

Nie tylko czerstwy chleb i fasola. Religijność purytańska a kuchnia Nowej Anglii

Maciej Kapek

Uniwersytet Jagielloński

ORCID: 0000-0002-7058-7076

Abstract

Not Only Stale Bread and Beans. Impact of Puritan Religiosity on New England's Cuisine

Some scholars believe that the cuisine of New England was bland and austere because of the religion. Although ascetism was crucial for the Puritan communities which settled the region, more important was diligent righteous life, thus fasting was never as important for the Puritans as it was for the Catholics. In fact only gluttony was considered to be sinful. This text will confront the thesis assuming that the New England's cuisine was bland and will examine religion's impact on New England's foodways.

The text will describe not only the most typical products and dishes, but also customs connected with cuisine. The Puritans did not have to fast all the time (as some would say). The most obvious evidence of that is consent to revelries and customs connected with Thanksgiving Day. The holiday itself was promoted by the local ministers as an alternative to Christmas which was rather not celebrated and in New England. Preachers would encourage people to feast provided they do not feel

Maciej Kapek, jest studentem Uniwersytetu Jagiellońskiego; w 2020 roku ukończył amerykanistykę I stopnia na Wydziale Studiów Międzynarodowych i Politycznych tejże uczelni; obecnie studiuje filologię rumuńską oraz amerykanistykę II stopnia na Uniwersytecie Jagiellońskim; do jego zainteresowań naukowych należą społeczno-kulturowa historia jedzenia i kulinariów oraz czynniki budujące tożsamość zbiorową (ze szczególnym uwzględnieniem narodowych mitów rumuńskich i amerykańskich, mitologizacji historii oraz kreowania „ojczyzny wyobrażonej”).

maciejjankapek@gmail.com

Facta Ficta.
Journal of Narrative, Theory & Media



too much connection to the worldliness. The text will also focus on products strongly connected to the region. Coastal New England is a region rich in fish and various types of seafood. However despite fishing's role in the history of the region, occupations such as fishermen were usually held in low regard among the first settlers. The holy day of Sabbath was also important for development of local culinary customs.

All the characteristic features of the early cuisine of this region were connected to the religious practices and world views of the settlers. They had also their influence on characteristics of contemporary New England's cuisine. Thus we can say that New England's example shows how vast the impact of religion can be and that it can affect every field of life.

Keywords: Puritanism, Christianity, New England, cuisine, fish, lobsters

Wprowadzenie – specyfika purytańskiej religijności

Związki religii i kulinariów są widoczne na całym świecie i we wszystkich czasach. Wśród najbardziej oczywistych można wskazać żydowskie przepisy związane z koszernością, chrześcijańskie posty, tabu pokarmowe hinduizmu czy surowe zasady dżinizmu. Religia jest czynnikiem wpływającym na bardzo szerokie spektrum dziedzin życia, także na kulinaria. Christopher Dawson (1958) wskazuje, że ma ona istotne znaczenie dla całości kultury, którą już na wczesnym etapie funkcjonowania cywilizacji porządkowała i życie społeczne organizowała zgodnie z nadprzyrodzonymi prawami. W tej pracy omówiona zostanie kuchnia Nowej Anglii ze szczególnym uwzględnieniem okresu kolonizacji purytańskiej. Na podstawie tego przykładu w szerszym rozumieniu zostanie wskazane też, w jaki sposób religia wpływa na różne aspekty życia. Tekst skupi się na wpływie czynników religijno-kulturowych na specyfikę kuchni oraz zwyczajów żywieniowych regionu.

Chociaż chrześcijaństwo zrezygnowało z licznych obostrzeń żywnościowych judaizmu, post obecny był w tej religii od początku wraz z kontrolą ilości oraz jakości spożywanych produktów. Chrystus udzielał rad, w jaki sposób pościć, by przynosiło to duchowe korzyści:

Kiedy pościecie, nie bądźcie posępni jak obłudnicy. Przybierają oni wygląd ponury, aby pokazać ludziom, że poszczą. Zaprawdę, powiadam wam: już odebrali swoją nagrodę. Ty zaś, gdy pościsz namaść sobie głowę i umyj twarz, aby nie ludziom pokazać, że pościsz, ale Ojcu twemu, który jest w ukryciu. A Ojciec twój, który widzi w ukryciu, odda tobie (Mt 6, 16-18).

