

Barbara Mitrenga
Uniwersytet Śląski, Katowice

O współnocie od kuchni

Wyrażenie *od kuchni*, będące częścią frazeologizmu *znać coś, wiedzieć o czymś od kuchni* 'znać coś, wiedzieć o czymś nieoficjalnie, od strony szczegółów nieujawnianych, niepodanych do ogólnej wiadomości' (USJP¹), użyte zostało w tytule artykułu dwuznacznie. Celem mojego tekstu nie jest bowiem ujawnianie nieznanych informacji na temat jakiejś wspólnoty czy odkrywanie dotychczas niedostrzeganych aspektów związanych z tym pojęciem. Wskazuje natomiast na perspektywę, z jakiej będę chciała spojrzeć na wspólnotę oraz sygnalizuje główny temat moich rozważań. W niniejszym artykule pragnę podzielić się kilkoma spostrzeżeniami na temat pożywienia, kuchni polskiej oraz polskiej gościnności w wymiarze wspólnotowym i kulturowym². Rozważania

¹ Oto rozwiązania skrótów wykorzystanych słowników: SEBor: W. Boryś, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 2006; SJPd: *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, Warszawa 1958–1969; SL: S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*, Lwów 1854–1860; SXVI: *Słownik polszczyzny XVI wieku*, red. M.R. Mayenowa i in, Wrocław-Warszawa-Kraków 1966–2009; USJP: *Uniwersalny słownik języka polskiego*, red. S. Dubisz, Warszawa 2003.

² Mam świadomość, że nie jest możliwe omówienie wszystkich istotnych kwestii dotyczących kulturowego wymiaru pożywienia. Tematyka ta była już nieraz przedmiotem zainteresowania socjologów, kulturoznawców czy literaturoznawców. Warto wspomnieć chociażby o artykułach zawartych w tomie *Oczywisty urok biesiadowania* (red. Kowalski, Wrocław 1998) czy analizie scen kulinarnych w *Panu Tadeuszu* i *Przedwiośniu* Waldemara Żarskiego (W. Żarski, *Kulinarna scena semantyczna w „Panu Tadeuszu” i „Przedwiośniu”*, [w:] *Księga w 170 rocznicę wydania „Ballad i romansów” Adama Mickiewicza*, red. J. Kolbuszewski, Wrocław 1993, s. 329–337).

prowadzone będą z perspektywy językoznawcy – historyka języka polskiego i opatrzone komentarzem historyczno-kulturowym dotyczącym m.in. zmieniających się na przestrzeni wieków upodobań smakowych Polaków. Pragnę jednak zastrzec, że artykuł nie będzie dotyczył konkretnego problemu lingwistycznego, będzie raczej refleksją na temat roli pożywienia, kuchni polskiej i gościnności w kształtowaniu poczucia wspólnoty i tożsamości narodowej Polaków.

1.

We współczesnej polszczyźnie wyraz *wspólnota* funkcjonuje w różnych odcieniach znaczeniowych. W USJP zarejestrowane zostały trzy odcienie z następującymi przykładami użycia:

- a) 'odznaczenie się wspólnymi cechami, wspólne posiadanie, przeżywanie czegoś' (*wspólnota usposobień, upodobań; wspólnota dążeń, pragnień; poczucie wspólnoty narodowej*);
- b) 'to, co łączy, zespała; więź, spójnia' (*Łaczyła ich wspólnota przeżytych lat*);
- c) 'organizacja, społeczność, grupa osób związana wspólnym pochodzeniem, wspólnym życiem, wspólnymi interesami, wspólną własnością, wspólną kulturą' (*wspólnota rodowa; wspólnota językowa; wspólnota pierwszych chrześcijan; należeć do wspólnoty gminnej; być członkiem wspólnoty*).

