

# **Człowiek – czystość i brud**

**Tom 1**

## **Aspekt humanistyczno-etnologiczny**

Redakcja:

Krzysztof Krzemiński

Anna Kmieć

Karolina Olszewska

WYDAWNICTWO NAUKOWE  
UNIwersytetu  
MIKOŁAJA KOPERNIKA

Toruń 2016

Recenzent

*Ks. prof. dr hab. Wojciech Cichosz*

Opracowanie redakcyjne

*Mirosława Buczyńska*

Projekt okładki

*Monika Pest*

Na okładce wykorzystano projekt plakatu autorstwa Jakuba Grabowskiego

ISBN 978-83-231-3776-4

© Copyright by Wydawnictwo Naukowe  
Uniwersytetu Mikołaja Kopernika

Toruń 2016

WYDAWNICTWO NAUKOWE  
UNIwersytetu MIKOŁAJA KOPERNIKA

Redakcja: ul. Gagarina 5, 87-100 Toruń  
tel. (56) 611 42 95, fax (56) 611 47 05  
e-mail: [wydawnictwo@umk.pl](mailto:wydawnictwo@umk.pl)

Dystrybucja: ul. Mickiewicza 2/4, 87-100 Toruń  
tel./fax (56) 611 42 38  
e-mail: [books@umk.pl](mailto:books@umk.pl)

[www.wydawnictwoumk.pl](http://www.wydawnictwoumk.pl)

Druk i oprawa: Wydawnictwo Naukowe UMK  
ul. Gagarina 5, 87-100 Toruń

## Spis treści

Wstęp / **7**

**Agnieszka Bywalec**

Czystość i brud a morowe powietrze w XVI i XVII wieku  
w Krakowie / **15**

**Tomasz Kowalczyk**

Znaczenie higieny w leczeniu pacjentów chorych na gruźlicę  
w pierwszej połowie XX wieku na przykładzie „Sanatorium  
dla chorych piersiowych” w Rudce pod Mrozami / **31**

**Aleksandra Kleśta-Nawrocka, Rafał Kleśta-Nawrocki**

Brudne jedzenie w kuchni polskiej / **53**

**Agnieszka Laddach**

Człowiek o człowieku, czyli problematyka intymności  
w biografistyce / **71**

**Anna Kmieć**

„Czeczenia” i „Lipsk” – bloki socjalne w percepcji mieszkańców osiedla  
Rubinkowo w Toruniu / **93**

**Ks. Wiesław Łużyński**

Chrześcijańska troska o czystość wspólnego domu.  
Uwagi na marginesie encykliki *Laudato si* / **107**

**Katarzyna Pętlicka**

*Ekologia ludzka w nauce społecznej Kościoła. Wczoraj – dziś – jutro* / **123**

**Ireneusz Słoma**

Kwestia „czystości i brudu” w świetle encykliki *Laudato si*  
papieża Franciszka / **145**

Aleksandra Kleśta-Nawrocka\*

Rafał Kleśta-Nawrocki\*\*

## **Brudne jedzenie w kuchni polskiej**

Niniejszy tekst traktuje o podrobach, resztkach, obrzezkach, ogonach, wymionach, podniebieniach, mózgach, ozorach, cynaderkach, tłustościach, grasicach, płuckach, owadach, nóżkach, uszach, wątróbkach, żołądkach, policzkach, jądrach, szpiku, panierce, wieprzowinie, a nawet o chemii i konserwantach. Traktuje o tym, co w kuchni, kulinariach, zachowaniach żywieniowych niepoprawne, skażone, zanieczyszczone, obrzydliwe, obce czy nawet złe.

Wychodząc z założenia, że to, co jest „jedzeniem”, jest ostatecznie kulturowo-społecznie warunkowane i konstruowane, przypatrujemy się temu, jak na gruncie polskich praktyk żywieniowych przebiega linia podziału pomiędzy tym, co czyste, preferowane, akceptowane i zalecane, a tym, co brudne, marginalizowane, zakazywane i deprecjonowane. Rekonstrukcja wyobrażeń i praktyk kulinarnych w tym zakresie pozwala na prześledzenie

---

\* Aleksandra Kleśta-Nawrocka – doktor, historyk, etnolog/antropolog kulturowy, wykładowca studiów podyplomowych *Food Studies* na Uniwersytecie SWPS w Warszawie; specjalizuje się w antropologii i historii jedzenia; prowadzi blog kulinarno-etnologiczny [www.prowincjaodkuchni.pl](http://www.prowincjaodkuchni.pl).

\*\* Rafał Kleśta-Nawrocki – doktor, etnolog/antropolog kulturowy, adiunkt w Katedrze Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu.

całego spectrum produktów na linii wyznaczonej przez dychotomiczny podział czyste-brudne. Pozwala również uwzględnić te produkty, które ze względów fizjologicznych mogłyby być „jedzeniem”, choć ze względów kulturowych w ogóle nie spełnią kryteriów bycia „jedzeniem” i mogą zostać wypchnięte na margines akceptacji lub nawet poza niego.

