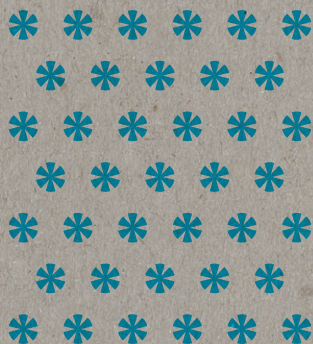


LITERATURA LUDOWA



Journal of Folklore and Popular Culture



CHILDREN, FOOD, AND MEDIA

Founded by the Polish Ethnological Society in 1957
vol. 66 (2022) no. 1

LITERATURA LUDOWA



Journal of Folklore
and Popular Culture

CHILDREN, FOOD, AND MEDIA

Founded by the Polish Ethnological Society in 1957
vol. 66 (2022) no. 1

Literatura Ludowa. Journal of Folklore and Popular Culture

Editor-in-Chief

Piotr Grochowski (Institute of Culture Studies, Nicolaus Copernicus University, Poland)

Editorial Board

Vihra Baeva (Institute of Ethnology and Folklore Studies with Ethnographic Museum, Bulgarian Academy of Sciences)

Petr Janeček (Institute of Ethnology, Charles University, Czech Republic)

Aldona Kobus (Institute of Culture Studies, Nicolaus Copernicus University, Poland)

Katarzyna Marak (Institute of Culture Studies, Nicolaus Copernicus University, Poland)

Kristina Rutkovska (Institute for the Languages and Cultures of the Baltic, Vilnius University, Lithuania)

International Advisory Board

Janina Hajduk-Nijakowska (University of Opole, Poland)

Marek Jakoubek (Institute of Ethnology, Charles University, Czech Republic)

Waldemar Kuligowski (Institute of Ethnology and Cultural Anthropology, Adam Mickiewicz University, Poland)

Katya Mihaylova (Institute of Ethnology and Folklore Studies with Ethnographic Museum, Bulgarian Academy of Sciences)

Stanisława Niebrzegowska-Bartmińska (Institute of Polish Philology, Maria Curie Skłodowska University, Poland)

Anna Plotnikova (Institute of Slavic Studies, Russian Academy of Science)

Tatjana Valodzina (The Center for Belarusian Culture, Language and Literature Research, The National Academy of Sciences of Belarus)

Aušra Žičkienė (Institute of Lithuanian Literature and Folklore, Lithuania)

Editorial Office Address

Literatura Ludowa. Journal of Folklore and Popular Culture

Institute of Culture Studies UMK

ul. Fosa Staromiejska 3, 87-100 Toruń, Poland

e-mail: literatura.ludowa@gmail.com

www: <https://apcz.umk.pl/czasopisma/index.php/LL>



Publisher

Polish Ethnological Society

ul. Fryderyka Joliot-Curie 12, 50-383 Wrocław, Poland

tel. +48 (71) 375 75 83

e-mail: ptl@ptl.info.pl

Design/Typesetting

Katarzyna Rosik

Abstracting and Indexing Information

Central and Eastern European Online Library [CEEOL]

Directory of Open Access Journals [DOAJ]

The Central European Journal of Social Sciences and Humanities [CEJSH]

EBSCO Information Services

European Reference Index for the Humanities and the Social Sciences (ERIH PLUS)

Open Access Policy

Literatura Ludowa / Journal of Folklore and Popular Culture is an open access journal, all content is published under Creative Commons license (CC BY-ND 4.0).

ISSN 2544-2872 (online)

ISSN 0024-4708 (print)

SPIS TREŚCI

CONTENTS

ARTYKUŁY — ARTICLES

7 Dorota Świtała-Trybek

(Za)pamiętany obraz „słodkiego” dzieciństwa, czyli opowieści
o *maszketach*

/ The remembered image of a „sweet” childhood, or tales about *maszket*y

25 Bogumiła Staniów

Od konsumenta do fachowca. O tendencjach we współczesnej
książce kulinarnej dla młodych czytelników

/ From consumer to expert: Trends in contemporary cook books
for young readers

39 Ewa Klęczaj-Siara

Gumbo czy gofry z kurczakiem? Jedzenie jako metafora
afroamerykańskiej tożsamości

/ Gumbo or chicken and waffles? Food as a metaphor
of the African American identity

49 Ryszard Waksmund

Jedzenie na scenie w świetle dramaturgii dla dzieci
(na wybranych przykładach)

/ Eating on stage in the light of the children’s dramaturgy

65 Małgorzata Marzoch

Wysokie mniamanie. Jedność i jedzenie w cyklu opowiadań
o Panu Kuleczce Wojciecha Widłaka

/ Unity and food in Pan Kuleczka stories’ series by Wojciech Widłak

ROZMOWY I ESEJE — ESSAYS AND CONVERSATIONS

81 Petya Bankova

Whoever tramples the breadcrumbs will go blind: Cultural norms
regarding feeding children and eating in Bulgarian society.

A conversation between Petya Bankova and Vihra Baeva

89 Jerzy Bartmiński

Dunaje i szchedrilki. O polskich i ukraińskich tradycjach kolędniczych.
Z Jerzym Bartmińskim rozmawia Maria Baliszewska
/ *Dunaje and szchedrilki*. On Polish and Ukrainian carolling customs:
A conversation between Jerzy Bartmiński and Maria Baliszewska

95 Janina Hajduk-Nijakowska

Dorobek naukowy Milana Leščáka pozostawiony
w spadku folklorystom i kulturoznawcom
/ The legacy of Milan Leščák's scholarly output entrusted
to culture- and folklore scholars

RECENZJE I OMÓWIENIA — REVIEWS AND DISCUSSIONS

103 Damian Gocół

My i oni, czyli o ludowym widzeniu etniczności
/ Us and them, or on the folk perception of ethnicity

109 Olga Kwiatkowska

Dzieciństwo w muzeum
/ The childhood in the museum

117 Katarzyna Marcol

O folklorze dziecięcym
/ On children's folklore

ARTYKUŁY

ARTICLES

Dorota Świtała-Trybek

Uniwersytet Opolski

dtrybek@uni.opole.pl

ORCID: 0000-0001-8525-5800

(Za)pamiętany obraz „słodkiego” dzieciństwa, czyli opowieści o *maszketach*

The remembered image of a „sweet” childhood,
or tales about *maszkety*

DOI: 10.12775/LL.1.2022.001 | CC BY-ND 4.0

ABSTRACT: The subject of the article constitutes memories of native Silesians about childhood, or, more precisely, a selected element of cultural heritage, which are sweets, or *maszkety*, as they are called in the Silesian dialect. The presented statements were recorded by the author during field research conducted between 2019 and 2021 in Upper Silesia, in two provinces – Opole and Silesia – in rural and urban communities. The collected material reveals a picture of childhood in Poland from the post-war period to the 1980s within the context of specific food items, and their place and importance in the lives of children. The material provides a lot of interesting information about the sweets themselves, the circumstances of their preparation and consumption, as well as the past living conditions, changes in eating patterns, as well as celebrations and holidays in families.

KEYWORDS: Upper Silesia, memories, culinary heritage, sweets, children

(...) pewne obrazy z dzieciństwa zostają w albumie pamięci wyryte niczym fotografie, niczym sceneria, do której człowiek zawsze wraca pamięcią, choćby upłynęło nie wiadomo jak wiele czasu.

(Carlos Ruiz Zafón, *Księżę Mgły*)

Opowieści o dzieciństwie

Od zarania ludzkości człowiek miał potrzebę opowiadania, bowiem „służy [ono] oswojeniu rzeczywistości, sytuuje w niej człowieka, może ją przewidywać, a nawet budować jako sferę wartości intelektualnych, wzruszeniowych czy emocjonalnych” (Sulima 1980: 85). Prezentowanie relacji o własnym życiu szerszej publiczności należy współcześnie do częstych praktyk. Wspomnieniami dzieli się osoby w różnym wieku (nie tylko w podeszłym), o różnym statusie zawodowym (np. przedstawiciele świata nauki, sztuki, literatury, gwiazdy pop-kultury, uczestnicy wydarzeń historycznych), które chcą opowiedzieć (w rozmaitych okolicznościach i za pomocą różnorodnych nośników – pisma, radia, telewizji, internetu) o swoich doświadczeniach, przygodach, traumatycznych zdarzeniach i niejednokrotnie najważniejszych momentach w życiu. Teksty te są znakomitym źródłem wiedzy „o formach i sposobach opowiadania tego, co zapamiętane z przeszłości, co nieustannie pojawia się w opowieściach, kształtuje i przekształca pamiętane obrazy” (Hajduk-Nijakowska 2016: 9). Literatura wspomnieniowa (np. w formie pamiętników, autobiografii) cieszy się dużym zainteresowaniem i obecnie przeżywa *boom* na rynku wydawniczym. Każdego roku ukazują się tysiące nowych pozycji, które znajdują czytelników, bowiem „trudno dziś wyobrazić sobie rozważania o bliższej i dalszej przeszłości bez odwołania się do uczestników i świadków minionych wydarzeń” (Zaleska, Górską, Piszczek 2020). Przykładem tego zjawiska są między innymi wydawane ostatnio wspomnienia żołnierzy walczących w powstaniu warszawskim, osób ocalałych z Zagłady, represjonowanych uczestników stanu wojennego czy ukazujące się wcześniej pamiętniki chłopów oraz życiorysy i wspomnienia górników, stanowiące pokłosie organizowanych konkursów¹.

Dzieciństwo kojarzone jest przede wszystkim z domem będącym ostoją bezpieczeństwa, gniazdem rodzinnym, przestrzenią nacechowaną *sacrum* (Benedyktowicz 1992; Kopaliński 2006: 64), głównym miejscem przebywania dziecka, gdzie czuwają nad nim rodzice, którzy dbają o nie, ale jednocześnie stawiają pewne wymagania. Tu integruje się ono z rodzeństwem, jest chwalone i ganione, wykonuje powierzone mu obowiązki, ale nie zawsze też jest należycie traktowane. Z tego powodu z domem rodzinnym związane są pierwsze wspomnienia, zarówno dobre, jak i złe. Stanowią one nieodłączony element historii dzieciństwa. Opowieści o matce, ojcu, rodzeństwie i dziadkach, o momentach ważnych

1 Ze względu na bogatą literaturę przedmiotu zrezygnowano z podania autorów i tytułów.

i mniej istotnych, o dniu codziennym i świątecznym, o radościach i smutkach zwyczajnej egzystencji są elementem życia prawie każdego człowieka.

Spośród różnorodnych wspomnień o dzieciństwie do analizy wybrano opowieści, w których motywem przewodnim są kulinaria, przede wszystkim zaś słodczyce². Teksty te autorka zarejestrowała podczas badań terenowych prowadzonych w dwóch województwach: śląskim i opolskim w latach 2019–2021. Rozmówcami byli rodowici Ślązacy (zarówno kobiety, jak i mężczyźni) reprezentujący dwie grupy wiekowe (średnie i starsze pokolenie), o różnym miejscu zamieszkania (wieś, miasto), poziomie wykształcenia (zawodowe, średnie i wyższe) i wykonywanej profesji. Wśród interlokutorów pokazań grupę stanowiły członkinie kół gospodyń wiejskich, z którymi przeprowadzono wielokrotne wywiady. Autorce zależało, aby opowiadający skupili uwagę głównie na swoim dzieciństwie, czyli okresie od lat 40. do lat 80. XX w., zanim rzeczywistość uległa transformacji wraz z postępującą globalizacją i wzrostem znaczenia handlu międzynarodowego i wymiany towarowej. Dzisiaj można odnieść wrażenie, że bez względu na to, gdzie jesteśmy (np. w Niemczech, Francji, Czechach, Słowacji, Hiszpanii), w każdym niemal sklepie można nabyć te same słodczyce (i nie tylko), produkowane przez wielkie zachodnie koncerny spożywcze. Co istotne, młode pokolenie chętnie je konsumuje, niejednokrotnie eliminując słodkie przysmaki rodzimego (także domowego) pochodzenia.

W okresie objętym badaniami słodkości w wielu domach stanowiły rarytas; jak podkreślała jedna z informaterek: „były od święta”. Nie kupowano ich, ponieważ w związku z wprowadzaniem reglamentacji towarów nie zawsze były dostępne w handlu³. Zdecydowana większość słodczych – w tym także te „lepsze” na szczególne okazje – przygotowywana była w domu. Nie można również pominąć faktu, że tego typu problematyka, zwłaszcza związana z gwarowymi określeniami łakoci, sposobami i miejscami ich przyrządzania, czasem delektowania się nimi, jest dla badaczy kultury zajmujących się antropologią jedzenia interesującym obszarem refleksji naukowych (Przymuszała, Światała-Trybek 2021).

2 Z bogatego zbioru wybrano jedynie dwadzieścia parę opowieści o *maszketach*. Są one częścią większego projektu naukowego.

3 Reglamentację różnych produktów (w tym żywnościowych) w okresie powojennym w Polsce wprowadzono kilkakrotnie: do 1949 roku (system kartkowy stanowiący kontynuację reglamentacji z okresu okupacji niemieckiej), w latach 1951–1952 (na następujące artykuły: masło, tłuszcze roślinne, mydło i środki piorące, cukier i cukierki), 1976–1989 (na „kartki” sprzedawano: cukier, mięso, masło, ryż, kasze, czekoladę i cukierki, benzynę, mydło, środki piorące i wiele innych towarów, większość z nich wprowadzono w czasie stanu wojennego) (Zawistowski 2017).

Śląskie *maszkety*

Określenie *maszkety*⁴ (pochodzące od niemieckiego *naschkätze*⁵, w gwarze śląskiej oznaczają łakocie różnego rodzaju, zarówno te zrobione własnoręcznie w domu (zazwyczaj przez dorosłych), jak i te kupione w sklepie, cukierni czy na bazarze, np. cukierki, ciastka, lizaki, czekolady, batoniki itp.

W literaturze etnograficznej (ale także historycznej) podejmującej temat pożywienia rzadko można znaleźć bardzo szczegółowe informacje o produktach, które kojarzone są ze słodzcami. Z pewnością do takich wyjątków należy opracowanie Adama Chętnika dotyczące Kurpiów. Jeden z rozdziałów poświęcony został łakociom i przysmakom dzieci. Badacz ze słodkości przywołuje przede wszystkim cukier, wspomina o farbowanych piernikach, obwarzankach i plecionych lalczkach (kukiełkach przynoszonych dzieciom z odpustów i jarmarków), podkreśla przy tym, że: „[d]zieci kilkuletnie, chodzące za pasionką, szukają sobie same smakołyków, bo ojciec nie zawsze może kupić piernika lub cukierka. Łakocie dzieci kurpiowskich są bardzo prymitywne i prawdziwie nie-raz leśne” (Chętnik 1936: 87). Wśród tych leśnych przysmaków badacz wymienia m.in. następujące rośliny: paprotka, kasza sosnowa, pastorczyk, jałowiec, miazga drzewna, oskoła, tatarak, guma z drzew, podając zarazem dokładny opis ich wykorzystania (Chętnik 1936: 87–91).

Z opracowań, w których w szerszym kontekście podjęto temat diety dzieci i śląskich *maszketów*, warto wymienić publikacje Ludwika Dubiela (1973), Alojzego Lyski (2003), Marka Szołtyska (2003), Joanny Światły-Mastalerz i Doro-ty Światły-Trybek (2008; 2018) oraz Marceli Szymańskiej (2019). We wszystkich przywołanych powyżej opracowaniach, odwołujących się do przeszłości, podkreśla się jedną rzecz: słodczyce były artykułami żywnościowymi rzadko pojawiającymi się w menu dzieci (ale także dorosłych) i w większości rodzin utrzymujących się z niewielkich zarobków rodziców (często tylko ojca) stanowiły zbytek.

Sytuację taką potwierdzają również wypowiedzi moich rozmówców:

Z mojego dzieciństwa nie pamiętam, aby matka czy ojciec kupowali nom *maszkety* w sklepie. Nie było wtedy pieniędzy, żyli my skromnie, w domu było pięcioro bajtli (trzy dziolchy i dwóch synków), to i wydatków było dużo. Ojciec tylko robił na grubie [w kopalni], był maszyni-kiem [maszynistą], a matka zajmowała się nami. Wtedy każdy pieniądz szanowano. A jak mieli my ochota na coś dobrego, to matka nakroła nom

4 W liczbie pojedynczej *maszket* oznacza nie tylko konkretną łąkoć, np. cukierek, ale każdą inną rzecz do zjedzenia, np. kluski, kapustę kiszoną, kielbasę, rybę wędzoną, a także napój (kompot, kawa, wódka itp.), jeśli tylko dana osoba docenia ich walor smakowy („To jest dopiero *masz-keť*”). *Maszketem* może być także muzyka, piękny krajobraz, ładny obraz itd. W gwarze śląskiej występują również związki frazeologiczne: *som maszket* (coś najsmaczniejszego, szczyt wyrafinowanego smaku), „mieć *maszketny* pysk” (osoba lubiąca słodczyce), natomiast forma *masz-keťny* oznacza wyborny, dowcipny itp. Zob. <https://www.antryj.pl/slowa-kluczowe/maszket> (dostęp: 14.08.2021).

5 W języku niemieckim *naschkätze* oznacza osobę, która lubi słodczyce w dużych ilościach.

chleba, posmarowała cienko masłem i posypała cukrem. To były te nasze maszkety (mężczyzna, l. 78, Zabrze-Pawłów).

Po wojnie była biyda. Kogo to wtedy było stać na kupowanie maszketów? Oszczędzało się na wszystkim. Maszkety zawsze były na końcu listy i to bardzo rzadko, może raz w roku je kupowano. Nawet jak się miało urodziny, nie było kupnych maszketów, starka [babcia] napiekła kołoczków [drożdżowe ciastka z różnym nadzieniem, najczęściej z marmoladą i kruszonką], zrobili kakalszale [napój z łusek kakaowych] i to wszystko. A jak my się wtedy cieszyli. Co to była za radość. Kołoczków było tela, że stykło też na drugi dzień (kobieta, l. 81, Orzesze).

Z tego też względu dzieci pragnęły słodczy, a najmłodsi marzyli o zjedzeniu choćby jednego cukierka, lizaka czy kawałka czekolady.

W kuchni u moji starki w bifyju [kredensie] stoła biksa [puszka] z landrynkami i jak przyszoł do ni jakiś wnuk, to wyciągała ta biksa i czynstowała tymi bombonami [cukierkami]. Radzi my chodzyli do starki, bo zawsze dostali my po landrynce albo po dwie (kobieta, l. 82, Mikołów).

Jako bajtel marzolech o pralinach takich szekuladowych, kiere były pakowane w ozdobnych kartonikach. Nie w każdym sklepie można było je kupić. Godało się na nie konfekty. Były pakowane w takich małych kartonikach, jakby z przezroczystego papieru. Na wierchu kartonika narysowane były róże albo inksze kwiotki. Konfekty były z filongiem [nadzieniem] różanym albo orzechowym, albo jeszcze inkszym, bardzo słodkie. Dużo kosztowały, kupowało się je przeważnie jubilatam na srebrne albo złote gody. Jedli je ino dorośli, bo niekierne były z alkoholem. Pierwszy raz taki cukierek żech skosztował, jak moja oma [babcia] obchodziła gyburstag [urodziny] 80 lot; dostała w gyszynku [prezent] wielgo bomboniera z konfektami i poczynstowała też wszystkie wnuki. Dzisiej bomboniery z konfektatmi – małe, duże, wielgie – leżą na półkach sklepowych kupuje się je na komunie, na gyburstagi, na święta albo jak ftoś mo ochota, to i do popołudniowej kawy (mężczyzna, 1.82, Chorzów-Batory).

W trudnych czasach powojennych *maszketami* były przede wszystkim potrawy pojawiające się w codziennym menu z dodatkiem jakiegoś słodkiego składnika (najczęściej cukru, soku, owoców, konfitury), dzięki któremu uważano je za wyjątkowe i stanowiły namiastkę kupnych słodczy. Do takich domowych przysmaków należały np. bułka z miodem lub konfiturą, budyń, grysik z cukrem i cynamonem albo ze sokiem owocowym, *ajerkuchy* z jabłkami (racuchy), *armeriter* (moczony w mleku bądź wodzie chleb, następnie pieczony na tłuszczu i podawany z cukrem), *buchty* (kluski drożdżowe na parze) z owocami lub cukrem, kisiel z owsa, galaretka owocowa, zaś z napojów: kakao (Świata-

-Mastalerz, Świtała-Trybek 2008: 153–156). Jedna z informaterek podczas wywiadu z dużym sentymentem wspomniała o ulubionym specjale, którym był chleb ze śmietaną i cukrem:

Gdybym miała wrócić do dzieciństwa i powiedzieć, co mi najbardziej smakowało i co było moim ulubionym maszketem, to pani nie zgadnie, co to było. Nie tam cukierki czy jakieś ciastka, ale świeży chleb posmarowany grubo śmietaną i posypyany cukrem. Śmietana była nasza, bo zawsze na gospodarce były krowy, a chleb piekła moja babcia, taki duży okrągły. Jak to było dobre, aż teraz mi ślinka cieknie, jak o tym mówię. Chleb ze śmietaną i cukrem jedliśmy zazwyczaj na podwieczorek. Już nigdy potem, jak byłam już na swoim, nie jadłam chleba ze śmietaną i cukrem. Śmietana była tak gęsta, że łyżka w niej na baczność stała (kobieta, l. ok. 55, Wojciechów).

Zamiennikiem konfitury i miodu był syrop z *cukerriby*, czyli z buraków cukrowych, który wytwarzano głównie w rodzinach posiadających gospodarstwa rolne i uprawiające to warzywo. Przeznaczano go do różnych potraw i wypieków.

Babcia nam wiecznie ten syrop z *cukerriby* dawała. On był bardzo słodki i to naprawdę słodki. Chleb albo bułki posmarowane masłem i z dodatkiem białego sera smarowała tym syropem, do herbaty nam to wlewała. Mówiła, że jest tak dobry jak miód. Czasami też smarowała nimi suche ciastka, żeby były słodsze. Na tym syropie robiono też pierniki na święta. Babcia dużo go używała. Ja teraz kupuję gotowy syrop buraczany w sklepie, w małych słoiczkach, sprowadza się go z Niemiec (kobieta, l. ok. 40, Brynica).

W ten sposób rodzice rekompensowali dzieciom brak słodczych kupowanych w sklepie spożywczym, cukierni czy piekarni, gdzie różnego rodzaju łakocie zdobyły lady i wystawy, zachęcając przechodniów – zwłaszcza tych najmłodszych – do ich degustacji. Cukierki umieszczano zazwyczaj w dużych szklanych słojach lub w metalowych pudełkach (zob. fot. 1), zaś ciastka układano misternie na podkładkach i ozdobnych talerzach. Niektóre słodkie produkty były zapakowane w kartonowe opakowania o różnych kształtach.

Za bajtla dobrze pamiętom, jak byłach grzeczno, to mama podczas robienia zakupów, kupowała mi kilka bombonów, takich najtońszych. Sprzedawczyni brała wtedy z lady tako wielko kralża z kolorowymi landrynkami abo z białymi anyżowymi rybkami i taką specjalną łopatką w kolorze srebrnym nabierała je na waga. Tego nie było wiele, ale dlo mnie były to najszczęśliwsze chwile. Dzisiaj mamy tyle słodczych i dzieci mogą wybierać, co chcą, a jeszcze przy tym marudzą, to sie aż ciśnienie człowiekowi dźwigo (kobieta, l. 79, Mikołów-Bujaków).



Fot. 1. Metalowa puszka po cukierkach, ze zbiorów Miejskiej Placówki Muzealnej w Mikołowie (fot. D. Światała-Trybek)

W opowieściach o słodyczach pojawiają się różne gatunki cukierków. W okresie powojennym, jak wynika z relacji rozmówców, do charakterystycznych należały: *szkłoki*⁶, *kopalnioki*⁷, *kanoldy*, cukierki z *malcu* (karmelu), dropsy, landrynki, wspomniane wyżej *rybki* o anyżowym lub owocowym smaku, cukierki migdałowe (w formie małych poduszeczek), *pfefermincowe* (miętowe) i eukaliptusowe. Te ostatnie nabywali przede wszystkim przedstawiciele starszego pokolenia zgodnie z przeświadczeniem, że są dobre „na dychanie”. Należy dodać, że z *malcu* (zob. fot. 2) wyrabiano także inne słodycze:

Mama w domu durś robiła nom malc i z tego malcu były abo bombony, abo lizoki. Ten gorący malc zrobiony z roztopionego cukru i masła, czasym z dodatkiem śmietany, wylewała na pokrywkę z garnków. Malc ze śmietaną, jak się trocha ostudził, krojoła nożem na mniejsze kawałki i to były dzisiejsze krówki. Malc bez śmietany, jak mocno ochłódnął i stwardniał trzeba było połamać na mniejsze kawałki, ale nożym nie za bardzo, to brała tuczek do mięsa abo młotek. I to były bombony karmelowe. To były nojlepsze moje maszkety (kobieta, l. 71, Piekary Śląskie).

Lizaki z malcu, które robiła moja babcia były naprawdę dobre. Bez żadnych konserwantów, tylko cukier i masło. Babcia, jak malc był już gotowy, wylewała go na małe zakrętki do słoików, czasem posypała ma-

6 Warto wspomnieć, że w zbiorach Muzeum Chleba, Szkoły i Ciekawostek w Radzionkowie znajduje się maszynka do robienia *szkłoków*.

7 Od kilku lat firma spożywcza z Pszczyny produkuje *kopalnioki* i *szkłoki* (w różnych smakach).

kiem i rzadko kokosem, wkładała cienki patyczek od połowy lizaka, żeby po ostudzeniu lizaka można było trzymać. Kiedyś do szkoły na kiermasz świąteczny zrobiłam takie lizaki z malcu. Malcem oblewano także mniejsze jabłka, w takiej wersji fajnie wyglądały, no i smakowały (kobieta, l. 48, Ruda Śląska).



Fot. 2. Malc biały (klasyczny) i z dodatkiem maku. Konkurs kulinarny „Opolskie ze smakiem”, Muzeum Wsi Opolskiej, 5 września 2021 r. (fot. D. Świła-Trybek)

Jak wynika z relacji informatorów, w latach 80. zaczęto wyrabiać ręcznie także inne cukierki. Ich podstawowym składnikiem było mleko w proszku. W zależności od subregionu Śląska cukierki te nazywano: *kusikami*, *busikami*, *kulkami*, *bombkami*, *bałwankami*, *chopkami*. Przygotowywano je na szczególne okazje: dawniej na przyjęcia pierwszokomunijne i weselne, obecnie na każdą większą uroczystość rodzinną. Jedna z członkiń Koła Gospodyń Wiejskich w Sieroniowicach tak mówiła o tych cukierkach:

Pierwsze kulki jadłam na weselu u mojej kuzynki w Bierawie. Bardzo mi smakowały. Były nieduże, białe, przypominały dzisiejsze Raffaello, ale były bez kokosu i migdała w środku. I potem coraz częściej je jadłam na różnych przyjęciach. Gospodynie szybko nauczyły się je robić. Dziś to obowiązkowy maszket na każdym weselu i komunii, robi się je też na Wielkanoc i Boże Narodzenie. Są bardzo popularne w rodzinach na Śląsku Opolskim. Do przygotowania cukierków potrzebne są tylko trzy składniki: mleko suszone, masło i cukier puder. Wszystkie składniki miesza się razem, potem wyrabia z nich tęgie ciasto, formuje niewielkie

kulki i następnie wkłada do lodówki na kilka godzin. Niektórzy dekorują je czekoladą albo kokosem. Są pyszne. Szybko znikają ze stołu (kobieta, l. ok. 50, Sierakowice).

Po wojnie i w czasie kryzysu gospodarczego w latach 80. z mleka w proszku i wody dzieci przygotowywały sobie, najczęściej na podwieczorek, tzw. *ciaplytę*:

Ciaplyta to przysmak mojego dzieciństwa, który już chyba nie jest znany wśród dzieci, a robi się go bardzo szybko, bez pomocy dorosłych. Trzeba wsypać do szklanki kilka łyżek mleka w proszku i dolać trochę ciepłej wody, energicznie wymieszać; to miało konsystencją przypominać kogel-mogel. Był to maszket bardzo pożywny. Czasem do ciaplyty dodawało się łyżeczkę kakao, była wtedy wersja czekoladowa. Jako bajtke szolki [porcelanowe kubki] z ciaplytą zabieraliśmy na plac [podwórko] i zjadaliśmy się nią. Pierwszą ciaplytę jadłam u babci w Świętochłowicach, która pokazała mi, jak ją zrobić (kobieta, l. 56, Miasteczko Śląskie).

Mleko w proszku służyło także do wyrabiania czekolady:

W dzieciństwie dużo maszketów sami robiliśmy. Taką na przykład czekoladę raz-dwa szło zrobić. Mieszało się mleko w proszku i kakao, dolewało letniego mleka, ale nie za dużo i na końcu dodawało trochę masła. Przygotowaną masę rozkładało się płasko na folii i chłodziło kilka godzin w lodówce. Potem kroiliśmy z tej masy kostki. Jak się miało w domu bakalie, np. rodzyнки i orzechy, to wychodziła bardziej wytworna czekolada (kobieta, l. ok. 50, Sieroniowice).

W opinii opowiadających do wykwintniejszych cukierków domowej roboty należały również *kartofelki marcepanowe* nazywane też *bomblikami marcepanowymi* lub *kulkami czekoladowymi*. Podobnie jak *busiki* zarezerwowane były na uroczystości rodzinne i doroczne, kupowano je również na straganach odpustowych ze słodyczami (Światała-Trybek 2018: 219). Nie miały one nic wspólnego z drogim wówczas marcepanem z migdałów, bowiem do ich przyrządzenia wykorzystywano składniki, które były dostępne w kuchni każdej gospodyni:

Z naszych rodzinnych spotkań i bardzo lubianych przez wszystkich maszketów muszę wspomnieć o kartofelkach marcepanowych, ale nie z marcepanu, ale z kartofli i cukru pudru. Łatwo je zrobić. Należy najpierw ugotować kartofle i takie gorące jeszcze przecisnąć przez praskę. Jak są już letnie, dosypuje się do kartofli cukier puder i dodaje aromat migdałowy. Trzeba szybko zagnieść masę. Masa nie może być za rzadka ani za gęsta. Do rzadkiej można dodać mleko w proszku, a do tegiej trochę masła. Szybko ukulać małe kulki, obtoczyć je w gorzkim kakao i pozostawić

do wyschnięcia kilka godzin. Moja mama zamiast aromatu migdałowego dodawała trochę prawdziwego rumu. Przed Bożym Narodzeniem zanośliam kartofelki zapakowane w ładnym celofanie do cioci, bo je bardzo lubiła (kobieta, l. ok. 55, Sośnicowice).

Dla rozmówców *maszketami* były również owoce (jabłka, czereśnie, śliwki, gruszki, agrest, rabarbar) i warzywa (np. kalarepa). W środowiskach wiejskich dostęp do nich był ułatwiony, pochodziły bowiem z przydomowych ogródków lub sadów. W ośrodkach miejskich nabywano je głównie na bazarach, nie wszyscy mieszkańcy posiadali bowiem ogródek działkowy, który stanowił „przestrzeń szczególną” (Orszulak-Dudkowska 2007: 91), gdzie rosły drzewa owocowe, uprawiało się warzywa, hodowało drobny inwentarz i mile spędzało czas wolny:

Za bajtla jedli my jabka, śliwki i gruszki ze sztanu [z kramu]. To były nasze ulubione owoce, zastępowały nom inksze maszketi. Nie mieli my ogródka, to owoce trza było kupować. Ale tak po prowdzie, to nie za wiele my tych owoców jedli. Muter nie za bardzo je kupowali, bo to był dodatkowy wydatek. A my je bardzo lubili jeść. Downij nie przywiązywali wagi do jedzynie warzyw i owoców, jak to jest teraz. Jedli my w doma ino kapusta kiszono na wiele sposobów, ogórki kiszone, czasem buraki. Ale były tyż te lepsze owoce, jak my je nazywali. Może nie zawsze one były dobre, ale przez to, że rzadko się je kupowało, to każdy był rod [zadowolony], jak taki owoc dostał. Tako apluzyna [pomarańcza] na Wielkanoc czasem my dostali, ale nie po całej, ino po poł. Za to bananów wcale my nie znali. Nie było ich w sklepie. Można we większym miastach to ja, ale nie u nos. Pamiętom, że mój ojciec godał na banany małpi futer [pożywienie] (mężczyzna, l. 76, Przyszowice).

U babci w ogródku zajadaliśmy się rabarbarem. Zerwane pałki, obieraliśmy z liści i tych twardych włókien, następnie maczaliśmy w cukrze i jedliśmy. Czasem rabarbar był tak mocno kwaśny, że aż nam się buzie wykrzywiały, ale to nas nie zrażało. Jeszcze dziś po tylu latach pamiętam smak rabarbaru z cukrem. Zrywaliśmy też oberiba [kalarepa]. Jedliśmy na surowo bulwy, z liści babcia gotowała zupę jarzynową. Te bulwy, jak są dojrzałe, ale nie mogą być za duże, są bardzo dobre. Przed zjedzeniem trzeba je obrać z twardej skórki (mężczyzna, l. 54, Przyszowice).

Zupełnym rarytasem dla opowiadających były pomarańcze, mandarynki, banany i kiwi, nie wspominając już o mango, granatach, liczi, papajach, pitajach, miechunkach, które można współcześnie nabyć w każdym niemal większym hipermarkecie. O tym, że pomarańcze były dawniej owocami spożywanymi „od święta”, wspomina Antoni Klausmann, przywołując swoje dzieciństwo na Górnym Śląsku w drugiej połowie XIX w.:

Również pomarańcze należały do rzadkich smakołyków. Za sztukę płacono od 40 do 50 fenigów i pamiętam dobrze, że jako dzieci siedzieliśmy często w swoim kole i życzyliśmy sobie, aby być kiedyś bogatym, by móc samemu zjeść jedną pomarańczę. Gdy jako dzieci szliśmy na urodziny do zaprzyjaźnionych rówieśników, bardzo mile widzianym prezentem była pomarańcza, którą natychmiast pomagało się zjeść do ostatniego kawałka. Żyło się wtedy bowiem nader oszczędnie i skromnie (Klaussmann 1996: 32–33).

Warto dodać, że w latach 70. XX w. pomarańcze stały się symbolem świąt Bożego Narodzenia za sprawą Edwarda Gierka (pierwszego sekretarza KC PZPR) i prowadzonej wówczas polityki gospodarczej i handlowej. Owoce te w okresie przedświątecznym sprowadzano przede wszystkim z Kuby (państwa socjalistycznego, podobnie jak Polska) i sprzedawano w sklepach „ku uciechu kupujących”. Był to towar bardzo pożądanym, kojarzony z luksusem.

Rozmówcy w swoich opowieściach o owocach i warzywach eksponowali związane z nimi przygody, które nie zawsze kończyły się szczęśliwie:

Opowiem pani jako spotkała mnie kara, jak raz z bajtlami z placu my poszli na raub [kradzież]. Było to tak. Razem z Pyjtrym, Karlikiem, Maryską i Hanką, no i oczywiście jo, szli my na ogródki po trocha jablek do siebie, żeby je zarozki zjeść. Mamie nic my nie pedzieli, bo by ji sie to nie spodobało, bo to była przeca kradzież. Ale my sie pomysleli tak, w tych ogrodnach jest tyła drzew z jablekami, że nikt nie zauważy, jak sie kilka z nich weźmie. Hanka stoła na czatach, a jo z chopcami na drzewo. I nagle pojawił sie właściciel ogrodnika i zaczął nos przezywać i straszyć. Wziął grabie i do nos leci. To my gibko przez płot skokali. Pech chcioł, że jo nie umiałach tak wartko bez tyn płot przeskoczyć i on mie chcioł. Dostałach po dupie od niego, a jak przyszałach do dom spłakano i pedziałach mamie, co sie stało, to jeszcze raz dostałach lyjty [łanie] (kobieta, l. 78, Świętochłowice).

Raz mama kazała mi iść na targ i kupić jabłka, ale nie powiedziała jakie. Zadowolona przyszałam do domu i dałam je mamie, oddałam też resztę pieńędzy. Myślałam, że mnie pochwali, że jabłka tak tanio kupiłam. A mama zaczęła narzekać, że sprzedawca wcisnął mi same opadówki. Już nigdy więcej nie posłała mnie po owoce ani warzywa (kobieta, l. 67, Mikołów).

Do popularnych smakołyków, chętnie konsumowanych dawniej przez dzieci, należały *pieczki*, czyli suszone owoce. Po zbiorze owoców (we wrześniu lub październiku) w każdym prawie domu gospodynie suszyły śliwki, jabłka i gruszki (fot.3), które były podstawą wigilijnych potraw: *kompotu z pieczek*, *moczki*, także *bryi* (Przymuszała, Światała-Trybek 2021: 94–96, 305–306, 371–374). Owoce suszono w *bratrurze*, czyli w kominie pieca albo na samym piecu.

U nas w domu owoce suszyła babcia w swoim piecu, takim z płytami żeliwnymi, paleniskiem i bratrurą. Suszyła je też na samym piecu, ale jak do pieca się już nie dokładało węgla i płyty nie były mocno nagrzane. Układała owoce na samych brzegach. Pieczki dawała każdej córce, żeby miały z czego ugotować kompot na wieczrę wigilijną. Najlepsze były śliwki, które pięknie pachniały i miały taki niepowtarzalny smak. Zawsze były to śliwki z pestkami. Nie były mocno słodkie. Babcia dawała nam do zjedzenia śliwki, ale nie można ich było zjeść za dużo, tylko tak na smak. Inaczej puszczało się wiatry i trzeba było chodzić często za potrzebą. Babcia miała śliwek bardzo dużo. Trzymała je w takim dużym blaszanym pudełku po mące. To było pudełko na 5 kg mąki. Za to ususzone gruszki przed jedzeniem gotowało się w garnku z wodą, żeby trochę zmiękły, dopiero wtedy były dobre. Dziś dzieci nie chcą jeść owoców suszonych, wiem to po moich córkach (kobieta, l. 69, Tarnowskie Góry).



Fot. 3. Pieczki, czyli suszone owoce, Opole 2021 (fot. D. Świtała-Trybek)

W zarejestrowanych opowieściach pojawia się także słonecznik, a dokładnie jego ziarna, którymi z zaangażowaniem zjadały się dzieci i młodzież. Duża część opowiadających nadal preferuje ten przysmak. Dostęp do wspomnianych ziaren był powszechny (m.in. ze względu na niską cenę), kupowano je na wagę na stoiskach warzywnych, w sklepach rolniczych albo u prywatnych osób. Nabywano również cały kwiat słonecznika ze świeżymi ziarnami. Na słonecznik mówiono *słoniol*. Należał i nadal należy do najtańszych *maszketów*. Oto co mówią o nim sami interlokutorzy:

Słonecznik nigdy nie był drogi. Za niewiele pieniędzy można było kupić półkilogramowy woreczek. Jak mama miała więcej czasu, to sama uprażyła nam ziarna na żeliwnym tygliku [patelnia]. Sama też go dłubała. Jak byliśmy już starsi, to sami go prażyliśmy. Do ziaren na tygliku dosypywaliśmy szczyptę soli, był wtedy jeszcze lepszy. Jak w domu nie było słonecznika, to leciało się do sąsiadki na parterze, która sprzedawała już gotowy w papierowych torebkach z gazety w kształcie rożka. Był słonecznik za złotówkę i większy za dwa złote. Wystarczył ten za złotówkę. Wszystkie dzieci z placu [podwórka] jadły słoniol. Starsi na nas narzekali, jak po zjedzeniu nie posprzątałyśmy po sobie łusek. Czasem jakiś sąsiad albo sąsiadka przyszli poskarżyć się na nas mamie, że znowu namarasiiliśmy [nabrudziliśmy] na schodach. Jedno z nas brało szufelkę i szczotkę i szło posprzątać. Do dzisiaj lubię dłubać słonecznik, ale to bardzo wciągające zajęcie. Jak się zacznie dłubać, to trudno skończyć (mężczyzna, l. 60, Zabrze-Rokitnica).

Paczki z *Rajchu* i słodczy z *Peweksu*

Informatorzy, wspominając przysmaki z dzieciństwa, przywoływali również słodczy, do których dostęp miały nieliczne dzieci. Chodzi o słodkości otrzymywane w paczkach od krewnych mieszkających głównie w Republice Federalnej Niemiec (*Rajchu*)⁸. Słodczy te ze względu na miejsce pochodzenia uważano za wyjątkowe, ponieważ w kraju takich nie było. Stanowiły one substytut „lepszego świata”, w którym panuje dobrobyt, mieszkańcy żyją na wyższym poziomie materialnym, mają świetne samochody i „na wszystko ich stać”. Nadto uważano, że produkty zachodnie są lepsze gatunkowo, także większy jest ich wybór⁹. Rozmówcy jeszcze dzisiaj z rozrzewnieniem wspominają słodczy, które regularnie otrzymywali od bliskich zza granicy:

Na słodczy, które posyłała nam oma z Niemiec zawsze z niecierpliwością czekaliśmy. Najbardziej przed Bożym Narodzeniem, bo było ich najwięcej. Dla każdego oma naszykowała specjalny worek, każdy z nich był podpisany. Czego tam nie było: czekolady mleczne z orzechami, miśki Haribo, krem orzechowo-kakaowy Nutella, gumy rozpuszczalne Mamba, ciastka w czekoladzie i kokosie, nawet kakao rozpuszczalne w proszku z cukrem. Niebo w gębie jak na tamte czasy. Koleżanki zazdrościły nam tych słodczy, choć do szkoły mama nie pozwalała nam ich zabierać, bo innym dzieciom byłoby przykro. Dla mamy zawsze była kawa i jakaś dobra her-

8 Migracje z Górnego Śląska do Republiki Federalnej Niemiec występowały kilkakrotnie. Największe z nich miały miejsce po zakończeniu II wojny światowej (w ramach przesiedleń związanych ze zmianą granic Polski), w latach 1970–1989 i po 2011 r. (otwarcie niemieckiego rynku pracy dla Polaków i rozszerzenie dostępu do legalnego zatrudnienia).