Przytoczone informacje leksykologiczne nie wskazują na istotną rolę, jaką we wspólnocie od najdawniejszych czasów pełni pożywienie³. Jedzeniem jest bowiem dla człowieka czymś więcej niż zaspokajaniem głodu czy czynnością mającą na celu zachowanie gatunku. Pożywienie,

³ W ujęciu socjologicznym terminem *wspólnota* (*wspólnota lokalna*) określa się zbiorowość zamieszkującą na wspólnym terenie, w ramach której ludzie na ogół znający się nawzajem realizują większość swojej życiowej aktywności, obdarzają ją silną identyfikacją i czynią elementem własnej, indywidualnej tożsamości (P. Sztompka, *Socjologia. Analiza społeczeństwa*, Kraków 2009, s. 225). Ludzie w ramach wspólnoty połączeni są różnego rodzaju więziami. W socjologii wymienia się m.in. więź behawioralną (podobne lub wspólne działania podejmowane przez członków grupy), więź moralną (szczególna relacja powinnościowa, zakładająca zaufanie, lojalność i solidarność w stosunku do innych objętych kategorią „my”), więź obiektywną (poczucie wspólnoty wynikające z podobieństwa sytuacji życiowej: miejsca zamieszkania, zawodu, wieku itp.). Tożsamość zbiorowa, czyli poczucie wspólnoty i identyfikacja z członkami pewnej zbiorowości wyrażane jest subiektywnie sformułowaniem „my”, któremu towarzyszy świadomość odrębności od osób z zewnątrz, określonych jako „oni” (tamże, s. 223–225). Powyższe informacje socjologiczne również nie wskazują na istotną rolę, jaką w ramach wspólnoty pełni pożywienie.

różne sposoby jego przyrządzania i spożywania nieodłącznie wiążą się z kulturą i tradycją danej społeczności, charakteryzują ją i określają na tle innych kultur i społeczności. Jedzenie jest także jedną z większych przyjemności w życiu człowieka. W każdej społeczności pożywienie pełni także funkcje społeczne, integrujące (m.in. poprzez wspólne spożywanie posiłków), ale także – różnicujące społecznie⁴. W tym kontekście istotne są słowa Waldemara Żarskiego:

Najistotniejszą cechą jedzenia jest jego umiejscowienie na granicy świata natury i świata kultury. [...] Przyrządzanie i przechowywanie jedzenia należą do najstarszych sprawności człowieka decydujących o przetrwaniu. Od samego początku nabrało również wymiaru wspólnotowego, głęboko osadzonego w historii i kulturze. W każdej społeczności pożywienie pełni funkcje społeczne odzwierciedlające określoną kulturę. [...] Od początku jedzenie miało również wymiar społeczny, wspólnotowy, głęboko osadzony w historii i kulturze. Wybór pokarmów, ich przekształcanie w potrawy oraz konsumpcja są działaniami sterowanymi przez socjokulturowe systemy norm i wartości, ukształtowane w długim procesie historycznym⁵.

To właśnie kultura determinuje charakter kuchni narodowych: włoskiej, francuskiej, angielskiej, polskiej. Wybór pożywienia, sposób jego przygotowywania, przyozdabiania, podawania i spożywania, a także preferowany sposób odżywiania się oraz określone preferencje smakowe wpływają na zróżnicowanie poszczególnych wspólnot pod względem kulinarnym. Jak pisał przed laty Claude Lévi-Strauss, to właśnie kuchnia

stanowi drugą, obok mowy prawdziwie powszechną formę działalności ludzkiej; podobnie bowiem, jak nie ma społeczeństwa bez mowy, nie ma również takiego, które w ten czy inny sposób nie warzyłoby przynajmniej niektórych pokarmów⁶.

⁴ Na temat różnych kategorii kuchni w staropolszczyźnie, tj. kuchni ubogiej (bezrolnych chłopów i biedoty miejskiej); kuchni podstawowej (średnio zamożnych chłopów, czeladzi, uboższych grup ludności miejskiej, drobnej szlachty); kuchni średniej (zamożnego chłopstwa, służby dworskiej, średnio zamożnych grup ludności wielkomiejskiej i uboższej szlachty); kuchni pańskiej (zamożnej szlachty, ludności dużych miast, wyższego kleru, przedstawicieli wolnych zawodów, np. lekarzy) oraz kuchni luksusowej (kręgów oligarchii świeckiej i kościelnej oraz dworów królewskich) zob. Z. Kuchowicz, *Stoły pańskie i chudopacholskie*, [w:] *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975, s. 14–59.

⁵ W. Żarski, *Naturalny i kulturowy wymiar jedzenia*, [w:] *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008, s. 13–16.