To, co traktujemy jako polskie wyobrażenia i praktyki żywieniowe, nie jest, rzecz jasna, niezmienne. Podobnie nie jest niezmiennym i ustanowionym raz na zawsze układ tego, co stanowi jedzenie czyste i brudne, właściwe i nie. Z tego powodu decydujemy się analizowaną problematykę zaprezentować w kontekście rozważań historycznych i współczesnych. Przedstawimy zestawienie produktów i trendów kulinarnych, na jakie napotykamy podczas lektury źródeł historycznych, w tym przede wszystkim dawnych tekstów kulinarnych. W drugim zaś planie i odsłonie zaprezentujemy współczesne tendencje w tym zakresie. Konfrontacja materiału historycznego i współczesnego umożliwi ukazanie zmiennych znaczeń tego, co czyste i brudne w odniesieniu do jedzenia. Pozwoli także ukazać pewne trajektorie konkretnych produktów w przestrzeni i czasie.

Na poziomie głębszej analizy ukazanie produktów żywieniowych, wyobrażeń i praktyk jedzeniowych w aspekcie ich marginalizowania, naznaczania brudem i nieczystością odsłania istotne podziały i hierarchizacje kulturowe, które skrywają się za pozornie mało istotnym „jedzeniem”.

Prezentowane przykłady, konkretne egzemplifikacje oraz przemyślenia i wnioski zawarte w tym tekście są zaczerpnięte i formułowane na podstawie badań kulinarnych źródeł historycznych oraz etnograficznych badań terenowych, uwzględniających także wieloletnie doświadczenie uczestnictwa w środowisku gastronomicznym. Mieliśmy oboje okazję prowadzić już w 2008 roku badania terenowe wraz ze studentami, dotyczące problematyki jedzenia. Efektem podjętego wówczas projektu „Góralskie jadło” było przeprowadzenie kilkudziesięciu wywiadów w regionie Podhala. Od roku 2011 pochylamy się nad problematyką związaną z jedzeniem na terenie Doliny Dolnej Wisły, gdzie prowadzimy wieloletnie już badania etnograficzne, w których wykorzystujemy aktywność, uczestnictwo, działania wspólne i animacyjne. Jesteśmy więc bezpośrednio zaangażowani w orga-

nizację wielu wydarzeń i przedsięwzięć o charakterze gastronomicznym. Zawiązaliśmy również liczne relacje z mieszkańcami, lokalnymi liderami i aktywistami. Prowadzimy z nimi rozmowy, ale podejmujemy głównie wspólne inicjatywy i wysiłki, a nasze obserwacje i refleksje pochodzą raczej z rodzaju współuczestnictwa. W wielu wypadkach podejmowane aktywności i rozmowy przekraczają konkretny poziom lokalny i dotyczą wielu osób z branży gastronomicznej, w tym znanych kucharzy, dziennikarzy czy tzw. celebrytów kulinarnych. Z wielu rozmów i obserwacji, odwołań do źródeł i dostępnych już publikacji chcielibyśmy na potrzeby tego artykułu dokonać wstępnych wskazań tego, co w polskiej kuchni można było waloryzować jako brudne, zanieczyszczone, obrzydliwe.

Kuchnia polska, także kuchnia staropolska, jest trudna do uchwycenia i jednoznacznego zdefiniowania. Próbę przybliżenia jej nieoczywistego i wielowątkowego obrazu stanowi opublikowana niedawno książka *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*<sup>1</sup>. Dzisiejszy kształt tego, co tylko umownie możemy określić kuchnią polską, wynika głównie z rewolucji kulinarnej, do jakiej doszło na rodzimych stołach w XVIII wieku. Ówczesne zmiany wniosły wiele ekstrawagancji, które jednak dla dzisiejszego smakosza wydają się już często polskie i w pełni akceptowalne, niekiedy także uznawane za swoje.

Fobie i fascynacje kulinarne zmieniały się w kulturze i wyznaczały bieguny dobrego i złego gustu. Spróbujemy przedstawić zestawienie produktów i trendów kulinarnych, na jakie napotykamy podczas lektury źródeł historycznych, w tym przede wszystkim, dawnych tekstów kulinarnych. Biorąc pod uwagę historyczną perspektywę, z jakiej można spoglądać na kuchnię polską, a nawet szerzej na kuchnię europejską, pewne „niepoprawne” gastronomiczne fascynacje, na przykład resztkami czy podrobami, nie muszą być niczym nowym.

Kuchnia staropolska, w historycznym jej rozumieniu, odeszła dawno w zapomnienie. Z pewnością wpływ na to miała moda na kuchnię francu-

---

<sup>1</sup> A. Kleśta-Nawrocka, *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, Toruń 2016.

ską, która zawitała w Polsce już w XVII wieku, ale zadomowiła się na dobre dopiero w następnym stuleciu. Współczesne, potoczne wyobrażenia na temat kuchni staropolskiej nie mają z barokowymi smakami wiele wspólnego. Dużo wspólnego mają natomiast z XVII-wieczną kuchnią francuską.

W XVIII wieku moda na francuszczyznę była ochoczo przyjmowana przez wielu nowoczesnych wówczas Polaków. Wraz z nową modą kulinarną na polskich stołach zaczęły pojawiać się nowe potrawy i produkty, które dotąd nie były doceniane przez polskich kuchmistrzów. Kulinarne nowinki zyskały rangę ważnych i luksusowych, zepchnęły na dalszy plan dawne przyzwyczajenia i upodobania. Nowe zasady, reguły rządzące namiastką nowoczesnego świata, który przybył z Zachodu, były bardzo często krytykowane przez strażników dawnego, sarmackiego obyczaju.

Poniżej przytoczymy kilka przykładów nowinek, które wraz z modą na francuski styl życia pojawiały się na XVIII-wiecznych stołach. Ówczesne dania i produkty wzbudzały wiele emocji, stały się także motywem „soczystych” opowieści. Najbardziej wyraziste są opinie krytyczne, dlatego na nich skoncentruje się nasza opowieść.

