

Rastislava Stoličná

Uniwersytet Śląski
Katowice

Tworzenie się kultury kulinarnej Europejczyków

Wśród niezbędnych do życia: jedzenia, ubioru i schronienia pożywienie zawsze lokowało się na pierwszym miejscu. Gdy posiadamy dostateczną ilość żywności, wówczas głód postrzegamy jako pozytywne odczucie, skłaniające do biesiady i czerpania przyjemności z jedzenia. Jeżeli jednak cierpimy na niedostatek pożywienia i odczuwamy głód, wpływa to na nas niekorzystnie. Przez znaczną część dziejów ludzkości naprzemienne występowanie okresów urodzaju i głodu było zjawiskiem naturalnym. Głód towarzyszył przednówkom, nieurodzajom i wojnom. W ślad za nim pojawiały się choroby, epidemie i śmierć („Od powietrza, głodu, ognia i wojny zachowaj nas Panie”). Nadmiar pożywienia, charakterystyczny dla współczesnego kręgu kultury Zachodu, jest zjawiskiem nowym, okupionym jednak otyłością i poważnymi problemami zdrowotnymi.

Pożywienie i związane z jedzeniem zwyczaje przynoszą wiele informacji na temat kultury; więcej, niż można by było z pozoru oczekiwać. Rodzinny obiad może badaczowi dostarczyć informacji np. o sytuacji socjalnej rodziny w danej społeczności, o porze roku, warunkach klimatycznych danego terenu. Na podstawie pojawiania się pewnych pokarmów na stole można np. wnioskować, iż rodzina obchodzi jakąś uroczystość lub – gdy stół jest skromny – pości. W pożywieniu została zakodowana kulturowa pamięć ludzi, związana z mitologicznym

i religijnym pojmowaniem świata, które nadało pewnym potrawom, jedzeniu i pićiu znaczenie symboliczne, z niektórych zaś czyniąc tabu.

„Wszystko, czego dotknęły moje córki, przemieniło się w ziarno, czyste wino i oliwę” – stwierdza król Anios w jednym z dzieł Owidiusza. Przytoczone słowa przypominają nam, że kultura starożytna Greków i Rzymian oparta była na gospodarowaniu na roli. Najistotniejsze były zboża, winogrona i oliwki – trzy płody o znaczeniu spożywczym i kulturowym, które stały się znakiem identyfikacyjnym tej cywilizacji. Pewne znaczenie miała tu również hodowla owiec, a w krainach przybrzeżnych również rybołówstwo. Na tych podstawach wyrastał śródziemnomorski system kulinarny, posiadający wyraźne cechy wegetariańskie, oparty na kaszach, chlebie, winie, jarzynach, a tylko uzupełniany mięsem i serami.

Mocno odmienne pod względem pokarmowym były wartości uznawane przez „barbarzyńców”, ludy zamieszkujące w owym czasie północną i środkową Europę. Różne plemiona celtyckie i germańskie hołdowały dzikiej przyrodzie, łowiąc zwierzęta i zbierając dziko rosnące rośliny. Ich główną wartością kulinarną nie mógł więc być chleb, lecz mięso. „Nie pracują w polu, a jedzą głównie mleko, sery i mięso” – pisał Cezar o Germanach. Nie pito tu wina, lecz mleko i liczne gatunki kwaśnych napojów, poprzedników piwa. Do maszczenia potraw i gotowania nie używano oleju roślinnego, lecz tłuszczu zwierzęcego. Oczywiście, podział na wegetariańską – cywilizacyjną strefę oraz strefę proteinową (mięsną) – barbarzyńską nie był nigdy aż tak jednoznaczny. Również Germanie jedli potrawy zbożowe, głównie kaszę owsianą, natomiast Rzymianie spożywali wieprzowe mięso.

Wyraźna różnica między kulturą kulinarną tych właśnie terenów Europy, zapoczątkowana w starożytności, istnieje w europejskiej pamięci kulturowej po dziś dzień i należy do czynników ich identyfikacji i odrębności. Głęboka przepaść oddzielała starożytny Rzym od barbarzyńców – tworzyła granicę między dwoma światami z ich wartościami, ideologiami i rzeczywistością produkcyjną. Pokonanie tej bariery zdawało się niemożliwe. Nawet długie wieki wspólnej historii nie wystarczyły do zatarcia różnic, które do dziś są wyraźnie zauważalne.

