

Grażyna Szelańska

Od wikingów do państwa dobrobytu : refleksje wokół kultury kulinarnej krajów nordyckich

Przegląd Historyczny 102/4, 805-817

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.

GRAŻYNA SZEŁĄGOWSKA
Uniwersytet Warszawski
Instytut Historyczny

Od wikingów do państwa dobrobytu. Refleksje wokół kultury kulinarnej krajów nordyckich

Nie ma chyba w Europie regionu, którego kultura kulinarna byłaby tak silnie związana z przemianami historycznymi, jak właśnie krajów nordyckich. Stanowi ona wręcz lustro przemian społecznych i kulturowych, kształtowania się tożsamości narodowej oraz — można rzec — klasowej, ewolucji mentalności i sposobu myślenia, postaw społecznych, a nawet swoistej autokreacji. Tę specyficzną rolę obyczajów kulinarnych rozumieli już autorzy siedemnastowiecznych opisów topograficznych i utworów poetyckich czy też osiemnastowiecznych historii narodowych. Oprócz nich równie wspaniałym źródłem są wyjątkowo liczne książki kucharskie. W samej Danii od początku XVII do końca XIX stulecia opublikowano aż 104 tytuły! Obrazują nie tylko obyczaje kuchenne, ale — co najmniej w takim samym stopniu — przemiany społeczne, jak choćby zmiany pozycji kobiety w społeczeństwie. Pierwszy duński podręcznik do nauki prowadzenia gospodarstwa domowego ukazał się w Kopenhadze w 1572 r. Był nie tylko kompendium wiedzy w zakresie organizacji utrzymania domu, lecz także poradnikiem, w jaki sposób zdobyć żonę, bez wątpienia był więc skierowany do czytelnika męskiego¹. Natomiast dziełko opublikowane w roku 1616 uważa się za pierwszą właściwą duńską książkę kucharską, której anonimowy autor nie precyzował adresata². Blisko sto lat później, w 1708 r., zacna mieszcza Anna Elżbieta Wigant wydała już „Książkę kucharską dla wytwornych pań”. Znalazło się w niej ponad 500 przepisów na różne potrawy, uporządkowanych według tradycyjnego „schematu obiadowego”: zupy, dania rybne, pieczenie z różnych mięs, potrawy z drobiu, desery i ciasta. Co więcej — pani Wigant uwzględniła przede wszystkim dania tradycyjnej kuchni duńskiej.

¹ [Anonim], *En kort Underviisning om Hussholdning. Jeg vil holde Huss oc tage mig en Hustru*, Copenhagen [1572].

² [Anonim], *Koge Bog: Indeholdendis et hundrede fornøde stycker Som ere om Brygning, Bagning, Kogen, Brendevijn oc Miød at berede saare nytteligt udi Hussholdning*, Copenhagen 1616.

Duńczycy zawsze lubili jadać wszelkiego rodzaju zupy: kuchnia ludowa знаła tradycyjne polewki piwne i najróżniejsze zupy obiadowe, czyli bardzo pożywne i ekonomiczne dania jednogarnkowe. *Madame Wigant* zamieściła w swej książeczce aż 200 przepisów na różne zupy, polewki i kleiki. Autorka uwzględniła także blisko 50 przepisów na potrawy z ryb, natomiast zlekceważyła niemal zupełnie dania mięsne — w stosownym rozdziale znalazło się ledwie dwanaście przepisów na potrawy z wieprzowiny, baraniny i wołowiny. Mięso należało do produktów wyjątkowo drogich i jadano je wyłącznie przy uroczystych okazjach rodzinnych, w niedziele i święta. Za to drób, z upodobaniem hodowany w zbożowej Danii, był i tani, i powszechnie dostępny. Nic więc dziwnego, że w omawianej książce odnajdujemy 170 przepisów na potrawy z „mięsa drobiu wszelakiego”. Nie brakuje także stu propozycji na „tarty, ciasteczka i ciasta”. A oto jeden z rybnych przepisów „wytwornej *madame Wigant*”:

Świeżego śledzia jak przyrządzić. Oczyść i osusz śledzie. Upiecz na blasze. Zdejmij skórę. Połóż na patelni, dodaj masła i sok z cytryny. Dobrze zagotuj. Dopraw tartą gałką muszkatołową. Przełóż na talerze³.

Receptura, którą można śmiało zamieścić we współczesnej książce kucharskiej!

Dzieło Anny Elżbiety Wigant, choć skierowane do pań z elity społecznej, sygnalizowało ważne przemiany w sytuacji kobiet. Były one nie tyle natury prawnej — na te musiały Dunki poczekać jeszcze 150 lat, choć już kodeks monarchii absolutnej z 1683 r. zakazywał bicia żon — ale właśnie obyczajowej. W języku duńskim termin „gospodyni domowa” brzmi *husmor* — „matka domu”, osoba najważniejsza w rodzinie, wychowująca dzieci, prowadząca gospodarstwo domowe i pełniąca być może kluczową dla niej rolę w domu — naukę czytania Biblii dla członków rodziny oraz służby. Ten wysoki status kobiety odnotował także w pierwszej połowie XVIII w. Ludvig Holberg, najwybitniejszy przedstawiciel duńskiego i norweskiego oświecenia. W utopijnej powieści „Niels Klims underjordiske rejse” („Mikołaja Klimiusza podróż do krajów podziemnych”) zaprezentował poglądy wręcz feministyczne. W ogromnej części jego komedii bohaterkami są kobiety — mądre, sprytne, czasem kapryśne. W sztuce „W połogu” („Barselstuen”) główną bohaterkę, która właśnie powiła dziecko, odwiedza zgodnie ze skandynawskim obyczajem cały tłum sąsiadek, co dla Holberga jest okazją do prezentowania — czasem ze złośliwością, ale przeważnie z sympatią — całego wachlarza damskich charakterów. A na dodatek są one zwolenniczkami skandynawskiej tradycji kulinarnej.

