



Barbara Pabian

Katedra Zarządzania Marketingowego i Turystyki

Wydział Zarządzania

Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach

ORCID: 0000-0003-3059-6733

Sakralne, charytatywne, komercyjne Wyroby spożywcze w kulturze religijnej społeczeństwa ponowoczesnego*

Sacral, charitable, commercial. Food products in the religious culture of post-modern society

Abstract: Consumption of food, which apart from biological functions performs also socio-cultural ones, is a source of interesting data about human life, including its symbolic and religious dimension. Some food products still have the status of religious symbols (in Christianity they are, for example, bread and wine). At present, they are also an element of some charity initiatives (e.g. the so-called pilgrim bread, forestry products)—the income obtained from their purchase is used in aid activities. In recent years, a new phenomenon has emerged, which is the result of a trend related to the commercialization of modern reality: in order to ensure a profit from sales, food products with names referring to the religious sphere (e.g. the so-called “god’s fudge”) are introduced into the market. The aim of the author of this article is to discuss the position and importance of food products in the contemporary religious culture in the aspect of the process of transformation.

Key words: desacralization of food, “holy flavours”, food in religious culture, food aid

Słowa kluczowe: desakralizacja pożywienia, „święte smaki”, pożywienie w kulturze religijnej, pomoc żywnościowa

* Brak źródeł finansowania; artykuł powstał na podstawie badań prowadzonych w ramach pracy własnej.

Jedzenie, oprócz pełnionej funkcji biologicznej związanej z zaspokajaniem głodu i utrzymywaniem organizmu w zdrowiu, wpisuje się w społeczny kontekst życia człowieka, stając się jednym z wyznaczników kultury i jej przemian. Może być źródłem danych o życiu ludzkim w jego wymiarze symboliczno-religijnym. Mariola Tymochowicz, analizując zjawisko desakralizacji pożywienia obrzędowego, wyróżniła trzy grupy potraw, tj. takie, „które zachowały sakralny charakter, takie, które podlegają stopniowej desakralizacji, oraz nowe, nieobarczone żadnymi funkcjami prymarnymi”¹. W ostatnich latach pojawił się nowy trend związany z modą na „święte smaki”, który nie dotyczy już jednak tylko sfery obrzędowości, lecz rozwija się w przestrzeni życia codziennego i społeczno-rynkowego. Celem w niniejszym opracowaniu jest omówienie tego zjawiska ze zwróceniem uwagi na dokonujący się proces dekontekstualizacji znaczeń w kierunku od *sacrum* do *profanum*. Przyjmuję, za Dorotą Świtałą-Trybek, że pojęcie „święte smaki” oznacza takie „produkty żywnościowe, do których chętnie odwołują się zarówno restauratorzy, organizatorzy rozmaitych imprez, jak i same środowiska kościelne”². Podstawę opracowania stanowią badania terenowe, prowadzone w latach 2015–2017 w regionie częstochowskim, kwerenda internetowa oraz fotografia, którą Piotr Sztompka uznaje za uzupełnienie metody obserwacji³.

Sakralność pożywienia

Pożywienie, będące źródłem życia, zachowania zdrowia i rozwoju, stanowiło zawsze szczególnie rodzaj wartości i znak identyfikacji grupowej. W kulturze tradycyjnej potrawom obrzędowym bądź ich składnikom przypisywano sens magiczno-symboliczny. Były one formą sakralnej ofiary, składanej duszom zmarłych i wszelkim innym duchom, co miało zapewniać przychylność zaświatów, a tym samym poczucie bezpieczeństwa i płodności. Atrybutem każdego święta była obfitość niecodziennego, zawsze tego samego rodzaju jadła, zaś świąteczne posilanie się miało charakter rytuału o znaczeniu symbolicznym. W wiekach średnich obfitość i jakość jedzenia świadczyły też o zajmowanym miejscu w hierarchii społecznej⁴.

Znaczący wpływ na sposób żywienia się ludzi wywierała w przeszłości i wywiera do dziś religia, warunkująca między innymi zasady produkcji rolnej, hodowli zwierząt, ich uboju, przyrządzania potraw i doboru składników, kształtu-

¹ M. TYMOCHOWICZ: *Desakralizacja pożywienia obrzędowego (obserwacje z terenu woj. lubelskiego)*. W: *Sacrum w kulturze tradycyjnej i współczesnej*. Red. J. ADAMOWSKI, M. TYMOCHOWICZ. Lublin–Wrocław 2016, s. 308.

² D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Salatki mnicha, pierogi św. Jacka, kielbaski z refektarza... Na szlaku „świętych” smaków*. „Turystyka i Rekreacja” 2017, nr 19 (1), s. 147.

³ P. SZTOMPKA: *Socjologia wizualna. Fotografia jako metoda badawcza*. Warszawa 2012, s. 35.

⁴ *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*. Red. A. CHWAŁBA. Warszawa 2005, s. 60.

jąca też określone zwyczaje i nawyki konsumpcyjne. Niech za przykład posłużą tu religie monoteistyczne.

W religii muzułmańskiej zakazuje się jedzenia wieprzowiny oraz mięsa zwierząt pociągowych, domowych, drapieżnych czy zabitych w wyniku uderzenia, a także spożywania krwi w jakiegokolwiek postaci. Uboju dokonuje się w sposób rytualny, poprzez doprowadzenie do wykrwawienia się zwierzęcia. Zabronione jest jedzenie lewą ręką, zalecane natomiast używanie podczas tej czynności trzech palców prawej ręki i oblizanie ich po skończonym posiłku. Ponadto przekonanie muzułmanów o tym, że błogosławieństwa są zsyłane na pokarm usytuowany centralnie, sprawia, że najpierw zjadają oni to, co znajduje się najbliżej konsumenta, a dopiero później sięgają po zawartość środka talerza⁵.

W judaizmie obwiązują, zgodnie z wykładnią prawa Mojżeszowego, przepisy koszerności (hebr. – *właściwy*), które wynikają z religijnego prawa Halachy, opartego na Talmudzie i Torze. Dotyczą one pokarmów, napojów i leków dozwolonych do jedzenia, a także warunków, w jakich żywność powinna być produkowana i konsumowana. Przestrzeganie licznych zasad *kaszrutu* służyć ma harmonijnej koegzystencji duszy oraz ciała. Jednym z ważniejszych nakazów jest spożywanie wyłącznie mięsa zwierząt przeżuwających i o rozszczepionych kopytach, niektórych ptaków oraz ryb mających płetwy i łuski. Nie wolno przygotowywać i spożywać jednocześnie potraw mięsnych z mlecznymi⁶.

