

Janusz Z. Wołoszyn

Kulinarna selekcja, czyli o tym, jak świnka morska nie trafiła do światowego menu

Przegląd Historyczny 102/4, 637-659

2011

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.

JANUSZ Z. WOŁOSZYN
Uniwersytet Warszawski
Instytut Archeologii

Kulinarna selekcja, czyli o tym, jak świnka morska nie trafiła do światowego *menu*

Spośród obrazów zdobiących katedrę Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny w Cuzco najczęściej wspominanym jako warcie obejrzenia jest niewątpliwie okazałe płótno pędzla Marcosa Zapaty „Ostatnia Wieczerza”. Dzieło powstałe w połowie XVIII w. przedstawia — zgodnie z tekstem Ewangelii — Chrystusa i skupionych wokół niego apostołów w momencie ustanowienia sakramentu Eucharystii (il. 1). Na stole, przy którym siedzą zebrani, prócz wymienionych w tekście chleba i wina, leżą także inne pokarmy, o których Biblia nie wspomina. Są wśród nich rozmaite owoce, pochodzące zarówno ze Starego Świata (granaty, winogrona i brzoskwinie, których obecność w tym kontekście nie budzi naszego większego zdziwienia), ale także gatunki lokalne, uprawiane w Andach, takie jak



1. Marcos Zapata, *Ostatnia Wieczerza*, 1753,
Katedra Wniebowzięcia NMP, Cuzco (fragment), fot. Janusz Z. Wołoszyn

granadilla, awokado czy papaja. Głównym natomiast daniem, ukazanej na tym płótnie, paschalnej wieczerzy¹ oraz powodem, dla którego obraz ten jest tak często oglądany i reprodukowany, jest miejscowy specjał podany na stół na wytworknym metalowym półmisku — pieczona świnka morska². O istnieniu tego zwierzęcia nie mieli pojęcia nie tylko wyobrażeni w tej scenie starożytni Żydzi (dla których danie to zresztą nie byłoby koszerne), ale także nowożytni chrześcijanie... przynajmniej do lat trzydziestych XVI w., kiedy ujrzeli je po raz pierwszy.

Obecnie wiemy, że do pierwszego kontaktu Europejczyków z tym nieznanym im wcześniej gatunkiem gryzonia doszło podczas podboju imperium Inków przez Pizarra (lub na krótko wcześniej) najprawdopodobniej na ziemiach dzisiejszego Peru lub Ekwadoru³. Jak jednak wskazują nazwy nadawane temu zwierzęciu już w niedługi czas potem we wszystkich niemal językach starego kontynentu, wiedza ta wcale się w Europie nie upowszechniła. Błędne pochodzenie tego gatunku podawali nawet uczeni zajmujący się encyklopedycznym opisywaniem roślin i zwierząt kolonizowanego wówczas świata.

¹ W ikonografii europejskiej, jeśli na stole w Wieczerniku pojawia się jakieś danie mięsne, jest to najczęściej ryba i/lub pieczone jagnię (tradycyjna potrawa paschalna w tradycji żydowskiej). Nie są one jednak wymienione w tekście żadnej z Ewangelii.

² Marcos Zapata (ok. 1710–1773, znany również jako Marcos Sapaca Inca) — indiański malarz, jeden z ostatnich przedstawicieli tzw. szkoły cuzkeńskiej. Malował głównie dla kościołów w Santiago de Chile i w Cusco. Jego słynna „Ostatnia wieczerza” powstała w 1753 r. Ciekawą analizę tego obrazu oraz jego aspektów religijnych i politycznych (uważa się na przykład, że wyobrażona na płótnie twarz Judasza mogła być wzorowana na wizerunkach zdobywcy Peru — Francisca Pizarra) przedstawiła ostatnio A. L. Palmer, *The Last Supper by Marcos Zapata (c. 1753): A Meal of Bread, Wine, and Guinea Pig*, „Aurora: The Journal of the History of Art”, t. IX, 2008, s. 54–73. Autorka wymienia w swym artykule dzieła innych autorów (powstałe w Cusco i Quito), które również — jak dotychczas sądzono — miały przedstawiać świnkę morską jako główne danie Ostatniej Wieczerzy. Palmer jest przekonana, że chodzi w nich jednak o jagnięta, i że dzieło Zapaty jest pod tym względem wyjątkowe. Według autorki temat ten nie był wcale aż tak rozpowszechniony w kolonialnej sztuce andyjskiej, jak dotychczas przypuszczano. Odmienną opinię przedstawia m.in. A. M. Krogel, Ukhu mankakuña: Culinary Representations in Quechua Cultural Texts, niepublikowana praca doktorska, University of Maryland, s. 136–141.

³ Zrekonstruowana mapa pierwotnego zasięgu tego gatunku tuż przed kontaktem z Europejczykami (tj. na przełomie XV i XVI w.) obejmuje tereny od środkowego Chile przez płd.–zach. Boliwii, górskie i nadbrzeżne obszary Peru i Ekwadoru po zach. Kolumbię i pñ.–zach. Wenezuelę (cf.: A. E. Spoto r n o [i in.], *Domestication of Guinea Pigs from a Southern Peru–Northern Chile Wild Species and Their Middle Pre–Columbian Mummies*, s. 4 [<http://janecwheeler.com/publications/Domesticacion%20de%20Cuy%20a%20partir%20de%20Poblaciones%20Originarias.pdf>]). Nie jest więc wykluczone, że do pierwszej obserwacji tego zwierzęcia przez Hiszpanów mogło dojść nawet kilkanaście lat przed podbojem Peru. Sugeruje to zresztą P. W. Stahl (*Animal Domestication in South America*, [w:] *Handbook of South American Archaeology*, red. H. Silverman, W. Isbell, New York 2008, s. 123), pisząc: *an early 1519 document from the Darién [Panama] refers to rabbits which entered native houses to breed.*

NA KARTACH LEKSYKONÓW

Kłopot ze świnką morską odnoszący się do jej — mówiąc oględnie — mało precyzyjnej nazwy nie dotyczy, jak wiadomo, wyłącznie języka polskiego (w którym jest ona dosłownym tłumaczeniem niemieckiego *Meerschweinchen*, podobnie zresztą jak termin rosyjski *морская свинка* czy na przykład wdzięcznie brzmiący słowacki: *morski prašiček*). Języki duński i szwedzki używają na określenie świnki, funkcjonującego już w średniowieczu, słowa *marsvin*, tego samego, które pierwotnie stosowano wyłącznie na określenie morświna (zwierzęcia mającego jeszcze mniej wspólnego ze swinią, lecz przynajmniej znacznie więcej z morzem). Zamorski raczej, niż w dosłownym sensie „morski” rodowód gatunku podkreślają natomiast nazwy w językach francuskim (*cochon d’Inde*), portugalskim (*porquinho-da-india*) czy włoskim (*porcellino d’India*), lokujące miejsce jego pochodzenia (także niestety niezbyt precyzyjnie) w hiszpańskich Indiach Zachodnich⁴.

Nazwą najbardziej kontrowersyjną i budzącą największe dyskusje etymologiczne jest angielski termin *Guinea pig* („świnia gwinejska”) czy pokrewne mu określenie holenderskie *Guinees biggetje* („świnia gwinejska”)⁵. Wśród hipotez dotyczących tej nazwy najczęściej cytowane są te, które wskazują na przypuszczalną afrykańską trasę statków niewolniczych przywożących pierwsze świnki do Anglii i portów północnej Europy, bądź sugerujące możliwość zniekształcenia nazwy domnianego (choć również nieprawdziwego) miejsca pochodzenia przywożonych do Europy zwierząt, czyli terytorium położonej na wschodnim wybrzeżu Ameryki Południowej Gujany (hist. *Guiana*, *Guayana*)⁶. Próbuując rozwikłać tę zagadkę, wysuwano też inne propozycje, ocierające się czasem o etymologię ludową i obecnie odrzucane. Postulowano na przykład, że nazwa zwierzęcia może pochodzić od gwinei — angielskiej monety o wartości około 20 szylingów, bitej z afrykańskiego (gwinejskiego) złota, za którą jakoby można było kupić świnkę

⁴ Jedną z pierwszych pisanych informacji na temat tego zwierzęcia pochodzi z 1547 r. z Hiszpanioli (Santo Domingo, obecnie Haiti) — wyspy, na której pierwotnie świnek nie było. Musiały tam zostać sprowadzone przez konkwistadorów, najprawdopodobniej w kilka/kilkanaście lat po podboju państwa Inków.

⁵ Co ciekawe, w dialekcie zachodnioflamandzkim świnka otrzymała mniej sympatyczne miano *Spaansche ratte* — „hiszpańskiego szczura”. Żeby rzecz całą zagmatwać jeszcze bardziej dodajmy, że jedną z nazw świnki funkcjonujących w języku chińskim jest *hélánzhū* — „świnia holenderska” (nazwa pochodząca w tym przypadku nie od kraju producenta lecz importera).

⁶ Nawet stosunkowo późne dzieło francuskiego przyrodnika Georges-a-Louisa Leclerc’a de Buffon *Histoire naturelle, générale et particulière* publikowane w latach 1749–1788, w którym świnka określana jest jako *le cochon d’Inde*, podaje jako miejsce pochodzenia tego gatunku Gujanę i Brazylię (w niektórych wczesnych wersjach nazwy świnki morskiej Brazylii zastępowała Indie bądź Gwineę). Na marginesie dodajmy, że wśród nazw obcojęzycznych, jakie wymienia Buffon, pojawia się też polskie określenie: „Świnka zamorska” (pisownia zgodna z oryginałem; G.-L. Leclerc de Buffon, *Histoire naturelle...*, *Quadrupèdes*, t. II, Paris 1786, s. 231–234).

morską od holenderskich handlarzy (emisję gwiney rozpoczęto jednak dopiero w 1663 r., podczas gdy terminu *Guinea pig* użył już w roku 1653 angielski anatom William Harvey). Inna hipoteza głosiła, że słowo *Guinea* to zniekształcone *coney* (hist. ang. „królik”) — nazwy *pig coney* użył dla świnki w 1607 r. Edward Topsel, autor zoologicznego traktatu o czworonogach „The History of Four-footed Beasts” (w tym samym mniej więcej okresie funkcjonowała też nazwa *Spanish coney*). Niewykluczone, że najbliższa prawdy może być hipoteza podnosząca fakt, że termin *Guinea* służył w ówczesnej angielszczyźnie przymiotnikowo na określenie jakichkolwiek egzotycznych, dalekich i zamorskich krain, i właśnie w tym znaczeniu mógł zostać użyty w nazwie opisywanego gatunku⁷.