Do zbliżenia dochodziło w ramach stopniowo zachodzących procesów integracji i wzajemnej asymilacji, które zaczęły się w V–VI stuleciu, a rozwijały w wiekach następnych. Po upadku cesarstwa rzymskiego i opanowaniu jego terytorium przez barbarzyńców, doszło, oczywiście, do częściowego połączenia starożytnej kultury rzymskiej z mentalnymi i produkcyjnymi modelami świata barbarzyńskiego. Wartością pokarmową *par excellence* stało się mięso. Różne podręczniki poświęcone pożywieniu opisują, począwszy od VI wieku, w jaki sposób mięso należy piec, opiekać, gotować, dusić, a podczas kampanii wojennych jak powinno zachować się je w stanie surowym. Ówczesni lekarze uważali mięso za najbardziej naturalne pożywienie dla człowieka: „Czyż człowiek sam nie jest z mięsa?”

Mięso było szczególnie wysoko cenione w kulturze elitarniej warstwy panującej. Uważano je za symbol mocy, za medium służące uzyskaniu energii ży-

ciowej, dzielności, waleczności, czyli tych wszystkich własności, na których opierała się prawowitość ówczesnej władzy. Celtycka i germańska tradycja ukazywała konsumenta wielkiej ilości mięsa jako pozytywnego człowieka, który tym zachowaniem wyraża zwierzęcą wyższość nad gatunkiem ludzkim. Nieprzypadkowo więc w tych społeczeństwach powszechnie nadawano imiona ludzkie zaczerpnięte ze świata zwierząt. Wystarczy tu przypomnieć tylko tych wszystkich Niedźwiedzi i Wilków, od których aż roi się w źródłach historycznych i w literaturze. Zwłaszcza na terenach, gdzie barbarzyńskie wpływy były silniejsze, utożsamiano postać dzielnego wojownika z wyobrażeniem mężczyzny potrafiącego pochłonąć olbrzymie ilości jedzenia i picia. Arystofanes miał rację, gdy twierdził, że „barbarzyńcy za mężczyznę uważają tylko takiego, który potrafić zjeść całą górę [jedzenia]”. Bohaterowie znani nam z mitologii germańskiej i eposów rycerskich są silni, zdrowi i nienasyceń. „Nie ma tu nikogo, kto by jadł szybciej niż ja” – mówi Loki z islandzkiej sagi i wzywa obecnych, aby założyli się z nim nad tacą wypełnioną mięsiwem. Kiedy Karol Wielki zobaczył wyczyn jednego ze swych współbiedników, który zaciekle rzucił się na sporą ilość kości, obierał je z mięsa, wysysał z nich szpik i rzucał na kupę pod stół, wtedy bez wahania stwierdził, iż człowiek ten musi być walecznym wojownikiem, i przyrównał go do króla Lombardii Adalgisa, o którym mówiono, że „jest jak lew, który targa swą zdobycz”. Niejedzenie mięsa było znakiem upokorzenia i wyłączenia ze społeczności „silnych”. Zakaz spożywania mięsa połączony z zakazem noszenia broni stanowił u Gotów karę za zabójstwo biskupa.

Panowanie chleba – symbolu cywilizacji rolniczej – byłoby poważnie ograniczone, gdyby Europa powolnie, z przekonania i z przymusu, nie chrystianizowała się. Chrześcijaństwo, które zrodziło się i rozwijało jako świadectwo i dziedzictwo kultury hebrajskiej, w ramach cywilizacji śródziemnomorskiej podwyższyło do roli kulinarnych symbolów swojego kultu produkty tworzące materialną i ideologiczną podstawę tej właśnie kultury. Chleb i wino, po długotrwałych sporach, zostały uznane za poświęcone pokarmy – *sacrum*, jako obraz i narzędzie cudu eucharystii, podobnie jak olej potrzebny do celów liturgicznych w obrzędach chrześcijańskich. Wskutek wyboru tych elementów pożywienia chrześcijaństwo jednoznacznie związało się z systemem wartości kulturowych starożytnej kultury greckiej i rzymskiej, a zarazem poniosło je dalej jako symbole nowej religijnej ideologii. Szczególnie chleb i wino stopniowo uzyskiwały wysoki status w środkowej i północnej Europie, gdzie były trudniejsze do zdobycia („Chleba naszego powszedniego daj nam Panie”).