Chrześcijaństwo zakwestionowało żydowskie przepisy o koszerności, a do tychczasową wielość ofiar zastąpiła jedna ofiara eucharystyczna, która stanowi „zapowiedź uczyty niebieskiej”⁷. Mirosław Lenart podkreśla, że działalność Jezusa Chrystusa była związana z wieloma sytuacjami, które odnosiły się do spożywania. „Przede wszystkim Chrystus rozpoczyna swą działalność od zamiany wody w wino podczas uczyty w Kanie Galilejskiej i przez wiele innych spotkań przy stole prowadzi do rytualnego spożywania paschy w wieczerniku, czemu nadana została nowa symbolika”⁸. Ofiarowuje się jako pokarm w Komunii Świętej, „nazwał chleb swoim żyjącym Ciałem, napełnił go sobą samym i swoim Duchem”⁹. Podczas przemiany eucharystycznej chleb i wino stają się pokarmem duchowym, mają więc w chrześcijaństwie swoje sakralne i „najświętsze znaczenie”¹⁰. W świadomości chrześcijan głęboko zakorzeniona jest wartość symboliczna chleba, wynikająca z przekonania, że jest on darem Bożym. Zwyczaj łamania się pieczywem we

⁵ Szerzej zob. J. PRUSZYŃSKI, J. PUTZ, D. CIANCIARA: *Uwarunkowania religijne i kulturowe potrzeb muzułmanów podczas zdrowia i choroby*. „Hygeia Public Health” 2013, nr 48 (1), s. 111.

⁶ A. ŻBIKOWSKI: *Żydzi*. Wrocław 1997, s. 139–140.

⁷ F.M. ROŚIŃSKI: *Jedzenie w ujęciu biblijnym*. W: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*. Red. K. ŁEŃSKA-BĄK. W: „Stromata Anthropologica”. Opole 2007, s. 76.

⁸ M. LENART: *Zapomniany świat dawnego mistycyzmu, czyli o znaczeniu jedzenia i ciała u kobiet w komunikacji z Bogiem*. W: *Pokarmy i jedzenie w kulturze...*, s. 160.

⁹ Ibidem, s. 161.

¹⁰ *Leksykon symboli*. Oprac. M. OESTERREICHER-MOLLWO. Przeł. J. PROKOPIUK. Warszawa 1992, s. 23.

wspólnocie, na przykład wigilijnym opłatkiem, czy dzielenia się tzw. święconką z koszyczka wielkanocnego nadaje jedzeniu wymiar religijny, uzewnętrzniając zarazem ludzką potrzebę wprowadzania pokoju i harmonii.

Zygmunt Gloger zwracał uwagę, że „lud polski w wielu okolicach nazywa chleb świętym (»święty chlebuś«), również jak i ziemię, która go rodzi (»święta ziemia«)”¹¹. Chleb pełnił więc zawsze doniosłą funkcję podczas obrzędu zaślubin, uświęcając związek małżeński, jak również wyrażając życzenie zapewnienia nowej rodzinie lepszej przyszłości, dostatku i płodności¹². Powracających z kościoła nowożeńców od najdawniejszych lat witano w całej Polsce „tradycyjnym bochnem chleba i szczyptą soli”¹³. Chleba i soli nie mogło też zabraknąć wśród symbolicznych przedmiotów, które zabierały w posagu z domu rodzinnego młode mężatki¹⁴. Sól – tak jak chleb – miała wartość symboliczną. W budowaniu jej znaczeń „istotne były czynniki daleko poza jej smak wykraczające, jak choćby dawniej uświadamiany i oczywisty fakt jej niezbędności do życia i traktowanie jej z racji tego jako symbolu życia i płodności”¹⁵. Sól ponadto nadaje smak, ma właściwości konserwujące, chroni przed zepsuciem. Wyraża czystość, ponieważ jej pochodzenie, jak wierzyli jeszcze starożytni, wiąże się z morzem i palącym słońcem. Nie dziwi zatem, że Jezus Chrystus nazwał swych uczniów „solą dla ziemi” (Mt 5, 13–16).

Sakralne właściwości przypisywano dawniej również wyrobom winiarskim. W mitologii greckiej za boga winnej latorośli i wina uznawano Dionizosa. Jego rzymskim odpowiednikiem był Bachus. Wino stanowiło eliksir życia i nieśmiertelności, wykorzystywany w sytuacjach rytualnych. Symbolizowało oczyszczenie, uświęcenie, przemianę, wesołość i zarazem lęk, a także życie osiadłe. Badacze zwracają uwagę również na dodatkową symbolikę, która wiąże się z upojeniem i wyraża nagość, zapomnienie lub prawdę, gdyż wino rozwiązuje języki kłamcom¹⁶.

¹¹ Z. GLOGER: *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. Warszawa 1972, s. 234.

¹² Rodzajów pieczywa weselnego było wiele. Na przykład na wschodzie Polski przygotowywano bogato zdobione korowaje, co wymagało szczególnych rytualnych zabiegów i czynności oraz doświadczenia przygotowujących je kobiet. W Polsce centralnej i zachodniej były popularne kołaczki weselne. W całej Polsce wypiekano szyszki, czyli małe bułeczki z plecionką na wierzchu, ponadto gąski, przeznaczone dla dzieci, oraz kokoszki lub kogutki. W Polsce centralnej pieczono też orzechy, inaczej zwane pałeczkami. Do obsypywania panny młodej przygotowywano w Łowickiem kaczuszki i lalczki, natomiast w Polsce wschodniej specjalnie dla panny młodej szyszkę, a dla pana młodego – miśsiak, które to wypieki małżonkowie spożywali po wspólnie spędzonej nocy. Inny przykład stanowią przygotowywane w Przemyskiem całuski, zwane też kaczuszkami, także krośnieńskie różgi weselne, huski, czyli bułki weselne, oraz pochodzące ze Szczecbrzeszyna piernikowe szczydraki w kształcie ptaszków.

¹³ M. BOGUCKA: *Staropolskie obyczaje w XVI–XVII wieku*. Warszawa 1994, s. 51.