Wszystkie powyżej cytowane określenia — analogicznie zresztą jak gatunkowa nazwa łacińska (*Cavia porcellus*) — nawiązują do domniemanych podobieństw tego małego amerykańskiego gryzonia do świni. Obejmują one, jak się najczęściej podaje: podobieństwo wyglądu (proporcje głowy do reszty ciała, krótkie nogi, brak ogona), trybu życia (spędzanie większości czasu na żerowaniu) oraz dźwięków wydawanych przez te zwierzęta (charakterystyczne piski, kwiki i pochrumkiwania). Z kolei *cavia* (ang. *cavy*, wł. *cavia domestica*, niderl. *huiscavia*), nazwa, która dała miano całemu rodzajowi (*Cavia*) i całej rodzinie marowatych (*Caviidae*) pochodzi od portugalskiego *çavia* (dziś: *savia*) lub hiszpańskiego *cobaia* — słów wywodzących się prawdopodobnie od wyrazu *sabúia/saujá* z języka Indian Tupi, określającego szczura.

W Ameryce Południowej świnki określane są współcześnie różnymi nazwami, z których najpopularniejszą jest *cuy* (w odmianach: *cuyo*, *cuye*, *cuyi*, *curi* i innych, co jest zhispanizowaną wersją — prawdopodobnie onomatopeicznego — terminu *qui* lub *qowi* z języka keczua), której używa się obecnie w Peru, Boliwii, Ekwadorze, Kolumbii, Chile oraz w północno-zachodnich regionach Argentyny, a więc w krajach, których ziemie przynajmniej częściowo wchodziły niegdyś w skład imperium Inków. Istnieje poza tym wiele nazw regionalnych, takich jak np. *haka*, *saka* czy *wank'u* (w języku ajmara). W europejskiej wersji języka hiszpańskiego używa się terminu *conejo* lub *conejillo de Indias* („królik” lub „króliczek z Indii”), który — jak się wydaje — przynajmniej spośród języków europejskich najdokładniej oddaje zarówno pochodzenie, jak i domniemane powinowactwo biologiczne gatunku⁸. Interesujące, że w ten sam sposób świnka morska po raz pierwszy została nazwana i opisana w Europie. W opublikowanym w 1554

⁷ Podobny mechanizm zadziałał na przykład przy nadawaniu angielskiej nazwy *turkey* indykowi, ptakowi pochodzącemu również z Ameryki (czyli z „Indii”, jak zaświadcza o tym nazwa polska). W Portugalii ptak ten nosi nazwę *peru* (najpotężniejszej i najbogatszej zamorskiej posiadłości Hiszpanii), mimo że wywodzi się z Ameryki Środkowej i Północnej.

⁸ Na zasadzie podobieństwa, niekiedy nawet dość dalekiego, do rzeczy, istot i zjawisk znanych Hiszpanom z Europy (Starego Świata), nazywano w okresie podbojów nie tylko zwierzęta i rośliny (określając np. lamy i alpaki mianem „baranów” lub „owiec”), ale też nowo poznawane ludy i ich

r. monumentalnym dziele „Historia animalum” autorstwa szwajcarskiego humanisty Konrada Gesnera zamieszczono po raz pierwszy wizerunek tego zwierzęcia (Gesner miał otrzymać żywy egzemplarz od przyjaciela z Paryża) i określono je jako *Cuniculus Indus* („królik indyjski”)⁹.

NA DWORACH I W LABORATORIACH

Świnki morskie dość szybko po podboju andyjskiego imperium Inków trafiły do Europy, i w jakiś czas potem — dopiero stamtąd — do Ameryki Północnej. Na dworach królewskich i arystokratycznych cieszyły się sławą egzotycznych zwierzątek domowych i były trzymane jako specyficzny symbol statusu (podobnie zresztą jak pochodzące z Ameryki papugi, tukany czy mały). Do spopularyzowania gatunku, trzymanego w domu w takiej właśnie roli, przyczynił się z pewnością fakt, że jedną z najbardziej znanych właścicielek *guinea pig* była podobno sama Elżbieta I (choć jednak często portretowana władczyni uwieczniana była niekiedy ze swymi pupilami — m.in. miniaturowym pieskiem czy fretką — jej świnka morska nigdy nie dostąpiła tego zaszczytu). Modę tę przejęły wkrótce damy dworu, a z czasem, gdy cena tego płodnego zwierzęcia znacząco spadła i okazało się, że bez problemu da się je rozmnażać w Europie, stało się ono również jedną z ulubionych maskotek klas niższych.

Niedługo później świnki morskie stały się także popularnymi zwierzętami laboratoryjnymi¹⁰. Badania naukowe z wykorzystaniem początkowo pojedynczych

obyczaje (przykład najbardziej znany to „Amazonki”), prowincje i miasta (Nueva Castilla, Cartagena de Indias), typy organizacji społecznej i politycznej, wierzenia i zachowania religijne, obyczaje (np. pokrywanie ciała tatuażem to w kronikach: zdobienie go na modłę „berberyjską”) itd.

⁹ M. de Asúa, R. French, *A New World of Animals: Early Modern Europeans on the Creatures of Iberian America*, Aldershot–Burlington 2005, s. 193. Zwierzę to swoim ogólnym pokrojem rzeczywiście bardziej przypomina znanego w Europie i udomowionego królika (z rzędu zajęczaków) niż „archetypowego” gryzonia (szczura). Brak ogona i znaczna różnica wielkości utrudniały zapewne kojarzenie świnki morskiej z takimi europejskimi gryzoniami, jak — nieco do niej podobne — bóbr czy świstak.

¹⁰ W języku angielskim określenie *guinea pig* ma to samo przerośnięte znaczenie co polskie „królik doświadczalny”, w związku z czym częściej nawet odnoszone jest do ludzi niż do zwierząt. Używane w tym znaczeniu od 1913 r. (po raz pierwszy w *Kwintesencji ibsenizmu* George’a Bernarda Shawa) zrobiło wielką karierę w latach międzywojennych, zwłaszcza po publikacji w 1933 r. bestsellerowej książki obrońcy praw konsumenta Arthura Kleta *100,000,000 Guinea Pigs: Dangers in Everyday Foods, Drugs and Cosmetics*, rozciągającej to miano na całe społeczeństwo Stanów Zjednoczonych. W latach siedemdziesiątych XX w. w powieści *Morčata* („Świnki morskie”) czeskiego dysydenta Ludvíka Vaulíka świnki stały się z kolei metaforą społeczeństwa żyjącego w systemie realnego socjalizmu. Obecnie termin ten, jako niezwykle obrazowy, jest wciąż chętnie używany. Mianem *professional guinea pigs* określa się wolontariuszy–uczestników badań klinicznych nowych leków, którzy są zatrudniani przez koncerny farmaceutyczne, odkąd w latach siedemdziesiątych XX w. zakazano

okazów zaczęto prowadzić już w XVII (Marcello Malpighi — anatomia) i XVIII w. (Antoine Lavoisier — fizyka, chemia). W stuleciu XIX Ludwik Pasteur, Emile Roux, Robert Koch czy Emil A. von Behring wypracowali z ich udziałem zręby teorii o bakteryjnym i wirusowym pochodzeniu i drogach przenoszenia wielu groźnych chorób. Świniki służyły od tej pory masowo do testowania leków, używano ich do badań genetycznych, dietetycznych, toksykologicznych, uczestniczyły w badaniach wpływu różnego rodzaju promieniowania na organizmy żywe, a począwszy od lat sześćdziesiątych XX w. trafiały nawet na pokład statków kosmicznych. Szybsze postępy w badaniu genomów innych gatunków gryzoni oraz ich zdecydowanie wyższa płodność sprawiły, że współcześnie świnki morskie zostały w znacznym stopniu wyparte z laboratoriów przez myszy i szczury. Ich zasługi dla nauki są jednak niekwestionowane i warte podkreślenia¹¹.

W KRONIKACH I W MATERIALE WYKOPALISKOWYM

W miejscu swego pochodzenia świnki morskie nie były jednak ani zwierzętami doświadczalnymi, ani domowymi ulubieńcami. Dla mieszkańców Andów stanowiły przede wszystkim jedno z głównych źródeł zwierzęcego białka (zwłaszcza od czasów inkaskich, kiedy stada lam i alpак objęto monopolem państwowym). Były też jednymi z najważniejszych zwierząt używanych w obrzędach religijnych.

Liczba gatunków zwierząt udomowionych w prekolumbijskiej Ameryce jest zaskakująco mała (zwłaszcza w porównaniu z olbrzymią liczbą gatunków użytecznych roślin, które od XVI w. zrobiły olbrzymią światową karierę)¹². Oprócz psa, z którym przodkowie dzisiejszych Indian dotarli na półkulę zachodnią migrując z Azji, wśród zwierząt w pełni udomowionych przed przybyciem Europejczyków wymienia się zaledwie trzy gatunki ssaków (świnę morską, lamę i alpакę) oraz dwa gatunki ptaków (indyka i kaczkę pizmową). Czasem do tej listy dodaje się także kurę¹³ oraz pszczołę bezżądłową i czerwcę kaktusowego (koszenilę).

testowania leków na więźniach (od określenia tego urobiony został również rzeczownik *guinea pigging* oznaczający taki sposób zarobkowania). Badaniom problemów społecznych związanych z tym zjawiskiem poświęcona jest książka amerykańskiego antropologa R. A b a d i e, *The Professional Guinea Pig: Big Pharma and the Risky World of Human Subjects*, Durham 2010 (cf. K. K a s p e r k i e w i c z, V. K r a s n o w s k a, *Polski królik doświadczalny*, „Wprost”, 34 (1134), 2004).

¹¹ Świniki były masowo używane w laboratoriach do drugiej połowy XX w. (w latach sześćdziesiątych ok. 2,5 mln rocznie tylko w USA). W latach dziewięćdziesiątych ich wykorzystanie spadło prawie siedmiokrotnie. Obecnie stanowią one jedynie ok. 2% wszystkich zwierząt służących do badań.

¹² E. H y a m s, *Zwierzęta w służbie człowieka*, Warszawa 1974; J. D i a m o n d, *Strzelby, zarazki, maszynny: Losy ludzkich społeczeństw*, Warszawa 2000.