9 Współcześnie część Polaków nadal tak uważa. Produkty pochodzące bezpośrednio z Zachodu mają wielu zwolenników.

bata, cukierki miętowe z krzyżykiem, chyba eukaliptusowe, marcepan, a dla taty lukrecja, śledzie w puszcze, bo bardzo je lubił. Na Wielkanoc dostawaliśmy dodatkowo czekoladowe zajączki w sreberkach, kolorowe nadziewane jajka, śliczne małe kurki i kaczuski z cukru. W naszych sklepach nie było wtedy takich słodczy. Dziś można je wszystkie kupić w najbliższym Aldi czy Lidlu. Oprócz słodczy były też dla wszystkich domowników inne prezenty, np. ubrania, kosmetyki, czasem schowane w nich marki (kobieta, l. 49, Olesno).

Pamiętam z dzieciństwa, jak na urodzinach u mojej koleżanki z klasy, która mieszkała pod nami, pierwszy raz jadłam żelki Haribo. Ona miała matkę chrześną w Niemczech, która na urodziny przysyłała jej paczkę ze słodczymi. Żelki, którymi nas częstowała, były w różnych kształtach i kolorach: diabełki, misie, krokodyle, małpki, owoce, dinozaury, nadziewane kwadraciki. Wszyscy zazdrościliśmy jej, że może jeść takie smaki. Jak skończyły się urodziny, to przy wyjściu poprosiłam koleżankę, żeby dała mi dwa żelki, chciałam je dać moim młodszym braciom, żeby też ich spróbowali. A ona wtedy powiedziała, że żelki są tylko dla gości. Zrobiło mi się bardzo przykro (kobieta, l. 47, Lubliniec).

Do grupy trudno dostępnych słodczy należały również te z Peweksu¹⁰, które można było nabyć tylko za dewizy (dolary, marki i inne zachodnie waluty), co stanowiło w tamtych czasach duży problem. Dzieci zachwycaly się nie tylko oferowanymi tam przysmakami, ale też ich kolorowymi opakowaniami; zbierały etykiety z czekolad, gum do żucia i innych łakoci, a następnie wymieniały się nimi z rówieśnikami. Dzisiaj takie zbiory stanowią nie lada gratkę dla kolekcjonerów.

Mama kiedyś na święta dostała od babci w prezencie dziesięć marek i powiedziała, żeby sobie coś kupiła. Mama kupiła wtedy w Peweksie sweterek – pamiętam, że był różowy, bo długo w nim chodziła – a dla nas gumy do żucia Kaczor Donald, z tymi charakterystycznymi kolorowymi obrazkami. Ale cieszyliśmy się wtedy bardzo. Te obrazki z gumy długo trzymałam w jednej książce. Nie wiem, co się później z tą książką stało. Bardzo żałuję, że jej nie mam, pokazałbym moim dzieciom, jakie dawniej były słodczy (mężczyzna, l. 44, Paniówki).

10 Pewex to nazwa sieci sklepów działających w okresie PRL-u z towarami importowanymi oraz trudno dostępnymi towarami krajowymi. Część dostępnych tam słodczy stanowiły przysmaki, które Ślązacy dostawali również w paczkach zza granicy.

Tradycja

W opowieściach moich rozmówców pojawiają się wspomnienia nie tylko smaku konkretnych cukierków i ciastek, ale również okoliczności związanych z ich przyrządzaniem i spożywaniem. Wiele z tych praktyk jest nadal kontynuowanych, są elementem tradycji rodzinnych, a tradycja w kontekście przeszłości, w tym również dzieciństwa „[...] wyznacza granice dostrzegania zmienności. Nadaje sens elementom z przeszłości. Petryfikuje przeszłość, dając poczucie ciągłości” (Robotycki 1992: 18). Owo poczucie ciągłości realizowane jest m.in. poprzez doroczne świętowanie, np. Wielkanocy, Bożego Narodzenia, dnia św. Mikołaja, ale również odpustów parafialnych, będących wielką uroczystością w rodzinach śląskich, kojarzoną jednocześnie z dużym wyborem rozmaitych słodczy (różne rodzaje pierników, ciastek i cukierków; zob. fot. 4), które można kupić na tzw. *budach* (straganach) (Świła-Trybek 2000: 114–123; 2018: 211–226). Zwyczaj kupowania odpustowych *maszketów* przetrwał w wielu śląskich rodzinach do dzisiaj, o czym świadczy poniższa wypowiedź:

Każdego roku obchodzimy odpust parafialny. To jest stara śląska tradycja. Jako dziecko zawsze czekałam na odpust, a przede wszystkim na stragany ze słodczymi. Miałam ulubione maszkety, które kupowałam każdego roku. Były to kolorowe floki [cukierki] z cukru pudru i kokosu oraz pierniki całuski w miętowej polewie. Jakie one były dobre. Dziś też je kupuję (inne pierniki też), ale dużo więcej, daję je na stół z innymi ciastami do kawy, żeby wszyscy goście mogli się nimi poczęstować. U nas w rodzinie jest tak, że z okazji odpustu rodzice i dziadkowie dają pieniądze dzieciom, żeby sobie coś kupiły na budach [straganach]. Tak było też dawniej, ale dzieci dostawały dużo mniejsze sumy, czasem wystarczyło tylko na kilka pierników. Moje dzieci ze słodczy odpustowych lubiły najbardziej misie [bezowa masa w waflu w kształcie misia], lizaki i galaretkę w cukrze (kobieta, l. 59, Świętochłowice).

Ze świętami Bożego Narodzenia nierozłącznie związana jest choinka, którą przystraja się rozmaitymi dekoracjami, w tym również słodczymi, najczęściej podłużnymi cukierkami (tzw. sopłami) w różnych kolorach.

U nas w domu dopiero w Wigilię tata stawiał choinkę, zawsze żywą, a ja z siostrami ją ozdabialiśmy. Oprócz papierowych łańcuchów, lamety i bombek zawieszaliśmy na choince też cukierki w kształcie pałeczek lodowych w srebrnych, czerwonych, żółtych i chyba zielonych papierkach. Ze słodczymi na choince każdego roku był cyrk. Nie wiem, gdzie mama je wtedy kupowała, ale zawsze na choince wisały. Była to nie lada atrakcja dla mnie i moich starszych sióstr. Lubiliśmy te pałeczki, ale mama nie pozwalała nam ich jeść, miały być ładną ozdobą na choince. Mogliśmy je zjeść dopiero po świętach, jak choinka miała być schowana. Ale my już pierwszego dnia po ich zawieszeniu po kryjomu zjadaliśmy je, a do środka

wkładaliśmy papierki, żeby nie było poznać, że są puste. Rodzice nie byli z tego zadowoleni, zawsze był hałas w domu z tego powodu. Moje siostry były wyższe ode mnie i udało im się zawsze zjeść więcej cukierków. Dzisiaj na choince w moim domu też są pałeczki lodowe, jak dzieci były małe też je kosztowały, ale nie za bardzo im smakowały, wołały inne słodczy (mężczyzna, l. 63, Piekary Śląskie).



Fot. 4. Słodczyce odpustowe, Piekary Śląskie 2021 (fot. D. Światała-Trybek)

Niektóre tradycje związane ze słodkościami są bardzo mocno zakorzenione w poszczególnych rodzinach. Sami informatorzy uważają je za coś oczywistego, co ich zdaniem w najbliższej przyszłości nie ulegnie zmianie, deklarując jednocześnie chęć ich kontynuacji w kolejnych pokoleniach:

W mojej rodzinie od dawna piekło się kruche ciasteczka przez maszynkę. U nas do dzisiaj robi się je na maśle. Powiem szczerze, my w ogóle z tych ciasteczek nie wyszliśmy. U nas te ciasteczka są przez cały czas. Bardzo często moja mama robi ich duże zapasy, pakuje do pudełek i one przy każdej lepszej okazji, np. przy niedzieli czy jak goście przyjadą, są wyciągane. Nie pamiętam przepisu, bo jakoś tak się złożyło, że mama nie dopuszcza mnie do robienia tych ciasteczek. Ciasteczka robimy przez maszynkę z taką specjalną nakładką, w sklepach można nadal kupić te na-

kładki. Są różne wzory, tylko nie może być to ciasto za lejące się, wtedy ten kształt z tej nakładki nie wyjdzie. Najczęściej się robi takie paseczki albo te paseczki łączy się w takie okrągłe kółka. Polewa się je lukrem, czekoladą bądź posypuje cukrem pudrem. Od jakiegoś czasu posypuje się te ciasteczka mysimi główkami [kolorowa posypka]. Pieczenie tych ciasteczek jest naszą rodzinną tradycją. Piekla je moja prababcia, babcia, teraz mama i w następnej kolejności piec będę ja. Nie wyobrażam sobie, żeby zabrakło ich w domu (kobieta, l. ok. 40, Masowa).

Uwagi końcowe

Opowieści o *maszketach*, wybrane z bogatego zbioru zarejestrowanych w terenie tekstów, należą do charakterystycznych motywów związanych z dzieciństwem. Kulinaria (a słodczyce niewątpliwie należą do tej kategorii) wywołują najwięcej refleksji na temat dawnej i współczesnej rzeczywistości, przemian kulturowych, trudów i smutków zwykłej egzystencji, ale także przywołują radosne i szczęśliwe chwile w życiu. Wiąże się też z nimi wachlarz różnych zachowań i praktyk zwyczajowych odnoszących się do czasu codziennego i czasu świątecznego, jak bowiem podkreśla Mariola Tymochowicz, „jedzenie jest ważnym elementem kultury danej społeczności, wielokodowym, złożonym mikroznakiem i należy je traktować jako holistyczny tekst kultury” (Tymochowicz 2019: 9).

Przywołane powyżej subiektywne relacje z dzieciństwa starszego i średniego pokolenia Ślązaków niosą różnorodne informacje. Z pewnością nie są one tylko wypowiedziami opisującymi dawne *maszket*y, dostarczają bowiem wielu praktycznych szczegółów dotyczących składników, sposobów przygotowania (gotowe receptury) czy przechowywania słodczych. Możemy z nich odczytać także role osób dorosłych w ich przyrządzaniu czy dysponowaniu nimi. Mówią o panujących warunkach życia, układach społecznych, obchodzeniu uroczystości i świąt w rodzinach, przemianach w zakresie modeli odżywiania, stylu życia, a także o konsumpcjonizmie i globalizacji, które miały i mają wpływ na nasze wybory i zachowania. Opowieści te pozwalają odkryć przeszłość i jednocześnie zanurzyć się w teraźniejszości, poznać ulubione słodkie przysmaki informatorów w kontekście przeżyć z nimi związanych. Zwerbalizowany w nich wybrany aspekt dziedzictwa kulinarnego, jakim są *maszket*y, jest zapisem tego, „co było, minęło, ale trwa w pamięci, w wyobraźni, w skojarzeniach dawnych obrazów, a jest zarówno pamiętaniem, przypominaniem, jak i interpretacją przeszłości” (Pelcowa 2012: 157).

BIBLIOGRAFIA

- Benedyktowicz, D., Benedyktowicz, Z. (1992). *Dom w tradycji ludowej*. Warszawa: Wiedza o Kulturze.
Chętnik, A. (1936). *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*. Kraków: Polska Akademia Umiejętności.

- Dubiel, L. (1973). *Dzieci i młodzież wsi śląskiej. Przemiany w tradycjach wychowawczych rodziny i środowiska*. Katowice: Śląski Instytut Naukowy.
- Hajduk-Nijakowska, J. (2016). *Doświadczenie pamięci. Folklorystyczny kontekst opowieści wspomnieniowych*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Klaussmann, A. O. (1996). *Górny Śląsk przed laty* (przeł. A. Halor). Katowice: Muzeum Historii Katowic.
- Kopaliński, W. (2006). *Słownik symboli*. Warszawa: Oficyna Wydawnicza Rytm.
- Lysko, A. (2003). *Boże strony. Rozprowki i wspominki spod Pszczyny*. Bojszowy: nakład autora.
- Orszulak-Dudkowska, K. (2007). Spotkanie w ogrodzie, czyli biesiadowanie w przestrzeni miejskich ogródków działkowych. *Łódzkie Studia Etnograficzne*, 46, 91–110.
- Pelcowa, H. (2012). Pamięć i historia mówiona (na przykładzie wypowiedzi mieszkańców lubelskich wsi). W: J. Adamowski, M. Wójcicka (red.), *Pamięć jako kategoria rzeczywistości kulturowej* (s. 155–156). Lublin: Wydawnictwo UMCS.
- Przymuszała, L., Światała-Trybek, D. (2021). *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Robotycki, Cz. (1992). Historia i tradycja – dwie kategorie opisu przeszłości. *Prace Etnograficzne*, 29, 15–20.
- Sulima, R. (1980). *Dokument i literatura*. Warszawa: Krajowa Agencja Wydawnicza.
- Szołtysek, M. (2003). *Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura, gwara*. Rybnik: Śląskie ABC.
- Szymańska, M. (2019). *Miedzy tradycją a współczesnością – dziedzictwo kulinarne pogranicza śląsko-morawskiego (wybrane aspekty)*. W: D. Światała-Trybek, L. Przymuszała (red.), *Dziedzictwo kulturowe Śląska. Materiały, analizy, interpretacje* (s. 159–173). Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Światała-Mastalerz, J., Światała-Trybek, D. (2008). *Śląska spiżarnia. O jodle, warzynie, maszketach i inkszym pichcyniu*. Koszęcin: Spichlerz Górnego Śląska.
- Światała-Trybek, D. (2018). Słodczyce odpustowe jako element dziedzictwa kulinarnego Śląska. *Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja*, 21, 211–226.
- Światała-Trybek, D. (2000). *Święto i zabawa. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku*. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
- Tymochowicz, M. (2019). *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*. Lublin: Wydawnictwo UMCS.
- Zaleska, I., Górską, A., Piszczek, E. (red.) (2020). *Historie ukryte w pamiętnikach. Literatura wspomnieniowa jako przedmiot i źródło badań naukowych*. Toruń: Wydawnictwo Naukowe UMK.
- Zawistowski, A. (2017). *Bilety do sklepu. Handel reglamentowany w PRL*. Warszawa: PWN.

Bogumiła Staniów

Uniwersytet Wrocławski

bogumila.staniow@uwr.edu.pl

ORCID: 0000-0002-2562-2848

Od konsumenta do fachowca. O tendencjach we współczesnej książce kulinarnej dla młodych czytelników

From consumer to expert:
Trends in contemporary cook books
for young readers

DOI: 10.12775/LL.1.2022.002 | CC BY-ND 4.0

ABSTRACT: The article discusses the most important tendencies in contemporary culinary books for children in Poland. Based on the analysis of editions published in 2016–2020, several distinct trends have been indicated. The editors continue to publish cook books which educate and provide the child reader with ideas how to play in the kitchen. Publications concerning hunger and surplus of food as well as balanced and healthy diets are the new trend. We can also observe another new trend, connected with media placing the child in the role of a gourmet and an expert at cooking.

KEYWORDS: cook books, culinary books, books for young readers

Książki dotyczące jedzenia i kuchni przeznaczone dla młodego czytelnika są zjawiskiem stosunkowo nowym. Pojawiły się w połowie XIX w. w Niemczech wraz z rozwojem przemysłu zabawkarskiego, potem wydawano je w USA w organizacjach społeczno-religijnych i firmach marketingowych, które popularyzowały marki artykułów spożywczych. W drugiej połowie XIX w. na ziemiach

polskich drukowano poradniki dotyczące kuchni i gotowania skierowane do pań przygotowywujących się do pełnienia życiowych ról żon i gospodyń domowych (Has-Tokarz 2014).

Różnorodność gatunkowa współczesnych publikacji dotyczących jedzenia i kuchni dla dzieci przejawia się w funkcjonowaniu tekstów literatury pięknej o tematyce związanej z kulinariami (wierszy, baśni, opowiadań, przepisów na potrawy wtrącanych do powieści itp.), książek obrazkowych, conceptowych, wieloscenicznych, a także w rozkwicie wydawnictw popularnonaukowych, poradnikowych i edukacyjnych, które często, nie tylko w przypadku książek dla najmłodszych, posiłkują się środkami literackimi. Choć problematyka kuchni i jedzenia od lat fascynowała antropologów, filozofów, badaczy kultury, historyków, socjologów, etnografów czy językoznawców (Has-Tokarz 2016), to uwzględnienie w niej perspektywy dzieci nastąpiło niedawno, bo właściwie dopiero pod koniec XX w. Książką o gotowaniu przeznaczoną dla młodego pokolenia zajęli się najpierw badacze dziejów żywienia rodzin i ich dzieci; były to przede wszystkim prace niemieckie oraz publikacje Amerykanek – Stephanie Hersh i Ann A. Hertzler (Has-Tokarz 2016: 17–18). Polska książka kucharska dla dzieci ma również swoich badaczy; zgłębiali oni różne jej aspekty: pedagogiczne (Skoczyła-Krotka 2009; 2010; 2013), językoznawcze (Żarski 2013), bibliologiczne (Has-Tokarz 2014; 2016; Staniów 2016; 2018; Habiak, Staniów 2017).

Kiedy w drugiej połowie XX w. na świecie rozwijała się nowoczesna książka kulinarna dla dzieci – coraz bardziej świadomych uczestników życia codziennego – władze komunistyczne w Polsce starały się popularyzować raczej wiedzę o odżywianiu, produktach i ich zastosowaniu niż o kuchni i sztuce kulinarnej *sensu stricto*, które kojarzone były często z przedwojennymi, kapitalistycznymi porządkami i zwyczajami (Has-Tokarz 2014: 89). W publikacjach z czasów PRL-u dominowały wątki poświęcone technologii żywności. Dziecko przygotowujące jedzenie było wtedy zainteresowane składnikami, przepisami i chociaż stało się coraz bardziej świadomym konsumentem, to kuchnia była wówczas miejscem edukacji kulinarnej na bardzo podstawowym poziomie. Zgrzebnosc panująca w tej dziedzinie oraz ciągła atmosfera braku czy niedoboru produktów towarzyszyły autorom książek tamtych czasów właściwie aż do końca lat 80. Dopiero u schyłku lat 70., za sprawą Marii Terlikowskiej, kuchnia stała się miejscem niespodzianek i cudów (Terlikowska 1977; por. Staniów 2016)¹. Z czasem przekształciła się też w miejsce zabawy, tajemnicy, innowacji kulinarnych, poszukiwania inwencji smakowych itp.

Współczesna książka kucharska dla dzieci przeżywa wielki komercyjny sukces. Na fali szeroko rozumianej kultury kulinarnej, wpisującej się w styl życia, rośnie produkcja publikacji książkowych². Istotne jest dla niej również zaple-

1 *Kuchnia pełna cudów* Terlikowskiej miała jeszcze trzy wydania w latach 1978, 1988 i 1996. Pozycja ta, uznana za kultową publikację o kulinariach dla dzieci, została wznowiona też całkiem niedawno, bo w roku 2017, przez poznańskie wydawnictwo Axis Mundi.

2 Według obliczeń Agnieszki Urbaniak (2021) w latach 2016–2020 opublikowano na rynku polskim blisko 250 publikacji o charakterze kulinarnym różnego typu.

cze medialne: telewizyjne programy promujące jedzenie i gotowanie w różnych jego aspektach, które angażują najmłodszych (np. *MasterChef Junior*), a zwłaszcza blogosfera, specjalistyczne serwisy internetowe oraz media społecznościowe (np. YouTube). Kulinarne rzeczywistość medialna (a współczesną książkę zaliczamy do tej kategorii) rozwija się dużo szybciej niż myśl teoretyczna, która próbuje ją usystematyzować i opisać. Za granicą powstają nawet rankingi książek kucharskich dla dzieci (np. Weinberg, Salaky, Morillo 2021), w których prym wiodą publikacje podkreślające, że współcześnie gotowanie jest dla najmłodszych – tak jak i dla dorosłych – sposobem na życie i rozrywkę w gronie rówieśników/znajomych – pasjonatów tych samych zagadnień (Washburn, Washburn 2019; Tee, Gutiérrez 2017), służy pogłębianiu relacji rodzinnych (David 2010), nabywaniu ważnych życiowych umiejętności (Brown, Morris 2016; *America's Test Kitchen* 2018), poznawaniu świata i zrozumieniu jego różnorodności (Brown, Morris 2016; Locricchio, McConnell 2015), wyrabianiu nawyków prozdrowotnych³, przedłużeniu kontaktu z ulubionymi bohaterami literackimi/filmowymi (Bucholz 2011; Stone 2016; Kozłowski, Wood 2016) i rozrywce (Egan, Alger 2015). Anita Has-Tokarz zauważa, że współcześnie można zaobserwować tendencję do profesjonalizacji dziecięcej kultury kulinarnej oraz jej rozprzestrzeniania się w szeroko rozumianej przestrzeni medialnej (np. internetowej, telewizyjnej). Emancypacja dziecka w tym zakresie przejawia się w wysublimowanych publikacjach dotyczących jedzenia, poszukujących coraz to nowych, interesujących tematów oraz funkcjonujących w różnych formatach medialnych (e-booki, audiobooki). Są one często ściśle powiązane z systemami rozrywki dziecięcej (Has-Tokarz 2019), nawiązują do ikon zbiorowej wyobraźni (współczesnych influencerów i bohaterów klasyki literatury dla dzieci), a więc noszą znamiona produktu totalnego (Has-Tokarz 2018) i mają komercyjny charakter. Interaktywność, „wizualność”, poradnikowy styl, a jednocześnie dostosowanie do potrzeb i możliwości młodego odbiorcy, czynią z nich żywy i dynamiczny, bo wciąż zmieniający się wraz z najmłodszym pokoleniem, segment rynku książki, typowy dla kultury popularnej. Jest on skorelowany ze sferą gier i zabawek, a także mediów – za pośrednictwem powiązanych konkursów, programów i akcji telewizyjnych oraz treści i interakcji obecnych w serwisach społecznościowych. Celem niniejszego tekstu jest ukazanie współczesnych kierunków rozwoju książek dla dzieci i młodzieży o tematyce kulinarnej w Polsce. Przywoływane w tekście przykładowe publikacje ukazały się w latach 2016–2020⁴.

Edukacja i zabawa

W okresie objętym badaniami kontynuowany jest obecny już wcześniej i dobrze ugruntowany kierunek edukacyjny. Książka kulinarna dla dziecka ma pełnić rolę informacyjną i dydaktyczną, uczyć o kuchni i gotowaniu, wyrabiać właściwe

3 Są to przede wszystkim książki promujące zachowania wegetariańskie (Frenkiel, Vindahl 2019; Gleeson 2016).

4 Wcześniejsze lata (po 1989 r.) zostały opisane m.in. w publikacjach Justyny Habiak i Bogumiły Staniów (2017, 2018).

nawyki i przyzwyczajenia. Wiedza o produktach rozszerza się jednak w najnowszych publikacjach o nowe artykuły spożywcze, wcześniej nieznane, a także te warte przypomnienia.

Standardową orientację w tym, jak przyrządzić posiłek, rozszerzają książki, które opisują, jak odżywiano się w przeszłości, jak wyglądają typowe dania innych kuchni i narodów i jak przyrządzić je sobie w domu. Dobrym przykładem może być włoska książka obrazkowa pt. *Atlas smaku*, wydana w 2016 r. przez Firmę Księgarską Oleksiejuk lub opublikowany cztery lata później nasz rodzimy odpowiednik: *Daj gryza. Smakowite historie o jedzeniu* (Mizielińska, Mizieliński, Baranowska 2020), który wydawca (Dwie Siostry) reklamuje jako sposób na niezwykłą podróż:

W tysiąc smaków dookoła świata! Wielka wyprawa tropem dań, przypraw i składników z pięciu kontynentów w efektownym albumie pełnym ciekawostek i smakowitych przepisów. Skąd pochodzi kukurydza, skąd pszenica, a skąd ziemniaki? Co jada się od wieków w Turcji, a co we Włoszech czy w Nigerii? Jak własnoręcznie przygotować wietnamski naleśnik, brazylijskie pralinki albo węgierskie leczko? Ta apetyczna książka zabierze was w wielką podróż śladami smaków, potraw i składników, z których się je przyrządza. Odwiedzicie w niej 26 krajów ze wszystkich kontynentów, a na efektownych ilustracjach Aleksandry i Daniela Mizielińskich zobaczycie marokańską ucztę, pływający wietnamski targ czy argentyńskich gauczów. Poznacie najróżniejsze przysmaki i przeczytacie o ich barwnych losach. Przekonacie się, jak mocno jedzenie związane jest z historią, kulturą i przyrodą kraju, w którym powstało. I dowiecie się, jak przyrządzić proste i pyszne dania ze wszystkich stron świata. Każdy rozdział poświęcony jest jednemu krajowi (Wydawnictwo Dwie Siostry, b.r.w.).

Publikacja zasłużonej pary ilustratorów otrzymała, oprócz imponującej warstwy graficznej, także niezbędny aparat pomocniczy, właściwy dla książki o charakterze popularnonaukowym: spis treści, indeks oraz oś czasu, przedstawiającą najważniejsze wydarzenia i odkrycia kulinarne. Książka przypomina swym charakterem atlas geograficzny, który sugeruje, że poznawanie zwyczajów kulinarnych może być sposobem na przybliżanie świata i jego mieszkańców. To bardzo popularny współcześnie kierunek medialnych peregrynacji, zapoznający młodych odbiorców z ciekawostkami kulinarnymi w wymiarze globalnym (np. Loth-Ignaciuk, Bisek-Szladowska 2019)⁵. Podobnie jak w literaturze dla dorosłych, również do publikacji dziecięcych zaczyna przenikać nurt związany z kuchniami regionalnymi. Pozwala on lepiej zrozumieć historię i ludzi

5 Kontynuowana była też w ostatnich latach seria „Świat dla Dociekliwych” wydawnictwa Dwie Siostry, która w bardzo interesujący sposób przedstawia kulinaria różnych krajów. Od roku 2015 w serii tej ukazało się pięć pozycji (Utnik-Strugała 2015; Bień-Konigsman 2016; Kaluta 2018; Oziewicz 2019; Anh 2020).

zamieszkujących najbliższy teren lub np. miejsca, do których rodzina udaje się na wakacyjny wypoczynek (Zaremba-Szuba 2017).

W odleglejsze czasy prowadzi młodych czytelników Aleksandra Woldańska-Płocińska (2020), która w swojej *Smakologii* rozważa kulturowo-środowiskowe aspekty jedzenia, zadając niecodzienne pytania, np. o cel jedzenia, sposób pozyskiwania produktów i ich wykorzystania dawniej i dziś, ale też kwestię stosowania przypraw czy konserwantów żywności (Ryms 2020). Z kolei znany badacz dziejów kuchni, Łukasz Modelski (2020), w swoim opracowaniu pt. *Dzieje się je. Mała historia kuchni* ukazuje perypetie jedzenia i stołu od czasów najdawniejszych po współczesność. W barwną historię zostały tu wplecione liczne ciekawostki i anegdoty, przez co jest to świetna pozycja do wspólnej lektury dorosłych z dziećmi. Dowiadujemy się z niej nie tylko o pochodzeniu produktów i potraw, ale też o kulinarnych upodobaniach i modach, dawnych i współczesnych stolicach smaku czy sposobach honorowania najlepszych restauracji. Całość przedstawiona jest na tle wydarzeń historycznych, napisana lekkim stylem, ze swadą i humorem oraz uzupełniona zabawnymi ilustracjami Adama Pękalskiego.

Poznanie nowinek dotyczących produktów i smaków może rozbudzać w dzieciach naturalną ciekawość ich próbowania, a tym samym rozszerzania jadłospisu. Taką pomocą w kulinarnych poszukiwaniach ma być książka Anny Ficner-Ogonowskiej (2020) pt. *Wybryki papryki i inne historie o warzywach*. W żywej, wierszowanej formie i ciekawych ilustracjach prezentuje się tam składniki dań, które dla dziecka są mało znane, ale obecnie bardzo modne, np. zioła, czarna rzepę, imbir, kurkumę, topinambur, skorzonę, bakłażana. W niektórych książkach edukacyjnych (nie *stricte* kulinarnych) mały kucharz znajdzie pogłębioną wiedzę i ciekawostki na temat niektórych produktów, np. jaj (Piotrowska 2018) czy grzybów (Fabisińska 2017). Podobny charakter mają publikacje autorstwa Emily Bone (2017, 2018), które młodszym dzieciom (6–8 lat) wyjaśniają pochodzenie, sposób uprawy, hodowli i wytwarzania produktów spożywczych, nawiązując do tendencji widocznej w publikacjach dla dorosłych oraz w telewizyjnych programach kulinarnych.

Książka kulinarna dla dzieci może także w zabawny sposób kształtować zachowania przy stole, które wpływają na nasze stosunki z innymi ludźmi. Przykładowo, z prostej, pełnej humoru historii Mo Willemsa (2017) dziecko może się dowiedzieć, że poszanowanie cudzego gustu i smaku przyczynia się do zdobywania przyjaciół. Na rynku stale obecne są też poradniki dotyczące zachowania przy stole (Kalnina 2018).

Na drugim biegunie edukacyjnej literatury dziecięcej znajduje się zabawa. Produkty spożywcze i proces przygotowywania potraw wyzwalają w dziecku inwencję i dają dużo radości; inspirujący może też być sam kontakt z książką o jedzeniu. Przykładem zabawy słowem i rytmem jest wspomniana wyżej publikacja Ficner-Ogonowskiej. Z kolei *Gotujemy. Aktywnościowa książka o kuchni i gotowaniu* wydawnictwa Babaryba (Czerniak-Chojnacka 2017) zaprojektowana została przede wszystkim w celu interakcji z czytelnikiem, uczy spostrzegaw-

czości i wyrabia kulinarną wyobraźnię. Elementy poznawcze tej publikacji pokazują, jak można zgrabnie połączyć wiedzę i zabawę, naukę i rozrywkę. Książki tego typu mają też rozwijać kreatywność dziecka przy sporządzaniu dań. Nie wystarczy umieć przygotować kanapkę czy pizzę, trzeba starać się to robić z wena i pomysłem, a nawet z humorem. Takie umiejętności są istotne choćby w serii książek „Mały Kucharz” (Durnowska 2018b, 2018c, 2018d, 2018e).

Głód i apetyt – w odpowiedzi na kulturę nadmiaru

O ile w książkach XX-wiecznych temat dziecka-niejadka nie występował zbyt często, a cechą charakterystyczną dzieciństwa było raczej łakomstwo, to obecnie sytuacja uległa zmianie. Wraz z podwyższeniem standardu życia w ostatnich latach w publikacjach tego typu coraz częściej pojawia się dziecko wybredne i rozkapryszone, bez apetytu i chęci do jedzenia. Mówi się nawet o pewnego rodzaju lęku przed jedzeniem (neofobii), który jest zjawiskiem fizjologicznym, występującym między 18. a 24. miesiącem życia, i polega na odmowie jedzenia (a nawet próbowania) potraw, których dziecko nie akceptuje wizualnie⁶. Problemy z odżywianiem na różnych etapach rozwoju młodego człowieka to współcześnie ważna kwestia wychowawcza i zdrowotna, którą autorzy próbują poruszać w literaturze związanej z kulinariami. Książka o jedzeniu staje się w tej sytuacji rodzajem narzędzia terapii, które ma wspomóc rodziców i opiekunów w nakłanianiu dziecka do regularnego spożywania różnorodnych pokarmów, a jego walory wizualne (atrakcyjność przedstawianych scen, postaci, produktów, przepisów, a także ich kolorystyka i dynamika) są niewątpliwymi atutami (Oleksy, Nizińska 2020). Taki charakter ma przełożona z języka angielskiego publikacja pt. *Zjadamy banany*. Na jej barwnych i pełnych szczegółów rozkładówkach wesołe zwierzątka, w specjalnych przebraniach i tematycznych stylizacjach, zjadają się kolejnymi produktami i daniami (oprócz bananów, np. cytrusami, kanapkami, spaghetti, kielbaskami). Przypomina to trochę teatrzyk organizowany przez rodziców w trakcie posiłku dziecka, mający skłonić je do połknięcia kolejnej łyżeczki zupy czy innego pożywienia (Abey 2019). Ale celem autorów jest tu przede wszystkim oswojenie nowych potraw lub produktów, pokazanie – w zabawnej, nieoczywistej i beztroskiej formie – że zwierzątka je akceptują, bawią się nimi, a wszystko to ma wywołać efekt w postaci naturalnego zainteresowania dziecka i rozwiązania problemów związanych z jego odżywianiem, a także umożliwić rodzicom zdystansowanie się wobec problemu wybredności swoich dzieci. Na internetowych forach rodziców i stronach poświęconych książkom dla dzieci *Zjadamy banany* było jedną z najbardziej entuzjastycznie przyjętych lektur kulinarnych. Dorota Wojdak opisała ją na portalu Ryms w następujący sposób:

6 Ta właściwość organizmu dziecka miała w przeszłości chronić przed próbowaniem składników potencjalnie dla niego niebezpiecznych, takich, które mogłyby zaszkodzić jego zdrowiu na etapie fizycznego usamodzielniania się od matki.

Każda strona to zwariowane i niezwykle zabawne rysunki przedstawiające zwierzęta i najróżniejsze jedzenie. Można wspólnie szukać i liczyć banany (a także dyskutować, czy lama przebrana za banana się liczy, czy też nie), rozpoznawać na targu ulubione owoce, sprawdzić, z czym dinozaur lub rekin wcinają naleśniki, podpatrzeć dodatki do kanapek (lamapaka rządzi!), opowiedzieć, które warzywa już się próbowało (lama w warzywnym wydaniu to lamokado) czy też odkryć najlepszy sposób na wcinanie spaghetti. Każda strona to pretekst do rozmowy o jedzeniu, ale też i źródło prostych inspiracji, jak makaron z cukinii, pizza ze szpinakiem, frytki z czekoladą czy rybonaleśnik. Wspólna lektura dała nam możliwość porozmawiania o tym, co lubimy, czego moglibyśmy spróbować. Po kilku dniach jadłospis mojego malucha rozszerzył się o naleśniki z bananem, pomidorową z makaronem i kanapkę z żółtym serem. Dla nas to efekt „wow”! (Wojdak 2020).

W sukurs opiekunom niejadka przychodzi także bardzo głodna gąsienica, której obrazkowa historia została pierwszy raz wydana w 1969 r., a w Polsce doczekała się już wielu edycji (Carle 2020). Dzięki temu, że bohaterka obżera się różnymi potrawami (również – na końcu – smakołykami), zamienia się w pięknego motyla. Może dlatego, że książka ma już 50 lat, nikomu nie przyszło do głowy, że może ona również potencjalnie służyć jako propagowanie, niezdrowego przeżycia, przejadania się.

Zabawy jedzeniem, niegdyś niedopuszczalne przy stole, współcześnie są usankcjonowane, zwłaszcza w przypadku niejadków, dlatego bohaterowie książek z jadanych produktów budują ulice i domy, przemierzają pietruszkowe lasy itp. (Godlewska-Byliniak, Piastowska 2016). Spersonifikowane artykuły żywnościowe i potrawy wydają się dziecku bliższe i ciekawsze. Smaczniejsze też będzie jedzenie przygotowane na podstawie tajemniczych bajkowych przepisów (Koren 2017).

Omawiane publikacje uczą również dzieci rozpoznawania uczucia apetytu i głodu, a zarazem stosownego oraz rozsądnego zachowania się w przypadku odczuwania któregoś z nich. Przykładowo, w książce *Kicia Kocia w przedszkolu* (Głowińska 2019) pojawia się następujące stwierdzenie: „Dzisiaj jest zupa ogórkowa. Kicia Kocia uwielbia ogórkową. Pacek woli rosół, ale zgłodniał i ogórkową chętnie zje”. Również książki poruszające temat głodu i ubóstwa dzieci w różnych zakątkach globu są współcześnie dość popularne w anglojęzycznej ofercie wydawniczej (por. Gienapp 2022); na polskim rynku także ukazało się kilka tego typu pozycji (Szkoda 2013; Maxeiner 2013).

Dziecko na diecie, dziewczyna fit

Wiedza na temat właściwego odżywiania powoli wchodzi w krąg tematów książki kulinarnej dla dzieci. Wydaje się, że będzie to coraz silniej penetrowany obszar i choć wymaga on specjalistycznego podejścia, jest na pewno bardzo ważny i potrzebny. Kilka tytułów, które ukazały się w ostatnim czasie, акцен-

tuje walory komponowania zdrowego jadłospisu i jest kontynuacją nurtu reprezentowanego przez wcześniejsze wydawnictwa. Chodzi tu m.in. o książki Joanny Gorzelińskiej: *Piramida w kuchni czyli Dzieci zdrowo gotują* (2015a), *Piramida w kuchni na wynos* (2015b) oraz późniejsze publikacje: *Zdrowe odżywianie. Dzieci gotują* (Basse 2019), *Bułka i spółka. Rzecz o zdrowym jedzeniu* (Mazur, Ulatowska 2017) czy *Zdrowa dieta dla nastolatków* (Dalecka 2016).

Druga dekada XXI w. to czas, w którym młody czytelnik dowiaduje się o wpływie pożywienia na zdrowie – poznaje zasady zdrowego odżywiania i diet, nie tylko tych leczniczych. Za sprawą zmian zachodzących w sposobach żywienia rodzin do świata dziecięcego przenikają najnowsze wykluczające jadłospisy i ten kierunek utrzymuje się już od wielu lat, o czym świadczy m.in. czytelniczy sukces książki propagującej weganizm, pt. *Tosia i Pan Kudęłko* (Andrijewska 2014)⁷. Mimo że ten tytuł nie został wznowiony, w ostatnich pięciu latach również opublikowano kilka innych książek na podobny temat (np. Dobrowolska 2017; Górka 2021). Specjalne miejsce w tym segmencie zaczynają zajmować także wydawnictwa o dietach eliminacyjnych związanych ze zdrowiem dziecka (np. bezlaktozowych, bezglutenowych, alergicznych). Spektakularnym wydarzeniem było wydanie przez Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej książeczki pt. *Co je Jan? I dlaczego nie ciastko?* (Tarkowska 2020). Ma to być w zamierzeniu publikacja, która znajdzie się w każdym przedszkolu i szkole, a pozwoli zrozumieć nietypową i trudną dietę dzieci z takimi schorzeniami. Funkcją tej książki jest nie tylko informowanie o specyfice diety, ale także ułatwienie funkcjonowania dzieciom w grupie rówieśniczej, gdyż

[...] młody człowiek, który w przedszkolu nie je tego, co wszyscy, budzi rozmaite emocje. Dlaczego nie naleśniki? A jeśli naleśniki, to ze specjalnego pudełka? Czy to grymasy? Przywileje? A może coś strasznego, czego się trzeba obawiać? Powstała więc ta książka, bo, jak mówi autorka, „dla wielu małych (i dużych!) celiaków najtrudniejsza bywa – o dziwo – nie sama rezygnacja z glutenu, a konieczność wielokrotnego tłumaczenia swojej choroby bliskim i dalszym osobom” (Szyguła 2020).

Na propozycję tworzenia bibliotek bezglutenowych w całej Polsce odpowiedziało ponad 150 placówek i ich liczba cały czas rośnie. W ramach konkursu zorganizowanego przez wspomniane stowarzyszenie do wszystkich bibliotek, które przesłały przepis na bezglutenowe danie, wiersz lub zdjęcie dotyczące tematyki bezglutenowej, trafiły książki *Ola, Franek i Gucio Gluten* (Oworuszek 2019) oraz *Co je Jan?*, wraz z poradnikami na temat celiakii.

Tematyka dietetyczna w bardzo udany sposób została wykorzystana i upowszechniona przez serię „kryminałów dietetycznych” autorstwa Moniki Oworuszko, opisujących przygody Walentego i jego spółki. W opublikowanych

7 W 2014 r. książka ta znalazła się na pierwszym miejscu w rankingu akcji koordynowanej przez Ministerstwo Edukacji Narodowej „Wybierzmy wspólnie lektury najmłodszym uczniom”.

przez wydawnictwo Mobuki siedmiu częściach (od 2015 r.), w ulubionej przez małych czytelników formie, bez nachalnego dydaktyzmu, mądrze i z humorem dzieci poznają zasady zdrowego odżywiania oraz tropią wszelkie żywieniowe nieprawidłowości (Mobuki Wydawnictwo b.r.w.).

Coraz odważniej na rynek wchodzi publikacje zwalczające niewłaściwe i szkodliwe dla zdrowia nawyki żywieniowe, np. nadmiar cukru w diecie (Samosiej 2020; Giełczyńska 2018) czy podkreślające istotne, a niedoceniane dotąd aspekty codziennego, zbilansowanego jadłospisu, choćby w postaci konieczności wypijania odpowiedniej ilości wody (Nożyńska-Demianiuk 2018). Mówi się też wprost o przejadaniu się, nadmiernym spożywaniu przekąsek, słodkich gazowanych napojów czy fastfoodów i skutkach takiego odżywiania. Temu zagadnieniu poświęca się książki skierowane nawet do najmłodszych czytelników (Poznańska 2017). Pojawia się też nurt poradników z przepisami dla nastolatków, mających im pomóc w zrzućeniu wagi. W publikacjach tych oprócz rad dotyczących konstruowania codziennych odpowiednio zbilansowanych posiłków, porusza się też wątki kondycji psychicznej, samoakceptacji i ich wpływu na samokontrolę żywieniową. Autorki takich książek stosują retorykę prasy kobiecej, kiedy piszą wprost o diecie fit (Dragan 2019; Makarowska 2016; Makarowska 2017; Woźniak 2018) czy doradzają, jak nie chodzić w „kożuszkę z tkanki tłuszczowej”, tylko przygotować się odpowiednio na „sezon bikini” (Makarowska 2017). Upiększające diety odchudzające są sprytnie chowane pod maską porad zdrowotnych: „Spodnie znowu za ciasne? Prawie nie jesz, a wciąż nie schudłaś? Mama krzyczy, że się głodzisz, a koleżanki wciąż wyglądają lepiej niż ty? Nie tędy droga! Zniszcz te kilogramy, ale nie niszcź siebie, bo to najcenniejsze, co masz” (Makarowska 2016). W przypadku młodych chłopców chodzi raczej o dietę sportowca (Bates 2017; Mizera, Mizera 2019). Większość książek kucharskich skierowana jest jednak do przedstawicieli obu płci, a nawet – w myśl obalania płciowych stereotypów – eksponuje się w nich udział chłopców w pracach kuchennych (Anger, Piszczek 2020). Należy się spodziewać, że oprócz porad dotyczących utrzymania zdrowia i pięknego wyglądu, do tej literatury coraz częściej przenikać będą tematy związane ze zbilansowanym odżywianiem ludzkości, dobrowolnym ograniczaniem lub rezygnacją ze spożywania mięsa, wprowadzaniem do codziennego jadłospisu większej liczby produktów ekologicznych, stosowaniem kuchni bez resztek itp. Na pewno duży wpływ na te procesy mogą mieć dziecięcy influenserzy, którymi bywali już np. piłkarze czy postaci z telewizyjnych programów kulinarnych, zarówno tych o charakterze dużego show, jak i tych robionych w formie kameralnych poradników (np. *Patenciary*, program prowadzony przez Darię Ładochę razem z córkami). Sfera książkowa łączy się tu z blogosferą, co oznacza, że książki piszą blogerzy kulinarni, odsyłając swoich czytelników do sieci i tworząc w ten sposób układ konwergencyjny, włączający małego kucharza i konsumenta do rozszerzonej kulinarnej rzeczywistości⁸.