„Rankiem wypijam nieco herbaty”, opowiada jedna z bohaterek komedii Holberga. Na śniadanie młoda mieszcza kopenhaska zjadła „dobrą owsiankę”, w południe zupę na mięsie, a wieczorem kleik mleczny na mące. Do jej ulubionych

³ A. E. Wigant, *En Høy-Fornemmes Madames Kaagebog*, København 1703, s. 78.

potraw należały także kasze, różne gatunki ryb, wieprzowina, groch, kapusta, cebula, chleb razowy i biały chleb pszenny. W innej komedii bohater informuje, że spożył właśnie na obiad „słodką zupę i sztokfisz”.

Rówieśnik Holberga, Erik Pontoppidan, autor obowiązkowego dla duńskich dzieci i opartego na „Małym katechizmie” Marcina Lutra podręcznika do nauki religii, był także twórcą „Historii naturalnej Norwegii”⁴. W tekście tym wiele miejsce poświęcił tradycyjnym potrawom norweskim, sięgającym genezą czasów przedwikingów (przed VIII w.). Autor zauważył przede wszystkim dwoisty charakter kuchni norweskiej — kosmopolityczną kuchnię miejską i na wskroś narodową kuchnię chłopską.

Co się tyczy jadła i napitku, istnieje różnica między wsią i miastem. Te ostatnie, zamieszkane w większości przez Duńczyków, Niemców, Holendrów lub Anglików, hołdują kulinarnym obyczajom według mody duńskiej. Zasady tejsze raczej są powszechnie znane, choć należy zaznaczyć, że nie wykorzystuje się mięsa zwierząt hodowlanych, lecz dzikich. Także ryby wszelakich gatunków, również tych najlepszych, jakie tylko można znaleźć w tym kraju, z wyjątkiem karpia. Cudzoziemcy wpadają tedy w osłupienie, widząc przed drzwiami chałup kosze pełne skorupki po ostrygach lub homarach, i są przekonani o zamożności mieszkańców. Mleczne produkty są tu tłuste, a różne wina, korzenie i temu podobne luksusowe towary dostarczają liczne norweskie statki w ilościach znacznie ponad normę. Mówiąc prawdę, żyją norwescy kupcy w swych domach w większym dostatku, niż ludzie stanu szlacheckiego w niejednym kraju.

Zgodnie z oświeceniową wiarą w powszechną skuteczność wszelkich działań dydaktycznych, nie powstrzymuje się Pontoppidan od moralizatorstwa nawet w kontekście zwyczajów kulinarnych:

Tymczasem norweski wieśniak, podobnie jak lud wiejski w innych krajach, trzyma się mocno obyczajów kulinarnych odziedziczonych po przodkach, czemu z pewnością zawdzięcza swe zdrowie i długi wiek. Chleba żytniego, tego najważniejszego pożywienia, chłop norweski nie wypieka na co dzień tylko od święta lub dla zaproszonych gości, toteż jego żołądek zupełnie nie jest dostosowany do tego zboża. W Norwegii najlepszym zbożem jest owies, znacznie większy, bielszy i drobniejszy niż w innych krajach. Z tegoż owsa wypieka wieśniak swój chleb, nie w bochenkach jednak, jak z żyta, lecz „chleb płaski”, tj. w postaci płaskich placków, nie grubszych od monety dwuszylingowej i do tego okrągłych według kształtu żeliwnej lub kamiennej płyty, pod którą buzuje ogień. Chleb ten nigdy nie pleśnieje, jeśli tylko przechowywać go w suchym miejscu. Dawnymi czasy dobra gospodyni zwykła przechowywać kawałek placka upieczonego w dniu narodzin jej syna, by wręczyć mu go w podarku na dobrą wróżbę w dniu wesela.

⁴ E. Pontoppidan, *Norges Naturlige Historie*, København 1752–1753, [reprint 1977], t. II, s. 390–410.

Gdy jednak nadejdą ciężkie czasy złego urodzaju, sięga norweski chłop do starego obyczaju wypiekania chleba z kory drzewnej, *Barke — Brød*. W podobny sposób ratuje się również lud Szwecji, susząc i mieląc korę na mąkę. Bierze się wówczas połowę ilości mąki owsianej i połowę mąki z kory drzewnej, co sprawia, że ciasto jest bardziej ściśle i chleb smaczniejszy. W osiedlach, gdzie wieśniacy trudnią się także rybołówstwem, do mąki owsianej dodaje się ikrę dorsza.

Do tych spostrzeżeń Pontoppidana dodajmy, że chleb z kory drzewnej jadano w ubogich rejonach Skandynawii jeszcze w drugiej połowie XIX stulecia.

