procesu trawienia. W wigilijny wieczór 1869 roku Chrystian, ku zgorszeniu wszystkich obecnych, opisuje skutki nadużycia ponczu, będące metaforycznym obrazem stanu moralnego, w jakim znajduje się on sam, a być może i cała rodzina: „Łazisz i czujesz się niedobrze [...]. Ból głowy i rozstrój kiszek... [...]. Ale czujesz się b r u d n y [...], czujesz się brudny na całym ciele i nie umyty. Myjesz ręce, ale to nic nie pomaga, pozostają wilgotne i nie umyte, paznokcie są jakby zatłuszczone... Kąpiesz się, ale wszystko na nic, całe ciało wydaje ci się lepkie i nieczyste”⁷⁸.

Hanno i Chrystian, każdy na swój sposób, bez umiaru próbują zaspokoić głód; obaj są bezdziejni i kompensują jedzeniem brak potomstwa, którego posiadanie – podobnie jak zaspokojenie głodu – należy według Schopenhauera do najważniejszych potrzeb człowieka⁷⁹.

⁷⁴ Tamże, s. 459.

⁷⁵ Tamże, s. 461.

⁷⁶ Tamże.

⁷⁷ Tamże.

⁷⁸ Tamże, s. 460.

⁷⁹ Por. Schopenhauer, dz. cyt., s. 475.

Groteskowy charakter mają także sceny schematycznego „leczenia” skutków przejedzenia lub niestrawności. Doktor Grabow gotów był przychodzić „na każde wezwanie, by zapisać ścisłą dietę na dwa dni – kawałek gołąbka, parę sucharków... tak, tak – i z czystym sumieniem zapewniać, że tym razem to nic ważnego”⁸⁰. Tę samą terapię zalecał w przypadku różnych dolegliwości. Kiedy w roku 1841 Antoinette Buddenbrook dotknęło „nieokreślone cierpienie, z początku coś w rodzaju lekkiego kataru kiszek [...], doktor Grabow przepisał rosół z gołąbka i sucharki”⁸¹; ta dieta jednak nie pomogła na „niepokojący spadek sił oraz depresję”⁸² i nie zapobiegła śmierci pacjentki.

Jak zauważa Sven Hanuschek, dieta Grabowa nie jest ścisła, „sucharki” (niem. Franzbrot)⁸³, specjalność kuchni hamburskiej, to podawane do kawy słodkie bułeczki w kształcie ślimaka, wykonane z ciasta francuskiego lub drożdżowego, wypełnione cukrem i cynamonem. Groteskowość terapii wzmacnia wzmianka, że również doktor cierpiał z powodu przejedzenia: „On sam, Fryderyk Grabow, nie należał do tych, którzy pogardzają nadziewanym indykiem. Ta panierowana szynka z szalotkowym sosem była bardzo delikatna, do diabła, a potem, gdy już ciężko było oddychać, znowu ta legumina”⁸⁴.

Powtarzalność terapeutycznych wskazówek odsłania długofalowe skutki przejadania się niemieckiego mieszczaństwa u schyłku dziewiętnastego wieku: „Pomimo iż tak młody, [Grabow – A.K.H.] nieraz już trzymał w swych dłoniach rękę zacnego obywatela, który pochłonawszy ostatnią sztukę mięsa przy kości czy ostatniego nadziewanego indyka, nagle i niespodziewanie polecał się Bogu, siedząc przy biurku lub leżąc w starym, solidnym łożu... – Atak paraliżu – mówiono potem – apopleksja, nagła i nieprzewidziana śmierć... Tak, tak, on, doktor Grabow, mógłby wyliczyć te liczne wypadki, kiedy to właściwie «nic nie było», kiedy go nawet nie wezwano, a tylko może po obiedzie lub po powrocie do kantoru poczuło się nagle lekki zawrót głowy... Cóż, wola boska!”⁸⁵

Ostatni przytoczony fragment szczególnie wyraźnie pokazuje, że wątek nadmiernej konsumpcji to także lejtmotyw zapowiadający chorobę i śmierć.

Lekarze pojawiają się w powieści jako stali uczestnicy życia bohaterów, a ich terapie powielają schemat nieprawidłowego zachowania, trywialność porad medycznych oraz sygnalizowaną w podtytule zapowiedź „upadku”. Wyjątkiem jest student medycyny, Morten Schwarzkopf.

⁸⁰ M a n n, dz. cyt., s. 31.

⁸¹ Tamże, s. 59.

⁸² Tamże.

⁸³ H a n u s c h e k, dz. cyt., s. 164.

⁸⁴ M a n n, dz. cyt., s. 31.

⁸⁵ Tamże.

DYSFUNKCJE I TERAPIE

Obecność „głodnej” Klotyldy na uczcie w roku 1835 pozornie kontrastuje ze scenami przejedzenia, było to bowiem „dziecko niezwykle chude, w perkalikowej kwiecistej sukience, o pozbawionych połysku włosach koloru popiołu i bezbarwnej twarzyczce starej panny”⁸⁶. To „ciche, chude dziecko o podłużnej, starej twarzy”⁸⁷ nigdy nie jest najedzone. Klotylda uosabia niejako śmierć za życia – jako dziewczynka ma przedwcześnie spocięte włosy, a jako dwudziestojednolatka prezentuje cechy starej kobiety: skromny strój oraz „rysy [...] już nieco zaostrome, rozdzielone i gładko uczesane włosy, które nigdy właściwie nie były koloru blond, lecz raczej matowoszare”⁸⁸.

Wychowuje się w domu Buddenbrooków, skazana na łaskę bogatych krewnych, jak to często miało miejsce w dziewiętnastym stuleciu. Z jednej strony wieloletnia opieka nad nią jest gestem wspańałości rodziny, z drugiej jednak strony działaniem „na pokaz”, koniecznością, bo – jak pisze Schopenhauer – „przyglądanie się cudzej śmierci głodowej, kiedy samemu opływa się w dostatki”⁸⁹, byłoby przecież „szatańskim okrucieństwem”⁹⁰.

Zarówno wątek przejadania się, jak i nieposkromionego głodu łączy się ze śmiercią. Stosunek krewnych do Klotyldy jest ambiwalentny, pogarda i ironia miesza się ze współczuciem: „Nic ją nie obchodziło, nawet kpiny, i bynajmniej nie zażenowana, jadła [...], wyławowując instynktownie swój apetyt ubogiej krewniej przy obfitym, darmowym stole, uśmiechała się bezmyślnie i napełniała sobie talerz dobrymi rzeczami, cierpliwa, zacięta, chuda i głodna”⁹¹. Warto zwrócić uwagę, że w narracji pojawia się ta sama figura retoryczna, którą Mann posługiwał się w opisach scen machinalnego jedzenia i obfitości stołu – asyndeton („cierpliwa, zacięta, chuda i głodna”), który wzmacnia intensywność wrażenia, jakie sprawia Klotylda.

Zaspokojenie głodu nie wiąże się w jej przypadku z łakomstwem, ale z nieudaną kompensacją: „Zgarniała w kupki okruchy biszkoptów na serwecie i ostrożnie je zjadała”⁹². Jej los odменя się dopiero pod koniec życia, kiedy otrzymuje skromną rentę i miejsce w klasztorze. Brak widoków na realizację życiowych celów, takich jak założenie własnej rodziny, idzie w parze nie tylko z ironicznym stosunkiem krewnych wobec Klotyldy, ale i z niemal turpistycznie ukazywanymi cechami tej postaci: „Było to prawie nie do wiary, że tak staranne

⁸⁶ Tamże, s. 12.

⁸⁷ Tamże, s. 27.

⁸⁸ Tamże, s. 153.

⁸⁹ Schopenhauer, dz. cyt., s. 513.

⁹⁰ Tamże.

⁹¹ Mann, dz. cyt., s. 27.

⁹² Tamże, s. 81.

i obfite odżywianie się biednej Klotyldy nie dawało żadnych wyników, stawała się coraz chudsza, czarna suknia zaś, nie posiadająca w ogóle żadnego kroju, wcale tego nie ukrywała. Miała pociągłą, szarą twarz, gładko uczesane, bezbarwne włosy i prosty, porowaty nos rozszerzający się ku dołowi⁹³.

Błędne koło potrzeb i braku możliwości ich zaspokojenia ukazuje Mann, zestawiając przeciwstawne sytuacje życiowe Toni i Klotyldy. Kontrastowo wypada porównanie słodkiego przysmaku, potrawy serwowanej na wigilijnym przyjęciu, do kaszy, będącej pożywieniem biedoty: „Klotylda dokazywała cudów. Cicho i z wdzięcznością zjadała krem migdałowy, jak gdyby to była gryczana kasza”⁹⁴.

Cierpienie wywołane głodem odczuwa także dorosły Chrystian. Skarży się: „To dziwne... czasem nie mogę przełknąć! Nie ma się z czego śmiać, to mi się wydaje bardzo poważne. Przychodzi mi na myśl, że nie będę mógł przełknąć, i naprawdę nie mogę. Kęs siedzi już głęboko, ale tutaj wszystko, szyja, mięśnie... odmawiają mi posłuszeństwa... Nie słuchają woli, pojmując. A nawet więcej: ja nie śmiem nawet porządnie chcieć”⁹⁵. Nawiązanie do Schopenhauera wydaje się oczywiste, chociaż przypadłość zostaje wyjaśniona: „To wszystko nerwy”⁹⁶.

Według Michaela Köhlera problemy Chrystiana z połykaniem należy odczytywać jako oznakę niepłodności. Ponadto – twierdzi Köhler – Chrystian cierpi na wtórną anoreksję, histeryczne odrzucenie pożywienia wynikające z pesymistycznych poglądów oraz braku akceptacji własnej seksualności⁹⁷. Ta asceza, przeplatająca się zresztą z dekadencckimi epizodami w życiu Chrystiana, przywodzi na myśl przekonanie Artura Schopenhauera, że głodowanie stanowi formę samounicestwienia⁹⁸.

Filozofia Schopenhauera pomaga też wyjaśnić (dekadenccką właśnie) ucieczkę Chrystiana w świat sztuki – a ściślej: jej bierną konsumpcję (!) – i rozrywki. Filozof stwierdza, że ludzie mający zapewniony byt – a do takich, w przeciwieństwie do Klotyldy, należy Chrystian – nie wiedzą, co począć ze swoim istnieniem, a tym, „co ich wprawia w ruch, jest dążenie do pozbycia się ciężaru życia, znieczulenia na nie, «zabicia czasu», tj. ucieczki przed nudą”⁹⁹, kiedy bowiem „zabezpieczeni [...] przed nędzą i troską zwalili z siebie wszystkie inne ciężary, są teraz ciężarem sami dla siebie”¹⁰⁰.

⁹³ Tamże, s. 206.

⁹⁴ Tamże, s. 456.

⁹⁵ Tamże, s. 224.

⁹⁶ Tamże.

⁹⁷ Por. Köhler, dz. cyt., s. 77n.

⁹⁸ Por. Schopenhauer, dz. cyt., s. 604.

⁹⁹ Tamże, s. 476.

¹⁰⁰ Tamże.

W trzeciej części powieści znajduje się opis wizyty Benedykta Grünlicha w domu Buddenbrooków, podczas której starający się o rękę młodziutkiej Toni kupiec zostaje podjęty wystawnym obiadem: „Jadł ragout w muszelkach, zupę julienne, smażone flądry, pieczeń cielęcą z zapiekanymi kartoflami i kalafiorami, budyń z maraskinem i pumpernikiel z rokforem”¹⁰¹. Zwróćmy uwagę, że narracja skupia się wyłącznie na Grünlichu, jak gdyby w obfitym skądinąd obiedzie brał udział tylko on sam: „Przy każdej zaś potrawie umiał wynaleźć nową pochwałę i wyrazić ją w delikatny sposób. Podnosił na przykład deserową łyżeczkę [...] i mówił sam do siebie: – Niech mi Bóg wybaczy, nie mogę inaczej postąpić: zjadłem już wielki kawał, ale ten budyń jest tak doskonały, że m u s z ę prosić łaskawą gospodynię jeszcze o kawałek!”¹⁰².

Poczęstunek przypomina złożenie oferty przez rodziców i jej przyjęcie przez kandydata na zięcia. Aranżowanie małżeństwa nie różni się od transakcji handlowej. Kupiec Grünlich, jak się okaże bankrut, traktuje ożenek z córką Buddenbrooków jako interes, który pomoże mu wydobyć się z długów. Dominica Triendl zwraca uwagę, że podjęcie go daniem z cielęciny nawiązuje do ofiary z cielca¹⁰³. Chwalenie potraw i udawanie nieposkromionego apetytu należą do przedślubnego rytuału, w czasie posiłku trzeba bowiem zyskać przychylność i zaufanie gospodarzy. Złożono „ofiary” i dobito targu zanim Tonia wyraziła zgodę.

Również i w tym epizodzie Mann przeplata wątki związane z przejedzeniem, głodem i brakiem apetytu. Scenę z Grünlichem poprzedza inna, której dominantę tworzą głód, bieda i brak szansy na zamążpójście – scena, gdy Klotylda, „chuda i staropanieńska”¹⁰⁴ dwudziestoletnia dziewczyna, siedzi w ogrodzie i czytając książkę, odruchowo zgarnia okruchy biszkoptów i je zjada. Jej głód, kontrastujący z zamiłowaniem do zbytków stanowiącym ewidentną słabość jej bogatej kuzynki Toni, pozostaje niezaspokojony. Klotylda reprezentuje Schopenhauerowskie cierpienie, a potrzeba jego przezwyciężenia przez zaspakajanie głodu w przypadku tej kobiety – podobnie jak w przypadku innych postaci – jest manifestacją woli.

Jednakże również w odniesieniu do Toni mowa jest o głodzie. Tuż przed decydującą rozmową o małżeństwie z Grünlichem wchodzi ona do jadalni „świeża, głodna, z oczyma zaczerwienionymi jeszcze od snu”¹⁰⁵. W trakcie posiłku jej apetyt stopniowo znika. Być może skromne śniadanie Toni jest zapowiedzią nieudanego małżeństwa z Grünlichem, które uczyni ją trwale rozgoryczoną. Emocjonalne napięcie w czasie rozmowy z rodzicami daje się

¹⁰¹ M a n n, dz. cyt., s. 88.

¹⁰² Tamże.

¹⁰³ Por. T r i e n d l, dz. cyt., s. 29.

¹⁰⁴ M a n n, dz. cyt., s. 81.

¹⁰⁵ Tamże, s. 90.

wyczuć od początku posiłku. Tonia, „z ustami pełnymi chleba z masłem, z wyrazem ciekawości i jednocześnie strachu w oczach”¹⁰⁶, nakłaniana do jedzenia, w milczeniu pije kawę, „bez apetytu spożywając jajko oraz chleb z ziołowym serem”¹⁰⁷.

Wraz ze stosunkiem do planowanego małżeństwa zmienia się nastawienie Toni do miodu: dziewczyna najpierw błędnie, dziękuje zań i oznajmia „cichym głosem, że skończyła śniadanie”¹⁰⁸, nieco później jednak, gdy konsulowa Buddenbrook zachęca zrezygnowaną córkę do zamążpójścia i podsuwa jej miód („Weź sobie jednak trochę miodu, Toni! [...] – Jeść przecież trzeba...”¹⁰⁹), dziewczyna zgadza się i zaczyna „smarować miodem kromkę chleba”¹¹⁰. Miód można zatem traktować jako symbol spodziewanego materialnego dobrobytu, który miałby być osłodą związku z Grünlichem.

Tuż przed istotną dla jej dalszych losów rozmową dziewczyna bierze przez serwetkę gorące jajko i rozbija je łyżeczką¹¹¹. Małżeństwo nie będzie jednak całkowitą porażką, na świecie bowiem pojawi się jego owoc, córka Eryka. Znaczenie jajka jako symbolu życia zostaje jednak natychmiast osłabione. Nieco dalej czytamy, że Tonia wpada w rozpacz, „przykładając do oczu małą batystową serwetkę zawalaną jajkiem”¹¹². Rozchwianie emocjonalne i skłonność do popadania w skrajności towarzyszyć będą także jej późniejszym zwyczajom żywieniowym.

Kiedy tuż po załotach Grünlicha ciągle niezdecydowana Tonia wyjeżdża na wakacje do Travemünde, motyw miodu powraca w nowej odsłonie, w związku z poznaniem przez nią Mortena Schwarzkopfa.

W Travemünde Tonia poddaje się swoistej terapii, próbując zapomnieć o czekającym ją zamążpójściu. Morten, student medycyny, otacza ją opieką. „Ten młody człowiek bardzo się nią zajmował. Skarżyła się, na przykład, że podczas jedzenia robi jej się gorąco, sądziła, że ma za dużo krwi. Cóż on odpowiedział? Popatrzył na nią i rzekł: – Tak, arterie na skroniach są nabrzmiałe, ale to nie wyklucza możliwości, że w głowie jest za mało krwi, a może za mało czerwonych ciałek... Jest pani może t r o s z e c z k ę anemiczna”¹¹³.

Uwagi o zdrowiu, nadmiarze krwi, pulsowaniu arterii współtworzą podtekst erotyczny, ale również ukazują czułość, jaką mężczyzna otacza Tonie. Jej dobremu samopoczuciu towarzyszy apetyt, a w menu pojawiają się słodczyce:

¹⁰⁶ Tamże.

¹⁰⁷ Tamże, s. 91.

¹⁰⁸ Tamże, s. 93.

¹⁰⁹ Tamże, s. 92.

¹¹⁰ Tamże.

¹¹¹ Por. tamże, s. 90.

¹¹² Tamże.

¹¹³ Tamże, s. 107.

„ciasto z rodzynkami”, podane „w koszyczku wyobrażającym łódź i otoczonym naczyniami ze śmietanką, cukrem, masłem oraz plastrami miodu”¹¹⁴, polecanymi przez Mortena. „– Do tego plastra miodu może pani mieć zaufanie, panno Buddenbrook... To czysty produkt natury... Przynajmniej wiadomo, co się je...”¹¹⁵, poucza student medycyny.

Kiedy dziesięć lat później, już jako pani Grünlich, Tonia ponownie spędza wakacje w Travemünde, jej zachwyt nad plastrzem miodu jest ukrytym wspomnieniem ukochanego: „Przestała już być gąską [...], nie przeszkadzało jej [to – A.K.H.] bynajmniej pochłaniać dużych ilości miodu z plastra, gdyż, jak mówiła: «To jest czysty produkt natury, przynajmniej się wie, co się zjada!»”¹¹⁶, tak naprawdę wyraża tęsknotę za utraconą miłością, która wcześniej przejawiała się dbałością o dobre odżywianie: „«Powinna pani dużo jeść! Tutaj powietrze wyczerpuje, to przyspiesza przemianę materii. Jeśli pani nie będzie się dostatecznie odżywiać, schudnie pani...»”¹¹⁷.

Jeśli brak wątku jedzenia w rozdziale dziewiątym książki trzeciej *Buddenbrooków* jest nieprzypadkowy, to wynika on z faktu, że w kontekście fabuły jedzenie nie musi kompensować braku miłości (!) – w rozdziale tym Morten całuje Tonię¹¹⁸. Byłoby to potwierdzeniem tezy, że w powieści jedzenie – zarówno zdrowe, jak i niezdrowe lub nadmierne – pełni funkcję zastępczą, jest ekwiwalentem spełnionego życia uczuciowego.

W piątym rozdziale książki czwartej Tonia ponownie ukazana zostaje podczas śniadania, tym razem spożywanego w towarzystwie męża. Upodobanie Grünlicha do w połowie surowego befsztyka oceniane jest przez nią jako „bardzo wytworne, a zarazem wysoce obrzydliwe”¹¹⁹. Oksymoron ten wyraża brak porozumienia między małżonkami, a ich odmienne zwyczaje żywieniowe oddają niezgodność charakterów. O ile w menu Toni dominują „bułeczki i kromki białego chleba [...] małe kulki masła, [...] różne gatunki sera: żółty, zielono żółkowy oraz biały”¹²⁰, o tyle Grünlich preferuje gorące śniadania w stylu angielskim. „Nie brakowało również czerwonego wina, którego butelka stała przed panem domu”¹²¹.

Problemy Toni z żołądkiem nasilają się w czasie trwania drugiego małżeństwa, z handlującym chmielem Bawarczykiem Permanederem. Na uwagę

¹¹⁴ Tamże, s. 104.

¹¹⁵ Tamże, s. 105.

¹¹⁶ Tamże, s. 247.

¹¹⁷ Tamże, s. 105.

¹¹⁸ Por. K ö h l e r, dz. cyt., s. 58. Wzmianek o jedzeniu nie ma również w rozdziale dziewiątym książki dziesiątej, w którym mowa jest o pogrzebie Tomasza Buddenbrooka.

¹¹⁹ M a n n, dz. cyt., s. 169.

¹²⁰ Tamże.

¹²¹ Tamże.

zasługują sprzeczne informacje o jej stanie zdrowia i wyżywieniu w Monachium, jakich przed poznaniem drugiego męża udziela matce. Na początku listu stwierdza: „Z moim żołądkiem jest w tej chwili zupełnie dobrze. Z wielką przyjemnością pijam dużo piwa, tym bardziej że woda tutejsza nie jest zupełnie zdrowa, ale nie mogę przywyknąć do tutejszego jedzenia”¹²². W kolejnym zdaniu jednak wyraża się bardziej krytycznie o kuchni bawarskiej: „Dają zbyt mało jarzyn, a za dużo mąki, na przykład w sosach, nad którymi niech Pan Bóg się zlituje. Nie mają tu pojęcia, co to jest porządny comber cielęcy, gdyż rzeźnicy wcale nie umieją dzielić mięsa. I bardzo odczuwam brak ryb. I jeszcze, czy to nie wariactwo jeść ciągle sałatę z ogórków i kartofli i popijać piwem! Mój żołądek buntuje się przeciwko temu”¹²³.

Sposób odżywiania się Toni jest autodestrukcyjny. Uskarża się ona na dolegliwości żołądkowe, ale nie próbuje ich łagodzić dietą, przeciwnie, doprowadza do zaostrzenia objawów. Ból żołądka nasila się w późniejszych latach, co ma wpływ na jej wygląd – twarz Toni staje się matowo-żółta. Kobieta rozpamiętuje bolesne doświadczenia życiowe, sabotując własne samopoczucie. „Dziękuję, nic nie będę jadła – mówiła i odsuwała od siebie talerze, [...] zasklepiała się w swym rozgoryczeniu, piła jedynie zimne bawarskie piwo, do którego przyzwyczaiła się była w czasach swego monachijskiego małżeństwa, wlewała je do pustego podenerwowanego żołądka, co mściło się na niej okrutnie. Pod koniec posiłku musiała wstawać, schodzić do ogrodu lub na podwórze i tam [...] przechodziła najstraszniejsze ataki mdłości. Żołądek jej pozbywał się swej zawartości, a potem nadal kurczył się boleśnie i w tym stanie skureczu pozostawała długie chwile; nie mogąc nic więcej oddać, krztusiła się i męczyła...”¹²⁴.

Czułość, a raczej jej brak, choroba (umieranie) i jedzenie stanowią w powieści spójny system. Choroba Hanno, który nie zaznaje czułości ojca, podobnie jak dolegliwości nieszczęśliwej w życiu małżeńskim Toni to efekty daremnego poszukiwania akceptacji. Przyczyną i zarazem skutkiem emocjonalnego cierpienia Hanna jest anemia, która – podobnie jak zepsute zęby – stanowi zapowiedź jego przedwczesnej śmierci¹²⁵.

Kiedy praktykę starego doktora Grabowa przejmuje nowy lekarz, Langhals, powraca temat anemii oraz motyw krwi jako symbolu życia i – poprzez aluzję do Chrystusa – śmierci. Niedokrwistość leczona jest przez Langhalsa tranem, którego żółta barwa również odsyła do symboliki choroby i śmierci

¹²² Tamże, s. 263.

¹²³ Tamże.

¹²⁴ Tamże, s. 464.

¹²⁵ Kompozycyjną przeciwwagą wobec zepsutego uzębienia Hanna są zdrowe zęby Mortena Schwarzkopfa, oznaka witalności, której zresztą przeczy nawiązujące do śmierci imię (łac. mors – śmierć). Por. K ö h l e r, dz. cyt., s. 58.

ci. Terapia ta nie przynosi rezultatów, Hanno wymiotuje po każdej łyżce. Po przełknięciu lekarstwa, by złagodzić jego przykry smak, wstrzymując oddech, spożywa kawałek razowego chleba. Chleb również wpisuje się w chrystologiczną symbolikę krwi. Tran i podany w czasie wigilii krem migdałowy mają ten sam żółty kolor, symbolizujący chorobę i cierpienie.

Słodycze to wyznacznik dobrobytu, ich krótkotrwałe pozytywne działanie na psychikę wywołuje poczucie chwilowego komfortu. Kiedy nastoletnia Tonia mieszkała przez pewien czas u dziadków, otaczał ją luksus, na który w powieści wskazuje między innymi codzienny rytuał picia czekolady. Upodobanie do słodkich śniadań przekłada się na problemy z żołądkiem, te z kolei są symptomem nieudanego – w przekonaniu Toni – życia. W powieściowych epizodach związanych z przejedzeniem prawie zawsze występują słodycze, symbol nieosiągalnego komfortu oraz choroby. Najlepiej ilustruje tę symbolikę historia śmierci senatora Jamesa Möllendorpfa, zmarłego z powodu cukrzycy i przejedzenia: „James Möllendorpf, najstarszy senator kupiec, umarł w sposób okropny i groteskowy. Diabetyczny ten starzec do tego stopnia zatracił instynkt samozachowawczy, że w ostatnich latach swego życia coraz bardziej podlegał namiętności do tortów i ciastek. Doktor Grabow, który był również domowym lekarzem Möllendorpfów, protestował z całą energią, na jaką mógł się zdobyć, stroskane zaś otoczenie z łagodną stanowczością odbierało głowie rodziny wszelkie słodycze. Cóż jednak uczynił senator? Jego władze umysłowe osłabły do tego stopnia, że wynajął sobie pokoik, izdebkę na jakiejś nędznej uliczce, [...] dokąd zakradał się potajemnie, by spożywać torty... tam też znaleziono go nieżywego z ustami pełnymi jeszcze nie zżutego ciasta, którego resztki plamiły mu ubranie i porozrzucane były na nędznym stole”¹²⁶.

Möllendorpf umiera w lutym 1862 roku, kończy życie groteskowo i tragicznie zarazem: ulega łakomstwu, jego słabość do słodyczy przypomina amok, pozbawia go rozsądku, powoduje, że zatracą on instynkt samozachowawczy, stając się pośmiewiskiem dla otoczenia, powodem trosk własnej rodziny, a po śmierci obiektem plotek.

W siódmej części powieści mają miejsce wydarzenia na pozór radosne dla rodziny Buddenbrooków: przyjście na świat i chrzest małego Hanna oraz sukces Tomasza Buddenbrooka, który w wyborach do senatu, rozpisanych po śmierci Möllendorpfa, odnosi zwycięstwo nad Hermannem Hagenströmem. James Möllendorpf pojawia się w powieści w kilku epizodach i podobnie jak Hagenström jest przedstawicielem tak zwanych ustosunkowanych rodzin, zaprzyjaźnionych z Buddenbrookami, a jednocześnie konkurujących z nimi w interesach.

¹²⁶ M a n n, dz. cyt., s. 345.

Chorego na cukrzycę Möllendorpfa łączy z konsulem Hagenströmem przywiązanie do pieniędzy, nieumiarkowany apetyt i niezdrowa dieta: Hagenström „zaczynał bardzo tyć, gdyż żył wielce dostatnio, mówiono, że jada od rana pasztety z gęsich wątróbek”¹²⁷. Oba wątki – Hagenströma i Möllendorpfa – zapowiadają dalsze losy Buddenbrooka, który ze względu na niechęć do przyjęć, brak apetytu i znudzenie dobrobytem stanowi przeciwieństwo swoich krewnych.

Przypadek Möllendorpfa odślania większość dysfunkcji związanych z jedzeniem: chorobę wynikającą z zaburzeń łaknienia, utratę równowagi psychicznej spowodowaną niekontrolowanym uzależnieniem od słodczy oraz liczne konsekwencje społeczne, dotyczące senatora i jego bliskich. Brak kontroli nad własnymi potrzebami skutkuje fizyczną oraz psychiczną katastrofą. Losy Möllendorpfa można traktować jako aluzję do wcześniejszych scen opisujących nieumiarkowane jedzenie i niestrawność Buddenbrooków.

W szerszym kontekście wydarzenia związane z końcem życia Möllendorpfa nabierają symbolicznego sensu, wskazują bowiem bezpośrednio na konsumpcyjny styl życia, a pośrednio na upadek tytułowej rodziny. Kompulsywna przypadłość tej postaci znajduje oddźwięk w niechęci do jedzenia, jaką przejawia Tomasz Buddenbrook, który co prawda często wydaje przyjęcia, ale z biegiem czasu z coraz większą niechęcią bierze w nich udział.

*

Wątek jedzenia w *Buddenbrookach* stanowi część fikcjonalnego świata przedstawionego oraz wewnątrztekstowy element konstrukcji powieści, a zarazem egzemplifikację obyczajów panujących w hanzeatyckiej kulturze mieszczańskiej, odwołującą się do pozatekstowych realiów będących kanwą powieści.

Opisy uczt, serwowanych wykwintnych dań, wzmianki o używkach: alkoholach, papierosach, słodczych, o zwyczajach panujących przy stole, wystroju wnętrz, a także przedmiotach użytkowych, jak meble, naczynia, porcelana lub części garderoby tworzące tło akcji, są dobrze osadzone w historii ówczesnej kultury materialnej. Zawarte w powieści informacje o jedzeniu, zgodne z prawdą o kulinarnej kulturze dziewiętnastego wieku, służą urozmaiceniu fabuły, podkreśleniu rangi wydarzeń, wskazują na status społeczny i stan psychofizyczny postaci, relacje między nimi oraz wyznawane przez bohaterów wartości.

¹²⁷ Tamże, s. 296.

Zarówno nieumiarkowana konsumpcja i zdrowotne skutki przejadania się, jak i jego przeciwieństwo – głód, niezaspokojenie podstawowej potrzeby życiowej, tworzą kompozycyjną przeciwwagę dobrobytu i symboliczną zapowiedź upadku rodu. Stosunek Buddenbrooków do jedzenia jest wypadkową konsumpcyjnego stylu życia i dążenia do luksusu, a swobodny dostęp do dóbr materialnych, w tym wyszukanych potraw, stanowi dla nich kryterium oceny samych siebie oraz narzędzie wzmacniania pozycji społecznej. Odsłania także wartości, jakim hołduje rodzina: materialistyczne podejście do życia, zamiłowanie do luksusu oraz przekonanie, że ilość i jakość jedzenia potwierdzają prestiż. Jak zauważa Dominica Triendl, w ciągu czterech dekad, w których toczy się akcja powieści, w Lubece, hanzeatyckim centrum gospodarczym i handlowym, które miało lata swojej świetności za sobą, burżuazyjne mieszczaństwo było najbardziej wpływową grupą społeczną¹²⁸, a jej prestiż mierzony był ilością dóbr materialnych i umiejętnością ich eksponowania.

Strategia narracyjna w powieści *Manna* polega na wprowadzeniu w różnych wymiarach fabuły licznych antytez, które pozwalają połączyć temat jedzenia z cierpieniem i śmiercią oraz próbami ich przewyciężenia. Wpływ Artura Schopenhauera, jego koncepcji woli i charakterystycznego dla tego filozofa pesymizmu (wynikającego z przekonania o niemożności zaspokojenia potrzeb) wydaje się wyraźny. Jak zauważa Michael Köhler, „apetyt” – przywoływany w powieści w opisach różnych sytuacji, także utraty łaknienia – dosłownie oznacza dążenie do czegoś (łac. *appetitus*), jest zatem powiązany z wolą¹²⁹. Antytetyczne zestawianie różnych odsłon tego samego zjawiska, przy jednoczesnym wskazywaniu za pomocą środków retorycznych i fabularnych na powtarzalność sytuacji, służy charakterystyce postaci Tomasza i Chrystiana Buddenbrooków, Toni i Klotyldy, ale występuje także w odniesieniu do jedzenia: obfitości przeciwstawiony jest głód i łapczywe spożywanie potraw, uczuciu ciągłego niedosytu – przejedzenie i niestrawność. Po ucztach następuje (nasilające się z czasem) obrzydzenie oraz dolegliwości i groteskowe porady lekarskie. Wątki związane z konsumpcją nie tylko dopełniają obraz rzeczywistości, którą Mann z taką pieczołowitością przedstawia, ale także, relatywizując i konfrontując realizm obrazów z groteską, porządkują świat przedstawiony oraz ironicznie demaskują hipokryzję mieszczańskiego świata.

¹²⁸ Por. Triendl, dz. cyt., s. 18.

¹²⁹ Por. Köhler, dz. cyt., s. 78.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Adolphs, Dieter W. "Bedeutungen und Funktionen des Frühstücks im Werk Thomas Manns." In *Kulinaristik des Frühstücks: Analysen – Theorien – Perspektiven*. Edited by Alois Wierlacher et al. München: Iudicium, 2018.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse*. Translated into German by Carl Vogt. Braunschweig: Friedrich Vieweg und Sohn, 1878.
- Hanuschek, Sven. "Essen und Trinken." In *Buddenbrooks-Handbuch*. Edited by Nicole Mattern and Stefan Neuhaus. Stuttgart: Metzler, 2018.
- Köhler, Michael. *Götterspeise: Mahlzeitenmotivik in der Prosa Thomas Manns und Genealogie des alimentären Opfers*. Tübingen: Max Niemeyer Verlag, 1996.
- Mann, Tomasz. *Buddenbrookowie: Dzieje upadku rodziny*. Translated by Ewa Librowiczowa. Warszawa: Świat Książki, 2005.
- Michta, Ewelina. *"Bardzo przyjemnie zasiąść po śniadaniu do pisania...": Motyw jedzenia i picia w twórczości Tomasza Manna*. Warszawa: Instytut Germanistyki Uniwersytetu Warszawskiego, 2010.
- Reents, Edo. *Zu Thomas Manns Schopenhauer-Rezeption*. Würzburg: Königshausen & Neumann, 1998.
- Rudtke, Tanja. "Essen und bürgerliche Dekadenz; Thomas Mann: *Buddenbrooks*, *Der Zauberberg*." In Rudtke, *Kulinarische Lektüren: Vom Essen und Trinken in der Literatur*. Bielefeld: Transcript Verlag, 2014.
- Von Rumohr, Carl Friedrich. *Geist der Kochkunst von Joseph König*. Stuttgart and Tübingen: Cotta'sche Buchhandlung, 1822.
- Schopenhauer, Arthur. *Świat jako wola i przedstawienie*. Translated by Jan Garewicz. Vol. 1. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2012.
- Triendl, Dominica. *Mahlzeiten in Thomas Manns Romanen: Eine Studie zu "Buddenbrooks", "Der Zauberberg" und "Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull"*. Marburg: Tectum Verlag, 2016.
- Vogt, Jochen. *Aspekte erzählender Prosa: Eine Einführung in Erzähltechnik und Romantheorie*. Opladen and Wiesbaden: Westdeutscher Verlag GmbH, 1998.
- Wierlacher, Alois. "Die allernächsten Dinge: Mahlzeitendarstellungen bei Thomas Mann, insbesondere in *Buddenbrooks*." In *Welt und Roman: Visegráder Beiträge zur deutschen Prosa zwischen 1900 und 1933*. Edited by Antal Mádl and Miklós Salyámosy. Budapest: ELTE, 1983.
- . *Vom Essen in der deutschen Literatur: Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart: Kohlhammer, 1987.
- Wulf, Christoph. "Essen und das Glück der Familie: Festrituale und die Erzeugung familiärer Kohärenz." In *Essen – Bildung – Konsum: Pädagogisch-anthropologische Perspektiven*. Edited by Birgit Althans and Johannes Bilstein. Wiesbaden: Springer, 2016.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Agnieszka K. HAAS – Przejedzenie, niestrawność, głód. Dysfunkcje jedzenia jako strategie narracyjne w powieści *Buddenbrookowie* Thomasa Manna

DOI 10.12887/35-2022-1-137-09

Powieść Thomasa Manna *Buddenbrookowie. Dzieje upadku rodziny* (1901) zawiera wiele wątków dotyczących jedzenia oraz powiązanych z nim zjawisk społecznych, psychologicznych i kulturowych, które nie tylko dopełniają obraz rzeczywistości przedstawiony w utworze Manna, ale także stanowią element obranej przez pisarza strategii narracyjnej. Autorka artykułu koncentruje uwagę na antytetycznie powiązanych motywach przejedzenia (niestrawności) i głodu oraz na ich funkcji estetycznej. Nie są one rozumiane jako składowa świata przedstawionego, ale jako element konstrukcji powieści.

Słowa kluczowe: Thomas Mann, *Buddenbrookowie*, jedzenie, powieść, Schopenhauer

Kontakt: Zakład Literatury i Kultury Niemieckiej, Instytut Filologii Germańskiej, Wydział Filologiczny, Uniwersytet Gdański, ul. Wita Stwosza 51, 80-316 Gdańsk

E-mail: agnieszka.haas@ug.edu.pl

https://fil.ug.edu.pl/pracownik/1016/agnieszka_haas

<https://orcid.org/0000-0002-2768-5981>

Agnieszka K. HAAS, Overeating, Indigestion, Hunger: Eating Dysfunctions as Narrative Strategies in Thomas Mann's *Buddenbrooks*

DOI 10.12887/35-2022-1-137-09

Thomas Mann's novel *Buddenbrooks: The Decline of a Family* (1901) contains many themes connected with food and the related social, psychological, and cultural phenomena. Not only do the themes in question complete the picture of reality presented in Mann's work, but they also constitute an element of the writer's narrative strategy. The author of the article focuses on the antithetically related motifs of overeating, indigestion, and hunger, addressing also their aesthetic function, and concludes that they do not constitute components of the represented world, but structural elements of the novel.

Keywords: Thomas Mann, *Buddenbrooks*, food, novel, Schopenhauer

Contact: Zakład Literatury i Kultury Niemieckiej, Instytut Filologii Germańskiej, Wydział Filologiczny, Uniwersytet Gdański, ul. Wita Stwosza 51, 80-316 Gdańsk, Poland

E-mail: agnieszka.haas@ug.edu.pl

https://fil.ug.edu.pl/pracownik/1016/agnieszka_haas

<https://orcid.org/0000-0002-2768-5981>

Dorota SAMBORSKA-KUKUĆ

OD SPEŁNIENIA CIELESNEGO DO PEŁNI DUCHOWEJ Rodzaje i funkcje anagnoryzmu w „Uczcie Babette” Karen Blixen

W utworach wysokoartystycznych anagnoryzm wywołuje pogłębioną refleksję odbiorcy, wpływającą z objawienia się transcendencji, nagłego zrozumienia dziwności człowieczego losu, dopominającego się poprzez splot przypadków o wypełnienie przeznaczenia. W takim ujęciu kategoria anagnoryzmu pełni funkcję pogłębienia sensu, zarówno w znaczeniu aksjologicznym, jak i metafizycznym.

Jeśli się ktoś nie narodzi powtórnie,
nie może ujrzeć Królestwa Bożego.
J 3,3

O *Uczcie Babette*, noweli Karen Blixen¹, a zwłaszcza o jej wersji filmowej wyreżyserowanej przez Gabriela Axela², pisano już wielokrotnie, punktem wyjścia czyniąc zazwyczaj dominantę tematyczną dzieła, czyli znaczenie przedstawionych w nim praktyk kulinarnych, które interpretowano jako kod szyfrujący treści symboliczne³, filozoficzne⁴, religijne⁵, artystyczne⁶ czy psychologiczne⁷

¹ Zob. K. B l i x e n, *Uczta Babette*, w: taż, *Uczta Babette i inne opowieści o przeznaczeniu*, tłum. W. Juszcza, Dom Wydawniczy Rebis, Poznań 2011.

² *Uczta Babette (Babettes gæstebud)*, 1987, Dania, scen. i reż. G. Axel.

³ Zob. m.in. A.J. B e r g e s e n, A.M. G r e e l e y, *Babette's Feast of Love: Symbols Subtle but Patent*, w: ciż, *God in the Movies*, Routledge, New York 2000, s. 49-53, E. M c N u l t y, *Babette's Extravagant Love*, „Christianity and the Arts” 6(1999) nr 2, s. 37n.

⁴ Por. m.in. J. S c h u l e r, *Kierkegaard at Babette's Feast: The Return to the Finite*, „Journal of Religion & Film” 1(1997) nr 2, s. 9-13 (<https://digitalcommons.unomaha.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1867&context=jrf>).

⁵ Por. T.J. C u r r y, „*Babette's Feast*” and the Goodness of God, „Journal of Religion & Film” 16(2012) nr 2, s. 2-4 (<https://digitalcommons.unomaha.edu/cgi/viewcontent.cgi?referer=&httpsredir=1&article=1072&context=jrf>). Zob. np. M.E. P o d l e s, „*Babette's Feast*”: *Feasting with Lutherans*, „The Antioch Review” 50(1992) nr 3, s. 551-565; W.M. W r i g h t, „*Babette's Feast*”: *A Religious Film*, „Journal of Religion & Film” 1(1997) nr 2, <https://digitalcommons.unomaha.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1868&context=jrf>; Z. B e n e d y k t o w i c z, *Marta i Maria. Uwagi o „Uczcie Babette”*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa” 46(1992) nr 3-4(218-219), s. 81-84; D. C z a j a, *Moment wieczny. O „Uczcie Babette”*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa” 46(1992) nr 3-4(218-219), s. 76-80.

⁶ Zob. A. F i n k i e l k r a u t, *Skandal sztuki. Lektura „Uczty Babette” Karen Blixen*, w: tenże, *Serce rozumiejące. Z lektur*, tłum. J.M. Kłoczowski, Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2009, s. 161-171.

⁷ Zob. np. E. R a s h k i n, *A Recipe for Mourning: Isak Dinesen's „Babette's Feast”*, „Style” 29(1995) nr 3, s. 356-374; S. W a l d r o n, *An Interpretation of Babette's Feast as a Parable of Trauma*, „Journal of Analytical Psychology” 55(2010) nr 4, s. 556-573.

oraz poddawano oglądowi pod kątem somatoestetyki⁸. Lektura opracowań i komentarzy dotyczących *Uczty Babette* pozwala wnioskować, że sugestywny obraz filmowy przesłonił pierwowzór literacki. Warto jednak powrócić do oryginalnego tekstu Blixen i zwrócić uwagę na marginalnie obecny w literaturze przedmiotu, a dość istotny aspekt dzieła, jakim jest konceptualne wykorzystanie zabiegu anagnoryzmu (gr. *anagnorismos*). Aspekt to niebagatelny, albowiem organizujący kompozycję i stanowiący o formule przesłania utworu – prześledzenie go i zbadanie umożliwi podjęcie próby interpretacji holistycznej, uwzględniającej tak elementy esencjonalne, jak i konstrukcyjne dzieła. Metoda ta, być może, pozwoli odsłonić mechanizm zastosowanej przez pisarkę strategii anagnoryzmu i odpowiedzieć na pytanie o jej nośność: rodzaje, cel zastosowania i pełnione funkcje.

ANAGNORYZM

Anagnoryzm, czyli rozpoznanie lub przejrzenie, służył formalnie rozwiązywaniu sytuacji fabularnych, wywołując wzruszenie odbiorcy nieprzewidywalnym zwrotem losów protagonisty. Arystoteles definiował „*anagnorismos*” jako składnik fabuły oznaczający „przejsie z nieznamomości w znajomość, która prowadzi do przyjaźni lub nieprzyjaźni osób przeznaczonych na szczęście lub nieszczęście”⁹, oraz wskazywał jego rodzaje, spośród których za najpiękniejszy uznał taki, który w sposób naturalny „wynika z samych zdarzeń, ponieważ wstrząsające odkrycie wyrasta tu z naturalnego rozwoju sytuacji”¹⁰. W sensie ogólniejszym, niejako zmodyfikowanym już przez literaturę¹¹, jest anagnoryzm przekształceniem wiedzy błędnej lub pozornej, wynikającej z ignorancji, w wiedzę prawdziwą poprzez oddziaływanie pewnych mechanizmów (zewnętrznych, na przykład obserwacji, lub wewnętrznych, jak refleksja), które sprzyjają temu rozpoznaniu¹². Kontekstem struktury anagnoryzmu

⁸ Por. D. K o c z a n o w i c z, *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*, Wydawnictwo IBL PAN, Warszawa 2018, s. 249-251; zob. M. L e ś n i a k o w s k a, *O grzechu łakomstwa i konflikcie kulturowym. Z powodu „Uczty Babette”*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa” 46(1992) nr 3-4(218-219), s. 85n.

⁹ A r y s t o t e l e s, *Poetyka*, ks. XI, 1-2, w: tenże, „*Retoryka*”. „*Poetyka*”, tłum. H. Podbielski, PWN, Warszawa 1988, s. 333.

¹⁰ Tamże, s. 343.

¹¹ Zob. T. C a v e, *Recognitions: A Study in Poetics*, Clarendon Press – Oxford University Press, Oxford – New York 1988; P. B o i t a n i, *Anagnorisis: Scenes and Themes of Recognition and Revelation in Western Literature*, Brill Rodopi, Leiden–Boston 2021; M. S k w a r a, M. S k w a r a, „Dziwne spotkania” w literaturze współczesnej, czyli o żywotności anagnoryzmu, „Zagadnienia Rodzajów Literackich” 36(1993) nr 1-2(71-72), s. 45-66.

¹² Por. A. J. G r e i m a s, J. C o u r t é s, hasło „*Récognition*”, w: ciż, *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Hachette, Paris 1979, s. 308.

są najczęściej zbiegi okoliczności, bywa, że nieprawdopodobne, baśniowe, są nim również momenty takiego natężenia napięcia, że rekognicja staje się jedynym sposobem jego stonowania.

Najczęściej anagnoryzm przejawia się albo we wzajemnym rozpoznaniu się osób, albo w ujawnieniu się tożsamości postaci dotąd uważanej za kogoś innego, albo też w samorozpoznaniu bohatera (na przykład w jego wyjściu ze stanu hamartii). W zależności od rangi utworu, w którym zastosowano zabieg anagnoryzmu, odkryciu prawdy towarzyszy dreszcz emocji czytelnika, wynikający z zaskoczenia lub trafnego przewidywania. W utworach wysokoartystycznych zaś anagnoryzm wywołuje pogłębioną refleksję odbiorcy, wypływającą z objawienia się transcendencji, nagłego zrozumienia dziwności człowieczego losu, dopominającego się poprzez splot przypadków o wypełnienie przeznaczenia. W takim ujęciu kategoria anagnoryzmu pełni funkcję pogłębienia sensu, zarówno w znaczeniu aksjologicznym, jak i metafizycznym.

FABUŁA

Akcja *Uczty Babette* rozgrywa się na trzech planach czasowych w norweskim miasteczku Berlevåg, nad Morzem Barentsa. Opowiada o niej narrator wszechwiedzący, zarazem liryczny i ironiczny. Plan pierwszy, niejako przedakcja, to krótkie dzieje dwu sióstr, Marciny i Filipy, córek protestanckiego pastora, „założyciela nabożnej kongregacji duchownej [...] znanej w całym kraju”¹³, obdarzonego charyzmą i zdolnością prorokowania. Dziewczętom, surowo wychowanym w tradycji luteranckiej, „w ideale miłości niebiańskiej”¹⁴ i w przekonaniu o iluzoryczności spraw ziemskich, przeznaczone jest stać się następczyniami ojca – przewodniczkami duchowymi gminy. O ich względy starają się dwaj młodzi mężczyźni – oficer Lorens Löwenhielm oraz śpiewak operowy Achille Papin. Starania te są jednak nieśmiałe, obaj młodzieńcy uświadamiają sobie bowiem nadzwyczajną wyższość duchową niedostępnych panien. Konkurenci odchodzą skonfundowani, żywiąc cześć dla nich i zachowując je w pamięci.

Po kilkunastu latach, już po śmierci pastora, do domu sióstr przybywa nieznajoma Francuzka, Babette Hersant, której najbliżsi zginęli w powstaniu komunardów i która teraz poszukuje schronienia. Kobieta ma ze sobą list polecający od Papina. Miłosierne siostry pozwalają jej zostać w charakterze służącej. Milcząca i podporządkowująca się woli chlebobdawczyń, zaskarbia

¹³ B l i x e n, dz. cyt., s. 25.

¹⁴ Tamże, s. 27.

sobie ich sympatię, ale dystans, jaki zachowuje, sprawia, że budzi w nich także respekt, a nawet zabobonny niepokój.

Momentem inicjującym trzeci, zasadniczy czasowo plan akcji, jest otrzymanie przez Babette listu z Francji, informującego, że zdobyła ona główną wygraną w loterii, na którą co roku wysyłała los. Tymczasem zbliża się setna rocznica urodzin pastora, którą jego córki zamierzają wykorzystać jako okazję do pojednania skłóconych i pogrążonych w duchowym lenistwie członków kongregacji, stosunki międzyludzkie w Berlevåg nie układają się bowiem dobrze. Siostry martwią się tym rozprzężeniem i ustawicznie myślą, jak powrócić do dawnego dobrostanu. Z sugestią wychodzi Babette, która oznajmia, że z okazji jubileuszu chciałaby przygotować uroczystą wieczerzę. Sceptyczne zrazu siostry, po naradzeniu się z mającymi uczestniczyć w biesiadzie mieszkańcami miasteczka, przyjmują propozycję służącej, zawiązują jednak pakt milczenia, postanawiając, że ani one, ani ich goście nie będą chwalić serwowanych potraw; tego rodzaju niskie pochwały – jak zgodnie uważają – nie przystoją bowiem wstrzeźliwym luteranom. Babette sprowadza z Francji potrzebne surowce i przygotowuje tytułową ucztę. Zostanie na nią zaproszonych dwunastu biesiadników, wśród których, wskutek zbiegu okoliczności, znajdzie się Löwenhielm, będący już wówczas generałem. On jeden rozpozna wyszukane smaki, znane mu z najwykwintniejszej, sławnej paryskiej restauracji Café Anglais, w kuchni której królowała mistrzyni obdarzona „nadprzyrodzonym” talentem kulinarnym.

Za sprawą niezwykłych smaków serwowanych potraw dokonuje się cud – zaproszeni do domu Marcyny i Filipy goście, dotąd zwaśnieni i podupadli na duchu, odzyskują dawną wiarę, wybaczą sobie winy i uszczęśliwieni, pełni optymizmu powracają do swoich siedzib z nadzieją na lepsze dni. Każdy z uczestników magicznej uczty rozpozna lub przeczuje, że wywołała ona w nim stan szczęścia nie tylko z powodu spektakularnych doznań zmysłowych, ale przede wszystkim dlatego, że jako nadnaturalna, ułatwiła duchowe przebudzenie. Gdy po wyjściu ostatniego gościa siostry znajdują się sam na sam z Babette, ta wyjawia im swoją tożsamość.

TEZA

Philip Kennedy i Marilyn Lawrence we wstępie do zbioru studiów *Recognition: The Poetics of Narrative; Interdisciplinary Studies on Anagnorisis*¹⁵, jednej z najnowszych prac dotyczących zagadnienia anagnoryzmu, zwracają

¹⁵ Zob. P.F. Kennedy, M. Lawrence, *Introduction*, w: *Recognition: The Poetics of Narrative; Interdisciplinary Studies on Anagnorisis*, red. P.F. Kennedy, M. Lawrence, Peter Lang, New York 2009.

uwagę na scenę końcową *Uczty Babette*, w której protagonistka ujawnia, kim jest. Badacze podkreślają, że rozpoznanie to ma charakter narastający i warstwowy oraz spełnia zarazem kilka funkcji, od najprostszej, czyli poznawczej, poprzez angażującą emocjonalnie, po duchową; tę ostatnią – w wymiarze transcendującym rozumowe postrzeganie spłotów okoliczności¹⁶. To cenne spostrzeżenie wymaga rozwinięcia. W noweli Blixen kategoria anagnoryzmu uobecnia się na trzech poziomach: zmysłowym, który staje się udziałem generała Löwenhielma, afektywnym, czyli rekognicji Babette jako „wielkiej artystki”¹⁷ z Café Anglais, oraz metafizycznym – w uznaniu nie przygodności, lecz teleologii losu. Scena finalna, będąca jednocześnie klasycznym rozpoznaniem personalnym, wyjaśnia główną ideę dzieła, ujawniającą się w rozpoznaniu przez bohaterów własnego przeznaczenia, a zarazem potwierdzeniu ufności pastora, wpisanej w sentencję: „Boże ścieżki biegną przez morza i ośnieżone góry, gdzie ludzkie oko ich nie wytropi”¹⁸.

GENERAL LÖWENHIELM ROZPOZNAJE SMAKI Z CAFÉ ANGLAIS

Decyzję o towarzyszeniu starej ciotce w przyjęciu organizowanym w Berlevåg podejmuje generał przede wszystkim z pobudek osobistych. Po pierwsze, by przekonać się, że przed trzydziestu z górą laty, gdy wiedziony ambicją i żądzą sukcesów „w wielkim świecie” poniechał starań o Marcinę, dokonał słusznego wyboru, że pozostając z nią w miasteczku nad fiordem czułby się niespełniony i nieszczęśliwy, i to nie tylko wskutek specyfiki lokalnej (geograficznej i mentalnościowej), ale również w związku z owym wrażeniem własnej nicości, jakie odnosił, przebywając w domu dogmatycznego pastora. Teraz, gdy osiągnął życiowy sukces, gdy objawi się udekorowany orderami, „przyjdzie mu górować w rozmowie przy tym samym stole, przy którym młody Lorens Löwenhielm tkwił niemy”¹⁹. Przez minione lata nawiedzały go niekiedy wspomnienia idealnej miłości do Marciny; były to jednak rzadkie chwile, gdy w sybarycie budziła się dusza, zazwyczaj przytłoczona nadmiarem wrażeń, przyjemności zmysłowych i zawodowych splendorów. Reminiscencje te nie miały jednak charakteru sentymentalnego, który skłaniałby generała do ubolewania nad swoim życiem, stanowiły raczej sygnał, że czegoś mu brakuje, i stopniowo, pod wpływem Koheletejskich rozmyślań, dochodził on do wnio-

¹⁶ Por. tamże, s. 5.

¹⁷ B l i x e n, dz. cyt., s. 64.

¹⁸ Tamże, s. 32; por. tamże, s. 42.

¹⁹ Tamże, s. 54.

sku, iż „ten świat to rzecz nie moralności, ale mistyki”²⁰. Generał przyjmuje więc zaproszenie do domu uduchowionych panien, ponieważ „tęskni za jakimś darem wizji, tak jak ślepiec tęskni za normalnym wzrokiem”²¹ i podświadomie żywi nadzieję na wewnętrzną zmianę, otwiera się na nowe doświadczenie, zdając sobie sprawę z wanitatywności tego, co osiągnął w sensie materialnym. Zasiada więc za stołem pewny siebie i przekonany, że góruje nad pozostałymi biesiadnikami, ale również zaciekawiony konfrontacją tego, co obecne, z tym, co minione – w nim samym. Przyjdzie mu rozpoznać siebie samego i meandry swego losu oraz odzyskać to, co najważniejsze, to, co zagubił i o czym chciał zapomnieć, pływając się w dostatkach i cielesnych uciechach.

O menu, o potrawach i napojach, jakimi podejmowani są goście, czytelnik dowiaduje się właśnie od Löwenhielma, smakosza i znawcy, jedyne go spośród biesiadników, który potrafi nie tylko docenić, ale i nazwać dania. Przybywszy do purytańskiego domu, w którym przed laty składał wizyty, generał nie oczekuje niczego poza wędzoną rybą i szklanką wody; tym bowiem zazwyczaj był tu częstowany. W przybytku surowości niczego mniej się nie spodziewa niż wyrafinowanych smaków, znanych mu z „wielkiego świata” – z Café Anglais. Zrazu więc nieufny wobec serwowanych potraw, zaskoczony jest smakiem Amontillado, w osłupienie wprawia go najpierw zupa żółtowa, potem blinis Demidoff, a najszlachetniejsze wino świata Veuve Cliquot rocznik 1860 oraz cailles en sarcophage sprawiają, że zaczyna wątpić w zdrowie własnych zmysłów²². Kiedy podano rzadkie w owych stronach, szczególnie zimą, owoce południowe, generał „nie dziwił się już niczemu”²³, a zwłaszcza nie zadawał pytania o to, jakim sposobem kolacja z najbardziej wykwintnej i najdroższej paryskiej restauracji znalazła się na stole w surowym domu na północnych kresach Norwegii. Czy poprzez smaki rozpoznał ukrytą w kularach Babette? Czy przestał ufać zmysłom? Pamięć sensualna – niczym w Proustowskim *W stronę Swanna*, gdzie dzięki szczególnej słodczy magdalenki bohater cofa się do dzieciństwa, odczuwając jego osobliwości²⁴ – pozwala Löwenhielmowi powrócić do wykwintu paryskiego życia, które dziwnym, najdziwniejszym trafem zreplikowało się w ubogim domku na norweskiej prowincji w postaci tych samych wyszukanych smaków.

Löwenhielm wiedział, że ta kolacja to „rodzaj miłosnej intrygi szlachetnego i romantycznego gatunku, gdzie już się zatracają różnice między cielesnym

²⁰ Tamże, s. 53.

²¹ Tamże.

²² Symbolikę potraw omawia szczegółowo Esther Rashkin (zob. R a s h k i n, dz. cyt.).

²³ B l i x e n, dz. cyt. s. 58.

²⁴ Por. M. P r o u s t, *W poszukiwaniu straconego czasu*, t. 1, *W stronę Swanna*, tłum. T. Żeleński (Boy), PIW, Warszawa 1974, s. 56n.

i duchowym pragnieniem i spełnieniem”²⁵. Dla niego będzie ona godziną upojenia, dzięki której przebudzi się powtórnie. Mowa, którą wygłosi zainspirowany osobliwą sytuacją, dotyczącą rzeczy wielkich, tak przypominająca orędzie zmarłego założyciela kongregacji, pozwala sądzić, że Löwenhielm stał się – jako wtajemniczony – rodzajem medium, przez które przemówił zmarły prorok. Okazało się to możliwe wskutek otwarcia się generała na ożywczą moc ducha, na utożsamienie się z wiarą i ufnością pastora. Tego wieczoru Löwenhielm zrozumie rodzinny mit o szczególnym darze widzenia wewnętrznego, jakiego niekiedy doświadczali członkowie jego rodziny, dziedziczący magiczny wpływ związku miłosego ich przodka z górską boginką. Anagnoryzm generała to rozpoznanie specyfiki własnego losu, uznania koniecznego charakteru dokonywanych wyborów i godzenia ze sobą tego, co dane, i tego, co dawniej odrzucone. To ostatnie bowiem, jeśli ma się stać udziałem człowieka, to się stanie. Generał pojmie wówczas, że życie duchowe, którego poniechał, odjeżdżając przed laty z Berlevåg, a które zastąpił cielesnym, było konieczne, by mógł pojąć cud uczty, spełnienie tego samego cudu, który stał się udziałem uczestników wesela w Kanie Galilejskiej. Ostatnie wyznanie, jakie uczyni Marcinie, będzie kontrapunktem słów dawnego ich pożegnania, gdy przekonany był, „że los jest nieubłagany i że na tym świecie są rzeczy niemożliwe”²⁶. Po „przebudzeniu” Löwenhielm zdaje sobie sprawę, iż cielesna powłoka nic nie znaczy²⁷, a duch jest wszystkim²⁸, zapewnia Marcinę, że zawsze przy niej był i że pozostanie z nią do końca mimo fizycznego oddalenia. I – jak wolno mieć nadzieję – generał odjedzie bogatszy o duchową pewność istnienia w sferze łaski. Na córce pastora wyznanie Löwenhielma uczyniło większe wrażenie, niż sprawiłyby to oświadczenia, gdyby dawniej poprosił ją o rękę, ponieważ ich przeznaczeniem była duchowa, nie zaś fizyczna jedność. Marcina utwierdza się w przekonaniu o trwałości i niezmienności tego związku. Chłodna i wyważona, pozostanie w życiu Löwenhielma ową Huldrą, mityczną nimfą z norweskich gór.

BABETTE HERSANT PODNOSI PRZYŁBICĘ

Struktura anagnoryzmu rozumianego jako wyjawienie tożsamości postaci – nader często wykorzystywana jako ostatnie lub bardzo istotne ogniwo eksplicytnych intrygi w wysokoartystycznych tekstach kultury i może nawet częściej

²⁵ B l i x e n, dz. cyt., s. 58.

²⁶ Tamże, s. 29.

²⁷ Por. tamże, s. 62.

²⁸ Por. tamże.

w tekstach popularnych – w noweli Blixen zastosowana została w odniesieniu do postaci tytułowej. Rozpoznanie Babette Hersant nie jest dla czytelnika zaskoczeniem; został przecież na nie przygotowany poprzez artefakty, przez smaki zidentyfikowane i nazwane przez Löwenhielma. Splot okoliczności, czyli pośrednictwo śpiewaka Papina, który po powrocie do „wielkiego świata” przez lata zachował wspomnienie mieszkanki Berlevåg jako „obraz święty jego sercu”²⁹, prowadzi owdowiałą, oszalałą z rozpaczy Babette ku jej przeznaczeniu. Nadzwyczajny talent kulinarny tej kobiety ma się bowiem stać narzędziem przebudzenia tych, którzy skosztują przygotowanych przez nią potraw – prawdziwych dzieł sztuki kulinarnej, bukietów finezyjnych smaków nie tylko nieznanych członkom kongregacji, ale niedostępnych zapewne nawet ich wyobraźni.

Konstrukcja bohaterki sprzyja wykorzystaniu struktury anagnoryzmu. W liście Papina ujawnione zostały jedynie węzłowe punkty jej przeszłości (śmierć męża i syna, utrata dobytku), toteż siostry – nie mając jej pełnego obrazu – rekonstruują go, dopełniając domysłami lub przeczuciami. Zazwyczaj niewiele ze sobą rozmawiają; mają mało doświadczeń, brakuje im więc również słów potrzebnych do nazywania swoich obaw, dlatego nie dzielą się nimi, ale przeżywają je w samotności, każda osobno. Zaintrygowane tajemniczą, powściągliwą, milczącą i zawsze posłuszną ich woli służącą, nieświadomie kreują jej mit, inspirowany ich wyobraźnią, łączący sfery sacrum i profanum konstrukt, w którym Babette jawi się raz jako baśniowa wróżka lub Pytia, innym razem jako podpalająca domy „pétroleuse”³⁰ lub czarownica i truciicielka.

Ogólna informacja Papina, że Babette umie gotować, nabiera znaczenia dopiero po cudotwórczej wieczerzy dla dwanaścioro uczestników, owej agapy (z odpowiednimi wyróżnikami: zamkniętą przestrzenią, grupą wspólnotową, namaszczeniem i powagą, ciszą, zaokiennym mrokiem)³¹ dla uczczenia jubileuszu nieżyjącego pastora. Przyrządzi ją nieznająca go Babette, wolna od sentymentalnego uwielbienia, jakim darzą założyciela członkowie wspólnoty, ofiarowująca swój talent nie zmarłemu, ale żyjącym. Talent ten spowoduje, że delektacje zmysłowe otworzą dusze ludzkie na miłosierdzie i prawdę, na sprawiedliwość i szczęśliwość. W tym kontekście ucztę interpretować można

²⁹ Tamże, s. 36.

³⁰ Tamże, s. 35.

³¹ Por. P. K o w a l s k i, *O jednorozcu, Wieczerniku i innych motywach mniej lub bardziej ważnych. Szkice z historii kultury*, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2007, s. 139n.; zob. B. B e d n a r e k, *Kwantyfikatory uczty. Przyczynek do sympozjologii*, w: *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej, Wrocław 1998, s. 10-19.

jako rodzaj eucharystii, a samą Babette jako figurę Chrystusa³². Łańcuch przyczynowo-skutkowy, wydawałoby się – złożony z incydentalnych ogniów, nie jest jednak dziełem przypadku. Wszystkie jego elementy prowadzą do celu: tragiczna śmierć bliskich Babette, jej zamiśl schronienia się w Norwegii, list Papina do poznanych przed laty sióstr, niespodziewana wygrana na loterii i osobista potrzeba Babette, by ponownie, po kilkunastu latach gotowania postnych potraw norweskich przyrządzić, zapewne po raz ostatni, swoje kulinarne opus magnum, a tym samym przekroczyć samą siebie w oddziaływaniu na ludzki zmysł smaku, zdolnym pobudzić ducha ku jego odnowie³³. Przygotowywanie uczty w natchnieniu i szale tworzenia doprowadza Babette do stanu psychofizycznego wyczerpania, jakiego doświadczała, przekraczając po raz pierwszy próg domu Marciny i Filipy.

Anagnoryzm Babette jako szefowej Cafè Anglais odbywa się w jej królestwie, w kuchni, w otoczeniu niebywale czarnych i zatłuszczonych garnków i patelni. W trakcie tego kluczowego dialogu z siostrami przewaga Babette rośnie – zarówno w eskalacji zaskoczeń spowodowanych wiadomościami, że nie powraca do Paryża, że nie ma już wygranych na loterii pieniędzy, że ucztę przygotowała nie dla chlebobawczyń, ale dla samej siebie, jak i w narastających uczuciach i emocjach. Ta zwykle milcząca kobieta wypowiada wówczas najwięcej słów, ujawnia najwięcej informacji o sobie, odkąd przybyła do Norwegii. Babette patrzy na obie siostry z coraz większym politowaniem, ich naiwność budzi w niej nawet przebłycki pogardy. Gdy nadchodzi moment, by ujawnić, jak wielką jest artystką, siedząca dotąd na kuchennym pieńku Babette wstaje i wówczas góruje nad siostrami także postawą. Wertykalna pozycja daje jej fizyczną przewagę i pozwala na zabarwione dumą riposty. Współczucie córek pastora dla jej domniemanej pauperyzacji, finansowej i życiowej, spotyka się z kontreakcją. Role się odwracają i „biedna” w ich oczach Babette przejmuje rolę przewodnika rozmowy, która stopniowo zamienia się w jej monolog o artyzmie. Wielki zaś artysta – według Babette – „nigdy nie jest biedny”³⁴, ma bowiem coś, „o czym inni ludzie nic nie wiedzą”³⁵. Użycie przez nią określenia „biedne” w odniesieniu do sióstr dobitnie dowiedzie, jaką wyższość nad nimi daje jej talent i spełniona uczta.

Ujawnienie, kim jest Babette – bardzo teatralne – rozgrywa się wprawdzie w obecności obu córek pastora, ale pełniej odczuje je młodsza z nich, ona

³² Por. R. B a r r o n, *Eucharist*, Orbis Books, New York 2008, s. 12-26; L.H. S t o o k e y, *Eucharist: Christ's Feast with the Church*, Abingdon Press, Nashville 1993, s. 12; L. D e m b y, „Wielkie żarcie” i „Uczta Babette” – dwa warianty kondycji ludzkiej, „Kultura Współczesna” 2000, nr 1-2(23-24), s. 115n.

³³ Por. C z a j a, dz. cyt., s. 78n.

³⁴ B l i x e n, dz. cyt., s. 66.

³⁵ Tamże.

bowiem – również „wielka artystka” – obdarzona jest szczególnym zmysłem empatii, podsyconym jeszcze przez spożyte potrawy. Tylko ona świadoma jest istnienia ekskluzywnej *Cafè Anglais*, tylko ona identyfikuje stołujących się tam możliwych paryżan, bo słyszała o tym z ust Papina. Toteż podczas gdy milcząca Marcina przysłuchuje się dialogowi Filipy z kucharką, padają wyznania dowodzące, jak wiele, mimo tylu pozornych różnic, łączy te dwie kobiety. Dlatego Filipa jest w stanie zrozumieć nie tylko fenomen Babette, ale i własny los. Słowa wypowiedane przez Babette sprawiły, że „serce Filipy topniało w jej łonie”³⁶, drgały w nim „głębokie, zapomniane struny”³⁷. Współodczuwanie i czułość, skrywane dotąd przez Filipę za fasadą surowości, szukają słów, którymi mogłaby je wyrazić. Filipa ma takie słowa. Pochodzą one od Achilla Papina, który zapewnił ją, że grób nie oznacza końca: „W raju znów usłyszę głos Pani – pisał w liście – Tam będziesz, Pani, śpiewała bez obaw i skrupułów, tak jak Bóg Ci śpiewać przeznaczył. Tam będziesz wielką artystką, jaką stworzył Cię Bóg. Ach, jakże zachwycisz aniołów!”³⁸. Toteż ostatnia kwestia noweli należeć będzie do Filipy, która powtórzy Babette wyuczone na pamięć (a więc ważne dla niej!) słowa Papina: „W raju będziesz tą wielką artystką, jaką stworzył cię Bóg! Ach! – dodała, a łzy płynęły jej po policzkach. – Ach! Jakże zachwycisz aniołów!”³⁹. Wzmianka o aniołach, obcych teologii protestanckiej, ale przywołanych przez katolika Papina, staje się Filipie niezbędną, by wyrazić zachwycenie. Składa ona zapewnienie o kontynuacji sztuki w niebie, przytulając się do ciała kucharki niby do marmurowego posągu⁴⁰, co wskazuje na wyczerpanie się roli Babette, jaką wyznaczyła jej Opatrzność, zamknięcie codą wieczery jej artystycznej aktywności⁴¹, znieruchomienie, zastygnięcie.

„SPRAWIEDLIWOŚĆ I SZCZĘŚLIWOŚĆ UCAŁUJĄ SIĘ WZAJEM”

„Miłosierdzie i prawda spotkały się ze sobą, przyjaciele moi [...] Sprawiedliwość i szczęśliwość ucałują się wzajem”⁴². Powtórzony przez generała Löwenhielma ulubiony dwuwers pastora z Psalmu 85 (por. Ps 85,11) w dniu wypełnienia jego duchowego testamentu okazał się proroczy. Stało się tak za

³⁶ Tamże.

³⁷ Tamże.

³⁸ Tamże, s. 36.

³⁹ Tamże, s. 67.

⁴⁰ Por. tamże.

⁴¹ Por. R. H a n s e n, *A Stay Against Confusion: Essays on Faith and Fiction*, Harper Collins, New York 2001, s. 96.

⁴² B l i x e n, dz. cyt., s. 60.

sprawą niezwyklej fety, w której uczestniczyli członkowie kongregacji w ten szczególny dzień. Nikt, nie wyłączając samego pastora, nie przypuszczałby, że drogą do ich przebudzenia staną się doznania zmysłowe, tak pogardzane przez wiodących monotonne życie wstrzemięźliwych pryncypialistów. Niezwykle trafnie doświadczenie to postrzega Alain Finkielkraut, nazywając je „katastrofą ascezy w morzu ekstazy”⁴³. To sploty okoliczności, owe „Boże ścieżki” wymykające się percepcji człowieka, zawiodły do Berlevåg genialną cudotwórczynię, władającą ludzkim zmysłem smaku, a znającą kulinarne receptury o mocy ponadzmysłowej. Pomocy udzieliły jej miłosierne siostry, ona zaś, gdy nadeszła pora, potrafiła się im odwdziaczyć, choć w gruncie rzeczy zrealizowała swój własny plan bezinteresownego uszczęśliwiania innych ludzi tym, co otrzymała w darze od Boga – talentem⁴⁴. Jej postępowanie miało zatem charakter ambiwalentny: z jednej strony było szlachetne, z drugiej zaś dawało poczucie władzy⁴⁵.

Dostąpienie łaski nowych narodzin przez uczniów pastora odbywa się w atmosferze cudowności: „Pokoje wypełniły się niebiańskim światłem, tak jakby wiele małych promiennych aureoli zespoliło się w jeden wspaniały blask. Milczący starcy otrzymali dar języków. A uszy, całymi latami niemal głuche, otworzyły się nań. Sam czas połączył się z wiecznością”⁴⁶. Członkowie kongregacji, żyjący oszczędnie, skromnie i zgodnie z doktryną protestancką, doznają iluminacji i przebudzenia, jedności ze światem oraz poczucia, że obejmuje ich łaska Boża, dla której nie ma rzeczy niemożliwych. Wybaczają sobie dawne przewinienia, rozpoznając je teraz jako przebrzmiałe i wyolbrzymione, słowem – całkiem nieistotne, błogosławią się nawzajem i czują, że „dana im była godzina szczęśliwości powszechnej”⁴⁷. Śnieg, który zaspami pokrywa ziemię i w którym brną po skończonym przyjęciu do swoich domów, staje się dla nich źródłem oczyszczenia, jakby nowym chrztem: „Przykrywał ich śnieg, jak gdyby wybielali swe grzechy niby wełnę, i w tej odzyskanej szacie niewinności swawolili jak małe jagnięta. Błogosławieństwem było dla nich, że się stawali dziećmi. I błogosławiona była radość na widok tego niebiańskiego stanu drugiego dzieciństwa, w którym byli teraz ci starzy bracia i siostry, tak poważnie zwykle siebie traktujący”⁴⁸.

⁴³ F i n k i e l k r a u t, dz. cyt., s. 168.

⁴⁴ Na ten aspekt *Uczty Babette* zwraca uwagę papież Franciszek w posynodalnej adhortacji apostołskiej o miłości w rodzinie (zob. F r a n c i s z e k, Adhortacja apostolska *Amoris laetitia*, nr 129, https://www.vatican.va/content/francesco/pl/apost_exhortations/documents/papa-francesco_esortazione-ap_20160319_amoris-laetitia.html).

⁴⁵ Inną interpretację proponuje Rashkin (por. R a s h k i n, dz. cyt., s. 363).

⁴⁶ B l i x e n, dz. cyt., s. 61.

⁴⁷ Tamże, s. 62.

⁴⁸ Tamże, s. 63.

*

Podjętej próbie hermeneutyki *Ucztę Babette* z wiodącym dla interpretacji zabiegiem anagnoryzmu patronowały słowa Judith Thurman, biografki autorki: „Zdanie «zrozumiałam wszystko» albo «nagle zrozumiałam wszystko», pojawia się jak niemal liturgiczna formuła w pisarstwie Karen Blixen. Oznacza ono poznanie wielkiej tajemnicy, którą każdy nosi w sobie od dawna pogrzebaną i nagle ją na nowo odkrywa”⁴⁹. Tłumacz dzieł pisarki Wiesław Juszczak⁵⁰ uznał zdania te za ważne i znamienne dla twórczości pisarki, dostrzegł w nich klucz do interpretacji jej dzieł, nie tylko *Ucztę Babette*, utworu senilnego, słusznie uważanego za przypowieść ewangeliczną⁵¹. Lakoniczność i oszczędność narracyjna, zredukowana do minimum przestrzeń „tu” i odległa przestrzeń „tam”, skąd przybywają obcy: Löwenhielm, Papin, Babette, symetryczne względem siebie antecedenje, wyrazista retoryka biblijna, dualistyczna koncepcja istnienia, w końcu pointa sugerująca „dalsze ciągi” poza ziemskim bytem – wszystko to wskazuje na tekst mądrościowy, zawierający istotną myśl przewodnią.

Czytelnik otrzymuje zatem dzieło o przeznaczeniu, zgodnie z sygnaturą tytułu całego zbioru opowiadań (*Anecdotes of Destiny*)⁵². I jest to ich wymiar ontologiczny. Autorka jednak – przekonana o celowości ludzkiego istnienia – wkracza również w obszar epistemologiczny, wskazuje na iluminacyjną możliwość rozpoznania przeznaczenia, a zarazem zrozumienia tego, co pozornie nieprawdopodobne. W *Ucztę Babette* impulsem do tego poznania, jakże odmiennym od kompulsywnych surowości protestanckich, są impresje zmysłowe pochodzące ze szczególnych zestrojów smakowych, mających moc przeistaczania się w epifanie duchowe⁵³. Te bowiem pozwalają się narodzić na nowo. Mówiąc wprost: to dzieło sztuki, jego wspaniałość i piękno pozwala poznać moc łaski Bożej. Takie spostrzeżenie sprowadza tekst na grunt religijny, co jest zauważalne także w samej retoryce dzieła, wszak *Uczta Babette*, na co zwrócono już wielokrotnie uwagę, składa się z wielu dosłownych lub strawestowanych cytatów biblijnych⁵⁴.

⁴⁹ Cyt. za: W. J u s z c z a k, *Dzieło, a „granica sensu”*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa” 46(1992) nr 3-4(218-219), s. 72.

⁵⁰ Por. J u s z c z a k, dz. cyt., s. 72.

⁵¹ Por. B e n e d y k t o w i c z, dz. cyt., s. 81-83.

⁵² Zbiór wydała Blixen (pod pseudonimem Isak Dinesen) w roku 1953 (zob. I. D i n e s e n, *Anecdotes of Destiny*, Michael Joseph, London) ale pierwodruk *Ucztę Babette* ukazał się w roku 1950 w czasopiśmie „Ladies Home Journal” (June 1950, s. 204-212). Wcześniejsze polskie wydanie tomu zawierającego *Ucztę Babette* ukazało się pod tytułem *Anegdota o przeznaczeniu* (zob. K. B l i x e n, *Anegdota o przeznaczeniu*, tłum. W. Juszczak, Wydawnictwo Sic!, Warszawa 1995).

⁵³ Por. E. B e c k, *Dinesen’s „Babette’s Feast”*, „The Explicator” 56(1998) nr 4, s. 210-212; K o w a ł s k i, dz. cyt., s. 140.

⁵⁴ Por. J u s z c z a k, dz. cyt., s. 73.

By artystycznie, a zarazem w sposób asocjujący misterium spoić poszczególne wtajemniczenia, skorzystała Blixen właśnie z zasady anagnoryzmu, jej wielopostaciowej formuły, która przystoi dziełom wybitnym, ale sprawdza się również w lekkiej literaturze rozrywkowej, a zatem jest zabiegiem znanym, budzącym déjà lu, łatwo identyfikowalnym. Ustrukturyzowanie anagnoryzmu: od najprostszego – zmysłowego, po metafizyczne rozpoznanie losu, okazało się dla utworu funkcjonalne, ponieważ będąc jego formą, jest zarazem transferem ideowego przesłania, otwartego na różne interpretacje⁵⁵. Jedną z tych eksplikacyjnych potencji, rodząca głębsze refleksje czytelnicze, dotyczy momentu granicznego w ludzkim esse, rozumianego jako powtórne narodziny – *conditio sine qua non* zyskania świadomości Rzeczy Pierwszych.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Arystoteles. *“Retoryka.” “Poetyka.”* Translated by Henryk Podbielski. Warszawa: PWN, 1988.
- Barron, Robert. *Eucharist*. New York: Orbis Books, 2008.
- Beck, Ervin. “Dinesen’s ‘Babette’s Feast.’” *The Explicator* 56, no. 4 (1998): 210–13.
- Bednarek, Bogusław. “Kwantyfikatory uczty: Przyczynek do sympozjologii.” In *Oczywisty urok biesiadowania*. Edited by Piotr Kowalski. Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej, 1998.
- Benedyktowicz, Zbigniew. “Marta i Maria: Uwagi o *Uczcie Babette*.” *Konteksty. Polska Sztuka Ludowa* 46, nos. 3–4 (218–219) (1992): 81–84.
- Bergesen, Albert J., and Andrew M. Greeley. “Babette’s Feast of Love: Symbols Subtle but Patent.” In Bergesen and Greeley, *God in the Movies*. New York: Routledge, 2000.
- Blixen, Karen. “Uczta Babette.” In Blixen, *Uczta Babette i inne opowieści o przeznaczeniu*. Translated by Wiesław Juszcak. Poznań: Dom Wydawniczy Rebis, 2011.
- Boitani, Piero. *Anagnorisis: Scenes and Themes of Recognition and Revelation in Western Literature*. Leiden and Boston: Brill Rodopi, 2021.
- Brantly, Susan. *Reading Karen Blixen’s “Babette’s Feast.”* <https://gns.wisc.edu/wp-content/uploads/2018/09/Reading-Karen-Blixen’s-Babette’s-Feast-Brantly.pdf>.
- Cave, Terence. *Recognitions: A Study in Poetics*, Oxford and New York: Clarendon Press and Oxford University Press, 1988.

⁵⁵ Przegląd ważniejszych interpretacji można znaleźć w pracy Susan Brantly (zob. S. Brantly, *Reading Karen Blixen’s „Babette’s Feast”*, <https://gns.wisc.edu/wp-content/uploads/2018/09/Reading-Karen-Blixen’s-Babette’s-Feast-Brantly.pdf>).

