
"Siedem wymiarów kultury", Fons Trompenaars, Charles Hampden-Turner, Kraków 2002 : [recenzja].

Obyczaje 12-13, 39

2003

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

i skrzynie. Wypełniały je różnorakie przetwory: soki, naczynia z konfiturami, marynaty, worki z suszem i tym podobne. Na podłodze stały skrzynie z przegrodami na liczne gatunki kasz, mąki, suszonego grochu, maku, duże gary z powidłami, beczki z solą, beczulki z solonym masłem czy ubitym mięsem wołowym (pekelfleiszem). U sufitu zaczepiano drągi i haki, na których zawieszano poławie słoniny, pęta kielbasy, różne wędliny, kawałki wędzonego mięsa, półgęski, wianki grzybów, cebuli i inne.

Tak jak ambicją dobrej pani domu była świetnie wyposażona spiżarnia, tak myśli pana domu i jego rezydentów zaprzętały sprawy dotyczące zaopatrzenia piwniczki. Tu właśnie przechowywano większość trunków: zapasowe beczki piwa, węgryzna, butelkowane wina francuskie, niemieckie, hiszpańskie. Tu można było znaleźć jeszcze niekiedy omszałe butelki syconego miodu. W piwnicy trzymano również, jak podaje Elżbieta Kowecka, „jarzyny na zimę przemysłnie wetknięte w biały piasek rzeczny”. (Kowecka E., *W salonie i w kuchni*, Warszawa 1989, s. 46).

Przepisy na udane przetwory, sekretne sposoby naprawiania nadpsutego mięsa czy pozbywania się robactwa z gomulek przekazywane były z pokolenia na pokolenie. Miały one nieocenioną wartość w czasach, gdy o większość rzeczy należa-

ło zatroszczyć się samodzielnie. Kunst przygotowywania i przetwarzania uzyskiwanego w obrębie majątków dworskich jedzenia rozwinięty został do miary sztuki. Wiedza i pracowitość pań domu, przeróżnych domowych rezydentek, ochmistrzyń, kucharek i kucharzy decydowała o jakości wyżywienia mieszkańców siedzib szlacheckich. Zapasy odgrywały w nim bardzo dużą rolę. Na nich przecież bazowano przy przyrządzaniu posiłków podczas zimy, zwłaszcza na tak zwanym „przednówku”, gdy jeszcze nie było świeżych płonów a krowy i owce dostarczały niewiele mleka. Spiżarnie wypełniane były przeróżnymi przetworami konserwowanymi z użyciem nieraz bardzo wymyślnych i pracochłonnych metod, bez stosowania chemicznych środków. Praca w kuchniach małych i dużych dworów wrzała przez cały rok. Dawne „rządne gospodynie” nie mogły pozwolić sobie na żadne zaniedbanie – do sklepów było na ogół daleko, a przy tym rzadko komu przychodziło do głowy kupowanie rzeczy, które mógł samodzielnie wytworzyć. Na wsi, na której swoje dni spędzała większość szlachty, życie płynęło własnym rytmem, wyznaczonym przez naturę. O tym, jak w praktyce wykorzystywano te dobra i jak wyglądał codzienny jadłospis szlachty, opowiadał będzie następny artykuł. ■

Anna Pachocka
absolwentka europeistyki,
doktorantka w Instytucie
Historii UMCS. Zajmuje się
kulturą XIX w.

POLECAMY

Fons Trompenaars i Charles Hampden-Turner, Siedem wymiarów kultury, Kraków 2002

Popularna dziś teoria głosi, że globalizacja gospodarki doprowadzi do wykształcenia się jednej kultury, wspólnej dla całego świata. Fons Trompenaars i Charles Hampden-Turner nie zgadzają się z tą teorią. Według nich globalizacja nie jest niczym więcej jak częściowym ujednoceniem pewnych zewnętrznych przejawów kultury – zróżnicowanie wartości, norm i postaw wcale nie zanika, a organizacja idealna, sprawdzająca się w każdym warunkach kulturowych, jest tylko teoretyczną uludą. Autorzy uważają, że kluczem do sukcesu jest rozumienie własnej kultury oraz naszych oczekiwań dotyczących tego, jak inni ludzie powinni myśleć i postępować. Pomoc ma w tym teoria siedmiu wymiarów kultury. Każdy z tych wymiarów to szerokie spektrum możliwych postaw określanych przez:

- ... stosunek do zasad etycznych, prawnych i wynikających ze zobowiązań międzyludzkich,
- ... stosunek do jednostki i grupy,
- ... sposób zachowania,
- ... sposób postrzegania świata,
- ... sposób wyznaczania statusu społecznego,
- ... stosunek do czasu,
- ... stosunek do otoczenia.

Prezentowane koncepcje, będące wynikiem obserwacji i badań, są zilustrowane barwnymi i pouczającymi przykładami z życia. Książka zainteresuje zarówno wykładowców i studentów zarządzania, kulturoznawstwa, socjologii i psychologii, jak i osoby, które w swojej działalności zawodowej bezpośrednio doświadczają opisanych w niej zjawisk.

