

Spis treści

WPROWADZENIE	7
--------------------	---

CZEŚĆ 1. POKARM W ŚWIETLE ŹRÓDEŁ ARCHEOLOGICZNYCH I HISTORYCZNYCH

Brachmańska Malwina, <i>Mięso jako źródło do badań nad ucztami, określaniem ich znaczenia i pozycją społeczną w Egipcie okresu nagadyjskiego</i>	11
Żychlińska Justyna, <i>Zwierzęta w kulturze łużyckiej – między konsumpcją realną a konsumpcją symboliczną</i>	22
Nowaszczuk Jarosław, <i>Pliniusz Młodszy o posiłkach w swoich czasach</i>	39
Wienczek Maciej, <i>Produkty żywnościowe w późnym antyku na podstawie źródeł monastycznych</i>	51
Kajkowski Kamil, <i>Pokarm dla Bogów? Ofiary z pożywienia w obrzędowości Słowian nadbałtyckich doby wczesnego średniowiecza</i>	61
Białowas Justyna Ewa, <i>Przyprawy i dodatki do potraw stosowane w polskiej kuchni średniowiecznej</i>	77
Modrzyński Paweł Mateusz, <i>Regulacje prawne dotyczące „kultury konsumpcji” w miastach pruskich na tle europejskim – zarys problematyki (XIV-XVI w.)</i>	88
Gierszewska-Barwik Joanna, <i>Kawa – trucizna czy lekarstwo? Dawne uwarunkowania społeczno-kulturowe dotyczące leczniczego stosowania kawy i prób jej fałszowania</i>	95
Głowacka-Penczyńska Anetta, <i>Piwowarstwo i gorzelnictwo w małych miastach Wielkopolski w XVII wieku</i>	101
Dzieniaśiewicz Daniel, Graliński Filip, Wierzchoń Piotr, <i>Fast food pod lingwochronologiczną lupą: z historii szybkich posiłków w polszczyźnie pisanej</i>	109
Chudzikowska-Wołoszyn Małgorzata, <i>Erazm w Rotterdamie o kategoriach humanistycznego biesiadowania. Na podstawie poradnika De civitate morum puerilium</i>	121
Bywalec Agnieszka, <i>Zalecenia żywieniowe dla chorych i rekonwalescentów od XVI do XVII wieku w polskich poradnikach medycznych</i>	132
Zielińska Katarzyna, <i>Rzecz o jarskich początkach na przykładzie najstarszych i najbardziej popularnych poradników żywieniowych XIX i XX wieku</i>	139
Żuchowska Alicja, <i>Zasady żywienia niemowląt w wybranych XIX-wiecznych poradnikach pedagogicznych</i>	146
Napierała Anita, <i>Dieta a długowieczność, czyli o makrobiotyce i innych zaleceniach dietetycznych w piśmiennictwie higienicznym XIX wieku</i>	154
Czerniak Grażyna, Kowalik Jolanta, <i>Popularyzowanie sztuki kulinarnej na podstawie czasopisma „Kobieta w Świecie i w Domu” (w latach 1934-1939)</i>	165
Głowania Katarzyna, <i>Przepisy kulinarne w czasopiśmie „NS Frauen-Warte“</i>	173

CZEŚĆ 2. JEDZENIE W ASPEKcie SPOŁECZNYM

Żmudziński Mateusz, <i>Uwagi na temat jedzenia jako źródła informacji o ludziach i ich kulturze na przestrzeni dziejów</i>	187
Chyła Dariusz, <i>Wyżywienie pensjonariuszy przytułków kujawskich w XVI-XVIII wieku</i>	195
Stypa Hanna, <i>O chlebie naszym powszednim – motywy chleba w kulturze i języku polskim</i>	208
Tymochowicz Mariola, <i>Od obrzędu ku biesiadzie – pożywienie na tradycyjnym i współczesnym weselu (na materiale z woj. lubelskiego)</i>	217
Prorok Katarzyna, <i>Dobry bób, kiedy jest głód? Bób w polskiej tradycji ludowej – próba definicji kognitywnej</i>	227
Kaczan Anna, <i>Zjedz jęczmień jęczmień! Lecznicze zastosowania zbóż w polskiej tradycji ludowej</i>	243

