

JAROSŁAW MOLENDĄ

HISTORIA H ROŚLIN JADALNYCH

*Trunki, słodkości
i wyrafinowane potrawy z roślin
w dziejach człowieka*



BELLONA

JAROSŁAW MOLENDĄ

HISTORIA
H*ROŚLIN
JADALNYCH



BELLONA

Warszawa

Spis treści

Od autora

Rozdział I. Ayahuaska – brakujące ogniwo w łańcuchu ewolucji?

Rozdział II. Od fermentacji do cywilizacji

Rozdział III. Nasienie Ozyrysa

Rozdział IV. W pogoni za tkanym obłokiem

Rozdział V. Palce światłości

Rozdział VI. Co ma piernik do globusa

Rozdział VII. Nie(wy)rafinowany smak barbarzyństwa

Zdjęcia

Bibliografia

Przypisy końcowe

Projekt okładki i stron tytułowych: Anna Damasiewicz
Redaktor merytoryczny: Bożena Czerwińska
Redaktor prowadzący: Zofia Gawryś
Redaktor techniczny: Beata Jankowska
Korekta: Joanna Proczka

Copyright © by Bellona Spółka Akcyjna, Warszawa 2014
Copyright © by Jarosław Molenda, Warszawa 2014

ISBN 978-83-11-16204-4

Wydawca:
Bellona
ul. Hankiewicza 2
02-103 Warszawa

Dystrybucja:
Dressler Dublin Sp. z o.o.
05-850 Ożarów Mazowiecki
ul. Poznańska 91
e-mail: dystrybucja@dressler.com.pl
tel. + 48 22 733 50 31/32
www.dressler.com.pl

Wersję elektroniczną przygotowano w systemie Zecer firmy Elibri

Od autora

Jednym z pierwszych badaczy, który zwracał uwagę, że biologiczne transplantacje miały nie tylko kulinarne znaczenie, był Alfred W. Crosby (po polsku ukazało się jego opracowanie *Imperializm ekologiczny*). Znamiennym przypadkiem są dzieje uzależnienia się Irlandii od upraw ziemniaka. Zniszczenie jego zbiorów w latach 1845–1846 samo w sobie nie oznaczało jeszcze, że w kraju zabraknie żywności, gdyż pola były w tym roku pełne zboża.

Jednak irlandzcy chłopcy musieli je sprzedawać, aby opłacać bardzo wysokie i bezlitośnie egzekwowane czynsze za dzierżawę ziemi. W efekcie wielu mieszkańców wyspy nie miało co jeść (ziemniaki stanowiły wówczas podstawowe pożywienie w tym kraju). Zdarzenia te udowodniły dobitnie, że dla biosfery nie jesteśmy najważniejszym elementem. Dramat czy tragifarsa życia rozgrywały się i mogą się w przyszłości rozgrywać mniej więcej tak samo i bez nas.

Rośliny, które pojawiają się na kartkach tej książki, są subiektywnym wyborem autora. Pominięte albo pojawiły się już w opracowaniach mojego autorstwa – *Rośliny, które zmieniły świat* czy *Historia używek*, albo znajdują się w planowanych publikacjach. W niniejszej książce chciałem opisać dzieje niektórych gatunków jako jeden z tematów historii powszechnej, niedający się odseparować od innych przejawów działalności istot ludzkich we wzajemnych powiązaniach między sobą i z resztą przyrody. Służą temu selektywnie i subiektywnie wybrane przykłady, dzięki którym można tropić związki między żywnością w czasach przeszłych a sposobem, w jaki żyjemy się dzisiaj.

Książka ta nie jest zamkniętą całością. Jest to raczej zbiór esejów, mający na celu nie tyle zaspokojenie ciekawości umysłów chciwych poznania tajemnic natury i historii, co rozbudzenie zainteresowania. Każdy zamieszczony tu rozdział porusza inne zagadnienie. Niektóre z nich zostały napisane specjalnie dla tego wydawnictwa, inne zaś, choć były drukowane

już dawniej w takich periodykach jak: „Żyj długo”, „Zew Północy” czy „Dookoła Świata”, zostały dla tej książki poszerzone i zmienione tak, aby związać całość wspólną myślą przewodnią. Jest nią teza, że niektóre rośliny stanowiły bodziec dla ludzkich poczynań na przestrzeni wielu tysięcy lat.

Od zarania dziejów ludzie wykorzystywali rośliny na różne sposoby: do jedzenia, ogrzania się, leczenia, transportu, dla towarzystwa i dla zysku. Rośliny odgrywały fundamentalną rolę w dziejach ludzkości, ale istnieją gatunki, które wywarły szczególny wpływ na rozwój kultur, narodów czy religii. Te rośliny zmieniły świat.

Rozdział I



Ayahuaska – brakujące ogniwo w łańcuchu ewolucji?

Leczenie roślinnymi wywarami i maściami, czyli fitoterapia, jest stare jak ludzkość. Zainteresowanie człowieka ziołami datuje się od niepamiętnych czasów. Rośliny nie tylko stanowiły surowiec pierwszych leków ludzkości, lecz także były wykorzystywane do innych celów. W czasach, gdy nie znano jeszcze rolnictwa i hodowli, ludzie przez dziesiątki tysięcy lat żywili się tym, co złowili lub zebrali w lesie. Wtedy właśnie w paleolicie i mezolicie „przetestowano” wiele roślin pod względem ich właściwości jadalnych. Przy okazji ujawniło się działanie halucynogenne wielu z nich.

Najwcześniejsze dane pochodzą już ze starszej epoki kamienia, a są nimi prehistoryczne dzieła sztuki, jak choćby słynne malowidła z jaskini Lascaux. Ostatnie badania nad sposobem wykonania paleolitycznych malowideł jaskiniowych we Francji wykazały, że farby zawierały substancje halucynogenne, malowidła zaś tworzone, biorąc farbę do ust, mieszając ją ze śliną i wydmuchując na ścianę jaskini. Taki sposób malowania powodował wizje narkotyczne, które potem przeniesiono na ściany jaskiń.

Fitoterapia alternatywą dla medycyny

Większość znanych nam historycznych społeczeństw w kontaktach z sacrum posługiwało się różnorodnymi substancjami wywołującymi stany transowe. Ludzie, którzy znali właściwości tkwiące w roślinach, mieli władzę nad innymi i byli darzeni szczególnym respektem. Nic dziwnego, że taka wiedza dawała im szczególną pozycję.

Człowiek pierwotny widział w ziołach i grzybach personifikację sił przyrody – wiele z nich traktował jako rośliny święte. Chińczycy zaliczali do nich żeń-szeń, w krajach śródziemnomorskich czczono mandragorę, u nas zaś na przykład „świętojańskie ziele” – dziurawiec. „Darem bogów”, według krajowców z Ameryki i Afryki, miały być tropikalne rośliny: kakaowiec czy kola.

Podobno ludzka świadomość narodziła się w momencie, w którym istota człękkształtna zjadła grzyb zawierający psylocybinę i pierwszy raz doświadczyła poznania. Trudno jednoznacznie stwierdzić, który moment można uważać za narodziny świadomości, za to bezsporną kwestią pozostaje fakt, że substancje zmieniające świadomość były ludziom znane od tysiącleci.

Ze względu na to, że tytułowa *ayahuaska* otwiera przed umysłem tajemne wymiary, których istnieniu kategorycznie zaprzecza współczesny racjonalizm, Ralph Metzner nazwał ją „katalizatorem gnozy”. Niuansów postrzegania, jakie ona wywołuje, nie dostrzegają nawet najbieglejsi z zachodnich botaników. Jak opisuje to Levi-Strauss w swojej książce *Myśl nieoswojona*, Indianie są zestrojeni ze światem roślinnym na tak subtelnym poziomie, że przekracza to nasze zdolności pojmowania.

Propagatorzy psychodelii podejrzewają, że proces ewolucji jest czymś więcej niż tylko niekończącym się ciągiem reakcji chemicznych. Pionier psychoterapii z użyciem LSD, Stanisław Grof, uważa: „Prawdopodobieństwo, że ludzka inteligencja wykształciła się samodzielnie od początku do końca z chemicznego szlamu w praocenie, dzięki łańcuchom przypadkowych, mechanicznych procesów, ostatnio zostało celnie porównane do prawdopodobieństwa powstania Boeinga 747 w gigantycznym podmuchu tornada, które przeszło przez złomowisko” [k1](#).

Warto też wspomnieć o koncepcji Westona La Barre’a. Według niej ludy, które około 14 tysięcy lat temu przywędrowały z Azji Północnej do obu Ameryk, praktykowały szamanizm. Nasi przodkowie znali techniki osiągnięcia ekstazy za pomocą środków halucynogennych, na przykład muchomora czerwonego. Zdaniem La Barre’a, jest to przyczyna

wyodrębnienia przez Indian tak dużej liczby środków powodujących zmiany świadomości i wywołujących wizje.

Istotne znaczenie halucynacji jako katalizatorów ludzkiej psychiki przeczuwali również inni badacze. Zgodnie z pewną teorią jeszcze w czasach historycznych mogło dochodzić do poważnych zmian w definiowaniu się człowieczeństwa. Ludzie w epoce Homera myśleli innymi kategoriami. To, co my nazywamy „ego”, było dla nich „bogiem” [k2](#).

Zmarły w 2000 roku filozof i etnobotanik Terence McKenna zasłynął z teorii, że pewna rodzina czynnych substancji chemicznych, a konkretnie halucynogeny indolowe, odegrała kluczową rolę w wykształceniu się podstawowych ludzkich cech, przede wszystkim typowej dla człowieka autorefleksji. McKenna teoretyzował, że w czasie kiedy północnoafrykańskie dżungle kurczyły się pod koniec ostatniej epoki lodowcowej, ustępując miejsca terenom trawiastym, zamieszkujące drzewa plemiona naszych prymitywnych przodków opuściły gałęzie i przeniosły swoje domostwa na otwarte przestrzenie. Badacz stwierdził: „Jestem głęboko przekonany, że to mutagenne, psychoaktywne składniki diety pierwszych hominidów odpowiadały za gwałtowne przeorganizowanie się ich mózgow i wykształcenie nadzwyczajnych umiejętności przetwarzania danych. Alkaloidy roślinne, posiadające własności halucynogenne, takie jak psylocybina, dimetylotryptamina (DMT) i harmalina, mogły znajdować się w diecie praludzi, katalizując wyłonienie się podstawowej cechy charakteryzującej współczesnego człowieka – autorefleksji. Oddziaływanie halucynogenów, zawartych w wielu popularnych roślinach, sprzyjało rozwojowi umiejętności przetwarzania danych, a więc czyniło praludzi istotami bardziej wrażliwymi na środowisko, przyczyniając się do gwałtownego rozwoju ich mózgow. W późniejszej fazie tego samego procesu halucynogeny pełniły rolę katalizatorów rozwoju wyobraźni, napędzając tworzenie się wewnętrznych trosk i przemyśleń, które niewykluczone, że dały impuls do pojawienia się języka i religii” [k3](#).

Wśród nowych produktów stanowiących dietę praludzi wyróżnić można zawierające psylocybinę grzyby rosnące wśród odchodów pasących się tam zwierząt kopytnych. Psylocybina, która w małych dawkach prowadzi do zwiększenia aktywności wzrokowej, w trochę większych powoduje fizyczne pobudzenie seksualne, zaś w dużych dawkach halucynacje i glosolalię [1](#), dała ewolucyjną przewagę plemionom na takiej diecie.

Faktem jest, że szamanom bliska była glosolalia – praktyka mówienia różnymi językami podczas transu. W *poszukiwaniu straconego czasu* Marcela Prousta rozpoczyna się scena, w której protagonista, leżąc w swym łóżku, stara się pozbiierać po przerażająco namacalnych snach o przeszłości. Sama fraza mówiąca o „sznurze zrzuconym z nieba” – choć w polskim przekładzie brzmi to nieco inaczej – przypomina popularny w szamanizmie motyw drabiny prowadzącej z naszego świata do innych wymiarów: „(...) wspomnienie – jeszcze nie miejsca, gdzie byłem, ale paru miejsc, które zamieszkiwałem niegdyś i gdzie mógłbym być – schodziło ku mnie niby pomoc z góry, aby mnie wydobyć z nicości, z której nie byłbym mógł wyrwać się sam” [k4](#).

Zdaniem McKenny’ego na przykład, synestezja (zacieranie się granic pomiędzy zmysłami) powodowana przez psylocybinę doprowadziła do wykształcenia się języka mówionego: zdolności do formowania przez dźwięki wokalne obrazów w umysłach słuchaczy. Około 12 000 lat temu dalsze zmiany klimatu powoli usunęły halucynogenne grzyby z diety naszych przodków, powodując szereg głębokich zmian w naszym gatunku, na przykład powrót do przedgrzybowej, brutalnej struktury społecznej, która wcześniej była zmodyfikowana i/lub powstrzymana przez częstą konsumpcję psylocybiny [k5](#).

Ostatnio medycyna z niemałym zainteresowaniem spogląda na Amazonię i odkryte przez polskiego misjonarza, ojca Edmunda Szeligę, tajniki naturalnych metod leczniczych stosowanych przez indiańskie plemiona. To między innymi Pirowie przez kilkadziesiąt lat wtajemniczali ojca Szeligę w arkana terapii roślinami, a on skrupulatnie badał je, zlecając analizy biochemiczne laboratoriom uniwersyteckim.

Poważne badania naukowe nad tymi roślinami zaczęły się wraz z wyprawami Richarda Spruce’a, botanika, który badał Amazonię i Andy pomiędzy rokiem 1849 a 1864. Wśród odkrytych przez niego gatunków o właściwościach psychoaktywnych znalazło się pnącze, któremu później nadano nazwę *Banisteriopsis caapi*.

„Winorośl zmarłych” czy pnącze żywych?

Ayahuaska jest rośliną leczniczą znaną Indianom i używaną przez nich od dziesięciu tysięcy lat. Roślina ma postać drzewiastej liany o szarych, połyskliwych pędach i kilkunastocentymetrowej długości liściach. Roślina

ta występuje pod kilkudziesięcioma nazwami, co świadczy o jej popularności wśród różnych grup etnicznych. Najczęściej nazywana jest właśnie *ayahuaską* – „pnączem duchów” (*aya* w języku keczua znaczy „duch” lub „śmierć”; *huasca* to „liana”, „lina” lub „powój śmierci”). Wśród Indian Kolumbii i Ekwadoru funkcjonuje pod nazwą *yagé*. Ashaninka nazywają ją *kamarampi*; Shuar, Achuar i Dayme używają nazwy *natema* [k6](#).