¹⁴ D. SIMONIDES: *Od kolebki do grobu. Śląskie wierzenia, zwyczaje i obrzędy rodzinne w XIX wieku*. Opole 1998, s. 109–110.

¹⁵ K. ŁEŃSKA-BAK: *Sól ziemi*. Wrocław 2002, s. 8.

¹⁶ Szerzej zob.: H. BIEDERMANN: *Leksykon symboli*. Przeł. J. RUBINOWICZ. Warszawa 2001, s. 407–409; W. KOPALIŃSKI: *Słownik symboli*. Warszawa 1990, s. 465–467; J. TRESIDDER: *Słownik symboli*. Przeł. B. STOKŁOSA. Warszawa 2001, s. 241–243; L. RYKEN, J.C. WILHOIT, T. LONGMAN:

U Żydów wino, wraz z ziarnem i oliwą, jest obrazem błogosławieństwa przy-
mierza. Cztery kielichy winnego napoju wypite podczas wieczerzy paschalnej sta-
ją się symbolem czterokrotnej obietnicy zbawienia danej przez Boga. W Starym
Testamencie często pojawiają się motywy wina, winorośli, winogron, winnicy,
winobrania etc. Choć bowiem – podkreśla Franciszek M. Rosiński – znano „wiele
innych napojów, np. wodę, soki owocowe, mleko słodkie i przetworzone, sycerę
(piwa Biblia nie wymienia), to jednak wino miało rangę napoju szczególnie war-
tościowego, krzepiącego ciało (Koh 2, 3), dającego radość duszy (Syr 31, 28) i bę-
dącego dla ludzi życiem, gdy piją je z umiarem (Syr 31, 27)”¹⁷. Wykorzystywano
je w sytuacjach obrzędowych (ofiary, uczyty obrzędowe), składano Bogu w ofierze
(Wj 29, 40), jednak „kapłanom i lewitom w czasie sprawowania funkcji picie
wina i sycery było zakazane (Kpł 10, 9)”¹⁸.

W chrześcijaństwie nadano symbolicznie wino nową semantykę, dotyczącą ra-
dości i darów zsyłanych przez Boga (przykładem jest wesele w Kanie Galilejskiej).
Już w średniowieczu Chrystusa przyrównywano do krzewu winorośli, a apo-
stołów do szczepów winnych, samo zaś winobranie oznaczało sąd ostateczny.
Dla chrześcijan najbardziej wymowny jest jednak gest dodania do wina wody
podczas obrzędu przygotowania darów w trakcie mszy świętej, oznacza bowiem
złączenie boskiej natury Chrystusa z ludzką. Sakramentalne wino staje się tym
samym Krwią Chrystusa Zbawiciela.

Sakralnej mocy sprawczej nabiera wino w słynnym już dziś w całej Polsce
sanktuarium maryjnym oo. Dominikanów w Gidlach, które ma status bazyliki
mniejszej – Bazylice Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny¹⁹. Raz w roku,
w pierwszą niedzielę maja, obchodzone jest tu nabożeństwo tzw. Kąpiółki.
W tym dniu niesiona jest w procesji z bazyliki na usytuowaną tuż przy niej
Kalwarię Gidelską słynąca łaskami figurka Matki Bożej z Dzieciątkiem, wyrzeź-
biona w szarym kamieniu i mierząca zaledwie 9 cm. Podczas uroczystej mszy
świętej odpustowej kapłani dokonują ceremonialnego zanurzenia cudownej fi-
gurki w winie²⁰. Po mszy jest ono rozlewane do niewielkich szklanych ampułek,

*Słownik symboliki biblijnej. Obrazy, symbole, motywy, metafory, figury stylistyczne i gatunki literackie
w Piśmie Świętym.* W: „Prymasowska Seria Biblijna”. Warszawa 1998, s. 1092–1093.

¹⁷ F.M. ROSIŃSKI: *Jedzenie w ujęciu biblijnym.* W: *Pokarmy i jedzenie w kulturze...*, s. 72.

¹⁸ Ibidem, s. 73.

¹⁹ Gidle to niewielka miejscowość o charakterze rolniczo-usługowym, usytuowana w odległo-
ści około 35 km od Częstochowy, w gminie o takiej samej nazwie, w powiecie radomszczańskim.
Liczy 1540 mieszkańców i jest siedzibą władz gminnych.

²⁰ Według legendy cudowna figurka została znaleziona w ziemi przed pierwszą niedzielą maja
1516 roku przez tutejszego chłopca Jana Czeczka. Rolnik zabrał znalezisko do domu i schował
w skrzyni. Wkrótce on i cała rodzina stracili wzrok. Wynajęta do pomocy posługaczka poczuła
woń kadzidła wydobywającego się ze skrzyni. Po jej otwarciu ujrzała otoczony blaskiem posążek
Matki Bożej. Powiadomiła o tym miejscowego księdza, Piotra Wołpkaja, który nakazał obmyć
figurkę wodą. Jan Czeczka wraz z rodziną przetarli popłuczynami oczy i natychmiast odzyskali
wzrok. Od tego wydarzenia datuje się początek publicznej czci oddawanej Matce Bożej w tym
wizerunku.

które pielgrzymi mogą nabyć w sanktuarium przez cały następny rok. Przekaz głosi, że wino to stanowi skuteczne lekarstwo na ciężkie choroby, szczególnie o podłożu onkologicznym. Upowszechniło się wśród wiernych przekonanie, że Maryja Jasnogórska jest lekarką dusz (nawrócenia), zaś Matka Boża Gidelska – lekarką ciał. Niektórzy wierni przynoszą na uroczystość Kąpiółki własne wino, w szklanych naczyniach (np. słoikach), z zamiarem jego poświęcenia. Później spożywają je po odrobinie lub smarują nim chore miejsca i modlą się o uzdrowienie. Jak wyjaśniają ojcowie dominikanie, samo wino nie ma właściwości leczniczych, „[...] jest tylko narzędziem i nic ponad to. Potrzeba współpracy z Matką Bożą i Panem Jezusem. [...] »Starajcie się naprzód o królestwo Boga i o Jego sprawiedliwość, a to wszystko będzie wam dodane« (Mt 6, 33)»²¹. Na oficjalnej stronie internetowej sanktuarium w Gidlach zamieszczane są świadectwa uzdrowień. W samej bazylice wystawiona jest specjalna księga prośb i podziękowań, do której mogą wpisywać się pielgrzymi.

