

TOMASZ EWERTOWSKI

Szanghajski Uniwersytet Studiów Międzynarodowych, Szanghaj, Chiny  
Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Polska

## W krainie pałeczek — reprezentacje kuchni chińskiej w podróżopisarstwie polskim i serbskim\*

### Wprowadzenie

[...] próbowałem wszystkiego, tłumacząc sobie, że, jeżeli można było objadać się ostrygami w Arcachon lub Ostendzie, w Paryżu ślimakami lub żabami, w Marsylii zaś zachwycać się zupą „boulabesse”, to nie było powodu, bym nie spróbował w Chinach kuchni narodu o kulturze najstarszej w obecnym świecie<sup>1</sup>.

Tymi słowami polski podróżnik Bronisław Grąbczewski opisuje swój udział w chińskim obiedzie. Kosztowane dania zestawia z europejskimi; spożywanie posiłku przedstawia jako pewien eksperyment; sztukę kulinarną traktuje jako manifestację kultury. Cytat ten skupia tematy związane z reprezentacjami kuchni chińskiej w podróżopisarstwie; ich analiza stanowić będzie przedmiot niniejszego artykułu.

Podróżopisarstwo jest szczególnym gatunkiem literackim, w którym autor tworzy tekstualny ślad spotkania z innością doświadczaną w czasoprzestrzeni podróży<sup>2</sup>. Formuje ono obraz świata, posługując się przeciwstawieniem znane–nieznane i stosując takie środki, jak analogia, kontrast czy przesada<sup>3</sup>. Kulinaria

---

\* Artykuł powstał w ramach projektu badawczego „Chiny w polskim i serbskim podróżopisarstwie (od początku XVIII wieku do połowy XX wieku)”, Projekt został sfinansowany ze środków Narodowego Centrum Nauki przyznanych na podstawie decyzji numer 2014/15/D/HS2/00801.

<sup>1</sup> B. Grąbczewski, *Podróże po Azji Środkowej*, Warszawa 2010, s. 86.

<sup>2</sup> Zob. V. Gvozden, *Srpska putopisna kultura 1914–1940. Studija o hronotopičnosti susreta*, Beograd 2011.

<sup>3</sup> A. Maier, *Travel writing, [w:] Imagology. The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters. A Critical Survey*, red. M. Beller, J. Leerssen, Amsterdam-New York 2007, s. 446.

i związane z nimi obyczaje są jednym z ważnych pól relacjonowania podróżniczego doświadczenia: „także w sferze gastronomii odbywa się praca nad tworzeniem inności lub jej oswajaniem”<sup>4</sup>.

Tematy kulinarne w podróżopisarstwie poświęconym Chinom zasługują na szczególną uwagę z wielu względów. Truizmem jest stwierdzenie, że jedzenie i obyczaje związane z przygotowaniem oraz spożywaniem posiłków wyrażają wartości i normy danej kultury. Badacze zwracają uwagę, że Chińczycy poświęcają gastronomii nadprzeciętnie dużo uwagi. Historia kuchni chińskiej to ponad trzy tysiące lat skomplikowanej ewolucji, w której ciągłość jest ważniejsza niż zmiana<sup>5</sup>. Według pisarza Lina Yutanga „[i]f there is anything we [the Chinese] are serious about, it is not religion or learning, but food”<sup>6</sup>.

Kuchnia chińska wzbudzała ciekawość nie tylko jako przejaw wyrafinowania i długiej historii narodu, lecz także jako manifestacja inności. Chiny nazywano „absolutnym Innym” Europejczyków<sup>7</sup>, a pisanie o Państwie Środka, również o jego kulturze kulinarnej, stanowiło wyzwanie dla kategorii poznawczych podróżników<sup>8</sup>.

W niniejszym artykule przedmiotem zainteresowania są wybrane relacje autorów polskich i serbskich. Najwcześniejszy tekst brany pod uwagę to *Tamo amo po istoku* Milana Jovanovicia z 1894 r. Kolejne uwzględnione przykłady to *Podróże po Azji Środkowej* Bronisława Grąbczewskiego (pierwotnie opublikowane jako trzy oddzielne książki w latach 1924–1925), *Kroz Kinu. Putopis* Milutina Velimirovicia (1930), *Miraże mandżurskie* Konstantego Symonolewicza (1932) i *Moi Chińczycy. 18 lat w Chinach* tegoż autora (1938), *Ogień nad Chinami* Witolda Urbanowicza ([1963]; wydane też jako *Latające tygrysy*) oraz *Putni zapisi iz Kine* Miodraga Pavlovicia (1982). Omawiane utwory powstawały więc w ciągu niemal stu lat — ten dobór ram czasowych nie jest przypadkowy. W połowie XIX w. nastąpiło bowiem „otwarcie” Chin, wymuszone przez mocarstwa kolonialne, zwłaszcza Wielką Brytanię. Był to czas intensywnych kontaktów Europejczyków z Chinami, a wschodnioazjatyckie państwo nie było już ani bajecznym Kitajem Marco Polo, ani odległą krainą z pism jezuitów, lecz stanowiło ważny element światowego systemu polityczno-gospodarczego; odmienną, ale jednak do pewnego stopnia znaną cywilizację. Oczywiście burzliwa historia XIX i XX w. sprawiała, że kontakty eu-

<sup>4</sup> A. Horolets, *Konformizm, bunt, nostalgia. Turystyka niszowa z Polski do krajów byłego ZSRR*, Kraków 2013, s. 201.

<sup>5</sup> Zob. *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*, red. K.C. Chang, New Haven-London 1977.

<sup>6</sup> Cyt. za: T.O. Höllmann, *The Land of the Five Flavors. A Cultural History of Chinese Cuisine*, przeł. K. Margolis, Columbia 2013, s. 1.

<sup>7</sup> S. Leys, *Orientalism and sinology*, [w:] *The Burning Forest. Essays on Chinese Culture and Politics*, New York 1983, s. 98.

<sup>8</sup> Na temat obrazu Chin w piśmiennictwie europejskiego kręgu kulturowego zob. m.in. R. Dawson, *The Chinese Chameleon. An Analysis of European Conceptions of Chinese Civilization*, New York 1967; C. Mackerras, *Western Images of China*, Oxford-New York 1989; J. Spence, *The Chan's Great Continent. China in Western Minds*, London 1998.

ropejsko-chińskie przybierały różnorodne formy — czym innym były wyprawy Grąbczewskiego na zachodnie pogranicza imperium Qingów, czym innym podróże Pavlovicia do zaprzyjaźnionego socjalistycznego kraju; istnieje jednak wspólny mianownik ich pisarstwa o Chinach: przybliżanie odmiennej cywilizacji czytelnikom, którzy nie są wprawdzie ignorantami, ale mają jednak ograniczoną wiedzę. Jednocześnie okres ten poprzedza rozpowszechnienie egzotyki charakterystyczne dla współczesności. Dzisiaj globalizacja, łatwość podróżowania i dostępność obrazów medialnych sprawiają, że nikogo nie dziwią już pałeczki. Ponadto w każdym większym mieście można wybrać się do chińskiej restauracji.

Ze względu na ograniczoną objętość artykułu pod uwagę wzięto teksty pozwalające zaprezentować najbardziej charakterystyczne aspekty opisu kuchni chińskiej; przedstawione rozważania stanowią jedynie wycinek z badań poświęconych obrazowi Chin w podróżopisarstwie polskim i serbskim. Podstawowe założenie takiego właśnie doboru materiału to przekonanie, że spojrzenie przybyszów z krajów Europy Wschodniej w interesujący sposób różni się od perspektywy autorów z imperiów kolonialnych. Metodologia prowadzonych badań opiera się na imagologii, postkolonializmie i wzmiankowanej teorii podróżopisarstwa.