⁶ C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, „*Twórczość*” 1972, z. 2, s. 72.

Przywiązanie do potraw i ich smaku jest także elementem tożsamości kulturowej, na co zwróciła uwagę Zofia Szromba-Rysowa⁷. Autorka, odwołując się do słynnej sceny z dzieła Marcela Prousta *W poszukiwaniu straconego czasu*, w której smak zapamiętanego z dzieciństwa ciastka – magdalenki po latach przywołuje w pamięci bohatera zdarzenia z przeszłości, zwraca uwagę na fakt, że smak łączy nas z przeszłością. Szromba-Rysowa zauważyła, że przywiązanie do tradycji, do domu rodzinnego, regionu i kraju, wiąże się ze smakiem charakterystycznych potraw i upodobaniem do określonych smaków⁸:

Poprzez doznania smakowe dociera do naszej świadomości świat zewnętrzny, który zapamiętujemy często jako element rodzimej kultury, z którym identyfikujemy się po latach i za którym tęsknimy na obczyźnie⁹.

2.

W historii kuchni polskiej wyróżnia się dwa etapy, których cezurę wyznacza przełom XVIII i XIX wieku. Do tego czasu na kulinarnej mapie Europy istniała specyficzna kuchnia staropolska, stanowiąca swoistą kompilację pierwotnej kuchni słowiańskiej z późniejszymi wpływami obcymi (m.in. niemieckimi, tureckimi, włoskimi, francuskimi). Jak pisze Żarski: „Z jadłospisu można wyczytać rodzaje kontaktów między wspólnotami, zarówno pokojowe, jak i wojenne”¹⁰. To ważne spostrzeżenie, które wskazuje na istnienie związku między losami danej wspólnoty a jej jadłospisem, ujmując zaś rzecz szerzej – preferowaną przez daną wspólnotę kuchnię, zamiłowaniem do określonych potraw, smaków czy sposobów przyrządzania pożywienia. Warto zauważyć, że zanik kuchni staropolskiej zbiegł się z trzecim rozbiorem Polski, czyli momentem, kiedy Polska została wykreślona z politycznej mapy Europy. Jest to zarazem kolejny „argument” świadczący o związku kuchni narodowej z losami danej wspólnoty¹¹.

⁷ Z. Szromba-Rysowa, *Smak potraw w aspekcie tożsamości kulturowej*, „Małopolska” 2003, t. 5, s. 151-157.

⁸ Tamże, s. 156.

⁹ Tamże, s. 151.

¹⁰ W. Żarski, *Naturalny i kulturowy wymiar jedzenia...*, s. 15.

¹¹ O zaniku kuchni staropolskiej pod wpływem przemian kulturowych i społecznych pod koniec XVIII wieku pisze Jarosław Dumanowski: „Wraz z głębokimi zmianami kulturowymi i społecznymi pod koniec XVIII wieku ten oryginalny, narodowy styl kuchni ostatecznie zaniknął pod wpływem wzorów zachodnioeuropejskich [...]”. J. Dumanowski,

Na kuchnię polską można również spojrzeć jako na rezultat kontaktów, jakie dokonały się na przestrzeni wieków między wspólnotami należącymi do różnych kultur. W ujęciu Ralpa Lintona byłby to przykład dyfuzji, czyli przeniesienia elementów kulturowych z jednego społeczeństwa do innego. Tak rozumiana dyfuzja obejmuje trzy różne procesy:

- (1) przedstawienie społeczeństwu nowego elementu lub elementów kulturowych,
- (2) przyjęcie ich przez społeczeństwo,
- (3) zespolenie przyjętych elementów z dotychczas istniejącą kulturą¹².

Dzięki kontaktom z innymi kulturami kuchnia polska na przestrzeni wieków przyswoiła sobie wiele nowych potraw i składników. Warto wspomnieć chociażby o upowszechnieniu się w Polsce jarzyn, owoców, oliwy, pewnych gatunków win, makaronów pod wpływem kuchni włoskiej; fasoli, ziemniaków, reńskich win i luksusowych wędlin pod wpływem kuchni niemieckiej czy o orientalnych przysmakach upowszechnionych w czasie wojen polsko-tureckich, takich jak: rodzynki, figi, daktyle, konfitury, cukier¹³.