Pożywienie we współczesnym nurcie filantropii religijnej

Dobroczynność wpisana jest w społeczno-religijną przestrzeń życia współczesnego człowieka. Ludzie na całym świecie bez względu na wiarę odczuwają potrzebę niesienia pomocy ubogim. Wyznawcy islamu uznają konieczność świadczeń dobroczynnych za jedną z najważniejszych swoich powinności. Obowiązuje ich formuła *zakat* (*al-mal*), będąca rytualną formą świadczenia dobroczynnego o charakterze podatku na obszarach muzułmańskich (głównie w obrębie *dżamaat*, czyli gminy), a także tzw. *sadaq*, tj. rodzaj jałmużny dla biednych, którą wręczają osobiście potrzebującym. *Zakat* jest zatem usankcjonowanym prawnie aktem społeczno-religijnym, natomiast *sadaq* – dobrowolnym darem indywidualnym, mającym zapewnić ofiarodawcy oczyszczenie z grzechów oraz ochronę przed złem²².

Również dla Żydów dobroczynność ma duże znaczenie, ponieważ oznacza wypełnienie praw boskich. Jednym z podstawowych założeń judaizmu jest *cedaka*, czyli udzielanie potrzebującym pomocy materialnej²³. Według Forum Żydów Polskich, „jest ona limitowana (nie należy dawać więcej, niż się powinno w sto-

²¹ Winko. Gidle.dominikanie.pl. <http://gidle.dominikanie.pl/sanktuarium/winko/> [data dostępu: 11.10.2017].

²² Szerzej zob. P. WIĄZEK: *Zakat al-fitr jako świadczenie dobroczynne w prawie islamu*. Wrocław 2016, s. 39.

²³ R. ŻEBROWSKI: *Dobroczynność*. W: *Polski słownik judaistyczny*. <http://www.jhi.pl/psj/dobroczyznosc> [data dostępu: 15.07.2017].

sunku do dochodów [maks. 20%]]²⁴. *Cedakę*, rozumianą jako dobroczynność wyrażoną datkami pieniężnymi dla biednych, przewyższa formuła *gemilut chasadim*, co tłumaczy się jako bezinteresowne „rozdawanie” dobroci i spełnianie dobrych uczynków względem ludzi bliskich i obcych. Judaizm utrzymuje, „że świat opiera się na trzech fundamentach: na Torze, na modlitwie i na *gemilut chasadim*”²⁵.

W Polsce funkcjonują liczne organizacje pozarządowe, pożytku publicznego oraz fundacje niosące konkretną pomoc społeczną. Zajmują się one między innymi dożywianiem dzieci, młodzieży, ubogich i bezdomnych, a także organizowaniem imprez artystycznych, służących wspieraniu tego typu pożytecznych inicjatyw. Ideę *foodsharing* (z ang. *food* – jedzenie, *share* – dzielić się), czyli przekazywania do tzw. jadłodielni nadmiaru żywności, zamiast jej wyrzucania, propagują organizatorzy wielu akcji społecznych. Społeczne uznanie zyskała ogólnopolska kampania Polskiej Akcji Humanitarnej, organizowana cyklicznie 6 grudnia pod hasłem „Świąteczny Stół Pajacyka”, podczas której właściciele restauracji, pubów i kawiarni przekazują 10 procent swojego utargu na posiłki dla dzieci w Polsce i na świecie.

Bodaj najwięcej działań o charakterze charytatywnym inicjują w naszym kraju Kościoły katolicki, prawosławny oraz ewangelicki. Ksiądz Bogusław Drózdź wskazuje: „Już od chwili swych narodzin Kościół Chrystusowy podjął przekazane przez Pana dzieło głoszenia, nauczania, przewodzenia zgromadzeniom liturgicznym oraz opieki nad potrzebującymi. Dzieło miłosierdzia na trwałe zostało wpisane w powszechną posługę Kościoła”²⁶. Od 1926 roku prężnie działa organizacja charytatywna Konferencji Episkopatu Polski – Caritas Polska, której pracownicy i wolontariusze wspierają osoby dotknięte trudną sytuacją materialną lub losową. Pomagają między innymi bezrobotnym, bezdomnym, chorym, samotnym, dzieciom i młodzieży z rodzin ubogich. Prowadzą kuchnie dla ubogich, świetlice dla dzieci i osób w podeszłym wieku, także ośrodki, w których na podstawie kryterium dochodowego wydawana jest bezpłatnie żywność. Podejmują czyny o charakterze ogólnopolskim (np. „Wigilijne Dzieło Pomocy Dzieciom”, „Jałmużna Wielkopostna”, „Kromka Chleba Caritas”). Organizują zbiórki żywności, z której parafialne zespoły Caritas przygotowują później świąteczne posiłki i paczki. Jedną z najnowszych akcji jest „Kromka chleba dla sąsiada”, podczas której przeprowadzana jest zbiórka pieniędzy i żywności z przeznaczeniem dla niezamożnych seniorów. Ta kampania o charakterze ogólnopolskim ma silne uzasadnienie społeczne i wychowawcze. Równie istotnym celem jest tu zwrócenie uwagi na potrzebę otwarcia się na drugiego człowieka i dostrzeżenia jego problemów w najbliższym otoczeniu, tj. w wymiarze lokalnym.

²⁴ *Gemilut chasadim. Więcej niż „cedaka”*. Forum Żydów Polskich. <http://www.fzp.net.pl/judaizm/gemilut-chasadim> [data dostępu: 22.07.2017].

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ B. DROZDŹ: *Posługa charytatywna znakiem ewangelizacyjnej obecności Kościoła*. „Perspectiva. Legnickie Studia Teologiczno-Historyczne” 2008, nr 1, s. 48.

Pomoc żywnościowa udzielana jest często w ramach długofalowych programów operacyjnych, co egzemplifikować można na przykładzie Caritas diecezji kaliskiej, która przystąpiła do Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014–2020, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym²⁷. Warto podkreślić, że Caritas w swoich działaniach sięga poza granice kraju, niosąc wymierną pomoc wszędzie tam, gdzie jest ona potrzebna, na przykład mieszkańcom Syrii, Gruzji, „głodującej” Afryki (Somalia, Kenia, Etiopia, Rwanda, Czad, Kongo, Sudan, Nigeria), sierotom w Indiach i na Sri Lance, Polonii żyjącej za wschodnią granicą Polski. Z katolickim Caritasem wielozakresowo, także w kwestii dożywiania, współpracują prawosławna fundacja Eleos oraz ewangelicka Diakonia.

