

♪ [PRZECIĄGŁY DŹWIĘK]

LEKTOR: Audycje kulturalne – w dobrym tonie.

MAGDALENA MISZEWSKA: **Przed mikrofonem Magdalena Miszewska, zapraszam na kolejny odcinek Audycji Kulturalnych.**

♪ [PRZECIĄGŁY DŹWIĘK]

LEKTOR: Audycje kulturalne – w dobrym tonie.

MAGDALENA MISZEWSKA: **W tym odcinku Audycji Kulturalnych będziemy rozmawiać o jedzeniu ale nie o tym co jeść żeby być zdrowym, nie o tym co jeść żeby było smacznie tylko o zupełnie innych aspektach związanych z przyjmowaniem pokarmu, a moim gościem jest Monika Kucia, dziennikarka, kuratorka kulinarna, między innymi na festiwalu Nowe Epifanie. Dzień dobry.**

MONIKA KUCIA: Dzień dobry.

MAGDALENA MISZEWSKA: **I właśnie z tym festiwalem Nowe Epifanie związany jest temat naszej rozmowy bo zainteresował mnie temat uczyty kulinarnej, która w tym roku podczas tego festiwalu się pojawia i temat to klątwa, a mowa będzie o świętości i hańbie w kontekście jedzenia. Festiwalowe Epifanie co roku ma program kulinarny. Tegoroczny jest właśnie taki. No i jak to jest z tym jest jedzeniem no bo jemy przede wszystkim, żeby żyć, jemy przede wszystkim żeby być zdrowsi też ale żeby nam smakowało ale to co jemy, z kim jemy, kiedy jemy albo kiedy nie jemy i czego nie jemy jest bardzo często ugruntowane kulturowo i religijnie i już od najdawniejszych czasów jedzenie miało o wiele większe znaczenie niż tylko po to żeby dostarczyć nam potrzebnych składników odżywczych.**

MONIKA KUCIA: Jedzenie to jest kultura i to jest podstawowy punkt wyjścia dla mnie w myśleniu w ogóle o jedzeniu. Jedzenie to jest część kultury tak samo jak wszystko inne co człowiek wytwarza. To znaczy przez kulturę mam tu na myśli zespół czynności, wierzeń, przekonań, działań takich społecznych przed wszystkim więc jedzenie się jak najbardziej w tym mieści. Proszę zobaczyć, że wszystkie święta wiążą się z określonymi potrawami. Wszystkie właśnie restrykcje, na przykład restrykcje religijne bardzo często wiążą się z pokarmami. Z kolei świętość również pojmowana jako na przykład przemiana, czyli przemiana w msz, też odbywa się poprzez pokarm, poprzez chleb i wino i tak jest właściwie w każdej kulturze, pokarmy służą do wyrażania pewnych symbolicznych treści i mnie to po prostu najbardziej na świecie interesuje bo to czy coś jest smaczne czy nie to oczywiście jest ważne i też jedzenie służy po prostu przetrwaniu oczywiście ale ten obszar wchodzenia w rozmowy o kulturze, psychologii, też o psychiatrii no bo mamy też takie schorzenia jak anoreksja, bulimia czy