¹³ Dyskusja dotyczy szczątków kostnych kur odkrytych w 2007 r. na chilijskim stanowisku El Arenal przez chilijsko–nowozelandzki zespół badawczy. Niektóre z przeprowadzonych badań DNA wskazują na możliwy polinezyjski rodowód kur hodowanych w czasach historycznych przez Indian

Ze wszystkich tych zwierząt świnka morska prawdopodobnie najwcześniej przeszła proces domestykacji¹⁴. Dyskusja dotycząca dokładniejszego datowania i lokalizacji tego procesu wciąż trwa, ale na ogół przyjmuje się, że doszło do niego ok. 7000–2500 lat p.n.e. na płaskowyżu peruwiańskim, w Andach Środkowych¹⁵. W jaskini Pikimachay, w warstwach datowanych na okres 5500–4300 p.n.e., poza śladami pierwszych uprawnych roślin (papryki chili, amarantu i tykwy) odkryto również szczątki świnek. Kości tych gryzoni rejestrowane są masowo na wielu stanowiskach archeologicznych datowanych na kilka tysięcy lat później (m.in. Kotosh, Chavín de Huántar). Pozostałości setek osobników wypełniały też kanały wentylacyjne znajdujące się pod podłogami domów z cegły mułowej wzniesionych ok. 2500 r. p.n.e. w dolinie Culebras¹⁶. W późniejszym czasie udział szczątków świnek w materiale archeologicznym obszaru środkowoandyskiego stale wzrastał. Na północ (np. na ziemie dzisiejszego Ekwadoru) świnki trafiły — już w pełni udomowione — znacznie później, prawdopodobnie dopiero w I tysiącleciu p.n.e., zaś na wyspach Indii Zachodnich wprowadzili je dopiero Hiszpanie w latach czterdziestych XVI stulecia¹⁷.

Jak już wspomniano, świnki morskie udomowiono głównie w celu pozyskania wysokobiałkowego i zarazem niskotłuszczowego mięsa. Ich główne zalety hodowlane to duża tolerancja klimatyczna (znoszą wahania temperatur do 30 stopni w ciągu doby) i wysokościowa (są hodowane zarówno w dolinach rzek uchodzących do Pacyfiku, jak na wysokościach przekraczających 4 tys. m. n.p.m.), małe wymagania pokarmowe i pielęgnacyjne, a także terytorializm (zwierzęta nie uciekają z niewoli), krótki okres rozrodczy i szybkie osiągnięcie dojrzałości płciowej. Mały

Mapuche. Miałyby one trafić na kontynent drogą morską około stu lat przed wyprawą Kolumba.

¹⁴ D. R. Brothwell, *Why on Earth the Guinea-pig? The Problem of Restricted Mammal Exploitation in the New World*, [w:] *Site, Environment and Economy*, red. B. Proudfoot, Oxford 1983, s. 115–119. Autor zastanawia się, dlaczego właśnie ten gatunek gryzoni (z wielu możliwych) został udomowiony w Ameryce. Prawdopodobnie proces ten przebiegał początkowo niezależnie od człowieka (tzn. niejako „świnki udomowiły się same”). Zwierzęta te funkcjonowały prawdopodobnie początkowo jak nasze myszy domowe, gromadząc się przy siedliskach ludzkich i znajdując tam łatwy dostęp do pożywienia.

¹⁵ Dyskusje podobne do tych dotyczących daty i miejsca udomowienia, toczą się również wokół ewentualnego dzikiego przodka świnki. Branymi pod uwagę są obecnie trzy gatunki: *Cavia aparea* (żyjąca na terenach Brazylii, Ekwadoru, Paragwaju, Urugwaju i płn. Argentyny), *Cavia tschudi* (z Peru, Boliwii, Chile i Argentyny) oraz *Cavia fulgida* (z pld.–wsch. Brazylii). Dzikie formy świnek ubarwione są brązowo lub szaro, natomiast rasy hodowlane mają rozmaite umaszczenia (od białych przez żółte i rude do czarnych, liczne są też rasy łacie) i rozmaitą długość sierści (P. W. Stahl, op. cit., s. 124).

¹⁶ Postulowano też alternatywny ośrodek udomowienia świnki — stanowisko Aguazuque w Kolumbii (cf. G. Correal, *Aguazuque: Evidencias de cazadores, recolectores y plantadores en la altiplanicie de la Cordillera Oriental*, Bogotá 1990).

¹⁷ E. S. Wing, *Pets and Camp Followers in the West Indies*, [w:] *Case Studies in Environmental Archaeology*, red. E. J. Reitz [i in.], New York 2007, s. 417–420.

harem z jednym samcem i dziesięcioma samicami pozwala uzyskiwać ok. 40 kg mięsa rocznie¹⁸; z kolei stadko dwa razy większe (przy zachowanych proporcjach płci) ma gwarantować wystarczającą ilość białka zwierzęcego dla sześciuosobowej rodziny. Jest to może niewielkie, ale pewne źródło wyżywienia.

Świnki miały też pokaźny udział w życiu religijnym dawnych mieszkańców Andów. Były podstawowym (obok lamy) zwierzęciem składanym w ofierze. Przy różnych okazjach ofiarowywano różne ilości rozmaicie umaszczonych zwierząt. Świadczenia tych praktyk w czasach inkaskich i wczesnokolonialnych zachowały się na kartach kronik, natomiast dla okresów wcześniejszych dysponujemy obfitymi źródłami archeologicznymi potwierdzającymi ten stan rzeczy.

Opisując inkaskie święta związane z kalendarzem rolniczym, metyski kronikarz Guaman Poma de Ayala pisał w swym dziele „El primer nueva coronica y buen gobierno” z początku XVII w., że corocznie w lipcu (tj. w „miesiącu podziału pól”, *Chacra Conacuy Quilla*) na głównym placu Cusco Inkowie składali sto czerwono-brązowych lam i tysiąc białych świnek morskich, aby słońce i opady nie zniszczyły ich ziem ani pól¹⁹. Świnki, w mniejszej lub większej liczbie były przedmiotem ofiar przy wielu innych okazjach²⁰. Z tej samej kroniki pochodzi m.in. rycina przedstawiająca składanie ofiar wulkanowi Coropuna (jednemu z górskich szczytów pokrytych wiecznym śniegiem, którym w państwie Inków, a prawdopodobnie też znacznie wcześniej, oddawano cześć)²¹. Ofiarnik stojący z tyłu trzyma w wyciągniętych rękach świnkę, natomiast przed drugim, klęczącym u stóp góry, stoi dziecko, prawdopodobnie również przyprowadzone w celu złożenia w ofierze (il. 2). Jak informują kroniki, zwierzęta ofiarne za-



2. Guaman Poma de Ayala, *El primer nueva cronica...*, 1615, s. 272 [274], przerys Janusz Z. Wołoszyn

¹⁸ J. R. Harlan, *The Living Fields: Our Agricultural Heritage*, Cambridge 1998, s. 208; E. D. Keoke, K. M. Porterfield, *American Indian Contributions to the World: 15,000 Years of Inventions and Innovations*, New York 2003, s. 124.

¹⁹ F. Guaman Poma de Ayala, *El primer nueva coronica y buen gobierno*, 1615, s. 249 (251). Kompletny tekst kroniki, znajdującej się obecnie w zbiorach Biblioteki Królewskiej w Kopenhadze, wraz ze skanem rękopisu, paleografią, przekładem angielskim i ilustracjami dostępny jest w Internecie: <http://www.kb.dk/permalink/2006/poma/info/en/frontpage.htm>.

²⁰ Cf. m.in.: *Bogowie i ludzie z Huarochiri*, J. S z e m i ń s k i (przekład), Kraków 1985, passim.

²¹ Cf. m.in.: *Proyecto Arqueológico Condesuyos*, red. M. S. Ziółkowski, L. A. Belan Franco, t. I, Warszawa 2000–2001; M. S. Ziółkowski, L. A. Belan Franco, M. Sobczyk, *Proyecto Arqueológico Condesuyos*, t. II, Warszawa 2005.

bijano zwykle podcinając im gardło, rozcinając brzuch lub topiąc w naczyniu z wodą. W ofierze składana była krew; ciało zjadano lub palono (wówczas ofiarowywano prochy)²².

Informacje na temat ofiar ze świnek znajdujemy także w kronice „Historia del Nuevo Mundo” autorstwa jezuita Bernabe Cobo (ukończona w 1653 r.). Według tego źródła w czasach inkaskich wykorzystywano omawiane zwierzęta również do wróżenia oraz w celach leczniczych²³. Kolejny autor, jezuita Pablo José Arriaga, zasłużony na polu walki z bałwochwalstwem, w dziele „La extirpación de la idolatría en el Perú” z 1621 r. informuje, że świnek używano do składania ofiar powszechnych (czyli przeprowadzanych znacznie częściej niż te z użyciem lam), a także wróżono z ich pomocą oraz leczono „dokonując tysiąca kłamstw”. Odpowiedzialnymi za wróżenie w ten sposób byli specjaliści zwani *hacarícuc* lub *cuyrícuc*. Według Arriagi zwierząt tych często używano w podobnych celach i czyniła to nawet ludność uboższa. Z tego powodu autor pisze, że najchętniej pozbyłby się wszystkich świnek, ale jak podaje „wszyscy trzymają je w domach” i jest ich po prostu za dużo, by taki plan mógł się udać. Opowiada też, że nawet gdy był w Rzymie (1601–1602), widział te zwierzęta sprzedawane na targu, a gdy spytał — udając niezorientowanego — o ich nazwę i pochodzenie, odpowiedziano mu, że są to *conejos de las Indias* („króliki z Indii”)²⁴.

W pierwszych latach kolonii rytuały związane z krwawymi ofiarami ze świnek morskich były powszechne²⁵. Nie dziwi więc, że zaprezentowany przez Arriagę pomysł całkowitej eksterminacji tych zwierząt ze względu na wykorzystywanie ich w praktykach magicznych nie był odosobniony. W czasach nasilonej walki z idolatrią, już w drugiej połowie XVI w., z taką właśnie inicjatywą wystąpili księża prowadzący w Peru działalność misyjną. Pomysłowi temu miał się sprzeciwić pierwszy arcybiskup Limy, Geronimo de Loayza (sprawujący swój urząd w latach 1548–1575), który odmówił wprowadzenia zakazu ich hodowli bojąc się, że mogłoby to wywołać rebelię miejscowej ludności.