- Curry, Thomas J. "Babette's Feast and the Goodness of God." *Journal of Religion & Film* 16, no. 2 (2012). <https://digitalcommons.unomaha.edu/cgi/viewcontent.cgi?referer=&httpsredir=1&article=1072&context=jrf>.
- Czaja, Dariusz. "Moment wieczny: O *Uczcie Babette*." *Konteksty: Polska Sztuka Ludowa* 46, nos. 3–4 (218–219) (1992): 76–80.
- Demby, Łucja. "Wielkie żarcie i *Uczta Babette* – dwa warianty kondycji ludzkiej." *Kultura Współczesna*, nos. 1–2 (23–24) (2000): 110–17.
- Dinesen, Isak. *Anecdotes of Destiny*. London: Michael Joseph, 1953.
- Finkelkraut, Alain. "Skandal sztuki: Lektura 'Uczty Babette' Karen Blixen." In Finkelkraut, *Serce rozumiejące: Z lektur*. Translated by Jan Maria Kłoczowski. Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, 2009.
- Franciszek. Posynodalna adhortacja apostolska *Amoris laetitia*. https://www.vatican.va/content/francesco/en/apost_exhortations/documents/papa-francesco_esortazione-ap_20160319_amoris-laetitia.html.
- Greimas, Algirdas Julien, and Joseph Courtés. *Sémiotique: Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*. Paris: Hachette, 1979.
- Hansen, Ron. *A Stay Against Confusion: Essays on Faith and Fiction*. New York: Harper Collins, 2001.
- Juszczak, Wiesław. "Dzieło, a 'granica sensu.'" *Konteksty: Polska Sztuka Ludowa* 46, nos. 3–4 (218–219) (1992): 72–75.
- Kennedy, Philip F., and Marilyn Lawrence. "Introduction." In *Recognition: The Poetics of Narrative; Interdisciplinary Studies od Anagnorisis*. Edited by Philip F. Kennedy and Marilyn Lawrence. New York: Peter Lang, 2009.
- Koczanowicz, Dorota. *Pozycja smaku: Jedzenie w granicach sztuki*. Warszawa: Wydawnictwo IBL PAN, 2018.
- Kowalski, Piotr. *O jednorożcu, Wieczerniku i innych motywach mniej lub bardziej ważnych: Szkice z historii kultury*. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2007.
- Leśniakowska, Marta. "O grzechu łakomstwa i konflikcie kulturowym: Z powodu 'Uczty Babette.'" *Konteksty: Polska Sztuka Ludowa* 46, nos. 3–4 (218–219) (1992): 85–86.
- McNulty, Edward. "Babette's Extravagant Love." *Christianity and the Arts* 6, no. 2 (1999): 37–38.
- Podles, Mary Elizabeth. "'Babette's Feast': Feasting with Lutherans." *The Antioch Review* 50, no. 3 (1992): 551–65.
- Rashkin, Esther. "A Recipe for Mourning: Isak Dinesen's 'Babette's Feast.'" *Style* 29, no. 3 (1995): 356–74.
- Schuler, Jean. "Kierkegaard at Babette's Feast: The Return to the Finite." *Journal of Religion & Film* 1, no. 2 (1997): 9–13. <https://digitalcommons.unomaha.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1867&context=jrf>.
- Skwara, Marek, and Marta Skwara. "'Dziwne spotkania' w literaturze współczesnej, czyli o żywotności anagnoryzmu." *Zagadnienia Rodzajów Literackich* 36, nos. 1–2 (71–72) (1993): 45–66.

- Stookey, Laurence Hull. *Eucharist: Christ's Feast with the Church*. Nashville: Abingdon Press, 1993.
- Waldron, Sharn. "An Interpretation of 'Babette's Feast' as a Parable of Trauma." *Journal of Analytical Psychology* 55, no. 4 (2010): 556–73.
- Wright, Wendy M. "Babette's Feast: A Religious Film." *Journal of Religion & Film* 1, no. 2 (1997). <https://digitalcommons.unomaha.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1868&context=jrf>.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Dorota SAMBORSKA-KUKUĆ – Od spełnienia cielesnego do pełni duchowej. Rodzaje i funkcje anagnoryzmu w *Uczcie Babette* Karen Blixen
DOI 10.12887/35-2022-1-137-10

W artykule podejmuje się eksplikację niedostrzeżonego dotąd zagadnienia uobecniania się kategorii anagnoryzmu w noweli Karen Blixen *Uczta Babette*. Analiza tego arcydzieła dokonana pod kątem rekognicji (wewnętrznych i zewnętrznych) pozwoliła na wyodrębnienie trzech rodzajów anagnoryzmu i określenie ich celu i funkcji: po pierwsze, anagnoryzmu zmysłowego, związanego z pamięcią smaków; po drugie, anagnoryzmu personalnego, czyli ujawnienia tożsamości protagonistki; po trzecie, anagnoryzmu metafizycznego, będącego skutkiem iluminacji osiągniętej dzięki uczestnictwu w cudzie uczty i przebudzeniu do „nowego życia”. Pierwsze rozpoznanie staje się udziałem generała Löwenhielma, drugim jest autodemaskacja Babette Hersant, trzecie zaś odnosi się do wszystkich bohaterów utworu.

Słowa kluczowe: Karen Blixen, *Uczta Babette*, anagnoryzm

Kontakt: Zakład Literatury Pozytywizmu i Młodej Polski, Instytut Filologii Polskiej i Logopedii, Wydział Filologiczny, Uniwersytet Łódzki, ul. Pomorska 171/173, 90-236 Łódź
E-mail: ddsk@wp.pl
<http://filolog.uni.lodz.pl/klpmp/pracownicy/dorota-samborska-kukuc/>

Dorota SAMBORSKA-KUKUĆ, From Bodily Satiation to Spiritual Fulfillment: On the Kinds and Functions of Anagnorisis in Karen Blixen's 'Babette's Feast'
DOI 10.12887/35-2022-1-137-10

The article explores the so far overlooked issue of the manifestation of anagnorisis in Karen Blixen's short story "Babette's Feast." An analysis of this literary masterpiece, carried out with a view to bring out the (internal and external) recognitions inherent in its plot, has made it possible to point to three

kinds of anagnorisis and to discuss their aims and functions. The particular anagnorises involve (1) the senses, in particular the sense of taste and the memory of taste (as is the case of Löwenhielm), (2) the personal history of the main protagonist Babette Hersant (revealing her identity), and (3) a metaphysical illumination as a result of the participation in the feast and an awakening to a “new life,” experienced by all the protagonists.

Keywords: Karen Blixen, “Babette’s Feast,” anagnorisis

Contact: Zakład Literatury Pozytywizmu i Młodej Polski, Instytut Filologii Polskiej i Logopedii, Wydział Filologiczny, Uniwersytet Łódzki, ul. Pomorska 171/173, 90-236 Łódź, Poland

E-mail: ddsk@wp.pl

<http://filolog.uni.lodz.pl/klpmp/pracownicy/dorota-samborska-kukuc/>

Beata TROJANOWSKA

O „STRAWIE DLA CIAŁA”
W LITERACKIEJ PREZENTACJI JURODSTWA
Proza Nikołaja Leskova i Jewgienija Wodołazkina

Teatralny gest spożywania posiłku bezpośrednio z ziemi podkreśla chęć umartwiania się i potrzebę bliskiego kontaktu z naturą i światem zwierząt. W literaturze hagiograficznej motyw postaw „mężów Bożych” wobec jedzenia jest często pomijany, ale nieliczne wzmianki o ich stosunku do strawy ziemskiej wskazują na związki z duchowością. Opisywane sytuacje haptyczne można uznać za ilustrację zachowania odwróconego, podobnego do zachowania jurodiwych, w którym dochodzi do zamiany „prawego i lewego”, dobra i zła.

W Kościele wschodnim istnieje rozbudowana terminologia dotycząca kategorii świętości, można w niej odnaleźć „męczenników”, „apostołów”, „równych apostołom”, „ascetów”¹, a wśród tych ostatnich także „jurodiwych”. „Jurodstwo” to termin specyficznie rosyjski, a zjawisko, które oznacza, jest niezwykle ważne dla zrozumienia duchowości prawosławnej. Warto również odnotować fakt, że jurodstwo łączy w sobie elementy dwóch odmiennych kultur: kultury śmiechu (wywodzącej się z folkloru) oraz kultury cerkiewnej². Ewa Thompson³, badaczka zjawiska jurodstwa – określanego też mianem „świętego szaleństwa” – stwierdza między innymi, że „w znacznym stopniu polegało [ono – B.T.] na nałożeniu chrześcijańskiej legitymizacji na zachowania szamańskie i że było [...] najpełniejszym i najważniejszym przejawem rosyjskiej dwuwiary”⁴. Zagadnieniu jurodstwa poświęcono wiele opracowań⁵, w których zaprezentowane zostały różnorodne definicje i opisy genezy

¹ Zob. K. G r a b i a s, *Kim są jurodiwi w tradycji prawosławnej? Rozmowa z ks. Henrykiem Paprockim*, <https://teologiapolityczna.pl/kim-sa-jurodiwi-w-tradycji-prawoslawnej-rozmowa-z-ks-henrykiem-paprockim>.

² Zob. A. P a n c h e n k o, *Smiekh kak zrielishche*, w: *Smiekh v Drevniey Rusi*, red. D. Likhachov, A. Panchenko, N. Ponyrko, Nauka, Leningrad 1984, s. 72-153; N. R o s t o v a, *Cheloviek obratnoy perspektivy. Opyt filosofskogo osmysleniya fenomena yurodstwa Khrista radi*, Izdatyeltvo MGIU, Moskva 2010.

³ Zob. E. T h o m p s o n, *Zrozumieć Rosję. Święte szaleństwo w kulturze rosyjskiej*, tłum. E. Litak, Teologia Polityczna, Warszawa 2019.

⁴ Tamże, s. 16.

⁵ Por. T. Š p i d l i k, *Jurodiwi. „Szaleni dla Chrystusa”*, w: *Wielcy mistycy rosyjscy*, tłum. J. Dembska, red. H. Paprocki, Wydawnictwo M, Kraków 1993, s. 133-141. Zob. I. K o v a l e v - s k i y, *Yurodstvo o Khristie i Khrista radi yurodivyye Vostochnoy russkoy cerkvi: istoricheskiy ocherk i zhitiya sikh podvizhnikov blagochestiya*, https://azbyka.ru/otechnik/Zhitija_svjatykh/yurod-

tego zjawiska w kontekście historycznym, filozoficznym, kulturoznawczym i literaturoznawczym – zarówno w odniesieniu do jurodstwa bizantyjskiego (występującego od czwartego do dwunastego wieku), jak i staroruskiego (od jedenastego do siedemnastego wieku)⁶. Ogólnie rzecz ujmując, „święci szaleńcy” są symbolem pozaracjonalnego, ekstatycznego i tajemniczego aspektu kultury rosyjskiej⁷. W tym miejscu warto odwołać się do genezy pojęcia i terminu „jurodiwyj”, które według Ewy Thompson wywodzą się od starosłowiańskiego słowa „urod”, wskazującego na powierzchowność czy wygląd. Etymologia ta nawiązuje do postrzegania jurodiwego jako kogoś od urodzenia naznaczonego swym szczególnym powołaniem. Sławistka, przywołując obraz Michaiła Niestierowa *Na Rusi* (1916)⁸, w sposób alegoryczny ukazujący duchowe przywództwo świętych szaleńców, stwierdza, że jurodiwy zwykle przedstawiany jest na czele tłumu i bezpośrednio zaangażowany w sprawy duchowe, a jego duchowość i ekscentryczność cieszą się uznaniem otoczenia⁹. We współczesnym języku rosyjskim słowo „jurodiwyj” ma dwa znaczenia: „głupiec” oraz „dziwak i ekscentryk”, którego odmienność wynika z przesłanek duchowych¹⁰.

W historii Kościoła wschodniego przywoływane są postaci świętych jurodiwych żyjących w Egipcie, Syrii i Azji Mniejszej¹¹. Wśród nich na uwagę zasługuje szalona mniszka Isidora z żeńskiego monasteru cenobistycznego w Tabennesis, gdzie „żywiła się resztkami jedzenia ze zmywanych naczyń”¹², czy też święci: Simeon z Emesy (żyjący w szóstym wieku), Andriej z Konstantynopola (w wieku jedenastym) i Maximos Kausokalybites (w wieku czternastym). W historii zaś jurodstwa rosyjskiego za pierwszego świętego szaleńca uważany jest mnich monasteru peczerskiego w Kijowie – Isaak (żyjący w wie-

stvo-o-hriste-i-hrista-radi-yurodivye-vostochnoj-russkoj-tserkvi-istoricheskij-ocherk-i-zhitija-sih-podvizhnikov-blagochestija/; J. Ł o t m a n, *Głupiec i wariat*, w: *Kultura i eksplozja*, tłum. B. Żyłko, PIW, Warszawa 1999, s. 73-104; C. W o d z i ń s k i, *Św. Idiota. Projekt antropologii apofatycznej*, słowo/obraz terytoria, Gdańsk 2009; G. F i e d o t o w, *Święci Rusi*, tłum. H. P a p r o c k i, Bractwo Młodzieży Prawosławnej w Polsce – Wydawnictwo Homini, Białystok–Bydgoszcz 2002; I. Y e s a u l o v, *Jurodstwo i shutovstvo v russkoy literaturie*, w: *Paskhalnost' russkoy slovesnosti*, Izdatelstvo Krug', Moskva 2004, s. 155-185.

⁶ W o d z i ń s k i, dz. cyt., s. 26.

⁷ P o r. T h o m p s o n, dz. cyt., s. 26.

⁸ Obraz Michaiła Wasiljewicza Niestierowa (1862-1942), zatytułowany *Na Rusi* (1916), znajduje się od roku 1958 w zbiorach Państwowej Galerii Trietiańskiej w Moskwie.

⁹ P o r. T h o m p s o n, s. 27.

¹⁰ P o r. tamże, s. 35.

¹¹ P o r. K. L e ś n i e w s k i, *Święci szaleńcy w tradycji chrześcijaństwa wschodniego*, „Ethos” 28 (2015), nr 2, s. 72-87.

¹² Tamże, s. 76. Zob. P a l l a d i u s z, *Mniszka uznana za szaloną*, w: tenże, *Opowiadania dla Lausosa (Historia Lausiaca)*, tłum. S. Kalinkowski, Tyniec Wydawnictwo Benedyktynów, Kraków 1996, s. 159-162.

ku jedenastym), natomiast za pierwszego świętego jurodiwego – Prokopij z Ustiuga (zmarły na początku czternastego wieku)¹³. „Złotym wiekiem” rosyjskich szaleńców Bożych okazał się wiek szesnasty¹⁴. Pojawiło się wówczas wielu jurodiwych, spośród nich w gronie świętych znaleźli się Wasilij Błażennyj z Moskwy (żyjący na przełomie piętnastego i szesnastego wieku) i Nikołka (Nikołaj) Salos z Pskowa (w wieku szesnastym). W wieku dziewiętnastym jurodiwych bardzo często umieszczano w szpitalach psychiatrycznych, czego ilustrację stanowi chociażby żywot Iwana Koriejszy (przypadający na przełom osiemnastego i dziewiętnastego wieku). W wieku dwudziestym istotny wpływ na postrzeganie świętego szaleństwa wywarła Rewolucja Październikowa, której przywódcy zmierzali do wyeliminowania wszelkiego kultu religijnego, w tym również zjawiska jurodstwa¹⁵. Okres pieriestrojki i następujące zmiany polityczno-społeczne w Rosji po roku 1991 przyczyniły się do odrodzenia praktyk religijnych, w tym również do przywrócenia w pewnym stopniu kultu jurodiwych. Znalazło to swoje odzwierciedlenie w historii Rosyjskiego Kościoła Prawosławnego, który pod koniec wieku dwudziestego kanonizował kolejnych „świętych szaleńców”: Ksenię Petersburską (w roku 1988), Wasilija Kadomskiego z Riazania (w roku 1997) oraz św. Andrieja Ogorodnikowa z Symbirska (w roku 1998)¹⁶.

Nasza wiedza na temat życia, wyglądu i zachowań „głupich dla Chrystusa” opiera się na *Latopisach*, hagiografii i folklorze. Ewa Thompson, badając zjawisko jurodstwa w rosyjskiej kulturze, sformułowała „kodeks” świętego szaleństwa¹⁷, w którym przedstawiła najbardziej – jej zdaniem – charakterystyczne cechy tego typu świętości, między innymi związek świętego szaleńca z siłami nadprzyrodzonymi, jasnowidzenie i pełnienie roli doradcy w kwestiach osobistych oraz społecznych. Sławistka zaznacza, że dla ludzi kontaktujących się z jurodiwymi fakt ich choroby fizycznej czy też umysłowej nie stanowił istotnej przeszkody. Wygląd i ubiór szaleńców Bożych zmieniał się na przestrzeni dziejów – w czasach Iwana Groźnego chodzili nago, w wieku dziewiętnastym zaś przyodziewali malownicze łachmany albo – jak Iwan Koriejsza czy Grigorij Rasputin – nosili zwyczajne chłopskie odzienie. Szczególny jest przypadek Kseni Petersburskiej, która po śmierci męża pojawiała się w męskim ubraniu. Niekiedy też święci szaleńcy „zakładali na siebie kilogramy żelastwa pod postacią łańcuchów, krzyży i innych metalowych przedmiotów”¹⁸. Zazwyczaj spali na gołej ziemi, jedli resztki, często pochodzące z jałmużny, a czasami

¹³ Por. Leśniewski, dz. cyt., s. 79.

¹⁴ Por. tamże.

¹⁵ Por. Thompson, dz. cyt., s. 15.

¹⁶ Por. Leśniewski, dz. cyt., s. 81.

¹⁷ Por. Thompson, dz. cyt., s. 19-59.

¹⁸ Tamże, s. 21.

z kradzieży, potrafili też pościć przez dłuższy czas. Nie żyli w izolacji, ale pojawiali się na zgromadzeniach sąsiedzkich i targowiskach, wywoływali skandale, często cechowała ich teatralność gestów (na przykład Michaiła Kłopskiego). Pragnęli wzbudzać pogardę i swoimi postępami prowokowali przyganę, demonstrując w ten sposób lekceważący stosunek do ludzkich pochwał. Powszechne przyzwolenie na grzech popełniany przez świętych szaleńców wynikało ze specyficznego miejsca, jakie zajmowali oni w społeczeństwie rosyjskim¹⁹. Odmienność wyglądu jurodiwych i obranego przez nich stylu życia zwykle spotykała się z głębszym zrozumieniem jedynie ze strony innych szczególnie uduchowionych czy świętych postaci – pustelnika, świątobliwego mnicha czy też biskupa²⁰. Podsumowując ów zbiorowy portret szaleńca Bożego, zarysowany na podstawie wybranych publikacji naukowych, można stwierdzić, że „jurodiwy to asceta żyjący «na targowisku świata», negujący swoim ekscentrycznym zachowaniem zasady wyznawane przez ludzi”²¹, który „udaje szaleństwo, aby przez wywołanie szoku wstrząsnąć człowiekiem tkwiącym w bezpiecznym świecie swoich przekonań”²².

SZALEŃCY BOŻY W UJĘCIU NIEKANONICZNYM

Postać jurodiwego przywoływana jest w literaturze rosyjskiej dopiero od dziewiętnastego wieku – ze względu na autorytet Cerkwi Prawosławnej niekanoniczne portrety jurodiwych nie pojawiały się wcześniej. Najbardziej interesujące wydaje się ukazanie literackich przekształceń prezentacji tego typu świętości, niejako przefiltrowanej przez umysł twórcy, a także osadzonej w kontekście założeń estetycznych epoki literackiej, którą twórca ów reprezentuje. Niektóre z wizerunków jurodiwych zajmują w rosyjskiej tradycji literackiej znaczące miejsce. Można wspomnieć o postaci świętego szaleńca Nikołki w dramacie Aleksandra Puszkina *Borys Godunow*²³ czy też jurodiwego tułacza Griszki w powieści Lwa Tołstoja *Dzieciństwo*²⁴. Również Fiodor Dostojewski stworzył postaci bliskie ideałom jurodstwa, takie jak starzec Zosima i Alosza Fiodorowicz w powieści *Bracia Karamazow*, błogosławiony Siemion

¹⁹ Por. tamże, s. 25.

²⁰ Por. B. Brądkiewicz, *Nie być, żeby być. Szaleńcy Boży w świetle antropologii apofatycznej*, „Ethos” 28(2015) nr 2(110), s. 65.

²¹ Por. C. de Hueck Doherty, *Jurodiwi. Święci głupcy*, tłum. K. Dudek, Wydawnictwo Karmelitów Bosych, Kraków 2017, s. 7.

²² Tamże.

²³ Szerzej na temat postaci Nikołki por. Thompson, dz. cyt., s. 241-243.

²⁴ Na temat *Dzieciństwa* Lwa Tołstoja w kontekście świętego szaleństwa zob. N. Zhylina, T. Zhylina - Els, *Jurodstvo kak podvig istinnoy svyatosti v tvorchestvie russkikh pisateley XIX wieku*, „Problemy istoricheskoy poetiki” 8(2020) nr 3, s. 61-81.

Jakowlewicz w *Biesach* czy też główny bohater powieści *Idiota* – książkę Lew Myszkin²⁵.

Celem niniejszego artykułu jest prezentacja – w ujęciu porównawczym – motywu jedzenia w kontekście literackich przedstawień postaci jurodiwych, na przykładzie wybranych utworów prozatorskich pisarza doby realizmu Nikołaja Leskowa (1830-1895): *Pielgrzym urzeczony*²⁶ (*Ocharovannyj strannik*, 1873), *Cher-Amour*²⁷ (*Sheramur*, 1879), *Samodum*²⁸ (*Odnodum*, 1879) oraz powieści *Laur*²⁹ współczesnego rosyjskiego prozaika-postmodernisty Jewgienija Wodołazkina (rocznik 1964). Wybór utworów w przypadku obydwu pisarzy podyktowany był w szczególności prezentacją aspektu jedzenia i jego związków z cielesnością, a zarazem z duchowością szaleńców Bożych. Zarówno Leskowa, jak i Wodołazkina interesuje przede wszystkim projekcja literacka procesu dążenia człowieka do ideału świętości, a przywoływane przez nich postaci ukazywane są na tle kontekstów kulturowych. Prezentując literackie wykorzystanie motywu jedzenia, przedstawię sposób funkcjonowania świętych szaleńców związany z rodzajem przyjmowanego pożywienia i jego zdobywaniem, kinetyką procesu jedzenia, miejscem spożywania pokarmów i rolą ziemskiej strawy w życiu bohaterów. Postaram się odpowiedzieć na pytania, czy ta sfera materialnej egzystencji człowieka, związana z koniecznością zaspokajania potrzeb biologicznych i głęboko zakorzeniona w cielesności, wyznacza alogizm zachowań jurodiwych oraz czy w wybranych utworach twórców rosyjskich w znaczący sposób wpływa ona na prezentację postaci świętych szaleńców. Charakteryzując te postaci, odniosę motyw jedzenia w szczególności do zmysłu dotyku – w teoretycznych podstawach moich analiz literackich odwołam się do teorii haptyczności sformułowanej przez pracującego w USA rosyjskiego i amerykańskiego filozofa, literaturoznawcę i kulturoznawcę Michaiła Epsteina, zawartych w jego pracy dotyczącej filozofii ciała³⁰. Autor ten w swoich filozoficznych rozważaniach nad ciałem wprowadza pojęcie fizjologii, albo inaczej: somatologii, czyli nauki o ciele człowieka – ujmowanym jako wyższego rzędu organ kosmicznego życia – i jego zmieniających

²⁵ Zob. M. Z a m b r z y c k a, *Głupi, inny, święty. Kategorie głupoty i świętości w „Idiocie” Fiodora Dostojewskiego i „Głuptasce” Swietłany Wasilenko*, „Przegląd Wschodnioeuropejski” 4(2013) nr 4, s. 431-439.

²⁶ Zob. M. L e s k o w, *Pielgrzym urzeczony*, tłum. J. Wyszomirski, w: Leskow, *Utwory wybrane*, t. 2, tłum. i przyp. J. Wyszomirski i in., „Czytelnik”, Kraków 1951, s. 5-146.

²⁷ Zob. t e n ż e, *Cher-Amour*, tłum. C. Jastrzębiec-Kozłowski, w: tenże, *Wdzięk administracyjny i inne opowiadania*, tłum. I. Bajkowska i in., „Czytelnik”, Warszawa 1961, s. 5-95.

²⁸ Zob. t e n ż e, *Samodum*, tłum. Jerzy Wyszomirski, w: tenże, *Utwory wybrane*, t. 2, tłum. J. Wyszomirski i in., Czytelnik, Warszawa 1951, s. 175-213.

²⁹ Zob. J. W o d o ł a z k i n, *Laur*, tłum. E. Skórska, Zysk i S-ka, Poznań 2012.

³⁰ Zob. M. E p s t e i n, *Filosophiya tiela*, Aletieya, Sankt-Pietierburg 2006.

się duchowo-kulturowych sensach³¹. Wśród głównych przedmiotów fizjologii Epstein wymienia między innymi: płeć, jedzenie, oczyszczenie, ból, chorobę, twarz i wygląd zewnętrzny, a także organy zmysłów³². Moja prezentacja postaci szaleńców Bożych w tekstach literackich reprezentatywnych dla drugiej połowy dziewiętnastego wieku i początku drugiej dekady wieku dwudziestego pierwszego koncentrować się będzie na wybranych aspektach cielesności tych postaci – na tym, co dotyczy jedzenia i wyglądu zewnętrznego, a przede wszystkim sensualności dotykowej.

Nikołaj Leskow stworzył galerię postaci rosyjskich mężów sprawiedliwych w celu zaprezentowania społeczeństwu rosyjskiemu pozytywnych, głęboko zakorzenionych w tradycji staroruskiej postaw moralno-religijnych jako wzorców postępowania. Rosyjski pisarz i scenarzysta Jurij Nagibin w komentarzu do jednego z opublikowanych w języku polskim wydań utworów Leskova akcentuje ważne cechy jego prozy: „W rosyjskim charakterze dostrzegł to, co pozostawało ukryte dla innych wybitnych pisarzy jego okresu i lat późniejszych: uduchowione piękno, potęgę fizyczną i duchową, wierność ideałom moralnym”³³. Kreując literackie charakterystyki pozytywnych bohaterów, łączył w nich różne typy pobożności, co znacznie utrudnia jednoznaczne przyporządkowanie postaci literackiej do określonego typu świętości. Dla pisarza określenie kategorii świętości bohatera nie jest bowiem najważniejsze, istotne znaczenie ma natomiast moment wkroczenia przez niego na drogę ku Prawdzie, już bowiem sama droga przybliży bohatera do Boga. Przykładem takiej złożonej postaci jest Iwan Flagin w opowieści *Pielgrzym urzeczony*. Droga głównego bohatera wspomnianego wyżej utworu odzwierciedla najpierw jego ziemski upadek i pogrążenie w grzechu, a następnie ewolucję ku świętości, w utworze ujętą również w relacjach przestrzennych jako dół–góra, czy też południe–północ, będących wyznacznikami „świata widzianego na opak”³⁴, i może być traktowana jako antyzachowanie. Ewolucja bohatera ku świętości przedstawiana jest jako ruch z dołu do góry, a sam proces nawracania się Iwana Flagina znajduje swe odzwierciedlenie w charakterystyce miejsc-wydarzeń, wpisanych w mapę Rosji poczynawszy od Orła, poprzez Petersburg do Sołowieckiego Monasteru Przemienienia Pańskiego.

Niektóre czyny bohatera odznaczają się alogizmem, co pozwala odnaleźć w postaci Flagina pewne cechy szaleńca Bożego. Moje uwagi w odniesieniu do tej postaci, w opowieści nazywanej też Głowaczem, zostaną ograniczone do prezentacji motywu jedzenia. W jednym z epizodów utworu Flagin zostaje

³¹ Por. tamże, s. 14.

³² Por. tamże.

³³ J. Nagibin, *O Leskowie*, tłum. A. Sarachanowa, w: M. Leskow, *Napiętnowany anioł i inne opowiadania*, wybór Z. Podgórzec, Wydawnictwo Literackie, Kraków–Wrocław 1984, s. 429.

³⁴ Por. R o s t o v a, dz. cyt., s. 123.

„niańką” maleńkiej córeczki pewnego urzędnika, Polaka z pochodzenia. Woli wykonywać tę pracę niż powrócić do swojego poprzedniego pana, oznaczałoby to bowiem poniesienie srogiej kary za zabicie kota hrabiny. By wyżywić niemowlę, Głowacz kupuje skórę z kozłatkami: „Kozłatko zarząnałem i zjedliśmy je ze swym panem z łazankami. Skórę wydoilem i mlekiem jej zacząłem karmić dzieciątko. A było jakieś takie malutkie, nędzne i szkaradne”³⁵. Gest pojenia mlekiem innych, głównie słabych i chorych, często pojawia się w dokonywanych przez Leskova charakterystykach mężów sprawiedliwych – niezależnie od typu pobożności, jaki można by im przypisać – na przykład w takich opowiadaniach, jak *Niesmiertelny Golovan*³⁶ (*Nieśmiertelny Golowan*, 1880), *Kotin Pizon’skiy i Platonida*³⁷ (*Kotin Pizoński i Platonida*, 1867) czy też *Pavlin*³⁸ (*Pawlin*, 1874). Dla autora *Pielgrzyma urzeczonego* ważny jest sam akt chrześcijańskiej pomocy zawarty w owym geście, który wydaje się obcy naturze Iwana Flagina, tak jak opieka nad dzieckiem wydaje się zadaniem nieodpowiednim dla człowieka trapionego przez biesa i nieprzewidywalnego w swoich działaniach. W opisie przywoływanej tu sytuacji taktylnej pisarz podkreśla, że poprzez dotykanie i karmienie niemowlęcia bohater potwierdza swą chrześcijańską miłość wobec bliźniego, zastępuje mu matkę. Dziecko wychowuje samotnie ojciec, który po ucieczce żony z ukochanym traci zainteresowanie losem dziewczynki. Reprezentatywna dla Flagina haptyka jest zachowaniem niejako odwróconym, co przejawia się w zamianie elementów męskiego i żeńskiego³⁹. Po roku sprawowania opieki nad dziewczynką w charakterze niani bohater utworu Leskova spotyka matkę dziecka i widząc jej rozpacz i tęsknotę, oddaje jej córkę. Chce, aby dziecko wychowywało się w atmosferze miłości – kobieta tworzy bowiem szczęśliwy związek ze swoim ukochanym oficerem. Ta decyzja Iwana Flagina ma swoje konsekwencje, musi on uciekać bez pieniędzy i dokumentów, które zostały u ojca dziewczynki, i rozpocząć tym samym kolejny etap swego życia.

Pasjonując się końmi, podejmuje pracę w charakterze doradcy przy zakupie tych zwierząt na targowisku, po pewnym czasie dostaje się jednak do niewoli tatarskiej, gdzie zmuszony jest jeść koninę: „Paskudna jednak jest ta konina – słodkawa niczym wymiona krowie, a przy tym łykowata; z po-

³⁵ Leskow, *Cher-Amour*, s. 32.

³⁶ Zob. tenże, *Niesmiertelny Golovan*, w: *Sobraniye sochinieniy*, t. 6, Gosudarstvennoye Izdatelstvo Khydozhestviennoy Litieratury, Moskva 1957, s. 351-397.

³⁷ Zob. tenże, *Kotin Pizon’skiy i Platonida*, w: *Sobraniye sochinienieniy v odinnadcati tomach*, t. 1, Gosudarstvennoye Izdatelstvo Khydozhestviennoy Litieratury, Moskva 1956, s. 222-262.

³⁸ Zob. tenże, *Pavlin*, w: *Izbrannoye v dvuch tomach*, t. 1, Khudozhiestviennaya Litieratura, Leningrad 1977, s. 268-331.

³⁹ Por. Rostova, dz. cyt., s. 122n.

trzeby człowiek naturalnie je, choć go mdli⁴⁰”. Należy podkreślić, że Flagin był szczególnie przywiązany do koni – wychowywał się w stajni, gdyż jego ojciec był stangretem – trudno zatem pojąć, że zjada on, choć z nieukrywanym wstrętem, mięso ukochanych zwierząt. Spożywanie koniny przez Głowacza (również w postaci wędzonej kiszki) wydaje się nieestosowne i niezrozumiałe, staje się jednak czytelne, jeśli do interpretacji zastosujemy pojęcie antyzachowania: święci szaleńcy zmieniają ogólnie przyjęte normy, postrzegają je „na opak”⁴¹. Owo alogiczne zachowanie jest jednym z wyznaczników jurodstwa, które Ewa Thompson przedstawia w następujący sposób: „Święty szaleniec może sobie pozwolić na «skandaliczne występkę», grzeszy bowiem raczej ze względu na swą pokorę niż dla osobistych korzyści”⁴². Awanturnicze przygody bohatera *Pielgrzyma urzeczonego*, którego także można określić mianem „świętego grzesznika”⁴³, są jak „hałaśliwe zachowanie”⁴⁴ charakterystyczne dla tego typu świętości. Stosunek bohatera do koni i spożywanej koniny stanowi natomiast świadectwo dwoistości jego natury jako świętego szaleńca: cechuje go jednocześnie czystość i nieczystość, zwierzęcy biologizm i człowieczeństwo. Kolejnym ważnym elementem charakterystyki Iwana Flagina jest picie alkoholu. Wódka odgrywa w życiu bohatera szczególną rolę. Gdy po ucieczce z niewoli spotyka on grupę rybaków, z radości upija się wraz z nimi, niemal tracąc przytomność. Już jego nazwisko: „Flagin” – którego etymologia nawiązuje do rosyjskiego słowa „fliaga” (w języku niemieckim „Flasche”) i oznacza płaską butelkę noszoną na pasku lub rzemieniu założonym na skos przez plecy bądź duże naczynie z uchwytemi do transportu płynów⁴⁵ – sugeruje uzależnienie bohatera od trunków, będące przyczyną wielu spotykających go nieszczęść. Po powrocie z tatarskiej niewoli, relacjonując kolejny okres swojego życia, Flagin stwierdza: „Unikałem picia codziennego i nigdy nie używałem wódki w umiarkowaniu. Ale jeśli mi coś, jak to bywa, rozdrażni, nabierałem wówczas wielkiej żarliwości do picia. Robiłem wychodnię i na kilka dni ginąłem”⁴⁶. Ta wypowiedź bohatera opowiadania może wywołać lekko ironiczny uśmiech czytelnika. Głowacz balansuje na granicy między komizmem a powagą, uosabiając tragiczny wariant kultury śmiechu. Swoją skłonność do nadużywania trunków nazywa opętaniem i wyjaśnia, że zaprowadziwszy konie do pułku, często pił z tęsknoty za nimi, bo wódka pozwa-

⁴⁰ L e s k o w, *Pielgrzym urzeczonego*, s. 80.

⁴¹ Por. R o s t o v a, dz. cyt., s. 123.

⁴² T h o m p s o n, dz. cyt., s. 24.

⁴³ Tamże, s. 25.

⁴⁴ Tamże, s. 35.

⁴⁵ Hasło „Fliaga”, w: S. Ozhegov, *Slovar' russkogo yazyka*, red. N. Shvedova, Russkiy Yazyk, Moskva 1984, s. 742.

⁴⁶ L e s k o w, *Pielgrzym urzeczonego*, s. 80.

łała mu lepiej znieść stratę – niejednokrotnie prowadziło to jednak do bójki, zatrzymania w więzieniu czy bankructwa. „Opętanie” bohatera można interpretować w kontekście związków postaci świętego szaleńca z szamanizmem. Przywoływane opisy wskazują na chaos, alogizm w postępowaniu bohatera; nie stanowią zamierzonego działania, niejako prowadzonej na pokaz gry, jak to ma miejsce w przypadku jurodiwych. Cechą wspólną Głowacza i szaleńców Bożych jest natomiast wspomniane już hałaśliwe zachowanie, czyli bujstwo⁴⁷, rozbijanie się, a w wielu sytuacjach – odwrócenie przyjętych norm w dotykowych kontaktach ze światem zewnętrznym.

W literackim wizerunku Flagina odnaleźć można cechy reprezentatywne zarówno dla jurodiwych, jak i dla bohaterów literatury staroruskiej. Na początku opowieści znajdujemy taką oto charakterystykę Głowacza: „Był to jednak w całym znaczeniu osilek, przy tym osilek rosyjski, typowy, prostoduszny i pocciwy, przypominający bajecznego dziadka Ilję Muromca z przepięknego obrazu Wasilija Wiereszczagina i z poematu hrabiego A.K. Tołstoja”⁴⁸. Ilja Muromiec to legendarny bohater ruskich bylin, który w tych tradycyjnych pieśniach często pojawia się w towarzystwie Dobryni Nikitycza i Aloszy Popowicza⁴⁹. Charakteryzując postać Flagina, Leskow unika schematyczności, przemieszanie zaś różnych działań bohatera koncentrujących się wokół jedzenia i picia ujawnia złożoność psychiki człowieka poszukującego Prawdy. Chaos i zagubienie, alogiczne postęпки, awanturnictwo stają się wyznacznikami drogi bohatera, który w końcu znajduje ukojenie w Bogu i zdąża, już w sposób świadomy, w kierunku klasztoru na Waałamie.

Kolejną niezwykle interesującą postacią Leskowowskiej prozy jest tytułowy bohater opowieści *Cher-Amour*, którego stosunek do jedzenia oraz wygląd zewnętrzny nawiązują do tradycji jurodstwa, w szczególności zaś do kultury śmiechu. Już na początku utworu pisarz nazywa tę postać „pomyłńcem gwoli brzucha”⁵⁰, co przekornie stanowi parafrazę określenia „pomyłńcy dla Chrystusa” (por. 1 Kor 4,10). Warto zauważyć, że wydarzenia przedstawione w przywoływanej opowieści mają miejsce poza Rosją – rozgrywają się w stolicy Francji w drugiej połowie dziewiętnastego wieku. Centralną postacią utworu jest rosyjski emigrant, którego Leskow charakteryzuje w następujący sposób: „Cher-Amour jest bohaterem brzucha; jego dewizą – żreć, jego ide-

⁴⁷ Thompson, dz. cyt., s. 35.

⁴⁸ Tamże, s. 9. Zob. A.K. Tołstoj, *Księżę srebrny*, tłum. J. Jędrzejewicz, PIW, Warszawa 1975. W cytowanym fragmencie mowa jest o obrazie Wasilija Wiereszczagina *Ilja Muromiec na uczcie u księcia Władimira* (1872). Należy on do stałej ekspozycji Państwowego Muzeum Historii Politycznej w Sankt Petersburgu.

⁴⁹ Por. hasło „Ilja Muromiec”, w: *Slavianskaya mifologiya. Slovar’ – spravochnik*, red. L. Vagurina, Linor & Soviershenstvo, Moskva 1998, s. 196.

⁵⁰ Leskow, *Cher-Amour*, s. 5.

ałem – karmić innych”⁵¹. Przywiązanie do jedzenia towarzyszy mu przez całe życie i staje się celem wszelkich jego działań. Słusznie podkreśla Aleksandra Filipowicz: „Dla Cher-Amoura całe życie sprowadza się do jedzenia. Czymkolwiek się zajmuje, robi to, by się najieść lub nakarmić innych. Otaczający go ludzie nie wiedzą, co o nim myśleć”⁵². Jeśli nie jest on wariatem, to chyba tylko jeden z bohaterów powieści uważa go za wariata⁵³. Tym, co przykuwa uwagę w Leskowowskiej charakterystyce tytułowej postaci, jest właśnie jego odmienność, która dotyczy zarówno wyglądu zewnętrznego, jak i zachowań oraz działań bezpośrednio lub pośrednio związanych z jedzeniem. Ciało Cher-Amoura jest nieproporcjonalne: niski wzrost i dziecinne ramiona w połączeniu z wielką czarną brodą do pasa i zaszarganym bandyckim kapeluszem tworzą dość osobliwy wizerunek. Spodnie na nim „trzymały się nietego”⁵⁴, a ponadto zazwyczaj pod bluzą nie nosił on koszuli, bo jeśli zdarzyło się, że ją miał, oddawał biedniejszemu od siebie. Zdaniem narratora opowieści postać Cher-Amoura przywołuje na myśl obraz mitologicznego cara podwodnego świata i ciemnego carstwa, męża carycy Bielorybicy⁵⁵. Ponadto bohaterki utworu – hrabina i Angielka – opiekujące się przez pewien czas Cher-Amourem nazywają go „Czarnomorem albo Czarnomordym”⁵⁶, ponieważ przypomina im swoim wyglądem Czernomora – karła-maga z poematu Aleksandra Puszkina *Ruslan i Ludmila*⁵⁷. W tym tekście poetyckim Czernomor ukazany jest jako z natury zły, radość przynoszą mu klęski jego wrogów. Powierzchnowość Cher-Amoura z opowieści Leskova natomiast może wzbudzać strach, zdziwienie, ale też współczucie: „Hrabina przy pierwszym spojrzeniu na niego nazwała go «Czarnomorem» – i było to dlań bardzo odpowiednie; pokojówki hrabiny zrobiły z tego «czarnomordy» – ale i to także było trafne; natomiast Angielka przekreśliła te dwie nazwy na Cher-Amour”⁵⁸. Jak dowiadujemy się z relacji narratora, przy bliższym poznaniu postać bohatera zyskuje zainteresowanie głównie ze względu na cudaczność swego wyglądu i nietypowość zachowań, jak i z powodu tragicznego losu. Już od dzieciństwa Cher-Amour cierpiał głód i chłód, poniewierany i bity przez ojczyzna-geometrę przestał rosnąć. Ponieważ jego umysłowe ograniczenia znacznie utrudniały kontakt z innymi, często był wyśmiewany i poniżany albo traktowany – jak przez

⁵¹ Tamże.

⁵² A. Filipowicz, *Śmieszny człowiek – rycerz idei. O szaleńcach ideowych Dostojewskiego i Leskova*, w: *O literaturze rosyjskiej nowej i dawnej*, red. W. Skrunda, Wydawnictwo „Studia Rossica”, Warszawa 2000, s. 394.

⁵³ Tamże.

⁵⁴ Leskow, *Cher-Amour*, s. 9.

⁵⁵ Por. hasło „Chiernomorskiy zmiej”, w: *Slavianskaya mifologiya*, s. 114.

⁵⁶ Leskow, *Cher-Amour*, s. 40.

⁵⁷ Zob. A. Puszkina, *Ruslan i Ludmila*, tłum. J. Brzechwa, PIW, Warszawa 1954.

⁵⁸ Leskow, *Cher-Amour*, s. 40.

hrabinę – jako zabawka, chwilowa rozrywka. Stosunek bohatera do jedzenia i karmienia innych stanowi istotny wyznacznik jego chrześcijańskiego przesłania o niesieniu pomocy bliźniemu w potrzebie („Żywić kogoś – to nie tylko obowiązek każdego, lecz i przyjemność”⁵⁹); należy jednak podkreślić, że Cher-Amour, paradoksalnie, nie był wierzący – być może dlatego, że przymuszano go do chrześcijaństwa i do czytania Biblii. Leskow, opisując tego bohatera, stwierdza: „Żarcie stanowiło jego bzik: myślał o nim, gdy był syty i gdy był głodny, w każdym czasie, dniem i nocą”⁶⁰. Już jako bezdomny rosyjski emigrant w Paryżu Cher-Amour najbardziej lubił jadać w miejscach brudnych i ciemnych, na przykład w szynku madame Grillade. Nie objadał się nigdy ponad miarę, a nasyciwszy głód, myślał o tym, ilu głodnych byłby w stanie wykarmić. Sposób, w jaki jadł, wskazywał na najbardziej prymitywne i zwierzęce instynkty. Gdy Angielka przynosiła kotlety, a także „kasztany i pistacje, które lubił i które jadł arcyzabawnie, jak mała”⁶¹. W opowieści Leskova znajdują się opisy udzielanej przez tytułowego bohatera bezinteresownej pomocy: nakarmił napotkanego w drodze chłopca (który go okradł) i za ostatni grosz kupił dla jego dzieci piernikowego konika i rybkę⁶². Gdy dzięki rekomendacji jednego z mnichów otrzymał w końcu posadę kucharza, zgodną z jego, nazwijmy to, kwalifikacjami – rozpierała go duma i zadowolenie. Jak powiada narrator: „I oto nasz oryginał po raz pierwszy w życiu jął pełnić funkcje całkowicie zgodne z właściwym swoim powołaniem. I podobno spisywał się bajecznie: nie zmarnował ani jednej okruszyny, wszystko zanosił chorym. Przy czym „sam jadł tylko «chlebowo», swoją zaś porcję kotletów drobił dla żołnierzy, wybierając tych, co mu się zdawali najbardziej «zamorzeni»”⁶³. Cher-Amour potrafił nawet umierającemu wcisnąć do ust kawałek kotleta i w ten sposób na chwilę przerwać jego agonię, ofiarować chwilę przyjemności i skupienia uwagi. Najbardziej jednak symboliczną prezentację tej postaci znajdujemy w dwóch scenach rozgrywających się w szynku Madame Grillade, którą to postać można odczytać w dwóch różnych kodach kulturowych. Gdy w spadku po matce bohater otrzymuje trzysta czy czterysta franków postanawia w szynku swej znajomej Francuzki wyprawić ucztę dla najbardziej głodnych i obdartych mieszkańców ciemnych paryskich dzielnic i daje mu to wielką radość i spełnienie. Narrator utworu *Cher-Amour* nazywa to spotkanie najbiedniejszych w karczmie Tante Grillade prawdziwą „ucztą nędzarzy”⁶⁴ (por. Łk 12,1-11). Jak stwierdza Piotr Wróbel, „mamy w niej do czynienia z nauczaniem Jezu-

⁵⁹ Tamże, s. 13.

⁶⁰ Tamże, s. 13.

⁶¹ Tamże, s. 45.

⁶² Por. tamże, s. 34.

⁶³ Tamże.

⁶⁴ Por. tamże, s. 91.

sa o miłosierdziu, w kontekście bogactwa, ubóstwa, zachowywania Prawa i sprawiedliwej odpłaty po śmierci⁶⁵. W przypadku Cher-Amoura ubóstwo i chęć zaspakajania potrzeb najbiedniejszych jest wyrazem Bożego miłosierdzia, może nie do końca uświadamianego przez Leskowowskiego bohatera, ale czynionego z potrzeby serca. W szerszym kontekście ów rosyjski emigrant w opowieści Leskowa podobnie jak Łazarz może być rozumiany jako postać uniwersalna, przykład ludzkich losów. Nędzarz – w tym przypadku Cher-Amour – oddaje innym nędzarzom wszystko, co dla niego najcenniejsze, by nakarmić bliźnich w potrzebie. Opisywaną w opowiadaniu ucztę można jednak interpretować, nie tylko wskazując na odniesienia do chrześcijaństwa, ale także kojarząc ją z wywodzącym się z greckich misterii eleuzyńskich religijnym świętem Bachanaliów w starożytnym Rzymie, które w średniowiecznej Europie przekształciło się w święto głupców⁶⁶. W ten sposób w literackim opisie uczty wskazywana jest podwójna geneza jurodstwa, w którym ściśle łączą się elementy pogańskie i chrześcijańskie.

Po uczcie Cher-Amour resztę gotówki oddaje szynkarce, która obiecuje, że będzie karmić przyprowadzanych przez niego biedaków aż do wyczerpania przekazanych jej środków – co zresztą czyni. Gdy po pewnym czasie Cher-Amour w rezultacie wojennych perypetii zdobywa niewielkie środki finansowe i postanawia ulokować je w szynku przyjaciółki-Normandki, godzi się nawet ją poślubić dla przypieczętowania zawartej między nimi umowy. Drugim symbolicznym wydarzeniem związanym z jedzeniem są zaślubiny Cher-Amoura z Tante Grillade, której nazwisko znaczy „Cioteczka pieczone mięso”⁶⁷. Również tutaj zaakcentowana zostaje przez pisarza pewna cecha reprezentatywna dla wielu mężów sprawiedliwych, w tym i Cher-Amoura – unikanie kontaktów z kobietami. Pierwsze „miłosne spotkanie” przyszłych małżonków ma miejsce w szynku; jak stwierdza narrator w opowieści, „Cher-Amour w tym dniu po raz pierwszy pożywał chleb i pił sok winnych gron tête-à-tête z kobietą”⁶⁸. Wkrótce potem odbyła się uczta weselna, na którą Cher-Amour zaprosił najbardziej obdartych i biednych towarzyszy niedoli, sam zaś, ubrany w kurtkę i z kwiatowym wieńcem na głowie, „był księciem swego weselnego wieczoru”⁶⁹. W tym literackim obrazie zauważalny jest wpływ mitologii słowiańskiej: bohater przypomina Czernomora, księcia podziemnego carstwa. W chwili zaślubin traci swe przezwisko „Cher-Amour”

⁶⁵ P. W r ó b e l, *Miłosierdzie w Ewangelii św. Łukasza*, w: https://www.academia.edu/33717633/Mi%C5%82osierdzie_w_Ewangelii_%C5%81ukasza.

⁶⁶ Por. T h o m p s o n, dz. cyt., s. 237.

⁶⁷ Por. F i l i p o w i c z, dz. cyt., s. 395.

⁶⁸ L e s k o w, *Cher-Amour*, s. 87.

⁶⁹ Tamże, s. 91.

i zyskuje miano „ciocinego męża”⁷⁰ („Bon Oncle Grillade”) – mając na celu karmienie biednych w szynku gotów był do największych poświęceń.

Reasumując, Cher-Amour w Leskowowskiej projekcji literackiej ma wiele cech świętych szaleńców. Cechuje go fizyczna odmienność, karykaturalny wręcz wygląd zewnętrzny, opóźnienie w rozwoju umysłowym, przebywanie na „targowisku życia”, jakim dla bohatera okazują się brudne wnętrza paryskiego szynku, niezrozumiałe dla otoczenia zachowania i podejmowanie działań, które czynią zeń „człowieka odwróconej perspektywy”⁷¹.

Równie interesującą postacią jest Aleksander Ryżow, bohater opowiadania Leskowa *Samodum*. „Inność” zarówno jego wyglądu, jak i zachowania, a także bezkompromisowość w wypełnianiu funkcji zastępcy horodniczego w miasteczku Soligalicz przybliżają go do postaci szaleńców Bożych. Już na początku utworu narrator opowiadania zwraca uwagę na fakt, że „Ryżow umiał na pamięć nieomal wszystkie księgi prorockie, osobiście zaś umiłował Isaiję, którego głęboka bogomądrość najbardziej odpowiadała jego uosobieniu duchowemu i stanowiła wszystek jego katechizm i całą teologię”⁷². Na pewnych etapach swojego życia Isaija (Izajasz), uznawany za jednego z największych proroków starotestamentowych, bliski był pobożności reprezentatywnej dla jurodstwa: na przykład przez trzy lata chodził nagi i bosy, przepowiadając niewolę egipską, co można uznać za rodzaj prowokacji zgodnej z postępowaniem świętych szaleńców⁷³.

Bohater *Samoduma* postrzegany jest wśród mieszkańców Soligalicza jako dziwak i odmieniec, zarówno ze względu na swój wygląd zewnętrzny, jak i postawę wobec jedzenia. Nazwisko „Ryżow” może być interpretowane dwojako. Jedna z interpretacji wskazuje, że zostało ono utworzone od słowa „ryżyj”, czyli „rudy”, a tak często określa się człowieka wyróżniającego się odmiennością, zwykle dostrzegalną już w wyglądzie zewnętrznym (kolorze włosów czy ubraniu)⁷⁴. Druga interpretacja wywodzi nazwisko bohatera od słowa „ryżyk”, które oznacza jadalnego grzyba o rudym kapeluszu z podgiętymi ku górze brzegami⁷⁵, co sugerowałoby, że do codziennego jadłospisu bohatera należały głównie świeże rydze⁷⁶. Młody Ryżow ożenił się i prowadził wraz z małżonką spartańskie życie w skromnym mieszkanku: „Herbaty nie pijali, nie miewali jej

⁷⁰ Tamże.

⁷¹ Por. R o s t o v a, dz. cyt., s. 114-128.

⁷² L e s k o w, *Samodum*, s. 180n.

⁷³ Por. M. S u v o r o v a, *Praviednostb po N.S. Leskovu – yurodstvo ili yurodstvovaniye*, „Nachalo” 2011, nr 23, <https://slovo-bogoslova.ru/nachalo/pravednost-po-n-s-leskovu-yurodstvo/>.

⁷⁴ Por. B. T r o j a n o w s k a, *Odchodząca Ruś i Rosja w twórczości Mikołaja Leskowa: Postaci, motywy, tematy, sposoby wyrażania*, Wydawnictwo Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego, Bydgoszcz 2008, s. 43.

⁷⁵ Por. hasło „Ryzyk”, w: Ozhegov, dz. cyt., s. 599.

⁷⁶ Por. T r o j a n o w s k a, dz. cyt., s. 43.

nawet w domu; mięso jadali tylko w większe święta – na co dzień pożywienie ich stanowił chleb i jarzyny z własnego ogrodu, kwaszone lub świeże, przede wszystkim zaś grzyby, w które obfitowała ta okolica lesista⁷⁷. Przedstawione w opowiadaniu epizody z życia bohatera ujawniają jego bezkompromisowość i nietypowość reakcji, które spotykały się z powszechnym niezrozumieniem. Żona Ryżowa podawała grzyby tylko w stanie surowym, nie miała bowiem soli, by je konserwować, gdyż jej mąż zakup soli uważał za zbędny wydatek. Wielką była radość młodej gospodyni, gdy handlarz podarował jej niewielki woreczek tej przyprawy i mogła przygotować beczkę solonych grzybów. Na wieść o tym Ryżow „obit patriarchalnie żonę i zaprowadził ją do protopopa, by zadał jej pokutę za nieposłuszeństwo nakazom męża”⁷⁸, wspomnianą zaś beczkę solonych grzybów własnoręcznie wtoczył na podwórko żupnika i udzielił mu urzędowej nagany. Ludność Soligalicza następująco komentowała szybkie i alogiczne działania Ryżowa: „Taki to był z niego dziwak... taki jakiś nijaki”⁷⁹. Już ten krótki opis ujawnia jego odmienność, surowość i nieugiętość w realizacji wyznawanych zasad. Dowiadujemy się też, że na prośbę ówczesnego horodniczego przepędził on swoją matkę z targu, gdzie od lat sprzedawała pierogi. Uczynił to, ponieważ jego zadaniem jako kwartalnego było utrzymywanie porządku na targu, a obecność matki stanowiła dość istotną przeszkodę w rzetelnym wypełnianiu tego obowiązku. Opisane wyżej epizody z życia bohatera ilustrują jego odmienność od pozostałych mieszkańców miasteczka, przejawiającą się skromnością i bezkompromisowością w działaniu. Ponadto Ryżow nie przywiązywał wagi do swojego wyglądu, a jego strój – najpierw pocztowego posłańca, potem rewirowego, a na koniec horodniczego – mógł wywoływać zdziwienie, gdyż chodził on zawsze w wyświechtanym i połatanym kaftanie. Elementy komizmu w prezentacji tej postaci są szczególnie wyeksponowane w scenie wizyty gubernatora, kiedy to, przebrany przez mieszkańców w przyziasny mundur, Ryżow dotknął przypadkowo świeżo pomalowanego szlabanu, wskutek czego ślady farb w brawach narodowych znalazły się na tylnej części jego białych spodni – który jednak zupełnie się tym faktem nie przejął. Scena ta wyraźnie nawiązuje do kultury śmiechu: w centrum całego zamieszkania znajduje się bohater opowiadania, którego cechuje gwałtowność ruchów i gestów, a jego hapyka ujawnia silne przekonanie o słuszności własnych działań i wyborów, które trudno objaśnić w racjonalny sposób.

Wszystkie trzy postaci opisywane w utworach Leskova: Iwan Flagin, Cher-Amour i Aleksandr Ryżow, mają pewne cechy świętych szaleńców, ich prezentacja nie stanowi jednak pełnego odzwierciedlenia kanonicznych opi-

⁷⁷ L e s k o w, *Samodum*, s. 192.

⁷⁸ Tamże.

⁷⁹ Tamże, s. 193.

sów jurodiwych. Poprzez swój sposób charakteryzowania bohaterów autor *Pielgrzyma urzeczonego* wyraża natomiast ogólne tendencje w rozwoju literatury rosyjskiej dziewiętnastego wieku⁸⁰, kiedy to wykształcił się stylizowany obraz świętego szaleńca⁸¹. Przyczyny ewolucji literackiego obrazu jurodiwego Ewa Thompson objaśnia w sposób następujący: „By zdobyć wpływ na tego nowego i wyrafinowanego czytelnika, pisarze musieli ukazywać właściwe świętemu szaleństwu wartości za pośrednictwem postaci nieodbiegających skrajnie od europejskich norm ubierania się i zachowania”⁸². Stąd Leskow w charakterystykach bohaterów łączy cechy świętych szaleńców ze współczesnym pisarzowi kontekstem polityczno-społecznym: Cher-Amour to emigrant w stolicy Francji, Aleksandr Ryżow pełni funkcję zastępcy horodniczego, a Iwan Flagin spędza kilka lat się w niewoli tatarskiej. W odniesieniu zaś do aspektu jedzenia ujawnia się alogizm, chaotyczność, niekonsekwencja w działaniach tych postaci. Wyjątek stanowi Cher-Amour, który mimo fizycznych i umysłowych ograniczeń postępuje zgodnie ze swoją życiową dewizą i karmi innych. Należy przy tym uznać, że hybrydowość rodzajów świętości w przedstawionych utworach prozatorskich Leskowa dotyczy nie tylko balansowania między typami, na przykład, jurodiwego i męża sprawiedliwego („prawiednika”), ale i odwołań do elementów opisu reprezentatywnych dla bohaterów mitologii słowiańskiej i kultury śmiechu. W rezultacie stosowanych przez autora *Pielgrzyma urzeczonego* zabiegów dokonana przezeń artystyczna kompilacja wybranych cech mężów sprawiedliwych ujawnia najbardziej „narodowe” cechy rosyjskich bohaterów, łącząc folklor i prawosławie, podkreślając tym samym wieloaspektowy wymiar tego fenomenu kulturowego⁸³. Leskow wykorzystuje aktywnie także polemiczny potencjał jurodstwa⁸⁴, który określa funkcję społeczną świętych szaleńców – wszyscy trzej bohaterowie jego prozy znajdują się w opozycji wobec otaczającego ich świata. W utworze *Cher-Amour* bohatera cechuje obojętność wobec wiary, odczuwa on obcość

⁸⁰ Wyrazem tych tendencji są również postacie: Iwanuszki w powieści historyzoficznej Dmityja Mieriezkowskiego z lat 1903-1904 (zob. D.S. M i e r e z h k o v s k y, *Antikhrisť Petr i Aleksiey*, t. 1-2, Izdatielstvo J.P. Ladyzhnikova, Berlin 1922), Mitii w utworze Michaiła Zagoskina z roku 1829 (zob. M. Z a g o s k i n, *Yuriy Miloslavsky ili Russkiye v 1612 godu*, Khudozhestviennaya literatura, Moskva 1983) oraz Sofronija w powieści Pawła Mielnikowa-Piecherskiego z lat 1875-1881 (zob. P. M e l n i k o v - P i e c h e r s k y, *Na gorach*, Izdatielstvo Pravda, Moskva 1976). Por. T h o m p s o n, dz. cyt., s. 243-248.

⁸¹ Por. T h o m p s o n, dz. cyt., s. 251.

⁸² Tamże.

⁸³ Por. I. M o t y u n a y t e, *Vospriyatie yurodstva russkoy literaturoy XIX-XX vv.*, ITSNT, Pskov 2006, s. 219.

⁸⁴ Tamże.

wobec ogólnie przyjętych zwyczajów religijnych⁸⁵, pozostając jednocześnie w swej idei karmienia innych prawdziwie praktykującym chrześcijaninem.

Współczesny pisarz rosyjski Jewgienij Wodołazkin, ceniony literaturoznawca, badacz zarówno literatury staroruskiej, jak i twórczości Nikołaja Leskova, prezentuje postaci szaleńców Bożych w powieści *Laur*. Opisywana przez niego historia rozgrywa się w średniowiecznej Rosji na przełomie piętnastego i szesnastego wieku. Tytułowego bohatera powieści czytelnik poznaje jako Arsenija, następnie jako Ustina, później Ambrożego i na koniec Laura. Ta wielość imion bohatera wskazuje na wielość etapów jego życia, etapów pokonywania ziemskich trudności i doskonalenia siebie w drodze do Boga. Na jednym z tych etapów Laur odznacza się pewnymi cechami reprezentatywnymi dla szaleńców Bożych, co postaram się przedstawić w odniesieniu do somatozofii bohatera, a w szczególności do jego wyglądu i roli jedzenia w jego życiu codziennym. Na uwagę zasługują także dwie epizodyczne postaci jurodiwych – Foma i Karp, których literackie portrety przedstawię w odniesieniu do interesującego mnie aspektu jedzenia.

Po śmierci ukochanej Ustiny Arsenij zmienia swoje imię na „Ustin”, podkreślając tym samym duchowy związek ze zmarłą, a czyn ten przypomina postępowanie św. Kseni Petersburskiej, która po śmierci męża wybrała drogę szaleńca Bożego: rozdała cały majątek biednym, sama zaś, założywszy ubranie swojego męża, udawała ludziom, że nie on zmarł, lecz właśnie ona. Za sprawą świętej wielu chorych odzyskiwało zdrowie, miała ona też dar jasnowidzenia⁸⁶. Bohater powieści Wodołazkina po śmierci Ustiny i ich synka rezygnuje z dawnego trybu życia, wiedzie tułaczę życie jurodiwego, zamieszkuje pod otwartym niebem na cmentarzu w pobliżu Zawieliczja. Mieszkające w pobliżu zakonnice na polecenie przeoryszy dzielą się z nim pożywieniem: „Gdy Arsenij poczuł ciepło miski, jego ręce się rozwarły. Miska upadła z głuchym stukiem, ale się nie rozbiła. Trawa powoli wchłonęła kaszę, było widać, jak przez żółte sploty przebija się pierwsza zieleń. [...] Arsenij dojadł tylko to, co zostawiała mu trawa. Ostrożnie wyjmował z trawy resztki jedzenia, przesuwając po niej palcami jak grabiami⁸⁷. Strawą dzielił się także z dzikimi psami, które przypominały mu ukochanego wilka z jego dzieciństwa. Osobliwy sposób jedzenia Ustina uszanowały siostry zakonne i przynosząc mu jedzenie, kładły je na trawie. Ten teatralny gest spożywania posiłku bezpośrednio z ziemi podkreśla chęć umartwiania się nawiedzonego Ustina i jego potrzebę bliskiego kontaktu z naturą i światem zwierząt. W literaturze hagiograficznej motyw postaw „mę-

⁸⁵ Tamże.

⁸⁶ Por. Ł. K o b e s z k o, *Święta, która przebierała się za mężczyznę i malowała sobie wąsy. Poznaj Ksenię Petersburską*, Aleteia, 18 II 2017, <http://pl.aleteia.org /2017/02/18/swieta-ktora-przebierala-sie-za-mezczyzne-i-malowala-sobie-wasy-poznaj-ksenie-petersburska/>

⁸⁷ J. W o d o ł a z k i n, *Laur*, tłum. E. Skórska, Zys i S-ka Wydawnictwo, Poznań 2012, s. 146.

zów Bożych” wobec jedzenia jest często pomijany, ale nieliczne wzmianki o ich stosunku do strawy ziemskiej wskazują na związki z duchowością. Na przykład Prokop z Ustiuga żywił się głównie pokarmem roślinnym, niczego nie przyjmował od bogaczy, prosił natomiast o pożywienie biednych, często też głodował⁸⁸. Bohater powieści Wodołazkina również nie przywiązywał wagi do jedzenia i wyglądu zewnętrznego. Nocą wystawiał swe nagie ciało na ukąszenia komarów, co można traktować jako osobliwą interpretację chrześcijańskiej tradycji pokutnej. Za dnia natomiast, chodząc po Zawieliczju, ciskał kamieniami w domy ludzi bogobojnych, do domów rozpustników podchodził zaś na kolanach i całował ściany. Opisywane sytuacje haptyczne można uznać za ilustrację zachowania odwróconego, podobnego do zachowania jurodiwych, w którym dochodzi do zamiany „prawego i lewego”⁸⁹, dobra i zła. Ustin ma przy tym dar jasnowidzenia, który wpływa także na jego działania.

Przedstawione epizody z życia głównego bohatera powieści *Laur* nawiązują do żywota św. Wasilija Błażennego⁹⁰ – miał on we łzach obejmować ściany jednego z moskiewskich domów, w którym panowały rozpusta i pijaństwo, i modlić się o nawrócenie jego mieszkańców. Niezwykle symboliczny charakter ma w powieści Wodołazkina opis spotkania posępnego kołacznika Prochora z Zawieliczja z „człowiekiem Bożym”: „[Ustin] uderzył od dołu w kram. Kołacze wyskoczyły z kramu i upadły w sierpniowy kurz. Przechodnie chcieli je otrzepać i wziąć, lecz Arsenij im nie pozwolił. Wyroby Prochora kruszył na kawałki, kopał i wdeptał w kurz”⁹¹. Opisane zachowanie bohatera powieści odpowiada sposobowi działania szaleńców Bożych, albowiem obdarzony darem jasnowidzenia Ustin wiedział, że kołacze sprzedawane przez Prochora są „nieczystym produktem prawosławnym”⁹², co szczegółowo wyjaśnia zebranym inny nawiedzony – Foma. Kołacz był u dawnych Słowian pieczywem obrzędowym, wypiekanym z mąki pszennej. Jeśli weźmie się pod uwagę rolę kołacza w tradycji słowiańskiej, zrozumiałe stanie się niszczenie wypieków przez Ustina: w ten sposób podkreślał on, jak istotne jest zachowanie cielesnej czystości podczas zagniatania i pieczenia ciasta chlebowego. Widząc wdeptane przez Ustina w ziemię kołacze, Prochor z wściekłością i okrucieństwem rzucił się na sprawcę zamieszania i bardzo go poturbował. Nieprzytomnym Ustinem zaopiekowały się siostry zakonne, udzielając mu schronienia w jednej z klasztornych cel. Odzyskawszy po kilku dniach przytomność, Arsenij odczuł

⁸⁸ Por. D. R o s t o v s k i y, *Priedstavleniye svyatogo i praviednogo Vasilija Blazhennogo, chudotvorca Moskovskogo*, w: *Zhytiya svyatykh na russkom yazykie, izlozhennyye po rukovodstvu Chetikh-Miniei*, *Knizhnoje dielo*, Moskva 2003, Zhytiye 642.

⁸⁹ Por. R o s t o v a, dz. cyt., s. 123.

⁹⁰ Por. R o s t o v s k i y, dz. cyt., Zhytiye 642.

⁹¹ W o d o ł a z k i n, dz. cyt., s. 152.

⁹² Tamże, s. 153.

przeszywający ból zrastających się połamanych kości. Zakonnice, widząc jego fizyczną słabość, karmiły go łyżką, on zaś w milczeniu otwierał usta, a po jego policzkach płynęły łzy. Dokonując aktu karmienia, będącego wyrazem miłości bliźniego, pełniące posługę siostry zakonne również zalewały się łzami. Ustin czas spędzony w klasztorze uznał za stracony, ponieważ podczas rekonwalescencji musiał zwrócić uwagę na swoje ciało. Siedem dni po bójce kołacznik Prochor odwiedził Arsenija, prosząc o wybaczenie, i przyniósł mu kołacz, który upiekł po siedmiu dniach postu. Ustin zaś łzą Prochora posmarował brzeg kołacza: „W to miejsce, gdzie kołacz wchłonał łzę Prochora, Arsenij wbił zęby. Gdy przeżuł odgryziony kawałek, wstał i podniósł kołacznika. Przeżegnał się i odprawił go”⁹³, a potem wyszedł na zewnątrz i podzielił pieczywo między ubogich – czynił tak za każdym razem, gdy Prochor przynosił mu kołacz. Co interesujące, mieszkańcy Zawieliczja byli przekonani, że kawałki kołacza otrzymywane z rąk Arsenija są szczególnie smaczne i pożywne.

Już na kolejnym etapie swej ziemskiej drogi, bohater powieści Wodołazki-na po przyjęciu schimy⁹⁴, surowej reguły klasztornej, dobrowolnie wyrzeka się przyjemności ziemskiego świata na rzecz najsurowszej ascezy i staje się bratem Laurem. Następnie odchodzi z monasteru w poszukiwaniu odosobnienia, zabiera ze sobą jedynie pajdę chleba⁹⁵. I chociaż codziennie odłamuje z niej kawałek, ona się nie zmniejsza – co wzbudza jego zdziwienie. Otrzymuje wówczas pouczenie od starca Innokientija: „No jakże miałby ludzki organizm przeżyć bez jedzenia, wedle jakich praw biologicznych? To oczywiste, że jesz, to jak najbardziej naturalne. Inna rzecz, że pajda codziennie odrasta, w przeciwnym razie nie poszłoby ci tak łatwo”⁹⁶. W wypowiedzi tej starzec oprócz pierwiastka biologicznego, naturalnych potrzeb człowieka, przywołuje także pierwiastek mistyczny: cudowne rozmnożenie chleba, zapewniające Laurowi pożywienie podczas wędrówki do miejsca odosobnienia. Znalazłszy jaskinię, której obraz uprzednio widział w śnie, uczynił ją swoją pustelnią (jak się okazało, miejsce to znajdowało się półtorej godziny drogi od Rukinej Słobodki, gdzie Laur spędził dzieciństwo i lata młodości). Dopiero wówczas pajda chleba z monasteru zaczęła się zmniejszać, co można uznać za znak, że bohater dotarł do miejsca swego ostatecznego przeznaczenia. Przyniesienie do pustelni chleba przez młynarza Tichona inicjuje

⁹³ Tamże, s. 159.

⁹⁴ Por. hasło „Schima”, w: S. Pastuszewski, *Leksykon religijno-kulturowy staroprawosławia*, Instytut Wydawniczy Świadectwo, Bydgoszcz 2015, s. 167. „Schima – najsurowsza reguła zakonna i asceza; wyróżnia się mikroschimę, czyli złożenie małych ślubów zakonnych, oraz megaloschimę, czyli złożenie wielkich ślubów (pograżenie się w całkowitej kontemplacji, w stanie, który podejmują tylko nieliczni spośród doskonałych mnichów)”. Hasło „Schima”, w: A. Markunas, T. Uczitiel, *Leksykon chrześcijaństwa rosyjsko-polski i polsko-rosyjski*, Wydawnictwo Naukowe UAM, Poznań 1999, s. 344.

⁹⁵ W o d o ł a z k i n, dz. cyt., s. 324.

⁹⁶ Tamże, s. 325.

nowy etap drogi Laura: przychodzą do niego ludzie chorzy i strapieni w nadziei uzdrowienia. I choć stary schimnik⁹⁷ prosi, by nie przynoszono mu pożywienia, ludzie z wdzięcznością obdarowują go chlebem, gotowaną rzepą i owsianą kaszą: „Dzielił się [on – B.T.] jedzeniem z ptakami i zwierzętami. Rozrywał chleb i rozkładał ręce, siadały na nich ptaki, dziobały chleb i odpoczywały na ciepłych ramionach. Owsianą kaszę i rzepę zwykle zjadał niedźwiedź”⁹⁸. Przytoczony opis Laura karmiącego ptaki przywołuje postać św. Franciszka z Asyżu, który w sposób szczególny umiłował swoich skrzydlatych braci i głosił im kazania: „Wszedł na pole i tu zaczął kazać do ptaków, które siedziały na ziemi. I wnet te, które były na drzewach, zleciały ku niemu i wszystkie siedziały nieruchomo, póki święty Franciszek nie skończył kazania. Również i potem odleciały nie prędzej, aż im nie udzielił błogosławieństwa swego”⁹⁹.

Drugoplanowe postaci w powieści *Laur Wodołazkina* to nawiedzeni Foma i Karp. Ich literackie wizerunki przypominają żywoty szaleńców Bożych Nikołki Koczanowa i Fiodora, żyjących w wieku czternastym w Nowogrodzie. W źródłach kanonicznych odnaleźć można informacje, że byli oni ze sobą skłócenii, odnosili się do siebie wrogo, choć każdy z nich miał wydzielone terytorium do „jurodstwowania” – Nikołaj wypełniał posługę szaleńca Bożego w sofijskiej części Nowogrodu, Fiodor zaś w targowej części miasta.

W powieści Wodołazkina Foma i Karp również działają na przypisanych im częściach pskowskiej ziemi, a naturalną granicę podziału ich „wpływów” wyznacza rzeka. Prezentując Karpa z Zapskowa, Foma stwierdza między innymi: „Tam, za Pskową [...] mieszka Karp. Mowa jego jest skąpa i niezrozumiała, czasem powtarza tylko swoje imię: Karp, Karp, Karp. Niezwykle godny człowiek. I mimo to średnio raz w miesiącu muszę mu nakłaść po mordzie. Zdarza się to wtedy, gdy przepływa rzekę i przychodzi do miasta”¹⁰⁰. Karp często pojawiał się przed domem kołacznika Samsona, trzymając ręce założone do tyłu. Gdy ten rozkładał swój kram, Karp łapał zębami kołacz i rzucał się do ucieczki. Za szaleńcem Bożym biegli ludzie, a gdy kołacz upadał na ziemię, podnosili go. „To, co pozostawało w ustach nawiedzonego było jego całodziennym wyżywieniem”¹⁰¹. Kołacznik Samson zaś nie gniewał się na Karpa, przeciwnie – codziennie rano go oczekiwał, bo po owej „kradzieży” kołacza handel przebiegał nadzwyczaj dobrze. Antyzachowanie Karpa miało charakter powtarzalny i było elementem codziennego życia na Zapskowie.

⁹⁷ Por. hasło „Schimnik” – „zakonnik dobrowolnie poddający się najsurowszej regule i ascezie”, w: S. Pastuszewski, dz. cyt. s. 167 i A. Markunas, T. Uczitel, dz. cyt. s. 344.

⁹⁸ Tamże, s. 330n.

⁹⁹ *Kwiatki świętego Franciszka z Asyżu*, tłum. L. Staff, Wydawnictwo Dolnośląskie, Wrocław 2003, s. 41.

¹⁰⁰ W o d o ł a z k i n, dz. cyt., s. 143.

¹⁰¹ Tamże, s. 151.

Opisana sytuacja kradzieży kołaczy Samsona przez Karpa stanowi odwrócenie sceny, w której Arsenij wdeptuje w ziemię kołacze Prochora, w obu przypadkach jednak cel zostaje osiągnięty: Prochor się nawraca, Samson zaś traktuje kradzieżę Karpa jako codzienny rytuał i gwarancję powodzenia.

W zaprezentowanych portretach literackich zawartych w prozie Nikołaja Leskowa, a także w powieści *Laur* Jewgienija Wodołazkina motyw jedzenia może nie zawsze stanowi dominantę tematyczną utworu, ale w sposób symboliczny łączy somatyzację bohaterów z ich sferą duchową. Odwołując się do typu świętości reprezentatywnej dla jurodiwych, obaj pisarze umieszczają ją w kontekście różnych elementów kultury rosyjskiej i rozmaitych funkcji społecznych. Autor *Pielgrzyma urzeczono*, kreując postaci „szaleńców Bożych”, łączył mitologię słowiańską z rosyjskim folklorem, co pozwoliło na wyeksponowanie kultury śmiechu w charakterystykach tych bohaterów. W utworze petersburskiego pisarza i znawcy literatury staroruskiej zaś samo przywołanie epoki średniowiecza i postaci jurodiwych ma uświadomić współczesnemu czytelnikowi uniwersalne wartości duchowe, znajdujące się w opozycji do przemijalnych pseudoidealów czasów współczesnych. Wodołazkin ukazuje cztery cykle przemiany swego tytułowego bohatera, przy czym jeden z nich obejmuje typ świętości reprezentatywny dla jurodiwego¹⁰², drugi zaś – starca-pustelnika. W przypadku tych cykli przypadkiem motyw jedzenia ma znaczenie symboliczne i odsyła do bogatej źródłowej literatury hagiograficznej. Ponadto Wodołazkin poprzez haptkę bohatera związaną z jedzeniem ukazuje jego emocje i uczucia, łącząc tym samym duchowość z cielesnością. Nawiedzonych Fomę i Karpa autor *Laura* przedstawia natomiast niejako w „czystej formie”. Moja charakterystyka tych postaci nie jest pełna, skoncentrowałam się bowiem tylko na tych epizodach powieści, w których ważny jest motyw jedzenia, jurodstwo zaś w sposób szczególny zostało zaakcentowane w języku wypowiedzi bohaterów¹⁰³.

W przypadku zarówno utworów Leskowa, jak i powieści Wodołazkina aspekt jedzenia, określający cielesność i sferę taktylną bohaterów, łączy się z etyką i duchowością. To, co jedli, miejsca i sposób spożywania posiłków, a także wynikająca z naruszenia ludzkich norm zachowania kinetyka postaci, ilustruje ich szczególną, etyczną odpowiedzialność za grzeszne postępowanie drugiego człowieka¹⁰⁴, a także pragnienie, by się nawrócił. Samo ciało, jak i zwroty haptyczne bohaterów stanowią specyficzną formę komunikacji ze światem zewnętrznym¹⁰⁵. Omawiani prozaicy twórczo wykorzystują potencjał literacki jurodstwa i za pomocą opisywanych postaci, będących indywidualny-

¹⁰² Por. tamże, s. 95-178 („Księga wyrzeczenia”).

¹⁰³ Zob. A. Skovorodnikov, *Lozhka diegtia w bochkie mieda. Ob odnoj „dietali” romana Jewgienija Wodolazkina „Lavr”*, „Politicheskaja lingvistika” 2018, nr 2(68), s. 29-39.

¹⁰⁴ Por. Epstein, dz. cyt., s. 26.

¹⁰⁵ Por. tamże

mi stylizacjami typu świętego szaleńca, ukazują wieloaspektowość tego fenomenu kulturowego. Leskowa bardziej interesuje typ jurodiwego, obejmujący syntezę elementów pogańskich i chrześcijańskich, Wodołazkinowi natomiast szczególnie bliskie są tradycje literatury hagiograficznej.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Brażkiewicz, Bartłomiej. "Nie być, żeby być: Szaleńcy Boży w świetle antropologii apofatycznej." *Ethos* 28, no. 2 (110) (2015): 57–71.
- Epstein, Michail. *Filosofiya tiela*. Sankt-Pieterburg: Aletieya, 2006.
- Fiedotow, Georgij. *Święci Rusi*. Translated by Henryk Paprocki. Białystok and Bydgoszcz: Bractwo Młodzieży Prawosławnej w Polsce and Wydawnictwo Homini, 2002.
- Filipowicz, Aleksandra. "Śmieszny człowiek – rycerz idei: O szaleńcach ideowych Dostojewskiego i Leskowa." In *O literaturze rosyjskiej nowej i dawnej*. Edited by Wiktor Skrunda. Warszawa: Wydawnictwo „Studia Rossica”, 2000.
- Grabias, Karol. "Kim są jurodiwi w tradycji prawosławnej? Rozmowa z ks. Henrykiem Paprockim." *Teologia Polityczna*. <https://teologiapolityczna.pl/kim-sa-jurodiwi-w-tradycji-prawoslawnej-rozmowa-z-ks-henrykiem-paprockim>.
- de Hueck Doherty, Catherine. *Jurodiwi: Święci głupcy*. Translated by Katarzyna Dudek. Kraków: Wydawnictwo Karmelitów Bosych, 2017.
- Kobeszko, Łukasz. "Święta, która przebierała się za mężczyznę i malowała sobie wasy: Poznaj Ksenię Petersburską." 18 February 2017. <http://pl.aleteia.org/2017/02/18/swieta-ktora-przebierala-sie-za-mezczyzne-i-malowala-sobie-wasy-poznaj-ksenie-petersburska/>
- Kovalevskiy, Ioann. *Yurodstvo o Khristie i Khrista radi yurodivyye Vostochnoy russkoy cerkvi: istoricheskiy ocherk i zhitiya sikh podvizhnikov blagochestiya*. https://azbyka.ru/otechnik/Zhitiya_svjatykh/yurodstvo-o-hriste-i-hrista-radi-yurodivye-vostochnoy-russkoy-tserkvi-istoricheskij-ocherk-i-zhitiya-sih-podvizhnikov-bлагоchestiya/.
- Kwiatki świętego Franciszka z Asyżu. Translated by Leopold Staff. Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie, 2003.
- Leskow, Nikołaj. "Cher-Amour." Translated by Czesław Jastrzębiec-Kozłowski. In *Wdzięk administracyjny i inne opowiadania*. Translated by Irena Bajkowska et al. Warszawa: Czytelnik, 1961.
- . "Kotin Pizon'skiy i Platonida." In Leskov, *Sobraniye sochinienieniy v odinnadcati tomach*. Vol. 1. Moskva: Gosudarstvennoye Izdatielstvo Khydozhestviennoy Litieratury, 1956.
- . "Napiętnowany anioł i inne opowiadania." Edited by Zbigniew Podgórzec. Kraków and Wrocław: Wydawnictwo Literackie, 1984.
- . "Niesmiertelnyy Golovan." In Leskov, *Sobraniye sochinieniy*. Vol. 6. Moskva: Gosudarstvennoye Izdatielstvo Khydozhestviennoy Litieratury, 1957.