ortoreksja, czyli narzucanie sobie samemu różnych restrykcji dietetycznych, czy ograniczeń właśnie związanych z jedzeniem. A poza tym proszę zobaczyć, że słowo 'pożywienie' to jest blisko słowa 'życie'. Odżywianie to jest dawanie sobie życia, czyli jedzenie jest po prostu tą energią, którą sobie przekazujemy i to co mnie zainteresowało także no to przede wszystkim wyszłam od postu bo jest to właśnie jakaś też, post ma też ten charakter wstrzemięźliwości w przyjmowaniu pokarmów i w ogóle w ilości pokarmów ale jeżeli na to spojrzeć szerzej no to właśnie to tabu czy kwestie różnych ograniczeń występuje właściwie w każdej kulturze i w judaizmie i w islamie. Pewne zwierzęta mają charakter zwierząt świętych albo przeklętych, tak jak krowa i świnia na przykład. W różnych kulturach ten pokarm ma bardzo, bardzo głębokie oznaczenie kulturowe i wiele z nas uważa pewne rzeczy za obrzydliwe albo za niejadalne a w innej kulturze jest to jadalne, prawda? Jednak człowiek to jest omnivore, czyli wszystkożerca. W związku w tym musi tak być, że poza pokarmem trującym nasze decyzje w wyborze pewnych pokarmów są determinowane kulturowo i o tym jest to wydarzenie „Klątwa” w Zachęcie w poniedziałek dwudziestego czwartego marca bo też chciałam zaprosić gości, zaprosić ludzi do tego żeby każdy z nas mógł zobaczyć, gdzie są te jego granice, gdzie są te jego normy, które określają jego tożsamość, to znaczy które wybory dietetyczne określają jego tożsamość, i które wybory dietetyczne, gdy przekracza to czuje, że siebie zdradza. To mnie ciekawi i na takie wyzwanie chce ludzi wystawić bo to nie są oczywiste sprawy. Jedzenie to nie jest żadna oczywistość, nie chodzi już tylko o to, że to się wiąże z rolnictwem i że jest to określony klimat w Polsce czy inny w Indiach. Tylko chodzi o to, że to wszystko zostało mocno w kulturze, w cywilizacji zrytualizowane, określone i no mnie ten obszar najbardziej interesuje.

**MAGDALENA MISZEWSKA: Jeżeli chodzi o historie różne, związane z tym odbieraniem religijnym, czy magicznym jedzenia to pierwsze co mi przyszło do głowy jak przestałam myśleć o tych największych religiach to to że sporo plemion w swoich wierzeniach uznawało, że zjedzenie jakiejś części zwierzęcia, zazwyczaj chyba było to serce, pozwoli temu, kto to zwierzę wcześniej upolował i to serce zjadł, przejąć pewne cechy tego zwierzęcia, czyli siłę albo na przykład spryt albo szybkość i sporo plemion unikało jedzenia zwierząt, które według nich nie miały żadnych cech pozytywnych, żeby przypadkiem siebie nie osłabić. Gdzieś się doczytałam, że było takie plemię, które jadło żółwie ale te żółwie zjadali tylko starsi członkowie plemienia bo młodszy obawiali się, że właśnie jedząc żółwia nabędą tych cech, których nie chcą, czyli będą się ruszać o wiele wolniej, stracą swoją sprawność w nogach.**

MONIKA KUCIA: Ja mam wielki szacunek dla takich różnych przekonań. Nie uważam, że istnieje jeden obowiązujący paradygmat, że kultura zachodu na pewno ma rację. W tym, że myślenie magiczne to jest myślenie błędne, tak bym w skrócie powiedziała. Mam tu na myśli taką spuściznę kartezjańską, prawda? Że my mamy przekonanie o tym, że to logiczne myślenie jest jedynym słusznym myśleniem. Ja nie mam takiego przekonanie. Zresztą w religiach występuje też to zjadanie Bogów, tak? No bo tak też można to określić to pozyskiwanie mocy ze zwierzęcia, prawda? Że chcemy pozyskać boską moc, to jest też kwestia składania ofiary i potem spożywania tego pokarmu więc to występuje we wszystkich religiach, również w religii katolickiej. Bo się spożywa ciało i krew Chrystusa, czyli jest to jeszcze dalej posunięte do właśnie zjadania Boga, powiedziałabym w sensie dosłownym. Ten aspekt taki pozyskiwania mocy z pokarmu, w sensie takim duchowym a nie tylko takim fizjologicznym też mi się wydają bardzo ważny i wydają mi się też, że ważne jest żeby mówić o tych różnych piętrach bo one