8 Na przykład Katarzyna Jankowska, Marta Krzyżanowska-Sołtysiak (obie są autorkami książ-

Dziecko – kucharz i wyrafinowany konsument

Wyposażony w wiedzę książkową na temat dawnej i dzisiejszej kuchni w bliskim i dalszym otoczeniu, poinformowany o najdziwniejszych składnikach i wysublimowanych potrawach, współczesny młody człowiek otoczony jest dodatkowo wydarzeniami i kontaktami, które zachodzą na medialnej arenie poświęconej gotowaniu i pieczeniu. Do małego odbiorcy dociera olbrzymia ilość programów telewizyjnych, rozbudowana blogosfera związana z tym tematem, liczne publikacje z poradami i przepisami, w tym te przybierające formułę tzw. produktu totalnego (np. Katschke 2018). Od lutego 2016 r. ruszyła polska edycja brytyjskiego programu kulinarnego *MasterChef Junior*, a więc dzieci konkurują na poważnie w dziedzinie do niedawna zarezerwowanej dla dorosłych⁹. Powstają publikacje (niekiedy przekładane z języków obcych), które uczą małego kucharza gotowania na bardzo zaawansowanym poziomie (często zapewne wyższym niż ten, który osiągnęli jego rodzice!). Możemy w nich znaleźć instruktaż przygotowania wysublimowanych dań, np. hiszpańskiej paelli, wietnamskiej zupy *pho*, somalijskiego *cambuulo*, australijskiego ferburgera z sarniną i śliwkowym chutneyem, meksykańskiego *empanadas* czy kanadyjskiego *poutine* (Sekaninová 2019). Jak wspomniano, książki te wyposażone są często w dodatkowe elementy, które mają się stać zaczątkiem warsztatu pracy małego profesjonalisty; dołącza się do nich minipodręczniki z przepisami i radami w wygodnej, poręcznej formie. Wciąż wydawane są poradniki, które już tytułem zachęcają do rodzinnego spędzania czasu w kuchni, np. *Gotuj razem z dzieckiem* (Durnowska 2018a), *Gotuj z dzieckiem. 30 przepisów dla młodych kucharzy* (Mentel 2016), seria „Mamo, daj mi przepis”¹⁰, *Ugotuj mi, tato* (Jakubiak 2018), *Gotuj ze mną, mamo* (Oleksy 2018). Niektóre z tych książek mają podwójnego adresata i hybrydowy charakter treści, tzn. zarówno rodzice/opiekunowie, jak i dzieci znajdą tam dla siebie coś ciekawego. Przykładowo, w publikacjach Katarzyny Jankowskiej (2016, 2017) obok kilkudziesięciu przepisów zamieszczono tematyczne wiersze dla dzieci, ciekawostki, porady, rebusy i poradnik dla rodziców¹¹.

Książka kulinarna oferowana polskim młodym czytelnikom w ostatnich latach przekształca się i upodobnia do wydawnictw tego typu przeznaczonych dla dorosłych. Rozszerza się obszar zainteresowań autorów: ukazują oni zagadnienia kulinarne w czasie i przestrzeni, rozpatrywana jest skala makro (kuchnie świata) i mikro (kuchnie poszczególnych regionów), sięga się do historii lub wybiega w przyszłość, podążając za aktualnymi nowinkami i modami. Tematyka takich

żek dotyczących diet alergicznych) czy Olga i Weronika Smile (autorki książki o weganizmie).

9 Kolejne edycje programu kończyły się opublikowaniem przez Burda Publishing Polska bogato ilustrowanych książek pt. *MasterChef Junior* (wydane w latach 2017, 2018, 2019).

10 Dotychczas ukazała się jedna pozycja z tej serii, pt. *Ciasta i ciasteczka. Sprawdzone przez pokolenia przepisy kuchni śląskiej* (Bielecka 2020).

11 Inne przykłady: (Bosacka 2019; Woolmer 2020).

publikacji jest pełna skrajności, tak jak pełen skrajności jest współczesny świat: obok zabawy w gotowanie i zabawy jedzeniem, coraz częściej mówi się o głodzie na świecie, konieczności ochrony planety przez zbilansowaną gospodarkę, również żywieniową. Pojawia się coraz więcej kwestii związanych z filozofią jedzenia, zasadami odżywiania się i ograniczeniami w tym zakresie. Jednocześnie współczesne dziecko staje się wytrawnym „smakologiem”, poszukiwaczem kuchennych przygód i przyjemności, kulinarnych doznań, co sugerują już tytuły niektórych pozycji (Woldańska-Płocińska 2020; Lubaszewska 2017). W tym kontekście pojawia się pytanie, czy formuła beztroskiej zabawy w kuchni ustępuje na rzecz kulinarnego show, konkursu, który jest zarówno sprawdzianem dietetycznej wiedzy, jak i kulinarnych umiejętności. Utrzymująca się potrzeba gotowania z najbliższymi oraz rozwijająca się moda na wspólne przyrządzanie posiłków w grupie znajomych (w tym przypadku w grupie rówieśników), któremu towarzyszą rozmowy i zabawy, pozwalają sądzić, że oba te nurty będą się nadal rozwijały równolegle¹².

BIBLIOGRAFIA

- Abey, K. (2019). *Zjadamy banany* (przeł. P. Zarawska). Poznań: Papilon.
- America's Test Kitchen (2018). *The complete cookbook for young chefs*. Naperville, Illinois: Sourcebooks Jabberwocky.
- Andrijewska, K. (2014). *Tosia i Pan Kudelko*. Łódź: Centralne Biuro Projektowe.
- Anger, J., Piszczek, A. (2020). *Gotuj z Alą i Antkiem. Książka kucharska dla dzieci*. Poznań: Wydawnictwo Alaantkoweblw.
- Anh, T. V. (2020). *Xin chào! Wietnam dla dociekliwych*. Warszawa: Wydawnictwo Dwie Siostry.
- Basse von, M. (2019). *Zdrowe odżywianie. Dzieci gotują*. Toruń: Wydawnictwo Literat.
- Bates, I. (2017). *Sportowe kalorie, czyli zdrowa dieta dla młodych sportowców*. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
- Bielecka, J. (red.) (2020). *Ciasta i ciasteczka. Sprawdzone przez pokolenia przepisy kuchni śląskiej*. Kielce: Wydawnictwo Jedność.
- Bień-Königsman, M. (2016). *Olé! Hiszpania dla dociekliwych*. Warszawa: Wydawnictwo Dwie Siostry.
- Bone, E. (2017). *Jedzenie bez tajemnic*. Ożarów Mazowiecki: Wydawnictwo Olesiejuk.
- Bone, E. (2018). *Skąd się bierze jedzenie*. Warszawa: Wydawnictwo Zielona Sowa.
- Bosacka, K. (2019). *Jasiu, Aniu, wiecie, co jecie?* Legnica: Urząd Miasta Legnicy. Wydział Promocji i Komunikacji Społecznej.
- Brown, S., Morris, K. (2016). *The world in my kitchen: Global recipes for kids to discover and cook*. London: Nourish.
- Bucholz, D. (2011). *The unofficial Harry Potter cookbook presents: 10 summertime treats*. Avon, Mass: Adams Media.
- Carle, E. (2020). *Bardzo głodna gąsienica*. Warszawa: Wydawnictwo Tatarak.
- Czerniak-Chojnacka, D. (2017). *Gotujemy. Aktywnościowa książka o kuchni i gotowaniu*. Warszawa: Wydawnictwo Babaryba.
- Dalecka, M. (2016). *Zdrowa dieta dla nastolatków*. Wrocław: Wydawnictwo Astrum.

12 Przykładem książeczki będącej pochwałą zabawy i poczucia bezpieczeństwa przy wspólnym przygotowywaniu posiłku jest *Najlepsza zupa na świecie* (Isern 2017).

- David, L. (2010). *The Family Dinner: Great Ways to Connect with Your Kids, One Meal at a Time*. New York: Grand Central Life & Style.
- Dobrowolska, A. (2017). *Leniwy pieróg, czyli Wege kuchnia dla dzieci (i nie tylko)*. Kraków: Bona.
- Dragan, J. (2019). *#nastoletnie pyszne i fit wypiekanie*. Bielsko Biała: Pascal.
- Durnowska, M. (red.) (2018a). *Gotuj razem z dzieckiem. Domowa szkoła gotowania*. Poznań: Olimp Media.
- Durnowska, M. (red.) (2018b). *Nie tylko deserki. Kreatywne przepisy dla dzieci*. Poznań: Olimp Media.
- Durnowska, M. (red.) (2018c). *Nie tylko kanapki. Kreatywne przepisy dla dzieci*. Poznań: Olimp Media.
- Durnowska, M. (red.) (2018d). *Nie tylko naleśniki. Kreatywne przepisy dla dzieci*. Poznań: Olimp Media.
- Durnowska, M. (red.) (2018e). *Nie tylko pizza. Kreatywne przepisy dla dzieci*. Poznań: Olimp Media.
- Egan, C., Alger, E. (2015). *Kids' cooking activities*. Brighton: Leaves of Gold Press.
- Fabisińska, L. (2017). *Grzyby. Dziwne fakty z życia grzybów, o których nie mieliście pojęcia*. Warszawa: Nasza Księgarnia.
- Ficner-Ogonowska, A. (2020). *Wybryki papryki i inne historie o warzywach*. Kraków: Znak Emotikon.
- Frenkiel, D., Vindahl, L. (2019). *Little green kitchen: Simple vegetarian family recipes*. London: Hardie Grant Books.
- Gielczyńska, A. (2018). *Cukierkowa wróżka i niezdrowa dieta*. Kraków: Wydawnictwo Aksjomat.
- Gienapp, R. (2022, April 7). 18 Children's Books About Poverty and Hunger [blog post]. Retrieved from: <https://www.rebekahgienapp.com/poverty-books/#prettyPhoto>.
- Gleeson, E. (2016). *The forest feast for kids: Colorful vegetarian recipes that are simple to make*. New York: Abrams Books for Young Readers.
- Głowińska, A. (2019). *Kicia Kocia w przedszkolu*. Poznań: Media Rodzina.
- Godlewska-Byliniak, E., Piastowska, M. (2016). *Pampi na talerzu. Jedzenie jest fajne*. Kraków: Społeczny Instytut Wydawniczy Znak.
- Gorzelińska, J. (2015a). *Piramida w kuchni, czyli dzieci zdrowo gotują*. Warszawa: Wilga.
- Gorzelińska, J. (2015b). *Piramida w kuchni na wynos*. Warszawa: Wilga.
- Górska, A. (2021). *Dzieci gotują wege*. Warszawa: Demart.
- Habiak, J., Staniów, B. (2017). Książki o tematyce kulinarnej dla dzieci w Polsce w latach 1989–2015. Analiza repertuaru wydawniczego. W: M. Antczak (red.), *Inspiracje czytelnicze w życiu młodego pokolenia* (s. 139–160). Łódź, Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, Wydawnictwo SBP.
- Has-Tokarz, A. (2014). (S)konsumujemy małe Conieco... Książki dla dzieci i młodzieży (rekonesans). W: A. Has-Tokarz, R. Malesa (red.), *Homo legens czy homo consumens? Czytelnik i książka w XIX wieku* (s. 84–89). Lublin: Wydawnictwo UMCS.
- Has-Tokarz, A. (2016). *Książki kucharskie i (około)kulinarne dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989. Teksty – Funkcje – Konteksty*. Lublin: Wydawnictwo UMCS.
- Has-Tokarz, A. (2018). Współczesna książka kucharska dla dzieci jako produkt medialny. *Folia Bibliologica*, 60, 59–78. doi: <http://dx.doi.org/10.17951/fb.2018.60.59-79>
- Has-Tokarz, A. (2019). Przyjemność (z) konsumowania... Książki kucharskie jako element systemów rozrywki dla dzieci (konteksty kultury konsumpcyjnej i medialnej). *Literatura i Kultura Popularna*, 25, 127–147. doi: <https://doi.org/10.19195/0867-7441.25.8>
- Isern, S. (2020). *Najlepsza zupa na świecie* (przeł. B. Haniec). Toruń: Tako.
- Jakubiak, T. (2018). *Ugotuj mi, tato*. Warszawa: Flow Books.
- Jankowska, K. (2017). *Mama alergika gotuje z dziećmi. Dania na wiosnę i lato*. Warszawa: Wydawnictwo MAG.
- Jankowska, K. (2017). *Mama alergika gotuje z dziećmi. Dania na jesień i zimą*. Warszawa: Wydawnictwo MAG.
- Kalnina, I. (2018). *Podano do stołu. Savoir-vivre dla dzieci*. Gdańsk: Wydawnictwo Adamada.

- Kaluta, I. (2018). *Man Zou. Chiny dla dociekliwych*. Warszawa: Wydawnictwo Dwie Siostry.
- Katschke, J. (2018). *Książka kucharska Barbie* (przeł. E. Tarnowska). Ożarów Mazowiecki: Firma Księgarska Olesiejuk.
- Koren, M. (2017). *Ugotuj mi bajkę!* (przeł. M. Biedrzycki). Warszawa: Wydawnictwo Ezop.
- Kozłowski, B., Wood, L. (2016). *Cook me a story: A treasury of stories and recipes inspired by classic fairy tales*. Lake Forest: Walter Foster Jr.
- Locricchio, M., McConnell, J. (2015). *The 2nd international cookbook for kids*. New York: Two Lions.
- Loth-Ignaciuk, A., Bisek-Szladowska R. (2019). *Wszyscy jedzą naleśniki*. Warszawa: Wydawnictwo Druganoga.
- Lubaszewska, K. (2017). *Ale pycha. Pełno smaków dla dzieciaków*. Warszawa: Wydawnictwo Juka-91.
- Makarowska, M. (2016). *Zniszcz te kilogramy. Megaproste odchudzanie dla nastolatków*. Łódź: Feeria Young.
- Makarowska, M. (2017). *Dieta bikini. Fresh, fast, fit*. Łódź: Wydawnictwo JK.
- Malerba, G. (2016). *Atlas smaku*. Ożarów Mazowiecki: Firma Księgarska Olesiejuk.
- Maxeiner, A. (2013). *To wszystko pyszne! O ulubionych daniach i potrawach, na które patrzymy z obrzydzeniem, o zapachu ciasta i bąków puszcanych po grochu, o drugich śniadaniach i innych smakołykach* (przeł. E. Jasińska-Jastrun). Warszawa: Wydawnictwo Czarna Owieczka.
- Mazur, M., Ulatowska, A. (2017). *Bułka i spółka. Rzecz o zdrowym jedzeniu*. Warszawa: Multico Oficyna Wydawnicza.
- Mentel, J. (2016). *Gotuj z dzieckiem. 30 przepisów dla młodych kucharzy*. Warszawa: Sierra Madre.
- Mizera, J., Mizera, K. (2019). *Żywnie młodego sportowca. Co jeść, by zostać mistrzem*. Łódź: Galaktyka.
- Mizielińska, A., Mizieliński, D., Baranowska, N. (2020). *Daj gryza. Smakowite historie o jedzeniu*. Warszawa: Dwie Siostry.
- Mobuki Wydawnictwo (b.r.w.). Walenty i spółka. Kryminał dietetyczny [notatka na stronie internetowej]. Pobrano z: <http://www.walentyispolka.pl/>.
- Modelski, L. (2020). *Dzieje się je. Mała historia kuchni*. Warszawa: Wydawnictwo Bajka.
- Nożyńska-Demianuk, A. (2017). *Baśniowa Akademia Zdrowia*. Kalisz: Wydawnictwo Martel.
- Oleksey, D. (2018). *Gotuj ze mną, mamo. Słodkie przepisy dla małych i dużych*. Olszanica: BOSZ.
- Oleksey, E., Nizińska, J. (2020). *Obrazkowa książka kucharska*. Gdańsk: Wydawnictwo Harmonia.
- Oworuszek, M. (2019). *Ola, Franek i Gucio Gluten. Bezglutenowa lektura obowiązkowa*. Warszawa: Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej.
- Oziewicz, T. (2019). *Great! Wielka Brytania dla dociekliwych*. Warszawa: Wydawnictwo Dwie Siostry.
- Piotrowska, E. (2018). *Jajo. Jajka w gnieździe i kosmosie, czyli kogel-mogel dla dociekliwych*. Warszawa: Nasza Księgarnia.
- Poznańska, A. M. (2017). *Dlaczego dzieci jedzą śmieci*. Radzionków: Wydawnictwo Kaszamanna.
- Ryms (2020, 28 września). *Smakologia* [notatka na stronie internetowej]. Pobrano z: <http://www.ryms.pl/2020/09/28/smakologia/>
- Samosiej, K. (2020). *Sam cukier*. Łódź: Studio Koloru.
- Sekaninová, Š. (2019). *Dookoła smaków. Podróże kulinarne szefa Wincentego* (przeł. P. Salewski). Gdańsk: Wydawnictwo Amanda.
- Skoczylas-Krotla, E. (2009). *Bawcie się doskonale ze swoimi dziećmi (rzecz o sztuce odżywiania)*. W: W. Słomski (red.), *W stronę szczęścia. Ireneuszowi Marianowi Świtale księga pamiątkowa* (s. 717–729). Warszawa: Spółka Wydawnicza Heliodor.
- Skoczylas-Krotla, E. (2010). *Dziecko w kuchni – wokół książek kucharskich dla najmłodszych*. W: E. Lewik-Tsirigotis, G. Pietruszewska-Kobiela, Z. Włodarczyk (red.), *Dziecko I* (s. 569–582). Wieluń: Kolegium Nauczycielskie w Wieluniu.
- Skoczylas-Krotla, E. (2013). *Walory dydaktyczne i wychowawcze książek kucharskich dla dzieci*. Częstochowa: Wydawnictwo im. Stanisława Podobińskiego Akademii im. Jana Długosza.

- Staniów, B. (2016). Książki popularnonaukowe o tematyce kulinarnej dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989 jako odzwierciedlenie kultury kuchni i stołu. W: W. Żarski, T. Piasecki (red.), *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura* (s. 415–425). Wrocław: Oficyna Wydawnicza ATUT.
- Staniów, B. (2018). Pierniki z Bullerbyn i przepisy gwiazd futbolu... O czym mówią współczesne książki kucharskie dla dzieci? W: A. Kamler, D. Pietrzakiewicz, K. Seroka (red.), *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym* (s. 221–235). Warszawa: Grupa Cogito.
- Stone, M. (2016). *The Potterhead's unofficial Harry Potter Cookbook: The best recipes from Harry Potter – Harry Potter recipe book for all ages*. Charleston: Createspace Independent Publishing Platform.
- Szkoda, A. (2013). *Co się dzieje jak się nie je?* Warszawa: Stowarzyszenie Przyjaciół Polskiej Akcji Humanitarnej.
- Szyguła, A. (2020, 30 sierpnia). Co je Jan? I dlaczego nie ciasto? [recenzja na portalu Ryms]. Pobrano z: <http://www.ryms.pl/2020/08/30/co-je-jan-i-dlaczego-nie-ciasto/>.
- Tarkowska, J. (2020). *Co je Jan? I dlaczego nie ciasto?* Warszawa: Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej.
- Tee, S., Gutiérrez, S. (2017). *This cookbook is gross: Revolting recipes to freak out your friends*. London: QED Publishing.
- Terlikowska, M. (1977). *Kuchnia pełna cudów*. Warszawa: Krajowa Agencja Wydawnicza.
- Urbaniak, A. (2021). *Książki dla dzieci o gotowaniu i dietach. Analiza strategii edytorskich we współczesnym polskim repertuarze wydawniczym (2016–2020)*. Praca magisterska. Instytut Informacji Naukowej i Bibliotekoznawstwa Uniwersytetu Wrocławskiego.
- Utnik-Strugała, M. (2015). *Mamma mia. Włochy dla dociekliwych*. Warszawa: Dwie Siostry.
- Washburn, E., Washburn, C. (2019). *20 recipes kids should know*. Munich: Prestel.
- Weinberg, S., Salaky, K., Morillo, A. (2021, December 21). The 15 Best Cookbooks For Kids Who Like To Cook [post on website delish.com]. Retrieved from: <https://www.delish.com/kitchen-tools/cookbooks/g24444157/best-kids-cookbooks/>
- Willems, M. (2017). *Czy polubisz moją breję?* Warszawa: Wydawnictwo Babaryba.
- Wojdak, D. (2020, 21 kwietnia). Zjadamy banany [recenzja na portalu Ryms]. Pobrano z: <http://www.ryms.pl/2020/04/21/zjadamy-banany/>
- Woldańska-Płocińska, A. (2020). *Smakologia*. Poznań: Papilon.
- Woolmer, A. (2020). *Małe rączki w kuchni. Książka nie tylko kucharska* (przeł. A. Rosiak). Warszawa: Mamania.
- Woźniak, B. (2018). *Kilogramy pod kontrolą. Dieta dla nastolatków*. Ożarów Mazowiecki: Wydawnictwo Oleksiejuk.
- Wydawnictwo Dwie Siostry (b.r.w.). Daj gryza [notatka ze strony internetowej]. Pobrano z: https://www.wydawnictwodwiesiostry.pl/nawosci/prod-daj_gryza.html.
- Zaremba-Szuba, G. (2017). *Pomorskie bajdurki z przepisami kulinarnymi*. Szczecin: dudowie.pl, Małgorzata Duda.
- Żarski, W. (2013). Książka kucharska dla dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu? W: U. Sokółska (red.), *Tekst – akt mowy – gatunek wypowiedzi* (s. 415–438). Białystok: Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku.

Ewa Kłęczaj-Siara

Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu
e.kleczaj@uthrad.pl

ORCID: 0000-0003-3769-2728

Gumbo czy gofry z kurczakiem? Jedzenie jako metafora afroamerykańskiej tożsamości

Gumbo or chicken and waffles? Food as a metaphor of the African American identity

DOI: 10.12775/LL.1.2022.003 | CC BY-ND 4.0

ABSTRACT: African American children's literature has always been political. Its primary aim is to promote a positive image of black community in the United States, as well as to shape the racial identity of young readers. For many African American authors food has become a metaphor of cultural and emotional bonds, being a source of optimism, pride in being Black and the willingness to struggle with social inequalities. The aim of the article is to discuss the social and political functions of food in African American communities, as shown in selected picture books by black authors and illustrators, such as Nikki Giovanni, Faith Ringgold, Bryan Collier and Oge Mora. The analysis of the relationships between verbal narratives and outstanding illustrations by renowned American artists, showing the home space in which food stands for the uniqueness of African American culture, is the main part of the article.

KEYWORDS: African American children's literature, picture book, foodscape, text-image relationships, African American identity

Wprowadzenie

Motyw przygotowania i spożywania posiłków jest stałym elementem afroamerykańskiej literatury dziecięcej. Obraz czarnoskórych społeczności spotykających się przy stole często pojawia się w publikacjach o charakterze politycz-

nym, których celem jest kształtowanie tożsamości rasowej młodych czytelników. Podczas spotkań rodzinnych czy sąsiedzkich młodzi bohaterowie poznają historię swoich przodków, a także dowiadują się o dokonaniach czarnoskórych artystów czy działaczy społecznych. Jednocześnie nawiązują nowe relacje ze starszym pokoleniem Afroamerykanów, którzy niejednokrotnie zaszczipiają w młodych poczucie dumy z przynależności do rasy czarnych¹, a także zachęcają do sprzeciwu i walki z istniejącymi nierównościami społecznymi.

Jak zauważa Urszula Niewiadomska-Flis, przez pryzmat jedzenia można analizować tożsamość rasową społeczności afroamerykańskiej. Autorka pisze, iż „związek między kulturą jedzenia a społecznie narzuconą tożsamością może wyrażać zarówno ukryte, jak i oczywiste zasady i wartości w danym miejscu i czasie” (2017: 14). W południowej części Stanów Zjednoczonych, zamieszkałej głównie przez czarnoskórych Amerykanów, jedzenie ma znacznie szersze znaczenie kulturowe niż w innych częściach kraju. Oprócz muzyki oraz religijności jest ono jednym z najbardziej charakterystycznych elementów swoistej obyczajowości Południa. Kultura kulinarna obejmuje tu nie tylko typowe lokalne produkty i potrawy, ale również sposoby ich przygotowania, miejsca spożycia oraz przede wszystkim tych, którzy tworzą tę niepowtarzalną kuchnię. Jedzenie jest w pewnym sensie wizytówką południowej części USA. W kontekście afroamerykańskim tradycja spożywania wspólnych posiłków ma wyjątkowe znaczenie, ponieważ spotkania w kuchni lub przy stole dają tu wielu ludziom poczucie przynależności do lokalnej społeczności, a także większej grupy rasowej. Działania kulinarne scalają różne pokolenia, są okazją do wymiany doświadczeń i przekonań, co z kolei prowadzi zarówno do różnych form sprzeciwu, jak i akceptacji swej rasy. Obecność powyższych zagadnień w wielu wytworach kultury afroamerykańskiej wskazuje na istotne znaczenie jedzenia jako nośnika zbiorowej tożsamości. Wobec tego analiza tekstów literackich, takich jak książki obrazkowe dla dzieci², w których spożywanie posiłków jest ważnym elementem narracyjnym, może być istotnym źródłem wiedzy na temat różnych elementów kultury afroamerykańskiej – tych stałych i tych zmieniających się – a także przyczynić się do rozwoju *food studies*.

Chociaż zagadnienia związane z jedzeniem regularnie pojawiają się w badaniach nad literaturą dziecięcą (Bergstrand, Nikolajeva 1999; Daniel 2006; Keeling, Pollard 2009, 2020), dotychczasowe publikacje naukowe w tym zakresie nie zawierają rozważań na temat książek obrazkowych przeznaczonych dla

1 W kontekście amerykańskim pojęcie rasy wskazuje zarówno na różnice biologiczne pomiędzy zbiorowościami ludzkimi, jak i różnice kulturowe. Jak pisze Jarosław Rokicki (2002: 63), pojęcie rasy „wciąż funkcjonuje w świadomości społecznej Amerykanów i stanowi jedno z kryteriów opisu oraz logikę klasyfikacji dokonywanych wewnątrz populacji Stanów Zjednoczonych”.

2 W niniejszym artykule termin „książki obrazkowe” jest używany w odniesieniu do tzw. *picture books*, czyli książek, w których obrazy i teksty stanowią równoważne elementy treści (zob. Nikolajeva, Scott 2006).

dzieci afroamerykańskich³. Ponieważ warstwa wizualna odgrywa znaczącą rolę w przekazywaniu symbolicznych treści definiujących tożsamość rasową, istnieje potrzeba dogłębnej analizy ilustracji zawartych w książkach dla dzieci, a także ich relacji z tekstem werbalnym. Materiał wizualny w książkach obrazkowych niejednokrotnie dostarcza więcej informacji niż tekst werbalny. Zatem analiza barw, kształtów czy ogólnego stylu artystycznego ilustratora może być cennym źródłem informacji na temat swoistości afroamerykańskiej kultury jedzenia. Celem niniejszego artykułu jest uzupełnienie istniejących rozważań dotyczących jej funkcji społecznych i politycznych poprzez analizę książek obrazkowych jako materiału badawczego.

Soul food

Zwyczaje jedzeniowe są niejednokrotnie odzwierciedleniem zmian społecznych, zwłaszcza w kontekście rasowym. Z powodu segregacji usankcjonowanej tak zwanymi prawami Jim Crow, do końca lat 60. XX .w. czarnoskórzy Amerykanie nie mogli spożywać posiłków w miejscach zarezerwowanych dla białych. Byli zmuszeni do zakładania własnych barów i restauracji, a w konsekwencji do produkcji własnych potraw i tworzenia odrębnych tradycji i zwyczajów. W ten sposób rozwinęła się kuchnia południowych Stanów Zjednoczonych, często nazywana *soul food* lub określana jako kuchnia czarnoskórych niewolników.

Stanowi ona symbol różnorodności kulturowej, a jej charakterystyczne cechy to mieszanie produktów pochodzących z dwóch kontynentów, łączenie tradycji afrykańskich z amerykańskimi oraz tworzenie nowych zwyczajów. Kuchnia *soul* jest efektem trudnych warunków, w jakich żyli niewolnicy. Z powodu niewystarczających racji żywności otrzymywanych od właścicieli plantacji sami troszczyli się o posiłek, który zmuszeni byli przygotować z dostępnych ziół, warzyw i zbóż. Mieszanie różnych składników stało się podstawową zasadą. Kreatywność czarnoskórych kucharzy i kucharek oraz tworzenie czegoś z niczego to fenomen kuchni *soul*. Jej głównymi potrawami są ciasta ze słodkich ziemniaków, chleb kukurydziany, fasolka z oczkiem, a także wywary jednogarnkowe zawierające dostępne składniki. Ich przygotowanie zawsze wymagało sporo czasu, który jednocześnie dla wielu rodzin i społeczności stał się okazją do integracji, a także do rozmów na tematy polityczne i społeczne.

W przygotowaniu potraw często brały udział całe rodziny lub społeczności niewolnicze. Potajemne zdobywanie niezbędnych składników niejednokrotnie wiązało się z łamaniem istniejących zasad oraz sprzeciwem wobec nierówności rasowych. Czas spędzony w przestrzeni domowej był również okazją do budowania relacji. Starsze pokolenia przekazywały młodszym wiedzę niezbędną do przetrwania na plantacji, umacniały w przekonaniu, że ich życie może się

3 W swojej najnowszej publikacji *Table Lands: Food in Children's Literature* Kara K. Keeling i Scott T. Pollard (2020) analizują symbolikę jedzenia w społecznościach afroamerykańskich z okresu Ruchu Praw Obywatelskich na przykładzie powieści młodzieżowej Rity Garcia-Williams *One Crazy Summer*. Jednakże analiza ta dotyczy wyłącznie narracji werbalnej.

zmienić oraz zachęcały do działania na rzecz własnej rasy. Po zniesieniu niewolnictwa tradycja dyskusji politycznych podczas posiłku przetrwała zarówno w kręgach rodzinnych, jak i sąsiedzkich. Duch czarnoskórej społeczności został zachowany do dnia dzisiejszego, zwłaszcza na południu kraju oraz w czarnych dzielnicach większych miast amerykańskich.

Duch czarnoskórej społeczności

Współcześni afroamerykańscy pisarze i ilustratorzy książeczek dla dzieci coraz częściej nawiązują do symboliki jedzenia, celebrując w ten sposób wartości związane z przynależnością rasową. Choć niewiele książeczek czarnoskórych autorów dotyczy wyłącznie tematyki jedzenia, motyw ten pojawia się w publikacjach, których celem jest promowanie czarnej kultury. Niejednokrotnie są to narracje o charakterze biograficznym, ukazujące dorastanie młodych bohaterów w typowych czarnoskórych społecznościach w południowej części USA czy w czarnych dzielnicach miast na północy kraju. Dziecięcy bohaterowie tych książek poprzez uczestnictwo w czynnościach kulinarnych nawiązują bliskie kontakty z przedstawicielami starszych pokoleń Afroamerykanów, od których uczą się, jak pokonywać najróżniejsze trudności życiowe.

Kuchnia afroamerykańska jako metafora przynależności do czarnej społeczności obecna jest między innymi w książeczce obrazkowej poetki Nikki Giovanni pt. *Knoxville, Tennessee* (1994). *Picture book* z ilustracjami Larry'ego Johnsona powstał na podstawie autobiograficznego wiersza opublikowanego w zbiorze *Black Feeling, Black Talk* (1968). Giovanni przywołuje tu indywidulane wspomnienia z dzieciństwa, które spędziła w domu swoich dziadków. Choć mieszkała w różnych miejscach w Stanach Zjednoczonych, Knoxville zawsze traktowała jako swój duchowy dom. Autorka przemawia głosem dziecka, które zachwyca się spędzaniem czasu na wsi ze swoimi dziadkami, wymieniając takie czynności, jak uprawianie warzyw, zbieranie plonów, a także wspólne przygotowanie i spożywanie potraw w gronie rodzinnym lub podczas pikników kościelnych z całą lokalną społecznością. Jak pisze Katie Anderson (2015: 45), wspomnienia Giovanni dotyczące jedzenia nie są wyłącznie rodzajem nostalgii, ale przede wszystkim są mechanizmem jednoczącym potomków czarnoskórych mieszkańców południowej części Stanów Zjednoczonych. Niezwykle barwne ilustracje dostarczają więcej informacji niż tekst werbalny. Podkreślają przywiązanie czarnoskórych bohaterów do swojej własnej kuchni regionalnej będącej częścią ich tożsamości kulturowej. Na spotkaniach społeczności kościelnej nie brakuje typowych produktów Południa, takich jak kukurydza, okra, kapusta i jarmuż. Wyjątkowo wyraźne barwy warzyw i owoców kontrastują z otoczeniem przedstawionym na dwustronicowych ilustracjach. Zbiory z lokalnych pól i ogrodów umiejscowione w centrum ilustracji pełnią funkcję jednoczącą mieszkańców wiejskich okolic Południa, a dla autorki tekstu są symbolem pamięci zbiorowej o tożsamości Afroamerykanów.

Przyrządzanie i spożywanie potraw jako siła integrująca społeczności pojawia się również w debiutanckiej książeczce młodej afroamerykańskiej pisarki

i ilustratorki Oge More pt. *Thank You, Omu!* (2018)⁴. To historia biograficzna babci autorki znanej ze swoich jednogarnkowych potraw, określanych jako gęste czerwone wywary, których zapachy przyciągały licznych odwiedzających, m.in. chłopca z sąsiedztwa, policjantkę, sprzedawcę hot dogów, a nawet burmistrza miasta. Zapach wywaru ogarnia całą dzielnicę, a Babcia nikomu nie potrafi odmówić. Kiedy garnek jest już pusty, po raz kolejny do drzwi pukają goście, którzy tym razem odwiedzają bohaterkę, aby wyrazić swoją wdzięczność i podzielić się własnymi zapasami. Prosta potrawa Babci oraz chęć dzielenia się z innymi potrafi zjednoczyć obcych sobie ludzi, należących do różnych grup społecznych i rasowych. Jak pisze autorka, „kiedy garnek Babci był pusty, serce ogarniało szczęście i miłość” (More 1994: 29–30)⁵.

Niezwykle bogate ilustracje książki wykonane z różnorodnych fragmentów papieru, gazet oraz map, tworzące kolaż, odzwierciedlają atmosferę panującą w opisywanej dzielnicy. Na początku widoczne jest okno Babci, które prowadzi do wnętrza jej mieszkania. Przestrzeń, w której przygotowuje się posiłek ma wyjątkowe znaczenie, ponieważ tu spotykają się mieszkańcy miasta reprezentujący różne grupy wiekowe, rasowe i społeczne. Wszystkie następujące po sobie obrazki połączone są smugą pary wydobywającej się z garnka i docierającej wzdłuż ulic do domów i miejsc pracy innych mieszkańców. Bohaterowie opowiadania to zwykle schematyczne postacie utworzone z kilku prostych wycinków, które jednak mają charakter emocjonalny. Każda z nich, za pomocą gestów, wyraża zachwyt nie tylko zupą Babci, ale także możliwością bycia razem. Zastosowana kolorystyka jest tu niezwykle sugestywna. Ogu More łączy farby akrylowe i pastele z wycinkami, co pozwala na stworzenie swoistej struktury, która wzmacnia głębię narracji. Ponadto w tekście nieprzypadkowo wyróżnione zostały niektóre słowa czy zdania.

Zupa Babci jest głównym bohaterem książki. To potrawa, której stworzenie wymaga dużo czasu i poświęcenia, tak jak podtrzymywanie tradycji i relacji rodzinnych. Tekst opowiadania zawiera liczne szczegóły dotyczące procedury jej przygotowania, a towarzyszące ilustracje ukazują główną postać pochyloną nad garnkiem w różnych momentach pracy. Pomimo wysiłku Babcia nieustannie gotuje wywar, którym częstuje innych. W rzeczywistości dzieli się swoim czasem i doświadczeniem, a garnek z zupą, znajdujący się w centrum każdej ilustracji, staje się symbolem jedności rasowej i społecznej.

Kolejną książeczką ukazującą jednoczącą siłę tradycyjnych potraw jest *Freedom Soup* autorstwa Tami Charles (2019). Proste opowiadanie, wzbogacone szczegółowymi ilustracjami Jacqueline Alcantra, nawiązuje do historii niewolnictwa na Haiti oraz do świętowania wolności przez potomków byłych niewolników, w większości obecnie mieszkających w Stanach Zjednoczonych. Książeczka nasycona jest niezwykle ciepłą, domową atmosferą. Większość ilustracji ukazuje bohaterów opowiadania w kuchni, która jest metaforą jedności i wspólnych

4 Słowo *omu* w języku igbo oznacza królową, ale autorka książki używa go w znaczeniu „babcia”.

5 Wszystkie cytaty z omawianych publikacji w tłumaczeniu własnym.

celów. Na ścianach widoczne są dekoracje zawierające motywy afrykańskie, a stół zastawiony jest produktami typowymi dla kuchni *soul*: ziemniakami, dyniami, kapustą i ziołami. Główne bohaterki opowiadania, Babcia i jej wnuczka Bell, przygotowują „zupę wolności” w rytm muzyki haitańskiej – gotują i jednocześnie tańczą. Babcia dodaje kolejne składniki do garnka, podczas gdy dziewczynka uważnie przypatruje się tej czynności. Na jednej z ilustracji na głowie niesie dynię, na kolejnej siedzi na regale mieszając składniki w afrykańskim naczyniu. W międzyczasie Babcia opowiada historię haitańskich niewolników. Mówi o słynnym powstaniu pod dowództwem Touissant L'Ouverture, które miało miejsce w latach 1791–1803. Jej słowa uzupełniają niezwykle bogate w szczegóły ilustracje: złote lany zbóż, afrykańskie kobiety w kolorowych strojach, sceny bitwy niewolników oraz tłumy tańczących Haitańczyków celebrujących zwycięstwo. Babcia wspomina o ciężkiej pracy tych, którzy oprócz uprawy pól musieli również przygotowywać posiłki dla swoich białych właścicieli, a zarazem sami nie mogli spożywać tych pokarmów. Nazywa przy tym gotowaną przez siebie potrawę „zupą wolności” – dodając, iż „zupa wolności była tylko dla wolnych” (Charles 2019: 9) – ponieważ upamiętnia ona koniec niewolnictwa oraz początek nowego, wolnego życia czarnych Haitańczyków, a tym samym jest nośnikiem zbiorowej pamięci. Kiedy zupa jest gotowa, do domu Babci przychodzi cała rodzina, aby przy posiłku oraz w tańcu świętować wolność, która – jak pisze autorka – nigdy nie jest za darmo.

Bohaterowie książki *Freedom Soup* są dumni z przynależności do społeczności byłych niewolników, którym udało się odzyskać wolność. Wiedząc, że kuchnia *soul* wywodzi się z czasów niewolnictwa, kiedy potrawy dla czarnych sporządzane były z odpadków, nie rezygnują z podtrzymywania tej tradycji. Zatem poprzez swój wybór deklarują własną odrębność rasową. W powyższym kontekście jedzenie naznaczone jest również retoryką buntu wobec opresji doświadczanych ze strony innych ras. Spożywanie zupy wolności wyraża sprzeciw książkowych postaci wobec systemu niewolnictwa, który pozbawił ich podstawowych praw człowieka.

W kontekście afroamerykańskim spotkania oraz wspólne gotowanie mają szczególne znaczenie. Jak pisze Marjorie DeVault, rodzinne posiłki odgrywają ważną rolę w „(re)produkcji tożsamości” (1991: 39). Poprzez tradycyjne dania przypominają poszczególnym członkom rodziny o wartościach, które ich ukształtowały. Można powiedzieć, że wspólne jedzenie staje się pewnego rodzaju rytuałem, definiowanego przez Leandris Liburd jako „akceptacja porządku, który wykracza poza własną indywidualność” (2003: 161). Zatem wszyscy uczestnicy spotkania stają się częścią zbiorowości będącej wynikiem pewnych tradycji i zwyczajów. Również Urszula Niewiadomska-Flis w swoich rozważaniach o społecznych funkcjach kuchni w czarnych społecznościach zauważa ścisły związek między rzeczywistością materialną a tradycjami kulturowymi i duchowymi (2017: 240–241). W kontekście afroamerykańskim konsumpcja wiąże się nie tylko z pożywieniem w sensie materialnym, lecz również w sensie duchowym. Jak pisze Tracy Poe, „wspólne jedzenie, które było częścią życia w nie-

wolnictwie, stało się niezmiernie ważne dla ludzi wolnych. Wspólne spożywanie tradycyjnych potraw przyczyniło się do stworzenia duchowej więzi między współczesnymi uczestnikami posiłków a ich przodkami” (1999: 12). Potrawy oparte na dawnych recepturach przypominają o przeszłości poszczególnych rodzin lub społeczności etnicznych i rasowych. W tym celu niektórzy autorzy książek włączają do nich przepisy kulinarne, które odziedziczyli po swoich przodkach. Przykładowo, Tami Charles w omawianej wcześniej *Freedom Soup* podaje instrukcję gotowania „zupy wolności” wraz z wyjaśnieniem tradycji rodzinnej związanej z przygotowaniem tej potrawy oraz jej znaczenia kulturowego. Autorka wspomina moment, kiedy po raz pierwszy spróbowała zupy swojej babci: „Wiedziałam, że kryje się za nią jakaś historia – to smaki dumy, zwycięstwa i radości” (Charles 2019: 17).