Świnki morskie pełniły w Andach także rolę ofiar grobowych. Ich szczątki zidentyfikowano w takich kontekstach na stanowiskach przedinkaskiej kultury Moche (północne wybrzeże Peru, I poł. I tys. n.e.)²⁶ czy w kulturze Nasca (wybrze-

²² Przegląd wybranych źródeł historycznych w: T. B e s o m, *Of Summits and Sacrifice: An Ethno-historic Study of Inka Religious Practices*, Austin 2009, s. 99–100.

²³ B. C o b o, *Historia del Nuevo Mundo*, 1653, ks. I, rozdz. 22, 27, 35.

²⁴ P. J. A r i a g a, *La extirpación de la idolatría en el Perú*, 1621, rozdz. III, 34; IV, 44. Kronikarz ten pisze również, że wykonywano także liczne kamienne figurki tych zwierząt, które miały zapewnić ich płodność (tzw. *conopas*).

²⁵ Cf. m.in.: relacja augustianów z 1560 r. o ofiarach dla Ataguju — głównego bóstwa Huamachuco (północne Peru), w których krew była poświęcana idolowi, zaś mięso zjadane przez uczestników rytuału (za: J. D. M o o r e, *Architecture and Power in the Ancient Andes: The Archaeology of Public Buildings*, Cambridge 1996, s. 134–135).

²⁶ J.-F. M i l l a i r e, *Moche Burial Patterns: An Investigation into Prehispanic Social Structure*, Oxford 2002, s. 128.

że południowe), gdzie ofiarowywano je same lub w naczyniach z tykw lub z ceramiki (niemal jak gotowe danie lub prowiant na drogę w zaświaty)²⁷. W Ekwadorze, gdzie również służyły do tego celu, zaobserwowano ciekawą korelację: szczątki tych małych gryzoni występowały zawsze w towarzystwie kości — również udomowionych — lam, natomiast kości dzikiego królika towarzyszyły w grobach szczątkom również dzikich jeleni (na obydwu gatunki polowano). Pierwsze para zwierząt była, jak się wydaje, bardziej związana z grobami kobiecymi, druga — z męskimi²⁸.

Niekiedy urządzano pochówki samych zwierząt, obdarzając je nawet dodatkowymi darami (np. w formie miniaturowych naczyń, kolb kukurydzy, itd.)²⁹. Wiele takich ofiar znaleziono w czasie wykopalisk prowadzonych w wielkich centrach pielgrzymkowo–ceremonialnych takich jak Cahuachi czy Pachacamac. Niekiedy, dzięki skrajnie suchym warunkom klimatycznym peruwiańskiego wybrzeża, w czasie wykopalisk odkrywa się nie tylko drobne kości tych zwierząt, ale również ich całe, naturalnie zmumifikowane ciała³⁰.

Niezwykłym zachowaniem rytualnym, zaobserwowanym w materiale archeologicznym, było również umieszczanie świnek morskich we wnętrzu glinianych figur przedstawiających jeńców. Duży zespół tego typu statuetek odkrył Steve B o u r g e t w czasie swoich badań prowadzonych na Plaza 3C w Huaca de la Luna (Piramidzie Księżyca) na stanowisku kultury Moche — Cerro Blanco³¹. Analizą tych wyjątkowo realistycznych wyobrażeń zajęła się Christine P a t o n, która postawiła hipotezę, że umieszczanie w ich wnętrzu — być może jeszcze żywych — zwierząt mogło w magiczny sposób „ożywiać” też same figury³². Zostały

²⁷ A. L. Kroeber, P. D. Collier, *The Archaeology and Pottery of Nazca, Peru: Alfred L. Kroeber's 1926 Expedition*, Chicago 1998, passim.

²⁸ A. Gutiérrez Usillos, *Dioses, símbolos y alimentación en los Andes*, Quito 2002, s. 266, 367, 404.

²⁹ W takich wypadkach — jak się najczęściej przypuszcza — mogło chodzić o tzw. ofiary zakładzinowe lub ofiary wotywno dla jakiegoś szczególnego miejsca, np. świątyni lub innego obiektu obdarzonego mocą (*huaca*). Cf. m.in.: T. K. Earle, *Archaeological Field Research in the Upper Mantaro, Peru, 1982–1983: Investigations of Inka Expansion and Exchange*, Los Angeles 1987, s. 87.

³⁰ W materiale archeologicznym ofiarowywane świnki znajdowane są zarówno pojedynczo, jak w grupach. Niekiedy praktykowano dekapitację zwierząt, kiedy indziej w ich pyszczki wkładano liście koki. A. C. Aufderheide, *The Scientific Study of Mummies*, Cambridge 2003, s. 415–416. Stan zachowania mumii świnek jest na tyle dobry, że pozwala nawet na badanie chorób pasożytniczych, na które cierpiały zwierzęta i które łatwo mogły przenosić się na ludzi (cf. m.in.: K. Dietmar, *Evaluation of Ectoparasites on the Guinea Pig Mummies of El Yará and Moquegua Valley, in Southern Peru*, „Chungará, Revista de Antropología Chilena”, t. XXXII, 2000, nr 1, s. 123–125).

³¹ Wybór literatury w: J. Z. Wołoszyn, *Nadzy, bosi, z obnażonymi pośladkami — jeńcy w sztuce Moche*, PH, t. C, 2009, zesz. 3, s. 392.

³² Ch. Paton, *Sacrificial Figurines from Moche, Peru*, niepublikowana praca licencjacka, University College, London; A. Morgan, *The Pottery Figurines of Pre-Columbian Peru: The Figurines of the North Coast*, Oxford 2009, s. 82.

one rozbite na placu (a więc rytualnie „zabite”) w czasie przeprowadzanej tam wówczas kaźni prawdziwych jeńców.

W RYTUAŁACH I W KUCHNI

Mimo że jako gatunek świnka morska bardzo dobrze aklimatyzuje się niemal w każdych warunkach, poszczególne zwierzęta są raczej wrażliwe na gwałtowne zmiany pogody. Dlatego, zwłaszcza na terenach wysokogórskich, tradycyjnie trzyma się je w pomieszczeniach zamkniętych, zamieszkiwanych przez ludzi. Przeważnie żyją one w kuchni, koło paleniska i — jako zwierzęta wyłącznie roślinożerne — żywią się odpadkami kuchennymi znalezionymi na podłodze. W okolicach o łagodniejszym klimacie często umieszcza się je poza domem, w klatkach lub domkach wykonanych z cegły mułowej (zwanymi *cuyeros*), zapewniających im schronienie i wygodne miejsce rozrodu. Przeciętnie w gospodarstwie trzyma się ok. 20–40 osobników. Choć jednak żyją one ze swoimi właścicielami pod wspólnym dachem, nigdy nie są traktowane jako maskotki, a poszczególne osobniki nie otrzymują imion. Stosunek do nich jest mniej więcej taki, jak do chodzących po domu kur czy piskląt; podobnie zresztą jak w przypadku ptactwa, za opiekę nad nimi odpowiedzialne są zazwyczaj kobiety i dzieci³³.

Świnki odmian andyjskich są na ogół znacznie mniejsze od krzyżówek hodowanych w Europie, których ciężar dochodzi nawet do 2 kg. Żyją także znacznie krócej, bo na ogół tylko ok. 3 lat, choć zdarzają się też zwierzęta dożywające 9 lat³⁴. Mogą być one krótko- lub długowłose i występować w wielu odmianach kolorystycznych. Najpopularniejsze są świnki o sierści ciemnobrązowej, białej, szarej oraz różne warianty mieszane. Najrzadsze wśród odmian andyjskich są świnki czarne, często specjalnie selekcyjonowane dla celów religijnych lub medycznych.

Szacuje się, że w celach konsumpcyjnych hoduje się w dzisiejszym Peru ok. 20 mln świnek morskich, a co roku spożywa się ok. 65 mln tych zwierząt (daje to ok. 200 tys. ton mięsa)³⁵. Popularne są one również w Boliwii oraz górskich regionach Ekwadoru i w Kolumbii. Na stół świnka morska trafia obecnie jako *cuy chactado* lub *frito* (smażona na głębokim tłuszczu — il. 3), *asado* (pieczona) lub

³³ Choć nie indywidualizuje się tych zwierząt, nie nadaje im imion i traktuje wyłącznie utylitarnie, to zdarzały się podobno przypadki karmienia osieroconych osesków świnek morskich tymi samymi butelkami, którymi karmiono dzieci, a nawet piersią (M. A. Matrazzo de Benavides, *La comida como cultura*, Lima 2010, s. 89).

³⁴ Krzyżówki hodowane w Europie dożywają nawet 15 lat (E. M. Bartenschlager, *Świnka morska*, Warszawa 2000, s. 15).

³⁵ Ch. Mitchell, *Guinea Pig: It's what's for Dinner in Peru — and the US*, „The Christian Science Monitor”, 1 listopada 2006. Wersja elektroniczna artykułu: <http://www.csmonitor.com/2006/1101/p04s01-woam.html>.



3. *Cuy frito*, jedno z dań serwowanych w czasie święta MB Zielnej w Pampacolce (dept. Arequipa, Peru), fot. Janusz Z. Wołoszyn

al horno (z grila)³⁶. Tradycyjnie podaje się ją w całości, ale coraz popularniejsze są też zapiekanki i potrawy, w skład których wchodzi małe kawałki mięsa. W Ekwadorze popularnym daniem jest zupa ze świnki (*sopa* lub *locro de cuy*). Wyszuszone i pocięta skóra zwierzęcia może służyć do wyrobu jednej z odmian *charqui* (suszonego mięsa), które może być dodawane do zup lub potraw warzywnych.

W tradycyjnych wspólnotach wiejskich Andów świnki rzadko były przedmiotem handlu. Hodowano je przede wszystkim na własne potrzeby, chętnie się też nimi obdarowywano. Służyły także do odpłacania za przysługi lub uprzejmości, ofiarowywano je, by okazać szacunek, przy ich użyciu czczono ważne wydarzenia w życiu rodziny czy całej społeczności (wesela, pierwsze komunie, pogrzeby, święta lokalnych patronów). Płodna parka była idealnym prezentem dla nowożeńców, ważnych gości lub dla dzieci. Te ostatnie mogły swoimi świnkami (oraz ich kolejnymi miotami) swobodnie rozporządzać mniej więcej tak, jak dzieci z krajów zachodnich swoimi drobnymi oszczędnościami zgromadzonymi w „świnie skarbonce” (nie mnożącymi się jednak na ogół w tak zawrotnym tempie)³⁷.