- . “Pavlin.” In Leskov, *Izbrannoye v dvuch tomach*. Vol. 1. Leningrad: Khudozhiestviennaya Litieratura, 1977.
- . “Pielgrzym urzeczony.” Translated by Jerzy Wyszomirski. In Leskov, *Utwory wybrane*. Vol. 2. Translated by Irena Bajkowska et al. Kraków: Czytelnik, 1951.
- . *Samodum*. Translated by Jerzy Wyszomirski. In Leskov, *Utwory wybrane*. Vol. 2. Translated by Jerzy Wyszomirski et al. Warszawa: Czytelnik, 1951.
- Leśniewski, Krzysztof. “Święci szaleńcy w tradycji chrześcijaństwa wschodniego.” *Ethos* 28, no. 2(110): 72–87.
- Lotman, Jurij. “Głupiec i wariat.” In *Kultura i eksplozja*. Translated by Bogusław Żytko. Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy, 1999.
- Markunas, Antoni, and Tamara Uczitiel. *Leksykon chrześcijaństwa rosyjsko-polski i polsko-rosyjski*, s.v. “Schima.” Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM, 1999.
- Mielnikov-Piechersky, Pavel. *Na gorach*. Moskva: Izdatielstvo Pravda, 1976.
- Mierezhovskiy, Dmitry. *Antikhrisť Petr i Aleksiey*. Vols. 1–2. Berlin: Izdatielstvo J.P. Ladyzhnikova, 1922.
- Motyunayte, Ilona. *Vospriyatie yurodstva russkoy literaturoy XIX-XX vv*. Pskov: OTSNT, 2006.
- Nagibin, Jurij. “O Leskowie.” Translated by Ałła Sarachanowa. In: Leskov, *Napiętnowany anioł i inne opowiadania*. Edited by Zbigniew Podgórzec. Kraków and Wrocław: Wydawnictwo Literackie, 1984.
- Ozhegov, Siergiey. *Slovar’ russkogo yazyka*. Edited by Natalya Shviedova. Moskva: „Russkij yazyk”, 1984.
- Panchenko, Aleksandr. “Smiekh kak zrielishche.” In *Smiekh v Drevney Rusi*. Edited by Dmitriy Likhachov, Aleksandr Panchenko, and Natalya Vladimirovna Ponyrko. Leningrad: Nauka, 1984.
- Pastuszewski, Stefan. *Leksykon religijno-kulturowy staroprawosławia*, s.v. “Schima.” Bydgoszcz: Instytut Wydawniczy Świadectwo, 2015.
- Puszkina, Aleksander. *Ruslan i Ludmiła*. Warszawa: PIW, 1954.
- Rostovskiy, Dimitriy. “Priedstavleniye svyatogo i praviednogo Vasilija Blazhennogo, chudotvorca Moskovskogo.” In *Zhytiya svyatykh na russkom yazykie, izlozhennyye po rukovodstvu Chetikh-Miniey*. Moskva: Knizhnoye dielo, 2003.
- Rostova, Natalya. *Cheloviek obratnoy perspektivy: Opyt filosofskogo osmysleniya fenomena yurodstva Khrista radi*. Moskva: Izdatelstvo MGIU, 2010.
- Skovorodnikov, Aleksandr. “Lozhka diegta w bochkie mieda: Ob odnoy ‘dietali’ romana Jevgieniya Vodolazkina Lavra.” *Politicheskaya lingvistika*, no. 2 (68) (2018): 29–39.
- Slavianskaya mifologiya: Slovar’-spravochnik*. Edited by Ludmiła Vagurina. Moskva: Linor & Soviershenstvo, 1998.
- Špidlik, Tomáš. “Jurodiwi: ‘Szaleni dla Chrystusa.’” In *Wielcy mistycy rosyjscy*. Translated by Janina Dembska. Edited by Henryk Paprocki. Kraków: Wydawnictwo M, 1993.
- Suworowa, Mariya. “Praviednost’ po N.S. Leskovu – yurodstvo ili yurodstvovaniye.” *Nachalo*, no. 23 (2011). w: <https://slovo-bogoslova.ru/nachalo/pravednost-po-n-s-leskovu-yurodstvo/>.

- Thompson, Ewa. *Zrozumieć Rosję: Święte szaleństwo w kulturze rosyjskiej*. Translated by Eliza Litak. Warszawa: Teologia Polityczna, 2019.
- Tołstoj, Aleksy K. *Książę srebrny*. Translated by Jerzy Jędrzejewicz. Warszawa: PIW, 1975.
- Trojanowska, Beata. *Odchodząca Ruś i Rosja w twórczości Mikołaja Leskowa: Postaci, motywy, tematy, sposoby wyrażania*. Bydgoszcz: Wydawnictwo Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego, 2008.
- Vagurina, Ludmila, ed. *Slavianskaya mifologiya: Slovar'-spravochnik*. Moskwa: Linnor & Soviershenstvo, 1998.
- Wodołazkin, Jewgienij. *Laur*. Translated by Ewa Skórska. Poznań: Zysk i S-ka, 2012.
- Wodziński, Cezary. *Św. Idiota: Projekt antropologii apofatycznej*. Gdańsk: słowo/obraz terytoria, 2009.
- Wróbel, Piotr. *Milosierdzie w Ewangelii św. Łukasza*. https://www.academia.edu/33717633/Mi%C5%82osierdzie_w_Ewangelii_%C5%81ukasza.
- Yesaulov, Ivan. "Yurodstvo i shutovstvo v russkoy literaturie." In *Paskhalnost' russkoy slovesnosti*. Moskwa: Izdatyelstvo Krug', 2004.
- Zagoskin, Michail. *Yuriy Miloslavsky ili Russkiye v 1612 godu*. Moskwa: Khudozhestviennaya literatura, 1983.
- Zambrzycka, Marta. "Głupi, inny, święty: Kategorie głupoty i świętości w *Idiocie* Fiodora Dostojewskiego i *Głuptasce* Swietłany Wasilenko." *Przegląd Wschodnioeuropejski* 4, no. 4 (2013): 431–9.
- Zhylina, Natalya, and Tat'yana Zhylina-Els. "Yurodstvo kak podvig istinnoy svyatosti v tvorchestvie russkikh pisateley XIX wieku." *Problemy istoricheskoy poetiki* 8, no. 3 (2020): 61–81.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Beata TROJANOWSKA – O „strawie dla ciała” w literackiej prezentacji jurodstwa. Proza Mikołaja Leskowa i Jewgienija Wodołazkina

DOI 10.12887/35-2022-1-137-11

W artykule podjęto próbę charakterystyki postaci literackich bliskich modelowi świętości reprezentatywnemu dla jurodiwych, odwołując się do wybranych utworów prozatorskich Mikołaja Leskowa oraz Jewgienija Wodołazkina. Analiza dotyczy przede wszystkim aspektu jedzenia, ale także wyglądu zewnętrznego bohaterów. Refleksja nad ich wizerunkami oraz nad rolą jedzenia w dziejach tych postaci pozwala sformułować wniosek, że począwszy od dziewiętnastego wieku typ świętości jurodiwego ukształtowany w prozie rosyjskiej ulega specyficznym przekształceniom. Leskow wzbogaca swe postaci o wybrane cechy jurodiwych, łącząc je z folklorem rosyjskim. Wodołazkin zaś w prezentacji swoich świętych szaleńców odwołuje się do schematów reprezentatywnych dla literatury hagiograficznej, ale ukazuje także emocje i przeżycia bohate-

rów. Haptyczne opisy postaci dotyczące samego procesu jedzenia i miejsca spożywania pokarmów oraz refleksja nad ich znaczeniem dla poszczególnych postaci wskazują – zarówno w prozie Leskova, jak i Wodołazkina – nie tylko na naturalny związek pokarmu z cielesnością, lecz także odniesienie do sfery duchowej.

Słowa kluczowe: jurodiwy, postać literacka, motyw jedzenia, proza rosyjska, Leskow, Wodołazkin

Kontakt: Katedra Literatury Polskiej i Rosyjskiej, Wydział Literaturoznawstwa, Uniwersytet Kazimierza Wielkiego, ul. Jagiellońska 11, 85-067 Bydgoszcz
E-mail: beatroj@ukw.edu.pl; betrojan@wp.pl
Tel. 52 3220355

Beata TROJANOWSKA, The “Food for the Body” in the Literary Images of Foolishness for Christ, as Described by Nikolai Leskov and Eugene Vodolazkin

DOI 10.12887/35-2022-1-137-11

By referring to the prose of Nikolai Leskov and Eugene Vodolazkin, the article reflects on the selected literary characters based on the model of sanctity displayed by ‘holy fools.’ The analysis focuses mainly on the motif of food, but also on the appearance of the protagonists. The author describes the transformation, which began in the 19th century, of the ‘fools for Christ’ type of sanctity, established in Russian literature. While Leskov develops his characters by combining features characteristic for that type of sanctity with elements of Russian folklore, Vodolazkin draws on the hagiographic literature, but also depicts emotions and experiences of the protagonists. The haptic descriptions of the process of their consuming food and places where they ate, as well as the scrutiny of the meaning food carried for them, indicate that both Leskov and Vodolazkin see not only a natural connection of food with carnality, but also its symbolic affinity to the human spirit.

Keywords: holy fools, literary characters, food, Russian prose, Leskov, Vodolazkin

Contact: Katedra Literatury Polskiej i Rosyjskiej, Wydział Literaturoznawstwa, Uniwersytet Kazimierza Wielkiego, ul. Jagiellońska 11, 85-067 Bydgoszcz, Poland
E-mail: beatroj@ukw.edu.pl; betrojan@wp.pl
Phone: +48 52 3220355

INSPIRACJA DLA SZTUKI

Małgorzata WRZEŚNIAK

SPLENDOR POŻYWIENIA O komunikacyjnych funkcjach przedstawień darów natury w sztuce europejskiej

Dziedzictwo tekstu biblijnego, które można odczytać w wizerunkach pokarmów wprowadza pierwszą rewolucyjną zmianę w postrzeganiu obrazów martwej natury. Oto za sprawą starotestamentowych symboli, typów i prefiguracji do sztuk wizualnych wniesiony zostaje nowy sposób patrzenia – także na pożywienie, ucztovanie, a nawet na konkretne rodzaje pokarmów. Bez wątpienia najmocniejszym ładunkiem symbolicznym obdarzony został chleb, który krzepi ludzkie serce (por. Syr 29,21; 39,31), wspiera ludzką siłę (por. Ez 5,16).

„Ja powiem, że nie ma nic bardziej ponętnego nadto, kiedy myśl wesoła rządzi całym ludem, a biesiadnicy, siedząc rzędem w sali, słuchają aoidów, kiedy stoły pełne są chleba i mięsa, a podczaszy czerpie wino z kratera, roznosi i nalewa puchary: to mi się wydaje najpiękniejsze w życiu”¹. Ten krótki cytat z Homera, wyrażający ideę piękna życia, której składowymi są poezja, muzyka, taniec i śpiew dające przyjemność duchową oraz jedzenie i zacne trunki będące źródłem przyjemności cielesnej, zdaje się ilustrować uciechy sympozjonu, owej „najmilszej formy życia towarzyskiego”², i jest w czystej postaci wyrazem afirmacji życia i radości z niego płynącej³. Jako taki, obraz przyjemności z pożywienia i napojów – świętowania i ucztowania – pojawia się w odległej starożytności w dekoracjach malarskich i reliefowych pałaców królewskich (np. *Odpoczynek Assubanipala*, 669-627 p.n.e., pałac w Niniwie, ok. 647 p.n.e.)⁴, grobowców (np. *Uczta z okazji pięknego święta Doliny*, grobowiec Nebamuna, ok. 1350 p.n.e., grobowiec Lampartów, Nekropolia Monterozzi, ok. 480-450 p.n.e.)⁵ i domów mieszkalnych (np. *Martwa natura z Pompejów*, 50-79 n.e.)⁶. Biesiada – a także płody ziemi, mięsa i ryby – w za-

¹ H o m e r, *Odyseja*, tłum. J. Parandowski, Czytelnik, Warszawa 1956, s. 139.

² K. K u m a n i e c k i, *Historia kultury starożytnej Grecji i Rzymu*, PWN, Warszawa 1972, s. 157.

³ Zob. M. W ę c o w s k i, *Sympozjon, czyli wspólne picie. Początki greckiej biesiady arystokratycznej (IX-VII w. p.n.e.)*, Sub Lupa, Warszawa 2011.

⁴ Relief z Pałacu w Niniwie, Asyria, ok. 647 p.n.e., British Museum https://www.britishmuseum.org/collection/object/W_1856-0909-53.

⁵ *Uczta z okazji pięknego święta Doliny*, ok. 1350 p.n.e., Grobowiec Nebamuna, nekropolia w Tebach; *Obraz ucztujących*, ok. 480-450 p.n.e., Monterozzi, Tarquinia.

⁶ *Martwa natura z Pompejów*, 50-79 n.e., Museo Archeologico Nazionale, Neapol, nr inw. 8642.



Georg Flegel, *Martwa natura*, pocz. XVII w., Alte Pinakothek, Monachium.
Źródło: Wikimedia Commons



Pieter Aertsen, *Ucieczka do Egiptu*, 1551-1555, North Carolina Museum of Art, Raleigh.
Źródło: Wikimedia Commons



Pieter Aertsen, *Scena kuchenna (vulpias carnis)*, 1565-1575, Statens Museum for Kunst, Kopenhaga.

Źródło: Wikimedia Commons



Carlo Crivelli, *Madonna della Passione*, ok. 1460, Museo di Castelvecchio, Verona.
Źródło: Wikimedia Commons



Rembrandt van Rijn, *Rozplatany wół*, 1655, Musée du Louvre, Paryż.
Źródło: Wikimedia Commons

ležności od miejsca i celu powstania ilustracji, nabierają szczególnego sensu symbolicznego lokującego się między dwoma skrajnym znaczeniami. Raz to kierują więc myśl odbiorcy w stronę zmysłowej uciechy, raz to wskazują na rychły koniec doczesnego istnienia i czekającą w zaświatach nagrodę – ucztę eschatologiczną.

Podjmując próbę klasyfikacji znaczeń komunikowanych poprzez zwizualizowane w dziele sztuki pożywienie, należy – wykorzystując metodologię Harolda Lasswela – postawić pytania: Kto jest nadawcą przekazu? Co przekazuje? Do kogo kieruje przekaz? Jakimi posługuje się środkami? Z jakim skutkiem to czyni?⁷ Pytania te – odniesione do przedmiotów zdobionych przedstawieniami wiktuałów – pozwoliły wyodrębnić kilka grup tych znaczeń ze względu na przypisywane im sensy komunikacyjne. Bez względu na wskazane już pierwsze i zasadniczo najistotniejsze z nich, odnoszące się do afirmacji życia doczesnego lub gloryfikacji wiecznego bytowania, przedstawienia produktów żywnościowych niemal zawsze pełnią funkcję dekoracyjną, informując jednocześnie o obfitych zasobach i zamożności właściciela obrazu. Do takich przedstawień należą rzymskie martwe natury typu *asarotos oikos*⁸, o których w *Historii naturalnej* Pliniusz Starszy wspominał jako o pomysły Sosusa z Pergamonu⁹, wyobrażające nieposprzątaną po uczcie podłogę. Według Ehuda Fathy'ego stanowią one nostalgiczne naśladownictwo greckiego luksusu, do którego w drugim wieku tak bardzo aspirowali starożytni Rzymianie¹⁰. Podobne znaczenie mają przedstawienia typu *xenia* – gościńce stanowiące ilustrację prezentów przygotowanych dla gości jako wyraz hojności pana domu. O tego rodzaju obrazach dekorujących ściany i podłogi wspominali Witruwiusz w *De architectura*¹¹ i Filostrat Starszy w *Obrazach*, przy czym ten drugi w sposób szczególny akcentował element przyjemności płynącej ze spożywania darów

⁷ Szerzej na temat modelu stworzonego przez Harolda Lasswella zob. J. F i s k e, *Wprowadzenie do badań nad komunikowaniem*, tłum. A. Gierczak, Astrum, Wrocław 1998, s. 48n.; A. B r i g g s, P. B u r k e, *Spółeczna historia mediów. Od Gutenberga do Internetu*, tłum. J. Jedliński, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010, s. 16.

⁸ *Asarotos oikos*, mozaika rzymska, II w. p.n.e., Musei Vaticani, Watykan.

⁹ Por. P l i n y t h e E l d e r, *Historia naturalis*, XXXVI, 62, w. 184 https://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/36*.html.

¹⁰ Por. E. F a t h y, *The asarotos oikos: Mosaic as an Elite Status Symbol*, „Potestas” 10(2017), s. 11.

¹¹ „Kiedy bowiem Grecy byli bardziej wytworni i bogaci, przygotowywali dla przybywających w gościńnię trójklinia, sypialnię i spiżarnię; pierwszego dnia zapraszali gości do własnego stołu, na jutro jednak przysyłali im kurczęta, jaja, jarzyny, owoce i inne produkty wiejskie. Z tego powodu malarze, odtwarzając w obrazach dary przesyłane gościom, nazywali je *xenia*”. W i t r u w i u s z, *O architekturze ksiąg dziesięć*, tłum. K. Kumaniecki, Prószyński i S-ka, Warszawa 1999, s. 162. Szerzej na temat przedstawień pożywienia w sztuce starożytnej zob. K. D u n b a b i n, *Mosaics of the Greek and Roman World*, Cambridge University Press, Cambridge 1999.

natury¹². Mozaiki i freski, których liczne przykłady odnaleziono w rzymskich willach, wskazują, że obfitość dóbr spożywczych była w grecko-rzymskiej starożytności postrzegana jako obraz społecznego statusu, a także hojności i gościnności, na którą mógł sobie pozwolić obywatel zamożny¹³. Jak się wydaje, znaczenie to ma w odniesieniu do produktów spożywczych długą historię i zostało utrwalone również w nowożytnych obrazach rogu obfitości¹⁴ (także girland i festonów owocowo-warzywnych, koszy lub tac wypełnionych po brzegi płodami ziemi) – starożytnego, mitologicznego emblematu urodzaju, bogactwa i dostatku, atrybutu bóstw płodności, personifikacji – obfitujących w życiodajną wodę – rzek oraz bogatych krain, państw i miast¹⁵.

Niemale znaczenie w owej tradycji wizualnych reprezentacji toposu rogu obfitości ma encyklopedyczne dzieło Cesarego Ripy *Ikonologia*¹⁶, który podążając za tradycją grecko-rzymską, nadał ów atrybut personifikacjom ziemi, krain i rzek¹⁷, a także porom roku i miesiącom¹⁸. Wreszcie przedstawił z nim personifikacje pojęć, które wywodzić można od greckiego pojęcia *xenia*, ta-

¹² „Miło tu będzie sięgnąć po dojrzałą figę i nie pominąć tego bez słowa. Brunatne figi, ociekające sokiem, piętrzą się złożone na liściach winorośli. Namalowano je z pęknięciami na skórcie: te nadłupane pienią się miodem, a te od dojrzałości niemal się rozpołowiły. [...] Przyznasz chyba, że te grona na obrazie są smaczne i nabrzmiały winnym sokiem. A to bardzo przyjemny widok: na liściach figowca położono złocisty plaster miodu, już woskiem osłonięty, ale gdyby ktoś chciał go wycisnąć, miód gotów do wypłynięcia; a na innym liściu – ser świeży, dopiero co skrzepły, jeszcze miękki. I garnuszki z mlekiem, tak białym... wręcz lśniąco! Bo i błyszczeć się zdaje to mleko od zebranej na nim śmietanki”. F i l o s t r a t S t a r s z y, *Gościńce*, I, 31, w: tenże, *Obrazy*, tłum. R. Popowski, Prószyński i S-ka, Warszawa 2004, s. 188. Zob. też: tamże, II, 26, s. 274n.

¹³ Zob. A. E r r i c o, *Xenia: La natura morta nei siti vesuviani. Iconografia, collocazione, significati*, w: *Atti del Colloquio dell'Associazione Italiana per lo Studio e la Conservazione del Mosaico*, red. C. Angelelli, D. Massara, A. Paribeni, AISCOM – Scripta Manent Edizioni, Tivoli 2019, s. 10-17.

¹⁴ Na temat rogu obfitości por. S. K o b i e l u s, *Bestiarium chrześcijańskie. Zwierzęta w symbolice i interpretacji. Starożytność i średniowiecze*, Instytut Wydawniczy Pax, Warszawa 2002, s. 153.

¹⁵ Róg obfitości jest atrybutem personifikacji Tybru, Kapitolu i Rzymu oraz symbolem bogactwa Cesarstwa Zachodniego (por. N. L u c i a n i, *Un'iconografia dionisiaca nell'Iseum et Serapeum del Campo Marzio*, „Engrama” 2019, nr 163, s. 32-58).

¹⁶ *Ikonologia* Cesarego Ripy z ilustracjami Giuseppiego Cesariego została wydana w Rzymie w latach 1593 i 1603 (zob. C. R i p a, *Ikonologia*, tłum. I. Kania, Universitas, Kraków 1992).

¹⁷ Ziemia ukazana jest z rogiem obfitości i girlandami, Europa – jako zasiadająca na dwóch skrzyżowanych rogach obfitości, Afryka – z rogiem z kłosami; atrybut ten nadano też Italii, Kalabrii, Lombardii, Friuli, Nilowi i Tybrowi (por. R i p a, *Ikonologia*, s. 220, 387, 390, 49, 69, 74, 159, 157).

¹⁸ Personifikacja jesieni ukazana jest z rogiem obfitości (który symbolizują owoce). Atrybutami personifikacji miesięcy – oprócz Stycznia i Lutego – są owoce, warzywa i kwiaty, które kwitną lub owocują w danym czasie: Marzec niesie tacę z jagodami łochyni, szparagami, chmielem, Kwiecień – karczochy, strąki i świeże migdały, Maj – czereśnie, groszek, poziomki i agrest, Czerwiec – wiśnie, strączki, gruszki, dynie, ogórki, śliwki i świeży koper, Lipiec – zboża, warzywa, kosz melonów, figi, gruszki i orzechy, Sierpień – śliwy, winogrona muszkatelowe i figi, Wrzesień – róg obfitości z białymi i czerwonymi winogronami, brzoskwiniami, jabłkami, głogiem i granatami, Październik

kich jak Obfitość¹⁹, Szczodroblliwość²⁰ (z dwoma rogami pełnymi bogactw i z owocami) i Gościnność²¹ (demonstracyjnie opróżniającą róg), a nawet Rozrzutność²² (z zawiązanymi oczami trwoniącą bogactwa wysypujące się z odwróconego rogu) oraz – co dość oczywiste – Smak²³ (z koszem owoców reprezentujących rozkosze podniebienia, w szczególności słodycz reprezentowaną symbolicznie przez brzoskwinie).

Szczególnie interesujące w *Ikonologii* Ripy są personifikacje Szczęścia Publicznego – jego „róg Obfitości symbolizuje owoce zdobyte za cenę trudu, bez którego niepodobna osiągnąć szczęścia, bo tylko przez trud się je pozna-je i się go pragnie”²⁴, Powodzenia w życiu z rogiem Herkulesa (zdobytym w walce z Acheloosem) pełnym monet²⁵, Łaski Boga, która „w obu rękach trzyma róg obfitości [...] wysypuje z niego rozmaite przydatne człowiekowi rzeczy”²⁶, także płody ziemi, oraz Zbożnego Afektu, którego siostrą jest Miłosierdzie wobec bliźniego i który z rogu obfitości „wysypuje rozmaite rzeczy przydatne człowiekowi do życia”²⁷ i „pokazuje, że w tej dziedzinie nie powinno się zważać na doczesne bogactwa”²⁸. To obrazy, w których róg obfitości, najczęściej wypełniony płodami ziemi, uzyskuje dodatkowe znaczenia – rzeczy przydatnej, do życia koniecznej, wartościowej ze względu na trud, jaki włożono w jego zdobycie, wreszcie będącej także narzędziem aktów miłosierdzia wobec innych. Jak się wydaje, ten aspekt obrazu rogu obfitości wyraża treści chrześcijańskie, których źródłem jest biblijny przekaz odnoszący się do uczt, spożywania pokarmów i picia wina, akcentujący konieczność umiarkowania w celebrowaniu doczesności i zwrócenia się ku temu, co Boskie (por. Syr 31,12-24; Iz 5,11).

Dziedzictwo tekstu biblijnego, które można odczytać w wizerunkach pokarmów, jest jednak znacznie głębsze i wprowadza pierwszą rewolucyjną zmianę w postrzeganiu obrazów martwej natury. Oto za sprawą starotestamentowych symboli, typów i prefiguracji do sztuk wizualnych wniesiony zostaje nowy sposób patrzenia – także na pożywienie, ucztowanie, a nawet na konkretne rodzaje pokarmów. Bez wątpienia najmocniejszym ładunkiem symbolicznym

– kosz jarzębiny, grzybów i kasztanów, Listopad – rzodkiew i kapustę, Grudzień – tacę truflii (por. tamże, s. 332, 277-282).

¹⁹ Por. tamże, s. 116.

²⁰ Por. tamże, s. 378.

²¹ Por. tamże, s. 455n.

²² Por. tamże, 362.

²³ Por. tamże, s. 242.

²⁴ Tamże, s. 181.

²⁵ Por. tamże, s. 340n.

²⁶ Tamże, s. 94.

²⁷ Tamże, s. 425n.

²⁸ Tamże.

obdarzony został chleb, który krzepi ludzkie serce (por. Syr 29,21; 39,31), wspiera ludzką siłę (por. Ez 5,16). Ów „Chleb, który zstąpił z nieba” (J 6,57-58), Chrystus, o którym Piotr Chryzolog mówi, że został „posiany w Dziewicy, zakwaszony w ciele, uformowany cierpieniem, upieczony w piecu grobu, przyprowadzony w Kościołach, ofiarowany na ołtarzach”²⁹ i że „codziennie dostarcza wiernym niebieskiego pokarmu”³⁰, stanowi częsty wizerunek już w malarstwie katakumbowym ilustrującym Eucharystię³¹.

Sztuka chrześcijańska, od pierwszych wieków posługująca się symbolami wizualnymi mającymi prowadzić ku kontemplacji prawdy nadprzyrodzonej, podążając za tekstem biblijnym, ukazuje pokarmy jako znaki duchowej rzeczywistości, najczęściej w odniesieniach chrystologicznych. Wspomnieć trzeba te najważniejsze: eucharystyczne chleb i wino (także kłosa i winne grona)³², rybę oznaczającą Zbawiciela (gr. ICHTHYS – Iesùs Christòs Theoù Yiòs Sotètur)³³ czy baranka paschalnego³⁴, których spożywanie jest gwarancją życia wiecznego. Uczta staje się obrazem szczęścia wybranych (por. Iz 25,6-12) i królestwa niebieskiego (por. Mt 22,2-10), jej brak przywołuje zaś ponure wizje śmierci (por. Jr 16,1-8) i wiecznego potępienia (Mt 25,1-13).

To dwojakie spojrzenie na dostatek wiktuałów komunikujący bogactwo doczesne człowieka oraz obfitość łask Bożych zyskuje w malarskich przedstawieniach martwych natur szesnastego wieku nowe (nieobecne w martwej naturze starożytnej) symboliczne dopowiedzenie o zabarwieniu wanitatywnym³⁵, formułujące moralitet o marności ziemskich splendorów w kontekście nagrody królestwa niebieskiego. Obficie zastawione stoły z owocami i cukrami, stragany z najróżniejszymi gatunkami warzyw, mięsiwem, rybami, zdobycze myśliwych w spiżarniach unaocniają rychły koniec życia – nomen omen – martwa to przecież natura, często nosząca ślady zgnilizny, na której żerują mu-

²⁹ Cyt. za: D. F o r s t n e r, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, tłum. R. Turzyński, W. Zakrzewska, Instytut Wydawniczy Pax, Warszawa 2001, s. 456.

³⁰ Tamże. Por. P i o t r C h r y z o l o g, *Sermo LXVII. In orationem Dominicam*, w: *Patrologia latina*, red. J.P. Migne, t. 52, kol. 392.

³¹ *Ryba z koszem wypełnionym chlebem*, pocz. III w., katakumby św. Kaliksta, Rzym.

³² W kontekście eucharystycznym należy również wskazać na starotestamentową typologię sakramentu unaocznionego przez pokarmy, takie jak manna (por. Wj 16,4,20.31; Lb 11,7-8).

³³ Por. F o r s t n e r, dz. cyt., s. 297-300; S. K o b i e l u s, dz. cyt., s. 271-274; t e n ż e, *Krzyż Chrystusa. Od znaku i figury do symbolu i metafory*, Instytut Wydawniczy Pax, Warszawa 2000, s. 154-157.

³⁴ Por. F o r s t n e r, dz. cyt., s. 257-263; K o b i e l u s, *Bestiarium chrześcijańskie*, s. 59-61; t e n ż e, *Krzyż Chrystusa*, s. 99n.

³⁵ Na temat drogi emancypacji martwej natury jako gatunku malarstwa zob. C. S t e r l i n g, *Martwa natura. Od starożytności po wiek XX*, tłum. J. Pollakówna, W. Dłuski, Wydawnictwa Artystyczne i Filmowe – Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1998, s. 28-61.

chy³⁶ czy myszy³⁷. Warto w tym miejscu wspomnieć dzieła Pietera Aertsen, Joachima Bueckelaera i Vicenza Capiego, w których plan pierwszy zajmuje wielka ilość żywności, obrazującej ideę *vita voluptaria*³⁸ – życia pożądlivego, hołdowaniu zmysłowości, wyrażanej w przyjemności smakowania owoców i warzyw. Ideę tę często wzmacniają sceny i gesty o podtekście erotycznym³⁹, a niekiedy – jeszcze dosadniej – obraz mięsa symbolizujący pożydlwość ciała⁴⁰. Ich moralizatorski charakter uwypuklają zmarginalizowane sceny biblijne, „zepchnięte” dosłownie i metaforycznie przez obfitość pożywienia na drugi plan. Oto w cyklu z lat 1569-1570 przedstawiającym *Cztery elementy* pędzla Joachima Bueckelaera ledwie dostrzegalne są: *Ucieczka do Egiptu* (stragan z warzywami to alegoria ziemi), *Cudowny połowu ryb* (stragan z rybami – alegoria wody), *Powrót syna Marnotrawnego* (stragan z ptactwem – alegoria powietrza), *Chrystus w domu Marii i Marty* (scena kuchenna z wyeksponowanym mięsem – alegoria ognia)⁴¹. Pozostawienie tematu biblijnego w cieniu sugeruje „odłożenie go na później” przez bohaterów obrazów – ludzi pochłoniętych codzienną dbałością o dostatek. Bodaj najbardziej wymowne w tym kontekście jest ostatnie z dzieł, które przywodzi na myśl słowa Chrystusa: „Marto, Marto, troszczysz się i niepokoisz o wiele, a potrzeba tylko jednego” (Łk 10,38-42).

Obfitość wiktuałów, sceny kuchenne, dbałość o przygotowanie potrawy, stragany z uginającymi się od ryb i mięs stołami wykorzystywane są w szesnastym i siedemnastym stuleciu (także przez wspomnianych wyżej artystów) wprost jako ilustracja tekstu biblijnego. W North Carolina Museum of Art znajduje się obraz Pietera Aertsen *Ucieczka do Egiptu*⁴², przedstawiający na pierwszym planie mięsa, w tle zaś dwie sceny: ucieczkę do Egiptu oraz powrót syna marnotrawnego. Tej ostatniej towarzyszy przedstawienie rozplatanego wołu, przywodzące na myśl o sto lat późniejsze dzieło Rembrandta⁴³,

³⁶ Joris Hoefnagel (1542-1601), *Wenus rozbrajająca Amora*, 1595, Statens Museum for Kunst, Kopenhaga.

³⁷ Georg Flegel, *Martwa natura*, pocz. XVII w., Alte Pinakothek, Monachium.

³⁸ Na temat obrazowania pożydlwości ciała w malarstwie szesnastego wieku zob. J. Hamilton, *Voluptas Carnis: Allegory and Non-Knowledge in Pieter Aertsen's Still-Life Paintings*, w: C. Zwierlein, *The Dark Side of Knowledge: Histories of Ignorance, 1400 to 1800*, Brill, Leiden 2016, s. 177-196.

³⁹ Joachim Bueckelaer, *Sprzedająca warzywa*, poł. XVI w., Museum Het Rockoxhuis, Antwerpia; Vicenzo Campi, *Sprzedająca owoce*, 1580, Pinacoteca di Brera, Mediolan.

⁴⁰ Joachim Bueckelaer, *Scena targowa*, 1563, Residenzgalerie, Salzburg; Pieter Aertsen, *Scena kuchenna (vulptas carnis)*, 1565-1575, Statens Museum for Kunst, Kopenhaga.

⁴¹ Joachim Bueckelaer, *Cztery elementy*, 1569-1570, National Gallery, London.

⁴² Pieter Aertsen, *Ucieczka do Egiptu*, 1551-1555, North Carolina Museum of Art, Raleigh.

⁴³ Rembrandt van Rijn, *Rozplatan wół*, 1655, Musée du Louvre, Paryż. Na temat interpretacji obrazu zob. M.D. Carroll, *The Blade and the Brush: Rembrandt's „Slaughtered Ox” and „Anatomy of Doctor Deyman”*, „Oxford Art Journal” 40(2017) nr 3, s. 347-369.

interpretowane niekiedy jako zakamuflowane przedstawienie ukrzyżowanego Chrystusa. Umieszczenie na pierwszym planie martwych i poćwiartowanych ciał zwierzęcych zdaje się tutaj odnosić do rzezi niewiniątek, a rozplątany wół – do miłosiernego gestu ojca wobec powracającego do domu utracjusza; gest ten z kolei odsyła do miłosierdzia Boga Ojca, który składa Syna w ofierze za grzechy ludzkości. Malarz nie rezygnuje jednak z pouczającego tonu nagany wobec człowieka: goniącego za splendorem władzy Heroda, mordercy niewinnych, i utracjusza – syna marnotrawnego porzucającego hulaszczy tryb życia, gdy w pogoni za przyjemnościami cielesnymi (łac. voluptas carnis) utracił majątek. To szczególne memento, zobrazowane poprzez martwe ciała zwierząt, stanowi przestrożę przed zgubnymi skutkami zaślepienia pożądaniem ziemskich przyjemności, lecz i zachętę do porzucenia ścieżki grzechu i do powrotu do domu Miłosiernego Ojca.

Omawiając znaczenia i komunikaty związane z przedstawieniami produktów spożywczych, nie można pominąć wyobrażeń mających odniesienie wprost do grzechu pierworodnego – spożycia owocu z drzewa poznania dobra i zła – w wyniku którego człowiek uzyskał wiedzę o swojej uzależnionej od zmysłowych uciech małości⁴⁴. Warto zwrócić uwagę na wyobrażenia owoców w obrazach Matki Bożej, która jako Nowa Ewa podaje Jezusowi jabłko lub jako Niepokalana przedstawiana jest na tle owocowych i warzywnych girland obfitujących – zwłaszcza w sztuce włoskiej – w słodkie brzoskwinie, gruszki i jabłka, a więc owoce (łac. malum – owoc, lecz także zło) łączone z grzechem, a przez słodycz z miłością zmysłową, mającą źródło w grzechu pierwszych ludzi. W ikonografii maryjnej zaskakuje jednak najbardziej obecność przedstawień ogórków, cukinii i tykw, które chętnie maluje piętnastowieczny artysta Carlo Crivelli, czyniąc z nich swoisty emblemat własny, łatwo rozpoznawalny, niczym podpis artysty⁴⁵. Nie chodzi jednak o sygnaturę mistrza, lecz o biblijne odniesienie do tekstu z Księgi Izajasza: „Córa Syjonu ostała się jak chatka w winnicy, jak szałas w ogrodzie warzywnym, jak miasto oblężone” (Iz 1,8), interpretowane jako zapowiedź niepokalanego poczęcia Matki Bożej. Tekst Wulgaty mówi wprost o „cucumerario”, czyli o ogrodzie ogórkowym⁴⁶,

⁴⁴ W kontekście teologii ciała związanej z sytuacją grzechu pierworodnego przywołuje się słowa św. Jana: „Wszystko bowiem, co jest na świecie, a więc: pożądliwość ciała, pożądliwość oczu i pycha tego życia, pochodzi nie od Ojca, lecz od świata” (1 J 2,16), które wyjaśniają powiązanie owocu grzechu ze zmysłową pożądliwością piętnowaną przez Chrystusa w Kazaniu na górze (por. Mt 5,27-28) (por. Jan P a w e ł II, *Chrystus odwołuje się do serca ludzkiego – Człowiek pożądliwości*, w: tenże, *Mężczyznę i niewiastę stworzył ich. Odkupienie ciała a sakramentalność małżeństwa*, Libreria Editrice Vaticana, Città del Vaticano 1986, s. 86n.).

⁴⁵ Carlo Crivelli, *Madonna*, 1480, Metropolitan Museum, Nowy Jork.

⁴⁶ „Et derelinquetur filia Sion, ut umbraculum in vinea, sicut tugurium in cucumerario, sicut civitas quae vastatur”. Nova Vulgata, Liber Isaiae 1,8, https://www.vatican.va/archive/bible/nova_vulgata/documents/nova-vulgata_vt_isaiae_lt.html.

i stąd – jak się wydaje – próby przedstawienia idei niepokalanego poczęcia za pomocą obrazu tego warzywa, obecne są w piętnastowiecznym malarstwie włoskim. Tradycja ta została zupełnie zaniechana (nie bez wpływu – jak można przypuszczać – reformy wprowadzonej przez Sobór Trydencki, nakazującej oczyszczenie sztuki religijnej ze śladów jakiegokolwiek lubieżności) w przypadku wizerunków maryjnych w kolejnym stuleciu, gdy wszystkie podłużne warzywa występujące we wspominanych nowożytnych martwych naturach zaczęto interpretować z podtekstem erotycznym. Emblematycznym wręcz przykładem tego sposobu postrzegania ogórków i kukurduzy jest fragment wzorowanej na dziele Rafaela girlandy autorstwa Giovanniego da Udine, dekorującej loggię Amora i Psyche w Villi Farnesina w Rzymie⁴⁷, gdzie wizerunki warzyw i owoców wykorzystano do przedstawienia aktu płciowego. Malowidło to miało symbolizować siły vitalne gospodarza domu, mecenasa Agostina Chigiego, który w roku 1519 poślubił swoją wieloletnią kochankę i matkę jego czworga dzieci – Francescę Ordeaschi. Fresk z Farnesiny, na którym ukazano około sześćdziesięciu gatunków roślin i blisko tysiąc dwieście różnych warzyw, zwłaszcza tych przywiezionych z wyprawy do Ameryki przez Krzysztofa Kolumba, miał bez wątpienia znaczenie analogiczne do symboliki starożytnego roku obfitości. Stanowił też swoistą reklamę bogatego bankiera, któremu szczęście sprzyja, sypiąc pieniędzmi niczym dynie nasionami. Jak się wydaje, malowidło to, pełne warzywnych i owocowych „psikusów”, otworzyło drogę do nowego, bardziej żartobliwego wykorzystania w sztuce przedstawień płodów ziemi, choć ich starożytne znaczenie obfitości, płodności i bogactwa wciąż pozostawało na pierwszym planie.

Oto w roku 1590 Giuseppe Arcimboldo⁴⁸ maluje portret Rudolfa II, ukazując go jako Wertumnusa – bóstwo obfitości, płodności i sił vitalnych zobrazowanych za pomocą warzywno-owocowej układanki. Cykl *Czterech pór roku*⁴⁹ i *Czterech elementów*⁵⁰ tego samego mistrza utrzymany jest w charakterystycznej dla manieryzmu estetyce i przedstawia postać ludzką ułożoną z warzyw, ryb czy ptaków, co ma unaocznić starożytną ideę korespondencji makrokosmosu i mikrokosmosu. Wśród dziwactw, jakie wyszły spod pędzla Arcimbolda, najzabawniejsze są wizerunki potraw, które po odwróceniu „do góry nogami” stają się iluzjonistycznymi portretami twarzy: *Kucharz*⁵¹ jest jednocześnie talerzem

⁴⁷ Giovanni da Udine, fragment girlandy, loggia Amora i Psyche, 1511, Villa Farnesina, Rzym.

⁴⁸ Giuseppe Arcimboldo, *Vertumnus* (Rudolf II), 1590-1591, Skoklosters slott.

⁴⁹ Giuseppe Arcimboldo, *Cztery pory roku*, *Wiosna*, 1563, Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, Madryt; Giuseppe Arcimboldo, *Cztery pory roku*, *Lato*, 1563, Kunsthistorisches Museum, Wiedeń; Giuseppe Arcimboldo, *Cztery pory roku*, *Jesień*, 1673, Musée du Louvre, Paryż; Giuseppe Arcimboldo, *Cztery pory roku*, *Zima*, 1563, Kunsthistorisches Museum, Wiedeń.

⁵⁰ Giuseppe Arcimboldo, *Cztery elementy*, 1566, Kunsthistorisches Museum, Wiedeń.

⁵¹ Giuseppe Arcimboldo, *Kucharz*, 1570, Nationalmuseum, Sztokholm.

z pieczonymi kurczętami, *Ogrodnik (Sprzedawca warzyw)*⁵² zaś misą pełną włoszczyzny; wizerunki te odsyłają również do wywodzącego się z czasów rzymskich zwyczaju utożsamiania osoby z wykonywanym zawodem.

Owe manierystyczne „zabawy z jedzeniem” krok już tylko dzielił od człowieka-marchewki, namalowanego przez Willema Federicka van Royen w roku 1699⁵³ oraz dzieł Bartolomea Bimbiego, przedstawiających „ekscentryczną naturę kalafiorów i truflí”⁵⁴, które stały się kuriozami, godnymi kolekcjonowania, oglądania i utrwalania dla dekoracji i przyjemności patrzącego.

Wydaje się, że manierystyczne bizzarrie i kaprysy umożliwiły kolejną rewolucję w przedstawianiu i rozumieniu znaczenia produktów spożywczych w sztuce wysokiej, rzemiośle i modzie. Przyznanie pożywieniu statusu pięknych dekoracji – nawet jeśli piękno to było dziwne i traktowano je z przymrużeniem oka – dosłownie zaowocowało przeskalowanymi fryzurami w czasach Marii Antoniny, kiedy to na głowach paryskich arystokratek kwitły (i gniły!) kwiaty i owoce. W kolejnym zaś stuleciu motyw pożywienia zagościł w modzie: w biżuterii i akcesoriach. Najpierw, w połowie dziewiętnastego wieku, pojawiły się na wielką skalę wyobrażenia owoców, a wiek później także warzyw, które w latach siedemdziesiątych minionego stulecia Ken Scott – jako pierwszy w historii mody – umieścił jako wzory na tkaninach eleganckich kostiumów i sukienek koktajlowych.

Po surrealistycznej sukni z homarem projektu Elsy Schiaparelli i Salvadora Dalego, po popkulturowych pracach Andy’ego Warhola, który wizerunki prozaicznej puszki zupy i przejrzałego banana podniósł do rangi sztuki⁵⁵, po gigantycznych pomnikach wisienek i lodów – fetyszach popkultury Claesa Oldenburga⁵⁶, po konsumpcyjnej sztuce Natalii LL⁵⁷, po utrzymanych w estetyce cuteness obrazach Marka Rydena⁵⁸, których spektakularną i niezbyt „smaczną” realizacją była suknia z mięsa Franca Fernandez dla Lady Gagi⁵⁹,

⁵² Giuseppe Arcimboldo, *Ogrodnik (Sprzedawca warzyw)*, 1587-1590, Museo Civico Ala Ponzone, Cremona.

⁵³ Willem Federick van Royen, *Marchewka*, 1699, Märkisches Museum, Berlin.

⁵⁴ Prace Bartolomea Bimbiego, między innymi *Trufla z Castel Leone* (1706) i *Ekstrawagancki liść kalafiora marchesa Capponiego* (1707), zostały zaprezentowane na wystawie „Eccentrica natura. Frutti e ortaggi stravaganti e bizzarri nei dipinti di Bartolomeo Bimbi per la famiglia Medici” w Palazzo Madama w Turynie w roku 2016.

⁵⁵ Andy Warhol, okładka płyty *The Velvet Underground & Nico* z roku 1967 (Verve Records, V6-5008).

⁵⁶ Claes Oldenburg, *Spoonbridge and Cherry*, 1988, Minneapolis Sculpture Garden, Minneapolis, [https://en.wikipedia.org/wiki/Claes_Oldenburg#/media/File:DSC07312_\(25140911384\).jpg](https://en.wikipedia.org/wiki/Claes_Oldenburg#/media/File:DSC07312_(25140911384).jpg); Claes Oldenburg, Coosje van Bruggen, *Dropped Cone*, 2001, Kolonia.

⁵⁷ Natalia LL, *Sztuka konsumpcyjna*, 1973, Galeria Permafo, Wrocław.

⁵⁸ Mark Ryden, *Incarnation*, 2009, <https://www.markryden.com/incarnation>.

⁵⁹ Zob. R. W r ó b e l, *MTV Video Awards. Strój Lady Gagi – mięso i larwy?*, Rzeczpospolita, pl, 14 IX 2010, <https://www.rp.pl/kultura/art15000611-mtv-video-awards-stroj-lady-gagi-mieso-i-larwy>.

po konceptualnym dowcipie, jakim jest *Comedian*⁶⁰ Maurizia Cattelana (dzieło sprzedane w roku 2019 za sto dwadzieścia tysięcy dolarów⁶¹) – co komunikują dzisiaj obrazy potraw?

Można powiedzieć, że w wiekach dwudziestym i dwudziestym pierwszym przedstawienia rozmaitych wiktuałów pojawiają się wszędzie i w każdej roli. Ostatnio istotny jest zwłaszcza kontekst feministyczny, w którym pożywienie i wszystko, co z nim związane (jego przygotowanie, podawanie i spożywanie), często stanowi metaforę różnych aspektów kobiecych ról społecznych, a także wyraża postrzeganie kuchni jako przestrzeni władzy i przemocy, kreatywności i przyjemności – co zostało znakomicie oddane w *The Dinner Party* Judy Chicago⁶², w wideo-art Małgorzaty Markiewicz *Kuchnia oporu*, w wystawie Iwony Demko i Renaty Kopyto *Gastronomki*⁶³ czy w ekspozycji *Mlask: Seksualizacja jedzenia w sztuce*⁶⁴.

Nade wszystko jednak produkty spożywcze czy dary natury we współczesnej sztuce i kulturze (także popularnej) komunikują symboliczne znaczenia zakorzenione w starożytnej metaforze obfitości. Jest tak również w reklamie, zwłaszcza promującej regiony i produkty regionalne. Ten rodzaj „żywieniowego” marketingu do perfekcji opanowali Włosi⁶⁵, czego najlepszym przykładem są realizacje domu mody Dolce & Gabbana, a zwłaszcza dwie kolekcje dam-

⁶⁰ Maurizio Cattelan, *Comedian*, 2019, Art Basel, Miami Beach.

⁶¹ Zob. S. C a s c o n e, *Maurizio Catellan Is Taping Bananas to a Wall at Art Basel Miami Beach and Selling Them for \$ 120,000*, „Art News” z 14 XII 2019, <https://news.artnet.com/market/maurizio-cattelan-banana-art-basel-miami-beach-1722516>.

⁶² Judy Chicago, *The Dinner Party*, 1974-1979, instalacja, Brooklyn Museum, Nowy Jork.

⁶³ Por. A. S t r o n c i w i ł k, *Kuchnia oporu i kosmos kuchenny (Gastronomki)*, „ArtPaper” 2017, nr 8(320), <http://artpapier.com/index.php?page=artykul&wydanie=323&artykul=6070>. Na temat feministycznego spojrzenia na pożywienie zob. J. B r a d y, J. G i n g r a s, E. P o w e r, *Still Hungry: A Feminist Perspective on Food, Foodwork, the Body and Food Studies*, w: *Critical Perspectives in Food Studies*, red. M. Koć, J. Summer, A. Winson, Oxford University Press, Oxford 2017, s. 81-94.

⁶⁴ *Mlask. Seksualizacja jedzenia w sztuce*, wystawa Fundacji Arton, Warszawa 29 IV-21 V 2022, kuratorki: N. Gajewska, M. Grzybowska, M. Tomaszewicz, A. Weroniczak-Ballod, A. Zakrzewska. Zob. R.P., *Warszawa: Wystawa „Mlask. Seksualizacja jedzenia w sztuce”*, „Label”, <https://label-magazine.com/sztuka/artykuly/warszawa-wystawa-mlask-seksualizacja-jedzenia-w-sztuce?fbclid=IwAR17-GVjAQBxasuoU4TTVnEDYgxOiIDZRAlyBZ3DKM55-VFe4XvheRqKRIOo>.

⁶⁵ Historię związków produktów spożywczych i mody w latach 1950-2015 ukazano na wystawie *L'eleganza del cibo: Tales about Food and Fashion* (kuratorzy: S. Dominella, B. Giordani d'Argano), zaprezentowanej między innymi podczas EXPO w Mediolanie w roku 2015 i Festa di Cinema di Roma w roku 2019. Również polscy projektanci oferują akcesoria wykorzystujące motywy związane z kuchnią regionalną, na przykład od roku 2017 marka Hetman Jewelry stopniowo wprowadza na rynek minimalistyczną biżuterię inspirowaną kształtem klusek śląskich, oscypków, pierogów, faworków i krakowskich bajgli (zob. Hetman Jewelry, kolekcja #polishfood, <https://hetmanjewelry.com/kategoria-produktu/kolekcje/polishfood/>).

skie: Ready-to-Wear Spring 2012⁶⁶, wykorzystująca printy warzywne i owocowe (ważne w kuchni sycylijskiej karczochy, bakłażany, pomidory, cytryny i pomarańcze) i Ready-to-Wear Spring-Summer 2017⁶⁷ z wizerunkami potraw, które można uznać za emblematy Italii – makaronów, puszek pomidorów, pizzy i lodów – zdobiącymi tkaniny i całe kreacje.

Dekoracyjny mariaż mody i pożywienia, będący w istocie świetnym chwytem marketingowym, bazującym na odwołaniu do walorów smakowych i zapachowych, do dobrych skojarzeń z wyśmienitą kuchnią, a więc przyjemnością zmysłową pochodzącą z jedzenia, przywodzi na myśl zacytowane na początku niniejszego studium zdanie Homera. Lubimy bowiem – tak samo jak starożytni – dobrze zjeść, wypić i przy tym dowcipkować sobie, podążając tropem surrealistycznych połączeń, dziwnych i zaskakujących, korzystając przy tym z dostępnego i nabudowanego przez wieki repertuaru form.

Nawet pobieżny przegląd wybranych dzieł sztuki pokazuje, że obrazy produktów spożywczych oraz funkcje komunikacyjne, jakie obrazy te pełnią, należą do historii kultury od czasów najdawniejszych. Wizerunki pożywienia wskazują przede wszystkim na bogactwo i radość z doczesności (często radość zmysłową), lecz także odnoszą się do wartości duchowego pokarmu zapewniającego byt wieczny. Od czasów nowożytnych eksponują także marność ziemskich splendorów wobec wieczności Boskiego trwania. Wreszcie od osiemnastego stulecia dowcipnie, ekscentrycznie i ekstrawagancko dekorują, a w wieku dwudziestym nakłaniają do – nomen omen – konsumpcji poprzez powiązanie ze zmysłowym doznaniem zapachu, smaku i koloru. Wszystko to znajduje szerokie zastosowanie w perswazyjnym przekazie reklamowym⁶⁸, którym posługują się twórcy mody, przygotowując kolekcje⁶⁹ będące wizualizacją „cukierniczych” wyrażen językowych o podtekście seksualnym, stosowanych w odniesieniu do przedmiotów („słodki” lub „łakomy kąsek”) i człowieka („ciacho”, „czekoladka”).

⁶⁶ Zob. N. Phelps, *Dolce & Gabbana Spring 2012 Ready-to-Wear*, „Vogue Runway” z 24 IX 2011, <https://www.vogue.com/fashion-shows/spring-2012-ready-to-wear/dolce-gabbana>.

⁶⁷ Zob. S. Mower, *Dolce & Gabbana Spring Ready-to-Wear 2017*, „Vogue Runway” z 25 IX 2016, <https://www.vogue.com/fashion-shows/spring-2017-ready-to-wear/dolce-gabbana>.

⁶⁸ Na temat strategii perswazyjnych (również odwołujących się do obrazów pożywienia) w reklamie współczesnej zob. B. Pałowska-Jądrzyk, *Zarys poetyki uwodzenia. O strategiach perswazyjnych w reklamie wizualnej*, Wydawnictwo UKSW, Warszawa 2021.

⁶⁹ Na przykład projekty Jeremy’ego Scotta dla Moschino (zob. A. Konieczńska, Moschino jesień zima 2020-2021: Niech jedzą ciastka!, „Vogue” z 21 II 2020, <https://www.vogue.pl/a/moschino-jesien-zima-2020-2021-niech-jedza-ciastka>) oraz czekoladowe kreacje pokazane podczas miedziolańskiego Tygodnia Mody jesień-zima 2020-2021 (zob. S.S., Al Salon du Chocolat sfilano i vestiti di cicolatto: abiti e accessori creati col cibo degli Dei, „Io, Donna” z 17 II 2020, <http://iodonna.it/attualita/eventi-e-mostre/2020/02/17/al-salon-du-chocolat-sfilano-i-vestiti-di-cioccolato-abiti-e-accessori-creati-col-cibo-degli-dei>).

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Brady, Jennifer, Jacqui Gingras, and Elaine Power. "Still Hungry: A Feminist Perspective on Food, Foodwork, the Body and Food Studies." In *Critical Perspectives in Food Studies*. Edited by Mustafa Koç, Jennifer Summer, and Anthony Winson. Oxford: Oxford University Press, 2017.
- Briggs, Asa, and Peter Burke. *Spoleczna historia mediów: Od Gutenberga do Internetu*. Translated by Jakub Jedliński. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010.
- Carroll, Margaret D. "The Blade and the Brush: Rembrandt's *Slaughtered Ox* and *Anatomy of Doctor Deyman*." *Oxford Art Journal* 40, no. 3 (2017): 347–69.
- Cascone, Sarah. "Maurizio Cattelan Is Taping Bananas to a Wall at Art Basel Miami Beach and Selling Them for 120,000." *Art News*. 14 December 2019. <https://news.artnet.com/market/maurizio-cattelan-banana-art-basel-miami-beach-1722516>.
- Dunbabin, Katherine. *Mosaics of the Greek and Roman World*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.
- Errico, Alessio. "Xenia: La natura morta nei siti vesuviani: Iconografia, collocazione, significati." In *Atti del XXV Colloquio dell'Associazione Italiana per lo Studio e la Conservazione del Mosaico*. Edited by Claudia Angelelli, Daniela Massara, and Andrea Paribeni. Tivoli: AISCOS and Manent Edizioni, 2019.
- Fathy, Ehd. "The asārotos oikos: Mosaic as an Elite Status Symbol." *Potestas*, no. 10 (2017): 5–30.
- Filostrat Starszy. *Obrazy*. Translated by Remigiusz Popowski. Warszawa: Prószyński i S-ka, 2004.
- Fiske, John. *Wprowadzenie do badań nad komunikowaniem*. Translated by Aleksandra Gierczak. Wrocław: Astrum, 1998.
- Forstner, Dorothea. *Świat symboliki chrześcijańskiej*. Translated by Ryszard Turzyński and Wanda Zakrzewska. Warszawa: Instytut Wydawniczy Pax, 2001.
- Hamilton, John. "Voluptas Carnis: Allegory and Non-Knowledge in Pieter Aertsen's Still-Life Paintings." In Cornel Zwerlein, *The Dark Side of Knowledge: Histories of Ignorance; 1400 to 1800*. Leiden: Brill, 2016.
- Homer. *Odyseja*. Translated by Jan Parandowski. Warszawa: Czytelnik, 1956.
- Jan Paweł II. *Mężczyznę i niewiastę stworzył ich: Odkupienie ciała a sakramentalność małżeństwa*. Città del Vaticano: Libreria Editrice Vaticana, 1986.
- Kobielus, Stanisław. *Bestiarium chrześcijańskie: Zwierzęta w symbolice i interpretacji; Starożytność i średniowiecze*. Warszawa: Instytut Wydawniczy Pax, 2002.
- . *Krzyż Chrystusa: Od znaku i figury do symbolu i metafory*. Warszawa: Instytut Wydawniczy Pax, 2000.
- Koniecznyńska, Anna. "Moschino jesień-zima 2020-2021: Niech jedzą ciastka!" *Vogue*, 21 February 2020. <https://www.vogue.pl/a/moschino-jesien-zima-2020-2021-niech-jedza-ciastka>.
- Kumaniecki, Kazimierz. *Historia kultury starożytnej Grecji i Rzymu*. Warszawa: PWN, 1972.

- Luciani, Nicola. "Un'iconografia dionysiacca nell'Iseum et Serapeum del Campo Marzio." *Engrama*, no. 163 (2019): 36–9.
- Mower, Sarah. "Dolce & Gabbana Spring Ready-to-Wear 2017." *Vogue Runway*, 25 September 2016. <https://www.vogue.com/fashion-shows/spring-2017-ready-to-wear/dolce-gabbana>.
- Pawłowska-Jądrzyk, Brygida. *Zarys poetyki uwodzenia: O strategiach perswazyjnych w reklamie wizualnej*. Warszawa: Wydawnictwo UKSW, 2021.
- Phelps, Nicole. "Dolce & Gabbana Spring 2012 Ready-to-Wear." *Vogue Runway*, 24 September 2011. <https://www.vogue.com/fashion-shows/spring-2012-ready-to-wear/dolce-gabbana>.
- Pliny the Elder. *Historia naturalis*. https://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/36*.html.
- Peter Chrysologus. "Sermo LXVII: In orationem Dominicam." In *Patrologia Latina*. Vol. 52. Edited by Jacques Paul Migne. Paris, 1889.
- Ripa, Cesare. *Ikonologia*. Translated by Ireneusz Kania. Kraków: Universitas, 1992.
- R.P. "Warszawa: Wystawa Młask: Seksualizacja jedzenia w sztuce." Label. <https://label-magazine.com/sztuka/artykuly/warszawa-wystawa-mlask-seksualizacja-jedzenia-w-sztuce?fbclid=IwAR17GVjAQBxasuoU4TTVnEDYgxOiIDZRAlyBZ3DKM55-VFe4XvheRqKRIoo>.
- Sterling, Charles. *Martwa natura: Od starożytności po wiek XX*. Translated by Joanna Pollakówna and Wiktor Dłuski. Warszawa: Wydawnictwa Artystyczne i Filmowe and Wydawnictwo Naukowe PWN, 1998.
- S.S. "Al Salon du Chocolat sfilano i vestiti di cioccolato: abiti e accessori create col cibo degli Dei." *Io, Donna*, 17 February 2020. <http://iodonna.it/attualita/eventi-e-mostre/2020/02/17/al-salon-du-chocolat-sfilano-i-vestiti-di-cioccolato-abiti-e-accessori-creati-col-cibo-degli-dei>.
- Stronciwilk, Agata. "Kuchnia oporu i kosmos kuchenny (Gastronomki)." *ArtPaper*, no. 8 (320) (2017). <http://artpapier.com/index.php?page=artykul&wydanie=323&artykul=6070>.
- Węcowski, Marek. *Sympozjon, czyli wspólne picie: Początki greckiej biesiady arystokratycznej (IX–VII w. p.n.e)*. Warszawa: Sub Lupa, 2011.
- Witruwiusz. *O architekturze ksiąg dziesięć*. Translated by Kazimierz Kumaniecki. Warszawa: Prószyński i S-ka, 1999.
- Wróbel, Renata. "MTV Video Awards: Strój Lady Gagi – mięso i larwy?" *Rzeczpospolita.pl*. 14 September 2010. <https://www.rp.pl/kultura/art15000611-mtv-video-awards-stroj-lady-gagi-mieso-i-larwy>.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Małgorzata WRZEŚNIAK – Splendor pożywienia. O komunikacyjnych funkcjach przedstawień darów natury w sztuce europejskiej

DOI 10.12887/35-2022-1-137-12

Analiza materiału ikonograficznego dotyczącego przedstawień darów natury w sztuce wskazuje jego zróżnicowaną funkcję i znaczenie. Komunikat przekazywany za pomocą obrazów produktów żywnościowych uzależniony jest nie tylko od ich umiejscowienia w artefakcie (jako sceny głównej, drugoplanowej lub elementu dekoracyjnego), lecz także od szerokiego kontekstu historyczno-kulturowego, który kształtuje ich symboliczną treść: od jasno określonych, a nawet oczywistych konotacji religijnych, przez wskazania moralne, po odniesienia o podtekście erotycznym. Niniejszy artykuł ma na celu ogólną klasyfikację wspomnianego materiału wizualnego oraz przedstawienie wybranych tematów związanych z wizerunkami pożywienia występującymi w kulturze, a także określenie ich funkcji komunikacyjnych w sztuce i modzie. Dokonana klasyfikacja posłuży do rozważań dotyczących symbolicznych treści komunikowanych na przestrzeni dziejów za pomocą obrazów warzyw, owoców i różnych gatunków mięs występujących między innymi w nowożytnych scenach targowych i kuchennych oraz martwych naturach wanitatywnych, które bywają powiązane z treściami charakterze biblijnym bądź mają wydźwięk moralizatorski. Analizowana jest także symbolika pożywienia obecna we współczesnej modzie i reklamach produktów luksusowych. Owoce i warzywa przedstawiane w tym kontekście odsyłają do ugruntowanych w historii sztuki sensów obfitości i spełnienia, w tym także sięgania po to, co zakazane.

Słowa kluczowe: pożywienie, uczta, martwa natura, owoc zakazany, printy warzywne

Kontakt: Katedra Historii Kultury i Muzeologii, Instytut Nauk o Kulturze, Wydział Nauk Humanistycznych, Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego, ul. Dewajtis 5, 01-815 Warszawa

Małgorzata WRZEŚNIAK, The Splendor of Food: On the Communication Functions of Representations of the Fruits of the Earth in European Art

DOI 10.12887/35-2022-1-137-12

An analysis of iconographic material related to the representations, used in art, of the gifts of nature shows their diversified functions and meanings. The meanings conveyed by images of food depend not only on their position in a given artefact (as a central scene, a background scene or a decorative motif), but also on the broad historical-cultural context that shapes the symbolic content of the images: from clear, or even obvious, religious connotations, to moral guidelines, to references of implicitly erotic nature. The present article

proposes a general classification of the iconographic material in question, to discuss some topics related to the food images present in culture, and to identify communication functions of such images in art and in fashion. The classification is the basis for reflection on symbolic content communicated throughout history via images of vegetables, fruit and different kinds of meat shown in market and kitchen scenes, as well as in vanitas still lifes that refer to biblical themes or are of moralizing nature. The paper addresses also the symbolism of food in contemporary fashion and luxury goods advertising. Fruit and vegetables depicted in such contexts refer to the meanings well established in art history, those of abundance and fulfillment which comprises also reaching for what is forbidden.

Translated by *Patrycja Mikulska*

Keywords: food, feast, still life, forbidden fruit, vegetable prints

Contact: Katedra Historii Kultury i Muzeologii, Instytut Nauk o Kulturze, Wydział Nauk Humanistycznych, Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego, ul. Dewajtis 5, 01-815 Warsaw, Poland

Dorota KOCZANOWICZ

JEDZENIE I CUD SZTUKI „The Identical Lunch” Alison Knowles

Rozumienie sztuki jako kondensacji i udoskonalenia ludzkiego doświadczenia osłabia dawne podziały na sztukę i życie czy piękno i poznanie, wskazując, że każdemu działaniu człowieka można nadać wymiar estetyczny. Jakości estetyczne są bowiem w tym ujęciu niezbędnym elementem wszelkiego satysfakcjonującego człowieka doświadczenia.

Arystoteles w *Etyce nikomachejskiej*¹ potępia przesadę w pogoni za przyjemnościami, widząc w niej drogę do rozwiązłości, samą chęć odczuwania przyjemności uznaje jednak za niezbywalny atrybut człowieczeństwa. Pisze: „Ludzie natomiast, którzy zbyt mało przystępni są przyjemnościom, doznając z ich powodu radości mniejszej, niż należy, raczej nie istnieją, jako że taka niewrażliwość nie tkwi w naturze ludzkiej”². W dalszej części tekstu swoje poglądy uzasadnia na przykładzie smaku: „Wszak nawet wszystkie inne stworzenia żyjące czynią różnicę między rozmaitymi rodzajami stawy, i jedna im smakuje, a inna nie; jeśli zaś komuś nic nie smakuje i jedna potrawa nie różni się dlań od drugiej, to daleko mu do tego, by był człowiekiem. Dla takiego osobnika nie ukuto nazwy, ponieważ taki chyba nie istnieje”³. W wielu późniejszych pracach filozoficznych możemy znaleźć podobne tendencje do łączenia wyborów kulinarnych czy sposobów zaspokajania głodu z wymogiem i przywilejem człowieczeństwa. Immanuel Kant na przykład uznawał, że gwarantem postawy moralnej jest towarzyskość, i unikał samotnego jedzenia, które uważał za nieodpowiednie, a nawet niebezpieczne, szczególnie dla filozofa⁴. Michel Foucault z kolei wprowadził wybory kulinarne w przestrzeń sztuki, co wynikało z jego koncepcji estetyki egzystencji. Tak komentuje jego stanowisko Michel Onfray: „W *Użytku z przyjemności* dietetyka opisana jest jako coś, co możemy nazwać sztuką bez muzeum. Jest ona sposobem na «stylizację wolności», logiką ciała, a jednocześnie apologią panowania nad nim”⁵. Podobnie twórczość Johna Deweya

¹ Zob. A r y s t o t e l e s, *Etyka nikomachejska*, tłum. D. Gromska, PWN, Warszawa 1982.

² Tamże, 119 a, s. 114.

³ Tamże, s. 114n.

⁴ Por. I. K a n t, *Antropologia w ujęciu pragmatycznym*, tłum. E. Drzazgowska, P. Sosnowska, Wydawnictwo IFiS PAN, Warszawa 2005, s. 235n.

⁵ M. O n f r a y, *Appetites for Thought: Philosophers and Food*, tłum. D. Barry, S. Muecke, Reaktion Books, London 2015, s. 13. Jeśli nie podano inaczej, tłumaczenie fragmentów dzieł obcojęzycznych – D.K.

daje szansę na włączenie tej podstawowej czynności egzystencjalnej w obszar sztuki⁶. I to właśnie estetyka pragmatyczna stanie się głównym narzędziem analizy i interpretacji performansu Alison Knowles *The Identical Lunch* (1967-1973) w niniejszym artykule. Wybór ten wydaje się naturalny, choćby z tego powodu, że członkowie grupy artystycznej Fluxus, do której należała Knowles, znali *Sztukę jako doświadczenie*⁷ i traktowali książkę Deweya jako źródło inspiracji⁸. Zadając pytanie o warunki przenikania kulinariów do sfery sztuki, odwołuję się również do prac Nicoli Perulla i Yuriko Saito, którzy w sposób zbliżony do ujęcia Deweya wywodzą sztukę z doświadczenia codzienności.

Najpierw proponuję przyjrzeć się dziecie Ludwiga Wittgensteina, która wprawdzie nie ma wiele wspólnego z wyjątkowością sztuki, ale dzięki rzadko spotykanej konsekwencji jest dobrym punktem odniesienia dla rutyny żywieniowej, z której wyłonił się performans Knowles. Biografowie Wittgensteina odnotowują, że lubił on fińskie pulpety rybne⁹, w trudnych czasach wojny przyrządzał jajecznicę z proszku¹⁰, a idąc do kina, „po drodze kupował bułkę lub zimne pierożki z mięsem i żuł je podczas filmu”¹¹. Na jego niespokojne nerwy dobry wpływ miały nie tylko projekcje kinowe, które oglądał z pierwszego rzędu, aby zanurzyć się w rzeczywistości filmowej, ale też gorąca czekolada – w Cambridge w kryzysowych chwilach miał mu ją podawać Bertrand Russell¹².

Najbardziej przemawia jednak do wyobraźni dziwne stwierdzenie Wittgensteina, że jest mu „wszystko jedno, co je, jeśli tylko potrawa pozostaje zawsze ta sama”¹³, odnotowane we wspomnieniach Normana Malcolma, który gościł go w swoim domu w Ameryce. Do Nowego Jorku Wittgenstein przybył na statku Queen Mary latem 1949 roku. Potem mieszkał przez kilka tygodni w Ithace. Kiedy zasmakował w połączeniu sera szwajcarskiego i żytniego chleba, domagał się tego zestawu przy każdym posiłku, ignorując rozmaite dania proponowane przez żonę Malcolma. O stosunku Wittgensteina do jedzenia piszą też Christopher Lawrence

⁶ Por. D. K o c z a n o w i c z, *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*, IBL PAN, Warszawa 2018, s. 124-154.

⁷ Zob. J. D e w e y, *Sztuka jako doświadczenie*, tłum. A. Potocki, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław 1975.

⁸ Por. H. H i g g i n s, *Food: The Raw and the Fluxed*, w: *Fluxus and the Essential Questions of Life*, red. J. Baas, The University of Chicago Press, Chicago–London 2011, s. 15.

⁹ Por. K. E. T r a n ø y, *Wittgenstein in Cambridge 1949-1951: Some Personal Recollections*, w: *Portraits of Wittgenstein*, red. F.A. Flowers III, I. Ground, Bloomsbury Publishing, London 2018, s. 453.

¹⁰ Por. N. M a l c o l m, *Ludwig Wittgenstein. Wspomnienie*, tłum. M. Szczubiałka, Wydawnictwo KR, Warszawa 2000, s. 52.

¹¹ Tamże, s. 39.

¹² Zob. A. G o t t l i e b, *A Nervous Splendor: The Wittgenstein Family Had a Genius for Misery*, „The New Yorker” z 6 IV 2009, <https://www.newyorker.com/magazine/2009/04/06/a-nervous-splendor>.

¹³ M a l c o l m, dz. cyt., s. 92.

i Steven Shapin, przywołując wspomnienie Maurice'a O'Connora Drury'ego, którego Wittgenstein odwiedził w Irlandii w roku 1934: „Przypuszczając, że moi goście będą głodni po długiej podróży i nocnej przeprawie, przygotowałem dość wyszukany posiłek: pieczonego kurczaka, a następnie pudding z melasą. Wittgenstein raczej milczał podczas posiłku. Kiedy skończyliśmy [Wittgenstein powiedział]: «Niech teraz będzie jasne, że dopóki tu jesteśmy, nie będziemy żyć w tym stylu. Na śniadanie będziemy jeść talerz owsianki, na obiad warzywa z ogrodu, a wieczorem gotowane jajko»»¹⁴. Tę rutynę udało się Wittgensteinowi narzucić gospodarzowi i utrzymać do końca swego pobytu w jego domu.

Filozofowie nierzadko prezentowali dziwne upodobania kulinarne. Nie brak w historii filozofii opracowań wpływu diety filozofów na ich koncepcje¹⁵ czy autoanaliz filozoficznych¹⁶. Przywoływanie monotonnej diety Wittgensteina w artykule o estetycznym doświadczeniu kulinarnym wydawać się może zabiegiem ekscentrycznym, ale nie jest to zabieg przypadkowy. Performans Alison Knowles *The Identical Lunch*, będący zasadniczym tematem tego tekstu, posłuży mi do rozważenia warunku utożsamienia przeżycia kulinarnego z przeżyciem estetycznym. Dwa elementy wiążą zwyczaj Wittgensteina z wizją Knowles: rutynowość posiłków, niechęć do zmiany oraz włączanie osób postronnych we własne strategie żywieniowe.

„THE IDENTICAL LUNCH”

W książce *Science Incarnate: Historical Embodiments of Natural Knowledge* pojawia się ciekawe z punktu widzenia niniejszych rozważań świadectwo: „Kiedy Wittgenstein mieszkał w Dublinie, «chodził do Bewley's Café na Grafton Street na południowy posiłek – zawsze ten sam: omlet i filiżanka kawy»»¹⁷. Podobnie Knowles codziennie, mniej więcej o tej samej godzinie, jadła zawsze taką samą kanapkę w tej samej, nieistniejącej już dziś, nowojorskiej restauracji Riss przy 8 Alei, blisko domu artystki. Trwało to kilka lat (od 1967 do 1973 roku)¹⁸. Pewnego dnia w roku 1967 Alison dostrzegła w swoim ekscentrycznym przywiązaniu do codziennego zamawiania tego samego dania potencjał sztuki.

¹⁴ Cyt. za: S. Shapin, *The Philosopher and the Chicken: On the Dietetics of Disembodied Knowledge*, w: *Science Incarnate: Historical Embodiments of Natural Knowledge*, red. C. Lawrence, S. Shapin, University of Chicago Press, Chicago 1998, s. 22. Por. M. O'Connor Drury, *Conversations With Wittgenstein*, w: *Recollections of Wittgenstein*, red. R. Rhees, Oxford University Press, Oxford 1984, s. 125

¹⁵ Zob. np. O'N'f'ray, dz. cyt.

¹⁶ Zob. R.D. Boisvert, L. Heldke, *Philosophers at Table: On Food and Being Human*, Reaktion Books, London 2016.

¹⁷ Shapin, dz. cyt., s. 22.

¹⁸ Por. H. Higgins, *Fluxus Experience*, University of California Press, Berkeley 2002, s. 46.

Wittgensteina szczególnie cieszył „fakt, że stał się tak dobrze znany w kawiarni, że nie musiał wypowiadać słowa, aby zamówić swoje jedzenie: ono po prostu przychodziło”¹⁹. W performansie Knowles natomiast wypowiedzenie tekstu zamówienia stało się jednym z kluczowych elementów transformacji posiłku. Zawsze rozpoczynał się on świadomie wypowiadaną, niezmienną formułą zamówienia: „Kanaпка z tuńczykiem na psennym toście, z sałatą i masłem, bez majonezu, z dużą szklanką maślanki lub kubkiem zupy”²⁰. Tym, co różni przywołane tu doświadczenia jedzącego i jedzącej, jest stosunek do sytuacji posiłku. Dla amerykańskiej artystki monotonia, nieznośna powtarzalność, ograniczenia codzienności stały się inspiracją – życie zmieniło się w sztukę. Lancz stał się performansem. W wypadku Wittgensteina identyczne jedzenie służyło minimalizowaniu wydatku energii potrzebnej do zachowania funkcji biologicznych ciała. Pozornie podobne sytuacje okazują się zatem wyraźnie różne, jeśli uwzględnić czynnik woli. Sztuka jest przekształceniem codzienności, ale nigdy nie bywa przypadkowa. Tak pisze o tym Dewey: „Działanie, które było «naturalne» – spontaniczne i niezamierzone – ulega przemianie, ponieważ jest podejmowane jako sposób uzyskania świadomie przewidywalnych skutków. Przemiana taka jest oznaką każdego czynu wchodzącego w zakres sztuki”²¹.

Z czasem do Alison Knowles dołączyli inni artyści. Jej znajomi i znajomi tych znajomych jedli identyczny lancz i odnotowywali okoliczności swoich posiłków – wrażenia smakowe, obecność ciekawych towarzyszy, rozmowy, ale też drobiazgi, na które nigdy wcześniej nie zwróciliby uwagi. Niektóre z tych relacji złożyły się na książkę *Journal of the Identical Lunch*, wydaną w roku 1971. Świadectwa autorów przybrały różne formy – są wśród nich listy, wiersz, rachunek, detaliczny opis. Jim Maya w tekście poetyckim pisze, że identyczne jedzenie nie domaga się uwagi, całość zaangażowania pochłania bowiem to, co wokół:

Kelnerka, jej włosy, usta, serwetki,
ich wytłoczony wzór lub brak wzoru,
Stoły, krzesła, upał²².

W konsekwencji:

Kiedy skończysz –
Z trudem się orientujesz, że właśnie zjadłeś²³.

¹⁹ Shapin, dz. cyt., s. 22.

²⁰ A. Knowles, *Journal of Identical Lunch*, Nova Broadcast Press, San Francisco 1971, s. 1 (https://monoskop.org/images/1/1c/Knowles_Alison_Journal_of_the_Identical_Lunch_1971.pdf).

²¹ Dewey, dz. cyt., s. 78.

²² J. Maya, *Identical Lunch*, w: Knowles, *Journal of Identical Lunch*, s. 59.

²³ Tamże.

W relacji Vernona Hinkle’a sytuacja przedstawia się zupełnie inaczej. Literat dokładnie orientował się, co i w jakim kontekście zjadł. Jego performans datowany jest na 6 czerwca 1969 roku. W sprawozdaniu Hinkle’a zawarta została między innymi informacja o kelnerce (z burzą czarnych włosów, w różowej sukience ze stebnowaniem) oraz rodzaj protokołu introspekcyjnego: „Otoczony jestem przez koszule z krótkimi rękawami, kilka marynarek z krawatami i jedną grubą muszkę, która zamawia kotlet wieprzowy”²⁴, w całej jego detalicznej relacji jedzenie jest jednak tematem wiodącym. Wprawdzie ze względu na ograniczenia dietetyczne spożycie tuńczyka stanowiło dla Hinkle’a problem, ale chcąc spełnić wymogi poszerzonego performansu Knowles, zamówił wszystko, co mu nakazano; żadnych dodatkowych napojów, tylko wodę w zestawie; zrezygnował z kawy. Wybrał zupę z małżami i krakersy. Jako pilny performer skupił się na doświadczeniu smakowym i opisał je w sposób drobiazgowy. Odnotował między innymi, że zupa była pikantna, ale w połowie jedzenia potrawy pieprzny smak nieoczekiwanie się ulotnił. Skłoniło to Hinkle’a do zastanowienia, czy zmiana ta może wynikać z faktu, że pieprz unosi się na powierzchni, czy też jest kwestią przyzwyczajenia kubków smakowych. Zauważył też, że kiedy smak pieprzu niknie, zupa wydaje się za mało słona. Kanapka pojawiła się, zanim skończył jeść zupę, i zgodnie z przewidywaniem kawałek chleba przecięty był na dwa trójkąty. Pikantne pickle na wierzchu tworzyły krzyż z linią przecięcia. Hinkle’a uznał, że kanapce dobrze by zrobił lepiej doprawiony majonez. W połowie jedzenia dokonał dwóch odkryć. Pierwsze polegało na stwierdzeniu, że kanapka w jej wypiętrzającym się środku miała grubość co najmniej dwóch cali i zwężała się do półtora cala w każdym z trzech rogów. Drugie odkrycie dotyczyło problemu, który się ujawnia podczas gryzienia kanapki: ugryzienie środka wypycha tuńczyka poza jej boki. Nie wiadomo do końca dlaczego, ale kłopotem okazała się też sałata. Choć – według relacji Hinkle’a – była poszatkowana, stawiała jedzącemu opór. Pisarz marzył o malutkich główkach sałaty, których nie będzie trzeba kroić.

O godzinie czternastej siedemnaście Vernon wypił wodę i poszedł zapłacić. Rachunek wyniósł równo dolara. Był w tym suty napiwek – 25 centów. Kelnerka wydała resztę z dziesięciodolarówki.

STRATEGIA FLUXUSU

Strategia artystyczna Alison Knowles była czymś naturalnym wśród artystów związanych z międzynarodowym ruchem awangardowym Fluxus. Mar-

²⁴ *Vernon Hinkle Performance*, w: Knowles, *Journal of Identical Lunch*, s. 8.

cia Reed definiuje Fluxus jako zmianę²⁵. Zmiana stanowi nieodłączną część życia, które przekształcane bywa również przez działania artystyczne. Metoda chętnie stosowana przez artystów Fluxusu polegała na włączaniu zwykłych obiektów i codziennych czynności w działanie, które generowało nowe znaczenia. Tym samym istotą wrażliwości twórców z tego kręgu było zacieranie granic między sztuką a życiem. Omawiany tu *The Identical Lunch* jest jednym z wielu działań artystów Fluxusu (mniej znanych niż performans Knowles), które angażowały zmysły smaku i węchu. Hannah Higgins w *Fluxus Experience* pisze, że prace te często miały wymiar krytyczny, powstawały, „aby zakwestionować powszechne w kulturze oczekiwania smakowe i poszerzyć osobiste doświadczenia”²⁶ lub poddać dyskusji współczesne rytuały jedzenia, „a także obsesyjne odmierzanie i liczenie pokarmów, charakterystyczne dla społeczeństwa skupionego na higienie osobistej i samokontroli”²⁷. W kontekście *The Identical Lunch* warto wspomnieć na przykład Bena Vautiera, który w ramach *Flux Mystery Food* kupował nieoznakowane puszkę w jednakowym rozmiarze i w czasie występu jadł to, co znajdowało się wewnątrz – orzechy, łososia, kiełbasę czy kiszoną kapustę²⁸. Sama Knowles ma w swoim dorobku artystycznym również inne performansy, które wykorzystywały produkty spożywcze, *The Identical Lunch* poprzedziły: *Make a Salad* (1962), *Make a Soup* (1964) i *Bean Rolls* (1963-1964). Dwa pierwsze działania polegały na przeniesieniu codziennej czynności przygotowywania posiłku w przestrzeń kolektywnych działań performatywnych, *Bean Rolls* natomiast był pakietem do samodzielnego zagospodarowania. Artystka przygotowała puszkę, które zawierały ziarna fasoli i teksty opowiadające jej historię, przywołujące mity i przepisy kulinarne na dania fasolowe²⁹.

Proponując konwencję *The Identical Lunch*, Knowles narzuciła chaosowi życia rygor formy. Lancz stał się obiektem, trywialność poddawała się porządkowi estetycznemu, natura i sztuczność spotkały się w „pięknym nieładzie

²⁵ Zob. M. R e e d, *Fluxus Means Change: Jean Brown's Avant-Garde Archive*, Getty Publication, Los Angeles 2020.

²⁶ H i g g i n s, *Fluxus Experience*, s. 47.

²⁷ Tamże.

²⁸ Por. tamże.