Jednakowoż nie samym chlebem żyli norwescy wieśniacy. Nie bez pewnej złośliwości Pontoppidan notuje:

Z owsa, bądź jęczmienia, gotuje wieśniak kaszę lub kleik, które nazywa zupami. Jada do nich solone śledzie, także marynowane, solone makrele. Dorsze i inne ryby suszy na wietrze, są to słynne klippfiske. Świeżych ryb ma wieśniak norweski więcej niż w jakimkolwiek innym kraju; daleko w górach wyciąga z jezior i rzek pstrągi, szczupaki i wiele innych, podobnie poluje na renifery, jelenie, zające, pardwy i wszelkie inne ptactwo. Bydło, owce i świnie bije na zime; część mięsa wędzi i soli, resztę natomiast kroi na cienkie paski, lekko posypuje solą, po czym suszy na wietrze. Wieśniak norweski nazywa je „wędlinami”. Z mleka przyrządza wiele rodzajów sera, także tłusty ser kozi, zwany *Møsse — Brun*, podobno smaczny.

Podobnie swoje napoje przyrządza norweski kmięć według tradycji, mianowicie na Boże Narodzenie, jak i na różne uroczystości, musi mieć on dobre i mocne piwo. Dla orzeźwienia pija Norweg słabe piwo zwane *Mungot* [prawdopodobnie „smakołyk” — G. Sz.], poza tym przez cały rok pije mieszaninę wody z mlekiem lub serwatką⁵.

Holberg i Pontoppidan zwracają uwagę na dostatek żywności w obu krajach. Jednak wymieniane przez nich tradycyjne potrawy, takie jak suszone ryby i płaskie, chrupkie pieczywo, które można latami przechowywać, kasze, sery i zupy, które pozwalają w cudowny sposób „rozmnożyć” jadło, to relikty czasów, w których przychodziło mieszkańcom Skandynawii zmagać się z wybitnie niekorzystnymi warunkami życia — klimatycznymi, przyrodniczymi i geologicznymi. W Europie Północnej słońce nigdy nie zachodzi w porze letniej, a w miesiącach zimowych panuje całkowity mrok. Nie mniej istotne było morze, oblewające liczne wyspy oraz półwyspy Jutlandzki i Skandynawski. To przede wszystkim ono żywiło dawnych mieszkańców regionu i było terenem ich ekspansji. Niemal cały Półwysep Skandynawski pokrywają niedostępne góry i lodowce, gęste lasy brzozone, bukowe i dębowe, oraz liczne bagna i wrzosowiska, co sprawiało, że rolnictwo w Norwegii, Szwecji oraz na Islandii skupiało się raczej na hodowli, niż na uprawie zbóż.

⁵ Ibidem.

Wszystkie te zjawiska wpłynęły na wykształcenie się podstawowych przesłańek nordyckiej kultury kulinarnej i specyficznej mentalności kulinarnej — jest to przede wszystkim **kultura gromadzenia i przechowywania** żywności, kultura **niedoborów i oszczędności** oraz spożywania **wszystkiego, co dają las i morze**. Zgodnie z mottem Cajsy Warg, osiemnastowiecznej autorki jednej z pierwszych szwedzkich książek kulinarnych: „Bierzemy to, co mamy”⁶. Echem takiego stosunku do żywności są obecne do dziś w tradycji kulinarnej liczne potrawy „z resztek”. Produkty świeże — owoce leśne, mleko, świeże ryby — jadano wyłącznie podczas krótkich tygodni skandynawskiego lata, a i to często z poczuciem marnotrawstwa. Lato służyło bowiem głównie oddawaniu się czynnościom przetwarzania wszelakiej żywności: wędzeniu, soleniu, suszeniu, kwaszeniu, gotowaniu, kopcowaniu... Zgromadzenie odpowiedniej ilości zapasów było w warunkach omawianego regionu kwestią życia i śmierci. Tony ryb wyciągano z morza i z rzek, po czym suszono i solono jako zapasy na zimę. Zajęcie to było tak ważne dla ówczesnych Norwegów, że nawet dbali o zarybianie górskich jezior. Na znalezionym w Gaustad kamieniu runicznym można odczytać napis pochodzący z ok. 1000 r.: „Eiliv Alk wpuścił ryby do jeziora Rau”.

W tym kontekście naturalne wydają się jedne z najbardziej charakterystycznych cech współczesnej kuchni nordyckiej — prostota granicząca z wyrafinowaniem oraz niezwykle przywiązanie do potraw tradycyjnych. Mieszkańcy tej części Europy Północnej nadal jadają — choć już nie powszechnie — np. suszone ryby, zupę z pokrzyw, brukiew, rzepę i lebiędę. Równie typowe są potrawy, które odzwierciedlają skandynawską dbałość o wykorzystanie wszystkiego, co daje natura — np. potrawy z krwi. Oprócz znanych także w polskiej tradycji kulinarnej czarnych polewek i kaszanek, w kuchni nordyckiej mamy również budynie i torty. W tradycji kulinarnej przetrwały potrawy, do przyrządzania których wykorzystuje się dosłownie wszystkie (z wyjątkiem ości) części takich dużych stworzeń morskich, jak rekiny czy dorsze, np. łby, oczy, policzki. W tym zakresie jest ona nadzwyczaj podobna do kultury japońskiej, także przecież morskiej.