Soul food inspiracją do działań artystycznych

Dla wielu czarnoskórych Amerykanów *soul food* jest również inspiracją do dalszych działań, zarówno artystycznych, jak i politycznych czy społecznych. Doskonałym przykładem tego typu narracji są autobiograficzne książeczki muzyka Troya Andrews’a, ilustrowane przez znanego afroamerykańskiego artystę Bryana Colliera, *Trombone Shorty* (2015) oraz *The 5 O’Clock Band* (2018). Akcja opowiadań toczy się w Nowym Orleanie – mieście będącym kolebką takich gatunków muzycznych, jak blues, jazz czy muzyka soul. Chociaż głównym tematem jest tu dorastanie młodego muzyka i odkrywanie talentu artystycznego, książki ukazują liczne elementy kultury czarnoskórej społeczności. Muzyka i jedzenie to najbardziej charakterystyczne motywy definiujące życie w Nowym Orleanie. W *Trombone Shorty* autor wskazuje na podobne funkcje, jakie pełnią jedzenie i muzyka afroamerykańska. Tak jak jazz jest kombinacją spontanicznie dobranych elementów dźwiękowych, potrawy z Południa stanowią mieszankę produktów o różnorodnych smakach. Młody bohater porównuje tu sposób powstawania muzyki do przyrządzania potraw:

Śluchałem tych wszystkich dźwięków i mieszałem je, tak jak przyrządzamy jedzenie. Bierzymy duży garnek i wrzucamy kiełbasę, kraby, krewetki, kurczaka, warzywa i ryż – cokolwiek jest w kuchni – a następnie mieszamy i gotujemy. Kiedy danie jest gotowe, to najlepszy smak, jaki kiedykolwiek próbowałeś. Nazywamy go *gumbo*, i chciałem, aby moja muzyka tak właśnie brzmiała – różne style połączone w moje własne muzyczne *gumbo*!⁶ (Andrews 2015: 8).

Ilustracja, na tle której został umieszczony powyższy tekst, ukazuje niezwykle związek między muzyką a jedzeniem afroamerykańskim. W centrum znajduje się kobieta przyrządzająca tradycyjne *gumbo*. Z garnka unosi się kłębiąca para uchodząca przez okno na ulicę, gdzie widzimy grupę muzyków paradyjących

6 *Gumbo* to nazwa gęstej zupy ze strączkami ketmii, popularnej wśród kreolskiej ludności Luizjany.

ze swoimi instrumentami. Podobne kłęby dymu wydobywają się z jednego z instrumentów, łącząc się z kuchennymi oparami. Ilustrację można zinterpretować w dwojaki sposób: sztuka przyrządzania potraw staje się inspiracją do działań artystycznych lub muzyka nastraja do czynności kulinarnych. Z pewnością obydwie czynności wyrażają tożsamość rasową bohaterów.

W kolejnej książeczce Troya Andrews'a, *The 5 O'Clock Band*, motyw jedzenia przybliży młodego bohatera do czarnej społeczności Nowego Orleanu, skąd czerpie nadzieję i siłę do pokonywania codziennych trudności. Podczas wędrówki przez miasto w poszukiwaniu swoich muzycznych towarzyszy Troy spotyka znaną kreolską kucharkę nazywaną Queen Lola. Nie mogąc oprzeć się zachęcającym potrawom oferowanym przez kobietę, chłopiec zatrzymuje się w jej domu, zapominając o swoich zagubionych przyjaciółach. Queen Lola serwuje typowe kreolskie danie: talerz czerwonej fasoli z francuską kielbasą anduju, popularną w stanie Louisiana, jarmuż oraz okra z pomidorami. Chłopiec zafascynowany perfekcyjnością przyrządzonych potraw zaczyna analizować swoje plany: „Dziś zawiodłem swój zespół, ale chcę być dobrym liderem i tworzyć wspaniałą muzykę – tak jak ty codziennie tworzysz wyśmienite potrawy w swojej kuchni. Jak to robisz?” (Andrews 2018: [20]). W odpowiedzi kobieta zdradza mu swój sekret: „Miłość. W moim jedzeniu jest miłość, ponieważ kocham każdą potrawę, którą przygotowuję. To mój specjalny sos! Jeśli będziesz kochał to co robisz, zawsze odniesiesz sukces” (Andrews 2018: [21]). Tak jak w poprzedniej książce afroamerykańska sztuka kulinarna staje się tu inspiracją dla młodego muzyka. Publikacja zawiera dwie wymowne ilustracje, które uzupełniają tekst werbalny. Pierwsza ukazuje dom kucharki. Przez okno widzimy kobietę pochyloną nad garnkiem, z którego wychodzą smugi pary rozciągające się po okolicy. Zapach potrawy stwarza niezwykle ciepłą atmosferę, która sprawia, że młody bohater nawiązuje kontakt z kucharką. Na drugiej ilustracji chłopiec spożywa posiłek w towarzystwie Queen Loly, a pomieszczenie jest wypełnione smugami pary, symbolizującymi jednoczącą siłę jedzenia.

Soul food w nowych okolicznościach

W kulturze afroamerykańskiej jedzenie jest elementem dziedzictwa wywodzącego się z Południa, ale nadal będącego ważnym aspektem życia ludzi mieszkających z dala od swoich bliskich, w innych częściach kraju. Motyw ten pojawia się w książeczkach dla dzieci ukazujących czarnoskórą społeczność w północnych miastach Stanów Zjednoczonych, powstałe w czasach Wielkiej Migracji z pierwszej połowy XX w. lub w wyniku huraganu Katrina, który w 2005 r. pozabawił środków do życia wiele rodzin z Louisiany oraz innych południowych stanów. W publikacji zatytułowanej *Chocolate Cities* Marcus A. Hunter oraz Zandria F. Robinson zwracają uwagę na proces przenoszenia południowych zwyczajów do tzw. „czekoladowych miast”, czyli nowych czarnych społeczności, m.in. w nowojorskim Harlemie, chicagowskim South Side czy w centralnej dzielnicy Seattle (Hunter, Zandria 2018: 20–22). Tu nadal kultywowane są tradycje afroamerykańskie, a *soul food* regularnie pojawia się na stołach. Obecność

kuchni południowej w miejskich domach na Północy Stanów Zjednoczonych spełnia funkcje duchowe. Daje poczucie bezpieczeństwa rodzinom znajdującym się w nowych okolicznościach, a także jest ważnym elementem etapu przejściowego w procesie zmiany miejsca zamieszkiwania.

W książeczce *Uptown* Bryan Collier definiuje, czym jest czarna dzielnica Harlem w Nowym Jorku. Oprócz architektury, kościoła czy muzyki, jedzenie jest tym elementem, który przypomina mieszkańcom, skąd pochodzą. Na jednej z ilustracji widzimy chłopca spożywającego typowo południowe danie. Na tej samej stronie znajduje się następujący tekst: „Uptown, czyli górna część Manhattanu, to kurczaki i wafle na okrągło” (Collier 2000: 6–7). Wafle i kurczaki to nietypowa kombinacja, popularna na Południu, która zrobiła furorę w nowych „czarnych” restauracjach na Północy. Składniki kuchni południowej pojawiają się również w książce obrazkowej *Tar Beach* znanej afroamerykańskiej autorki i ilustratorki Faith Ringgold (1991). Jest to krótkie opowiadanie pisane z perspektywy dziecka, które obserwuje i doświadcza różnych form dyskryminacji rasowej obecnych w Harlemie. Chociaż tekst werbalny zawiera nieliczne informacje na temat jedzenia, jedna z centralnych ilustracji ukazuje spotkanie sąsiedzkie na dachu kamienicy, gdzie widoczne są takie produkty, jak arbuz, prażone orzechy i smażone kurczaki, zwykle utożsamiane z kuchnią afroamerykańską (Hall 2007: 34). Na innym obrazku widzimy wspólny posiłek przy stole, który według bohaterki książki jest jednym z warunków dostatniego życia. Pomimo tego, że przedstawione rodziny mieszkają na Północy, kulinarna kultura Południa jest nadal obecna w ich domu. Jedzenie, obok wspomnień, jest tym, co scala oraz tworzy poczucie wspólnotowości, a jednocześnie jest wyrazem ich nostalgii za tym, co zostawili na Południu, a także lekarstwem na otaczające ich zagrożenia nowego świata.

Podsumowanie

W tradycji afroamerykańskiej jedzenie ma ważny wymiar kulturowy i niezależnie od miejsca zamieszkania daje poczucie przynależności do grupy rasowej. Jak zauważa Adrian Miller, *soul food* to kuchnia południowa, która została rozpowszechniona poza Południem. Kiedy ludzie opuszczali je podczas Wielkiej Migracji, próbowali odtworzyć swój dom, przygotowując i konsumując własne potrawy, szczególnie te, które kiedyś były daniami wyjątkowymi, serwowanymi tylko na specjalne okazje (Miller, Worley 2016).

Popularność kuchni *soul* w Stanach Zjednoczonych nie zawsze łączy się z prawidłowym rozumieniem jej znaczenia kulturowego. Książki obrazkowe dla dzieci, zwłaszcza te stworzone przez czarnoskórych autorów i ilustratorów, są nielicznymi tekstami literackimi, które definiują tożsamość rasową poprzez metaforę jedzenia oraz zachowania związane z jego przygotowaniem i spożyciem. Poddane analizie przykłady wskazują na społeczne i kulturowe funkcje posiłków w kontekście afroamerykańskim. Kuchnia *soul* przypomina czarnoskórym mieszkańcom USA historię ich przodków, utrzymuje duch czarnej społeczności oraz inspiruje do działań artystycznych. Motyw jedzenia coraz częściej pojawia

się w afroamerykańskich książeczkach dla dzieci, dlatego ich głębsza analiza (wraz z warstwą wizualną) może znacznie rozszerzyć zarówno istniejące studia nad tożsamością rasową Afroamerykanów, jak prace z zakresu *food studies*.

BIBLIOGRAFIA

- Anderson, K. (2015). Food Memory: Nikki Giovanni, Edna Lewis, Scott Peacock and the Southern Food Revival. *LURE*, 5, 43–54.
- Andrews, T., Collier, B. (2015). *Trombone Shorty*. New York: Abrams.
- Andrews, T., Collier, B. (2018). *The 5 O'Clock Band*. New York: Abrams.
- Bergstrand, U., Nikolajeva, M. (1999). *Läckergommarnas kungarike: Matens funktion i barnlitteraturen*. Stockholm: Centrum för barnkulturforskning vid Stockholms universitet.
- Charles, T., Alcantra, J. (2019). *Freedom Soup*. Somerville: Candlewick Press.
- Collier, B. (2000). *Uptown*. New York: Henry Holt and Company.
- Daniel, C. (2006). *Voracious Children: Who Eats Whom in Children's Literature*. New York: Routledge.
- DeVault, M. (1991). *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Garcia-Williams, R. (2010). *One Crazy Summer*. New York: Amistad.
- Giovanni, N. (1968). *Black Feeling, Black Talk*. New York: Broadside Press.
- Giovanni, N., Johnson, L. (1994). *Knoxville, Tennessee*. New York: Scholastic.
- Hall, R. (2007). Africa and the American South: Culinary Connections. *Southern Quarterly*, 44(2), 19–52.
- Hunter, M. A., Zandria, F. R. (2018). *Chocolate Cities: The Black Map of American Life*. Oakland: University of California Press.
- Keeling, K., Pollard, S. T. (red.) (2009). *Critical Approaches to Food in Children's Literature*. New York: Routledge.
- Keeling, K., Pollard, S. T. (red.) (2020). *Table Lands: Food in Children's Literature*. Jackson: University Press of Mississippi.
- Liburd, L. (2003). Food, Identity, and African American Women with Type 2 Diabetes: An Anthropological Perspective. *Diabetes Spectrum*, 16(3), 160–165.
- Miller, A. (2013). *Soul Food: The Surprising Story of an American Cuisine, One Plate at a Time*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press.
- Miller, A., Worley, S. (2016, June 29). Where Soul Food Really Comes From [interview on the website Epicurious]. Retrieved from: <https://www.epicurious.com/expert-advice/real-history-of-soul-food-article>
- Mora, O. (2018). *Thank You Omu!* New York: Little, Brown Books for Young Readers.
- Niewiadomska-Flis, U. (2017). *Live and Let Di(n)e: Food and Race in the Texts of the American South*. Lublin: Wydawnictwo KUL.
- Nikolajeva, M., Scott, C. (2006). *How Picturebooks Work*. New York: Routledge.
- Poe, T. (1999). The Origins of Soul Food in Black Urban Identity: Chicago, 1915–1947. *American Studies International*, 37(1), 4–33.
- Ringgold, F. (1991). *Tar Beach*. New York: Scholastic.
- Rokicki, J. (2002). *Kolor, pochodzenie, kultura*. Kraków: Universitas.

Ryszard Waksmund

Uniwersytet Wrocławski

waxmund@poczta.onet.eu

ORCID: 0000-0002-1339-928X

Jedzenie na scenie w świetle dramaturgii dla dzieci (na wybranych przykładach)

Eating on stage in the light of the children's dramaturgy

DOI: 10.12775/LL.1.2022.004 | CC BY-ND 4.0

ABSTRACT: Culinary matters go as far back in time as Ancient Greek comedy, acquiring a satirical colouring. This is not the case with the Enlightenment literature for children, which plays a primarily educational role. "Little comedies" of Stéphanie de Genlis, Arnaud Berquin and Christian Felix Weisse testify to this difference. In Poland, this theme first appeared in dramatic compositions of Klementyna Hoffmanowa, and her numerous subsequent imitators. As the dramaturgy for children developed, the themes of poverty, hunger, gluttony and philanthropy connected with realistic and moralistic attitudes have waned. With the development of dramatic fairy tale, images of cuisine have acquired poetic and ludic qualities; moreover, the 19th century contributed parodic forms. This does not mean a complete termination of moralizing – however, at present, the issues connected with healthy eating come to the forefront against products for quick consumption.

KEYWORDS: culinary, history of literature for children, dramaturgy

Tematyka kulinarna należy do żelaznych toposów literatury dziecięcej i pełni na jej gruncie rolę analogiczną do tematyki erotycznej w beletrystyce dla dorosłych. Chodzi zwłaszcza o zajądanie się smakołykami, traktowane zarówno jako rozkosz, jak i występki, o czym świadczą baśniowe perypetie Jasia i Małgosi czy sytuacja chorego z przejedzenia kotka ze znanego utworu Stanisława Jachowicza. Przykłady można by mnożyć w nieskończoność, mając na uwadze

zarówno utwory wierszowane, jak prozatorskie. Badacze literatury dla najmłodszych siłą rzeczy podejmują tę problematykę z uwagi na jej aspekty dydaktyczne bądź formalne. Jednak na marginesie ich zainteresowań pozostaje twórczość dramatyczna, nie stanowi ona bowiem, jak opowiadanie czy wiersz, autonomicznego sposobu przekazu, lecz domaga się dodatkowo o wiele bogatszych środków ekspresji, jakie zapewnić może dopiero teatralna scena. Celem tego artykułu nie jest jednak diagnozowanie sytuacji współczesnego teatru dla dzieci, lecz wgląd w funkcjonującą w jego obrębie twórczość z motywami kulinarnymi. W przypadku literatury dramatycznej dla dorosłych odbiorców próbę tego rodzaju przeprowadziła przed laty Dobrochna Ratajczakowa przy okazji zorganizowanej we Wrocławiu konferencji naukowej „Oczywisty urok biesiadowania”. Jej wystąpienie zatytułowane *Jedzenie na scenie, czyli o gatunkowych determinantach charakteru i znaczeń biesiad dramatyczno-teatralnych* stało się inspiracją dla niniejszych rozważań. Badaczka stwierdziła w nim bowiem, „że w dramatach nie jada się bezinteresownie i że jedzenie na scenie stanowi złożoną wiązkę znaków, znaczeń i funkcji” (Ratajczakowa 1998: 120). Miała przy tym na myśli „obrazy-wzory” (uczty prowadzące do śmierci, uczty weselne, biesiady karnawałowe, obżarstwo i pijaństwo), wpisane w określone struktury gatunkowe, stylistyczne, semantyczne i funkcjonalne. Warto zaznaczyć, że uwzględniła przy tym takie aspekty, jak „odpotradowe” i „odposiłkowe” tytuły utworów scenicznych, miejsca i rodzaj posiłków, perypetie związane z postacią kucharza, a nawet perspektywę dziecięcego spojrzenia (przez dziurkę od klucza) w *Horsztyńskim* Juliusza Słowackiego.

W badaniach nad literaturą dla dzieci nie brakuje prac poświęconych kulinariom czy różnym sposobom radzenia sobie z głodem, ale nie dotyczy to utworów dramatycznych (Papuzińska 1988, 1989; Jonca 1998; Ługowska 1998; Waksmund 1998; Valenti Ronco 1995; Ożóg-Winiarska 2006; Gemra 2017). Pragnąc choćby częściowo wypełnić tę lukę, pozwalamy sobie na dokonanie pobieżnego przeglądu tego zjawiska z perspektywy historii literatury dziecięcej. Interesuje nas bowiem dramat dla dzieci nie tyle w wymiarze dziejów teatru, które z reguły ignorowały ten rodzaj sztuki, co z perspektywy poetyki historycznej – od jego początków do współczesności. Koncentrujemy się jednak na wybranym aspekcie, warunkowanym tyleż przez temat, co formę utworu, podporządkowaną określonej formule scenicznej – czy to na użytek teatru domowego i szkolnego, z udziałem dziecięcych aktorów, czy też instytucjonalnego, profesjonalnego, gdzie dziecko pełni jedynie rolę widza. Kierować się przy tym będziemy wskazówkami metodologicznymi Ireny Sławińskiej (1988), traktującej dramat jako całość złożoną z kilku planów strukturalnych, a mianowicie: zdarzenia dramatycznego (akcji), konstrukcji postaci, organizacji czasu i przestrzeni, świata poetyckiego (makrokosmosu teatralnego), kształtu scenicznego i struktury słownej. Nie będziemy jednak w tym względzie postępować rygorystycznie, z uwzględnieniem relacji między owymi planami, lecz wybiórczo, wskazując jedynie na zaistnienie interesujących nas motywów bądź to przewodnich, bądź epizodycznych.

Znakiem rozpoznawczym analizowanej tematyki może być tytuł dramatu odnoszący się przeważnie do kucharzenia (*A to kucharka!*, *Jaś gospodynią*, *Kuchcik księżciem*, *Kuchcik na froncie*), przebiegu posiłku (*Przerwany podwieczorek*, *Obiadek Jadwigi*), kulinarnej intrygi (*Przygoda z rodzynkami*, *Awantura z jagodami*), rodzaju potrawy (*O Kasi, co nie chciała kaszy*, *Jajka wielkanocne*, *Zupa migdałowa*, *Zaklęty tort*) bądź też charakteru bohatera (*Łakomy kotek*, *Żarłoczny Tomek*, *Grymaśnica ukarana*), świątecznego kalendarza i związanego z nim obyczaju (*Bakalie świąteczne*, *Ostatki*, *Jak Wielka Sobota Post wyganiała*, *Tłusty wtorek i chuda środa*, *Król migdałowy*), nie mówiąc już o kuchennych naczyniach (*Kociół garnkowi przygania, a obaj smolą...*, *Stłuczone garnki*) czy pewnych kuriozalnych sytuacjach (*Szczur zjadł żelazo*, *Klub jaroszek*). Większość z wymienionych tu utworów opublikowana została przed II wojną światową¹. W tym kontekście na uwagę zasługuje fakt, że współcześnie tytuły o nacechowaniu satyrycznym czy kalendarzowym nie trafiają się często, co wiąże się z jednej strony tendencją do unikania przez twórców literatury dziecięcej postawy moralistycznej, z drugiej zaś z postępującą laicyzacją obyczajów oraz powszechną dostępnością dla dzieci nie tylko zwykłego pożywienia, ale i różnego rodzaju delicji.

Sposób kreowania motywów kulinarnych w twórczości scenicznej dla dzieci kształtował się niewątpliwie pod wpływem dramaturgii dla dorosłych już od czasów antycznych. Gdyby sięgnąć do historii dramatu europejskiego, warto przywołać przykład komedii starogreckiej od Epicharma do Menandra. W monografii poświęconej temu zjawisku (Bartol, Danielewicz 2011: 641–667) indeks rzeczowy uwzględnia w porządku alfabetycznym m.in. takie hasła, jak: aromaty kuchenne/potrav, głód, kielichy, kielbasa, kucharz, kulinarna sztuka, mięso, naczynia/zastawa stołowa, obżarstwo, posiłki, potrawy, przyprawy, puchary, smak, smakosz, stypa, toast, uczta, warzywa, zupa, żarłok. Jest tu także hasło „tytuły sztuk”, ale trudno znaleźć komedie, które wprost odsyłałyby do sytuacji kulinarnej, chyba jedynie *Pasożyt* Difilosa, albowiem tytułowy bohater oznacza pieczeniara, który „nieustannie rozgląda się, gdzie by za darmo najeseć się do syta” (Bartol, Danielewicz 2011: 474). Inna komiczna figura to kucharz, który przeważanie ma cechy brutala i nie stroni od drobnych kradzieży. Postać tę odziedziczyła z kolei komedia rzymska reprezentowana przez twórczość Plauta, a po niej włoska komedia dell'arte, na której w XVIII w. wzorowali się rywalizujący ze sobą Carlo Goldoni i Carlo Gozzi. U obu pojawia się postać służącego, który zostaje wyznaczony do przynoszenia bądź przygotowywania posiłku. U Goldoniego Arlekin jest wiecznym głodomorem, a i jego chlebobawca nie zawsze jada do syta, zaś w zestawie kulinariów pojawia się kielbasa, czekolada, poncz, sorbet, piwo i kawa, zwłaszcza gdy akcja przenosi się do kawiarenki; w grę wchodzić może także pijatyka służących (*La mogile saggia*), podwójny obiad (*Sługa dwóch panów*), a także „wizja posiłku, którego nigdy nie będzie” (*La castalda*) (Łukaszewicz 1998: 132). Z kolei Gozzi w finale baśniowej feerii

1 Utwory te odnotowuje *Bibliografia dramatu polskiego 1765–1964* (Simon 1971).

Miłość do trzech pomarańczy uczynił Truffaldina, książęcego sługę, kucharzem. To on przypala weselne potrawy pod wpływem napadów senności, spowodowanej gruchaniem gołębiczy, w którą zaklęta została ukochana jego pana, księcia Tartaglii. Jednak punktem inicjującym akcję jest melancholia księcia, którą usuwa dopiero widok czarownicy wepchniętej do fontanny tryskającej winem. Pojawia się tu także scena z Piekarzową, zmuszoną do wymiatania chlebowego pieca własnymi długimi pierściami (w wersji dla dzieci – włosami). Mamy także charakterystyczne dla baśni potrójenie: postaci, sytuacji i miejsc zdarzeń. Inna sprawa, że tekst miał charakter typowego dla komedii dell'arte scenariusza składającego się głównie z didaskaliów, które później przerabiano na dialog, a z uwagi na odbiorcę dziecięcego także na opowiadanie z obrazkami. Wśród utworów wybranych przez Rosannę Guarnieri, współczesną adaptatorkę bajek Gozziego, znalazły się również także takie, jak: *Ptak zielonopióry*, gdzie tytułowy bohater przynosi uwięzionej królowej jedzenie, aby mogła przeżyć; *Królowa wąż* – z motywem oblężonego, wygłodzonego miasta, któremu zdrajca zamierza dostarczyć zatrutą wodę, mąkę i wino; a także *Szczęśliwi żebracy* – z postacią królewicza, przebranego w łachmany i dzielącego się bochenkami chleba z kupcami – Pantalonom i Brighellą – zepchniętymi w nędzę przez okrutnego ministra (Gozzi 1991). Trudno wyobrazić sobie, by obyczajowe komedie Goldoniego były dostępne niedorosłym widzom, za to sceniczne *fiabe* Gozziego, epatujące nie tylko komizmem, ale i cudownością, mogły być wzorem baśni dramatycznych dla dzieci – alternatywą wobec dydaktycznych komedijek, zrodzonych w tej samej epoce.

Kiedy w XVIII w. rodzi się literatura dla dzieci, także dramatyczna, liczy się nie humor i zabawa, ale nauka i morał, w związku z czym wzorcem gatunkowym staje się w tym przypadku nie komedia i baśń sceniczna, lecz dramat moralistyczny, ten zaś nie stwarza zbyt wielu okazji do eksponowania scen kulinarnych. Mamy tu na myśli tłumaczone na język polski komedie i komedijki (nie zawsze ich dominującą cechą był komizm, chodziło zaś o pozytywne rozwiązanie konfliktu) Arnauda Berquina, Christiana Felixa Weisse'go i Stefani de Genlis. W przypadku tej ostatniej uwagę przykuwa oparty na wątku biblijnym utwór *Agar na puszczy* z motywem anioła, ratującego przed śmiercią z głodu i pragnienia niewolnicę Abrahama oraz jej dziecko. Bohaterami utworów de Genlis są na ogół młodociani arystokraci, dla których od jedzenia ważniejsze są sprawy matrymonialne, dobre wychowanie i filantropia. Dopiero Weisse jako autor magazynu „Der Kinderfreund”² wprowadza na scenę dzieci ze środowiska mieszczańskiego z właściwymi im uczuciami, postawami i manierami. W komedijkach *Urodziny* ton nadają dziewczynki, wnosząc talerz z tortem, podczas gdy ich brat kompromituje się, oblewając siebie i innych kawą. W innej sztuce braciszek zostaje obdarzony mianem „szkodorada”, czyli radującego się z nie-szczęścia innych, albowiem zamknął w spizarni swą siostrę dobierającą się do

2 Magazyn wydawany w latach 1775–1784; polski przekład pod tytułem „Przyjaciół Dzieci” ukazywał się w Warszawie w latach 1789–1792.

specjałów. W utworze *Nieobyčajny chłopiec* tytułowy bohater podczas podwieczorku opróżnia chciwie cukiernicę i dzbanek z kawą, a także kradnie placek przeznaczony dla ubogiego skrzypka i rozdeptuje instrument, za co ojciec wymierza mu surową karę. W utworze *Szlitada* traci pracę guwerner, który zamiast atramentu trzymał we flaszcze wino; lista kulinarnych rekwizytów zostaje natomiast powiększona o chleb, kawałek pieczeni, zupę z kluseczkami, rodzynki, biszkopty. Na głodową karę niesłusznie zostaje tu skazany synek pana domu z powodu utraty luidora, w istocie podarowanego ubogiemu. Nie godząc się z takim wyrokiem, jego siostra wyznaje: „Biedny Franuś, on by miał głodować? Ani kęska przełknąć nie mogłam, a jeżeli który w gębę włożyłam, to leżką pewnie osolony był” (*„Przyjaciel Dzieci”* 1789, t. 5: 224). Nie ulega wątpliwości, że mamy tu do czynienia z naśladownictwem modnej podówczas dramy mieszczańskiej, a zwłaszcza jej odmiany zwanej „komedią łzawą”.

W Polsce pisanie komedijek dla dzieci zapoczątkowała Klementyna z Tańskich Hoffmanowa, publikując je na łamach *„Rozrywek dla Dzieci”* (1824–1828). Tematyka kulinarna wiąże się tu z określonym miejscem (*Podwieczorek na Bielanych, Szkółka*), czasem (*Wigilia Nowego Roku*), obyczajem (*Wesele Marysi i Jasia*) czy zachowaniem (*Dobre serce Stasia, Odwet, Psota*). W *Podwieczorku na Bielanych* mamy dwie służące, które dzielnie opierają się pokusie skosztowania pieczeni przeznaczonej dla panienek z dworu. Sytuację biesiadowania w plenerze doskonale kreślą zarówno dialogi, jak i didaskalia:

MADAME: [...] Posiadajcie ostrożnie na trawie. Antonina i Tekla podawać wam będą. Sukien nie gnieść ani walać. Niech każda weźmie talerz i serwetę.

(*Dziewczynki tak robią. Madame siada na darniowej kanapce; sługi krają dla niej chleb i mięsiwa i podają dziewczynkom pytając, co która chce, czy pieczeni, czy szynki.*)

CESIA: Jaka dobra szynka!

IZABELKA: A jaka pieczeń wyborna!

WACŁAWKA: Jak też pakuje! Jakby trzy dni nie jadła!

KASIA do JULISI: Ty coś nie jesz!

JULISIA: I ty tylko udajesz.

KASIA: Ja myślę o tych orzechach, cośmy widziały tu idąc.

JULISIA: Smaczniejsze od tego wszystkiego.

KASIA: Gdyby to można się wymknąć, dobiec a narwać

(Hoffmanowa 1875: 420).

Epizod ten stanowi jednocześnie zaczątek intrygi, która dla samowolnych panienek skończy się kompromitacją, bowiem zagubiły się w lesie. Do tego dochodzi wątek filantropijny w scenie z ubogą dziewczynką, która stłukła dzban z piwem dla ojca, co skłoniło panienki do składki, przewyższającej nawet poniesioną stratę. Z kolei bohater *Szkółki*, panicz, wyrывa się ukradkiem z urodzinowego przyjęcia i dzieli przysmakami z chłopskimi dziećmi, jego matka zaś,

szczęśliwa ze znalezienia „zbiega”, zaprasza je do pałacu na smaczną wieczerzę. Podobnie zachowa się dziedziczka z komedyjki *Dobre serce Stasia*, gdy dowie się o poświęceniu wygłodniałego chłopca, rezygnującego z porcji chleba, aby więcej jedzenia zostało dla matki i młodszego rodzeństwa. Natomiast w zupełnie innym nastroju utrzymana jest komedyjka *Odwet* – z wątkiem zamiany ról między paniczem a poniewieranym przezeń służącym, Józefkiem, co wymusza pan domu, powołując się na obchodzone właśnie Saturnalia³. Dzięki takiemu obrotowi rzeczy Józefek może kaprysić na widok podsuwanych mu kromek chleba, czy to z powodu zbyt dużej ośródkki, czy to znów za grubej skórki. W karnawałową konwencję wpisuje się także *Psota* z udziałem pensjonarek, które leczą z obżarstwa koleżankę, umawiając ją na spotkanie z królem Bakalii, będącym w istocie manekinem zrobionym z kija, ręcznika i słomy. Jedynie dwuaktówka Hoffmanowej *Wesele Marysi i Jasia* jest utworem serio, a mianowicie utrzymanym w poetyce obrazka dramatycznego, rekonstrukcją obrzędu ludowego – z przyśpiewkami swatów i paradą gospodyń wnoszących na stoły misy z pierogami, kapuśniakiem, kraszonymi kartoflami, pieczenią wieprzową i wędlinami.

Zarówno w przypadku autorów polskich, jak i zagranicznych, stymulatorem rozwoju twórczości dramatycznej dla dzieci i młodzieży były czasopisma. Z tego powodu wiele utworów scenicznych ma charakter okolicznościowy, związany z porządkiem kalendarza świątecznego. Tytuły mówią same za siebie: Natalii Dzierżkówny *Król migdałowy* („Przyjaciel Dzieci” 1883, nr 16–18), Seweryny Duchieńskiej *Jajka wielkanocne* („Wieczory Rodzinne” 1897), Marii Czeskiej-Maczyńskiej *Jak Wielka Sobota Post wyganiała* („Płomyk” 1928, nr 30), Julii Duszyńskiej *Pisanki* („Płomyk” 1930, nr 31), Wandy Dybusowej *Święconka* („Płomyczek” 1938, nr 30–31). Ponadto w osobnych wydaniach znajdziemy *We-sołą Wigilię* Elwiry Korotyńskiej (Warszawa 1918), *Króla migdałowego* Marii Reuttówny oraz *Bakalie świąteczne* Zofii Kotlarskiej (Łódź 1936). Do tej samej świątecznej tematyki nawiązywała komedyjka Stanisława Dydyńskiego *Łakomca* (Warszawa 1898), piętnująca chłopczyka wyjadającego w tajemnicy przed rodzeństwem choinkowe łakocie, za co zostaje przemyślnie ukarany, dostaje mianowicie do skosztowania piernik z miodem, który w istocie jest magnesem pomalowanym żółtą farbą; bohater przekonany, że połknął truciznę, przyznaje się do winy. W dwudziestoleciu międzywojennym, wzorem *Chorego kotka* Stanisława Jachowicza, będącego pod względem konstrukcji narracyjną miniaturą sceniczną, nie brak obrazków dramatycznych z kocimi bohaterami, przeznaczonych do inscenizacji z udziałem uczniów klas początkowych. Należy do nich m.in.

3 W „Przyjacielu Dzieci” Weisse’go (1789, t. 5, s. 110–111) znajdujemy wyjaśnienie, że Saturnalia to uroczystości obchodzone w starożytnym Rzymie ku czci boga Saturna i nawiązujące do złotego wieku ludzkości, gdy nie było panów i niewolników: „Służącym więc, to jest niewolnikom [...], wszelka wolność dawana była. Udawali królów i panów i bywali przez swych własnych panów jako goście zapraszani; ubierali się w purpurę i białą suknię, nosili kapelusze, co było znakiem wolności, dawali sobie jedni drugim podarki i spełniali nawet bezkarnie różne swawole.

ulożone przez Zofię Kotlarską utwory *Łakoma Kizia* oraz *Gimnastyka kotków*, która jest opisem nauki polowania na myszy: „Wszak wyborne mysie udko; / Tylko trzeba iść cichutko...” (Kotlarska 1930: 73).

Komedii charakterów, związanych z godną napiętnowania postawą wobec jedzenia, nigdy nie brakowało, o czym świadczą takie tytuły, jak: Marii Popławskiej *Grymaśnica ukarana* (1877), Leopolda Świdorskiego *Łakomy doktor* (1883), Zofii Haukowej *Trzpiot i łakomiec* („Wieczory Rodzinne” 1884), Edwarda Kłonieckiego *Żartoczný Tomek* („Mały Światek” 1929, nr 5), Elwiry Korotyńskiej *Łakomy Zbyszek* (1918), Witolda Millera *O Kasi, co nie chciała kaszy* („Teatr w Szkole” 1938, nr 1–2), Józefa Dylkiewicza-Nałęcza *Tajemnicze pigułki. Rzewna historia o Januszkę-łakomczuszkę i o Heniu-leniu* (1939). Łakomstwo, jak widać, przeważa nad grymaszeniem, przy czym ta druga postawa niekoniecznie musi być motywem kluczowym dla akcji, co widać w utworze Popławskiej *Grymaśnica ukarana* (Lwów 1877), gdzie niepochlebny epitet odnosi się do dziewięcioletniej ziemiańskiej córeczki, wybrzydzącej w karczmie to na „mleko od Żydów”, to znów na proponowaną jej lemoniadę. Podobny temat podejmie po wojnie Maria Kownacka w jednoaktówce *Jak wół do karety*. Mamy tam do czytania z nie znośną kaszką i tranu królową Grymasellą, która dręczy pazia: „Tran za mnie wypijesz. / (chwyta go za nos i poi tranem, on się broni) / Nie grymaś, będziesz zdrowy i bardzo utyjesz!” (Kownacka 2003: 257). Jej budząca sensację podróż kareta zaprzężoną w woły absorbuje uwagę kuchcików do tego stopnia, że musi interweniować kuchmistrz: „Znowu przypalić chcecie kotlety! / (wyrzuca ich od okna za uszy) / Marsz do patelni!” (Kownacka 2003: 266).

W XX w. groteska wypiera satyrę. Widać to zwłaszcza w utworach podejmujących tematykę wegetariańską. Pojawiła się ona jeszcze przed II wojną światową w jednoaktówce Czesławy Wolniewiczówny *Klub jaroszek* (1921), otwierającej serię „Teatr dla Młodzieży Żeńskiej”. Ośmieszono tu postawę pensjonarek lekkomyślnie wyrzekających się potraw mięsnych, które jednak nieustannie zaprzatają ich myśli, czego dowodem jest m.in. dyskusja o tym, jaki ma być kolor tapety do ogrodowej willi:

ELŻBIETA: Czerwono.

WANDA: Nie, to barwa surowego mięsa.

ZOSIA: Popielato. Nie, to barwa wątrobianki.

NINI: Brązowo. Wszak to kolor pieczeni.

ZOSIA: Może beżowo?

WANDA: Ach, to kolor gotowanej cielęciny

(Wolniewiczówna 1921: 14).

Jednak dziewczęta, skuszone zaproszeniami na mięsną ucztę, opuszczają kolejno zebranie, zostawiając zdumioną prezeskę klubu samą. Jeszcze wcześniej opamiętała się ich służąca Róża i mimo że jaskie jedzenie wpłynęło korzystnie na jej cerę, nie mogła się powstrzymać od napisania do rodziców listu z następującą prośbą:

Przyślijcie mi kielbasy własnej roboty, bo mi się cni bez mięsnego jadła okrutnie, że aż mnie mdłości biorą, że solą sobie życie pieprzę, a czasem łożkami, bo też słone. Za jedno słowo – kielbasa – trzeba tu 10 [marek] kary płacić. Przyślijcie mi tak, żeby moje panie nie słyszały i nic nie wywahały. Powiedzcie kielbasie, aby nie pachniała, ale dobrze smakowała, bo tęsknię do niej z całego serca (Wolniewiczówna 1921: 6).

Przeciwniegi biegun tematyczny stanowią dramaty obrazujące niedolę ubogich. Śladem Weisse'go i Hoffmanowej podążył Tomasz August Olizarowski w utworze *List do Matki Boskiej* (1873), gdzie rolę Opatrzności wobec ubogiej wdowy i jej córeczek spełnili dobrzy ludzie, ratując je przed eksmisją oraz ofiarowując kilka bochenków chleba, garnek rosółu z mięsem, kilka butelek wina, koszyk jaj i łakocie dla dzieci. Z kolei Helena Kuczalska w komedyjce *Głodni i głodni* (pierwotny druk „Wieczory Rodzinne” 1881 nr 21), wyeksponowała kontrast między sytuacją materialną dzieci z dwóch warszawskich rodzin – mieszczańskiej oraz proletariackiej. Wskutek nieugiętej postawy kucharki małoletnie mieszcuchy muszą czekać na obiad aż do powrotu matki, racząc się powiedzonkami: „głodny jak pies”, „zdychać z głodu”, „Polak głodny, to zły” (Kuczalska 1900: 13–14). Zostają jednak zawstydzone, gdy na progu ich mieszkania zjawiają się dzieci praczki, a jedno z nich mdleje z głodu na ich oczach. Do tego samego nurtu należałoby zaliczyć utwór Jadwigi Szymańskiej *Wigilia ubogich („Czyn Młodzieży PCK” 1932, nr 4)* oraz Bronisławy Otolskiej *Prawdziwy głód* (Warszawa 1932).

Okres modernizmu otwiera się na baśń, a interesujące nas motywy przewijają się, co zrozumiałe, w adaptacjach znanych wątków tradycyjnych z postaciami demonicznych dzieckożerców, takich jak Czerwony Kapturek, Tomcio Paluch czy Jaś i Małgosia. W wersji Stefana Gębarskiego, zaprezentowanej w 1916 r. w Warszawie na scenie Teatru Letniego, zgłodniały Ludojad nie ma ochoty na smażoną baraninę, lecz wyłącznie ludzkie mięso, toteż Tomcio Paluch zwraca się do niego z błaganiem:

Z nas wyborna pieczeń? I do tego z różna? Drogi panie Ludojadzie, pan się myli! Z pierwszego lepszego barana lub cielęcia lepsza będzie. Spójrz na pan, jacyśmy chudzi! Od kilku tygodni niewiele nam jeść dawano, kawałek na dzień czerstwego chleba, ot wszystko! Na nas tylko skóra i kości! Naprawdę! (Gębarski 1983: 14).

Warto jednak zwrócić uwagę na baśń autorską, która bywa przeważnie próbą wyjścia poza bajkowy folklor. Nie chodzi tutaj o zabiegi parodystyczne, jakie w odniesieniu do wątków Grimmowskich podejmował już od 1858 r. w monachijskim teatrze lalkowym Franz Pocci (Jurkowski 1991: 130–132), ale o twórczość prawdziwie oryginalną, za jaką uznać możemy chociażby *Niebieskiego ptaka* Maurycego Maeterlincka (1909). Sytuacja wyjściowa akcji jest podobna jak w Jasiu i Małgosi i Tomciu Paluchu, gdyż chodzi o dzieci drwala skazane na biedę i głodowanie, ale w tym wypadku ingerencja wróżki sprawia, że Tytyl

i Myltyl podejmują się trudnego zadania w towarzystwie znanych im przedmiotów, zwierząt i żywiołów, obdarzonych nie tylko duszą, ale i mową. W tym gronie obok takich person, jak Światło, Ogień, Woda, Pies i Kot, występują także Mleko, Bochenek i Cukier. Ponieważ akcja zaczyna się w wieczór wigilijny, brat i siostra, zanim wyruszą na poszukiwanie niebieskiego ptaka dla poratowania zdrowia córeczki ich sąsiadki, obserwują z ukrycia dom bogatych ludzi, gdzie ich rówieśnicy radują się choinką oraz stołami zapełnionymi owocami, ciastami i ciastkami z kremem, sami zaś mogą co najwyżej częstować się na niby i wracają do domu z pustymi rękami. Ich towarzysze wyprawy noszą imiona Dusza Bochenka, Dusza Mleka i Dusza Cukru, ale pojawiają się wyłącznie jako osoby, a więc nie nadają się do konsumpcji. Nie odgrywają wprawdzie w akcji dramatycznej istotnej roli, jednak w planie ideowym dowodzą istnienia pierwiastka duchowego ukrytego w roślinach, zwierzętach i przedmiotach – ignorowanego przez pozytywistycznych scjentyistów, ale oczywistego dla poetów i dzieci. Na uwagę zasługuje przy tym fakt, że każda z tych postaci ma także właściwy sobie sposób zachowania, opisany w didaskaliach. Dusza Mleka wyłania się wstydliwie i nieśmiało z przewróconego dzbanka, Dusza Cukru – ze schowanej w szafie zwykłej głowy cukru, Dusza Bochenka przybierająca kształt człowieczka okrytego chlebową skórką i posypanego mąką – z chlebów spoczywających w dzieży. Spośród owych postaci Bochenek jest personą najbardziej wygadaną, lubi popisywać się oracjami, a po zakończeniu wyprawy oznajmia rodzeństwu:

Wasze oczy już nie zdołają dojrzeć pulsującego w rzeczach życia. Ale w każdym razie będę zawsze w pobliżu, w dzieży, na półce, na stole koło talerza z zupą, ponieważ mam prawo nazywać się najwierniejszym współbiedniakiem i druhem człowieka (Maeterlinck 1994: 226).