W znanej historykom literaturze kulinarnej z XVII i XVIII wieku występuje wiele wątków, które wskazują na wartościowanie potraw, produktów, a także technik kulinarnych. Wiele deklaracji i wartościowań w tym zakresie dziś wydaje się zaskakujących. Na przykład chleb i wino, których powinno się lub nie dodawać do potraw.

Stanisław Czerniecki, autor pierwszej polskiej drukowanej książki kucharskiej, wielką wagę przywiązywał do estetyki i „higieny” polskiego stołu. Tak możemy określić czystość smaku serwowanych na polskich, sarmackich stołach potraw. Wielość patriotycznych deklaracji zawartych na stronach dzieła kulinarnego ukazuje zaangażowanie autora i artysty, który wykreował dzieło – monument.

Dania wychodzące spod jego ręki mogły być tylko czyste, polskie, staropolskie. Jako kuchenny mistrz i prekursor w zakresie upublicznienia sekretów kuchmistrzowskich uprzedzał, chcących mierzyć się z jego przepisami, że znajomość obcej kuchni jest niezmiernie ważna, jednak na



polских dworach powinno się serwować wyłącznie polskie, nieskażone obcymi fanaberiami, potrawy.

Dwie praktyki rodem z Zachodu były według kuchmistrza zagrożeniem dla polskiej tradycji kulinarnej. To wino i tarty chleb, czyli panierka, które używane w procedurach kulinarnych przesądzały o swoistym gastronomicznym zanieczyszczeniu. Dziś nie dziwi raczej panierowany schabowy czy smażona ryba otoczona w tartej bułce i rumieniąca się w gorącym tłuszczu. Ten współcześnie pobudzający apetyt obraz, dla barokowych i sarmackich, czyli konserwatywnych smakoszy był zaprzeczeniem dobrego gustu i wcale nie kojarzył się z kuchnią polską. Czerniecki wyraził opinię na ten temat: „Obsypowanie chlebem tartym potraw żadnego smaku nie czyni, ale potrawę oczernia. [...] lepiej uczynisz, kiedy potrafisz, że sama przez się potrawa będzie piękna, nie brudna, smaczna, której chlebem nie potrzeba obsypować”<sup>2</sup>. Podobnie odnosi się do wina, którego lanie do potraw jest zabiegiem raczej zbytecznym<sup>3</sup>.

Obie te techniki kulinarne – panierowanie i wzbogacanie smaku winem – stały się w następnym stuleciu elementem wyróżniającym potrawy pożądane na eleganckich stołach. W wydanej w XVIII wieku książce kucharskiej *Kucharz doskonały* zarówno panierka, jak i wino pojawiają się w przepisach bardzo często. Nadają one potrawom charakterystycznego smaku, a także wpływają na ich wygląd. Stanowią przyprawę i naturalny barwnik, wpływają na strukturę dania. Stają się pożądanym elementem kulinarnej kompozycji. Zatem, to co w baroku, było uznawane za niesmaczne czy nieestetyczne, wręcz brudne, stało się zgodnie z oświeceniowym gustem wykwiśnięte i pożądane. Przykłady te są jednymi z wielu świadectw nie tyle kulinarnej, ile kulturowej zmiany w podejściu do tego co obrzydliwe, brudne i nieapetyczne.

---

<sup>2</sup> S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski i M. Spychaj, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 1, red. J. Dumanowski, Warszawa 2009, s. 100.

<sup>3</sup> Tamże, s. 104.

Kolejne wątki również wskazują na zachodzące w kuchni i kulturze zmiany w wartościowaniu i nadawaniu znaczeń. Wczytując się w literaturę kulinarną z XVII i XVIII wieku, zwraca naszą uwagę zmiana także w podejściu do innych elementów gastronomicznej czystości i brudu. Nie chodzi nam – co prawda – w tym miejscu o higienę stołu czy stan zastawy stołowej, ale o to, co na tym stole się pojawiało. W tym miejscu naszą narrację skierujemy na kulinarne wykorzystanie resztek.

Częstowanie gości resztkami może się kojarzyć bardziej z niedostatkiem czy też biedą niż z wyrafinowanym wydarzeniem kulturalno-kulinarnym. Tymczasem z taką opinią nasi przodkowie z epoki staropolskiej mogliby dyskutować. Bowiem to samo podejście do jedzenia, kwestia marnotrawienia pożywienia i ponownego użycia niewykorzystanych części stanowiło samo w sobie o charakterze kuchni, także tej elitarnej. Potoczny obraz sarmackiej biesiady kojarzyć się może z uginającymi się pod ciężarem jedzenia stołów. Takie wyobrażenie w naszych głowach nie pozostawia złudzeń. Jedzenie musiało się marnować, a niedojedzone skrawki mięsiwa lądowały na podłodze, gdzie żywiły się nim zwierzęta. Raczyć niezjedzonymi smakołykami mogła się też służba, na co zwracali uwagę przebywający w Rzeczypospolitej szlacheckiej obcokrajowcy. Świadczyć może o tym, choćby tego rodzaju opis:

Zwykle jadła i napoju zostawało jeszcze tyle, że służba potem miała czym sobie przeładować żołądki i zalać przytomność zupełnie... aż do ostatniej iskierki. O zachowywaniu i zamykaniu resztek, które mogły być zjedzone i wypite, w żadnym polskim domu nie ma mowy; jeśli marszałek potrafi co uratować to pewno nie dla pana, ale na korzyść własną<sup>4</sup>.