się nie wykluczają, to znaczy potas to nie jest jakiś byt, który jest bezwzględny i absolutny. Mam na myśli pierwiastek, mam na myśli witaminy, czy substancje odżywcze. Nie będę teraz snuła historii, że być może są to byty samoistne i że być może są to duchy żółwi albo jakieś istoty. Natomiast no my to tak nazywamy, ja powiem tak, byłam w Indiach w ośrodku medycyny ajurwedyjskiej Ayurvedic Healing Village w Kairali, na południu Indii. Rozmawiałam tam długo z lekarzem bo robiłam o tym materiał i to było przepiękne bo on próbował mi tak jakby przełożyć medycynę ajurwedyjską na zachodnią medycynę. Na przykład mi tłumaczył, no że to się dzieje wtedy kiedy ktoś ma problemy z żołądkiem i ja powiedziałam, że on mi nie musi tego tłumaczyć w ten sposób bo ja rozumiem, że można zupełnie inaczej postrzegać człowieka, czyli że da ma za dużo kappa, wszystkie te nomenklatury, określenia są jednak proszę państwa umowne. No nie jest tak, że one są arbitralne i jak my po prostu wierzymy w to, że wątroba działa w jakiś określony sposób, ma określone funkcje no to nie może być tak, że wątroba koresponduje z czymś zupełnie innym niż nam się wydaje, że to są po prostu jakieś procesy biochemiczne i my nie mamy na to żadnego wpływu. Nie chce tu odpłynąć, chce tylko powiedzieć, że cała ta symbolika wokół jedzenia i wszyscy dobrze wiemy, proszę zobaczyć jak mówimy, że coś nam leży na wątrobie właśnie wracając do wątroby, tak? Że coś nam leży na sercu. No dużo jest takich określeń, które łączą psychologię powiedzmy z żołądkiem w naszym języku. Wiemy, że atmosfera wokół stołu jest bardzo ważna i wpływa na nasze samopoczucie, na nasze trawienie. Natomiast ja też nie uważam, że jedzenie jest jakimś fetyszem, że jedzenie jest najważniejsze na świecie. Nie uważam tak, że teraz mamy się skupić żeby koniecznie jeść zdrowe jedzenie bo mamy być zdrowi, nie wiadomo właściwie okej, no mamy być zdrowi tylko mam na myśli to, że wszystko jest równie ważne, to znaczy nasze życie duchowe, nasze życie emocjonalne, nasze życie społeczne i jedzenie jest po prostu elementem tego i to w jaki sposób traktujemy pokarm jest też elementem tego co nas konstytuuje. Określa nasz stosunek do siebie i do świata.

**MAGDALENA MISZEWSKA: A wracając co tych zależności pomiędzy religią a jedzeniem, tym co bardzo często się pojawia w wielu różnych religiach jest post, czyli możemy wnioskować, że jest to bardzo istotny etap w życiu człowieka skoro te wszystkie największe religie, taki okres przewidują, dlaczego rezygnowanie na pewien czas, z pewnych pokarmów tak często się pojawia?**

**MONIKA KUCIA:** To jest zapewne pytanie do religioznawcy. Ja mogę tylko powiedzieć ze swoich studiów badań i rozmów wielu bo też robiliśmy w zeszłym roku na festiwalu Nowe Epifanie pod takim hasłem „Kuchnia a postna” versus „kuchnia wegańska”, która jest tak przecież popularna a postna nie jest taka atrakcyjna jak kuchnia wegańska bo kuchnia wegańska jednak jest dla przyjemności, a kuchnia postna jest po to żeby było właśnie nieprzyjemnie. Czyli poprzez takie restrykcje, które mają umartwić ciało, jakoś je wygasić, zapomnieć, dać mu też odpocząć człowiek się jakoś duchowo wzmacnia. Jest oczywiście zwyczajnie jakiś aspekt przyrodniczy no bo na takich terenach jak europa środkowa, w pewnym okresie, czyli pod koniec zimy, na początku wiosny na przednówku, po prostu nie było jedzenia no to nie dziwne, że mamy w tym czasie post i że się musimy ratować witaminą C w chrzanie i fermentowanym żurem bo po prostu ludzie musieli jakoś przetrwać no to nie zawsze było tak jak w tej chwili. Natomiast te posty występują we wszystkich właściwie kulturach i bardzo często są bardzo restrykcyjne. No i można oczywiście uznać, że to jest forma represji, nacisku i sterowania umysłem. W Polsce kiedyś takich dni postnych było dwieście i są zapisy, że Bolesław Chrobry, czyli jak tylko wprowadzono właściwie chrześcijaństwo, sam osobiście złożył

