

Małgorzata STASZCZAK-CIAŁOWICZ

Uniwersytet Jagielloński

ms.cialowicz@gmail.com

Food & Faith in Christian Culture, oprac. Ken Albala, Trudy Eden

Columbia University Press, New York 2011, 265 s., *Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History*

Opracowana przez Kena Albalę i Trudy Eden książka stanowi antologię jedenastu esejów omawiających uderzająco różne praktyki jedzeniowe, które pielęgnują i wzmacniają przekonania religijne społeczności chrześcijańskiego świata. Nigdzie wcześniej niepublikowane stanowią obraz krzyżujących się zwyczajów jedzeniowych i religijnych w historycznej przestrzeni zawartej pomiędzy XIV a XXI w. Od wielkomiejskich wpływów na strukturę zakupów i konsumpcji klasztoru w czternastowiecznej Florencji (Salvatore D.S. Musumeci), przez ideologię postu i uczty w dobie reformacji (Ken Albala, Johanna B. Moyer, Heather Martel), ograniczenia żywieniowe w nowożytnej Francji (Sydney Watts), dziewiętnastowieczne badania religijnych implikacji uprawy pszenicy i wypieku chleba wśród Maorysów w Nowej Zelandii (Hazel Petrie), odrodzenie posiłku miłości wśród amerykańskich braci w Christ Church (Heidi Oberholtzer Lee), po dwudziestowieczne zagadnienia metafizyki wegetarianizmu (Trudy Eden), funkcje diety w greckim prawosławiu (Antonia-Leda Matalas, Eleni Tourlouki, Chrystalleni Lazarou) i praktyki niemych rytuałów jedzenia stosowanych wśród angielskich mnichów benedyktyńskich (Richard D.G. Irvine).

Dr Ken Albala jest profesorem historii na University of the Pacific w Stockton w Kalifornii, gdzie wykłada historię jedzenia i historię nowożytnej Europy. Jest również wykładowcą Uniwersytetu w Bostonie, na którym prowadzi podobne kursy. Tytuł magistra zdobył na Uniwersytecie Yale, a doktorat na Uniwersytecie Columbia. Jest autorem lub współautorem 22 książek na temat jedzenia, wśród których znajduje się m.in. czterotomowa encyklopedia jedzenia opublikowana w roku 2011, *Kulturowa historia jedzenia w dobie renesansu*, *Jedzenie w nowożytnej Europie*, *Gotowanie w Europie w latach 1250-1650*, *Uczta. Obiad na wielkich dworach późnorennesansowej*

Europy czy w końcu nagrodzona w 2008 r. IACP Jane Grigson Award *Historia fasoli*. Ken Albala jest również współwydawcą czasopisma „Food, Culture & Society”, a także generalnym wydawcą serii AltaMira Press *Studies in Food and Gastronomy*.

Trudy Eden jest profesorem historii na University of Northern Iowa i autorką trzech książek dotyczących jedzenia i tożsamości we wczesnej Ameryce, a także jedzenia i chrześcijaństwa w średniowieczu.

Ze względu na moje zainteresowania religią protestancką skupiłam swoją uwagę na wybranych z całości dwóch tekstach napisanych przez Kena Albalę: *Historyczne tło chrześcijaństwa i jedzenia* oraz *Ideologia postu w dobie reformacji*.

Albala twierdzi, że stworzył ten tom w celu zaspokojenia ewentualnych braków syntetycznych badań ostatnich pięciuset lat. Braki te są szczególnie odczuwalne na polskim rynku wydawnictw naukowych, co związane jest z tym, że do niedawna nauki humanistyczne i społeczne nie czyniły jedzenia obiektem badań. Tematyka żywności i biesiady pojawiała się często w dziełach klasyków antropologii, takich jak Claude Lévi-Strauss, Bronisław Malinowski czy Mary Douglas, ale odgrywała tam rolę raczej marginalną, to rytuały związane z jedzeniem były bowiem podstawą badań. Zupełnie przeciwnie rzecz wygląda w śródziemnomorskich rejonach Europy, gdzie biesiadny hedonizm i koncentracja na bogatych tradycjach swoich krajów znajduje wyraz w dokonaniach naukowców francuskich (Jean-Louis Flandrin, François Sabban) i włoskich (Massimo Montanari, Alberto Capatti, Silvano Serventi). Badania naukowe i publikacje obecne są również w krajach protestanckiej Północy, kojarzonych z ascezą kulinarną, skromnością, oszczędnością i umiarkowaniem (Henry Notaker, Nils-Arvid Bringéus, Ingvar Svanberg, Beatrice Ojakangas). W Polsce rośnie zainteresowanie badaniami kulturowej roli jedzenia, o czym świadczy choćby zainteresowanie uczestnictwem w konferencjach naukowych poświęconych temu tematowi. Szczególnymi osiągnięciami pochwalić się może prof. Jarosław Dumanowski, historyk polskiej sztuki kulinarnej i gastronomii historycznej, inicjator edycji staropolskich książek kucharskich w ramach projektu *Monumenta Poloniae Culinaris*.