Z pewnością praktyki takie nie mogły się już zdarzyć w modnym oświeceniowym dworze, w którym gotowano w zgodzie z praktykami francuskimi. Kuchnia ta nie tylko mówi nam o umiejętności wykorzystania kulinarnego każdej części ubitego zwierzęcia, lecz także o wykorzystaniu

---

<sup>4</sup> F. Shulz, *Podróże Inflantyczyka z Rygi do Warszawy*, [w:] *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, red. W. Zawadzki, Warszawa 1963, t. 2, s. 529.

zniesionych ze stołu i niezjedzonych resztek. Wiele kulinarnych porad w tym zakresie odnajdziemy na stronach XVIII-wiecznego *Kucharza doskonałego*, podobne porady pojawiają się także w późniejszej – XIX-wiecznej literaturze kulinarnej. Jednak to właśnie francuskie wzorce kulinarne wpłynęły na przekonanie, że marnotrawstwo jest praktyką niegodną nawet arystokratycznego stołu. Pozostałości po niedojedzonych potrawach mogły być, zgodnie z nowoczesną modą kulinarną, ponownie przyrządzane i podawane. Wystarczyło poddać je ponownej obróbce, doprawić i podać pod zupełnie inną postacią. Zapobiegano w ten sposób wyrzucaniu pokarmów i czyniono z dotychczas uznawanych za odpad, za coś nieczystego, smaczne i pełnoprawne smakołyki. Instrukcje takie dotyczą także potraw mięsnych i rybnych. Na przykład w przepisie na *Zrazy z alosa różnym sposobem* zdradzone zostały dwie możliwości wykorzystania resztek. W przypadku dużej ilości pozostałego produktu należy pokroić w zraziki i przygrzać w dowolnym sosie. Natomiast w niedostatecznej ilości produktu, należy obmoczyć rybę w cieście i następnie usmażyć<sup>5</sup>. Podobna instrukcja znajduje się w przepisie na szczupaka<sup>6</sup>. Można również wykorzystać raki, które „także gdy zejda z stołu, dają się na frykas jak kurczęta, obrawszy szyjki i nóżki”<sup>7</sup>.

Taka właśnie dbałość o szczegóły, o ekonomię, ale także o umiejętne wykorzystanie każdej zdatnej do kulinarnego przetworzenia części tego co jadalne charakteryzowała francuskie wzory kulinarne. Kryły się za tym nie tylko smak, ekonomia, lecz także być może i inne zasady wyznaczające kanony estetyczne i higieniczne.

W staropolskiej narracji pojawiają się jeszcze inne kulinarne kategorie, które w zależności od kontekstu miejsca czy czasu były uznawane za elementy wykwintne, niemalże zdobiące dawne elitarne stoły albo niegodne uwagi czy wręcz obrzydzące strażników dobrego smaku i czystości

---

<sup>5</sup> W. Wielądtko, *Kucharz doskonały*, oprac. J. Dumanowski i A. Kleśta-Nawrocka, *Monumenta Poloniae Culinaris*, t. 3, red. J. Dumanowski, Warszawa 2012, s. 177.

<sup>6</sup> Tamże, s. 190.

<sup>7</sup> Tamże, s. 193.

kulinarnych zasad. Co według wyznających tradycyjne zasady XVIII-wiecznych moralistów było oceniane jako obrzydliwe? Jędrzej Kitowicz – użalając się nad nowymi zwyczajami kulinarnymi – zwracał uwagę na pewną osobliwość w nowomodnej sztuce kulinarnej. Musimy w tym miejscu przytoczyć klasyczny, ale jakże wymowny cytat księdza Kitowicza:

nie ustępując nasi Polacy w niczym Włochom i Francuzom, nawykli powoli, a dalej w najlepsze specjały obrócili owady i obrzezki, którymi się ojcowie ich jak jaką nieczystością brzydzili... Jedli żaby, żółwie, ostrzygł, ślimaki, granele, to jest jądrka młodym jagniętom i ciotkom wyrzynane, grzebienie kurze i nóżki kuropatwie...<sup>8</sup>.

Owe obrzezki, to w głównej mierze podroby, które w baroku nie miały powszechnego zastosowania w kuchni wykwintnej. Wśród produktów, którymi brzydził się Kitowicz, można wymienić: ogony (wołowe, skopowe, cielęce), wymiona, podniebienia, mózgi, ozory, cynadry, tłustość, grasicę, płucka czy inne. Sposób przyrządzania owych specjałów był przeróżny, od gotowania, duszenia w bulionie czy w winie, poprzez smażenie, opiekanie, panierowanie etc. Świadczy to poniekąd o dużej wyobraźni i finezji kreatorów kuchni francuskiej. Niedocenione przez sarmatów podroby zostały jednocześnie uznane w oświeceniu za istotny, elegancki i wykwintny produkt, którego cechą charakterystyczną są delikatna struktura i takiż smak.

Przepisy kulinarne z epoki na takie dania są bardzo różnorodne, sugerują ich formę, wskazują czy dana potrawa ma być podana jako danie główne czy tylko jako przystawka lub przydatek. Przyjrzyjmy się kilku przepisom z polskojęzycznej XVIII-wiecznej książki kucharskiej. Na stronach *Kucharza doskonałego* znajdziemy przepisy na pospolitą współcześnie wątróbkę, płucka czy cynaderki, ale także na mniej oczywiste, a bardziej kontrowersyjne uszy, mózgi, ogony czy wymiona.