jakiegoś poddanego za przekroczenie tego postu więc jest to też forma kontroli umysłów, żeby narzucać te restrykcje i grozić, gdy się je przekroczy. Także post może spełniać wiele funkcji. Z takich dobrych no to na pewno jest też ciszą takim obszarem znalezienia dobrego, przyjemnego w tym co jest skromniejsze, czego jest mniej. Też robiliśmy taką akcję w restauracjach „wybierz mniej” na post, przez kilka lat. No ale zaprzestaliśmy bo restauracje nie lubią takich akcji. Znaczą były takie, które chciały ale rzeczywiście nie było to jakoś wystarczająco i liczby tych zainteresowanych restauracji żeby to kontynuować. Post jest też taką możliwością wniknięcia w siebie. Znam takie osoby, które restrykcyjnie poszczą w Wielkim Poście przez czterdzieści dni no i na pewno dla ich duchowości to ma ogromne znaczenie, to zapomnienie o tych potrzebach ciała, o przyjemności jest też taką szkołą dyscypliny, a też w dzisiejszych czasach dyscyplina jest swoiście pojmowana. To znaczą, często się sami zamykamy do obozu koncentracyjnego w jakimś takim sensie narzucenia sobie bardzo restrykcyjnych norm. A może być też ten post taką okazją do takiego oczyszczenia się w tym sensie, żeby sprawdzić co mi naprawdę smakuje albo na co mam naprawdę ochotę albo co mnie cieszy. Natomiast ja się zajmuję postem w obszarze jedzeniowym, czyli mnie też interesuje stary chleb bardzo, interesuje mnie właśnie produkt fermentowany, interesuje mnie to co pierwsze wychodzi z ziemi, czyli pokrzywa czy jakieś pierwsze pędy co tam się wychyla. No teraz w kwietniu to będziemy mieć i pokrzywę i różne inne pierwsze zielone pędy. Także potem na przykład sosna puszcza pędy więc to też jest taki wspaniały moment. Raczej w tym obszarze są moje poszukiwania. Interesuje mnie też olej, jako taki też bardzo często produkt używany w rytuałach różnych, nie tylko w kuchni do gotowania ale też do namaszczenia więc są takie produkty, które ściśle można uznać za lekarstwo i za w stu procentach coś co nam służy. Na pewno post jako taki, na pewno jest potrzebny po to żeby właśnie poszukać może takich rzeczy, którzy nam po prostu służy, tak to widzę. Być może to jest niekoniecznie tylko dla osób religijnych dobry czas na oczyszczenie. Często mówi się o takim oczyszczaniu się na przedwiośniu, czy na wiosnę, o porządkach. To wszystko jest nam bardzo potrzebne, mówi się, że głowa się wietrzy jak się dom wietrzy.

**MAGDALENA MISZEWSKA: Ale też wydaje mi się, tylko nie wiem czy to można porównać do postu ale jeżeli spojrzeć na to tylko od strony takiej kulinarnej to gdybyśmy chcieli zastosować jednocześnie sporo różnych ograniczeń, które są teraz popularne, czyli tak: przestać jeść produkty mięsne ze względów ekologicznych i etycznych, w tym samym czasie przestać jeść produkty zbożowe ze względu na to, że mówi się o tym, że te zboża teraz to nie są te same zboża co były kiedyś więc sporo osób też chorując na celiakię rezygnuje z glutenu. Do tego jeszcze dołożymy, jedzmy tylko sezonowe od naszego lokalnego rolnika co przez sporą część w roku powoduje, że będziemy mieć do wyboru bardzo mało i pewnie jeszcze można by było znaleźć inne ograniczenia i zastosowanie ich wszystkich na raz spowoduje, że właściwie niewiele nam zostanie. I czy to też jest jakimś takim współczesnym postem, tylko który wyszedł z innych pobudek?**