Kapłani Indian Kogi w Sierra Nevada de Santa Marta w Kolumbii nazywają substancje halucynogenne „spermą jaguara”. W językach niektórych grup indiańskich słowo oznaczające szamana jest synonimem jaguara, dlatego szamani Indian Guahibo w Amazonii kolumbijskiej malują twarz w plamy imitujące cętki jaguara oraz noszą naszyjniki z jego zębów. Indianie Tukano żyjący w regionie Yaupes są twórcami mitu mówiącego o przemianie człowieka w jaguara pod wpływem środków halucynogennych.

Również szamani słynnych pomniejszaczy głów ludzkich, Indian Jivaro, mają wizje ogromnych anakond i jaguarów bez końca pędzących przez deszczowy las. Relacja Petera Stafforda, autora *Psychedelics Encyclopedia*, może stanowić kolejny przykład identyfikacji ze zwierzęciem: „Pod wpływem *yagé* nie czułem się po prostu jak wąż, ale w pewnym sensie byłem nim i jakoś osiągnąłem poziom doświadczenia, w którym mogłem skontaktować się z ukrytym wężem wewnątrz mnie (...). Moje postrzeganie zostało uporządkowane według nowych i odmiennych kategorii” [k7](#).

Wydaje się, że twierdzenia o wzmocnieniu telepatycznych zdolności mają pewne podstawy. Podobno członkowie pewnego szczepu żyjącego w pobliżu rzeki Ukayali we wschodnim Peru byli autentycznie zdumieni na widok obiektów „ujrzanych” w jasnovidzeniu we współczesnych miastach, których nigdy fizycznie nie odwiedzili. Donosi o tym antropolog Tomas Roessner: „[Indianie] którzy często przyjmują *ayahuaskę*, siadają czasami razem i pijąc ją, wysuwają propozycję, żeby wszyscy zobaczyli coś wspólnie, na przykład: «Zobaczmy miasta!». Zdarzało się, że ci Indianie pytali białych ludzi, czym są te dziwne rzeczy (*aparatos*), które tak szybko pędzą ulicami: widzieli samochody, z którymi, oczywiście, fizycznie się nie zetknęli” [k8](#).

Szamani Conibo stosujący *ayahuaskę* opowiadają o spotkaniach z nadprzyrodzonymi istotami. Mówią również, że pomaga im widzieć demony w powietrzu. Demon ukryty w *ayahuasce* obdarowywał szamana Indian Kampa cudownym „kolcem”, umożliwiającym wykrycie i zabicie

wrogiego czarownika. Według innego mitu Desanów, z Drogi Mlecznej przybyło węzowe czółno, przywożąc mężczyznę, kobietę oraz trzy rośliny: maniok, kokę i *caapi*.

Desanowie uważali je za dar od Słońca, formę naczynia dla żółto-żółtego światła słonecznego, które dostarczyło pierwszym ludziom zasad dotyczących tego, jak żyć i się porozumiewać. Ten mit mówi, że od samego początku to roślinne „lekarstwo” było powiązane ze źródłami języka, kultury oraz początkami gatunku ludzkiego. O ludziach wspomina się tutaj, że pochodzą z kosmosu, a pnącze duszy zostało im dane jako sposób pozostawania w łączności z kosmicznymi i słonecznymi energiami twórczymi [k9](#).

Badania nad indolami halucynogennymi rozpoczęły się w latach dwudziestych XX wieku. W 1927 roku chemicy Émile Perrot i Raymond Hamet wyizolowali aktywny składnik *Banisteriopsis caapi*. Nazwali go telepatyną. Dopiero po trzech dekadach naukowcy spostrzegli, że ma ona taką samą strukturę chemiczną, jak ekstrahowana z *Peganum harmala* harmina. Badacze dali prymat tej właśnie nazwie [k10](#).

Czynnikiem utrudniającym ustalenie ogólnej charakterystyki napojów z *ayahuaski* jest zróżnicowanie metod ich przygotowania, gdyż niektóre przepisy stosowane są przez jedną grupę Indian albo wręcz jednego szamana! Oprócz problemów, które pociągała za sobą botaniczna identyfikacja roślin, badacze mieli trudności z dokładnym określeniem skutków działania poszczególnych roślin halucynogennych, ponieważ często zażywane były one w połączeniu z innymi substancjami narkotycznymi.

W najczęściej opisywanym procesie uzyskuje się wyciąg z kory *Banisteriopsis*, zanurzając ją w zimnej wodzie, lub wywar, gotując korę i łodygi przez dłuższy czas. Istnieją też informacje o żuciu świeżej kory oraz wączaniu spreparowanego pnącza. Gotowanie trwa 6 godzin – aż wywar zamieni się w gęstą bursztynową ciecz. Nieodłącznymi elementami przygotowania do ceremonii są post, medytacja i wstrzemięźliwość seksualna.

W kontekście tradycyjnej amazońskiej praktyki leczniczej wypicie *ayahuaski* przypomina przyjęcie doskonałego leku na wszelkie choroby. Nie chodzi o to, że sama substancja jest panaceum, ale że funkcjonuje jako przewodnik lub nauczyciel dla uzdrowiciela z krwi i kości. Wskazuje mu inne zioła, które mogą być pomocne w odpieraniu czarodziejskich ataków,

wysysaniu trujących infekcji lub pieniących się robaków. Ten rodzaj praktyk zakłada całkowicie odmienne pojmowanie choroby i lekarstwa od tego, do którego przywykliśmy na Zachodzie [k11](#).

Gdy szaman jest gotowy, zbliża się do pacjenta, który leży w bezruchu i milczeniu przed mistrzem. Szaman rozpoczyna recytacje: najpierw ciche, spokojne, monotonne, potem coraz żywsze i rytmiczniejsze. Po godzinie recytacje i skandowania przemieniają się w pieśń. Można wyłapać pojedyncze słowa w języku hiszpańskim, ale większość pochodzi z miejscowego narzecza.

Szaman okadza ciało chorego, opryskuje je wonnymi płynami. Co jakiś czas nachyla się nad chorym, ze szczególną uwagą dotyka bolących miejsc. Po cichu wypytuje chorego, a w trakcie uzyskiwania wiadomości wydaje z siebie cmoknięcia, mlaskania i pochrząkiwania. Potem przystępuje do wysysania z ciała chorego przyczyny czy sprawcy choroby. Mogą nimi być obce ciało, ale też jakiś robak. Ślinę i wysysaną treść *curandero* (uzdrowiciel) wypluwa do małego naczynia.

Sposób stosowania *ayahuaski* stanowi sekret *curanderos*. Najczęściej używa się wodnego wyciągu *Banisteriopsis* i *Gielunia*. Alkaloidy w ten sposób uzyskane mają działanie przeciwdepresyjne. W czystej postaci wywołują stany euforii i błogostanu [k12](#). Swoiste potwierdzenie można znaleźć w relacji ojca Szeligi, który opisywał to zjawisko w następujący sposób: „Indianie twierdzą, iż po wypiciu *ayahuaski* nawiązują bezpośredni kontakt z duchem tej rośliny, który staje się ich sprzymierzeńcem i zdradza im wiele sekretów. Jest to tłumaczenie na poziomie animistycznym. W rzeczywistości, pod wpływem halucynogennych właściwości tej rośliny, ich mózg zaczyna pracować odmiennie niż na co dzień, przez co zyskują dostęp do tych wymiarów rzeczywistości, które normalnie pozostają niedostępne” [k13](#).

Obecnie w znacznie mniejszym stopniu wykorzystujemy nasze moce umysłowe, aniżeli to było w dawnych czasach. Poświęciliśmy naszą percepcję na rzecz rozwoju innych mocy umysłu. Ot, na przykład, umiejętności wielogodzinnego siedzenia z napiętymi mięśniami przed ekranem monitora (czyli czegoś, co Indianie uznaliby za „absolutnie niemożliwe”) albo odcięcia się od wielu poziomów świadomości podczas prowadzenia samochodu w korkach ulicznych [k14](#).

Bardzo istotnym aspektem jest nawiązanie pod wpływem *yagé* łączności ze światem roślin i zwierząt. Indianie z plemienia Amahuaca w trakcie sesji

przywoływali wizje zwierząt, na które polowali. Byli w stanie dzięki temu utożsamić się z ofiarą, a przez to „wczuć się” w jej zwyczaje tak, że wzrastała szansa na pomyślne łowy.

Ten rodzaj szamanizmu, posługujący się *ayahuaską*, nazywa się *vegetalismo*. Owi uzdrowiciele stosują *ayahuaskę* w swoich obrzędach uzdrowicielskich, ale znają i często pracują z innymi, bardziej bezpośrednimi ziołami o właściwościach leczniczych. Żołądkowo-jelitowa reakcja oczyszczająca jest uznawana za niezbędną dla procesu leczenia. Z tego powodu wywar *yagé* bywa często nazywany „czyścicielką” (*la purga*) [k15](#).

Gdy *ayahuaskę* zażywa się okazjonalnie, człowiek nie jest przygotowany na to, czego spodziewają się szamani. Zmieniają się wtedy procesy chemiczne w mózgu, mimo że nie dochodzi żaden zewnętrzny bodziec. Słynący z pomniejszania głów Indianie Jivaro, którzy zamieszkują wschodnie tereny Ekwadoru, już kilkudniowemu niemowlakowi aplikują niezidentyfikowaną halucynogenną roślinę *tsentsema*. Wierzą, że umożliwia ona dziecku zachowanie kontaktu z wyższą duszą *arutam* i zwiększa jego zdolność przetrwania.

Niektóre z tych odlotów mogą być niebezpieczne i prowadzić do psychozy, gdy nie ma się przygotowania i przewodnika. Ciekawe jest, że spożywający wspólnie wywar z „winorośli duszy” Indianie mogą doznawać tych samych wrażeń i wizji dotyczących nawet rzeczy, których nie mogli znać z uprzedniej obserwacji, na przykład odległych miast.

Tam, gdzie czas stoi w miejscu

Indianie odbywają w narkotycznym transie wyimaginowane rozmowy z osobami znajdującymi się gdzieś daleko lub też z osobami, które dawno już zmarły. To obcowanie z przodkami nadaje u niektórych grup plemiennych szczególne znaczenie narkotycznym obrzędom. W dodatku nie postrzegają historii w sposób linearny, ale uważają, że wszystkie wydarzenia są stałe. Andrzej Zajączkowski w opracowaniu *Czas w kulturze* omawia podobną, afrykańską koncepcję czasu: „Wydarzenia doznawane pozostają w stosunku do obiektywnego upływu czasu na zewnątrz. Rzecz się przedstawia inaczej niż w naszej cywilizacji, w której wprawdzie wydarzenia również organizują nam czas, ale gdzie doznawaniu czasu

towarzyszy przeświadczenie o jego obiektywnej, fizycznej niezależności od naszych doznań” [k16](#).

Indianie, podobnie jak australijscy Aborygeni, utrzymują, że czas pierwotny współlistnieje z codzienną rzeczywistością. Ludzie w trakcie rytuału, który w niektórych regionach nosi nazwę *dajme*, przeobrażają się w swoich przodków. Obserwatorzy obrzędu, który trwa całą noc, widzieli ludzi rozmawiających z wielkim ożywieniem z kimś, kto jawił się tylko przed jego (zamkniętymi zresztą!) oczyma, innych – o twarzach promieniających niezwykłym szczęściem.

Szamani Tukano z północno-zachodniej Amazonii kolumbijskiej potrafią do pewnego stopnia manipulować skutkami działania *ayahuaski*. Osiągają to dzięki starannemu przygotowaniu napoju i kontroli ilości spożywanego specyfiku. Jednak pomimo ich niewątpliwej fachowości nie ma gwarancji „dobrej podróży”. Wizje wywołane przez *yagé* często u jednych wzbudzają paniczny strach, u innych zaś wywołują mdłości. Ojciec Edmund Szeliga uzupełnia ten opis: „(...) dźwięki, których normalnie się nie postrzega – na przykład – kroki mrówki słyhać tak wyraźnie jak tętent koni. Nieco później rozpoczynają się omamy wzrokowe. Wszystko, co widzisz dookoła, zaczynają pokrywać setki świetlistych nitek i niteczek, po czym jedne kształty płynnie zaczynają przechodzić w drugie – rośliny zamieniają się w zwierzęta, a zwierzęta w rośliny i ludzi. Ważne jest to, iż przez cały czas masz świadomość, że to, co widzisz, jest tylko snem, wizją – a nie rzeczywistością” [k17](#).

Halucynacje odbierane pozytywnie są z reguły treści seksualnej, a nielicznym szczęśliwcom dane jest doświadczenie przemiany tych wizji w poczucie mistycznego włączenia w czas mityczny. Indianie Tukano budowle, ceramikę, meble oraz instrumenty muzyczne malują w motywy geometryczne widziane w trakcie halucynacji.

Inne doświadczenia, które są powszechnie dokumentowane wśród Indian, to halucynacje słuchowe i wizje aur, swojej własnej śmierci oraz walki pomiędzy demonami lub zoomorficznymi formami. W dodatku wizje wydają się zawierać bardzo jasne kolory i ciągle zmieniające się kształty, gdy sceny nakładają się jedna na drugą.

Indianie, którzy widzieli ruchome obrazy, mówili, że doświadczenia z pnączem duchów były porównywalne z oglądaniem filmów. Przyjmujący *ayahuaskę* byli świadkami wstępnych oracji i chóralnych śpiewów, póki działanie narkotyku nie uczyniło wszystkich Indian obojętnymi na

rzeczywiste otoczenie. Ktoś wykonywał takie ruchy, jakby wspinał się na drzewo, inny – jakby polował, jeszcze inny wygłaszał płomienne przemówienie, którego nikt nie słuchał.