Jednocześnie zaznaczał, że są czasy, w których post nie jest wskazany:

Wtedy podeszli do Niego uczniowie Jana i zapytali: „Dlaczego my i faryzeusze dużo pościmy, Twój zaś uczniowie nie postują?” Jezus im rzekł: „Czy goście weselni mogą się smuć dopóki pan młody jest z nimi? Lecz przyjdzie czas, kiedy zabiorą im pana młodego, a wtedy będą pościć” (Mt 9, 14-15).

Augustyn z Hippony uważał, że post oczyszcza duszę, podnosi umysł oraz poddaje ciało duchowi. Serce poszczącego miało stać się skruszone i pokorne, a jednocześnie przystosowane do odrzucania pokus (Augustinus 1865: 707-714). Myśl Augustyna, szczególnie ważna dla wyznań o proveniencji kalwińskiej, wyraźnie rezonuje w purytańskim sposobie myślenia na temat żywności.

Sam purytanizm można nazwać specyficzną odmianą angielskiego kalwinizmu, który odgrywał ważną rolę na kontynencie amerykańskim w siedemnastym i osiemnastym wieku. Chrześcijanie tego nurtu byli zawiedzeni niedostatecznym oczyszczeniem anglikanizmu z pozostałości katolickich. Według niektórych teologów stanowił on paradygmatyczną formę kalwinizmu, dla której szczególnie ważna miała być duchowość świeckiej ascezy. Bóg w rozumieniu kalwińskim nie oczekiwał dobrych uczynków, lecz świętości holistycznej. W ujęciu purytańskim postępowanie etyczne miało więc przemienić się w konsekwentny i metodyczny sposób życia, a nie tylko pojedyncze czyny (Jaskółka 2018: 339).

W myśl zasady podwójnej predestynacji uczynki nie miały jednak wpływu na zbawienie, ponieważ ta kwestia zależała jedynie od Boga. Posiadanie Bożej łaski było jednak katalizatorem dobrego życia, którego prowadzenie wskazywało na bycie wybranym przez Stwórcę. Jest to o tyle ważne, że należy rozgraniczyć oddziaływanie katolicyzmu czy prawosławia na kuchnię od wpływu na nią religii o proveniencji kalwińskiej. W pierwszym przypadku posty jakościowe i ilościowe mają przybliżyć człowieka do Boga i stanowią jeden z pobożnych uczynków. W drugim ascetyczne i pobożne życie nie wychodzi od człowieka, lecz jest skutkiem oddziaływania w nim łaski Bożej.

Purytanie bardzo chcieli widzieć w sobie świętych, więc wiele z ich działań miało na celu przekonanie świata, że są wybranymi, którzy otrzymali zbawienną łaskę. Jest to bardzo dobrze widoczne podczas analizy dzienników oraz pamiętników nowoangielskich osadników, którzy tworzyli często hagiografie na swój temat. Przykładowo, Thomas Shepard pisał w dzienniku z 1640 roku: „Kiedy podsumowałem dzień, zobaczyłem, jak nisko upadłem i jak oddaliłem się od Boga, spędzając godzinę na próżnowaniu [*When I looked over the day, I saw how I fell short of God and spent one hour unprofitably*]” (Shepard 1812: 4). Uwzględnienie specyfiki purytańskich zapisków jest kluczowe w badaniu kuchni z dwóch powodów: bardzo łatwo można podważyć rzetelność źródeł, jakimi są dzienniki osadników, które nadają się do badania mentalności tamtych społeczeństw, lecz zawarte w nich opisy wielu wydarzeń mogą nie

zapewnić faktycznego obrazu sprawy. Z tego powodu do tych źródeł należy podchodzić z większą ostrożnością. Nie oznacza to jednak, że powinno się z nich całkowicie zrezygnować. Autorzy dzienników mimo wszystko opisywali codzienne warunki życia w koloniach i nawet jeśli nie byli tak pobożni, jak chcieliby być, przedstawiali w swoich tekstach ogólną specyfikę życia w ówczesnym społeczeństwie. Trzeba też pamiętać, że purytanie chcieli dobrze wypaść przed członkami własnej społeczności, nie tylko przed osobami czytającymi ich dzienniki – z tego powodu do pewnego stopnia zachowywali ascetyczny tryb życia, który wymuszany był także przez normy społeczne i obyczajowe. Tego typu literackie świadectwa autobiograficzne zostaną wykorzystane w tej pracy celem przedstawienia zwyczajów kulinarnych.