Poza omówionymi typowymi działaniami o charakterze charytatywnym uwagę zwraca dziś nowy trend, badawczo równie istotny. Mam tu na myśli dystrybowanie w przestrzeni publicznej uznanych ośrodków kultu określonych wyrobów spożywczych (np. pieczywa, słodyczy, napojów, przypraw, ziół), którym nadaje się nazwy odnoszące się do sfery *sacrum* i kultury religijnej. Zakup takich produktów wspiera utrzymanie samych sanktuariów lub/oraz inne przedsięwzięcia pomocowe. Za przykład posłużyć tu może tzw. chlebek pielgrzyma, który kupić można na straganach pod Jasną Górą w Częstochowie (fot. 1). Potencjalni nabywcy nie mogą narzekać na brak informacji dotyczących celu jego dystrybucji. Na stojakach reklamowych, ustawionych przy punktach sprzedaży, umieszczono bowiem barwny plakat z wizerunkiem Czarnej Madonny z Dzieciątkiem, wieży jasnogórskiej, obrazem przełamanego bochenka oraz komentarzem w kilku językach, o następującej treści:

Chcemy podzielić się z Wami chlebem jako symbolem błogosławieństwa, szczęścia i dobrobytu. Ten chleb wypiekany jest tradycyjną metodą, bez konserwantów, na czystym zakwasie. Prosimy, abyście go wzięli z Jasnej Góry do swoich domów. Składając ofiarę, wspieracie Państwo Jasnogórskie Sanktuarium. (fot. 2)

Takie zasługujące na zaufanie, bo płynące ze strony duchowieństwa, zapewnienie o dobrej jakości oferowanego pieczywa oraz zachęta do jego zakupu, wyrażona dosłownie w zdaniu: „Prosimy, abyście go wzięli z Jasnej Góry do swoich domów” oraz w pozytywnie kojarzącej się samej nazwie (chlebek pielgrzyma), a przede wszystkim zbożny cel, jakim jest wsparcie klasztoru, są czynnikami sprzyjającymi podjęciu decyzji o zakupie. Nie bez znaczenia dla jasnogórskich pielgrzymów jest również wyjątkowe miejsce nabywania chlebka pielgrzyma – nacechowana świętością przestrzeń okołoklasztorna.

²⁷ Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014–2020. Podprogram 2016. Caritas Diecezji Kaliskiej. <http://www.kalisz.caritas.pl/aktualnosci/program-operacyjny-pomoc-zywnosciowa-2014-2020-podprogram-2016.html> [data dostępu: 15.07.2017].



Fot. 1. Punkt sprzedaży chlebka pielgrzymia pod Jasną Górą (fot. B. Pabian, maj 2016)

Fot. 2. Plakat z informacją o chlebku pielgrzymia (fot. B. Pabian, kwiecień 2016)

Innym przykładem są tzw. produkty leśniowskie, które stały się już niemal wizytówką Sanktuarium Matki Bożej Leśniowskiej Patronki Rodzin²⁸. Kupić je można w kawiarni paulińskiej w pobliżu sanktuarium – przy której mieści się także sklep z książkami o tematyce religijnej i dewocjonaliami – jak również w internecie. W ofercie są: ciasteczka, czekolady (mnicha, paulińska, przeorska, rodzinna, żarecka), draże z owoców lub orzechów w czekoladzie (czarna porzeczką, wiśnie, żurawina, skórka pomarańczowa, rodzynki królewskie, migdały, orzechy arachidowe, orzechy laskowe), cukierki (tzw. krówki), żelki (o smaku cytryny i pomarańczy, żurawiny, truskawki, owoców leśnych, owoców z kremem), kawa zbożowo-ziołowa, herbaty i zioła (owoc derenia, czarna ekspresowa, zielona ekspresowa z miodem i cytryną, owocowa ekspresowa z dziką różą i maliną, uspakajająca, oczyszczająca, kwiat rumianku, kwiat lipy, zioła klasztorne), miody (lipowy, akacyjny, z aloesem), balsamy (na odchudzanie, na odporność, na sen, na serce, na trawienie, na wątrobę), przyprawy (suszone czosnek, koperek, majeranek, pietruszka). Od 2009 roku część środków uzyskanych ze sprzedaży tych produktów przeznaczona jest na budowę Centrum Pomocy Rodzinie. Na oficjalnej stronie internetowej sanktuarium w Leśniowie znaleźć można informacje o stopniu zaawansowania prac remontowo-budowlanych i aktualnym stanie budynku, w którym mieści się ów ośrodek pomocy²⁹.

Podobnie Zakon Szpitalny św. Jana Bożego (zakon bonifratrów), wyspecjalizowany w ziołolecznictwie, wprowadził do obrotu towarowego mieszanki ziołowe sypliki oraz w saszetkach, tabletkach i pastylkach, także zioła przyprawowe (bazylię, majeranek, oregano, tymianek, wieloskładnikowa przyprawa bonifraterska), herbatki (wzmacniająca, uodparniająca, oczyszczająca, orzeźwiająca, rozgrzewająca), soki (z malin, pokrzywy, żurawiny, czystka, granatu, czarnego bzu, aloesu, aloesu z miąższem), syropy (balsam jerozolimski dla dzieci oraz w wersji *forte*), a także kosmetyki, w tym: kremy, maści, żele, płyny, olejki, szampony. Wszystkie te produkty przygotowywane są według własnej, oryginalnej receptury. Dochody ze sprzedaży przeznaczają się na działalność charytatywno-opiekuńczą zakonu, którego misją jest, jak czytamy na oficjalnej stronie, służba ubogim i potrzebującym oraz prowadzenie szpitali i innych instytucji pomocy, takich jak „domy opieki, apteki, poradnie ziołolecznictwa, jadłodajnie i ośrodki pomocy środowiskowej”³⁰.