Wraz z szerzeniem się chrześcijaństwa na tych terenach zakładano winnice i intensyfikowano uprawę pszenicy i żyta – zbóż, z których mąka służyła do wypieku dobrego jakościowo chleba. Ta nowa kulinarna kultura nie od razu ugruntowała się wśród młodych chrześcijan. Byli poganie dość opornie zamieniali swoje ulubione piwo na wino, niechętnie także rezygnowali z obżerania się mięsem. Doszło do pomyslnego pojednania między piwem i winem, które zaczęto konsu-

mować razem, aż wreszcie uzyskały one status niezbędnych napojów Europejczyków. Chleb i mięso – *panes et carnes* – spożywano zależnie od możliwości i smaku wraz z winem lub piwem. Z czasem na obszarze większości kontynentu europejskiego doszło do symbiozy obydwu kultur kulinarnych. Ten nowy model odżywiania się można nazwać rzymsko-barbarzyńskim.

Stopniowo zmieniało się także podejście do samego spożywania pokarmów. W kulturze greckiej i rzymskiej jedzenie było przyjemnością, ale nieutożsamianą z żarłocznością; hojnie częstowano, lecz bez zbytej wystawności. Odmienne sytuacja kształtowała się w kulturze barbarzyńskiej, która preferowała obżarstwo i nadużywanie alkoholu¹, co stanowiło wyraz jej identyfikacji, manifestowanej przez siłę, dzielność i wojowniczość.

Przeciwieństwa w kwestii pożywienia na terenach Europy śródziemnomorskiej i kontynentalnej można było odnaleźć także w obrębie Kościoła katolickiego. Szczególnie w kręgach kościelnych w północnej części Europy jadano nader obficie. Przepisy kulinarne dla kleru za normalne uznawały takie porcje jedzenia, które rzymska kuria nie wahała się nazwać „pantagruelskimi”. W roku 1059 synod laterański orzekł, że ustanowione w IX wieku przydziały żywienia dla kanoników są odpowiednie „raczej dla nienasyconych cyklopów niż dla wstrzemięzliwych chrześcijan”. W tych czasach w niektórych klasztorach na północ od Alp obowiązywały już twardsze i ściślejsze reguły żywienia, a mnisi potępiali swoich współtowarzyszy z innych klasztorów, którzy stawiali jedzenie na pierwszym miejscu, zamiast wyrzekać się pożywienia i praktykować posty wymagane od duchowieństwa².

Terminy postów i ich treść, traktowane jako wyraz osobistej ofiary składanej Bogu, w chrześcijaństwie były ustanawiane już w początkowych etapach szerzenia się religii. Najważniejszy był post związany z rocznicą śmierci Chrystusa – chodzi tu o Wielki Piątek. Ta forma postu, trwająca początkowo czterdzieści godzin, podczas których ciało Chrystusa spoczywało w grobie, stopniowo przedłużała się do czterdziestu dni, na pamiątkę czasu spędzonego przez Jezusa na pustyni i Jego postu. Ten czterdziestodniowy post – *quadragesima* – był wprowadzony już w czasach apostoelskich. Podczas jego trwania wierzący jedli tylko wieczorem owoce, jarzyny i chleb. Przez cały ten czas zakazane było spożywanie mięsa i produktów pochodzących od zwierząt ciepłokrwistych – mleka, sera i jajek. Ścisły post wprowadzono również w adwencie i w czasie tzw. suchych dni. Nazywano je tak z powodu nakazu spożywania tylko suchego chleba, ewentualnie owoców. Suche dni obchodzono w każdym kwartale – po dniu św. Łucji w grudniu, po pierwszej postnej niedzieli na wiosnę, po św. Janie w lecie

¹ W czasach Herodota, a może i wcześniej, Scytowie nadczarnomorscy kupowali wino od Greków i pili je nierozcieńczone wodą. Z tamtych to zapewne czasów pochodzi grecki zwrot przysłowiowy – „Pijany jak Scyta”.

² M. M o n t a n a r i: *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha 2003, s. 12–13.

i jesienią po święcie Podwyższenia Krzyża. Praktykowano również ścisłe posty, nazywane „wigilią”, przed Bożym Narodzeniem, przed Białą Sobotą, przed Zmartwychwstaniem i sobotą świętojańską. Kościół wprowadził również posty jednodniowe, powtarzające się regularnie w środy i piątki, później też w soboty.