Ślady wpływów obcych kuchni na kuchnię rodzimą odnajdujemy jednak nie tylko w jadłospisie Polaków. Istotne z punktu widzenia językoznawcy i historyka języka polskiego są zmiany w zasobie leksykalnym polszczyzny. Zapożyczenia dotyczące słownictwa kulinarnego są bowiem jedną z liczniejszych grup wyrazów o obcej proveniencji w polszczyźnie. W tym miejscu warto wspomnieć chociażby o licznych germanizmach: *baleron, bigos, cebula, cukier, kartofel, klops, kluska, sałata, szynka, zupa*, galicyzmach: *bagietka, bulion, deser, korniszon, krokiet, majonez, margaryna, mortadela, pasztet, sos, szarlotka* czy italianizmach: *czekolada, kalafior, kalarepa, musztarda, pomidor*, które są przykładami zapożyczeń leksykalnych przyswojonych przez język polski, które zostały całkowicie zaadaptowane pod względem graficznym, fonetycznym i morfologicznym¹⁴.

„Compendium ferculorum” Stanisława Czernieckiego, [w:] *Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne*, t. 1, Warszawa 2009, s. 20.

¹² Przytaczam na podstawie książki B. Ociepki *Komunikowanie międzynarodowe*, Wrocław 2002.

¹³ Z. Kuchowicz, *Stoły pańskie i chudopacholskie...*, s. 20–22.

¹⁴ Analizę słownictwa kulinarnego o obcej proveniencji we współczesnej polszczyźnie zawiera monografia M. Witaszek-Samborskiej, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2009, s. 36–122.

3.

Preferencje Polaków dotyczące wyboru określonego pożywienia, sposobów jego przyrządzania, przyprawiania i podawania, a także zamięłowanie do charakterystycznych smaków, zmieniały się na przestrzeni wieków. Historycy zwracają uwagę, że sztuka kulinarna danego narodu odzwierciedla styl i konwencje poszczególnych epok oraz wskazuje na wartości ważne dla danej społeczności:

Sztuka kulinarna posługuje się własnym, specyficznym językiem wyrażającym ważne dla jej twórców i konsumentów wartości. Język smaku ma swój styl na ogół zgodny z estetyką i konwencjami epoki. Najczęściej wyraża on i jednocześnie uzasadnia poczucie hierarchii społecznej oraz tworzy swoistą opowieść o narodowej, religijnej czy regionalnej tożsamości¹⁵.

Jedną z podstawowych cech kuchni staropolskiej było upodobanie w smakach kwaśnych, ostrych i słonych, które mieszane były ze smakiem słodkim. Na jej temat wiele ciekawych informacji znajdujemy m. in. na kartach nowej edycji najstarszej polskiej książki kucharskiej autorstwa Stanisława Czernieckiego, tj. *Compendium ferculorum*, w opracowaniu Jarosława Dumanowskiego¹⁶. Przytoczmy fragment poświęcony charakterystyce kuchni, której gorliwym wyznawcą był Czerniecki:

A więc potrawy polskie to przede wszystkim potrawy ostro doprawione, palące w smaku, o zmienionym przez przyprawy kolorze [...] Obok palącego smaku wyróżniał je także intensywny zapach wynikający z mieszania razem wielu przypraw i dodatków oraz nienaturalny kolor¹⁷.

Słowniki języka polskiego rejestrujące dawną polszczyznę odnotowują liczne konteksty świadczące o preferowaniu charakterystycznych dla kuchni staropolskiej potraw i smaków: *Barzej chwałą ów obiad [...] gdzie bywa to pierno/ to kwaśno/ to z chrzanem/ to z cebulą/ a rzadko słodko. (SXVI), Niesmaczne to potrawy gdzie ich nie cukrują. (SXVI), Słodkość bez jakiej ostrości nieprzyjemna. (SL), Jadano bardzo korzenno [...] pieprzno, więc nie dziw, że i wiele się piło. (SJPD), Obcy, bywający na reprezentacyjnych bankietach polskich, skarżyli się, że potrawy są tak ostre, iż ich jeść nie można. (SJPD).*

¹⁵ J. Dumanowski, „*Compendium ferculorum*” Stanisława Czernieckiego..., s. 60.