Równie ważna pozostaje do dzisiaj szczególna rola tego zwierzęcia w andyjskim rytuale. Niektóre praktyki magiczne opisywane przez kronikarzy z XVI

³⁶ Tradycyjny sposób pieczenia świnek, o którym donosili hiszpańscy kronikarze, polegał na rozcięciu zwierzęcia i włożeniu do jego brzucha gorących kamieni z paleniska.

³⁷ E. P. Archetti, *Guinea-pigs: Food, Symbol and Conflict of Knowledge in Ecuador*, Oxford 1997.

i XVII w. utrzymują się do chwili obecnej i z dużym zainteresowaniem badane są przez etnologów³⁸.

Zarówno w społecznościach Indian Keczua, jak Ajmara, świnki morskie wykorzystuje się do przepowiadania przyszłości, odczytywania pomyślnych i niepomyślnych znaków odnoszących się tak do jednostek, jak do wspólnot ludzkich. We wróżbie przeprowadzanej dla mężczyzny i jego żony uczestniczących w takim obrzędzie, *curandero* lub *brujo* (znachor, szaman, zielarz, a w tym przypadku wieszczek) używa odpowiednio samca i samiczki świnki morskiej. Zwierzęta przykłada się do piersi ludzi i ich czół (pot — praca), a następnie rozcina. Krew zostaje zebrana do rytualnego naczynia lub spryskuje się nią ziemię. Kształt, wielkość i wygląd organów wewnętrznych zwierzęcia są uważnie badane. Twierdzi się, że bijące wciąż serce, duża, czysta trzustka i wątroba zwiastują powodzenie, natomiast serce, które ustaje w momencie rozcinania (lub nawet jeszcze w czasie zabiegu dotykania ciała „petenta”) oraz organy wewnętrzne pokryte białym nalotem stanowią zły omen. W przypadku przepowiedni dotyczącej przyszłości większej społeczności, białe plamki na wątrobie lub jelitach mogą zapowiadać gwałtowne przymrozki lub opady śniegu, zagrażające uprawom i zwierzętom hodowlanym. Z kolei podwójne jelita badanego zwierzęcia oznaczać mogą większą płodność kobiet, zwierząt i roślin. Odczytywanie znaków jest przeprowadzane w obecności osoby lub osób zamawiających taką usługę. Zdarza się, że nie zgadzają się one z interpretacją znaków podawaną przez wróżącego, lub nawet poprawiają go. Dopuszczalne są więc konsultacje z innymi osobami znajdującymi się na rzeczy. W przypadku uzyskiwania niepomyślnych wróżb, możliwe jest podejmowanie natychmiastowych środków zaradczych, które pozwolą odwrócić zły bieg losu (np. składa się dodatkowe ofiary — zazwyczaj z tłuszczu i krwi zwierząt). W Andach działają różne klasy wieszczków; najlepsi, których przepowiednie niemal zawsze się spełniają, cieszą się wielkim uznaniem³⁹.

Świnek można też używać do diagnozowania chorób, a nawet ich leczenia. Literatura antropologiczna dotycząca sposobu wykorzystywania tych zwierząt w medycynie ludowej (*curanderismo*) obejmuje relacje z przeprowadzanych rytuałów, zeznania pacjentów i samych *curanderos*⁴⁰. Najpowszechniej opisywanym zabiegiem jest *soba con cuy* lub *limpia de cuy* („oczyszczanie świnką”, istnieje

³⁸ Najważniejszą i najobszerniejszą pracą na ten temat jest: E. Morales, *The Guinea Pig: Healing, Food, and Ritual in the Andes*, Tucson 1995. Podano tam opisy wielu regionalnych świąt, w których świnki odgrywają ważną rolę, silnie integrując lokalne społeczności wiejskie.

³⁹ J. W. Bastien, *Body Metaphor*, [w:] *Body as Medium of Meaning*, red. S. Shahshahānī, Münster 2004, s. 7–26; idem, *Healers of the Andes: Kallawayas Herbalists and Their Medicinal Plants*, Salt Lake City 1987; idem, *Drum and Stethoscope: Integrating Ethnomedicine and Biomedicine in Bolivia*, Salt Lake City 1992; *Health in the Andes*, red. J. Donahue i J. W. Bastien, Washington, D.C. 1981. W literaturze polskiej: Z. J. Ryn, *Medycyna indiańska*, Kraków 2007.

⁴⁰ M.in.: D. Joralemon i D. Sharon, *Sorcery and Shamanism: Curanderos and Clients in Northern Peru*, Salt Lake City 1999.

przy tym bardzo wiele lokalnych nazw tej procedury). Ciało chorego jest pocierane z góry do dołu żywą świnką (piszczącą, kiedy dotrze do chorego organu). Następnie zwierzę jest zabijane przez poderżnięcie gardła, a skóra na jego brzuchu zostaje rozcięta przez znachora lub znachorkę (*curandero* lub *curandera*)⁴¹, którzy na podstawie obserwacji krwi zwierzątka (zbieranej do naczynia z wodą) oraz oglądu jego wnętrzości (niekiedy posypanych mąką kukurydzianą i polanych octem winnym) stawiają diagnozę. W ten sposób rozpoznaje się przede wszystkim: tyfus, artretyzm, reumatyzm i żółtaczkę. W zabiegu wykorzystuje się najczęściej czarne samczyki, zwykle młode, pięcio– ośmiotygodniowe, aby uniknąć „zakłóceń” związanych z wiekiem zwierzęcia, utrudniających postawienie diagnozy. Oględziny trzewi pozwalają ustalić nie tylko rodzaj, ale także przyczyny choroby, stwierdzić, czy powstała ona w wyniku działań magicznych (została „zadana”), czy też ma podłoże organiczne. Można też na ich podstawie prognozować na temat szans uzdrowienia pacjenta oraz zaproponować metody skutecznego leczenia. Zgodnie z wierzeniami, w czasie zabiegu świnka przejmuje na siebie całość lub część dolegliwości chorego, a jej ciało służy jako swoistego rodzaju „rentgen” lub „ultrasonograf” ujawniając możliwe do odczytania objawy stanów chorobowych.

Istnieje w Andach wiele innych przesądów i wierzeń, często o zasięgu lokalnym. Drobne kości świnek mogą być używane do wróżb i zabaw (np. zakładów), czaszki zwierząt poświęca się niekiedy duchom zmarłych (*ahuilus*), sprawującym pieczę nad uprawami i stadami, prawa łapka świnki stanowi amulet podróżujących i zapewnia im bezpieczne dotarcie do celu⁴².

GRYZONIE W KUCHNIACH ŚWIATA

Jak zauważyliśmy wyżej, dość szybko po podboju państwa Inków, bo już w połowie XVI w., świnka morska trafiła do Europy i zaczęła robić w niej swoistą karierę, początkowo wyłącznie jako zwierzątko domowe, a później — laboratoryjne. Praktycznie jednak nigdzie — poza Andami — świnki nie trafiły na stół⁴³. Wydaje się to dziwne z kilku co najmniej powodów. Po pierwsze, wraz z pierwszymi egzemplarzami tych zwierząt zapewne docierały do Europy jakieś informacje na temat ich używania w krajach pochodzenia⁴⁴. Jeśli tak, to musiały one dotyczyć

⁴¹ Zgodnie z niezwykle starą tradycją zabiegu tego dokonywano najczęściej długim i ostrym paznokciem kciuka (specjalnie zapuszczanym do tego celu). Skórę ściąga się ze świnki w całości. Po zakończonym zabiegu zawija się w nią organy wewnętrzne i dokonuje pochówku zwierzęcia.

⁴² D. A. H u e b e r, *The Guinea Pig: American Pet — Andean Culture and Food*, „World History Bulletin”, t. XXIV, 2008, nr 1, s. 21–22, http://www.thewha.org/bulletins/spring_2008.pdf.

⁴³ Ten stan rzeczy dopiero w ostatnich latach ulega zmianom. Hodowle świnek są zakładane głównie w krajach zmagających się z plagą głodu (vide część końcowa artykułu).

⁴⁴ Baltazar Jaime Martínez de Compañón y Bujanda, biskup Trujillo w latach 1780–1791 i autor bogato ilustrowanej kroniki *Trujillo del Perú en el siglo XVIII* przesłał w 1789 r. na dwór Karola III

wyłącznie ich wartości kulinarnych — jakiegokolwiek wzmianki o wykorzystaniu świnek w „czarach” czy „kultach pogańskich” skończyłyby się najprawdopodobniej fatalnie zarówno dla zwierząt, jak dla ich importerów⁴⁵. Po drugie, nazwy nadawane świnie w Europie, wiązały ją z gatunkami, których mięso było tu od wieków spożywane (świnia, królik, czy nawet szczur). Wydaje się, że powinno to zachęcać do podejmowania prób spożytkowania jej w kuchni. Po trzecie, można sądzić, że ewentualne opory przed jedzeniem mięsa tych zwierząt powinny być wówczas znacznie słabsze niż obecnie. Świnka nie była przecież jeszcze wówczas lubianym domowym pupilem, a tylko jednym z wielu gatunków pochodzących z Nowego Świata, których potencjał należało zbadać. Uprzedzenia gastronomiczne ówczesnych Europejczyków nie były tak ostre jak dzisiaj. Lista gatunków, których mięso było w owych czasach powszechnie spożywane, była znacznie dłuższa niż obecnie. Co więcej, znajdowały się na niej również gryzonie bardzo podobne do świnek.

Dlatego więc, w przeciwieństwie do dużej grupy roślin pochodzących z Nowego Świata (np. ziemniaki, kukurydza, fasola, dynia, papryka), które całkowicie odmieniły dietę Europejczyków, w odróżnieniu od używek, które przekształciły obyczaj (tytoń, kakao), czy dwóch gatunków pochodzących z Ameryki ptaków (kaczki piżmowej i indyka), które już w XVI i XVII w. uzyskały wysoki status na europejskich stołach, świnie morskiej to się nie udało?