Wprowadzane posty miały różny charakter. Obowiązywały trzy rodzaje postów: post ilościowy (*ieiunium naturale*) – wierzący mogli spożywać pokarmy raz dziennie; post powściągliwości (*ieiunium semiplenum*) – podczas niego zakazywano konsumpcji mięsa zwierząt ciepłokrwistych i zup mięsnych, natomiast inne potrawy zwierzęce nie były już zakazane; post ścisły (*ieiunium plenum*) – obowiązywał w Środę Popielcową, w piątki i soboty w okresie czterdziestodniowego postu przed Wielkanocą, w tzw. suche dni i podczas niektórych wigilii.

Posty bywały tak surowe, że podczas ich trwania stosowano inny porządek gotowania potraw i ich spożywania. Gotowano w dokładnie wyszorowanych i wyparzonych garnkach glinianych, a używane łyżki zamieniano na nowe. Podczas postu maszczono potrawy jedynie olejami roślinnymi³.

Po rozłamie Kościoła katolickiego na część wschodnią – ortodoksyjną, prawosławną, i zachodnią – rzymskokatolicką, doszło do przemian w praktykowaniu postów. Ortodoksyjny Kościół wschodni w zasadzie do dziś zachował wszelkie postanowienia związane z postami. Ich surowość przejawia się m.in. nawet w nieużywaniu oliwy w czasie wielkich postów, a to dlatego, że niegdyś tłoczono ją przez żołądek zwierzęcy, tym samym była więc zanieczyszczona. Oliwę uznawano za afrodyzjak, więc także z tych powodów jej użycie w tym okresie nie było odpowiednie, gdyż podczas postu ludzie powinni byli ograniczać życie seksualne. Symbolika religijna we wschodnim odłamie chrześcijaństwa wywierała wpływ również na inne elementy kultury kulinarnej. We czwartek przed Wielkanocą zabijano jagnięta i malowano jajka na czerwono, co symbolizuje niewinną ofiarę i krew Chrystusa. W Wielki Piątek tradycyjnie przygotowywano zupę z soczewicy, będącej symbolem łez Matki Boskiej. Rozbicie skorupki jajek w poranek wielkanocny symbolizuje z kolei otworzenie grobu Chrystusa. Na Zmartwychwstanie piecze się zwykle przygotowany jedynie z mąki i wody rytualny chleb ofiarny – prosoforę. W centralnej części jego zdobień występuje jagnię – symbol niewinności Jezusa, znajduje się tam także Matka Boska z aniołami. Dwie prosofory składa się na ołtarz w cerkwi w charakterze ofiary: jedna składana jest w intencji zdrowia rodziny i przyjaciół, druga natomiast za spokój zmarłych⁴.

W kościele rzymskokatolickim posty były stopniowo łagodzone i skracane, a od 1966 roku praktykuje się je jedynie w Środę Popielcową na początku czterdziestodniowego okresu postu przed Wielkanocą i w Wielki Piątek na pamiątkę ukrzyżowania Jezusa. Jednak nawet współcześnie, zwłaszcza starsi ludzie zachowują jeszcze inne pierwotne terminy postów, np. w każdy piątek, podczas wigilii

³ M. Úlehlová-Tilschová: *Česká strava lidová*. Praha 1945, s. 321–329.

⁴ I. Barer, T. Stein: *You eat, what you are*. Toronto 1979, s. 205–237.

święta Bożego Narodzenia, w Białą i w Wielką Sobotę. Oficjalnie całkowicie od nakazu przestrzegania postu odstąpili protestanci, mimo że Luter i Kalwin polecali je, a wśród ortodoksyjnych wierzących są one jeszcze dzisiaj praktykowane⁵.

Poprzez wprowadzenie postów do życia Europy chrześcijańskiej zaczęła się zasadniczo zmieniać również jej kultura kulinarna. Rok wyraźnie dzielił się na dni postne i dni niepostne, w które można było spożywać mięso, słoninę, łój, smalec – produkty zakazane w dni postne. Podczas postów dozwolone było spożywanie jedynie zwierząt zimnokrwistych, głównie ryb. Gdyby policzyć wszystkie dni postne w średniowieczu, okazałoby się, że obejmowały one prawie połowę roku. W praktyce oznaczało to, że chrześcijanie niebędący członkami elitarnych warstw społecznych zostawali konsumentami pożywienia o wyraźnie wegetariańskim charakterze, tym samym realizowali model kulinarny starożytnej cywilizacji rzymskiej. Do jej głównych składników należały zboża, kasze, placki, chleb, rośliny strączkowe, ewentualnie inne jarzyny i przetwory mleczne. Szlachta oraz zamożne duchowieństwo w okresie, gdy obowiązywał zakaz jedzenia mięsa zwierząt ciepłokrwistych, konsumowali ryby słodkowodne i morskie, raki, żaby i małże.