Ktoś, kto w plemionach Amazonii zostanie dopuszczony do doświadczeń z halucynogenami, nie jest już nowicjuszem. Od dziecka słuchał ludzi, którzy mieli takie doświadczenia. Zdaniem antropologa medycznego z University of California Irvine, Marlene Dobkin de Rios, to minimalizuje wystąpienie „złych odlotów”, o jakich mówiła młodzież zażywająca LSD w naszym społeczeństwie.

Przygotowany przez szamana wywar jest nie tylko bardzo gorzki, ale i gęsty, tak że niemal przywiera do podniebienia. Ludzkie organizmy różnie go znoszą, niektórych doprowadza on do wymiotów. Halucynacje zaczynają się po zaskakująco krótkim czasie. Słynną wizualizację tego procesu przedstawił szaman Pablo Amaringo w cyklu swoich obrazów.

Obecnie psychologowie i psychiatrzy przychylają się do poglądu, iż odwar z tej rośliny wspomaga poznanie intuicyjne i „otwiera” mózg ludzki na sygnały, które zwykle pozostają poza normalnym polem percepcji. W czasie transów amazońscy Indianie zyskują nawet wgląd w mechanizmy rządzące dziedzicznością – wiedzą o istnieniu genów oraz potrafią narysować podwójną helisę DNA, odkrytą w latach pięćdziesiątych XX wieku przez Francisa Cricka i Jamesa Watsona.

Biochemicy i biofizycy wykryli w wywarze *ayahuaski* substancję halucynogenną, dimetyltryptaminę (DMT), której budowa chemiczna jest niemal identyczna jak psylocybiny, którą pozyskuje się z kaktusów peyotle. Zdumienie wywołał fakt, że ludzki mózg też produkuje niewielkie ilości DMT, a także hormon (serotoninę) o niemalże identycznej budowie. Czy w ten sposób Stwórca dał nam klucz do innego wymiaru?

Zamkiem są receptory na powierzchni neuronów, do których te cząsteczki pasują. Potem odkryto, że DNA, będące w sensie chemicznym aperiodycznym kryształem, emituje fotony, a więc światło, w ilości 100 jedn./sek./cm², w paśmie widzialnym dla człowieka – słabe, ale o koherencji laserowej. Mogłoby to tłumaczyć jaskrawość wizji, ich holograficzny i luminescencyjny charakter. Zdaje się to potwierdzać przypuszczenie, że obrazy w wizjach są emitowane przez DNA.

Psychotropowe efekty polegają głównie na zaburzeniach postrzegania, uczuciu latania i unoszenia się w powietrzu, kolorowych wizjach o bardzo szerokim spektrum obrazów. Okazało się, że długie serie abstrakcyjnych

geometrycznych fosgenów są wspólne ludzom z różnych kulturowo obszarów i które, oczywiście, miały podłoże neuronalne.

Tajemny rysztunek więdźmy

W Australii istnieje starożytny przesłanie o DMT, w którym jest mowa między innymi o tym, że: „na początku Słońce stworzyło różne istoty, aby służyły jako pośrednicy pomiędzy Nim a Ziemią”. I Słońce stworzyło proszek z DMT, aby ludzie mogli kontaktować się z tymi nadnaturalnymi istotami. Narodowym symbolem krainy kangurów jest akacja, w której wykryto DMT, co prowokuje do zadania oczywistego pytania: „Czy Aborygeni wiedzieli o DMT?”.

Szwajcarski psycholog Carl Gustaw Jung jako pierwszy zasugerował, że niektóre z najstarszych symboli ludzkości mogły pochodzić od tych subiektywnych świetlnych wzorów. Fosfeny² wywołane przez *ayahuaskę* przyjmują formę klastrów lub łańcuchów świetlnych wzorów uformowanych z okręgów, serii trójkątów, siatek, rombów, kropek lub zygzaków, z reguły o wyraźnej symetrii osiowej. W drugiej fazie te geometryczne wzory są w znacznym stopniu zastępowane przez nieregularne kształty, które poruszają się niczym kolorowe chmury.

Podczas gdy w pierwszej fazie osoba postrzega abstrakcyjne wzory, które mogą być opisane w kategoriach naturalnych modeli (krople, promienie, koła, kwiaty, muszle ślimaka itd.), wizje w drugiej fazie zwykle uruchamiają u oglądającego proces projekcyjny, w którym poruszające się wielobarwne kształty są interpretowane w różny sposób.

Wizje składają się z wcześniej zgromadzonych informacji, które są rzutowane na ekran wytworzony przez narkotyk, czego przykładem może być fragment opowiadania Jorge Luisa Borgesa *Koliste ruiny*: „Na początku sny były chaotyczne; wkrótce potem przybrały charakter dialektyczny. Przybysz śnił, że znajduje się w centrum jakiegoś kolistego amfiteatru, który w jakiś sposób był spaloną świątynią” [k18](#).

Farmakopea amazońskich Yanomami liczy około 200 gatunków roślin leczniczych, ale świat roślinny, podobnie jak zwierzęcy, nie służy im tylko do zaspokajania potrzeb ciała. W praktykach szamańskich rośliny pełnią wiele ważnych ról. Istnieją drzewa zsyłające deszcz i drzewa, od których pochodzą pieśni. Szamani posługują się wieloma dość mało sympatycznymi roślinami w celu otwarcia „szczeliny między światami”. Należy do nich

datura, a konkretnie liście bielunia, którego zwisające kwiaty przypominają pejzażowe ornamenty. Bieluń ma swą długą historię także i w innych krajach, bo jest to roślina prawie kosmopolityczna. Za świętą uznawali ją między innymi Indianie Nawaho, Zuni czy Algonkinowie. W niektórych regionach wchodzący w dorosłość młodzieńcy przyjmowali jej potężną ilość, aby „naprawić błędy popełnione w poprzednich żywotach” [k19](#).

Łacińska nazwa tej rośliny pochodzi z języka hindi – *dhatūrā*, co oznacza „kolczaste jabłko”. Ma ona jednak bezcenne zalety, które wykorzystywano jeszcze kilkadziesiąt lat temu, kiedy nie było antybiotyków i chemioterapii. Teraz zalety te poszły w zapomnienie, a warto o nich pamiętać. Otóż świeże liście bielunia przyłożone na zainfekowane i ropiejące zranienia „wyciągają” ropę, przyspieszając proces gojenia. Najlepiej okład taki zrobić na noc, dobrze go przywiązać lub przymocować plastrem.

W Indiach od czasów prehistorycznych znano i ceniono narkotyczne właściwości tego białokwiatnego ziele z rodziny psiankowatych, choć jest ono trujące także dla zwierząt. Tylko króliki potrafią wytworzyć we krwi i wątrobie związki, które rozkładają alkaloidy bielunia. Gorzki smak nasion tej rośliny maskowano, podając je w potrawach zawierających na przykład curry, co nie wzbudzało podejrzeń, bo to bardzo popularna przyprawa w tym regionie świata. Ba, tamtejsi zawodowi mordercy w swoim arsenale mieli nasiona *Datura alba*, przy czym zdarzało się czasem, że truciciel sam wpadał w zastawioną przez siebie pułapkę.

Taki przypadek odnotował w 1883 roku Alfred Taylor: „Bassawur Singh, zawodowy indyjski truciciel, zjadł trochę zatrutego jedzenia dla uśpienia podejrzeń. Po pewnym czasie, gdy jego ofiary straciły przytomność, obrabował je, ale kiedy poszkodowani oprzytomnieli i zgłosili kradzież na policję, złodzieja znaleziono o milę stamtąd, całkiem nieprzytomnego – i już nigdy nie odzyskał przytomności. Odnaleziono wszystkie skradzione rzeczy, tudzież zapas nasion” [k20](#).

Niektórzy uważają, że to właśnie z bielunia wytwarzano ów dym spowijający grecką wieszczkę wyroczni delfickiej. Przez długi czas sądzono, że w piśmiennictwie europejskim po raz pierwszy wspomniano o nim w relacjach z wyprawy Rzymianina Antoniusza przeciwko Partom do Azji Mniejszej w 36 roku p.n.e. Wtedy bowiem tak donoszono: „Żołnierze musieli się uciec do korzeni i ziół, których nie znali. I tak natknęli się na ziele, które zabijało po uprzednim doprowadzeniu do obłędu. Kto jakąś

część tego ziela zjadł – zapominał o tym, co dotychczas robił i niczego nie poznawał” [k21](#).

W Chinach uznawano bielun za roślinę świętą, gdyż wierzono, że kiedy Budda głosił swe nauki, niebo zsyłało na bielun krople rosy. Sławne w Europie od czasów starożytnych ziele było też stosowane przez czarowników i czarownice jako narkotyk, a wraz z miotłą i sową stanowiło część klasycznego ryszpunku wiedzy doskonałej. W Europie Północnej takie osoby określano mianem „nocnych jeźdźców” (*qveldriga*) albo „jeźdźców w ciemnościach” (*myrkiadd*).

W jednym z zamków, gdzie inkwizytorzy przetrzymywali rzekome czarownice, znaleziono XVI-wieczną recepturę, dzięki której można latać: „Trzeba wziąć mandragorę, dziką wiśnię, lulek, psiankę słodkogórz i bielun dziedzierzawę, może być też blekot, cykuta wodna, niebieski tojad i mak; połączyć to z tłuszczem kocim, psim, wilczym, oślim i dziecięcym oraz krwią nietoperza i doprowadzić do konsystencji maści” [k22](#).

Datura zawiera silnie trujące alkaloidy, spośród których najważniejsza jest skopolamina. Ta halucynogenna substancja występuje w największym stężeniu w liściach i nasionach. Roślina ta miała rolę odgrywała u prekortezyjskich Azteków, którzy uważali ją za świętą i dlatego też jedynie specjalna grupa kapłanów upoważniona była do jej spożywania. Przyczyniała się do objawienia skutecznych metod leczniczych, odkrywania przyczyn bóleści wywołanych czarami, pomagała także w poszukiwaniach zagubionych bądź ukradzionych przedmiotów.

Długa jest lista „roślin magicznych”, pełniących ważne role w życiu Indian, służących na przykład do rzucania uroku (bądź miłosnego czaru), dodawania odwagi, przyspieszania wzrostu dziecka, dodawania siły do pracy, zwiększania lub odbierania płodności. Przypuszczać zatem należy, że stosowaniu takich substancji towarzyszy silne przeświadczenie, żarliwa wiara, że narkotyk ten ma pewne własności nadprzyrodzone, że sprowadzi owe wizje, których wszyscy pragną i które bardzo silnie przeżywają, długo wspominają i komentują.

Zresztą gdyby nie ta wiara i gdyby nie wiązano picia wywaru lub wdychania proszku z poważną, głębszą treścią – jego rola sprowadzałaby się może do tego, czym jest alkohol dla wielu innych grup, choć chyba bez takiej przyjemności, nie wspominając o zagrożeniu psychozą. Dość zabawną anegdotę związaną z zaletami wywaru z *ayahuaski* przytacza Feliks Woytkowski, który zjawił się w Peru przed II wojną światową: „(...)

pewnemu kupcowi ukradziono całą jego fortunę, którą przechowywał w pieniądzach. Udał się do jednego z tych „ayahuaskerów” i za pewną opłatą zorganizowano w nocy taki obrzędowy seans. Znachor wpadł w trans i rozkazał poszkodowanemu udać się kilka kilometrów za miasto, drogą, którą wyraźnie określił, i zatrzymać się w punkcie, który opisał. Od tego punktu — powiedział kupcowi — musi zrobić 35 kroków na północ, aż dojdzie do wielkiego drzewa. Po prawej stronie pnia miał zacząć poszukiwanie swego skarbu, kopiąc tak długo, aż znajdzie. Człowiek rzeczywiście zastosował się do poleceń lekarza-czarownika i w żelaznym garnku odnalazł cały swój ukradziony majątek” [k23](#).

Czarownik kontra lekarz

Rośliny to skomplikowane fabryki chemiczne, a ich losy są związane z losem człowieka, który usiłuje narzucić im własne prawa. Korzystamy z ich hojności na wiele sposobów, zwłaszcza w medycynie. Różnorodność roślinnych składników chemicznych wręcz oszałamia. Są wśród nich pigmenty barwiące liście, płatki, owoce i nasiona; niezliczone substancje odpowiedzialne za upajające zapachy lub nieprzyjemne wonie; mnóstwo związków służących do walki z chorobotwórczymi organizmami, wrogami i konkurentami.

Nauka od co najmniej kilkunastu lat głowi się nad fenomenem działania *ayahuaski*. Faktem jest, że dzięki niej indiańscy uzdrowiacze potrafią postawić diagnozę, a także zaproponować odpowiednią kurację roślinną. Jak to się odbywa, dokładnie nie wiadomo, ale w wyniku trafnych diagnoz stawianych w „ayahuaskowym” transie i dobranych na tej podstawie kuracji chorzy szybko powracają do zdrowia, co trudno przypisać przypadkowi. Na czym polega sekret? Indiańscy szamani wyznali ojcu Szelidze, że: „(...) «duch» *ayahuaski* poznał ich z duchami innych roślin leczniczych, z którymi «się zaprzyjaźnili». Faktem jest natomiast, iż dzięki halucynogennym transom Indianie znakomicie poznają charakterystyczne wibracje, które emitują poszczególne rośliny, i potem – nawet nie dysponując tymi roślinami – poprzez odpowiednią koncentrację myśli potrafią samodzielnie generować potrzebną im w określonej chwili uzdrawiającą częstotliwość” [k24](#).

Zdaniem psychofarmakologa Ralpha Metznera, psychodeliczne substancje i rośliny poszerzają i podwyższają świadomość oraz umożliwiają

wgląd we własną istotę, stanowią logiczne i naturalne antidotum dla zawężających świadomość, fiksujących efektów twardych narkotyków. Ba, istnieją powody, by przypuszczać, że takie połączone środki wymiotno-halucynogenne mogą być nawet bardziej skuteczne w leczeniu alkoholizmu i uzależnień niż LSD.

Nałogowiec musi wydalić z organizmu nie tylko toksyczne pozostałości po alkoholu i innych narkotykach, ale także mentalne, emocjonalne i postrzeniowe wzorce reakcji i nawyki. Pod koniec lat trzydziestych ubiegłego wieku farmakolog Kurt Beringer użył próbki banisteryny w klinicznym stadium piętnastu pacjentów z chorobą Parkinsona i stwierdził u nich radykalną poprawę stanu zdrowia.