MONIKA KUCIA: Znam taką osobę, która tak żyje. Rodzinę nawet. I to jest rewelacyjnie pyszne to co oni jedzą. Nie zrezygnowali z ziaren bo Rysiek, który jest głową tej rodziny, piecze chleb i ma okazje ze sprawdzonego źródła starych odmian, natomiast zdecydowanie je ta rodzina tylko to co jest sezonowe i lokalne, w sensie takim, że nie jedzą ryżu ani soi, są kompletnie wegańscy. Sami po prostu wytwarzają kiszonki i przetwory i mają się bardzo dobrze. Ja będąc tam u nich w domu nigdy nie czuję, że jest czegoś mało, wręcz czuję że jest gigantyczna

obfitość i wielkie dobro. Oczywiście wymaga to inwencji, po drugie szacunku dla produktu właśnie zjadanie do końca i tak dalej. Ale też własnoręcznie robienia wielu rzeczy po prostu. Na co często nie mamy czasu albo mówimy, że nie mamy czasu. Natomiast mówię o tym, że taki styl życia, no kiedyś był jedynym możliwym, prawda? No bo to dopiero przy globalizacji przemysłu spożywczym nastąpiła taka możliwość, że Pani sobie może pójść do sklepu i kupić trawę cytrynową tutaj prawdopodobnie za rogiem w warzywniaku. Co jeszcze dwadzieścia lat temu no w ogóle nie było normalne, prawda? To nie mówimy o dwieście lat temu, tylko naprawdę nawet można powiedzieć, że kilka lat temu cała ta gama produktów cudzoziemskich nie była dostępna na wyciągnięcie ręki w każdej chwili właściwie dnia i nocy więc to się zmieniło. Jesteśmy rozpieszczeni, rozkapryszeni nawet można powiedzieć bo chce no to mam i ja też zaczynam teraz taką inicjatywę jak Targ Rolny Konesera w Centrum Praskim Koneser i od połowy kwietnia robimy tam targ z rolnikami i wytwórcami produktu tradycyjnego ale nie tylko bo też będzie kombucza na przykład ale robiona po prostu na miejscu tutaj w Warszawie na Żoliborzu. Moją myślą jest też to, żeby przywrócić też takie, no wiele osób już to robi, żeby przywrócić to takie poszanowanie dla tych wytwórców, że nie wszystko jest, nie zawsze wszystko jest równe, nie zawsze wszystko się da, nie zawsze jest tyle ile się chce, prawda? To jest trochę tak, że ten nasz rodzaj tego rozszczenia, tego człowiek zachodu, który po prostu „Ja potrzebuję teraz mieć, no to proszę mi dostarczyć”. Przy tworzeniu tej inicjatywy też mnie towarzyszy taka myśl, żeby jednak wyrównać te relacje, to znaczy wyrównać też te relacje żeby ten rolnik nie musiał się zalecać do mnie, że to jest taka sytuacja, że ja jestem zależna od tego czy ten człowiek wyprodukuje to jedzenie, czy jemu się będzie chciało wstać o piątej rano i to zrobić bo oczywiście ja mogę jeść przemysłowe jedzenie no ale też jeżeli chce być w zgodzie z kolei ze swoimi normami no to nie chce tego robić. Ja w ogóle jestem za kulturą relacji i za tym, żeby jednak oprzeć się bardziej o wymianę, a nie o handel i nie o marketing, tylko o życzliwość no i tak staram się działać. Wracają do tabu, chce powiedzieć jeszcze jedną rzecz. Robiliśmy też w czasie festiwalu Nowe Epifanie warsztaty z ludźmi bezdomnymi i to też było o tabu. Bezdomność jest tabu w kulturze naszej. Pracowaliśmy z grupą, która jest związana z takim projektem „Otwarta kuchnia miejska”, czyli ludzie bezdomni mogą tam przychodzić sobie robić jedzenie. Właśnie nie dostawać miskę zupy, tylko sobie zdecydować czy chce zjeść chleba z serem, czy chce sobie zagrzać zupę, którą ktoś zostawił. Po pierwsze dokonać wyboru, a po drugie sprawić, zrobić sobie to. I to ma wielką siłę terapeutyczną. To jest wszystko o godności ludzkiej, prawda? No bo czym innym jest wydawanie jakiegoś posiłku, że ktoś przyjmuje po prostu, to jest też oczywiście znakomite i wspaniałe i wydaliśmy bardzo dużo jedzenia dla wspólnoty ale jednak ta decyzja właśnie o tym, żeby samemu sobie to jedzenie zrobić. Mówi się, że nie dawaj bezdomnemu dziesięciu złotych tylko kup mu bułkę ale najpierw jest pytanie, czy ten człowiek chce tą bułkę, tak? No bo trochę tak to jest, że jak ktoś cię o coś prosi no to Twoja decyzja dajesz/ nie dajesz ale jednak ważna jest też ta możliwość wyboru, na co chce przeznaczyć te pieniądze. W ten sposób chce powiedzieć, że tabu i przekroczenie i oczywiście jest jeszcze kwestia definicji słowa tabu ale powiedzmy coś co jest nieznanne, co nie chcemy tego dotykać, co nie chcemy z tym obcować, co wydaje nam się jakoś zhańbione, tak? Znaczą jakieś takie, tak jak mówi się o tabu kazirodztwo, no takim podstawowym chyba, występującym w każdej kulturze tabu. Właściwie przekłada się na każdą sferę życia, to znaczy właśnie przekłada się na jedzenie, przekłada się na modę.