Nie od razu jednak ryby stały się symbolem postu. W pierwszych wiekach chrześcijaństwa występowały silne tendencje, by ich nie jeść w dni postne, jednak stopniowo zaczynano tolerować ich spożycie w funkcji postnego jadła. Aż do IX–X wieku nie ma informacji o tym, by ryby i zwierzęta wodne można było spożywać w okresach postu, zapewne dopiero później zwyczaj ten rozszerzył się na większość terytoriów Europy chrześcijańskiej. Zakazywano jedynie spożywania dużych zwierząt morskich, np. delfinów i wielorybów, których mięso przypominało smakiem mięso zwierząt lądowych. Mięso zwierząt wodnych w coraz większym stopniu uzyskiwało kulturowy charakter pokarmu postnego. Stało się ono głównie symbolem postnej diety klasztornej, z której wykluczono nawet mleko, przetwory mleczne i jajka. Ryby coraz bardziej były określane w opozycji do mięsa. Jadłospis podzielił się na menu mięsne i rybne, nie wolno było mieszać obu rodzajów potraw, których kulturowe konotacje były przeciwstawne, a ich granic nie można było przekraczać.

Rozszerzanie się chrześcijaństwa zatem w znaczącym stopniu wpłynęło na uzupełnienie „kultury mięsa” „kulturą ryby”. Jednak upłynęło jeszcze wiele stuleci, zanim ryby stały się codziennym elementem pożywienia. Największym problemem był transport ryb, które szybko się psuły. Zwyczaj konserwowania ryb poprzez suszenie, wędzenie, solenie lub moczenie w oleju upowszechnił się głównie dzięki zwiększonemu popytowi na nie. Dlatego od XII wieku nastąpił w Europie wzrost sprzedaży solonych śledzi z Morza Bałtyckiego. Rosło również spożycie ryb słodkowodnych. Posty stanowiły też główny powód zakładania licznych stawów hodowlanych⁶. W Europie środkowej, głównie w Czechach i w południowej

⁵ P. Fieldhouse: *Food and Nutrition. Customs and Culture*. Kent 1986, s. 142–145.

⁶ M. Montanari: *Hlad a hojnost...*, s. 79–83.

części Polski, rozwinęła się hodowla karpia. Od XV wieku w handlu rybnym dominowały dorsze z Oceanu Atlantyckiego. W postaci solonej i suszonej zaczęły pojawiać się często na stołach warstw ludowych.

Stopniowo w kulturze europejskiej powstawała opozycja między postem a tym, co jest jego przeciwieństwem, symbolizowanym przez mięso. W średniowieczu opozycja ta stanowiła nie tylko wątek literacki, ale pojawiała się również w malarstwie. Znany jest np. traktat *Walka postu z karnawalem* oraz obraz Pietera Bruegela (Chłopskiego) poświęcony temu samemu tematowi. Głównym ich celem było zwrócenie uwagi na to, że post jest niezwykle surowy przede wszystkim dla biednych, którzy nie mogą, jak osoby bogate, pozwolić sobie zamiast mięsa na inne smakołyki⁷.

Kalendarz chrześcijański określił terminy obchodzenia swoich największych świąt – Bożego Narodzenia i Zmartwychwstania Jezusa Chrystusa, a przed nimi wprowadził długie posty, zarzucając natomiast pierwotny cykl doroczny, połączony z dawnymi obrzędami pogańskimi. Europejczycy jednak nie porzucili tak szybko pierwotnych rytuałów, pełnych magii. Było wręcz odwrotnie. Z coraz bardziej wzrastającego napięcia pomiędzy „czasem mięsa” i „czasem postu” stopniowo wykrystalizowała się w kulturze ludowej huczna, głośna, a niekiedy też rozwiązła uroczystość, którą w środkowej Europie znamy jako *fašiangy*, *fašiang*⁸ lub *masopust*. Jest to obrzęd – w całym świecie chrześcijańskim posiadający podobny przebieg – zawierający elementy kontrastujące z nauką Kościoła.