Wspólne dziedzictwo historyczne, jakim była epoka wikingów oraz późniejsze związki polityczne, gospodarcze i duchowe spowodowały wykształcenie się w krajach Europy Północnej pewnej wspólnej płaszczyzny kulturowej. Była ona podłożem, na którym wyrosła charakterystyczna skandynawska mentalność, wyrażająca się również w obyczajach życia codziennego. Dzięki tej, niespotykanej w innych częściach Europy, wspólnej kulturze możemy mówić o takim zjawisku, jak „kuchnia skandynawska”, czyli o pewnych obyczajach kulinarnych wspólnych dla wszystkich krajów regionu. Mimo istnienia niemałych różnic klimatycznych i przyrodniczych, a co za tym idzie — także kulturowych, jadłospisy w tych krajach były dość podobne.

⁶ *Man tager; hvad man hafver*. C. J. Granqvist, L. K. Swanberg, *Klassiska svenska smaker. Recept med ursprung och originalitet*, Stockholm 2005, s. 2.

Porównajmy więc z opisem Pontoppidana codzienny jadłospis zwykłego szarego obywatela monarchii duńskiej XVIII stulecia. U progu wieku XIX, na fali romantycznego zainteresowania ludem i problematyką kultury narodowej, pojawiły się pierwsze etnograficzne opisy obyczajów wiejskich, w tym kulinarnych. Z roku 1800 pochodzą zestawienia jadłospisów mieszkańców wsi duńskiej — a więc 80 procent społeczeństwa — reprezentujących różne szczeble drabiny społecznej. Warto zacytować fragmenty, zwłaszcza, że to istna kwintesencja tradycyjnego skandynawskiego sposobu myślenia o jedzeniu.

Typowe *menu* robotnika rolnego składało się zimą z czterech posiłków. Na śniadanie, jadane o tej porze roku o godzinie 7.00, jadał duński wieśniak codziennie pół śledzia solonego i piwną polewkę. Obiad w południe był bardziej zróżnicowany, choć widać w nim typową skandynawską oszczędność: w poniedziałek zupa jarzynowa, we wtorek to samo danie odgrzane, w środę kapusta duszona z mięsem solonym (gęś, baranina lub wołowina), w czwartek odgrzewane resztki ze środy, w piątek gęsta grochówka z mięsem, w sobotę to samo. Niedzielny obiad składał się z zupy mlecznej z kaszą oraz pieczonego boczku. Robotnicy rolni jadali o 17.00 podwieczorek złożony przez cały tydzień z kromki chleba z tłuszczem. Podobnie monotonna była kolacja, jadana o godzinie 19.00, składająca się z kaszy z dodatkiem mleka lub piwa.

Latem i jesienią liczba posiłków z oczywistych względów wzrastała do pięciu, a jako swoisty doping do pracy robotnikom podawano alkohol. Na śniadanie o godzinie 5.00 jadano chleb z wódką, na drugie śniadanie o godz. 9.00 kawałek chleba z serem i wódką. Obiad to kasza z pieczonym boczkiem, podwieczorek zaś to kanapki z serem lub mięsem — oraz wódką. Kolacja to już kasza z kwaśnym mlekiem⁷. Kanapki spożywane przez wieśniaków podczas pracy, to być może pierwotna forma najslynniejszej duńskiej potrawy — otwartych kanapek *smørrebrød*, które różnią się od „zwykłej” kanapki tym, że są niesłychanie obficie obłożone najróżniejszymi dodatkami (mięso, paszety, ryby, krewetki, jajka, warzywa, sosy, przeważnie po kilka składników jednocześnie). *Smørrebrød* jada się nożem i widelcem.

Powyższy jadłospis dotyczył robotników rolnych z Zelandii. Farmerzy żywili się nieco lepiej. Podniesienie się standardu życia to zapewne pierwsza ważna konsekwencja przeprowadzonej w latach osiemdziesiątych XVIII w. wielkiej reformy włościańskiej, której postanowienia likwidowały średniowieczną włość folwarczną, zrównywały chłopów z pozostałymi grupami społecznymi w świetle prawa, dokonywały wielkiej komasacji gruntów oraz zainicjowały proces uwłaszczeniowy. Wraz z ustanowionym w 1814 r. obowiązkiem szkolnym, ustawy te zapoczątkowały powstanie najważniejszej dla procesów modernizacyjnych w Danii grupy społecznej — średniej klasy chłopskiej. Ten skok cywilizacyjny przejawiał się tak-

⁷ H. Chr. Johansen, *En samfundsorganisation i opbrud 1700–1870. Dansk socialhistorie*, t. IV, København 1979, s. 206–209

że w postaci różnicowania jadłospisów. Pojawiały się w nich: jajka, piwo i piwne polewki, potrawy mięsne w większym wyborze, placki ze skwarkami, kaszanka, czasem owoce w postaci kisielu z jabłek⁸.