W analizowanych tekstach rozsiane są liczne uwagi dotyczące potraw, napojów i obyczajów. W artykule skupimy się na obrazie chińskiej kuchni wyłaniającym się z opisów oficjalnych obiadów, które stanowiły pokaz bogactwa sztuki kulinarnej, ale sporadycznie będziemy przywoływać też inne wzmianki o kulturze kulinarnej<sup>9</sup>. Omówionych zostanie pięć głównych kwestii, w odmienny sposób ujmowanych przez różnych autorów: używanie pałeczek, ryż, herbata, przepych i różnorodność oraz kulinarne oblicze relatywizmu kulturowego, rozumianego jako wrażliwość na wartości obcej kultury i unikanie jej oceniania z własnej perspektywy.

## Zagadnienia szczegółowe

### Pałeczki

Edward Wang — autor monografii na pałeczki — twierdzi, że przez stulecia pozwalały one mieszkańcom Azji Wschodniej odróżniać się od reszty świata;

<sup>9</sup> Często można spotkać uwagi dotyczące odmienności codziennego i „bankietowego” pożywienia Chińczyków — zob. T.O. Höllmann, *op. cit.*, s. 76; *Food in Chinese Culture...*, s. 153. W omawianych tekstach podróżopisarskich najdobitniej opisuje tę różnicę Konstanty Symonolewicz: „kuchnia chińska, wzięta w całym tego słowa znaczeniu, jest rzeczą luksusową, różnica zaś pomiędzy nią a tem, co spożywa codziennie masa ludności tutejszej, jest znacznie większa niż u nas” (*idem, Miraże mandżurskie*, Warszawa 1932, s. 149). We wcześniejszym artykule została przedstawiona analiza i interpretacja różnorodnych wzmianek polskich podróżników, uwzględniająca uwagi o codziennym pożywieniu; zob. T. Ewertowski, *Chiny a polskie podniebienie — reprezentacje chińskich kulinariów w polskich tekstach podróżopisarskich*, [w:] *Spotkania Polonistyk Trzech Krajów — Chiny, Korea, Japonia — Rocznik 2014/2015*, red. K. Morita, Tokio 2015, s. 135–146.

według niektórych uczonych ludzkość można bowiem podzielić na trzy podstawowe kręgi cywilizacyjne: rąk, noży i widelców oraz pałeczek<sup>10</sup>. Użycie tych ostatnich jest efektem stuleci rozwoju kultury kulinarnej. W okresie przed naszą erą w Chinach podstawowym sztucem była łyżka, a daniem — gulasz oparty na prosie, ale rozpowszechnienie ryżu oraz potraw mącznych w I tysiącleciu naszej ery doprowadziło do ostatecznego „triumfu” pałeczek. W toku tej ewolucji zyskały one olbrzymią symbolikę, m.in. odgrywają ważną rolę w ceremoniach ślubnych<sup>11</sup>. O znaczeniu chińskich przyborów pisali także polscy i serbscy podróżnicy.

Dla Bronisława Grąbczewskiego pałeczki i umiejętność posługiwania się nimi są znakiem przynależności do kręgu kulturowego:

Dla nas położono widelce i noże. Chińczycy jedzą dwiema pałeczkami kościanymi długości 25 cm, z których jedne zaciskają między drugim a trzecim palcem, drugą zaś między trzecim a czwartym palcem prawej ręki; posługują się oni niemi artystycznie<sup>12</sup>.

W przytoczonym cytacie wykładnikiem różnicy między „nami” i „nimi” są przybory kulinarne. Odmienności kultury kulinarnej Chińczyków poświęcony został dokładny opis, autor informuje też, jak trzymane są pałeczki oraz podaje ich długość w centymetrach.

Milan Jovanović, opisując obiad spożywany przez Chińczyków na statku, także prezentuje pałeczki jako azjatycką ciekawostkę. Różnica między Chińczykami a „obcymi” zostaje wyrażona „za pośrednictwem” przyborów kulinarnych.

Sad počínje čudnovata, nama Evropljanima sasvim neobična, procedura hranjenja. Čanak s pirindžem se primakne ustima i dva poduga štaپیća što igraju među prstima njihovim, guraju pirinač u usta; za tim se ostavi pirinač a uzme tanjirić sa povrćem, i manipulacijom istih štaپیća ili se nabode što je u njemu ili se zaklešti i prinosi ustima<sup>13</sup>.

Cytowani autorzy legitymują się zupełnie innym doświadczeniem. Bronisław Grąbczewski (1855–1926) służył w armii Imperium Rosyjskiego i zyskał sławę odkrywcy, kierując ekspedycjami naukowymi w Azji Środkowej, także w Kaszgarii znajdującej się pod panowaniem dynastii Qing. Milan Jovanović (1834–1896) był serbskim lekarzem, pisarzem i podróżnikiem. Służył jako lekarz okrętowy na parowcu w latach 70. i 80. XIX w., przy tej okazji odwiedził liczne

<sup>10</sup> E.Q. Wang, *Chopsticks. A Cultural and Culinary History*, Cambridge-New York 2015, s. 1.

<sup>11</sup> *Ibidem*, s. 14.

<sup>12</sup> B. Grąbczewski, *op. cit.*, s. 84.

<sup>13</sup> Dla zachowania jednolitości wszystkie teksty serbskie zostały zapisane alfabetem łacińskim. Aby umożliwić czytelnikom nieznającym języka serbskiego śledzenie wywodu, będziemy podawać też przekład, przygotowany przez autora niniejszego artykułu. Tu: M. Jovanović, *Tamo amo po istoku. Sveska druga*, Beograd 1895, s. 104–105. „Teraz zaczyna się dziwna, dla nas Europejczyków całkiem niezwykła procedura jedzenia. Miseczkę z ryżem przybliża się do ust i dwie długie pałeczki, które tańczą między ich palcami, wpychają ryż do ust; potem zostawia się ryż, a bierze talerzyk z warzywami i manipulacją tych samych pałeczek nabija się to, co w nim jest, albo zakleszcza i przenosi do ust”.

kraje Azji Południowej i Wschodniej<sup>14</sup>. Obydwaj autorzy byli w Chinach w tym samym okresie, ale przebywali w regionach oddalonych od siebie o kilka tysięcy kilometrów. Relacja Jovanovicia z Chin utrzymana jest w tonie fascynacji tym krajem, autor jest bardzo krytyczny wobec polityki europejskiej<sup>15</sup>, lecz podobnie jak u Grąbczewskiego chińskie przybory kulinarne funkcjonują w jego tekście jako znak odmienności kulturowej. Mimo iż autorzy mieli różne doświadczenie i światopogląd, to o pałeczkach piszą w zbliżony sposób. Są one znakiem odmienności, a dokładność ich opisu sugeruje, że wschodnioazjatyckie obyczaje są dla planowanych czytelników egzotyką, którą należy przybliżyć poprzez szczegółową relację utrzymaną w „pozytywistycznym” duchu.