Wzorem bajki Ezopowej czy Lafontaine'owskiej w utworach scenicznych dla dzieci młodszych chętnie personifikuje się słodczyce, jak czyni to Zofia Kotlarska w obrazku scenicznym *Bakalie świąteczne* (Łódź 1936), oddając w konwencji rewii głos kolejno: Piernikowi, Cukierkowi Różanemu, Czekoladce, Jabłuszku, Gruszcem, Orzechowi i Fidze. Z kolei warzywa służą harcerzom do stworzenia teatryku lalkowego, wystarczy dorobić włosy kartoflowi. „Zresztą – przekonują autorzy zbioru *Z kukielką w plecaku* – czy tylko kartofle nadają się do robienia lalek? A burak? Seler? Marchewka? Cebula? Por? Kalarepa? Ogórek? (Pomidora nie radzę. Zgadnijcie, dlaczego?). Mmmm... aż ślinka idzie na widok takich »aktorów«” (Huszczko Kieruzalski 1958: 16). To dla takiego teatru Jan Sztaudynger napisał *Krotochwilę kartoflaną*, gdzie królowna Pyrusia najpierw rozpacza, a następnie wyraża ukontentowanie, że została porwana przez zbója udającego księcia. Tekst owej miniatury scenicznej komentują słowa autora skierowane do publiczności: „Jeśli ci się nasi aktorzy nie podobali, to zawsze masz prawo zrobić z nich ziemniaczaną zupkę lub sałatkę do śledzia. Czy to nie wynosi naszego teatru nad każdy inny?” (Huszczko, Kieruzalski 1958: 229).

Stwierdzenie to przywołuje na myśl puentę znanego wiersza Jana Brzechwy *Na straganie*, będącego w istocie rzeczy udratyzowaną bajeczką, aż proszącą się o inscenizację z udziałem przebranych za warzywa aktorów.

W przypadku baśni scenicznych dla dzieci młodszych, utrzymanych przeważnie w konwencji groteski, wegetarianinem okazuje się smok. Tak jest w utworze Stanisława Pytlińskiego *Bajka o smoku*, gdzie pocziwy król ogląda telewizję, królowa robi na drutach, a królewna czyta książkę (Kostaszuk 1986: 26). Z kolei u Chotomskiej Smok Wawelski śpiewa: „Żadne blondynki, żadne szatynki / Zmieniam jadłospis! Chcę jeść jarzynki” (Chotomska 1975: 111), ale tu już scho- dzimy na poziom skeczu. Podobnie zresztą jak w przypadku innego tekstu tej autorki, pt. *Zielony Kapturek*, w którym zgodnie z historią o Czerwonym Kapturku dziewczynka nie może zostać połknięta przez wilka dopóki nie wypowie obligat- oryjnego pytania o jego zęby, ale ona bynajmniej nie zamierza tego zrobić. Do tego samego wątku nawiązał Pierre Gripari, wprowadzając na scenę nie tylko bohaterów bajki, ale również samego Perraulta, zasiadającego właśnie do jej spi- sania, co nie przychodzi mu łatwo, musi bowiem kluczową scenę pożerania ofiar zobaczyć na własne oczy. Z tego powodu szuka poprzez ogłoszenie w gazecie kandydatów na protagonistów zdarzeń, zaś wilkowi, bardzo już wygłodniałemu, perswaduje: „Nie będzie pan żałował... Zresztą proszę pomyśleć: dostanie pan staruszkę jako danie główne, a dziewczynkę potem, na zakończenie, jako deser! Zachowa pan w pysku smak dziewczynki!...” (Gripari 1993: 24). Babcia usiłuje odwrócić ową kolejność, ale i tak do aktu konsumowania nie dochodzi, albowiem w bieg akcji wmieszał się wścibski służący pisarza, który okazał się inspek- torem policji⁴. Jest to bardziej znaczące odstępstwo od wersji Perraultowskiej niż w przypadku, zakończonej tragicznym finałem, sztuki Ludwika Tiecka *Życie i śmierć Czerwonego Kapturka* (1800), gdzie główną przyczyną tragedii stał się nadużywający alkoholu ojciec dziewczynki. (zob. Kostecka 2014: 133–135). Z wła- ściwym sobie przymrużeniem oka potraktował Gripari także wątek Śpiącej Kró- lewny (Gripari 1995), dając swej jednoaktówce tytuł *Sto lat kuchni francuskiej*, przez sto lat bowiem, jak wiadomo, wraz z królewną spał cały dwór i służba, z kucharzami włącznie. Finałem akcji jest starcie szefa kuchni z kuchcikiem, który liczy sobie już nie 17, lecz 117 lat i nie pozwala sobą pomiatać.

Inny obraz konfliktu kreuje Elżbieta Jodko-Kula w napisanym dla szkolnego teatru utworze *W kuchni*. Konflikt ten jest efektem zwykłego bałaganu, na który skarżą się nie tylko ludzie, m.in. Kucharka, Grubas z torbą ciastek pod pachą, restauracyjny Gość, ale także kuchenne naczynia (Durszlak, Dzbaneł, Półmisek, Kieliszek I i Kieliszek II), warzywa (Marchew, Rzodkiewka i Por) oraz zwierzę- ta (Ślimak z rymowanki o pierogach i Karp, którego kucharz nie miał sumienia zabić i włożył żywego do zupy). Akcja sztuki jest niewątpliwie chaotycz- na, chodzi przede wszystkim o zaprezentowanie rewii postaci, za to w finale

4 Ten sam Perraultowski wątek wykorzystał na prawach egzystencjalnej metafory (zmaganie się człowieka z losem) Robert Jarosz, pisząc sztukę *W brzuchu wilka*, która zdobyła głów- ną nagrodę w konkursie na sztukę teatralną, organizowanym przez Centrum Sztuki Dziecka w Poznaniu w 2011 r.

mamy rozpisany na głosy morał zalecający zdrowe odżywianie i dzielenie się słodyczami z innymi.

Niewiele dramatów wydawanych cyklicznie w „Nowych Sztukach dla Dzieci i Młodzieży” (dalej NSDM) sygnalizuje tytułami interesującą nas tematykę. Jeżeli już tak się dzieje, nie ma to związku z kalendarzem świątecznym. Jako przykłady można wymienić *Czarodziejskie knedle* Endre Gyárfása (NSDM, z. 2), gdzie tytułowa potrawa ma uczynić karzełka olbrzymem, czy *Obżartucha i jego duszę* Pierre’a Gripariego (NSDM, z. 8) – sztukę będącą przewrotnym moralitetem, albowiem aczkolwiek Diabłu udało się tu skłonić tytułowego bohatera do grzechu obżarstwa⁵, zyskał jednak za sprawą podstępu Anioła jako ostatnie tchnienie swej ofiary – bździnę. Nie można pominąć także sztuki Marty Guśniowskiej *Smacznego, proszę Wilka*, gdzie zagrożony pożarciem jest Zajączek, mimo przyjaźni z tytułowym bohaterem, nie dającym się żadną miarą namówić na jedzenie marchwi, którą uważa za truciznę. W kolejnej sztuce tej dramatopisarki *A niech to Gęś kopnie*, utrzymanej, zdaniem Hanny Waszkiel, w konwencji *Zielonej Gęsi* Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego:

Bohaterka nie mogąc znaleźć sensu życia, usiłuje zmusić Lisa, by ją zjadł, a on nie czując apetytu na podstarzałego chudzielca, szuka innych rozwiązań. W końcu doprowadza samobójczynię do Wilka – smakosza i dżentelmena. Gęś nareszcie może zrealizować swój plan i odejść z tego świata, dając się ugotować z majerankiem (Waszkiel, 2013: 164).

W przypadku sztuk polskich autorów warto wymienić jeszcze *Historię pewnego przedmiotu* Anety Wróbel-Wojtyszko i Adama Wojtyszki (NSDM, z. 30). Tutaj tytułowym bohaterem jest bliżej nieokreślone Coś, poszukujące swej tożsamości i wchodzące w dialog m.in. z wywalonymi z szuflady przez niedbałą dziewczynkę kuchennymi sztuczkami: łyżkami, nożem i widelcem; gdy akcja przenosi się na śmietnik, swe żale wyrażają z kolei: opakowanie po jogurcie, puszka po konserwie, papierek po cukierku, a nawet sam cukierek, który dziewczynka wypluła na tylne siedzenie samochodu. Pojawiają się także dramaty osadzające akcję w mitycznych prapoczątkach, gdy świat, jaki znamy, dopiero się rodził. W sztuce Marii Wojtyszko *Pierwszy człowiek świata, czyli krew, pot i łzy* (NSDM, z. 30) Księżyc, aby świecić, odżywia się gwiazdami, Jesień zjada jabłko i wypluwa pestki na ziemię, Pramysz bierze się za gotowanie, natomiast Narrator co rusz wyskakuje do bufetu na herbatę, dystansując się w ten sposób do opowiedzianej przez siebie historii. Z kolei Malina Prześluga w utworze *Nic, Dzika Mrówka, Adam i Ewa* (NSDM, z. 30) zabarwia akcję groteskowym motywem pałaszowania pierwszego ogórka przez pierwszego człowieka, którego apetyt budzi lęk przed pożarciem zarówno ze strony Dzikiej Mrówki, jak i Ewy, albowiem jego sposób odżywiania się nie jest jeszcze ustalony.

5 Na temat traktowania obżarstwa jako grzechu przez Kościół katolicki szeroko pisze Philippe Meyzie (2021: 157–175).

Na uwagę zasługuje także niepublikowany (zgłoszony do konkursu rozpisanego w 1998 r. przez redakcję NSDM) tekst Pawła Szumca, pt. *Opowieść z krainy kulinarii, czyli czym frytka za młodu nasiąknie*, którego streszczenie znajdziemy w serwisie Internetowy Katalog Współczesnych Sztuk Teatralnych dla Dzieci i Młodzieży:

Akcja sztuki rozgrywa się na scenie wyposażonej w ogromne sprzęty: mikrofalówkę i kratownicę do frytek. Mr McDonald's oraz Mr Burger King za pomocą spisku pozbywają się tradycyjnego jedzenia. Mistrzowie Kuchni podstępnie odbierają magiczną patelnię wraz z Kotлетem Schabowym i Zrazem Zawijanym odsyłają do odległej krainy Starej Kulinarii. Jednak na tym nie poprzestają. Potentaci „szybkiego jedzenia” chcą pozbyć się siebie nawzajem, by mieć jeszcze większe zyski. Chcą wprowadzić megaprodukty. Mr McDonald's rozkazuje swoim kanapkom zniszczyć wszystkie małe frytki a Mr Burger King swoim hamburgerom zlikwidować wszystkie małe kanapki. Dochodzi do starć pomiędzy produktami konkurentów. Ostatecznie dochodzą do porozumienia i postanawiają zadbać o swoje sprawy same, rozliczając się z chciwymi szefami. Sprowadzają Mistrza Patelni z jego przyjaciółmi – tradycyjnymi potrawami. Wspólnymi siłami zmuszają swoje korporacje do zaprzestania podłego procederu wykańczania konkurencji (Dziemian b.r.w.).

Jak twierdzi autor cytowanego powyżej streszczenia, jest to: „edukacyjna opowieść dla dzieci, które nie posiadały umiejętności posługiwania się nożem i widelcem, dzieci wychowanych w erze fastfoodów. Sztuka jest symbolicznym poszukiwaniem równowagi pomiędzy tym co nowe, a tradycyjne”.

Zmierzając do konkluzji, wypada stwierdzić, że tematyka kulinarna w twórczości scenicznej dla dzieci objawia się na wiele sposobów i na wszystkich poziomach struktury dramatu: kreowania zdarzeń, typów postaci, czasoprzestrzeni, przesłania moralnego, struktury słownej i kształtu scenicznego. W przypadku akcji może stać się ona dominantą fabularną bądź jednym z wielu epizodów związanych z losami bohaterów. Chodzi o zdobywanie jedzenia, nierzadko podstępne, co prowadzi do zdemaskowania złoczyńcy, jak to bywa w komedijkach realizujących niekiedy przejęty z powiastki biedermeierowskiej schemat fabularny: przestroga – nieposłuszeństwo – kara. W przypadku baśni scenicznych opartych na watkach tradycyjnych (Jaś i Małgosia, Tomcio Paluch) punktem wyjścia jest niedostatek i głód w domu rodzinnym, ale zdobycie pożywienia nie oznacza końca kłopotów. Tego rodzaju konfliktów nie znajdziemy w obrazkach scenicznych, będących ilustracją bądź to zabaw dziecięcych w biesiadowanie, bądź obrzędów ludowych dających okazję do edukacji folklorystycznej.

Z historycznego punktu widzenia daje się zaobserwować wyraźne przesunięcie w zakresie omawianego tematu z problematyki społecznej, związanej z biedą i głodowaniem, narzucającej konwencję realistyczną (komedijki), w sferę łatwo osiągalnego dobrostanu, wolnego od konfliktów egzystencjalnych, co

wiąże się z preferowaniem satyry, groteski i fantastyki. Kiedy do głosu dochodzą gry fabularne z baśnią (np. smoki okazują się jaroszami), napięcie dramatyczne spada. Dotyczy to zwłaszcza utworów dla dzieci młodszych, gdzie wzorem bajki Ezopowej ich postawy i przywary zostają ukryte pod łatwymi do odczytania maskami zwierząt.

Dobór i typizacja postaci też ulega nieuchronnej ewolucji – od prezentowania typowych dla komedyjki przedstawicieli małego świata dziecięcego, z jego pokusami i zagrożeniami, przez eksponowanie protagonistów nie lękających się poważnych wyzwań, aż po kreowanie bohaterów działających w konwencji groteski, parodii i zabawy. Należą do nich także wyznaczeni trybem karnawałowym Król Migdałowy czy kuchcik udający księcia. Za relikw konwencji bajki Lafontaine'owskiej wypada uznać dopuszczenie do głosu kuchennych artefaktów: warzyw, naczyń i opakowań. W sztuce Anety i Adama Wojtyszków *Historia pewnego przedmiotu* pojawiają się: łyżka pamiętająca smak proszku do prania, oblepiony paprochami i kłakami cukierek, pordzewiała obieraczka do kartofli (Wróbel-Wojtyszko, Wojtyszko 2010). Ich turpistyczne fizjonomie, będące efektem osobistych niedoli, przypominają zużyte i niepotrzebne ludziom rzeczy z bajek Andersena.

Kuchnia, spiżarnia, pokój dziecinny czy pokój na pensji coraz rzadziej stanowią typową sceniczną przestrzeń świata komedyjki, ustępując gospodom, komnatom zamkowym, smoczym jamom etc. Miejsce idealnej konsumpcji, sugerowane naiwnym łakomczuchom, to Kraina Bakalii, przywołująca na myśl utopijną Krainę Pieczonych Gołąbków. Jedynie w przypadku obrazków folklorystycznych, nielicznych zresztą, naturalną przestrzenią działania bohaterów bywa wiejska chata, gdzie szykuje się weselne przysmaki.

Czas akcji odgrywa znaczącą rolę jedynie w przypadku zdarzeń ułożonych w okresie świąt Bożego Narodzenia, kołędowania, Wielkiej Nocy czy rodzinnych imienin, które oznaczają dla dziecięcych bohaterów ułatwiony dostęp do słodczych. W kalendarzu dziecięcych uciech znaleźć możemy również, poprzędną „piernikowymi zniwami”, Noc Mikołajową, o czym napomyka Natalia Gołębska w obrazku *Kramik Mikołaja Gwiazdora*, wkładając w usta Turonia słowa finałowej piosenki: „Przyjdź śnieżną nocą / Dziadku Gwiazdorze, / Włóż pod poduszkę piernik i orzech” (Gołębska 1989: 128). Do widowisk okolicznościowych należą i utwory sceniczne prezentujące tryb wyboru Króla Migdałowego, czyli tego uczestnika karnawałowej zabawy, do którego trafił migdał zapieczony w cieście.

Świat poetycki, czyli makrokosmos teatralny, oznacza dla odbiorcy dziecięcego głównie sferę wartości moralnych i pragmatycznych. Stąd pochwała cnoty, zalecenia dotyczące higieny (czystość w kuchni, mycie rąk przed jedzeniem) oraz zachęty do nauki gotowania. Od piętnowania łakomstwa jako wady charakteru, także bohaterów zwierzęcych, przechodzi się łatwo do gloryfikacji postaw filantropijnych, dzielenia się jedzeniem, a nawet, służącej wzbudzaniu komizmu, rezygnacji z potraw mięsnych. Pochwala się także dobre zachowanie przy stole, zdrowe odżywianie etc., jednocześnie ogranicza się jednak rolę rezonów, pozwalając bohaterom i widzom na samodzielne wyciąganie wniosków.

Na uwagę zasługuje także kształt językowy omawianej twórczości, chociażby z uwagi na specjalną terminologię związaną z naczyniami kuchennymi, stołową zastawą, nazwami potraw oraz wyrażeniami odnoszącymi się do odczuwania głodu, zamiaru czy samego aktu kucharzenia, zastawiania stołu, jedzenia, nie mówiąc już o opozycji proza – wiersz, albowiem większość wierszowanych bajeczek dramatycznych powstało z myślą o najmłodszych. W strukturze słownej omawianych dramatów znajdziemy również przysłowia i ich parafrazy, a także wstawki pieśniowe i taneczne, niekiedy zaczerpnięte z twórczości ludowej.

Ostatnia kwestia dotyczy wpisanego w tekst kształtu teatralnego dramatu. Nie ulega wątpliwości, że zależy on w znacznej mierze od konwencji gatunkowej. Dla komedyjki wystarczająca okazuje się tradycja teatru domowego czy szkolnego, z dziećmi w roli aktorów i rekwizytami, jakie można znaleźć w każdej kuchni. Podobnie jest w przypadku monologów i skeczów, wyśmiewających grymaśników, łakomców i obżartuchów. Kiedy na plan pierwszy wysuwają się jedynie kuchenne artefakty – naczynia, warzywa czy gotowe potrawy – znajdujemy się w łatwej do zastosowania konwencji teatru przedmiotów. Więcej zachodu wymaga wykreowanie świata fantastycznego, o czym można się przekonać na podstawie fotografii zachowanych po inscenizacji *Niebieskiego ptaka* Maetelincka, zrealizowanego w Moskwie przez Konstantego Stanisławskiego w 1908 r. Widać to też na przykładzie kostiumów aktorów grających role Bochenka, Cukru i Mleka. Osobna kwestia to imitowanie na scenie sugerowanych przez didaskalia aktów posilania się bohaterów, zwłaszcza w przypadku widowisk lalkowych. Nietrudno zauważyć, że obrazy biesiadne rzadko bywają motywem przewodnim widowisk dla dzieci, to raczej dziecięca widownia, gdy tylko napięcie dramatyczne spada albo pojawia się piosenka, sięga po łakocie, dając wyraz temu, co stanowi, w ich przekonaniu, nieodzowne dopełnienie spotkania ze sztuką.

BIBLIOGRAFIA

- Bartol, K., Danielewicz, J. (2011). *Komedia grecka od Epicharma do Menandra. Wybór fragmentów*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Chotomska, W. (1975). Smok wawelski. W: A. Czetwertyński (red.), *Kiermasz różnaitości*. Warszawa: Młodzieżowa Agencja Wydawnicza.
- Dziemian, K. (b. r.). Opis sztuki. Opowieść z krainy nowej kulinarii, czyli czym frytka za młodu nasiąknie [notatka w serwisie NoweSztuki.pl]. Pobrano z: <https://nowesztuki.pl/sztuka/opowiesc-z-krainy-nowej-kulinarii-czyli-czym-frytka-za-młodu-nasiąknie/>
- Gemra, A. (2017). O jedzeniu i nie tylko w utworach Lucy Maud Montgomery. W: A. Gemra, A. Mazurkiewicz (red.), *O literaturze i kulturze (nie tylko) popularnej. Prace ofiarowane Profesorowi Jakubowi Z. Lichańskiemu* (s. 223–236). Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.
- Gębarski, S. (1983). Tomcio-Paluch. Baśń opracowana według wzoru francuskiego. W: R. Waksmund (red.), *Teatr bajki i przygody* (s. 7–15). Wałbrzych: Teatr Dramatyczny im. Jerzego Szaniawskiego w Wałbrzychu.
- Gołębska, N. (1983). Kramik Mikołaja Gwiazdora. W: S. Murat (red.), *Teatr baśniowy* (s. 103–129). Warszawa: Centralny Ośrodek Metodyki Upowszechniania Kultury.

- Gozzi, C. (1991). *Gozzi* (przeł. A. Piotrowska; red. R. Guarnieri). Seria Najpiękniejsze Baśnie, Najwięksi Bajkopisarze. Warszawa: BGW.
- Gripari, P. (1993). W sprawie ogłoszenia (przeł. B. Grzegorzewska). *Nowe Sztuki dla Dzieci i Młodzieży*, 3, 21–30.
- Gripari, P. (1995). Sto lat kuchni francuskiej (przeł. B. Grzegorzewska). *Nowe Sztuki dla Dzieci i Młodzieży*, 8, 17–24.
- Has-Tokarz, A. (2017). Od zabawy w gotowanie do książeczek „dla małych kucharzy” – o proveniencji pierwszych książek kucharskich dla dzieci (prolegomena). W: A. Gemra, A. Mazurkiewicz (red.), *O literaturze i kulturze (nie tylko) popularnej. Prace ofiarowane Profesorowi Jakubowi Z. Lichańskiemu* (s. 181–194). Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.
- Hoffmanowa, K. (1875). *Dzieła Klementyny z Tańskich Hoffmanowej*. Wydanie nowe pod red. N. Zmichowskiej. T. 5. Warszawa: Spółka Wydawnicza Księgarzy.
- Huszczo, R., Kieruzalski, A. (1958). *Z kukiełką w plecaku*. Warszawa: Wydawnictwo Ministerstwa Obrony Narodowej.
- Jodko-Kula, E. (1998). W szkolnym teatrze. *Scenariusze przedstawień szkolnych*. Warszawa: JUKA.
- Jonca, M. (1998). Biesiada ubogich dzieci. W: P. Kowalski (red.), *Oczywisty urok biesiadowania* (s. 89–94). Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Warszawskiej.
- Jurkowski, H. (1991). *Dzieje literatury dramatycznej dla teatru lalek*. Wrocław: Oficyna Wydawnicza „Leopoldinum”, Fundacji dla Uniwersytetu Wrocławskiego.
- Kostaszuk, K. (1986). *Teatr dziecięcy. Przewodnik repertuarowy*. Warszawa: Centralny Ośrodek Metodyki Upowszechniania Kultury.
- Kostecka, W. (2014). *Baśń postmodernistyczna – przeobrażenie gatunku. Intertekstualne gry z tradycją literacką*. Warszawa: Stowarzyszenie Bibliotekarzy Polskich.
- Kotlarska, Z. (1930). *Obrazki sceniczne. Rozmówki i zabawy dla dzieci. Do użytku nauczycielek klas młodszych*. Łódź–Katowice: L. Fiszer.
- Kownacka, M. (2003). *Wybór scenariuszy dla teatrzyków szkolnych dla klas I–III* (red. J. Rodziewicz). Wrocław: Siedmioróg.
- Kuczalska, H. (1900). *Pół tuzina komedijek*. Warszawa: T. Paprocki.
- Ługowska, J. (1998). *Błady rosółek i paluszki Aspazji. Kod kulinarny w powieściach Małgorzaty Musierowicz*. W: P. Kowalski (red.), *Oczywisty urok biesiadowania* (s. 214–221). Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Warszawskiej.
- Łukaszewicz, J. (1998). Biesiada w komediach Goldoniego. W: P. Kowalski (red.), *Oczywisty urok biesiadowania* (s. 129–134). Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Warszawskiej.
- Maeterlinck, M. (1994). *Niebieski ptak* (przeł. J. Cieśliński). W: M. Maeterlinck, *Dramaty wybrane* (s. 163–234). Kraków: Comedia.
- Meyzie, P. (2012). *Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić XVI–XIX wiek* (przeł. E. Kucińska, A. Drzymała). Warszawa: Oficyna Wydawnicza „Mówią Wieki”.
- Ożóg-Winiarska, Z. (2006). „I znajdziemy w bułkach i chlebach zapach ziemi, wiatru i chleba”. O chlebie w poezji dla dzieci. *Poezja i Dziecko*, 3, 30–40.
- Papuzińska, J. (1988). Humor obrazów biesiadnych w literaturze fantastycznej dla dzieci i młodzieży. W: *Humor w literaturze dla dzieci i młodzieży. Materiały z sesji* (s. 38–44). Wrocław: Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna im. Tadeusza Mikulskiego.
- Papuzińska, J. (1989). *Misterium łakomstwa*. W: J. Papuzińska, *Zatopione królestwo. O polskiej literaturze fantastycznej XX wieku dla dzieci i młodzieży* (s. 135–142). Warszawa: Nasza Księgarnia.
- Ratajczakowa, D. (1998). Jedzenie na scenie, czyli o gatunkowych determinantach charakteru i znaczeń biesiad dramatyczno-teatralnych. W: P. Kowalski (red.), *Oczywisty urok biesiadowania* (s. 120–128). Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Warszawskiej.
- Simon, L. (1971). *Bibliografia dramatu polskiego 1765–1964. T. 1–2. Bibliografia dramatu polskiego 1765–1939*. Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy.

- Sławińska, I. (1988). *Główne problemy struktury dramatu*. W: J. Degler (red.), *Problemy teorii dramatu i teatru* (s. 21–38). Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.
- Valenti Ronco, M. L. (1995). *Smak i zapach bajki* (przeł. K. Rudnicka). *Guliwer*, 2, 6–12.
- Waksmund, R. (1986). *Od powiastki do komedyjki*. W: R. Waksmund, *Literatura pokoju dzieciennego*. Warszawa: Nasza Księgarnia.
- Waksmund, R. (1998). *Śladem chlebowych okruszków. Wokół motywów biesiadnych w literaturze dziecięcej*. W: P. Kowalski (red.), *Oczywisty urok biesiadowania* (s. 95–102). Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Warszawskiej.
- Waszkiel, H. (2014). *Dramaturgia polskiego teatru lalek*. Warszawa: Akademia Teatralna im. Aleksandra Zelwerowicza w Warszawie.
- Wolniewiczówna, C. (1921). *Klub jaroszek. Komedia w I akcie*. Poznań: Zjednoczenie Stowarzyszeń Młodzieży Polskiej.
- Wróbel-Wojtyszko, A., Wojtyszko, A. (2010). Historia pewnego przedmiotu. *Nowe Sztuki dla Dzieci i Młodzieży*, 30, 161–201.

Małgorzata Marzoch
Uniwersytet Warszawski
m.marzoch@uw.edu.pl
ORCID: 0000-0001-7139-6100

Wysokie mniamanie. Jedność i jedzenie w cyklu opowiadań o Panu Kuleczce Wojciecha Widłaka

Unity and food in Pan Kuleczka stories' series by Wojciech Widłak

DOI: 10.12775/LL.1.2022.005 | CC BY-ND 4.0

ABSTRACT: In the present article I would like to analyse the way in which the family and their meals (what they eat and how they eat) are pictured in *Pan Kuleczka* stories' series by Wojciech Widłak. Both eating and the variety of dishes have nowadays become a sort of supermetaphor, which involves different spheres of human activity. In a realistic convention chosen by Widłak, food is a part of everyday adventures of the story protagonists; it is their pleasure, an innocent weakness, a kind of consolation, a great metaphor of love in the family, always expressing an experience of the balance in family life. In my interpretation of the stories I will use concepts of eros and *agape* and apply basic terms of Jonathan Haidt's theory of moral psychology.

KEYWORDS: children's literature, Pan Kuleczka, Wojciech Widłak, food studies, Jonathan Haidt

Miłość i jedzenie

W opowiadaniu *Smutek*, z tomu *Spotkanie*, stanowiącym jedną z części cyklu Wojciecha Widłaka o Panu Kuleczce, kaczka Katastrofa pyta filozoficznie: „Tylko tak sobie myślę, po co to wszystko. [...] Po co tak ciągle się tylko śpi, ubiera, je, myje zęby i w ogóle” (Widłak 2004: 12). Jest to dość wyjątkowa sytuacja w niezwykle pogodnych opowieściach Widłaka o czwórce bohaterów. Figury dzieci,

którymi są pies Pypeć, kaczką Katastrofa i mucha Bzyk-Bzyk, rzadko podają w wątpliwość sens istnienia, a tu ujawnia się niemal egzystencjalny dylemat. To smutek powoduje, że pojawia się poczucie bezsensu. Nic nie sprawia przyjemności – nawet jedzenie wydaje się jedną z przygnębiających, mechanicznych, ponawianych czynności, przykrych obowiązków. W zacytowanym zdaniu łączy się ono nie z czym innym, jak z higieną. Po posiłku nie celebruje się wspaniałego uczucia sytości, tylko trzeba umyć zęby.

W niniejszym artykule chciałabym odwołać się do jedzenia jako swoistej metafory czy też szerzej, jako pola metaforycznego, i pokazać, w jaki sposób Wojciech Widłak wykorzystuje zakres znaczeń związanych z samą czynnością jedzenia, jak i rodzajami smakołyków, pojawiających się w jego opowiadaniach. Ponieważ przedmiotem analizy będzie sposób przedstawienia posiłków oraz okoliczności, które im towarzyszą, można powiedzieć, że jedzenie jest rozumiane jako zespół wyrażen metaforycznych funkcjonujący w warstwie fabularnej i retorycznej analizowanych opowiadań. Metafora będzie tu zatem nie tyle tropem, nie tyle innowacją semantyczną, co narzędziem rozumienia, narzędziem interpretacji rzeczywistości¹. A zatem, co oznacza i do czego odsyła czynność jedzenia w książkach o Panu Kuleczce? Jaki rodzaj pożywienia w nich się pojawia i jaki obraz świata stwarza? Jak przedstawione są rodzinne relacje, umacniane przy wspólnym posiłku? Na te pytania postawione tekstem Widłaka chciałabym odpowiedzieć w następujący sposób: Jedzenie w Kuleczkowym kosmosie wiąże bardzo silnie dwie sfery – więzi emocjonalnych i etyki. Stąd też skrótowa teza interpretacyjna brzmi następująco: Jedzenie jest figurą miłości i implikuje wymiar moralny. Jednym z podstawowych sensów, jakie skrywa w sobie przedstawienie scen posiłków, jest relacja miłości, w której karmienie oznacza dawanie siebie. Z drugiej zaś strony, idąc za niezwykle inspirującymi ustaleniami Jonathana Haidta (2014), amerykańskiego psychologa moralności, chciałabym zaryzykować stwierdzenie, że w literackim przedstawieniu świata jedzenie wnosi kategoryzacje etyczne, a więc w tym wypadku pokazuje wspólnotę rodzinną jako dobrą i szlachetną jedność. Opowiadanki o Panu Kuleczce, Pypciu i Katastrofie bardzo często kończą się jakąś maksymą czy też przesłaniem, które wypowiadają wspomniani bohaterowie, co wskazuje na pewien mądrościowy wymiar opowiadań². Chciałabym wykazać, że ten sposób kształtowania świata przedstawionego jest bardzo spójny i właśnie posiłki, ich charakter i funkcja, doskonale współgrają z afirmującym jedność przesłaniem tekstu.

1 W niniejszym tekście korzystam z pojęcia metafory w rozumieniu kognitywnym zastosowanym przez George'a Lakoffa i Marka Johnsona (1980) w książce *Metafory w naszym życiu*, nie rezygnując jednocześnie z hermeneutycznej koncepcji wyrażenia metaforycznego Paula Ricoeura (1989: 123–155).

2 Przywołane opowiadanie *Smutek* kończy kwestia wypowiedziana przez Katastrofę: „Myślę, że smutek ucieka od przytulania tak jak ciemność od lampki [...]. No, może czasem trochę wolniej” (Widłak 2004: 15). W tym przykładzie mamy figurę porównania, w której niematerialny świat uczuć ma swój ekwiwalent w namacalnych, konkretnych przedmiotach. Wykorzystana zostaje też warstwa metaforyczna samego słowa ciemność; i tak smutek jest rodzajem ciemności, który można rozproszyć czułym dotykiem, uściskiem.

Z konieczności ograniczę się jedynie do zasygnalizowania kluczowych pojęć, aby pokazać kulturową zależność między miłością i jedzeniem. W pierwszej kolejności, warto odwołać się do *Uczty* Platona, będącej zarówno opisem samego biesiadowania, jak i pieśnią pochwalną na cześć Erosa. W Platońskim dialogu zabierają głos kolejni mówcy, aby sławić miłość. W momencie kiedy ma przemawiać Arystofanes, w zabawny sposób odbiera mu się ten przywilej. Z przedjedzenia dostaje on bowiem czkawki i dlatego swoją mowę rozpoczyna lekarz Eryksymach. Tak jak jego przedmówca Pauzanasz, podkreśla dwoistość Erosa, który jest jednocześnie piękny i szpetny, duchowy i cielesny; jest rodzajem przemożnej siły, zmuszającej ludzkie ciało do napełniania się i wypróżniania.

Naturze ciał przysługują dwa rodzaje Erosa. Zdrowie i choroba ciała są bowiem różne i niepodobne. Zaś to, co niepodobne, pożąda rzeczy niepodobnych i je kocha. Toteż jeden Eros właściwy jest zdrowiu, drugi zaś chorobie. [...] Ogólnie rzecz biorąc, sztuka lekarska jest wiedzą o Erosach skłaniających ciała do napełniania i opróżniania. Z kolei lekarzem jest ten, który potrafi rozpoznać w nich Erosa pięknego i brzydkiego (Platon 2012: 36).

Dalej, kiedy Sokrates przytacza opowieść Diotymy, również potwierdza przynależność Erosa do sfery duchów pośrednich między tym, co boskie, a tym, co śmiertelne. Jest on synem Dostatku i Biedy, poczęty został na uczcie wyprawionej w dzień narodzi Afrodyty. Jest miłością tego, co dobre i piękne, goni za tym, czego nie posiada.

Gdy urodziła się Afrodyta, wszyscy bogowie ucztowali, a wśród nich Poros-Dostatek, syn Metydy-Zaradności. Po wieczery, jako że była ona wystawna, na żebry przyszła Penia-Bieda i pałętała się pod drzwiami. Poros spił się nektarem, [...] i poszedł do ogrodu Zeusa, gdzie zmroczony zasnął. Wtedy Bieda, ze względu na swój niedostatek, wpadła na pomysł, aby mieć dziecko z Dostatkiem. Położyła się przy nim i poczęła Erosa (Platon 2012: 54).

Tak pomyślany przez starożytnych pomocnik Afrodyty jest łączony z cielesnością, z dwoistością procesów fizjologicznych, jest pokazany w przeciwstawnych figurach i łączy w sobie pragnienie i posiadanie, łaknienie i zaspokojenie, brak i obfitość, napełnianie i wypróżnianie. Również polskie słowo „jedzenie” nie jest wolne od tej podwójności, jedzenie i jad mają wspólny temat, a więc życie i truciznę, to, co daje życie i to, co uśmierca, nasycenie i mdłości³.

Na tym jednak nie kończy się podwójność wymiaru miłości i wymiaru uczty. W perspektywie judeochrześcijańskiej od znaczenia *eros*, jako miłości uczuciowej, cielesnej, zmysłowej, kierujemy się do *agape*. *Agape* oznacza kolejne

3 „Jad zadawano w jadle” (Brückner 1957: 196). Por. hasła „jad” i „jeść” (Brückner 1957: 196, 207).

wcielenie miłości i także jest ucztą. Tak określany był posiłek spożywany przez pierwszych chrześcijan i łączony z celebrowaniem Eucharystii, a więc będący częścią doświadczenia duchowego (zob. Piechowiak 2016). W encyklice *Deus caritas est* Benedykt XVI (2005) nazywa *agape* miłością zstępującą, która wyrzeka się samego siebie. Karmienie ma być tu znakiem troski, daniem siebie. Niech za przykład posłuży klasyczne przedstawienie Chrystusa jako pelikana karmiącego młode własną krwią. Papież odwołuje się do dualizmu wywodzącej się z tradycji greckiej miłości posesywnej (*eros*) i chrześcijańskiej miłości bezinteresownej (*agape*), chce jednak pokazać fałszywość tego rozgraniczenia:

Chcąc doprowadzić do ostateczności to przeciwstawienie, istota chrześcijaństwa byłaby oderwana od podstawowych relacji życiowych ludzkiego istnienia i stanowiłaby dla siebie odrębny świat, który mógłby być uważany jako godny podziwu, ale całkowicie odcięty od całości ludzkiej egzystencji. W rzeczywistości *eros* i *agape* — miłość wstępująca i miłość zstępująca — nie dają się nigdy całkowicie oddzielić jedna od drugiej (Benedykt XVI 2005).

Zarówno dionizyjska orgia, jak i chrześcijańska komunია będzie utożsamiać miłość ze spożywaniem, rozkoszą smaków, daniem i wchłanianiem, z byciem jednością. Być może takie podwójnie dualistyczne spojrzenie na parę miłość – jedzenie ma swoje niedostatki, wydaje się jednak, że wiąże zasadnicze aspekty obu pojęć czy też wyjaśnia podstawę miłosnej metaforyki, zgodnie z którą jedzenie to miłość. Chcąc uporządkować złożoną sieć relacji zarówno językowych, jak i kulturowych związanych ze spożywaniem posiłków jako działaniem o określonych sensach, przedstawiłam dwa podstawowe punkty odniesienia: cielesny wymiar greckiego pojęcia *eros* oraz judeochrześcijańską *agape*, czyli ucztę, dzielenie się i bezinteresowny dar. Jedzenie rozumiane jako miłość, jako ucztowanie, jako doznanie przyjemności, zaspokojenie, ale także jako spotkanie i relacja wiedzie nas do etycznego wymiaru, który łączy w moim przekonaniu dwa wspomniane wcześniej aspekty: *eros* – łaknienie i *agape* – dawanie, karmienie. Jonathan Haidt w swojej książce *Prawy umysł* (2014) wykorzystuje metaforykę jedzeniową do opisu działania umysłu ludzkiego. Haidt jest zdania, że nasze oceny moralne wcale nie są wynikiem racjonalnego rozumowania. Ich źródło stanowią intuicje, które pojawiają się jako pierwotny odruch. Amerykański badacz buduje koncepcję psychologii moralności, odwołując się do całego zespołu metafor, między innymi związanych z jedzeniem, i za ich pomocą objaśnia skomplikowane procesy formułowania sądów etycznych. W swoim rozumowaniu Haidt jako zwolennik intuicjonizmu podąża w ślad za Hume'em, który w rozważaniach o naturze ludzkiej także wykorzystuje analogie zmysłowe, zwłaszcza te dotyczące zmysłu

smaku⁴. Autor *Prawego umysłu* porównuje moralizujący ludzki umysł do języka wyposażonego w receptory smaku.

W tym porównaniu moralność przypomina kuchnię – jest konstruktem kulturowym, ulegającym wpływowi czynników środowiskowych i historycznych, nie jest jednak tak elastyczna, że wszystko jest w niej dozwolone. [...] Kuchnie istotnie mogą się różnić, wszystkie jednak muszą zadowolić języki wyposażone w taki sam zestaw pięciu receptorów smaku. Moralne matriksy istotnie się różnią, ale wszystkie muszą zaspokoić moralizujące umysły wyposażone w taki sam zestaw sześciu receptorów społecznych (Haidt 2014: 159)⁵.

Już w maksymie chińskiego mędrca Mencjusza odnajdziemy analogię, która pojawia się tak u autora *Traktatu o naturze ludzkiej*, jak i u Jonathana Haidta. W książce *A Source Book in Chinese Philosophy* czytamy: „[...] zasady moralne sprawiają przyjemność naszemu umysłowi, podobnie jak wołowina, baranina i wieprzowina sprawiają przyjemność naszym ustom” (b.a. 1963: 56). Kluczowym zdaje się tu być uczucie przyjemności, jakie sprawia nam to, co słuszne. W ten sposób możemy dostrzec złożoną sieć relacji (istniejących na poziomie retorycznym i zarazem kulturowym) metaforycznego powiązania przyjemności cielesnej związanej z jedzeniem, dzielenia się z innymi, a więc bycia we wspólnocie, i jednocześnie intuicji etycznych. Dlatego też na poziomie przenośnym możemy odczytywać przedstawienie jedzenia jako tego, co kształtuje oceny moralne. Opierając się na statystycznych badaniach socjologicznych i psychologicznych, Jonathan Haidt dowodzi, że praktyki związane ze spożywaniem określonych produktów, czystością pokarmową i wstrętem, są ściśle związane z kształtowaniem się intuicyjnych sądów moralnych, różniących się w zależności od odmiennych kręgów kulturowych (Haidt 2014: 45–46; zob. też Shweder 1991). Autor *Prawego umysłu* nie podziela racjonalistycznego sposobu postrzegania natury ludzkiej, właściwej choćby Kantowi. Nie zgadza się z tym, że umiejętność poprawnego rozumowania w kwestiach etycznych jest przyczyną właściwych zachowań, a wstręt stanowi efekt wychowania. Na podstawie badań przeprowadzonych wspólnie z Paulem Rozinem, specjalistą w dziedzinie psychologii jedzenia, pokazuje ścisłą zależność, między uczuciem wstrętu po-

4 Jak stwierdza Gilles Deleuze, Hume pragnie „zastąpić psychologię umysłu, psychologią wzruszeń umysłu” (Deleuze 2000: 5). W *Badaniach dotyczących zasad moralności* czytamy: „A ponieważ cnota jest celem i obiektem pragnień sama przez się, bez względu na wszelkie gratyfikacje finansów i nagrody, lecz jedynie wskutek bezpośredniego zadowolenia, jakie daje, musi zatem istnieć jakieś uczucie, którego dotyczy, jakiś wewnętrzny smak lub odczucie, nazwijcie to jak sobie chcecie, co odróżnia dobro od zła i co próbuje pierwsze, a odrzuca drugie” (Hume 2005a: 97; zob. też Hume 2005b: 547–549).