Surowiec stosowany miejscowo stanowi środek przeciwbólowy i znieczulający. Indianie często żują kawałki świeżych gałązek *ayahuaski*. Odwary z kory i nasion przyczyniają się do poprawy pamięci, mają też działanie psychostymulujące. Zdaniem ojca Szeligi, można jednak iść jeszcze dalej i podawać ją przede wszystkim w mikroskopijnych dawkach, homeopatycznie. Wtedy może ona oddać nieocenione usługi w leczeniu padaczki, stwardnienia rozsianego i choroby Alzheimera. Przedawkowanie może jednak prowadzić do biegunek i wymiotów, co mieszkańcy Amazonii uważają za korzystny sposób oczyszczania organizmu z toksyn. W wielu krajach traktowano tę roślinę jak owoc zakazany i zabraniano używania jej jako środka halucynogennego. Jednakże jednoznacznie nie udowodniono, aby wywoływała uzależnienie; zaliczono ją do grupy środków psychotropowych.

Coraz więcej Europejczyków i Amerykanów podróżuje do Amazonii, by uczestniczyć w zorganizowanych wycieczkach mających na celu poznawanie ekologii lasu deszczowego i tamtejszych kultur etnicznych. Bardzo częstym elementem tych wycieczek są sesje z *ayahuaską*, prowadzone przez miejscowego metyskiego szamana.

Rosnące zainteresowanie turystyką „ayahuaskową” zostało po części zapoczątkowane wizjonerskimi książkami, a także obrazami Pablo Amaringo³ pochodzącymi z wizji „ayahuaskowych”. Muzycy rockowi, Sting i Paul Simon, dzielili się opowieściami o swoich doświadczeniach „ayahuaskowych”, wabiąc kolejnych celebrytów „zmęczonych” tradycyjnymi używkami.

„Ayahuaskowa turystyka” świadczy o wzrastającym zainteresowaniu praktykami szamańskimi wśród mieszkańców USA. W organizacji

grupowych wyjazdów do metyjskich szamanów zamieszkujących różne rejony Amazonii pomagają internetowe biura podróży. Chociaż nie ma dokładnych szacunków, można śmiało założyć, że setki, jeśli nie tysiące szamanów, mniej lub bardziej kompetentnych, co roku przyjmuje dziesiątki tysięcy przybyszów z USA czy Europy.

Alan Leshner, dyrektor amerykańskiego National Institute on Drug Abuse, podkreśla, że należy wyraźnie oddzielić korzyści płynące z zastosowania środków halucynogennych od ewidentnych zagrożeń. Od dawna wiadomo, że morfina znosi cierpienie. Jej znaczenia w walce z przewlekłym bólem, między innymi nowotworowym, nikt nie kwestionuje. Stosowana jednak w celu poprawienia nastroju, silnie uzależnia. Nie wolno o tym zapominać.

Ośrodek Takiwasi, założony w amazońskiej prowincji San Martin w połowie lat osiemdziesiątych przez grupę francuskich i peruwiańskich lekarzy oraz uzdrowicieli, miał na celu zdobywanie wiedzy o właściwościach leczniczych legendarnego pnącza oraz opracowanie metod skutecznej kuracji coraz częściej napotykanego problemu uzależnienia od pasty kokainowej. „Studiując modele szamańskiego uzdrawiania wśród ocalałych rdzennych ludów, ludzie z ośrodka Takiwasi rozwinęli własną metodę leczenia nałogu narkotykowego za pomocą *ayahuaski*. Ten fenomen może służyć za doskonały przykład jej stosowania przez lekarzy wykształconych we współczesnej medycynie” – zauważa Charles S. Grob w eseju *Psychologia ayahuaski* [k25](#).

Naukowcy muszą odpowiedzieć na pytanie, czy korzyści związane z zastosowaniem środków halucynogennych są ważniejsze od efektów ubocznych. Franz Vollenweider z uniwersytetu w Zurychu otrzymał już od rządu szwajcarskiego zezwolenie na badania nad wykorzystaniem halucynogenów w terapii depresji i schizofrenii. Uczonym i lekarzom pozostaje teraz tylko czekać na ich wyniki. W przypadku osób należących do kościoła UDV, o którym szerzej nieco dalej, wywiady diagnostyczne i biografie osobiste ujawniły istnienie szeregu zaburzeń psychicznych i nadużyć rozmaitych substancji, mających miejsce przed ich przystąpieniem do kościoła „ayahuaskowego”. Okazało się, że 73% przypadków dotyczyło problemów z nadużywaniem alkoholu, 33% – gwałtownego zachowania po spożyciu alkoholu, 27% – nadużywania środków pobudzających, a 53% – uzależnienia od nikotyny. Jednak we wszystkich tych przypadkach odnotowane psychopatologie zostały

wyleczone wraz z inicjacją i regularnym uczęszczaniem na ceremonie „ayahuaskowe” [k26](#).

Trzeba jednocześnie obalić przekonanie utożsamiające używanie halucynogennych roślin przez uzdrowicieli i pacjentów z narkotycznym uzależnieniem. Szaman nie spożywa „świętych roślin” dla odczuwania przyjemności czy wyzbycia się trosk; jest to rytuał, którego mistyka sięga czasów Prapoczątku. Rośliny halucynogenne nie funkcjonują w świadomości Indian jako narkotyki, lecz jako „ciało bogów”. Davi Kopenawa, szaman Yanomami, mówi wprost: „My, Yanomami, którzy jesteśmy szamanami, widzimy-poznajemy [*taai,-*]. Widzimy las. Po otrzymaniu halucynogennej władzy od jego drzew, widzimy. Sprawiamy, że duchy lasu, duchy szamańskie, tańczą przed nami. Widzimy na własne oczy. Gdy pod wpływem środków halucynogennych «umieramy», widzimy «prawdziwy obraz» lasu. Widzimy nadprzyrodzone niebo. Nasi przodkowie widzieli je przed nami i my widzimy je teraz. Nie studujemy ani nie chodzimy do szkół. Wy, biali, kłamiecie. Nie widzicie-poznajecie rzeczy. Wydaje wam się, że je poznajecie, ale widzicie tylko zarysy ich pisma” [k27](#).

Halucynogeny służą również rozwiązywaniu problemów wychowawczych. Jak zauważa znawca społeczności Indian Amazonii, antropolog Michael J. Harner, „jedna z bardziej wyrafinowanych metod wychowywania dzieci polega na podawaniu wyciągu z rośliny *maikua* (*datura arborea*). Działanie takie podejmuje się zazwyczaj, gdy dziecko jest nieposłuszne w stosunku do ojca i podaje w wątpliwość jego wiedzę i autorytet. [...] Celem podania tego wyjątkowo silnego halucynogenu jest wprowadzenie dziecka w stan transu i umożliwienie mu dostrzeżenia świata nadnaturalnego. Wierzy się, że dzięki temu będzie ono miało sposobność odkryć, iż w swoich wypowiedziach ojciec ma rację, i w wyniku tego będzie mu okazywać więcej respektu. Doświadczenie halucynogenne stwarza dodatkowo sposobność kontaktu z wyższą duszą *arutam*, co może mieć korzystny wpływ na dalszy rozwój charakteru. W społeczności Jivaro, jeśli dziecko źle się zachowuje, może być straszone przez rodziców przymusową aplikacją halucynogenu” [k28](#).

W 1971 roku, w reakcji na rozpowszechnienie się psychodelików, takich jak: LSD, marihuana, magiczne grzyby, wszyscy członkowie Organizacji Narodów Zjednoczonych podpisali konwencję, która zakazuje używania roślin halucynogennych i związków w nich zawartych. W ten sposób na liście – obok heroiny i kokainy – znalazła się *ayahuaska*. Istnieją jednak

wyjątki, jak trzy powstałe w Brazylii kościoły, w których *ayahuaska* jest głównym sakramentem: Santo Daime, União do Vegetal (UDV) oraz Barquinia.

Santo Daime, najstarszy z tych kościołów, został założony w latach trzydziestych XX wieku w stanie Acre przez Raimundo Irineu, zbieracza kauczuku pochodzenia afrykańskiego. Irineu podczas picia *ayahuaski* z metyskimi szamanami doznał wizji żeńskiego bóstwa, Królowej Lasu. Nakazała mu ona stworzenie ruchu religijnego posilającego się „herbatą” nazywaną *daime* („daj mi”), a także śpiewanie pieśni otrzymany w przekazach podczas sesji „ayahuaskowych” [k29](#).

Największą grupę UDV założył w latach pięćdziesiątych ubiegłego stulecia w stanie Rondonia Gabriel la Costa, który zaznajomił się z tym potężnym, sakramentalnym środkiem roślinnym podczas pracy zbieracza kauczuku w boliwijskich lasach deszczowych. Również w latach pięćdziesiątych powstał Kościół Barquinia, który powołali do życia byli kapłani Santo Daime. Uwzględnia on wiele elementów brazylijskiej religii spirytystycznej określanej mianem Umbanda.

To oni skierowali petycję do brazylijskiego rządu, aby usunąć *ayahuaskę* z wykazu zabronionych substancji. W ten sposób doszło do niezwykłego precedensu; brazylijski rząd w 1987 roku uznał legalność obrzędowego korzystania z *ayahuaski*, dzięki czemu Brazylijczycy stali się pierwszym na świecie narodem, który po 1600 latach dopuścił stosowanie halucynogenu roślinnego w celach duchowych nie tylko przez autochtonów.

Wspomniana konwencja z 1971 roku zabrania również jakichkolwiek badań naukowych nad psychodelikami i możliwym zastosowaniem klinicznym. Do tego momentu niektórzy psychologowie, a był wśród nich emigrant z byłej Czechosłowacji, Stanislav Grof, używali psychodelików jako narzędzi terapeutycznych, dzięki którym uzyskiwali dostęp do głębszych poziomów świadomości, co umożliwiała odblokowanie pacjenta z doznanej traumy. Przywołajmy jeszcze raz Terence’a McKenę: „(...) na podstawie tego, co zobaczyłem podczas własnego pobytu wśród amazońskich ludów Mestizo, mogę powiedzieć, że skutkiem ubocznym długotrwałego zażywania *ayahuaski* jest niesłychany hart ducha oraz zdrowie. *Ayahuasqueros* posługują się dźwiękiem i sugestią do kierowania energii ozdowieńczej w konkretne części ciała i niezbadane aspekty historii osobistej pacjenta, generujące napięcia. Bardzo często ich techniki sprawiają wrażenie, jakby były żywcem wzięte ze współczesnej

psychoterapii. Niemniej, zdarza się również, że posługują się wachlarzem środków jeszcze nieznanymi zachodnim teoriom medycznym” [k30](#).

W 1972 roku laureat nagrody Nobla, Julius Axelrod z Wydziału Zdrowia i Pomocy Humanitarnej Stanów Zjednoczonych, doniósł o znalezieniu DMT w tkance ludzkiego mózgu. Kolejne badania wykazały, że znajduje się ono także w ludzkim moczu oraz płynie mózgowo-rdzeniowym. Z badań przeprowadzonych w 1990 roku przez psychologa, dr Ricka Draughtsmana w Nowym Meksyku, wynika, że DMT jest naturalnie produkowana przez szyszynkę w czasie narodzin, śmierci i w czasie innych naturalnie pojawiających się stanów.

DMT działa jedynie od 7 do 10 minut. A jednak jest jednym z najgłębszych doświadczeń przemieszczenia rzeczywistości, jakie można przeżyć. Innymi słowy, DMT okazało się substancją endogenną, z nieznanymi nam względów produkowaną przez mózg. Kiedy w 1970 roku psychodeliki zostały objęte regulacjami prawnymi, przerwano także wszystkie badania dotyczące DMT.

Na świecie co najmniej jedna czwarta leków pochodzi bezpośrednio od roślin, a wiele społeczeństw wciąż, i to skutecznie, leczy się za ich pomocą. Większość tych substancji służy roślinom do obrony przed chorobotwórczymi drobnoustrojami i wrogami. Przypadkowo związki te są także dla nas wielkim dobrodziejstwem. Nie znamy działania znacznie większej liczby substancji roślinnych, choć niewątpliwie odkrycie przyczyn ich powstawania jest tylko kwestią czasu.

1. Glosolalia – spontaniczne wybuchy słowotoku uporządkowanego syntaktycznie, występujące w chwilach uniesień religijnych lub pod wpływem ekstazy halucynogennej. [\[wróć\]](#)
2. Fosfen – słowo pochodzi z jęz. greckiego *fos* (światło) i *fein* (pokazywać). Fenomen fosfenu polega na doświadczeniu widzenia światła bez światła faktycznie wpadającego do oka. [\[wróć\]](#)
3. Ten łagodny mężczyzna przez wiele lat pełnił w Kolumbii rolę *ayahuasquero*, przez co każdego dnia spożywał *yagé*. Powiedział, że w pewnym momencie zaczęły go nawiedzać wizje wiedźmy, która próbowała go zabić za każdym razem, kiedy pił święty wywar. Zdał sobie sprawę z tego, że musi ją zabić, jeśli pragnie być szamanem. Jednak postanowił tego nie robić i zrezygnował z pełnionej przez siebie roli. [\[wróć\]](#)

Rozdział II



Od fermentacji do cywilizacji

Od zarania dziejów słowa pisanego zboża były wdzięcznym przykładem do wykorzystania w miłosnych porównaniach: „pszeniczne, złote włosy”; Chińczycy cenili u kobiet „przejrzyste, ryżowe ręce”, w Europie mówiło się „jęczmienna cera”. Jęczmień w starożytnym Egipcie darowano kochankom w postaci różnych wiązań, które miały spajać uczucia. Jak powiada papyrus egipski, „[moja piękna] ma pierścień z jęczmienia upleciony”.

Jęczmień to piąte pod względem areалу uprawiane zboże na świecie i jedna z podstawowych pasz dla zwierząt gospodarskich. Tylko niewielki procent stosowany jest do wyrobu produktów przeznaczonych do konsumpcji przez człowieka – głównie w browarnictwie, ponieważ słód jęczmienny to podstawowy składnik w produkcji piwa.