Już w tytule książki Albala sygnalizuje, że będzie to opowieść o roli jedzenia w religii chrześcijańskiej. Zwraca uwagę na fakt, że w definicji wiary każdej religii mocno osadzony jest kod jedzeniowego tabu, jak również świadoma postawa wobec rytuałów związanych zarówno z jedzeniem, jak i formami ofiary, czego przykładami są skomplikowane reguły koszerności obecne w centrum judaistycznego kultu, świętość krów wśród Hindusów, okresy postu i zakazów u muzułmanów oraz wegetarianizm wśród pobożnych buddystów. Religie wypracowały kody diety w oparciu o kryteria takie jak czystość i nieczystość, jadalne i obrzydliwe, święte i świeckie. Takie reguły mogą różnicować ludzi na podstawie pozycji społecznej, pokrewieństwa, solidarności i oczywiście przynależności religijnej. Najważniejsze, że te sposoby odżywiania definiują relacje ludzi do przyrody i Boga.

W rozdziale *Historyczne tło chrześcijaństwa i jedzenia* autor skupia uwagę na fakcie, iż na chrześcijaństwo głęboko wpłynęła zarówno myśl judaizmu, jak i grecko-rzymska. Omawia złożoną spuściznę grecko-rzymskiej kultury, w której obok rytualnych ofiar, pełniących określone funkcje społeczne, ogromne znaczenie miał umiar. W celu osiągnięcia

cnoty potrzeby ciała powinny być odpowiednio zaspokojone, ale nigdy nie przekroczone. Funkcje organizmu zostały uznane za odwracające uwagę od wyższych działań intelektu i duszy. *Cnotliwy osobnik powinien był utrzymywać ścisłą dietę, unikając luksusów, które tylko osłabiają umysł, i trzymać się stałej zasady odżywiania przez okrągły rok* (*Historical Background to Food and Christianity*, s. 13)¹. Powstała określona świadomość i zasady odnośnie do gotowania, przyrządzania i wartościowania jedzenia. W dyskurs ten wpisuje się opinia Platona, wyrażona w *Państwie* (372-373 p.n.e.), uznająca za główną przyczynę upadku państw potrzebę zbytku, do którego zalicza np. jedzenie wieprzowiny i zatrudnianie zbędnych ludzi, jakimi są kucharze, natomiast sztukę kulinarną (w dialogu *Gorgiasz*) wymienia jako *pozorną*, najniższą i zwodniczą, służącą przyjemności zamiast rzeczywistemu dobru². Siłą rzeczy rzeczywistość bywa nieskończenie zróżnicowana, zatem helleńska fascynacja gargantuiczną wspaniałością perskiego bankietu monarszego (całkowicie przeciwna cnocie umiaru), wskazująca na status, symbolizująca przyjemności i rozkosz, znalazła wielu naśladowców³. Opisany przez Platona w 416 r. p.n.e. sympozjon wyznaczył wzorzec dla zachodnioeuropejskiego kręgu kulturowego, stając się wzorem dla żydowskiego święta Paschy czy chrześcijańskiej Ostatniej Wieczerzy. Wspólne jedzenie, picie, toasty i rozmowa wykształciły odpowiednie rytuały.

Rytuały jedzeniowe zaczerpnęło chrześcijaństwo również z judaizmu. Albała opisuje praktyki ofiarne oraz tabu pokarmowe nakazane przez Księgę Kapłańską i Księgę Powtórzonego Prawa stosowane przez żydów. Koszerna dieta obowiązująca każdego żyda oznaczała tabu dotyczące wieprzowiny oraz zasadę kazającą jeść zwierzęta przeżuujące pokarm i mające rozszczerzone kopyta. Szczególne znaczenie miała ofiara z baranka, będąca ofiarą grzeszników, którzy odstąpili od bożych przykazań.