5 Jeden z rozdziałów książki Haidta nosi tytuł *Kubki smakowe moralizującego umysłu* (2014: 157). Autor rozwija w nim obraz sześciu receptorów smaku, formułując tezę o sześciu fundamentach moralnych.

wstałym jako emocja trzymająca nas z dala od tego, co brudne, a obrzydzeniem, które budzą w człowieku wykroczenia moralne (Rozin, Haidt, Fincher 2009). Zgodnie z tą skrótowo przedstawioną perspektywą prymatu afektu⁶ tekst literacki staje się szczególnym przedmiotem badania, ponieważ nie tylko proponuje nam swoisty świat przestawiony, ale również koduje spójny emocjonalnie światopogląd, „moralny matriks”⁷. W moim przekonaniu, w opowiadaniach Widłaka, wymiar przyjemności zmysłowej, jaką daje jedzenie, jego smak i zapach, łączy się wyraźnie z kształtowaniem świata przedstawionego jako wspólnoty, komunii osób, i tym samym osiąga nadrzędne znaczenie moralne, jest wyrażeniem tego, co dobre.

Pan Kuleczka – apetyczne kształty i kapuściany koszmara

Przejdźmy zatem od samego tekstu i sprawdźmy prawdziwość sformułowanej powyżej hipotezy interpretacyjnej. Główny bohater cyklu książek Wojciecha Widłaka jest głową rodziny i opiekuje się trzema zwierzątkami: psem Pypciem, kaczką Katastrofą i muchą Bzyk-Bzyk. Pewnego dnia po prostu wprowadza się do mieszkania przy ulicy Czereśniowej i nikt nie wie, czym się zajmuje, co staje się przedmiotem sąsiedzkich domysłów (Widłak 2002: 3). W ten sposób Wojciech Widłak kreuje swego bohatera jako kogoś z sąsiedztwa, kto na początku jest nowy w okolicy, budzi zdziwienie i intryguje, a potem zadomawia się, stając się najbardziej naturalnym towarzyszem. Okrągły Pan Kuleczka wygląda na kogoś, kto lubi zjeść i już samym swym doskonałym kulistym kształtem budzi sympatię. Na ilustracjach stworzonych przez Elżbietę Wasiuczyńską jest on wcieleniem kulistości: trochę przypomina klauna z okrągłą łysą głową, z dużym owalnym nosem na środku twarzy, z niewielkimi oczkami, z cienką kreską uśmiechu; jest samym ciepłem i serdecznością⁸. Raz jeden, w opowiadaniu *Gimnastyka*, wpada na pomysł odchudzania – chce przejść na dietę kapuścianą. Co to oznacza w praktyce? „To znaczy, że Pan Kuleczka robi na obiad kapuśniak, kotlety z kapusty z surówką z kapusty i kapuścianym kompotem, a na deser budyń z kapusty – zawołała kaczką Katastrofą, która właśnie wbiegła, goniąc Bzyk-Bzyk” (Widłak 2006: 19).

6 Odwołuję się do pojęcia Wilhelma Wundta, przywołanego w badaniach Roberta Zajonca (1985: 27–72).

7 „Moralny matriks” to pojęcie zastosowane przez Jonatana Haidta w jego teorii fundamentów moralnych. Badacz wprowadza je w dość swobodny sposób jako obraz czy metaforę wpisującą się w zasadniczą koncepcję dotyczącą nieracjonalnego pochodzenia sądów etycznych. Haidt odwołuje się do obecnego w fantastyce motywu zbiorowej halucynacji, której doświadczają ludzie podłączeni do jednego systemu w cyberprzestrzeni (np. powieść *Neuromancer* Wiliama Gibsona czy film *Matrix* braci Wachowskich). W jego ujęciu „moralny matrix” czy też „macierz moralna” to rodzaj kompletnego, samowystarczającego, jednolitego i emocjonalnie przekonującego światopoglądu, przy czym w życiu społecznym możemy obserwować współlistnienie wielu takich „moralnych matriksów”, a ich przedstawiciele posługują się właściwymi sobie dyskursami odpornymi na argumenty z zewnątrz (Haidt 2014: 150–155).

8 Zgodnie z tym, co opowiada sam autor, najpierw Elżbieta Wasiuczyńska namalowała postać Pana Kuleczki i zainspirowała Widłaka do napisania pierwszych opowiadań (Sobiechowska-Szuchta 2018).

Kaczka Katastrofa wymienia składniki obiadu, tak jakby to było standardowe menu. Obiad, zwykły dwudaniowy posiłek z kompotem i z deserem, zmienia się w kulinarny koszmar poprzez wzbudzenie uczucia wstrętu; wszystkie dania są z kapusty i chociaż kapuśniak nie wywołuje żadnego zdziwienia, to w podanym spisie dań mamy pewną gradację, od realistycznej surówki z kapusty, po surrealistyczny kapuściany kompot i deser. Ciekawe jest tu powiązanie wstrętu ze smutkiem. Poprzez opis obrzydliwego jedzenia następuje wzbudzenie ulotnej reakcji afektywnej, a tym samym w pewnym sensie potępione zostaje skazanie samego siebie na dietę⁹. Możemy nawet zaryzykować stwierdzenie, że mamy tu do czynienia z pewną manipulacją. Emocja zostaje zamieniona w informację: jedzenie składające się tylko z kapusty jest obrzydliwe i dlatego jest niewłaściwe, a ten, kto taką dietę stosuje, jest okrutnie ponury, co w dziecięcym świecie jest największym wykroczeniem. Spożywanie posiłków ma być samą przyjemnością, radością, ucztowaniem i byciem z innymi. W cytowanym tu opowiadaniu pojawia się jeszcze inny bohater – niemal antagonistą Pana Kuleczki – smutny Pan Pinezka. To sąsiad, który stosuje wspomnianą dietę. Już samo nazwisko wskazuje na to, że jest w nim coś ostrego, nieprzyjemnego, kłującego, jakaś nieprzyjazna szczupłość. Narrator utożsamia przy tym Pana Pinezkę z kapustą. Innymi słowy, jest on tym, co je, a jego kwaśna mina to wynik kapuścianej diety. Zwierzątka chcą pomóc Panu Kuleczce zrzucić kilogramy i wpadają na pomysł, żeby zamiast katować się dietą, wyjść na podwórko i zrobić gimnastykę. Kiedy bawią się w najlepsze, mija ich Pan Pinezka „z miną kwaśniejszą od najkwaśniejszej kiszzonej kapusty” (Widlak 2006: 21). Po wspaniałej zabawie wracają do domu. Pan Kuleczka szykuje naleśniki i chociaż miał dbać o linię, zjada podwójną porcję. Radość, która towarzyszy zabawie, promieniuje na otaczającą rzeczywistość. Kiedy bohaterowie wyglądają przez okno, ponownie widzą Pana Pinezkę, który odpowiada sympatycznym gestem na ich serdeczność, a z torby na zakupy zamiast kapusty wyciąga kolorową piłkę. W analizowanym opowiadaniu ujawnia się wyraźny schemat wiążący sam pomysł ograniczenia jedzenia z przynębiającą atmosferą. Ucieleśnieniem ponurego widma diety jest Pan Pinezka. Pan Kuleczka natomiast w całej pełni swych krągłości jest tym, który zamiast odchudzania wybiera aktywny czas z bliskimi. Zwieńczeniem radosnego bycia razem jest oczywiście wspólny posiłek, słodki i obfity. Dobro i zadowolenie płynące z jedzenia nie zostają zamknięte w najbliższym kręgu Pana Kuleczki. W tajemniczy sposób, życzliwość bohaterów udziela się nawet skwaszonemu Pinezce¹⁰.

9 O relacji między reakcjami afektywnymi a ocenami moralnymi zob. (Haidt 2012: 89, 94–95, 146–148; Menninghaus 2009).

10 Kiedy w opowiadaniu pojawia się interakcja z Panem Pinezką, jest przez narratorkę skomentowana jako „dziwne zdarzenie”: „Pomachali mu wesoło, a wtedy zdarzyły się dwie bardzo dziwne rzeczy. Po pierwsze, Pan Pinezka im odmachał. A po drugie, wyjął z torby i pokazał im... wcale nie kapustę, tylko najprawdziwszą kolorową piłkę!” (Widlak 2006: 21).

Czas uczty

Struktura opowiadania *Gimnastyka* prowadzi nas do pytania o czas uczty. Kiedy nasi bohaterowie jedzą? Gdy przyjrzymy się cyklowi Widłaka pod tym kątem, widzimy, że wszystkie tomy kreujące Kuleczkowy świat¹¹ są spójne, jeśli chodzi o czas spożywania posiłków. Nie jest to czynność rutynowa stanowiąca jedynie element szeregu: śpi – ubiera się – je – myje zęby. Jak już wcześniej zostało powiedziane, jedzenie to czas wspólnego świętowania i jest jakby kulminacją bycia razem i zabaw. Tak właśnie dzieje się w analizowanym już opowiadaniu *Gimnastyka*. Pan Kuleczka martwi się swoją wagą, ale zwierzątka nie dopuszczają nawet takiej myśli, żeby musiał stosować jakiekolwiek diety. Rozwiązaniem problemu staje się wspólna gimnastyka, a po wysiłku znika kwestia nadmiernych kilogramów. Po radości zabawy, wszyscy pałaszują naleśniki. Podobnie rzecz się ma z innymi rodzajami gier i zabaw. W *Skarbie piratów*, kiedy nadchodzi moment znudzenia, bohaterowie robią sobie przerwę, podczas której nie wychodząc ze swych ról, udają się do kuchni i robią pierogi: „I wszyscy razem – piraci, papuga i skarb poszli do kuchni. Tam najpierw lepił pierogi, a potem wrzucali je do garnka. Kiedy już je jedli, Katastrofa powiedziała: Prawdziwi piraci musieli jednak od czasu do czasu robić sobie przerwę w pilnowaniu skarbów” (Widłak 2016: 10). Podobnie w opowiadaniu *Skojarzenia*, intelektualna zabawa kończy się przygotowaniem szarlotki. Również podróżowanie to wyjątkowy czas łączony z jedzeniem. Kiedy zwierzątka planują wyjazd (*Bagaż*), pakują trzepaczkę do piany, co uzasadniają następująco: „Jakby naszła nas ochota, to zrobimy sobie bezy” (Widłak 2008: 20). Sama podróż, która nieco się dłuży, to doskonała okazja, żeby coś przekąsić: „Jechali na wakacje. Już długo: chyba z piętnaście minut. Katastrofa zdążyła na razie spróbować jabłka, cukierków, gumy i chipsów. Teraz zachciało jej się pić [...]” (Widłak 2003: 20). Katastrofa nie zachowuje się do końca elegancko, bulgoce sokiem jabłkowym, a podróżny posiłek nie jest ani zdrowy, ani pożywny, stanowi raczej radosny zestaw małych spożywczych przyjemności. Natomiast w czasie wyprawy w góry „małe co nieco” dodaje sił i pozwala zmobilizować się do dalszego wysiłku (Widłak 2004: 29). W upalny dzień (opowiadanie *Upał* z tomu *Radość*) na spacerze obowiązkiem będą lody, a w zimowy poranek (opowiadanie *Śnieg* z tomu *Skarby*) śnieg zmieni widok za oknem w smakowity pejzaż: „Świat za oknem schował się pod bitą śmietaną, a jakby tego było mało, to z nieba padały wiórki kokosowe” (Widłak 2018: 46). Przyjęcie urodzinowe to także wyjątkowa okoliczność, ponieważ świętowaniu jako takiemu koniecznie towarzyszy jedzenie. Choć urodziny Katastrofy planowane były w bardziej popołudniowych godzinach, to zmieniają się w urodzinowe śniadanie: „Urodzinowe śniadanie udało się nadzwyczajnie: Pan Kuleczka wyjął tort schowany w lodówce, było gromkie »Sto lat« [...], świąteczne przebrania, owoce i prezenty” (Widłak 2006: 6). Szczególną

11 Na cykl składają się następujące książki: *Pan Kuleczka* (2002), *Skrzydła* (2003), *Spotkanie* (2004), *Światło* (2006), *Dom* (2008), *Radość* (2012), *Marzenia* (2016) i *Skarby* (2018).

formą posiłku jest piknik, który znajdujemy w opowiadaniach *Wpadka* (z tomu *Skrzydła*) oraz *Różnica* (z tomu *Skarby*). W tym pierwszym jest on przedstawiony w następujący sposób: „Pan Kuleczka wyjął z koszyka różne smaczne rzeczy. Pili wodę mineralną i jedli kanapki, aż zostały same okruszki. Okruszkami zajęły się mrówki” (Widlak 2003: 25). W cytowanym fragmencie nie pojawiają się jakieś konkretne szczegóły, np. opisy łakoci, tak jakby było wiadomo, że na świeżym powietrzu wszystko smakuje wspaniale. Mamy tu jedynie podstawowe składowe piknikowej uczty, wodę i chleb, i oczywiście nic się nie marnuje. A to uświadamia nam, że jedzenie ma w świecie Pana Kuleczki znamiona doskonałości i jest wyrazem miłości. W opisanych powyżej sytuacjach tytułowy bohater cyklu jest ojcem-żywciolem, a pożywienie to dar, którego nie wolno zmarnować. Możemy zatem powiedzieć, że zgodnie z ustaleniami Haidta wiążącymi jedzenie z etyką w cyklu o Panu Kuleczce posiłek jest konsekwentnie ukazywany jako czas spotkania i ucztowania. Mimo subtelного dydaktycznego przesłania afirmującego rodzinną wspólnotę, nie chodzi tu jednak o promowanie konkretnego stylu życia ani tym bardziej zdrowego odżywiania się. Tak słodczyce, jak i podstawowe produkty spożywcze, wyrażają metaforyczną słodycz bycia razem.

Potrawy jako figury jedności w rodzinie

W całym cyklu obserwujemy znamioną powtarzalność, jeśli chodzi o miejsce i o czas posiłków w życiu rodziny Pana Kuleczki. Jedzenie to oczywiście powszednia czynność, ale jest jej nadany symboliczny wymiar uczty, świętowania, celebrowania wspólnego czasu. Dobrym przykładem realizowania tej zasady jest opowiadanie *Skojarzenia*. W utworze tym Pan Kuleczka i zwierzątka bawią się w skojarzenia. Kiedy pada przymiotnik „wysokie”, kaczka Katastrofa wymienia to, co namacalne i konkretne: „góry”, a Pan Kuleczka proponuje skojarzenie z filologicznej półki – „wysokie mniemanie”, co oczywiście budzi sprzeciw Katastrofy. Nie rozumiejąc słowa „mniemanie”, przekształca je ona w onomatopieję „mniamanie”. Chociaż Pan Kuleczka stara się wytłumaczyć, że „wysokie mniemanie” znaczy, „że się coś szanuje”, propozycja ta nie od razu zostaje zaakceptowana. Następnie pada przymiotnik „słodkie”. I znów Pan Kuleczka proponuje metaforyczne „słodkie lenistwo”, a pies Pypecz zwyczajnie i konkretne „ciasto” (Widlak 2002: 8–9). Zabawa kończy się przygotowaniem szarlotki. Chaos produktów nieuchronnie powinien skończyć się bałaganem, ale ten aspekt życia rodzinnego i wspólnego gotowania zostaje tu przemilczany:

Po chwili byli już w kuchni. Mąka, jabłka, cukier i jajka zaczęły fruwać jak zaczarowane. Pypecz odnalazł przepis w książce kucharskiej, Katastrofa przyturlała tortownicę, a Bzyk-Bzyk bardzo się starała, żeby nie przeszkadzać. Prawie jej się udało [...]. Ciasto wyszło wyśmienite. Jabłka były soczyste, a wierzch chrupki. Pod spodem trochę się przypaliło, ale nawet Katastrofa nie narzekała (Widlak 2002: 10).

Każdy w kuchni ma swoją funkcję: Pypeć znajduje przepis, Katastrofa robi coś mniej wymagającego – turla tortownicę, a Bzyk-Bzyk po prostu nie przeszkadza. Pieczenie to magia, a kucharz to zongler i magik, który z zestawu elementów wyczarowuje ciasto. Chaos przemieniony zostaje w szarlotkowy kosmos, a w cieście wszystko ma doskonałe właściwości: jabłka są soczyste, a wierzch chrupiący. I chociaż spód nieco się przypalił, nikt nie zgłasza zastrzeżeń. Ta drobna niedoskonałość dopełnia nawet harmonię smaków. W narracyjnej logice opowieści abstrakcyjne sformułowanie prowadzi bohaterów od skojarzenia do działania, od metaforycznego słodkiego lenistwa przechodzą oni do przygotowania ciasta. Katastrofa na koniec stwierdza, że jedzenie szarlotki to było właśnie „wysokie mniamanie” (Widlak 2002: 11). W grze słów zaproponowanej przez Widłaka powstaje niezwykle ciekawe sprzężenie zwrotne: między jedzeniem i sądzeniem, między mniemaniem – pochodzącym od staropolskiego czasownika „mnieć”, czyli uważać za prawe (Brückner 1957: 341) – i „mniamaniem” – neologizmem wymyślonym w opowiadaniu przez Katastrofę. Ta bowiem – podobnie jak czynią to dzieci – nieznane, obce i trudne słowo przekształca w takie, które brzmi znajomo i zrozumiale, a zarazem wiąże się z codziennym doświadczeniem błęgiego mlaskania, naśladowanym za pomocą onomatopei „mniam, minam”. Jedna samogłoska, niczym w Derridiańskiej różni, zmienia sądzenie w jedzenie.

Jako drugi przykład, zarówno metaforycznej, jak i filozoficznej koncepcji jedzenia wpisanej w świat opowieści o Panu Kuleczce, chciałabym przywołać opowiadanie *Zupa* z tomu *Spotkanie*. Tym razem mamy nieco inny układ fabularny. Pan Kuleczka gotuje, a zwierzątka bawią się w „ciuchowanego”, czyli chowanego i ciuciubabkę jednocześnie. Tak więc rodzic przygotowuje posiłek, a pociechy mają czas na beztróską zabawę, co rusz wpadając do kuchni i rozkoszując się zapachem jedzenia. Sytuacja ta jest bardziej dydaktyczna, jeśli chodzi o wybór potrawy. Pan Kuleczka gotuje bowiem zupę jarzynową, która, jak się dowiadujemy, jest przysmakiem wszystkich. Kiedy jednak zestawimy to stwierdzenie z codzienną wiedzą, nie znajdziemy wielu dzieci, które lubią zupę jarzynową. W opowiadaniu tym przeplatają się dwa plany. Na pierwszym, bezpośrednim i konkretnym, Pan Kuleczka gotuje posiłek, próbuje go, dodaje kolejne warzywa i sól. Na planie równoległym odbywa się zabawa zwierzątek, przedstawiona tak, że nie do końca rozumiemy, dlaczego bohaterowie wpadają do kuchni z zamkniętymi oczami i chusteczką na pyszczku lub chusteczką na oczach. Pan Kuleczka też nie rozumie zachowania swoich podopiecznych, dopóki nie wyjaśnią mu oni zasad nowej gry. Kiedy bohaterowie jedzą wspólnie posiłek, jest czas na refleksję:

A kiedy jedli dokładkę, Katastrofa zaczęła się zastanawiać, jak to jest, że takie niepodobne do siebie okrągłe ziemniaki i spiczaste pietruszki, pomarańczowe marchewki i biała sól mogą się tak dobrze pogodzić i zrobić razem coś zupełnie, zupełnie nowego – zupę. I wtedy Pypeć powiedział:

– Ja wiem. Bo na przykład w rodzinie też każdy jest inny, ale dopiero

wszyscy razem są rodziną. Zupa jest jak rodzina. Pan Kuleczka uśmiechnął się, potarł oko i dlaczegoś pociągnął nosem. A Katastrofa powiedziała:

– Bardzo, bardzo dobra rodzina. I znów podstawiała swój talerz (Widłak 2004: 46–47).

Zupa jarzynowa Pana Kuleczki, niczym pokarm bogów, niczym wieczna zupa, jest zawsze świeża, dopiero co ugotowana i łączy odmiennosć składników w komunie smaków. Pypecz porównuje zupę do rodziny, tym samym objaśnia nowy wymiar codziennego posiłku. W wypowiedzi Katastrofy pojawiają się dalsze przekształcenia: jeżeli zupa jest bardzo dobra, czyli na poziomie dosłownym smaczna, to na poziomie metaforycznym rodzina jest dobra w sensie moralnym. Cały czas chce się jej więcej, ponieważ doświadczeniem miłości trudno się nasycić. „Bardzo dobra rodzina” – mówi kaczką, zmieniając wcześniejsze porównanie Pypcia w czystą metaforę, w której już nie wspomina się o prozaicznym daniu.

Omówione powyżej obrazy jedzenia pokazują nam wyraźnie jednoczący i wspólnotowy charakter biesiadowania, a zarazem swoistego rozumienia serwowanych posiłków, niezależnie od tego czy jest to szarlotka, ponieważ wszystkim przyszła ochota na deser, czy też zdrowa, pożywna zupa jarzynowa. Funkcją jedzenia, zarówno na poziomie fabuły, jak i na poziomie retorycznym, jest budowanie relacji. Spożywanie posiłków to przyjemność bycia razem, to słodczy zabawy, to afirmacja wspólnoty rodzinnej stworzonej w cyklu *Pan Kuleczka*. Bohaterowie Widłaka ustanawiają tu przedziwną i jednocześnie najbardziej naturalną Kuleczkową komunę osób. Retorycznie Widłak wybiera strategię, która podkreśla jedność odmiennych postaci: refleksyjny Pypecz, ruchliwa Katastrofa i mucha mówiąca jedynie Bzyk-Bzyk. Zawsze pojawia się trio zwierzątek i oczywiście Pan Kuleczka jako nadrzędna instancja czulego i mądrego opiekuna, doskonałego dorosłego. Kiedy którejś z osób brakuje, natychmiast narrator tę nieobecność wyjaśnia. W omawianym wcześniej opowiadaniu *Skojarzenia* mamy przykład takiego właśnie uzupełniania się: Pypecz znajduje przepis, Katastrofa turla tortownicę, mucha stara się nie przeszkadzać. Ta współpraca przekłada się na potrójnie doskonałą charakterystykę ciasta: jabłka są soczyste, wierzch chrupiący, a spód nieco przypalony, ale w taki sposób, że to dodaje smaku. Tak samo danie z drugiego omawianego opowiadania stanowi jedność odmiennosci. Tym razem pojawiają się cztery elementy: okrągłe ziemniaki, spiczaste pietruszki, pomarańczowe marchewki i biała sól. Dwa pierwsze składniki łączą przeciwstawne kształty, dwa kolejne – odmienne kolory; wszystkie dążą ku zgodzie i pełni jedności. Dlatego w świecie Pana Kuleczki nawet mucha w kuchni i w jedzeniu nie jest obrzydliwa. Przy robieniu szarlotki Bzyk-Bzyk wpada do mąki i wygląda jak „muszy duch” (Widłak 2002: 10–11): „Nie można jej było umyć, bo Pan Kuleczka powiedział, że z wody i mąki zrobiłoby się ciasto, a nikt nie chciał Bzyk-Bzyk w cieście”. Nadrzędna staje się postawa troski o to najmniejsze stworzonko, a zupełnie zostaje odsunięta perspektywa higieny. Mała bohaterka jest więc postacią-osobą, choć jej styczność z jedzeniem może

być przedmiotem żartów ponieważ nie wszyscy rozumieją jej status jako członka rodziny, a tym samym istnieje niebezpieczeństwo, że Bzyk-Bzyk zostanie potraktowana jak zwykła mucha¹².

Podsumowanie

Powróćmy zatem do wyjściowej propozycji interpretacyjnej. Jedzenie, rozumiane jako czynność i jako posiłek, staje się metaforą miłości rodzinnej, relacji łączącej bohaterów i nabiera wymiaru moralnego, jest afirmacją wspólnoty. Oczywiście w sioście realistycznej konwencji przyjętej przez Wojciecha Widłaka jedzenie towarzyszy codziennym przygodom bohaterów, będąc przyjemnością, słabością, pocieszeniem, zawsze wyrażając harmonijne doświadczenie kosmosu życia rodzinnego. Można powiedzieć, że zasadniczą rolę w całym cyklu odgrywa pojęcie jedności i pełni. Ta pełnia w Kuleczkowej wspólnotie łączy przyjemność jedzenia i radość obcowania ze sobą, charakterystyczną dla Platońskiego Erosa, z doświadczeniem duchowym, w którym dostrzec możemy jednocześnie odniesienie do etyki wspólnoty i etyki boskości (Shweder 1997: 144–150). W opowiadaniu *Bzy z tomu Skarby* (2018) katalizatorem niemal mistycznej jedni jest zapach majowych kwiatów:

Poczuł się tak, jakby zapach bzów ogarniał ich i otulał jak ciepły niedrapiący koc. I tak jak pod kocem, choć każdy z nich był przecież oddzielnie i nie dało się pomylić Katastrofy z Panem Kuleczką ani Pypcia z Bzyk-Bzyk, to jednak czuli się bardzo, bardzo razem – tak bardzo, jakby byli czymś jednym, co równocześnie było i nie było Panem Kuleczką, Pypciem, Katastrofą i Bzyk-Bzyk (Widlak 2018: 18).

W swojej interpretacji posłużyłam się trojakim odniesieniem teoretyczno-filozoficznym wiążącym temat jedzenia i doświadczenie miłości. Przywołałam zarówno dualistyczną wizję Erosa oraz chrześcijańskie pojęcie *agape*, jak i psychologię moralności Jonathana Haidta. Przygotowywanie i smakowanie jedzenia, wspólny posiłek i różnorodność smakołyków w zaproponowanym tu ujęciu okazują się nie tylko elementem świata przedstawionego, ale odsłaniają niezwykle subtelną, etyczną i zarazem dydaktyczną warstwę tekstu. Przede wszystkim, w rodzinnej hierarchii rolę opiekuna sprawuje pulchny i łagodny Pan Kuleczka, w którym obfitość kształtów jest utożsamiona z ogromem dobroci i wyrozumiałości. Sam wygląd zewnętrzny bohatera staje się odzwierciedleniem jego moralnej doskonałości. Jedność wspólnoty tworzonej przez trzy zwierzątka i Pana Kuleczkę jest nieustannie umacniana poprzez posiłki. Ich miejsce i funkcja w strukturze opowiadań są jednoznacznie określone. Bez względu na to, czy mowa o codziennym obiedzie, urodzinowym śniadaniu, przekąsce w po-

12 W opowiadaniu *Telefon* nieznajoma pani omyłkowo dzwoni do mieszkania Pana Kuleczki, myśląc, że dodzwoniła się do restauracji i skarży się, że w zupie była mucha, na co Katastrofa odpowiada z radością, nie rozumiejąc wzburzenia rozmówczyni: „U nas zawsze jest mucha” (Widlak 2006: 9).

droży czy słodkościach, możemy za każdym razem dostrzec w opisywanym wydarzeniu rytuał powszedniego świętowania, zarazem zwyczajny i wyjątkowy, będący radosnym celebrowaniem bycia razem. Słodycz lodów, bitej śmietany czy szarlotki wyraża niewyczerpaną przyjemność spędzonego wspólnie czasu. Szczególną uwagę poświęciłam opowiadaniom *Skojarzenia* i *Zupa*, ponieważ w obu tekstach zarówno na poziomie fabularnym, jak i retorycznym możemy obserwować charakterystyczną prawidłowość. Posiłek jest wydarzeniem wieńczącym zabawę czy wspólną pracę. Na poziomie kompozycji widoczny jest wyraźny trójdzielny paralelizm, który podkreśla odmiennność członków rodziny i jednocześnie ustanawia nadrzędną wartość harmonijnego współistnienia. Tak doskonałość szarlotki, jak i zupy jarzynowej jest możliwa dzięki połączeniu w jedno różnorodności smaków, kształtów i kolorów. W kalamburze „wysokie mniamanie” czy też w metaforze zupy-rodziny możemy dostrzec przenikające się dwa porządki – wrażeń płynących ze zmysłów smaku i węchu oraz etycznych sądów i wymiaru moralnego ludzkiego istnienia. Tym samym wspomniane figury pozwalają odczytać retorykę spójnego i pełnego Kuleczkowego świata, w którym to, co smaczne, jest dobre, a dzielenie posiłku jest miarą miłości łączącej wspólnotę.

BIBLIOGRAFIA

- b.a. (1963). *A Sourcebook of Chinese Philosophy* (przeł. W.-T. Chan). Princeton, New Jersey: Princeton University Press.
- Benedykt XVI (2005, 25 grudnia). *Deus caritas est* [Encyklika papieża Benedykta XVI]. Pobrano z: https://www.vatican.va/content/benedict-xvi/pl/encyclicals/documents/hf_ben-xvi_enc_20051225_deus-caritas-est.html.
- Brückner, A. (1957). *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Warszawa: Wiedza Powszechna.
- Deleuze, G. (2000). *Empiryzm i subiektywność. Esej o naturze ludzkiej według Hume'a* (przeł. K. Jarosz). Warszawa: Wydawnictwo KR.
- Haidt, J. (2014). *Prawy umysł* (przeł. A. Nowak-Młynikowska). Sopot: Smak Słowa.
- Hume, D. (2005a). *Badania dotyczące zasad moralności* (przeł. M. Filipczuk, T. Teszner). Kraków: Zielona Sowa.
- Hume, D. (2005b). *Traktat o naturze ludzkiej* (przeł. Cz. Znamierowski). Warszawa: Aletheia.
- Lacoff, G., Johnson, M. (1988). *Metafory w naszym życiu* (przeł. T. P. Krzeszowski). Warszawa: PIW.
- Menninghaus, W. (2009). *Wstręt. Teoria i historia* (przeł. G. Sowiński). Kraków: Universitas.
- Piechowiak, M. (2016). *Między Erosem i Agape*. Bydgoszcz: Oficyna Wydawnicza Epigram.
- Platon (2012). *Uczta* (przeł. A. Serafin). Warszawa: Sic!
- Ricoeur, P. (1989). Metafora i symbol. W: P. Ricoeur, *Język, tekst, interpretacja. Wybór pism* (przeł. K. Rosner, P. Graff; s. 123–155). Warszawa: PIW.
- Rozin, P., Haidt, J., Fincher, K. (2009). From oral to moral. *Science*, 323, 1179–1180. doi: 10.1126/science.1170492.
- Shwreder, R. A. (1991). *Thinking through cultures: Expeditions in cultural psychology*. Cambridge: Harvard University Press.
- Shwreder, R. A., Much N. C., Mahapatra, M., Park, L. (1997). The „big three” of morality (autonomy, community, and divinity), and the „big three” explanations of suffering. W: A. Brandt, P. Rozin (eds.), *Morality and health* (s. 119–169). New York: Routledge.

- Sobiechowska-Szuchta, K. (2018, 30 maja). Autor Pana Kuleczki: Naprawdę bym chciał, żeby to, co robię jakoś pomagało [wywiad z Wojciechem Widłakiem na portalu RMF24]. Pobrano z: https://www.rmfm24.pl/raporty/raport-audiobook-pan-kuleczka/fakty/news-autor-pana-kuleczki-naprawde-bym-chcial-zeby-to-co-robie-jak,nId,2587787#crp_state=1.
- Widłak, W. (2002). *Pan Kuleczka*. Poznań: Media Rodzina.
- Widłak, W. (2003). *Pan Kuleczka. Skrzydła*. Poznań: Media Rodzina.
- Widłak, W. (2004). *Pan Kuleczka. Spotkanie*. Poznań: Media Rodzina.
- Widłak, W. (2006). *Pan Kuleczka. Światło*. Poznań: Media Rodzina.
- Widłak, W. (2008). *Pan Kuleczka. Dom*. Poznań: Media Rodzina.
- Widłak, W. (2012). *Pan Kuleczka. Radość*. Poznań: Media Rodzina.
- Widłak, W. (2016). *Pan Kuleczka. Marzenia*. Poznań: Media Rodzina.
- Widłak, W. (2018). *Pan Kuleczka. Skarby*. Poznań: Media Rodzina.
- Zajonc, R. (1985). Uczucia a myślenie. Nie trzeba się domyślać, by wiedzieć, co się woli. *Przegląd Psychologiczny*, 1, 27–72.

ROZMOWY I ESEJE

ESSAYS AND CONVERSATIONS

Whoever tramples the breadcrumbs will go blind: Cultural norms regarding feeding children and eating in Bulgarian society. A conversation between Petya Bankova and Vihra Baeva

DOI: 10.12775/LL.1.2022.006 | CC BY-ND 4.0

PETYA BANKOVA is Associated Professor in the Institute of Ethnology and Folklore Studies with Ethnographic Museum at the Bulgarian Academy of Sciences (Sofia, Bulgaria). Her scientific interests concern in the field of anthropology of childhood, children plays, and the everyday life culture during the communist period in Bulgaria. She is the author of three monographs: *Images and Meetings in the Tradition*, *They Recognized him by his Name. Ethno-confessional Aspects of the Given Name in Bulgaria*, and *The Magic of the Given Name*, as well as co-author of *Almanac. Traditions and Holidays of the Bulgarians*. She has co-edited several volumes, the last of which is *Sociocultural Dimensions of Childhood* (Sofia 2020).

KEYWORDS: food studies, childhood studies, social change

VB: Petya, you have been doing long-term research on the subject of childhood as a sociocultural category. Could you outline some traditional cultural norms and patterns related to children and food?

PB: Sometimes you have to review hundreds of pages of academic literature, analysing a particular society and its culture, in order to find a single passage that throws some light on the world of children. The complete lack of direct observations and ethnographic descriptions of childhood in tradition usually does not allow us to comprehend who the children of that time were in their daily lives. Instead, we rather get a notion of what they should or should not have been and predominantly – what they should have become according to the perceptions of adults. This further complicates the task of the researcher

because the boundary between the actual implementation of the accepted norms of behaviour and the idealization resulting from the elapsed time perspective is too fuzzy.

Ethnography of childhood is based on the idea – an idea constantly reaffirmed by empirical research – that the conditions and forms of childhood are changeable from one community to another. They are sensitive to specific contexts and are not conceivable without detailed knowledge of the social and cultural contexts that give them meaning.

That is why I will answer the question specifically in the context of the Bulgarian society, especially within the last two centuries. This period marked a radical transition from a traditional economy, which was mainly oriented towards agriculture and cattle breeding, to a modern democratic market economy. That progressive development, however, was disrupted by the coup d'état on 9 September 1944. After the establishment of the totalitarian rule of the Bulgarian Communist Party, Bulgaria was forced to follow a political and economic regime after the Soviet model. After the democratic changes of 1989, Bulgaria has embarked on the path of modern economic development within the general European context of a free market economy and universally accepted democratic values.

VB: Yes, I completely agree. Large-scale generalizations are often misleading. So, let us start with the traditional Bulgarian village at the end of the nineteenth and the beginning of the twentieth century. What was the children's menu back then?

PB: When we think about traditional cultural norms and patterns in relation to children and food, we must keep in mind that until the middle of the twentieth century, 70% of the Bulgarian population lived in the countryside. The favourable natural conditions allowed a great number of the Bulgarian peasants to prosper and rarely face massive famine. At the same time, the processes of modernization characteristic of modern societies were running in the Bulgarian villages in this period.

According to information from the first cookbook in Bulgaria by P. R. Slaveykov, published in 1870, the everyday menu of Bulgarians in the nineteenth century consisted primarily of bread, beans, lentils, bulgur. It also included a limited number of vegetables, mainly garlic, onions, red and green peppers, eaten roasted or raw, with salt and vinegar, fresh cabbage and sauerkraut, *liutenitsa* (traditional meal made from roasted and chopped red peppers, tomatoes, carrots, aubergines, etc.), pickles and stews prepared from the above said vegetables. From the beginning of the twentieth century, with the development of modern gardening, a lot of new fruits and vegetables entered the Bulgarian cuisine and significantly enriched it.

A memory of the famous Bulgarian ethnopsychologist Ivan Hadzhiyski (1907–1944) conveys in a wonderful way the atmosphere in the traditional rural

family. With a good sense of humour, he talks about his childhood. In the rural family in which he grew up, the children used to eat together from a large bowl, usually full of stew (vegetables with vegetable oil and a small amount of meat). Everyone had their own spoon, which they used as a “weapon” to get a small piece of meat. In this “battle”, it often happened that the desired piece of meat fell on the ground and was snatched by the domestic cat, so the children remained hungry.

VB: You mentioned bread. It is a special food for us Bulgarians, isn't it?

PB: Yes, bread had a central place in the traditional diet of Bulgarians. It was not only a staple food; it was also associated with rites, rituals and beliefs, and considered sacred. Before taking a piece of bread, everyone should make the sign of the cross first. The breadcrumbs were carefully collected and eaten up. Children were taught a number of rules considering the use of bread: it is a sin to throw away bread and to trample upon breadcrumbs. The one who tramples on crumbs will go blind. You should not burn breadcrumbs, because in the netherworld you will have to take them out of the fire by hand. You should not sweep them out of the door, so that the luck of the house was not swept away. Scattering even a crumb of bread is considered a sin. According to folk wisdom, this can be punished even with the loss of parents. If you find a piece of bread, you must not throw it away, but kiss it and give it to the animals. People also believed that if in the summer the tablecloth with the breadcrumbs were shaken in the yard, the fertility of the wheat will go away with them and the house would be left without any bread. If this was done in the winter, there was no danger, because the wheat was already collected in the barns. Moreover, children were not allowed to play with bread or dough. It was believed that anyone who ate bread with unwashed hands would go blind, and if a small child ate hot bread, he or she would get sick.

VB: Do we have information about traditional eating habits in rural milieu? How many meals a day did people have?

PB: Ethnographic sources show that in the large rural family, there was a strict eating order. In the morning, only the little ones, babies and infants, had pre-prepared breakfast. They usually ate *popara* (pieces of old bread soaked in water or milk with a little cheese or cottage cheese and a lump of butter). Children after the age of 5 or 6 were engaged in the household chores and they usually went out to graze the animals, collect firewood in the forest or help the adults with some other activities. During the day, they ate what their mothers had put in the small canvas bags that they carried with them. Usually it was a piece of bread, a head of onion, a piece of *slanina* (bacon). Meals were served at home after the end of the working day. The first ones to sit at the table were the men, who had returned from the field, from the market or

from the shop. Then the older women had dinner, and finally the children and younger daughters-in-law.

Since most of the Bulgarian population constitutes of Orthodox Christians, people fasted for more than 2/3 of the year. Along with the long fasting periods of the year (such as Great Lent, Nativity Fast, etc.), Bulgarians traditionally fasted every Wednesday and Friday. Therefore, meat was rare on the menu. Sweets were also rare: for the rural child, candies and sweets were a great delicacy. Sugar was a product that was bought at the market, i.e. funds had to be set aside for it. With it, one could make homemade jams and preserves, but this happened mostly in the city. That is why most deserts were sweetened with honey, *pekmez* or molasses. If the adults went to the nearby city or town, they could bring some oriental deserts like Turkish delight or *baklava* for the children.

VB: Yes, in towns and cities there were specialized craftsmen, often Turks or Armenians, who prepared and sold desserts, mainly of oriental origin. However, were the norms for children different from the norms for adults?

PB: In general, in the Bulgarian society before modernization, there were uniform norms of nutrition regardless of age. Everyone in the household consumed common food, except for the children who were breastfed. This was applied even to the consumption of alcohol: there is abundant ethnographic information about children aged 8–12 consuming wine and *rakia* (brandy). In fact, the attitude to children's nutrition was quite different from contemporary times, when many parents, especially those who are interested in specialized literature, try to provide their children with nutrition that is adapted or healthy.

VB: Speaking about the turn of the twentieth century, I guess the diet of the children in cities was quite different from that of village kids. Is that right?

PB: Yes, the “urban” child had far more opportunities to try a variety of foods. At that time, Bulgarian cities rapidly developed and became part of the European economic and intellectual space. The process of modernization of everyday life substantially affected the cooking habits of urban citizens. As early as the end of the nineteenth century, the cuisine in the cities became more European and all kinds of artful dishes could be found there: salads, soups and broths, culinary masterpieces of beef and veal, various types of ice cream, creams, and jellies. As early as the end of the nineteenth century, special columns in the periodicals appeared that advised housewives what to cook at home. The periodicals also provided specialized advice on children's nutrition. A diverse diet was recommended, gradually introducing all fruits and vegetables, and meat in limited quantities was recommended after the age of three.

In the archives of the early twentieth century for a city like Varna, for example, we can read that on Sundays children went to a restaurant with their

parents and the family had food that they could not prepare at home. As a reward, the kids were also taken to a pastry shop and enjoyed delicacies from the East, which they found infinitely delicious: *baklava*, *kadaif*, *ashure*. Children traditionally received sugar roosters or canes as a reward for their good behaviour when they went to the city fair or tasted the cotton candy sold there. I will quote one of the common tips at the time: “It is very bad for a mother to give her obedient children candy or chocolate as a reward, because it will ruin their stomach. The best reward is mother’s kiss.”

An interesting area of research is also the evolution of dining etiquette. As early as the end of the nineteenth century, articles appeared in periodicals such as the *Domakinya* (Housewife) magazine concerning table manners and ways of teaching them to the children. For example, children should not be given food while walking; they should not be talked to during meals; they should not take salt from the table with their hands; the child’s serviette should be tied around their necks while the adults should keep it on their knees.

Actually, through the history and the memory of food and eating, we can get a very interesting and detailed idea of the everyday life of people from almost a century ago.

VB: Yes, food gives a very interesting, sensual perspective to people’s ways of life, values and worldviews. Yet, what you said here obviously refers to wealthy urban families. I would expect that working-class families had a very different eating routine and malnutrition was widespread among their children.