---

<sup>8</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 2003, s. 230

Wymię krowie z sokiem winnym. Na przydatek

Ugotuj wymię krowie, pokraj na kawałki, włóż w rondel z masłem, pietruszką, cebulą i grzybkami siekanymi. Zagotuj, wsyp potem szczubec mąki, wlej trochę bullionu, wina białego, osól, opieprz, wysadź dobrze sos, przed wydaniem zapraw żółtkami z jajec ze śmietaną i łyżką soku winnego<sup>9</sup>.

Powyższy przepis jest charakterystycznym dla kuchni prezentowanej w *Kucharzu doskonałym*. W recepturze tej pojawiają się klasyczne dla oświeceniowej kuchni inspirowanej francuskim stylem: prostota, wykorzystanie podstawowych lokalnych przypraw i ziół, wina, masła oraz soli i pieprzu. Wymiona, które stanowią podstawę pośród produktów, okazują się najbardziej zaskakujące. Wszystkie pozostałe składniki i ich kompozycja nie wydają się współczesnemu konsumentowi zadziwiające czy obrzydliwe.

Fascynacja podrobami i praktykowanie przepisów, które znamy z XVIII-wiecznej literatury kulinarnej została również zauważona i komentowana przez cudzoziemców, którzy bacznie, często dość krytycznie i szczegółowo opisywali rzeczywistość polskich dworów, a co za tym idzie także stołów. Ciekawymi spostrzeżeniami podzielił się George Burnett, który spostrzega: „jednym z najbardziej dziwacznych dań jest cały mózg – także wołowy, nie tylko cielęcy; podawany w gęstym, ciemnym sosie z pieczeni i jedzony z chlebem”<sup>10</sup>. Poza opisem samej potrawy interesujący dla nas jest odbiór i umiejętność opisanie emocji Anglika. Autorefleksja jest następująca:

w obcych krajach wszyscy musimy być gotowi wyrzec się narodowych przesądów i uprzedzeń, atoli wierność, z jaką potrawa ta zachowuje kształt i sposób sfałdowania zwojów mózgowych, budzi u każdego, kto miał okazję widzieć kiedyś otwartą czaszkę ludzką, skojarzenia jednoznaczne i w żadnej mierze niezastrzające apetytu<sup>11</sup>.

<sup>9</sup> W. Wielądko, *Kucharz*, s. 99.

<sup>10</sup> G. Burnett, *Obraz obecnego stanu Polski*, Warszawa 2008, s. 144.

<sup>11</sup> Tamże, s. 144.

Współcześnie podroby, takie jak policzki, grasicca czy jądra są serwowane raczej w ekskluzywnych restauracjach niż w barach mlecznych i są raczej rzadko wciąż w kraju spotykane. Jest to być może element rozróżniający wielbiciela golonki od smakosza wyszukanych podrobów. Choć i to może z biegiem czasu ulec zmianie, ponieważ taka *sinusoida* jest widoczna na przestrzeni dziejów nie tylko w kuchni polskiej, lecz znacznie szerzej. Biorąc udział w wielu rekonstrukcjach i warsztatach kulinarnych, często byliśmy świadkami problemów z pozyskaniem i sprowadzeniem tego rodzaju produktów. Brak bowiem zapotrzebowania i pewnej kultury kulinarnej nie wzmagają wśród producentów sprzedaży takich części z uboju.

Co ciekawe, źródła odnotowujące ważność takich produktów kulinarnych prowadzą nawet do starożytnego Rzymu. W książce kulinarnej Apicjusza – w rozdziale poświęconym potrawom wykwinnym – czytamy o całej gamie podrobów, które są podstawą do przygotowania eleganckich potraw. Znajdują się tam przepisy na dania, które współczesnemu smakoszowi wydawać by się mogły niejadalne. Na istotę podrobów w kuchni rzymskiej zwraca uwagę Filipe Fernandez-Armesto, kiedy pisze:

Wyrafinowani smakosze w starożytnym Rzymie gonili za potrawami o lepkiej konsystencji: prestiż wieprzowych gruczołów i podgardla, galaretowatych nówek, przekrwionej wątroby, grzybów, języków, główizny, mózdków, nerkówki cielęcej, jąder, wymion, macic, szpiku kostnego potwierdzony jest bezsprzecznie nie tylko przez częstotliwość, z jaką pojawiają się w zachowanych przepisach, ale także przez fakt, że prawie wszystkie stały się przedmiotem praw skierowanych przeciwko zbytkowi<sup>12</sup>.

W tym sensie więc jedzenie – jego waloryzacja, a nawet konsystencja – od dawna stanowi o istniejących hierarchizacjach, na co staramy się wskazać, bazując na polskim materiale. Hierarchizacje te są zaś zmienne czasowo i substancjalnie.

---

<sup>12</sup> F. Fernandez-Armesto, *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, Warszawa 2003, s. 227.

W średniowieczu podroby były odrzucone przez elity i tendencja na rzecz ich deprecjonowania jako pożywienia trwała wiele wieków. Być może miało to związek z przekonaniem, że są siedzibą duszy i wszelkiego rozumu? Tak mawiano na przykład o animelli, czyli o grasicy – miała być ona siedzibą duszy. Niekiedy więc zwyciężają i przemawiają kwestie nie tylko bezpośrednio kulinarne. Poglądy i wyobrażenie o świecie mają – nie pierwszy i nie ostatni raz – wpływ na gust, w tym na upodobania kulinarne elit.