¹⁶ Tamże.

¹⁷ Tamże, s. 62.

Warto podkreślić, że zamiłowanie Polaków do charakterystycznych smaków kuchni staropolskiej nie znajdowało zrozumienia u cudzoziemców przebywających wówczas na ziemiach polskich. W XVII wieku pamiętnikarz Ulryk Werdum pisał, że „soli i wszelkiego rodzaju korzeni żaden naród nie używa tak obficie, jak Polacy. Potrawy już w kuchni tak solą, że dlatego nie stawiają solniczki na stole”¹⁸. Również krytycznie ocenił zwyczaje kulinarne Polaków w XVIII wieku Francuz, Hubert Vautrin:

Zwłaszcza przy stole Polak lubi popisywać się swoim bogactwem i korzystać z niego. Dbą więcej o wystawność stołu niż o wytrawny smak potraw, jest raczej żarłokiem niż smakoszem¹⁹.

Świadczy to wyraźnie o odrębności upodobań kulinarnych Polaków w stosunku do innych kuchni narodowych.

Najbardziej znaczące i istotne były dla kuchni polskiej przeobrażenia, jakie dokonały się w XVIII wieku pod wpływem kuchni francuskiej. Za czasów króla Stanisława Augusta Poniatowskiego całkowicie zmieniły się nie tylko dotychczasowe upodobania smakowe i sposób konsumpcji, ale również pojawiła się świadomość dobrego i złego odżywiania się. To właśnie w tym okresie przeżytkiem stały się potrawy wyraziste w smaku, ostre, obficie przyprawione, ich miejsce zajęły delikatne smaki francuskich specjałów (m.in. różnego rodzaju pasztetów). Jak zauważyła Aleksandra Kleśta-Nawrocka w artykule *Śładko-gorzki smak zmian. Kres kuchni staropolskiej*: „Zmiany smaku trwają, nasze podniebienia nadal wolą kuchnię swojską od obcej, zmienia się jednak to, co za swojskie i obce jest uznawane”²⁰. O wyraźnej świadomości tego, co zgodne z Polską tradycją kulinarną, co akceptowane i cenione przez wspólnotę oraz tego, co „obce” w polskiej kuchni w XVIII wieku świadczy fragment pieśni *Pije Kuba do Jakuba* upowszechnionej w komedii *Szlachta czynszowa* Jana Nepomucena Kamińskiego z 1837 roku:

Indyk z sosem, zraz z bigosem
Jedli dawne pany
Dziś ślimaki i robaki
Jak gdyby bociany

¹⁸ X. Liske, *Cudzoziemcy w Polsce*. Lwów 1876, s. 97.

¹⁹ H. Vautrin, *Obserwator w Polsce*, [w:] *Polska stanisławowska*, t. 1, oprac. W. Zawadzki Warszawa, s. 770.

²⁰ A. Kleśta-Nawrocka, *Śładko-gorzki smak zmian. Kres kuchni staropolskiej*, „Mówią wieki” 2009, nr 12, s. 101.

Nie można w tym miejscu nie wspomnieć o satyrze *Żona modna* Ignacego Krasickiego, w której w barwny i zabawny sposób opisane zostały zachcianki tytułowej bohaterki dotyczące warunków życia, w tym oczekiwania wobec męża dotyczące sfery kulinarnej wiążące się m.in. z zatrudnieniem modnych kucharzy cudzoziemców (paszтетników, cukiernika). Żonie modnej nie odpowiadały również tradycyjne słodczyce (tatarskie ziele w cukrze, chiński imbir w miodzie, kandyzowany kmin, pierniki) i sposób ich podania, nie do zaakceptowania był brak osobnej i przestronnej jadalni. Utwór jest krytyką francuszczyzny, której apogeum w Polsce przypadło na wiek XVIII. Z drugiej strony pokazuje on charakterystyczne dla tamtych czasów rozbięcie społeczeństwa na goniących za nowością, modą i zmianą kosmopolitów uosabianych przez żonę modną i przywiązanych do tradycji Sarmatów reprezentowanych przez męża Piotra.

4.