Termin i charakter mięsopustu (karnawału) z wielkim prawdopodobieństwem stanowi pamiątkę obchodzenia początku nowego roku, który w starożytnym Rzymie aż do 153 roku p.n.e. rozpoczynany był w dniu 1 marca. Posiadało to tamże swoje uzasadnienie, gdyż w południowej Italii w tym czasie rozpoczynała się wiosna. Z tradycji antycznej, w której mity charakteryzowały się już dojrzałą formą teizmu, a bogowie byli personifikowani i utożsamiani z ich symbolami, do ludowych obchodów nadejścia wiosny przeniesiono również zasadę przedstawiania bóstw wegetacji, pomyślności i urodzaju; stąd wywodzi się całe bogactwo masek używanych w tradycyjnych pochodach karnawałowych.

Tradycja hucznego i wesołego obchodzenia karnawału stopniowo dojrzała i krystalizowała się, niosła ze sobą echa kultury starożytnego Rzymu oraz jednocześnie mieszała się z kulturą barbarzyńców – Celtów, Germanów, Słowian. Dopiero średniowieczna kultura zdołała te elementy spoić w jedną całość. W tamtych czasach życie ludzkie przebiegało pod silnym wpływem konwencji, reguł i sankcji, które ograniczały je pod wieloma względami. Karnawał zaś był dla Europejczyków czasem radości, w którym mogli naruszyć normy zachowań, stano-

⁷ Tamże, s. 51.

⁸ Z niemieckiego *Fasching* ‘karnawał’.

wił zatem swoisty „wentyl”⁹. W miastach średniowiecznych tradycje karnawałowe utrzymywały głównie cechy masarzy. Podczas obchodów na pierwszym planie znajdowało się mięso, w symbolicznym znaczeniu *carnalis*¹⁰, czyli cielesność, grzeszność, przyziemność. Sama nazwa *carnevale* oznacza pożegnanie z mięsem, natomiast *carnem levare* – wynieść mięso. W przeszłości właśnie podczas karnawału odbywała się większość wesel, zabaw tanecznych i inicjacyjnych. Podczas tych obchodów, za maską, łamano zasady i zakazy w zachowaniu, ulice były pełne ludzi, muzyki, głośnej zabawy, mięsa i alkoholu, co przez resztę roku było niemożliwe¹¹.

Pierwotne huczne uroczystości mięsne połączone z karnawałem zachowały się aż do czasów współczesnych w różnych miastach i okolicach. W przestrzeni miejskiej możemy je spotkać np. w krajach niemieckojęzycznych; we Włoszech najbardziej znany jest karnawał wenecki¹².

Na Słowacji *fašiangy* zachowały się miejscami aż do XX wieku, głównie w kulturze wiejskiej. Najwięcej rytualnych przejawów świąt kumulowało się podczas „ostatków” – trzech ostatnich dni *fašiangy*. Zwyczajowo w ostatnią niedzielę *fašiangy* chodziły grupy młodych przebierańców ubranych w maski. Były wśród nich tradycyjne postaci: koza, turoń, niedźwiedź, *slamenik*, cygan, baba z dzieckiem. Grając i śpiewając chodzono od domu do domu, tańczono z gospodarzami, otrzymując w zamian kielbasę, słoninę, jajka, kołaczki i pieniądze. Po obejściu wsi młodzież w którymś z domów lub w karczmie urządzała wspólną zabawę. Jedzono podczas niej jajecznicę na słoninie, gotowaną kielbasę, pieczywo smażone na tłuszczu – *pampúšky*, *šišky*, *fánky*, *krepne*, pito również alkohol. Po obrzędowym pochowaniu basa, czyli zabawie i dobrym jedzeniu, zaczynał się czterdziestodniowy post, podczas którego prawdziwie religijni chrześcijanie nawet nie tknęli mięsa¹³.

Równie tradycyjne obchody *masopustu* w Czechach oraz *fašanku* na Morawach kultywowane są do dziś w niektórych wiejskich społecznościach. Używane podczas tych zabaw maski związane są z płodnością, pomyślnością i wegetacją; do kategorii masek zapewniających urodzaj należą te wytworzone ze słomy, maski z kapeluszami, do których przymocowane zostały zabite kury, lub maski mające na kapeluszach girlandy z kolorowych kwiatów, ozdobionych zielonym jałowcem, symbolizującym oczekiwanie na przyjsie wiosny. Pojawiają

⁹ J. Langhammerová: *Lidové zvyky. Výroční obyčaje Čech a Moravy*. Praha 2004, s. 11–18.