W późniejszych tekstach pałeczki wciąż pełnią funkcję znaku kultury chińskiej, ale autorzy zakładają większą wiedzę czytelników o kulturze kulinarnej Państwa Środka. Nie przedstawiają już tak drobiazgowych opisów, ale za to wprowadzają inną problematykę. Pałeczki pojawiają się w relacji z Chin autorstwa lotnika Witolda Urbanowicza (1908–1996). Pilot dywizjonu 303 walczył w Chinach w amerykańskiej eskadrze „latających tygrysów” podczas II wojny światowej. W książce *Ogień nad Chinami*, wydanej też jako *Latające tygrysy*, wzmiankom o pałeczkach towarzyszy interesujący proces kreowania tożsamości podróżnika przechodzącego swoistą inicjację w kulturę chińską. Opisując wystawny obiad, Urbanowicz stwierdza: „to wielkie szczęście, że umiałem jeść pałeczkami. Te tutaj były z kości słoniowej”<sup>16</sup>. Pałeczki wykonane z drogiego materiału dopełniają obrazu kulinarnego przepychu<sup>17</sup>, a — jak wskazują wcześniej cytowani autorzy — umiejętność jedzenia za ich pomocą to sztuka odróżniająca Chińczyków od obcych. Grąbczewski i Jovanović są obserwatorami, zaś Urbanowicz podkreśla, że sam potrafi się posługiwać pałeczkami, kreując obraz podróżnika wnikającego w obcą kulturę. Tę odmienność można połączyć ze zmianami w literaturze podróżniczej XX w.: przejściem od faktograficznych relacji z nieznanymi krajami do zawierającej więcej aspektów literackich opowieści o osobistym doświadczeniu<sup>18</sup>.

<sup>14</sup> Na temat Jovanovicia zob. I. Tartalja, *Jedan zaboravljen majstor srpske proze iz perioda ranog realizma*, „Naučni sastanak slavista u Vukove dane. Zbornik radova” 13, 1984, nr 2, s. 129–136; G. Maksimović, *Putopisna proza Milana Jovanovića Morskog*, „Zbornik Matice srpske za književnost i jezik” 56, 2008, nr 3, s. 623–638; A. Kostadinović, *Putnička projekcija intime (putopisna priča Milana Jovanovića Morskog)*, [w:] *Filologija i univerzitet. Tematski zbornik radova*, red. B. Dimitrijević, Niš 2012, s. 205–220.

<sup>15</sup> O obrazie Chin w tekstach Jovanovicia oraz stosunku do kolonializmu zob. T. Ewertowski, *Graecia capta ferum victorem cepit? Relations between Europe and China in the travelogue “Tamo amo po istoku” of Milan Jovanović*, [w:] *Boym et cetera*, red. A.W. Mikołajczak, M. Miazek-Męczysłńska, R. Dymczyk, Poznań 2015, s. 190–202.

<sup>16</sup> W. Urbanowicz, *Latające tygrysy*, Lublin 1983, s. 94–95.

<sup>17</sup> W tradycyjnej kulturze chińskiej pałeczki z kości słoniowej mogły być też symbolem dekadencji; zob. E.Q. Wang, *op. cit.*, s. 14, 22, 136.

<sup>18</sup> C. Thompson, *Travel Writing*, London-New York 2011, s. 40.

W relacji z rozmowy Urbanowicza z właścicielem restauracji, intelektualistą Tingiem, w słowach Chińczyka pałeczki pojawiają się jako element wielkiej tradycji:

Kilka razy, zupełnie przypadkowo, dostali się do jego „zamku” Amerykanie. Stary Ting po trzeciej ich wizycie rozchorował się. W sposób niemal organiczny nie mógł strawić ich manier.

— To młody naród — pocieszałem go — wyrobi się. — Ale on był smutny.

— Nie mogę patrzeć, jak Amerykanie jedzą mięso rękami. [...]. Dałem Amerykanom *chopsticks* (pałeczki) — narzekał Ting — a oni w ogóle nie wiedzieli, jak ich używać. To jest wielka i stara tradycja posługiwać się pałeczkami przy jedzeniu. To jest sztuka. Wielec? To wymysł epoki motoryzacji. A rękami? Tak dawniej barbarzyńcy jadal<sup>19</sup>.

Wspomniane trzy sfery cywilizacyjne pojawiają się w omawianym fragmencie, ale wartościowanie przedstawione przez starego Tinga jest etnocentryczne. Pozytywne wartości związane są jedynie z pałeczkami. Aspekt relatywizmu kulturowego zostaje wprowadzony dzięki temu, że Urbanowicz przedstawia punkt widzenia Chińczyka. Według historyka wiktoriańskiego podróżopisarstwa Rossa Formana opis zachodniej sztuki kulinarnej pisany z chińskiej perspektywy jest jednym z wyrazów zwątpienia w ideologię misji cywilizacyjnej<sup>20</sup>. Urbanowicz pisze ze stanowiska Europejczyka, który był uczestnikiem II wojny światowej i niepokoi się o przyszłość cywilizacji. Nic dziwnego, że w jego wypowiedziach nie dostrzegamy przekonania o wzorcowym charakterze kultury europejskiej i chętnie oddaje on głos staremu Tingowi.

Miodrag Pavlović (1928–2014), piszący w okresie, gdy jedzenie pałeczkami jest już w Europie powszechnie znane, może w opisie pójść dalej i naszkicować antropologiczną analizę.

Shvatim smisao štapića kojima se hrana uzima: ništa ne treba da se seče na stolu, prizor sečenja i rasparčavanja potpuno je isključen sa kineske trpeze. Niotkuda ne dopire zlokobni sjaj metala. Kao da je način gošćenja i ponašanja za stolom nešto što je bilo dovedeno do savršenstva i zauvek utvrđeno pre pronalaska metala i metalnih oruđa<sup>21</sup>.

Pavlović, uważany za jednego z największych serbskich poetów XX w., był wielkim erudytą, wybitnym eseistą i członkiem Serbskiej Akademii Nauk<sup>22</sup>. Intelaktualne zaplecze autora jest widoczne także w jego książce o podróży po Chi-

<sup>19</sup> W. Urbanowicz, *op. cit.*, s. 209–210.

<sup>20</sup> R. Forman, *Eating out east: Representing Chinese food in victorian travel literature and journalism*, [w:] *A Century of Travels in China. Critical Essays on Travel Writing from the 1840s to the 1940s*, red. D. Kerr, J. Kuehn, Hong Kong 2007, s. 69.

<sup>21</sup> M. Pavlović, *Kina — oko na putu*, Niš 1982, s. 10–11. „Zrozumiałem sens pałeczek, którymi bierze się jedzenie: niczego nie trzeba kroić na stole, scena krojenia i dzielenia jest całkowicie wyłączona z chińskiej jadalni. Znikąd nie dociera złowieszczy blask metala. Jakby sposób goszczenia i zachowywania się ze stołem był czymś, co doprowadzono do doskonałości i ustalono na zawsze przed wynalazkiem metalu i metalowych narzędzi”.

<sup>22</sup> Literatura na temat Pavlovicia jest obszerna, z najnowszych pozycji można wskazać m.in. poświęcony mu blok artykułów autorstwa Zlaty Kocić, Jeleny Jonić, Danicy Trifunjačić, Predraga Petrovića, Sašy Radojčića i Đorda Despicia w czasopiśmie „Letopis Matice Srpske” 499, 2017, nr 1, s. 35–109.

nach. Opisując swoje wrażenia, Pavlović nie tylko korzysta z poetyckiego języka, ale też częściej niż inni sięga po kategorie zaczerpnięte z nauk humanistycznych i formułuje ogólne sądy. Porównajmy przytoczony cytat z analizowanymi wcześniej wypowiedziami. U Grąbczewskiego i Jovanovicia mieliśmy do czynienia z „pozytywistyczną” faktografią, Pavlović zaś komentuje estetyczny i kulturowy wymiar praktyki. W latach 80. XX w. serbski autor nie musi już opisywać pałeczek, gdyż czytelnicy je znają, poświęca zatem uwagę innym różnicom w kulturze kulinarnej, które są związane z doborem przyborów. Pałeczki stają się jednym z elementów wyrafinowania, które usunęło z przestrzeni spotkania za stołem „złowrogi błysk metalu”. Uwagi te wpisują się w sposób myślenia o pałeczkach jako o środku cywilizowania procesu jedzenia. Chiński styl eliminuje ze wspólnego spożywania pokarmu ślady przemocy, na co zwraca uwagę m.in. Roland Barthes<sup>23</sup>.