Purytańska religijność miała charakter w dużej mierze kolektywny. Chrześcijanie mieli składać świadectwo wiary i budować na ziemi wspólnotę – na gruncie amerykańskim miało nim się stać „miasto na wzgórzu” Winthropa (Jaskółka 2018: 340). Chciano stworzyć idealną chrześcijańską społeczność, Nowe Jeruzalem. Dotyczyło to jedynie kwestii religijnych, nie samodzielności politycznej. Pierwsi purytańscy osadnicy w Nowej Anglii występowali jedynie przeciwko anglikańskiej wersji chrześcijaństwa, nie odrzucali natomiast zwierzchności angielskiego monarchy, co jednoznacznie potwierdza „Mayflower Compact” (The Avalon Project 2008: par. 1). Stwarzane idealnej społeczności wiązało się z koniecznością nasilonej kontroli społeczeństwa – zarówno ze strony innych jego członków, jak i ze strony władz.

Kuchnia kolonialnej Nowej Anglii była odpowiedzią na wszystkie poruszone wyżej kwestie – wiązała się z ascezą, odrzuceniem anglikanizmu i katolicyzmu, kontrolą społeczną i wiarą w predestynację. Ponadto wynikała też z przywiezionych z Europy, szczególnie wschodniej Anglii (Baughman 2013: 187), tradycji kulinarnych, specyfiki zasiedlanego przez purytańskich osadników terenu oraz nowych produktów, które zastano w Nowym Świecie. Oddalenie od Starego Świata umożliwiło kuchni regionu uzyskanie indywidualnego charakteru.

Asceza, wstrzemięźliwość i uczty

David Hackett Fischer stwierdził, że kuchnia amerykańskich purytanów była znacznie bardziej surowa niż współczesne jej europejskie tradycje kulinarne. Według badacza jest to dowód silnej wiary purytańskich społeczności, które żyjąc w regionie obfitującym w homary i dzikie ptactwo, oparły swój jadłospis na fasoli i chlebie razowym (1989: 135-136). Przy powierzchownej analizie można uznać, że zgadza się to z kalwińskim duchem osobistej ascezy wynikającej z obecności łaski Bożej. Człowiek predestynowany do bycia zbawionym powinien odznaczać się dominacją ducha nad cielesnością, a co za tym idzie

rezygnować z doczesnych uciech. Z tym poglądem zgadzał się pierwszy gubernator kolonii Massachusetts John Winthrop. Uznawał on obżarstwo i lenistwo za główne przejawy przywiązania do świata (1929: 193-194). Sprawa jest jednak znacznie bardziej złożona, a tezę Fischera – popularną i ugruntowaną w społecznej świadomości – można stosunkowo łatwo obalić.

Należy pamiętać, że wykwintne jedzenie nie musiało zawsze być grzeszne. Jeden z najważniejszych pastorów wczesnej kolonii, John Cotton, uważał, że to nieumiarkowanie czyni z potraw obiekt grzesznego pożądania – nie oznaczało to jednak, że musi się tak dziać we wszystkich przypadkach. Propagowane w koloniach purytańskich zachowanie powściągliwości w diecie, nie zakładało wykluczenia czerpania przyjemności z jedzenia i picia; wzywało jedynie do samokontroli i dominacji ducha nad ciałem (Fitzgerald & Stavelly 2008: 269). Pozostaje to w zgodzie z myślą Augustyna z Hippony i jego rozumieniem postów. Kierowano się nieoczywistą, lecz konsekwentną logiką, według której Cotton mógł mówić o grzeszności przywiązania do majątku, będąc jednocześnie aktywnym przedsiębiorcą. Pracowitość i szukanie zysku zasługiwały na uznanie dopóki łączyły się z „byciem martwym dla świata” i brakiem przywiązania do spraw doczesnych. Zgadza się to z tezą Webera dotyczącą wpływu kalwinizmu na etykę pracę (Weber 1994). Sprawa wyglądała analogicznie w kwestii jedzenia. Jak już zostało powiedziane, ważniejszy był obraz całościowy, a nie pojedyncze uczynki. Z tego powodu powściągliwość kulinarna w rozumieniu postawy życiowej, mogła iść w parze ze spożywaniem bardziej wykwintnych dań. Nie można było jednak skupiać się na jedzeniu jako wartości samej w sobie.