¹⁰ Od łacińskiego *caro* ‘kawałek lub porcja mięsa’, w przenośni – ‘mięso’. *Słownik łacińsko-polski do użytku szkół średnich*. Wyd. 2. Oprac. B. Kruczkiewicz. Lwów–Warszawa 1925, s. 113.

¹¹ D.R. Moser: *Fastnacht–Fashing–Karneval*. Graz–Wien–Köln 1986, s. 56–58.

¹² Jednak najokazalsze karnawały odbywają się w karaibskiej części kontynentu amerykańskiego, organizowane przez potomków byłych niewolników afrykańskich już od XVIII wieku.

¹³ R. Stoličná–Mikolajová: *Kuchyňa našich predkov*. Bratislava 2001, s. 103–111.

się też wówczas maski zwierzęce, np. *kobyła*, *klibna*, *kůň*, *kozlík*, *medvěd*, *brůna*. Symbolem karnawału jest smażone na oleju lub maśle okrągłe pieczywo – *koblihy*¹⁴.

Poprzez stopniowe mieszanie się pierwotnych „barbarzyńskich” rytuałów z ideologią chrześcijańską krystalizowała się europejska kulinarna kultura, a w niej głównie rola mięsa i tłuszczu. W chrześcijańskim kręgu kulturowym mięso uzyskiwało konotacje właściwe mu obecnie. Jego spożycie stało się nieodłącznym elementem obchodów wszystkich świąt i uroczystości (na równi z alkoholem). Na stole nie brakowało też innych potraw, ale mimo to mięso podczas uczt zajmowało pozycję dominującą.

W opisach historycznych poświęconych biesiadowaniu najwięcej uwagi odnosi się do wołu pieczonego na ruszcie, pieczonych prosiąt czy wieprzów, wyrobów z sarniny, bażantów, kuropatw, łabędzi, bekasów, kapłonów, gęsi, kaczek, kur i drobnego ptactwa. Mięso przez całe średniowiecze jedzono samo lub położone na kawałku chleba czy placka. Krajało się je i wkładało do ust za pomocą noża¹⁵. W ucztach organizowanych w grodach, zamkach, później w pałacach przy porcjowaniu mięsa pomagali specjaliści, słudzy, podobnie jak przy nalewaniu wina. Podczas uroczystych okazji, wesel, chrzcin czy pogrzebów panowie pozwalali jeść mięso nawet swoim poddanym. Zwykle dawano im do upieczenia wołu, któremu złożono rogi. Pieczenie wołu stanowiło rytuał, który wykonywali mistrzowie kucharscy. Niektórzy z nich wślawni się prawdziwymi cudami sztuki kucharskiej. We wnętrznościach wołu upiekli nawet barana, w nim małe cielę, a w cielątku – kapłona. Wielkim powodzeniem w pańskiej kuchni cieszyły się wyroby mięsne: kiełbasy, kaszanki, pasztety, szynki, galarety. W tradycyjnej rodzinie patriarchalnej mięso zwyczajowo dzieliła głowa rodziny, przy czym najlepsze kawałki dostał ojciec i synowie¹⁶. Nawet u najbiedniejszego rolnika nie mogło być mowy o uczcie weselnej bez mięsa. W najgorszym wypadku goście dostawali wnętrzności, a mięso jadła jedynie para małżeńska. Ze Słowacji pochodzi wiele informacji o tym, iż jeszcze na początku XX wieku wielu rolników wołało zadłużyć się tylko po to, by mogli zorganizować wesele według obowiązujących norm, czyli z dostatkami mięsiwa, kołaczy i alkoholu¹⁷.

Ten wysoki status kulinarny, a zarazem kulturowy – jako symbol uroczystości i dobrobytu, mięso zachowało w świadomości Europejczyków po dziś dzień. Trudno sobie wyobrazić, by mogło go brakować na jakiegokolwiek uczcie, przyjęciu, raucie, bankiecie czy uroczystości.

Wspólna konsumpcja pożywienia należy do najbardziej podstawowych ludzkich właściwości – w sposób symboliczny i rzeczywisty wyraża pokój i przyjaźń

¹⁴ J. Langhammerová: *Lidové zvyky...*, s. 11–39.

¹⁵ Widelec zaczął wchodzić w użycie dopiero w XVI wieku.

¹⁶ R. Van Dülmen: *Kultura a každodenní život v raném novověku*. I, Praha 1999, s. 71–78.