PB: That is only partially true. In the last three years, I have been the supervisor of doctoral student Radina Ilieva, whose dissertation is titled *Childhood in Bulgaria in Extra-Family Group Forms of Socialization during the Twentieth Century: Ethnological Aspects*. A specific focus in her research are children’s camps in Bulgaria, which were a widespread form of spending free time outside school for many children – not only in Bulgaria but also the rest of Europe and around the world. In the course of her work, Ilieva discovered, systematized, and analysed a huge array of archival sources, some of which related to standards in childhood nutrition. There were significant problems in the diet of children in the first half of the twentieth century, which attracted the attention of experts and public officials of the time. At the turn of the twentieth century, school doctors conducted surveys among students in the capital, registering that 20% of children “spend the school year in malnutrition and hunger.” The children’s main diet consisted of bread, onions, and cheese. Possible lunch and dinner was the stew with onions. Obviously, that menu was insufficient for teenagers. That is why the children’s camps worked towards the goal of children gaining weight and learning the appropriate hygiene habits such as washing their hands before and after meals and brushing their teeth. The weight gain of the children after the camp was reported with special punctuality.

VB: How did things change during the communist rule? Summer camps were very popular back then, weren't they?

PB: The process is extremely interesting. During the communist rule in Bulgaria, the number of summer children's camps grew significantly. Almost every child in that period visited such a camp at least once in their life. The camp canteens offered a standardized, uniform menu that was different from home-cooked meals. Children who did not like the food in the canteen were considered spoiled, fastidious and they became the object of ridicule. On the other hand, those who gladly ate the tasteless bread slices with halva or cream cheese were given as an example. This brings us to the present, where the problems are already strictly age-differentiated.

On a more general level, with the acute deficit of various foods during communism, due to the faults of so called „planned economics“, the culinary diversity of food in cities was lost. Another reason for that was the fact that quality local products were predominantly intended for exports. In my research on childhood, I found that one of the favourite topics in the memories of everyday life of urban residents until the 1960s is food, and more precisely, the “Sunday, holiday lunch”. All members of the family gathered around the table. The menu included meat, which was rare on other days. Usually the menu on weekdays was repetitive and determined by the season: vegetarian meals on Wednesdays and Fridays, cabbage on Mondays, rice on Tuesdays, sometimes – fish on Saturdays. Meals on Sundays were often taken to the city bakery to be roasted. These bakeries are vividly imprinted in the memories of the then children from the period before and after World War II. Easter cakes (*kozunak*) were baked there for Easter, lambs were roasted for St. George's Day, and pork for Christmas. Meanwhile, bakers produced bread, roasted pumpkin, and roasted chestnuts. These bakeries are absent from the memories of children who lived in the countryside, because rural houses usually had their own ovens. For today's 35- to 60-year-old citizens of Sofia, the memory of home-cooked food has changed greatly and can be synthesized in the following quote: “grandmother cooks delicious dishes, mom reheats them on the stove in the evening when parents come home from work, and we rarely gather around the table as it is tucked between the stove and the refrigerator in the small kitchen and can't hold us all at once”.

On the other hand, migrants from the countryside to the city often returned to their native places to participate in fairs and joint celebrations of calendar holidays precisely because of the rich joint meal that accompanied them.

VB: In fact, that urban-rural relationship during socialism had also another dimension. Traditionally, schoolchildren from the cities were sent to spend vacations with their grandparents in the country. There, they could enjoy fresh farming products and delicious home-made dishes prepared by their grand-

mothers. But moving forward in time, could you share some observations on the contemporary situation? What are the most significant issues of modern children's nutrition according to the public and media discourses?

PB: I want to draw attention to one specific issue – the natural nutrition of the new-born, or breastfeeding. It is a global debate, but in Bulgaria, it seems that the problems have become serious lately. In traditional culture, breastfeeding has acquired ritual dimensions. There were whole ritual structures related to the act of the first breastfeeding of the new-born, a number of rules and prohibitions regarding the behaviour of the mother, so as not to lose the breast milk, and a specific time and method of weaning the child.

My work as a consultant for the *Nine Months* magazine (the first specialized journal for pregnancy and childbirth in Bulgaria) and a lecturer in the 'Schools for pregnant women' organized in Sofia, gave me the opportunity to communicate (directly or online) for nearly 14 years (1998–2012) with many pregnant women and young mothers. I have always emphasized the benefits of natural nutrition for the new-born. To our delight, most mothers have heeded our advice. Nevertheless, there is also a large number of women who give up breastfeeding for no apparent reason.

After many conversations and interviews, I found that modern mothers are afraid of and uncomfortable with breastfeeding. On the one hand, they accept it as a kind of restriction, which refers to smoking and the consumption of coffee, alcohol or certain foods that are believed to spoil the qualities of breast milk. Others decide that breastfeeding is incompatible with certain medications they take or their desire to have an active social life away from home and the new-born. What is more, social networks and communication with friends with the same social status have the strongest demotivating influence. Many young mothers share harsh comments from their acquaintances about the dangers of breastfeeding, with completely unsubstantiated criticism towards those who have chosen to breastfeed their child until at least 1 year of age. Thus, in practice, it turns out that every second mother in Bulgaria refuses to breastfeed her baby not for any objective reasons, but because of the negative opinion of others. This is yet another point that would be unthinkable in a traditional society.

VB: Yes, that is absolutely right, but I'm also observing the opposite tendency, especially in the last few years. In social media, many young mothers are sharing having met with heavy disapproval and reproach for not breastfeeding their children. So, they feel social pressure and guilt, even though they might have serious reasons for their choice of formula feeding. Certainly, the issues of children's diets go far beyond infant feeding. What about contemporary teenagers? Does the well-known teenage revolt extend to the choice of food and eating habits?

PB: In the period 2014–2016, I worked on the project „Traditional and modern children’s games“. I conducted interviews with a large number of children aged 14–18, and although eating habits were not the focus of the study, respondents shared their food-related problems as part of their daily lives. My general impression is that the children expressed their resistance to the patterns of behaviour imposed by adults precisely by refusing to eat healthily or regularly, or to follow a diet. The youth revolt was against “cooked food”, the mandatory fruits and vegetables, the restriction of sweets and fizzy drinks. All these behaviours, in fact, expressed a spontaneous protest against the control their parents were trying to impose on them. In a traditional society, this could never happen. Among the young people I was studying, there were representatives of certain sub-cultures that we observe in modern society. For example, gamers ate only fast food because they spent more than 12 hours a day in front of the computer. There were girls who definitely had a tendency for orthorexia, watching all the culinary shows about healthy eating and blaming each other if they were “caught” violating a diet that they had imposed on themselves. It was very interesting for me to communicate with the group of children who had health problems (diabetes, food allergies, etc.). It impressed me that they were the most dialogical, the most open to other people’s opinions, the most tolerant, realizing how much pleasure food can provide, and at the same time how individually specific tastes are. Another group were the athletes, who had downloaded calorie-counting applications to their phones and studied the nutritional properties of products such as buckwheat, chia, and quinoa. The media, and above all, social media, are a huge force. They have a tremendous influence on the formation of food-related habits and compete strongly with social traditions or individual preferences of parents. We have not yet learned to use this power for the good of our children.

VB: Thank you for this conversation, Petya. It was both informative and thought-provoking, and gave us a specific perspective on the vast subject of children and food.

Dunaje i szchedriłki. O polskich i ukraińskich tradycjach kołędniczych. **Z Jerzym Bartmińskim rozmawia Maria Baliszewska**

Dunaje and szchedriłki. On Polish and Ukrainian carolling customs:
A conversation between Jerzy Bartmiński and Maria Baliszewska

DOI: 10.12775/LL.1.2022.007 | CC BY-ND 4.0



JERZY BARTMIŃSKI (1939–2022) – distinguished Polish ethnologist and folklorist, professor at Maria Curie-Skłodowska University in Lublin. He was the author and editor of numerous monographs and volumes, including *O języku folkloru* (1973), *Folklor – język – poetyka* (1990), *Polskie kolędy ludowe* (2002), *Jazykovej obraz mira: Očerki po etnolingvistike* (Moskwa 2005), *Językowe podstawy obrazu świata* (2006), *Stereotypy mieszkają w języku* (2007), *Aspects of Cognitive Ethnolinguistics* (London 2009), *Tekstologia* (2009), *Język – slika – svet* (Belgrad 2011). He conceptualized and edited *Słownik stereotypów i symboli ludowych* as well as the volume *Lubelskie* in the series *Polska Pieśń i Muzyka Ludowa. Źródła i Materiały* (vol. 4, 2011). He also started the journal *Etnolingwistyka* and worked as the Chief Editor for many years.

KEYWORDS: folk customs, caroling, Christmas, folksongs

Trudno policzyć, ile razy podczas 40 lat znajomości zawodowej rozmawialiśmy z profesorem Jerzym Bartmińskim, roztrząsając w dyskusjach wiele tematów związanych z kulturą ludową, szeroko pojętym folklorem, muzyką czy literaturą ludową. Jestem prawdziwą szczęściarą, że los – w postaci Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych w Kazimierzu Dolnym – stworzył mi taką szansę. Rozmowy te odbywały się podczas przesłuchań i po nich, w czasie posiłków, rano i wieczorem, jak się zdarzyło. Profesor zawsze był oblegany przez studentów, przez śpiewaczki ludowe, przez animatorów i kolegów naukowców. Bo jego szeroka wiedza i łatwość komunikowania się z bliźnimi dawały okazję, by pogłębiać własne kompetencje w zakresie postrzegania świata przez pryzmat ludowych ballad czy pieśni weselnych. Chętnie dzielił się tą wiedzą, objaśniał na bieżąco symbolikę ludowych tekstów, zwłaszcza weselnych czy kołędniczych, i podczas słuchania uczestników festiwalu skrzętnie wynotowywał ciekawe wersy czy zapisywał skojarzenia. Zapewne Jego notesy prowadzone podczas kilkudziesięciu lat bycia jurorem będą znakomitym materiałem do badań! W 1992 r. zostałam członkiem jury tego festiwalu, a nasza znajomość poskutkowała m.in. przeprowadzeniem kilku radiowych wywiadów, z których jeden – nagrany w grudniu 2013 r. – chciałabym dzisiaj przypomnieć.

MB: Na Lubelszczyźnie w okresie Bożego Narodzenia śpiewane są specjalne pieśni, które nie brzmią jak kołеды. Co to za pieśni?

JB: Pieśni *dunajowe*. To prawdziwe cuda. Bardzo specyficzny typ nie tyle kołęd, co pieśni kołędniczych. Takich, które były i do dzisiaj są wykonywane przy chodzeniu po kołędzie. Co to jest chodzenie po kołędzie, nie trzeba chyba specjalnie wyjaśniać – to bardzo stara, ogólnosłowiańska tradycja. *Dunaje* to pieśni, w których refrenie pojawia się słowo *dunaj*, i to je wyróżnia.

MB: Dunaj, czyli rzeka?

JB: Tak. Ale to nie jest ten piękny, modry Dunaj, o którym jest walc Straussa. My piszemy Dunaj jako nazwę własną, ale tu chodzi o pospolite rozumienie *dunaju* jako wielkiej, tajemniczej, głębokiej rzeki, mającej znaczenie symboliczne. Pieśni, które są wykonywane z refrenem „na dunaj, Maryś, rano po wodę, na dunaj”, nazwane są *dunajami*, a ich wykonawcy to *dunajnicy*. A samo składanie życzeń to *dunajowanie*. A więc można *wydunajować* dziewczynę, a potem także jej rodzinę – rodziców, dziadków i dalej po kolei innych, ale oczywiście dziewczyna jest najważniejsza.

MB: To są męskie pieśni kołędnicze?

JB: Tak. Słyszeliśmy taki zespół w Kazimierzu na Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych, który się nawet nazywał „Dunaje”. To był Stanisław Ciepla i jego koledzy z Łukowej pod Biłgorajem. I oni śpiewali pieśni noworoczne, życzenio-

we, kolędnicze. Takie pieśni były formą składania życzeń. Łatwo się domyślić, czego życzyli dziewczynie kolędnicy, śpiewając „na dunaj, Maryś, rano po wodę, na dunaj, ze dwoma wiaderkoma”. W tekście pieśni dziewczyna czerpie wodę z tego *dunaju* – wielkiej rzeki – i upuszcza wianek. I o ten wianek zabiegają chłopcy – a jakie znaczenie ma wianek, to dobrze wiemy.

MB: Mimo że trwa Boże Narodzenie, to jednak są zaloty.

JB: Nie to, że „mimo”, ale właśnie „dlatego”. Ponieważ jest to czas przejścia, czas, gdy się coś kończy i coś zaczyna, kiedy składamy sobie życzenia. A w tradycji składano piękne życzenia, które były wyśpiwywane. Jak przychodzili młodzi do młodych, chłopcy do dziewcząt, to wiadomo, że życzyli szczęścia. A to znaczyło po prostu spotkanie, znaczyło zbliżenie, i tak dalej. Więc te życzenia chłopców dla dziewcząt to jest stara tradycja. Dziewczyny były chwalone za piękne stroje oraz za życzliwość okazywaną chłopcom, którzy przychodzili z życzeniami. Kolędowanie właściwie poza funkcją rytualną, życzeniową, noworoczną było po prostu formą zalotów. Kolędnicy szli do dziewcząt – i to do dzisiaj w regionie lubelskim się spotyka – z życzeniami i to miało funkcję podwójną: rytualno-obrzędową, ale także matrymonialną. I nierzadko zresztą takie kolędowanie kończyło się małżeństwem. Pani Joanna Rachańska, świetna śpiewaczka spod Tomaszowa, właśnie przy takiej okoliczności wspólnych zabaw, wspólnego śpiewania znalazła sobie męża. Kiedyś sama opowiadała o tym. Ta funkcja rzeczywiście była realną i do dzisiaj została.

MB: Jaka jeszcze symbolika zawarta jest w pieśniach *dunajowych*?

JB: Ten zespół pieśni kolędniczych wyróżnia się ze względu na piękno języka i tekstu. Tam się pojawia cała poetyka folkloru tradycyjnego z bogatą symboliką. Nie tylko melodia jest chwytliwa, wpadająca w pamięć, ale i słowa. Śpiewa się tam np.: „Pośród dwora złota jabłoni stała, nadobna Marysia jabłka obrywała”. I to jabłko czerwone trzymane w ręce dziewczyny jest atrakcją, o którą wszyscy zabiegają. Ona tego jabłuszka nie da ojcu, nie da matce, nie da siostrze, nie da bratu, tylko da najmilszemu. I to jest symbol. To jabłko czerwone – można się domyślać, bo nie ma tu jednoznacznej wykładni, jak zawsze w symbolu – ono wyzwala pewną aktywność. O co chodzi? O coś bardzo pięknego, bardzo ważnego – to jest to złote jabłuszko. W innej kolędzie – którą śpiewają panny – to jabłko jest u chłopca – chłopiec „wywojował sobie sto złotych jabłuszek”. I powtarza się schemat, że o te jabłuszka zabiegają ojciec, matka, brat, siostra, a on je daje dziewczynie. I to też jest symboliczny obraz. To samo później dotyczy pierścienia, który ona gubi w *dunaju*, i o ten pierścień zabiegają chłopcy, a kto go znajdzie, ten będzie jej wybrankiem. Symbolem może być jednak nie tylko taki prosty przedmiot, jak jabłko czy pierścień, ale całe zdarzenie. Przykład tego pojawia się właśnie w pieśni *dunajowej*, w której wiatr zrywa dziewczynie wianek z głowy. Wianek pada na *dunaj* i – jak mówiliśmy wcześniej

– chłopcy ten wianek wyciągają. Bujny wiatr, który zrywa dziewczynie wianek z głowy... O co tu chodzi? To jest piękny symbol, bo wiatr jest tą siłą twórczą, kreatywną, która działa jako siła męska. Te pieśni są szczególnie wartościowe pod względem językowym – to piękne teksty poetyckie z bogatą, starą tradycyjną symboliką.

MB: Czy da się je datować?

JB: Jeżeli porównać je z innymi słowiańskimi tradycjami i wnioskować z ich geografii, to można przypuszczać, że są to stare pieśni, sięgające gdzieś czasów średniowiecza. Bardzo dużo tego typu pieśni życzących mają Ukraińcy – oni je nazywają *szczodrówki*, *koliadki*, *szczedriłki*. Jest cały tom zawierający ich teksty wydany w Kijowie przez Oleksieja Deja. Podobne pieśni są także notowane na Bałkanach, u Bułgarów, Czechów i Słowaków, ale tam jest ich zdecydowanie mniej.

MB: A jak wyglądały święta Bożego Narodzenia na pograniczu polsko-ukraińskim?

JB: W moim rodzinnym domu w Przemyślu święta się zaczynały 24 grudnia w Wigilię i właściwie trwały tak długo jak sąsiedzi Ukraińcy świętowali. 6 stycznia było ich święto ukraińskie, czyli Wigilia, i nasze polskie, czyli Trzech Króli. Był to jakby jeden cykl, jeden ciąg. Oczywiście to jest tradycja, która wygasła, ale ona się odnawia ostatnio. Pamiętana przez moich rodziców, którzy przed wojną mieli dobre kontakty z Ukraińcami w moim rodzinnym Kruchelu (to już teraz jest część Przemyśla).

MB: Czy pamiętasz kolędowanie?

JB: U mnie w domu tradycja kolędowania była bardzo żywa – tradycja śpiewów domowych i chodzenia po kolędzie. To były takie dwa etapy, najpierw w domu, potem po sąsiadach, po rodzinie, po znajomych. I Polaków, i Ukraińców odwiedzało się jednakowo. Mój ojciec bardzo to sobie cenił i lubił śpiewać. Zaraz po Wigilii pierwsze śpiewy to były polskie kolędy „Wśród nocnej ciszy”, „Bóg się rodzi”, a potem były ulubione kolędy mego ojca. Pierwsza to „Boh Predwiczny narodził się”. Mama też zresztą znała całą i śpiewała z upodobaniem. A ojciec miał jeszcze jedną ulubioną: „Szczodry wieczor, Boży wieczor, pan hospodar doma. Pojechał do Lwowa, kamieny kupuje, cerkwiczu buduje...” i tak dalej. Wyniosłem z domu upodobanie do śpiewania w tym okresie bożonarodzeniowym kolęd polskich, których oczywiście było najwięcej – i do dziś podtrzymujemy tradycję kolędowania domowego – ale i kolędy ukraińskie też się pojawiają. Miałem satysfakcję teraz w tym roku, kiedy dzieci moje zjechały się do Lublina na kolędowanie i w pewnym momencie mój syn Jacek powiedział: „Dobrze, dobrze, a Boh Predwiczny?” I zaintonował właśnie tę pieśń, a wszyscy ją z upodobaniem podjęli, bo to jest piękna, podniosła i zarazem bardzo melodyjna pieśń.

MB: Miałeś okazję badać kolędy. Czy badałeś też kolędy ukraińskie?

JB: I Polacy i Ukraińcy mają bardzo dużo wspólnego w tej tradycji bożonarodzeniowej. Właściwie w skali słowiańskiej – jak twierdzi rosyjska badaczka Ludmiła Winogradowa – to Ukraińcy i Polacy wytworzyli specyficzny repertuar bożonarodzeniowy i równocześnie noworoczny. To są kolędy o narodzeniu Jezusa – apokryficzne w dużym stopniu – oraz kolędy życzące, śpiewane podczas chodzenia z życzeniami po domach. Jak wspomniałem, Ukraińcy mają bardzo bogate tradycje i obszerny repertuar tego typu kolęd, o wiele liczniejszy niż Białorusini i Rosjanie czy Słowacy, Czesi i Bułgarzy. To zjawisko zostało dość dobrze rozpoznane i jest polskim i ukraińskim ewenementem w skali słowiańskiej. Pytanie, która tradycja jest bogatsza. Tu bym się wahał. Powiedziałbym, że jest to jest wynik *ex equo*. I jedna i druga tradycja jest bardzo bogata, przy czym ciekawe jest to, że są one bardzo zbieżne. Mamy dużo wspólnych elementów. Udokumentował to dobrze Oskar Kolberg w tomie *Przemyskie*. Kiedy publikował kolędy z tego regionu, to naprzemiennie umieszczał „Boh Predwiczny” i „Boże Narodzenie Syna Jedynego” – one otwierają tom 35 jego *Ludu*. Dalej jest bardzo dużo zbieżnych tekstów. Właściwie trudno powiedzieć nawet, kto od kogo bardziej czerpał w konkretnych przypadkach. Ogólnie na pewno czerpali wzajemnie jedni od drugich. Są takie teksty, które prawdopodobnie są tłumaczone z ukraińskiego na polski, np. „Gospodyni rano wstaje, / ślicznie pokoje zamitaje, / spodziewa się z nieba gościa, / samego Boga z wysokością”. To zapisaliśmy kiedyś w Krasiczynie. Oni śpiewają właściwie w takim mieszanym języku – trochę elementów polskich, trochę ruskich. Ale struktura pieśni wskazuje, że to chyba Polacy przejęli i spolonizowali sobie te teksty. Ale jest i odwrotnie. Na przykład kolędnicza pieśń ukraińska „Z ticha bratia pristupajte k temu domu wesołomu” jest odpowiednikiem polskiej pieśni „Z cicha bracia przystępujcie do tego domu dziś po kolędzie”. Również w repertuarze pieśni bożonarodzeniowych jest dużo takich zbieżności.

MB: Są też pewne podobieństwa w obchodzeniu Wigilii oraz świąt Bożego Narodzenia.

JB: Łączy nas wiele nie tylko w sferze repertuaru pieśniowego, ale także w sferze obyczajów związanych z tym okresem. I chyba także mentalności, zwłaszcza przekonania, że jest to czas niezwykły, kiedy świat się odnawia. Dla osób wierzących odnawia się także w momencie narodzenia Jezusa.

Janina Hajduk-Nijakowska
Uniwersytet Opolski
jdhn@uni.opole.pl
ORCID: 0000-0001-9958-5771

Dorobek naukowy Milana Leščáka pozostawiony w spadku folklorystom i kulturoznawcom

The legacy of Milan Leščák's scholarly output
entrusted to culture- and folklore scholars

DOI: 10.12775/LL.1.2022.008 | CC BY-ND 4.0



MILAN LEŠČÁK (1940–2022) – distinguished Slovak ethnologist and folklorist; he lectured at Comenius University in Bratislava and established the Department of Folklore and Regional Studies at Constantine the Philosopher University in Nitra. Between 1963–1998 he worked at the Institute of Ethnology and Social Anthropology at the Slovak Academy of Sciences, and between 1998–2006 he performed the function of the Chair of the Department of Ethnology of the Faculty of Arts at Comenius University in Bratislava. He was also the Chief Editor of the journal *Slovenský Národopis*, and the co-founder of the film festival Ethnofilm Czadca.

KEYWORDS: folklore studies, folklore theory, folklorismus, folk narratives

Profesor Milan Leščák – wybitny słowacki etnolog i folklorysta – zmarł 18 stycznia 2022 r. w wieku 81 lat. Był nauczycielem i pedagogiem, wykładowcą na Uniwersytecie Komeńskiego w Bratysławie, założycielem Katedry Folklorystyki i Regionalistyki na Uniwersytecie Konstantyna Filozofa w Nitrze. W latach 1963–1998 pracował w Instytucie Etnologii i Społecznej Antropologii Słowackiej Akademii Nauk (którym kierował w latach 1988–1992), a w latach 1998–2006 był kierownikiem Katedry Etnologii na Wydziale Sztuk Pięknych Uniwersytetu Komeńskiego w Bratysławie. Ponadto był również redaktorem naczelnym czasopisma naukowego *Slovenský Národopis* oraz współzałożycielem festiwalu filmowego Ethnofilm Czadca.

W jego bogatym dorobku naukowym znajduje się wiele publikacji, które nie utraciły nic ze swej aktualności, nadal zajmują ważne miejsce w refleksjach badaczy, inspirują kulturoznawców, etnologów, a przede wszystkim folklorystów do pogłębionych interpretacji współczesnych przeobrażeń kulturowych. Sam Leščák przyczynił się zresztą po 1990 r. (a było to trzy lata przed powstaniem niepodległej Słowacji) do przewartościowania teoretyczno-metodologicznych założeń badań etnograficznych i folklorystycznych, dla których nie było miejsca w poprzednim systemie politycznym. Uważał bowiem, że badania tradycyjnej kultury ludowej muszą być prowadzone z jednej strony w szerokim europejskim kontekście, z drugiej strony w perspektywie antropologicznej, co w konsekwencji powinno doprowadzić do kompleksowego poszerzenia wiedzy o człowieku (Leščák 1991: 67–76). Znaczącą rolę Leščáka w dyskusji na temat perspektywy badań etnologicznych „u progu nowego wieku”, w których folklorystyka jest znaczącą subdyscypliną, wyeksponowała później Gabriela Kiliánová (2002: 279–292).

Dla Milana Leščáka folklor był częścią kultury, uważał zatem, że jego badanie wymaga także analizowania wpływu nowych środków przekazu na proces transmisji treści kulturowych. Uwzględnienie „szerokiego spektrum komunikacji społecznej” stanowiło jego zdaniem szansę rozwoju dla współczesnej folklorystyki, postrzegającej folklor jako podstawową formę komunikacji. Deklarował jednocześnie: „nie zamierzam zawężać problematyki badań folklorystycznych tylko do pierwotnych form komunikacji, ponieważ chodzi o szukanie odpowiedzi na pytanie, jakie miejsce zajmuje kultura typu folklorystycznego również w innych współczesnych kanałach komunikacyjnych” (Leščák 2002: 319). Postulował zatem nie tylko śledzenie przenikania się komunikacji folklorystycznej i literackiej, ale również związków komunikacji folklorystycznej i telewizyjnej, internetowej, a także wszelkich innych form ujawniania się zjawisk folkloru, ponieważ jedynie w ten sposób można badać różnorodność kultury współczesnej. Zdaniem Leščáka (2002: 323) „komunikacja folklorystyczna jest przede wszystkim komunikacją bezpośrednią (pierwotną, kontaktową), a każdy akt bezpośredniej (kontaktowej) komunikacji jest jednocześnie komunikacją folklorystyczną. Specyfika komunikacji folklorystycznej wynika bowiem ze sposobu komunikowania treści zawartych w przekazywanych informacjach (specyficznych tekstach folklorystycznych) i realizowanych w określonym kontekście kulturowym”. Bada-

nia folkloru wymagają tym samym posługiwania się antropologiczną koncepcją folklorystyki w celu zinterpretowania specyfiki funkcjonowania kultury w małych grupach społecznych (*kultúry folklórneho typu*), charakteryzujących się dominacją komunikacji typu *face to face* i spontanicznie reagujących na zmiany zachodzące wokół nich (Leščák 2002: 321).

Jak wiadomo, rozwój środków masowego przekazu nie tylko w szybkim tempie doprowadził do unifikacji przekazywanych treści, ale również w znaczący sposób wpłynął na odbiorców: wiele tradycyjnych zachowań utraciło swą funkcjonalność, zanikł też ich magiczno-kulturowy sens. Współczesna metamorfoza folkloru tradycyjnego wynika przede wszystkim z jakościowej przemiany samych jego nosicieli. Ponadto w wyniku pojawienia się w folklorze zjawisk konkurencyjnych, dostarczanych głównie przez środki masowego przekazu, słabnie siła treści dawnych (tradycyjnych), które ulegają przyspieszonym zmianom. Obserwujemy współcześnie – jak to określił Leščák (1981: 593–603) – „dezorientację w systemach wartości”. Już przed laty zresztą Hermann Bausinger (2005) – którym Leščák był szczególnie zafascynowany – stwierdził, że świat kultury ludowej i świat technologii nie wykluczają się, wskazując tym samym nowe podejście do badania folkloru w kulturze współczesnej. Idąc tym tropem, Milan Leščák i Oldřich Sirovátka w klasycznej już monografii *Folklór a folkloristika (O l'udovej slovesnosti)* podkreślali, że wraz ze zmianą przedmiotu badań folklorystycznych, wyraźnie podlegającego wpływom masowych środków przekazu, należy „zmienić nie tylko metody badań, ale także nadać starym pojęciom i kategoriom nowe treści” (Leščák, Sirovátka 1982: 249).

Milan Leščák już w 1996 r. widział ważną rolę folklorystyki w badaniach nad historią oralną, którą postrzegał jako „historię przekazywaną ustnie” (*história v ústnom podaní*), a która współcześnie – nazywana *oral history* – została bezpodstawnie uznana za „nową” metodę badań i znajduje się w centrum uwagi wielu dyscyplin naukowych (Leščák 1996: 7–14). O ile dla historiografii, zdaniem Leščáka, oralna historia jest tylko częścią komplementarnych badań, o tyle w etnologii pojmowana jest szeroko jako najistotniejsza źródłowa dokumentacja, co jest przecież efektem klasycznych badań folklorystycznych. Nawiązując do sformułowanej przez Claude'a Lévi-Straussa koncepcji historii słabej (biograficznej, anegdotycznej) i silnej (pisanej), przeanalizował zatem Leščák etnologiczne aspekty badań nad historią oralną. Doceniając jako etnolog wartość takiego przekazu, zwracał przede wszystkim uwagę na jego kontekst kulturowy. Historia mówiona – przekonywał – bez wątpienia „żywiolowa”, powiązana z różnymi wydarzeniami z przeszłości, funkcjonuje głównie w przekazie rodzinnym i w małych grupach lokalnych, kształtuje lokalną świadomość historyczną. Posiada zatem nie tylko powiązanie z tradycyjnymi gatunkami folklorystycznymi (podaniami, legendami), ale przede wszystkim z opowieściami wspomnieniowymi (*rozprávania zo života, spomienkové rozprávania*), których analiza dowodzi, że pojawiające się w nich fakty nie są informacjami historiograficznymi, tylko informacjami o indywidualnych przeżyciach, emocjach, doświadczeniach; ich ocena bezpośrednio powiązana jest z potoczną (ludową) interpretacją historii,

ze społecznym systemem wartości. Dlatego też – zdaniem Leščáka – najbardziej efektywną metodą, którą mogą wykorzystać różne dyscypliny, jest „metoda biograficzna i jej warianty”. Sam zresztą badał opowieści wspomnieniowe (*biografické spomienky*) respondentów najstarszej generacji na pograniczu słowacko-austriackim (Leščák 2005: 121–129), przeprowadzając z nimi grupowe rozmowy (*skupinové rozhovory*), które potwierdziły konieczność uwzględnienia w analizie dokumentacji folklorystycznej istnienia „granicy mentalnej”, wynikającej z szerokiego kontekstu społecznego, politycznego i ekonomicznego. Tak więc gdyby etnolog nie rejestrował oralnych historii oraz innych, uzupełniających informacji ustnych, nie byłby w stanie przeanalizować semantycznego tła i zróżnicowanych funkcji badanych zjawisk kulturowych (Leščák 1996: 7; 2002: 318–330). W zakończeniu artykułu poświęconego związkom etnologii i historii oralnej Leščák sformułował podstawowy cel dalszych badań, wykluczających możliwość dowolnej interpretacji zarówno „pisanej” (silnej), jak i „ustnej” (słabej) historii. W jego ujęciu folklorystyka powinna śledzić wariantowość, cykliczność i procesy mityzacji silnie wpływające na relacje o przeszłości, natomiast historiografia musi systematycznie „rewidować interpretacje różnych silnych historii i antyhistorii oraz ich społeczny zasięg” (Leščák 1996: 8). Sądzę, że ten postulat bez wątpienia jest nadal wyjątkowo aktualny. Co więcej, wzbogaca współczesną interpretację *oral history*, która w zasadzie jest tylko nową nazwą metody badawczej od dawna stosowanej przez folklorystów.

Odrębną sferą zainteresowań Leščáka było zjawisko folkloryzmu w kulturze współczesnej, które przeanalizował wspólnie z Oldřichem Sirovátką we wspomnianej już monografii *Folklór a folkloristika* (1982). Zdaniem badaczy wprowadzony przez Richarda Dorsona termin *fakelore* ma wyraźne zabarwienie pejoratywne i odnosi się do fałszywej (podrabianej) sztuki ludowej, wykreowanej dla zaspokojenia potrzeb komercyjnych czy na użytek turystyki. Dlatego przywołali oni europejską interpretację Maji Bošković-Stulli, która wyróżniła dwa odrębne nurty w rozwoju współczesnego folkloryzmu: powierzchniowy – czyli komercyjno-turystyczny, polegający na świadomym kreowaniu tożsamości regionalnej – oraz wewnętrzny – inspirujący twórczą aktywność człowieka, zaspokajający potrzebę świadomego „pielęgnowania” tradycji (Leščák, Sirovátka 1982: 252). Folkloryzm jako element współczesnej kultury popularnej podlega – co oczywiste – istotnym zmianom. Zdaniem Leščáka i Sirovátki można zatem podkreślić pozytywny wymiar folkloryzmu, realizującego „drugie życie folkloru”, co moim zdaniem warto jest wyeksponowania. Analiza tego zjawiska musi bowiem uwzględniać warunki kulturowo-społeczne, w jakich ono funkcjonuje, zwłaszcza zaś kontekst zglobalizowanej komunikacji medialnej, który stymuluje nieustanne zmiany zachodzące z jednej strony w polityce kulturalnej państwa i organizacjach pozarządowych, z drugiej strony w procesach kształtowania tożsamości nosicieli współczesnej kultury narodowej. Gdy powstają nowe, ponadlokalne i ponadnarodowe formy folkloru (niemożliwe do interpretacji przy użyciu kryteriów folkloru tradycyjnego), które aktywnie współtworzą współczesną kulturę popularną, to pełnią one w tej kulturze wiele nowych

funkcji (ludyczną, estetyczną, odświeżającą, reprezentatywną, prestiżową, komercyjną, konsumpcyjną itd.). W zakończeniu swej monografii autorzy stwierdzili: „Trzeba przyjąć zasadę, że przejawy współczesnego folklorizmu albo drugiego życia ludowych tradycji należy analizować bez przesądów, ale określić ich pozytywne i negatywne społeczne znaczenie i miejsce we współczesnej kulturze” (Leščák, Sirovátka 1982: 253). Na poparcie tej tezy przywołują m.in. nazwiska Wiktora J. Gusiewa, Kirilla V. Čistova i Józefa Burszty.

Do problematyki folklorizmu, jak i do historii oralnej, Leščák powrócił w 2001 r. w monografii *O asimilácii folklórnej a literárnej komunikácie (Folkloristické pohľady)*, dedykowanej – co ma swój wymiar symboliczny – Piotrowi G. Bogatyriewowi i Andriejowi Melicherčikowi (Leščák 2001). Pozycja ta jest swoistym podsumowaniem wcześniejszych prac teoretycznych autora, realizując w praktyce postulowaną przez niego antropologiczną perspektywę analiz folkloru, o której pisałam powyżej.

Dorobek naukowy Milana Leščáka pozostawiony nam w spadku jest niezwykle bogaty. Oprócz przywołanych przeze mnie ważnych prac teoretycznych szczególnie wartościowe, moim zdaniem, są jego publikacje będące efektem eksploracji terenowych. Przede wszystkim warto zwrócić uwagę na materiały pozyskane w trakcie badań na Spiszu w latach 1962–1967, których celem było przeprowadzenie rozmów (*rozhovory*), by zgromadzić opowieści humorystyczne. Badacz opublikował je dopiero w 2010 r., dokumentując szczegółowo metodologię własnej pracy terenowej i sposoby pozyskiwania tekstów folklorystycznych, analizowanych później w kontekście ich społecznego (grupowego, generacyjnego) funkcjonowania i przemian zachodzących we współczesnym folklorze (Leščák 2010).

Warto dodać, że z okazji 80. rocznicy urodzin Milana Leščáka ukazała się dedykowana mu publikacja (Hlôšková 2020), w której znalazły się wypowiedzi jego współpracowników, kolegów i byłych studentów, wzbogacone historycznymi zdjęciami z prac terenowych oraz spotkań towarzyskich. Dzięki staraniom Hany Hlôškovéj w tomie tym opublikowano też pełną bibliografię różnorodnych publikacji Leščáka, na które składają się prace naukowe (etnograficzne, folklorystyczne, teoretyczne i metodologiczne), popularnonaukowe, recenzje, wypowiedzi publicystyczne, a także prace edytorskie; w bibliografii tej znajduje się nawet wykaz napisanych pod jego opieką prac magisterskich i doktorskich. Pozostawiony przez Milana Leščáka dorobek bez wątpienia inspiruje do twórczej aktywności.

BIBLIOGRAFIA

- Bausinger, H. (2005). *Volkskultur in der technischen Welt*. Stuttgart: Campus Verlag.
- Hlôšková, H. (ed.) (2020). *Milan Leščák – vedec, pedagóg, človek*. Bratislava: Národopisná spoločnosť Slovenska.
- Kiliánová, G. (2002). Etnológia na Slovensku na prahu 21. storočia: Reflexie a trendy. *Slovenský národopis*, 3/4, 277–292.

- Leščák, M. (1981). Úloha filmu a televízie v súčasnom vývine ľudovej kultúry. *Slovenský národopis*, 4, 593–603.
- Leščák, M. (1991). Začiatok užitočných dialógov? (Na okraj jednej ankety). *Slovenský národopis*, 1, 67–76.
- Leščák, M. (1996). Etnologické aspekty štúdia orálnej histórie. *Etnologické rozpravy*, 1, 5–8.
- Leščák, M. (2001). *O asimilácii folklórnej a literárnej komunikácie (Folkloristické pohľady)*, Bratislava: Prebudená pieseň.
- Leščák, M. (2002). Folklor ako forma sociálnej komunikácie. *Slovenský národopis*, 3/4, 318–330.
- Leščák, M. (2005). Obraz suseda v spomienkovom rozprávaní v súčasných hodnotiacich postojoch na slovensko-rakúskej hranici. In H. Hlôšková (ed.), *Folklor v kontextoch* (pp. 121–129). Bratislava: Ústav etnológie SAV.
- Leščák, M. (2010). *Humoristické rozprávanie na Spiši (1962–1967): Pokus o výskum frekvencie a výskytu*. Bratislava: Ústav etnológie SAV.
- Leščák, M., O. Sirovátka (1982). *Folklor a folkloristika (O ľudovej slovesnosti)*. Bratislava: Smena.

RECENZJE I OMÓWIENIA
REVIEWS AND DISCUSSIONS

Damian Gocół

Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

damian.gocol@gmail.com

ORCID: 0000-0003-1176-0067

My i oni, czyli o ludowym widzeniu etniczności

Us and them, or on the folk perception of ethnicity

Monika Łaszkiewicz,

Stereotypy etniczne w polskiej kulturze ludowej,

Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej,

Lublin 2021.

DOI: 10.12775/LL.1.2022.009 | CC BY-ND 4.0

Publikacja Moniki Łaszkiewicz, mimo że oparta na materiale ludowym (choć nie tylko historycznym), jest niezwykle aktualna. Autorka w sposób metodyczny rekonstruuje ujawniający się w poddanych analizie tekstach obraz różnych społeczności etnicznych. Przeprowadzony przez nią proces badawczy wskazuje na korzenie naszego współczesnego narodowego imaginarius. Jest to zagadnienie bardzo istotne, zwłaszcza w kontekście dynamiki aktualnych polskich dyskursów dotyczących etniczności i związanych z nią takich tematów, jak nacjonalizm, migracje czy społeczeństwo wielokulturowe. Podjęcie tematyki etnicznej jest więc ważne i potrzebne. Po pierwsze, Łaszkiewicz uzupełnia w ten sposób lukę badawczą, tworząc systematyczne, oparte na solidnej etnolingwistycznej metodologii opracowanie istotnej części ludowego systemu pojęciowego. Dokonane

przez nią rekonstrukcje stereotypów etnicznych niewątpliwie mogą być przydatne dla przedstawicieli różnych dyscyplin zajmujących się szeroko pojętą ludowością – folklorystów, etnografów, ale także historyków i wielu innych. Po drugie, aktualność problematyki sprawia, że omawiane opracowanie może i powinno być punktem odniesienia dla badaczy współczesnego postrzegania etniczności. Ukazuje bowiem tkwiące w kulturze ludowej korzenie obecnych wyobrażeń o innych niż polska wspólnotach etnicznych, stereotypów, uprzedzeń. Ich identyfikacja i opis są nie tylko doniosłe badawczo, ale także mają znaczenie dla współczesnej świadomości społecznej – szczególnie jeśli chodzi o walkę ze strachem przed „innością”.

Recenzowana książka jest zmodyfikowaną i rozszerzoną wersją dysertacji doktorskiej *Stereotypy etniczne obcych w polszczyźnie potocznej i w polskiej kulturze ludowej* napisanej w latach 2009–2014 pod kierunkiem prof. dr hab. Stanisławy Niebrzegowskiej-Bartmińskiej. Tym samym wpisuje się ona w rytm pracy Katedry Tekstologii i Gramatyki Języka Polskiego UMCS i została zaprojektowana tak, aby zrekonstruowane na podstawie analizowanych tekstów stereotypy mogły zostać opublikowane w formie artykułów hasłowych w *Słowniku stereotypów i symboli ludowych* (dalej: SSiSL), a konkretnie w planowanym piątym tomie tego wydawnictwa (*Człowiek*). Ten zamiar wyraźnie wpływa na strukturę monografii.

Opracowanie obejmuje obszerny wstęp, siedem rozdziałów, zakończenie, bibliografię, wykaz źródeł i indeks. W publikacji można wyróżnić część teoretyczną i analityczną. Autorka, analizując materiał, odwołuje się głównie do metod i terminologii stosowanych przy opracowaniu SSiSL. Przyjmuje szeroką definicję stereotypu rozumianego jako: „subiektywnie determinowane wyobrażenie przedmiotu, obejmujące zarówno cechy opisowe, jak i wartościujące, oraz będące rezultatem interpretacji rzeczywistości w ramach społecznych modeli poznawczych” (Bartmiński 1998: 64). Celem badania jest więc zrekonstruowanie uproszczonych conceptualizacji wspólnot etnicznych. Ta rekonstrukcja obejmuje przy tym wszystkie cechy wartościujące, zarówno pozytywne, jak i negatywne. Jest to więc ujęcie szersze niż w przypadku podejść, w których stereotyp wiązany jest jedynie z antywartościami. Metodą służącą realizacji powziętego przez autorkę celu jest przede wszystkim rekonstrukcja językowego obrazu świata. W tym zakresie badaczka odwołuje się do bogatych doświadczeń lubelskiej szkoły etnolingwistyki kognitywnej, głównie do prac Jerzego Bartmińskiego i Stanisławy Niebrzegowskiej-Bartmińskiej.