Przekonanie o surowości purytańskiej kuchni jest więc znacznym uproszczeniem, zakrawającym zazwyczaj o błędną interpretację historii. Zgadza się z tym wielu badaczy, którzy udowadniają, że Fischer opierał się głównie na dowodach anegdotycznych wskazujących na prostą dietę. Nie musiała ona jednak wynikać ze względów religijnych. Inni badacze zauważają również kolejne błędy w założeniach Fischera. Virginia DeJohn Anderson odrzuca tezę o wyłącznym wpływie kolonialnego purytanizmu na Nową Anglię, podkreślając, że wiele charakterystycznych cech kultury regionu było kontynuacją zwyczajów europejskich (1991: 231-237), natomiast historycy zajmujący się Wielką Brytanią wskazują, że nie można uznać purytanizmu za czynnik odpowiedzialny za brak wyrazistości kuchni angielskiej (Cheek 1998: 156). Ponadto kolonialne źródła z połowy siedemnastego wieku jasno udowadniają, że na wielu nowoangielskich stołach gościły różne rodzaje mięsa, a także wino i cukier. Do kolonii trafiały też angielskie książki kucharzkie – warto wymienić pochodzącą z początków siedemnastego wieku pozycję *The English Huswife* (Markham 1615) – których nie można posądzić o promowanie prostych i ascetycznych dań (Fitzgerald & Stavelly 2008: 270).

Najbardziej oczywistym dowodem przyzwolenia na ucztowanie są obchody Święta Dziękczynienia, które do dziś skupiają się wokół typowych potraw kuchni Nowej Anglii. W pamiętniku, pisanym między 1630 a 1651 rokiem, William Bradford, jeden z ojców pielgrzymów, przedstawił ten dzień jako czas ucztowania. Jedzono wtedy ryby, wodne ptactwo oraz dzikie indyki, a także kukurydzę, którą nazywano indiańskim zbożem (1856: 105). Opis Bradforda jest jawnym zaprzeczeniem tezy Fischera. Gdyby pierwsi osadnicy uważali wspomnianą ucztę za grzeszną, nie umieszczaliby jej w swoich pamiętnikach, w których chcieli przedstawiać się z jak najlepszej strony. Należy odrzucić też teorię o późniejszym zaostreniu zwyczajów żywieniowych. Gdyby do niego doszło, obchody święta przy suto zastawionym stole zostałyby zaniechane i potępione. Było jednak wręcz przeciwnie – przywódcy religijni wzywali do ucztowania podczas dni dziękczynienia, których było wiele w ciągu roku. Dziś zasadniczo świętuje się tylko jeden, przypadający w listopadzie. Obchodzenie uroczystości tego typu było spowodowane nie tylko chęcią podziękowania Bogu za otrzymane łaski, lecz stało również w ofensywie do bożonarodzeniowych tradycji katolickich. Święto Dziękczynienia miało stać się purytańską alternatywą dla tego dnia (Nissenbaum 1996: 129).

Również późniejsze źródła potwierdzają, że Święto Dziękczynienia było pretekstem do ucztowania. Świętowano jedzeniem i rozmowami. Purytanie pili także alkohol, a tawerny stanowiły ważne miejsca w ich społecznościach. Największą popularnością cieszyły się piwo i cydr. Podejście do alkoholu było bardzo podobne do purytańskiego stosunku do jedzenia. Grzechem były pijaństwo i obżarstwo, nie zaś rozsądne i umiarkowane korzystanie z tych dóbr (Daniels 1993: 130).

Warto zwrócić uwagę, że wezwania do powściągliwości nie były ograniczone do tekstów religijnych. Zachęty do niej można znaleźć również w książkach kucharskich, w których wskazywano na zgubne skutki łakomstwa. Warto zauważyć, że nawet późniejsze tytuły, na przykład „Cook’s Own Book” wydana już w niepodległych USA, przypominają, że umiarkowanie jest zdrowe. Brak kontroli i obżarstwo nazywają natomiast zezwierzęceniem (Lee 1832: 16).