Jako dziko rosnącą trawę zbierano go w znacznych ilościach w Syrii w XII tysiącleciu p.n.e. Już najwcześniejsze jego odmiany okazywały zdumiewającą tolerancję na temperaturę, był też zbożem ogromnie ważnym jako główny artykuł spożywczy wszędzie tam, gdzie klimat był zbyt surowy dla innych zbóż. Na podstawie zachowanych nasion jęczmienia znalezionych w Egipcie stwierdza się, że już pięć tysięcy lat temu gatunek ten niewiele różnił się od współcześnie uprawianego.

Zapoczątkowanie rolnictwa było, obok opanowania ognia, drugim krokiem milowym w kierunku uniezależnienia się człowieka od środowiska. Wystarczy, jeżeli sobie uświadomimy, że łowiectwo wymaga

dla wyżywienia jednego człowieka około 20 km², a rolnictwo na tym samym obszarze może wyżywić 5000 osób. Wynalezienie pługa zostało przypisane w Księdze Jubileuszów (11, 23) Abrahamowi: „Abram pouczył tych, którzy wyrabiali sprzęt rolniczy dla wołów. Kazał tym sprytnym rzemieślnikom wykonać nadstawkę na rączkę pługa – tę, która była nad ziemią – tak aby tam umieścić nasiona. Nasiona w ten sposób wpadały w bruzdę wykonaną przez pług i były jednocześnie przykrywane ziemią. W ten sposób nie obawiano się już wron. Przerobiono tak wszystkie pługi. Siano więc i zbierano plony ziemi, tak jak Abram pokazał. Nie obawiano się już więcej ptactwa”.

Większość archeologów uważa, że jęczmień i pszenicę zaczęto uprawiać w tym samym czasie, ale bardziej rozpowszechnionym zbożem był prawdopodobnie jęczmień, z którego nadwyżek ludzie zamieszkujący obszar tzw. Żyźnego Półksiężycza warzyli piwo, a pierwszym dowodem są jego resztki z ceramicznego naczynia z Iranu datowane na przełom IV i III tysiąclecia p.n.e.

Wcześniej niż pszenicę mielono jęczmień na mąkę i używano do wyrobu placków i chleba. W Egipcie na chleb, częściowo z mąki jęczmiennej, natrafiono już przy najstarszych mumiach. Jednak z takiej mąki piecze się chleb o małych wartościach odżywczych, toteż jęczmień spożywany był głównie w postaci niezmielonej, w zupach i potrawkach, w kleikach dla chorych albo był wykorzystywany jako pasza. Spożywano również polewkę z jęczmienia, coś w rodzaju dzisiejszej owsianki, oraz jęczmień prażony.

Pierwsi amatorzy „procentów”

Jęczmień był podstawowym wyżywieniem wielkich cywilizacji. Już od czasów starożytnej Mezopotamii był ważniejszym od pszenicy składnikiem posiłków. O specyfice tamtejszych upraw pisał Herodot w V wieku p.n.e.: „Ze wszystkich zaś krajów, jakie znamy, ten bezsprzecznie najlepiej nadaje się do wydawania plonu Demeter. Bo poza tym nie sili się nawet w ogóle rodzić drzew, ani figi, ani winorośli, ani oliwki. Ale tak bardzo jest odpowiedni do wydawania plonu Demeter, że z reguły daje dwóchsetkrotny plon, a jeżeli jest szczególny urodzaj, to i trzechsetkrotny. Listki pszenicy i jęczmienia osiągają tam łatwo szerokość czterech palców” [k31](#).

Za wielkimi osiągnięciami cywilizacji Doliny Nilu, dzięki którym państwo faraonów zajęło poczesne miejsce wśród państw epoki przedklasycznej, stał chłop egipski, czy też – mówiąc językiem najnowszych opracowań przedmiotu – codzienny, wyczerpujący, niedoceniany, a zawsze nędznie wynagradzany trud oracza, siewcy i żniwiarza. Za swoją pracę chłopci otrzymywali zapłatę w naturze, gdyż w Egipcie nie było w obiegu metalowego pieniądza aż do czasu pojawienia się waluty greckiej.

Owa zapłata, prawdziwe ochłapy z pańskiego stołu, ledwie umożliwia fizyczne przetrwanie. Chłop mógł się uważać za wielkiego szczęściarza, jeśli okresowo przy okazji jakiegoś święta dostał także dzban piwa. „Maleńki snopek (zboża) to wszystko, co otrzymuję za dzień swojej pracy” – mówi na starożytnym reliefie wieśniak z sierpem w dłoni przedzierający się przez łan dorodnej pszenicy.

W starożytnej Grecji jęczmień był początkowo zbożem głównym, później dopiero wyparty został przez pszenicę. Pierwotnie był wyłącznym podstawowym pokarmem w starożytnej Grecji, gdzie niektóre z najwcześniejszych ateńskich monet bite były z rysunkiem jęczmiennych snopów: niewiele więcej roślin chciało rosnąć na cienkich, kamienistych glebach, porównanych przez Platona do skóry obciążającej kości, spod której te kości wychodzą.

Dopiero handlowa integracja śródziemnomorskiego świata w starożytności umożliwiła stopniową ekspansję pszenicy, która wkrótce stała się głównym zbożem cywilizacji „klasycznej”. Ale i wtedy jęczmień pozostał zbożem ofiarnym, jak podczas misterii eleuzyńskich, kiedy to z jęczmiennych kłosów wito wieniec bogini Demeter, ba, dla zwycięzcy podczas tych misterii jako nagroda przewidziana była miara jęczmienia.

Sosibios, grecki historyk rodem z Lakonii, członek Muzeum w Aleksandrii, podaje w III księdze rozprawy *O Alkmanie*, że chleb jęczmienny rozdawany do skosztowania podczas obrzędów ofiarnych nosił miano *hygieia* („zdrowie”). O znaczeniu chleba w czasach biblijnych świadczyć może fakt, że jest wymieniony w Biblii 360 razy w 45 Księgach.

Forma chleba była przystosowana do sposobu jedzenia: z bochenka odrywano nieduże kawałki i następnie maczano w sosie lub dokładano do innego pożywienia. Łamanie się z kimś chlebem było zewnętrznym znakiem przyjaźni i zawarcia przymierza. Stąd słowa rozgoryczenia psalmisty: „Nawet mój przyjaciel, któremu ufałem i który chleb mój jadł,

podniósł na mnie piętę”, a także słowa Jezusa w czasie Ostatniej Wieczerzy: „Kto ze Mną spożywa chleb, ten podniósł na Mnie swoją piętę”.

Ówczesny chleb był okrągły, niezbyt gruby, niekiedy miał otwór w środku, co pozwalało bochenki nanizac na kij, nazywany podporą chleba, który następnie opierano o ścianę. Prorok (Księga Ezechiela 14, 13) tak opisuje skutki niewierności narodu wybranego: „Synu człowieczy, gdyby jakiś kraj zgrzeszył przeciwko Mnie niewiernością i gdybym wówczas wyciągnął rękę przeciwko niemu i złamał mu podporę chleba, zesłał głód, wyniszczył ludzi i zwierzęta”.

Jęczmień odegrał ważną rolę na nowych obszarach uprawowych, które skolonizował na wschodnich rubieżach tradycyjnego obszaru swego występowania, w sercu Azji. W V wieku n.e. mało zbadany rolniczy przewrót oparty na jęczmieniu przekształcił dietę mieszkańców Tybetu, w efekcie czego zboże to spożywane jest w postaci ręcznie zwijanych, pieczonych kulek z jęczmiennej mąki, zwanych *tsampa* [k32](#).

Co ciekawe, można się spotkać z poglądem, że kiedy ludzie odkryli już piwo i jego konsumpcja stała się ważnym społecznym rytuałem, trzeba było zadbać o to, aby podstawowy surowiec, czyli ziarno, był stale dostępny, do tego zaś niezbędne były własne uprawy, a nie przypadkowe zbiory dziko rosnących zbóż. Zgodnie z tą teorią, którą podaje Felipe Fernández-Armesto, rolnictwo narodziłoby się z pragnienia... piwa.

Browarnictwo to zresztą jedna z najstarszych profesji w historii cywilizacji. 30% kalorii w diecie pierwszych mieszkańców miast pochodziło z piwa. Zakłada się, że pierwsze prapiwo powstało przez zanurzenie chleba w wodzie. Drożdże zawarte w chlebie zaczęły wówczas pracować i powstał sfermentowany napój. Przed wiekami piwo produkowano ze znacznie większej liczby składników, co zapewniało ogromną różnorodność w porównaniu z dostępnymi obecnie na rynku gatunkami.

„Oczywiście istnieje spora szansa – przyznaje Tom Standage – że piwo nie było pierwszym napojem alkoholowym, z jakim zetknęli się ludzie. Zapewne już wcześniej mogli próbować produktów naturalnej, przypadkowej fermentacji alkoholowej owoców, soku owocowego lub dzikiego miodu. Trudno byłoby przyjąć, iż coś takiego nie nastąpiło – wszak miód czy owoce ludzie zbierali (i przechowywali) już na długo przed tym, nim odkryli zalety zbóż” [k33](#).

Owoce występują jednak sezonowo i trudno je przechowywać, w przeciwieństwie do występujących pospolicie zbóż o łatwych do składowania ziarnach, dostępnych zawsze i w pożądanej ilości. Do dziś właściwie nie wiadomo, jak i kiedy wynaleziono piwo. Podobnie jak sukces, który ma wielu ojców, tak i ten napój ma wiele ojczyzn, które się doń przyznają.

Do produkcji piwa nie były też niezbędne gliniane naczynia – wystarczyło coś, czym ludzkość dysponowała już tysiąclecia wcześniej, czyli słomiane i trzciniowe kosze uszczelniane naturalnym asfaltem, worki ze skór, zwierzęce pęcherze, wielkie konchy, a także wydrążone pieńki (notabene fińskie piwo Sahti do dziś warzy się w ten sposób).

Sumerowie pierwsi utrwalili proces produkcji chleba i piwa. Nie jest również dziełem przypadku, że oba są opisywane obok siebie, wszak ich przebieg jest w pewnej części jednakowy. Zboże, z którego wypieka się chleb, stanowi również surowiec na piwo. Proces fermentacyjny, który spulchnia ciasto, prowadzi także do powstania alkoholu i dwutlenku węgla, bez których piwo nie mogłoby się przecież obejść.

Nawet pobieżna lektura *Eposu o Gilgameszu* ujawnia, jak ważną rolę w jego czasach pełniło piwo. W pewnym sensie było symbolem cywilizacji. Świadczy o tym opowieść o początkach przyjaźni Gilgamesza z Enkidu. Nieznajomość chleba i piwa to dla twórców eposu najlepszy dowód dzikości i nieokrzesań jego bohatera. Wystarczyło jednak, iż nauczył się, jak opróżniać dzban, obmył i namaścił ciało, by „mężem się stał”.

Od najdawniejszych czasów wyrób piwa, napoju o właściwościach odżywczych, był zadaniem kobiet. Na terenie Babilonu pierwotne warzelnie piwa były jednocześnie pierwszymi barami i zarazem domami publicznymi, a ich szefowe *tsabitu* miały obowiązek sporządzać ten cenny płyn i zapewnić elegancką obsługę klientów ^{k34}. W *Kodeksie Hammurabiego*, tej starej księdze prawa, znaleźć można paragrafy poświęcone przemysłowi piwowarskiemu i obowiązkowi sprzedających:

„Jeśli oberżystka jako zapłatę za piwo zboża nie przyjęła, [lecz] według odważnika [zbyt] dużego srebro przyjęła, bądź równowartość piwa względem wartości zboża obniżyła [i] oberżystce tej udowodni się to, do wody wrzuci się ją. (...) Jeśli oberżystka 1 [60-litrowy] antałek piwa na kredyt dała, w czasie żniw 50 siła zboża odbierze [sobie]” ^{k35}.

Piwo zostało raczej odkryte niż wynalezione. Niekiedy łączy się pradzieje piwa z pierwotnym kwasem, który był znany ludom

przedhistorycznym. Gdy Egipcjanie osiedlili się na Nilem, natknęli się tam na użycie wśród miejscowej, chamickiej ludności napoju podobnego do kwasu. Niestety, starali się go uczynić bogatszym w alkohol, w wyniku czego stracił swoje nieszkodliwe właściwości i stał się piwem.

Zgodnie z egipskim mitem, Ozyrys, bóg rolnictwa i władca zaświatów, pewnego razu przygotował sobie pożywną polewkę z wody i kiełkującego ziarna, lecz zapomniał o niej i na kilka dni zostawił na słońcu. Gdy wrócił, zobaczył, że potrawa sfermentowała. Zdecydował się jednak spróbować i tak mu zasmakowała, a zarazem tak wielką radość sprawiły mu efekty owej konsumpcji, że zdecydował się obdarować swym wynalazkiem ludzi, o czym wspominał grecki historyk z I wieku p.n.e., Diodor Sycylijski: „Mówią, że po wychowaniu go przez nimfy w Nysie stał się wynalazcą wina, nauczył ludzi uprawy winnej latorośli. Przeszedł prawie całą zamieszkaną ziemię i ucywilizował znaczną jej część, dlatego u wszystkich cieszy się największą czcią. Wynalazł również napój robiony z jęczmienia, zwany przez niektórych *zythos*, o zapachu niewiele ustępującym winu. Tego nauczył mieszkańców terenów, na których nie ma warunków do uprawy winnej latorośli” [k36](#).

Podobne legendy można znaleźć w większości kultur i cywilizacji, które poznały sekrety warzenia piwa. Inny mit dotyczy krwawej bogini Sechmet, która, jak głoszą reliefy świątynne, siała spustoszenie zarówno w Górnym, jak i Dolnym Egipcie. Bogini o twarzy lwicy rozkoszowała się mordowaniem, aż Nil stawał się czerwony od ludzkiej krwi. Na ratunek ludziom przybył bóg Ra. Ponieważ nawet jemu trudno było powstrzymać Sechmet, postanowił ją przechytrzyć. Wysłał posłańców na wyspę Elefantynę, aby przynieśli czerwoną ochrę, którą później kazał mieszać z piwem. Czerwone piwo rozlano na polach, gdzie bogini planowała kolejną masakrę. Ujrawszy ziemię pokrytą czerwienią, Sechmet uwierzyła, że to ludzka krew. Zadowolona, zaczęła spijać ją z pól. Po jakimś czasie była na tyle upojona piwem, że Ra mógł ją okiełznać. Przemienił Sechmet w pokorną patronkę piękna oraz dobroci o krowiej głowie i nazwał Hathor, aby od tej pory mogła „zabijać” jedynie siłą miłości.