²⁹ Szczegółową analizę *Bean Rolls* zawiera artykuł Nicole L. Woods (zob. N.L. W o o d s, *Provisional Objects: Alison Knowles's „Bean Rolls”*, w: *The Taste of Art: Cooking, Food and Counterculture in Contemporary Practices*, red. S. Bottinelli, M. D'Ayala Valva, The University of Arkansas Press, Fayetteville 2017, s. 263-279). Woods wyróżnia cztery składowe performansu *Bean Rolls*, które odpowiadają również strukturze *Identical Lunch*. Pisze: „W jej [Alison Knowles – D.K.] rękach fasola staje się obiektem tymczasowym (sztuka), ściśle związanym z procesami życia biologicznego (odżywianie), społeczną *praxis* (rytuał) i komunikacją (czytanie) – wszystkie te procesy mogą być manifestowane zarówno prywatnie, jak i publicznie” (tamże, s. 274).

wyobraźni”³⁰. Artystka tym samym przekroczyła granicę sztuki wyznaczoną przez Kanta. Zdaniem niemieckiego filozofa granica ta przebiega między smakiem estetycznym a smakiem cielesnym, który w sztuce może być stosowany jedynie jako metafora przydatna do opisywania piękna i wyborów natury estetycznej. Jako zasadniczą różnicę między przyjemnością płynącą z czystej formy a przyjemnością stołu wskazywał on, po pierwsze, skrajnie prywatny, niedyskursywny charakter smaku zmysłowego, a po drugie – dystans wymuszany przez piękno i egocentryzm piękna, który manifestuje się w tym, że nie znosi ono żadnych innych celów poza własnym zaistnieniem³¹. Roland Barthes znajduje rozwiązanie kompromisowe, kiedy pisze, że sztuka przy stole pojawia się tam, gdzie „apetyt naturalny”³² zostaje zastąpiony przez „apetyt na przepych”³³. Wolność spalania energii „na nic”³⁴ odrywa smakosza od jego prymitywnych potrzeb i otwiera przestrzeń oddziaływania nieposkromionego pragnienia.

Łatwo się zorientować, że w wypadku *The Identical Lunch* zatarcie dystansu między sztuką a życiem nie przebiegało na drodze ekscesu, nadmiaru i wyrafinowania. W wielu wywiadach Knowles podkreślała, że kanapka z tuńczykiem była jedynie najlepszą propozycją w menu restauracji oferującej „domowe jedzenie”³⁵. Działanie artystki lepiej zatem interpretować w kontekście definicji sztuki jako przeobrażenia zwykłego w niezwykle, zawartej w *Sztuce jako doświadczeniu* Deweya³⁶.

Roberto Callaso w książce *Literatura i bogowie* przywołuje wyznanie Stéphane’a Mallarmégo: „Wiersz jest wszędzie tam, gdzie w języku słyszę rytm. Nie ma go tylko w urzędowych obwieszczeniach i ogłoszeniach reklamowych”³⁷. Zdaniem Callasa ta stanowcza deklaracja w konsekwencji prowadzi do uznania, że wiersz jest „rozległym i wszechobecnym, nieujawnionym

³⁰ Cyt. za: R. Callaso, *Literatura i bogowie*, tłum. S. Kasprzysiak, Czuły Barbarzyńca, Warszawa 2011, s. 40. Por. F. Schlegel, *Rede über die Mythologie*, w: *Kritische Friedrich-Schlegel-Ausgabe*, t. 2, oprac. H. Eichner, Schöningh, München 1969, s. 319.

³¹ Por. Kant, dz. cyt., s. 176. Więcej na temat stosunku Kanta do smaku estetycznego i cielesnego por. Koczanowicz, dz. cyt., s. 57-94.

³² R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, tłum. E. Wieleżyńska, w: tenże, *Lektury*, tłum. K. Kłosiński, M.P. Markowski, E. Wieleżyńska, Wydawnictwo KR, Warszawa 2001, s. 180.

³³ Tamże.

³⁴ Tamże.

³⁵ Zob. np. Alison Knowles: *Identical Lunch*, The University of Chicago, 2012, <https://www.youtube.com/watch?v=2tWVa0MlaEY>. Napis „home cooking” widoczny jest w filmie na paragonie z Riss.

³⁶ Zob. Dewey, dz. cyt.

³⁷ Cyt. za: R. Callaso, *Literatura i bogowie*, s. 108. Por. S. Mallarmé, *Sur l'évolution littéraire*, w: Mallarmé, *Oeuvres complètes*, oprac. H. Mondor i G. Jean-Aubry, Gallimard, Paris 1958, s. 867.

unerwieniem wszelkich układów słownych”³⁸. Analogicznie w odniesieniu do sztuk wizualnych należy stwierdzić, że sztuka jest unerwieniem doświadczenia. Okazuje się zatem, że niezbyt daleko od stwierdzenia Mallarmégo sytuuje się koncepcja Deweya głosząca, że każde zwykłe, codzienne doświadczenie niesie w sobie szansę stania się doświadczeniem estetycznym. Rozumienie sztuki jako kondensacji i udoskonalenia ludzkiego doświadczenia osłabia dawne podziały na sztukę i życie czy piękno i poznanie, wskazując, że każdemu działaniu człowieka można nadać wymiar estetyczny. Jakości estetyczne są bowiem w tym ujęciu niezbędnym elementem wszelkiego satysfakcjonującego człowieka doświadczenia. Tym samym sztuka przestaje być ozdobą życia, fetyszem muzealnym czy lokatą kapitału, a staje się najwyższą formą życia i niedoścignionym wzorcem³⁹.

SZTUKA ŻYCIEM

Nicola Perullo w artykule zatytułowanym *Can Cuisine be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal*⁴⁰ najpierw stawia tezę, że jedzenie jest sztuką, a następnie zastanawia się, co o fakcie tym decyduje. Odpowiadając na zawarte w tytule swojego tekstu pytanie, odwołuje się do dwóch rozumień sztuki, z których pierwsze, wywiedzione ze starożytności, utożsamia sztukę z umiejętnym podążaniem za regułami, drugie zaś, związane z myśleniem modernistycznym, w jej centrum stawia nowość i oryginalność rozwiązań. Jako przykład pierwszego typu estetyki w sferze kuchni Perullo wskazuje kucharki i kucharzy, którzy do perfekcji doprowadzają dania oparte na tradycyjnych recepturach: „Robić coś «a regola d’arte» («perfekcyjnie»), wedle doskonale przyswojonych, precyzyjnych reguł, to wyrażenie, które przetrwało do dziś w zrutynizowanej działalności i pracy rzemieślniczej, ale także w tzw. kuchni tradycyjnej i codziennej”⁴¹. Tortelli z dynią Nadii Santini, serwowane w trzygwiazdkowej restauracji Dal Pescatore, mogą być egzemplifikacją regola d’arte. Kuchnię awangardową natomiast najlepiej – zdaniem włoskiego filozofa – reprezentuje geniusz Ferrana Adrià⁴². Dzięki niemu restauracja El Bulli stała jedną z najsłynniejszych na świecie, w każdym sezonie o osiem tysięcy

³⁸ C a l a s s o, dz. cyt., s. 109.

³⁹ Zob. D. K o c z a n o w i c z, *John Dewey: Culinary Perspective*, „Pragmatism Today” 7(2016) nr 2, s. 88-94; N. P e r u l l o, *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food*, Columbia University Press, New York 2016.

⁴⁰ Zob. N. P e r u l l o, *Can Cuisine be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal*, w: *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, s. 23-44.

⁴¹ Tamże, s. 27n.

⁴² Por. tamże, s. 24-26.

miejsce przy stolikach rywalizowało dwieście tysięcy chętnych. Restauracja otwarta była dla konsumentów od czerwca do grudnia, a przez pozostałe miesiące opracowywano menu na następny sezon. Adrià, nazywany Salvadorem Dalí hiszpańskiej kuchni, co roku prezentował ponad sto nowych oryginalnych przepisów, zgodnie z mottem restauracji: „Kreatywność to nie kopiowanie”⁴³. Ambicją restauratora było nieustanne wprowadzanie zmian i zaskakiwanie gości przy stole, a elementem budującym całość ich doświadczenia stało się rozszyfrowywanie zagadek kulinarnych zadawanych przez mistrza. Docenienie kunsztu reinterpretacji klasycznych dań wymagało od konsumentów wiedzy o smakach i tradycji. Posłużmy się przykładem z roku 1989, kiedy w El Bulli podawano gazpacho. Emblemat kuchni katalońskiej w wydaniu Adrià prezentował się początkowo jak sałatka z homara, którą po chwili kelner dopełniał płynem. Koncept kucharza mógł właściwie ocenić i docenić tylko ktoś, kto wcześniej jadł gazpacho i wiedział, że jest to zimna zupa z pomidorów, a nie sałatka. Podobna mistyfikacja dotyczyła kawioru sferycznego z melona, serwowanego w roku 2003. Technika sferyfikacji pozwoliła na stworzenie z mięszu melona kulek do złudzenia przypominających pomarańczowy kawior, podawany w metalowej puszcze. Ich konsystencja również zbliżona była do kawioru.

W artykule *Can Cuisine be Art?* pojawia się jeszcze jeden wątek, który uważam za pomocny w analizie zarówno codziennych praktyk kulinarnych, jak i performansu Knowles. Perullo pisze, że dołączenie zmysłu smaku do zmysłów sztuki dokonuje się zwykle poprzez „strategię wywyższania” (ang. *elevation strategy*)⁴⁴, która zmierza do tego, by ukazać niezależność kuchni od codzienności i tradycji, a jej głównym zadaniem uczynić reformowanie języka kulinarnego. Zamiast „strategii wywyższania” włoski estetyk proponuje „strategię znizania” (ang. *lowering strategy*)⁴⁵, która nie ma na celu awansowania sztuki kulinarnej do dziedziny sztuk pięknych, lecz pełną filozoficzną i estetyczną legitymizację całego procesu przyswajania żywności⁴⁶. Służyć temu mają między innymi obniżenie mocy wizualności na rzecz umocnienia pozycji pozostałych zmysłów⁴⁷, zatarcie hierarchicznej relacji między sztuką a życiem oraz zniwelowanie rozdźwięku między tym, co materialne, a tym, co idealne. „Idea nie znajduje się poza ciałem – pisze Perullo – i jego technikami, lecz rozwija się i ewoluuje, wpłatając się w nie”⁴⁸. „Strategię znizania” można powiązać z praktykami artystycznymi, które nadawały status sztuki banalnym

⁴³ F. Adrià, J. Soler, A. Adrià, *A Day at El Bulli*, Phaidon, New York 2008, s. 40.

⁴⁴ Perullo, *Can Cuisine be Art?*, s. 28.

⁴⁵ Tamże.

⁴⁶ Por. tamże, s. 32.

⁴⁷ Por. tamże, s. 33.

⁴⁸ Tamże, s. 28.

obiektom codzienności. Dwudziestowieczna awangarda, od readymades Marcela Duchampa, po instalacje, kolaż i performance art, stworzyła klimat do nowej dyskusji o granicach sztuki i umożliwiła interpretację przygotowywania jedzenia i dzielenia się nim jako sztuki⁴⁹. Duchamp, co naturalne, pojawia się również jako punkt odniesienia dla interpretatorów Fluxusu. Nicole L. Woods, analizując *Bean Roll*, pisze, że „przypadkowa, prowizoryczna natura obiektów i przedstawień Fluxusu i performansów Fluxusu działała na rzecz przeformułowania i ponownego wykorzystania prozaicznych materiałów i doświadczeń domowej codzienności, odnosząc je do historycznych tropów, takich jak surrealistyczny *objet trouvé* i, oczywiście, Duchampowski *readymade*”⁵⁰.

Jeśli w obrębie sztuki uruchamiany jest zmysł smaku, to zwykle po to, aby „podważyć artystyczne ideały autonomii, geniuszu, doskonałości i trwałej wartości”⁵¹. Sytuacja taka niewątpliwie ma miejsce w przypadku działań Knowles i pozostałych uczestników *The Identical Lunch*, w tym wspomnianego wcześniej Vernona Hinkle’a. Wyznaczono mu zadanie przedstawienia posiłku jako „«niezapomnianego», albo czegoś w tym rodzaju”⁵². Po powrocie do domu najpierw przygotował kawę, a potem przez mniej więcej godzinę opisywał swoją „przygodę”, która wydarzyła się między czternastą zero trzy a czternastą dziewiętnaście. Swoją relację zakończył następująco: „Wchodzę po schodach, myję zęby, a wszystko wydaje mi się mało znaczące w kontekście mojej przygody”⁵³. W życiu Hinkle’a lancz stał się wyrwą w codzienności, unieważniając inne powszednie doświadczenia. Kiedy zwyczajność staje się przygodą? Wspomniany już Dewey mówił o sztuce jako przeobrażeniu „zwykłego” w „niezwykłe”. Podobnie cud sztuki definiuje Yuriko Saito, posługując się kategorią defamiliaryzacji, którą najkrócej określić można jako zamianę rutyny na uwagę estetyczną⁵⁴. Kiedy pozbywamy się nawykowych sposobów działania, zwykle zjawiska życia codziennego, w tym wypadku jedzenie i picie, przybierają wyjątkowe formy. Odrywają się od będących istotą codzienności rutyny, powtarzalności i nudy, a w konsekwencji zyskują formę estetyczną. Takie przeistoczenie powszednich czynności jedzenia i picia może nastąpić bez dokonywania zmiany w samym posiłku czy napoju, wystarczy zwiększona uważność. Przywoływana przez Saito Sherri Irvin zachęca do eksperymentu z piciem kawy: „Doświadczenie, które mamy na co dzień, jak picie kawy, może stać się całkiem wykwintne, a nawet dziwnie obce, gdy poświęca się

⁴⁹ Por. tamże, s. 23.

⁵⁰ Woods, dz. cyt., s. 268.

⁵¹ C. Korsmeyer, *Gender w estetyce*, tłum. A. Nacher, Universitas, Kraków 2004, s. 123.

⁵² *Vernon Hinkle Performance*, s. 9.

⁵³ Tamże.

⁵⁴ Por. Y. Saito, *The Aesthetics of Familiar: Everyday Life and World-Making*, Oxford University Press, New York 2017, s. 12.

pełną uwagę odczuciu filiżanki w dłoniach, brzegowi filiżanki dotykającemu dolnej wargi oraz odczuwaniu kawy w ustach i temu, jak spływa ona do gardła. Takie zwyczajne momenty codziennego doświadczenia bogate są w cechy, które zwykle zaniedbujemy, gdy fizycznie lub psychicznie wielozadaniowi, niczemu nie poświęcamy całej naszej uwagi”⁵⁵.

Irvin zaleca tak rozumianą estetyzację, bo jej zdaniem daje ona szansę na pogłębienie satysfakcji przy jednoczesnym uniknięciu zagrożenia przesytem czy przejedzeniem. Proponowany sposób maksymalizacji doświadczenia – paradoksalnie – zbliża wspomniany eksperyment z kawą do sytuacji smakoszy, którzy zaspokojenia szukają w restauracjach haute cuisine. Do restauracji tych nie przychodzi się, by zaspokoić głód i dogodzić żołądkowi, ale po doświadczenie, które jest wynikiem skomplikowanego splotu smaku z innymi wrażeniami, ze znaczeniami i emocjami. Zspolenie tych składowych niewątpliwie wymaga zwiększonej uwagi. Co decyduje o wyjątkowości takich miejsc? Kiedy zwykła wizyta w restauracji zmienia się w doświadczenie kulinarne? Kiedy doświadczenie kulinarne zbliża się do doświadczenia sztuki? Przywołajmy ponownie autorytet Deweya, który pisze: „Na rzeczywiste doświadczenie składa się materiał brzemienisty niepewnością i dążeniem, który przez szereg rozmaitych powiązanych wydarzeń zmierza do własnego spełnienia”⁵⁶. Cytat ten ujawnia różnicę między stanowiskiem autora *Sztuki jako doświadczenia* a podejściem Saito. Saito estetyzację wiąże z procesem percepcji, Dewey natomiast potencjał estetyczny codziennego doświadczenia widzi w scaleniu różnych, nawet antagonistycznych elementów.

Oczywiste w odniesieniu do sztuk pięknych stwierdzenie, że sztuka jest przekształceniem i interpretacją świata, nie traci siły swej wymowy w kontekście sztuki konceptualnej, a nawet doświadczeń codziennych. *The Identical Lunch* ukazuje, że sztuka, dzięki procesom estetyzacji, zmienia bezrefleksyjne czynności w czynności świadome, posiadające zaplecze sensów i wartości. Sztuka zawsze uwypukla to, co w naszych przeżyciach jest chaotyczne, nieokreślone i niedokończone, i nadaje mu znaczenie. Artystą jest ten, kto umie zauważyć i wypowiedzieć potencjał sztuki drzemiący w rytmach życia. Tak formułuje swoje wnioski na temat sztuki Thomas M. Alexander: „Ów żywy moment, kiedy percepcja osiąga swoje apogeum, stanowi genezę sztuki. Sztuka jest doświadczeniem skierowanym ku inteligentnemu odkrywaniu sensów świata. Jako swój temat przyjmuje ona bogactwo i różnorodność możliwości reakcji, które stymulują zaangażowanie i odkrywanie. [...] Życie zapowia-

⁵⁵ Cyt. za: Saito, *Aesthetics of Familiar*, s. 18. Por. Sh. Irvin, *Scratching an Itch*, „The Journal of Aesthetics and Art Criticism” 66(2008) nr 1, s. 31.

⁵⁶ Dewey, dz. cyt., s. 55.

da sztukę, ponieważ sztuka wyraża życie albo jest jego kształtem”⁵⁷. Alison Knowles zauważyła ten potencjał sztuki tkwiący bezpośrednio w życiu i wykorzystała go, dokonując minimalnej interwencji w codzienność.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Adrià, Ferran, Juli Soler, and Albert Adrià. *A Day at El Bulli*. New York: Phaidon, 2008.
- Alexander, Thomas M. *John Dewey's Theory of Art, Experience and Nature: The Horizon of Feeling*. Albany: State University of New York Press, 1987.
- Arystoteles. *Etyka nikomachejska*. Translated by Daniela Gromska. Warszawa: PWN, 1982.
- Barthes, Roland. “Czytanie Brillat-Savarina.” Translated by Ewa Wieleżyńska. In Barthes, *Lektury*. Translated by Krzysztof Kłosiński, Michał Paweł Markowski, and Ewa Wieleżyńska. Warszawa: Wydawnictwo KR, 2001.
- Boisvert, Raymond D., and Lisa Heldke. *Philosophers at Table: On Food and Being Human*. London: Reaktion Books, 2016.
- Calasso, Roberto. *Literatura i bogowie*. Translated by Stanisław Kasprzysiak. Warszawa: Czuły Barbarzyńca, 2011.
- Dewey, John. *Sztuka jako doświadczenie*. Translated by Andrzej Potocki. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1975.
- Drury, Maurice O'Connor. “Conversations with Wittgenstein.” In *Recollections of Wittgenstein*. Edited by Rush Rhees. Oxford: Oxford University Press, 1984.
- Flowers III, F.A., and Ian Ground, eds. *Portraits of Wittgenstein*. London: Bloomsbury Publishing, 2018.
- Gottlieb, Anthony. “A Nervous Splendor: The Wittgenstein Family Had a Genius for Misery.” *The New Yorker*, 6 April 2009. <https://www.newyorker.com/magazine/2009/04/06/a-nervous-splendor>
- Higgins, Hannah. *Fluxus Experience*. Berkeley: University of California Press, 2002.
- . “Food: The Raw and the Fluxed.” In *Fluxus and the Essential Questions of Life*. Edited by Jacquelynn Baas. Chicago and London: The University of Chicago Press, 2011.
- [Hinkle, Vernon.] “Vernon Hinkle Performance.” In Alison Knowles, *Journal of Identical Lunch*. San Francisco: Nova Broadcast Press, 1971. https://monoskop.org/images/1/1c/Knowles_Alison_Journal_of_the_Identical_Lunch_1971.pdf.
- Irvin, Sherri. “Scratching an Itch.” *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 66, no. 1 (2008): 25–35.

⁵⁷ T.M. Alexander, *John Dewey's Theory of Art, Experience and Nature: The Horizon of Feeling*, State University of New York Press, Albany 1987, s. 187.

- Kant, Immanuel. *Antropologia w ujęciu pragmatycznym*. Translated by Ewa Drzazgowska and Paulina Sosnowska. Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN, 2005.
- Knowles, Alison. *Journal of Identical Lunch*. San Francisco: Nova Broadcast Press, 1971. https://monoskop.org/images/1/1c/Knowles_Alison_Journal_of_the_Identical_Lunch_1971.pdf.
- Koczanowicz, Dorota. "John Dewey: Culinary Perspective." *Pragmatism Today* 7, no. 2 (2016): 88–94.
- . *Pozycja smaku: Jedzenie w granicach sztuki*. Warszawa: IBL PAN, 2018.
- Korsmeyer, Carolyn. *Gender w estetyce*. Translated by Anna Nacher. Kraków: Universitas, 2004.
- Malcolm, Norman. *Ludwig Wittgenstein: Wspomnienie*. Translated by Michał Szczubiałka. Warszawa: Wydawnictwo KR, 2000.
- Maya, Jim. "Identical Lunch." In Alison Knowles, *Journal of Identical Lunch*. San Francisco: Nova Broadcast Press, 1971. https://monoskop.org/images/1/1c/Knowles_Alison_Journal_of_the_Identical_Lunch_1971.pdf.
- Onfray, Michel. *Appetites for Thought: Philosophers and Food*. Translated by Donald Barry and Stephen Muecke. London: Reaktion Books, 2015.
- Perullo, Nicola. "Can Cuisine be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal." In *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*. Edited by Silvia Bottinelli and Margherita D'Ayala Valva. Fayetteville: University of Arkansas Press, 2017.
- . *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food*. New York: Columbia University Press, 2016.
- Reed, Marcia. *Fluxus Means Change: Jean Brown's Avant-Garde Archive*. Los Angeles: Getty Publication, 2020.
- Saito, Yuriko. *Aesthetics of Familiar: Everyday Life and World-Making*. New York: Oxford University Press, 2017.
- Shapin, Steven. "The Philosopher and the Chicken: On the Dietetics of Disembodied Knowledge." In *Science Incarnate: Historical Embodiments of Natural Knowledge*. Edited by Christopher Lawrence and Steven Shapin. Chicago: University of Chicago Press, 1998.
- Tranøy, Knut Erik. "Wittgenstein in Cambridge 1949-1951: Some Personal Recollections." In *Portraits of Wittgenstein*. Edited by F.A. Flowers III and Ian Ground. London: Bloomsbury Publishing, 2018.
- Woods, Nicole L. "Provisional Objects: Alison Knowles's *Bean Rolls*." In *The Taste of Art: Cooking, Food and Counterculture in Contemporary Practices*. Edited by Silvia Bottinelli and Margherita D'Ayala Valva. Fayetteville: The University of Arkansas Press, 2017.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Dorota KOCZANOWICZ – Jedzenie i cud sztuki. *The Identical Lunch* Alison Knowles
DOI 10.12887/35-2022-1-137-13

Ludwig Wittgenstein miał powiedzieć, że jest mu „wszystko jedno co je, jeśli tylko potrawa pozostaje zawsze ta sama”. Stwierdzenie to stanowi punkt wyjścia artykułu o performansie Alison Knowles. W latach 1967-1973 codziennie, mniej więcej o tej samej godzinie, jadła ona taką samą kanapkę w tej samej nowojorskiej restauracji. Nie był to zwykły posiłek, lecz działanie artystyczne, zatytułowane *The Identical Lunch*. Z czasem do Knowles dołączyli inni artyści, którzy również jedli kanapkę z tuńczykiem i zapisywali okoliczności swoich posiłków – wrażenia, smakowe, ciekawych towarzyszy, rozmowy, ale też drobiazgi, na które nigdy wcześniej nie zwróciliby uwagi. Istotą tego performansu, jak też innych działań artystycznych Fluxusu, do którego należała artystka, było zacieranie granic między sztuką a życiem. Autorka artykułu, zadając pytanie o warunki przenikania kulinariów do sfery sztuki, odwołuje się do teorii estetycznych Johna Deweya, Nicoli Perulla i Yuriko Saito, wywodzących sztukę z doświadczenia codzienności.

Słowa kluczowe: Alison Knowles, *The Identical Lunch*, Ludwig Wittgenstein, sztuka, codzienność

Kontakt: Zakład Badań Praktyk Kulturowych, Instytut Kulturoznawstwa, Wydział Nauk Historycznych i Pedagogicznych, Uniwersytet Wrocławski, ul. Szewska 50/51, 50-139 Wrocław

E-mail: dorota.koczanowicz@uwr.edu.pl

Tel. 713444255

<https://kulturoznawstwo.uni.wroc.pl/Instytut-Kulturoznawstwa/Zespol/Pracownicy/Dr-hab.-Dorota-Koczanowicz-prof.-UWr>

Dorota KOCZANOWICZ, Food and the Miracle of Art: Alison Knowles' *Identical Lunch*

DOI 10.12887/35-2022-1-137-13

Ludwig Wittgenstein is said to have stated that it did not matter to him much what he ate, as long as it always remained the same. Wittgenstein's remark opens the author's considerations of Alison Knowles' performance *The Identical Lunch*. From 1967 to 1973, Knowles would eat the same kind of sandwich on a daily basis, did so at approximately the same hour, and in the same, today no longer existing, New York restaurant called Riss. However, those were no ordinary meals, but an artistic activity entitled *The Identical Lunch*. Over the time, Knowles was joined by other artists. Her friends would eat tuna sandwiches and record the circumstances of their meals: their impressions, the flavors they experienced, the interesting companions they met, and the

conversations they had, but also little things they would otherwise have never noticed before. The essence of the performance in question, as well as of other artistic actions of Fluxus, an artistic movement in which Knowles took part, was to blur the boundaries between art and life. The author of the article scrutinizes the problem of the conditions of the diffusion of culinary arts into the sphere of art and, while doing so, refers to the aesthetic theories that derive art from the experience of everyday life, such as those proposed, respectively, by John Dewey, Nicola Perullo, and Yuriko Saito.

Keywords: Alison Knowles, *The Identical Lunch*, Ludwig Wittgenstein, art, every-day life

Contact: Zakład Badań Praktyk Kulturowych, Instytut Kulturoznawstwa, Wydział Nauk Historycznych i Pedagogicznych, Uniwersytet Wrocławski, ul. Szewska 50/51, 50-139 Wrocław, Poland

E-mail: dorota.koczanowicz@uwr.edu.pl

Phone: +48 713444255

<https://kulturoznawstwo.uni.wroc.pl/Instytut-Kulturoznawstwa/Zespol/Pracownicy/Dr-hab.-Dorota-Koczanowicz-prof.-UWr>

Joanna WOJNICKA

WINO – SACRUM – CODZIENNOŚĆ Szesztdziesiątnicy i gruzińska supra

W kulturze Gruzji ekstatyczna, a jednocześnie sakralna moc wina nie zagięła. W „Cierpkim winie”, obrazie o strukturze znanej z klasycznego sowieckiego kina, to właśnie wino odgrywa rolę pierwszorzędną i nie jest jedynie pretekstem do ukazania konfliktu między bohaterami, lecz zostaje wykorzystane wraz z całym bogactwem swoich kulturowych znaczeń.

Wino dla ludzi jest życiem,
jeśli pić je będziesz w miarę.
Jakież ma życie ten, który jest pozbawiony wina?
Syr 31, 27

Jeśli po mokrej od rosy trawie
Przejść się nie można – po cóż ojczyzna?
Tu nikt z mych przodków nie został prawie,
A z żywych do mnie nikt się nie przyzna.

I w rozmarzonej widzę źrenicy,
Gdy wietrzyk złotą przestrzeń odsłoni,
Jak ojciec-starzec błądzi w winnicy,
Nóż ogrodniczy trzymając w dłoni.
Galaktion Tabidze, *Ojczyzna*¹

Pamięci prof. Alicji Helman

„OJCIEC ŻOŁNIERZA”

W roku 1964 Rewaz Czcheidze, reżyser pracujący dla wytwórni Grużja-Film, nakręcił obraz wojenny *Ojciec żołnierza*². Opowieść o gruzińskim chłopie, który, szukając swojego syna, przechodzi z Armią Czerwoną szlak do Berlina, należy do bogatego nurtu sowieckiego kina poświęconego wielkiej wojnie ojczyźnianej. I choć niepozbawiona wartości, idealnie wpisuje się w schemat (w tym przypadku odwilżowego) kina, łączącego realizm, psy-

¹ G. T a b i d z e, *Ojczyzna*, tłum. M. Piechal, w: *Poezja gruzińska. Antologia*, wybór I. Sikirycki, Wydawnictwo Łódzkie, Łódź 1985, s. 230.

² *Ojciec żołnierza (Otec soldata)*, ZSRR, 1964, reż. R. Czcheidze.

chologiczną wiarygodność postaci, z tradycyjnymi elementami propagandy. *Ojciec żołnierza* nie będzie jednak w niniejszych rozważaniach przedmiotem analizy jako film wojenny. Przyjrzyjmy się jednej ze scen. Oto Giorgi Macharaszwili (w interpretacji wybitnego gruzińskiego aktora Sergo Zakariadze) dociera z sowieckimi żołnierzami do Niemiec. W jednym z miasteczek dostrzega winnicę. Kompozycja kadru jest wystudiowana: niewielka, ale zadbana winnica stoi obok drogi, którą przemierzają sowieckie samochody wojskowe, obok widać porzucony wóz, a w tle zniszczony przez bomby kościół. „A ty skąd się tutaj wzięłaś?”³ – pochyla się czule nad winnym krzewem stary Gruzin. „Winorośl, moja ukochana. Ile dajesz mi szczęścia i radości, moja najwspanialsza”. Dotykając liści, szepce – niczym zaklęcia – gruzińskie słowa i nuci pieśń. Na obrzeżach winnicy w kurzu drogi stoją sowieckie czołgi. Macharaszwili wypytuje czołgistów o syna. Nagle jeden z czołgów rusza, wjeżdżając prosto w pole i tratując winne krzewy. „Stój, poczekaj” – woła Giorgi. „Nie widzisz, że to winogrona [...] Co, drogi nie masz? [...] Winogron nie jest ci szkoda; to przecież żyje! Ich nie boli, tak? Ty ich nie orałeś! Ty ich nie sadziłeś! Ty je tylko jeść lubisz. Taki młody, jeszcze żadnego drzewa nie posadziłeś”. Ów pozornie mało znaczący fragment obrazować ma prostotę serca wojennego bohatera, jego – jak chciałaby sowiecka retoryka – humanizm. Jest jednak w tej scenie coś wyjątkowego – poza tym, że pięknie ją skomponowano. Subtelnie zarysowana symbolika ujęcia sprawia, że możemy je odczytać jako przekaz obrazujący gruzińską wyjątkowość w „sowieckiej rodzinie narodów”. Obraz winnicy spaja bowiem całą opowieść. W pierwszych ujęciach filmu, kiedy Macharaszwili wyrusza szukać syna (jeszcze nie wie, że zaprowadzi go to do samych Niemiec), troskliwie pochyla się nad szczepami we własnej przydomowej winniczce. Kiedy dociera do Niemiec, winorośl jawi mu się jako oznaka czegoś swojskiego, element bliski, mimo że wyrosły na ziemi wroga. Skądinąd praktyka „uczułowienia” zwykłych Niemców, pokazywania, że oni w ogóle istnieją, że mogą orać ziemię, zakładać sady i winnice – obca wojennym filmom stalinowskim – pojawiała się czasem w kinie odwilżowym. Czcheidze, w latach pięćdziesiątych należący, obok Tengiza Abuladze, do odnowicieli gruzińskiej kinematografii, nadał jednak tej scenie sens głębszy. Winnica na porzuconej ziemi, widoczna na tle zburzonego kościoła, nabiera charakteru niemal sakralnego i – jak w chrześcijańskiej tradycji – staje się symbolem śmierci, a zarazem odrodzenia. Trudno przypuszczać, żeby reżyser, syn rozstrzelanego w roku 1937 pisarza Dawida Czcheidze, nie wykorzystał tego obrazu świadomie.

³ Cytaty pochodzą ze ścieżki dźwiękowej filmu.

„KAUKAZ WYOBRAŻONY”

Ojciec żołnierza odniósł w Związku Sowieckim, a także poza jego granicami, duży sukces. Nie był jednak ani pierwszym, ani jedynym sukcesem kina gruzińskiego – jednej z najstarszych i najoryginalniejszych kinematografii, które pojawiły się jeszcze w carskiej Rosji, a potem rozwijały w Związku Sowieckim. Koloryt gruzińskiego filmu wiązał się – co pewnie jest truizmem – z kolorytem kultury, która już w wieku dziewiętnastym znalazła admiratorów w kręgach rosyjskich artystów. Gruzja, włączona w granice carskiego imperium na początku dziewiętnastego stulecia, jest częścią Kaukazu, a w rosyjskiej literaturze romantycznej odniesienia do Kaukazu funkcjonowały jako odpowiednik ówczesnego mitu Orientu i, podobnie jak ów mit, pojawiały się jako projekcja wyobraźni i tęsknoty. Taki Kaukaz możemy – za Charlesem Kingiem – nazwać „Kaukazem wyobrażonym”⁴, którego źródłem był Puszkowski poemat *Jeniec Kaukazu*⁵, inspirowana poematem Byrona⁶ opowieść o arystokracie poszukującym wśród surowej, egzotycznej scenerii ucieczki od trawiącej go nudy. Zapoczątkowany w ten sposób motyw powracał w rosyjskiej sztuce przez kolejne lata w twórczości literackiej Michaiła Lermontowa⁷, Lwa Tołstoja⁸ czy Władimira Makanina⁹, a także filmowej Siergieja Bodrowa¹⁰. Kaukaz jest w ich utworach symbolem zauroczenia, swoistego opętania pięknem – potęgą krajobrazu, niezwykłością obyczajów, odwagą mężczyzn i urodą kobiet. „Gruzja, jej wzgórza i doliny / Kraj, gdzie widzialne jest marzenie / Gdzie szczęście nawiedziło ziemię”¹¹, stała się scenerią wspaniałego poematu Lermontowa *Demon*.

„Kaukaz wyobrażony” to, rzecz jasna, nie tylko Gruzja. To Dagestan, Czeczenia, Azerbejdżan, Armenia. A jednak to właśnie Gruzja – być może z racji

⁴ Zob. Ch. King, *Widmo wolności. Historia Kaukazu*, tłum. Aleksandra Czwojdrak, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2010 (rozdz. 3, „Kaukaz wyobrażony”, s. 87-123).

⁵ Zob. A. Puszkina, *Jeniec Kaukazu*, tłum. W. Słobodnik, w: tenże, *Dzieła*, t. 2, tłum. Z. Braude, J. Brzechwa, J. Ficowski, W. Grodzieńska, M. Jastrun, S. Pollak, W. Słobodnik, A. Stern, J. Tuwim, S. Strumph Wojtkiewicz, A. Ważyk, red. M. Toporski, PIW, Warszawa 1967, s. 94-129.

⁶ Zob. G.G. Byron, *Wędrówki Childe Harolda. Dramaty*, tłum. J. Kasprzowicz, J. Paszkowski, PIW, Warszawa 1955.

⁷ Zob. M. Lermontow, *Demon*, tłum. Z. Bieńkowski, w: tenże, *Wybór poezji*, t. 2, tłum. Z. Bieńkowski, T. Chrościelewski, G. Czernicki, M. Jastrun, M. Koroway-Metelicki, L. Lewin, M. Piechal, L. Podhorski-Okołów, A. Rymkiewicz, W. Słobodnik, W. Syrokomla, J. Tuwim, E. Żytomirski, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1956, s. 256-292.

⁸ Zob. L. Tołstoj, *Jeniec kaukaski*, tłum. K. Truchanowski, Nasza Księgarnia, Warszawa 1950.

⁹ Zob. V. Makanin, *Kavkazskij plennyj*, „Novyj mir” 1995, nr 4, https://magazines.gorky.media/novyi_mi/1995/4/kavkazskij-plennyj.html.

¹⁰ *Jeniec Kaukazu (Kawkazskij plennyj)*, 1996, Rosja, reż. S. Bodrow.

¹¹ Lermontow, *Demon*, s. 258.

wyznawanego tam prawosławia, a być może z powodu jej starej i bogatej kultury – stała się szczególnie bliska wielu pisarzom rosyjskim, także tym dwudziestowiecznym. W roku 1931 znalazł się tam Borys Pasternak, po latach wspominający swoje zauroczenie: „Kaukaz, Gruzja, niektórzy tamtejsi ludzie, życie gruzińskiego ludu – wszystko to stało się dla mnie wówczas całkowitym objawieniem. Wszystko było nowe, wszystko było zadziwiające. Nawisłe u wylotu ulic Tyflisu ciemne kamienne masywy. Przenoszące się z domów na ulicę życie uboższej ludności [...]. Pełna mistyki i mesjanizmu symbolika legend ludowych, pobudzająca do życia światem swej wyobraźni i, podobnie jak w katolickiej Polsce, z każdego czyniąca poetę. Wysoka kultura przodujących odłamów społeczeństwa, życie umysłowe na poziomie rzadko już w owych latach spotykanym. Świetnie zabudowane zakątki Tyflisu, przypominające Petersburg, kraty okienne na parterach wyginane na kształt koszu i lir, piękne zaułki”¹². Pasternak przyjaźnił się z wieloma gruzińskimi poetami – Paolo Jaszwilim, który zastrzelił się na wieść o stalinowskich czystkach, Tycjanem Tabidze, który podczas nich zginął, i jego kuzynem Galaktionem Tabidze, udręczonym przez władze komunistyczne, doprowadzonym do alkoholizmu i depresji, a ostatecznie do samobójczego skoku z okna szpitala psychiatrycznego, w którym zamknięto go pod koniec lat pięćdziesiątych ubiegłego wieku. Los tych wybitnych poetów nie odbiegał od tragedii wielu innych twórców w Związku Sowieckim, jednak nie tylko gruzińska poezja (którą tłumaczył) zachwycała Pasternaka i zbliżył go do nich nie tylko ów los, bliski też i jemu samemu. Urzekął go – jak wielu innych – koloryt gruzińskich obyczajów, wśród których szczególnie miejsce zajmuje uczta (gruz. *supra*) z jej wyjątkową cechą – długą i dokładnie uporządkowaną sekwencją toastów.

Gruziańskie kino od samego początku eksponowało ów koloryt. Być może wynikało to z faktu, że zwieńczeniem przełomu dziewiętnastego i dwudziestego wieku w Gruzji stał się proces odrodzenia narodowego, znajdujący swoje wyjątkowe odzwierciedlenie w literaturze. Zapewne dlatego bohaterem pierwszego gruzińskiego filmu był wybitny poeta, książę Akakij Cereteli – jeden z najważniejszych bohaterów tego ruchu. *Podróż Akakija Cereteli*¹³ z 1912 roku, zrealizowana przez pioniera gruzińskiego kina Vaso Amaszukeli, jest unikalnym dokumentem. Dysponujemy dziś co prawda jego wersją niepełną, trwającą niewiele ponad trzydzieści minut, a jednak i ona daje wyobrażenie o urodzie tego filmu. Uroczysta peregrynacja Akakija Cereteli po rozsianych wśród gór wsiach okolic Kutaisi jest świadectwem nie tylko atencji, z jaką

¹² B. Pasternak, *Szkic do autobiografii*, w: tenże, *Drogi napowietrzne i inne utwory*, tłum. S. Pollak, Czytelnik, Warszawa 1973, s. 110.

¹³ *Podróż Akakija Cereteli* (*Akaki Ceretelis mogzauroba Rača-Lečxumši*), 1912, ZSRR, reż. V. Amaszukeli.

mieszkańcy regionu witają poetę, ale też urody pejzażu i kolorytu narodowych obyczajów. W jednej ze scen oglądamy taniec perchuli¹⁴ – plansza z napisem podaje dokładny czas i miejsce nakręconej sceny: wioska Cesi niedaleko pochodzącej z osiemnastego wieku cerkwi Barakoni, 23 lipca. Dokumentalne zapisy tego rodzaju zaczęły pojawiać się w kinie bardzo wcześnie, stosunkowo szybko dostrzeżono bowiem w kamerze narzędzie pozwalające na utrwalanie własnych i cudzych tradycji i rozmaitych lokalnych atrakcji. Film Amaszukeli stanowi już jednak „dokument” skomponowany świadomie, z dbałością o walor artystyczny. Wczesne filmy gruzińskie przeznaczone były raczej na rynek wewnętrzny, nie było ich też zbyt wiele, podobnie jednak jak w wielu innych krajach, kinem zaczęli interesować się również twórcy związani z teatrem¹⁵.

SZESTIDIESIATNICY

Zdobycie władzy przez bolszewików i włączenie Gruzji do Związku Sowieckiego zmieniło też charakter jej kinematografii. W roku 1921 bolszewicy powołali oddział filmowy przy Ludowym Komisariacie Oświaty Gruzji, przekształcony potem w 1923 w Goskinprom Gruzji (a pod koniec lat trzydziestych w wytwórnię Gruzja-Film). W Gruzji zaczęto wówczas realizować filmy według zaleceń ideologicznych. Kręcili je przysłani w tym celu reżyserzy – Rosjanin Iwan Perestiani i Ormianin Amo Bek-Nazarian: rewolucyjny *Arsen Dżordżiaszwili*¹⁶ i – oparta na dziewiętnastowiecznej powieści Daniela Czonkadze *Twierdza suramska*¹⁷ Perestianiego to filmy będące niejako aktem założycielskim gruzińskiej kinematografii sowieckiej. Ich celem było przeciwstawienie dawnej Gruzji tej, która rodzi się pod rządami bolszewików. W grupie twórców lat dwudziestych znaleźli się też jednak reżyserzy gruzińscy Aleksander Cucunowa i Kote Mardżaniszwili (Konstatnin Mardżanow), obaj związani z teatrem i obaj (a szczególnie Mardżaniszwili) pracujący w swoim

¹⁴ Perchuli jest tańcem, który wykonuje się z towarzyszeniem chóru. Taniec odbywa się w kręgu, który tworzą zwykle mężczyźni (choć nie jest to regułą), i może mieć charakter rytualny, ale też towarzyszyć zabawie.

¹⁵ Pierwszy gruziński film fabularny, *Christine* z roku 1917, nakręcił Aleksander Cucunawa (*Christine*, ZSRR, 1917, reż. A. Cucunawa). Publikacje na temat początków kina gruzińskiego są nieliczne. W języku rosyjskim dostępna jest wydana przed wielu laty książka Natii Amiredzhibi *Na zarys gruzińskiego kina* (zob. N. A m i r e d z h i b i, *Na zarys gruzińskiego kina*, Izdatelstvo Chielovnieb’a, Tbilisi 1978). Z kolei praca zbiorowa pod redakcją Jeana Radvanyi *Le Cinéma georgien* ma raczej charakter leksykonu, nie zaś krytycznego omówienia. Jej walorem jest jednak to, że poszczególne rozdziały napisane zostały przez autorów gruzińskich (zob. *Le Cinéma georgien*, red. J. Radvanyi, Centre Georges Pompidou, Paris 1988).

¹⁶ *Arsen Dżordżiaszwili*, 1921, ZSRR, reż. I. Perestiani.

¹⁷ *Twierdza suramska* (*Suramskaya krepost’/Suramis tsikhe*), 1922, ZSRR, reż. I. Perestiani.

czasie z Konstantinem Stanisławskim. W latach dwudziestych debiutowali też związany z futurystami Nikołoz Szengielaja oraz Mikel Kalatoziszwili (lepiej znany pod zrusyfikowanym nazwiskiem Michaił Kałatozow), kino gruzińskie zaś, jakkolwiek samodzielne i niepozbawione oryginalności, rozwijało się pod rosyjskimi wpływami, także awangardowymi.

W historii gruzińskiego kina zatrzymamy się jednak na okresie, w którym filmowcy z różnych powodów starali się kręcić filmy wykorzystujące elementy kultury rodzimej z jej autentyzmem, a przede wszystkim z jej nieprzekłamaną stereotypem wartością. Filmów korzystających z kulturowego stereotypu powstała bowiem znaczna liczba, szczególnie w okresie stalinowskim. Można tu mówić o swoistym paradoksie, jako że w całym Związku Sowieckim wdrażano wówczas politykę bezwzględnej rusyfikacji, która nie ominęła Gruzji. Dopiero odwilż przyczyniła się do wyodrębnienia w niektórych republikach (zwłaszcza tych, gdzie kinematografia działała prężnie) swoistych „szkół narodowych”. W ramach ich tworzenia reżyserzy – jak gdyby na przekór rozpowszechnionym stereotypom – do wyodrębnienia autonomicznego stylu, podkreślającego indywidualizm nie tylko artystyczny, ale i narodowy, wykorzystywali tradycję. Zjawisko to rozwinęło się szczególnie silnie w latach sześćdziesiątych dwudziestego wieku i było udziałem przedstawicieli pokolenia, których – podobnie jak ich rosyjskich rówieśników – można określić mianem szestidiesiatników¹⁸.

„Szkoly narodowe” powstały w kinie ukraińskim i litewskim, a podobna tendencja – i to w stopniu być może najwyraźniejszym – pojawiła się także w kinematografii gruzińskiej, przyczyniając się do jej bezprecedensowego rozwoju. Styl młodych twórców często nawiązywał do ówczesnych tendencji kina europejskiego, przede wszystkim Nowej Fali, ale też do szeroko pojętej praktyki dokumentalnej obecnej w postulatach wielu ówczesnych ruchów filmowych. W zetknięciu z rzeczywistością, stanowiącą dla filmowca konkretny materiał, zastosowanie tej praktyki nie tylko przynosiło efekt ciekawy artystycznie, ale też – i to w sowieckim kinie było nader odświeżające – pozwalało pokazać świat w praktyce kina propagandowego istniejący w sposób podporządkowany wytycznym ideowym. W Gruzji, podobnie jak w Rosji, debiutanci lat sześćdziesiątych zrywali ze zmurzałą poetyką kina sowieckie-

¹⁸ „Szesztdiesiatnicy” („ludzie lat sześćdziesiątych”) to termin funkcjonujący w rosyjskiej tradycji, którym określa się młode pokolenie wchodzące w dorosłość wraz z odwilżą, symbolizowaną przez dwudziesty Zjazd Partii w 1956 roku. Szesztdiesiatnicy kształtowali charakter nowej dekady, wyrażając go zarówno w sztuce, jak i w stylu życia bardziej otwartym na (reglamentowane) wpływy Zachodu. Filmowcy szesztidiesiatników łączą – mimo artystycznych różnic między nimi – nowy sposób traktowania materiału filmowego oraz inspiracje ruchami nowofalowymi, a także kinem autorskim, do którego twórcy ci wyraźnie aspirowali.

go i, podobnie jak ich rosyjscy koledzy, płacili za to problemami z cenzurą. Należał do nich Otar Joseliani – jeden z najwybitniejszych reżyserów gruzińskich. Joseliani, absolwent konserwatorium w Tbilisi, student matematyki na Uniwersytecie Moskiewskim, absolwent Wszechzwiązkowego Państwowego Instytutu Kinematografii (WGIK) z roku 1961, wypracował oryginalny, konsekwentny styl, któremu przez lata pozostał wierny. Wywiódł go z poetyki dokumentu, z praktyki utrwalania drobnych czynności i nieco zdystansowanej obserwacji ludzi w ich naturalnym otoczeniu. Styl ten tworzył metodami, które w dokumencie zwracają uwagę szorstką dosłownością, w filmie fabularnym mogą jednak pełnić inne funkcje. W filmach Joselianiego ów swoisty dokumentalizm okazuje się ruchliwą materią, jakby mimochodem składającą się w opowieść, która powoli odsłania swój ukryty sens. Wydaje się, że reżyser często rozprasza uwagę widza w sposób celowy, kierując ją na detale i wydarzenia z pozoru przypadkowe i mało znaczące. Okazuje się jednak inaczej. W obiektywie kamery owe pozornie nieważne elementy pozbawione zostają przypadkowości, nabierają bowiem sensu przez sam fakt ich utrwalenia. Coś, co wydaje się nieznaczące, może stać się znakiem; coś, co pomijane, nabiera znaczenia; coś, co zazwyczaj zatracą się w strumieniu rozproszonych obserwacji, może okazać się wyjątkowe.

W takim właśnie stylu nakręcił Joseliani swój pełnometrażowy debiut *Cierpkie wino*¹⁹. W pewien sposób obraz ten można uznać za klasyczny dla sowieckiego kina lat sześćdziesiątych, filmów o młodych ludziach zmuszonych konfrontować swój idealizm z zakłamaną rzeczywistością powstawało bowiem wówczas aż nadto. Ów motyw idealizmu, choć w kinie odwilżowym nie był nowością, a raczej jednym z elementów „odziedziczonego dyskursu”²⁰, urastał do rangi symbolu. Młodzi twórcy (także pisarze) posługiwali się nim czasem jako symbolem sugerującym rozczarowanie skrywane pod maską subtelnego liryzmu lub gorzkiej ironii. Tak właśnie można scharakteryzować film Joselianiego, a wskazuje na to już jego pobieżne streszczenie. Bohater, Niko, zaczyna pracę jako technolog w zakładach produkujących wino. W tym samym miejscu rozpoczyna też pracę jego kolega Otar. Podczas gdy Niko jest naiwny, szczerzy i uczciwy, Otar lepiej dostosowuje się do panujących zasad. Uczciwość Nika zostaje jednak wystawiona na próbę. Chłopak orientuje się bowiem, że w zakładzie już od jakiegoś czasu panują fatalne zwyczaje. Do butelek rozlewa się tam wino różnej jakości – zarówno odpowiednie, jak i niedojrzałe, które nie powinno jeszcze trafiać do sprzedaży. Pracownicy wiedzą o tym, zapamiętują numer „słabszej” partii i przekazują tę informację znajomym. Osoby znajdujące

¹⁹ *Cierpkie wino* (Giorgobistve), 1966, ZSRR, reż. O. Joseliani.

²⁰ Zob. A. P r o h o r o v, *Unasledovannyj diskurs: paradigmy stalinskoj kul'tury w literature i kinematografie „ottepeli”*, Akademičeskij Projekt, Sankt Peterburg 2007.

numer nie kupują wina z feralnej partii, choć i tak trafia ono do konsumentów niczego nieświadomych. Postawiony wobec problemu, Niko musi bronić zasad i swojej uczciwości. Joseliani nie tworzy jednak kolejnej opowieści o uczciwym bohaterze walczącym z przejawami robotniczego sabotażu ani też opowieści o młodym idealistcie – wzorcowym bohaterze lat sześćdziesiątych. Mimo że oba elementy są niejako podstawą fabuły, losy Nika pokazuje Joseliani z nieco ironicznego dystansu, posługując się schematami znanymi z tradycji sowieckiej, między innymi z socrealistycznych „produkcyjniaków”²¹. Jednak ironia *Cierpkiego wina* nie wyczerpuje się w tym zabiegu. W sposób całkowicie świadomy używa bowiem twórca motywów zaczerpniętych z rezerwuaru klasycznych, nie tylko sowieckich skojarzeń – owych stereotypów, z jakich tkany może być obraz Gruzji, obnażając go jednocześnie i konfrontując z czymś żywym i w pełni autentycznym. Najważniejszym elementem owego stereotypu okazało się dla Joselianiego... wino.

WINO W KULTURZE

„Można by rzec, że wino jest rówieśnikiem cywilizacji, ale ja wolę mówić, że jest cywilizacją i podział na kraje, gdzie się je pije i takie, gdzie się go nie pije, jest w istocie podziałem na kraje cywilizowane i niecywilizowane”²² – pisze Roger Scruton w pełnej urody i mądrości książce o winie i filozofii. Przyjmując tę perspektywę, rzec można, że Gruzja należy do najbardziej cywilizowanych krajów na świecie, bo znaczenie wina jest w jej kulturze ogromne. Tradycja winna sięga na tamtym terenie piątego, a według niektórych danych nawet siódmego tysiąclecia przed Chrystusem, czego dowodem mają być archeologiczne znaleziska²³. Co prawda samo pochodzenie winorośli (łac. *vitis*

²¹ Na obecność dyskretniej ironii w filmach Joselianiego zwraca uwagę Vladimir Semerčuk w tekście *Smena veh na ishode ottepli* (zob. V. S e m e r č u k, *Smena veh na ishode ottepli*, w: *Kinematograf ottepli. Kniga vtoraiâ*, red. V. Trojanovskij, Materik, Moskva 2002, s. 149-153).

²² R. S c r u t o n, *Piję, więc jestem. Przewodnik filozofa po winach*, tłum. M. Szczubiałka, Aletheia, Warszawa 2011, s. 95.

²³ Por. M. B a r d e l, W. G o g o l i ŋ s k i, *Wiedza o winie*, t. 2, *Geografia wina. Stary Świat*, Wydawnictwo Czas Wina, Kraków 2018, s. 263n. Autorzy piszą: „Badania Patricka McGovern, guru współczesnych archeologów specjalizujących się w poszukiwaniu najstarszych śladów napojów alkoholowych, doprowadziły do odnalezienia naczyń ceramicznych zawierających zasuszone skórki i szypułki winogron, a co najważniejsze – śladów soli kwasu winogronowego na ściankach tychże naczyń. Odkrycia dokonano na stanowisku Shulaveri, kilkadziesiąt kilometrów na południe od gruzińskiej stolicy Tbilisi (blisko granicy z Armenią) i jest to najstarsze wykopalisko potwierdzające intencjonalną działalność winiarską człowieka na świecie” (tamże). Por. też: P. M c G o v e r n, M. J a l a b a d z e, S. B a t i u k, D. L o r d k i p a n i d z e, *Early Neolithic Wine of Georgia in the South Caucasus*, „Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America” 114(2017) nr 48, <https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.1714728114>.

vinifera) nie jest dokładnie znane, ale pewne jest raczej, że – podobnie jak „zaadaptowany” przez Greków Dionizos – przybyła ona do Grecji, a potem Rzymu, z Bliskiego Wschodu. W literaturze antycznej odniesień do wina jest wiele, a w Biblii pojawia się ono jako symbol młodości, płodności i radości. „Dla mieszkańca krajów południowych wino jest codzienną potrzebą i napojem nieodzownym przy każdym posiłku. Dlatego też starotestamentowe przepisy dotyczące składania ofiar nakazywały, aby do każdej ofiary dodać trochę wina, ponieważ ofiary Starego Przymierza były niejako posiłkiem Boga”²⁴. Z Księgi Rodzaju możemy się dowiedzieć, że pierwszą winnicę zasadził Noe. Księga ta przypomina też – na jego przykładzie – jak zgubne mogą być skutki nadużywania trunku. W Starym Testamencie zadbana winnica jest symbolem troski o Naród Wybrany, a jego niedolę lub karę, którą ponosi on za odstępstwa, nierzadko ujmując obraz zniszczonej winnicy: „Liczni pasterze zniszczyli moją winnicę, stratowali moją posiadłość. Obrócili moje ulubione pole w dzikie pustkowienie” (Jr 12,10-11) – pisze prorok Jeremiasz, a wspaniałe wersy Izajaszowej Pieśni o winnicy przywołują obraz ten najpełniej: „Chcę zaśpiewać memu Przyjacielowi pieśń o Jego miłości ku swojej winnicy!” (Iz 5,1).

Symbolikę wina przejęła tradycja chrześcijańska, a kulturę wokół tej tradycji narosła przenika bogactwo teologiczne znajdujące swoje odzwierciedlenie w sztuce. Najpełniej symbolika ta wyraża się w Ofierze Eucharystycznej, w której wino, pobłogosławione przez Jezusa podczas Ostatniej Wieczerzy, staje się – jako Jego krew – napojem zbawczym. Można zatem powiedzieć, że wino wykazuje symboliczną ambiwalencję: z jednej strony łączy się z wartością ekstatyczną, dionizyjską, w której obecny jest też pierwiastek sakralny, z drugiej zaś z zakorzenioną w tradycji chrześcijańskiej symboliką krwawej ofiary i odkupienia.

„CIERPKIE WINO”

W kulturze Gruzji owa ekstatyczna, a jednocześnie sakralna moc wina nie zaginęła. (Inaczej było w przypadku europejskich krajów winnych, przede wszystkim basenu Morza Śródziemnego – jakkolwiek szczytą się one przywiązaniem do tego szlachetnego trunku, to w żadnym z nich, jak się zdaje, nie pozostał trwały ślad tajemnicy, której trunek ów jest nośnikiem). W *Cierpkim winie*, obrazie o strukturze znanej z klasycznego sowieckiego kina, to właśnie wino odgrywa rolę pierwszorzędą i nie jest jedynie pretekstem do ukazania

²⁴ D. F o r s n e r OSB, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, tłum. W. Zakrzewska, P. Pachciarek, R. Turzyński, Instytut Wydawniczy Pax, Warszawa 1990, s. 181.

konfliktu między bohaterami, lecz zostaje wykorzystane wraz z całym bogactwem swoich kulturowych znaczeń.

Właściwą historię poprzedza zrealizowana w konwencji dokumentalnej introdukcja, ukazująca piękny, wyrosły z najstarszych tradycji sposób obchodzenia się z winoroślą. Fragment nie łączy się bezpośrednio z treścią filmu, ale w jej kontekście nabiera ogromnego znaczenia. Rozpoczynają go trzy statyczne ujęcia. W pierwszym starszy mężczyzna zwrócony jest wprost do kamery. Stoi na tle szopy, wśród rozrzuconych drewnianych beczek i wiklinowych koszy, w ręku trzyma dwa kije zwieńczone czymś, co wygląda jak szczotka i okrągły bukłak. Kolejne ujęcie skomponowane jest w podobny sposób. Ponownie widzimy mężczyznę ustawionego frontalnie do obiektywu i przybierającego podobną pozę, tym razem jednak w jego rękach znajdują się dwa pełne bukłaki na wino. I wreszcie w trzecim ujęciu dwójka małych dzieci spogląda w kamerę, trzymając kiście winogron i spokojnie zjadając owoce. Te trzy statyczne, z rozmysłem upozowane kadry otwierają sekwencję dokumentującą zbiory i proces wyrobu wina. Nie oglądamy jednak wielkiej winnicy ani nowoczesnej technologii. Oglądamy ludzi, którzy tak samo, jak ich przodkowie, uprawiają winorośl i wytwarzają wino. Metoda, którą dokumentuje Joseliani, jest niepowtarzalna i stanowi część najstarszej gruzińskiej tradycji. Zakopane w ziemi wielkie, mieszczące czasem kilka tysięcy litrów, gliniane amfory (gruz. kwewri) wykorzystywane są w procesie fermentacji wina, pozwalają bowiem utrzymać stałą, optymalną dla tego procesu temperaturę. Kamera dokumentuje więc pracę ludzi – troskliwe ścinanie winogron, posługiwanie się wiklinowymi koszami w celu ich przenoszenia, czyszczenie kwewri, w których zmieścić się może nawet dorosły człowiek, i tłoczenie bosymi stopami winogron. Przed oczami widza pojawia się wiele czynności składających się na niemal alchemiczny, a jednocześnie prosty i naturalny proces. Wrażenie prostoty nie jest skutkiem samej metody pracy, lecz faktu, że dla ludzi, których pokazuje Joseliani, posługiwanie się nią jest równie naturalnie, jak jedzenie czy spanie. Są oni spracowani, mało nowocześni, używają narzędzi, które nie zmieniły się od wieków, i wszystkie czynności wykonują tak samo, jak czynili to ich przodkowie. Gruzkańska wieś z roku 1966 jest gospodarczo zacofana i wino wyrabia się w niej na użytek własny, w wizji Joselianiego staje się ono jednak oznaką ciągłości i żywotności rodzimej kultury.

Pracę przy zbiorach (gruz. rtweli) kończy uczta. Nie jest to co prawda supra z precyzyjnie ustalonym rytuałem i tamadą pilnującym kolejności toastów, ma jednak charakter zwyczajowy. Joseliani pokazuje ów zwyczaj – kobiety układające na stole potrawy, siedzących przy nim mężczyzn, innych, którzy spożywają posiłek na rozłożonym na ziemi białym płótnie, toasty wznoszone w prosty sposób – metodą tak samo naturalną i niewyszukaną, jak niewyszukany i naturalny jest sposób traktowania uczty przez pracujących ludzi. Nie

słysząc, co mówią biesiadnicy, lecz słyszalne są dyskretne dźwięki pieśni. Zwyczaj śpiewania podczas supry jest stary, wykonuje się wówczas specjalne pieśni (gruz. *supruli*), ale reżyser nie wprowadza ich w formie bezpośredniej. Obrazom zbierania winogron, tłoczenia ich i szorowania kwewri towarzyszą dźwięki naturalne, pieśni zaś pojawiają się dopiero w scenach posiłku. Sekwencję obrazów winobrania, obróbki winogron, a wreszcie uczty kończy ujęcie konia pasącego się wśród pól. Następnie kamera przesuwa się w górę i obejmuje imponującą kamienną bryłę monastynu stojącego samotnie na szczycie.

Obraz monastynu na wzgórzu jest nieprzypadkowy i znaczący. Wprowadza nie tylko „kontekst sakralny” i zabieg sublimacji pracy chłopów, ale również komentarz historyczny sięgający źródeł gruzińskiej tożsamości. Pojawiająca się w kadrze budowla to monastyr Dźwari, jedno z najważniejszych miejsc gruzińskiego prawosławia. Jego początki związane są z dziejami św. Nino, apostołki Gruzji. „Na wyższym poziomie wczesnośredniowiecznej architektury znajduje się słynna świątynia Dźwari w Mcchecie pod wezwaniem Podwyższenia Krzyża Świętego. Można powiedzieć, że architektura Dźwari podsumowuje etap gruzińskiej architektury pierwszych wieków chrześcijaństwa w Gruzji. [...] Świątynia Dźwari znajduje się na wschód od jednego z najstarszych miast Gruzji historycznej, stolicy królestwa Iberii – Mccheta, na lewym brzegu rzeki Mtkwari, na szczycie góry. To właśnie w tym miejscu w latach 30. IV wieku św. Nino i król Mirian wzniesli pierwszy krzyż, według legendy wyrzeźbiony z cedru wyrosłego na grobie Sydonii odzianej w szaty należące wcześniej do Chrystusa. Architektowi Dźwari udało się dopasować świątynię do ogólnej struktury kompozycyjnej monumentalnego masywu górskiego, na którym wzniesiono świątynię, w związku z tym jest ona postrzegana jako organiczne połączenie z krajobrazem”²⁵. Spisana w piątym wieku anonimowa kronika *Nawrócenie Kartlii*, jeden z najstarszych zabytków gruzińskiego piśmiennictwa, precyzuje tę opowieść: „Po upływie dziesięciu lat od tego czasu [od przyjęcia chrztu – J.W.] cesarzowa Helena udała się do Jerozolimy na poszukiwanie świętego krzyża, zaś w czternastym roku wybrała się z jakiegoś powodu (na wschód) pewna niewiasta pochodzenia królewskiego, o imieniu Ripsime ze (swoją) opiekunką. A była z nią piękna cudzoziemka o imieniu Nino, o poczynaniach której dowiedziała się cesarzowa Helena. Była ona mozną Rzymianką, podróżowała z własnej woli, dokonując cudów, przebywała w Grecji, nauczwała Ripsime, władczynię. Odpłynąwszy morzem, Ripsime, Gajane i Nino, a wraz

²⁵ Ks. L. Varsimaszvil, *Średniowieczna architektura Gruzji*, „Elpis. Czasopismo Teologiczne Katedry Teologii Prawosławnej w Białymstoku” 21(2019), s. 62 (https://repozytorium.uwb.edu.pl/jspui/bitstream/11320/8637/1/Elpis_21_2019_%20L_Varsimaszvil_Sredniowieczna_architektura_Gruzji.pdf).

z nimi niektóre inne niewiasty, przekroczyły granicę Armenii, miejsce pobytu króla Trdata, i przyjęły wieniec męczeństwa. Jedynie Nino ocalała, poszła w kierunku gór północnych, dotarła do rzeki Mkwari, a idąc (z jej brzegiem) dotarła do Mcchety – dużego królewskiego miasta. I spędziła (tam) trzy lata tak oto: Wykonała wizerunek krzyża z g a ł ę z i w i n n e j r o ś l i [podkr. – J.W.], postawiła tam i modliła się. [...] I w czwartym roku (Nino) zaczęła nauczać o Chrystusie Bogu i wierze”²⁶. Kronika opisuje działalność św. Nino, nawrócenie króla Miriana III i przyjęcie przez Gruzję chrześcijaństwa w roku 337 (Gruzja była drugim po Armenii krajem, który przyjął chrześcijaństwo jako religię państwową). Wprowadzenie do filmu kadru przedstawiającego monastyr Dźwari i połączenie go ze scenami zbioru winorośli, pracy przy winie i odświętnych posiłków można traktować jako wizualną syntezę ducha starej Gruzji. Joseliani proponuje obrazy, które dowodzą żywotności tradycji i zakorzenienia jej wśród ludzi. I nie są to bynajmniej obrazy „pocztówkowe”, ludzie nie są najpiękniejsi i nie noszą tradycyjnych strojów. Mają spracowane ręce i pobrużdżone twarze, żyją na wsi zniszczonej – jak inne wsie sowieckie – przez komunistyczny walec. Pracują jednak tak samo, jak ich przodkowie, używają podobnych narzędzi i tak samo fermentują winne grona w kwewri.

Introdukcja do filmu każe nam więc inaczej spojrzeć na całą historię. Jej schemat, zaczerpnięty z klasycznych produkcyjniaków, potraktowany został nieco ironicznie. Ironiczne traktowanie bohaterów okazuje się jednak nieistotne; ważna jest sama konwencja. Dla sowieckiego widza lat sześćdziesiątych była ona czytelna, wywodziła się bowiem jeszcze z socrealizmu. Joseliani nie wybrał jej jednak po to, aby ją obnażyć lub ośmieszyć, lecz aby wypełnić ją treścią pozwalającą mu przemycić ślady przeszłości, zachowane niczym odcisk w ziemi.

Sceny rozpoczynające właściwą opowieść filmową wydają się również znaczące. Wprowadzone zostały po to, by przeciwstawić sobie dwóch bohaterów: Nika i jego kolegę Otara. Obaj po raz pierwszy wychodzą do pracy. Wcześniej Otar je z rodzicami śniadanie. Widzimy typowe mieszkanie, dość zamożne, ale – jeśli można tak powiedzieć – z „sowieckim sznytem”. Ojciec, rozparty przy stole, pali papierosa i czyta gazetę. Nie jest dla syna zbyt uprzejmy. Odnosi się do niego niczym urzędnik. Matka, bardziej zapobiegliwa, strofuje Otara, że nie założył białej koszuli („człowieka oceniają po wyglądzie”²⁷) i nakłania go do jedzenia. Analogiczna scena rozgrywa się mieszkaniu Nika. Chłopak wstaje, po czym budzi swoje cztery małe siostry. Do śniadania zasiadają jeszcze matka i babka. Ojca brak, dom pełen jest kobiet. Kamera prześlizguje się

²⁶ *Mokcewaj Kartlisaj (Nawrócenie Kartlit)*, tłum. D. Kolbaia, „Pro Georgia: Journal of Kartvelological Studies” 28(2018), s. 13 (<https://issuu.com/uw87/docs/pro-georgia-vol-28>).

²⁷ Cytat ze ścieżki dźwiękowej filmu.

po ścianach i meblach. To stare meble z rysem minionej świetności. Zegar, bibeloty, a przede wszystkim fotografie z początku dwudziestego, a może końca dziewiętnastego wieku – obraz nieistniejącego już świata, uchwycony niegdyś obiektywem aparatu. Na czterech fotografiach kamera zatrzymuje się dłużej. Na pierwszej z nich młoda, ubrana na białą kobietą z długim warkoczem siedzi na krześle i obejmuje małego chłopca w eleganckiej bluzce z białym kołnierzem. Obok krzesła, sztywno wyprostowani, stoją dwaj starsi chłopcy, równie ładnie ubrani. Wszyscy patrzą prosto w obiektyw, twarze mają poważne. Może to rodzeństwo, a może młoda matka z dziećmi. Na drugim, nieco impresjonistycznym zdjęciu widzimy kilka dziewcząt wśród kwiatów na łące. Wszystkie są w jasnych sukienkach, starsze w kapeluszach. Na kolejnej fotografii widoczny jest młody, samotny mężczyzna – jego sylwetka została utrwalona z profilu, na tle rozległego, lekko zamazanego pejzażu. Ostatnie ze zdjęć przedstawia grupę osób w ogrodzie: kobiety w stylowych sukniach i strojnych kapeluszach, mężczyźni w eleganckich ubraniach, a jeden nawet w mundurze. Nie wiadomo, kim są ci ludzie, można się jednak domyślać, że to fotografie przodków Nika – zamożna rodzina o wysokiej pozycji społecznej. Natrętny głos dobiegający z radia informuje tymczasem o wysokich plonach i sukcesach sowieckiej gospodarki. Kontrast pomiędzy obrazami przeszłości a współczesnością jest uderzający. Zachowanie przy stole i wygląd mieszkania sugerują, że mamy do czynienia z rodziną, której status był niegdyś inny i że został on mocno zdegradowany. Uderza brak ojca – stosunkowo częsty motyw filmów o pokoleniu szestdziesiątników. Wskazywał on zazwyczaj, zgodnie z prawdą, na tragiczną przeszłość – ojcowie zginęli na wojnie lub (co pozostawiano widzom do własnej interpretacji) byli ofiarami systemu. W *Cierpkim winie* ów brak nie jest nadmiernie akcentowany, niemniej trudno go nie zauważyć. W rodzinie, w której są same kobiety, to Niko zastępuje ojca i dlatego jego praca, a potem dylemat z nią związany, musi odgrywać ważną rolę.

Obie sceny podsuwają widzom informacje o środowiskach, z których pochodzą Otar i Niko. Rodzina Nika reprezentuje dawną Gruzję, Gruzję nie-sowiecką, rodzina Otara wydaje się zaś dobrze osadzona w ówczesnych realiach. Być może jej status łączy się z awansem, odmiennie niż w przypadku wyraźnie zdegradowanej społecznie rodziny Nika. Choć Joseliani nie rozgrywa historii na kontraście społecznym, to w jego filmie nie brak akcentów przeciwstawiających tradycję gruzińską jej sowieckiej degradacji. Takie właśnie znaczenie ma już sam fakt, że główny konflikt rozgrywa się w zakładzie produkującym wino, a nie na przykład mięso. Wino stanowi symbol Gruzji, znak nieprzerwanej łączności z przeszłością, a dokumentalna introdukcja ukazuje proste, ale niemal rytualne czynności, w których zachowany został refleks czasów minionych. To zaś sprawia, że spór o jakość wina, który Niko podejmuje ze swoimi zwierzchnikami, tylko pozornie wydaje się banalny.

Również tytuł filmu nie został wybrany przypadkowo²⁸. Jego oryginalne brzmienie to *Giorgobistve*, a słowo to zawiera rdzeń pochodzący od imienia Georgios (gruz. Giorgi) – Jerzy. *Giorgobistve* łączy się z listopadem (gruz. noemberi) i przypadającym dwudziestego trzeciego tego dnia miesiąca wspomnieniem św. Jerzego, głównego patrona Gruzji, postaci otaczanej tam szczególnym szacunkiem. Kult rycerza męczennika z Kapadocji, zabitego podczas prześladowań za rządów cesarza Dioklecjana, rozpowszechnił się w Gruzji wraz z przyjęciem chrześcijaństwa i był z nią tak mocno utożsamiany, że – jak podaje David Lang – „zachodni Europejczycy ukuli [...] nazwę «Georgianie» (ang. Georgians), którą później mylnie wyprowadzali od imienia św. Jerzego, patrona i opiekuna Gruzji”²⁹. Akcja filmu rzeczywiście rozgrywa się w listopadzie, kolejne wydarzenia przypadają zaś na kolejne dni tygodnia, których nazwy dzielą film na rozdziały. Ukryte w tytule wspomnienie św. Jerzego, podobnie jak kadr z monastylem Dźwari czy samo wino będące centralnym motywem filmu, są znakami gruzińskiej tożsamości. I mimo że wydają się pozostawać w cieniu, sygnalizowane są za pomocą drobnych, choć istotnych elementów.

Finał *Cierpkiego wina* jest równie znaczący jak początek, przy czym warto traktować go jak ironiczne odbicie początku. Zniechęcony postawą przełożonego, Niko wychodzi. Zostawia szefa przy stole bilardowym w gabinecie. Stuk kul miesza się z dźwiękami pianina, na którym ćwiczy mały chłopiec. Następuje cięcie, kadr zmienia się – i zmienia się także muzyka. Pojawia się melodia wykonywana przez orkiestrę dętą, wcześniej towarzysząca napisom początkowym. Tym razem kamera pokazuje mężczyzn nad rzeką. Głowy nakryte mają prowizorycznymi czapkami, nogawki spodni podwinęte. Jedni stoją w wodzie, inni siedzą na brzegu łódki. Łowią ryby. Senna, banalna scena. W kolejnych kadrach pojawia się postać fotografa, za jego plecami wirująca karuzela. Jest więc i wesołe miasteczko, gdzie można zrobić zabawne zdjęcie, wykorzystując monidło z otworami na twarze. Fotografa oglądamy właśnie podczas takiej pracy. Przez chwilę na ekranie widać staroświecki studyjny aparat fotograficzny, a w jego soczewce odwrócony do góry nogami, zdeformowany obraz. Potem kamera pokazuje znanych nam pracowników zakładów winiarskich. Sympatyczni, zażywni mężczyźni w kraciastych koszulkach wtykają głowy w wycięte otwory. Fotograf zasłania obiektyw i podchodzi do zamalowanej płaszczyzny. Poprawia pocziwe wąsate twarze wciśnięte w okrągłe dziury. Dopiero wówczas możemy dostrzec, co znajduje się na

²⁸ W Polsce film znany jest pod tytułem *Cierpkie wino*. W niektórych językach, na przykład rosyjskim, tytuł ten tłumaczony jest jako *Listopad*, a w innych (na przykład francuskim i angielskim) jako *Spadające liście*.

²⁹ D.M. L a n g, *Dawna Gruzja*, tłum. W. Hensel, PIW, Warszawa 1972, s. 10.

ściance monidła. To nawiązująca do obrazów Pirosmanego scena ucztowania. Przedstawia stół i siedzących przy nim biesiadników, ubranych w tradycyjne stroje i podnoszących w górę rogi, których używano w Gruzji do picia wina. Mamy zatem obraz supry, a właściwie scenę z toastem, który wznoszą wyimaginowani biesiadnicy. Klasyczny znak gruzińskiej kultury zmieniony został zatem w tekturowy ландшафт z głowami podtatusiałych mieszczuchów udających dzygitów. Paralelność tej sceny i scen introdukcji podkreśla jeszcze jeden fragment. Zaraz po ujęciach z fotografem pojawia się ujęcie Nika grającego w piłkę, a potem – podobnie jak na początku filmu – kamera panoramuje góry i zatrzymuje się na potężnych murach monastynu Dźwari. To ostatni kadr filmu, a towarzyszy mu głuchy dźwięk dzwonów.

Zestawienie obu fragmentów – końcowego i początkowego – ujawnia bogactwo tropów interpretacyjnych. Wprowadzenie aparatu fotograficznego, czyli elementu autotematyzmu, w obręb świata przedstawionego w filmie prowokuje zazwyczaj pytanie o jego status. Obiektyw aparatu (tak jak obiektyw kamery) wiąże się z utrwalaniem obrazu rzeczywistości w jej konkretnym, niepowtarzalnym momencie. Obraz filmowy może być zatem traktowany jak sobowtór (ang. double) w rozumieniu Edgara Morina³⁰, w stopniu niemal magicznym zaspakajający potrzebę zatrzymania czasu. Kiedy podczas śniadania w domu Nika kamera pokazuje fotografie, zatrzymując się i wypełniając nimi cały ekran, zarazem podsuwa widzom – utrwaloną przez inny obiektyw – przeszłość. Na zdjęciach pojawiają się ludzie z epoki, która odeszła nie tylko w sensie kulturowym (odmiennych strojów, a zapewne i zwyczajów), ale też politycznym. Oglądamy Gruzinów będących co prawda obywatelami imperium carskiego, ale nie imperium sowieckiego.

Fotograf robiący zdjęcie upozowanym w monidle mężczyznom także utrwała konkretny moment. Fotografuje jednak pozę, jarmarczną „gruzińskość”, „malowaną suprę”. Obecne w tej scenie odniesienie do twórczości Nika Pirosmanaszwili, zwanego Pirosmanim, staje się ironiczną ramą takiego właśnie przekazu i nie pojawia się przypadkiem. Ów niezwykły malarz prymitywista, wędrowiec-samouk przełomu dziewiętnastego i dwudziestego stulecia, często zwany gruzińskim Celnikiem Rousseau, jednym z głównych motywów swojej twórczości uczynił właśnie suprę. Malował ją wiele razy, niekiedy przedstawiając jako scenę rodzajową *sui generis*, często jednak wkomponowywał ją też w pejzaż, na tle którego toczyło się zwykłe życie – ludzie orali ziemię, paśli krowy, żyły dzikie i oswojone zwierzęta. Te grupki postaci, rozsiane po całej płaszczyźnie obrazu, zdają się współtworzyć mikroświat, który istnieje niejako poza czasem, w wiecznym „teraz”. Ludzie i zwierzęta, zajęci swoimi czynnościami, trwają w przestrzeni obok siebie, a równocześnie

³⁰ Por. E. M o r i n, *Kino i wyobraźnia*, tłum. K. Eberhardt, PIW, Warszawa 1975, s. 39-55.

niezależnie od siebie, jak gdyby pochłonięci własnym działaniem, przez które manifestuje się ich jednostkowy byt (kompozycja niektórych obrazów Pirosmianiego przywołuje na myśl malarstwo Petera Bruegla starszego). Osoby, zwierzęta, elementy pejzażu mają na jego obrazach sens symboliczny, nie reprezentują samych siebie, lecz stają się znakami, przez które wyraża się wieczne, niepodlegające ontologicznemu „zepsuciu” istnienie. Rolnik, osioł, lew czy żyrafa nie są portretami konkretnego rolnika, osła, lwa czy żyrafy, ale ich znakami, ideą zatrzymaną w wieczności. Podobnie supra, czy to jako część kompozycji, czy to jako główny temat dzieła, jest sublimacją uczty, pozbawioną konkretnej czasowości „uczta mistyczna”. Pirosmiani zawsze malował ją w podobnej manierze: przykryty białym obrusem stół, na nim kilka przedmiotów, owoce, upieczony kurczak, dzbany, za stołem wąsaci mężczyźni w tradycyjnych strojach, często wznoszący ręce w geście toastu, przed stołem skórzany bukłak z winem. Modyfikacji tej sceny znajdziemy wiele, niemniej zawsze powtarzają się w niej elementy zasadnicze. Pirosmiani patrzył na świat, który go otaczał, ale malował świat opatrzonej sygnaturą boską. Sam był głęboko religijny, widywał – jak twierdził – świętych, także świętego Jerzego. Większość ludzi uważała go jednak za szaleńca wędrującego ulicami Tyflisu i śpiącego w piwnicach³¹.

Supra, wymalowana na prymitywnym monidle, w którego otworach pojawiają się twarze robotników z zakładów winiarskich, jest więc w filmie Joselianiego ironiczną pointą (istnieje również wersja filmu, w której sceny tej nie ma – została zapewne wycięta). Mamy za to „malowaną supkę” – obrazek dla turystów i karykaturę dawnej Gruzji. Zestawiając ów obrazek z prologiem filmu i obrazami przedstawionej tam uczty, która nie jest supką z widokówki, dostrzeżemy intencję reżysera. W scenach introdukcji, w których są i toasty (choć nie słyszymy ich słów), i pieśni (dobiegające spoza filmowej diegezy), ujawnia się pewnego rodzaju napięcie między swojską prostotą a przebijającą z niej powagą rytuału. Trudno też nie zauważyć nawiązania do obrazów Pirosmianiego, jednak nie w formie cytatów, lecz – jeśli można tak powiedzieć – ogólnej inspiracji. Widoczna jest ona zwłaszcza w pierwszych, wspominanych już kadrach utrwalających sylwetki mężczyzn: jednego z przyrządem do czyszczenia kwewri i drugiego – z bukłakiem, a także w ujęciach przedstawiających dzieci jedzące winogrona. Frontalne ustawienie znieruchomiałych postaci, ich wystylizowane pozy i układ przedmiotów dokoła nadają tym kadrom charakter upozowanego portretu. Także jednak inne ujęcia (robotnicy

³¹ Na temat życia Pirosmianiego zob. m.in. E. K u z n e c o v, *Pirosmiani*, Molodaja Gwardija, Moskwa 2015. Warto dodać, że w roku 1969 Georgij Szengielaja, również gruziński filmowiec sześćdziesiątnik, nakręcił piękny film zatytułowany *Pirosmiani* (*Pirosmiani*, 1969, ZSRR, reż. G. Szengielaja) poświęcony temu wybitnemu artyście.

przy wozie z beczką wina, mężczyzna nalewający wino siedzącemu pośród rozrzuconych bukłaków towarzyszowi, stół bez biesiadników, ale z resztkami jedzenia, pozostałości po uczcie na trawie) mimo swojego dokumentalnego realizmu wydają się pochodzić ze świata obrazów Pirosmianiego.