## Ryż

Podstawowym pożywieniem w starożytnych Chinach było proso, do dziś wielką popularnością cieszą się potrawy mączne, ale to ryż funkcjonuje w powszechnej świadomości jako wizytówka Chin. Historycy kuchni podkreślają, że w tradycyjnym rolnictwie uprawa ryżu daje największe zbiory z hektara<sup>24</sup>; efektywność rolnictwa ryżowego odpowiada za wzrost liczebności ludności w krajach Azji Wschodniej i Południowej oraz za wiele innych aspektów kultury regionu<sup>25</sup>. To podstawowe pożywienie wywołuje jednak stosunkowo mało interesujących komentarzy u polskich i serbskich podróżników. Można przypuszczać, że skoro ryż był znany i spożywany w Europie od wieków, to zaintrygowanie mogły wywołać jedynie specyficzne obyczaje i potrawy. Zwykle autorzy wspominali o nim, ale nie formułowali ciekawych wniosków. Przytoczymy więc tylko dwa charakterystyczne przykłady.

Konstanty Symonolewicz (1884–1952) był orientalistą z wykształcenia, następnie służył jako dyplomata w Chinach w latach 1912–1930 i ponownie po II wojnie światowej, czego świadectwem są dwie książki: *Moi Chińczycy (18 lat w Chinach)* i *Miraże mandżurskie*, a także liczne artykuły<sup>26</sup>. Ze względu na swoje doświadczenie i wykształcenie autor ten pisze jako znawca Chin, pragnący umożliwić czytelnikom zrozumienie odległego kraju. Można tu dostrzec podobieństwo z wcześniejszymi relacjami Grąbczewskiego i Jovanovicia, jednakże tam więcej uwagi poświęcano dokładnemu opisowi pojedynczych obserwacji, podczas gdy Symonolewicz często wprowadza punkt widzenia, który można

<sup>23</sup> E.Q. Wang, *op. cit.*, s. 10–11.

<sup>24</sup> E.N. Anderson, *The Food of China*, New Haven-London 1988, s. 140.

<sup>25</sup> F. Braudel, *Gramatyka cywilizacji*, przeł. H. Igalson-Tygielska, Warszawa 2006, s. 196.

<sup>26</sup> Na temat postaci Symonolewicza zob. *Konstanty Symonolewicz — orientalista, dyplomata, opiekun Polonii Mandżurskiej*, red. A. Winiarz, Szczecin 2012; E. Kajdanski, *Długi cień wielkiego muru: jak Polacy odkrywali Chiny*, Warszawa 2005, s. 323–340.

określić jako „uogólnienie z perspektywy eksperta”. W jego opisie chińskiego obiadu ryż pojawia się jako podstawowe pożywienie i zostaje zestawiony z chlebem: „[c]hleba nie ma wcale, zastępuje go poniekąd ryż gotowany, ale podają go w końcu obiadu”<sup>27</sup>.

Podobnie pisze Jovanović: „[h]leba u ovome narodu nema, i oni se mogu moliti Bogu samo za svoj »nasušni pirinač«”<sup>28</sup>.

Ryż sam w sobie nie jest przedmiotem opisu, gdyż — jak już wspomniano — był w Europie znany od wieków. Podróżnicy uwypuklają jednak szczególną rolę tego pokarmu w kulturze Azji Wschodniej. Jego wyjątkowe znaczenie dla Chińczyków oddane jest za pomocą porównania z chlebem. By przedstawić odmienność kultury chińskiej, przejawiającą się w różnicy dotyczącej głównego pokarmu, autorzy korzystają z jednej z podstawowych metod podróżopisarstwa — porównują znane z nieznanym, kontrastując je z sobą. We współczesnych mediach konflikty cywilizacyjne opisuje się np. przez metaforę starcia krzyża i półksiężyca, w cytowanych fragmentach zestawiane są zaś cywilizacje chleba i ryżu.

## Herbata

Jednym z charakterystycznych elementów chińskich obyczajów kulinarnych jest picie herbaty. Dla Chińczyków napój ten nie był jedynie sposobem na zaspokojenie pragnienia. „[...] tea in traditional China was not just a commodity for everyday ingestion; it came entwined with a host of complex social and cultural associations and assumptions”<sup>29</sup>. Herbata była związana z buddyzmem, kwitła „poezja herbaty” (zwłaszcza w okresie dynastii Tang, gdy zwyczaj spożywania tego napoju się rozpowszechnił), wspólne picie herbaty miało funkcję integracji społecznej. Natomiast dla obcokrajowców stanowiła ona jeden z symboli Chin. Jednocześnie, począwszy od epoki nowożytnej, obrót tym artykułem miał niebagatelne znaczenie dla światowego handlu, gdyż do połowy XIX w. Chiny były jego jedynym producentem<sup>30</sup>.

Znaczenie herbaty dla obrazu Chin najdobitniej z omawianych autorów pokazuje Milutin Velimirović (1893–1973), serbski podróżnik, który odwiedził Chiny w 1918 r. jako członek rosyjsko-mongolskiej misji handlowej<sup>31</sup>. Czyni to jednak nie we fragmencie poświęconym opisowi sztuki kulinarnej, lecz relacjonując moment przyjazdu do Chin:

<sup>27</sup> K. Symonolewicz, *op. cit.*, s. 152.

<sup>28</sup> M. Jovanović, *op. cit.*, s. 105. „Chleba w tym narodzie nie ma i mogą się modlić do Boga tylko o ryż powszedni”.

<sup>29</sup> J.A. Benn, *Tea in China. A Religious and Cultural History*, Hong Kong 2015, s. 2.

<sup>30</sup> R.W. Jamieson, *The essence of commodification: Caffeine dependencies in the early modern world*, „Journal of Social History” 35, 2001, nr 2, s. 283–284.

<sup>31</sup> Na temat Velimirovicia zob. *Podnebesko carstvo. Srbi o Kini 1725–1940 (putopisi i član-ci)*, red. R. Pušić, Beograd 2006, s. 129–130; V. Gvozden, *op. cit.*, s. 88, 93.



krenuo sam na put u tu staru i tajanstvenu zemlju, zemlju perčina i opijuma, čaja i svile, zemlju najvećeg i jednog od najstarijih naroda na svetu, u čije smo postojanje gotovo mogli i da posumnjamo [...]³².

Cytowane słowa są typowe dla literatury podróżniczej drugiej połowy XIX i pierwszej połowy XX w. Z jednej strony, we fragmencie tym myślenie o Chinach zdominowane jest przez egzotykę: kraj ten przedstawia się jako tajemniczy i nieznan. Z drugiej, krótkie wyliczenie charakterystycznych elementów stereotypowego obrazu Państwa Środka jest bardzo jednoznaczne. Umieszczenie herbaty w tym wyliczeniu pokazuje jej poczesne miejsce wśród europejskich skojarzeń dotyczących Chin. Mimo że napój ten był spożywany w Europie od połowy XVII w., to autor piszący w pierwszej połowie XX w. wciąż kojarzy herbatę ze wschodnioazjatyckim państwem ze względu na wspomniany już fakt historycznej koncentracji produkcji. Herbata nie jest tak egzotyczna jak pałeczki, lecz także stanowi znak Chin.