Wcześni chrześcijanie przyjęli stanowisko pełnej dowolności wobec żywności, jak bowiem przykazał Bóg Piotrowi, *Piotrze, zabij i zjedz* (Dz 10,13) oraz *nie to, co wkładasz do ust kala człowieka, lecz to, co z ust wychodzi* (Mt 15,11)⁴. Nowy porządek religijny zakładał, że wiernym zbędne są skomplikowane przepisy prawne dotyczące jedzenia, ponieważ ich grzechy odpuszczone zostały przez łaskę boską. To genialnie rozwiązana kwestia ofiary; śmierć Jezusa na krzyżu sama w sobie była ofiarą, On był barankiem Bożym lub kozłem ofiarnym, ofiarowanym za grzechy ludzkości. Pomimo dowolności Kościół wprowadził własne skomplikowane reguły żywieniowe – wśród których najważniejszą był obowiązkowy post. A ponieważ Kościół w średniowieczu oddalał się od ewangelicznego pierwowzoru (pycha i niemoralność możnowładców świeckich i duchownych, korupcja kościelnych hierarchów, w końcu symonia i nikolaizm),

¹ Tłumaczenia pochodzą od autorki recenzji.

² M. Stuligrosz, *Deipnon jako typ wypowiedzi w literaturze starożytnej Grecji, na przykładzie „Uczty” Fikloksenosa z Leukady*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opolo 2007, s. 187, *Stromata Anthropológica*, 2.

³ B. Burliga, *Menu Wielkiego Króla: antyczni Grecy o perskich ucztach*, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012, s. 24, *Res Gedanenses*, 6.

⁴ Za: Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu, Warszawa 1975.

chrześcijańskie społeczeństwo okazało swój sprzeciw. *Zbytek występujący w życiu miejscowego duchowieństwa i jego rozwiązłość obyczajowa gorszyły od dawna pospólstwo. Nie mogło ono zrozumieć, w jaki sposób następcy apostołów wynosili się tak zuchwale ponad ogół wiernych i uważali siebie za przynależnych do klasy uprzywilejowanej*⁵. Narodził się zatem religijny ruch odnowy, protestantyzm, który zakwestionował kształt średnio-wiecznego chrześcijaństwa⁶.

Ideologia postu w dobie reformacji stała się tematem drugiego rozdziału opracowanego przez Kena Albalę. Według niego reformatorzy podnieśli kilka interesujących kwestii dotyczących jedzenia: Biblia, stanowiąca wyłączną podstawę prawd wiary, nie wspomina o ograniczeniach żywieniowych, a umocowany w tradycji zwyczaj Wielkiego Postu nie jest niezbędny dla zbawienia. Człowiek nie może być skalany przez to, co „wchodzi do ust”, a handel dyspensami staje się nieakceptowany.

Albala prezentuje również dwa siedemnastowieczne teksty, jezuicki i kalwiński, które napisane zostały w obronie postu lub przeciw niemu. O ile w dziele katolickiego konwertyty Jeremiasa Drexela znajdujemy argumenty promujące post, jako korzystny dla zdrowia, psychiki i szczęścia (wstrzeźliwość w jedzeniu jest dietą długowieczności, a głód najlepszą kulinarną przyprawą, powstrzymuje od grzechu i stanowi przygotowanie do życia wiecznego), o tyle w tekście francuskiego protestanta Johanna Daille'a (Jean Daillé) znajdujemy rolę postu jako dobrowolnego aktu pokuty w duchu Starego Testamentu, podejmowanego z myślą o właściwym celu⁷. Post nie powinien być prowadzony dla zasług i zbawienia, ale stanowić akceptację całorocznej oszczędności, być synonimem skromności, prostoty i umiaru.

Tekst pełen jest barwnych anegdot, nazwisk, faktów historycznych z dziedziny historii religii i jest jedyny w swoim rodzaju w zakresie wiedzy o praktykach jedzeniowych, które wprowadziła reformacja. Pobudza naukową ciekawość, proponując spojrzenie na zagadnienie jedzenia nie tylko od strony historycznej i religijnej, ale również kulturowej i socjologicznej. Co więcej, tekst ten zachęca polskich naukowców do przeprowadzenia badań historycznych i współczesnych nad korelacją pomiędzy religią protestancką a jedzeniem w Polsce oraz w wybranych rejonach protestanckiej Europy.

BIBLIOGRAFIA

- Burliga B., *Menu Wielkiego Króla: antyczni Grecy o perskich ucztach*, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012, *Res Gedanenses*, 6.
- Manteuffel T., *Narodziny herezji*, Warszawa 2008, *Klasyka Polskiej Historiografii*.
- Pasek Z., *Kultura religijna protestantyzmu*, Kraków 2014.

⁵ T. Manteuffel, *Narodziny herezji*, Warszawa 2008, s. 19, *Klasyka Polskiej Historiografii*.

⁶ Z. Pasek, *Kultura religijna protestantyzmu*, Kraków 2014, s. 19.

⁷ *Tamże*, s. 51-55.

Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu, Warszawa 1975.

Stuligrosz M., *Deipnon jako typ wypowiedzi w literaturze starożytnej Grecji, na przykładzie „Uczty” Filoksenosa z Leukady*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2007, *Stromata Anthropologica*, 2.