Joseliani wydaje się w sposób szczególny uwrażliwiać widzów na opozycję między tradycją a „pocztówkową gruzińskością”. W sowieckiej „rodzinie narodów” Gruzja reprezentowała tradycję bliską śródziemnomorskiej. Mit o Kolchidzie i wyprawie po złote runo, średniowieczna rycerska kultura, wspaniała muzyka oraz wino, napój Dionizosa i chrześcijańskich obrzędów, należały do jej zasadniczych składników. To Gruzja była głównym dostarczycielem wina (jak Armenia – koniaku) na rosyjskie stoły, uwodzący rosyjskich poetów „Kaukaz wyobrażony” zbyt często jednak zmieniał się w tej optyce w tekturowe monidło. Dowodzi tego jedna ze scen *Cierpkiego wina*. Zakład, w którym pracuje Niko, co jakiś czas odwiedzają rosyjskie wycieczki. Oprowadza je Marina, śliczna dziewczyna otoczona gromadą adoratorów. Objaśnia ona gościom technikę wytwarzania trunku – wszystko to, co dzieje się, nim słynne sapervi trafi na rosyjskie stoły. Jedna z takich wycieczek jest wyjątkowo rozśpiewana i tuż po degustacji, zapewne by dobrze odnaleźć się w sytuacji, ktoś intonuje kolejną piosenkę. Tym razem jest to *Suliko*, bardzo popularna, a nawet zbanalizowana, choć piękna pieśń gruzińska. Jej sławę w Związku Sowieckim (a później także poza jego granicami) datuje się od końca lat trzydziestych dwudziestego wieku, od momentu, kiedy ogromnie spodobała się Stalinowi. Warto jednak pamiętać, że źródłem tej pieśni jest klasyczna poezja gruzińska. Pieśń powstała do wiersza wspomnianego Akakija Cereteli („Szukałem lubej mogiły / Patrzyłem w twarze pomnikom / Płacząc wołałem bez siły / O, gdzieżeś, moja Suliko”³²), a wykonywano ją w Gruzji od końca dziewiętnastego wieku. Kontekst filmowej sceny jest niewątpliwie ironiczny. Oto poczcwi rosyjscy goście dostają do degustacji wino z beczki numer czterdzieści dziewięć, tej, której zawartość Niko przed momentem uznał za nienadającą się do rozlewania. Gruzini robotnicy bez mrugnięcia okiem nalewają wino Rosjanom, a ci piją, wykazując zupełny brak rozeznania. Intonują *Suliko* (w rosyjskim tłumaczeniu) by sprawić przyjemność gospodarzom albo popisać się wiedzą o kulturze. I w jednym, i w drugim przypadku ma to wydźwięk karykatury.

Zaproponowana przez reżysera gra powtarza się kilkakrotnie i często służy jej ścieżka dźwiękowa, w *Cierpkim winie* równie znacząca, jak warstwa wizualna. Ujawnia się to w przypadku głosu rosyjskich audycji radiowych, które w filmie wykorzystywane są zazwyczaj jako kontrapunkt obrazu. Tak jak wino, supra i toasty, tak też muzyka, zwłaszcza tradycja śpiewu, została przez

³² A. Cereteli, *Suliko*, tłum. A. Kamieńska, w: *Poezja gruzińska*, s. 181.

Joselianiego wykorzystana świadomie. Polifonia gruzińska, śpiewy religijne, rycerskie czy ludowe należą do najświetniejszych elementów tradycji tego kraju. W sowieckim kinie gruzińskim pojawiały się one często, podobnie jak sceny ucztowania, mając utrwalić w odbiorcach (w większości widzach ze Związku Sowieckiego) ów „malowany” obraz Gruzji. Było tak w kinie stalinowskim (można w tym kontekście przypomnieć film *Podstęp swatki*³³), jak również później. Wykorzystując ów motyw, Joseliani z jednej strony pokazuje żywotność tradycji, z drugiej zaś jej sowieckie „karlenie”. Jest w jego filmie scena, w której Niko wraz z kolegami z pracy wybiera się do restauracji. Kelner podaje wino, mężczyźni każą sobie pokazać butelkę. „Butelkowane 25 marca. To nasze” – stwierdzają. Potem poda komenda: „Idziemy stąd!”. Zaskoczony Niko jeszcze nie orientuje się, że po numerze butelki można poznać, które wino jest dobre, a które rozlane przedwcześnie. Spotkanie kończy się jednak przy prywatnym stole, a podchmieleni panowie intonują pieśń. Tradycyjna polifonia nie wybrzmiewa być może w ich wykonaniu czysto, ale za to płynie z głębi serca.

POKŁOSIE FILMU

Błyskotliwy debiut Joselianiego wywołał prawdziwą burzę. Po kilku dniach wyświetlania film zdjęto z ekranów, a redakcje zalane zostały pełnymi oburzenia listami rzekomych „zwykłych widzów”. Powodów zatrzymania filmu było kilka. Przede wszystkim uznano go za antysowiecki. Warto jednak przypomnieć, że Joseliani nakręcił *Cierpkie wino* w bardzo niesprzyjającym momencie. Rok 1966 wyznacza datę graniczną w historii kultury Związku Sowieckiego. W Moskwie odbył się wówczas proces pisarzy Andrieja Siniawskiego i Julija Daniela, a Breżniew, utwierdzając swoją władzę, zainicjował etap restalinizacji. W przypadku kinematografii szykany dotknęły przede wszystkim reżyserów młodszych, debutantów odwilży. Zatrzymanie przez cenzurę *Andrieja Rublowa* Tarkowskiego, dokonane właśnie w roku 1966, było symbolem tych działań. Uważnie przyglądano się wytwórniom filmowym poszczególnych republik, a szczególnie tym, w których młodzi reżyserzy kształtowali nowy styl szkół narodowych. Zatrzymano ukraińskie *Źródło dla spragnionych*³⁴ Jurija Illenki i utrudniano pracę Siergiejowi Paradżanowowi. Filmy odrzucano także z uwagi na formę, całkowicie odmienną od dotychcza-

³³ *Podstęp swatki* (*Keto i Kote*), 1948, ZSRR, reż. W. Tabliaszwili, S. Giediewaniszwili. Jest to adaptacja komedii Awkcentija Cagareli, gruzińskiego klasyka drugiej połowy dziewiętnastego wieku. Pierwszą adaptacją tego tekstu był film Aleksandra Cucunawy (*Chanuma*, 1926, ZSRR, reż. A. Cucunawa), który otwiera efektowna scena supry.

³⁴ *Źródło dla spragnionych* (*Krinica dla spraglich*), 1965, ZSRR, reż. J. Illenko.

sowej praktyki. Surowa, a równocześnie poetycka faktura zdjęć filmu Joselianiego i jego dokumentalizm spotkały się z gwałtowną krytyką. Reżyserowi zarzucano, że fałszuje obraz Gruzji i pokazuje zacofanie, co w kontekście sowieckiej tromtadracji technologicznej, „gonienia i przeganiania Zachodu”, było nie lada zarzutem (podobny postawiono na przykład Andriejowi Konczałowskiemu, zatrzymując *Historię Asi Klaczonej, która kochała, lecz za mąż nie wyszła*³⁵). Oto Jurij Gagarin poleciał w kosmos, a Joseliani przedstawia gruzińskich wieśniaków ubranych w stroje niczym z innej epoki, wchodzących do starych kwewri i używających prymitywnych narzędzi.

Jak gdyby w odpowiedzi na te zarzuty, Joseliani zrealizował w roku 1969 dokument *Stara pieśń gruzińska*³⁶. Ów dwudziestominutowy film przedstawia unikalną sztukę polifonicznego śpiewu, który w Gruzji rozwijał się od czasu wczesnego średniowiecza. W filmie pojawiają się między innymi pieśni megrelskie, kachetyńskie i swaneckie, a więc pochodzące z najważniejszych regionów kraju. Cały film ilustrowany jest pieśniami wykonywanymi przez grupy zwykłych mężczyzn, nie zaś przez zespoły profesjonalne (których w Gruzji nie brakowało i nie brakuje). Takich śpiewaków widzimy na ekranie, ale przede wszystkim widzimy autentycznych ludzi i autentyczne miejsca. Pierwsze ujęcia to obrazy Swanecji. Mieszkańcy wioski gromadzą się przy dzbanach z winem. Niektórzy noszą jeszcze tradycyjne stroje, a wokół widać surowe góry z rozrzuconymi ruinami twierdz i monastyrów. Ludzie pracują na roli, posługując się prymitywnymi narzędziami, wykorzystują woły i konie, które zaprzęgają do drewnianych wozów. Świat z roku 1969 jest światem jakby sprzed wieków, otoczonym jednak śladami dawnej wielkości. *Stara pieśń gruzińska* bardzo przypomina introdukcję do *Cierpkiego wina*, można ją wręcz potraktować jako uzupełnienie zawartych tam obrazów. Ukazuje ten sam sposób patrzenia na rzeczywistość – połączenie dokumentalnej surowości z poetycką subtelnością i czułością wobec ludzi.

Po nakręceniu dwóch kolejnych filmów, zatytułowanych *Był sobie drożdź*³⁷ i *Pastoralka*³⁸, a następnie zatrzymaniu drugiego z nich przez cenzurę, Joseliani zdecydował się wyemigrować i osiadł we Francji, gdzie z powodzeniem kontynuował karierę. W roku 1988 nakręcił dla francuskiej telewizji dokument *Mały klasztor w Toskanii*³⁹, poświęcony wspólnocie kilku mnichów z romańskiego opactwa Sant’Antimo niedaleko Sieny. Opatrzony mottem ze św. Alfonsa de Liguori o wartości pracy jako drogi do uświęcenia, film ukazuje

³⁵ *Historia Asi Klaczonej, która kochała, lecz za mąż nie wyszła (Istorija Asi Klaczinój, kotoraja lubila, da nie wyszła замуż)*, 1966, ZSRR, reż. A. Konczałowski.

³⁶ *Stara pieśń gruzińska (Dzveli qartuli simgera)*, 1969, ZSRR, reż. O. Joseliani.

³⁷ *Był sobie drożdź (Iko sasvi mgalobeli)*, 1970, ZSRR, reż. O. Joseliani.

³⁸ *Pastoralka (Pastorali)*, 1976, ZSRR, reż. O. Joseliani.

³⁹ *Mały klasztor w Toskanii (Petit monastère en Toscane)*, 1988, Francja, reż. O. Joseliani.

nie tylko życie monastyczne, lecz przede wszystkim życie wieśniaków pracujących i świętujących w wioskach wokół klasztoru. Rytm ich zajęć przerywają obrazy mnichów żyjących według porządku wyznaczonego układem godzin kanonicznych. W pierwszych scenach oglądamy pracę na roli i zbiory oliwek. Mimo pewnych różnic obrazy wyglądają podobnie jak w dokumencie nakręconym w Gruzji. Ludzie pracują w cieniu potężnego, starego opactwa, którego początki sięgają czasów Karola Wielkiego, tak jak w *Cierpkim winie* pracowali u podnóża wielkiego monastynu Dżwari. W kolejnych ujęciach pojawia się winnica. Rolnicy przycinają pędy, przygotowując krzewy do zimowania. W przyklasztornych pomieszczeniach znajdują się wielkie beczki, takie same jak te w gruzińskich zakładach. Pracownicy spuszczały z nich wino, żeby je butelkować (to stąd pochodzi słynne Brunello), ktoś wchodzi do wnętrza jednej z nich. Scenom tym nie towarzyszy jednak „stara pieśń gruzińska”, lecz śpiewany przez mnichów chorał gregoriański. Brzmienie ich głosów dociera do pomieszczeń z beczkami. Modlitwa i wino to częste zestawienie. Jak bowiem podaje św. Grzegorz Peradze, opisując tradycję gruzińskiego monastycyzmu: „Tajny radca Holl, niestety, przedwcześnie zmarły najlepszy znawca monastycyzmu wschodniego [...] sądził, że można scharakteryzować monastycyzm gruziński przy pomocy dwóch momentów: po pierwsze, mnisi gruzińscy wykonywali ogromne prace literackie, a po drugie, w swoich monastyrach robili prawdziwy użytek z wina. Jeżeli chodzi o kwestię ostatnią, to należy zauważyć, że wino w klasztorach bardzo dobrze się udaje”⁴⁰.

*

W 1968 roku Georgij Danelija – znakomity gruziński reżyser, pracujący przede wszystkim w Rosji – nakręcił w koprodukcji z wytwórnią Gruzja-Film urokliwy film *Nie smuć się*⁴¹, będący swobodną adaptacją dziwiętnastowiecznej francuskiej powieści Claude’a Tilliera *Mój wujaszek Benjamin*⁴². Danelija także należał do debutantów odwilży, choć jego stylu, łączącego liryzm z groteską, nie cechowała charakterystyczna dla wielu szestdziesiątników drapieżność. Fabuła powieści Tilliera została w wersji Danelii przeniesiona do Gruzji końca dziewiętnastego wieku, a bohater książki, młody lekarz, który po studiach powraca do rodzinnego miasteczka, nabrał cech lubiącego śpiew i wino lekkoducha. Pokazując perypetie beztroskiego Beniamina, Danelija korzysta

⁴⁰ Św. Grzegorz Peradze, *Monstycyzm gruziński*, w: tenże, *Dziela zebrane*, t. 1, *O monastycyzmie gruzińskim. O liturgii gruzińskiej*, tłum. H. Paprocki, red. H. Paprocki, Studium Europy Wschodniej, Uniwersytet Warszawski, Warszawa 2010, s. 160.

⁴¹ *Nie smuć się (Nie goriuj)*, 1968, Rosja, reż. G. Danelija.

⁴² Zob. C. Tillier, *Mój wujaszek Benjamin*, tłum. K. Byczewska, PIW, Warszawa 1962.

z kolorytu „Kaukazu wyobrażonego”, jego film opowiada zaś o barwnych miejscach i ludziach nieco ekscentrycznych, lecz pełnych wdzięku.

Jeden z bohaterów filmu, miejscowy lekarz Levan Cincadze, dowiaduje się, że jest ciężko chory i pozostało mu niewiele życia. Postanawia więc wydać ucztę dla przyjaciół, własną stypę – na poły radosną, na poły pogrzebową. W czasie jej trwania Levan próbuje zaintonować pieśń, lecz nie potrafi tego zrobić, głos więźnie mu bowiem w gardle. Widząc to, Beniamin sam zaczyna śpiewać, a po chwili dołączają do niego inni goście. Nie jest to jednak suprułi, biesiadnicy wykonują pieśń *Szen char wenachi* – słynny jedenastowieczny hymn poświęcony Matce Bożej, którego autorstwo przypisywane jest królowi Dymitrowi I. „Jesteś szczepem winorośli dopiero rozkwitłym / delikatną gałązką rosnącą w Edenie”⁴³ – śpiewają goście. W kadrze pojawia się obraz jesiennej winnicy, pozbawione liści krzewy czekają wiosny, by znów się zazielenić. Wśród nagich krzaków dwaj mali chłopcy z wyraźnym trudem niosą gliniany dzban z winem. Beniamin spogląda w stronę stojącego przy oknie Levana, ale w kadrze pojawia się tylko ciemność. Obraz uspięnej winnicy i hymn religijny towarzyszą śmierci.

I to właśnie hymn *Szen char wenachi* nucił „ojciec żołnierza”, stary Macharaszwili, pochylając się w niemieckim miasteczku nad winnym krzewem: „Jesteś szczepem winorośli dopiero rozkwitłym / delikatną gałązką rosnącą w Edenie”. Winnica, a w jej tle (zniszczony przez wojnę) kościół to połączenie, które lubią gruzińscy filmowcy akcentujący piękno własnej tradycji. Rewaz Czcheidze wykorzystał je jak gdyby mimochodem, ale czyniąc to świadomie. *Ojciec żołnierza* akcentuje elementy kulturowe, mają one jednak podkreślać narodową tożsamość w „wielkiej sowieckiej rodzinie”. „Gruzińskość” opatrzona emblematem wina i starego, religijnego hymnu (znanego niewiele widzom poza Gruzją) jest niczym znak – wyraźny, ale niebudzący zastrzeżeń. Joseliani postąpił inaczej. Uciekając się do ambiwalencji wynikającej z quasi-dokumentalnej poetyki swego filmu, odsłonił rzeczywistość w jej autentycznym wymiarze, a jednocześnie – mimo autorskiego dystansu i prostoty środków wyrazu – nadał jej czytelny walor. Wino i uczta, sacrum wnikać czasem w codzienność, praca i świętowanie – składają się w filmie Joselianiego na obraz świata, w którym tradycja ukazuje się dwojako. Niekiedy przez jej stereotypowość, ironicznie ujętą banalizację odległych zwyczajów, w których jak refleks odsłania się cień dawnej wielkości, a niekiedy w jej autentycznej sile, zachowanej przez ludzi w sposób prosty i bezpretensjonalny.

Reżyserzy szesťidiesiatnicy chętnie sięgali do zasobów tradycji (także do kultury ludowej), realizując model kinematografii narodowych. Joseliani wy-

⁴³ Przekład filologiczny z języka rosyjskiego – J.W.

brał jednak niezwykle ciekawą strategię. Z pomocą znaków tradycji, emblematów dawnej kultury, postanowił opowiedzieć o współczesności.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Amiredzhibi, Natia. *Na zare gruzińskiego kino*. Tbilisi: Izdatelstvo Khelovneb'a, 1978.
- Bardel, Michał, and Gogoliński, Wojciech. *Wiedza o winie*. Vol. 2. *Geografia wina: Stary Świat*, Kraków: Wydawnictwo Czas Wina, 2018.
- Byron, George Gordon. *Wędrowki Childe Harolda: Dramaty*. Translated by Jan Kasprzowicz and Józef Paszkowski. Warszawa: PIW, 1955.
- Cereteli, Akakij. "Suliko." Translated by Anna Kamińska. In *Poezja gruzińska: Antologia*. Edited by Igor Sikirycki. Translated by Igor Sikirycki et al. Łódź: Wydawnictwo Łódzkie, 1985.
- Forsner, Dorothea. *Świat symboliki chrześcijańskiej*. Translated by Wanda Zakrzewska, Paweł Pachciarek, and Ryszard Turzyński. Warszawa: Instytut Wydawniczy Pax, 1990.
- King, Charles. *Widmo wolności: Historia Kaukazu*. Translated by Aleksandra Czwojdrak. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2010.
- Kolbaia, David, trans. "Mokcewaj Kartlisaj (Nawrócenie Kartlii)." *Pro Georgia: Journal of Kartvelological Studies* 28 (2018): 8–88.
- Kuznetsov, Erast. *Pirosmani*. Moskwa: Molodaya Gvardiya, 2015.
- Lang, David M. *Dawna Gruzja*. Translated by Wojciech Hensel. Warszawa: PIW, 1972.
- Lermontow, Michaił. "Demon." Translated by Zbigniew Bieńkowski. In Lermontow, *Wybór poezji*. Vol. 2. Translated by Zbigniew Bieńkowski et al. Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy, 1956.
- Makanin, Vladimir. "Kavkazskij plennyj." *Novyy mir*, no. 4 (1995). magazines.gorky.media. https://magazines.gorky.media/novyi_mi/1995/4/kavkazskij-plennyj.html.
- McGovern, Parick, Mindia Jalabadze, Stephen Batiuk, and David Lordkipanidze. "Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus." *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 114, no. 48 (2017): E10309-E10318, <https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.1714728114>.
- Morin, Edgar. *Kino i wyobrażenia*. Translated by Konrad Eberhardt. Warszawa: PIW, 1975.
- Pasternak, Borys. "Szkic do autobiografii." In Pasternak, *Drogi napowietrzne i inne utwory*. Translated by Seweryn Pollak. Warszawa: Czytelnik, 1973.
- Peradze, Grzegorz. *Dzieła zebrane*. Vol. 1. "O monastycyzmie gruzińskim." "O liturgii gruzińskiej." Edited and translated by Henryk Paprocki. Warszawa: Uniwersytet Warszawski, Studium Europy Wschodniej, 2010.

- Prokhorov, Alexander. *Unasledovannyj diskurs: paradigmy stalinskoj kul'tury w literature i kinematografie "ottepeli."* Sankt Peterburg: Akademičeskij Projekt, 2007.
- Puszkin Aleksander, "Jeniec Kaukazu." Translated by Włodzimierz Słobodnik. In Puszkin, *Dziela*, Vol. 2, Edited by Marian Toporski. Translated by Zygmunt Braude et al. Warszawa: PIW, 1967.
- Radvanyi, Jean, ed. *Le Cinéma georgien*. Paris: Centre Georges Pompidou, 1988.
- Scruton, Roger. *Piję, więc jestem: Przewodnik filozofa po winach*. Translated by Michał Szczubiałka. Warszawa: Aletheia, 2011.
- Semerčuk, Vladimir. "Smena veh na ishode ottepeli." In *Kinematograf ottepeli: Kniga vtoraiâ*. Edited by Vitalij Trojanovskij. Moskva: Materik, 2002.
- Tabidze, Galaktion. "Ojczyzna." Translated by Marian Piechal. In *Poezja gruzińska: Antologia*. Edited by Igor Sikirycki. Translated by Igor Sikirycki et al. Łódź: Wydawnictwo Łódzkie, 1985.
- Tolstoj, Lew. *Jeniec kaukaski*. Translated by Kazimierz Truchanowski. Warszawa: Nasza Księgarnia, 1950.
- Varsimaszvili, Levan. "Średniowieczna architektura Gruzji." *Elpis: Czasopismo teologiczne Katedry Teologii Prawosławnej w Białymstoku* 21 (2019): 59–69.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Joanna WOJNICKA – Wino – sacrum – codzienność. Szestidiesiatnicy i gruzińska supra

DOI 10.12887/35-2022-1-137-14

Artykuł poświęcony jest pełnometrażowemu debiutowi wybitnego gruzińskiego reżysera Otara Joselianiego *Cierpkie wino* (1966). Reżyser jest reprezentantem pokolenia w sowieckiej tradycji określanego mianem szestidiesiatników. Należał również do twórców, którzy w ramach kinematografii ZSRR kształtowali tak zwane szkoły narodowe. Poetyka kina Joselianiego wywodzi się z dokumentu i w taki też sposób przedstawia on obraz rzeczywistości, w *Cierpkim winie* jednak łączy dokumentalizm z subtelną, ale czytelną refleksją na temat rodzimej kultury, stanowiącej o tożsamości narodowej w strukturze sowieckiego państwa. Wykorzystując emblematyczne elementy gruzińskiej tradycji: wino i ucztę (gruz. supra), reżyser proponuje dyskretne, bo ukryte za paradokmalną poetyką, niekiedy ironiczne, niekiedy poetyckie, a na pewno pozbawione idealizacji spojrzenie na realia połowy lat sześćdziesiątych.

Słowa kluczowe: tradycja gruzińska, wino, uczta, kinematografia gruzińska, szestidiesiatnicy, Otar Joseliani

Kontakt: Instytut Sztuk Audiowizualnych, Wydział Zarządzania i Komunikacji Społecznej, Uniwersytet Jagielloński, ul. prof. St. Łojasiewicza 4, 30-348 Kraków

E-mail: joanna.wojncka@uj.edu.pl
<https://film.uj.edu.pl/kadra/pracownicy/joanna-wojncka>
ORCID: 0000-0003-0125-886

Joanna WOJNICKA, Wine, the Sacred, and Everyday Life: On the Sixtiers and the Georgian *supra*

DOI 10.12887/35-2022-1-137-14

The article discusses Otar Iosseliani's feature debut movie *Falling Leaves* of 1966. Georgian-born, Iosseliani is a representative of the generation of Soviet intelligentsia called the "Sixtiers." He was also among the Soviet film directors who were proponents of the so-called national schools of film-making. The poetics of Iosseliani's movies is rooted in the documentary approach, and the view of reality they convey is indeed of documentary nature; however, in the *Falling Leaves*, he combines his documentary viewpoint with a subtle yet clear reference to his native culture, which determines the ethnic identity of the Georgian people within the Soviet state. His recourse to the emblematic elements of the Georgian tradition, i.e., wine and feast (*supra*), enables a look at the mid-sixties in the Soviet Union which is discreet (hidden behind the pseudo-documentary poetics), occasionally ironic and occasionally poetic, yet certainly devoid of any idealism.

Translated by Dorota Chabrajka

Keywords: the Georgian tradition, wine, feast (*supra*), Georgian cinematography, the Sixtiers, Otar Iosseliani

Contact: Instytut Sztuk Audiowizualnych, Wydział Zarządzania i Komunikacji Społecznej, Uniwersytet Jagielloński, ul. prof. St. Łojasiewicza 4, 30-348 Kraków, Poland

E-mail: joanna.wojncka@uj.edu.pl
<https://film.uj.edu.pl/kadra/pracownicy/joanna-wojncka>
ORCID: 0000-0003-0125-886

KAROL WOJTYŁA – JAN PAWEŁ II
INSPIRACJE

Kamil TROMBIK

STWORZYĆ PŁASZCZYZNĘ WOLNOŚCI MYŚLI Wkład Karola Wojtyły w powstanie Wydziału Filozoficznego Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie

W latach pięćdziesiątych dwudziestego wieku Wojtyła zaczął odgrywać coraz bardziej istotną rolę w Kościele krakowskim. Był to trudny czas dla nauki polskiej. Poparciem władz państwowych cieszył się w tamtym okresie marksizm. Na celowniku ideologów komunistycznych znalazły się między innymi fenomenologia oraz filozofia uprawiana w duchu szkoły lwowsko-warszawskiej. Zwalczano również wszelkie nurty zaliczane do tak zwanej filozofii chrześcijańskiej, utożsamianej wówczas przede wszystkim z tomizmem.

W roku 1993 na Wydziale Filozoficznym Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie¹ odbyła się dyskusja z okazji piętnastolecia pontyfikatu Jana Pawła II. Wzięli w niej udział głównie wykładowcy tej uczelni², którzy w trakcie panelu dyskusyjnego zastanawiali się nad rolą Karola Wojtyły w kształtowaniu krakowskiego środowiska filozoficznego. Kluczowym elementem obrad stało się pytanie o wkład Wojtyły w powstanie i rozwój Wydziału Filozoficznego PAT. Dla uczestników dyskusji oczywiste było, że działalność Wojtyły – zarówno z czasów jego posługi jako metropolity Krakowa, jak i jego późniejsza aktywność już jako papieża Jana Pawła II – miała istotne znaczenie dla losów tego ośrodka akademickiego. Jeden z najważniejszych reprezentantów krakowskiej filozofii, znany fenomenolog i filozof dialogu Józef Tischner, stwierdził podczas dyskusji wprost: „Trzeba to wyraźnie powiedzieć: nie byłoby Wydziału Filozoficznego PAT, gdyby nie kardynał Karol Wojtyła. I to w podwójnym sensie: nie byłoby go w sensie fizycznym i nie byłoby go w sensie duchowym”³.

Rozwijając swoją myśl i charakteryzując związek między Wojtyłą a środowiskiem krakowskim, Tischner dodawał: „Nie jest to związek Mistrza i uczniów, ale związek człowieka, który doceniając to, co się dzieje w Krakowie, stwarza płaszczyznę wolności, żeby każdy prowadził swoje badania.

¹ W roku 2009 roku Papieska Akademia Teologiczna została podniesiona do rangi Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II i pod tą nazwą ów ośrodek akademicki funkcjonuje obecnie.

² W dyskusji wzięli udział: Kazimierz Bukowski, Tadeusz Gadacz, Jan Galarowicz, Jan Andrzej Kłoczowski, Dariusz Oko, Marek Pieńkowski, Krzysztof Szczygieł, Włodzimierz Skoczny, Karol Tarnowski i Józef Tischner.

³ J. T i s c h n e r, wypowiedź dyskusji *Rola Karola Wojtyły – Jana Pawła II w kształtowaniu się krakowskiego ośrodka filozoficznego*, „Logos i Ethos” 4(1993) nr 1, s. 289.

Ja bym widział w nim przede wszystkim człowieka, który nie przestając być myślicielem, stworzył instytucje. Tworzenie instytucji to też jest pewien rodzaj twórczości filozoficznej. Nie tylko poprzez książki tworzy się filozofię, ale także poprzez instytucje. [...] ja bym odczytywał jego myśl nie tylko z jego tekstów, ale także ze struktury instytucji, które powołał do istnienia”⁴. W niniejszych rozważaniach chciałbym nawiązać do powyższej wypowiedzi Tischnera, podejmując pytanie o wkład Karola Wojtyły w powstanie i wczesny rozwój Wydziału Filozoficznego PAT.

Historyczno-filozoficzna rekonstrukcja oraz analizy podjęte w tej pracy obejmować będą okres biskupiej posługi Wojtyły w Kościele krakowskim (czyli lata pięćdziesiąte, sześćdziesiąte i siedemdziesiąte dwudziestego wieku) oraz pierwsze lata pontyfikatu Jana Pawła II. Część zasadnicza tekstu poprzedzona zostanie krótkim rysem historycznym poświęconym genezie współczesnej filozofii chrześcijańskiej w Krakowie i jej instytucjonalnym losom od końca dziewiętnastego stulecia do lat pięćdziesiątych dwudziestego wieku. Fragment ten stanowi historyczne wprowadzenie do podejmowanej tu problematyki, a zarazem kontekst dla zagadnień omawianych w dalszej części pracy. Należy bowiem zaznaczyć, że Wydział Filozoficzny PAT zakorzeniony był historycznie w działalności dawnego Wydziału Teologicznego Uniwersytetu Jagiellońskiego, a zwłaszcza funkcjonującej w jego obrębie katedry filozofii chrześcijańskiej, powołanej do istnienia w drugiej połowie dziewiętnastego wieku⁵.

ECHA ENCYKLIKI „AETERNI PATRIS”

Filozofia na Wydziale Teologicznym Uniwersytetu Jagiellońskiego

Historia Wydziału Teologicznego Uniwersytetu Jagiellońskiego, z którego wyłoniła się w ostatnich dekadach Papieska Akademia Teologiczna, przekształcona następnie w Uniwersytet Papieski Jana Pawła II, sięga przełomu czternastego i piętnastego stulecia⁶. Na przestrzeni kolejnych stuleci uprawiano tam refleksję filozoficzną w ścisłym powiązaniu z wiarą. Kluczowy dla rozwoju filozofii chrześcijańskiej w Krakowie był zwłaszcza okres po Soborze

⁴ Tamże, s. 299n.

⁵ Zob. K. T r o m b i k, *Jak rodziła się filozofia na Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie? Zarys historyczny do roku 1991*, w: *40 lat filozofii w uczelni papieskiej w Krakowie*, red. J. Jagiełło, Wydawnictwo Naukowe UPJPII, Kraków 2018, s. 15-38; t e n ż e, *Koncepcje filozofii przyrody w Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie w latach 1978-1993. Studium historyczno-filozoficzne*, Wydawnictwo Scriptum, Kraków 2021.

⁶ Por. M. M a r k o w s k i, *Dzieje Wydziału Teologii Uniwersytetu Krakowskiego w latach 1397-1525*, Wydawnictwo Naukowe PAT, Kraków 1996, s. 22.

Watykańskim I (1869-1870). W roku 1879 papież Leon XIII skierował do społeczności Kościoła encyklikę *Aeterni patris*, poświęconą potrzebie rozwijania filozofii chrześcijańskiej. Leon XIII zachęcał przede wszystkim do powrotu do spuścizny Tomasza z Akwinu i dokonania twórczej odnowy tomizmu. Papieskie wezwanie spotkało się z szybką reakcją środowisk kościelnych. Wkrótce nastąpił rozwój neoscholastyki, a jednym z wiodących jej nurtów okazał się tak zwany tomizm łwański, zmierzający do modernizacji myśli Tomasza z Akwinu w kontekście bujnie rozwijających się nauk szczegółowych o przyrodzie i człowieku.

Oddziaływanie encykliki *Aeterni patris* widoczne było również w Krakowie, bo już w roku 1882 na Wydziale Teologicznym UJ działalność rozpoczęła katedra filozofii chrześcijańskiej⁷. Jej kierownikiem został Stefan Zachariasz Pawlicki, znany już wówczas na ziemiach polskich historyk filozofii i filozof przyrody⁸. Dorobek Pawlickiego wymyka się jednoznacznej klasyfikacji, z pewnością jednak trudno – wbrew temu, co sugerują niektóre współczesne opracowania⁹ – zaliczyć tego myśliciela do przedstawicieli neotomizmu. Filozoficzny krytycyzm, a jednocześnie otwartość na problematykę metafizyczną łączył Pawlicki z cechującym pozytywistów zamiłowaniem do nauk. Podkreślał przy tym jednak historyczną wartość scholastyki. Próbę konfrontacji współczesnego przyrodoznawstwa z filozofią arystotelesowsko-tomistyczną oceniał natomiast negatywnie. Można tym samym stwierdzić, że wczesne oddziaływanie encykliki *Aeterni patris* w środowisku naukowym Krakowa nie szło całkowicie w kierunku wytyczonym przez Leona XIII. Dopiero kolejni kierownicy katedry filozofii chrześcijańskiej UJ (Franciszek Gabryl, Konstanty Michalski i Jan Salamucha) bardziej wpisywali się swoim dorobkiem w nurt neoscholastyczny. Warto jednak dodać, że każdy z tych myślicieli usiłował rozwijać refleksję filozoficzną w ścisłej łączności z najnowszymi osiągnięciami z zakresu nauk szczegółowych oraz logiki i metodologii. Było to zresztą charakterystyczną cechą ówczesnego środowiska akademickiego w Krakowie, w którym co najmniej od przełomu dziewiętnastego i dwudziestego stulecia rozwijano tradycje interdyscyplinarne, zwłaszcza w obszarze nauk przyrodniczych i filozofii¹⁰.

⁷ Por. C. G ł o m b i k, *Początki neoscholastyki polskiej*, Wydawnictwo UŚ, Katowice 1991, s. 12-25.

⁸ Zob. P. P o ł a k, *Rola Stefana Z. Pawlickiego (1839-1916) w kształtowaniu się krakowskiego ośrodka filozofii przyrody*, w: *Oblicza filozofii w nauce*, red. P. Polak, J. Mączka, W.P. Grygiel, Copernicus Center Press, Kraków 2017, s. 85-132.

⁹ Zob. np. M. M y l i k, *Stefan Pawlicki (1839-1916)*, w: *Tomizm polski: 1879-1918. Słownik filozofów*, red. B. Listkowska, A. Andrzejuk, Wydawnictwo Von Borowiecky, Radzymin 2014, s. 77-105.

¹⁰ Zob. np. M. H e l l e r, J. M a c z k a, *Krakowska filozofia przyrody w okresie międzywojennym*, w: *Krakowska filozofia przyrody w okresie międzywojennym*, red. M. Heller, J. Mączka, P. Polak,

W czasie drugiej wojny światowej studia teologiczne w tajnym Metropolitalnym Seminarium Duchownym w Krakowie rozpoczął Karol Wojtyła¹¹, który zetknął się tam z myślą filozoficzną wykładaną właśnie w duchu otwartości na współczesną wiedzę naukową. Jego związki z krakowskim środowiskiem filozoficznym pogłębiły się w kolejnych latach, w okresie szczególnie trudnym dla Wydziału Teologicznego UJ, po roku 1945 znacząco wzmocniła się bowiem ofensywa ideologii marksistowskiej wobec Kościoła katolickiego w Polsce, która dotknęła także Kościół krakowski.

W roku 1947 roku, po śmierci Michalskiego, kierownikiem katedry filozofii chrześcijańskiej został filozof Aleksander Usowicz, który kierował nią do roku 1954, kiedy to jednostronną decyzją władz PRL-u usunięto ze struktury UJ istniejący od prawie sześciu stuleci Wydział Teologiczny. Godne odnotowania jest, iż kilka miesięcy przed decyzją rządu Wojtyła uzyskał na tym wydziale stopień doktora habilitowanego (była to ostatnia habilitacja przed likwidacją tego ośrodka akademickiego), a jednym z recenzentów dorobku przyszłego papieża był właśnie Usowicz¹². W tym okresie Wojtyła pracował jako wykładowca na Wydziale Teologicznym UJ, kształcąc kleryków głównie w zakresie etyki¹³.

Choć decyzją rządu zdecydowano o usunięciu krakowskiego Wydziału Teologicznego ze struktury UJ, władze Kościoła bardzo szybko podjęły starania, aby ośrodek ten mógł kontynuować działalność naukowo-dydaktyczną. Już pod koniec lat pięćdziesiątych ubiegłego wieku Kuria Rzymska wystosowała dekret potwierdzający istnienie Wydziału Teologicznego jako instytucji kościelnej. W efekcie wydział ten działał de facto pod zwierzchnictwem Kościoła katolickiego, ale pozostawał uczelnią nielegalną z punktu widzenia prawa państwowego. Prowadzono w niej zajęcia dla kleryków, a istotną rolę w procesie dydaktycznym odgrywała filozofia, której wykładowcami byli w tym czasie między innymi Kazimierz Kłósak i Aleksander Usowicz.

M. Szczerbińska-Polak, Wydawnictwo Biblos, Tarnów 2007, s. 5-39; J. Mączyła, *Historia filozofii w Polsce. Krakowska szkoła filozofii przyrody, nauk przyrodniczych i matematyki*, w: *Historia filozofii polskiej. Dokonania, poszukiwania, perspektywy*, red. A. Dziedzic, A. Kołakowski, S. Pierróg, P. Ziemiński, Wydawnictwo Naukowe Semper, Warszawa 2007, s. 95-104; P. Polak, *Tradycja krakowskiej filozofii w nauce: między XIX a XXI wiekiem*, w: *40 lat filozofii w uczelni papieskiej w Krakowie*, Kraków 2018, s. 491-514.

¹¹ Por. G. Hołub, T. Biesaga, J. Merecki, M. Kostur, *Karol Wojtyła*, Wydawnictwo Naukowe Ignatianum, Kraków 2019, s. 9-18.

¹² Obok Aleksandra Usowicza recenzentem rozprawy habilitacyjnej Wojtyły, zatytułowanej *Ocena możliwości zbudowania etyki chrześcijańskiej przy założeniach systemu Maxa Schelera* (zob. K. Wojtyła, *Ocena możliwości zbudowania etyki chrześcijańskiej przy założeniach systemu Maxa Schelera*, w: tenże, *Zagadnienie podmiotu moralności*, Wydawnictwo Towarzystwa Naukowego KUL, Lublin 1991, s. 11-128) był Stefan Swieżawski.

¹³ Por. A. Kubis, *Papieski Wydział Teologiczny w Krakowie w latach 1954-1981*, Wydawnictwo Naukowe PAT, Kraków 2006, s. 28-32.

WOBEC MARKSIZMU

Etap przygotowawczy

W latach pięćdziesiątych dwudziestego wieku Wojtyła zaczął odgrywać coraz bardziej istotną rolę w Kościele krakowskim. Był to trudny czas dla nauki polskiej. Jeśli chodzi o filozofię, to poparciem władz państwowych cieszył się w tamtym okresie marksizm, programowo reprezentujący wrogie nastawienie wobec innych nurtów intelektualnych. Na celowniku ideologów komunistycznych znalazły się wówczas między innymi fenomenologia oraz filozofia uprawiana w duchu szkoły lwowsko-warszawskiej. Zwalczano również wszelkie nurty zaliczane do tak zwanej filozofii chrześcijańskiej, utożsamianej wówczas przede wszystkim z tomizmem. Mimo niesprzyjających okoliczności polscy intelektualiści prowadzili w tamtym okresie zaawansowane badania na polu filozofii. W Krakowie jeszcze przed drugą wojną światową prężnie rozwijała się współpraca między filozofami a naukowcami, a w dialog nauki i filozofii zaangażowani byli także duchowni. Tradycję tę podtrzymywał po wojnie Wojtyła, który już u progu lat pięćdziesiątych utrzymywał kontakty z przedstawicielami nauk szczegółowych, głównie z fizykami z UJ. Wojtyła dyskutował na tematy naukowe zarówno w trakcie wykładów z filozofii, które odbywały się wtedy między innymi w budynku Filharmonii Krakowskiej, jak i w czasie spotkań nieformalnych, na przykład podczas wspólnych wypraw górskich czy wycieczek rowerowych¹⁴.

Z biegiem lat przekonanie Wojtyły o potrzebie rozwijania dialogu filozofii z naukami umacniało się¹⁵. W roku 1958 Wojtyła został biskupem pomocniczym w Krakowie, a w 1963 arcybiskupem. W okresie tym był już znany w środowisku krakowskich intelektualistów i od początku swojej posługi angażował się też w rozwój Wydziału Teologicznego, który po usunięciu go ze struktury UJ nadal działał wyłącznie pod jurysdykcją kościelną¹⁶. Wojtyła był już wówczas filozofem cenionym w kręgach polskiego katolicyzmu, głównie z powodu nowatorskich prac poświęconych antropologii i etyce personalistycznej. Był też świadom znaczenia filozofii dla życia Kościoła, zwłaszcza ze względu na potrzebę dialogu ze światem współczesnym. Niedługo po So-

¹⁴ Por. np. A. T o m c z a k, *Od wyprawy górskiej do seminarium naukowego. Przyczynek do biografii Karola Wojtyły – Jana Pawła II*, Towarzystwo Bibliofilów im. J. Lelewela, Toruń 1999, s. 5.

¹⁵ Por. M. H e l l e r, J. M a c z k a, *Początki filozofii przyrody w Ośrodku Badań Interdyscyplinarnych w Krakowie*, „Roczniki Filozoficzne” 54(2006), nr 2, s. 59.

¹⁶ Już w ówczesnym okresie Wojtyła podkreślał swoje związki z tym ośrodkiem akademickim. Podczas posiedzenia Rady Wydziału w roku 1964 zwracał się do profesorów tymi słowami: „Wyszedłem nie tylko z Waszego grona, ale spod Waszej ręki, taka jest rzeczywistość [...]. Mój stosunek do nauki formowali profesorowie w Krakowie” (*Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 12.02.1964*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 1, 25.06.1963 – 5.04.1968, Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, sygnatura PWT-0022, k. 9).

borze Watykańskim II (trwającym w latach 1962-1965) Wojtyła podjął szereg działań mających na celu aktywizację krakowskiego środowiska filozofów, artystów i uczonych, którym bliskie było chrześcijaństwo. Zależało mu między innymi na organizacji życia akademickiego wokół dawnego Wydziału Teologicznego UJ. W ciągu następnych lat inicjował, rozwijał i nadzorował proces strukturalnej rozbudowy tego ośrodka, w efekcie czego z czasem wyłoniło się tam poważne zaplecze naukowo-dydaktyczne w zakresie filozofii.

Ważnym przejawem aktywizacji środowiska krakowskich filozofów były między innymi organizowane przez Wojtyłę liczne spotkania i sympozja o tematyce filozoficznej, które odbywały się w pałacu arcybiskupim w Krakowie. Wojtyła inicjował szereg wydarzeń o charakterze interdyscyplinarnym, jak na przykład sympozjum filozoficzne poświęcone analizie punktu wyjścia kinetycznego i teleologicznego argumentu na istnienie Boga. Seminarium to odbyło się w jego rezydencji w Krakowie w dniach 10 i 11 stycznia 1968 roku¹⁷. W kolejnych latach tradycja tego rodzaju sympozjów i spotkań była podtrzymywana¹⁸, a brali w nich udział nie tylko filozofowie, ale również przedstawiciele nauk szczegółowych (fizycy, biologowie) oraz literaci i artyści. Wśród uczestników tych seminariów znaleźli się między innymi Roman Ingarden, Stanisław Lem, Jerzy Janik czy Zygmunt Chyliński. Dzięki tego rodzaju inicjatywom krakowscy intelektualiści mieli możliwość swobodnego referowania i dyskusowania aktualnych zagadnień związanych z rozwojem nauki i filozofii. Spotkania inicjowane przez Wojtyłę można też postrzegać jako próbę zażegnania konfliktów i podziałów między przedstawicielami szeroko rozumianej humanistyki i przyrodoznawstwa¹⁹.

Istotną rolę w promowaniu współpracy interdyscyplinarnej odgrywały w tamtym czasie nie tylko sympozja, w trakcie których przedstawiciele różnych dyscyplin dyskutowali na tematy ważne dla całościowej wizji świata²⁰, ale przyczyniała się do tej współpracy także działalność Studium Myśli Współczesnej. Studium to, znane także pod nazwą Studium Dialogu, było wówczas jednym ze studiów przywydziałowych (czyli funkcjonujących na Wydziale Teologicznym). Należy podkreślić, że studium zostało powołane do istnienia głównie z inicjatywy Wojtyły, który po Soborze Watykańskim II organizo-

¹⁷ Na temat szczegółowego przebiegu tego wydarzenia zob. E. M o r a w i e c, *Sympozjum filozoficzne poświęcone analizie punktu wyjścia kinetycznego i teleologicznego argumentu na istnienie Boga*, „*Studia Philosophiae Christianae*” 4(1968) nr 2, s. 225-270.

¹⁸ Zob. t e n ż e, *Sympozjum filozoficzne poświęcone problemowi poznania*, „*Studia Philosophiae Christianae*” 7(1971) nr 1, s. 263-295.

¹⁹ Zob. C.P. S n o w, *Dwie kultury*, tłum. T. Baszniak, Prószyński i S-ka, Warszawa 1999.

²⁰ Por. J. Ż y c i ń s k i, *Kartki z prehistorii OBI*, „Zagadnienia Filozoficzne w Nauce” 1999, nr 25, s. 8n.

wał życie inteligencji katolickiej w Krakowie²¹. Studium Myśli Współczesnej rozpoczęło działalność w roku 1973, a jego celem było „pogłębienie wiedzy o współczesnych prądach filozoficznych pod kątem potrzeb dialogu”²². „Zadaniem studium – pisał Tischner – jest nie tylko ukazanie przeciwieństw między światem a chrześcijaństwem i przygotowanie na tej drodze rzetelnej polemiki, lecz przede wszystkim odsłonięcie utajonych podobieństw i wspólnych dążeń. Studium zamierza w ten sposób przygotować pole do dialogu ze współczesnością, a także samo chce w takim dialogu uczestniczyć. Studium zasadniczo posiada charakter filozoficzny”²³. Zakres tematyczny zagadnień poruszanych w trakcie zajęć był szeroki i odpowiadał różnym dziedzinom filozofii (obejmował filozofię człowieka, etykę, filozofię przyrody, filozofię religii i filozofię Boga). Uczestnicy studium brali udział w spotkaniach poświęconych między innymi problematyce ateizmu, wolności, ideologii, kosmologii, teorii ewolucji i relacji „nauka-religia”²⁴. Absolwenci dwuletniego studium mogli uzyskać tytuł magistra teologii ze specjalności „filozofia chrześcijańska”²⁵. Szczególną troską Wojtyły było bowiem, by duchowieństwo zdobywało kompetencje i stopnie akademickie, działalność studium miała zaś wychodzić naprzeciw tym oczekiwaniom²⁶.

²¹ Celem działalności tych studiów miało być przede wszystkim pogłębianie wiedzy na temat najnowszych problemów z pogranicza filozofii, nauki i teologii. Słuchacze mogli uzyskać stopień magistra teologii (zob. *Załącznik do protokołu z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 21 czerwca 1969 roku*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 2, 10.06.1968 – 25.06.1974, k. 28; *Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 7.11.1968 roku*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 2, k. 11n.).

²² Informacja ks. J. Tischnera o Przywydziałowym Studium Myśli Współczesnej PWT (Kraków, 9.10.1974), w: *Informacje 1973-1979 (Studium Myśli Współczesnej)*, Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, sygnatura PWT-012, s. 1.

²³ Tamże.

²⁴ *Dziennik zajęć (Studium Myśli Współczesnej)*, Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, sygnatura PWT-4300.

²⁵ *Zawiadomienie o Przywydziałowym Studium Myśli Współczesnej PWT, kierowane do duchownych i osób świeckich (Kraków, 1.10.1974)*, w: *Programy-proponycje 1973-1983 (Studium Myśli Współczesnej)*, Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, sygnatura PWT-400, s. 8.

²⁶ Wojtyła zwracał na to uwagę między innymi w swoim liście do kierownika Studium, ks. J. Tischnera: „Pragnę zachęcić Wszystkich Uczestników Studium Myśli Współczesnej, którzy mają warunki zdobycia stopnia magistra św. teologii, ażeby wykorzystali swój udział w studium przywydziałowym do zrealizowania tego stopnia. Stopień magistra św. teologii wieńczy studia zasadnicze na Papieskim Wydziale Teologicznym, które każdy z Księży ukończył w ciągu lat seminaryjnych [...] kieruję się troską o to, ażeby każdy z kapłanów pracujących w duszpasterstwie mógł posiadać stopień akademicki, do którego z pewnością ma prawo po sześciu latach studiów filozoficzno-teologicznych. W społeczeństwie, w którym rośnie liczba ludzi posiadających stopnie akademickie, jest rzeczą ze wszech miar uzasadnioną i zarazem wskazaną, ażeby każdy kapłan-duszpasterz kończył swoje studia stopniem akademickim. To samo odnosi się do Sióstr zakonnych” (*List Kardynała Karola Wojtyły do Księdza Józefa Tischnera z dnia 20 lutego 1974 roku*, w: *Dydaktyka i wychowanie. Za-*

Działalność Studium Myśli Współczesnej – które funkcjonowało jeszcze w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku, gdy Wojtyła pełnił już posługę jako papież Jan Paweł II – ukierunkowana była na promowanie dialogu między chrześcijaństwem a szeroko rozumianą kulturą współczesną, co pozostawało w zgodzie z posoborowym nauczaniem Kościoła i wpisywało się również w kierunek prac synodu, który w archidiecezji krakowskiej rozpoczął się w roku 1972²⁷. Warto zaznaczyć, że program studium obejmował zajęcia przeznaczone zarówno dla duchownych, jak i dla świeckich²⁸. Mimo niesprzyjających okoliczności politycznych regularnie organizowano wykłady, dyskusje i seminaria, a także spotkania z przedstawicielami współczesnej kultury: naukowcami, pisarzami oraz artystami, wśród których byli również „ludzie stojący z dala od chrześcijaństwa”²⁹.

Już w pierwszym roku działalności Studium Myśli Współczesnej wygłoszono ponad dwadzieścia wykładów. Oto przykładowe tematy zajęć wraz z nazwiskami prowadzących³⁰: „Poznanie drugiego człowieka na kanwie poglądów Kępińskiego” i „Problem duchowości człowieka w filozofii współczesnej” (Józef Tischner), „Zagadnienie kreacjonizmu”, „Marksistowskie dyskusje o nieskończoności świata” (Michał Heller), „Pojęcie ewolucji”, „Mutacje i selekcje jako czynnik ewolucji” (Tadeusz Wojciechowski). „Charakter problematyki Boga we współczesnych kierunkach ateistycznych”, „Religijny wymiar człowieka i sposób jego budowania” (Marian Jaworski), „Koncepcja osoby i zbawienia”, „Istnienie osobowe a racjonalny system”, „Nauka-technika” (Stanisław Grygiel). Ponadto zorganizowano wykłady gościnne, które przedstawiali reprezentanci nauki i literatury: „Kryzys energetyczny a futurologia” (Stanisław Lem), „O poezji Wierzyńskiego” (Maria Dłuska), „Psychoanaliza a filozofia człowieka” (Boguchwał Winid), „Wspomnienia z trzydziestolecia” (Stefan Kisielewski). W ramach pierwszego roku działalności studium odbyło się także sympozjum zatytułowane „Katolicyzm – romantyzm – Zygmunt Krasiński”, które zorganizowano w pałacu biskupim Karola Wojtyły³¹. Jak widać, od początku działalność studium zakrojona była na szeroką skalę. W tamtym czasie nie tylko wzmacniało to pozycję krakowskie-

łożenia organizacyjno-programowe [1974, 1979, 1987-1989], Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, sygnatura WT-40, k. 5).

²⁷ Zob. *Duszpasterski Synod Archidiecezji Krakowskiej 1972-1979*, t. 1, *Przebieg prac synodalnych. Dokumenty Synodu*, red. T. Pieronek, Wydawnictwo Kurii Metropolitalnej, Kraków 1985.

²⁸ Por. *Zawiadomienie o Przywydziałowym Studium Myśli Współczesnej PWT, kierowane do duchownych i osób świeckich* (Kraków, 1.10.1974), s. 8.

²⁹ Tamże.

³⁰ Zob. *Sprawozdanie z dnia 17.04.1975 r.*, w: *Sprawozdania (Studium Myśli Współczesnej)*, Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, sygnatura PWT-0323, s. 3.

³¹ Zob. „Romantyzm – katolicyzm – Zbigniew Krasiński” (Symposium w Studium Myśli Współczesnej, Kraków, 14-15 czerwca 1974), „Znak” 26(1974) nr 10(244), s. 1239-1322 (zapis obejmuje teksty wystąpień oraz dyskusji).

go Wydziału Teologicznego, ale także stanowiło przejaw rosnącej potrzeby studiów filozoficznych, na którą to potrzebę stopniowo usiłował odpowiadać Wojtyła.

Kolejnym świadectwem jego działań, ukierunkowanych na stworzenie w Krakowie nowej jednostki naukowo-dydaktycznej w dziedzinie filozofii, były projekty zmian strukturalnych, które na przełomie lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych dwudziestego wieku wprowadzano w obrębie Wydziału Teologicznego (z końcem lat sześćdziesiątych przyjął on nazwę „Papieski Wydział Teologiczny”)³². Inicjatorem tych zmian był również Wojtyła, który wspólnie z grupą kilku współpracowników przygotowywał strategię działania tego ośrodka³³. Jeśli chodzi o kwestie dydaktyczne, nauczanie należało dostosować do obowiązujących norm kościelnych. Dużą uwagę przywiązywano do obecności filozofii w programie studiów teologicznych. Podjęto wówczas decyzje dotyczące modyfikacji programowych, które dały niebawem początek zmianom strukturalnym. Już w roku 1969 podjęto decyzję o podziale PWT na różne sekcje i katedry³⁴. Niebawem zadecydowano o utworzeniu trzech sekcji, które w założeniu miały być punktem wyjścia do tworzenia nowych wydziałów³⁵. Obok sekcji teologicznej i prawa kanonicznego wyłoniono wówczas sekcję filozofii, na którą składało się z osiem katedr prowadzących badania z tego obszaru wiedzy³⁶.

W okresie, gdy działalność rozpoczynało Studium Myśli Współczesnej, plany Wojtyły odnośnie do powołania Wydziału Filozoficznego w Krakowie

³² Wydział Teologiczny stosował tytuł „papieski” w swojej nazwie już od czasu Soboru Watykańskiego II (1962-1965), wzmacniając tym samym swoją pozycję w relacji do władz państwowych, które w dalszym ciągu nie wprowadziły tego ośrodka na akademicką mapę Polski. Nazwa „Papieski Wydział Teologiczny” była tolerowana przez Stolicę Apostolską, choć oficjalna decyzja w kwestii nazewnictwa uczelni pojawiła się dopiero w roku 1974 (Dekret Kongregacji Wychowania Katolickiego, który nadał Wydziałowi Teologicznemu w Krakowie tytuł „papieski”, nosi datę 2 czerwca 1974 roku – por. A. K u b i ś, *Papieski Wydział Teologiczny w Krakowie (1954-1981)*, w: *Wyższe szkolnictwo kościelne w Polsce. Wizja kardynała Karola Wojtyły i jej realizacja*, red. J. Majka, Wydawnictwo Naukowe PAT, Kraków 2002, s. 11; t e n ż e, *Papieski Wydział Teologiczny w Krakowie w latach 1954-1981*, s. 183).

³³ Wkład Wojtyły w rozwój środowiska naukowego na PWT opisywał już na początku lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku związany z tą uczelnią filozof Tadeusz Wojciechowski. Jego artykuł miał pierwotnie ukazać się w czasopiśmie „*Analecta Cracoviensia*”, według adnotacji na archiwalnym maszynopisie tekst został jednak skreślony przez państwową cenzurę (zob. *Artykuł ks. prof. T. Wojciechowskiego niedopuszczony do druku w *Analecta Cracoviensia* w 1971 r.*, w: *Sprawozdania, Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II*, sygnatura PWT-0324).

³⁴ Zob. *Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 5.12.1969 roku*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 2, k. 4.

³⁵ Zob. *Załącznik nr 1 do protokołu z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 31.01.1970 roku*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 2, k. 51.

³⁶ Zob. *Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 9.12.1966 roku*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 1, k. 40.

miały już charakter zaawansowany. Jednym z pomysłów krakowskiego metropolity było połączenie krakowskiego Wydziału Filozoficznego Księży Jezuitów z Papieskim Wydziałem Teologicznym celem stworzenia jednej uczelni katolickiej³⁷. Pomysł ten nie został jednak zrealizowany³⁸, choć w dalszym ciągu utrzymywano współpracę między tymi dwoma ośrodkami. W tym czasie inne, najważniejsze katolickie uczelnie w Polsce, Katolicki Uniwersytet Lubelski oraz Akademia Teologii Katolickiej w Warszawie, nie podejmowały szerszej współpracy ze środowiskiem krakowskim. W „Sprawozdaniu z działalności PWT” napisano wówczas: „Obydwie uczelnie zachowują całkowite milczenie na temat istnienia i działalności Papieskiego Wydziału Teologicznego i nie wysyłają do Wydziału Krakowskiego żadnych oficjalnych pism, nie zapraszają go na żadne spotkania naukowe, nie proszą profesorów Wydziału Krakowskiego do recenzowania prac dyplomowych czy też do uczestniczenia w przeprowadzanych u siebie przewodach habilitacyjnych, nie uznają stopni akademickich nadawanych przez Papieski Wydział, ani nominacji profesorskich dokonywanych na Wydziale przez Wielkiego Kanclerza, po uzyskaniu *nihil obstat* Stolicy Apostolskiej [...]. Milczenie to i swój sposób postępowania wobec Wydziału Krakowskiego uczelnie te uzasadniają faktem, że Papieski Wydział Teologiczny nie jest uczelnią państwową, one zaś muszą się dostosować do przepisów obowiązujących państwowe wyższe uczelnie w Polsce”³⁹.

Mimo nieudanej próby połączenia dwóch krakowskich wydziałów Wojtyła jako Wielki Kanclerz PWT nadal szukał możliwości stworzenia w Krakowie nowego ośrodka filozoficznego. W połowie lat siedemdziesiątych podróżował do Watykanu, gdzie uzgadniał szczegóły dotyczące współpracy między Kościołem w Polsce a kongregacjami Kurii Rzymskiej. Przedmiotem rozmów była także sprawa Wydziału Filozoficznego. Z czasem powodów do optymizmu było coraz więcej, środowisko filozoficzne PWT zaczęło się bowiem prężnie rozwijać. Jego zaplecze naukowo-dydaktyczne tworzyli znani już wówczas w Polsce myśliciele, między innymi Kazimierz Kłósak, Aleksander Usowicz, Tadeusz Wojciechowski, Marian Jaworski, Józef Tischner i Michał Heller. W ramach Studium Myśli Współczesnej odbywały się zajęcia filozoficzne oraz sympozja i seminaria o tematyce filozoficznej. Wiele lat działań podejmowanych przez Wojtyłę i jego współpracowników zaczynało przynosić wyraźne efekty.

³⁷ Zob. *Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 18.05.1973 r.*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 2, k. 185.

³⁸ Por. K u b i ś, *Papieski Wydział Teologiczny w Krakowie w latach 1954-1981*, s. 212.

³⁹ *Sprawozdania z działalności PWT 1972/1973-1976/1977*, w: *Sprawozdania*, Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, sygnatura PWT-0324, k. 11.

Pod koniec roku 1975 kwestie związane z powołaniem Wydziału Filozoficznego wchodziły już w stadium końcowe⁴⁰. W lutym następnego roku podczas posiedzenia Rady PWT Wojtyła po raz kolejny akcentował potrzebę istnienia nowego ośrodka filozoficznego w Krakowie⁴¹. Świadczy to o determinacji Wojtyły, który dostrzegał, jak wielkie znaczenie ma filozofia dla ludzi Kościoła. Wysiłki podejmowane przez krakowskiego metropolitę niebawem przyniosły oczekiwany skutek. Tuż przed świętami Bożego Narodzenia, 23 grudnia 1976 roku, Kongregacja Wychowania Katolickiego wydała dekret ustanawiający Papieski Wydział Filozoficzny w Krakowie⁴². Choć krakowskie środowisko filozoficzne zyskało oficjalną aprobatę ze strony Watykanu, palącą kwestią pozostawało zorganizowanie wydziału oraz studiów filozoficznych na uczelni, która uchodziła za nielegalną z punktu widzenia prawa państwowego.

WOBEC OPORU WŁADZY POLITYCZNEJ

Stadium realizacji

Decyzja Stolicy Apostolskiej o powołaniu Papieskiego Wydziału Filozoficznego była dla krakowskich filozofów chrześcijańskich istotna, potwierdzała bowiem słuszność podejmowanych przez nich działań. Niestety, ze względu na trudności ze strony władz komunistycznych realizacja dekretu nie nastąpiła od razu, lecz przebiegała stopniowo, etapami⁴³. Początkowo zamiast Wydziału

⁴⁰ Zob. *Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 14.11.1975*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 3, 3.10.1974 – 24.06.1977, Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, sygnatura. PWT-0022, k. 79.

⁴¹ Zob. *Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 25.02.1976*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 3, k. 142. W dyskusji z członkami Rady PWT Wojtyła zwracał uwagę, że wśród powodów utworzenia odrębnego Wydziału Filozoficznego można wskazać zarówno czynniki wewnętrzne (rozbudowę istniejącego już Wydziału Teologicznego), jak i zewnętrzne (nowy Wydział Filozoficzny mógłby czynnie włączyć się w dyskusje światopoglądowe). Kluczowe miało być również zapewnienie akademickich kwalifikacji duchowieństwu (tamże, k. 143).

⁴² Na podstawie dokumentu wydział ten posiadać miał uprawnienia do nadawania stopni akademickich aż do stopnia doktora habilitowanego.

⁴³ Zob. *Notatka ze spotkania u Księdza Kardynała w sprawie Papieskiego Wydziału Filozoficznego dnia 4.04.1977 roku*, w: *Podstawy prawne*. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, sygnatura WF-010. Na spotkaniu obecni byli: kard. Karol Wojtyła, ks. Marian Jaworski, ks. Franciszek Macharski, ks. Jerzy Chmiel, ks. Adam Kubiś i ks. Tadeusz Pieronek (zob. tamże). „Po rozmowach J. Em. Księdza Kardynała K. Wojtyły, Arcybiskupa Metropolity Krakowskiego z J.E. ks. Arcybiskupem Luigi Poggi, delegatem Stolicy Apostolskiej do rozmów z rządem PRL w sprawie normalizacji stosunków między Kościołem a Państwem oraz z J. Em. Ks. Kardynałem Gabrielem Garrone, prefektem Kongregacji d/s Nauczania Katolickiego, przeprowadzonych w Rzymie w dniach 30-31 marca 1977 roku ustalono, że dekret erekcyjny nowego Wydziału nie zostanie na razie opublikowany w AAS, a w Krakowie z dyskrecją przystąpi się do uruchomienia Wydziału. Dyskrekcja ta jest potrzebna ze względu na rozmowy prowadzone przez ks. Abpa Poggi z Rządem PRL

Filozoficznego powołano więc tylko Instytut Filozofii przy Papieskim Wydziale Teologicznym i w takiej formie instytut funkcjonował przez kilka lat. W ramach instytutu, który był w tym czasie jednostką de facto nieformalną⁴⁴, prowadzono już studia filozoficzne, a w gronie jego studentów znajdowali się zarówno duchowni, jak i osoby świeckie, na przykład Józef Ruszar, znany działacz opozycyjny i jeden z założycieli Studenckiego Komitetu Solidarności w Krakowie. Pracami instytutu od początku jego istnienia, a zatem od roku 1978, kierował bliski współpracownik Wojtyły, ks. Józef Tischner⁴⁵.

16 października 1978 roku kard. Karol Wojtyła został wybrany na papieża i przyjął imię Jan Paweł II. Mimo pełnienia posługi w Watykanie dawny Metropolita krakowski wciąż angażował się w pomyślną uregulowanie sytuacji Kościoła w Polsce. W dalszym ciągu leżało mu na sercu między innymi unormowanie statusu katolickich uczelni w kraju. W obszarze jego zainteresowań pozostawał również ośrodek krakowski. Już podczas pierwszej pielgrzymki do ojczyzny w czerwcu 1979 roku Jan Paweł II spotkał się w Krakowie z Radą Papieskiego Wydziału Teologicznego. W swoim przemówieniu do profesorów tej uczelni nawiązywał także do trudnej sytuacji, w jakiej znajdował się wtedy nowy ośrodek filozoficzny: „Zgoda Stolicy Apostolskiej wyrażona pismem z 23 grudnia 1976 roku dotyczy powołania w Papieskiej uczelni krakowskiej Wydziału Filozoficznego jako odpowiadającego rzeczywistym potrzebom środowiska. Ze względu na znane okoliczności, ażeby nie utrudniać rozmów prowadzonych pomiędzy Stolicą Apostolską a rządem PRL, zgoda ta nie została na razie opublikowana. Natomiast stosownie do meritum wyżej wymienionego pisma, uczelnia zaczęła wprowadzać w cały system studiów specjalizację akademicką w dziedzinie filozofii, wyodrębniając na razie całokształt studiów tej dziedziny w formie odrębnego Instytutu”⁴⁶. Wojtyła potwierdził tym samym, że nie zaniechano działań mających na celu stworzenie w Krakowie nowego ośrodka filozoficznego, wskazał jednak, że realizacja dekretu z roku 1976 musi odbywać się etapami. Rozmowy między Kościołem a przedstawicielami władzy, o których wspominał

na temat Wydziału Teologicznego w Krakowie. Chodzi o to, by sprawa Wydziału Filozoficznego nie posłużyła jako pretekst dla władz PRL do utrudniania rozmów na temat Wydziału Teologicznego. Merytorycznie są to dwa odrębne zagadnienia” (tamże, k. 1 – zachowano pisownię oryginalną).

⁴⁴ Por. K u b i ś, *Papieski Wydział Teologiczny (1954-1981)*, s. 14; zob. też: A. K u b i ś, J. S z c z u r e k, *Nowy etap (1981-1997)*, w: *Wydział Teologiczny w Krakowie 1397-1997. Księga jubileuszowa*, red. S. Piech, Kraków 1997, s. 231; A. K u b i ś, *Papieska Akademia Teologiczna na tle ogólnej sytuacji nauki katolickiej w Polsce*, „Biuletyn Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie” 1985-1986, nr 4, s. 19n.

⁴⁵ *Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 4.10.1977*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 4, 4.10.1977 – 23.01.1981, Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, sygnatura PWT-0022, k. 7.

⁴⁶ *Tekst przemówienia Ojca św. Jana Pawła II w czasie spotkania z Radą Papieskiego Wydziału Teologicznego dnia 9.06.1979 r.*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 4, k. 137.

w swoim przemówieniu, przyniosły zresztą niedługo później pomyślne efekty, między innymi zezwolono na ubezpieczenie społeczne pracowników PWT⁴⁷.

Przełomowy dla krakowskiej uczelni okazał się natomiast rok 1981. Na kilka dni przed wprowadzeniem w Polsce stanu wojennego, 8 grudnia, Jan Paweł II ogłosił motu proprio *Beata Hedvigis*. Na mocy tego dokumentu ustanowiono w Krakowie Papieską Akademię Teologiczną, w której strukturze znalazł się między innymi Wydział Filozoficzny. Wprawdzie z powodu stanu wojennego promulgowanie dokumentu papieskiego nastąpiło dopiero kilka miesięcy później, od roku akademickiego 1982-1983 nowy ośrodek akademicki rozpoczął jednak działalność dydaktyczną – tym razem już nie jako Instytut Filozofii przy Papieskim Wydziale Teologicznym, ale jako Wydział Filozoficzny Papieskiej Akademii Teologicznej.

Można powiedzieć, że dawny Wydział Teologiczny Uniwersytetu Jagiellońskiego, który po roku 1954 roku stopniowo budował swoją pozycję w Krakowie, z biegiem lat stał się prężnie działającą, autonomiczną jednostką. Zwieńczeniem tego procesu było w pewnym sensie ustanowienie PAT przez Jana Pawła II. Krakowski ośrodek w dalszym ciągu jednak pozostawał wyłącznie pod zwierzchnictwem Kościoła. Na uznanie PAT ze strony władz państwowych trzeba było czekać do roku 1989. Do tego czasu żadne tytuły naukowe nadawane przez krakowską uczelnię nie były respektowane poza uczelniami kościelnymi.

Mimo to na nowym Wydziale Filozoficznym od samego początku prowadzono zaawansowane prace w różnych obszarach filozofii, zwłaszcza na gruncie filozofii człowieka, filozofii Boga, filozofii religii oraz metodologii i filozofii przyrody. Kontynuowano rozwijaną przez Wojtyłę tradycję spotkań interdyscyplinarnych, które dzięki działaniom filozofów związanych z tym wydziałem (na przykład Michała Hellera⁴⁸ i Józefa Życińskiego) stały się fundamentem szeroko zakrojonej działalności Ośrodka Badań Interdyscyplinarnych – nieformalnej instytucji naukowo-dydaktycznej⁴⁹, w ramach której usiłowano rozwijać filozofię przyrody w ścisłym kontakcie z najnowszymi wynikami nauk formalnych i przyrodniczych, metodologią nauk oraz histo-

⁴⁷ Por. *Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 14.11.1980*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 4, k. 250.

⁴⁸ Warto w tym miejscu dodać, że w roku 1973, w trakcie wykładu habilitacyjnego Michała Hellera na ówczesnym PWT, to właśnie Wojtyła „wysunął propozycję, mającą już swoje tradycje w środowisku krakowskim, dalszych spotkań i współpracy filozofów, zwłaszcza filozofów przyrody z fizykami” (*Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 8.06.1973 roku*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*, t. 2, k. 199).

⁴⁹ Szerzej na temat historii Ośrodka Badań Interdyscyplinarnych zob. K. T r o m b i k, *The Origin and Development of the Center For Interdisciplinary Studies: A Historical Outline by 1993*, „Zagadnienia Filozoficzne w Nauce” 2019, nr 66, s. 271-295.

rią nauki⁵⁰. Tradycja krakowskich spotkań z udziałem przedstawicieli nauk szczegółowych, filozofii oraz teologii była również kontynuowana podczas cyklicznych seminariów w Castel Gandolfo⁵¹, które miały swoją genezę właśnie w działaniach Wojtyły sprzed roku 1978. W spotkaniach tych uczestniczyli głównie uczeni z Krakowa, zwłaszcza fizycy (między innymi Jerzy Janik i Andrzej Fuliński) oraz filozofowie reprezentujący Wydział Filozoficzny PAT. Warto nadmienić, że Jan Paweł II okazywał zainteresowanie losami tego ośrodka także podczas swoich podróży do ojczyzny. W trakcie drugiej pielgrzymki do Polski spotkał się z pracownikami PAT i – podobnie jak miało to miejsce w trakcie jego podróży do kraju w roku 1979 – w swoim przemówieniu podkreślał swoje związki z tą uczelnią oraz swoją do niej przynależność⁵².

Rozważając dzieło filozoficzne Wojtyły w kontekście jego działalności jako organizatora życia naukowego w Krakowie, należy jeszcze wspomnieć o specyfice filozofii uprawianej na dawnym Wydziale Teologicznym UJ. Otóż godne odnotowania jest, iż w środowisku tym ukształtowała się specyficzna, a w skali kraju oryginalna i nowatorska filozofia chrześcijańska. Można w tym również dostrzec efekt działań Wojtyły, który tworzył w Krakowie płaszczyznę wolności do prowadzenia samodzielnych badań filozoficznych. Podczas gdy w kręgach filozofów katolickich w Polsce największym szacunkiem w czasach PRL-u cieszyła się zasadniczo tradycja neotomistyczna, tak w obrębie formułującego się Wydziału Filozoficznego PAT nurt ten niemal zupełnie nie oddziaływał. Kluczową rolę odgrywała natomiast szeroko rozumiana myśl współczesna: fenomenologia, filozofia dialogu, egzystencjalizm, hermeneutyka, filozofia analityczna. Na gruncie badań z pogranicza nauki i filozofii odwoływano się do wyników najnowszej logiki oraz historii i filozofii nauki. Korzystano obficie z osiągnięć przyrodoznawstwa i nauk społecznych, a chrześcijańskie credo usiłowano godzić z przesłaniem, jakie wyłania się z dzisiejszej wiedzy o przyrodzie i człowieku. Taką postawę wspierał w Krakowie Wojtyła, sam zresztą pozostając na gruncie filozofii człowieka myślicielem otwartym na osiągnięcia różnych, podmiotowo zorientowanych nurtów filozofii nowożytnej i współczesnej (w tym filozofii polskiej)⁵³. Wypracowana przez Wojtyłę antropologia stosunkowo wcześniej wpłynęła też na poglądy innych myślicieli związanych

⁵⁰ Por. M. Heller, J. Mączka, *Początki filozofii przyrody w Ośrodku Badań Interdyscyplinarnych w Krakowie*, s. 59n.

⁵¹ Zob. J. Janik, *Nauka – religia – dzieje*, „Tygodnik Powszechny” 1980, nr 43, s. 3n.

⁵² Zob. J. Jan Paweł II, *Spotkanie z Papieżką Akademią Teologiczną: Przemówienie Ojca Świętego*, w: *Jan Paweł II w Polsce 1979, 1983, 1987. Przemówienia i homilie*, Instytut Wydawniczy Pax, Warszawa 1989, s. 470n.

⁵³ Zob. np. K. Wojtyła, *Miłość i odpowiedzialność*, „Znak” 12(1960), nr 5(71), s. 561-614; tenże, *Osoba i czyn*, Polskie Towarzystwo Teologiczne, Kraków 1969. Zob. też: B. Truchlińska, *Od Witelona do Karola Wojtyły. Z dziejów polskiej aksjologii i filozofii kultury*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2016, s. 231-254.

z PAT (w tym na poglądy Józefa Tischnera), którzy rozwijali oryginalną refleksję o człowieku w kontekście wyzwań płynących ze strony współczesności⁵⁴.

*

Wkład Karola Wojtyły w powstanie i rozwój Wydziału Filozoficznego PAT można postrzegać w kilku różnych kontekstach: (1) Podczas swojej posługi w Kościele krakowskim Wojtyła nieustannie angażował się w organizację życia akademickiego wokół dawnego Wydziału Teologicznego UJ, dbając o rozwój lokalnego środowiska filozoficznego. (2) Wojtyła podejmował także liczne inicjatywy mające na celu stworzenie w Krakowie nowego ośrodka akademickiego, który prowadziłby prace naukowo-dydaktyczne w zakresie filozofii. Zwieńczeniem tych wysiłków było ogłoszenie przez niego jako papieża Jana Pawła II w roku 1981 motu proprio *Beata Hedvigis*, dokumentu ustanawiającego Wydział Filozoficzny PAT. (3) Wojtyła wspierał badania filozoficzne ukierunkowane na podejmowanie kluczowych problemów współczesnego świata w nawiązaniu do najnowszych prądów intelektualnych. Czynił to, mając na uwadze, iż Kościół katolicki w Polsce potrzebuje nowoczesnej filozofii chrześcijańskiej, zdolnej do nawiązania dyskusji z wiodącymi kierunkami powojennej filozofii, zwłaszcza z marksizmem. Nowy ośrodek filozoficzny – który współtworzyli nietomistyczni myśliciele, jak Józef Tischner, Michał Heller czy Józef Życiński – miał wychodzić naprzeciw temu zapotrzebowaniu.

Warto w tym miejscu rozwinąć te uwagi. Mówiąc o podtrzymywaniu i rozwijaniu lokalnego środowiska naukowego, należy podkreślić, że działania Wojtyły były ukierunkowane na aktywizację krakowskich filozofów i innych uczonych między innymi przez organizację spotkań oraz sympozjów interdyscyplinarnych. W kontekście tej działalności autora *Osoby i czynu* można przytoczyć na przykład wypowiedź Michała Hellera, który stwierdził wprost: „Kard. Wojtyła kształtował swoją obecnością środowisko krakowskie”⁵⁵ i przede wszystkim „zdawał sobie sprawę ze znaczenia nauki oraz filozofii i teologii dla kultury narodu”⁵⁶. Mimo niesprzyjających okoliczności natury politycznej Wojtyła dokładał starań, aby podtrzymywać w Krakowie

⁵⁴ Por. np. J. J a g i e ł ł o, *Spojrzenie w przyszłość. Ks. Józefa Tischnera myślenie o pracy*, „Verbum Vitae” 2014, nr 25, s. 229.

⁵⁵ Wypowiedź w wywiadzie udzielonym Kamilowi Trombikowi (Kraków, 16 V 2017), *Historia Wydziału Filozoficznego PAT – wywiady*, Dziekanat Wydziału Filozoficznego 1/2017, płyta CD. Heller dodał przy tym, że Wojtyła zależało właśnie na tym, aby nowo powstający w Krakowie Wydział Filozoficzny przeciwdziałał niszczeniu i fałszowaniu tej kultury przez ideologów komunistycznych (tamże).

⁵⁶ Tamże.

tradycję poważnych badań filozoficznych, w które zaangażowani są również przedstawiciele nauk szczegółowych. Jego działania były stopniowe, choć konsekwentnie ukierunkowane na stworzenie w Krakowie nowego ośrodka akademickiego podejmującego prace badawcze w obszarze filozofii.

W realizacji tego celu Wojtyła podejmował szereg inicjatyw: dbał o zaplecze naukowo-dydaktyczne rozwijającej się jednostki akademickiej (w obrębie której zatrudniano, także dzięki działaniom Józefa Tischnera, wykładowców świeckich⁵⁷), zabiegał też o zapewnienie kwalifikacji stanowiących podstawę usamodzielnienia pracowników naukowych. Wspólnie z filozofami z PWT organizował coraz więcej spotkań z przedstawicielami nauki, literatury i sztuki, był również – obok Tischnera – pomysłodawcą filozoficznego Studium Myśli Współczesnej przy PWT, kierowanego do osób duchownych i świeckich⁵⁸. Wszystkie te działania, podejmowane przez Wojtyłę od drugiej połowy lat sześćdziesiątych ubiegłego wieku, zbiegły się w czasie z szeregiem innych jego prac organizacyjnych, których zwieńczeniem była decyzja Kongregacji Wychowania Katolickiego, ustanawiająca w roku 1976 Papieski Wydział Filozoficzny w Krakowie. Choć ze względów politycznych realizacja postanowienia kongregacji została rozłożona w czasie, to jej szczęśliwe zwieńczenie nastąpiło kilka lat później, już po wyniesieniu kardynała Wojtyły na Stolicę Piotrową: 8 grudnia 1981 roku Jan Paweł II ogłosił motu proprio *Beata Hedvigis*, na mocy którego ustanowiono Papieską Akademię Teologiczną, składającą się z trzech wydziałów, w tym Wydziału Filozoficznego. Długi i złożony proces związany z powołaniem do życia nowego ośrodka naukowego dobiegł wówczas końca.

Przez cały ten czas Wojtyła dał się poznać jako filozof otwarty na nowe prądy intelektualne⁵⁹, akceptujący najnowsze zdobycze nauk i zachęcający do rozwijania badań na polu interdyscyplinarnym. Dostrzegalne jest to zarówno w jego pracach filozoficznych, jak i w specyfice powołanego przezeń Wydziału Filozoficznego. Kształtowanie płaszczyzny wolności badań dla filozofów młodszej generacji (przykładem może być działalność Józefa Tischnera czy Michała Hellera i Józefa Życińskiego, którzy pragnęli rozwijać filozofię poza nurtem tomistycznym) można postrzegać jako śmiałą próbę unowocześnienia filozofii chrześcijańskiej⁶⁰.

⁵⁷ Już w latach siedemdziesiątych pracę na PWT podjęli między innymi Stanisław Grygiel i Karol Tarnowski.

⁵⁸ Działania podejmowane przez Wojtyłę były wyraźnie inspirowane nauczaniem Soboru Watykańskiego II, promującym dialog ze światem współczesnym i dowartościowującym rolę osób świeckich w Kościele.

⁵⁹ Dobrym tego przykładem była próba pogodzenia tomizmu z perspektywą fenomenologiczną na gruncie filozofii człowieka (zob. W o j t y ł a, *Osoba i czyn*).

⁶⁰ Zob. P o l a k, *Tradycja krakowskiej filozofii w nauce: między XIX a XXI wiekiem*; t e n ż e, *U źródeł krakowskiej filozofii przyrody*, „Studia z Filozofii Polskiej” 6(2011), s. 135-153.