Charakterystyczną cechą polskiej kultury jest gościnność, czyli serdeczne i życzliwe przyjmowanie gości, okazywane poprzez zapraszanie gości do domu, zachęcanie do wspólnego posiłku, częstowanie ich najlepszymi potrawami. O polskiej gościnności na tle innych kultur pisze Małgorzata Marcjanik:

[...] ważną dla Polaka normą grzecznościową jest gościnność, znana na świecie jako „polska gościnność” Realizacja zasady „Gość w dom, Bóg w dom” sprowadza się do zapraszania gości do domu, częstowania ich, a także ciągłego zachęcania przy stole do jedzenia i picia alkoholu. [...] dlatego Polak na przyjęciu za granicą *nolens volens* będzie oczekiwał od gospodarzy zachęty, którą podświadomie traktuje jako uniwersalny wzór gościnności. Z kolei gość z zagranicy – Anglik, Holender czy Francuz – uzna naszą gościnność za naruszającą jego autonomię czy nawet wolność osobistą²¹.

W ostatniej części rozważań przedmiotem zainteresowania będą wybrane czasowniki wskazujące na jedzenie jako czynność integrującą, mającą na celu budowanie relacji bądź wzmacnianie więzi międzyludzkich. Pod uwagę wzięte zostaną cztery czasowniki, tj. *biesiadować*, *ucztować*, *częstować* i *raczyć*²², które semantycznie odnoszą się zarówno do

²¹ M. Marcjanik, *Mówimy uprzejmie*, Warszawa 2009, s. 18–19.

²² Czasowniki *biesiadować*, *częstować*, *raczyć* i *ucztować* zostały uwzględnione przez Małgorzatę Kitę i Edwarda Polańskiego w słowniku tematycznym *Człowiek w krainie słów* w liczącej 41 czasowników grupie tematycznej „Jeść” obok m. in. czasowników

czynności jedzenia, jak i – co istotniejsze w kontekście dotychczasowych rozważań – do spożywania pokarmów w ramach wspólnoty, którą można by określić jako wspólnotę stołu. I choć na przestrzeni wieków radykalnie zmieniło się podejście do wspólnego biesiadowania czy ucztowania²³, również dzisiaj najważniejsze i najbardziej doniosłe momenty życia świętowane są przy wspólnym posiłku (wieczera wigilijna, ucztą weselna, kolacja przy świecach). Jak celnie zauważa Diane Ackerman w *Historii naturalnej zmysłów*: „Mało kto lubi jeść samemu – jedzenie ma w sobie duży ładunek społeczny”²⁴.

Czasowniki *biesiadować* i *ucztować* to formacje utworzone od rzeczowników *biesiada* i *uczta*²⁵, których współczesne znaczenia są tożsame z ich znaczeniami słowotwórczymi ‘brać udział w biesiadzie’, ‘brać udział w uczcie’ (por. *biesiada* ‘wystawne przyjęcie; ucztą, bankiet’, *uczta* ‘wystawne, huczne przyjęcie z udziałem wielu gości; biesiada’, USJP). *Biesiadowanie* i *ucztowanie* oznacza dziś uczestnictwo w wystawnym, uroczystym przyjęciu wydanym z jakiejś ważnej okazji, w którym bierze udział grono zaproszonych gości (*weselna biesiada, ucztą weselna*). Nieodłącznym elementem wspólnego świętowania jest suto zastawiony stół (*Goście ucztowali przy suto zastawionych stołach*, USJP). Warto zauważyć, że historycznie zwłaszcza wyrazy *biesiada* i *biesiadować* miały szersze znaczenia niż współcześnie (w SL rzeczownik *biesiada* zdefiniowany został jako ‘posiedzenie wesołe przy trunku albo przy potrawach’ – *Biesiada*

określających czynność spożywania pokarmów: np. *jadać, jeść, karmić się, konsumować, odżywiać się, spożywać, zaspokajać głód, żywić się*; nazywających czynność nadmiernego objadania się: *opychać się, pałaszować, wsuwać, zmiatać*; czy nacechowanych stylistycznie określić: *nażreć się, obżerać się, pędzlować, wpięprzać, żreć*.