Przy opisie wizyty u chińskiego dostojnika w Kaszgarze Grąbczewski daje dokładny opis ceremonialnego picia herbaty, które poprzedza wystawny obiad:

Filiżanki są bez spodków. Herbatę zasypuje się bezpośrednio do filiżanki, zaparza wrzątkiem i zakrywa przykrywką porcelanową, dopasowaną do filiżanki. Kolor herbaty jest zielonawo-słomkowy, smak gorzkawo-cierpki. Pije się ją bez cukru. Czasami, gdy gatunek herbaty jest bardzo wysoki, wrzuca się do filiżanki po jednym jej kwiatku. Kiedy goście mają już wskazane miejsca i podaną herbatę, najstarszy z nich, w danym wypadku konsul, bierze ostatnią filiżankę i stawia ją obok miejsca Dao-Taja, który jeszcze raz grozi nam pięściami — i wszyscy siadamy³³.

Opis jest bardzo szczegółowy, podobnie jak w wypadku uwag tego autora o pałeczkach można mówić o „pozytywistycznej” tendencji. Przykuwa też uwagę to, że Grąbczewski odnotowuje pewne „braki”: „bez spodków”, „bez cukru”. Ponadto w ironiczny sposób traktuje chińską gestykulację. Wprowadzie książki Grąbczewskiego powstały w latach 20. XX w., ale opisują podróże z lat 80. XIX w. i to ten drugi kontekst jest ważniejszy. Wiąże się z nim wspomniana już skłonność do szczegółowych opisów oraz pewien eurocentryzm. Trzeba także pamiętać, że Grąbczewski przebywał w Azji Środkowej jako oficer armii rosyjskiej i zwolennik podbojów. Jednocześnie, jak zobaczymy dalej, niektóre z jego uwag formułowane są z perspektywy uwzględniającej relatywizm kulturowy.

O picu herbaty przed bankietem pisze również Miodrag Pavlović. W jego wypadku oficjalny obiad odbywa się krótko po przylocie do Pekinu i herbata przedstawiona jest jako błogosławieństwo, pozwalające zmęczonemu pisarzowi utrzymać równowagę:

Navika pijenja čaja, bez šećera i u svakoj prilici, činila je već da se osećam kao kod kuće, pa i da održavam potreban tonus, koji je stalno pretio da padne, kako zbog neispavanosti (nisam

³² M. Velimirović, *Kroz Kinu: putopis*, Beograd 1930, s. 5. „Wyruszyłem w drogę do tego starego i tajemniczego kraju, kraju warkoczy i opium, herbaty i jedwabiu, kraju największego i jednego z najstarszych narodów na świecie, w czyje istnienie moglibyśmy i zwątpić”.

³³ B. Grąbczewski, *op. cit.*, s. 82.

se mogao ispavati kad noć počinje osam časova ranije no što moj biološki časovnik otkucava, a sastanci počinju oko osam izjutra) tako i zbog mnogih novih utisaka, i potrebe da sve pratim sa povišenom pažnjom<sup>34</sup>.

Jak zostało już pokazane, w relacjach z Chin motywy ryżu i pałeczek pełnią funkcję symboli tego kraju i jednocześnie służą jako znaki obcości. W wypadku Pavlovicia natomiast inny z chińskich symboli staje się nośnikiem swojskości, choć znów pojawia się uwaga o braku cukru.

Symonolewicz w swoim opisie obiadu, pisanym z perspektywy znawcy, nie poświęca wiele uwagi herbacie, warto jednak przywołać inny fragment z jego książki, w którym sposób picia napoju odgrywa ważną rolę w kreacji podmiotowości autorskiej:

Chińczyk przynosi nam herbatę, papierosy i cygara. Wszyscy proszą o herbatę chińską, tzw. zieloną, aromatyczną, którą pije się bez cukru. Tylko my we dwoje z młodą orjentalistką demonstracyjnie pijemy herbatę europejską. Możemy sobie pozwolić na takie uchylene się od obyczajów miejscowych — my, starzy znawcy Chin<sup>35</sup>.

Cytat ten jest ciekawy z perspektywy transkulturowej refleksji nad tożsamością w strefach kontaktu, o czym pisze Marie Pratt<sup>36</sup> — w strefie kontaktu formują się tożsamości hybrydyczne i różne kultury rywalizują o hegemonię. W świetle słów Symonolewicza ci, którzy znają kulturę chińską i w ciągu długoletniego pobytu opanowali charakterystyczne dla niej formy zachowania, zyskują prawo, by manifestować swoją europejskość. Hybrydyczność nie oznaczałaby więc osłabienia tożsamości europejskiej, wręcz przeciwnie — umożliwiałyby jej wzmocnienie w kontaktach z Chińczykami.

### Obfitość i różnorodność

Przejdziemy teraz do analizy ogólnych przekonań formułowanych na temat sztuki kulinarnej w Chinach. Charakterystyczne jest to, że często przy opisie obiadu autorzy sięgali po figurę enumeracji. Tak opisuje serwowane dania Urbanowicz:

A na kolację: kura pokrajana na cienkie plasterki (nazywa się to *fu-yung*). Po kurze krewetki. Po krewetkach kaczka, opatrzona poetyczną nazwą „kaczka ośmiu diamentów”, może dlatego, że do jej przyrządzania używa się wielu wymyślnych przypraw: sherry, imbiru, rodzyneków, kasztanów, daktyli, ziarna lotosu, cukru, specjalnych jakichś orzeszków i sosu z soi. Po kaczce gotowana na parze ryba<sup>37</sup>.

<sup>34</sup> M. Pavlović, *op. cit.*, s. 9. „Zwyczaj picia herbaty bez cukru i w każdej sytuacji sprawiał, że czułem się już jak w domu i utrzymywałem napięcie mięśniowe, które wciąż było obniżone, tak z powodu niewyspania (nie mogłem się wyspać, bo noc zaczynała się osiem godzin wcześniej, niż wskazywał mój zegar biologiczny, a spotkania zaczynały się około ósmej rano), jak i licznych nowych wrażeń i potrzeby, by wszystko obserwować ze zwiększoną uwagą”.

<sup>35</sup> K. Symonolewicz, *op. cit.*, s. 122.

<sup>36</sup> M.L. Pratt, *Imperialne spojrzenie: pisarstwo podróżnicze a transkulturowa*, przeł. E.E. Nowakowska, Kraków 2011.

<sup>37</sup> W. Urbanowicz, *op. cit.*, s. 94–95.

### Jeszcze wymowniejsze jest wyliczenie Grąbczewskiego:

naliczylem do 40 talerzyków. Były tam mianowicie: wędlina najrozmaitszych gatunków, jajka na twardo, prawie czarne, gdyż podobno 300 lat przechowywane w wapnie; rozmaite sałaty z mięsa i z ryb; pijawki smażone w cukrze i jakieś ciastka, bardzo aromatyczne i zaostrażające apetyt. Oprócz tego przy każdym nakryciu stoją talerzyki z migdałami w soli, z prażonemi pestkami od kawonów w soli i z paroma gatunkami ostrej soi. [...] Podają dalsze potrawy. Więc naprzód zupy 5–6 gatunków: 2 [sic!] gniazd jaskółczych, z suszonych żółwi, ze skrzeli rekinów. Wszystkie są bardzo smaczne i esencjonalne; nalewa się je w filiżanki takiej wielkości, jak do herbaty, tylko szerokie i z grubej porcelany. Po zupie następują rozmaite potrawy z ptactwa i z ryb, potem pieczone: ze świni, z baraniny, z drobiu, skórki z tłustego prosięcia [...]»<sup>38</sup>.