Nie sposób nie skomentować tego, co stanowi także istotny aspekt nordyckiej kultury kulinarnej — skłonności do alkoholu. Wokół tego wątku Ludvig Holberg skonstruował intrygę jednej ze swoich najlepszych komedii „Jeppe ze Wzgórza”, a pijący Duńczycy to stały element humorystyczny jego twórczości dramatycznej. Nie tylko wieśniacy pili wódkę; stopy raportów policyjnych z tego okresu, zawierających opisy pijaństwa obywateli, ulicznych awantur i bójek w karczmach, dają świadectwo obyczajów warstw niższych. Jednak wyższe sfery w nie mniejszym stopniu hołdowały tej tradycji — świadectwa nieprawdopodobnego wręcz pijaństwa znaleźć można w literaturze pamiętnikarskiej. W Kopenhadze działało wiele winiarni, gorzelni i browarów, a więc zapotrzebowanie na ich produkty musiało być znaczące. Pod koniec XVIII w. warstwy uboższe, szczególnie młodzież i studenci, zaczęły lansować tańszą alternatywę dla win — gorący poncz przyrządzany na podstawie wódki, rumu i piwa. W wieku XIX trunk ten zrobił oszałamiającą karierę w niemal całej Skandynawii, choć nie zawsze w dobrym znaczeniu tego słowa. W potocznej świadomości zanego mieszkańca Kopenhagi słowo „student” kojarzyło się obowiązkowo z ponczem. Gwoli sprawiedliwości dodać należy, że z problemem nadmiernego picia alkoholu borykały się wszystkie kraje skandynawskie, czego wyrazem były powstające na początku XIX w. liczne towarzystwa abstynenckie.

W opisie Erika Pontoppidana warto zwrócić uwagę na jeszcze jeden ciekawy aspekt nordyckiej kultury kulinarnej — otwartość na obyczaje i upodobania innych nacji, będącą konsekwencją intensywnych kontaktów gospodarczych, politycznych i kulturowych w średniowieczu i epoce nowożytnej.

Aktywność ludów skandynawskich od VI do XI w. była ogromna i dalekosiężna: dzięki znajomości nawigacji i konstrukcji uniwersalnych łodzi płaskodennych, penetrowali świat zachodni, śródziemnomorski, a także wschodni, zapuszczając się i osiedlając na Wyspach Alandzkich i dalej — docierając do regionów zamieszkałych przez Finów, Bałtów i Słowian. Dopływali do Półwyspu Apenińskiego, jeden z nich pozostawił nawet nieczytelny już runiczny podpis na posagu lwa w greckim Pireusie. Podbijali Wyspy Brytyjskie, osiedlali się w północnej Francji, kolonizowali daleką Islandię, Wyspy Owce, Grenlandię, docierali nawet do Ameryki Północnej.

Z dwóch ośrodków międzynarodowego handlu rybnego, które wykształciły się we wczesnym średniowieczu — na cyplu Skåneøret w południowej Skanii oraz Bergen na zachodnim wybrzeżu Norwegii — przetrwał do czasów nowożytnych tylko ten drugi. Gdy w Bergen odbywał się tzw. „zjazd rybny” (*stevne*), w porcie i na nabrzeżu roiło się od cudzoziemskich kupców, przede wszystkim

⁸ Ibidem.

z Niderlandów i krajów śródziemnomorskich — Hiszpanii, Portugalii i Włoch. W XVIII w. Bergen miało charakter kosmopolityczny. Do jego brzegów tradycyjnie przybijały statki angielskie; „umowę” o ochronie kupców norweskich zawarł z władcą Anglii już pod koniec X w. Olaf Tryggvason. Handel brytyjski nieco osłabł, gdy rynki skandynawskie opanowała Hanza, ale nigdy nie został zerwany. W XVIII w. — epoce rozmaitych europejskich i zamorskich wojen, zresztą wielce korzystnych dla norweskiego handlu — angielscy kupcy ponownie zaczęli odwiedzać Bergen.

Związek hanzeatycki przestał istnieć, ale niemieccy kupcy nadal chętnie osiedlali się w Bergen i stopniowo naturalizowali. Do dziś piękne zabytkowe kupieckie nabrzeże w tym mieście nosi nazwę Tyskebryggen — „nabrzeże niemieckie”. W poszukiwaniu towaru, głównie norweskiego drewna, pojawiali się także kupcy szkoccy i niderlandzcy. W międzynarodowym gwarze słychać było też Szwedów i Duńczyków.

Przybysze z wielu stron świata przywozili nie tylko nowinki z „Kontynentu”, lecz przede wszystkim wiele pożytecznych towarów. Dzięki kupcom niemieckim w Skandynawii pojawiły się takie poszukiwane towary, jak sól, mąka i żyto, konkurujące z tradycyjnym jęczmieniem, owsem i pszenicą. To wówczas spopularyzowano w Europie Północnej mało znane dotąd warzywa korzeniowe, które od razu zadomowiły się w kuchni skandynawskiej. Dzięki Anglikom Norwegowie poznali w połowie XVIII w. sadzonki ziemniaków, które zrewolucjonizowały norweską gospodarkę i obyczaje kulinarne. Być może Brytyjczycy wprowadzili także do kuchni norweskiej wiele tradycyjnych dla anglosaskiej kuchni potraw, np. puddingi, *pie* (zwany po norwesku *pai*) oraz danie *Irish Stew* lub *Lancashire Hot-Pot*. Potrawę tę przyrządza się z baraniny, ziemniaków i różnych warzyw korzeniowych. Wszystko dusi się w jednym garnku w niewielkiej ilości wody, aż ziemniaki zupełnie się rozgotują tworząc sos. Norweska nazwa tej potrawy — *Skipper lapskaus*, czyli „danie marynarskie” — sugerowałaby jednak istnienie także innych możliwych związków.