**MAGDALENA MISZEWSKA: A jeżeli chodzi o tabu w jedzeniu to, jeżeli odnosimy to do kwestii religijnych to chyba krew jest jednym z takich większych, no przede wszystkim w Judaizmie i w Islamie.**

MONIKA KUCIA: Mamy krew na warsztacie podczas wydarzenie i było to dla nas bardzo... Gdy mówię „my” to mówię o sobie i o Dominice Kulczyńskiej, artystce z Wrocławia, z którą pracuję, ona tworzy instalację na to wydarzenie. Krew była jednym z takich podstawowych, tajemniczych substancji, produktów, którymi my się chcieliśmy zająć. Krew i wino nie bo to jest tak, że to jest gdzieś blisko siebie. Rzeczywiście w Judaizmie krew jest zakazana, a z kolei w Polskiej kulturze mamy na przykład czarną polewkę, zupę z krwi, mamy salceson. No dobrze, powiem, podamy salceson. W każdym razie rzeczywiście jest to też taki produkt, którego często się boimy i też proszę zobaczyć, że mleko krowie no można uznać, że bywa tabu, jeżeli ktoś ma laktozo fobię albo ma nietolerancję laktozy, czy kozie, czy sery są okej a mleko ludzkie jest tabu. Ileż było awantur o to czy mamy karmić publicznie piersią, czy nie, czy to jest taka czynność, którą należy robić w łazience, z tym dzieckiem iść do łazienki, czy można to robić przy innych osobach. My jesteśmy ssakami więc karmimy piersią, kropka. To też temat, który podejmiemy w tej uczcie. Jest to pewien, też obszar, jakoś tabuizowany, a na pewno znów pokręcony, jak to też z ludźmi bywa, tak? Że wszystko jest pokręcone i trudne i właśnie z jednej strony mamy Matkę Boską z piersią odkrytą, która karmi dziecko na obrazach. A z drugiej strony jest tyle kontrowersji wokół publicznego karmienia piersią przez kobiety. Wspominam to jako coś wspaniałego, że jestem w stanie wyprodukować takie ilości pokarmu, że moje dzieci rosną, nie? Od tego. Niczego więcej nie przyjmując. To daje niezwykle poczucie mocy, de facto. Oczywiście to nie jest moja moc tylko przeze mnie ta moc przepływa. No ale z drugiej strony jest to niezwykle doświadczenie karmienie innego człowieka tylko swoim pokarmem. Jak to nazywamy w ten sposób, prawda? No to to przestaje być takim czymś zwyczajnym tak? Że dziecko należy karmić piersią, a potem nie należy bo jeszcze są kontrowersje kiedy należy przestać. Jest szereg też restrykcji społecznych, ocen i osądów kobiet w tym obszarze. Czy chcą karmić piersią, czy nie chcą karmić piersią, kiedy przestają, czy to robią, jak to robią, czy używają butelki i sztucznego pokarmu. To też jest taki obszar dużych napięć, proszę zobaczyć. Ja się zajęłam tymi bardzo podstawowymi produktami, czyli krwią, mlekiem, wódką, winem, tym co jest bardzo podstawowe. Proszę zobaczyć jak bardzo nas determinują wciąż w naszej kulturze współczesnej, że te substancje wszystkie, wódka też ma szereg, proszę zobaczyć ile wódka ma skojarzeń, ile ma naleciałości i jakże pięknie jest mieć zdjęcie z kieliszkiem wina, a z kieliszkiem wódki to już nie, czemu? Jednak wódka to jest bardzo szlachetny polski produkt, można powiedzieć. Wódka wysokiej jakości i nie musi też to być produkt do zamraczania się, to może też być produkt do smakowania ale wódka jest naznaczona w polskiej kulturze. To są setki lat złej reputacji.