Piwowarzy egipscy stosowali inne metody pracy niż babilońscy. Moczeniu i kiełkowaniu podlegały całe kłosa, a dopiero potem były one młócone: „Należy wziąć pewną ilość jęczmienia [lub innego ziarna], namoczyć go albo zakopać, aby zakiełkował. Po zmieleniu [zgnieceniu] na surowo formuje się z tego chleby i wypieka słabo, aby się tylko skórka

zrumieniła, a ośrodek pozostał w stanie surowym. Chleby gotowe rozdrabnia się na kawałki, wrzuca do drugiego garnka, zalewa wodą i pozostawia w celu zafermentowania w spokoju. Na drugi dzień płyn fermentujący odcedza się przez sito do drugiego garnka, wyciskając resztki płynu rękami” [k37](#).

Ważną nowością w piwowarstwie było stosowanie w staroegipskich browarach soli kuchennej, tak jak to czyni się obecnie w browarach brytyjskich. Co ciekawe, w grobowcu jednej z egipskich królowych z przełomu II i I tysiąclecia p.n.e. znaleziono grudki suszonych drożdży, które po przebadaniu pod mikroskopem okazały się absolutnie czyste. By otrzymać takie drożdże, trzeba znać naprawdę dobrze zasady mikrobiologii.

Jak głosi jedna z odnalezionych inskrypcji nagrobnych w Egipcie, zmarły na swą drogę w zaświaty zaopatrzony został w piwo, które „nigdy nie skwaśnieje”. Zauważmy, że to dowodzi zarówno dbałości o komfort biednego nieboszczyka, jak i świadomości codziennych problemów z przechowywaniem piwa. Wyroby browarów z Palesium czy z konkurencyjnych Teb były eksportowane do Grecji i z trudem zniosłyby podróż aż do Pireusu, gdyby nie ich wysoka jakość.

Grecki satyryk Archiloch wspomina z szacunkiem egipskie wino z jęczmienia. Prawdopodobnie ówczesne piwa nie różniły się mocą od greckich win, ponieważ już słynny grecki lekarz Galen skarżył się w zapiskach na mocne egipskie piwo, które po wieczornych libacjach jeszcze na drugi dzień „silnie w mózgu i nerwach odczuwał”. A oto, co mówi Arystoteles w rozprawie *O pijaństwie*: „Ale rzecz szczególna zdarza się przy konsumpcji napoju z jęczmienia, tak zwanego piwa (*pinon*). W przypadku pozostałych środków odurzających osoby mocno podchmielone upadają na wszystkie strony: i na lewy bok, i na prawy, i na twarz, i na plecy. Jedynie ci, którzy upili się piwem, padają do tyłu i leżą na wznak” [k38](#).

W starożytnej Helladzie wyrabiano napój *zythos*, ale bliżej mu było do dzisiejszego kwasu niż piwa. Różnica polegała na tym, że Grecy wyrabiali go ze słodu jęczmiennego, a prawdziwy kwas rosyjski wytwarza się ze słodu, mąki lub sucharów żytnich, stosując słód jęczmienny tylko jako dodatek. Ulpianus, twórca kodeksu prawnego z drugiej połowy II n.e., utożsamiał egipskie piwo *zythum* z napojem jęczmiennym Scytów *camum*. Ksenofont, uczestnik słynnej *anabazy*, odnotował: „Była tam też pszenica, jęczmień, fasola i wino jęczmienne w kraterach. Na powierzchni tego

napoju, równo z brzegiem naczynia, pływały ziarna jęczmienne, tkwiły w nim słomki, jedne większe, drugie mniejsze, bez kolanek. Był to bardzo mocny napój, o ile ktoś nie rozcieńczył go wodą, i bardzo dobry, jeśli się ktoś do niego przyzwyczaił. [...] A ilekroć jeden chciał z uprzejmości przepić na zdrowie drugiego, ciągnął go do czary, przy której tamten musiał się pochylić i pić żłopiać jak wół” [k39](#).

Prawdopodobnie Słowianie, tak samo jak Bałtowie, przejęli zamiłowanie do piwa od mongolskich ludów Eurazji, a następnie przekazali mieszkańcom Germanii. Biograf Ottona pisał w XII wieku o Lechitach pomorskich: „nie dbali o wino, mając w piwie i miodzie wyborne napoje” [k40](#). Gall zwany Anonimem podawał, że już podczas postrzyżyn w domu Piasta podawano właśnie piwo: „Gdy usiadłszy wedle zwyczaju rozmawiali tak o różnych rzeczach, a przybysze zapytali, czy mają co do picia, gościnnie oracz odpowiedział: «Mam ci ja beczułkę [dobrze] sfermentowanego piwa, które przygotowałem na postrzyżyny jedynego syna, jakiego mam, lecz cóż znaczy taka odrobina? Wypijcie je, jeśli wola!»” [k41](#).

Ten sam wątek, tylko w formie bardziej rozbudowanej, podjął biskup krakowski Wincenty Kadłubek, człowiek jak na owe czasy bardzo wykształcony. W dwa wieki później inny historyk, Jan Długosz, znów śmiało sięgnął do historii, ale w czasy odleglejsze, aż do legendarnego Lecha. Ten, pożegnawszy się z Czechem, przybył na nasze ziemie, to jest do kraju, gdzie „zamiast wina używa się piwa, które się robi z ziaren pszenicy i jęczmienia” [k42](#).

W Polsce począwszy od XIII wieku powszechnie warzono piwo z pszenicy (tzw. białe), rzadziej z jęczmienia (tzw. czarne). Warto zauważyć, że piwo – zwane w późniejszych czasach „złotym napojem” – aż do XIX wieku niewiele miało wspólnego z tym kolorem. Przeważnie było bardzo mętne i w zależności od dodanych ziół czy innych ingrediencji przybierało barwę zielonkawą lub brązową.

Naszym przodkom piwo musiało jednak smakować, skoro Leszek Biały wymawiał się od udziału w krucjatach, argumentując, że w Ziemi Świętej nie ma piwa, a on bez niego żyć nie może. Papież Innocenty III udzielił mu w końcu dyspensy. Można teraz tylko gdybać, czy dzięki temu nie stracił okazji, aby przyjrzeć się działaniom niektórych zakonów tam założonych, a zwłaszcza Krzyżakom. Może inaczej potoczyłaby się historia krajów położonych od Wisły aż do Narwy?

Wielkim smakoszem piwa warzonego w Warce był Hipolit Aldobrandini, późniejszy papież Klemens VIII. Zaczął w nim gustować w 1558 roku, gdy przebywał w Polsce jeszcze jako legat Stolicy Apostolskiej. Kilka lat później, już w Rzymie, rozchorował się i w wielkiej gorączce, mającąc, domagał się: *Pivo di Varca!* Spowodowało to, że klęczący u jego wezgłowia prałaci sądząc, że papież ma na myśli jakąś świętą, zaczęli się modlić: *Santa Pivo di Varca ora pro nobis* [k43](#).

Klemens słysząc, do kogo, a właściwie do czego, modlą się kardynałowie, roześmiał się głośno, tak że wrzód w jego gardle – przyczyna niedomagania – pękł, dzięki czemu papież wrócił do zdrowia.

Od nabīdu do erfiolu

Na tereny Europy Zachodniej piwo dotarło wraz Celtami. Jęczmień dwurzędowy (tzw. browarny) po raz pierwszy opisał w I wieku n.e. Columella, rzymski autor dzieł poświęconych agrotechnice. Cezar poznał smak tego napoju podczas jednej z wypraw przeciw barbarzyńcom, ale nie każdy Rzymianin go cenił, o czym świadczy lekceważąca uwaga encyklopedysty Pliniusza Starszego: „Napój mają z jęczmienia lub pszenicy, sfermentowany, trochę na podobieństwo wina” [k44](#).

Rzymianie nie obdarzyli piwa własnym mianem, lecz od Galów, dalekich przodków dzisiejszych Francuzów, przejęli słowo *cerevisia*. Badacze piwnych starożytności nie są zgodni co do tego, skąd pochodzi ta nazwa. Jedni twierdzą, że *cerevisia* to dwa celtyckie słowa: *cera* – ziarno i *vise* – siła, inni zaś, iż jest to dar Ceres – bogini rolnictwa. Autochtoni w Hiszpanii pijali *caelię* lub *cereę*. Również od celtyckiego słowa *brace*, które oznacza ziarno specjalnie skiełkowane dla potrzeb piwowarstwa, pochodzi w dzisiejszej francuszczyźnie słowo *brasseur* – piwowar.

Od Celtów umiejętność warzenia piwa przejęli wikingowie. Na duńskiej wyspie Lolland w brązowym naczyniu, pochodzącym z lat 200–250 n.e., znaleziono resztki piwa jagodowego, pośredniego między właściwym piwem a winem owocowym, zaprawionego owocami woskownicy w celu dodania mu trwałości. Woskownica była tu prekursorem chmielu. Piwo w wielu kulturach miało religijne konotacje i w narodowych mitologiach często podkreślano jego niebagatelne znaczenie: w fińskim eposie *Kalevala* możemy poznać proces warzenia piwa:

Dziad z zapiecka tak powiada:
„Piwo bierze się z jęczmienia,
Z chmielu napój znamienity.
Nie obywa się bez wody
Oraz ognia grzejącego.” (...)
Osmotar, co warzy piwo,
Kapo, brzeczkę gotującą
Zgarnęła jęczmienne ziarno,
Sześć ziaren jęczmienia wzięła,
Nadto chmielu siedem szyszek,
Osiem chochli wody wleje,
Garnek na ogniu postawi,
Sprawi, że zawrzało piwo [k45](#).

Ze źródeł skandynawskich wiemy, które duchy szkodziły produkcji piwa. Najgroźniejszy był Huldra – mały duszek zamieszkujący w pobliżu paleniska – odpowiedzialny za to, że piwo nie fermentowało jak należy, ale starzy, doświadczeni piwowarzy mieli na niego sposób. Trzeba było rozgrzaną do czerwoności podkowę zanurzyć w naczyniu z fermentującym płynem. Wyjaśnienie jest oczywiście prozaiczne. Chodziło bowiem o podniesienie zbyt niskiej dla prawidłowego przebiegu fermentacji drożdży temperatury.

W górskich rejonach Skandynawii pobierano misę brzeczki i niesiono na najbliższą górę, by duchy tam zamieszkałe spróbowały i zaakceptowały przygotowywany napój. Duchy domowe, bliscy krewni wspomnianych duchów górskich, swoją złośliwością mogły zepsuć całą robotę. Dlatego też przezorny piwowar wlewał do ognia kilka kropli piwa. To podobno pomagało. Podczas fermentacji co pobożniejsi, klęcząc przed naczyniem, wymawiali magiczne formuły, wplatając je w słowa modlitwy.

Alkohol dawał możliwość zbliżenia się ludzi do bogów i bohaterów. Dwoma głównymi rytuałami wykorzystywanymi w tym celu były *blót* i *symbol*. W obu wykorzystywano piwo lub miód – stąd jednym z ważniejszych świąt był dzień boskiego piwowara Ógira. W rytuałach *blót* i *symbol* najważniejszą rolę odgrywał kapłan *godi* lub kapłanka *gydia* oraz *valkyrja*, osoba nalewająca napój do rogu. Ta ostatnia nazwa pochodzi od dziewczic podających w Walhalli miód bohaterom [k46](#).

Wspomina o tym *Edda młodsza prozaiczna*: „W Wallhol są panienki, które nalewają piwo, mając staranie o jadle. Są to Hrist, Mist, i inne

Walkyriur zwane. Posyła je Odin wybierać na polu bitew tych, co polec mają. Gudar, Rota i najmłodsza Skulld wybierają pozabijanych i zwycięstwem dysponują” [k47](#).

Również w życiu doczesnym kobieta, która nauczyła się sztuki obchodzenia z piwem, była bardziej ceniona, zgodnie ze starogermańską legendą o królu Alrecku z Hördeland, któremu spokoju nie dawały dwie kłótliwie żony, „skutkiem czego król zdecydował się jedną z nich usunąć, zatrzymał atoli tę, która lepiej umiała gotować piwo” [k48](#).

Choć alkohol pełnił w rytuałach Skandynawów ważną rolę, to jednak niekiedy przypominano sobie słowa *Pieśni Najwyższego*, przestrzegające, że należy pić z umiarem:

*Wikt gorszego nie masz na drogę
Niż pełna beczka piwa.
Nie tak dobre, jak mówią,
Piwo dla ludzkich jest pokoleń,
Bo tym mniej ma – im więcej pije –
Zdrowego rozumu człowiek* [k49](#).

Jednym z cennych świadectw jest *Risala*, sprawozdanie z podróży Ibn Fadlana, który w 922 roku opisał kupców skandynawskich nad Wołgą wyprawiających pogrzeb swojemu towarzyszowi. Picie było jednym z najważniejszych momentów tej ceremonii. Jest to wyraźnie widoczne, skoro jedna trzecia majątku zmarłego szła na produkcję napitku – *nabīd*, który „wypiją w dniu, w którym zabije się jego niewolnica i zostanie spalona wraz ze swym panem” [k50](#).

Potem nadchodził czas na *veizla*, ucztę na cześć zmarłego, polegającą głównie na picu, między innymi trunku zwanego *erfiol* – spadkowego piwa. Zwyczaj ten mógł zostać odziedziczony po Teutonach zamieszkujących Półwysep Jutlandzki w pierwszych wiekach przed Chrystusem. Odurzanie się przy szczególnych okazjach należało zresztą do starych tradycji w celtyckiej i germańskiej Europie.

Wikińscy Rusowie pili *uslettuliga*, czyli „bez umiaru”, a Ibn Fadlan zauważył wśród nich zwyczaj picia tak dużych ilości trunków, że czasami skutkowało to śmiercią uczestników ceremonii w wyniku zatrucia alkoholem: „Oni oddają się bez pohamowania [picu] *nabīdu*, piją go nocą

i dniem i niekiedy [zdarza się], że któryś z nich umiera z kielichem w ręku” [k51](#).