Podobnych przykładów można przywołać jeszcze kilka, ponieważ pojawiają się one u podróżników piszących o Chinach w różnych epokach. Dlaczego autorzy sięgają po enumerację? Wydaje się, że najprostsza odpowiedź brzmi: z powodu bogactwa dań i chińskiego sposobu biesiadowania przy wspólnym stole zastawionym licznymi potrawami. Badacze chińskiej tradycji kulinarnych podkreślają obfitość i różnorodność kuchni chińskiej, co nie zaskakuje, jeśli weźmie się pod uwagę, że olbrzymie terytorium tego państwa obejmuje różne sfery klimatyczne i zamieszkałe jest przez rozmaite grupy etniczne. Podczas tradycyjnego obiadu co chwilę serwowane są nowe, różnorodne dania. Podróżnicy oddawali to doświadczenie poprzez figurę enumeracji. Stosowanie wyliczenia można także połączyć z innymi aspektami obrazu Chin. Krytycy zajmujący się tym problemem wskazują, że od początku europejskich kontaktów z Państwem Środka postrzegane jest ono jako cudowna, egzotyczna, bogata kraina<sup>39</sup>. Charakteryzowano je zatem również poprzez kategorię nadmiaru, jako przestrzeń, której historia, dziedzictwo kulturowe, przyroda są niemożliwe do ogarnięcia przez podróżnika<sup>40</sup>. Oba te sądy możemy odnieść do figury enumeracji w opisach obiadu.

Warto w tym miejscu przytoczyć też inne sposoby opisywania bogactwa chińskiej kuchni oraz jednocześnie odmienne zastosowania omawianej figury stylistycznej. Przykładowo u Miodraga Pavlovicia wyliczenie idzie w parze z refleksją antropologiczną:

Druga predjela stižu. Većim delom ne znam šta jedem. Postoji pored mene karta, spisak jela na kineskom, ponešto zapitam, ali kao odgovor dobijam imena jela na kineskom. Na engleskom njihova imena verovatno i ne postoje. Ponešto i raspoznam; tu je guščija džigerica, tanko sečeni komadi dimljane guske, kuvani sveži plodovi nalik na kikiriki, vlaknaste salate, zatim nešto što na prvi pogled liči na školjke u svom aspiku, a u stvari su jaja koja su boravila u pepelu, pod zemljom, dok sama sebe nisu preobrazila u neku vrstu dimljenih ostriga. Više stvari tako izgledaju kao da nisu ni presne ni kuvane, zainat antropolozima koji tvrde da su to osnovne kategorije civilizovanosti ili varvarstva. U visokim civilizacijama, kao što je kineska, grube polarizacije se izgleda brišu i pretvaraju u nijanse i prelive, i zapravo tu čovek snalazi i definiše sebe [...]»<sup>41</sup>.

<sup>38</sup> B. Grąbczewski, *op. cit.*, s. 84–85.

<sup>39</sup> C. Mackerras, *op. cit.*, s. 16.

<sup>40</sup> *A Century of Travels in China...*, s. 1.

<sup>41</sup> M. Pavlović, *op. cit.*, s. 10. „Przynoszą inne przystawki. W większości nie wiem, co jem. Stoi przede mną karta, spis dań po chińsku, trochę pytam, ale jako odpowiedź dostaję nazwy dań

Jak już podkreślono, Pavlović jako poeta i eseista o dużej wrażliwości i erudycji, obserwując Chiny, korzysta ze swojej wiedzy i stara się nie tylko opisywać, lecz także interpretować. W cytowanym fragmencie wyliczenie służy pokazaniu kulinarnego bogactwa, zaś wzmianka o problemach z tłumaczeniem sugestywnie kreuje obraz egzotyki. Cały wywód wieńczy próba sformułowania ogólnej refleksji. Pavlović pisze, że niektóre przystawki wyglądały, jakby nie były ani surowe, ani gotowane, „na przekór antropologom”. Odwołuje się do „trójkąta kulinarnego” Levi-Straussa i obecnej w nim binarnej opozycji „surowe–gotowane”, odpowiadającej przejściu „od natury do kultury”. W tradycyjnej kulturze chińskiej posługiwano się podobną opozycją — przeciwstawiano spożywających surowe pokarmy „barbarzyńców” cywilizowanym Chińczykom, jedzącym gotowaną strawę<sup>42</sup>. W oczach Pavlovicia praktyka kulinarna przekracza kategorie formułowane przez antropologów i chińskich myślicieli. To, że potrawy serwowane podczas obiadu nie mieszczą się w binarnej opozycji, stanowi dla serbskiego autora demonstrację „wysokiego” charakteru kultury, gdyż człowiek lepiej odnajduje się w niuansach niż prostych polaryzacjach. Jak widzimy, u Pavlovicia opis kulinariów prowadzi zatem do generalnego sądu na temat istoty kultury.

W jeszcze inny sposób do kwestii przepychu podchodzi Symonolewicz. Piśze on, że dań serwuje się od trzydziestu do sześćdziesięciu lub nawet więcej i stwierdza: „[n]ie mogę wyliczyć tu nieskończonej ilości potraw chińskich”<sup>43</sup>. Bogactwo zostaje oddane nie poprzez wyliczenie, a poprzez jego brak, przyznanie się do niemożności wymienienia wszystkich potraw. Jednak w dalszym ciągu wywodu znawca Chin poświęci niemało uwagi poszczególnym daniam. W odróżnieniu od cytowanych przed nim autorów, u Symonolewicza dominuje tendencja do wyjaśniania. Jak już wspomniano, autor ten pisze jako znawca, chcący przedstawić czytelnikom różne aspekty kultury chińskiej. Nie kreuje obcości, lecz „oswaja” ją, dokładnie charakteryzując właściwości dania:

Gniazda jaskółcze są to rzeczywiście gniazda pewnego gatunku jaskółek w Japonii i na wyspach Wschodnio-Indyjskich. Gniazda te, przymocowane do niedostępnych skał, mają formę czwartej części kuli, długość kilka cali, szerokość do dwóch cali i składają się z trawy i słomy, sklejonych śliną przez jaskółki wydzielaną. Otóż ta właśnie ślina, oczyszczona od domieszek roślinnych i przypominająca w suchym stanie włóknistą przezroczystą żelatynę, stanowi bardzo drogi i powszechnie poszukiwany przysmak chiński<sup>44</sup>.

---

po chińsku. Po angielsku ich nazwy prawdopodobnie nie istnieją. Rozpoznaję co nieco: to jest gęsia wątróbka, cienko siekane kawałki wędzonej gęsi, gotowane owoce podobne do orzeszków ziemnych, włókniste sałaty, potem coś, co na pierwszy rzut oka wygląda na muszle w galarecie, a tak naprawdę są to jaja, które długo trzymano w popiele, pod ziemią, dopóki się nie zamieniły w jakąś wersję wędzonych ostryg. Większość rzeczy wygląda tak, jakby nie były ani surowe, ani gotowane, na przekór antropologom, którzy twierdzą, że są to podstawowe kategorie cywilizacji i barbarzyństwa. W wysokich cywilizacjach, takich jak chińska, proste polaryzacje się wymazują i zamieniają w niuans i odcienie, i właściwie tu człowiek odnajduje i definiuje siebie [...]”.

<sup>42</sup> Zob. *Food in Chinese Culture...*, s. 42.

<sup>43</sup> K. Symonolewicz, *op. cit.*, s. 151.

<sup>44</sup> *Ibidem*.