**MAGDALENA MISZEWSKA: To może na koniec jeszcze jedna kwestia bo tutaj dużo mówimy o tabu w jedzeniu. Tych zakazów jest sporo, czego jeść nie wolno, w zależności od religii czy kultury. A czy są jakieś nakazy w tym względzie? Jakies pokarmy, które jeść należy i wtedy stanie nam się coś dobrego, a nie tylko że jak zjemy coś tam to właśnie...**

MONIKA KUCIA: (wtrącenie) To zdecydowanie są pokarmy wskazane w poście, nie tylko jest określone czego nie wolno jeść ale jest też no wskazanie co wolno. Cała koszerność jest zbiorem nakazów i zakazów, czyli co wolno a czego nie wolno, co jest koszerne, a co nie jest, co ma łuski, co ma pletwy..

MAGDALENA MISZEWSKA: (wtrącenie) **Ale jakieś takie, cały czas mam na myśli te różne plemiona z ich różnymi wierzeniami, których nie można jakby wziąć pod jeden wspólny parasol bo wszystkie były różne ale bardzo często tam był motyw pokarmu Boskiego, że na przykład dla Indian w Północnej Ameryce to mogła być kukurydza, dajmy na to. A czy teraz też w naszej kulturze jest przekonanie, o tym że jakiś pokarm jest jakimś takim szczególnym?**