Jeśli zgodzić się z przywołanymi na początku artykułu słowami Tischnera, że poprzez instytucje tworzy się również filozofię, to działając na rzecz Wydziału Filozoficznego PAT, Wojtyła sprzyjał rozwijaniu się w Krakowie oryginalnej filozofii chrześcijańskiej, której cechami szczególnymi są między innymi otwarcie na współczesne kierunki intelektualne, duch pluralizmu oraz wyraźnie zaakcentowana interdyscyplinarność badań. W obrębie obecnego Wydziału Filozoficznego Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie w dalszym ciągu rozwija się taki właśnie styl uprawiania filozofii. Od wielu lat stanowi on o specyfice tego ośrodka na akademickiej mapie Polski.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Bukowski, Kazimierz, Tadeusz Gadacz, Jan Galarowicz, et al. "Rola Karola Wojtyły – Jana Pawła II w kształtowaniu się krakowskiego ośrodka filozoficznego." *Logos i Ethos* 4, no. 1 (1993): 289–301.
- Głombik, Czesław. *Początki neoscholastyki polskiej*. Katowice: Wydawnictwo UŚ, 1991.
- Heller, Michał. Interview by Kamil Trombik, Cracow, 16 May 2017. *Historia Wydziału Filozoficznego PAT – wywiady*. Dziekanat Wydziału Filozoficznego 1/2017, 2017, compact disc.
- Heller, Michał, and Janusz Mączka. "Krakowska filozofia przyrody w okresie międzywojennym." In *Krakowska filozofia przyrody w okresie międzywojennym*. Edited by Michał Heller, Janusz Mączka, Paweł Polak, and Małgorzata Szczerbińska-Polak. Tarnów: Wydawnictwo Biblos, 2007.
- . "Początki filozofii przyrody w Ośrodku Badań Interdyscyplinarnych w Krakowie." *Roczniki Filozoficzne* 54, no. 2 (2006): 49–62.
- Hołub, Grzegorz, Tadeusz Biesaga, Jarosław Merecki, and Marek Kostur. *Karol Wojtyła*. Kraków: Wydawnictwo Naukowe Ignatianum, 2019.
- Jagiello, Jarosław. "Spojrzenie w przyszłość: Ks. Józefa Tischnera myślenie o pracy." *Verbum Vitae*, no. 25 (2014): 227–58.
- Janik, Jerzy. "Nauka – religia – dzieje." *Tygodnik Powszechny*, no. 43 (1980): 3–4.
- Jan Paweł II. "Spotkanie z Papieską Akademią Teologiczną: Przemówienie Ojca Świętego." In *Jan Paweł II w Polsce: 1979, 1983, 1987; Przemówienia i homilie*. Warszawa: Instytut Wydawniczy Pax, 1989.
- Kubiś, Adam. "Papieska Akademia Teologiczna na tle ogólnej sytuacji nauki katolickiej w Polsce." *Biuletyn Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie*, no. 4 (1985–1986): 19–20.
- . "Papieski Wydział Teologiczny w Krakowie (1954–1981)." In *Wwyższe szkolnictwo kościelne w Polsce: Wizja kardynała Karola Wojtyły i jej realizacja*. Edited by Jędrzej Majka. Kraków: Wydawnictwo Naukowe PAT, 2002.

- . *Papieski Wydział Teologiczny w Krakowie w latach 1954-1981*. Kraków: Wydawnictwo Naukowe PAT, 2006.
- Kubiś, Adam, and Jan Szczurek. "Nowy etap (1397-1997)". In *Wydział Teologiczny w Krakowie 1397-1997: Księga jubileuszowa*. Edited by Stanisław Piech. Kraków: Wydawnictwo Naukowe PAT, 1997.
- Markowski, Mieczysław. *Dzieje Wydziału Teologii Uniwersytetu Krakowskiego w latach 1397-1525*. Kraków: Wydawnictwo Naukowe PAT, 1996.
- Mączka, Janusz. "Historia filozofii w Polsce: Krakowska szkoła filozofii przyrody, nauk przyrodniczych i matematyki." In *Historia filozofii polskiej: Dokonania, poszukiwania, perspektywy*. Edited by Anna Dziedzic, Andrzej Kołakowski, Stanisław Pieróg, and Piotr Ziemiński. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Semper, 2007.
- Morawiec, Edmund. "Symposium filozoficzne poświęcone analizie punktu wyjścia kinetycznego i teleologicznego argumentu na istnienie Boga." *Studia Philosophiae Christianae* 4, no. 2 (1968): 225–70.
- . "Symposium filozoficzne poświęcone problemowi poznania." *Studia Philosophiae Christianae* 7, no. 1 (1971): 263–95.
- Pieronek, Tadeusz, ed. *Duszpasterski Synod Archidiecezji Krakowskiej 1972-1979*. Vol. 1. *Przebieg prac synodalnych. Dokumenty Synodu*. Kraków: Wydawnictwo Kurii Metropolitalnej, 1985.
- Polak, Paweł. "Rola Stefana Z. Pawlickiego (1839-1916) w kształtowaniu się krakowskiego ośrodka filozofii przyrody." In *Oblicza filozofii w nauce*. Edited by Paweł Polak, Janusz Mączka, and Wojciech Grygiel. Kraków: Wydawnictwo Copernicus Center Press, 2017.
- . "Tradycja krakowskiej filozofii w nauce: między XIX a XXI wiekiem." In *40 lat filozofii w uczelni papieskiej w Krakowie*. Kraków: Wydawnictwo Naukowe UPJPII, 2018.
- . "U źródeł krakowskiej filozofii przyrody." *Studia z Filozofii Polskiej* 6 (2011): 135–53.
- Snow, Percy Charles. *Dwie kultury*. Translated by Tadeusz Baszniak. Warszawa: Prószyński i S-ka, 1991.
- Studium Myśli Współczesnej. "Romantyzm – katolicyzm – Zbigniew Krasiński," a symposium, 14–15 June 1974. *Znak* 26, no. 10 (244) (1974): 1239–322.
- Tomczak, Andrzej. *Od wyprawy górskiej do seminarium naukowego: Przyczynek do biografii Karola Wojtyły – Jana Pawła II*. Toruń: Towarzystwo Bibliofilów im. J. Lelewela, 1999.
- Tomizm polski: 1879-1918; Słownik filozofów*, s.v. "Stefan Pawlicki (1839-1916)" (by Mirosław Mylik). Edited by Bożena Listkowska and Artur Andrzejuk. Radzymin: Wydawnictwo Von Borowiecky, 2014.
- Trombik, Kamil. "Jak rodziła się filozofia na Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie? Zarys historyczny do roku 1991." In *40 lat filozofii w uczelni papieskiej w Krakowie*. Edited by Jarosław Jagiełło. Kraków: Wydawnictwo Naukowe UPJPII, 2018.

-
- . *Koncepcje filozofii przyrody w Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie w latach 1978-1993: Studium historyczno-filozoficzne*. Kraków: Wydawnictwo Scriptum, 2021.
- . "The Origin and Development of the Center For Interdisciplinary Studies: A Historical Outline by 1993." *Zagadnienia Filozoficzne w Nauce*, no. 66 (2019): 271–95.
- Truchlińska, Bogumiła. *Od Witelona do Karola Wojtyły: Z dziejów polskiej aksjologii i filozofii kultury*. Lublin: Wydawnictwo UMCS, 2016.
- Uniwersytet Papieski Jana Pawła II w Krakowie. "Artykuł ks. prof. T. Wojciechowskiego niedopuszczony do druku w *Analecta Cracoviensia* w 1971 r." In *Sprawozdania*, file PWT-0324. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . "Dziennik zajęć (Studium Myśli Współczesnej)," file PWT-4300. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . "Informacja ks. J. Tischnera o Przywydziałowym Studium Myśli Współczesnej PWT (Kraków, 9.10.1974). In *Informacje 1973-1979 (Studium Myśli Współczesnej)*, file PWT-012. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . "List Kardynała Karola Wojtyły do Księdza Józefa Tischnera z dnia 20 lutego 1974 roku." In *Dydaktyka i wychowanie: Założenia organizacyjno-programowe [1974, 1979, 1987-1989]*, file WT-40. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . "Notatka ze spotkania u Księdza Kardynała w sprawie Papieskiego Wydziału Filozoficznego dnia 4.04.1977 roku." In *Podstawy prawne*, file WF-010. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . "Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 12.02.1964." In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 1. 25.06.1963 – 5. 04. 1968, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . "Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 9.12.1966 roku." In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 1. 25.06.1963 – 5. 04. 1968, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . "Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 7.11.1968 roku." In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 2. 10.06.1968 – 25.06.1974, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . "Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 5.12.1969 roku." In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 2. 10.06.1968 – 25.06.1974, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . "Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 18.05.1973 r." In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 2. 10.06.1968 – 25.06.1974, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . "Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 8.06.1973 roku. In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 2. 10.06.1968 – 25.06.1974, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.

- . “Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 14.11.1975.” In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 3. 3.10.1974 – 24.06.1977, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . “Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 25.02.1976.” In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 3. 3.10.1974 – 24.06.1977, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . “Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 4.10.1977.” In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 4. 4.10.1977 – 23.01.1981, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . *Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 14.11.1980*, w: *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 4. 4.10.1977 – 23.01.1981, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . “Sprawozdania z działalności PWT 1972/1973-1976/1977.” In *Sprawozdania*, file PWT-0324. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . “Sprawozdanie z dnia 17.04.1975 r.” In *Sprawozdania (Studium Myśli Współczesnej)*, file PWT-0323. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . “Tekst przemówienia Ojca św. Jana Pawła II w czasie spotkania z Radą Papieskiego Wydziału Teologicznego dnia 9.06.1979 r.” In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 4. 4.10.1977 – 23.01.1981, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . “Załącznik do protokołu z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 21 czerwca 1969 roku.” In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 2. 10.06.1968 – 25.06.1974, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . “Załącznik nr 1 do protokołu z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 31.01.1970 roku.” In *Protokoły z posiedzeń Rad Wydziału*. Vol. 2. 10.06.1968 – 25.06.1974, file PWT-0022. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- . “Zawiadomienie o Przywydziałowym Studium Myśli Współczesnej PWT, kierowane do duchownych i osób świeckich (Kraków, 1.10.1974).” In *Programy-propozycje 1973-1983 (Studium Myśli Współczesnej)*, file PWT-400. Archiwum Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie.
- Wojtyła, Karol. “Miłość i odpowiedzialność.” *Znak* 12, no. 5 (71) (1960): 561–614.
- . “Ocena możliwości zbudowania etyki chrześcijańskiej przy założeniach systemu Maxa Schelera.” In Wojtyła, *Zagadnienie podmiotu moralności*. Lublin: Wydawnictwo Towarzystwa Naukowego KUL, 1991.
- . *Osoba i czyn*. Kraków: Polskie Towarzystwo Teologiczne, 1969.
- Życiński, Józef. “Kartki z prehistorii OBI.” *Zagadnienia Filozoficzne w Nauce*, no. 25 (1999): 8–12.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Kamil TROMBIK – Stworzyć płaszczyznę wolności myśli. Wkład Karola Wojtyły w powstanie Wydziału Filozoficznego Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie
DOI 10.12887/35-2022-1-137-15

Karol Wojtyła związany był z krakowskim środowiskiem filozoficznym od początku swojej ścieżki akademickiej. Po roku 1954, gdy lokalny Wydział Teologiczny został usunięty z Uniwersytetu Jagiellońskiego, Wojtyła zaangażował się w podtrzymywanie i rozwijanie intelektualnych tradycji w Krakowie. W latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych zainicjował szereg przedsięwzięć o charakterze naukowym, a także działał na rzecz rozwijania i integracji krakowskiego środowiska akademickiego w obrębie dawnego Wydziału Teologicznego UJ, który stał się z czasem samodzielną, autonomiczną jednostką badawczo-dydaktyczną. Efektem tej wieloaspektowej działalności była między innymi decyzja Kongregacji Wychowania Katolickiego z roku 1976 o powołaniu Papieskiego Wydziału Filozoficznego w Krakowie, przypieczętowana w roku 1981 motu proprio *Beata Hedvigis*. W artykule skupiam się na omówieniu różnych form działalności Karola Wojtyły, które sprzyjały rozwijaniu filozofii chrześcijańskiej w Krakowie i przyczyniły się do powstania Instytutu Filozofii przy Papieskim Wydziale Teologicznym, a następnie Wydziału Filozoficznego Papieskiej Akademii Teologicznej.

Słowa kluczowe: Karol Wojtyła, Jan Paweł II, Papieska Akademia Teologiczna, historia filozofii polskiej, filozofia polska

Kontakt: Katedra Historii i Filozofii Nauki, Wydział Filozoficzny, Uniwersytet Papieski Jana Pawła II w Krakowie, ul. Kanonicza 9/203, 31-002 Kraków
E-mail: kamil.trombik@upjp2.edu.pl
Tel. 12 8898608
https://usosweb.upjp2.edu.pl/kontroler.php?action=katalog2/osoby/pokazOsobe&os_id=22057

Kamil TROMBIK, Creating a Platform for the Freedom of Thought: On Karol Wojtyła's Contribution to the Establishment of the Faculty of Philosophy at the Pontifical Academy of Theology in Cracow
DOI 10.12887/35-2022-1-137-15

Karol Wojtyła was a member of the philosophical milieu of Cracow from the beginning of his academic carrier. After 1954, when the Faculty of Theology was removed from the Jagiellonian University, he became involved in maintaining and developing the intellectual life and traditions of Cracow. He initiated a number of research projects in the 1960s and 1970s, and he also promoted the development and integration of the academic community of Cracow within the former Faculty of Theology of the Jagiellonian University, which then became

an independent and autonomous research and didactic unit. The result of that multifaceted activity was, among others, the decision of the Congregation for Catholic Education, in 1976, to establish the Pontifical Faculty of Philosophy in Cracow, sealed, in 1981, with the *motu proprio Beata Hedvigis*. In this article, I focus on the various forms of Karol Wojtyła's activity which resulted in a dynamic development of Christian philosophy in Cracow and contributed to the establishment of the Institute of Philosophy at the Pontifical Faculty of Theology which later evolved into the Faculty of Philosophy at the Pontifical Academy of Theology in Cracow, the academic institution known today as the Pontifical University of John Paul II.

Keywords: Karol Wojtyła, John Paul II, The Pontifical Academy of Theology in Cracow, the history of Polish philosophy, Polish philosophy

Contact: Katedra Historii i Filozofii Nauki, Wydział Filozoficzny, Uniwersytet Papieski Jana Pawła II w Krakowie, ul. Kanonicza 9/203, 31-002 Cracow, Poland

E-mail: kamil.trombik@upjp2.edu.pl

Phone: +48 12 8898608

https://usosweb.upjp2.edu.pl/kontroler.php?_action=katalog2/osoby/pokazOsobe&os_id=22057

MYŚLAĆ OJCZYZNA...

Percy B. SHELLEY

W OBRONIE DIETY NATURALNEJ*

Całość nauki, którą stworzył człowiek, streszcza się w jednym pytaniu: Jak pogodzić przewagę, jaką niosą intelekt i cywilizacja, z wolnością i czystą przyjemnością, które płyną z życia zgodnego z naturą? W jaki sposób czerpać korzyści z porządku, który został wpleciony w całą strukturę naszego życia, i odrzucać zło zeń płynące? Jestem przekonany, że powstrzymywanie się od spożywania żywności pochodzenia zwierzęcego i trunków spirytusowych w znacznej mierze uzdolniłoby nas do rozwiązania tej ważnej kwestii.

Prosty nasz żywot wymaga niewiele,
I smak nasz zdrowy tu się nie podściele,
Pod stopy zbytku, co ten świat pustoszy,
Pragnąc go zdobyć. Tu w cichej rozkoszy
Z swemi się dziećmi natura rozgości.

Percy B. Shelley, *Epipsychidion*¹

Synu Ijapetowy, co wszystkich
rozumem przewyższasz,
cieszysz się ognia kradzieżą i tym,
żeś oszukał me serce –
wielkie tobie żmartwienie i ludziom,
co się narodzą:
zło im ofiaruję za ogień i oni wszyscy
w sercach swych się ucieszą
i zło swe ukochają.

Hezjod, *Prace i dni*²

Uważam, że zepsucie fizycznej i moralnej natury człowieka zaczęło się od nienaturalnych nawyków w jego życiu. Początek człowieka, tak jak początek wszechświata, którego jest on częścią, okrywa nieprzenikniona tajemnica. U początku ludzkości, jej następujących po sobie pokoleń, albo leży jakaś konkretna przyczyna, albo przyczyny takiej nie ma. Ciężar dowodów na rzecz

* Podstawa przekładu: Percy Bysshe Shelley, *A Vindication of Natural Diet: Being One in a Series of Notes to „Queen Mab”(a Philosophical Poem)*, F. Pitman – John Heywood – Offices of the Vegetarian Society, London–Manchester 1884. O ile nie wskazano inaczej, przypisy pochodzą pod tłumacza

¹ P.B. S h e l l e y, *Epipsychidion*, w: *Poeci angielscy (Wybór poezji)*, tłum. J. Kasproicz, Księgarnia H. Altenberga – E. Wende i Spółka, Lwów–Warszawa 1907, s. 276.

² H e z j o d, *Prace i dni*, w. 54-59, tłum. J. Łanowski, w: tenże, *Narodziny bogów (Theogonia). Prace i dni. Tarcza*, Prószyński i S-ka, Warszawa 1999, s. 62.

każdego z tych przypuszczeń wydaje się właściwie taki sam; poza tym jest absolutnie nieistotny dla argumentacji, jaką tu podejmuję. Język mitologii niemal wszystkich religii zdaje się jednak wskazywać, że w jakiejś odległej przeszłości człowiek porzucił ścieżkę natury i poświęcił niewinność oraz szczęśliwość swojego istnienia na rzecz pragnień nienaturalnych. Wydaje się też, że czas, kiedy do tego doszło, był zarazem czasem wielkiej zmiany klimatycznej na ziemi, zmiany, z którą wydarzenie to wykazuje wyraźną zbieżność. Alegoria Adama i Ewy, którzy spożyli owoc z drzewa zła, co wywołało skutki dla potomności w postaci Bożego gniewu i utraty życia wiecznego, nie ma innego wytłumaczenia niż fakt pojawienia się choroby i występkę, których źródłem okazał się przeciwny naturze sposób odżywiania się. Milton był tego tak głęboko świadomy, że kazał Rafaelowi przedstawić konsekwencje nieposłuszeństwa Adama:

Natychmiast miejsce przed oczy się jawi
Smutne i mroczne, a zgiełkliwe wielce,
Które szpitalem się zdało; leżeli w liczbie ogromnej chorzy słabujący
Na wszystkie, jakie zna świat, przypadłości;
Spazmy okrutne, straszliwe cierpienia,
Nudności, serca choroby śmiertelne,
Wszelkie gorączki, konwulsje, katar, i
Epileptyczne przypadłości, kamień
Wewnętrzny, wrzody, kolka, opętanie
Przez diabła, także melancholia ciężka
I księżycowe szaleństwo, niszczący
Uwiąd, słabości ciała i szeroko
Zabijająca zaraza morowa,
Wodna puchlina i astma, reumatyzm
Wykręcający stawy³.

A ileż tysięcy więcej chorób można by jeszcze dodać do tego zatrważającego katalogu!

Podobnie opowieść o Prometeuszu, chociaż powszechnie uznaje się ją za alegoryczną, nie została jeszcze w zadowalający sposób wyjaśniona. Prometeusz ukradł ogień z niebios, a za swoją zbrodnię został przykuty do skały Kaukazu, gdzie codziennie orzeł wyjadał mu wątrobę, która odrastała, by zaspokajać głód ptaka. Hezjod mówi, że przed czasami Prometeusza człowiek wolny był od cierpienia; ludzie cieszyli się pełną wigoru młodością, śmierć zaś, kiedy nadchodziła po długim okresie życia, była niczym sen i delikatnie

³ J. M i l t o n, *Raj utracony*, ks. XI, w. 587-602, tłum. M. Słomczyński, Zielona Sowa, Kraków 2006, 335n.

zamykała im powieki. I znowu przekonanie to było tak powszechne, że Horacy, poeta czasu cesarza Augusta, pisał:

Audax omnia perpeti,
Gens humana ruit per vetitum nefas,
Audax Iapeti genus
Igнем fraude mala gentibus intulit,
Post ignem aethereâ domo
Subductum, macies et nova febrium
Terris incubuit cohors
Semotique prius tarda necessitas
Lethi corripuit gradum⁴.

Jakże prostym językiem zostało wszystko to wypowiedziane. Prometeusz, który symbolizuje rodzaj ludzki, doprowadził do wielkiej zmiany w kondycji jego natury i zaczął używać ognia w celach kulinarnych, odkrył zatem sposób na to, jak ukryć grozę jatki i nie dopuścić do odrazy, jaką ona wywołuje. Od tej chwili jego organy wewnętrzne zaczął wyžerać orzeł choroby. Trawiła go ona w swojej obmierzłej, nieskończonej różnorodności, powodując wyniszczający duszę, nieustannie powracający lęk przed przedwczesną i gwałtowną śmiercią. Ze zniszczenia zdrowie niosącej niewinności wyrosły wszelkie wady. I to właśnie wtedy, gdy rozum na próżno usiłował nadać kierunek rozbudzonej namiętności, poznano, co znaczy tyrania, zabobon, handel i nierówność. Tę część kwestii zakończę cytatem z pracy pana Newtona *Defence of Vegetable Regimen*⁵, to od niego bowiem zapożyczyłem powyższą interpretację mitu o Prometeuszu.

„Jeśli przyjmiemy pewną transpozycję zdarzeń opisanych w tej alegorii, możliwą po upływie pewnego czasu, gdy ważne prawdy, które ów fragment antycznej mitologii miał z założenia przekazywać, uległy zapomnieniu, to sens owej historii wydaje się następujący: W chwili stworzenia człowiek obdarzony został darem wieczystej młodości; nie był zatem uformowany tak, żeby być stworzeniem chorowitym i cierpiącym, jakim widzimy go dziś, lecz żeby cieszył się zdrowiem i żeby powoli, stopniowo wnikał ponownie w swoją rodzicielkę ziemię bez choroby czy bólu. Prometeusz uczył jako pierw-

⁴ „Do znoszenia wszystkiego śmiale / plemię ludzkie rozbija występków szranki; // Ród Japeta bezczelny przyniósł / ludom ogień zyskany podstępem niecnym. // Po tej ognia kradzieży z wyżyn / niebios nowy gorączek i suchot hufiec // spadł na biedną tę ziemię naszą, / a ponowna konieczność odległej niegdyś // śmierci kroki swe przyspieszyła”. *Horacego ody, satyry i listy*, ks. I, III, „Do okrętu mającego zawieść Wirgiljusza do Aten”, w. 25-33, tłum. M. Motty, J. Leitgeber, Poznań 1896, s. 8. Zachowano pisownię oryginalną.

⁵ Zob. J.F. Newton, *The Return to Nature, or, A Defence of Vegetable Regimen: With Some Account of an Experiment Made During the Last Three or Four Years in the Author's Family*, Forgotten Books, London 2018.

szy wykorzystywania pokarmu pochodzącego od zwierząt (primus bovem occidit Prometheus⁶) i używania ognia, który pozwalał pokarm ów uczynić łatwiejszym do strawienia i przyjemnym dla zmysłu smaku. Zeusa oraz innych bogów, którzy przewidywali, jakie będą owych pomysłów konsekwencje, krótkowzroczne działania nowo uformowanego stworzenia bawiły bądź też irytowały, bogowie pozwolili mu zatem doświadczyć bolesnych skutków tych działań. Pojawiło się zatem pragnienie, ów konieczny towarzysz diety mięsnej” (a być może wszelkiej diety skażonej obróbką kulinarną); „zaczęto używać wody, a człowiek utracił nieoceniony dar zdrowia, który otrzymał z niebios; i dotknęły go choroby, jego udziałem stała się egzystencja przygodna, niepewna i przestał ku swojemu grobowi zmierzać krokiem powolnym”.

Lecz słusznych mu boleści rozpusta udziela;
Każda śmierć w nim swojego wylęła mściciela,
A gdy się krwi niesytą namiętnością wścieka,
Straszny znajduje potwór na siebie, człowieka⁷.

Nie tylko ludzie dotknięci zostali boleścią, ale również zwierzęta, które człowiek skaził swoim towarzystwem albo znieprawił swoją władzą. Wolne od boleści są dzikie świny, muflony, bizona i wilki, i bez wyjątku padają albo od przemocy zewnętrznej, albo wskutek naturalnie osiągniętej starości. Udomowione świny, owce, krowy i psy żyją tymczasem dotknięte niewiarygodną liczbą różnorodnych dolegliwości i, tak jak kaziciele ich natury, mają swoich lekarzy, którzy prosperują na ich nieszczęściu. Owa wyższość człowieka jest, niczym wyższość Szatana, wyższością poprzez ból; większość zatem przedstawicieli gatunku ludzkiego, skazana na nędzę, chorobę i występki, ma powód, by przeklinać ów niefortunny zbieg okoliczności, który dzięki uzdolnieniu człowieka do komunikowania swoich doznań, wyniósł go ponad poziom innych zwierząt. Kroki, jakie zostały wówczas poczynione, są jednak nieodwracalne. Całość nauki, którą stworzył człowiek, streszcza się w jednym pytaniu: Jak pogodzić przewagę, jaką niosą intelekt i cywilizacja, z wolnością i czystą przyjemnością, które płyną z życia zgodnego z naturą? W jaki sposób czerpać korzyści z porządku, który został wpleciony w całą strukturę naszego życia, i odrzucać zło zeń płynące? Jestem przekonany, że powstrzymywanie się od spożywania żywności pochodzenia zwierzęcego i trunków spirytusowych w znacznej mierze uzdolniłoby nas do rozwiązania tej ważnej kwestii.

Anatomia porównawcza uczy nas, że człowiek pod każdym względem przypomina zwierzęta owocożerne, a pod żadnym względem nie jest podobny

⁶ P l i n i u s z, *Naturalis historia*, ks. VII, rozdz. 57 (przyp. autora).

⁷ A. P o p e, *Wiersz o człowieku*, List III, IV, w: tenże, *Poematy. Wybór*, tłum. L. Kamiński, Universitas, Kraków 2002, s. 89.

do mięsożernych: nie ma pazurów, którymi mógłby chwycić zdobycz, ani wydatnych, ostro zakończonych zębów, żeby rozrywać żywe włókna. Mandaryn najwyższej klasy, o paznokciach długich na dwa cale, nie zdołałby utrzymać w nich nawet zająca. Po zaspokojeniu swojego łakomstwa byk zostaje zdegradowany do wołu, a baran do skopa, a dzieje się to przez nienaturalną, nie-ludzką operację, przeprowadzaną po to, żeby zwiotczałe włókna zwierzęcego mięsa stawiały mniejszy opór zbuntowanej naturze człowieka. Dopiero dzięki zmiękczeniu martwego ciała i zmianie jego wyglądu przez obróbkę kulinarną staje się ono możliwe do przeżucia czy strawienia, a widok jego krwawych soków, ów czysty horror, nie wzbudza nieznośnej odrazy i obrzydzenia. Niechby obrońca spożywania pokarmów zwierzęcych zmusił się do przeprowadzenia eksperymentu rozstrzygającego, czy rzeczywiście nadają się one do jedzenia, i – jak zaleca Plutarch – rozerwał żywe jagnię zębami, a następnie zatopił głowę w jego wnętrznościach i zaspokoił pragnienie jego gorącą krwią; a po czynie owym strasliwym niechby zwrócił się do nieodpartych instynktów natury, które by się przeciw niemu postawiły, i rzekł „To natura uformowała mnie do takiego działania”. Wtedy i tylko wtedy byłby konsekwentny.

Człowiek nie przypomina żadnego zwierzęcia mięsożernego. Zwierzęta roślinożerne bez wyjątku, chyba że będzie nim człowiek, mają wypuklenia okrężnicy.

Jeśli wziąć pod uwagę liczbę i kolejność zębów, to orangutan przypomina człowieka w sposób doskonały. Jest on najbardziej antropomorficzny spośród całego plemienia małp, które jest ściśle owocożerne. Nie ma innego gatunku zwierzęcego, który wykazywałby podobną analogię⁸. U wielu zwierząt owocożernych kły są ostrzej zakończone i bardziej wydatne niż w przypadku człowieka. Podobieństwo żołądka ludzkiego do żołądka orangutana jest również większe niż jego podobieństwo do żołądka jakiegokolwiek innego zwierzęcia.

Także jelita ludzkie są identyczne jak u zwierząt roślinożernych i wykazują dużą powierzchnię absorpcyjną oraz okrężnicę z obszernymi wypukleniami. Jelito ślepe, chociaż krótkie, jest większe niż u mięsożernych i nawet w tym przypadku zachowane zostaje podobieństwo do orangutana.

Struktura anatomiczna człowieka w każdym swoim zasadniczym szczególe jest więc przystosowana do diety czysto roślinnej. Prawdą jest, że niechęć do unikania pokarmów pochodzenia zwierzęcego u tych, którzy przez długi czas nawykli do dostarczanych przez nie bodźców, jest u niektórych ludzi słabego umysłu tak wielka, że rzadko da się ją przezwyciężyć; to wszystko jednak

⁸ Zob. G. Cuvier, *Leçons d'anatomie comparée*, t. 3, s. 169, 373, 448, 405, 480; hasło „Man”, w: *The New Cyclopaedia, or Universal Dictionary of Art, Sciences and Literature*, red. A. Rees (przyp. autora).

ciągle jeszcze zbyt mało, żeby udowodnić jakąkolwiek tezę. Owca, którą załoga statku przez jakiś czas żywiła mięsem, po zakończeniu rejsu nie chciała powrócić do swojej naturalnej diety. Są liczne przypadki koni, owiec, wołów, a nawet gołębi grzywaczy, które nauczono żywić się mięsem, tak że zaczęły odczuwać wstręt do swojego naturalnego pokarmu. Od mięsa zwierząt małe dzieci najwyraźniej wolą ciasto, pomarańcze, jabłka i inne owoce, aż wskutek skażenia ich organów trawiennych swobodne żywienie się warzywami zaczyna łączyć się z poważną czasową niedogodnością; mówię c z a s o w ą, ponieważ nigdy nie było przypadku, żeby przejście od napojów spirytusowych i pokarmów pochodzenia zwierzęcego do warzyw i czystej wody ostatecznie nie wzmocniło ciała przez złagodnienie i uzgodnienie jego soków i nie przywróciło umysłowi pogody ducha oraz elastyczności, jakich obecnie brak organizmowi nawet jednego na pięćdziesięciu ludzi. Równie trudno jest zaszczerpić dzieciom upodobanie do mocnych trunków. Każdy chyba ma w pamięci twarze wykrzywione pierwszym kieliszkiem porto. Naturalny instynkt nigdy się nie myli; decydować jednak, że pokarm odzwierzęcy jest właściwy, czyniąc to na podstawie wypaczonych apetytów, które powstały wskutek narzuconego przyjmowania takich właśnie pokarmów, to jakby czynić przestępcę sędzią w swojej własnej sprawie; to nawet coś jeszcze gorszego, to jakby odwoływać się do opinii odurzonego pijaka w kwestii zdrowotnego charakteru brandy.

Co jest przyczyną patologicznego oddziaływania w przypadku organizmu zwierzęcego? Nie jest nią powietrze, które wdychamy, inni ludzie też je bowiem wdychają, a pozostają bez szwanku na zdrowiu; nie jest to woda, którą pijemy, jeśli czerpiemy ją ze źródeł wolnych od powodowanych przez człowieka zanieczyszczeń i leżących daleko od jego wynalazków, piją ją bowiem również zwierzęta; nie jest to ziemia, po której stąpamy, ani niczym niezakłócony widok wspaniałej przyrody, lasu, pól czy ogromu nieba i oceanu; nie jest to nic, co mamy wspólnego z niedotkniętymi chorobą mieszkańcami lasu lub co czynimy tak, jak oni. Musi to być zatem coś, czym się od nich różnimy – nasz nawyk obróbki jedzenia przez poddawanie go działaniu ognia, tak że nasz apetyt przestaje być sprawiedliwym kryterium oceny, czy zaspokajany jest w sposób właściwy. Instynkt ów, pozwalający wszystkim innym zwierzętom ocenić, który pokarm jest dla nich naturalny, pozostał jedynie w dzieciach i nigdzie indziej nie ma jego śladu, a w rozumnych, dorosłych osobnikach naszego gatunku został tak doskonale zatarty, że konieczne stało się zachęcanie ich do zastanowienia się, czy anatomia porównawcza aby nie dowodzi, że jesteśmy z natury owocożerni.

Zbrodnia jest szaleństwem. Szaleństwo jest chorobą. Jeśli uda się odnaleźć przyczynę choroby, korzeń wszelkiego zła i nieszczęścia, które od tak dawna okrywają cieniem glob ziemski, ukaże się wyraźnie i będzie można wziąć go pod topór. Wszystkie wysiłki człowieka, poczynwszy od tej chwili,

można uznać za troskę o czysty zysk dla jego gatunku. Żaden zdrowy umysł w zdrowym ciele nie zdecyduje się na dokonanie rzeczywistej zbrodni. Tylko człowiek, którym rządzą gwałtowne namiętności, ktoś o nabiegłych krwią oczach i nabrzmiąłych żyłach, może chwycić za nóż, żeby dokonać morderstwa. System prostej diety nie obiecuje żadnych utopijnych korzyści. Nie jest po prostu reformą prawa, podczas gdy gwałtowne pasje i złe skłonności serca ludzkiego, które jest jej źródłem, nadal pozostają niezaspokojone. Uderza natomiast w sam korzeń zła i jest eksperymentem, który można starać się z powodzeniem wprowadzić, a mogą to uczynić nie tylko całe narody, ale również małe społeczności, rodziny, a nawet jednostki.

Nie było wypadku, żeby powrót do diety roślinnej spowodował choćby najmniejszą krzywdę: w większości wypadków przynosi on zmiany niezaprzeczalnie pożyteczne. Jeśli narodziłby się kiedyś lekarz o geniuszu Locke'a, to jestem przekonany, że mógłby on wyprowadzić wszelkie cielesne i umysłowe zaburzenia z naszych nienaturalnych nawyków i uczynić to w sposób równie jasny, jak ten, w który filozof ów wyprowadził wszelką wiedzę z doznań. Czyż nie są aktywnymi źródłami choroby owe mineralne i roślinne trucizny, które zostały wprowadzone w celu jej ekstirpacji? A ileż to tysięcy, przez używanie sfermentowanych trunków, stało się mordercami i rabusiami, bigotami i satrapami w swoim domu, rozpustnikami i samotnymi awanturnikami, którzy gdyby tylko zaspokajali pragnienie wodą z górskiego strumienia, nie czyniliby w swoim życiu niczego innego, jak tylko rozprzestrzeniać szczęście z niespaczonych uczuć płynące. Jakże wiele bezpodstawnych opinii i absurdalnych instytucji zostało usankcjonowanych przez pijaństwo i nieumiarkowanie jednostek? Czy ktoś mógłby autorytatywnie powiedzieć, że gdyby pospólstwo Paryża piło z czystego źródła Sekwany i zaspokajało swój głód ze stołu zawsze pełnego warzywnych darów natury, to brutalnie udzieliłoby swojego obywatelskiego poparcia listom proskrypcyjnym Robespierre'a? Czy grupa mężczyzn, których żądze nie zostały znieprawione przez nienaturalne bodźce, potrafiłaby spokojnie przyglądać się publicznemu wykonaniu wyroku śmierci i spaleniu heretyka? Czy mamy wierzyć, że stworzenie doznające łagodnych uczuć, wstawszy od posiłku, który stanowiły rośliny okopowe, szłoby rozkoszować się brutalnymi sportami walki?

Czy Neron był człowiekiem żyjącym wstrzemięźliwie? Czy można by dopatrzyć się spokoju i zdrowia na jego obliczu, poczerwieniałym wskutek niekontrolowanej skłonności do nienawiści wobec rodzaju ludzkiego? Czy puls Maulaja Isma'ila bił równo, czy jego cera była czysta, czy jego oczy promieniały zdrowiem oraz wiernymi zdrowia towarzyszami: pogodą ducha i łagodnością? Chociaż historia nie rozstrzygnęła żadnej z tych kwestii, nawet dziecko nie zawahałoby się odpowiedzieć na postawione pytania przecząco. Z pewnością nabrzmiąły od żółci policzki Bonaparte'a, jego zmarszczona brew

i zażółcone oko, nieprzerwany niepokój jego układu nerwowego, świadczą o charakterze jego nienasyconej ambicji nie mniej wyraźnie niż morderstwa, których dokonał, i zwycięstwa, które odniósł. Gdyby Bonaparte był synem gatunku zjadaczy warzyw, niemożliwe byłoby, żeby odczuwał pragnienie osadzenia się na tronie Burbonów, bądź też zyskał władzę to uczynić. Nielatwo byłoby obudzić w jednostce pragnienie, żeby stać się tyranem; społeczeństwo nieupojone alkoholem czy też niepozbawione – wskutek choroby – siły czy też racjonalności z pewnością nie dawałoby swoim członkom mocy tyranizowania innych. Wyrzeczenie się naturalnego instynktu jest w istocie brzemiennie w skutki i powoduje niekończące się kataklizmy, dotyka bowiem naszej natury fizycznej; arytmetyka nie potrafi wyliczyć, a rozum zapewne nie podejrzewa nawet, jak liczne są źródła choroby, która toczy cywilizowane życie. Nawet zwyczajna woda, nieszkodliwa do spożycia, okazuje się śmiertcionośna i staje się niepostrzeżenie działającym zabójcą, kiedy zostaje zanieczyszczona brudem płynącym z miast o dużej liczbie ludności⁹. Czyż można się dziwić, że zachęty do cnoty, które w Biblii daje Bóg, okazują się mniej skuteczne niż zwykła opowieść pielęgniarce i że dogmaty same, najwyraźniej sprzyjające nietolerancyjnym i gniewnym żądzom, mają w tym zasadnicze znaczenie, a chrześcijanie, którzy utrzymują w swoim codziennym życiu wszystkie te siejące chorobę i występki nawyki, są nikczemnikami, mimo że są zarazem uprzywilejowanymi dziećmi miłości naszego wspólnego Ojca? Nawet wszechmoc sama nie potrafiła ich uchronić przed konsekwencjami owego pierwotnego i powszechnego grzechu.

Nie ma choroby, czy to cielesnej, czy to duchowej, której nie złagodziłoby niezawodnie przyjęcie sposobu odżywiania się opartego na warzywach i czystej wodzie, jeśli tylko eksperyment taki zostałby uczciwie przeprowadzony. Niemoc bowiem ulega w takiej sytuacji stopniowemu przekształceniu w siłę, choroba w zdrowie, a szaleństwo – we wszystkich jego odstręczających postaciach, od majaków zakutego w kajdany obląkańca począwszy, do niewytłumaczalnych, irracjonalnych zachowań wynikających ze złego usposobienia, które życie domowe w piekło obraca – w usposobienie spokojne i w znacznej mierze umiarkowane, które samo już może stanowić pewną obietnicę przyszłej reformy moralnej społeczeństwa. Przy diecie naturalnej starość byłaby naszą ostatnią i jedyną bolączką: czas naszego życia wydłużyłby się; powinniśmy cieszyć się życiem i przestać odmawiać tego zadowolenia innym; wszelkie uciechy zmysłowe stałaby się wtenczas bardziej wyrafinowane i doskonalsze; samo poczucie istnienia byłoby nieprzerwaną przyjemnością, taką, jaką odczuwamy obecnie tylko w nielicznych, uprzywilejowanych momentach naszego życia. Na wszystko, co święte w naszych nadziejach dla rodzaju ludzkiego,

⁹ Zob. *Report on Cancer* doktora Lambe'a (przyp. autora).

zaklinam tych, którzy kochają szczęście i prawdę, by dali diecie roślinnej uczciwą szansę. W przypadku propozycji, której zalety raz na zawsze ustaliłoby sześciomiesięczne doświadczenie, uzasadnienie jest niewątpliwie zbędne. Tak wielkiego jednak poświęcenia apetytu i uprzedzeń oczekiwać można jedynie od ludzi oświeconych i kierujących się dobrą wolą, mimo że ostateczna doskonałość takiej decyzji nie powinna dopuszczać dysputy.

Krótkowzroczne ofiary choroby sądzą, że łatwiej im złagodzić swoje udręki za pomocą medycyny, niż uniknąć ich przez sposób odżywiania się. Prostacy wszelkiej pozycji społecznej są ludźmi bez wyjątku preferującymi doznania zmysłowe i niechętnymi do nauki; nie mogą jednak pozbyć się przekonania, że kiedy zalety diety roślinnej zostaną matematycznie dowiedzione, kiedy jasne będzie, że ci, którzy żyją w sposób naturalny, są równie wolni od przedwczesnej śmierci, jak dziewiątka nie jest jedynką, wówczas nawet jednostki najbardziej zapite wśród rodzaju ludzkiego odczuwają preferencję życia długiego i spokojnego, stanowiącego kontrast wobec egzystencji krótkiej a bolesnej. Spośród każdych sześćdziesięciu osób przeciętnie cztery umierają w ciągu trzech lat. W kwietniu 1814 roku wydane zostanie oświadczenie, że sześćdziesiąt osób, z których wszystkie przeżyły ponad trzy lata na warzywach i czystej wodzie, pozostaje w d o s k o n a ł y m z d r o w i u. Teraz upłynęły już ponad dwa lata; ż a d n a z n i c h n i e u m a r ł a; przypadku takiego nie da się znaleźć wśród żadnej innej, przypadkowo wziętej grupy sześćdziesięciu osób. Siedemnaście osób w różnym wieku (rodziny doktora Lambe'a i pana Newtona) przyjęły dietę warzywną siedem lat temu, nikt z nich ani nie umarł, ani nie doznał najłżejszej nawet choroby. Jeśli weźmiemy pod uwagę, że wśród osób tych były niemowlęta, a jedna to ofiara astmy, teraz niemal już pokonanej, można niewątpliwie rzucić wyzwanie i poszukać podobnego przypadku w grupie dowolnie wybranych siedemnastu osób w całym mieście. Ci, których luźne te uwagi zainteresowały na tyle, by podać w wątpliwość ustalone reguły diety, powinni sięgnąć do świetnego i elokwentnego eseju pana Newtona. To właśnie z tej książki i z rozmów z jej wspaniałym, światłym autorem zaczerpnąłem materiały, które przedstawiam tu opinii publicznej.

Kiedy dowody te zostaną uczciwie przedstawione światu i zobaczą je wyraźnie wszyscy, którzy rozumieją arytmetykę, niemożliwe właściwie będzie, by powstrzymywanie się od pokarmów jednoznacznie szkodliwych nie stało się powszechne.

Liczba nowych zwolenników diety naturalnej proporcjonalna będzie do wagi dowodu, a kiedy uda się osiągnąć liczbę tysiąca osób żyjących na warzywach i wodzie destylowanej, osób, które nie muszą się obawiać choroby, a jedynie starości, świat zmuszony będzie uznać mięso zwierzęce i trunki fermentowane za powoli, lecz pewnie działającą trucizną. Wpływ, jaki te prostsze nawyki miałyby na ekonomię polityczną, wart jest odnotowania. Zagorzały

konsument mięsa zwierzęcego przestałby wyniszczać swój organizm, pożerając uprawy z akra ziemi podczas jednego posiłku, te zaś, które mogłyby przynieść niezliczone bochny chleba, przestałyby, w postaci kufla porteru albo kieliszka dżinu, przyczyniać się do podagry, szaleństwa czy apopleksji i zamiast tego zaspokajałyby przewlekły głód, jakiego doświadczają dziś dzieci ciężko pracującego wieśniaka. Ilość substancji warzywnej zjadanej przez wołu w czasie jego wypasu pozwoliłaby na przygotowanie dziesięciokrotnie większej masy pokarmu, niż daje jego tusza, i to pokarmu nieszkodzącego i niewywołującego choroby, jeśli tylko pochodzi on bezpośrednio z serca ziemi.

Najbardziej urodzajne rejony globu ziemskiego zamieszkałe przez ludzi są obecnie przez nich uprawiane w celu wyżywienia zwierząt, co powoduje niemożliwe do oszacowania marnotrawstwo żywności i opóźnienie w jej uzyskaniu. Nawet dziś jednak tylko ludzie bogaci mogą w dowolnym stopniu czerpać przyjemność z nienaturalnego łaknienia martwego mięsa, a za większą samowolę w realizacji tego przywileju płacą narażaniem się na nadliczbowe choroby. Ponownie więc naród, którego duch powinien przewodzić proponowanej tu wielkiej reformie, musiałby skupić się po prostu na rolnictwie: handel, ze wszystkimi swoimi nieprawościami, interesownością i zepsuciem, zacząłby stopniowo zanikać, bardziej naturalne nawyki prowadziłyby do szlachetniejszych manier, a nadmiernie skomplikowane życie polityczne uległoby w międzyczasie takiemu uproszczeniu, że każda jednostka mogłaby czuć i rozumieć, dlaczego kocha swój kraj, i stać się osobiście zainteresowana jego dobrobytem. Czy, na przykład, Anglia byłaby zależna od kaprysów władców innych krajów, gdyby stała się samowystarczalna jeśli chodzi o produkty absolutnie konieczne i mogła pogardzać posiadanymi przez te kraje luksusami życia? Czy mogłyby one wówczas, grożąc jej głodem, zmusić ją do podporządkowania się ich zapatrywaniom? Jakie konsekwencje miałyby odmowa zakupu przez nie jej produktów wykonanych z wełny, jeśli wielkie i urodzajne obszary wyspy przestano by marnować na paszę? W przypadku diety naturalnej nie musielibyśmy sprowadzać przypraw z Indii ani win z Portugalii, Hiszpanii, Francji czy Madery; niepotrzebne byłyby żadne z owych nieprzebranych artykułów luksusowych, dla uzyskania których płaćrowany jest dziś każdy zakątek globu i które stanowią przyczynę indywidualnej rywalizacji, owych nieszczęsnych a burzliwych dysput narodowych.

W historii nowoczesnej chciwość monopoli handlowych, w nie mniejszym stopniu niż ambicje słabych a niecnym wodzów, zdaje się podsycać powszechną niezgodę, przydawać uporu błędom rządów oraz niesforności ludziom zaślepionym. Niech na zawsze zostanie zapamiętane, że bezpośrednim skutkiem handlu stało się poszerzenie przepaści między człowiekiem najbogatszym a najbiedniejszym i uczynienie owej przepaści jeszcze trudniejszą do przezwyciężenia. Niech zostanie zapamiętane, że handel jest wrogiem wszystkiego,

co prawdziwie wartościowe i doskonałe w ludzkim charakterze. Obmierzła i wstrętna arystokracja bogactwa zbudowana została na ruinach wszystkiego, co dobre w rycerskości czy republikanizmie, zbytek zaś zwiastunem jest barbaryzmu właściwie nieuleczalnego. Czy nie sposób wyobrazić sobie takiego stanu społeczeństwa, w którym wszelkie energie człowieka nakierowane zostaną na wytwarzanie jego czystego szczęścia?

Jeśli korzyść owa (będąca przedmiotem wszelkiej spekulacji politycznej) miałaby zostać w jakimś stopniu osiągnięta, to stanie się ona zapewne udziałem wspólnoty, która nie czyni żadnych fałszywych zachęt wobec chciwości i ambicji nielicznych jednostek i która wewnętrznie zorganizowana jest tak, żeby chronić wolność, bezpieczeństwo i wygodę ogółu. Nikomu nie można powierzyć władzy (a władza pieniądza to władza najpełniejsza), jeśli nie przyrzekł on używać jej wyłącznie dla dobra ogółu. Korzystanie z mięsa zwierzęcego i trunków fermentowanych jest jednak bezpośrednio przeciwne owej równości w prawach człowieka. Wieśniak nie jest w stanie zaspokoić tych modnych pragnień, nie wpędzając swojej rodziny w głód. Gdyby nie choroby i wojna dziesiątkujące liczbę ludności, nie byłoby nas stać na marnotrawstwo związane z przeznaczaniem upraw na paszę. Praca niezbędna do utrzymania rodziny jest dużo lżejsza, niż się zazwyczaj przypuszcza¹⁰. Wieśniacy wykonują jednak pracę nie tylko dla siebie, ale również dla arystokracji, dla armii i dla fabrykantów. Zalety reformy sposobu odżywiania się są ewidentnie większe niż zalety wszelkich innych reform. Reforma ta uderza w sam korzeń zła. Aby zaradzić nadużyciom władzy ustawodawczej, zanim unicestwimy skłonności, które są owych nadużyć źródłem, trzeba przyjąć, że jeśli zlikwidujemy skutek, przyczyna przestanie działać. Skuteczność nowego systemu zależy jednak całkowicie od zaangażowania jednostek, a jego wartość zasadza się, w sensie korzyści dla wspólnoty, na całkowitej zmianie nawyków dietetycznych jej członków. Bezpiecznie przechodzi on od pewnej liczby poszczególnych przypadków do takiej, która jest uniwersalna, i ma tę przewagę nad systemem mu przeciwnym, że jeden błąd nie unieważnia wszystkiego, co było wcześniej.

Nie oczekujemy jednak od tego systemu zbyt wiele. Nawet najzdrowszy pośród nas nie uniknie choroby dziedzicznej. Nawet ktoś o najbardziej symetrycznej budowie, atletyczny i długowieczny jest osobnikiem niewyraźnie słabszym od tego, jakim by był, gdyby nienaturalne nawyki jego przodków nie wywołały w nim pewnej porcji bólaczek i degeneracji fizycznej. Fizjolog

¹⁰ Autor zauważył, że robotnicy pracujący na nasypie w północnej Walii, którzy rzadko otrzymywali tygodniówkę, gdyż właściciel nie był im w stanie płacić, niekiedy utrzymywali swoje duże rodziny, uprawiając małe kawałki ziemi przy świetle księżyca. W notatkach Samuela J. Pratta do wiersza *Bread for the Poor* [Chleb dla ubogich] znajduje się z kolei informacja o pewnym zapobiegliwym robotniku, który dzięki uprawie ogrodu, podejmowanej przed rozpoczęciem dnia pracy i po jego zakończeniu, osiągnął godny pozazdroszczenia stan niezależności (przyp. autora).

o nastawieniu krytycznym zawsze znajdzie jakiś brak nawet w najdoskonalszym okazie człowieka cywilizowanego. Czy zatem powrót do natury może natychmiast wypłenić skłonności, które powoli a niewidocznie zakorzeniły się przez niezliczone stulecia? Z całą pewnością nie. Wszystko, o co tu walczę, to, że z chwilą gdy odstępimy od naszych nienaturalnych nawyków, nie powstanie żadna nowa choroba, a skłonność do niedyspozycji dziedzicznych stopniowo zaniknie z powodu braku obecności czynników, które je napędzały. Jeśli chodzi o przypadki suchot, raka, podagry, astmy czy żołą, to taka właśnie bez wyjątku jest tendencja w przypadku diety opartej na spożywaniu warzyw i czystej wody.

Ci, których niniejsze uwagi być może skłonią do tego, żeby dać uczciwą szansę roślinnemu systemowi odżywiania się, powinni przede wszystkim odnotować, kiedy tę nową praktykę rozpoczęli, czyli zapamiętać datę przekonania się do niej. Wszystko zależy od przełamania zgubnych nawyków stanowczo i raz na zawsze. Doktor Trotter twierdzi, że nigdy jeszcze nie udało się uzdrowić pijaka, stopniowo odmawiając mu kieliszka¹¹. Mięso zwierzęce jest w swoim oddziaływaniu na ludzki żołądek analogiczne do kieliszka. Podobne, jeśli chodzi o rodzaj działania, aczkolwiek różni się co do jego stopnia. Człowieka nawróconego na dietę czystą ostrzec należy, żeby spodziewał się czasowego osłabienia siły mięśniowej. Odpowiada za to odjęcie mocnego bodźca. Jest to jednak tylko tymczasowe, a później następuje równomierny powrót zdolności do wysiłku, która znacznie przekroczy swoją uprzednią, zróżnicowaną i chwiejną siłę. Przede wszystkim człowiek nabierze łatwości w oddychaniu, która powoduje, że ten sam wysiłek wykonywany będzie bez owej bolesnej i uciążliwej zadyszki, jakiej doznaje dziś niemal każdy po szybkim wspięciu się na zwykłą górę. Człowiek będzie równie zdolny do wysiłku fizycznego i umysłowego tak przed swoim prostym posiłkiem, jak i po nim. Nie będzie odczuwał żadnego z narkotycznych skutków, jakie przynosi zwyczajna dieta. Rozdrażnienie, bezpośrednia konsekwencja działania bodźców wyczerpujących człowieka, podda się sile naturalnych, uspokajających impulsów. Przestanie on ulegać apatii wywołanej nudą, owym nieprzezwyciężalnym znużeniem życiem, znużeniem budzącym lęk większy niż śmierć sama. Uniknie wówczas człowiek owego epidemicznego szaleństwa, które lęgnie się w jego własnych, szkodliwych pojęciach bóstwa, i „zda sobie sprawę, że piekło duchowni i więdźmy zmyślają”¹². Każdy człowiek jak gdyby tworzy

¹¹ Zob. T. Trotter, M. D., *A View of the Nervous Temperament: Being a Practical Inquiry Into the Increasing Prevalence, Prevention, and Treatment of Those Diseases Commonly Called Nervous, Biliary, Stomach & Liver Complaints*, Wright, Goodenow & Stockwell, Boston 1808 (przyp. autora).

¹² S. Rogers, *The Pleasures of Memory: In Two Parts*, Printed by P. Wogan, No. 23, Old Bridge, Dublin 1804, s. 57. Tłum. fragm. – D.Ch.

swojego boga na podstawie swojego własnego charakteru; bóstwu, jakim jest jeden z prostych ludzkich nawyków, żaden dar ofiarny nie będzie miłszy niż szczęście jego stworzeń. Przyjąwszy dietę roślinną, człowiek nie byłby zdolny nienawidzić ani prześladować innych w imię miłości Boga. Ponadto zdałby sobie sprawę, że system prostej diety to system epikureizmu doskonałego. Przestałby bezustannie osłabiać i niszczyć swoje organy wewnętrzne, od których oczekuje zaspokojenia.

Przyjemność dla zmysłu smaku płynąca z obiadu, na który składają się ziemniaki, fasola, groszek, rzepy, sałaty i deser w postaci jabłek, agrestu, truskawek, porzeczek, malin, a zimą pomarańczy, jabłek i gruszek, jest o wiele większa, niż się przypuszcza. Ci, którzy nie mogą się doczekać, żeby ów prosty posiłek spożyć z apetytem, raczej nie dołączą do zwolennika przyjemności zmysłowych i hipokryty, który zachwala uciechy stołu podczas uczty wydanej przez burmistrza. Salomon trzymał tysiąc konkubin i w rozpaczy przyznawał, że wszystko to marność. Człowiek, któremu szczęście zapewnia towarzystwo jednej miłej kobiety, znajdowałby pewną trudność w odczuwaniu współczucia wobec rozczarowania owego czcigodnego rozpustnika.

Zwracam się tu nie tylko do młodego entuzjasty, zagorzałego czciciela prawdy i cnoty, niewinnego i żarliwego moralisty, którego nie zepsuło jeszcze skażenie świata. Przyjmie on system czystej diety już to z powodu jego ogólnej prawdziwości, jego piękna, prostoty i jego obietnicy szeroko rozciągających się korzyści; jeśli jego zwyczaje nie zmieniły trucizny w jedzenie, instynktownie znienawidzi brutalną przyjemność polowania; z przerażeniem, doznając zarazem rozczarowania, myślał będzie, że istoty zdolne do najdelikatniejszych i najbardziej podziwu godnych uczuć radować może widok śmiertelnych mąk i ostatnich konwulsji umierających zwierząt. Człowiek starszy, którego młodość zatruta została przez nieumiarkowanie albo który żył w pewnym umiarkowaniu i dotknięty został teraz różnymi bolesnymi przypadłościami, odnalazłby korzyść w dobroczynnej zmianie, dokonanej bez ryzyka przyjmowania trujących medykamentów. Nieuleczalnie nieszczęśliwa matka, odczuwająca nieustanny niepokój z powodu chorób jej dzieci oraz ich niewytłumaczalnego umierania, doświadczyłaby dzięki tej diecie zadowolenia płynącego z widoku ich nieprzerwanego zdrowia i naturalnej swawoli¹³.

¹³ Zob. książkę pana Netwona. Jego dzieci są najpiękniejszymi i najzdrowszymi stworzeniami, jakie można sobie wyobrazić: dziewczynki mogłyby być doskonałymi modelami dla rzeźbiarza; także ich usposobienie jest łagodne i zgodne; dodatkową przyczyną tego stanu może być rozsądne wychowanie, jakie otrzymują w innych kwestiach. Spośród osiemnastu tysięcy nowo narodzonych dzieci w ciągu pierwszych pięciu lat umiera ich wskutek różnych chorób siedem i pół tysiąca, a jakże wiele z tych, które przeżywają, cierpi z powodu dolegliwości nie bezpośrednio przynoszących śmierć? Spożywanie martwego mięsa ma wpływ na obniżenie jakości i ilości mleka matki. Na pewnej wyspie niedaleko Islandii, gdzie brak jest w ogóle warzyw, dzieci zwykle umierają na

Choroby niosące dolegliwości, których uśmierzenie jest niebezpieczne, a wyleczenie niemożliwe, codziennie przyczyniają się do niszczenia najcenniejszych nawet żywotów. Jak długo jeszcze człowiek, niczym stręczyciel, zaspokajał będzie łakomstwo śmierci, swojego najbardziej skrytego, nieprzejednanego i wieczystego wroga? Nowy zwolennik prostej i naturalnej diety, który pragnie zachować zdrowie, musi od chwili swojego nawrócenia przyjąć następujące reguły:

Nigdy nie wprowadzać do żołądka substancji, w której było kiedyś życie.

Nie przyjmować żadnego innego napoju niż woda, której wskutek destylacji przywrócono jej pierwotną czystość.

APENDYKS

Osoby, które przyjęły dietę warzywną, znane są z długowieczności. Pierwsi chrześcijanie praktykowali powstrzymywanie się od spożywania mięsa zwierzęcego, stosując zasadę samoumartwienia. Inne przykłady to: Old Parr¹⁴ (152), Mary Patten¹⁵ (136), pewien pasterz na Węgrzech (126), Patrick O’Neale (113), Joseph Elkins (103), Elizabeth de Val (101)¹⁶, Aurangzeb¹⁷ (100), św. Antoni¹⁸ (105), Jakub Pustelnik (104), Arseniusz¹⁹ (120), św. Epifaniusz²⁰ (115), Symeon (112), Rombald²¹ (120).

Sposób myślenia o długowieczności, który demonstruje pan Newton, jest genialny i rozstrzygający. „Old Parr, zdrowy niczym dzikie zwierzęta, osiągnął wiek stu pięćdziesięciu dwóch lat. Wszyscy ludzie mogliby być tak zdrowi, jak dzikie zwierzęta. Dlatego też wszyscy ludzie mogą osiągnąć wiek stu pięćdziesięciu dwóch lat”. Wniosek ten jest jednak dość skromny. Trudno przypuszczać, by Old Parr uniknął dziedzictwa choroby narosłego wskutek nienaturalnych

tężec, zanim przeżyją trzy tygodnie, i aby zachować populację, ludność dowożona jest z kontynentu. Zob. G.S. Mackenzie, *Travels in the Island of Iceland: During the Summer of the Year 1810*, Printed by Thomas Allan and Company, for Archibald Constable and Company, Edinburgh 1811. Zob. też: J.J. Rousseau, *Emile*, rozdz. 1, s. 53, 55n. (przyp. autora). Por. tenże, *Emil, czyli o wychowaniu*, tłum. W. Husarski, Zakład Imienia Ossolińskich – Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław 1955, t. 1, s. 39-41.

¹⁴ Thomas „Old Tom” Parr (1483-1635).

¹⁵ Margaret Patten (1596-1739).

¹⁶ Zob. T.L.O Davies, *An Old Southampton Newspaper*, http://www.hantsfieldclub.org.uk/publications/hampshirstudies/digital/1900s/Vol_6/Davies.pdf, s. 16.

¹⁷ Aurangzeb (1618-1707).

¹⁸ Antoni Wielki (250 lub 251-356).

¹⁹ Św. Arseniusz Wielki (ok. 354-445-449).

²⁰ Św. Epifaniusz z Salamin (315-403).

²¹ Por. O. Goldsmith, *A History of the Earth and Animated Nature*, t. 3, J.B. Lippincott & Co., Philadelphia 1863, s. 302.

nawyków jego przodków. Można zatem oczekiwać, że czas życia ludzkiego mógłby być nieskończenie dłuższy, jeśli wziąć pod uwagę okoliczności, które przyczyniły się do jego skrócenia nawet w przypadku Parra.

Można tu też napomknąć, że autor obecnego tekstu i jego żona od ośmiu miesięcy jedzą wyłącznie warzywa. Rezultatem jego własnego doświadczenia jest poprawa stanu zdrowia i usposobienia.

Tłum. z języka angielskiego *Dorota Chabrajka*

Percy B. SHELLEY, *A Vindication of Natural Diet* (trans. Dorota Chabrajka)

DOI 10.12887/35-2022-1-137-16

A Polish translation of Percy Bysshe Shelley's essay *A Vindication of Natural Diet: Being One in a Series of Notes to "Queen Mab" (a Philosophical Poem)*. Translated from Percy Bysshe Shelley, *A Vindication of Natural Diet: Being One in a Series of Notes to "Queen Mab" (a Philosophical Poem)*, London and Manchester: F. Pitman, John Heywood and Offices of the Vegetarian Society, 1884.

Andrzej KLONDER

KU REKONSTRUKCJI DAWNYCH SMAKÓW I GUSTÓW KULINARNYCH

Zainspirowani dorobkiem zachodnio-europejskim kilku ostatnich dziesięcioleci¹, historycy polscy rozwijają nowy kierunek badań – kulturową historię jedzenia, a w jej ramach historię kulinarną. Choć na perspektywę, jakie badania te otwierają przed badaczami, wskazywała już w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku Maria Dembińska², pionierami systematycznych polskich studiów nad dawną kuchnią są niewątpliwie Jarosław Dumanowski oraz grono jego uczniów i współpracowników, którzy wspólnie opracowali założenia teoretyczne tych badań oraz metody ich prowadzenia³. Ta sama grupa badaczy zadbała

o udostępnienie nie tylko profesjonalistom, ale szerszym kręgom zainteresowanych podstawowego korpusu źródeł informujących o kuchni dawnych Polaków. W serii wydawniczej „Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie Zabytki Kulinarne”, która ukazuje się od roku 2009, znalazły się naukowe edycje staropolskich ksiąg kucharskich, zarówno starodruków⁴, jak i rękopisów⁵, kulinarnych receptur rozproszonych⁶, archiwaliów do-

¹ Zob. m.in. J.L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris 1996; J.L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, w: *Historia życia prywatnego*, t. 3, *Od renesansu do oświecenia*, tłum. M. Zięba i in., red. R. Chartier, Ossolineum, Wrocław 2005, s. 277-319; P. Meyzie, *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek*, tłum. E. Kucińska, A. Drzymała, Oficyna Wydawnicza Mówią Wieki, Warszawa 2012.

² Zob. M. Dembińska, *Kuchnia średniowieczna, nowożytna czy narodowa? Uwagi na marginesie książki „Le cuisinier françois”*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 32(1984) nr 4, s. 549-556.

³ Zob. np. J. Dumanowski, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, w: *Mędzy barokiem a oświeceniem. Staropolski re-*

gionalizm, red. S. Achremczyk, Ośrodek Badań Naukowych im. Wojciecha Kętrzyńskiego Olsztyn 2008, s. 306-320; tenże, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 62(2014) nr 4, s. 527-540; M. Sikorska, *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2019, s. 16-22 („Wstęp”, podrozdział „Kulturowa historia jedzenia”).

⁴ Zob. S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2009; *Kucharz doskonały*, red. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2012.

⁵ Zob. *Moda bardzo smaczna różnych konfektów*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2011.

⁶ Zob. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII wieku. Źródła*

tyczących stołu królewskiego⁷, a nawet żydowskiego poradnika dietetyczno-medycznego z roku 1613⁸.

Najnowszy, ósmy tom serii⁹ zawiera publikację zbioru receptur kucharskich należącego do Rozalii z Zahorowskich Pociowej (zm. 1762), wdowy po strażniku litewskim Ludwiku Pociuju. Publikacja ta wypełnia we wspomnianej serii lukę chronologiczną między książkami kucharskimi z drugiej połowy siedemnastego wieku a późniejszymi – z końca osiemnastego stulecia, tworzonymi już pod przemożnym wpływem „nowej kuchni francuskiej”. Edycja powstała w efekcie współpracy polsko-ukraińskiej, a współautorką opracowania jest, wraz z Jarosławem Dumanowskim, Switłana Bułatowa z Biblioteki Narodowej w Kijowie. W swoim dorobku Bułatowa ma między innymi opracowanie i publikację w naukowych wydawnictwach ukraińskich wcześniejszych edycji części receptur tego zbioru. Trudu wydania omawianego tomu podjęli się więc bardzo kompetentni badacze.

drukowane, oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2016; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2017.

⁷ Zob. *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695-1696*, oprac. J. Dumanowski, M. Próba, J. Truściński, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2013.

⁸ Zob. *Przewodnik po drzewie żywota*, oprac. E. Geller, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2015.

⁹ *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany 1757 roku dnia 24 lipca*, oprac. Jarosław Dumanowski, Switłana Bułatowa, seria „Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie Zabytki Kulinarne”, t. 8, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2021, ss. 403, ryc. barwne nlb.

Konstrukcja dzieła jest jasna i logiczna. Tekst źródłowy wydawcy poprzedzili obszernym komentarzem źródłoznawczym (zob. s. 1-112), wykraczającym poza ramy standardowego wprowadzenia do lektury źródeł nie tylko ze względu na jego objętość. Komentarz ów zawiera bowiem zarówno wszechstronną, krytyczną analizę publikowanego tekstu, jak też wnikliwe rozważania nad kuchnią magnacką wschodnich kresów Rzeczypospolitej połowy osiemnastego stulecia, a jego kolejne podrozdziały poświęcone są: (1) osobom właścicielom rękopisu (wspomnianej już Rozalii oraz jej córce Ludwice Honoracie Lubomirskiej), a także ich środowisku; (2) samej książce kucharskiej będącej przedmiotem edycji (charakterystyce rękopisu, struktury i języka dzieła); (3) rozważaniom nad kuchnią magnacką (jej inspiracjami kulinarnymi, wykorzystywanymi w niej produktami, preferowanymi przez nią smakami czy jej jadłospisem postnym).

Pierwszy z podrozdziałów komentarza stanowi właściwie odrębne i dogłębne studium rodowych korzeni właścielek wydanego zbioru. Poznajemy drogę awansu rodziny Zahorowskich z kręgu elity szlachty wołyńskiej (w wiekach szesnastym i siedemnastym) do grupy magnatów aktywnych w polityce krajowej i międzynarodowej (w pierwszej połowie osiemnastego stulecia). Nie tylko znajdujemy tu zwyczajowe informacje o posiadanych majątkach (własnych i królewskich), o awansach urzędniczych i udanych mariażach, ale też – między innymi dzięki mistrzowskiej analizie inwentarzy majątkowych – poznajemy rezydencje Rozalii i Ludwiki, atmosferę tych miejsc, którą tworzyły pałacowe budowle, wnętrza i ogrody, a także wypełniające je ruchomości: precjoza, ubiory czy księgozbiory. Te ostatnie świadczyły o duchowym oraz intelektualnym formacie obu dam oraz ich rodzin i niewątpliwie wpłynęły na

kształt rękopisu *Zbioru dla kuchmistrza*... Umieszczenie w nim na przykład licznych porad dotyczących leczenia ludzi i zwierząt, leków i diet, mogło stanowić efekt nie tylko tradycyjnego przypisywania paniom szlacheckich domów troski o aptekę, lecz także wyjątkowego zainteresowania Rozalii czy Ludwiki medycyną. W komentarzu Dumanowskiego i Bułatowej nie brakuje też informacji o stanie kuchni pałacowych oraz ich zaplecza – spiżarni czy piwnic.

W drugim podrozdziale komentarza autorzy ze zjawstwem opisują sam rękopis oraz analizują strukturę jego treści. W rzucającym się w oczy przy pobieżnej lekturze pomieszanemu w tekście źródłowym różnych tematów czy opisów działów kuchni dostrzegają logiczny układ: jego źródłem nie jest namysł nad określonymi problemami, lecz proveniencja przepisów (stąd też częste w zbiorze nawiązania do tych samych potraw czy produktów). Odkrywają oni kolejne, chronologiczne warstwy rękopisu, co pozwala im wyodrębnić (wśród około tysiąca spisanych tą samą ręką receptur) przepisy pochodzące z różnych epok, począwszy od wieku szesnastego do osiemnastego. Za naukową rewelację uznać trzeba zidentyfikowanie w rękopisie obszernych fragmentów najstarszej polskiej książki kucharskiej, uznawanej dotąd za zaginioną – szesnastowiecznego *Kuchmistrzostwa*. Wydobycie fragmentów zarówno tego dzieła, jak i pewnych siedemnastowiecznych książek kucharskich możliwe było między innymi dzięki kompetentnej analizie języka rękopisu i stosowanej w nim terminologii kulinarnej typowej dla kolejnych epok: średniowiecza, renesansu i baroku.

W podrozdziale trzecim zamieszczono wszechstronną analizę materiału. Jego cechą charakterystyczną są liczne adnotacje informujące o personaliach lub godności osób będących źródłem poszczególnych zawartych w zbiorze przepisów. Choć część częściową inspiracją tych receptur były

cudzoziemskie wzorce kulinarne (przede wszystkim czeskie, francuskie, niemieckie i węgierskie), wyraźna jest jednak dominacja przepisów oryginalnych, określanych jako polskie. Są to w zdecydowanej większości receptury samodzielne, powstałe bądź zmienione (ulepszone) na dworach magnackich Wołynia i Litwy, nawet gdy przypominają potrawy znane z innych zbiorów receptur kulinarnych. Autorzy komentarza przedstawiają również produkty wykorzystywane w poszczególnych przepisach, a także omawiają kwestie postów i smaku. Typowy dla kuchni magnackiej był tradycjonalizm, polegający na trwałym przywiązaniu tak do produktów, jak i smaków preferowanych na długo przed epoką oświecenia (między innymi w średniowieczu). Zwyczajowi temu towarzyszyło jednak stopniowe i częściowe przyjmowanie standardów ukształtowanej w połowie siedemnastego stulecia nowej kuchni francuskiej. Tradycjonalizm ów potwierdza też odtworzona na podstawie zachowanych rachunków (z roku 1773) struktura czynionych w Gdańsku zakupów do kuchni Ludwiki Honoraty Lubomirskiej – w zakupach tych dostrzec można zdecydowaną przewagę nadal szczerze stosowanych przypraw egzotycznych. Spośród kwestii bardziej szczegółowych warto przywołać na przykład spostrzeżenie Dumanowskiego i Bułatowej, że wieprzowina traktowana jest w tekście jako mięso niegodne szlachetnego podniebienia (receptur z jej wykorzystaniem jest zaledwie kilka). W przekonaniu autorów komentarza wschodnia, kresowa specyfika opisywanej kuchni przejawiała się w większej liczbie przepisów na przyrządzanie dziczyzny (na przykład mięsa dropia, wiewiórki czy łosia), łatwiej dostępnej na rzadziej zaludnionych przestrzeniach wschodu Rzeczypospolitej. W całościowym, wszechstronnym obrazie magnackiej kuchni uchwyconym w komentarzu brakuje moim zdaniem jedynie próby wydobycia różnic między

codziennym jadłospisem magnata i jego najbliższych domowników a potrawami spożywanymi podczas uczt świątecznych i wielkich bankietów. Na dokonanie porównania tego rodzaju nie pozwoliła zapewne specyfika analizowanego źródła. Tę wstępną część publikacji zamyka prezentacja zasad jej wydania. Otrzymujemy również informację, że sam rękopis tekstu przechowywany jest w Bibliotece Narodowej Ukrainy i że liczy on 299 stron.

Pierwszą część *Zbioru dla kuchmistrza...* wypełniają receptury kulinarne uwzględniające różne działy kuchmistrzostwa: przygotowywanie zup, mięsa, ryb, dziczyzny, warzyw, wódki, miodów, ciast, konfektów i potraw postnych. W jego części drugiej następuje „pewne materii pomieszanie”, obok receptur kulinarnych zamieszczono tu bowiem również porady gospodarskie i lecznicze (na przykład dotyczące diety dla chorych), a także zalecenia dotyczące hodowli zwierząt czy metod konserwacji żywności.

Podsumowując, trzeba podkreślić, że *Zbiór dla kuchmistrza...* to znaczne osiągnięcie w badaniach nad historią jedzenia, smaku i sztuki kulinarnej w dawnej Rzeczypospolitej i wczesnonowożytnej Europie, na styku wpływów Zachodu i Wschodu. Rozważania edytorów tekstu nie tylko stanowią wnikliwe studium źródłoznawcze i frapującą opowieść o kuchni staropolskiej, ale są również pasjonującą minimonografią

na temat kresowych rodów magnackich kuchnię tę współkształtujących. Część źródłowa tekstu zawiera zaś materiały niezwykle interesujące i ważne dla badaczy dziejów kultury nie tylko kulinarnej czy materialnej. Jest też doskonałą podstawą do porównań tradycji kulinarnych ówczesnej Rzeczypospolitej z tradycjami kulinarnymi innych krajów bądź okresów. Dzięki jego odczytaniu i językowej modernizacji trudny, staropolski tekst stał się zrozumiały dla współczesnego czytelnika, a zatem dostępny dla szerokiego kręgu odbiorców, nie zaś jedynie dla badaczy, i może też być wykorzystywany zarówno do popularyzacji kulturowej historii jedzenia, jak i w jej dydaktyce.

Na zakończenie należy odnotować, że jak zawsze w przypadku tomów publikowanych w serii „Monumenta Poloniae Culinarum. Polskie Zabytki Kulinarne”, uwagę przykuwa „wysmakowana” szata graficzna książki, a korzystanie z niej ułatwiają „Indeks produktów i terminów kulinarnych”, „Słownik” oraz zestawienie miar i wag.

Kontakt: Ośrodek Historii Kultury Materialnej Średniowiecza i Czasów Nowożytnych, Instytut Archeologii i Etnologii, Polska Akademia Nauk, aleja „Solidarności” 105, 00-140 Warszawa
E.mail: andrzej.klonder@gmail.com
ORCID: 0000-0002-7542-0929

Piotr GUTOWSKI

WOKÓŁ POJĘCIA GRANICY

Przed rozpoczęciem lektury książki *Na pograniczu narodów i kultur. Polska. Europa. Ameryka*¹ trzeba umieścić ją w perspektywie jubileuszu czterdziestolecia kwartalnika „Akcent”, wydawanego w Lublinie – wydarzenie to uroczystie obchodzono 30 czerwca 2020 roku w lubelskim Centrum Spotkania Kultur. Czasopismo „Akcent” nie ma w żadnym razie charakteru lokalnego ani tym bardziej prowincjonalnego, publikują w nim bowiem autorzy polscy i zagraniczni, podejmujący szerokie spektrum zagadnień z zakresu literatury, sztuk plastycznych i nauk humanistycznych. Mimo to od początku istnienia „Akcentu” jego profil ideowy wiąże się z faktem, że czasopismo wydawane jest właśnie w Lublinie, dąży ono bowiem do prezentowania w szczególności analiz procesów, zdarzeń i faktów z dziedziny literatury i sztuki, jakie zachodzą na charakterystycznym dla wschodniej Polski pograniczu narodowości, kultur czy różnych sposobów ujmowania świata, z życziwą intencją ich zrozumienia i – na ile to możliwe – wzajemnego owocnego skomunikowania. Recenzowana książka stanowi obszerną antologię wybranych tekstów (artykułów, esejów popularnych, komentarzy, utworów poetyckich) na ten właśnie temat, opubli-

kowanych na łamach kwartalnika w ciągu czterech dekad jego istnienia.

Imituje ona strukturę poszczególnych numerów „Akcentu”: artykuły naukowe i eseje przeplatają się z utworami poetyckimi, a całość wieńczy obszerne biogramy autorów, wyliczające wszelkie ich dokonania, osiągnięcia i wyróżnienia ze skrupulatnością niespotykaną obecnie w innych publikacjach. Brakuje jedynie kolorowych zdjęć prac artystów reprezentujących różne dziedziny sztuki – elementu stanowiącego integralną część każdego tomu kwartalnika i – jak przyprawy w potrawach – nadające mu niepowtarzalny smak. Wśród autorów antologii są między innymi tak znane postaci, jak Ryszard Kapuściński, Stanisław Barańczak, Tadeusz Konwicki czy Tomasz Venclova, a Lublin reprezentują głównie humaniści związani z Uniwersytetem Marii Curie-Skłodowskiej i z Katolickim Uniwersytetem Lubelskim. W tym kontekście warto dodać, że Bogusław Wróblewski, sam związany z UMCS, najpierw jako student, a później jako wykładowca tej uczelni, od początku starał się systemowo łączyć różne środowiska lubelskie, w tym zwłaszcza środowisko humanistów z obu sąsiadujących ze sobą uniwersytetów, co znajdowało odzwierciedlenie także w składzie redakcji „Akcentu”.

We wstępie *Pogranicze – intuicje i racje* Wróblewski wyluszcza genezę i ideę zainteresowania zagadnieniem pogranicza rozumianego zarówno w sensie geogra-

¹ *Na pograniczu narodów i kultur. Polska. Europa. Ameryka*, wybór i oprac. Bogusław Wróblewski, Łukasz Janicki, Czytelnik – Wschodnia Fundacja Kultury „Akcent”, Warszawa–Lublin 2020, ss. 534.

ficznym, jak i kulturowym. Zainteresowanie to wynikało z chęci ocalenia wieloetnicznego i wielokulturowego dziedzictwa dawnej Polski, na którym odcisnęła swoje piętno burzliwa historia terenów przygranicznych, naznaczona między innymi zaborami, wojnami oraz ideologiczną presją w czasach PRL-u, a po obaleniu komunizmu otwierająca swój nowy rozdział, związany ze wstąpieniem Polski do Unii Europejskiej. Wróblewski zwraca jednak uwagę na niektóre negatywne skutki tego ostatniego wydarzenia, polegające między innymi na „odcięciu od Unii bogatej kultury ukraińskiej” (s. 7), co „wyraźnie osłabia pozycję narodów Europy Środkowej wewnątrz Unii” (tamże). Podkreśla również, że „uzasadnionemu dążeniu do wzmocnienia tożsamości europejskiej nie może [...] towarzyszyć niebezpieczne przekonanie o własnej doskonałości” (s. 8) i unifikacja na poziomie kulturowym.

Być może przyświecający redaktorowi naczelnemu „Akcentu” ideał wielości suwerennych narodów i kultur zgodnie funkcjonujących w obrębie zwartej wspólnoty ekonomiczno-politycznej jest nieco utopijny, ale ma on w sobie wielki ładunek etyczny, którego nie można ignorować. Wybrane teksty na różne sposoby ukazują bogactwo tego wszystkiego, co działo się zarówno po przeciwnych stronach ruchomych granic geograficznych Polski, jak i po obu stronach, trudniejszych do wskazania, granic etnicznych i kulturowych. W ten sposób – paradoksalnie – w antologii dowartościowane zostaje pojęcie granicy, bez której bogactwo to by nie powstało. Trzeba jednak pamiętać, że pojęcie to przywołuje rzeczy i zdarzenia zarówno wspaniałe, jak i straszne.

Większą część antologii wypełniają teksty na temat różnych kultur kwitnących na terenach dawnej Polski: żydowskiej (eseje: *Wergiliusz pod Samosierrą* Łukasza Marcińczaka – s. 13-41, *Polska w oczach Singerów* Moniki Adamczyk-Garbowskiej – s. 43-57, *Literatura pol-*

sko-żydowska: pismo i rana Władysława Panasa – s. 61-74, *Tańce i obrzędy żydowskie* Jacka Łumińskiego – s. 75-94, *Niedobre dziedzictwo wieków* Romualda Jakuba Wekslera-Waszkina – s. 95-107, wspomnienie Izraela Zamira *Bilgoraj mojego ojca* – s. 59n., oraz utwory poetyckie: Wacława Oszejcy – s. 109-115, i Jakowa Głatszteina – s. 117n.), węgierskiej (eseje: Sándora Csoóri *Państwo a wyobraźnia pisarza* – s. 119-123, Csaby G. Kissa *Tożsamość węgierska a Europa Środkowa* – s. 125-131, Istvána Kovácsa *Bilans straconych szans* – s. 133-140, oraz poezje Istvána Kovácsa – s. 141-145, i Aleksandra Jurewicza – s. 147-151), litewskiej (eseje: Tomasa Venclovy *Litwini i Polacy* – s. 153-158, Władysława Makarskiego *Polacy i język polski na Litwie* – s. 159-175, oraz wspomnienie Tadeusza Konwickiego *Jak kręciłem „Lawę”* – s. 177-186), białoruskiej (esej Karoliny Przesmyckiej *Dziady nad Rzeczpospolitą. O tym, jak Białorusini chcą wskreszyć unię polsko-litewską* – s. 187-197), tatarskiej (eseje: Selima Chazbijewicza *Tatarzy w polskiej literaturze Wileńszczyzny* – s. 199-208, i Piotra Nesterowicza *Lekcje martwego języka* – s. 209-218, oraz poezje Selima Chazbijewicza – s. 219-222, i Waldemara Michalskiego – s. 223-227), ukraińskiej (artykuł Jerzego Bartmińskiego „*Z ruska po polsku łagodniejsza mowa*”, czyli o języku folkloru na pograniczu polsko-ukraińskim – s. 229-242, eseje: Dmytra Pawłyuczki *Oderwać się od bolesnej przeszłości* – s. 243-247, Mykoły Riabczuka *Polska, Ukraina, Europa – między wyobraźnią a rzeczywistością* – s. 249-262, oraz poezje Władimira Wysockiego – s. 263-265, i Tadeusza Żukowskiego – s. 267-270), niemieckiej i galicyjskiej (eseje: Sergiusza Sterni-Wachowiaka *Axis mundi Wschowa* – s. 271-288, Janusza Golca *Europa czy pół-Azja? Granice kultury według Karla Emila Franzosa* – s. 299-306, Jerzego Święcha Schulz – *pisarz galicyjski* – s. 307-326,

oraz poezje Bohdana Zadury – s. 327-331, i Wojciecha Młynarskiego – s. 333-338), cygańskiej (esej Adama Hochschilda *Cygan naszych czasów* – s. 339-349), kultury polskich emigrantów w USA (eseje: Danuty Mostwin *Emigrant na pograniczu kultur. Dwa eseje o Polakach w Ameryce* – s. 377-397, Stanisława A. Blejwasa *Czesiu! Jak się mamy!?* – s. 399-406, oraz poezje: Wacława Iwaniuka – s. 407-411, i Tadeusza Chabrowskiego – s. 413-415). Antologię zamykają eseje o ogólniejszym charakterze: *Europa i Polska według Normana Daviesa. Trzy odsłony (Europa Wschodnia i Europa Zachodnia jako konstrukty ideologiczne Tadeusza Szkołuta* – s. 417-428, *Oblicza wojny* Zbigniewa Zaporowskiego – s. 429-432, i *Chwała i traumy* Janusza Wróny – s. 433-437), *Perspektywa postkolonialna w studiach na temat Europy Środkowo-Wschodniej* Dariusza Skórczewskiego (s. 439-451), *Ejdytyka bramy* Stefana Symotiuka (s. 461-472), *Uwagi o globalizacji* Ryszarda Kapuścińskiego (s. 473-477) oraz *Europa Środkowa w polskim czasopiśmiennictwie literackim (przed 1992 r.)* Bogusława Wróblewskiego (s. 479-488). Eseje te przedzielone są wierszami Stanisława Barańczaka (s. 453-455) i Andrzeja Buszy (s. 457-460).