Gryzonie są najliczniejszym rzędem wśród ssaków. Liczą ponad 2200 gatunków i występują na wszystkich kontynentach. Na liście zwierząt udomowionych dla celów praktycznych⁴⁶ znajduje się jednak tylko jeden ich przedstawiciel — właśnie świnka morska. Mięso gryzoni, podobnie jak innych ssaków, jest jadalne dla człowieka (przeważnie bywa nawet smaczne), mimo to jedynie w kilku rejonach świata stanowi znacznie większy procent w ogólnym spożyciu białka. Poszczególne gatunki gryzoni od tysięcy lat były brane pod uwagę jako możliwe źródło mięsa, rzadko

Burbona (wraz z dużą kolekcją naczyń kultur prekolumbijskich, minerałów, roślin i zwierząt pochodzących z płn. Peru) trzy wypchane świnki morskie i ilustrację przedstawiającą żywy okaz. Napisał, że jest to rodzaj królika o mięsie delikatnym i smacznym, które może być przyrządzane na wiele różnych sposobów (za: D. H. S a n d w e i s s, E. S. W i n g, *Ritual Rodents: The Guinea Pigs of Chincha, Peru*, „Journal of Field Archaeology”, t. XXIV, 1997, nr 1, s. 47–58).

⁴⁵ Dość przypomnieć niewesoły los europejskich kotów (zwłaszcza czarnych). Uznanie ich za narzędzia szatana (m.in.: bulla *Vox In Rama* Grzegorza IX z 1232 r.) poskutkowało znacznym przetrzebieniem tego gatunku w Europie (w niewiele ponad 100 lat później zemdliło się to w czasie plagi dżumy). Przez długi czas do walki z gryzoniami chętniej używano fretek niż kotów. Te ostatnie palono niekiedy dla rozrywki gawiedzi i ku przestrodze (wiedźm, heretyków lub papistów) po obu stronach kanału La Manche co najmniej do XVII w.

⁴⁶ Najstarszy chiński leksykon *Erya* z III w. p.n.e. wspomina jako popularnego pupila jedną z odmian myszy domowej. Pozostałe gatunki gryzoni, które były w przeszłości lub są obecnie hodowane przez człowieka (np. popielice lub nutrie) to zwierzęta oswojone, ale nie udomowione; niewiele lub wcale nie różnią się one od swych żyjących na wolności kuzynów.

jednak stanowiło ono podstawowy produkt żywnościowy, częściej traktowano je jako wyjątkowy, niekiedy wręcz luksusowy przysmak. Ze względu na zrozumiałe uprzedzenia (pierwsze skojarzenie to: gryzoń — szczur) na znacznych obszarach globu, w tym w Europie, do konsumpcji mięsa gryzoni uciekali się w czasach pokoju przeważnie tylko najbiedniejsi⁴⁷. W warunkach kryzysowych robili to jednak niemal wszyscy, których zmusił do tego głód. Kulinarne wykorzystanie mięsa gryzoni wyglądało bardzo różnie w różnych częściach świata, rozmaicie także prezentuje się obecnie, gdy dostępność mięsa zwierzęcego najpopularniejszych gatunków hodowlanych (krów, świń i drobiu) znacząco się zwiększyła.

Niektóre systemy religijne (judaizm, islam) nakładają na swych wyznawców całkowity zakaz jedzenia mięsa gryzoni, odnoszący się przede wszystkim do najczęściej spotykanych i „nieczystych”, również w naszym mniemaniu, szkodników i roznosicieli chorób: myszy i szczurów. Mimo dominujących uczuć odrazy i lęku, nawet te „archetypowe” gryzonie trafiają jednak do garnka lub na ruszt w sytuacjach, w których głód każe zapomnieć o wszelkich kulinarnych tabu i łamać nawet znacznie poważniejsze zakazy. Przykłady takiego postępowania można by oczywiście mnożyć, wymieńmy zatem kilka bardziej znanych: oblężenie Casilinum w czasie II wojny punickiej (216 r. p.n.e.)⁴⁸, francuskiego Melun w roku 1420⁴⁹, moskiewskiego Kremla w 1612 r.⁵⁰, zakończone rzezią greckich powstańców oblężenie Missolungi (1825–1826), czy kierowane przez generała Granta oblężenie Vicksburga w stanie Missisipi (1863). Do legend przeszły dramatyczne wydarzenia z okresu czteromiesięcznego oblężenia Paryża w czasie wojny francusko-pruskiej (1870–1871), gdy szczury pojawiały się nawet w kartach dań wytwornych restauracji (wraz z kotami, psami oraz zwierzętami z miejskiego zoo), a kucharze prze-

⁴⁷ Cf.: *Homeless Poles living on barbecued rats and alcoholic handwash* (<http://www.guardian.co.uk/uk/2010/aug/12/homeless-poles-rough-sleepers>); informację przedrukowano z brytyjskiego *Guardiana* (i żywiłowo — choć niekiedy też z humorem — komentowano) na łamach wielu polskich gazet, tygodników i portali internetowych.

⁴⁸ Tytus Liwiusz, *Ab Urbe condita*, XXIII, 19. Miasto to znane jest też z uwagi jaką na kartach *Wykładu o pieniądzach* (1588) poczynił florencki ekonomista Bernardo Davanzati zastanawiając się nad arystotelesowskim paradoksem wody i diamentu (wartości i użyteczności dóbr): „Mysz jest stworzeniem wielce odrażającym, ale podczas oblężenia Cassilino jedną mysz sprzedawano za 200 florenów i nie było to drogo, ponieważ ten kto ją sprzedał umarł z głodu, a ten drugi ocalał się od śmierci” (anegdotę tę Davanzati podaje za Pliniuszem, *Historia Naturalna* VIII, 82, u którego mowa jest oczywiście o srebrnych denarach, a nie złotych florenach).

⁴⁹ Dewizą miasta jest od tego czasu *fida muris usque ad mures* („obronimy miejskie mury, choćbyśmy mieli jeść szczury” — J. Z. W.).

⁵⁰ Nim przeszedł do opisywania bulwersujących przypadków kanibalizmu występującego zarówno wśród Rosjan, jak i Polaków, w swym słynnym liście do króla Zygmunta III Wazy ze stycznia 1613 r. chorąży mozyrski Józef Budziło pisał: „Smakowali jednak naszemu brzuchowi dla łaski JK M, dla wdzięczności Ojczyzny, kotki, psy, szczury i łupieże [futra lub niewyprawione skóry — J. Z. W.]” (H. Małewska, *Listy staropolskie z epoki Wazów*, Warszawa 1959, s. 136).

ścigali się w wymyślaniu coraz to bardziej wyszukanych przepisów⁵¹. Dziesiątki tego rodzaju historii można również przywołać z okresu międzywojennego i czasów II wojny światowej. W oblężonym mieście, jak raportował kronikarz z wiersza Zbigniewa Herberta, „jednostką obiegową” staje się szczur.

Mięso szczurów bez odrazy i bez — jak miało to miejsce w przypadku Melun — upamiętniania konsumpcji heroicznym mottem, bywa spożywane w innych rejonach świata, najczęściej jako jedno z niewielu dostępnych tam (zwłaszcza dla biedniejszej ludności) źródeł protein, czasami zaś jako szczególny przysmak⁵². Szczury są jedzone między innymi w Tajlandii, Wietnamie, Kambodży, Chinach i na Filipinach, gdzie używa się zwierząt z gatunku *Rattus argentiventer* — groźnych szkodników pól ryżowych. Na Sri Lance przyrządza się mięso bandikota (*Bandicota bengalensis*), szczuropodobnego gryzonia długości ok. 30 cm, który zarówno w języku telugu (*Pandikokku*), jak i syngaleskim (*Uru–Meeya*) nazywany jest „szczurem–świnia”. Uboga ludność Azji Południowo–Wschodniej wykorzystuje w celach konsumpcyjnych zwierzęta z rodzaju *Rhizomys* (z rodziny ślepców, *Spalacidae*). Szczury jedzone są przez niektóre grupy etniczne i niektóre kasty w Indiach (grupa Musahar ze stanów Bihar i Uttar Pradesh na północnym wschodzie kraju, tradycyjnie zajmująca się łapaniem szczurów), stanowią uzupełnienie diety Aborygenów z południowego wybrzeża Queensland, a jak wynika z danych wykopaliskowych, w przeszłości były też popularnym pokarmem na Hawajach⁵³, w Polinezji i na Wyspie Wielkanocnej. Olbrzymie, ważące do 10–12 kg szczecińce z rodzaju *Thryonomys* stanowią obecnie cenne źródło białka w krajach zachodniej i środkowej Afryki⁵⁴.

⁵¹ Ze szczurów (pochodzących z piwniczek winnic w departamencie Żyromy i pieczonych na drewnie z rozbitych starych beczek po winie) w czasach pokoju przyrządzano odmianę *entrecôte à la bordelaise* (antrykotu w szalotkach po bordosku). Obecnie mięso szczurze zastępowane jest w tej potrawie wołowiną.

⁵² Nie należy oczywiście zapominać, że szczury, zwierzęta ruchliwe i niezwykle ekspansywne, mogą być roznosicielami wielu chorób groźnych tak dla ludzi (dżuma gruczołowa, cholera, czerwotka, leptospiroza, włośnica), jak i dla zwierząt hodowlanych (trychinoza, wąglik, wścieklizna).

⁵³ Jak wynika z badań archeologicznych prowadzonych na Hawajach, spożywanie mięsa szczurów było tam w wyraźny sposób związane z pozycją społeczną konsumenta. Znacznie liczniejsze (ponad trzykrotnie więcej) szczątki połamanych i opalonych szczurzycy kości znaleziono w pobliżu gospodarstw zwykłych mieszkańców wysp, niż w pobliżu domostw elit (P. V. Kirch, S. Jones O’Day, *New Archaeological Insights into Food and Status: A Case Study from Pre-Contact Hawaii*, „World Archaeology”, t. XXXIV, 2003, nr 3, s. 484–497).

⁵⁴ Niskotłuszczowe mięso tych szczuropodobnych (choć bliżej spokrewnionych z jeżozwierzami czy świnką morską) zwierząt (dwóch gatunków: *Thryonomys swinderianus* i *Thryonomys gregorianus*) jest cenione ze względu na kruchość i walory smakowe. Kiedyś tradycyjnie polowano na te gryzonie i tuczono je w domach, dziś rządy wielu afrykańskich państw (m.in. Ghany, Nigerii, Beninu, Togo czy Zairu) oraz FAO w ramach programów walki z głodem promują ich hodowlę w małych gospodarstwach wiejskich oraz na terenach podmiejskich. Szacuje się, że w 2010 r. w krajach subsaharyjskich trafiło na rynek 73 tony tego mięsa, pochodzącego z uboju 15 tys. sztuk zwierząt

Europa nie jest jednak aż tak bardzo, jak by to się mogło wydawać, przeczulona na punkcie konsumpcji szczurzego mięsa. Wspominany *Rattus argentiventer* (rozpowszechniony na polach ryżowych) stanowił tradycyjny dodatek w jednej z odmian walenckiej paelli (później zastąpiono go królikiem i owocami morza). W XIX w. szczury zawieszono za ogony zdobyły podobno stragany i sklepy Neapolu. Polowano na nie i — duszone w cebuli — jedzono w Kornwalii⁵⁵.