¹⁷ R. Stoličná-Mikolajová: *Kuchyňa našich predkov...*, s. 103–111.

oraz komplementarność pomiędzy współbiednikami. Podczas uczt i uroczystych obiadów oferowane jest mięso jako wyraz istotnej i nieodłącznej normy kulinarnej, co wynika z roli, którą przypisała mu nasza kultura. Dla Europejczyków mięso było i jest symbolem dobrobytu i przyjemności kulinarnej.

Z języka słowackiego przetłumaczyli
Agnieszka Pieńczak i Zygmunt Kłodnicki

Formation of the culinary culture of the Europeans

S u m m a r y

Food and habits connected with it provide a lot of information on the subject of culture. The cultural memory of people, connected with a mythological and religious understanding of the world giving certain dishes, food, drinks a symbolic meaning and some that of taboo, was encoded in eating. The ancient culture of Greeks and Romans was based on farming. Harvest, grapes and olives – three produces of food and cultural role, and the identification symbol of this civilization were the most important. On such basis grew the Mediterranean culinary system which possessed visible vegetarian features, completed with meat and cheese. Nutritionally, the values accepted by “barbarians”, population inhabiting northern and southern Europe at this time, were much different. Different Celtic and German tribes upheld wild nature, fishing animals and collecting widely growing plants. Their main culinary value was not bread but meat. A significant difference between a culinary culture of particular areas of Europe, initiated in ancient times, has existed in the cultural memory till now and belongs to the factors of their identification and separateness. Christianity which was born and grew as the evidence and heritage of Hebrew culture, within the Mediterranean civilization, relegated the role of the products forming a material and ideological basis for this culture to the role of culinary symbols of the cult. By a gradual mixing of “barbarian” rituals with Christian ideology the European culinary culture was crystallised, including mainly the role of meat and fat. In a Christian cultural circle meat had connotations it has nowadays. A common food eating in a symbolic and real way expresses peace and friendship, as well as complementariness between co-feasters. During feasts and ceremonial dinners meat is offered being the symbol of prosperity and culinary pleasure for Europeans.

Die Entstehung von kulinarischer Kultur der Europäer

Z u s a m m e n f a s s u n g

Die Nahrung und die mit dem Essen verbundenen Sitten geben viele Informationen über die Kultur. In der Kost ist das mit mythologischer und religiöserer Auffassung der Welt verbundene Kulturgedächtnis der Menschen verschlüsselt. Solche Auffassung gab manchen Speisen, dem Es-

sen und Trinken, symbolische Bedeutung, andere Speisen dagegen belegte sie mit einem Tabu. Die Kultur der alten Griechen und Römer fußte auf die Landwirtschaft. Am wichtigsten waren Getreide, Weintrauben und Oliven – drei Bodenprodukte mit Konsum- und Kulturbedeutung, welche zum Kennzeichen der Zivilisation wurden. Auf der Grundlage entstand das vegetarische, mit Fleisch und Käse ergänzte kulinarische Mittelmeersystem. Die damals das Nord- und Mitteleuropa bewohnenden „barbarischen“ Völker dagegen hatten eine völlig andere kulinarische Kultur. Verschiedene keltische und germanische Volksstämme mochten lieber Fleisch als Brot, denn sie huldigten der wilden Natur, indem sie wilde Tiere jagten und Wildpflanzen sammelten. Ein deutlicher Unterschied zwischen der kulinarischen Kultur von den einzelnen Gebieten Europas, der noch im Altertum erschien, besteht im europäischen Gedächtnis bis zum heutigen Tage und gehört zu Faktoren, die für die Identifizierung und Eigentümlichkeit der Gebiete entscheidend sind. Das als ein Zeugnis und Erbe der hebräischen Kultur entstandene Christentum hat im Bereich der Mittelmeerszivilisation die die materielle und ideologische Grundlage ihrer Kultur bildenden Produkte zu kulinarischen Symbolen ihres Kultes gemacht. Dank der allmählichen Vermischung von ursprünglichen „barbarischen“ Ritualen mit christlichen Ideen wurde die europäische kulinarische Kultur entwickelt, und Fleisch und Fett gewannen an Bedeutung. Gemeinsame Mahlzeiten drücken auf symbolische und wirkliche Weise Frieden, Freundschaft und eine Wechselbeziehung zwischen den einzelnen Tischgenossen aus. Das während eines Festmahls servierte Fleisch ist für die Europäer ein Symbol des Wohlstandes und des kulinarischen Genusses.