Derkowska-Kostkowska Bogna, Wysocka Agnieszka, <i>Jak na pączki, to tylko do Greya. Gdzie i co jadano w dawnej Bydgoszczy</i>	256
Milewska Monika, <i>Owoc mango jako symbol myśli Mao Zedonga. Historia pewnego daru</i>	272
Sawicki Jakub, <i>Trzy biografie, jeden instytut i praktyczna nauka o żywieniu. Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie w latach 1963-1975 na tle tendencji w RFN i NRD</i>	281
Studenna-Skrucka Marta, <i>„Zbiorowo i zdrowo” – kulinaria w radzieckim przekazie propagandowym w latach 1971-1975</i>	299
Marcinkiewicz-Kaczmarczyk Anna, <i>Jak zdrowo i ekonomicznie żywić rodzinę w PRL? Wytyczne Ligi Kobiet Polskich dotyczące odżywiania społeczeństwa polskiego w okresie kryzysu gospodarczego lat 80. XX wieku</i>	311
Kiełbiewska Anna M., <i>Dobre maniery przy jedzeniu – czy znaczą dziś to samo co dawniej?</i>	320
Cynk Karolina, <i>Żywność – jej wybrane aspekty w odbiorze polskich i czeskich studentów</i>	327
Gołębiowska Justyna, <i>Social cooking – o potrzebie wspólnego gotowania w komentarzu socjologa</i>	339
Zagrodzka Dominika, <i>Kim jest foodie? – próba wstępnej charakterystyki zjawiska foodismu</i>	350
Kostaszuk-Romanowska Monika, <i>Gulasz z krokodyla – rzecz o spakietowanych degustacjach turystycznych</i>	361
Pietras-Mrozicka Małgorzata, <i>Ból (nie)jedzenia. Bo jedzenie nie zawsze smakuje... Rozważania na temat doświadczania jedzenia w kontekście wybranych chorób</i>	372
Słowik Olga, <i>Między chorobą a stylem życia. Anoreksja w interpretacjach feministycznych lat 80. i 90. XX wieku</i>	383
Rosenkranz zu Rotenstein Noah, <i>Koszerność jako znak żydowskiej tożsamości</i>	392
Staszczak-Ciałowicz Małgorzata, <i>Kod jedzeniowego tabu jako wyraz tożsamości religijnej; studium ideologii postu w erze reformacji</i>	403

CZĘŚĆ 3. POKARM W ŚWIETLE LITERATURY ORAZ SZTUKI NOWOŻYTNEJ I WSPÓŁCZESNEJ

Dźwiniel Dominika, <i>Literacki konflikt kulinarny – między sarmackim stołem a oświeceniową kawiarnią</i>	417
Gadamska-Serafin Renata, <i>Juliusza Słowackiego autobiografia kulinarna (na podstawie listów do matki)</i>	425
Chrzęszcz Matylda, <i>Poemat Обед (Obiad) Władimira Filimonowa – wstęp do analizy</i>	441
Skulimowska Katarzyna, <i>Osakijska kultura kulinarna w literaturze na przykładzie Meoto zenzai Ody Sakunosuke</i>	449
Pięcińska Anna, <i>Menu żeglarzy – analiza na podstawie tekstów polskich szant</i>	457
Kraśńska Barbara, <i>„Cukier krzepi” – pokarm w XX-wiecznej reklamie prasowej i plakacie. Wybrane przykłady</i>	468
Drzał-Sierocka Aleksandra, <i>Co jedzą „ci inni”? Wątki kulinarne stereotypowych przekonań na temat imigrantów we wczesnym kinie amerykańskim</i>	479
Błaszczak Monika, <i>Nadmiar jada i napitku – o „obżarstwie” i „opilstwie” w utworach dramatycznych i spektaklach teatralnych</i>	486
Grenda Magdalena, <i>Motyw jedzenia, konsumpcji i ucztowania w działaniach artystycznych poznańskich teatrów niezależnych</i>	498
Górska Irena, <i>Jedzenie w perspektywie aisthesis. Między estetyczną przyjemnością a obrzydzeniem i wstrętem</i>	507