Wyjaśniając pochodzenie dania i posługując się analogiami, Symonolewicz rozprasza aurę egzotyki i przybliża czytelnikowi cechy obcej potrawy. Idzie to w parze z główną tendencją wywodu polskiego autora na temat kuchni chińskiej, czyli obalaniem negatywnych stereotypów. Kwestia ta prowadzi do ostatniego z podjętych tu zagadnień szczegółowych — do kulinarnego oblicza relatywizmu kulturowego.

## Kulinarne oblicze relatywizmu kulturowego

Jak wynika z dotychczasowych rozważań, autorzy opisów kuchni często podkreślają różnice, kreując przy tym obraz egzotycznych Chin. Wszelako nacisk na dziwność nie musi przekreślać dążeń do zrozumienia obcej kultury oraz przekonania o relatywnym wartościowaniu obyczajów. Wśród polskich i serbskich tekstów podróźopisarskich o Chinach można odnaleźć publikacje akcentujące obcość chińskiej sztuki kulinarnej (analizowane w innym artykule<sup>45</sup> relacje Władysława Michała Zaleskiego i Kamila Giżyckiego). Można wskazać również ogólne sady formułowane na podstawie ograniczonego doświadczenia, co prowadziło do różnych kuriozalnych twierdzeń (np. Stevan Stanišić i Mieczysław Jankowski po krótkim pobycie w Mandżurii i obserwacji chłopów utrzymywali, że jedzenie Chińczyków cechuje prostota). Jednakże autorzy analizowanych w niniejszym artykule tekstów posiadali nie tylko bezpośrednią wiedzę o bogactwie kuchni chińskiej, w ich uwagach nierzadko można dostrzec świadomość relatywizmu kulturowego. Można także zauważyć, że o kulinariach Polacy i Serbowie piszą podobnie. Z dotychczasowej analizy korpusu tekstów wynika, że większą odmienność między dwiema tradycjami narodowymi można dostrzec przy opisywaniu zagadnień związanych z rasą, religią czy polityką i kontaktami międzynarodowymi Chin, gdyż wówczas wyraźniej dochodzą do głosu takie kwestie, jak katolicyzm Polaków czy rusofilia wielu Serbów.

Widzieliśmy już, że Urbanowicz, opisując używanie pałeczek, porównuje różne kultury, przedstawia też chiński punkt widzenia i daleki jest od przekonania, że europejskie zwyczaje są jedynymi „normalnymi”. Jak pokazuje cytowany na wstępie fragment, choć Grąbczewski w innych miejscach nazywa Chiny „krainą przeciwieństw”, to jednocześnie wyraża głębokie zainteresowanie egzotycznymi daniami. „Dziwność” kuchni chińskiej zestawia z „dziwnością” dań znanych w Europie. Obyczaje kulinarne Państwa Środka postrzega jako jedną z odsłon prastarej kultury tego narodu i w związku z tym są one godne szacunku. Warto tu wprowadzić pewne rozróżnienie, by uniknąć jednoznacznej oceny Grąbczewskiego. Pisząc o działaniach Chińczyków w Kaszgarii, autor ten był często bardzo krytyczny i eurocentryczny. Jednakże sztuka kulinarna w ujęciu Grąbczewskiego traktowana jest pozytywnie jako przejaw starożytnej cywiliza-

<sup>45</sup> T. Ewertowski, *Chiny a polskie podniebienie...*, s. 135–146.

cji, zaś te aspekty, które mogą wywoływać niechęć u Europejczyków, ukazane są w perspektywie relatywizmu kulturowego.

Omawiane tendencje uwidaczniają się też w podrózpisarstwie Velimirovicia. Serbski pisarz, formułując swoje uwagi o chińskich kulinariach, neguje rozpowszechnione negatywne stereotypy: „[k]ineska kujna nije takva, kako smo mi o njoj slušali. Nisu psi delikatesa, a svakojake gadosti, kao pacovi i drugo, nisu hrana”<sup>46</sup>. Podobnie jak Grąbczewski serbski podróżnik wprowadza relatywistyczną perspektywę, posługując się zestawieniem europejskich i chińskich potraw: „[m]ożda bi mnoga jela kod nas izazvala odvratnost ili bar čuđenje, ali i kod nas u Evropi jedu žabe i ostrice, smrdljiv i buđav, pa i crvljiv sir”<sup>47</sup>.

Z kolei wywód Symonolewicza poświęcony chińskiej kuchni opiera się na deklarowanej intencji przybliżenia czytelnikom jej osiągnięć i zalet. Odmienne od reszty świata obyczaje są powiązane z wyjątkową historią narodu:

Pięć tysięcy lat żyli Chińczycy nie tak, jak inne narody, nie tak się ubierali, nie tak się uczyli i... jedli również inaczej.

Odrębność kuchni chińskiej, od dawna notowana przez podróżników cudzoziemskich, dała powód do różnych legend o rzekomych obrzydliwościach, spożywanych przez smakoszków chińskich, i wyrobiła jej smutną na ogół reputację. Jest ona niesłuszna, a pochodzi to stąd, że w sprawie tej zabierali głos przeważnie ludzie przygodni, fałszywie informowani i w wielu wypadkach sądzący z pierwszego wrażenia<sup>48</sup>.

Polski autor podkreśla odrębność wschodnioazjatyckiej kuchni, jednak jednocześnie nie egzotykuje jej, wprost przeciwnie — stara się ją „oswoić”, czego przykładem jest cytowany fragment o jaskółczych gniazdach. Choć w toku wywodu o chińskim obiedzie padają też uwagi, że niektóre smakołyki to „zagadka duszy wschodniej”<sup>49</sup>, w których uobecniają się orientalistyczne stereotypy<sup>50</sup>, to zasadniczą tendencję stanowi humanistyczne zrozumienie przejawów obcej kultury i chęć przybliżenia jej czytelnikom. Wśród przywoływanych autorów to właśnie Symonolewicz jest niewątpliwie największym ekspertem, co wynika z jego wykształcenia i wieloletniego pobytu w Chinach. Należy jednak zwrócić uwagę, że nawet u takiego pisarza można napotkać stereotypy. Chociaż podróżnik argumentuje przeciwko utartym przekonaniom dotyczącym kulinariów, to jednocześnie powtarza pewne klisze na temat chińskiej kultury. Wspomniana „zagadka duszy wschodniej” jest jednym z charakterystycznych przykładów; warto też przywołać jeszcze jeden fragment:

<sup>46</sup> M. Velimirović, *op. cit.*, s. 30. „Chińska kuchnia różni się od tego, co o niej słyszeliśmy. Nie są psy smakołykiem, a wszelkie obrzydliwości, jak szczury i inne, nie są pożywieniem”.

<sup>47</sup> *Ibidem*, s. 31. „Może by liczne dania wywołały u nas obrzydzenie lub chociaż zdziwienie, ale i u nas w Europie jedzą żaby i ostrygi, śmierdzący, spleśniały oraz robaczywy ser”.

<sup>48</sup> K. Symonolewicz, *op. cit.*, s. 148.

<sup>49</sup> *Ibidem*, s. 154.

<sup>50</sup> Polski autor często posługuje się właśnie kategorią tajemniczego Wschodu czy też pisze o „dwóch biegunach”; zob. K. Symonolewicz, *Moi Chińczycy. 18 lat w Chinach*, Warszawa 1938, s. 93, 97.

Cywilizacja zachodnia wciska się do Chin ze wszystkich stron, przez wszystkie szpary, zmieniając odwieczny układ życia tego narodu. Z punktu widzenia korzyści ogólnej możemy temu tylko przyklasnąć, ale gdy widzimy jakąkolwiek dziedzinę, znajdującą się dotąd poza nawiasem jej wpływów, robi to nam żywą przyjemność. Tak się rzecz ma i z kuchnią chińską. Panują tu stulecia i kwitnie czysta egzotyka. Tak jadał i pijał założyciel dynastji Chań — trzy wieki przed naszą erą [...] <sup>51</sup>.