Źródła historyczne (ale także archeologiczne i etnograficzne) dostarczają nam licznych informacji na temat spożywania w krajach Europy również mięsa innych gryzoni. Bobrzyna oraz mięso z pokrytego łuskami ogona bobra (tzw. kielni) stanowiło niegdyś przysmak i serwowano je również na polskich stołach. Skrom (tłuszcz) bobrowy stosowany był do leczenia ran⁵⁶, a wydzielina gruczołów napletkowych tego zwierzęcia (tzw. strój bobrowy, wysuszona zwana była *castoreum*) miała w medycynie ludowej stanowić panaceum na wszelkie dolegliwości i była bardzo cenna. W krajach, gdzie bobry nie są gatunkiem zagrożonym (np. w Kanadzie i niektórych krajach skandynawskich) poluje się na nie do dziś nie tylko dla cennych futer, ale także dla mięsa⁵⁷.

Znanym przykładem są również popielice (*Glis glis*), hodowane dla wspianego mięsa przez starożytnych Rzymian i wspomniane nawet na stronach „Satyriconu” w opisie uczty Trymalchiona⁵⁸. Te niewielkie, podobne do wiewiórek, zwierzątka podawano na patrycjuszowskich stołach jako przekąski lub desery (np. *glires infarcti* — faszerowane wieprzowiną lub *glires melle ac papavere sparsos* — pieczone w miodzie i posypane makiem). Egzemplarze hodowlane trzymano w niewoli w specjalnych zagrodach (sposób urządzenia takiego *glirarium* opisuje m.in. Warron⁵⁹), a przed podaniem na stół dodatkowo tuczono (żołędziami, kasztanami i orzechami) w glinianych naczyniach zwanych *dolia*. Popielice były tak popularne, że jedna z ustaw skierowanych przeciw ostentacyjnemu zbytkowi, „Lex Aemilia sumptuaria” ze 115 r. p.n.e., zakazująca podawania ich podczas

(M. N. Opara, *Grasscutter: The Haematology and Major Parasites*, „Research Journal of Parasitology”, t. V, 2010, nr 4, s. 214–223). W 2003 r., po odnotowaniu licznych przypadków małej ospy, choroby nigdy wcześniej nie zgłaszanej na półkuli zachodniej, zakazano importu mięsa szczecińców do USA.

⁵⁵ J. Rodwell, *The Rat: Its History and Destructive Character with Numerous Anecdotes*, London–New York 1858, s. 124–134; J. Burt, *Szczur*, Kraków 2006, s. 152–154.

⁵⁶ Polowanie na bobra (w celu pozyskania skromu) uwiecznione zostało w XIV rozdziale *Krzyżaków* H. Sienkiewicza.

⁵⁷ W Polsce bóbr jako zwierzę pospolite w niektórych regionach kraju (po odbudowaniu populacji tego gatunku w XX w.) jest objęty ochroną częściową (Dz. U. Nr 220, poz. 2237, z 28 września 2004). Ostatnio, zwłaszcza w okresach powodzi, udziela się zezwoleń na odstrzał pojedynczych sztuk.

⁵⁸ Gajusz Petroniusz, *Satiricon*, 31, 10; A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London–New York 2003, s. 122–123; A. Imholtz [i in.], *Alice Eats Wonderland*, Carlisle 2009, s. 57–61.

⁵⁹ Marek Terencjusz Warron, *Rerum rusticarum* 3, 15.

przyjąć⁶⁰, nie odniosła żadnego skutku. Tradycja jedzenia popielic przetrwała do dziś na południu Europy. Są one popularne w Słowenii (gdzie spożywanie ich mięsa jest poświadczane od XIII w.)⁶¹, Chorwacji oraz — mimo zakazów i ochrony — w niektórych rejonach Włoch⁶².

W Ameryce Północnej, w której tabu związane z jedzeniem gryzoni jest obecnie równie silne jak w Europie, jada się lub jadało w niektórych regionach: wieściorki, świszczki (świszaki amerykańskie, blisko spokrewnione z alpejskimi, na które z kolei polowano, by pozyskiwać ich sadło — ceniony środek medyczny), nieświszczuki (pieski preriowe), piżmoszczury, bobry i jeżozwierze. W Ameryce Południowej prócz samych świnek morskich wielką popularnością do dziś cieszą się duże gatunki dzikie takie jak szynszyle, paki, nutrie i kapibary⁶³.

⁶⁰ Pliniusz Starszy, *Naturalis historia*, VIII, 82.

⁶¹ M. Peršič, *Dormouse Hunting as Part of Slovene National Identity*, „Natura Croatica”, t. VII, 1998, s. 199–211; B. Kryštufek, W. Haberl, *Dormouse Associations in Slovenia — A New Approach to an Old Tradition*, „Trakya University Journal of Scientific Research”, series B, t. II, 2001, nr 2, s. 171–177.

⁶² Cf. www.timesonline.co.uk/tol/news/world/europe/article2617388.ece.

⁶³ Mięso gryzoni zamieszkujących środowisko wodne (bobrów, kapibar czy piżmoszczurów) można spożywać w niektórych krajach katolickich nawet w okresach postu (Kościół — opierając się, jak się przypuszcza, na *Sumie teologicznej* ś w. Tomasa z Akwinu [2–2, qu. 147.8] — w XVI i XVII w. uznawał te zwierzęta za ryby). Utrzymujące się do dziś w mocy zezwolenie na jedzenie bobrzyny w dni postne zostało wydane dla mieszkańców Nowej Francji przez pierwszego biskupa Quebecu, François de Laval, w drugiej połowie XVII w. (po skonsultowaniu tej kwestii z teologami z Sorbony). Obecnie szczególnie dobrze znany jest też przypadek kapibar (największych żyjących gryzoni świata, mogących ważyć nawet do 80 kg), których mięso — przypominające podobno wieprzowinę z lekkim posmakiem rybem — jest jedzone w dużych ilościach w kilku krajach Ameryki Południowej (głównie w Wenezueli), zwłaszcza w okresie Wielkiego Tygodnia. Na kapibary poluje się tam, ale również zakładane są farmy produkujące ich mięso na sprzedaż. Przypadkiem ograniczonym do stosunkowo niewielkiego obszaru jest dyspensa obowiązująca w katolickiej archidiecezji Detroit. Zarówno w Środę Popielcową, jak i we wszystkie wielkopostne piątki, wierzący mogą tam uzupełniać dietę rybną mięsem szczonego piżmowego (K. Lukowski, *Muskrat Love? It's a Lent Thing for Downriver Area*, „The Michigan Catholic”, 9 marca 2007). Jak się wydaje, przy podejmowaniu tych decyzji Kościół kierował się w znacznym stopniu miejscowym obyczajem mieszkańców już tam od pewnego czasu kolonistów europejskich oraz zwyczajami kulinarnymi rdzennych mieszkańców tych ziem, których nie należało zrażać do religii z tak błędnego w końcu powodu.

Jak wynika z badań archeozoologicznych i danych etnohistorycznych, popularnym obiektem polowań były również nutrie (zwane także *coypu*), występujące w stanie dzikim w Argentynie, Boliwii, Brazylii, Chile, Paragwaju i Urugwaju. Materiał kostny, odkrywany na niektórych stanowiskach przedhiszpańskich położonych na pampie argentyńskiej, zawiera znaczne ilości szczątków tych zwierząt (poster P. Escostegu, *Ethnoarchaeology with nutriers [„coypu” hunters] in the Pampean Region [Argentina]*, przedstawiony na międzynarodowej konferencji International Council for Archaeozoology, Paryż, 23–28 sierpnia 2010; streszczenie dostępne: <http://www.alexandriaarchive.org/bonecommons/items/show/1117>). Nutrie, jako cenne zwierzę futerkowe, wprowadzono w początkach XX w. w wielu krajach Europy, Azji i Ameryki Północnej. Próby popularyzacji mięsa tego gatunku nigdzie nie odniosły większego sukcesu. Na niektórych terenach nutrie (zbiegłe z hodowli lub wy-

MOŻE TAM, ALE NIE U NAS

Amerykańskie rośliny udomowione pomogły wyżywić świat, stając się na niektórych obszarach najważniejszymi uprawami (ziemniaki, kukurydza). Wiele z nich całkowicie przeobraziło kuchnie narodów Europy (fasola, pomidory, papryka). Zwierzętom zza oceanu, przynajmniej ssakom, nie udało się powtórzyć tego sukcesu. Mimo wielu sprzyjających okoliczności, świnka morska nie trafiła do europejskiego *menu*. Podobny los spotkał również andyjskie wielbłądowate: lamę i alpaka, których mięso, mówiąc na marginesie, jest wyjątkowo smaczne⁶⁴.