Wprowadzenie

Jedzenie ma niewątpliwie kluczowe znaczenie dla ludzkiego życia. Przez dziesięciolecia nauki biologiczne badały żywność przez pryzmat konieczności zaspokojenia najważniejszych potrzeb egzystencjalnych, ukazując ekologiczne uwarunkowania systemów żywnościowych i problemów zdrowotnych związanych z jedzeniem. Zainteresowanie jedzeniem nie było też obce naukom społecznym i humanistycznym. Na tym gruncie postrzegano żywność bardzo szeroko – widząc w nim czynnik rozwoju gospodarczego, ale także ważny element kulturowy funkcjonujący w praktykach i działaniach społecznych. Przez dziesięciolecia naukowcy pracujący w ramach różnych dziedzin podkreślali istotną pozycję i rolę żywności w ludzkim doświadczaniu w czasie i przestrzeni. Badania te oraz ich efekty w ramach owych dyscyplin naukowych były zazwyczaj izolowane od siebie. Między innymi dlatego, dostrzegając potrzebę interdyscyplinarności w badaniach nad pożywieniem, w ostatnich latach studia dotyczące jedzenia stanowią odrębną, fachową subdyscyplinę naukową, będąc częścią szerszych, tzw. *food studies*. W tych ostatnich jedzenie traktowane jest bardzo szeroko – zarówno jako element zapewniający podstawowe potrzeby egzystencjalne człowieka, jak i ważne źródło, które w przestrzeni historycznej kreowało działania społeczno-kulturowe. Takie zintegrowane spojrzenie na kwestię żywności jest niezbędne do pełnego zrozumienia złożonych problemów związanych z jedzeniem. Takie podejście jest więc czymś więcej niż tylko sumą badań poszczególnych dyscyplin naukowych – dostarcza nowych informacji na temat sposobów, w jakich żywność uczestniczy w całokształcie procesów społecznych, politycznych, środowiskowych, kulturowych i ekonomicznych.

Przedkładanemu na ręce Czytelników dziełu przyświecał ten właśnie cel – ukazanie, jak w różnych kontekstach, kulturach, w różnym czasie historycznym funkcjonowało i funkcjonuje jedzenie. Książka została podzielona na trzy części o zróżnicowanej tematyce. Pierwsza ukazująca pokarm w świetle źródeł archeologicznych i historycznych zawiera teksty, w których autorzy podejmują refleksję nad pożywieniem na przestrzeni dziejów, ukazując wątki symboliczne, społeczne oraz prawne. Część druga dotycząca roli jedzenia w życiu społecznym i gospodarczym skupia teksty traktujące jedzenie przez pryzmat wielorakich kwestii społecznych, także jako narzędzie diagnostyczne do badań współczesnych problemów związanych z pożywieniem – stąd artykuły te dociekają również znaczeniowych wymiarów praktyk związanych z jedzeniem, takich jak tradycje kulinarne będące manifestacją tożsamości narodowej czy religijnej, związku jedzenia i cielesności, a więc problematykę wielu schorzeń wynikających z braku lub nadmiaru pokarmu czy zjawisk społecznego odbioru jedzenia. Wybitny muzyk jazzowy Tomasz Stańko powiedział kiedyś, że sztuka to nie jest jedzenie, nie można jej dawać po równo wszystkim. Sztuką natomiast może stać się pokarm i temu zagadnieniu – jedzeniu widzianym oczami artystów, traktowanemu nie tylko jako temat, ale także jako tworzywo sztuki – poświęcona jest ostatnia, trzecia część pracy.

Justyna Żychlińska