Jedzenie biedaków i katolików

Położona nad oceanem Nowa Anglia jest regionem bogatym w ryby i owoce morza. Już wczesne zapiski siedemnastowiecznych osadników wspominają o różnych gatunkach ryb, z których szczególną uwagę należy obdarzyć dorsze – nazwa przylądka, na którym rozpoczęła się purytańska kolonizacja pochodzi właśnie od tych ryb. Nie oznacza to jednak, że zawsze cieszyły się one dobrą opinią. Powszechność i łatwość zdobycia doprowadziły do uznania

ryb za jedzenie ubogich, a skojarzenia z postami łączyły ten produkt z katolicyzmem, od którego pozostałości purytanie chcieli się stanowczo odciąć. W związku z tym mieszkańcy regionu obfitującego w ryby wzgardzili nimi jako źródłem pożywienia i dochodu. W liście z 1643 roku Bradford opowiadał o swoim przyjacielu, Williamie Brewsterze, i wskazując na jego trudną sytuację życiową, pisał o konieczności jedzenia ryb, co miało podkreślić jego biedę: „żywąc wielokrotnie bez chleba czy zboża, przez wiele miesięcy nie mogąc zjeść niczego poza rybami, a często także ich nie mając. Przez wiele lat pił tylko wodę [...] Mimo to (dzięki Bożemu błogosławieństwu) dożył w zdrowiu podeszłych lat [*living many times without bread, or corne, many months together, having many times nothing but fish, and often wanting that also; and drunke nothing but water for many year togeather [...]* And yet he lived (by the blessing of God) in health till very old age]” (Bradford 1856: 413).

Jedzenie ryb było oznaką biedy. Nie doceniano także owoców morza, stanowiących pożywienie biedoty oraz paszę dla świń (Fitzgerald & Stavelly 2004: 76). Na związki tych produktów z trudnymi czasami wskazuje też fragment wspomnień Bradforda, w którym opowiada, że istniały czasy tak ciężkie, że najlepszym, co trafiało na stół, były homary i ryby, bo nawet chleba brakowało: „Najlepszym daniem, jakie mogli podać przyjaciom był homar lub kawałek ryby, bez chleba ani niczego innego, podany wraz z kubkiem czystej źródlanej wody. [...] Lecz Bóg dał im dużo zdrowia i siły i ukazał im przez doświadczenia prawdę swego słowa [*The best dish they could presente their freinds with was a lobster, or a peece of a fish, without bread or any thing els but a cupp of fair spring water. [...]* But God gave them health and strength in a good measure; and shewed them by experience the truth of the word]” (Bradford 1856: 146).

Negatywny obraz ryb i owoców morza przekładał się na pozycję społeczną osób zajmujących się rybołówstwem. Młodzi nowoangielscy osadnicy niekiedy zostawali rybakami, lecz często była to praca przejściowa, którą pogardzano w społeczeństwie. Ludzi trudniących się rybołówstwem uznawano za niższych moralnie. Mieszkańcy Nowej Anglii zazwyczaj pozostawiali w tym zawodzie tylko do czasu uzbierania pieniędzy na założenie gospodarstwa rolnego. Uprawa ziemi i prace z tym związane miały stanowić podstawowe zajęcie kolonistów (Fitzgerald & Stavelly 2004: 71).

Potrzeba było długiego czasu, by te produkty stały się symbolami nowoangielskiej kuchni, jakimi są obecnie. Przykładowo, pozycja małży zaczęła poprawiać się w osiemnastym wieku, gdy w książkach kucharskich zasugerowano wykorzystywanie ich na większą skalę. Zyskały także znaczenie symboliczne – ponieważ kojarzyły się z trudnymi czasami, zaczęto utożsamiać je z ojcami pielgrzymami w podobny sposób, w jaki katolicka Europa kojarzyła małże ze świętym Jakubem i drogą do Santiago de Compostella. Przekaz był mocny do tego stopnia, że z biegiem czasu małże nabrały niemal wyłącz-

nie pozytywnego wydźwięku, który wiązał się z nowoangielską tożsamością. Zwracają na to uwagę Kathleen Fitzgerald oraz Keith Stavely, badacze kultury i kuchni Nowej Anglii, którzy dodają, że przestano je kojarzyć z jedzeniem biedoty – stały się symbolem dostatku:

Symboliczne użycie muszli można prześledzić do średniowiecznej katolickiej Europy, gdzie przegrzebki stały się symbolem pielgrzymek do domniemanego grobu świętego Jakuba w hiszpańskim Santiago de Compostela. W protestanckiej Ameryce Północnej muszle znowu zyskały znaczenie symboliczne – tym razem ku czci purytańskich świętych. Ponieważ muszla małży jest zbyt mała i niewyróżniająca się, jej miejsce często zajmowały bardziej dekoracyjne i większe muszle przegrzebków i ostryg. [...] W ten sposób muszla stała się symbolem amerykańskiego rogu obfitości. W nieprawdopodobnym połączeniu tradycyjnego symbolu katolickiego z tradycyjnym indiańskim daniem dwie negatywnie kojarzone rzeczy utworzyły nowy symbol Jankesów (Fitzgerald & Stavely 2004: 90)¹.

Świąteczne zwyczaje kulinarne

Warto pochylić się także nad kwestią świąt, gdyż takie dni zazwyczaj wiążą się ze specjalnymi potrawami. Wyżej opisano już charakter Święta Dziękczynienia. Purytanie byli zdecydowanymi przeciwnikami Bożego Narodzenia, które kojarzyło im się ze stanowiącym okazję do grzechu karnawalem. Obchodzenie tego dnia było przez jakiś czas zakazane prawnie i dopiero w połowie dziewiętnastego wieku uroczystości zadomowiły się w Nowej Anglii. Odrzucenie święta było też wyrazem sprzeciwu wobec tradycji katolickich – Biblia nie podawała konkretnej daty narodzenia Jezusa, a dwudziesty piąty grudnia został wybrany przez Kościół. Osiemnastowieczne źródła wskazują, że w innych częściach Ameryki Północnej Boże Narodzenie i Święto Dziękczynienia były ze sobą zestawiane w taki sposób, by zdeprecjonować zwyczaje mieszkańców Nowej Anglii. Purytańska uroczystość miała być biedniejszym, mniej uroczystym odpowiednikiem grudniowych świąt obchodzonych w innych częściach Ameryki (Nissenbaum 1996: 81-83; 129).

1 Przekład własny za: „The symbolic use of shells can be traced to medieval Catholic Europe, where the scallop shell became an emblem of pilgrimage to the supposed tomb of Saint James of Compostela in Spain. Now in Protestant North America, seashells were also doing service as symbols, this time in honor of Puritan saints. Because the clam shell is rather small and undistinguished, the more decorative and larger scallop and oyster shells often took its place. [...] The shell had thus become the symbol of the American cornucopia. By the unlikely marriage of a traditional Catholic icon and a traditional Indian food, two negative associations magically canceled each other out and a new Yankee symbol was born”.

Mimo to utrzymała swoją pozycję przez kilkaset lat – jeszcze w dziewiętnastym wieku Dzień Dziękczynienia był najważniejszym nowoangielskim świętem (Fitzgerald & Stavelly 2004: 226).

Widocznym wpływem religii na tradycje kulinarne jest też poruszona we wstępie kwestia postów. Katolicy pościli nie tylko w Wielkim Poście, lecz także w czasie tak zwanych suchych dni (dni kwartalnych). Ponadto powstrzymywali się od jedzenia mięsa we wszystkie piątki roku. Purytanie zrezygnowali z tego typu zwyczajów, które w pewnej formie były też podtrzymywane w protestanckiej Anglii. Dniem różnego rodzaju praktyk religijnych – radosnych i pokutnych – stał się czwartek, który nawiązywał do biblijnej ostatniej wieczerzy. Wtedy właśnie świętowano. Z tego powodu Święto Dziękczynienia do dziś zawsze wypada w ten dzień. Negatywny stosunek do praktyk katolickich nie oznacza jednak, że całkowicie wyeliminowano posty. Ich forma została dostosowana do nowych okoliczności i religijności. Purytańskie społeczności pościły w odpowiedzi na smutne wydarzenia, podobnie jak ucztowały przy radosnych okazjach (Fitzgerald & Stavelly 2004: 76-77; 94; 107). Współgra to ze słowami Jezusa przytoczonymi we wstępie – „przyjdzie czas, kiedy zabiorą im pana młodego, a wtedy będą pościć” (Mt 9, 15) – przykre okresy wymagały postu, podobnie jak radosne – świętowania.