Nie sposób w krótkiej recenzji przybliżyć czytelnikom wszystkich tekstów tej obszernej i bogatej treściowo antologii, skoncentruję się więc jedynie na tych dotyczących tematyki polsko-żydowskiej, które są w niej reprezentowane najliczniej. Książkę otwiera esej Łukasza Marcińczaka *Wergiliusz pod Samosierrą. Niezwykły świat lubelskich nekropolii*, będący sprawozdaniem z peregrynacji po lubelskich cmentarzach. Autor zatrzymuje się między innymi przy nagrobkach sławnych Żydów i prawosławnych oficerów rosyjskich, starając się imaginatywnie osadzić postaci te w historycznych realiach czasu ich życia. Jest to dobre wprowadzenie do bogactwa kulturowego dawnego Lublina, ale może dla pełnego

obrazu przydałoby się przywołanie choćby kilku ważnych postaci historycznych reprezentujących kulturę rdzennie polską.

Kolejny tekst to *Polska w oczach Singerów – awers i rewers* Moniki Adamczyk-Garbowskiej. Obejmuje on pod jednym tytułem dwa osobne eseje: *Pol-ska i Polacy w powieściach I.B. Singera* (tekst opublikowany w roku 1980 – dwa lata po uzyskaniu przez pisarza Nagrody Nobla) oraz *Biłgoraj, czyli raj...* (z roku 2003). W pierwszym esej autorka dotyka sprawy bardzo ważnej, a zarazem budzącej liczne kontrowersje, a mianowicie zasadniczo negatywnego obrazu Polaków rozpowszechnionego w powieściach i opowiadaniach noblisty: „Czytelnika powieści Singera uderza wielka barwność, autentyzm i różnorodność postaci. Zarówno główni bohaterowie, jak i osoby znajdujące się na drugim planie pozostają na długo w pamięci. Wydaje się jednak, że reguła ta dotyczy przede wszystkim Żydów. Polacy, zwłaszcza ci wywodzący się z wyższych sfer, sprawiają często wrażenie bohaterów kiepskich powieściideł [...]. I tak, jeżeli występuje u niego jakiś polski szlachcic, jest to zazwyczaj degenerat i psychopata, owładnięty namiętnością do kart, alkoholu i kobiet, a w przeblaskach trzeźwości rzucający hasła patriotyczne” (s. 44). Jeszcze czarniejszy jest obraz niemal zwierzęcego życia mieszkańców zacofanej podkarpackiej wsi. Monika Adamczyk-Garbowska upatruje przyczyny nie całkiem bezpodstawnych, ale przecież mocno stereotypowych opinii Singera o Polakach w odizolowaniu społeczności żydowskiej od polskiej, a zwłaszcza od polskiej arystokracji – dlatego obraz tej nielicznej grupy społecznej pochodził zapewne z lektur różnych powieści i własnej wyobraźni pisarza, a nie z jego osobistego doświadczenia. Autorka podkreśla jednak, że negatywny obraz dotyczył głównie Polaków, a w znacznie mniejszym stopniu Polek, które w tekstach literackich Singera często były bohaterka-

mi pozytywnymi, oraz że mniej schematyczny jest obraz abstrakcyjnie pojętych stosunków polsko-żydowskich w aspekcie społeczno-historycznym.

W drugim eseju Monika Adamczyk-Garbowska prezentuje sielankowy obraz Biłgoraja jako swoistego „raju” lat dzieciennych, nakreślony przez rodzeństwo Singerów: Hinde Ester Kreitman, Israela Joshua i Isaaca Bashevisa. Zauważa: „Obydwaj bracia, a zwłaszcza Bashevis, będą do tego raju stale powracać w swoich późniejszych utworach, tak w kreacji poszczególnych postaci, jak i topografii innych miasteczek. Nic dziwnego więc, że we wspomnieniach z okresu biłgorajskiego znajdujemy klucze do pełnego odczytania ich twórczości” (s. 57). Opinię tę potwierdza Israel Zamir – syn Isaaca Bashevisa, który w krótkim wspomnieniu pisze, że jego ojciec nigdy nie zapomniał Biłgoraja z jego tętniącą życiem żydowską społecznością, ale po wojnie nie był już w stanie wrócić do tego miasteczka bez Żydów.

W obydwu esejach Adamczyk-Garbowskiej uderza rzetelność dokumentacyjna, unikanie uogólnień, krytyczny dystans do omawianych utworów, pragnienie bezstronnego i wszechstronnego naświetlenia źródeł przytaczanych opinii, a nie ich pospiesznej oceny. Teksty te spełniają najlepsze standardy rzetelnego warsztatu naukowego. W podobnym tonie utrzymany jest esej Jerzego Świącha o Brunonie Schulzu jako pisarzu galicyjskim oraz tekst Jacka Łumińskiego zawierający opis żydowskiego tańca weselnego, tańca w obrzędach religijnych i tańca chasydzkiego.

Świetny esej Władysława Panas *Literatura polsko-żydowska: pismo i rana*, tekst z roku 1987 (tytuł eseju wykorzystany został w nieco przekształconej formie jako tytuł książki autora *Pismo i rana. Rzecz o problematyce żydowskiej w literaturze polskiej*, która ukazała się w roku 1996), ma charakter bardziej filozoficzny niż historyczno-literacki – jak wskazy-

wałby tytuł. Literaturę polsko-żydowską, a dokładniej przedwojenną literaturę Żydów piszących po polsku, autor ocenia jako mało interesującą pod względem literackim, ale za to ważną z punktu widzenia etycznego. Stanowi ona dla niego pretekst do zasygnalizowania dramatu osób, które starają się wyrazić swoje doświadczenia w obcym dla siebie języku. Panas analizuje sytuację takich pisarzy i poetów, inspirując się między innymi poglądami i stylem prac Emmanuela Lévinasa, Jacques’a Derridy i Ludwiga Wittgensteina. Jeżeli, jak pisał ten ostatni, „granice języka [...] oznaczają granice mego świata”², to wypowiedzenie dotychczasowego świata, czyichś doświadczeń, w innym języku okazuje się bardzo trudne. Panas fascynuje ta sytuacja, zarazem twórcza i groźna, którą w piśmie symbolizuje dywiz, w realnej przestrzeni granica czy mur, a w ludzkiej egzystencji – rana. Próbuje ją opisać, sięgając po Derridiańską dialektykę tożsamości i różnicy, oraz rozbroić jej wybuchowy potencjał przez postulat bezwzględności pierwszeństwa tego, co etyczne: „Przed poetyką, przed poznaniem, przed dialogiem, na progu komunikacji rozciąga się poziom gestów etycznych. Nawet jeśli nie rodzi się ów stosunek etyczny, który Lévinas określa jako odpowiedzialność, jeden-za/dla-drugiego, to przynajmniej pozostaje uwaga, o której pisała Simone Weil, że jest wspólną substancją dobrych studiów i modlitwy. Taki też jest porządek miłości, bo «kiedy się naprawdę uważa, niszczy się zło w sobie»” (s. 73).

Romuald Jakub Weksler-Waszkinel w nasyconym emocjonalnie, ale bardzo klarownie napisanym esej *Niedobre dzieciństwo wieków* (opublikowanym w roku 1997) zastanawia się nad przyczynami europejskiego, a zwłaszcza polskiego anty-

² L. Wittgenstein, *Traktat logiczno-filozoficzny*, 5.62, tłum. B. Wolniewicz, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022, s. 64.

semityzmu. Kontekstem rozważań są jego osobiste losy, poznane przezeń w pełni dopiero w dorosłym życiu, gdy był już katolickim księdzem: losy dziecka kochających go żydowskich rodziców, którzy idąc w czasie wojny na pewną śmierć, oddali syna polskiej rodzinie. Ta druga rodzina również go kochała, zapewniła bezpieczeństwo i wychowanie. Własne doświadczenia skłaniają Wekslera-Waszkina do ostrożności w moralnym osądzaniu całych narodów: w każdym znaleźć można przykłady postaw podłych i heroicznych. Różne też są zapewne przyczyny antysemityzmu, ale on sam za najważniejszą uważa chrześcijański anty-judaizm. Zdaje sobie oczywiście sprawę z możliwych zarzutów wobec takiej tezy – antysemityzm był przecież zjawiskiem już przedchrześcijańskim, a w dziejach Europy miał również inne źródła, na przykład polityczne – w rozmaitych nurtach nacjonalistycznych, które religię traktowały instrumentalnie. Weksler-Waszkina sędzi jednak, że chrześcijaństwo jako „instrument” nie było całkiem neutralne, zawierało bowiem między innymi „instrukcję obsługi” w postaci wielu dokumentów Kościoła katolickiego i jego praktyk, których treść nie tylko sprzyjała antysemityzmowi, ale wręcz go wzmacniała. Ostatecznie jednak, w świetle przyjaznej postawy Jana Pawła II wobec Żydów, Weksler-Waszkina jest ostrożnym optymistą: „Zapalnik», który nazywał się «antyjudaizmem», został wykrecony, więcej – rozbrojony i wyrzucony. Dla nas wszystkich, których ojczyzną jest Polska, powinno to być zobowiązaniem. W dzieje państwa polskiego wpisało się wiele narodów i wiele religii. Jednakże poza wszelką dyskusją pozostaje fakt, że to Kościół katolicki był głównym nauczycielem i wychowawcą Polski. Kulturze polskiej obcy jest nacjonalizm. Jeżeli z tego wszystkiego, co jest poniekąd dziedzictwem chrześcijaństwa, odrzucimy anty-judaizm, wiatr polskiego antysemityzmu zostanie, mam nadzieję, mocno przyhamowany” (s. 107).

Omówione eseje koncentrowały się albo na barwnej kulturze chasydzkiej, wewnętrznie zróżnicowanej, ale posługującej się własnym językiem i raczej niesклонnej do asymilacji z kulturą rdzennej ludności, albo na uogólnionej idei judaizmu, który zderzał się z chrześcijaństwem, budującym swoją tożsamość między innymi w opozycji do tej – skądinąd fundującej dla niego – religii. Po Europie krążyły jednak także idee bardziej lub mniej ześwieczzonego oświeceniowego uniwersalizmu, które były wytworem zarówno filozofów zakorzenionych pierwotnie w chrześcijaństwie, takich jak Immanuel Kant, John Locke czy Voltaire, jak i w judaizmie – takich jak Baruch Spinoza. W świetle tych idei obie religie, zwłaszcza w prymitywnej ludowej formie, winny zostać poddane kontroli rozumu i oczyszczone ze szkodliwych przesądów. Połączenie koncepcji oświeceniowych z dążeniami imperialnymi czy z nacjonalistycznymi tendencjami unifikacyjnymi przybierało charakter tragiczno-groteskowy, jeśli jego zwolennikami byli Żydzi i jeśli spoglądamy na nie z dzisiejszej perspektywy osób świadomych tego, co działo się w Auschwitzu i innych nazistowskich obozach koncentracyjnych w czasie drugiej wojny światowej. Interesującego przykładu takiej właśnie postawy dostarcza Janusz Golec w eseju *Europa czy pół-Azja? Granice kultury według Karla Emila Franzosa*.

Tytułowy bohater tego eseju to zasymilowany Żyd podolski, urodzony w roku 1848 i zafascynowany niemiecką kulturą oraz ideami oświeceniowymi. Opublikował on w roku 1876 zbiór szkiców podróży zatytułowany *Aus Halb-Asien* i opisujący – z perspektywy wysokiej kultury niemieckiej – prymitywizm społeczności zamieszkujących między innymi ówczesne tereny Galicji, w tym także społeczności Żydów. Geograficzny kres prawdziwej Europy i szara strefa oddzielająca ją od Azji, określona jako pół-Azja, zaczyna się dla Fran-

zosa już w śmierdzącym i brudnym Krakowie, gdzie na dworcu kolejowym kelnerzy posługują się jedynie łamaną niemiezczyzną i serwują posiłki na poplamionych obrusach. Jak pisze Jakub Golec: „Z jeszcze większą animozją Franzos odnosi się do swoich współwyznawców, krakowskich Żydów, tak strasznie brudnych, że [...] nie może pojąć, dlaczego nie skleją się ze sobą, kiedy się potracają. To negatywne nastawienie osiąga punkt kulminacyjny we fragmencie dotyczącym stolicy Galicji, Lwowa, gdy Franzos o tamtejszych dworcowych Żydach-pośrednikach pisze jak o «robactwie» [...] opadającym na podróżnych” (s. 305). Jego zdaniem byłoby najlepiej, „gdyby Żyd żyjący we Francji, Niemczech czy Rosji mógł całkowicie stać się Francuzem, Niemcem lub Rosjaninem żydowskiego pochodzenia” (s. 302), rezygnując z ortodoksji talmudycznej. Golec kończy swój tekst gorzkim stwierdzeniem, że historia pokazała, jak bardzo Franzos mylił się w swoich nadziejach: „Kultura niemiecka, w której posłannictwo tak głęboko wierzył, spreparowana odpowiednio przez wyznawców germańsko-aryjskiego nadczłowieczeństwa, przygotowała bowiem «barbarzyństwu» Żydów Europy Wschodniej, ale także i innym narodowościom «pół-Azji» «ostateczne rozwiązanie» [...], którego tylko nielicznym udało się uniknąć” (s. 306).

Z przywołanych wyżej tekstów Jakuba Golca i Władysława Panasa można wysnuć inne hipotezy na temat źródeł antysemityzmu niż ta, którą zaproponował Weksler-Waszkinel. W świetle przywołanych przez Golca, pochodzących sprzed półtora wieku, poglądów Franzosa, powtarzającego ówczesne zachodnioeuropejskie stereotypy o zacofaniu narodów Europy Wschodniej, w tym zwłaszcza tutejszych Żydów, antysemityzm, szczególnie w jego dwudziestowiecznej postaci, można by uznać za szczególnie przypadek nietolerancji warstw społecznych uznających wyższość

swojej kultury i prawo do kierowania tymi, którzy z ich perspektywy są brudni, prymitywni, nieoświeceni i barbarzyńscy. Panas natomiast formułuje hipotezę ogólniejszą: antysemityzm i wszelka nietolerancja ma swoje źródła w podporządkowaniu tego, co etyczne (miłości bliźniego, wyrażającej się między innymi w „uważności” na jego los), temu, co metafizyczne i religijne, zwłaszcza jeśli religię rozumieć jako zbiór prawd, które przeciwstawiają się prawdom innych religii czy światopoglądów. Za koncepcjami wyłuskany z tych dwóch esejów – a przeciw hipotezie Wekslera-Waszkinele – może także przemawiać fakt, że obecnie w Europie chrześcijaństwo umiera, antysemityzm zaś znów przybiera na sile. Z drugiej strony hipotezy te nie są w oczywisty sposób ze sobą sprzeczne, osłabiając bowiem nieco każdą z nich, można uznać je za komplementarne. Nasuwa się też inna jeszcze myśl: być może błędem jest mówienie o „antysemityzmie” w taki sposób, jakby było to przez wieki jedno i to samo zjawisko, które ma te same przyczyny.

Jak widać, już lektura jednej części książki – tej poświęconej „pograniczu” polsko-żydowskiemu – wprowadza czytelnika w niezwykle ważną problematykę i pobudza do samodzielnego myślenia. Tak też jest z tekstami o „pograniczu” polsko-litewskim, polsko-ukraińskim, polsko-węgierskim, polsko-tatarskim czy polsko-amerykańskim. Nie chodzi przy tym wyłącznie o problematykę natury historycznej, do jakiej zaliczają się w większości podejmowane przez autorów kwestie relacji polsko-żydowskich. Teksty o owych innych „pograniczach” naprowadzają na całkiem współczesny zbiór problemów, konstytuujący jeden z przewodnich tematów „Akcentu”. Zawiera się on w następujących pytaniach: Czym jest Europa jako wspólnota ekonomiczno-polityczno-kulturowa? Jaką politykę winna prowadzić Unia Europejska wobec nienależącej

do niej Ukrainy? Czy konieczne dla sprawnego funkcjonowania Unii ujednolicenia w obszarze ekonomicznym i prawnym nie doprowadzą do niekorzystnej unifikacji na poziomie kulturowym? Czy i w jaki sposób szlachetny uniwersalizm moralny, na którym opiera się Unia Europejska, zdoła się oprzeć partykularnym ambicjom dawnych mocarstw? Jaka w tym wszystkim rola winna przypaść Polsce, zwłaszcza w odniesieniu do wschodnich sąsiadów? Takie sformułowanie wszystkich tych problemów jest śladem toczonych w latach osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych minionego wieku burzliwych debat na temat nowego ładu w Europie, w które aktywnie włączali się autorzy „Akcentu”.

Pośród tekstów zamieszczonych w antologii chciałbym jeszcze zwrócić uwagę na artykuł Jerzego Bartmińskiego „*Zruska po polsku łagodniejsza mowa*”, czyli o języku folkloru na pograniczu polsko-ukraińskim, którego tematyka mieści się w obszarze etnolinguistycznych badań nad językiem i folklorem. Trudno jest go streścić, bo dotyczy kwestii bardzo specjalistycznych, głównie różnego rodzaju melanży, czyli takiej mieszaniny dwóch języków, że dwujęzyczności słownictwa odpowiada dwujęzyczna fonetyka i gramatyka. Jerzy Bartmiński z pietyzmem zbieracza kolekcjonuje przykłady takich zjawisk językowych na pograniczu polsko-ukraińskim i nadzwyczaj klarownie je porządkuje, dostarczając zarazem narzędzi metodologicznych do badań każdej odmiany folkloru i języka pogranicza. Podobną problematykę podejmuje Władysław Makarski w eseju *Polacy i język polski na Litwie*. Badania tego rodzaju są ważne w kontekście ogólniejszego zagadnienia relacji tego, co uznaje się za obowiązującą normę w obszarze języka, religii, moralności czy obyczajów, do lokalnych odstępstw od tej normy.

Na koniec warto zaznaczyć, że choć antologia dostarcza czytelnikom pożywnej strawy do intelektualnej refleksji, to

serwuje też smakowite desery, do których można zaliczyć choćby *Geografioty* Stanisława Barańczaka. Jeden z nich nosi tytuł *Belgia*: „Stolica, Bruksela, / Imienia udziela / Jarzynie: brukselce. / Nie cenię ja wielce / Brukselki: jarzyna / Smakiem przypomina / Gumową uszczelkę. / Ale zgań brukselkę / W obecności Belga: / Czekaj cię obelga” (s. 453). Innym przykładem są wiersze Wojciecha Młynarskiego, współzałożyciela (wraz z Ireną Sławińską, Ryszardem Kapuścińskim, Tadeuszem Konwickim, Michałem Jagiełłą i innymi) Wschodniej Fundacji Kultury, którą powołano w celu wspierania „Akcentu”. Jeden z tych wierszy, zatytułowany *Zaproszenie*, opublikowany został w roku 1994 i odnosił się do ówczesnej sytuacji politycznej, ale dziwnym trafem po dziś dzień nie traci na aktualności: „Miłe Panie i Panowie bardzo mili, / przy mym bloku w słup ogłoszeniowy wpięto / przezabawny w mej ocenie / spory afisz z zaproszeniem / do Świątyni Osiedlowej na Mszę Świętą. // Idąc na Mszę Świętą w określonej porze – / wniosek mi podsuwał afisz ten prześliczny – / będziesz mógł wyrobić pogląd, / jak się wzruszająco modlą / prominenci nowych partii politycznych. // Napisano o nich: «we Mszy Świętej udział biorą...», / wymieniono ich z imienia i nazwiska, / że jak niby taki klęknie / i stosowny pacierz jęknie, / on i jego partia w moich oczach zyska. // Jako nieafiszujący się katolik / popatrzyłem na ten afisz, rozbawiony, / zwłaszcza że pod «udział biorą» / ktoś dopisał czcionką sporą: / udział Pana Boga jest niewykluczony...” (s. 336).

Kontakt: Katedra Filozofii Nowożytnej i Współczesnej, Instytut Filozofii, Wydział Filozofii, Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II, Al. Raławickie 14, 20-950 Lublin

E-mail: https://www.kul.pl/kontakt,art_13330.html

Tel. 81 444 40

www.kul.pl/gutowski

PROPOZYCJE „ETHOSU”

Mariusz Orłowski, *To powinniśmy czynić. Ewangelicka etyka teologiczna w ujęciu ks. Witolda Benedyktowicza (1921-1997)*, Wydawnictwo Kościoła Ewangelicko-Metodystycznego „Pielgrzym Polski”, Warszawa 2021, ss. 232.

Publikacja książki Mariusza Orłowskiego zbiega się z setną rocznicą urodzin autora podręcznika etyki *Co powinniśmy czynić. Zarys ewangelickiej etyki teologicznej*¹, wybitnego teologa ewangelickiego ks. Witolda Benedyktowicza, „nieodrodzonego ucznia” (s. 206) Karla Bartha. Polecana praca stanowi pierwszą na rynku wydawniczym systematyczną prezentację koncepcji etycznych tego myśliciela – a także zarys jego sylwetki oraz informacje na temat jego działalności. Celem autora było ukazanie specyfiki zaproponowanego przez księdza Benedyktowicza ujęcia poprzez refleksję nad różnicami między etyką teologiczną a etyką filozoficzną oraz zestawienie myśli polskiego teologa z różnymi ujęciami ewangelickimi oraz etyką katolicką. „Głównym obszarem zainteresowań etyki teologicznej – pisze Orłowski – są pryncypia etyczne oraz ogólne ramy postępowania wierzących (paradygmaty), co odróżnia ją od etyki katolickiej, gdzie [...] zasadę zbawienia *sola gratia* i *sola fide* zastępuje zasada urzeczywistniania sprawiedliwości indywidualnej poprzez podporządkowanie się szczegółowym nakazom kościelnym. [...] Charakterystyczny dla myśli katolickiej jest również dychotomiczny podział zasobów wiedzy etycznej, których dostarczają filozofia moralna (etyka) i teologia moralna. [...] Ewangelicka etyka teologiczna konstruowana jest zatem wokół innego centrum niż zakwestionowana przez Reformatorów moralność przyrodzona (naturalna), a mianowicie [...] wokół centrum soteriologicznego” (s. 25).

Swoją prezentację myśli ks. Witolda Benedyktowicza autor podzielił na siedem rozdziałów. Dwa pierwsze: „Ewangelicka etyka teologiczna – jej przedmiot, istota, zakres oraz rys historyczny” (por. s. 21-50) i „Pryncypia ewangelickiej etyki teologicznej” (por. s. 51-72) mają charakter wprowadzający. W trzecim,

¹ Zob. W. Benedyktowicz, *Co powinniśmy czynić. Zarys ewangelickiej etyki teologicznej*, Chrześcijańska Akademia Teologiczna, Warszawa 1976.

zatytułowanym „Człowiek w świecie w świetle ewangelickiej etyki teologicznej” (por. s. 73-112), Orłowski omawia, oprócz sposobu ujmowania przez księdza Benedyktowicza związków człowieka ze światem, środowiskiem naturalnym i życiem (w tym obszarze teolog buduje swoją refleksję przede wszystkim wokół przykazania „Nie zabijaj”), również jego poglądy dotyczące relacji międzyosobowych, w tym rodzinnych. W rozdziale czwartym, „Obywatelski wymiar ewangelickiej etyki teologicznej” (por. s. 113-131), na szczególną uwagę zasługuje przedstawienie poglądów teologa na temat patriotyzmu oraz pokoju i związanych z nim obowiązków człowieka (por. zwł. s. 122-130). Rozdział piąty, „Śmierć człowieka a przyszłość świata z perspektywy ewangelickiej etyki teologicznej” (por. s. 133-143), obejmuje prezentację szczególnych problemów etycznych należących do obszaru tanatologii. Dużo miejsca poświęcone zostało dyskusji wokół eutanazji (por. s. 139-141) – w tej sprawie „ks. W. Benedyktowicz zajmuje jednoznacznie konserwatywne stanowisko, twierdząc, że nie da się w żaden sposób usprawiedliwić z punktu widzenia etyki ewangelickiej zarówno eutanazji czynnej [...], jak i biernej” (s. 139). Interesujące jest jednak również omówienie innych zagadnień; aktualne w kontekście współczesnych debat ekologicznych wydają się na przykład rozważania zawarte w podrozdziale „Chrześcijananie a świat jutra” (s. 142n.): jak pisze Orłowski, według Benedyktowicza „obowiązkiem chrześcijan jest troska o następne generacje, która powinna wyrażać się w takim kształtowaniu rzeczywistości, aby przyszłość była lepsza od teraźniejszości” (s. 142). W rozdziale szóstym, zatytułowanym „Eklezjalny charakter etyki teologicznej” (por. s. 145-163), autor ukazuje poglądy polskiego teologa ewangelickiego na Kościół jako miejsce, w którym człowiek spotyka Słowo Boże i „rzeczywistość zbawienia” (s. 163) oraz z którego „czerpie inspirację do etycznych zachowań” (tamże). Na uwagę zasługuje na przytaczane przez Orłowskiego spostrzeżenie, że laicyzacja jest nie tyle wrogiem chrześcijaństwa, ile twórczym dlań wyzwaniem, by uwierzyteliło swoją autentyczność w świecie współczesnym (por. s. 163). Rozdział ostatni, „Ekumenizm jako wyraz etycznej odpowiedzialności wszystkich chrześcijan za świat – perspektywa ewangelicka” (por. s. 165-204), zawiera omówienie nie tylko poglądów księdza Benedyktowicza, lecz także jego działalności, między innymi jako prezesa Polskiej Rady Ekumenicznej w latach 1975-1983. W rozdziale tym ciekawe wydają się uwagi dotyczące zaangażowania ekumenicznego Kościoła katolickiego. Jak zauważa autor polecanej książki, „zdaniem ks. W. Benedyktowicza ekumenia rzymskokatolicka stanowi odbicie nowoczesnego ruchu ekumenicznego, który zrodził się w łonie protestantyzmu, a następnie został wsparty przez starokatolicyzm i prawosławie” (s. 189).

Mariusz Orłowski w swojej książce zarysowuje interesujący, całościowy obraz etyki teologicznej opracowanej przez ks. Witolda Benedyktowicza. Publikacja ta wydaje się godna polecenia zwłaszcza czytelnikom spoza Kościoła Ewanegielicko-Metodystycznego, chcącym zapoznać się z reprezentatywnym dla tego Kościoła sposobem myślenia teologicznego. Przede wszystkim zaś może okazać się wartościowym źródłem informacji dla osób lepiej obeznanych z teologią katolicką niż ewangelicką, autor bowiem umiejętnie wskazuje różnice między tymi dwoma podejściami. Zachętę do zapoznania się z koncepcją

polskiego teologa ewangelickiego – a to znaczy również z pracą Orłowskiego – niech dla wszystkich stanowi nawiązanie do życia i myśli Dietricha Bonhoeffera, nadające tej koncepcji rys perfekcjonistyczny i maksymalistyczny: „Miejsce szczególne w systemie etyki ks. W. Benedyktowicza pełni grecki termin *perissón* (to, co ponad; to, co więcej; to, co osobliwe) [...] w sensie chrześcijańskiej «osobliwości», której szczególnym przypadkiem jest miłość nieprzyjaciół” (s. 208).

P.M.

Henryk DUDA

SŁOWO, PRAWDA I DOBRO
Ogólnoukraińska konferencja naukowa
„Literacka twórczość Jana Pawła II – konteksty i nawiązania”
Brzuchowice k. Lwowa, 7-10 X 2021

W ostatnich latach sytuacja języka polskiego na Ukrainie bardzo się zmieniła. „W wyniku zmian i problemów politycznych w tym kraju język polski [...] staje się popularnym językiem obcym, o czym świadczy m.in. liczba studentów ukraińskich kształconych w polskich szkołach wyższych”¹. Dlatego znacząca część uczących się języka polskiego na Ukrainie to już nie Polacy ani nie osoby wywodzące się z rodzin polskich, w których z różnych powodów międzypokoleniowy przekaz języka polskiego i kultury polskiej został przerwany. Zainteresowanie nauką języka polskiego często nie wiąże się z polskim pochodzeniem, lecz „z możliwą emigracją do Polski lub z chęcią nauczania się języka polskiego jako obcego na Ukrainie”². Tym ważniejsze jest więc, by w nauczaniu polskiego poza granicami kraju w jak najszerszym zakresie uwzględniać kulturę polską i różnorakie aspekty wiedzy o Polsce. Istotną składową tej wiedzy jest znajomość życiorysu, działalności i twórczości Karola Wojtyły – św. Jana Pawła II. Jego

wpływu na życie religijne, społeczne i historię drugiej połowy dwudziestego wieku nie sposób bowiem przecenić.

Od 7 do 10 października 2021 roku w Brzuchowicach k. Lwowa, w Domu Pielgrzyma bł. Jakuba Strzemię, odbyła się ogólnoukraińska konferencja naukowa „Twórczość literacka Karola Wojtyły – konteksty i nawiązania”. Organizatorem konferencji było Ogólnoukraińskie Koordynacyjno-Metodyczne Centrum Nauczania Języka i Kultury Polskiej w Drohobyczu, działające przy Zjednoczeniu Nauczycieli Polskich na Ukrainie. Szczególnie zaangażowali się w przygotowanie konferencji Adam Chłopek, prezes Zjednoczenia oraz dr Maria Maćkiewicz i Irena Hedz – metodycy z drohobyskiego Centrum Metodycznego. Nad przebiegiem obrad czuwała dr Luba Derdziak, lwowski teolog i pedagog, wykładowca Instytutu Teologicznego im. Józefa Bilczewskiego we Lwowie, filii Wydziału Teologicznego Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II. Symposium objęli patronatem konsul generalny Rzeczypospolitej Polskiej we Lwowie Eliza Dzwonkiewicz oraz arcybiskup metropolita lwowski obrządku łacińskiego Mieczysław Mokrzycki. Przedsięwzięcie zostało sfinansowane ze środków Kancelarii Prezesa Rady Ministrów RP przyznanych w ramach konkursu „Polonia i Polacy za granicą” oraz fundacji Pomoc Polakom na Wschodzie.

¹ W. Miodunka, *Znajomość polszczyzny wśród cudzoziemców niepolskiego pochodzenia. O potrzebie i metodologii badań*, „Poradnik Językowy” 2015, nr 8, s. 45n.

² T. e n z e, *Wprowadzenie*, w: P. Levchuk, *Trójjęzyczność ukraińsko-rosyjsko-polska Ukraińców niepolskiego pochodzenia*, Wydawnictwo Księgarnia Akademicka, Kraków 2020, s. 15.

Referaty poświęcone różnym aspektom literackiej spuścizny Karola Wojtyły – Jana Pawła II przedstawili wykładowcy reprezentujący ośrodki naukowe z całej Polski (Kraków, Lublin, Poznań, Przemyśl, Rzeszów i Warszawę). Odbiorcami konferencji byli nauczyciele języka polskiego w instytucjach różnego typu i szerzej oraz osoby uczące się języka polskiego z terenu całej Ukrainy, przedstawiciele wszystkich czternastu oddziałów Zjednoczenia Nauczycieli Polskich na Ukrainie. Uczestnicy sympozjum odbyli edukacyjną wycieczkę śladami Ojca Świętego Jana Pawła II po Lwowie – odwiedziliśmy między innymi hipodrom lwowski (gdzie Jan Paweł II odprawił 26 czerwca 2001 roku Mszę Świętą w obrządku łacińskim, a dzień później – obrządku bizantyńskim), Katedrę Łacińską, Katedrę Ormiańską oraz Muzeum Archidiecezjalne w Pałacu Arcybiskupów Lwowskich, gdzie znajdują się różne pamiątki związane z Janem Pawłem II i jego wizytą we Lwowie. Konferencja była okazją do refleksji nad przesłaniem płynącym z literackiej spuścizny św. Jana Pawła II, twórczej wymiany myśli i zanurzenia się w pięknie poetyckiego słowa Karola Wojtyły – św. Jana Pawła II. To poetyckie słowo zaprezentowali uczestnikom konferencji aktorzy Polskiego Ludowego Teatru we Lwowie – dyrektor Zbigniew Chrzanowski i aktorka Jadwiga Pechaty.

Konsul generalna RP we Lwowie Eliza Dzwonkiewicz w słowie wstępnym powiedziała: „Twórczość literacka Karola Wojtyły nie mieści się w żadnych kano- nach, jest to dzieło przepełnione Duchem Świętym i refleksją filozoficzną... dlatego pragnę ją poznać. Niech w tych dniach towarzyszy i pomaga nam wstawiennictwo św. Jana Pawła II”³. Konferencję otworzy-

ło wspomnienie arcybiskupa Mokrzyckiego, który był osobistym sekretarzem Jana Pawła II od roku 1996 aż do śmierci Papieża. Arcybiskup przybliżył słuchaczom postać Ojca Świętego, jego dzień pracy, stosunek do ludzi oraz przesłanie Jego pontyfikatu⁴.

W naukowej części konferencji wystąpiło dziewięciu referentów (dwie osoby duchowne i siedem świeckich), którzy przedstawili trzynaście prezentacji i referatów (niektórzy z referatów wystąpili więcej niż raz). Prelegenci – pracownicy naukowcy i nauczyciele – reprezentowali różne dyscypliny badawcze, między innymi językoznawstwo, literaturoznawstwo, teologię oraz dydaktykę i metodykę nauczania języka polskiego. Znalazła się wśród nich także tłumaczka. Niektóre wystąpienia miały charakter stricte naukowy, inne zaś nakierowane były na zagadnienia dydaktyczne i metodyczne, bliższe uczestniczącym w konferencji nauczycielom. Dwa wystąpienia (prof. Kazimierza Ożoga z Uniwersytetu Rzeszowskiego i prof. Anny Kozłowskiej z Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie) odbyły się zdalnie.

Naukową część konferencji rozpoczęła Irmina Katarzyna Wójcik OP, nauczycielka w Sobotniej Szkole Języka Polskiego przy Delegaturze Zgromadzenia Sióstr Świętego Dominika w Żółkwi, która wygłosiła referat zatytułowany „Wczesna twórczość dramatyczna Karola Wojtyły na przykładzie utworu pt. «Brat naszego Boga»”. Dramat Karola Wojtyły jest przede wszystkim utworem o istnieniu dwóch powołań w jednym człowieku. Główny bohater odczuwa powołanie do tworzenia, do poświę-

³ *Wspomnienia twórczości poetyckiej św. Jana Pawła II we Lwowie* (8 X 2021), Archidiecezja Lwowska Kościoła Łacińskiego na Ukrainie, https://www.rkc.lviv.ua/news_view-

[Spogadu_pro_poetuchnu_tvorchist_sv__Jo-
ana_Pavla_II_u_Lvovi-pl.](https://www.rkc.lviv.ua/news_view-)

⁴ *Abp. M. Mokrzycki o św. Janie Pawle II na konferencji ogólnoukraińskiej dla nauczycieli* (8 X 2021), YouTube, <https://youtu.be/nk3I-gxye-GE>.

cenia się sztuce malarskiej. Równocześnie jednak czuje się wezwany do służenia ludziom ubogim, potrzebującym, przez co doświadcza wewnętrznego rozdarcia, wyrażnie się waha. Ostateczną decyzję podejmuje, wpatrując się w swój obraz *Ecce Homo* – podczas kontemplowania wizerunku umęczonego Chrystusa zagłębia się w prawdzie o Bożym Miłosierdziu i rozpoznaje wezwanie do poświęcenia się potrzebującym. W Chrystusie odnajduje piękno, którego nie widział wcześniej, radość i miłosierdzie. Referentka, odwołując się do wypowiedzi św. Jana Pawła II, odczytuje i interpretuje dramat Karola Wojtyły w perspektywie autobiograficznej.

Następnie dr Jan Musiał, przemysłanin, wykładowca literatury powszechnej i polskiej w Wyższym Seminarium Duchownym Archidiecezji Lwowskiej, przedstawił inspirujący referat o Jana Pawła II rozumieniu literatury „Spowiednik literatury «ciemnej»”. Doktor Musiał przywołał – cytując streszczenie jego wystąpienia – „jeden z wątków rozmów Karola Wojtyły ze Stefanem Sawickim⁵, dotyczący postrzegania przez tego pierwszego problematyki zła w the dark literature; postrzegania rozgrzeszającego pisarzy nawet tak kontrowersyjnych, jak Jean Genet⁶”. Tym tropem idąc, referent przypomniał *Dziennik złodzieja* Geneta, w którym istotną rolę odgrywa motyw sumienia nie tyle ludzi upadłych, ile nas, mających się za lepszych. Ów historycznoliteracki przykład odniósł do Wojtyłowych *Profilu Cyrenajczyka* – do „robotnika z fabryki broni”, poety «udręki, że toczy drobne zakrętki i gotuje fragmenty zniszczeń, / a nie ogarnia całości, nie ogarnia doli człowieczej»”⁶. Rozważania te doprowadziły refe-

renta do interesującej tezy, że Karol Wojtyła „wzrasta jako teolog, malejąc jako poeta”. Myślę, że ta ostatnia kwestia będzie jeszcze niejednokrotnie przedmiotem sporów publicystycznych i naukowych.

Z kolei referat zatytułowany „Moc słowa poetyckiego Jana Pawła II” przedstawiła dr hab. Katarzyna Zagórska z Instytutu Filologii Polskiej Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. W swoim wystąpieniu prelegentka zarysowała kontekst biograficzny działalności literackiej Karola Wojtyły – Jana Pawła II, wskazując na przykłady relacji rodzinnych i przyjacielskich wspierających jego rozwój duchowy, artystyczny oraz intelektualny. Biblia, kulturowa ojczyzna poety, stanowiła od początku inspirację jego twórczości. Omówione zostało znaczenie słowa (gr. logos, gr. rhema), jego performatywność oraz przykłady użycia w utworach *Renesansowego psalterza*, *Poezji i dramatów* oraz *Tryptyku rzymskiego*, z uwzględnieniem zróżnicowanego zapisu (słowo–Słowo). Prelegentka omówiła także realizacje muzyczne i literackie inspirowane twórczością Karola Wojtyły, łącząc ten temat z sugestiami dla nauczycieli, dotyczącymi na przykład organizowania określonego typu konkursów, dyktand czy warsztatów teatralnych.

Biografię Karola Wojtyły w świetle jego twórczości literackiej przedstawiła dr Marta Burghardt z Instytutu Dialogu Międzykulturowego im. Jana Pawła II w Krakowie, członek zespołu redakcyjnego krytycznego wydania dzieł literackich Karola Wojtyły – Jana Pawła II. Doktor Burghardt była najpracowitszym uczestnikiem konferencji, przedstawiła bowiem jeszcze trzy inne prezentacje. W drugiej z nich omówiła prace nad przygotowaniem krytycznego wydania pism literackich Karola Wojtyły – Jana Pawła II⁷.

⁵ Zob. S. Sawicki, *Rozważania o papieżu i pisarzu*, Norbertinum, Lublin 2011.

⁶ Zob. K. Wojtyła, *Profilu Cyrenajczyka*, w: tenże, *Poezje i dramaty*, Znak, Kraków 1979, s. 54.

⁷ Dotychczas ukazały się dwa tomy z trzech zaplanowanych tomów obejmujących twórczość literacką Karola Wojtyły – Jana Pawła II (zob.

W trzeciej, zatytułowanej „Temat Karola Wojtyły – Jana Pawła II w wykazie lektur w podstawie programowej nauczania języka polskiego”, przedstawiła problem obecności tekstów Karola Wojtyły – Jana Pawła II w polskiej szkole w Polsce⁸. Najtrudniejsze zagadnienie – a w przekonaniu piszącego to sprawozdanie także najważniejsze – doktor Burghardt podjęła w swojej czwartej prezentacji-referacie pod tytułem „Problem przekładu literackiego dzieł Karola Wojtyły”. Nie był to „uczony” wywód teoretyka-przekładoznawcy. Autorka podzieliła się ze słuchaczami swoim doświadczeniem translatorskim, jest bowiem także tłumaczką tekstów literackich młodego Karola Wojtyły: *Psalterza Dawidów (Księgi Słowańskiej, Renesansowego psalterza)*, oraz korespondencji przyszłego Papieża z młodzieńczego okresu jego życia i działalności na język włoski⁹.

Kolejny dzień konferencyjny, 9 października, rozpoczął dr Mateusz Pindel-

ski SP, który w referacie „Najlepszy utwór poetycki Karola Wojtyły. Konteksty interpretacyjne poematu: «Kamieniołom»” podjął próbę zademonstrowania, jak należy czytać utwory Karola Wojtyły. Prelegent pokazał, jak ważne jest wstępne odczytanie utworu i zwrócenie uwagi na zawarte w nim wskazówki autorskie, jego podział na części i słowa kluczowe dla tekstu. Następnie wskazał na trzy różne typy kontekstów interpretacyjnych dzieła Wojtyły: kontekst bezpośredni (na przykład informacje o jego pracy w Solvayu), konteksty dawne (na przykład jego znajomość psychologii św. Tomasza z Akwinu, która w *Kamieniołomie* ujawnia się na poziomie słownictwa) oraz konteksty późniejsze (życie i wypowiedzi Karola Wojtyły – Jana Pawła II są tekstami i funkcjonują w tej samej przestrzeni, co wiersze).

Następnie dr Jan Musiał przedstawił drugi ze swoich referatów: „Wzmrożona aktualność adhortacji *Christifideles laici* – w 33. rocznicę ogłoszenia dokumentu”. Doktor Musiał wyeksponował w tym wystąpieniu problematykę teologiczną dotyczącą powinności walki z pleniącym się złem indywidualnym i społecznym – problem ten aktualny był trzydzieści trzy lata temu (adhortacja ogłoszona została w roku 1988) i taki pozostał do dzisiaj, gdy zarysowane przez Jana Pawła II niebezpieczeństwa potęgują się zastraszająco. W adhortacji *Christifideles laici* prelegent dostrzegł również niemały walor literacki – zrytmizowaną wewnątrznie prozę wysokich lotów. To właśnie owa literackość pozwala autorowi, teologowi-poecie, ukazać panowanie słowa nad materią. Prześwietlone słowem prawdy zło karleje bowiem i ustępuje przed dobrem. Rozgrzeszająca funkcja literatury – tu doktor Musiał nawiązał do swojego wcześniejszego wystąpienia – jest i w tym dokumencie wyraźnie widoczna.

Odminną problematyką zajął się dr hab. Henryk Duda z KUL, który przed-

K. W o j t y ł a, *Dzieła literackie i teatralne*, t. 1, *Juwenilia (1938-1946)*, Wydawnictwo Znak, Kraków 2019; t e n ż e *Dzieła literackie i teatralne*, t. 2, *Utwory poetyckie (1946-2003)*, Wydawnictwo Znak, Kraków 2020).

⁸ Z prezentacją można zapoznać się w Internecie (zob. M. B u r g h a r d t, *Karol Wojtyła – Jan Paweł II w wykazie lektur w podstawie programowej nauczania języka polskiego*, Instytut Dialogu Międzykulturowego im. Jana Pawła II w Krakowie, <https://idmjp2.pl/index.php/pl/2422-jp2wwykazielektur>).

⁹ Zob. K. W o j t y ł a, *Le poesie giovanili: (Salterio di Davide – Libro slavo, Salterio rinascimentale)*, tłum. M. Burghardt, Edizioni Studium, Roma 2004. O swoich przekładach Marta Burghardt opowiada też w rozmowie z Dominiką Jamroz (zob. M. B u r g h a r d t, D. J a m r o z y, „Twórczość to Jego modlitwa” – z cyklu „Rozmowy Sceny Papieskiej”, Instytut Dialogu Międzykulturowego im. Jana Pawła II w Krakowie, <https://idmjp2.pl/index.php/pl/projekty/scenapapieska/1261-tworczosc-to-jego-modlitwa-z-cyklu-rozmowy-sceny-papieskiej>).

stawił referat „«Sztuka żywego słowa». Mieczysław Kotlarczyk a Karol Wojtyła”. Prelegent przedstawił krótko postać Mieczysława Kotlarczyka i dzieje Teatru Rapsodycznego, a także omówił książkę Kotlarczyka *Sztuka żywego słowa*, która – z przedmową kard. Karola Wojtyły – ukazała się w roku 1975 w Rzymie¹⁰. Zdaniem referenta znajomość tej książki Mieczysława Kotlarczyka jest absolutnie niezbędna w przypadku próby analizy publicznych wystąpień Karola Wojtyły – Jana Pawła II¹¹.

Dr hab. Anna Kozłowska z Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie, badaczka języka osobniczego (języka autorów), w szczególności języka Cypriana Norwida i Karola Wojtyły, przedstawiła – niestety tylko zdalnie – wykład „Poetycki dialog Karola Wojtyły z Cyprianem Norwidem”. Prelegentka podjęła próbę wstępnego przedstawienia zagadnienia, które dotychczas jest właściwie nieobecne w refleksji nad twórczością obu poetów – podobieństwa języka poetyckiego Cypriana Norwida i Karola Wojtyły. Próba ta prowadzi autorkę do następującego wniosku: „«Wspólne miejsca» w poetyckiej dykcji obu twórców pozwalają udokumentować tezę, że Wojtyła to poeta «z ducha Norwida». Oddziaływanie Norwida na Wojtyłę okazuje się bowiem nie tylko niezwykle trwałe i wieloaspektowe, nieporównanie silniejsze i bardziej rozległe niż wpływy jakiegokolwiek innego autora, ale także [...] dotyczące samego stosunku do materii języka, samej jego koncepcji.

Być może nieco odmienne są cele obu twórców – przy Norwidzie, ironicznym, często gorzkim, z pasją demaskującym wszelki «formalizm prawdy» i nieustannie sprzeciwiającym się «zmarzniętej formie, schematom, stabilnym nawykom», Wojtyła wydaje się jakby «łagodniejszy», mniej nastawiony na «walkę z formą» a bardziej zainteresowany poszukiwaniem «formy bardziej pojemnej» – eksplorowaniem tych możliwości języka, które mogą ukazać komplikację świata i niewyraźność zaświatów. [...] obu pisarzy łączy jednak to, co najważniejsze – przekonanie, że eksperymenty ze słowem poetyckim pozwalają na przybliżanie się do Logosu”¹².

Z kolei prof. Kazimierz Ożóg z Uniwersytetu Rzeszowskiego przedstawił – także zdalnie – wykład „Karol Wojtyła – Jan Paweł II, mistrz słowa polskiego”. Wystąpienie profesora Ożoga miało charakter dwuwymiarowy. Z jednej strony prelegent nawiązywał do czasu swoich studiów polonistycznych na Uniwersytecie Jagiellońskim, wspominał profesorów tej uczelni, którzy – jak na przykład Stanisław Urbańczyk – byli nauczycielami ówczesnego krakowskiego arcybiskupa, kardynała Karola Wojtyły. Z drugiej zaś opowiadał o tych właściwościach języka i stylu wypowiedzi Jana Pawła II, które sprawiły, że można o nim mówić jako o mistrzu słowa polskiego¹³. Wykład dotyczył znakomite-

¹⁰ Zob. M. K o t l a r c z y k, *Sztuka żywego słowa: dykcja, ekspresja, magia*, Fundacja Teatru Religijnego w Rzymie oraz Przyjaciół Teatru Rapsodycznego, Rzym 1975.

¹¹ Książkę wznowiło w roku 2010 lubelskie wydawnictwo Gaudium (zob. t e n ż e, *Sztuka żywego słowa: dykcja, ekspresja, magia*, Wydawnictwo Archidiecezji Lubelskiej Gaudium, Lublin 2010).

¹² A. K o z ł o w s k a, *Od psalmów słowiańskich do rzymskich medytacji. O stylu artystycznym Karola Wojtyły*, Wydawnictwo UKSW, Warszawa 2013, s. 302. W przywołanym cytacie pomijam odwołania autorki do literatury przedmiotu.

¹³ Zob. K. O ż ó g, *Karol Wojtyła – Jan Paweł II – mistrz słowa polskiego*, w: *Święty Jan Paweł II – pierwszy doktor honoris causa Uniwersytetu Rzeszowskiego*, red. S. Nabywaniec, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2015, s. 135–154; t e n ż e, *Odpowiednie dać rzeczy słowo. Karol Wojtyła jako mistrz słowa polskiego*, „Fraza” 2003, nr 3(41), s. 51–59.

go poruszania się Jana Pawła II w żywiole polszczyzny. Papież Polak był świetnym mówcą, najwyższej klasy retorem, a jego panowanie nad tekstem pisanym budziło zachwyt. Dzięki stosowaniu licznych tropów stylistycznych, figur retorycznych, dzięki bogactwu słownictwa i częstym odniesieniom intertekstualnym w najwyższym stopniu, nierzadko z odcieniem estetycznym, realizował cele swoich tekstów.

Jako ostatnia wystąpiła Anna Miśkiewicz z Ogólnoukraińskiego Koordynacyjno-Metodycznego Centrum Nauczania Języka i Kultury Polskiej przy Zjednoczeniu Nauczycieli Polskich na Ukrainie w Drohobyczu. Prelegentka przedstawiła obszerną prezentację zatytułowaną „«Zabrałem ze sobą całą polską historię, kulturę, doświadczenie, język» – polskie dziedzictwo Jana Pawła II – papieża poety”. Ukazała miejsca związane z życiem i działalnością Karola Wojtyły – Jana Pawła II, a swoją opowieść o tych miejscach zilustrowała fragmentami jego utworów. Wystąpienie to można uznać za wyjątkowo przydatne dla nauczycieli praktyków, nie tylko tych pracujących poza Polską.

Ponieważ języka polskiego uczy się coraz więcej Ukraińców bez polskich korzeni, ważne jest, aby poznawali oni nasz

język nie tylko jako narzędzie komunikacji, lecz także jako nośnik polskiej kultury, jeśli te dwa aspekty życia i funkcjonowania języka można w ogóle oddzielić. Jan Paweł II, ze względu na rolę, jaką odegrał w życiu narodów centralnej i wschodniej Europy, także w najnowszych dziejach Ukrainy, powinien pozostawać obecny w jej wielojęzycznym i wielokulturowym społeczeństwie. Dobrze się więc stało, że Zjednoczenie Nauczycieli Polskich na Ukrainie stworzyło dla swoich członków okazję do zapoznania się z literacką spuścizną Karola Wojtyły – św. Jana Pawła II. Sztuka i literatura mogą łączyć, ale będą łączyć jedynie wtedy, gdy będą poznawane i dyskutowane. W imieniu uczestników tego ważnego wydarzenia naukowego i oświatowego dziękuję wszystkim, którzy przyczynili się do jego organizacji i sprawnego przebiegu.

Kontakt: Katedra Języka Polskiego, Instytut Językoznawstwa, Wydział Nauk Humanistycznych, Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II, Al. Raclawickie 14, 20-950 Lublin

E-mail: henryk.duda@kul.pl

<https://pracownik.kul.pl/henryk.duda>

ORCID: 0000-0002-5514-7515

Dorota CHABRAJSKA

JEŚĆ CZY NIE JEŚĆ? Pytanie naszych czasów

„Być albo nie być – oto jest pytanie”¹ – stwierdzał Hamlet, niejako podsumowując w swoim słynnym, następującym po tych słowach monologu² wielkie pytania, które w historii ludzkości usprawiedliwiały istnienie filozofii: te o byt i niebyt, o poznanie i towarzyszącą mu refleksję oraz o normę moralności wyznaczającą reguły postępowania godziwego. Hamletowskie dylematy okazują się na tyle uniwersalne, że nieustannie, na różne sposoby powracają w tekstach kultury, zarówno w literaturze³ czy filmie⁴, jak i w historii idei⁵, przybierając postać odniesień tak bezpośrednich, jak i dalece zapośredniczonych.

Nasuwa się jednak myśl, że monolog i słynne pytanie Hamleta nie byłyby możliwe, gdyby nie pytania filozoficzne jako takie, które ludzie – świadomie bądź nieświadomie – stawiali od zarania dziejów, a które w kulturze Zachodu zostały po raz pierwszy jednoznacznie sformułowane w filozofii greckiej. Grecy pytali przede wszystkim o zasadę rzeczywistości, o przyczynę bytu jako takiego, o to, dlaczego istnieje raczej coś niż nic, i starali się wypracować system wyjaśniający strukturę rzeczywistości, a także zdefiniować dobro i sens działania moralnie dobrego. Z kolei filozofowie średniowieczni, często odwołując się do ustaleń Greków, pytali o relację między Bogiem a światem i pragnęli uzgodnić czysto racjonalne, niesprzeczne wyjaśnienie rzeczywistości z jej obrazem teologicznym. Kolejne wieki rozwoju myśli ludzkiej przyniosły pytania o to, jak poznajemy, czy przedmiotem poznania jest w istocie rzeczywistość, czy też wrażenia, których stanowi ona źródło, a być może jedynie treści własne umysłu. Zastanawiano się, czy filozoficzna koncepcja człowieka może być motorem przemian społecznych i – niekiedy z tragicznymi skutkami – odpowiedzi na pytania tego rodzaju przekuwano w praktycznie przeprowadzane eksperymenty społeczne. Czasy po drugiej wojnie światowej niosły z sobą pytania o to, czy Bóg umarł, czy po Auschwitz możliwa jest jeszcze poezja,

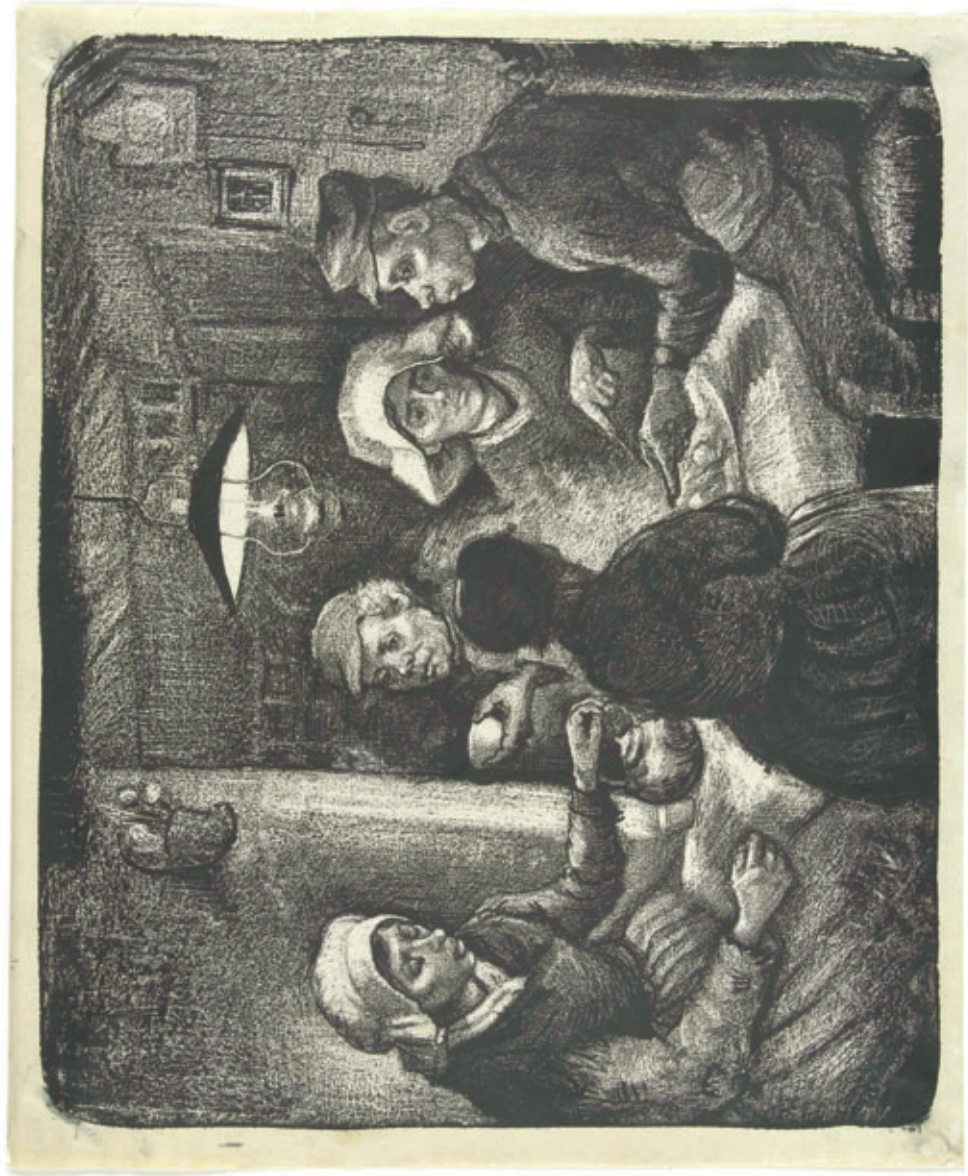
¹ W. S h a k e s p e a r e, *Hamlet, ksiądz Danii*, akt 3, scena 1, tłum. S. Barańczak, W drodze, Poznań 1990, s. 92

² Tamże, s. 92n.

³ Powracają na przykład w powieściach Fiodora Dostojewskiego i Jamesa Joyce’a czy w twórczości dramatycznej Antoniego Czechowa, w poezji T.S. Eliota, a także w prozie współczesnej (zob. np. T. S t o p p a r d, *Rosencrantz & Guildenstern are Dead*, Grove Press 2007, I. M c E w a n, *W skorupce orzecha*, tłum. A. Szulc, Wydawnictwo Albatros, Warszawa 2017).

⁴ *Dlaczego Aleksandria? (Alexandria... Why?)*, Egipt, 1978, reż. Y. Chahine; *Aleksandria, znów i zawsze (Alexandria Again and Forever)*, Egipt 1990, reż. Y. Chahine; *Fanny i Aleksander (Fanny och Alexander)*, Szwecja–Francja–RFN, 1982, reż. I. Bergman.

⁵ Zob. np. *Shakespeare’s „Hamlet”: Philosophical Perspectives*, red. T. Zamir, Oxford University Press, Oxford 2018.



Vincent Van Gogh, *Jedzący kartofle*, litografia, 1885, Rijksmuseum, Amsterdam.
Źródło: Wikimedia Commons



Paul Cezanne, *Martwa natura z pigwą, jabłkami i gruszką*, olej na płótnie, ok. 1885-1887, White House Historical Association, Washington, D.C.
Źródło: Wikimedia Commons

pytania o wolność, które stawiał Jean-Paul Sartre, jak i te o odpowiedzialność, jakie znajdujemy w tekstach Alberta Camusa. Jako alternatywa dla pytań egzystencjalistów, pytań wyrażających w istocie przekonanie o tragizmie ludzkiego istnienia, pojawiło się pytanie o człowieka jako osobę, o jego wyjątkowość i wewnętrzne dobro, o niepodważalną specyfikę znaku, jakim jest ludzka twarz.

Można powiedzieć, że wszystkie te pytania stanowiły z jednej strony odbicie doświadczenia czasu, w jakim się pojawiały, z drugiej zaś czas ów w jakimś sensie definiowały, wyznaczając kierunek aktywności intelektualnej człowieka i ogniskując jego uwagę. Przez sam fakt ich postawienia niejako zakładano przy tym, że człowiek sprostą udzieleniu na nie odpowiedzi. Można zatem powiedzieć, że poprzez kreowanie coraz ambitniejszych perspektyw dla myśli ludzkiej filozofia okazywała się nośnikiem kultury w sensie znacznie głębszym niż jakakolwiek inna dyscyplina. Istotne jest przede wszystkim to, że pytania filozoficzne – podobnie jak „zbierający” je monolog Hamleta – stawały się dla twórców kultury intelektualnym wezwaniem i zarazem wyzwaniem, a ich echo wybrzmiewało w dziełach literackich, jak choćby w opartym na koncepcji prawa naturalnego *Liście o człowieku* Alexandre’a Pope’a⁶, w powstałych pod wpływem empiryzmu Johna Locke’a powieściach Laurence’a Sterne’a⁷, w nawiązującym między innymi do myśli Jean-Jacques’a Rousseau *Frankensteinie* Mary Shelley⁸, w nihilistyczno-egzystencjalistycznych *Notatkach z podziemia* Fiodora Dostojewskiego⁹ czy też – w czasach bliższych współczesności – między innymi w powieściach Georges’a Bernanosa, Alberta Camusa, Kōbō Abe czy Iris Murdoch. W szczególności – można powiedzieć przejmujący – sposób pytania filozoficzne powracały w poezji: przenikały przepojone boleścią dzieło Paula Celana czy pełne smutku, poruszające wiersze Tadeusza Różewicza, które w późniejszym okresie twórczości poety nabrały charakteru głęboko metafizycznego.

W czasach powojennych jednak, czasach odbudowy, która zyskała szczególną dynamikę dzięki amerykańskiemu planowi Marshalla, a którą napędzało przede wszystkim powszechne pragnienie przezwyciężenia zła wojny radością płynącą z nowych możliwości, jakie niósł z sobą pokój, zachodnia filozofia zmieniła swój charakter. Można zaryzykować stwierdzenie, że czasy sytości i zaspokojenia, wolności i swobody, nie sprzyjały stawianiu pytań egzystencjalnych: namysł nad bytem, jego sensem i dobrem, jakie niesie, nad prawdziwościowym wymiarem poznania, ustąpił miejsca refleksji praktycznej, a filozofia stała się w znacznej mierze dyscypliną zaangażowaną przede wszystkim politycznie. Zaczęto pytać, jak zmieniać i kształtować rzeczywistość społeczną tak, aby zapewnić realizację optimum możliwości jednostki ludzkiej i społeczeństwa jako całości. Narodziły się między innymi teoria krytyczna, radykalny feminizm i autonomizm. W efekcie punkt ciężkości w filozofii uległ przesunięciu: w miejsce namysłu nad człowiekiem jako bytem jednostkowym, który mimo przygodności swojego istnienia nieustannie mierzy

⁶ Zob. np. D. Canfield, *The Fate of the Fall in Pope's „Essay on Man”*, „Eighteenth Century” 23(1982) nr 2, s. 134-150.

⁷ Zob. np. A. Hatfield, *Sterne amongst the Philosophers*, „Textual Practice” 31(2017) nr 2, s. 225-232.

⁸ Zob. np. R. Boisvert, *Mary Shelley, Frankenstein & Moral Philosophy*, „Philosophy Now: A Magazine of Ideas” 2018, nr 128, https://philosophynow.org/issues/128/Mary_Shelley_Frankenstein_and_Moral_Philosophy.

⁹ Zob. np. J. Frank, *Nihilism and „Notes from the Underground”*, „The Sewanee Review” 69(1961) nr 1, s. 1-33.

się z dylematami moralnymi i pragnie realizować wartości absolutne, pojawiło się pragmatyczne pojmowanie jednostki ludzkiej jako ogniwa bytu społecznego, a ostatecznie to właśnie byt społeczny stał się głównym przedmiotem filozoficznego oglądu.

Nieco inaczej kształtowała się sytuacja filozofii w krajach, które w ramach powojennych ustaleń politycznych zostały niejako wykluczone z europejskiego obszaru kulturowego i znalazły się za tak zwaną żelazną kurtyną. W sytuacji nowego zniewolenia całych społeczeństw, braku perspektyw i poddawania aktywności intelektualnej cenzurze tak wszechogarniającej, że niejednokrotnie skutkującej autocenzurą¹⁰, pytania filozoficzne, przede wszystkim antropologiczno-filozoficzne i etyczne, powracały – można powiedzieć: paradoksalnie – ze zdwojoną mocą. Potrzeba ukazania fałszu panującej ideologii z czasem doprowadziła do pojawienia się tak zwanego niezależnego, drugiego obiegu publikacji, nierzadko ukazujących spłot problematyki filozoficznej, społecznej i politycznej w kulturze, tak w przeszłości, jak i w ówczesnej rzeczywistości, często jednak podejmujących również problem dylematów moralnych, przed jakimi stawał w warunkach realnego socjalizmu człowiek nie jako ogniwo bytu społecznego, ale jako indywidualny, niepowtarzalny podmiot moralny.

Wskazując na tę właśnie różnicę między pojmowaniem sensu filozofii w powojennej Europie Zachodniej i w krajach pozostających w radzieckiej strefie wpływu, Roger Scruton pisał: „Któregoś dnia otrzymałem ustne zaproszenie, by przedstawić wykład na podziemnym seminarium w Pradze. Przyjąłem je i w rezultacie zyskałem możliwość poznania ludzi, dla których dążenie do wiedzy i poznania kultury nie było zbędnym luksusem, lecz koniecznością. Nic innego bowiem nie było w stanie zapewnić im tego, czego poszukiwali, a mianowicie ucieczki ze świata kłamstw, który ich otaczał. Dyskutując o dziedzictwie kulturowym Zachodu, naznaczeni byli jako heretycy, którzy ryzykują aresztowanie i więzienie wyłącznie z powodu organizowanych przez nich spotkań. Jak na ironię, największym zapewne intelektualnym osiągnięciem partii komunistycznej było przekonanie ludzi, że Platońskie rozróżnienie wiedzy i mniemania jest poznawczo wiążące i że mniemanie ideologiczne nie jest po prostu czymś różnym od wiedzy, ale jej wrogiem, wszczepioną w ludzki mózg chorobą, która uniemożliwia odróżnienie idei prawdziwych od fałszywych”¹¹.

Awans mniemania w kulturze dokonywał się jednak równolegle po obu stronach żelaznej kurtyny, chociaż po każdej z nich przybierał nieco inny charakter – po jej upadku nie trzeba było wielu lat, by kultura europejska powróciła do stanu jedności. Wśród jej charakterystycznych cech pojawiło się odejście od wykształcenia klasycznego, opartego na wiedzy humanistycznej, niekiedy określanego jako erudycja, na rzecz kształcenia przekonań oraz umiejętności praktycznych. Wykształcenie przestano postrzegać w kategoriach przekazywania prawdy o rzeczywistości, jego celem przestała być umiejętność formułowania i przekazywania myśli, a stało się nim wyrabianie umiejętności pozwalających rozwiązywać problemy praktyczne. Filozofia wpisała się w tę tendencję, porzucając kwestie egzystencjalne i moralne – można powiedzieć, że w znacznej mierze, mimo braku takiego zamierzenia, zaniechała

¹⁰ Rozczarowania tą nową „odsłoną” rzeczywistości doznawali także intelektualiści, którzy początkowo uważali się za jej umiarkowanych sympatyków, a nawet ci, którzy deklarowali się jako jej entuzjaści – znani dziś na całym świecie polscy myśliciele: Leszek Kołakowski, Zygmunt Bauman czy Adam Schaff, a także poeta noblista Czesław Miłosz w pierwszych latach istnienia Polski Ludowej nie deklarowali się jako przeciwnicy ideologicznego systemu z zewnątrz narzuconego krajowi, wręcz przeciwnie, współpracowali z nim w bardziej bądź mniej zaangażowany sposób.

¹¹ R. S c r u t o n, *Koniec uniwersytetu*, tłum. D. Chabajska, „Ethos” 28(2015) nr 1(109), s. 59n.

swojej roli czynnika napędzającego rozwój kultury, przeciwnie, rozwojowi temu się poddała. Część filozofów zajęła się co prawda żmudnym namysłem nad sensem i analizą języka, przedstawiając jednak dociekania nazbyt szczegółowe i nazbyt skomplikowane, by mogły one wybrzmieć echem poza kręgiem specjalistów. Jednocześnie postmodernistyczna tendencja do łączenia ze sobą różnych, także niehomogenicznych elementów kultury, będącej przy tym nieustannym przedmiotem dekonstrukcji¹², przyniosła efekt w postaci przekształcenia znacznej części filozofii w wycinkowe studia nad kulturą i włączenia w obszar dociekań filozoficznych całego szeregu zagadnień, które w sensie metodologicznym stanowią przedmiot badań odrębnych dyscyplin szczegółowych.

Niezwyczajnie popularne dziś „studia” nad żywieniem i jedzeniem, z angielska zwane „food studies”, stanowią dobry przykład tej tendencji. Wikipedia podpowiada: „Food studies to krytyczne badania na temat jedzenia oraz jego związków z historią, sztuką, nauką, społeczeństwem, etc. Mianem food studies określane są nauki społeczno-humanistyczne skupiające się wokół tematyki związanej z jedzeniem, jego produkcją, konsumpcją, walorami estetycznymi. Dziedzina ta angażuje filozofów, historyków, historyków sztuki, socjologów, antropologów kulturowych i psychologów. [...] jest interdyscyplinarna, łączy w sobie nauki akademickie takie jak antropologia jedzenia, socjologia jedzenia, ekonomia dobrobytu, antropologia zmysłów czy filozofia jedzenia z wiedzą popularno-naukową, co przysparza trudności w jasnym jej zdefiniowaniu, jednak czyni ją niesłychanie interesującą. Brytyjski dziennikarz, Paul Levy, napisał: «badania nad jedzeniem są jeszcze w powijkach, więc byłoby głupotą próbować je definiować lub w jakikolwiek sposób ograniczyć, ponieważ temat, dyscyplina lub metoda, którą dziś wykluczymy może być jutro idealna»”¹³. Na podstawie definicji „food studies”, którą podaje najpopularniejsze dziś źródło wiedzy, możemy zatem stwierdzić nie tyle, że w dziedzinie tej mniemanie mylone bywa z wiedzą, ile że rozdział mniemania od wiedzy po prostu w niej nie istnieje. W istocie czołowe prace z zakresu food studies łączą zwykle opisy osobistych doświadczeń autorów¹⁴, ich doznań smakowych¹⁵, a także związanych z tymi doznaniem przeżyć o charakterze wglądu, iluminacji bądź też traumy¹⁶, z odniesieniami do historii filozofii (przede wszystkim do myśli Arystotelesa, Tomasza z Akwinu, Montaigne’a, Spinozy czy Kanta) i z – niekiedy inspirującą – prezentacją tradycji i zwyczajów kulinarnych. Rozwój dziedziny food studies pozostaje przy tym w stałej zależności od dokonujących się równolegle transformacji w postrzeganiu istoty zmian klimatycznych, które – jak się przy tym niezmiennie zakłada – stanowią niebezpieczeństwo dla Ziemi i mogą zostać zatrzymane bądź spowolnione między innymi przez zmianę struktury

¹² Jako przykład oddziaływania tej tendencji na kulturę można przywołać narodziny i obecny wzrost popularności ruchu New Age, motywowany jego barwnością i zewnętrzną atrakcyjnością, nie zaś określonym przekazem intelektualnym, przekazu takiego bowiem nie ma. Innym przykładem może być proliferacja książek i filmów reprezentujących nurt fantasy, odrzucający wszelkie ramy gatunkowe.

¹³ Hasło „Food studies”, Wikipedia, https://pl.wikipedia.org/wiki/Food_studies. Zachowano interpunkcję oryginalną.

¹⁴ Zob. np. P. S i n g e r, *Why Vegan*, Liveright Publishing Company, EPUB, New York – London, b.r.w. (rozdz. „The Oxford Vegetarians: A Personal Account”).

¹⁵ Zob. np. D. B a r b e r, *The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*, Penguin Press, New York 2014.

¹⁶ Zob. np. J. S a f r a n F o e r, *Eating Animals*, Little, Brown and Company, New York 2009.

żywienia populacji całego świata. Z drugiej strony nie bez wpływu na dynamikę food studies pozostają badania z zakresu psychologii zwierząt, których wyniki trudno pogodzić z faktem, że zwierzęta stanowią jedno ze źródeł pokarmu dla człowieka i często są do tej właśnie roli redukowane. Wszystko to sprawia, że mimo – można by powiedzieć – faktycznego bałaganu metodologicznego w dziedzinie food studies wyodrębnił się silny nurt normatywny, deontyczny, często określany mianem etyki jedzenia (ang. food ethics), a równolegle do niego nurt, który można z kolei postrzegać jako soteriologiczny, wyraża on bowiem przekonanie, że określona zmiana struktury żywienia będzie miała zbawcze oddziaływanie tak na indywidualny ludzki byt, jak i na społeczeństwo oraz na planetę, na której się znajdujemy – wszelka transgresja, odejście od poglądu uznanego w tej kwestii za właściwy, interpretowane są zaś w kategoriach zła moralnego, grzechu popełnianego tak wobec siebie, jak i wobec ludzkości, a nawet wobec Ziemi¹⁷. Nowe pytania, jakie podejmuje dziś filozofia, to zatem, co jeść, jak jeść, czy wolno nam jeść wszystko, a nawet czym jeść, plastikowe sztucce niosą bowiem z sobą widmo planetarnej zagłady. „Filozofia i jedzenie – czy można powiedzieć, że idą ze sobą w parze? Czy filozofia ostatecznie nie dotyczy rzeczy wyższych, a jedzenie codziennych, niskich trosk?”¹⁸, pyta Michiel Korthals i natychmiast dopowiada: „Tego rodzaju przekonania są błędne. Jedzenie i picie to absolutnie zasadnicze składowe ludzkiego życia. Jedząc, wchodzimy w kontakt z rzeczywistością, z otaczającą nas naturą. Co więcej, staje się ona wtedy częścią nas samych, smakujemy ją i dotykamy jej. Racząc się wytworami natury, odnawiamy byt swojego ciała. Zagadnienia związane z jedzeniem były aż nazbyt długo przez filozofię ignorowane, gdy tymczasem jej przedmiotem pozostają przecież kwestie zasadnicze dla życia ludzkiego. Jedzenie i filozofia tworzą razem całość, tak jak są nią ciało i przyroda”¹⁹. Ostatecznie Korthals proponuje swojemu czytelnikowi wniosek, że „dobre życie to jedzenie z dylematami moralnymi”²⁰, inaczej jednak niż Hamlet, upatruje wartość nie tyle w owych dylematów rozwiązywaniu, ile w samym ich doświadczaniu – i można dostrzec, że nie jest w tej postawie odosobniony. Obok nurtu soteriologicznego i deontonomizmu, które przenikają teorię etyki jedzenia, obecny jest w niej bowiem na równych prawach nurt aktywistyczny, stawiający nie na wiedzę ani na rozumowanie unikające błędów formalnych, ale na budzenie w jednostkach ludzkich moralnej niepewności, nakazującej im nieustannie stawianie sobie pytania o to, czy ich wybory żywieniowe są moralnie dobre.

Owo wielorakie uwikłanie etyki jedzenia w problemy z obszaru medycyny²¹, ekologii²² czy badań nad klimatem sprawia, że dziedzina ta nabiera charakteru mgławicy

¹⁷ Zob. np. S.L. B r i d l e, *Food and Climate Change Without the Hot Air*, UIT Cambridge, Cambridge 2020.

¹⁸ M. K o r t h a l s, *Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food*, tłum. F. Kooymans, Springer, Dordrecht 2004, s. 1. O ile nie wskazano inaczej, tłumaczenie fragmentów obcojęzycznych – D.Ch.

¹⁹ Tamże.

²⁰ Tamże, s. 183.

²¹ Prace naukowe z dziedziny dietetyki często zawierają pouczenie moralne – zob. np. J. S t a n g e r, *The Perfect Formula Diet*, Perfect Planet Solutions, La Jolla, California, 2009, s. 209-217 (rozdz. 17, „Perfect Home”), 229-238 (rozdz. 19, „Perfect Climate”).

²² Zob. np. Ch. S c h l o t t m a n n, J. S e b o, *Food, Animals and the Environment: An Ethical Approach*, Routledge, New York 2019.

i trudno w niej wyodrębnić koleiny racjonalności umożliwiające opracowywanie poszczególnych zagadnień na sposób filozoficzny. Klimatolodzy nie są etykami, etycy nie są ekologami, a ekolodzy nie są dietetykami. W metodologicznym rozgardiaszu uwadze często w tym kontekście umyka kwestia z punktu widzenia etyki najważniejsza, a mianowicie problem stosunku człowieka do innych żyjących i czujących stworzeń. Pytanie, czy człowiek ma prawo traktować je przedmiotowo, pozostaje bez normatywnie wiążącej odpowiedzi. Informacje o zwierzętach, które w niemal cudowny sposób wymknęły się z transportu do rzeźni²³, a znalazłszy się w zwierzęcym azylu, chowają przed człowiekiem swoje młode²⁴, budzą współczucie i sympatię wobec tych stworzeń także u mięsożerców, pojawiające się zaś niekiedy w mediach przejmujące filmy ukazujące grozę, jakiej zwierzęta doświadczają przed śmiercią w rzeźni²⁵, są źródłem powszechnego oburzenia. Z drugiej strony postulaty „obrońców klimatu”, nawołujących do radykalnego zmniejszenia liczby zwierząt wykorzystywanych w rolnictwie, wskazują, że – podobnie jak zjadacze mięsa i produktów zwierzęcych – oni również postrzegają zwierzęta w sposób wyłącznie przedmiotowy. Etycy wydają się w tej sytuacji bezradni. Na polskim gruncie filozof Jan Hartman opowiada się za rozwiązaniem swoiście utylitarystycznym: nie tyle za zwiększaniem czyjejkolwiek przyjemności, ile za zmniejszaniem doznawania cierpienia przez zwierzęta. W tej optyce sensowne wydaje się jedzenie dużych zwierząt: „Choć bardzo lubię kurczaki i ryby – mówi – często wybieram wołowinę. Uważam, że etyczniej jest jeść mięso pochodzące od dużego zwierzęcia. To bowiem oznacza, że jedna śmierć wystarczy do wykarmienia wielu osób. Wyobrażam też sobie, może naiwnie, że ta krowa chodziła po łąkach, a nie stała w oborze, miała więc lepsze życie niż kurczaki słoczone w kurniku”²⁶. Jako mięsożerca przyznaje też: „Nie można stawiać ludziom wymagań niemożliwych do spełnienia. Zabijanie się w świecie zwierzęcym, do którego sami należymy, jest czymś zwykłym i nie ma co udawać, że nie jesteśmy zwierzętami mięsożernymi. Być może poszczególne osoby mogą się wyrzec mięsa, ale jako gatunek nie musimy, a chyba i nie możemy dążyć do takiego ideału. Człowiek, który je mięso, nie musi czuć się winny z tego powodu. Jednak powinien mieć na uwadze to, jak żyło i jak umierało zwierzę, którego mięso zjada”²⁷. Hartman jednocześnie przyznaje, że jest „etycznie zaszokowany widokiem prosięcia sprzedawanego w całości”²⁸. „Moralność – twierdzi przy tym – nie jest czymś wyłącznie dwuwartościowym. To przede wszystkim proces stawiania się lepszym i czynienia starań w tym kierunku”²⁹.

²³ Zob. np. *Runaway Cow Escapes Slaughterhouse to Live on Polish Island*, BBC News, 19 II 2018, <https://www.bbc.com/news/world-europe-43112770>.

²⁴ Zob. np. *Edgar's Mission, Clarabelle and Valentine*, <https://edgarsmission.org.au/animal/clarabelle-and-valentine/>.

²⁵ Zob. np. *Kinder World, Pig Trembling Before Slaughter*, Facebook, <https://www.facebook.com/garytvcom/videos/pig-trembling-before-slaughter/2053363001605475/>.

²⁶ *Hartman: Mięsożerco, nie czuj się winny* (Z Janem Hartmanem rozmawia Krystyna Naszkowska), „Gazeta Wyborcza” z 16 XI 2012, <https://wyborcza.pl/7,76842,12870689,hartman-miesozerco-nie-czuj-sie-winny.html?disableRedirects=true>.

²⁷ Tamże.

²⁸ *Prof. Hartman: Jestem etycznie zaszokowany widokiem martwego prosięcia. Ale ten widok jest potrzebny* (Z Janem Hartmanem rozmawia Anna Pawłowska), „Gazeta Wyborcza” z 15 X 2013, <https://wiadomosci.gazeta.pl/wiadomosci/7,114871,14781576,prof-hartman-jestem-etycznie-zszokowany-widokiem-martwego.html>.

²⁹ Tamże.