²³ Istotna zmiana w tym zakresie dokonała się w drugiej połowie XVIII wieku, kiedy to pod wpływem dworu Stanisława Augusta Poniatowskiego przeszły do historii obfite uczyty, będące śladem nadmiernego łakomstwa i obżarstwa w czasach saskich (por. w przysłowie *Za króla Sasa jedz, pij i popuszczaj pasa*). Irena Turnau notuje następujące poświadczenie wskazujące na dokonaną zmianę: „[...] W 1791 r. inny cudzoziemiec traktuje obfite uczyty i pijatyki jako przeżytek: „Dawniej żadnej sprawy nie załatwiono bez uczyty i pijatyki. Zwyczaj ten jednak szybko zanika, ponieważ król i jego rodzina świecą przykładem wstrzemięźliwości. Stoły są bardzo suto zastawione, a potrawy smaczne [...]”. I. Turnau, *Pożywienie. Luksus możliwych – obżarstwo i smakoszostwo*, [w:] A. Bardecka, I. Turnau, *Życie codzienne w Warszawie okresu Oświecenia*, Warszawa 1969, s. 143.

²⁴ D. Ackerman, *Historia naturalna zmysłów*, Warszawa 1994, s. 135.

²⁵ Rzeczowniki *biesiada* i *uczta* notowane są w polszczyźnie od XV wieku, oba mają proveniencję słowiańską (por. psł. **besěda* ‘pogawędka, rozmowa; spotkanie towarzyskie, ucztą’ bez pewnej dalszej etymologii, narzuca się związek z czasownikiem **sěděti* ‘siedzieć’ oraz ukr. *účta* ‘przyjęcie, poczęstunek’, rzadko ‘szacunek’, słow. **učta* ‘okazanie szacunku, uczczenie kogoś (zwłaszcza przez wydanie przyjęcia na jego cześć)’ od psł. czasownika **učisti* ‘okazać cześć’; SEBor).

rzadka bez błazna, ale także 'uciecha, rozrywka, zabawka, krotochwila' – Król miał niemąłą biesiadę, dworując z tych, którzy się o ten żart gniewali), czasownik *biesiadować* 'godować, bankietować, biesiady stroić' – *Dawni byli zwykli w lecie biesiadować pod drzewy jaworowemi*). Natomiast w kontekście rozważań o wspólnotowym wymiarze ucztowania ciekawym przykładem użycia czasownika *ucztować* jest cytat zaczerpnięty z SL: *Pójdź precz, rzeknie, twój ociec nie ucztuje z nami*, który Linde objaśnia jako 'nie trzyma z nami, nie należy do naszej kompanii, nie przestawa z nami'. Wskazuje on na fakt, że wspólne ucztowanie świadczyło o przynależności do danej grupy społecznej.

Przyjrzyjmy się pozostałym czasownikom, tj. *częstować* i *raczyć* oraz ich prefiksalnemu derywatom *poczęstować* i *uraczyć*. Pierwszy z nich funkcjonuje w polszczyźnie od XVI wieku w znaczeniu 'ugaszczać, dawać przez uprzejmość coś do jedzenia', natomiast w starszej postaci bez nosówki (*czestować*) występował w XV wieku w znaczeniu 'czcić szanować'. Jest on kontynuantem psł. *čbstovati 'okazywać cześć, szacunek, zwłaszcza przez ugoszczenie, urządzenie uczyty', pochodnego od rzeczownika *čbstv 'czczenie, kult, wielbienie, szanowanie; dowód czci, uznania (np. ugaszczanie, ucztą)', SEBor). W pierwotnym znaczeniu czasownika *częstować* „kryje się” informacja, że jednym z najstarszych sposobów okazywania czci było częstowanie ucztą. Również dawne znaczenie czasownika *poczęstować* (*poczeztować*) semantycznie odnosiło się do okazania komuś czci, honoru (por. *poczesność* 'cześć, honor, zaszczyt, zaszczytowanie', SL). Potwierdza to materiał leksykograficzny, zaczerpnięty z SL: *Mieszczanin jeden krakowski prosił cesarza i królów na cześć do siebie w dom i obficie ucztował. / Wdzięczne było Jagiełłowi poselstwo od Czechów i przeto częstował posły dobrze. / Będą ci tam radzi, i winem cię starym poczęstują.*