Norwegowie zachowali przedchrześcijański pogląd, że cześć można i powinno się oddawać ludziom i wyższym mocom przez ucztowanie – im poważniejsza okazja, tym więcej się piło. Niewolnik mógł na przykład otrzymać wolność w darze lub spłacić co najmniej połowę ceny wykupu, ale nie był w pełni wolny, póki nie wyprawił swojej *frelsisol* – „uczty wolności”. W Prawie Gulathingu jest powiedziane: „Jeżeli niewolnik wyzwolony chce decydować w sprawach handlu i sprawach układów małżeńskich, wówczas musi wyprawić ucztę wolności z piwem zrobionym co najmniej z trzech miar [słodu, prawdopodobnie około ośmiu buszli] i w obecności świadków zaprosić swego pana i posadzić go na honorowym miejscu i pierwszego wieczoru położyć sześć *aurar* [srebra] na wagę i ofiarować mu te «*aurar* wyzwoleńca»” [k52](#).

Spotkania towarzyskie wikingów – na ogół rzadkie, a częstsze tylko w kręgach ludzi najzamożniejszych – były spotkaniami w najwyższym stopniu alkoholowymi. Ze względu zaś na zawartość substancji szkodliwych w napojach uczestnicy tych libacji musieli odczuwać później straszliwego kaca. Mimo to wyruszający na wyprawy wikingowie zabierali zawsze ze sobą kilka beczek, w których warzyli piwo stosownie do potrzeb.

Wzmianki o piwie przewijają się w niejednej sadze poświęconej dramatycznym walkom o władzę. Przykładem może tu być skandynawska opowieść o Sigurdzie, w której Gudrun mści się na Atlin, podając mu do wypicia piwo zmieszane z krwi jego dzieci w naczyniach zrobionych z ich czaszek. Również w życiu doczesnym wikingom za piwne puchary służyły czaszki pokonanych wrogów. Co ciekawe, w ich języku czaszkę oznaczało słowo *skalle* i stąd pochodzi skandynawski toast *skål*.

Alkoholowe uniesienie wikingów szło częstokroć w parze ze sztuką poetycką, czego dowodem fragment z *Sagi o Oddzie Strzale*, w którym jest mowa o pijacko-poetyckich zawodach. W szranki stanęli Odd oraz bracia Sjolf i Sigurd. Uczestnicy zabawy mieli za zadanie wychylać po rogu z piwem i przepijać do rywala, recytując ułożone przez siebie strofy. Przegrywał ten, któremu język zaczął się plątać i nie był w stanie wygłosić wersów. W konkurencji tej zwycięzcą okazał się Odd, który nie dość, że wypił dwa razy więcej trunków (bracia przepijali do niego oddzielnie), to jeszcze układał lepsze wiersze, w których znieważał przeciwników, a gloryfikował siebie.

Napitek, który nie łamie postu

Największy rozwój sztuki warzenia piwa nastąpił w średniowieczu, gdy prym w tej dziedzinie wiodły klasztory, być może dlatego, że mnisi mogli pić piwo również w czasie postu. To właśnie im zawdzięczamy ponowne odkrycie chmielu, który stopniowo zastępował inne przyprawy. Mnisi zapoczątkowali również fermentację piwa w zimnych piwnicach, dzięki czemu dłużej pozostawało świeże. Ich zasługą jest także powstanie jednego z najpopularniejszych gatunków piwa – pilznera.

Oczywiście w średniowieczu używano jeszcze owsa, a nie jęczmienia. Ponieważ jednak piwo takie nie było zbyt pożywne, nie mogło nasycić ani mnichów, ani pątników. Klasztorom nie pozostało nic innego, jak wziąć sprawy w swoje ręce. Na przynależących do nich gospodarstwach zaczęto intensywniej uprawiać jęczmień, a w wielu klasztorach pojawiły się warzelnie. W średniowieczu istniało ich nie mniej niż pięćset, przy czym w samej tylko Bawarii – trzysta.

Niektóre zakonne piwa zyskiwały renomę w dość niecodziennych okolicznościach. Znana jest anegdota o pewnym klasztorze, którego piwo było tak kiepskie, że trzeba było ograniczyć jego wytwarzanie do minimum. I to na niewiele się zdało. W przededniu zamknięcia browaru doszło do znamienego zdarzenia. Oto gotujący brzeczkę w otwartym kotle braciszek zdrzemnął się i wpadł do kadzi. Wypadku nikt nie zauważył. Dopiero przy przelewaniu brzeczki znaleziono szczątki mnicha. Po długich debatach postanowiono rzecz całą zachować w tajemnicy, a piwo sprzedać, bo strata byłaby zbyt duża. Trunek okazał się hitem, a do bram klasztoru zaczęli pukać nowi klienci z żądaniem większych ilości przebojowego piwa. Jak łatwo się domyśleć, kolejna partia napoju odbiegała jakością od poprzedniej. Zniecierpliwiony narzekaniami przeor krzyknął do malkontentów: „żądania waszego spełnić w żaden sposób nie mogę, gdyż musiałbym do każdego waru piwa dodawać wam po jednym zakonniku” [k53](#).

Nieumiarkowanie w picu mnichów było od wieków tematem żartów, zresztą częściej dobrodusznych niż złośliwych. Powszechnie znany wierszyk głosił:

*Kapucyn ledwie
gustuje w napitku,*

Celestyn tęga
przechyli szklanice,
Jakobin kufel
za kuflem wyszcza,
Lecz franciszkanin
opróżni piwnicę [k54](#).

Dzięki regule „napój nie łamie postu” mnisi mogli pić piwo także i w tych ciężkich okresach, kiedy to otrzymywali mniej jedzenia, a mimo to musieli ciężko pracować od świtu do zmroku. Sobór w Akwizgranie każdemu z uczestniczących w nim kanoników przyznał cztery litry *cervoise*. Ba, w niektórych klasztorach żeńskich siostrzyczki pozwalały sobie na kilka litrów dziennie. Brygidki pijały słabe piwo, zwane... *cervisia debilis*.

Znacznych ilości tego napoju potrzebowały klasztory także dla swoich gości, których przyjmowały i żywiły w obrębie swoich murów. W dzisiejszych czasach panuje powszechne przekonanie, że browary klasztorne produkują szczególnie czyste, dobre i pożywne piwa, co niejeden świecki browar skłania do tego, aby poddać się pokusie oszustwa w nazwie.

Wspaniała tradycja warzenia piw w klasztorach utrzymała się do dziś w Belgii i Niemczech. Ponad 20 browarów w Bawarii produkuje Klosterbier. Nie jest to jednak piwo jakościowo różne od innych piw, w przeciwieństwie do tych pochodzących z opactw belgijskich, kultywujących tradycję warzenia piw oryginalnych.

W tej sprawie swego czasu postanowił wystąpić klasztor Andechs, uzasadniając, że browarem klasztornym można nazwać jedynie tę warzelnię, która rzeczywiście przynależy do klasztoru i jest przezeń prowadzona, a konsumenci oczekują szczególnie dobrej jakości, kiedy kupują piwo pochodzące z browaru klasztornego. Tej „piwnej” argumentacji nie mogli się oprzeć sędziowie i browarowi z Andechs przyznali rację. Jedynie sześć warzelnia ma rzeczywiście prawo tytułować się klasztornymi. Są to klasztory żeńskie w Mallersdorf i Ursberg oraz – obok wspomnianego Andechs – klasztor Schlagl (Górna Austria), Kreuzberg i w Ettal [k55](#). Miałem okazję skosztować piwa z tego ostatniego browaru. Produkt benedyktynów z klasztoru w pobliżu bawarskiego miasta Oberammergau jest odrobinę zdradziecki, bo początkowo nie wyczuwa się

alkoholu (5,2%), co później odbija się nieco na koordynacji ruchów konsumenta. Ale w alpejskim ogródku smakuje wspaniale.

Od średniowiecza w wielu miastach i regionach istniały już prawa regulujące kwestię browarnictwa. Dla całej Bawarii ujednolicono je 23 kwietnia 1516 roku, kiedy to bawarski sejm stanów krajowych, składający się z przedstawicieli szlachty ziemskiej i rycerstwa, został zwołany do Ingolstadt. Pod przewodnictwem księcia Wilhelma IV ustanowiono na nim dla wszystkich piwowarów bawarskich tzw. prawo o czystości, które swoją ważność zachowało do dzisiaj (jest to najstarsze rozporządzenie dotyczące jakości żywności).

W roku 1844 piwo stało się przyczyną powstania ludowego w Monachium. Chodziło o Doppelbocka, który pauliści – by uczcić swojego założyciela, Franciszka z Pauli – nazwali „piwem świętego Ojca” (Sankt-Vaters-Bier). W języku ludowym powstało z tego najpierw *Savaterbier*, a wreszcie *Salvatorbier*. Właśnie na podniesienie jego ceny nie chcieli się zgodzić mieszkańcy miasta. Rozruchy trwały trzy dni, szturmowano browary obracając je w perzynę, aż wreszcie podwyżka została cofnięta. Tak ważne jest dla prawdziwych Bawarczyków ich mocne piwo.

W czasie I wojny światowej rząd niemiecki wydał rozporządzenia dotyczące wyrobu piwa, a izba handlowa w Berlinie oraz ministerium badeńskie odrzuciły wyznaczenie cen maksymalnych piwa z wyraźnym uzasadnieniem, że „piwo nie należy do niezbędnych środków spożywczych, lecz jest przedmiotem zbytku”. Wtedy jednak władze Bawarii opowiedziały się za „prawem ludu do picia piwa”, zagwarantowanym konstytucją, grożąc sprzedającym piwo nawet więzieniem w razie odmowy.

Piwo nie było jednak wyłącznie napojem ubogich. W Niderlandach obok popularnego piwa za grosze znane też było luksusowe piwo dla zamożnych, sprowadzane od XVI wieku z Lipska. W roku 1687 poseł francuski w Londynie regularnie wysyłał markizowi de Seignelay „to, które nazywają *lambet ale*”, a nie „mocne *ale*, którego smaku nie lubią Francuzi i które upija jak wino, a jest równie drogie” [k56](#).

Ta interesująca wzmianka świadczy o tym, że wielbicieli napoju Dionizosa z krajów o długiej tradycji uprawy winorośli trudno było przekonać do złocistego trunku. Potwierdza to przypadek Estebanillo Gonzáleza, hiszpańskiego żołnierza, uczestnika wojny trzydziestoletniej. Dzielny wojak początkowo nie miał nawet zamiaru spróbować piwa,

ponieważ załatywało mu „uryną chorego ceklarza”. Pięć lat później zaryzykował jednak. Miał pecha, bo przez cały wieczór serwowano mu *potes de purga*, czyli... „dzbany na przeczyszczenie”.

Przełomowe i decydujące znaczenie dla rozwoju współczesnego piwowarstwa miały badania Ludwika Pasteura. W dziele z 1876 roku pod tytułem *Studium nad piwem* napisał we wstępie: „Pomysł poszukiwań badawczych powstał z naszego wspólnego nieszczęścia. Rozpocząłem je natychmiast po wojnie 1870 roku i zakończyłem w okresie, gdy rozwiązanie problemu rokowało postęp w dziedzinie, w której Niemcy dominują nad nami” [k57](#). Piwo wyprodukowane według nowej metody Pasteur nazwał piwem „odwetu narodowego”, nawiązując do przegranej przez jego rodaków wojny francusko-pruskiej z lat 1870–1871.

Pierwszy nową technologię w piwowarstwie wprowadził Jakob Christian Jacobsen. Założyciel browaru Carlsberg stworzył w 1875 roku laboratorium naukowe, w którym zatrudnił najlepszych specjalistów. Tu właśnie chemik Johan Kjeldahl opracował powszechnie stosowaną do dziś metodę oznaczania azotu, a Emil Christian Hansen, uzupełniając dokonania Pasteura, wyodrębnił pierwszą czystą kulturę drożdży piwowarskich. Opracowaną przez niego technikę wykorzystują browary i mikrobiologiczne laboratoria na całym świecie.

Losy syna Jakoba, Carla, urodzonego w 1842 roku, zasługują na nie mniejszą uwagę. Ta rodzina bowiem to fenomen nie tylko w dziedzinie piwowarstwa. Chociaż niejednokrotnie interesy dzieliły ojca i syna, to jednak zachowali wspólne zamiłowanie do sztuki. W ramach sponsoringu przyznawali stypendia dla studentów, finansowali płace dla naukowców, kupowali wyposażenie laboratoriów, fundowali nagrody, przeznaczali pieniądze na wykopaliska i publikację książek.

Jacobsen, wielki patriota, sponsorował również prace konserwatorskie w muzeum zamku królewskiego Frederiksborg, które stało się prawdziwą skarbnicą narodowego dziedzictwa Danii. Jego syn, bardziej artysta niż naukowiec, wspólnie z żoną Ottilią założył drugą fundację, Ny Carlsberg, poświęconą sztuce. Głównym jej dziełem jest kopenhaska Gliptoteka, której początek dały prywatne zbiory Carla, obejmujące malarstwo i rzeźbę od dzieł etruskich po obrazy impresjonistów i artystów jemu współczesnych.

Obecność fundacji widoczna jest we wszystkich dziedzinach duńskiego życia artystycznego, a pomoc nie ogranicza się do tradycyjnych sztuk

pięknych, lecz obejmuje także wzornictwo przemysłowe, dekorację parków i ogrodów. Carl Jakobsen zmarł 11 stycznia 1914 roku i od tego dnia zarówno jego browar, jak i fundacja stały się własnością narodu duńskiego.

Nie wiadomo, co spowodowało, że piwowarzy z północnej Europy rozpropagowali swe wyroby daleko poza granicami. Faktem jest, że potrafili rozwinąć twórczość i wpływy na skalę światową, niewspółmierną do wielkości kraju, położenia geograficznego czy znaczenia politycznego. Holenderski Heineken i duński Carlsberg należą do ścisłej czołówki grup piwowarskich na świecie, a swój typ piwa narzuciły dużej części naszej planety. Gdy w roku 1970 Carlsberg wszedł w spółkę ze swoim odwiecznym konkurentem, Tuborgiem, sprzedaż w 130 krajach przekroczyła trzykrotnie tę w rodzinnej Danii.