Spółeczności purytańskie zachowywały przepisy dotyczące szabatu, czyli dnia, w którym nie powinno się pracować. Jego obchody zostały jednak przeniesione na niedzielę. Szabat znacząco wpłynął na charakter nowoangielskiej kuchni, ponieważ gotowanie było pracą, której należało wtedy unikać. Ponadto zaadaptowano katolickie posty, które przeniesiono z piątku na sobotę i częściowo niedzielę. W związku z tymi zasadami najbardziej powszechną potrawą na ten dzień stała się pieczona fasola, którą przygotowywano w poprzedzający święto wieczór. Pozwalało to zachować postny charakter dnia, a jednocześnie zminimalizować konieczność pracy. W szabat jedzono także dorsze (Fitzgerald & Stavelly 2004: 59-60; 233). Obecność postów znacząco wpływała na popularność i powszechność wspomnianych wyżej produktów i pozwoliła im przetrwać w kuchni regionu nawet po zmianach praktyk religijnych.

Kuchnia purytańska była kształtowana przez niechęć do europejskich, katolickich zwyczajów oraz przepisy życia religijnego. W pośredni sposób wpłynęła na obraz tradycji kulinarnych całych Stanów Zjednoczonych, które do dziś podczas Święta Dziękczynienia wybierają potrawy kojarzone z nowoangielskim osadnictwem. Mimo że późniejsze migracje i zachwianie się struktury etnicznej i religijnej regionu zatarły rolę purytańskiego dziedzictwa, wciąż pozostało ono niezaprzeczalnie obecne w zwyczajach żywienia współczesnej Nowej Anglii.

Podsumowanie – purytanie a współczesna kuchnia regionu

Z biegiem czasu purytański charakter nowoangielskiej kuchni zatarł się pod wieloma względami. Pod koniec osiemnastego wieku wpływy czystego purytanizmu zaczęły słabnąć ze względu na szereg czynników społecznych i religijnych (Napierała 2013: 17). Ponadto gdy region zyskał na znaczeniu gospodarczym, a jego mieszkańcy się bogacili, zaczęły pojawiać się nowe wzorce związane z kuchnią. Jednocześnie stare tradycje ewoluowały. Rozwój ruchów ewangelikalnych i Wielkie Przebudzenia drastycznie zmieniły charakter nowoangielskiej duchowości, a co za tym idzie – jej wpływ na kuchnię. Nie oznacza to porzucenia dawnego dziedzictwa, lecz stopniowe zmiany, w ramach której pogardzane wcześniej składniki stopniowo zyskiwały na znaczeniu.

Współcześnie Nowa Anglia jest miejscem znanym z niedocenianych niegdyś produktów, takich jak ryby czy homary, zup typu *chowder*, będących echem kuchni angielskiej, a także puddingów, fasoli i ciast z owocami. W świadomości amerykańskiej kojarzy się też z potrawami typowymi dla Święta Dziękczynienia, takimi jak indyk, dynia czy żurawina. Mimo widocznych różnic między współczesnym a kolonialnym charakterem kuchni regionu, nie ulega wątpliwości, że wyrosła ona z dań purytańskich osadników, podobnie jak pod względem religijnym można wskazać na zbliżone niespodziewane przejście między purytaniem a ruchem ewangelikalnym.