W cytowanych słowach przemiany cywilizacyjne Chin pierwszej połowy XX w. opisane są według szablonowego postrzegania pasywnego „Wschodu” i aktywnego „Zachodu”, jednocześnie obecny jest też stereotyp odwiecznych, niezmiennych Chin, czyli popularny pogląd o stagnacji Państwa Środka <sup>52</sup>. Z naszej perspektywy być może jednak najistotniejsze jest to, że cytowane uwagi Symonolewicza dobitnie pokazują, jak łatwo komentarze na temat kulinariów mogą stać się nośnikiem ogólnej refleksji o cywilizacji, co stanowi celne podsumowanie rozważań nad reprezentacjami kuchni chińskiej.

## Bibliografia

- A Century of Travels in China. Critical Essays on Travel Writing from the 1840s to the 1940s*, red. D. Kerr, J. Kuehn, Hong Kong 2010.
- Anderson E.N., *The Food of China*, New Haven-London 1988.
- Benn J.A., *Tea in China. A Religious and Cultural History*, Hong Kong 2015.
- Braudel F., *Gramatyka cywilizacji*, przeł. H. Igalson-Tygielska, Warszawa 2006.
- Dawson R., *The Chinese Chameleon. An Analysis of European Conceptions of Chinese Civilization*, New York 1967.
- Ewertowski T., *Chiny a polskie podniebienie — reprezentacje chińskich kulinariów w polskich tekstach podróżopisarskich*, [w:] *Spotkania Polonistyk Trzech Krajów — Chiny, Korea, Japonia — Rocznik 2014/2015*, red. K. Morita, Tokio 2015.
- Ewertowski T., *Graecia capta ferum victorem cepit? Relations between Europe and China in the travelogue “Tamo amo po istoku” of Milan Jovanović*, [w:] *Boym et cetera*, red. A.W. Mikołajczak, M. Miazek-Męczyńska, R. Dymczyk, Poznań 2015.
- Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*, red. K.C. Chang, New Haven-London 1977.
- Forman R., *Eating out east: Representing Chinese food in victorian travel literature and journalism*, [w:] *A Century of Travels in China. Critical Essays on Travel Writing from the 1840s to the 1940s*, red. D. Kerr, J. Kuehn, Hong Kong 2007.
- Grąbczewski B., *Podróże po Azji Środkowej*, Warszawa 2010.
- Gvozden V., *Srpska putopisna kultura 1914–1940. Studija o hronotopičnosti susreta*, Beograd 2011.
- Höllmann T.O., *The Land of the Five Flavors. A Cultural History of Chinese Cuisine*, przeł. K. Margolis, Columbia 2013.

<sup>51</sup> K. Symonolewicz, *Miraże...*, s. 156.

<sup>52</sup> Zob. R. Dawson, *op. cit.*, s. 65–70; J. Spence, *op. cit.*, s. 97–99. Według badaczy kuchni chińskiej mimo jej ciągłości na przestrzeni dziejów dochodziło do daleko idących zmian. Np. za czasów wspomnianego cesarza, założyciela dynastji Han, podstawą pożywienia było proso, a herbaty nie pito.

- Horolets A., *Konformizm, bunt, nostalgia. Turystyka niszowa z Polski do krajów byłego ZSRR*, Kraków 2013.
- Imagology. The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters. A Critical Survey*, red. M. Beller, J. Leerssen, Amsterdam-New York 2007.
- Jamieson R.W., *The essence of commodification: Caffeine dependencies in the early modern world*, „Journal of Social History” 35, 2001, nr 2.
- Jovanović M., *Tamo amo po istoku. Sveska druga*, Beograd 1895.
- Kajdański E., *Długi cień wielkiego muru: jak Polacy odkrywali Chiny*, Warszawa 2005.
- Konstanty Symonolewicz — orientalista, dyplomata, opiekun Polonii Mandżurskiej, red. A. Winiarz, Szczecin 2012.
- Kostadinović A., *Putnička projekcija intime (putopisna priča Milana Jovanovića Morskog)*, [w:] *Filologija i univerzitet. Tematski zbornik radova*, red. B. Dimitrijević, Niš 2012.
- Lays S., *Orientalism and sinology*, [w:] *The Burning Forest. Essays on Chinese Culture and Politics*, New York 1983.
- Mackerras C., *Western Images of China*, Oxford-New York 1989.
- Maksimović G., *Putopisna proza Milana Jovanovića Morskog*, „Zbornik Matice srpske za književnost i jezik” 56, 2008, nr 3.
- Pavlović M., *Kina — oko na putu*, Niš 1982.
- Podnebesko carstvo. Srbi o Kini 1725–1940 (putopisi i članci)*, red. R. Pušić, Beograd 2006.
- Pratt M.L., *Imperialne spojrzeńie: pisarstwo podróźnicze a transkultuacja*, przeł. E.E. Nowakowska, Kraków 2011.
- Spence J., *The Chan's Great Continent. China in Western Minds*, London 1998.
- Symonolewicz K., *Miraże mandżurskie*, Warszawa 1932.
- Symonolewicz K., *Moi Chińczycy. 18 lat w Chinach*, Warszawa 1938.
- Tartalja I., *Jedan zaboravljen majstor srpske proze iz perioda ranog realizma*, „Naučni sastanak slavista u Vukove dane, Zbornik radova” 13, 1984, nr 2.
- Thompson C., *Travel Writing*, London-New York 2011.
- Urbanowicz W., *Latające tygrysy*, Lublin 1983.
- Velimirović M., *Kroz Kinu: putopis*, Beograd 1930.
- Wang E.Q., *Chopsticks. A Cultural and Culinary History*, Cambridge-New York 2015.

## In the land of chopsticks. Representations of Chinese cuisine in Polish and Serbian travel writing

### Summary

The topic of the paper is descriptions of Chinese cuisine in Polish and Serbian travel writing. The primary focus of the paper is the works of following Polish and Serbian authors: Konstanty Symonolewicz, Witold Urbanowicz, Bronisław Grąbczewski, Milan Jovanović, Milutin Velimirović, Miodrag Pavlović. Methodology of research is based on postcolonialism and imagology.

The paper concentrates on descriptions of official Chinese dinners. Topic of food and eating habits is treated as a one of the ways of creating the otherness. Following particular issues are analyzed: chopsticks, rice, tea, excess and magnificence, cultural relativism.

*Keywords:* travel writing, image of China, Chinese cuisine, imagology, representation.



## U zemlji štapića. Reprezentacije kineske kuhinje u poljskim i srpskim putopisima

### Rezime

Tema rada je opis kineske kuhinje u poljskim i srpskim putopisima. Glavni izvori su putopisi sledećih autora: Konstanty Symonolewicz, Witold Urbanowicz, Bronisław Grąbczewski, Milan Jovanović, Milutin Velimirović, Miodrag Pavlović. Metodologija članka je zasnovana na postkolonijalizmu i imagologiji.

U radu se posebna pažnja poklanja opisima zvaničnih kineskih ručkova. Tema hrane i kulinarskih običaja je posmatrana kao jedna od metoda za kreiranje drugosti. Detaljno su analizirane sledeće teme: štapići, pirinač, čaj, višak i veličanstvenost, kulturni relativizam.

*Ključne reči:* putopis, slika Kine, kineska kuhinja, imagologija, reprezentacije.