Pierwsze poświadczenia czasownika *raczyć* 'częstować, ugaszczać, podejmować gościnnie' w polszczyźnie datuje się na wiek XIV. Wyraz pochodzi od psł. *račiti 'mieć chęć, chcieć, życzyć sobie', od rdzenia *rōk- związanego z *rēk- (ostateczną podstawą był pie. pierwiastek *rek- 'krzyczeń, mówić'). Pierwotne znaczenie przypuszczalnie 'krzyczeń, wołać o coś, mówić o czymś' > 'życzyć sobie czegoś, chcieć czegoś', SEBor). W SL konstrukcja *raczyć kogo czym* zdefiniowana została jako 'częstować go czym, być mu rad czym, uraczyć', natomiast *uraczyć* 'uczcić kogo na dowód, żeś mu rad; rad komu być u siebie, podejmować go z uszanowaniem, ucztować': *Kazimierz od Podolanów z niezmierną radością przyjęty*

i hojnie uraczony był. / Król w Malborku Mistrza Pruskiego z kilką komendantorów, do siebie przygoszczonych, dobrotliwie przyjął i uraczył.

Na przestrzeni wieków pierwotna motywacja semantyczna czasowników *częstować* i *raczyć* uległa zatarciu, niemniej jednak również współcześnie ich znaczenia *częstować* 'dawać komuś coś do jedzenia, picia, palenia przez uprzejmość, gościnność, ugaszczać, podejmować kogoś czymś', *poczęstować* 'podzielić się z kimś, zwykle czymś do jedzenia, picia; także: podjąć kogoś czymś; ugościć, uraczyć', *raczyć* 'podejmować gościnnie; częstować, fetować, ugaszczać' i *uraczyć* 'poczęstować kogoś czymś ulubionym przez niego, przyjąć kogoś obfitym, smacznym jedzeniem; ufetować' (USJP), wskazują na charakterystyczną dla polskiej kultury gościnność (por. *Jakże nie poczęstować, gdy kto w dom przychodzi*, SL; *Dobrze częstuje, kto co ma nie żałuje*, SL; czy znane przysłowie *Czym chata bogata, tym rada*).

W artykule chciałam pokazać, że na kuchnię polską można spojrzeć jako na czynnik z jednej strony cementujący wspólnotę, natomiast z drugiej – determinujący jej charakter na tle innych wspólnot. Moje rozważania skupiły się wokół trzech zagadnień: 1) jedzenia – jako czynności o wymiarze społecznym, głęboko osadzonym w historii i kulturze narodu, 2) kuchni polskiej – odzwierciedlającej losy narodu i wpływy obcych kuchni oraz 3) polskiej gościnności – opartej na życzliwym i serdecznym podejmowaniu gości przy wspólnym stole. Jako historyk języka szukałam potwierdzenia czynionych spostrzeżeń w materiale leksykograficznym i bezpośrednio w tekstach: wskazałam funkcjonujące w polszczyźnie zapożyczenia w słownictwie kulinarnym, przytoczyłam opinie cudzoziemców na temat kuchni polskiej z XVII i XVIII wieku, odwołałam się do cytatów zaczerpniętych z komedii *Szlachta czynszowa* i satyry *Żona modna*, poddałam analizie semantycznej czasowniki *biesiadować*, *ucztować*, *częstować* i *raczyć*. Mam jednak świadomość, że niniejszy artykuł nie wyczerpuje zagadnienia, jest raczej zachętą do dalszych rozważań na temat wspólnotowego wymiaru pożywienia, kuchni polskiej i tradycyjnej polskiej gościnności, nie tylko z perspektywy historyczno-językowej.

Barbara Mitrenga

On the Community from Within

The author of the article suggests that cooking is a very important element shaping the sense of community. On the other hand it is a factor determining the specific character of the community in comparison to other groups. Food not only satisfies our basic need but it is also an act of great social significance connected with the history and culture of the community. The author points out that many words in Polish culinary lexis are remainders of influences of foreign cuisines (for example German borrowings like: *bigos*, *cebula*, *kartofel*, *szynka*). Moreover, the author presents some quotations excerpted from dictionaries and literature concerning Old Polish cuisine and Polish hospitality. Special attention is paid to semantic analysis of the verbs *biesiadować*, *ucztować*, *częstować* and *raczyć* analysed from the historical perspective.