Począwszy od XVI w. Norwegia wytrwale i konsekwentnie dążyła do rozbudowy floty handlowej. Wysyłano młodych ludzi do obcych krajów, przede wszystkim do Niderlandów, na naukę rzemiosła marynarskiego. Ludzie ci uczyli się zasad budowy statków, nawigacji i wszelkich potrzebnych do tego fachu umiejętności. Jednocześnie poznawali obyczaje kraju, w którym przyszło im przebywać. Niderlandzka kuchnia musiała, jak się zdaje, bardzo przypaść im do gustu. Była po chłopsku prosta, jak norweska, oparta na ulubionych śledziach, pieczywie i nabiałe. W rezultacie w kuchni norweskiej odnajdujemy zadziwiająco dużo elementów niderlandzkich: ów wspomniany *lapskaus*, jako żywo przypominający tradycyjną niderlandzką *stamppot* oraz liczne potrawy z ryżu, który poznano w Norwegii już w późnym średniowieczu, i który stał się podstawą tradycyjnej potrawy wigilijnej *risgrøt*, czyli gęstej kaszy ryżowej ze śmietanką (choć, jak się przypuszcza, przywędrowała ona do Norwegii z Danii lub Szwecji).

To, co jednak wydaje się w przypadku nordyckiej kultury kulinarnej najbardziej frapujące, to możliwość odczytania na jej podstawie różnorodnych procesów narodowych. Rzadko się zdarza, by w debacie o kulturze narodowej spierano się o rolę tradycji kulinarnych, wręcz o miejsce w niej konkretnych dań — jak w Norwegii w połowie XIX w., gdy podczas dyskusji wokół zbioru podań i baśni ludowych adwersarze pokłócili się o gotowaną kaszę ze śmietaną: czy lud norweski gotował swój tradycyjny posiłek z kaszy jęczmiennej czy też może z owsianej. Nie był to spór tylko o charakterze etnograficznym, jako że w narodowej ideologii Norwegów to ów mitologizowany lud — jego kultura materialna, tradycje i obyczaje (także kulinarne) — miał być depozytariuszem wartości narodowych. Miejscowe potrawy były wymieniane w powstających już w XVI stuleciu opisach topograficznych poszczególnych regionów Norwegii, a skandynawskie książki kucharskie są zarazem panegirycznym na cześć własnych tradycji kulinarnych oraz rodzimych potraw i produktów. Śledzie, dorsze, kasza jęczmienna ze śmietaną, chrupkie pieczywo i ziemniaki to w świadomości Norwegów, Duńczyków i Szwedów takie same identyfikatory tożsamości etnicznej, jak historia, bohaterowie, literatura i miejscowa przyroda.

Stulecia XVI–XVIII to okres, w którym w Europie Północnej wykształcają się nowoczesne narody. W każdym z nich rozwija się na wspólnej płaszczyźnie historycznej odrębna i niepowtarzalna kultura, kształtują odmienne obyczaje, nie wyłączając kulinarnych. Na powstanie w krajach skandynawskich kuchni narodowych miały wpływ specyficzne warunki przyrodnicze, odmienne tradycje ekonomiczne i kontakty z różnymi częściami świata. Nie mniejsze znaczenie miały równoczesne przemiany społeczne: we wszystkich krajach skandynawskich przebiegał proces upadku znaczenia szlachty i arystokracji, związany z ewolucją ustrojową i ustanowieniem absolutyzmu; w krajach tych do głosu dochodziło bądź wolne chłopstwo (w Szwecji i Norwegii), bądź mieszczaństwo (w Danii). Paradoksalnie to te grupy społeczne, odmiennie niż w podobnych systemach w innych krajach europejskich, stanowiły oparcie dla władzy absolutnej. Na skutek tych przemian już w XVIII stuleciu pojawiły się w Skandynawii dwa nurty w obyczajach kulinarnych: elitarna kultura o charakterze kosmopolitycznym, adaptująca głównie kuchnię francuską, oraz prosta kuchnia chłopska, odwołująca się do tradycyjnej, nordyckiej kultury kulinarnej. Nie oznaczało to, że kuchni ludowej pozostał wierny tylko „lud”, przeciwnie — do najzagorzalszych zwolenników tradycji kulinarnej należała właśnie stara szlachta. Z kolei wyrafinowany smak w zadziwiający sposób przyswajali sobie wraz z wykształceniem nawet chłopscy synowie. Jeśli byli przy tym zdolni, mogli wyruszyć nawet w poznawczą podróż po krajach zachodniej Europy. Widać, że podział na zwolenników tradycji oraz nowoczesności w kuchni nie przebiegał więc według kryteriów stanowych, lecz zależał raczej od poziomu wykształcenia.

W XIX w. kultura kulinarna w krajach nordyckich nabiera, jak wspomniałam wyżej, treści etnicznych. Jest stawiana na równi z narodową literaturą, historiografią, sztuką, kulturą ludową, muzyką. Tendencje takie widoczne są wsze-

lako już w połowie XVIII stulecia — czytelne są choćby w cytowanym wyżej fragmencie „Historii naturalnej Norwegii” Erika Pontoppidana — i związane są z początkiem procesu kształtowania się nowoczesnej świadomości narodowej, odróżniania kultury obcej od „naszej”. Znakomicie ilustrują te przemiany książki kucharskie z drugiej połowy XVIII w., podkreślające znaczenie rodzimych potraw i produktów⁹. W roku 1762 Samuel Conrad Schwach przekonywał, że „ocet sporządzony z naszych norweskich porzeczek jest nie tylko równie dobry co cudzoziemski ocet winny, ale nawet wielokrotnie ostrzejszy, lepszy i klarowniejszy”. W 1793 r. Carl Müller, szef kuchni następcy tronu księcia Fryderyka (przyszłego króla Fryderyka VI), podkreślał w kolejnym podręczniku dla duńskich gospodyń domowych nie tylko patriotyczne, lecz także zdrowotne znaczenie spożywania produktów krajowych:

Wszystkie rodzaje kapusty, warzyw korzennych, ziemniaki, truskawki, szparagi, czerwone cebule i szalotki wychwalam jako nasze rodzime produkty. Nieuświadomieni wieśniacy biegają do miasta, by kupić zagraniczne przyprawy, marnując w ten sposób czas i pieniądze. [...] Ci, którzy rozumieją [...] wybierają produkty rosnące w naszej ojczyźnie. Produkty obce nam nie służą; mamy w naszym kraju wszystko, czego nam potrzeba i co jest pożyteczne dla naszego zdrowia. Więcej — wiele naszych produktów znacznie przewyższa te obce.

Zauważmy, że kondycja materialna owych nieuświadomionych wieśniaków musiała być już pod koniec stulecia całkiem niezła, skoro stać ich było na kosztowne przyprawy. W innym miejscu Müller pisze wprost, że służenie przez patriotyczne duńskie gospodynie domowe takim przykładem wobec dzieci i służby, to wychowywanie świadomych obywateli. Można chyba zaryzykować tezę, że duńskie książki kucharskie miały swój udział w kształtowaniu duńskiego państwa narodowego.

Echa merkantylizmu pobrzmiwają z kolei w takim spostrzeżeniu z 1798 r.: „Byłoby nad wyraz korzystne dla naszego kraju, gdyby zamiast kupowania za granicą drogiej kawy, używać rodzimych substytutów i zaoszczędzić w ten sposób wiele tysięcy duńskich talarów, które teraz rocznie wypływają w naszej ojczyźnie na zawsze”.

Eksplozja ruchów narodowych nastąpiła w dobie wojen napoleońskich, przede wszystkim w Danii i Norwegii. Niezależnie od znamiennych różnic między duńskim a norweskim dziewiętnastowiecznym nacjonalizmem, wpłynęły one na ukształtowanie się w drugiej połowie XIX w. nowoczesnych kuchni narodowych w tych krajach. W Danii, po stracie Norwegii w 1814 r., ideologia narodowa kazała szukać pocieszenia w tradycjach historycznych, mitologii nordyckiej i kulturze dawnych mieszkańców Skandynawii. Gdy w latach czterdziestych XIX w.

⁹ O ile nie zaznaczono inaczej, cytaty w poniższym fragmencie pochodzą z opracowania C. Gold, *Danish Cookbooks. Domesticity and National Identity 1616–1901*, Seattle–Copenhagen, 2007, s. 94–96.

kopenhascy studenci zaczęli lansować ideę skandynawizmu, czyli wskrzeszenia dawnej unii państw regionu, robili to m.in. organizując tzw. biesiady nordyckie. W salach udekorowanych symbolami dawnej kultury nie tylko recytowano teksty wikińskiej Eddy — co najmniej równie ważna była uczta, podczas której podawano mięsiwa (z niedźwiedzia!) oraz miód pitny. Jednym słowem, dawna kultura kulinarna służyła, tak jak historia, jako narodowa „pocieszycielka”. W Norwegii natomiast, w której po 400 latach unii z Danią m.in. zanikł własny język literacki, zwrócenie się w stronę dawnej cywilizacji nordyckiej służyć miało rekonstrukcji kultury narodowej. Z upodobaniem opisywano charakter narodowy Norwegów, ich kulturę materialną, dialekty i obyczaje — także kulinarne. Wszystko to miało służyć potwierdzeniu, że Norwegowie przetrwali jako naród i zachowali świadomość narodową.

Ewolucję nacjonalizmu znakomicie ilustrują książki kucharskie obu krajów. W drugiej połowie XIX w., jak zauważyła Carol Gold, już nie tyle **mówiono i pisano** o potrzebie korzystania z tradycji rodzimych, ale kultura kulinarna **stała się narodowa**¹⁰. Specyficzne miejsce zajął w niej **ziemniak**, przy czym oba narody uznają to warzywo za wyróżnik własnej kuchni narodowej. Wydaje się jednak, że Norwegowie mają w tym przypadku lepsze argumenty. Wprawdzie w całej Skandynawii kartofle stały się w XIX w. ważnym składnikiem diety (i wszędzie urosły do rangi potrawy narodowej), ale tylko w Norwegii uratowały ludność przed śmiercią głodową. I tylko w tym kraju w ich popularyzację włączyli się w drugiej połowie XVIII w. na skalę masową pastorzy. Ponadto tylko w norweskiej kuchni narodowej istnieją setki potraw z ziemniaków, i tylko Norwegowie dodają kartofle niemalże do każdej potrawy, łącznie z kanapkami, jako dodatek. I to w Norwegii posłowie do Konstytuanty zaproponowali w 1814 r., by wznieść toast na cześć właśnie uchwalonej Konstytucji oraz ... ziemniaków.