Co ciekawe, także „na swoim terenie” zwierzęta te straciły na znaczeniu. Hiszpanie w krótkim czasie po podboju wprowadzali w Ameryce gatunki pochodzące ze Starego Świata. Krowy, świnie, owce i kozy, a także zwierzęta juczne i pociągowe: konie i osły, odebrały najlepsze pastwiska lamom i alpacom, czyniąc ze zwierząt otaczanych niegdyś czcią stworzenia „drugiej kategorii”, a z ich pasterzy — ubogich wieśniaków. Miejsce świnki morskiej w dużej mierze zajął drób. Jedzenie dań z *cuya*, pozostało charakterystyczne dla mieszkańców gór, oznaczało jednak przez wieki „bycie Indianinem” i wiązano je z niskim statusem społecznym konsumentów. Ta „dyskryminacyjna polityka kulinarna” doprowadziła do tego, że na andyjskiej wsi, nawet w regionach dość ubogich, łatwiej dziś o befszytk wołowy czy filec z kurczaka, niż danie z lamy czy świnki morskiej. Z kolei w dużych miastach mięso tych zwierząt podawane w restauracjach jest przez miejscowych traktowane raczej jako specjał, a nie potrawa codzienna, a przez turystów jako rodzaj ciekawostki i kulinarna atrakcja. Na wsi świnka przetrwała głównie jako jeden z nielicznych symboli „andyjskości”, zwierzę wykorzystywane przy najważniejszych uroczystościach społecznych i religijnych oraz niezbędne w praktykach magicznych wywodzących się jeszcze z czasów sprzed podboju. Prawdopodobnie właśnie manifestacyjne zaznaczenie symbolicznej roli świnki w zdominowanym przez białych najeźdźców świecie przyświecało Marcosowi Zapacie, kiedy umieszczał ją na opisywanym we wstępie płótnie przed Chrystusem i apostołami.

puszczone, gdy minęła moda na ich futra) mnożące się na wolności, stały się plagą. W Luizjanie, gdzie żyją ich miliony, co roku odstrzeliwuje się setki tysięcy tych zwierząt, nie wykorzystując jednak praktycznie ani ich futer, ani mięsa (do punktów skupu trafiają tylko ogony). W tym słynącym z egzotycznych dań stanie USA (serwuje się tam np. potrawy z żółwia, czy aligatora) próbuje się ostatnio wprowadzać nutrię do restauracyjnego menu. By ograniczyć niechęć potencjalnych konsumentów — gryzonia tego określa się tam potocznie mianem *swamp rat* — w kartach promuje się ją pod francuską nazwą *ragondin* (<http://www.foxnews.com/story/0,2933,26027,00.html>). Obecnie farmy nutrii nastawione na produkcję mięsa (kupowanego przez ludność uboższą) działają w krajach Azji Środkowej (m.in. w Kirgistanie i Uzbekistanie).

⁶⁴ R. B o l i o n, L. C a l v i n, *El cuy en la cultura peruana contemporánea*, [w:] *La tecnología en el mundo andino: Runakunap kawsayninkupaq rurasqankunaqa*, red. H. L e c h t m a n, A. M. S o l d i, México 1985, s. 261–326.

Poza Andami większe hodowle świnek przeznaczonych na mięso powstały wyłącznie w kilku krajach Afryki i Azji. Są one hodowane m.in. w Nigerii, Kamerunie, Ghanie, Kongu, Sierra Leone, Togo i Zairze oraz na Filipinach⁶⁵. W Europie zainteresowanie ich mięsem zanotowano jedynie w latach II wojny światowej, kiedy to rząd włoski (bez większego zresztą powodzenia) zachęcał do zwiększenia ich hodowli, która mogłaby pomóc uzupełniać skromne wówczas racje żywnościowe⁶⁶. Jest to kolejny dowód na to, że jedzenie gryzoni w Europie, mimo podejmowanych niekiedy prób zmiany tego podejścia, najczęściej jednak kojarzy się z biedą i może do niego dojść tylko w sytuacjach skrajnych⁶⁷.

Emigracja dużych grup ludności z krajów andyjskich do Stanów Zjednoczonych sprawiła, że i tam od czasu do czasu świnki morskie serwowane są w restauracjach oferujących dania kuchni peruwiańskiej, ekwadorskiej czy boliwijskiej⁶⁸, ale jak wynika z badań, poza imigrantami z obszaru andyjskiego, nawet mieszkający tam Latynosi nie są nimi specjalnie zainteresowani. Podawanie potraw ze świnek w czasie świąt i festiwali organizowanych publicznie na wolnym powietrzu spotyka się niekiedy z ostrym sprzeciwem władz i konfiskatą zwierząt⁶⁹.

To, co jemy i jak jemy, a także to, w jakich wypadkach jesteśmy w stanie przełamać wiążące nas kulinarne tabu (psychologiczne, światopoglądowe, ekologiczne), stanowi jeden z najważniejszych i niezwykle trwałych elementów naszej kulturowej tożsamości. Jedzenie spożywane przez „innych”, „obcych” jest przez nas, często bez jakichkolwiek racjonalnych przyczyn, określane jako wstrętne, nie-

⁶⁵ W latach dziewięćdziesiątych XX w. co najmniej 10% gospodarstw w pd. Nigerii hodowało świnki (stadka liczyły do 30 osobników); The Board on Science and Technology for International Development — National Research Council, *Microlivestock: Little-known Small Animals with a Promising Economic Future*, Washington, D.C. 1991, s. 241–249.

⁶⁶ D. W. G a d e, *The Guinea Pig in Andean Folk Culture*, „Geographical Review”, t. LVII, 1967, nr 2, s. 213–224.

⁶⁷ Wyjątek od tej reguły opisał K. R u s s e l l, *Rodents under the Carving Knife*, „New Scientist”, nr 1566, 25 June 1987, s. 58–62. Hodowane na futro piżmoszczury, które zbiegły z farm i stały się plagą w Belgii i w Holandii, odławiano tam w latach siedemdziesiątych XX w. i skutecznie promowano jako zwierzęta mięsne. Dania z nich pojawiły się wówczas w niektórych restauracjach.

⁶⁸ Pewne partie świnek eksportuje się tam nawet z Peru, gdzie od lat siedemdziesiątych XX w. prowadzi się skuteczne próby wyhodowania jak najlepszych ras mięsnych (tzw. *super cuy*; intensywnie prace z myślą o rynku wewnętrznym i eksporcie realizowane są na uniwersytecie rolniczym Universidad La Molina w Limie). L. d e V r i e s, *Peru Pushes Guinea Pigs As Food In Hopes Of Developing More Robust Export Business*, 19 października 2004, CBS News (<http://www.cbsnews.com/stories/2004/10/19/world/main650148.shtml>).

⁶⁹ L. H a i n e s, *Big Apple Stamps on Guinea Pigs: Ecuadorian Delicacy off the Menu*, „The Register”, 20 października 2004 (http://www.theregister.co.uk/2004/10/20/nyc_guinea_pig_clampdown). Władze stanowe (New York State Department of Agriculture and Markets) dopuszczają jedzenie mięsa świnek, podczas gdy władze miejskie (New York Parks Department) zamykają stoisko i konfiskują zwierzęta w czasie pikniku zorganizowanego we Flushing Meadows–Corona Park. Szacuje się, że w USA jako domowe maskotki hoduje się ok. miliona świnek.

naturalne, „nieczyste”, a w najlepszym razie jako dziwaczne bądź niesmaczne (jeśli odważymy się je spróbować). Może ono stanowić temat do żartów, a nawet tworzenia mniej lub bardziej pejoratywnych określeń innych spożywających je nacji. Istnieje oczywiście wyraźna gradacja tych odczuć prowadząca nas od politowania czy obojętności („knedliki”, „makaroniarze”, „kartofle”, „fajfokloki”; zauważmy, że we wszystkich przypadkach chodzi o produkty jarskie⁷⁰), przez umiarkowaną niechęć („żabojady”) do niekiedy skrajnego obrzydzenia (gdy chodzi o serwowanie szarańczy, psów czy gołębi). Na liście stworzeń „nie polecanych” w naszej kulturze do konsumpcji znajdują się tak łatwo dostępne grupy zwierząt jak: owady⁷¹, większość ptaków, płazy i gady. Podobnie, jak obowiązujące nas zakazy seksualne nie pozwalają nam akceptować nekrofilii czy kazirodztwa, tak zakazy kulinarne poza obszarem naszych gastronomicznych zainteresowań umieszczają przede wszystkim ludzi, a zaraz za nimi zwierzęta „nieczyste” i... „najlepszych przyjaciół człowieka”. Przełknięcie czegoś, czemu moglibyśmy nadać imię i obdarzyć uczuciem, może dla niektórych z nas okazać się wyjątkowo trudne. Nawet jeśli wiemy, że — jak w przypadku świnki morskiej — gdzie indziej uchodzi za przysmak.

The Strange Fate of the Guinea Pig (On Both Sides of the Atlantic)

The article deals with the history of guinea pig breeding. According to specialists, the guinea pig was domesticated c. 7000–2500 B.C., on the territories of contemporary Peru. Later on, the region, where this animal was bred, extended to encompass the whole of the north–western part of South America. Originally, since the guinea pig required little attention and easily adapted itself to different climatic conditions, was very fertile, and kept to the place of breeding (would not tend to escape), it was raised for meat. Moreover, its meat is tasty. Thus, the guinea pig belonged to the few animal species, which were domesticated by the inhabitants of pre–Columbian America. The significance of the guinea pig in the nutrition balance, in particular with respect to the peasant population, grew with the enforcement of nationalization of breeding of larger animals like the llamas or alpacas, during the days of the Inca Empire. Apart from serving as nutrient source, the guinea pigs were used in magical, medical and divination practices. Europeans encountered these animals for the first time shortly before the conquest of Peru by Francisco Pizarro. Soon, the guinea pig was present in Europe (later on, on other continents), where on the contrary to South America, they were kept as pets and afterwards as laboratory animals. They were not considered edible, and the only relic of their original culinary use was their name,

⁷⁰ Nie jest to jednak regułą; np. niemieckie określenie *Reisfresser* („ryżojad”) używane w stosunku do Chińczyków jest uważane za bardzo obraźliwe (cf.: http://encycl.opentopia.com/term/Offensive_terms_per_nationality).

⁷¹ J. R. Wood, H. L. Ooy, *My Ant is Coming to Dinner: Culture, Disgust, and Dietary Challenges*, „Proteus: A Journal of Ideas”, 2007, nr 24.1, s. 52–56 (<http://www.tkuc.biz/academic-departments/psychology/My%20Ant%20Is%20Coming%20to%20Dinner.pdf>).

which associated them with the domestic pig. The author of the article points out, that there is no satisfying explanation why the Europeans did not adopt the breeding of American domestic animals (the llama, alpaca, or the guinea pig), while extensively accepting American plants (potatoes, corn, beans, chilli peppers, pumpkins and tomatoes). Moreover, under European rule the breeding of llamas, alpacas and the guinea pig in the Andes region soon gave way to the breeding of cattle, pigs and chicken, and lingered on only among the peasantry. As to the guinea pig, there are two possible explanations: people tend to abstain from consuming home pets, which are given names and are an element of the family emotional sphere. Apart from that, in Europe, there exists a negative attitude towards consumption of rodents, based on cultural motivations, which nevertheless could be temporarily “forgotten” during periods of famine.

The author also brings forth the fact that the breeding of the guinea pig, an easily sustainable, highly reproductive animal, the flesh of which provides nutritious protein, is still advocated in these parts of the world, which are still frequently beleaguered by famine (various African countries, the Philippines).