MONIKA KUCIA: Szczególnym, Boskim. Przypomina mi się teraz jedno wskazanie. Tradycyjnie niegdyś dawano dzieciom w Wielki Piątek chrzan surowy, żeby poczuły mękę Pańską, czyli z jednej strony wzmacniano je bo przecież chrzan ma wszystkie właściwości antybakteryjne, ma witaminę C więc jest też takim bardzo wzmacniającym pokarmem. A z drugiej strony powoduje płacz i zgrzytanie zębów więc taka była funkcja tego działania. Natomiast przy polowaniach, przy takich ucztach rytualnych, pierwotnych to była często też hierarchiczna sytuacja, że były lepsze i gorsze kąski. To jest ten podział ten antropologiczny, na męską i żeńską kuchnię, że zupa jest żeńska bo zupa jest demokratyczna, wszyscy dostają to samo. Rozpuszczone w płynie. A podział na przykład mięsa, proszę zobaczyć, pan domu kroci mięso tak? I daje określone kawałki gościom, według też hierarchii kiedyś to się odbywało zdecydowanie według hierarchii. Zwykle też na dworach był drugi, trzeci stół i jeszcze służba, która dostawała resztki i stąd na przykład też pojęcie „piątej ćwiartki”, czyli wszystkich tych elementów wnętrzości, serca, wątroby i tak dalej, które zostawały potem właśnie dla służby więc zdecydowanie ma to też takie funkcje społeczne i ustanawiania hierarchii w grupie. Pozyskiwanie substancji Boskiej z ofiary to jest zupełnie inna historia, to znaczy to jest właśnie rytualne zabijanie zwierzęcia i oddawanie jego ducha Bogom w celu pozyskania przychylności, a spożycie tego pokarmu ma nas wzmocnić. Na pewno żubr, gdyby był upolowany na naszych terenach kiedyś no to byłby takim zwierzęciem mocy. Są takie substancje, które rzeczywiście określa się, że należy je jeść bo one dają moc? Pewnie tak, pewnie kurkuma może być taką substancją, różne korzenie rzeczywiście takie rośliny lecznicze, które są znane, są na rynku. Teraz można je dostać w formie sproszkowanej oczywiście, czy imbir. Są też święte rośliny, które są używane w ceremoniach, w rytuałach, jak ajałaska, na przykład. Czyli takie substancje, które są nazywane Boskim pnączem, które są nazywane pnączem duchów, czyli u nas na przykład to był bieluń, na terenach polski, czy tutaj środkowowschodniej europy, czyli taka substancja, która powoduje jakiś narkotyczny trans i która nas łączy z zupełnie innym wymiarem naszego bycia. Święte rośliny to jest wielki, piękny temat i tu bym widziała taki obszar, może nie nakazu, potencjału wręcz czy jakiejś możliwości, bo to jest też kwestia jednak jakiegoś wtajemniczenia. Ale jednak jest to substancja pochodzenia organicznego, taką tajemniczą substancją jest też sól, która jest najstarszą przyprawą świata. Sól kamienna na przykład w kopani w Kłodawie ma dwieście pięćdziesiąt milionów lat i to jest fakt. To znaczy, że dużo lepiej jest jeść tamtą sól kamienną niż dzisiaj pozyskiwaną z brudnych mórz bo tamte morza no raczej były czyste, które no zamarły tam, zostały pod ziemią więc sól kiedyś była pieniądzem, zdecydowanie była pokarmem symbolicznym. W Biblii jest napisane, że sól ma nas chronić od zepsucia i sól jest też zawsze w koszyku wielkanocnym prawda? Jest wielka, wielka symboliczność soli i to jest też pewnie na inną rozmowę, natomiast jeżeli chodzi o jakiś taki obszar nakazu no to tak jak mówiłam wcześniej, czy olej, oliwa czy wino, sól, chleb. Bardzo podstawowe produkty wchodzi w obszar takiego rytuału religijnego czy obrzędu czy takich i czynności magicznych i religijnych, no przepraszam że rzucam do jednego worka ale w jakimś sensie takim badań antropologicznych no to można uznać, że dzieje się podobnie w tych różnych aktywnościach ludzkich, które mają służyć właśnie jakiemuś przejściu na kolejny etap, czy pozyskaniu przychylności przodków. O tym też są „Dziady”. Ja robiłam dwa lata pod rząd

takie wydarzenia właśnie na koniec października „Dziady” i też są powieścią o tych produktach, które niegdyś jadano i zostawiano je dla przodków. Tak jakby świętowano z przodkami i próba to była nakarmienia też tych przodków w celu pomocy im przejścia na tak zwaną drugą stronę czy też pozyskania ich przychylności. Ten kontakt pomiędzy ludźmi żyjącymi i ich zmarłymi był znacznie bliższy. I stąd też wzięła się Wigilia ale to już jest na całką inną rozmowę.

♪ [PRZECIĄGŁY DŹWIĘK]

LEKTOR: Audycje kulturalne – w dobrym tonie.