Podroby odkryli na nowo kucharze francuscy, dla których każdy detal, każda część odzwierzęca może za pomocą odpowiednich technik i zabiegów kulinarnych stać się prawdziwym rarytasem. Mogły więc w ten sposób podroby ponownie urosnąć do rangi produktów luksusowych.

Wymowne i bardzo dosadne, ale i obrazowe jest przedstawienie świ-nobicia, o którym Ludwik Stomma tak pisał:

Dwóch chłopów wrywało flaki i kawały tłuszczu z rozprutego brzucha zwierzęcia i odrzucało je w ośnieżone krzaki, gdzie pałaszowała je zgraja wioskowych kundli. W bogatej Francji te same flaki zostałyby wykorzystane na trzydzieści pięć możliwych sposobów. Tutaj biedota pozbyła się bez żalu i wahania mniej więcej połowy potencjalnego jadła. I nie jest to żaden paradoks, ale właśnie reguła. Wykorzystanie potencjalnych środków spożywczych rośnie (pomijając a i to nie zawsze, momenty śmiertelnych katastrof głodowych) wraz z bogaceniem się społeczeństwa<sup>13</sup>.

W tym momencie warto zaznaczyć, że jeszcze jeden z elementów kulinarnych kojarzący się nam z polską kuchnią, tradycją i czystością polskiego smaku nie jest tak oczywisty, jak moglibyśmy zakładać. Jesteśmy przekonani, że kuchnia polska wieprzowiną stoi. Jednak to całkiem nowa i raczej uboga wersja naszych smaków. Przez wieki, właściwie do późnego oświecenia, a nawet do XIX wieku, wieprzowina była uznawana za mięso gorsze, podłe, najmniej wartościowe. Spośród dostępnego mięsnego asortymentu uznawana była za najbardziej podłe czy wręcz brudne. Nie była

<sup>13</sup> L. Stomma, *A jeśli było inaczej... Antropologia historii*, Poznań 2008, s. 154–155.

zakazana, jak to jest w innych religiach monoteistycznych. Była jednak niewskazana, ze względu między innymi na jej złe właściwości. Wieprzowina była używana głównie pod postacią słoniny, którą szpikowało się mięsa. Z wieprzowiny robiło się wędliny, szynki oraz kiszki. Jedynie mięso prosiaka wydawało się staropolskim smakoszom zdatne do zjedzenia, bez ryzyka spustoszenia organizmu.

Dzisiejszy schabowy jest zatem nowością, spopularyzowaną całkiem niedawno. Początki odczarowania wieprzowiny w kuchni polskiej sięgają XVIII wieku i są to wpływy kuchni francuskiej. *Kucharz doskonały* poświęca wieprzowinie cały odrębny rozdział. Czytamy tam jeszcze:

#### O wieprzowinie

Wieprzowina jest smaku bardzo przyjemnego i w kuchni obejść się bez niej nie można, jednak niewiele tu używana będzie, ponieważ lubo to mięso posilne, ale trudne do strawienia i żołądek osłabia, przecież dogadzając wieprzowinę lubiącym, cokolwiek o niej nadmienię<sup>14</sup>.

Przekonanie o złych właściwościach wieprzowiny pojawia się u Wielądki, choć autor nie zamierza całkowicie jej dyskredytować. Podkreśla przyjemny smak i jej niezawodność w kuchni. A smak – naturalny, prawdziwy, delikatny – był w oświeceniowej estetyce i wrażliwości na wagę złota. Choć sama wieprzowina ilościowo jest produktem marginalnym, także na stronie tego XVIII-wiecznego dzieła i ginie pomiędzy przepisami na drób, dzikie zwierzęta czy nawet jagnięcinę, to jednak zostaje na swój sposób „odczarowana”. Podobnie jak inne obrzydliwości gorszące niejednego strażnika sarmackich obyczajów, czystości poglądów i higieny staropolskiego talerza.

Co ciekawe, w trakcie badań prowadzonych przez nas na Podhalu wiele osób wspominało o schabowym z ananasem. Danie takie miało być serwowane także w trakcie uroczystości i wesel. Wydaje się, że w tym przypadku pocziwego schabowego chciano dowartościować i nadać mu wyjątkowości poprzez dostępne i początkowo egzotyzujące w kraju po

---

<sup>14</sup> W. Wielądka, *Kucharz*, s. 135.



transformacji elementy. Badania nad kuchnią staropolską dowodziły także, że sens nadawany schabowemu w potocznym wyrażeniu wiąże go z tym, co staropolskie, choć semantyczny zakres tego, co rozumiano jako staropolskie, z historiograficzną epoką staropolską wiele wspólnego nie miał.

Przenieśmy się jednak po powyższych historyczno-współczesnych refleksjach ostatecznie do roku 2016. W pierwszej połowie listopada zrobiło się dość głośno o wyjątkowej kolacji. Z okazji jubileuszu jednej ze znanych i opiniotwórczych stacji kulinarnych, równie znany i uznany w środowisku szef kuchni, Aleksander Baron, przygotował kolejny w swej karierze ekstrawagancki posiłek. Celebrycka śmietanka została poczęstowana wykwintnymi daniami przygotowanymi z... resztek.