Purytańska religijność odcisnęła swoje piętno na kuchni Nowej Anglii. Nie było ono jednak takie, jak się powszechnie sądzi. Religia nie uczyniła nowoangielskiej kuchni mdłą i pozbawioną wyrazu. Kontrolowała raczej stosunek społeczeństwa względem jedzenia oraz charakter praktyk postnych i świątecznych. Zakładanie, że purytanie stworzył surowe zwyczaje kulinarne, które były radykalnie odmienne od innych znanych w epoce, jest błędem wynikającym nie tylko z niezrozumienia historii kuchni regionu, zasobów, jakimi dysponowali osadnicy, lecz także samego charakteru purytańskiej religijności. Należy pamiętać, że z wyjątkiem nakierowania społeczeństwa na konkretne zwyczaje i praktyki związane z żywnością, religia purytańska wpłynęła również na pozycję niektórych produktów i zwyczajów, co pokazuje jej działanie na znacznie szerszą skalę – wynikały z niego nie tylko konkretne przepisy kulinarne czy rodzaje dań, lecz cały system społeczny faworyzujący rolników, lecz pogardzający rybakami, promujący Święto Dziękczynienia, lecz odcinający się od Bożego Narodzenia oraz uczt i zabaw karnawałowych. Przykład Nowej Anglii pokazuje, jak szerokie i nieoczywiste może być oddziaływanie religii, która, bezpośrednio lub w sposób pośredni, ma wpływ na wszystkie dziedziny życia.

Źródła cytowań

- Anderson, Virginia DeJohn (1991), 'The Origins of New England Culture', *The William and Mary Quarterly*: 2 (48), ss. 231-237.
- Augustinus (1865), 'De utilitate ieiunii', w: Jacques Paul Migne (red.) *Patrologia Latina*, Parisius: Bibliothecae Cleri Universae, t. 40, kol. 707-714.
- Baughman, Ilona (2013), 'Boston', w: Andrew F. Smith (red.) *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America. Volume 1*, Oxford: Oxford University Press 2013, ss. 186-188.
- Bradford, William (1856), *History of Plymouth Plantation*, Boston: Massachusetts Historical Society.
- Cheek, Charles D. (1998), 'Massachusetts Bay Foodways: Regional and Class Influences', *Historical Archeology*: 3 (32), ss. 153-172.
- Daniels, Bruce C. (1993), 'Sober Mirth and Pleasant Poisons: Puritan Ambivalence Toward Leisure and Recreation in Colonial New England', *American Studies*: 1 (34), ss. 121-137.
- Dawson, Christopher (1958), *Religia i kultura*, przekł. Jolanta W. Zielińska, Warszawa: Instytut Wydawniczy Pax.
- Fischer, David Hackett (1989), *Albion's Seed: Four British Folkways in America*, New York: Oxford University Press.
- Jaskółka, Piotr (2018), 'Dziedzictwo Jana Kalwina', *Rocznik Teologiczny*: LX, ss. 329-346.
- Fitzgerald, Kathleen, Keith Stavely (2004), *America's Founding Food. The Story of New England Cooking*, Chapel Hill & London: The University of North Carolina Press.
- Fitzgerald, Kathleen, Keith Stavely (2008), 'Plainness and Virtue in New England Cooking', w: Susan R. Friedland (red.), *Food and Morality: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2007*, Totnes: Oxford Symposium, ss. 269-278.
- Lee, N. K. M. (1832), *The Cook's Own Book*, Boston: Munroe and Francis.
- The Avalon Project (2008), *Mayflower Compact*, online: https://avalon.law.yale.edu/17th_century/mayflower.asp, par. 1-2, [dostęp: 29.09.2020].
- Napierała, Paulina (2013), 'Rola religii w okresie kształtowania się społeczeństwa amerykańskiego. Geneza wprowadzenia rozdziału państwa od Kościoła', w: Agnieszka Małek, Paulina Napierała (red.), *Stany Zjednoczone wczoraj i dziś. Wybrane zagadnienia społeczno-polityczne*, Kraków: Księgarnia Akademicka, ss. 13-38.
- Nissenbaum, Stephen W. (1996), 'Christmas in Early New England, 1620-1820: Puritanism, Popular Culture, and the Printed Word', *American Antiquarian Society*: 1 (106), ss. 79-164.

- Biblia Tysiąclecia (1990), *Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu w przekładzie z języków oryginalnych*, Warszawa: Pallottinum.
- Markham, Gervase (1615), *The English Huswife*, London: Sawbridge Hannah.
- Shepard, Thomas (1812), *The Sincere Convert and the Sound Believer*, Paisley: Stephen and Andrew Young.
- Weber, Max (1994), *Etyka protestancka a duch kapitalizmu*, przekł. Jan Międzyński, Lublin: Wydawnictwo TEST.
- Winthrop, John (1929), *Winthrop Papers*, Boston: Massachusetts Historical Society.