Czy odpowiedzi Hartmana są filozoficznie wystarczające? Czy są one wystarczające w szczególności dla filozofa personalisty? Wydaje się, że kwestia relacji człowieka do innych bytów ożywionych stanowi dla personalizmu ogromne wyzwanie, na które nie sposób odpowiedzieć w ramach food studies ani nawet food ethics. Przestrzeń myśli, w której odpowiedź taką można by sformułować, stwarza być może jednak wypracowana przez Karola Wojtyłę kategoria uczestnictwa, której zakres można by w tym celu rozszerzyć tak, aby obejmował on, obok wspólnoty ludzkiej, również wspólnotę bytów ożywionych. Zabieg ten nie oznaczałby przy tym ontycznego „ujednolicenia” człowieka jako osoby, bytu definiowanego przez przysługującą mu godność, z bytami zwierzęcymi, ale być może pomógłby ukazać istotę moralnie dobrego postępowania człowieka wobec innych, ontycznie „słabszych” od niego bytów – postępowania, które człowiek powinien realizować właśnie ze względu na przysługującą mu godność. Filozoficzne idee Wojtyły wydają się na tyle pojemne, że mimo upływu czasu pozostają narzędziem pozwalającym dostrzegać antropologiczne ugruntowanie nowych problemów i formułować nowe pytania, na które personaliści mogliby w tym wypadku poszukiwać odpowiedzi, czerpiąc z dorobku takich myślicieli współczesnych, jak Ralph R. Acampora³⁰ czy Heather Kendrick³¹. Być może wysiłek tego rodzaju i powrót do pytań prawdziwie filozoficznych przyczyniłby się do wyparcia mniemania przez wiedzę przynajmniej w tym jednym – ale tak istotnym – obszarze kultury.

³⁰ Zob. R.A. Acampora, *Corporal Compassion: Animal Ethics and Philosophy of Body*, University of Pittsburgh Press, Pittsburgh 2006.

³¹ Zob. np. H. Kendrick, *Animals in the Kingdom of Ends*, w: *Strangers to Nature: Animal Lives and Human Ethics*, red. G.R. Smulewicz-Zucker, Lexington Books, Lanham – Boulder – New York – Toronto – Plymouth, UK, 2012, s. 35-65.

Maria FILIPIAK

POKARM DUCHOWY I POKARM DLA CIAŁA
Papieże Jan Paweł II, Benedykt XVI i Franciszek
o darze Eucharystii i solidarności z głodującymi
Bibliografia wypowiedzi z lat 1978-2021

Wykaz skrótów

IGP – *Insegnamenti di Giovanni Paolo II* [Città del Vaticano]

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| I (1978) ss. 477 | XIV (1991) t. 1, ss. 1983 |
| II (1979) [t. 1], ss. 1729 | XIV (1991) t. 2, ss. 1619 |
| II (1979) t. 2, ss. 157 | XV (1992) t. 1, ss. 2147 |
| III (1980) t. 1, ss. 1983 | XV (1992) t. 2, ss. 1119 |
| III (1980) t. 2, ss. 1869 | XVI (1993) t. 1, ss. 1855 |
| IV (1981) t. 1, ss. 1292 | XVI (1993) t. 2, ss. 1725 |
| IV (1981) t. 2, ss. 1313 | XVII (1994) t. 1, ss. 1367 |
| V (1982) t. 1, ss. 1376 | XVII (1994) t. 2, ss. 1281 |
| V (1982) t. 2, ss. 2497 | XVIII (1995) t. 1, ss. 2054 |
| V (1982) t. 3, ss. 1751 | XVIII (1995) t. 2, ss. 1589 |
| VI (1983) t. 1, ss. 1730 | XIX (1996) t. 1, ss. 1798 |
| VI (1983) t. 2, ss. 1496 | XIX (1996) t. 2, ss. 1206 |
| VII (1984) t. 1, ss. 2016 | XX (1997) t. 1, ss. 1799 |
| VII (1984) t. 2, ss. 1708 | XX (1997) t. 2, ss. 1230 |
| VIII (1985) t. 1, ss. 2081 | XXI (1998) t. 1, ss. 1669 |
| VIII (1985) t. 2, ss. 1683 | XXI (1998) t. 2, ss. 1483 |
| IX (1986) t. 1, ss. 2204 | XXII (1999) t. 1, ss. 1660 |
| IX (1986) t. 2, ss. 2242 | XXII (1999) t. 2, ss. 1396 |
| X (1987) t. 1, ss. 1482 | XXIII (2000) t. 1, ss. 1415 |
| X (1987) t. 2, ss. 2582 | XXIII (2000) t. 2, ss. 1463 |
| X (1987) t. 3, ss. 1812 | XXIV (2001) t. 1, ss. 1607 |
| XI (1988) t. 1, ss. 1073 | XXIV (2001) t. 2, ss. 1376 |
| XI (1988) t. 2, ss. 2625 | XXV (2002) t. 2, ss. 1130 |
| XI (1988) t. 3, ss. 1405 | XXV (2002) t. 1, ss. 1290 |
| XI (1988) t. 4, ss. 2317 | XXVI (2003) t. 1, ss. 1298 |
| XII (1989) t. 1, ss. 1945 | XXVI (2003) t. 2, ss. 1205 |
| XII (1989) t. 2, ss. 1783 | XXVII (2004) t. 1, ss. 1063 |
| XIII (1990) t. 1, ss. 1885 | XXVII (2004) t. 2, ss. 933 |
| XIII (1990) t. 2, ss. 1888 | XXVIII (2005), ss. 333 |

IB – *Insegnamenti di Benedetto XVI* [Città del Vaticano]

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| I(2005) ss. 1326 | V(2009) t. 1, ss. 1439 |
| II(2006) t. 1, ss. 1008 | V(2009) t. 2, ss. 980 |
| II(2006) t. 2, ss. 1065 | VI(2010) t. 1, ss. 1166 |
| III(2007) t. 1, ss. 1405 | VI(2010) t. 2, ss. 1390 |
| III(2007) t. 2, ss. 1065 | VII(2011) t. 1, ss. 1072 |
| IV(2008) t. 1, ss. 1280 | VIII(2012) t. 1, ss. 960 |
| IV(2008) t. 2, ss. 1099 | VIII(2012) t. 2, ss. 952 |
| IX(2013), ss. 336 | |

IF – *Insegnamenti di Francesco* [Città del Vaticano]

- I (2013) t. 1, ss. 592
 I (2013) t. 2, ss. 983
 II (2014) t. 1, ss. 938
 II (2014) t. 2, ss. 949

- NP I – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, I (1978), Poznań-Warszawa 1987, ss. 220
 NP II, 1 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, II (1979) t. 1, Poznań 1990, ss. 793
 NP II, 2 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, II (1979) t. 2, Poznań 1992, ss. 753
 NP III, 1 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, III (1980) t. 1, Poznań-Warszawa 1985, ss. 875
 NP III, 2 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, III (1980) t. 2, Poznań-Warszawa 1986, ss. 924
 NP IV, 1 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, IV (1981) t. 1, Poznań 1989, ss. 611
 NP IV, 2 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, IV (1981) t. 2, Poznań 1989, ss. 572
 NP V, 1 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, V (1982) t. 1, Poznań 1993, ss. 877
 NP V, 2 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, V (1982) t. 2, Poznań 1996, ss. 1004
 NP VI, 1 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, VI (1983) t. 1, Poznań 1998, ss. 852
 NP VI, 2 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, VI (1983) t. 2, Poznań 1999, ss. 686
 NP VII, 1 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, VII (1984) t. 1, Poznań 2001, ss. 924
 NP VII, 2 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, VII (1984) t. 2, Poznań 2002, ss. 827
 NP VIII, 1 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, VIII (1985) t. 1, Poznań 2003, ss. 1076
 NP VIII, 2 – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, VIII (1985) t. 2, Poznań 2004, ss. 856
 NP IX – Jan Paweł II, *Nauczanie papieskie*, IX (1986) t. 1, Poznań 2005, ss. 999

ORpol. – „L'Osservatore Romano” wydanie polskie 1980 –

JAN PAWEŁ II

1978

1. Zapraszam wszystkich na wigilijną „Ucztę Miłości” (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 24 XII), NP I, s. 191-192; toż: *L'amore di Cristo per la salvezza dell'uomo*, IGP I, s. 412-414.

1979

2. *Nie zostawiajcie ubogim tylko okruszyn ze stołu* (Homilia podczas Mszy św., Nowy Jork, 2 X), NP II, 2, s. 276-270; toż: *Non lasciate ai poveri le briciole della festa!*, IGP II, 2, s. 557-563.

3. *Walka z głodem – to problem najważniejszy i najpilniejszy* (Przemówienie do Organizacji FAO, 12 XI), NP II, 2, s. 539-544; toż: *Il problema più grave e più urgente è la lotta contro la fame*, IGP II, 2, s. 1133-1143.

1980

4. *Dominicae cenae* (List [...] o Tajemnicy i kulcie Eucharystii, 18 III), NP III, 1, s. 242-260; toż: *Dominicae cenae*, IGP III, 1, s. 580-638.

5. *Chrześcijańskie powołanie ludów afrykańskich czerpie swoje znaczenie i pokarm z waszego posługiwania* (Przemówienie do kapłanów w Kinszasie, 4 V), NP III, 1, s. 477-481; toż: *La vocazione cristiana dei popoli d'Africa tragga senso e alimento dal vostro ministero*, IGP III, 1, s. 1127-1134.

1981

6. *Chleb łamany dla świata nowego* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 12 VII), NP IV, 2, s. 6-7; toż: *Il Congresso Eucaristico per un mondo nuovo*, IGP IV, 2, s. 15-17.

7. *Orędzie [...] na pierwszy Światowy Dzień Wżywienia* (16 X), NP IV, 2, s. 185-186; toż: *Garantire concretamente a ogni uomo il diritto fondamentale*, IGP IV, 2, s. 441-444.

1982

8. *Chrystus jest prawdziwym Chlebem, który daje życie* (Homilia podczas Mszy św., Cardiff, 2 VI), NP V, 2, s. 15-18; toż: *Cristo è il pane vero che dà vita al mondo*, IGP V, 2, s. 2087-2095.

9. *Dziękujemy za plony i owoce ziemi* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 25 VII), NP V, 2, s. 219-221; toż: *Prevalgano i programmi dello sviluppo e dell'alimentazione su quelli dell'odio e degli armamenti*, IGP V, 3, s. 118-121.

10. *Czuć się współodpowiedzialnymi za dramat człowieka cierpiącego głód* (Homilia podczas Mszy św. dla pracowników willi papieskich, 25 VII), NP V, 2, s. 217-219; toż: *Sentirsi corresponsabili dei drammi dell'uomo che ha fame*, IGP V, 3, s. 113-117.

11. *Słowo Boże i Chleb Eucharystii* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 1VIII), NP V, 2, s. 233-235; toż: *Rendiamo grazie per il mistero dell'incarnazione del Verbo*, IGP V, 3, s. 150-154.

1983

12. *Eucharystia – sakrament miłości i służby* (Homilia na zakończenie Kongresu Eucharystycznego, 9 III), NP VI 1, s. 325-329; toż: *L'Eucaristia e la Vergine*, IGP VI, 1, s. 682-689.

13. *Posilek eucharystyczny* (Audycja generalna, 8 VI), NP VI, 1, s. 695-697; toż: *Il pasto eucaristico*, IGP VI, 1, s. 1457-1467.

14. *Zorganizowana akcja międzynarodowa dla pokonania klęski głodu na świecie* (Przemówienie do uczestników Międzynarodowego Kongresu, 7 X), NP VI, 2, s. 322-324; toż: *Azione concertata tra le Nazioni per sconfiggere la fame nel mondo*, IGP VI, 2, s. 717-719.

15. *Chleb jest symbolem miłości Boga ku człowiekowi* (Przemówienie do Europejskich Organizacji Piekarzy, 10 X), NP VI, 2, s. 334-335; toż: *Il pane è simbolo dell'amore di Dio per l'uomo*, IGP VI, 2, s. 740-742.

16. *W imię solidarności ludzkiej i chrześcijańskiej* (List na III Światowy Dzień Wyżywienia, 12 X), NP VI, 2, s. 341-344; toż: *Equilibrare la distribuzione dei beni e favorire l'autosviluppo dei popoli*, IGP VI, 2, s. 755-758.

1984

17. *Kościół wzywa do solidarności z krajami dotkniętymi klęską głodu* (Przemówienie podczas akredytacji ambasadora Senegal, 9 I), NP VII, 1, s. 22-23; toż: *La Chiesa sollecita la solidarietà con i paesi colpiti dalla carestia*, IGP VII, 1, s. 45-48.

18. *Wiedza i współpraca międzynarodowa dla przezwyciężenia plagi głodu w świecie* (Przemówienie w siedzibie uniwersytetu Tuscii, 27 V), NP VII, 1, s. 699-701; toż: *Scienza e collaborazione internazionale per vincere la piaga della fame nel mondo*, IGP VII, 1, s. 1532-1535.

19. *Eucharystia, znak braterstwa i pojednania uwrażliwia nas na biedę, na głód, na cierpienie* (Homilia podczas Mszy św., Einsiedeln, 15 VI), NP VII, 1, s. 830-834; toż: *Come Maria, apriamo il nostro cuore interamente alle cose del Signore*, IGP VII, 1, s. 1772-1776.

20. *Międzynarodowa współpraca w celu wyeliminowania głodu na świecie* (Przemówienie do uczestników Konferencji Rybołówstwa, 30 VI), NP VII, 1, s. 917-919; toż: *Collaborazione internazionale per eliminare la fame nel mondo*, IGP VII, 1, s. 1993-1997.

1985

21. *Aby pracujący ze spokojem własny chleb jedli* (Homilia podczas Mszy św. dla robotników, Trujillo, 4 II), NP VIII, 1, s. 230-234; toż: *Con la dottrina sociale la Chiesa collabora alla causa della giustizia*, IGP VIII, 1, s. 416-423.

22. *Odpowiedzialność Europy* (Przemówienie podczas wizyty w EWG, Luksemburg, 15 V), NP VIII, 1, s. 705-709; toż: *L'Europa sappia testimoniare la verità integrale dell'uomo*, IGP VIII, 1, s. 1372-1378.

1986

23. *Wrażliwość na sprawy głodu, wojny i terroryzmu oraz aborcji* (Przemówienie do uczestników II Międzynarodowego Kongresu ds. Głodu na Świecie, 13 II), NP IX, 1, s. 233-236; toż: *Alla sensibilità contro la fame, la guerra ed il terrorismo non corrisponde una uguale sensibilità contro l'attentato dell'aborto*, IGP IX, 1, s. 457-462.

1987

24. *Troska o ziemię moralnym obowiązkiem chrześcijanina* (Homilia podczas Mszy św. dla leśników, Val Visdende, 12 VII), ORpol. 8(1987) nr 8, s. 14-15; toż: *È impegno morale per il cristiano avere cura della terra affinché diventi una dimora degna dell'universale famiglia umana*, IGP X, 3, s. 63-69.

1988

25. *Trwajcie w łamaniu chleba i w nauce apostoelskiej* (Homilia podczas Mszy św., Reggio Emilia, 5 VI), ORpol. 9(1988) nr 7, s. 13-14; toż: *Prendete sul serio il Vangelo: accogliete la legge dell'eucaristia e fate della vita un dono*, IGP XI, 2, s. 1834-1841.

1989

26. *Potrzebowali pożywienia* (Homilia podczas Mszy św. w uroczystość Bożego Ciała, 25 V), ORpol. 10(1989) nr 5-6, s. 5; toż: *La processione eucaristia è immagine del pellegrinaggio del Popolo di Dio*, IGP XII, 1, s. 1344-1347.

27. *Duch Święty konstituuje Kościół poprzez Eucharystię* (Audycja generalna, 13 IX), ORpol. 10(1989) nr 9, s. 5-6; toż: *Venuta dello Spirito per il banchetto*, IGP XII, 2, s. 512-522.

1990

28. *W imię sprawiedliwości wzywam: nie zapominajcie o ludziach głodujących* (Apel w sprawie krajów Sahelu, 29 I), ORpol. 11(1990) nr 2-3, s. 24-25; toż: *Il mondo deve sapere che l'Africa conosce una profonda povertà*, IGP XIII, 1, s. 302-308.

29. *Papieskie Orędzie na Światowy Dzień Wyżywienia* (10 X), ORpol. 11(1990) nr 10-11, s. 11; toż: *I Paesi ricchi manifestino con gesti concreti la loro solidarietà. I Paesi in via di sviluppo realizzino un' oculata politica economica*, IGP XIII, 2, s. 848-850.

1991

30. *Společna nauka Kościoła odpowiedzią na głód chleba i sprawiedliwości* (Przemówienie do episkopatu brazylijskiego, Natal, 13 X), ORpol. 12(1991) nr 11, s. 7-10, p. 5; toż: *Nella dottrina sociale l'autentica risposta evangelica alla fame di pane e di giustizia*, IGP XIV, 2, s. 826-833.

31. *Walka z głodem i niedożywieniem* (Przemówienie do uczestników XXVI Zgromadzenia Generalnego FAO, 14 XI), ORpol. 13(1992) nr 2, s. 9-11; toż: *Siano destinate allo sviluppo e alla produzione di cibo le risorse risparmiate sulla costruzione delle armi*, IGP XIV, 2, s. 1150-1154.

1992

32. Posynodalna adhortacja *Pastores dabo vobis* o promocji kapłanów we współczesnym świecie (25 III), ORpol. 13(1992) nr 3-4, s. 4-63; toż: *Esortazione Postsinodale Pastores Dabo Vobis*, IGP XV, 1, s. 700-957.

33. *Chleb żywy dla każdego człowieka* (Homilia podczas Mszy św., Pordenone, 1 V), ORpol. 13(1992) nr 6, s. 11-12; toż: *Fra le ombre di questo mondo che passa, l'Eucaristia prepara la gioia della vita eterna*, IGP XV, 1, s. 1250-1255.

34. *Chleb Pański* (Homilia podczas Mszy św. w uroczystość Bożego Ciała, 18 VI), ORpol. 13(1992) nr 8-9, s. 48; toż: *L'Eucaristia: pane che sazia la fame dell'anima*, IGP XV, 1, s. 1842-1844.

1993

35. *Eucharystia pokarmem na wszystkich drogach człowieka* (Homilia podczas Mszy św., 10 VI), ORpol. 14(1993) nr 8-9, s. 38-39; toż: *L'Eucaristia, pane della vita eterna, è destinata all'uomo pellegrinante per i sentieri della storia e per i deserti del mondo*, IGP XVI, 1, s. 1468-1471.

36. *Walka z głodem wymaga wspólnego działania* (Przemówienie do uczestników XXVII Konferencji Generalnej FAO, 11 XI), ORpol. 15(1994) nr 2, s. 35-36; toż: *La solidarietà tra Paesi, condizione della vera pace, richiede una rilettura degli obiettivi di tutte le istituzioni delle Nazioni Unite*, IGP XVI, 2, s. 1260-1266.

1994

37. *Chrystus stał się naszym pokarmem* (Homilia podczas Mszy św. w uroczystość Najświętszego Ciała i Krwi Chrystusa, 2 VI), ORpol. 15(1994) nr 8, s. 28-29; toż: *Da*

Roma a Siena: la „Grande Preghiera” eucaristia dell'Italia e per l'Italia, IGP XVII, 1, s. 1130-1133.

1995

38. *Dobra stworzone są przeznaczone dla wszystkich ludzi* (Przemówienie do uczestników XXVIII Konferencji Generalnej FAO, 23 X), ORpol. 17(1996) nr 2, s. 33-34; toż: *L'umanità potrà intraprendere un duraturo cammino di pace solo quando, invece di ammassare armi, provvoderà a fornire a ciascuno il pane quotidiano*, IGP XVIII, 2, s. 928-933.

1996

39. *Come si può banchettare tranquillamente quando innumerevoli esseri umani soffrono e muoiono di fame?* [Jak można spokojnie ucztować, gdy niezliczone rzesze ludzkie cierpią i umierają z głodu?] (Rozważanie przed modlitwą Anioł Pański, 17 III), IGP XIX, 1, s. 572-573.

40. *Chleb pielgrzymów* (Homilia podczas Mszy św. w uroczystość Bożego Ciała, 6 VI), ORpol. 17(1996) nr 7-8, s. 47-48; toż: *L'eucaristia: il sacramento dell'uomo pellegrinaggio*. IGP XIX, 1, s. 1462-1465.

1997

41. *Chleb, który daje życie światu* (Rozważanie podczas adoracji Najświętszego Sakramentu w katedrze, Wrocław, 31 V), ORpol. 18(1997) nr 7, s. 9-10; toż: *Siamo qui a Wrocław per confessare con tutta la Chiesa all'inizio del Terzo Millennio la nostra fede in Cristo Eucaristia*, IGP XX, 1, s. 1317-1321.

42. *Eucharystia szkołą wolności i solidarności międzyludzkiej* (Homilia podczas Mszy św. na zakończenie 46. Międzynarodowego Kongresu Eucharystycznego, Wrocław, 1 VI), ORpol. 18(1997) nr 7, s. 13-16; toż: *Dall'Eucaristia l'ordine della libertà e la solidarietà interumana*, IGP XX, 1, s. 1329-1337.

43. *Eucharystia największym darem Boga dla ludzi* (Przemówienie na zakończenie XXIII Krajowego Kongresu Eucharystycznego we Włoszech, 28 IX), ORpol. 18(1997) nr 11, s. 18-20, p. 2; toż: *Signore, accompagna i passi del popolo italiano sulle strade della giustizia, della solidarietà, della riconciliazione e della pace*, IGP XX, 2, s. 426-431.

1998

44. *Chleb pielgrzymów* (Homilia podczas Mszy św. w uroczystość Bożego Ciała, 11 VI), ORpol. 19(1998) nr 10, s. 43-44; toż: „*Tu cammini attraverso i secoli*”, IGP XXI, 1, s. 1349-1353.

1999

45. *Oreddie na Światowy Dzień Migranta 1999 r.* (2 II), ORpol. 20(1999) nr 4, s. 7-10; toż: *Per la parrocchia l'accoglienza e l'integrazione dello straniero non sono attività facoltative ma un dovere istituzionale*, IGP XXII, 1, s. 304-312.

46. *Nie zapominajmy o najuboższych* (Przemówienie do uczestników XXX Konferencji ONZ ds. Wyżywienia i Rolnictwa, 18 XI), ORpol. 21(2000) nr 3, s. 35-36; toż: *Con gli strumenti disponibili oggi, la povertà, la fame e le malattie non possono più essere considerate né normali né inevitabili*, IGP XXII, 2, s. 944-947.

2000

47. *O solidarność z głodującymi* (Przesłanie do dyrektora generalnego FAO z okazji Światowego Dnia Wyżywienia, 4 X), ORpol. 22(2001) nr 1, s. 8-9; toż: *Liberare dalla fame le centinaia di milioni di esseri umani tuttora vittime del flagello della denutrizione*, IGP XXIII, 2, s. 535-537.

2001

48. *Chleb wędrującego ludu* (Homilia podczas Mszy św. w uroczystość Najświętszego Ciała i Krwi Chrystusa, 14 VI), ORpol. 22(2001) nr 9, s. 50-51; toż: *Oggi la Chiesa mostra al Mondo il Corpus Domini*, IGP XXIV, 1, s. 1198-1201.

49. *Aby wszyscy mieli chleb* (Przesłanie do dyrektora generalnego FAO z okazji Światowego Dnia Wyżywienia, 16 X), ORpol. 23(2002) nr 3, s. 7-8; toż: *Urgono „risposte adeguate alla domanda di giustizia che si leva da quanti sono colpiti dal grave flagello della fame”*, IGP XXIV, 2, s. 564-566.

2002

50. *Ludzkość wobec tragedii głodu i niedożywienia* (Przesłanie z okazji Światowego Dnia Wyżywienia, 13 X), ORpol. 24(2003) nr 1, s. 4-5; toż: *È urgente riaffermare l'imperativo morale della solidarietà di fronte alle umane tragedie della fame e della malnutrizione*, IGP XXV, 2, s. 469-471.

2003

51. *Wszelkimi siłami walczyć z nędzą i głodem* (Przesłanie z okazji 25. rocznicy powstania Międzynarodowego Funduszu Rozwoju Rolnictwa, 19 II), ORpol. 24(2003) nr 4, s. 32-33; toż: *L'azione internazionale multilaterale si configura come fattore decisivo per quella pace che è la più profonda aspirazione dei popoli nell'ora presente*, IGP XXVI, 1, 239-242.

52. Encyklika *Ecclesia de Eucharistia* o Eucharystii w życiu Kościoła (17 IV), ORpol. 24(2003) nr 5, s. 4-24; toż: Lettera Enciclica *Ecclesia de Eucharistia*, IGP XXVI, 1, s. 468-512.

2004

53. List Apostolski *Mane nobiscum Domine* (7 X), ORpol. 26(2005) nr 1, s. 4-11; toż: Lettera Apostolica *Mane nobiscum, Domine*, IGP XXVII, 2, s. 355-389.

54. *Solidarny rozwój jako narzędzie walki z głodem i niedożywieniem* (Przesłanie z okazji Światowego Dnia Wyżywienia, 15 X), ORpol. 36(2005) nr 1, s. 18-19; toż: *Uno sviluppo realmente solidale per contribuire a liberare l'umanità dal flagello della fame e della denutrizione*, IGP XXVII, 2, s. 415-418.

2005

55. *Wyzwania stojące przed ludzkością: życie, chleb, pokój i wolność* (Przemówienie do korpusu dyplomatycznego, 10 I), ORpol. 26(2005) nr 3, s. 21-24; toż: *La vita, il pane, la pace, la libertà: le grandi sfide dell'umanità di oggi*, IGP XXVIII, s. 25-32.

BENEDYKT XVI

2005

1. *Aby każdy miał zapewniony chleb powszedni* (Przesłanie do dyrektora generalnego FAO z okazji Światowego Dnia Wyżywienia, 12 X), ORpol. 27(2006) nr 2, s. 10-11; toż: *La Chiesa incoraggia un vero dialogo delle culture per aumentare la capacità di nutrire la popolazione mondiale nel rispetto della biodiversità*, IB I, s. 656-658.

2006

2. *Dar komunii* (Audiencja generalna, 29 III), ORpol. 27(2006) nr 8, s. 35-36; toż: *Il dono della 'Comunione'*, IB II, 1, s. 375-381.

3. *Eucharystia skarbem naszego życia* (Homilia podczas Mszy św. w uroczystość Najświętszego Ciała i Krwi Chrystusa, 15 VI), ORpol. 27(2006) nr 9-10, s. 40-41; toż: *Giudaci sulle strade di questa nostra storia*, IB II, 1, s. 802-806.

4. *Potrzeby rolnictwa i walka z głodem na świecie* (Przesłanie na Światowy Dzień Wyżywienia, 16 X), ORpol. 27(2006) nr 12, s. 7-8; toż: *Senza solidarietà fra gli Stati si rischia di impedire l'opera delle organizzazioni internazionali impegnate a combattere la fame e la malnutrizione*, IB II, 2, 447-449.

2007

5. *Dobro należy czynić dobrze* (Przemówienie w jadalni Caritasu w Rzymie, 4 I), ORpol. 28(2007) nr 3, s. 25-26; toż: *Dalla grotta di Betlemme si diffonde un annuncio che vale per tutti: Gesù ci ama e ci insegna ad amare*, IB III, 1, s. 16-18.

6. Posynodalna adhortacja apostolska *Sacramentum caritatis* (22 II), ORpol. 28(2007) nr 4, s. 4-42; toż: *Esortazione Apostolica Postsinodale Sacramentum Caritatis*, IB III, 1, s. 292-451.

7. *Bóg pamięta o ubogich* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański” 30 IX), ORpol. 28(2007) nr 10-11, s. 51; toż: *L'appello di Paolo VI: „I popoli della fame interpellano in maniera drammatica i popoli dell'opulenza” conserva oggi tutta la sua urgenza*, IB III, 2, s. 394-398.

2008

8. *Egoizm i spekulacje są przeszkodami w walce z głodem* (Przesłanie z okazji Światowego Dnia Wyżywienia, 13 X), ORpol. 29(2008) nr 12, s. 5-6; toż: *Egoismi e speculazioni ostacolano la lotta alla fame*, IB IV 2, s. 488-491.

2009

9. *Mieszkańcy Kamerunu, starajcie się zwalczać niesprawiedliwość, ubóstwo i głód* (Ceremonia pożegnalna, Jaunde, 20 III), ORpol. 30(2009) nr 5, s. 40; toż: *Un momento di grande speranza per l'Africa e il mondo*, IB V, 1, s. 446-447.

10. *Musimy jak najszybciej zwalczyć głód i niedożywienie na świecie* (Przemówienie w FAO na rozpoczęcie światowego spotkania na szczycie poświęconego bezpieczeństwu żywnościowemu, 16 XI), ORpol. 31(2010) nr 1, s. 22-24; toż: *Un rapporto paritario tra Paesi ricchi e Paesi poveri*, IB V, 2, s. 558-565.

2010

11. *Dzięki pomocy charytatywnej ubodzy odzyskują poczucie godności i nadzieję na przyszłość* (Przemówienie w rzymskim schronisku „Caritasu” przy dworcu Termini, 14 II), ORpol. 31(2010) nr 5, s. 21-22.

12. *Życie gospodarcze to działalność prowadzona „przez” i „dla” ludzi* (Przemówienie do uczestników XVI Sesji Plenarnej Papieskiej Akademii Nauk Społecznych, 30 IV), ORpol. 31(2010) nr 7, s. 40-41; toż: *Senza intervento pubblico e criteri morali il mercato non può autoregolarsi*, IB VI, 1, s. 594-596.

13. *Walka z głodem – rozwój oparty na braterstwie* (Przesłanie na Światowy Dzień Wyżywienia, 15 X), ORpol. 31(2010) nr 12, s. 6-7; toż: *Contro la fame un modello di sviluppo fondato sulla fraternità*, IB VI, 2, s. 615-618.

14. *Prawdziwą radością jest dzielenie się z innymi* (Obiad z bezdomnymi w hallu Auli Pawła VI, 26 XII), ORpol. 32(2011) nr 2, s. 19; toż: *Una corsia preferenziale per i poveri*, IB VI, 2, s. 1096-1098.

2011

15. *Współczucie i pomoc dla ludzi głodujących* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 31 VII), ORpol. 32(2011) nr 10-11, s. 51.

2012

16. *Pokarm, który wzmacnia zmęczonych i zagubionych* (Audienca generalna 11 I), ORpol. 33(2012) nr 3, s. 29-31.

17. *Moc, którą daje Chleb eucharystyczny* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 10 VI), ORpol. 33(2012) nr 7-8, s. 53.

18. *Chleb, który prawdziwie zaspokaja głód człowieka* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 29 VII), ORpol. 33(2012) nr 9-10, s. 49-50.

FRANCISZEK

2013

1. *Miliard osób cierpi głód, choć żywności mogłoby wystarczyć dla wszystkich* (Przesłanie wideo z okazji kampanii walki z głodem na świecie, ogłoszonej przez caritas Internationalis, 10 XII), ORpol. 35(2014) nr 1, s. 39.

2014

2. *Cheb życia* (Homilia podczas Mszy św. w Domu św. Marty, 16 I), w: Franciszek, *Prawda jest spotkaniem. Słowa z Domu świętej Marty*, Znak, Kraków 2019, s. 470-472.

3. *Słowo i Chleb* (Audienca generalna, 5 II), ORpol. 35(2014) nr 3-4, s. 42-43; toż: *L'Eucharistia è Pane che salva*, IF II, 1, s. 142-146.

4. *Potrzeby ludzi ubogich* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 3 VIII), ORpol. 35(2014) nr 8-9, s. 56-57; toż: *Gesù ci insegna ad anteporre le necessità dei poveri*, IF II, 2, s. 79-81.

5. *Godność zarabiania na chleb powszedni* (Przemówienie podczas spotkania z liderami apostołstwa świeckich w Kkotongnae (Korea), 16 VIII), ORpol. 35(2014) nr 8-9, s. 17-18.

6. *Głód zagraża pokojowi* (Przesłanie z okazji Światowego Dnia Wyżywienia 2014 r., 16 X), ORpol. 35(2014) nr 11, s. 35-37.

2015

7. *Paradoks marnotrawstwa i nadmiernej konsumpcji* (Przesłanie do uczestników spotkania „Idee Expo 2015”, 7 II), ORpol. 36(2015) nr 3-4, s. 24-25.

8. *Oby nie brakowało chleba i godności pracy* (Przemówienie za pośrednictwem wideo na otwarciu EXPO, 1 V), ORpol. 36(2015) nr 5, s. 40-41.

9. *Stół dla wszystkich głodnych* Homilia podczas Mszy św. na rozpoczęcie XX Zgromadzenia Generalnego „Caritas Internationalis”, 12 V), ORpol 36(2015) nr 6, s. 20-21.

10. Encyklika [...] *Laudato si*. W trosce o wspólny dom (Rzym, 24 V).

11. *Chleb, który zaspokaja głód duchowy i materialny* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 2 VIII), ORpol. 36(2015) nr 9, s. 54-55.

12. *Znaczenie „Chleba życia”* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 9 VIII), ORpol. 36(2015) nr 9, s. 55-56.

13. *Niech bogata Europa przyjmie głodnych* (Przemówienie do uczestników konferencji zorganizowanej przez Fundację im. Romana Guardiniego, 13 XI), ORpol. 36(2015) nr 12, s. 39-40.

2016

14. *Przy stole z grzesznikami* (Audiencja generalna, 13 IV), ORpol. 37(2016) nr 5, s. 36-38.

15. *Jak łamany chleb* (Homilia podczas Mszy św. w uroczystość Bożego Ciała, 26 V), ORpol. 37(2016) nr 6, s. 43.

16. *Żywność i woda prawami powszechnymi* (Audiencja generalna, 19 X), ORpol. 37(2016) nr 11, s. 46-48.

2017

17. *Nie należy się zniechęcać w obliczu skandalu ubóstwa* (Orędzie na I Światowy Dzień Ubogich, 13 VI), ORpol. 38(2017) nr 8, s. 7-10.

18. *Przy stole z ubogimi* (Przemówienie podczas obiadu w bolońskiej katedrze, 1 X), ORpol. 38(2017) nr 12, s. 29-30.

19. *Kto głodzi dzieci* (Homilia podczas Mszy św. w Domu św. Marty, 23 X), ORpol. 38(2017) nr 12, s. 29-30.

2018

20. *Jezus przygotowuje nam miejsce i pokarm* (Homilia podczas Mszy św. w uroczystość Bożego Ciała, 3 VI), ORpol. 39(2018) nr 6, s. 23-24.

21. *Chleb, który stał się Ciałem Chrystusa* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 3 VI), ORpol. 39(2018) nr 6, s. 37.

22. *Brakuje woli politycznej, aby położyć kres głodowi* (Przesłanie na Światowy Dzień Wyżywienia 2018 r. , 16 X), ORpol. 39(2018) nr 11, s. 13-15.

23. *Wygłodzone dzieci jemeńskie* (Homilia podczas Mszy św. w Domu św. Marty, 5 XI), ORpol. 39(2018) nr 12, s. 34-35.

24. *Trzeba sprawiedliwie zarządzać zasobami wody na świecie* (Przesłanie do uczestników dnia studyjnego na temat wody, rolnictwa i żywienia, 13 XII), ORpol. 40(2019) nr 1, s. 28-29.

25. *W Betlejem, w „domu chleba”, Bóg rodzi się w żłobie* (Homilia podczas Pasterki, 24 XII), ORpol. 40(2019) nr 1, s. 12-13.

2019

26. *Żywność nie jest własnością prywatną* (Audienca generalna, 27 III), ORpol. 40(2019) nr 4-5, s. 38-39.

27. *Logika dzielenia się* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 23 VI), ORpol. 49(2019) nr 7-8, s. 50-51.

28. *Dobra materialne winny służyć temu, by żyć uczciwie i dzielić się z potrzebującymi* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 4 VIII), ORpol. 40(2019) nr 9, s. 31-32.

29. *W Betlejem, w „domu chleba”, Bóg rodzi się w żłobie* (Homilia podczas Pasterki, 24 XII), ORpol. 40(2019) nr 1, s. 12-13.

2020

30. *Głód i pragnienie sprawiedliwości* (Audienca generalna, 11 III), ORpol. 41(2020) nr 4, s. 16-17.

31. *Opcja preferencyjna na rzecz ubogich i cnota miłości* (Audienca generalna, 19 VIII), ORpol. 41(2020) nr 9, s. 13014.

32. Encyklika *Fratelli tutti* [...] O braterstwie, i przyjaźni społecznej (Asyż, 3 X).

33. *Głód to hańba dla ludzkości* (Przesłanie wideo dla FAO, 16 X), ORpol. 41(2020) nr 11, s. 21-22.

34. *Modlitwa prośby* (Audienca generalna, 5 XII), ORpol. 42(2021) nr 1, s. 21-22.

2021

35. *Zjednoczeni, aby położyć kres głodowi* (Przesłanie z okazji Światowego Dnia Roślin Strączkowych, 12 II), ORpol. 42(2021) nr 3, s. 9-10.

36. *Eucharystia jest Chlebem dla wszystkich* (Rozważanie przed modlitwą „Anioł Pański”, 6 VI), ORpol. 42(2021) nr 7, s. 31-32.

37. *Niedożywienie zbrodnią przeciwko prawom człowieka* (Przesłanie do sekretarza generalnego Organizacji Narodów Zjednoczonych, 26 VII), ORpol. 42(2021) nr 8-9, s. 14-15.

NOTY O AUTORACH

Alina B a r c z y k, doktor, historyk sztuki. Studia z zakresu historii sztuki na Uniwersytecie Łódzkim.

Od 2018 r. zatrudniona na UŁ, obecnie adiunkt w Katedrze Historii Architektury Instytutu Historii Sztuki na Wydziale Filozoficzno-Historycznym.

Członkini Polskiego Towarzystwa Badań nad Wiekami Osiemnastym i Stowarzyszenia Historyków Sztuki.

Główne obszary zainteresowań badawczych: sztuka czasów saskich, architektura XVII-XVIII w., rody marszałkowskie, dzieje rodu Mniszchów, programy funkcjonalno-ideowe rezydencji magnackich, nowożytna architektura Warszawy.

Najważniejsze publikacje książkowe: *Pałac w Dęblinie. Inwentarze z czasów Michała Jerzego Wandalina Mniszcha* (2017); *Rezydencje rodu Mniszchów w czasach saskich. Historia i treści ideowe architektury* (2021, Nagroda im. ks. prof. Szczęsnego Dettloffa).

Piotr B r i k s, doktor habilitowany, profesor US, historyk kultur i cywilizacji Bliskiego Wschodu. Studia z zakresu nauk biblijnych na Katolickim Uniwersytecie Lubelskim, z zakresu nauk biblijnych, archeologii i geografii Palestyny w École biblique et archéologique française de Jérusalem (Jerozolima, Izrael).

W latach 1998-2003 wykładowca w szczecińskiej filii Instytutu Studiów nad Rodziną w Łomiankach-Warszawie oraz w Szczecińskim Studium Katechetycznym, w latach 1998-2004 w Akademii Teologii Katolickiej (w 1999 r. przekształconej w Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego) w Warszawie i na Wydziale Teologicznym Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Od 2004 r. pracownik naukowo-dydaktyczny Uniwersytetu Szczecińskiego, obecnie profesor nadzwyczajny w Instytucie Historycznym.

Członek Stowarzyszenia Biblistów Polskich, Polskiego Towarzystwa Historycznego, Senatu Obywateli Szczecina; przewodniczący Akademickiego Klubu Obywatelskiego im. św. Jana Pawła II w Szczecinie.

Główne obszary zainteresowań badawczych: historia Starożytnego Bliskiego Wschodu, nauki biblijne, historia Izraela (w szczególności sanktuariów Ziemi Świętej), biblijny język hebrajski.

Najważniejsze publikacje książkowe: *Podręczny Słownik hebrajsko-polski i aramejsko-polski Starego Testamentu* (1999); *Radość Boga w Starym Testamencie* (2000); *Koniec świata czy apokatastaza? Pozytywne aspekty koncepcji eschatologicznych w Biblii Hebrajskiej* (2004); *Elites in the Ancien World* (red., 2015); *Zakład Historii Starożytnej Uniwersytetu Szczecińskiego 1985-2015* (red., 2015).

Jarosław D u m a n o w s k i, doktor habilitowany, profesor UMK, historyk. Studia z zakresu historii na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika w Toruniu i Université d'Angers (Francja).

W latach 1998-1999 starszy archiwista w Archiwum Państwowym w Toruniu. Od 1999 r. pracownik UMK, obecnie profesor w Katedrze Metodologii, Dydaktyki i Historii Kultury Instytutu Historii i Archiwistyki na Wydziale Nauk Historycznych, dyrektor Centrum Dziedzictwa Kulinar-

nego. Profesor wizytujący Université Bordeaux Montaigne (2004), Université de Tours (UNESCO – Katedra Dziedzictwa Żywnościowego, 2014), École des hautes études en sciences sociales w Marsylii (Centrum Norberta Eliasa, 2016).

Członek Towarzystwa Naukowego w Toruniu, Polskiego Towarzystwa Badań nad Wiekiem Osiemnastym, European Institute for the History and Culture of Food (Tours, Francja), Klubu Szeffów Kuchni (doradca zarządu do spraw edukacji i tradycji). Członek rad naukowych Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), Centrum Badań nad Historią i Kulturą Basenu Morza Śródziemnego i Europy Południowo-Wschodniej im. prof. Waldemara Cerana (Ceraneum) i czasopisma „Histoire, économie & société” oraz Komitetu Redakcyjnego „Kwartalnika Historii Kultury Materialnej”.

Wyróżniony między innymi Nagrodą Ars Coquinaria w kategorii „Przyjacieli Smaku”.

Główne obszary zainteresowań badawczych: historia jedzenia, historia kultury materialnej, dzieje kontaktów polsko-francuskich w epoce nowożytnej.

Najważniejsze publikacje książkowe: *Hrabiowie na Lubrańcu. Dzieje fortuny magnackiej* (1999); *Świat rzeczy szlachty wielkopolskiej w XVIII wieku* (2006); *Noblesse française – noblesse polonaise: mémoire, identité, culture* (współred., 2006); *Le rayonnement français en Europe centrale du XVIIe siècle à nos jours* (współred., 2009); S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie się gospodarstwem* (oprac., 2012); *France – Pologne. Contacts, échanges culturels, représentations (fin XVI^e – fin XIX^e siècle)* (współred., 2016); *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej* (współautor, 2018). Współautor opracowań: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne* (2011); *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695-1696* (2013); *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca* (2021).

Agnieszka K. H a a s, doktor habilitowana, literaturoznawca, profesor UG. Studia z zakresu filologii polskiej i germańskiej na Uniwersytecie Wrocławskim.

Profesor nadzwyczajny w Zakładzie Literatury i Kultury Niemieckiej w Instytucie Filologii Germańskiej Uniwersytetu Gdańskiego, kierownik Pracowni Badań nad Niemiecką Literaturą Romantyczną, jej Źródłami i Recepcją, działającej przy Wydziale Filologicznym UG.

Główne obszary zainteresowań badawczych: historia literatury niemieckiej XVIII i XIX wieku, teoria i krytyka przekładu, komparatystyka literacka.

Najważniejsze publikacje książkowe: *Polskie przekłady „Fausta I” Goethego. Próba krytyki i zarys recepcji w Polsce* (2005); *Ku poetyckiej mistyce. Wczesna twórczość Friedricha Hölderlina wobec Nieuwarunkowanego* (2013).

Dorota K o c z a n o w i c z, doktor habilitowana, profesor UWr, kulturoznawczyni. Studia z zakresu kulturoznawstwa na Uniwersytecie Wrocławskim.

W latach 2003-2011 adiunkt w Dolnośląskiej Szkole Wyższej. Od 2014 r. zatrudniona na UWr, obecnie profesor uczelni w Zakładzie Badań Praktyk Kulturowych, dyrektorka Instytutu Kulturoznawstwa na Wydziale Nauk Historycznych i Pedagogicznych, przewodnicząca Rady Dyscypliny Nauki o Kulturze i Religii.

Członkini Komitetu Nauk o Kulturze PAN, American Society for Aesthetics, International Association for Aesthetics, Polskiego Towarzystwa Estetycznego, Polskiego Towarzystwa Kulturoznawczego.

Główne obszary zainteresowań badawczych: kultura kulinarna, sztuka współczesna, estetyka.

Najważniejsze publikacje książkowe: *Doświadczenie sztuki, sztuka życia. Wymiary estetyki pragmatycznej* (2008); *Miedzy estetyzacją a emancypacją. Praktyki artystyczne w przestrzeni publicznej* (współred., 2010); *Shusterman's Pragmatism: Between Literature and Somaesthetic* (współred.,

2012); *Discussing Modernity: A Dialogue with Martin Jay* (współred., 2013); *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki* (2018).

Katarzyna Ł e Ń s k a - B ą k; doktor habilitowana, profesor UO, kulturoznawca i religioznawca. Studia z zakresu nauk o kulturze i religii na Uniwersytecie Opolskim.

Od 1995 pracownik UO, w latach 2003-2006 zastępca dyrektora Instytutu Polonistyki, obecnie kierownik Katedry Nauk o Kulturze i Religii na Wydziale Filologicznym.

Członkini Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego.

Główne obszary zainteresowań badawczych: kulinaria, jedzenie, odżywianie, medycyna alternatywna, antropologia kultury, komunikacja kulturowa, kultura popularna.

Najważniejsze publikacje książkowe: *Zapraszamy na wesele... Weselne oracje i ceremonialne formuły* (1999); *Sól ziemi* (2002); *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury „sub specie culinaria”* (2010).

Dorota S a m b o r s k a - K u k u ć, profesor, literaturoznawca. Studia z zakresu filologii polskiej na Uniwersytecie Łódzkim.

Od 2002 roku zatrudniona na UŁ, obecnie kierownik Zakładu Literatury Pozytywizmu i Młodej Polski w Instytucie Filologii Polskiej i Logopedii na Wydziale Filologicznym.

Członek zwyczajny Łódzkiego Towarzystwa Naukowego.

Główne obszary zainteresowań badawczych: szeroko pojęta dziewiętnastowieczność i jej pogłosy w przejawach kulturowych i artefaktach literackich tak nurtu głównego (Sienkiewicz, Prus), jak i zjawisk minorum gentium, biografistyka oraz genealogia.

Najważniejsze publikacje książkowe: *Z dziejów kultury literackiej północno-wschodniego pogranicza. Jan Onoszek – poeta przełomu XVIII i XIX wieku* (2003); *Polski Infantczyk. Kazimierz Bujnicki (1788-1878) – pisarz i wydawca* (2008); „*Lalka*” Bolesława Prusa – pamięć tragedii greckiej. *Z problemów intertekstualności* (2011); *Jak rekonstruować biografię i jak opisać twórczość XIX-wiecznego pisarza minorum gentium? (metodologia, źródła, struktury narracji). Skrypt akademicki* (2012); Ludwika Hipolita Plater, *Dramat bez nazwy. Obraz sceniczny w 5 aktach na tle wypadków roku 1863* (oprac., 2015); *Od Puttkamerów do Konopnickich. Rewizje i rekonstrukcje biograficzne* (2016); *Plac Antygoni. O ludziach powstania styczniowego* (2017); *Henryk Sienkiewicz – pryzmaty czytania. Studia i szkice literackie* (2018); *Henryk Sienkiewicz w literaturze i krytyce literackiej* (współred., 2018); *Twarze Draculi i inne pre-teksty metafizyczne. Zbiór studiów, szkiców i esejów* (2018); *Dylematy epoki postyczniowej. Księga ofiarowana Profesorowi Bogdanowi Mazanowi w siedemdziesiątą rocznicę urodzin* (współred., 2019); *Co jest za zasłoną? Wokół zagadnień metafizycznych* (red., 2020); *Dziewiętnastowieczne pryncypia i marginalia literackie. Studia* (2020); *Poeta ze średniowiecznej ekstazy. Książd Antoni Szandlerowski (1878–1911)* (współred., 2022).

Beata T r o j a n o w s k a, doktor habilitowana, literaturoznawca. Studia z zakresu filologii rosyjskiej na Uniwersytecie Gdańskim.

Profesor uczelni w Katedrze Literatury Polskiej i Rosyjskiej na Wydziale Literaturoznawstwa Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego, prodziekan tegoż Wydziału.

Członkini Polskiego Towarzystwa Rusycystycznego.

Główne obszary zainteresowań badawczych: proces historycznoliteracki w Rosji, rosyjski modernizm i realizm, poetyka współczesnej prozy rosyjskiej, literatura rosyjska i literatura powszechna, komparatystyka (literatury porównawcze).

Najważniejsze publikacje książkowe: *Estetyka i literatura romantyczna w edycjach periodycznych idealistów moskiewskich „Mnemozyna” i „Moskowskij Wiestnik”* (2002); „*Odchodząca*” Ruś i Rosja w twórczości Mikołaja Leskowa. *Postaci, motywy, tematy, sposoby wyrażania* (2008).

Kamil T r o m b i k, doktor, filozof. Studia z zakresu filozofii i teologii na Uniwersytecie Śląskim, studia doktoranckie z zakresu filozofii na Uniwersytecie Papieskim Jana Pawła II.

Od 2020 r. asystent w Katedrze Historii i Filozofii Nauki na Wydziale Filozoficznym UPJP2 w Krakowie.

Członek Komisji Filozofii Nauk PAU.

Główne obszary zainteresowań badawczych: historia filozofii polskiej, relacje nauka-religia, filozofia przyrody, antropologia filozoficzna.

Autor książki *Koncepcje filozofii przyrody w Papieskiej Akademii Teologicznej w Krakowie w latach 1978-1993. Studium historyczno-filozoficzne* (2021).

Joanna W o j n i c k a, doktor habilitowany, profesor UJ, historyk filmu. Studia z zakresu filologii polskiej (specjalność: filmoznawstwo) na Uniwersytecie Jagiellońskim.

Od 1999 r. zatrudniona na UJ, obecnie profesor nadzwyczajny w Instytucie Sztuk Audiowizualnych.

Główne obszary badań: historia kina europejskiego, związki kina z innymi sztukami, przede wszystkim literaturą i teatrem.

Publikacje książkowe: *Świat umierający. Fenomen późnej twórczości Luchino Viscontiego* (2001); *Autorzy kina europejskiego* (współred., 2003); *Autorzy kina polskiego* (red., 2004); *Słownik wiedzy o filmie* (współred., 2005); *Dzieci XX Zjazdu. Film w kulturze sowieckiej lat 1956–1968* (2012); *Historia filmu. Od Edisona do Nolana* (współautor, 2015); *Od Puszkina do Brodskiego. Adaptacje literatury rosyjskiej* (współred., 2017); *Prorocy, kapłani, rewolucjoniści. Szkice z historii kina rosyjskiego* (2019).

Małgorzata W r z e ś n i a k, doktor habilitowana, profesor UKSW, historyk sztuki. Studia z zakresu historii sztuki sakralnej w Akademii Teologii Katolickiej oraz z zakresu prawa własności intelektualnej na Uniwersytecie Warszawskim.

Od 1999 r. zatrudniona w ATK – obecnie Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie – od 2016 kierownik Katedry Muzeologii w Instytucie Filologii Klasycznej i Kulturoznawstwa UKSW, od 2019 dyrektor Instytutu Nauk o Kulturze i Religii, kierownik Katedry Historii Kultury i Muzeologii.

Członkini Towarzystwa Uniwersyteckiego Fides et Ratio. W latach 2010-2018 Międzynarodowego Komitetu Ekspertów Fondazione Romualdo del Bianco Life Beyond Tourism (Florence).

Wyróżniona m.in. brązowym medalem Fondazione Romualdo del Bianco.

Główne obszary zainteresowań badawczych: sztuki wizualne (w szczególności problematyka trwałości znaczeń symbolicznych w kulturze europejskiej, aspekt znaczeniowy i funkcja komunikacyjną dzieł sztuki malarskiej oraz rzemiosła artystycznego), kultura artystyczna Włoch, historycznych relacje polsko-włoskie, historia estetycznego przeżycia i postrzegania dzieł sztuki włoskiej przez polskich podróżników.

Pomysłodawczyni i realizatorka projektu *Sztuka w czasach zarazy*.

Najważniejsze publikacje książkowe: *Iter Italicum. Sztuka i Historia / Arte e Storia* (red., 2011); *Florence – muzeum. Miasto i jego sztuka w oczach polskich podróżników* (2013); *Wierzyć i widzieć* (współred., 2013); *Miejsca teologiczne w kulturze wizualnej* (współautor, 2013); *Polak we Włoszech – Włoch w Polsce* (współred., 2015); *Podróż europejska Rozalii i Stanisława Dunin-Borkowskich* (współautor, 2018). Redaktor serii *Rzeczy Piękne*.

CONTENTS

Ethos 35, no. 1 (137) (2022)

OF FOOD

From the Editors, Spotkania przy stole (P. M.)	5
From the Editors, Encounters at the Table (P. M.)	11
J o h n P a u l I I, “Pascha Kościoła” (Homilia wygłoszona podczas Mszy św. Wieczery Pańskiej, Watykan, 20 IV 2000)	19
J o h n P a u l I I, “The Passover of the Church” (Homily at the Mass of the Lord’s Supper, Vatican, 20 April 2000)	23

ON FOOD AND EATING TRADITIONS

Piotr B r i k s, At the Scared Table: The “Priestly Portion,” as seen in the Book of Leviticus 1–7 . . .	29
DOI 10.12887/35-2022-1-137-05	
Jarosław D u m a n o w s k i, What Does the History of Cooking Tell Us? On Paul Tremo, a Chef in an Age of Philosophers	53
DOI 10.12887/35-2022-1-137-06	
Alina B a r c z y k, The Inside Story of Aristocratic Splendor: Kitchen Outbuildings at Warsaw Residences in the Time of Augustus III	81
DOI 10.12887/35-2022-1-137-07	
Katarzyna Ł e Ń s k a - B ą k, “You are what you eat”: On the Power of the “Clean” Diet . . .	103
DOI 10.12887/35-2022-1-137-08	

LITERARY FICTION ON FOOD AND EATERS

Agnieszka K. H a s, Overeating, Indigestion, Hunger: Eating Dysfunctions as Narrative Strategies in Thomas Mann’s <i>Buddenbrooks</i>	131
DOI 10.12887/35-2022-1-137-09	

Dorota S a m b o r s k a - K u k u ć, From Bodily Satiation to Spiritual Fulfillment: On the Kinds and Functions of Anagnorisis in Karen Blixen's "Babette's Feast"	156
DOI 10.12887/35-2022-1-137-10	
Beata T r o j a n o w s k a, The "Food for the Body" in the Literary Images of Foolishness for Christ, as Described by Nikolai Leskov and Eugene Vodolazkin	172
DOI 10.12887/35-2022-1-137-11	

INSPIRATION FOR ART

Małgorzata W r z e ś n i a k, The Splendor of Food: On the Communication Functions of Representations of the Fruits of the Earth in European Art	199
DOI 10.12887/35-2022-1-137-12	
Dorota K o c z a n o w i c z, Food and the Miracle of Art: Alison Knowles' <i>Identical Lunch</i> . . .	214
DOI 10.12887/35-2022-1-137-13	
Joanna W o j n i c k a, Wine, the Sacred, and Everyday Life: On the Sixtiers and the Georgian <i>supra</i>	229
DOI 10.12887/35-2022-1-137-14	

KAROL WOJTYŁA – JOHN PAUL II INSPIRATIONS

Kamil T r o m b i k, Creating a Platform for the Freedom of Thought: On Karol Wojtyła's Contribution to the Establishment of the Faculty of Philosophy at the Pontifical Academy of Theology in Cracow.	255
DOI 10.12887/35-2022-1-137-15	

THINKING ABOUT THE FATHERLAND...

Percy B. S h e l l e y, A Vindication of Natural Diet (trans. D. Chabrajaska)	279
DOI 10.12887/35-2022-1-137-16	

NOTES AND REVIEWS

Andrzej K l o n d e r, Towards a Reconstruction of Past Tastes and Culinary Traditions (review of <i>Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany 1757 roku dnia 24 lipca</i> , ed. J. Dumanowski and S. Bułatowa, Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2021)	295
---	-----

Piotr G u t o w s k i, Around the Concept of Threshold (review of <i>Na pograniczu narodów i kultur: Polska. Europa. Ameryka</i> , ed. B. Wróblewski and Ł. Janicki, Warszawa and Lublin: Czytelnik and Wschodnia Fundacja Kultury “Akcent,” 2020).	299
Books recommended by <i>Ethos</i> (M. Orłowski, <i>To powinniśmy czynić: Ewangelicka etyka teologiczna w ujęciu ks. Witolda Benedyktowicza (1921–1997)</i> , Warszawa: Wydawnictwo Kościoła Ewangelicko-Metodystycznego “Pielgrzym Polski,” 2021).	306

REPORTS

Henryk D u d a, The Word, Truth, and the Good: A Ukrainian Nationwide Conference on “The Literary Output of John Paul II: Contexts and References,” Brzuchowice near Lviv, 7–10 Oct. 2021	309
---	-----

THROUGH THE PRISM OF THE ETHOS

Dorota C h a b r a j s k a, To Eat, or Not to Eat? A Question for Our Times.	315
--	-----

BIBLIOGRAPHY

Maria F i l i p i a k, The Spiritual Food and the Food for the Body: A Bibliography of the Addresses, from 1978 to 2021, of John Paul II, Benedict XVI, and Francis on the Gift of the Eucharist and on Solidarity with the Starving	323
DOI 10.12887/35-2022-1-137-22	
Notes about the Authors.	336

ETHOS
Kwartalnik Instytutu Jana Pawła II KUL
ISSN 0860-8024
Prefix DOI 10.12887

Instytut Jana Pawła II
Wydział Filozofii
Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II
Al. Raławickie 14, 20-950 Lublin
tel. 81 4453218
fax 81 4453217
e-mail: ethos@kul.lublin.pl

INFORMACJE DLA AUTORÓW

Tematy kolejnych numerów monograficznych „Ethosu” są zapowiadane w wyprzedzeniem na czwartej stronie okładki oraz na stronie internetowej kwartalnika. Artykuły związane z tematami poszczególnych numerów można nadsyłać od chwili ukazania się zapowiedzi. Wszystkie artykuły naukowe publikowane w „Ethosie” poddawane są recenzji w trybie anonimowym dla obu stron, dokonywanej przez dwóch niezależnych recenzentów zewnętrznych. Jeśli jedna z recenzji okaże się negatywna, redakcja może podjąć decyzję o skierowaniu tekstu do trzeciego recenzenta. W przypadku, gdy trzecia recenzja jest pozytywna, autor zobowiązany jest do odniesienia się w zmienionej wersji artykułu do uwag wszystkich recenzentów. Jeśli obydwie recenzje są negatywne, artykuł nie zostanie opublikowany.

Redakcja zastrzega sobie prawo do decyzji o nieskierowaniu artykułu do recenzji, a także o rezygnacji z publikacji artykułu na każdym etapie prac redakcyjnych. W sprawach spornych ostateczną decyzję o publikacji artykułu podejmuje redaktor naczelny kwartalnika „Ethos”.

W celu ułatwienia procesu recenzji anonimowej, prosimy nie umieszczać w tekście informacji, które pozwoliłyby zidentyfikować autora.

Przed publikacją wszystkie teksty poddawane są adiustacji językowej i opracowaniu redakcyjnemu zgodnie ze stylem edytorskim czasopisma, a następnie autoryzowane.

ZASADY OGÓLNE

Objętość artykułu, wraz z bibliografią i abstraktami, nie powinna przekraczać 20 stron maszynopisu (1 arkusza wydawniczego – 40 tysięcy znaków ze spacjami), objętość recenzji i sprawozdań – 10 stron maszynopisu (0,5 arkusza wydawniczego – 20 tysięcy znaków ze spacjami).

Do artykułu należy dołączyć abstrakt (o objętości nie większej niż 1 strona maszynopisu – 1800 znaków ze spacjami) i słowa kluczowe w języku polskim i angielskim, a także bibliografię zawiera-

jąca pełne opisy cytowanych pozycji (z rozpisanymi imionami autorów, tłumaczy i redaktorów oraz pełnymi nazwami wydawnictw).

Abstrakt powinien być napisany w metajęzyku i zawierać informacje, jaki jest cel artykułu i jaki problem został w nim poruszony, jakie metody badawcze autor wykorzystał, do jakich wniosków doszedł i w jakich kierunkach badania przedstawione w tekście mogą być kontynuowane w przyszłości.

W przypadku tekstów nadsyłanych w języku angielskim prosimy stosować zasady edytorskie rekomendowane przez The Chicago Manual of Style.

Artykuły niedostosowane do stylu edytorskiego „Ethosu” nie będą przyjmowane.

Autorzy zobowiązani są do wypełnienia i przesłania (wraz z artykułem) do redakcji (1) oświadczenia o oryginalności dzieła oraz (2) umowy o dzieło i przeniesienie autorskich praw majątkowych, a także (3) formularza, na podstawie którego opracowywane są ich noty biograficzne.

Złożenie artykułu do publikacji jest rozumiane jako deklaracja, że tekst ten nie został nigdzie wcześniej opublikowany również w postaci elektronicznej oraz że nie jest on równocześnie złożony w redakcjach innych czasopism ani rozpatrywany jako fragment monografii.

Zasadniczo nie zamieszczamy materiałów, które ukazały się wcześniej w druku lub w postaci publikacji elektronicznej. Wyjątkiem są tłumaczenia z języków obcych tekstów dotąd niedostępnych w języku polskim.

Tekst wykładu lub odczytu powinien zawierać informację o tym, kiedy i na jakim forum był prezentowany.

Autorzy proszeni są o ujawnianie wkładu wszystkich osób, które przyczyniły się powstania składanego do publikacji artykułu (z podaniem ich afiliacji oraz sprecyzowaniem ich udziału), oraz informacji o źródłach finansowania badań przeprowadzonych w związku z jego przygotowywaniem.

Ghostwriting i guest authorship są przejawem nierzetelności naukowej, a wszelkie wykryte przypadki będą demaskowane, włącznie z powiadomieniem odpowiednich podmiotów. Wszelkie przejawy nierzetelności naukowej będą dokumentowane.

FORMAT PLIKU

Prosimy o składanie artykułów w postaci elektronicznej, w formacie doc lub docx. W przypadku, gdy praca na pliku przygotowanym za pomocą innego edytora niż Microsoft Word okazuje się utrudniona ze względów technicznych, redakcja zastrzega sobie prawo do rezygnacji z publikacji tekstu.

FORMAT DOKUMENTU

Formatowanie tekstu prosimy ograniczyć do minimum. Prosimy na żadnym etapie pracy na pliku nie stosować specjalnych „stylów” dostępnych w edytorze tekstu, nie zamieszczać komentarzy „w dymkach” ani nie posługiwać się opcjami: „porównaj dokumenty”, „pokaż adiustację” ani „śledź zmiany”.

W całym dokumencie prosimy stosować czcionkę Times New Roman 12 pkt i nie wydzielać cytatów za pomocą innego kroju, rozmiaru czcionki ani zmiany szerokości kolumny.

W artykułach należy stosować alfabet łaciński, a w przypadku słów pochodzących z języków posługujących się innym alfabetem używać transliteracji/transkrypcji.

Kursywę prosimy stosować wyłącznie w tytułach cytowanych publikacji. Słów obcojęzycznych prosimy nie zapisywać kursywą.

Preferowana interlinia: 1,5.

Wcięcia akapitowe prosimy wprowadzać za pomocą tabulatora (a nie spacji).

W całym tekście prosimy wprowadzić numerację stron.

Przypisy należy umieszczać na dole strony (przypisów końcowych nie stosujemy). Przypisy powinny zawierać informacje bibliograficzne; wszelkie informacje oraz argumentacja powinny znajdować się w tekście górnym.

FORMAT PRZYPISÓW

Gwoli jednolitości edytorskiej, którą chcemy utrzymać, mimo że pismo ma charakter interdyscyplinarny, a w różnych dziedzinach stosowane są różne zapisy bibliograficzne, prosimy wszystkich autorów o stosowanie następujących reguł:

Przypisy, w których po raz pierwszy przywoływane jest określone dzieło, powinny zawierać pełne dane bibliograficzne, według wzoru:

pozycja książkowa (wymagane dane: autor, tytuł, tłumacz, redaktor, wydawnictwo, miejsce i rok wydania),

np. R. Buttiglione, *Mysł Karola Wojtyły*, tłum. J. Merecki SDS, Instytut Jana Pawła II KUL, Lublin 2010.

artykuł w czasopiśmie (wymagane dane: nazwisko autora, tytuł, tytuł czasopisma, tom/rocznik, (w nawiasie) rok, a następnie numer bieżący i (w nawiasie) ciągły oraz numery stron),

np. G.E.M. Anscombe, *Nowożytna filozofia moralności*, tłum. M. Roszyk, „Ethos” 23(2010) nr 4(92), s. 39-60.

artykuł w publikacji zbiorowej (wymagane dane: autor, tytuł, tłumacz, tytuł publikacji zbiorowej, tłumacz(e), redaktor(zy), wydawnictwo, miejsce i rok wydania oraz numery stron), np. S. Judycki, *Istnienie i natura duszy ludzkiej*, w: *Antropologia*, red. S. Janeczek, Wydawnictwo KUL, Lublin 2010, s. 121-177.

W przypadku cytatu prosimy o podawanie wyłącznie numeru strony, z której cytat pochodzi. W przypadku odwoływania się do fragmentu tekstu prosimy zamieszczać informację, na których stronach fragment ten się znajduje.

Kiedy dzieło cytowane jest po raz kolejny, prosimy stosować zapis skrócony: nazwisko autora, dz. cyt., numer strony,
np. Buttiglione, dz. cyt., s. 10.

Jeśli wcześniej cytowane są również inne dzieła danego autora, po nazwisku autora prosimy podać tytuł dzieła,
np. Buttiglione, *Myśl Karola Wojtyły*, s. 10.

W przypadku dzieł klasycznych, w których stosowana jest wewnętrzna notacja, prosimy zamieścić ją po tytule dzieła,
np. Platon, *Timajos*, 86 B-C, w: tenże, *Timajos, Kritias*, tłum. W. Witwicki, Antyk, Kęty 2002, s. 85.

Cytaty z nauczania Jana Pawła II prosimy przytaczać za polskim wydaniem „L'Osservatore Romano”, *Nauczaniem papieskim* (red. E. Weron SAC, A. Jaroch SAC, Pallottinum) lub za wydaniem watykańskimi.

Skrót zob. odnosi czytelnika do całości dzieła, a skrót por. do jego fragmentu (wymagamy wówczas podania zakresu numerów stron).

W przypadku cytowania haseł ze słowników bądź wydawnictw o charakterze encyklopedycznym prosimy o następujący zapis: autor, hasło „Tytuł hasła”, w: tytuł publikacji, redaktor, wydawnictwo, miejsce i rok wydania, numery stron (kolumny, szpalty etc.).

W przypadku klasycznych zbiorów tekstów źródłowych, w których nie ma numeracji stron i we wszystkich wydaniach zachowana jest ta sama numeracja, np. kolumn, dopuszczamy podanie wyłącznie pełnego tytułu i numeru, np. kolumny.

Prosimy nie stosować skrótów: passim, j.w. ani znaku =.

Prosimy rozpisywać wszystkie skróty, zastępować cyfry rzymskie łacińskimi i nie podawać numerów wydań cytowanych pozycji.

CYTOWANIE Z TEKSTÓW OBCOJĘZYCZNYCH

Cytaty z tekstów obcojęzycznych powinny pochodzić z dostępnych przekładów na język polski. W przypadku braku źródła polskojęzycznego należy zaznaczyć, że tłumaczem tekstu jest autor artykułu bądź podać nazwisko tłumacza. Polskie przekłady (polskie wersje językowe) uważamy za podstawę odniesień i przestrzegamy zasady, że oryginalne wersje językowe przywoływane są tylko wtedy, gdy między nimi a polskimi przekładami zachodzą istotne różnice. W przypadkach takich dopuszczalne jest wprowadzenie tłumaczenia własnego przy zachowaniu informacji bibliograficznej na temat dostępnego polskiego przekładu.

W przypadku braku polskiego tłumaczenia danego dzieła prosimy cytować jego fragmenty za tekstem oryginalnym, a nie za jego obcojęzycznymi przekładami, np. nie należy cytować tekstów Hume'a za ich przekładami na język włoski.

ILUSTRACJE

Autorzy zobowiązani są uzyskać zgodę na publikację towarzyszących artykułom materiałów objętych prawem autorskim (np. fotografii, faksymile, reprodukcji dzieł sztuki). Prosimy dołączać pliki graficzne o rozdzielczości 300 dpi (preferowany format TIF). Każda ilustracja powinna zostać opatrzona podpisem zawierającym informacje o jej treści, źródle oraz wszelkie inne informacje wymagane prawem autorskim.

PRAWA AUTORSKIE

Złożenie tekstu do druku jest równoznaczne z przekazaniem wyłącznych praw autorskich kwartalnikowi „Ethos”. W przypadku zamiaru przedruku tekstu opublikowanego wcześniej w „Ethosie” autor (lub w jego imieniu wydawca) proszony jest o zwrócenie się o zgodę do Instytutu Jana Pawła II KUL. Prośby takie są z reguły rozpatrywane pozytywnie z zastrzeżeniem, że ponownej publikacji towarzyszyć będzie informacja bibliograficzna na temat pierwodruku.

Prawa autorskie na przedruk, przekład bądź wykorzystanie w formie elektronicznej materiału pierwotnie opublikowanego w „Ethosie”, jeśli występuje o nie podmiot inny niż autor materiału, udzielane są odpłatnie. Składając prośbę o udzielenie praw autorskich, prosimy określić charakter publikacji, jej język oraz nakład. „Ethos” nie we wszystkich przypadkach jest właścicielem praw autorskich do opublikowanych w piśmie materiałów. Przed złożeniem wniosku prosimy zwrócić uwagę na informacje zawarte w przypisach.

ETHOS
QUARTERLY OF THE JOHN PAUL II INSTITUTE
ISSN 0860-8024
DOI prefix: 10.12887

The John Paul II Institute
Faculty of Philosophy
The John Paul II Catholic University of Lublin
Al. Raławickie 14, 20-950 Lublin, Poland
Phone: +48 81 4453218
Fax +48 81 4453217
E-mail: ethos@kul.lublin.pl

SUBMISSION GUIDELINES

The themes of the forthcoming volumes of *Ethos* can be found on the back cover of every volume and on the journal's website. Submissions are subject to double-blind peer review by two independent and external referees and to editorial revisions. One of the referees will represent an academic milieu from outside Poland, non-related to that of the author; the other will be a Polish scholar. In order to facilitate double-blind peer review process, authors are requested to eliminate all references that might identify them.

The editors reserve the right to decide whether a received manuscript will be considered for publication.

GENERAL GUIDELINES

The suggested length for *Ethos* articles is 4,000 to 8,000 words, including notes. Review and report articles should not exceed 4,000 words.

An article should be followed by a bibliography comprising a full list of the references, an abstract (up to 1,800 characters), and keywords.

The abstract should define the goal of the paper and outline the problem it discusses, as well as the methods applied throughout the scrutiny, the conclusions the author has reached, and the proposed further research on the subject.

Authors are requested to fill in a form to provide information necessary for the editors to prepare biographical notes about the contributors.

Submission of an article written in a language other than Polish should be accompanied by a declaration that the text in question has not been published elsewhere, either in print or online, and that it is not being considered for publication in any other periodical or monograph.

Authors are requested to disclose names of anyone participating in the preparation of the submission (together with their affiliation and contribution), as well as all the sources of research funding used in its preparation.

Ghostwriting and guest authorship are violation of the standard codes of scholarly conduct, and all its instances will be unmasked and documented, and the appropriate entities notified.

FORMATTING THE FILE

Please submit your file as a Word document (doc or docx).

FORMATTING THE DOCUMENT

Lines should be double-spaced, including quotations and notes, using Times New Roman font in 12 point size. Format your paper following the latest edition of the *Chicago Manual of Style*. Place page numbers on each page. Notes should be numbered consecutively and placed at the foot of each page.

Notes should be used primarily for citation purposes and include all the necessary bibliographic information. Notes should not contain any discussion that can be incorporated into the body of the paper.

IMAGES

Authors are expected to obtain permission to reproduce any copyrighted materials (e.g., photographs, facsimiles, art reproductions) used in their articles. Please submit 300 dpi TIF files. Supply each illustration with a caption, accompanied by a source line and any required acknowledgments.

QUOTATIONS FROM FOREIGN LANGUAGES

In cases where standard scholarly translations of quoted texts are available, scholars may rely upon them for both text and notes. If such editions are not readily available, the author must provide the original texts for the use of reviewers and translators.

Please use the Latin alphabet throughout your manuscript and apply transliteration/transcription in cases of words from languages using other alphabets.

CITATIONS FORMAT

The first reference to a given work should include full bibliographic information, as in the following basic citation examples:

(book)

Rocco Buttiglione, *Mysł Karola Wojtyły*, trans. Jarosław Merecki (Lublin: Instytut Jana Pawła II KUL, 2010).

(journal article)

Edward Sapir, "Sound Patterns in Language," *Language* 1, no. 2 (1925): 37–51.

(article in a monograph)

Stanisław Judycki, "Istnienie i natura duszy ludzkiej," in: *Antropologia*, ed. Stanisław Janeczek (Lublin: Wydawnictwo KUL, 2010), 121–77.

In cases of direct quotations, please supply only the number of the page from which the given quotation comes.

When a given work has already been cited, please shorten the reference to: author, title, page number.

References to the classical texts must include the standard identification numbers for those texts, e.g., Plato, *Timaeus*, 86 B-C.

References to the speeches of John Paul II should include precise information on when and where a given speech was delivered. References to encyclicals and other Catholic Church documents should include the numbers of the sections referred to.

COPYRIGHT AND PERMISSIONS

By submitting a text for publication, authors grant an exclusive license to the quarterly *Ethos*. Should authors wish to republish their article in another periodical or in a monograph, they are requested to apply for permission to the John Paul II Institute at the Catholic University of Lublin. Such permissions are generally granted on condition that all the required credits are included in the republished version.

If you wish to reproduce any material published in *Ethos* in a paper or in an electronic work that is not the author's own, please contact the John Paul II Institute at the Catholic University of Lublin. Permissions and rights are granted after processing your request and involve fee payment. Your request should include a description of the intended publication, its language and print run. Note that *Ethos* may not be the copyright holder of some of the material published in the journal. Please check the copyright or acknowledgment notes before making your request.

Wydawca

WYDZIAŁ FILOZOFII KUL
OŚRODEK BADAŃ NAD MYŚLĄ JANA PAWŁA II
„INSTYTUT JANA PAWŁA II KUL”
Al. Racławickie 14, 20-950 Lublin
telefon: +48 81 4453217, telefon redakcji: +48 81 4453218
e-mail: ethos@kul.lublin.pl

Instytut Jana Pawła II powołany został do istnienia uchwałą Senatu Akademickiego KUL 25 VI 1982 r. jako „międzywydziałowy ośrodek naukowy i dydaktyczny Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego”, przeznaczony do studiów „myśli i dzieła papieża Jana Pawła II” oraz do „budowania wspólnoty osób w duchu głoszonej przez Niego nauki Chrystusa” (Statut Instytutu). Działalność Instytutu koncentruje się na filozofii i teologii człowieka, moralności oraz misji duszpasterskiej św. Jana Pawła II. Instytut realizuje swoje zadania głównie poprzez doroczne sympozja naukowe, działalność badawczą i dydaktyczną (konwersatoria) oraz wydawniczą. Instytut Jana Pawła II stanowią: Rada Naukowa (przewodniczący – prof. dr hab. Andrzej Derdziuk OFMCap), Zarząd Instytutu (dyrektor – dr hab. Ewa Agnieszka Lekka-Kowalik, prof. KUL), pracownice oraz kwartalnik „Ethos”.

**Rada Naukowa
Instytutu
Jana Pawła II**

Prof. Dr hab. Andrzej Derdziuk OFMCap – przewodniczący Rady Naukowej
Ks. Prof. Dr hab. Mirosław KALINOWSKI – rektor KUL
Ks. Prof. Dr hab. Mirosław SITARZ – prorektor KUL
S. Prof. Dr hab. Beata ZARZYCKA – prorektor KUL
Prof. Dr hab. Beata PISKORSKA – prorektor KUL
Prof. Dr hab. Ewa TRZASKOWSKA – prorektor KUL
Prof. Dr hab. Barbara CHYROWICZ SSpS
Ks. Prof. Dr hab. Tadeusz DOLA
Prof. Dr hab. Jerzy W. GAŁKOWSKI
Prof. Dr hab. Alicja GRZEŚKOWIAK
Prof. Dr hab. Wojciech KACZMAREK
Prof. Dr hab. Karol KLAUZA
Prof. Dr hab. Jarosław KUPCZAK OP
Prof. Dr hab. Małgorzata U. MAZURCZAK
Abp Prof. Dr hab. Alfons NOSSOL
Prof. Dr hab. Robert PIŁAT
Prof. Dr hab. Grzegorz PRZEBINDA
Prof. Dr hab. Jacek SALIJ OP
Prof. Dr hab. Stefan SAWICKI
Ks. Prof. Dr hab. Jan SOCHOŃ
Prof. Dr hab. Andrzej STOFF
Ks. Prof. Dr hab. Stanisław SUWIŃSKI
Prof. Dr hab. Władysław STRÓŻEWSKI
Prof. Dr hab. Krzysztof WIĄK
Ks. Prof. Dr hab. Alfred M. WIERZBICKI
Ks. Prof. Dr hab. Henryk WITCZYK
Prof. Krzysztof ZANUSSI
Prof. Dr hab. Zofia ZDYBICKA USJK

**Warunki
prenumeraty****Cena prenumeraty krajowej na rok 2022: rocznie 90,00 zł.**

Prenumeratorzy indywidualni oraz instytucje mogą zamawiać prenumeratę, wpłacając wymienioną kwotę na konto Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II w Banku Pekao S.A. 71 1240 2382 1111 0000 3926 2222 z zaznaczeniem nazwy rachunku: „Prenumerata ETHOSU”.

Prenumeratę zagraniczną można zamawiać, wpłacając odpowiednią kwotę na konto: Bank Pekao S.A. III O. Lublin, ul. Krakowskie Przedmieście 64, 20-954 Lublin nr 51124023821787000039262150 (USD)
nr 04124023821978000039262176 (EUR)

z zaznaczeniem nazwy rachunku: „Prenumerata ETHOSU”.

Cena pojedynczego numeru – 17 USD (16 EUR), prenumerata roczna – 55 USD (50 EUR).

Kolportaż

Kwartalnik ETHOS (Tomasz Górka), Al. Racławickie 14, 20-950 Lublin
telefon: +48 81 4453217, e-mail: eth-kolp@kul.pl

W poprzednich numerach:

Stanisław Wyspiański: dramat i ethos (48)
Chrześcijaństwo na progu trzeciego tysiąclecia (49-50)
Polskie przełomy (51)
Przesłanie Zbigniewa Herberta (52)
Etyka a demografia (55)
Dzieje: nie-Boska komedia? (56)
O solidarność rodziny narodów Europy (57-58)
O solidarność rodziny narodów świata (59-60)
Prawo niedoskonałe czy niesprawiedliwe? (61-62)
Ethos Pielgrzyma (63-64)
Dramat Judasza (65-66)
Polska Jana Pawła II (67-68)
Osoba w społeczeństwie informacyjnym (69-70)
Wojna sprawiedliwa? (71-72)
Muzyka – piękno, dobro, świętość (73-74)
O nowej edukacji (75)
O filozofii Karola Wojtyły (76)
Ethos teatru (77-78)
Białoruś i Ukraina – bliższa Europa (81)
Ciało – osoba – kultura (82-83)
„I będą oboje jednym ciałem” (84)
Oblicza emigracji (87-88)
Kino i transcendencja (89)
O winie i karze (90-91)
Między cnotą a niegodziwością (92)
O radości (93-94)
Filozof osoby – Tadeusz Styczeń SDS (1931-2010) (95)
Ubóstwo dziś (96)
Ethos słowa (97-98)
Czas i wieczność (99)
Filozofia Vaticanum Secundum (100)
Świadomość i tożsamość (101)
Nasi „bracia mniejsi” (102)
O przyjaźni (103)
Ethos przestrzeni (104)
Świętość – ideał i fakt (105)
O przemocy (106)
Wobec utopii (107)
Lęk (108)
Przyszłość humanistyki (109)
Szaleństwo (110)
Transhumanizm (111)
Ethos filozofii (112)
O ciszy i milczeniu (113)
Ethos wizerunku (114)
Chrześcijaństwo w kulturze Zachodu (115)
Koniec osoby? (116)
Obcy (117)
Wstyd (118)
Ethos światła (119)
Ból (120)
Pieniądz (121)
Krzywda (122)
Książka (123)
Upadek (124)
Słuchanie (125)
Muzyczność (126)
Piękno (127)
Hope (128, tom w języku angielskim)
Rozmowa (129)
Dom (130)
Rzeczy (131)
Władza (132)
Głupota (133)
Język (134)
Pamięć (135)
Ludzie i miejsca (136)

W najbliższych numerach:

- * Widzenie
- * Samotność
- * Wolność
- * Oswoić sztuczną inteligencję

Cena brutto: 25 zł
w tym VAT: 8%

ISSN 0860-8024



www.ethos.lublin.pl