Aleksander Baron to kucharz twórca kierujący się w swej pracy jasno określoną filozofią. Jedni nazwaliby jego działalność inspirującymi eksperymentami kulinarnymi, inni patrzą na jego działalność z obrzydzeniem. Kucharz ten korzysta w kuchni z elementów, które w głównym nurcie kulinarnym i standardach dobrego smaku wydawałyby się odpadem, produktem zepsutym czy wręcz kulinarnym brudem. Intrygujący kuchmistrz wyniósł na kulinarne salony podroby. Docenienie czy wręcz wywyższenie wspomianej już „piątej ćwiartki” jest jednym ze znaków rozpoznawczych jego kuchni. Nie chodzi tu bynajmniej tylko o tanią, powszechną i dostępną wątróbkę czy o żołądki. Baron serwuje policzki, bycze jądra czy szpik. Wszystkie jego eksperymenty i sezonowe menu mają w gruncie rzeczy promować i „odczarować” kuchnię polską i jej regionalne smaki. Poprzez prowokację i wykorzystanie tego, co „powszechnie” i „pospolicie” niejadalne, współczesny kuchmistrz czyni to jadalnym, elitarnym, wyjątkowym i wchodzącym już w obszar sztuki. Zjedzenie w lokalu tego kucharza staje się bowiem swego rodzaju eksperymentem i performansem.

W tym momencie docieramy do miejsca, w którym baronowskie nerki, szpik, grasice, policzki czy jądra stają się czymś jednocześnie odpychającym i nieczystym, ale przez to właśnie atrakcyjnym i pożądanym. Wracają więc do kuchni, i to do kuchni elitarniej. Jednocześnie lądują w śmietniku lub są przeznaczone dla zwierząt w obejściu lub domu w obrębie kuchni już niekoniecznie elitarniej.

Krażenie produktów i przypisywanie im zmiennych statusów ma więc zadziwiające trajektorie w historycznym, jak i współczesnym kontekście, także w obrębie zróżnicowanych i zmiennych społecznie kontekstów współczesnej kuchni polskiej. Czystość i nieczystość pokarmów, czy nawet czystość i nieczystość w ogóle – o których pisali klasyczni już antropologowie – jest więc wciąż niezwykle użyteczna w konstruowaniu społecznych różnic i hierarchii. A wszystkie podroby, resztki, obrzezki, ogony, wymiona, podniebienia, mózgi, ozorki, cynaderki, tłustości, grasice, płucka, owady, nóżki, uszy, wątróbki, żołądki, policzki, jądra, szpiki, panierki, wieprzowiny – mogą być w tych procesach użyteczne.

W wielu zbieranych przez nas wypowiedziach, ale i w dyskursie oficjalnym, ujawnia się także inny współczesny element dychotomii czyste-brudne. Mamy tu na myśli tzw. chemię i konserwanty. Jedzenie jest definiowane jako lepsze, czystsze, mniej skażone, ale i bardziej tradycyjne, lokalne, nasze, polskie w zależności od ich występowania. Co ciekawe, w trakcie badań na Podhalu, rozmówcy potrafili dowartościowywać okres PRL-u, wskazując na lepsze i wolne od „polepszaczy” produkty. Z czystym jedzeniem w tym sensie wiąże się pewnego rodzaju nostalgia, która przeszłość, okres dzieciństwa lokuje właśnie w obrębie czasu, w którym jedzenie było naturalne i zdrowe. Pojawiają się oczywiście liczne praktyki, które tego rodzaju potrzeby próbują zagospodarować. W tę stronę, jedzenia wolnego od nieczystości, chemii i konserwantów, idą oczywiście wszelkiego rodzaju mody na eko i bio, kształtowanie świadomych wyborów żywieniowych, ruchy *slow food* etc. Tendencja ta wydaje się nasilać i znajduje ona także wymierne odzwierciedlenie w cenach produktów. W ten sposób zresztą poszukiwanie kolejnej czystości pokarmu staje się także kolejnym elementem różnicującym i hierarchizującym. Tego rodzaju wybory żywieniowe określają bardzo często współczesne style życia i tożsamości.

Dla wielu współczesnych oraz istotnych dyskusji i problemów globalnych powyższe zagadnienia stanowią podstawę i przedmiot sporu. Nie bez znaczenia bowiem dla dyskursu o modernizacji, rozwoju, podziale dóbr, bezpieczeństwie żywieniowym, wpływie nauki i techniki etc. pozostają nasze codzienne wybory żywieniowe. Dychotomiczny podział

czyste-brudne, przekładany na dobre-złe, i zastosowany w odniesieniu do jedzenia może określać dominujące wzorce zachowań w skali światowej. Te zaś mogą przyczyniać się do umacniania globalnego porządku i dominującego układu sił lub próbować go rozmontowywać.

W tej grze mamy do czynienia z różnymi strategiami. Inne są zasady, którymi kieruje się międzynarodowy ruch *Slow Food*, a inne, którymi kieruje się międzynarodowy koncern *McDonald's*. Nie ma jednak wątpliwości, że tak jak w życiu codziennym, tak i w wielkich globalnych przestrzeniach to, co jest jedzeniem czystym, uczciwym, sprawiedliwym, produkowanym odpowiedzialnie, naszym, zdrowym etc., będzie określane przez dane podmioty i relacje między nimi. Te zaś zwrótnie będą uwarunkowane historycznie, kulturowo, społecznie, politycznie, a nawet towarzysko, finansowo czy poprzez inne doraźne interesy.