Prostota nordyckiej kultury kulinarnej jest także odbiciem kultury religijnej, refleksem przemian skandynawskiego luteranizmu, a zwłaszcza rygorystycznego petyzmu, czyli protestanckiego ruchu odnowy religijnej, sięgającego genezą końca XVII stulecia. Jak ogromny wpływ miał on na mentalność Skandynawów, znakomicie opisała Karen Blixen w opowiadaniu „Uczta Babette”. Dla jego bohaterki, francuskiej uciekinierki z ogarniętego walkami Komuny Paryża, szokiem jest zetknięcie nie z samą kulturą luterzańską, ale z wynikającymi z niej obyczajami kulinarnymi:

Nie ufały one [siostry, córki pastora i członkinie lokalnej wspólnoty pietystycznej — przyp. G. Sz.] zapewnieniu *Monsieur* Papina, że Babette umie gotować. We Francji, jak wiedziały, ludzie jedzą zaby. Pokazały Babette, jak się przyrządza dorsza i zupę piwno–chlebową. Podczas tej demonstracji twarz Francuzki straciła absolutnie wszelki wyraz. [...] W dniu, w którym Babette rozpoczynała pracę,

¹⁰ Ibidem, s. 106.

wzięły ją na rozmowę i tłumaczyły jej, że są ubogie i że zbyt kosztowne życie uważają za grzech. Ich własne pożywienie musi być jak najprostsze¹¹.

Nic więc dziwnego, że wygrawszy na loterii 10 tys. franków Babette postanawia wydać całą sumę na wystawną francuską kolację dla całej wspólnoty. I rzeczywiście, pod wpływem jej artyzmu kulinarnego dokonała się w purytanach przemiana:

Łaska bierze nas wszystkich na swe łono i obwieszcza powszechne przebaczenie. Spójrzcie! To, co wybraliśmy, jest nam dane, i to, czego nie przyjęliśmy, jest nam też zarazem udzielone. Tak! To, co odrzuciliśmy, jest wylane na nas w obfitości. Bo miłosierdzie i prawda spotkały się ze sobą, a sprawiedliwość i szczęśliwość pocałowały się wzajem¹².

Na zakończenie zwróćmy uwagę na najbardziej znany nordycki obyczaj kulinarny — szwedzki zwyczaj wystawiania na stół najróżniejszych potraw jednocześnie (ale w sposób przemyślany i według określonego klucza), co każdemu miało umożliwić swobodne układanie *menu*. Zwyczaj ten istniał prawdopodobnie już we wczesniej epoce nowożytnej, o czym świadczą liczne opisy znanych dziejopisów (m.in. renesansowego historyka Olaus Magnusa). Dopiero jednak na początku XVIII w. nabrał bardziej wyszukanego charakteru dzięki podawaniu np. różnych drobnych przekąsek z alkoholem jako przystawki i aperitif do jadanego już wówczas wieczorem obiadu. Przeważnie to były solone śledzie, zimne mięsa i sery. W 1842 r. sztokholmskie restauracje podawały już na „szwedzkim stoliku” oprócz masła, sera i pieczywa, także kawior, kielbasę–metkę, pieczone kielbaski i filety z sardeli w cieście. Były to jednak przystawki do obiadu właściwego, który składał się z wędzonego łososia ze szpinakiem, szparagów, rosołu i duszonych młodych liści pokrzyw. „Szwedzki stolik” wkrótce się usamodzielniał.

„Najbardziej szwedzkim sposobem przyjęcia gości — mawiał August Strindberg, wybitny dramaturg i jednocześnie znany smakosz — to zaprosić ich na *sexę*”. *Sexa* oznacza „sześć” i rzeczywiście, niegdyś tak nazywano kieliszczek aperitif z małą przekąską, podawany przed obiadem o godzinie 18.00. Później przekształcił się w mały „szwedzki stolik”, na którym stawiano — także o godzinie szóstej po południu — tylko sześć przekąsek, co znacznie obniżało koszty takiego poczęstunku. Działająca w połowie XIX w. w hotelu „Kramer” w Malmö *sex*a przyciągała tłumy smakoszy nawet z Kopenhagi po drugiej stronie Sundu. Na statkach powiewała nawet flaga, na której widniał „widelec na zielonym polu”. Gdy w latach czterdziestych XIX w. studenci skandynawscy zaczęli się wzajemnie odwiedzać, organizując wielkie skandynawistyczne zloty w miastach uniwersyteckich, wszystkim przypadła do gustu właśnie *sex*a u studentów z Uppsali.

¹¹ K. Blixen, *Uczta Babette i inne opowieści o przeznaczeniu*, tłum. W. Juszcza, Poznań 2002, s. 38–39.

¹² *Ibidem*, s. 61.

Sexa pojawiła się na szwedzkich stacjach kolejowych i w przydrożnych hotelikach oraz karczmach. Jakże wygodnie było pasażerom wpaść na kwadrans, najeść się zimnej pieczeni cielecej, szynki, łososia, budyniu i malin ze śmietaną, a następnie dalej ruszyć w podróż! Nic dziwnego, że „szwedzki stół” stał się symbolem kuchni skandynawskiej. Można powiedzieć nawet więcej — szwedzki stół to wyraz specyficznego dla nordyckiej mentalności połączenia pozornie sprzecznych postaw społecznych: poczucia wspólnoty oraz indywidualizmu, podstawowych filarów tego, co z niejaką emfazą nazywa się nordyckim państwem dobrobytu.