²⁸ Leśniów jest jednym z osiedli miasta Żarki, usytuowanego około 35 km na południowy zachód od Częstochowy. Sanktuarium Matki Bożej Leśniowskiej Patronki Rodzin jest ważnym punktem na trasie pielgrzymek z południa Polski na Jasną Górę. Docierają tu też grupy, których miejscem docelowym jest wyłącznie leśniowskie sanktuarium, gdzie znajduje się słynąca łaskami figurka NMP z Dzieciątkiem (wykonana z drewna, mierząca 70 cm), dar – podobnie jak jasno-górska ikona – Władysława Opolczyka.

²⁹ Sanktuarium Matki Bożej Leśniowskiej Patronki Rodzin. <http://www.lesniow.pl/19,O-Centrum> [data dostępu: 16.11.2017].

³⁰ Produkty Bonifraterskie. <http://produktybonifraterskie.pl/> [data dostępu: 16.11.2017].

Zdrowa żywność, produkowana dla zakonów przez zaufane, polskie firmy, spełniające normy jakościowe, stała się także rozpoznawalnym znakiem firmowym opactwa Benedyktynów w Tyńcu. Nazwy niektórych produktów benedyktyńskich, choć produkowane przez różne niezależne firmy, często nawiązują do sfery religijnej, jak na przykład: sok pomidorowy według św. Agaty, ciasteczka orkiszowe według św. Hildegardy, konfitura św. Bernarda – przysmak orzechowy, smalec mniszy z cebulką, makaron przeoryszy, majonez mnichów, musztarda raj-ska, napój pielgrzyma, piwo przeora, likier franciszkański. W te i inne spożywcze wyroby można się zaopatrzyć poza murami klasztoru niemal w całej Polsce³¹. Funkcjonuje już cała sieć sklepów, oparta na zasadzie franczyzy.

Przedstawione produkty, firmowane i usankcjonowane autorytetem strony kościelnej, znajdują okazjonalnych lub stałych nabywców. Odwołanie w nazwach do sfery religijnej budzi zaufanie klienta i wzmacnia przekonanie o dobrej jakości nabywanej żywności. Czynnikiem zachęcającym do zakupu jest też świadomość udzielanego wsparcia w słusznej sprawie (cel charytatywny, ofiara na sanktuarium oraz wsparcie małych polskich firm rodzinnych, które produkują dane artykuły). Znakiem czasu ery informatycznej jest dostępność omawianych wyrobów spożywczych nie tylko w stacjonarnych punktach sprzedaży, ale również w sklepach internetowych.

„Święte smaki” w służbie komercji

Handel produktami spożywczymi o nazwach czy opakowaniach odnoszących się do sfery religijnej jest dziś elementem nie tylko akcji dobroczynnych. Coraz częściej takie wyroby przybierają charakter pamiątki oraz atrakcji turystycznej, wystawionej na sprzedaż. Znaleźć je można w sklepach stacjonarnych i internetowych, na jarmarkach, podczas targów, w tłumnie odwiedzanych przez pielgrzymów ośrodkach religijnych, jak również w trakcie niektórych imprez plenerowych. Produkty takie stanowią dobrą egzemplifikację tezy, że „odwoływanie się do kultury religijnej (obecnej także przez kulinaria) jest coraz częściej spotykaną praktyką, z której chętnie korzystają rozmaite środowiska, np.: parafie, właściciele lokali gastronomicznych, samorzady gminne, stowarzyszenia”³². Za przykład mogą posłużyć, osławione już, wadowickie kremówki, określane też mianem papieskich. Zyskały one popularność dzięki wypowiedzi papieża Jana

³¹ W samym opactwie znajduje się kawiarnia oraz restauracja o nazwie „Mnisze Co Nieco”, w której konsumenci spróbować mogą takich specjalów, jak klasztorne pierogi z mąki orkiszowej czy tort czekoladowy z konfiturą wiśniową św. Marty; zob. Dom Gości Opactwa Benedyktynów w Tyńcu. <http://domgosci.benedyktyni.com/restauracja/> [data dostępu: 05.08.2017].

³² D. ŚWITAŁA-TRYBEK: *Salatki mnicha...*, s. 153.

Pawła II, który w rodzinnym mieście 16 czerwca 1999 roku przed zgromadzonymi wiernymi wspominał: „A tam była cukiernia. Po maturze chodziliśmy na kremówki”, a także dzięki pomysłowości cukierników, którzy wykorzystali te słowa w działaniu marketingowym. Rozpropagowane w ten sposób ciastko stało się atrakcją turystyczno-kulinarną w Wadowicach, a później również w innych miastach Polski (można go na przykład skosztować w podjasnogórskiej restauracji w Częstochowie). Podobnie z chwilą wyboru na Stolicę Piotrową kardynała Josepha Ratzingera wizerunkowymi ciastkami Marktl am Inn zostały tzw. benedyktyнки. W mieście tym, według relacji Stanisława Janiaka, licencjonowanego pilota wycieczek zagranicznych i historyka: „[...] handlowcy i producenci prześcigają się w lansowaniu wyrobów związanych z osobą papieża. W miejscowych barach i restauracjach można kupić Papstbier, czyli piwo papieskie, kielbaski Ratzingera, czapki papieskie, czyli ciasteczka z rodzynkami w kształcie mitry, oraz chleb Watykanu”³³.

„Święte smaki” stają się też pretekstem do organizowania masowych imprez plenerowych w przestrzeni publicznej wielu miast. Ogólnopolski charakter ma Festiwal Pierogów, który odbywa się w Krakowie corocznie przed świętem Wniebowzięcia NMP. W czasie jego trwania przedstawiciele krakowskiej gastronomii rywalizują o przechodnią statuetkę św. Jacka z Pierogami (werdykt jury za najlepsze pierogi) oraz Kazimierza Wielkiego (nagroda publiczności dla najlepszej restauracji). Konkursom kulinarnym i degustacji towarzyszy zawsze bogaty program artystyczny. W 2017 roku odbyła się już piętnasta edycja tegoż wydarzenia. W 2016 roku zwyciężyły pierogi św. Marty, z wędzonym mięsem i ziołami, oraz pierogi z kaczką i morelami, a w 2017 roku – pierogi z czekoladą i truskawkami pn. „Wspomnienie lata”³⁴. Podobne festiwale, którym patronuje św. Jacek, organizowane są również w innych miastach, na przykład w Supraślu, Wrocławiu, Lublinie³⁵. Warto dodać, że pieczone pierogi św. Jacka zostały wpisane w 2010 roku na Listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w kategorii gotowych dań i potraw województwa podkarpackiego³⁶.