Baza materiałowa nie obejmuje jedynie historycznych tekstów ludowych, ale także dane współczesne. Wynika to z przyjętej przez autorkę perspektywy panchronicznej (zob. Łozowski 1999: 26–27). Ekscerpcją zostały objęte źródła drukowane (ok. 340 pozycji, pochodzących głównie z wykazu źródeł SSiSL, lecz uzupełnionych przez Łaszkiewicz o prace istotne dla analizowanej przez nią tematyki), własne nagrania terenowe z Łódzkiego, Lubelszczyzny, Podlasia i Białorusi (zapisy pochodzące od 40 informatorów z 10 miejscowości, łącznie ok. 18 godzin nagrań), materiały z Archiwum Etnolingwistycznego UMCS (po-

nad 130 nagrań z informatorami z ok. 80 miejscowości), wybór danych z komputerowej bazy FOLBAS (jest to baza danych obejmująca ponad 2 mln słowotform z *Dzieł wszystkich* Oskara Kolberga, spośród których wykorzystano ok. 350 przykładów), wreszcie dane z elektronicznej kartoteki *Słownika gwar polskich* PAN oraz z tradycyjnej kartoteki SSiSL.

W swoich analizach autorka dużą wagę przywiązuje do opozycji swój-obcy. Jest ona szczególnie ważna ze względu na ujawniające się w materiale wspólne cechy (lub ich brak) przedstawicieli poszczególnych grup etnicznych i nosicieli kultury ludowej. Co ciekawe, wyniki badań Łaszkiwicz wyraźnie ukazują, że opozycja ta nie ma charakteru binarnego, ale osiowy. Członkowie różnych społeczności mogą być postrzegani jako bardziej lub mniej oddaleni od prototypowego centrum określającego „idealny” wzorzec, gdyż „w przestrzeni społecznej zakreślane są różne kręgi swojskości i obcości” (Pajdzińska 2001: 38).

Wszystkie rozdziały analityczne podzielono na artykuły hasłowe. Pod względem strukturalnym są one bliskie modelowi opisu stosowanemu w SSiSL. Każdy składa się z krótkiego wstępu historyczno-kulturowego oraz eksplikacji uporządkowanej fasetowo. Różnica polega na tym, że na końcu poszczególnych artykułów nie dodano zestawu wykorzystanych kontekstów źródłowych (jak w SSiSL), lecz zostały one umieszczone bezpośrednio w tekście, co w przypadku publikacji o charakterze monograficznym ułatwia lekturę. Kiedy dało się wyodrębnić różne profile omawianego stereotypu, opisy wzbogacono natomiast tabelami, w których umieszczono syntetyczne charakterystyki owych profili.

Poszczególne artykuły hasłowe zostały uporządkowane zgodnie z oddaleniem obrazu danej społeczności od prototypowego centrum „swojskości”, co znajduje odbicie w strukturze pracy – jej poszczególne rozdziały zostały bowiem poświęcone relacji Polaków do różnych rodzajów „obcych”.

Badaczka jako najbliższą prototypowi wyróżniła grupę „współmieszkańców”. Chodzi tu o te wspólnoty etniczne, które mieszkaly w Polsce, były współobywatelami Polaków, ale zarazem nie były uważane za tożsamy z nimi. Materiał dotyczący tej grupy jest szczególnie bogaty i zróżnicowany. Znajduje to odbicie w strukturze i długości artykułów hasłowych. Cechy przypisywane „współmieszkańcom” okazały się tak liczne, że w kilku przypadkach autorka zdecydowała się nawet na osobne eksplikacje warunkowane kryterium płci (Żyd i Żydówka, Cygan i Cyganka). Pokazuje to, że najbogatsze wyobrażenia dotyczyły tych grup etnicznych, z którymi polski lud żył w bezpośredniej bliskości. Oprócz wspólnot wymienionych wcześniej do kategorii „współmieszkańców” autorka przyporządkowuje także Olędrów, Ormian i Tatarów litewskich.

Drugą wyróżnioną grupę stanowią „sąsiedzi”. Badaczka zalicza do nich te wspólnoty etniczne, które graniczyły z Polakami terytorialnie i były im stosunkowo bliskie mentalnie, czyli Ukraińców, Litwinów, Czechów, Słowaków, Białorusinów, Rosjan i Niemców. Trzecia grupa to „historyczni najeźdźcy”, a więc te etnosy, które w odległej perspektywie czasowej były wrogami Polaków: Tatarzy, Turcy, Kozacy i Szwedzi. Grupę czwartą określono mianem „cudzoziemców”. Autorka porządkuje ich opisy od etnosów bliższych (jak Francuzi

czy Włosi) do dalszych wyobrażeniowemu centrum „swojskości”. Na krańcach tej kategorii znajdują się więc stereotypy takich ludów historycznych i mało znanych nosicielom kultury ludowej, jak Fenicjanie, Filistyni czy Samończycy. W tej grupie umieszczony został także opis Murzynów. Eksplikacja ta jest szczególnie ciekawa, gdyż ukazuje rozwój wyobrażeń o czarnoskórych mieszkańcach krajów Południa, a zarazem ujawnia negatywne konotacje samego słowa „murzyn” (np. człowiek wykorzystywany do najcięższych prac). Mimo że autorka opiera się na materiale ludowym, eksplikacja tego określenia dobrze wpisuje się w aktualne dyskusje o kulturze języka, gdyż we współczesnym wielokulturowym społeczeństwie wzbudza ono duże emocje (por. Łaziński 2007). Tym bardziej warto znać ludowe korzenie aktualnych wyobrażeń. Ostatnia grupa oznaczona została jako „dzicy”, są to bowiem wspólnoty, które według nosicieli kultury tradycyjnej znajdują się na pograniczu świata ludzkiego i mają cechy zwierzęce, a nawet demoniczne. Zaliczono do nich formacje określane przez badanych jako: *dzikie ludzie*, *kałmuki*, *lasowi ludzie*, *melodyny*, *samojedy* i *wielgilud*.

Interesująca jest wykorzystana przez autorkę koncepcja map mentalnych rozumianych jako sieć stereotypowych wyobrażeń obejmujących „całość świata” (por. Chlebda 2002: 14). Zróżnicowane profile poszczególnych pojęć pozwalają przy tym na wyróżnienie odmiennych punktów widzenia (np. gospodarza, sąsiada, katolika, obrońcy itd.), a przeprowadzone analizy ujawniają płynność kategorii pojęciowych. W istocie bowiem – jak zauważa badaczka – poszczególne stereotypy etniczne pozostają w odmiennej relacji od prototypu w zależności od przyjętego punktu widzenia, a co za tym idzie, różnego doboru i hierarchizacji cech. Tak więc np. stereotyp Niemca w istocie mieści się na pograniczu kategorii współmieszkańca, sąsiada, historycznego najeźdźcy i cudzoziemca. Ta konceptualizacyjna płynność dotyczy w istocie większości omówionych w książce stereotypów. W zależności od przyjętego punktu widzenia w opisie danej wspólnoty mogą być silniej akcentowane cechy pozytywne lub negatywne.

Na koniec trzeba jeszcze raz podkreślić, że przeprowadzone przez Monikę Łaskiewicz badania zyskują szczególną wagę w dobie szumu informacyjnego, gdy stereotypy etniczne często wykorzystywane są w różnych przekazach medialnych. Warto przy tym dodać, że w istocie zrekonstruowane przez autorkę wyobrażenia na temat ludzi spoza polskiej wspólnoty etnicznej mówią wiele nie tyle o tym, jaki jest świat „obcych”, ale o tym, jacy jesteśmy my sami. Omawiana publikacja jest więc też dobrym studium polskiej tożsamości narodowej.

BIBLIOGRAFIA

- Bartmiński, J. (1998). Podstawy lingwistycznych badań nad stereotypem – na podstawie stereotypu ‘matki’. *Język a Kultura*, 12, 63–83.
- Bartmiński, J., Niebrzegowska-Bartmińska, S. (red.) (1996–). *Słownik stereotypów i symboli ludowych* (t. 1, Kosmos, cz. 1, *Niebo, światła niebieskie, ogień, kamienie*, 1996, cz. 2, *Ziemia, woda, podziemie*, 1999, cz. 3, *Meteorologia*, 2012, cz. 4, *Świat, światło, metale*, 2012; t. 2, Rośliny, cz. 1, *Zboża*, 017, cz. 2, *Warzywa, przyprawy, rośliny przemysłowe*, 2018, cz. 3, *Kwiaty*, 2019, cz. 4, *Zioła*, 2019, cz. 5, *Drzewa owocowe i iglaste*, 2020). Lublin: Wydawnictwo UMCS.

- Chlebda, W. (2002). Polak przed mentalną mapą świata. *Etnolingwistyka. Problemy Języka i Kultury*, 14, 9–26.
- Łaziński, M. (2007). Murzyn zrobił swoje, Murzyn może odejść. *Poradnik Językowy*, 10, 47–56.
- Łozowski, P. (1999). Panchronia, czyli językoznawstwo bez synchronii. W: A. Pajdzińska, P. Krzyżanowski (red.), *Przeszłość w językowym obrazie świata* (s. 25–50). Lublin: Wydawnictwo UMCS.
- Pajdzińska, A. (2001). My, to znaczy... (z badań językowego obrazu świata). *Teksty Drugie*, 1(66), 33–53.

Olga Kwiatkowska

Muzeum Etnograficzne im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu
olgaetno15@gmail.com

Dzieciństwo w muzeum

The childhood in the museum

Dzieciństwo. Katalog zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie,
red. Anita Broda, Małgorzata Kunecka, Agnieszka Grabowska,
Państwowe Muzeum Etnograficzne w Warszawie,
Warszawa 2021.

DOI: 10.12775/LL.1.2022.010 | CC BY-ND 4.0

W listopadzie 2021 r. ukazała się niezwykle ciekawa praca zbiorowa zatytułowana *Dzieciństwo. Katalog zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie*. Jest ona częścią większego projektu *Dzieciństwo*, realizowanego w warszawskiej placówce, na który złożyły się również panele dyskusyjne i warsztaty na temat fenomenu współczesnego dzieciństwa oraz problematyki dotyczącej pierwszego etapu życia człowieka w ujęciu historycznym. Koordynatorkami tego przedsięwzięcia były Agnieszka Grabowska i Małgorzata Kunecka, które wraz z Anitą Brodą są redaktorkami i autorkami omawianego wydawnictwa.

Katalog ma charakter obszernej publikacji, gdyż liczy ponad 300 stron i składa się z pięciu części. Pierwszą z nich, zatytułowaną *Dzieciństwo*, otwiera krótki, ale bardzo istotny dla kształtu całości, tekst redaktorek tomu, w którym przedstawiają jego założenia i cele: „[p]rezentowany katalog zbiorów w twórczy sposób nawiązuje do szerokiego obszaru tematycznego, który określić można mianem

»etnografii dzieciństwa« (s. 13)¹. Kiedy patrzy się na dzieciństwo w perspektywie historycznej, widoczne są zmiany w jego definiowaniu, sytuowaniu dzieci w kulturze, określaniu zakresu ich obowiązków i przywilejów, a także znaczne różnice w strategiach działania dorosłych wobec nich. Współczesne refleksje na temat dzieciństwa pojawiające się zarówno w naukach humanistycznych, jak i w debacie publicznej stały się inspiracją do przyjrzenia się na nowo kolekcji Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie – tym razem przez pryzmat tej kategorii. Katalog ma być „odповідzią na potrzebę spopularyzowania i utrwalenia wiedzy o funkcjonowaniu dziecka w polskiej kulturze tradycyjnej poprzez udokumentowanie i skatalogowanie dziedzictwa materialnego – XIX- i XX-wiecznych zabytków pochodzących z różnych regionów Polski (s. 13). Ponadto – jak deklarują autorki – stworzenie tej publikacji jest efektem „zmiany w podejściu do prezentowania zbiorów z ujęcia rzeczowo-funkcjonalnego i materiałowego na holistyczne i narracyjne” (s. 13–14). Muzealniczki proponują, by na etnograficzne zabytki zgromadzone w ich placówce – zbierane i porządkowane według prawie identycznego klucza-paradygmatu stworzonego przez poprzednie pokolenia etnografów-muzealników we wszystkich muzeach etnograficznych² – spojrzeć w nowy sposób. Muzealne artefakty można traktować jako pewną potencję, którą w zależności od przyjętej optyki i narracji można zobaczyć w innym, często nieoczywistym kontekście. Zgodnie z założeniami katalog ma być użyteczny przede wszystkim dla środowiska muzealników, pomagać w rozwijaniu kolekcji, prowadzeniu kwerend oraz przygotowywaniu wystaw³. Równocześnie jednak ma on służyć badaniom i publikacjom naukowym, a także stanowić wsparcie dla dziennikarzy i pasjonatów kultury tradycyjnej. Istotne jest tu również to, że zawiera on ogromny materiał ikonograficzny. Zdjęcia obiektów, a przede wszystkim fotografie archiwalne, stanowią jego istotny walor, budując zarazem siłę przekazu, mogącą oddziaływać na współczesnych odbiorców.

Wydawnictwo rozpoczyna tekst Alicji Mironiuk-Nikolskiej prezentujący historię warszawskiej placówki muzealnej w kontekście gromadzenia obiektów związanych z dziećmi. Dalej można przeczytać dwa artykuły badaczy akademickich, które stanowią idealne wprowadzenie w omawianą problematykę

1 Muszę przyznać, że zaintrygowało mnie, dlaczego w publikacji użyto określenia „etnografia”, a nie „antropologia” dzieciństwa. Czy mamy tu do czynienia z jakąś metodologiczną deklaracją? Czy też wynikało to ze zobowiązania wobec instytucji, która jest wydawcą? A może chodziło raczej o rodzaj gry z dyscypliną, która ciągle ma problemy ze swoją tożsamością i nie może się zdecydować, czy jest etnografią, etnologią czy antropologią kulturową, a może wszystkim po trochu? Uznałam jednak rozstrzygnięcie tego dylematu za bezcelowe, w końcu od kilku lat świętujemy w ramach konsensusu Ogólnopolski Dzień Etnografii, Etnologii i Antropologii Kulturowej.

2 Zasadniczo artefakty etnograficzne są dzielone na następujące podstawowe grupy: kolekcje obiektów związanych z gospodarką i rzemiosłem, kolekcje strojów, kolekcje sztuki i kolekcje folkloru.

3 Jestem prawie pewna, że za jakiś czas w Państwowym Muzeum Etnograficznym w Warszawie będziemy mogli oglądać ekspozycję poświęconą dzieciństwu.

a jednocześnie budują szerokie ramy dla materiałów zawartych w kolejnych częściach publikacji. Pierwszy z nich, autorstwa historyka Włodzimierza Mędrzeckiego, pt. *Dziecko chłopskie w XIX i XX wieku*, przedstawia charakterystykę kolejnych etapów życia dzieci w społeczności wiejskiej, opisuje ich codzienność, a także prezentuje wpływ na ich sytuację różnych pozachłopskich instytucji, ideologii i zmian cywilizacyjnych. Drugi tekst – *Przezroczyste ramiona ojca. Antropologiczny szkic do studium o magicznych dzieciach* – jest autorskim skrótem książki antropolożki kulturowej Ewy Nowiny-Sroczyńskiej (1997), która analizując na szerokim tle kultury europejskiej materiały etnograficzne dotyczące polskiej wsi XIX i XX w., rekonstruuje ludowy wizerunek dziecka postrzeganego jako istota zdolna do mediacji i transgresji. Każdy z tych dwóch artykułów reprezentuje odmienne podejście do badań nad dzieciństwem, jednocześnie oba dobrze się dopełniają.

Pierwsza część katalogu stanowi jednak tylko preludium do muzealnego *opus magnum*. Składają się na nie cztery duże bloki zbudowane według podobnego schematu. Najpierw definiowany i przedstawiany jest określony obszar manifestowania się dzieciństwa w polskiej kulturze tradycyjnej. Potem następuje omówienie owego obszaru w fotografii archiwalnej, traktowanej jako specjalne, wieloaspektowe i ważne medium (autorką wszystkich rozważań dotyczących fotografii, a także zabytków ikonograficznych jest znawczyni tematu, Joanna Bartuszek). Kolejnym elementem każdego bloku jest część zatytułowana *Album*, w której pojawiają się zdjęcia muzealnych artefaktów oraz reprodukcje archiwalnych fotografii, umieszczone każdorazowo w czterech podrozdziałach prezentujących poszczególne aspekty danego obszaru tematycznego. Wszystkie reprodukcje i zdjęcia obiektów są opatrzone numerem porządkowym, tytułem, datą lub przybliżonym czasem wykonania artefaktu, nazwiskiem autora zdjęcia oraz numerem inwentarzowym lub sygnaturą archiwum muzealnego, a także numerem, który odsyła do noty zawierającej szersze informacje na temat zabytku lub fotografii. Noty z owymi informacjami umieszczono na końcu poszczególnych bloków tematycznych, co należy uznać za pewien mankament omawianej publikacji. Rozwiązanie takie zmusza bowiem czytelnika, chcącego zestawzić materiał ikonograficzny z obszerniejszą informacją na jego temat, do ciągłego, nużącego wertowania stron i śledzenia numeracji. Sądzę, że o wiele lepiej korzystałoby się z katalogu, gdyby noty umieszczono bezpośrednio pod poszczególnymi zdjęciami.

Warto przyrzeć się bliżej terminom, za pomocą których autorki zdecydowały się uporządkować prezentowane materiały i opowiedzieć o dawnym chłopskim dzieciństwie. Pierwszy blok zatytułowany jest *Utensylia* i dotyczy dziecięcej codzienności. Pojawiające się tu w tytułach podrozdziałów słowa klucze to „kołysanie”, „troska”, „obecność” i „bliskość”; tworzą one sieć relacji, w której prezentowane są muzealne eksponaty i archiwalne fotografie. Drugi blok – *Rekwizyty* – skupia się na uczestnictwie dzieci w świętowaniu. Przedmioty i zdjęcia są tu podzielone w zależności od tego, w jakiej roli pokazują dziecko – bohatera, aktora, widza, a ostatni podrozdział określony został słowem-kluczem „kostium”

i prezentuje różne stroje noszone przez dzieci w sytuacjach świątecznych. Trzeci blok nosi tytuł *Akcesoria* i koncentruje się na podstawowych aktywnościach dziecięcych w kulturze tradycyjnej, takich jak praca, nauka i zabawa. W tym przypadku tytułowe słowa-klucze to „powinność”, „przysposobienie”, „fajda” i „skarb”. Ostatni blok – *Wizerunki* – poświęcony został obrazom dziecka w sztuce i fotografii, a materiały podzielono tu, używając słów „pociecha”, „osóbka”, „ogniwo” i „model”.

Omawianą publikację muzealną warto zobaczyć w szerszym kontekście jako wypadkową kilku zjawisk. Pierwsze z nich to niepodlegające już w tej chwili dyskusjom rozszerzenie tradycyjnego pola eksploracji etnologii/antropologii kulturowej. Ma to konsekwencje w pojawiającej się w muzealnictwie etnograficznym od lat 90. XX w. problematyce i strategiach wystawienniczych, a także w próbach interpretowania kultury ludowej za pomocą nowych optyk. Drugi czynnik to rozwój w humanistyce takich obszarów badań, które długi czas były niedostrzegane czy traktowane jako nieistotne, zwłaszcza historii różnych aspektów codzienności, np. historii śmierci (Aries 1992), czystości i brudu (Vigarello 2012), bielizny (Drażkowska 2017) czy marginalizowanych do tej pory grup wiekowych (Minois 1995), płciowych (Bogucka 2005) lub społecznych i zawodowych, np. chłopów pańszczyźnianych (Pobłocki 2021; Rauszer 2020; 2021), służących (Kuciel-Frydryszak 2018; Urbanik-Kopeć 2019). Trzeci ważny element to społeczne zainteresowanie i duże zapotrzebowanie na opowieści związane z wymienionymi powyżej tematami. W tym kontekście warto podkreślić, że autorki omawianej publikacji dostrzegły fakt, że z różnych powodów w muzealnej kolekcji brakuje właśnie wielu przedmiotów związanych z dziećmi. Niektóre nie były postrzegane jako ważne i zostały pominięte w strategiach kolekcjonerskich, inne miały ulotny charakter i po prostu się nie zachowały. Pytania o te nieobecności uważam za niezwykle istotne w konstruowaniu muzealnych opowieści.

Wyobrażam sobie wysiłek i godziny benedyktyńskiej wręcz pracy poświęconej najpierw obejrzeniu obiektów muzealnych przez pryzmat kategorii dzieciństwa, później stworzeniu porządkujących taksonomii oraz posegregowaniu według nich fotografii artefaktów i archiwaliów, a następnie wybraniu przykładów do publikacji i stworzeniu do każdego z nich odpowiednich opisów. Bardzo ciekawe są tu zwłaszcza tropy, wokół których snuta jest opowieść muzealniczek o dzieciństwie. Nie wyczerpują one – i chyba autorki nie mają takich ambicji – innych możliwych kierunków interpretacji. Osobiście np. w części opowiadającej o trosce przywołałabym skupione na dzieciach praktyki medycyny ludowej. Może powinny się tu znaleźć również wątki dotyczące dyscyplinowania dzieci?

Omawiane wydawnictwo jest swoistą hybrydą, połączeniem książki problemowej z katalogiem kolekcji podporządkowanym jednemu wątkowi tematycznemu. Tworzenie takich prac na bazie eksploracji zasobów muzealnych z wykorzystywaniem do tego nowych, ciekawych perspektyw i kategorii wydaje mi się praktyką niezwykle pożądaną i atrakcyjną dla odbiorców, a pomysł prezentacji dzieciństwa w kulturze tradycyjnej za pomocą autorskich, świeżych

tropów uważam za niezwykle ciekawy, twórczy i potrzebny. Dzięki takiemu ujęciu widzimy świat, w którym niewiele było rzeczy przeznaczonych specjalnie dla dzieci, one bowiem bardzo wcześnie zaczynały korzystać z tego, co służyło również dorosłym, tym bardziej, że już w wieku kilku lat były włączane w rozmaite domowe i gospodarcze obowiązki. Zasoby muzealiów związane bezpośrednio z tym tematem są więc skromne. Niezwykle cenne w próbach odtworzenia dziecięcego świata okazały się w związku z tym archiwalne fotografie, których wraz z rozwojem techniki i szerszą odstępnością aparatów robiono coraz więcej, a tym samym coraz liczniej pojawiały się na nich dzieci.

Co do zasadności publikowania materiału w formie katalogu tematycznego mam już jednak wątpliwości. Wydaje mi się, że trochę mija się to z celem. Cemu ma służyć katalog prezentujący rzeczy z kolekcji uporządkowane według określonego wątku? Po pierwsze, muzealnicy często patrzą na swoje kolekcje jako na pewien potencjał dający możliwość tworzenia opowieści. Robią to przecież m.in. przygotowując wystawy na określone tematy, kiedy wybierają z magazynów obiekty odpowiadające zaplanowanym narracjom. Przykładami takich ujęć problemowych podobnych do prezentowanego w omawianym katalogu mogą być takie czasowe ekspozycje, jak *Macierzyństwo od początku i bez końca. Antropologiczna opowieść* w Muzeum Etnograficznym w Toruniu (Jarysz 2018) czy *Męska rzecz* w Muzeum Śląskim w Katowicach (Paul, Pieronkiewicz-Pieczko 2018). Każda z tych wystaw – ze względu na przyjęte ramy – korzystała nie tylko ze zbiorów muzeów etnograficznych, ale również prezentowała obiekty z muzeów o innych profilach. Taka praktyka jest przykładem tego, co podkreślają we wstępie autorki recenzowanej publikacji, a co jest trafne nie tylko w stosunku do kolekcji muzeów etnograficznych, ale również w stosunku do wszelkich innych zbiorów muzealnych. Chodzi mianowicie o to, że nie są one zamkniętymi kategoriami przedmiotów, a więc można o nich opowiadać na różne sposoby, zgodnie z przyjętą narracją. Po drugie, publikowanie katalogu kolekcji, nawet tematycznego, w dobie technicznych możliwości tworzenia cyfrowych baz danych nie jest już tak przydatne jak kiedyś. Dlatego wydaje mi się, że współcześnie praktyką najbardziej pożądaną byłoby tworzenie przede wszystkim internetowych katalogów obiektów muzealnych, użytecznych dla odbiorców dzięki możliwości przeglądania kolekcji na różne sposoby. Muzea powinny się więc skupić na dobrym opracowaniu tego rodzaju baz oraz ich udostępnianiu w formule online.

Problematyczna w omawianej publikacji jest również kwestia ram czasowych, które zostały przyjęte przy analizie dzieciństwa. Zgodnie z początkową deklaracją okres ten ma obejmować XIX i XX w., potem jednak pojawiają się również fotografie obiektów czy wydarzeń z wieku XXI, np. współczesne nosidło dla dziecka czy elementy wyprawki dla noworodków z napisem „Jestem z ciebie dumna”, które były podarunkiem od miasta Warszawy przekazywanym przy rejestracji dziecka w Urzędzie Stanu Cywilnego. W tym przypadku pojawia się jeszcze dodatkowe pytanie, jak tego typu artefakty mają się do prezentowanego w publikacji obrazu dzieciństwa wiejskiego?

Oceniając tę publikację, warto także zwrócić uwagę na rolę osobistych wątków, które odegrały istotną rolę w jej powstaniu. Jedna z autorek projektu w trakcie panelu dyskusyjnego *Dziecko – od przedmiotu do podmiotu* wspomniała o tym, że impulsem do podjęcia prac nad całym przedsięwzięciem było doświadczenie bycia rodzicem, towarzyszenia swoim dzieciom w kolejnych etapach życia i dostrzeżenie ogromnych różnic pomiędzy własnym dzieciństwem a tym, które przeżywają dzieci obecnie (PMEW 2021). Widocznym śladem tego osobistego stosunku do prac nad katalogiem jest zadedykowanie go „naszym dzieciom”.

Dużym atutem publikacji jest wydanie jej w wersji polsko-angielskiej, a także dystrybuowanie w wersji elektronicznej za pośrednictwem strony Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie, co sprawia, że dostęp do niej jest właściwie nieograniczony i może mieć bardzo szeroki krąg czytelników. Ma ona możliwość wywołania odzewu i zainteresowania dużego grona odbiorców, ponieważ odwołuje się do uniwersalnego ludzkiego doświadczenia. Choć dzieciństwo rozgrywać się może w różnych kulturowych dekoracjach, odmienne mogą być nasze statusy społeczne czy pochodzenie, to wszyscy jesteśmy lub byliśmy dziećmi. Duża część z nas dodatkowo intensywnie przeżywa dorastanie swoich własnych dzieci lub dzieci z najbliższego otoczenia.

Na koniec chciałabym dodać, że w realizacji omawianego projektu przez zespół Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie widzę swego rodzaju kontynuację zarówno pewnych strategii interpretacyjnych, jak i pewnego rodzaju wrażliwość charakterystycznych dla nieżyjącego już, a związanego z tą placówką, Piotra Szackiego, autora takich nieszablonowych wystaw jak *Mieć* (1991) czy *Niezwykłość* (1998). W tym kontekście można powiedzieć, że debata dotycząca sensu istnienia muzeów i wartości ich zbiorów jest kontynuowana, a autorki katalogu pokazują, że powracanie do zgromadzonych kolekcji ma sens, trzeba jednak poszukiwać nowych narracji i nowego języka, by o nich opowiedzieć.

BIBLIOGRAFIA

- Ariès, P. (1992). *Człowiek i śmierć* (przeł. E. Bąkowska). Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy.
- Bogucka, M. (2005). *Gorsza pleć. Kobieta w dziejach Europy od antyku po XXI wiek*. Warszawa: Wydawnictwo Trio.
- Broda, A., Grabowska, A., Kunecka, M. (red.) (2021). *Dzieciństwo. Katalog zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie*. Warszawa: Państwowe Muzeum Etnograficzne w Warszawie.
- Drażkowska, A. (2017). *Historia bielizny od XIV do końca XIX wieku*. Toruń: Wydawnictwo Naukowe UMK.
- Jarysz, A. (2018). *Macierzyństwo od początku i bez końca. Antropologiczna opowieść*. Toruń: Muzeum Etnograficzne w Toruniu.
- Kuciel-Frydryszak, J. (2018). *Służące do wszystkiego*. Warszawa: Wydawnictwo Marginesy.
- Minois, G. (1995). *Historia starości. Od antyku do renesansu* (przeł. K. Marczevska). Warszawa: Oficyna Wydawnicza Volumen.
- Nowina-Sroczyńska, E. (1997). *Przezroczyste ramiona ojca. Studium etnologiczne o magicznych dzieciach*. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego.

- PMEW (2021, 30 listopada). Debata. Dziecko – od przedmiotu do podmiotu [wideo w serwisie YouTube]. Pobrano z: <https://www.youtube.com/watch?v=SCSxBUL8FY0>
- Paul, M., Pieronkiewicz-Pieczko, K. (2018). *Męska rzecz*. Katowice: Muzeum Śląskie.
- Pobłocki, K. (2021). *Chamstwo*. Wołowiec: Wydawnictwo Czarne.
- Rauszer, M. (2020). *Bękarty pańszczyzny. Historia buntów chłopskich*. Warszawa: Wydawnictwo RM.
- Rauszer, M. (2021). *Siła podporządkowanych*. Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego.
- Urbanik-Kopeć, A. (2019). *Historia nadużycia. Służące w XIX-wiecznych domach*. Katowice: Post-Factum.
- Vigarello, G. (2012). *Historia czystości i brudu. Higiena ciała od czasów średniowiecza* (przeł. B. Szwarzman-Czarnota). Warszawa: Wydawnictwo Aletheia.

Katarzyna Marcol

Uniwersytet Śląski w Katowicach

katarzyna.marcol@us.edu.pl

ORCID: 0000-0002-2531-9216

O folklorze dziecięcym

On children's folklore

Barbara Żebrowska-Mazur,

Słowny ludowy folklor dziecięcy.

Część 1: Istota folkloru dziecięcego,

Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego,

Kraków 2020.

DOI: 10.12775/LL.1.2022.011 | CC BY-ND 4.0

Monografia Barbary Żebrowskiej-Mazur jest próbą teoretycznego uporządkowania ogromnego zasobu dziecięcej literatury ustnej, jednocześnie stanowi zbiór tekstów źródłowych pozyskanych w trakcie kwerend archiwalnych oraz badań terenowych. Badania te polegały na swobodnych rozmowach o dzieciństwie z osobami starszymi, zamieszkującymi region krakowski i zostały przeprowadzone w latach 2012–2017. Publikacja powstała w kontekście rosnącego zainteresowania zbieraniem, opisywaniem i upowszechnianiem przejawów folkloru dziecięcego w ramach różnego rodzaju projektów, publikacji oraz festiwali. Popularność owego tematu wynika w znacznej mierze z priorytetów przyjmowanych w ramach programów rządowych (np. „Kultura ludowa i tradycyjna”) czy w strategiach rozwoju poszczególnych województw. Dokumenty tego typu są podstawą dofinansowywania działań edukacyjnych i popularyzatorskich, przy czym często wskazuje się w nich bezpośrednio na korzyści z promowania

kultury tradycyjnej, obejmującej także folklor środowiskowy. Tym sferom przypisuje się zatem znaczącą rolę w integracji społeczności lokalnych – poprzez wzmacnianie tożsamości i budowanie poczucia dumy z przejawów tradycji regionalnych – ale również w kształtowaniu oferty turystycznej i rozwoju tzw. sektorów kreatywnych. Folklor dziecięcy jest więc często „tworzywem” w rękach nauczycieli, animatorów kultury, artystów i instruktorów zespołów regionalnych, którzy nie tylko budują za jego pomocą więzi o charakterze lokalnym, regionalnym i narodowym, ale także widzą jego wartość w działaniach terapeutycznych, w budowaniu relacji międzypokoleniowych czy w promowaniu dziedzictwa regionu. Wszystko to sprawia, że omawiana książka jest odpowiedzią na oczekiwania szerokiego grona odbiorców w zakresie dostępności materiałów źródłowych i opracowań teoretycznych wspierających różnorodną aktywność podejmowaną w oparciu o folklor dziecięcy. Sporą pomocą dla dydaktyków będzie niewątpliwie aneks, w którym prezentowane są materiały zebrane podczas badań terenowych i kwerendy archiwalnej oraz teksty cytowane w pracy, które pochodzą z publikacji naukowych i popularyzatorskich. Łącznie znajduje się tu aż 681 przekazów polskich oraz obcojęzycznych. We wprowadzeniu autorka wskazała także drugi powód zainteresowania problematyką ustnej twórczości dziecięcej, bardzo indywidualny, jakim jest pragnienie „udokumentowania, zgłębienia, opisanie i docenienia istoty dawnych tekstów” (s. 9).

Barbara Żebrowska-Mazur przedmiotem swych analiz uczyniła folklor dziecięcy wyrosły na bazie tradycyjnego folkloru chłopskiego, zauważając jednocześnie, że podstawą tego obszaru twórczości ustnej są w znacznej mierze przejęte i przetworzone motywy i wątki międzynarodowe. Ten wędrowny charakter elementów świata przedstawionego można zaobserwować na przykładzie przytoczonych w publikacji tekstów, np. wierszyków-zaklęć wypowiadanych podczas strugania fujarek czy wołanek do ślimaka zanotowanych w kilku wersjach językowych (w tym niemieckiej, angielskiej, czeskiej, polskiej). W pierwszej części swojej pracy autorka poświęca wiele uwagi stosunkom pomiędzy światem dorosłych a światem dzieci, zarówno na płaszczyźnie twórczości folklorystycznej, jak i w relacjach rodzinnych oraz społecznych. Za cenny z perspektywy czytelnika uważam rozdział traktujący o sytuacji dzieci w tradycyjnej rodzinie chłopskiej, który może pomóc w zrozumieniu nieistniejących już dziś wzajemnych zależności między członkami wspólnot lokalnych oraz zależności między człowiekiem a naturą. Przybliżone są tu gospodarskie obowiązki dzieci, ukazany jest system wartości regulujący sposób ich odnoszenia się do rodziców, a także ścisła zależność człowieka od ziemi i zwierząt domowych. Tak nakreślone tło ułatwia zrozumienie kontekstu, w jakim przekazywane były teksty folkloru.

Historia badań nad folklorem dziecięcym sięga pierwszej połowy XIX w., kiedy to spośród gromadzonych i opracowywanych przez ludoznawców przejawów kultury duchowej chłopstwa wyodrębnione zostały zabawy słowne najmłodszej grupy wiekowej. W obszernym pierwszym rozdziale Żebrowska-Mazur omówiła stan badań nad polskim folklorem dziecięcym, ukazując tym samym różnorodność podejść metodologicznych oraz trudności z zastosowaniem

jednolitej genologii względem materiału tekstowego. Rozdział ten stanowi wprowadzenie do autorskiej koncepcji klasyfikacyjnej, przy czym – co zostało podkreślone już na wstępie książki – przedmiotem zainteresowania są tu gatunki „niesamodzielne”, czyli funkcjonujące w ścisłym związku z określoną sytuacją wykonawczą. Zaproponowana przez autorkę systematyka jest bardzo szeroka, nie zawiera przy tym rozróżnienia na teksty funkcjonujące w środowisku rówieśniczym (folklor dzieci) i teksty tworzone przez dorosłych z myślą o dzieciach (folklor dla dzieci). Uwzględniono tu więc utwory, w których „dziecko jest nie tylko nadawcą i odbiorcą, ale także obiektem sprawczym i tematem” (s. 12). Jednolita i całościowa genologia tak zdefiniowanego zakresu twórczości słownej, której opracowaniu do tej pory – zdaniem autorki – nie sprzyjały wielość terminów i okazjonalność ich przyjmowania (s. 89), była możliwa do osiągnięcia dzięki przyjęciu pewnych założeń, które jednak są w tym kontekście dyskusyjne.

Zastosowana definicja folkloru dziecięcego jest o tyle poręczna, że pozwala na umieszczenie w jednej kategorii wszystkich tekstów, w których dzieci nie tylko pełnią rolę aktywnych uczestników procesu komunikacyjnego, mających wpływ na estetykę tekstu, konstruowany obraz świata i przekazywane wartości, ale też tych, gdzie dzieci występują wyłącznie w roli odbiorców, a wszystkie wspomniane wyżej aspekty pozostają w gestii dorosłych. Autorka wyodrębniła w ten sposób 26 gatunków słownego ludowego folkloru dziecięcego, wśród których obok rówieśniczych rymowanek, wyliczanek, skandowanek, rozkazywanek, przezywanek, prowokanek i innych, znalazły się teksty skierowane do dzieci, takie jak formuły wypowiedziane po chrzcie i pieśni chrzcinowe, pieśni sieroce, modlitwy dziecięce, kołysanki czy zabawianki paluszkowe. Z perspektywy potencjalnych czytelników książki, za których można uznać dydaktyków upowszechniających folklor środowiskowy, taka definicja oraz koncepcja systematyki materiału jest bardzo praktyczna, bo nie wprowadza dodatkowych dyferencji i niepotrzebnych komplikacji. Jednak z perspektywy naukowej podejście takie jest wątpliwe, ignoruje bowiem ważne osiągnięcia współczesnych badań folklorystycznych, zgodnie z którymi podstawę rozróżniania gatunków folkloru stanowi sytuacja komunikacyjna. Zastanawiający jest w tym kontekście brak odwołania choćby do koncepcji Piotra Kowalskiego (1990, 1993), Jolanty Ługowskiej (1993) czy Janiny Hajduk-Nijakowskiej (2016), jednoznacznie stwierdzających, że pojęcie gatunku należy współcześnie traktować jako kategorię wynikającą bezpośrednio z sytuacji komunikacyjnej towarzyszącej przekazom tekstów, których genologiczna specyfika jest kształtowana pod wpływem intencji wykonawcy. Zamierzeniem autorki było opracowanie klasyfikacji gatunków folkloru dziecięcego, wedle której najważniejszą rolę odgrywają sposoby konstruowania wypowiedzi (wzorce tekstów ustnych), ich organizacja semiotyczna, zwyczajowe zastosowanie oraz intencje nadawcy. Problem polega jednak na tym, że na podstawie materiałów archiwalnych bardzo trudno jest odczytać intencje nadawcy, chyba że w opisie dokładnie została zreferowana sytuacja komunikacyjna towarzysząca rejestracji tekstu oraz zrelacjonowany został kontekst,

w jakim wariant funkcjonował w żywym obiegu. W omawianej książce nie wskazano jednak, na jakiej podstawie autorka wnioskuje o intencjach podmiotu, ustalając miejsce tekstu w obrębie opracowanego układu klasyfikacyjnego. Nie wiadomo, jakie informacje znajdują się w archiwach, z których zaczerpnięto materiały (Archiwum Etnolingwistyczne Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej oraz Małopolskie Centrum Kultury „Sokół” w Nowym Sączu). Należy pamiętać, że wzorzec tekstu funkcjonuje w ścisłym powiązaniu z podmiotem oraz jego obrazem świata, który jest historycznie uwarunkowany, zmienny w czasie oraz heterogeniczny (Kajfosz 2011). Nie da się prowadzić rozważań i ustaleń genologicznych bez uwzględnienia tego, w jaki sposób tekst folkloru lokuje się w określonej sytuacji wykonawczej, w danym momencie oraz jak jest postrzegany przez nosicieli. Przywołanie teoretycznych rozważań o funkcji rymowanek, zabaw czy kołysanek w folklorze środowiskowym jest niewystarczające, gdyż na podstawie badań terenowych prowadzonych wśród dzieci wiemy, że traktują one swój repertuar z dużą swobodą, przekształcając nie tylko obecne w nim treści, ale też zmieniając funkcje poszczególnych tekstów czy całych gatunków, a tym samym podważając tworzone przez naukowców genologie.

Kolejną sprawą dyskusyjną jest włączenie do bazy materiałowej zapisów prezentowanych na festiwalach folklorystycznych, m.in. na Karpackim Festiwalu Dziecięcych Zespołów Regionalnych, Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych w Kazimierzu Dolnym i Festiwalu Kołysanek w Grębowie. Nie można w tym wypadku mówić bowiem o folklorze dziecięcym. Mamy tu do czynienia z folklorem (folklorem wtórnym, rekonstruowanym), który jest pozbawiony podstawowych cech przynależnych tekstom żywego folkloru, czyli spontaniczności, improwizacji czy sprzężenia zwrotnego. Prezentowane na scenie treści są zazwyczaj wyuczone i opracowane stylistycznie w celu ich uatrakcyjnienia, a sytuacja komunikacyjna pomiędzy nadawcą a odbiorcą przypomina relację aktor-widz. Teksty pozyskane w takich okolicznościach jako efekty swoistej rekonstrukcji i występu artystycznego są zatem zasadniczo odmienne w stosunku do spontanicznej twórczości słownej dzieci.

Monografia Barbary Żebrowskiej-Mazur spotka się niewątpliwie z zainteresowaniem miłośników folkloru dziecięcego oraz osób realizujących działania pedagogiczne i animacyjne z wykorzystaniem literatury ludowej, a imponujący zbiór wariantów zamieszczonych w aneksie pozwoli na różnorodne aktywności, których podstawą jest folklor środowiskowy. Należy również zaznaczyć, że recenzowana publikacja będzie miała kontynuację, autorka przygotowuje bowiem jej drugą część, która ma być poświęcona rekonstrukcji wzorców tekstowych wybranych gatunków folkloru dziecięcego.

BIBLIOGRAFIA

- Hajduk-Nijakowska, J. (2016). *Doświadczenie pamięci. Folklorystyczny kontekst opowieści wspomnieniowych*. Opole: Uniwersytet Opolski.
- Kowalski, P. (1990). *Współczesny folklor i folklorystyka. O przedmiocie poznania w dzisiejszych badaniach folklorystycznych*. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
- Kowalski, P. (1993). Poszukiwanie definicji tekstu folkloru. Sytuacja folklorotwórcza. *Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogicznej im. Powstańców Śląskich w Opolu*, 31, 243–249.
- Kajfosz, J. (2011). Folklor jako tekst w obiegu i jego potencjał konstruowania rzeczywistości. W: J. Hajduk-Nijakowska, T. Smolińska (red.), *Nowe konteksty badań folklorystycznych* (s. 53–77). Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze.
- Ługowska, J. (1993). *W świecie ludowych opowiadań. Teksty, gatunki, intencje narracyjne*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.



ISSN 2544-2872 – ONLINE

ISSN 0024-4708 – PRINT