By zrozumieć jak najwięcej z tych skomplikowanych współczesnych procesów, warto wciąż pochylać się nad konkretnymi produktami w ich kulturowych konkretnych ramach. Podążać za produktem i rozpoznawać sieć zależności i sensów, nadawanych przez realne otoczenie, przez ludzi w danym czasie i miejscu. Mamy nadzieję, że nasza z konieczności wybiórcza i skrócona próba studium powyżej analizowanego brudnego jedzenia w kuchni polskiej – tego, co w kuchni, kulinariach, zachowaniach żywieniowych niepoprawne, skażone, zanieczyszczone, obrzydliwe, obce czy nawet złe – czyni zadość takiej metodzie. Mamy nadzieję, że nasza historyczno-antropologiczna analiza zaprezentowanych tu produktów i praktyk ich dotyczących w kontekście dychotomicznego podziału czyste-brudne odsłania głębsze sensy i spory.

Wydaje się nam, że istnieje zasadnicza potrzeba metanarracji i refleksji o jedzeniu, w tym w szczególności refleksji o charakterze naukowym i krytycznym jednocześnie. Jedzenie jawi się jako coś oczywistego, a przecież takim nie jest, czy raczej jest nie tylko takim. Głośne i medialne pokazy i dyskusje o jedzeniu, programy telewizyjne, modne magazyny prasy drukowanej mogłyby dawać wrażenie przesyty i zaspokojenia. Nic jednak bardziej mylnego, w naszej opinii tworzą one jedynie kolejny poziom oczywistości jedzenia. Ów poziom należy podać w wątpliwość, a służyć może

temu praca antropologa, w tym antropologa jedzenia. Chodzi bowiem o to, by permanentnie śledzić nadawane jedzeniu znaczenia w konkretnych praktykach kulturowych, także tych dotyczących życia codziennego czy dyskursu medialnego.

### **S t r e s z c z e n i e**

Autorzy wskazują, jak na gruncie polskich praktyk żywieniowych przebiega linia podziału pomiędzy tym, co czyste, preferowane, akceptowane i zalecane, a tym, co brudne, marginalizowane, zakazywane i deprecjonowane. Analizowana problematyka zostaje zaprezentowana w kontekście rozważań historycznych i współczesnych. Przedstawione zostają zestawienia produktów i trendów kulinarnych, na jakie napotykamy podczas lektury źródeł historycznych, w tym przede wszystkim dawnych tekstów kulinarnych. W drugim zaś planie zostają odsłonięte współczesne tendencje w tym zakresie. Konfrontacja materiału historycznego i współczesnego umożliwia ukazanie zmiennych znaczeń tego, co czyste i brudne w odniesieniu do jedzenia. Ukazuje także trajektorie konkretnych produktów w przestrzeni i czasie. Na poziomie głębszej analizy ukazanie produktów żywieniowych, wyobrażeń i praktyk jedzeniowych w aspekcie ich marginalizowania, naznaczania brudem i nieczystością odsłania istotne podziały i hierarchizacje kulturowe, które skrywają się za pozornie mało istotnym jedzeniem. Prezentowane przykłady, konkretne egzemplifikacje oraz przemyślenia i wnioski zawarte w artykule są zaczerpnięte i formułowane na podstawie badań kulinarnych źródeł historycznych oraz etnograficznych badań terenowych.

**Słowa klucze:** polskie praktyki żywieniowe, jedzenie czyste i brudne, historia jedzenia, antropologia jedzenia.

### **A b s t r a c t**

#### **Dirty food in Polish cuisine**

On the basis of Polish food practices the authors show where is the line between what is clean, preferable, acceptable and recommended and what is dirty, marginalized, forbidden and depreciated. The analysed subject is presented in the context of historical and contemporary study. Products and culinary trends

presented in historical sources – mainly old culinary texts – are juxtaposed. Moreover modern tendencies in those aspects are being discussed. Bringing together historical materials and contemporary information helps to show that the perception of what is clean and what is dirty as far as food is concerned changes. It shows the evolution in time and space of those changes for particular products. Presenting those products, ideas and food practices and how they were marginalized or treated dirty shows social differences and cultural hierarchy that can be found behind so unimportant, as one may think, food. The examples, ideas and conclusions in the article are from the research of historical culinary sources and ethnographic fieldwork and formed on the basis of those.

**Keywords:** Polish food practices, food clean and dirty, history of food, anthropology of food.

## Bibliografia

- Burnett G., *Obraz obecnego stanu Polski*, Wydawnictwo DiG, Warszawa 2008.
- Czerniecki S., *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski i M. Spychaj, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 1, red. J. Dumanowski, Muzeum Pałac w Wilanowie, Warszawa 2009.
- Fernández-Armesto F., *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, Twój Styl, Warszawa 2003.
- Kitowicz J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Państw. Instytut Wydawniczy, Warszawa 2003.
- Kleśta-Nawrocka A., *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, Polskie Towarzystwo Historyczne, Toruń 2016.
- Schulz F., *Podróże Inflantczyka z Rygi do Warszawy i po Polsce w latach 1791–1793*, [w:] *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 2, red. W. Zawadzki, Państw. Instytut Wydawniczy, Warszawa 1963, s. 281-673.
- Stomma L., *A jeśli było inaczej... Antropologia historii*, Wydawnictwo Sens, Poznań 2008.
- Wielądsko Wojciech, *Kucharz doskonały*, oprac. J. Dumanowski i A. Kleśta-Nawrocka, *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. 3, red. J. Dumanowski, Muzeum Pałac w Wilanowie, Warszawa 2012.