³³ S. JANIĄK: *Destynacje europejskie. Atrakcje turystyczne Europy*. <http://www.voyager64.com/marktl.html> [data dostępu: 26.08.2017].

³⁴ *Smakowite święto, czyli Festiwal Pierogów w Krakowie*. Magiczny Kraków. http://krakow.pl/aktualnosc/212232,1878,komunikat,smakowite_swieto_czyli_festiwal_pierogow_w_krakowie.html [data dostępu: 5.08.2017].

³⁵ 17 sierpnia jest dniem wspomnienia o św. Jacku Odrowążu, dominikaninie, zwanym również Jackiem z pierogami. W dniu jego imienia lub w wigilię tego dnia w wielu miastach polskich odbywały się dawniej jarmarki św. Jacka. Według legendy w czasie głodu, który nastąpił w południowej Polsce po najeździe tatarskim, święty karmił potrzebujących pierogami.

³⁶ Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. [http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/\(pid\)/337](http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/(pid)/337) [data dostępu: 19.10.2017].

Szczególnie wymowną ilustrację wykorzystania „świętych smaków” w służbie komercji stanowić może produkt rynkowy, który w ostatnich latach zyskał szczególną popularność i jest dostępny w sprzedaży zarówno zwykłej, jak i internetowej – pomadki mleczne, powszechnie zwane krówkami. Są one obecne w handlu od wielu lat, ostatnio pojawiły się jednak w nowej odsłonie, pakowane w kolorowe papierki z nadrukami różnorodnych symboli religijnych lub/oraz z widokiem danego sanktuarium albo tylko z jego nazwą czy adresem. W zależności od miejsca sprzedaży zmianie podlega drugi człon nazwy tych cukierków oraz forma graficzna na papierkach-owijkach i opakowaniach zbiorczych. Kupić więc można krówki leśniowskie, gidelskie, licheńskie, kodeńskie itp., wreszcie – boże krówki (fot. 3, 4).

Na wewnętrznej stronie papierków, którymi owinięte są krówki, znajduje się przesłanie, na przykład wypisane są uczynki miłosierdzia („głodnych nakarmić” „więźniów pocieszać”), albo cytaty z wypowiedzi Jana Pawła II czy zapisków św. siostry Faustyny. Na jednej z witryn internetowych firmy, wyspecjalizowanej w produkcji i sprzedaży tego typu słodczy, przeczytać można pod hasłem: „Skąd się wzięły boże krówki”, że pomysłodawczyni wykorzystwała swoje umiejętności zawodowe po to, aby „posłużyły wyższemu celowi”³⁷. Jak wynika z kwerendy internetowej, użytkownicy sieci są jednak podzieleni w opiniach dotyczących „świętych” krówek. Oto wybrane przykłady ich wypowiedzi:

Znacie chińskie ciasteczka z przepowiednią? Mamy „katolicki” odpowiednik. 😊

Nie wiem, czemu ma służyć taka przekłamana informacja...

Nie potrafię znaleźć w podanym linku, nawet między wierszami, gdzie te tytułowe przepowiednie? Były krótkie opowieści z morałem (kiedyś). Te dziś zjedzone miały na papierkach np:

Wiara umacnia się, gdy jest przekazywana;

Zło nie ma naprawdę innej siły jak niemoc dobra;

Utrapienia są gatunkiem łaski; 😊

Jak dla mnie śmieci po krówkach stanowią kiepskie miejsce na wypowiedzi papieży. Chyba że „złote myśli” dotyczą kremówek.

Takie same widziałam w Kodniu i w Licheniu (tylko odpowiednio: Kodeńskie i Licheńskie 😊). A my naiwniacy kupiliśmy w Kodniu, licząc, że to jakieś krówki regionalne 😊³⁸.

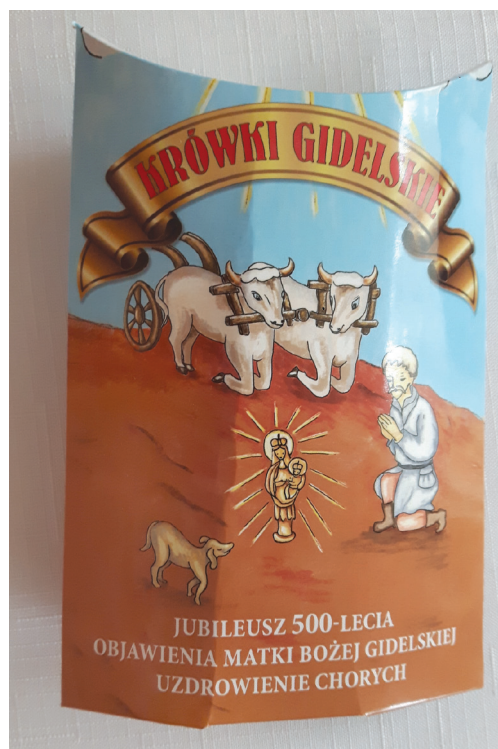
* * *

³⁷ Boże Krówki [sklep internetowy]. <http://bozekrowki.pl/content/6-skad-sie-wziely-boze-krowki> [data dostępu: 25.11.2017].

³⁸ „Komuś krówkę z przepowiednią?” [wątek dyskusji na forum internetowym]. <http://wielodzietni.org/index.php?p=/discussion/16612/komu%C5%9B-krowke-z-przepowiednia> [data dostępu: 25.11.2017]. Zachowano pisownię oryginalną.



Fot. 3. Opakowanie cukierków – bożych krówek (fot. B. Pabian, wrzesień 2017)



Fot. 4. Opakowanie cukierków – krówek gidelskich (fot. B. Pabian, wrzesień 2017)

Analiza trendów konsumpcyjnych oraz miejsca żywności w kulturze religijnej społeczeństwa ponowoczesnego prowadzi do następujących wniosków końcowych:

Produkty spożywcze pełnią, tak jak dawniej, funkcję symboli sakralnych. Dla chrześcijan szczególne znaczenie mają chleb i wino, które traktowane są jako pokarm duchowy.

Artykuły spożywcze o nazwie czy opakowaniu odnoszących się do sfery religijnej są wykorzystywane w działalności charytatywnej. Poprzez ich zakup nabywcy wspierają różnorakie akcje społeczne. Takie wyroby są coraz częściej sprzedawane także w przestrzeni publicznej ośrodków kultu, a uzyskane w ten sposób dochody przeznaczają się na utrzymanie samych sanktuariów lub/oraz na przedsięwzięcia pomocowe.

Coraz bardziej znaczący staje się aspekt komercyjnego rozwoju kultury religijnej. Można nawet mówić o występowaniu tendencji do nadużywania symboliki religijnej w przypadku przedmiotów o świeckim przeznaczeniu, a nawet o lansowaniu w ten sposób *pseudosacrum*. Przykład stanowią mogą słodczyce, będące w istocie typowym produktem komercyjnym, wpisującym się w konsumpcyjną rzeczywistość współczesnego świata – odwołanie w ich nazwie do sfery religijnej zwiększa społeczne zaufanie, co z kolei pobudza sprzedaż.

Bibliografia

- BIEDERMANN H.: *Leksykon symboli*. Przeł. J. RUBINOWICZ. Warszawa 2001.
- BOGUCA M.: *Staropolskie obyczaje w XVI–XVII wieku*. Warszawa 1994.
- Boże Krówki [sklep internetowy]. <http://bozekrowki.pl/content/6-skad-sie-wziely-boze-krowki> [data dostępu: 25.11.2017].
- DROŹDŹ B.: *Posługa charytatywna znakiem ewangelizacyjnej obecności Kościoła*. „Perspectiva. Legnickie Studia Teologiczno-Historyczne” 2008, nr 1, s. 48–65.
- Gemilut chasadim. Więcej niż „cedaka”*. Forum Żydów Polskich. <http://www.fzp.net.pl/judaizm/gemilut-chasadim> [data dostępu: 15.07.2017].
- GLOGER Z.: *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. Warszawa 1972.
- JANIAK S.: *Destynacje europejskie. Atrakcje turystyczne Europy*. <http://www.voyager64.com/marktl.html> [data dostępu: 26.08.2017].
- KASPERSKI E.: *Święte i świeckie. Przemiany wartości*. W: *Człowiek – dzieło – sacrum*. Red. S. GAJDA, H.J. SOBECZKO. Opole 1998, s. 49–61.
- „Komuś krówkę z przepowiednią?” [wątek dyskusji na forum internetowym]. <http://wielodzietni.org/index.php?p=/discussion/16612/komu%C5%9B-krowke-z-przepowiednia> [data dostępu: 25.11.2017].
- KOPALIŃSKI W.: *Słownik symboli*. Warszawa 1990.
- Leksykon symboli*. Oprac. M. OESTERREICHER-MOLLWO. Przeł. J. PROKOPIUK. Warszawa 1992.
- LENART M.: *Zapomniany świat dawnego mistycyzmu, czyli o znaczeniu jedzenia i ciała u kobiet w komunikacji z Bogiem*. W: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*. Red. K. ŁEŃSKA-BĄK. W: „Stromata Anthropologica”. Opole 2007, s. 159–169 .
- ŁEŃSKA-BĄK K.: *Sól ziemi*. Wrocław 2002.

- Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. [http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/\(pid\)/337](http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/(pid)/337) [data dostępu: 19.10.2017].
- Obyczaje w Polsce. *Od średniowiecza do czasów współczesnych*. Red. A. CHWAŁBA. Warszawa 2005. Produkty Bonifraterskie. <http://produktybonifraterskie.pl/> [data dostępu: 16.11.2017].
- Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014–2020. Podprogram 2016. Caritas Diecezji Kaliskiej. <http://www.kalisz.caritas.pl/aktualnosci/program-operacyjny-pomoc-zywnosciowa-2014-2020-podprogram-2016.html> [data dostępu: 15.07.2017].
- PRUSZYŃSKI J., PUTZ J., CIANCIARA D.: *Uwarunkowania religijne i kulturowe potrzeb muzułmanów podczas zdrowia i choroby*. „Hygeia Public Health” 2013, nr 48 (1), s. 108–114.
- ROSIŃSKI F.M.: *Jedzenie w ujęciu biblijnym*. W: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*. Red. K. ŁEŃSKA-BĄK. W: „Stromata Anthropologica”. Opole 2007, s. 59–76.
- RYKEN L., WILHOIT J.C., LONGMAN T.: *Słownik symboliki biblijnej. Obrazy, symbole, motywy, metafory, figury stylistyczne i gatunki literackie w Piśmie Świętym*. W: „Prymasowska Seria Biblijna”. Warszawa 1998.
- Sanktuarium Matki Bożej Leśniowskiej Patronki Rodzin. <http://www.lesniow.pl> [data dostępu: 16.11.2017].
- SIMONIDES D.: *Od kolebki do grobu. Śląskie wierzenia, zwyczaje i obrzędy rodzinne w XIX wieku*. Opole 1998.
- Smakowite święto, czyli Festiwal Pierogów w Krakowie*. Magiczny Kraków. http://krakow.pl/aktualnosci/212232,1878,komunikat,smakowite_swieto___czyli_festiwal_pierogow_w_krakowie.html [data dostępu: 5.08.2017].
- SZTOMPKA P.: *Socjologia wizualna. Fotografia jako metoda badawcza*. Warszawa 2012.
- ŚWIATAŁA-TRYBEK D.: *Salatki mnicha, pierogi św. Jacka, kielbaski z refektarza... Na szlaku świętych” smaków*. „Turystyka i Rekreacja” 2017, nr 19 (1), s. 147–166.
- TRESIDDER J.: *Słownik symboli*. Przeł. B. STOKŁOSA Warszawa 2001.
- TYMOCHOWICZ M.: *Desakralizacja pożywienia obrzędowego (obserwacje z terenu woj. lubelskiego)*. W: *Sacrum w kulturze tradycyjnej i współczesnej*. Lublin–Wrocław 2016, s. 307–320.
- WIĄZEK P.: *Zakat al-fitr jako świadczenie dobroczynne w prawie islamu*. Wrocław 2016.
- Winko*. <http://gidle.dominikanie.pl/sanktuarium/winko/> [data dostępu: 11.10.2017].
- ŻBIKOWSKI A.: *Żydzi*. Wrocław 1997.
- ŻEBROWSKI R.: *Dobroczynność*. W: *Polski słownik judaistyczny*. <http://www.jhi.pl/psj/dobroczynnosc> [data dostępu: 15.07.2017].