Międzynarodowa ekspansja tych firm pozostaje po trosze zagadką, szczególnie jeśli porówna się ją z dokonaniem Niemców, którzy stworzyli i spopularyzowali własną szkołę piwowarską i niemiecki typ piwa, ale nie byli w stanie zdobyć rynków handlowych. Potrafią natomiast przyciągnąć miliony piwoszy do siebie, czego najlepszym dowodem jest trwający 16 dni monachijski Oktoberfest, nie tylko najsłynniejsze chyba święto piwa, lecz także fascynująca wizytówka niemieckiej kultury i folkloru. Jego przedsmak poczuć można już podczas otwierającej festyn parady, w której właściciele piwnych namiotów przejeżdżają przez miasto na przygotowanych przez browary platformach, a towarzyszą im tysiące przebierańców w strojach reprezentujących poszczególne regiony Niemiec, maszerujących w takt muzyki granej przez ludowe niemieckie kapele dęte.

Pierwszy Oktoberfest był w rzeczywistości... przyjęciem weselnym wydanym w październiku 1810 przez bawarskiego króla Józefa Maksymiliana z okazji ślubu jego syna, księcia Ludwika (późniejszego króla Ludwika I) z księżniczką Teresą von Sachsen-Hildburghausen. Jak zauważają autorzy opracowania *Wielkie fiesty Europy*, jeden z historyków piwa zasugerował, że datę wesela ustalono nieprzypadkowo – miało ono odbyć się w porze pozbywania się ostatnich zapasów *Marzenbier*.

Nazwa ta pochodzi z czasów, kiedy piwo warzono od października do końca marca, gdyż pozostałe miesiące były zbyt ciepłe dla dolnej fermentacji. Od marca do końca września przechowywano te piwa w wysokogórskich alpejskich grotach i piwnicach. Beczki okładano naturalnym lodem. Te, które doczekały nowego sezonu piwowarskiego, otwierano z początkiem października na doroczne dożynki.

Impreza weselna księcia Ludwika i księżnej Teresy tak się udała, że w następnym roku zorganizowano „poprawiny”. Błonia, na których odbyły się wyścigi konne, nazwano na cześć panny młodej Theresienwiese (Łąka Teresy). Oktoberfest do dziś odbywa się w tym samym miejscu, z jedną zmianą – obecny rozpoczyna się we wrześniu, na 15 dni przed pierwszą niedzielą października, ze względu na lepszą pogodę. W ciągu dwóch wieków imprezy tej nie zorganizowano tylko 24 razy z powodu wojny lub zarazy.

Jednak w dziedzinie piwowarstwa światowymi pionierami są Ukraińcy, ale nie chodzi o zwyczajny złocisty płyn nasycony aromatem chmielu i bąbelkami z apetycznie ściekającą po ściankach kufla pianką. Ukraińcy właśnie wprowadzili na rynek piwo w postaci... herbacianych torebek. Wystarczy napełnić szklankę ulubioną i odpowiednio schłodzoną wodą mineralną i włożyć piwną torebkę jak przy zaparzeniu herbaty. Już po kilku minutach możemy raczyć się własnoręcznie „zaparzonym” piwem o zawartości alkoholu od 4 do 6 procent. A może ktoś ma ochotę na grzańca? Nic prostszego: wystarczy zalać torebkę wrzątkiem. Producent „piwa w torebkach” zachwala specjalne cząsteczki „nanochmielu”, dzięki którym w ogóle było możliwe opracowanie podobnego wynalazku. Z jednej paczki – która wyglądem nie różni się od zwykłej paczki herbaty – można przyrządzić dwanaście i pół litra złocistego napitku [k58](#).

Ciemne strony pełnego jasnego

Okazuje się, że zamiłowanie do zaprawionego chmielem trunku można przypłacić nawet życiem. Naukowcom udało się ustalić, że osoby spożywające dwa do trzech piw dziennie mają o 75% większe szanse na nabawienie się raka żołądka niż niepijący. Ba, jeśli amator chmielu posiada w genotypie wariant genu „rs 1230025”, prawdopodobieństwo zwiększa się aż do 700%! Co ważne, to wariant genu występujący u co piątego człowieka.

Jednak to jeszcze nie koniec złych wiadomości: sam fakt posiadania feralnego wariantu genu sprawia, że dany osobnik ma o 30% większe szanse na wystąpienie raka żołądka – tyczy się to nawet całkowitych abstynentów. Piwo, ale tylko piwo, okazuje się katalizatorem tego zjawiska. W przypadku innych alkoholi nie potwierdzono podobnej zależności. Niestety do tej pory naukowcom nie udało się jasno określić, dlaczego tak

się dzieje i czemu to właśnie ów złocisty nektar ma tak silnie rakotwórcze właściwości [k59](#).

Ciekawe, co na to powiedziałby Hipokrates, który zalecał, aby chorzy pili sok jęczmienny, gdy odczuwają silne pragnienie? W opiece nad ludźmi starszymi angielska szkoła pielęgnacyjna zaleca sok jęczmienny nie tylko jako środek pobudzający apetyt, lecz także jako lekarstwo przeciwko depresjom uwarunkowanym podeszłym wiekiem. Od dawna wykorzystywano tę właściwość piwa, gdyż po wypiciu tego napoju następuje uspokojenie oraz rozpogodzenie.

W niektórych regionach świata, zwłaszcza na Środkowym Wschodzie, gdzie jęczmień dominuje jako surowiec do produkcji kasz i mąki, stwierdza się niskie wskaźniki zachorowań na serce. Na przykład w Pakistanie niektórzy określają jęczmień jako „lek nasercowy”. Również sok z jęczmienia ma pozytywne działanie na serce oraz układ krążenia i zmniejsza niebezpieczeństwo zawału lub wylewu.

Rzymscy gladiatorzy zwani byli *hordearii* („zjadacze jęczmienia”), gdyż jedli go dla zdobycia siły. Zresztą już Homer śpiewał o mące jęczmiennej, „co chłopom moc daje” [k60](#). Dlatego warto wiedzieć, że z jęczmienia można wytwarzać rewelacyjne zupy, lecz należy pamiętać, aby do tego celu używać jedynie lekko polerowanego ziarna, z którego usunięto tylko najbardziej zewnętrzną, cienką warstwę łuski.

Alkohol w piwie rozszerza naczynia, powodując obniżenie ciśnienia krwi. Tym samym zmniejsza się ryzyko schorzenia wieńcowego. Do tego dochodzi też fakt, że piwo spowalnia proces wydalania magnezu i potasu, a to również obniża ciśnienie krwi. W tym kontekście szczególnie istotna jest ilość spożywanego alkoholu: jego nadmiar podwyższa ponownie ciśnienie krwi, co zwiększa ryzyko zachorowania!

Może to opinia, że piwo jest przyczyną otyłości, powstrzymuje wiele gospodyń domowych i kucharzy przed stosowaniem go w kuchni? A może zawarty w nim alkohol? Warto wiedzieć, że żadne potrawy doprawiane piwem nie zawierają alkoholu, gdyż nawet przy stosunkowo niskich temperaturach już po kilku minutach wyparowuje on bez reszty. Stąd też nawet i małe dzieci oraz ludzie, którzy nie tolerują alkoholu, mogą bez obaw spożywać potrawy przygotowane na bazie piwa. Do tego dochodzi pozytywny wpływ na proces spalania węglowodanów i tłuszczów. Zostają one szybciej przetworzone i człowiek traci na wadze. Niech więc raz na

zawsze zniknie odwieczne przeświadczenie, że od piwa się tyje! To odwodnienie tkanek będące skutkiem spożycia piwa sprawia, że nie tyjemy.

A co z osławionym „mięśniami piwnymi”? Fakt. Istnieje pewna zależność pomiędzy spożywaniem piwa a przybieraniem na wadze – tyje się nie przez samo piwo, a raczej ze względu na apetyt po jego wypiciu, który wzmagają: chmiel, alkohol oraz węglowodany. Przeciętne piwo ma średnio mniej kalorii niż białe wino, a nawet – stale zachwalane jako zdrowe – mleko czy sok pomarańczowy.

Nad badaniem wartości odżywczych piwa pracował jeszcze przed wojną profesor Karol von Noorden. To on stworzył bardzo przekonujące zestawienie równoważników odżywczych jednego kufła dobrego pianistego nektaru. Otóż jeden kufel piwa odpowiada wartości odżywczej (w gramach): ryb – 325, rosołu wołowego – 1225, chudej wołowiny – 225, masła – 32, chleba – 105, ziemniaków – 284, mleka – 385, jabłek – 470, a ponadto 3,5 jajom.

Trzeba jednak przyznać, że piwo zachęca do jedzenia. Ponieważ przez słodowanie i zacieranie piwo niejako jest już poddane wstępnemu procesowi trawienia, jest lekkostrawne. Jego wypicie nie daje więc poczucia sytości, mimo iż skonsumowało się już znaczą ilość substancji odżywczych. Ponadto piwo intensyfikuje trawienie. Jeśli zatem przy jedzeniu przebrało się miarę, nie zauważa się tego, gdy pije się piwo. Tak więc pijąc piwo do posiłków mamy skłonność do nadmiernego jedzenia. I od nadmiaru jedzenia tyjemy, nie od piwa, chyba że mówimy o spożyciu dziesięciu kufli na jednym posiedzeniu... Dlatego na zakończenie ku przestrodze przytoczę fragment relacji słynnego Marco Polo: „Opowiem też wam coś, co się tam raz zdarzyło. Kiedy jeden taki z małżonką powracał z pijatyki do domu wieczorem, zdarzyło się, że żona przykuła, aby ciec oddać. Z powodu wielkiego mrozu włosy podudzia przymarzły jej do trawy, tak że kobieta, nie mogąc się poruszać, z bólu krzyczała. Wtedy mąż jej, zupełnie pijany, litując się nad żoną, schylił się i zaczął chuchać, spodziewając się w ten sposób roztopić owo przymarznięcie. I gdy tak chuchał, para natychmiast zamarła i tak włosy brody wraz z włosami podudzia kobiety zostały unieruchomione, i podobnie ze zbytniego bólu nie mógł się poruszyć, i tak trwał zgięty we dwoje. I musieli czekać, aż ktoś nadejdzie i rozrąbie lód, aby mogli pójść dalej” [k61](#).

Tak to bywa, gdy się nadużywa piwa.

Rozdział III



Nasienie Ozyrysa

Francuski myśliciel, Henri Beraud, jest autorem aforyzmu: „Picie wina – to jest życie, degustacja wina – to nauka, rozmowa o winie – to sztuka”. Zajmijmy się zatem tą ostatnią. W powstaniu ponad stu odmian winorośli uprawnych uczestniczyły zarówno gatunki z terenów azjatyckich, jak i dzikie gatunki z obszaru śródziemnomorskiego.

Liczne skamieniałe nasiona dzikich winogron, a czasem nawet całe grona, znaleziono w osadach z epoki kamienia od Niemiec przez Francję, Szwajcarię i Bałkany po Grecję i Cypr. W ciągu tysięcy lat powstała olbrzymia liczba odmian i form szlachetnych winorośli – skatalogowanych i opisanych jest ich ponad dwa tysiące. Trudno z całkowitą pewnością podać ich liczbę, ponieważ, jak powiada poeta:

*Wszakże gatunków jest tyle i nazw ich mnogość niezmierna –
Ani wyliczyć je można, ni warto się darmo wysilać.
Kto by zrachować je chciał, na libijskim niech zliczy bezbrzeżu,
Wiele piaskowych ziaren Zefiru powiew unosi [k62](#).*

Nic dziwnego, że istnieje ampelografia, czyli specjalna nauka zajmująca się opisem odmian oraz typów winorośli i ich systemem taksonomicznym.

Dar Dionizosa czy sprawka Noego?

Pierwszy niezbity archeologiczny dowód na uprawę winorośli pochodzi z okolic, gdzie nie występowała ona w stanie dzikim – z osad neolitycznych w dolinie Jordanu z 3500 roku p.n.e. oraz z późniejszej o 300 lat wczesnej epoki brązu w Jerycho. Nasiona winorośli odkryto w trakcie prac wykopaliskowych w gruzach babilońskiego miasta Ur, a ich wiek określa się na około pięć tysięcy lat.

Mniej więcej o tysiąc lat młodsze są krzewy winorośli z obszaru minojskiego. Już w ruinach Orchomenos znaleziono nasiona winorośli właściwej datowane na lata 1700–1500 p.n.e. W ruinach Troi, nawarstwiających się na sobie szeregiem pokładów sięgających III tysiąclecia p.n.e., znaleziono nasiona dzikiej winorośli leśnej i uprawnej – właściwej. Biblia wspomina o winorośli i winie przeszło 140 razy, a niezwykłą wartość tej rośliny ilustruje opowieść o winnicy Nabota, która leżała obok pałacu Achaba, króla Samarii.

Wiele nazw miejscowości biblijnych związanych jest z winoroślą. Hebrajskie słowo *‘eszkol* oznacza szypułkę grona lub grono i widnieje w nazwie doliny Eszkol, dokąd udali się zwiadowcy Jozuego: „Przybyli aż do doliny Eszkol. Tam odcięli gałąź krzewu winnego razem z winogronami i ponieśli ją we dwóch na drągu; do tego [zabrali] jeszcze nieco jabłek granatu i fig. Miejsce to nazwano doliną Eszkol, ze względu na winogrona, które tam Izraelici odcięli” [k63](#).

Winorośl była nie tylko dawcą radosnego upojenia, lecz także eliksirem wiecznego życia. Zgodnie z egipskim mitem właśnie wino było cudowną substancją, która zastąpiła Ozyrysowi nasienie i umożliwiła spłodzenie jego mściciela i następcy – Horusa. Nic więc dziwnego, że Egipcjanie nie wyobrażali sobie pośmiertnej egzystencji w zaświatach Ozyrysa bez wszechobecności w nim owej cudownej rośliny. Oto, co pisze na ten temat Diodor Sycylijski: „Egipcjanie mówią, że bóg, którego oni nazywają Ozyrysem, u Greków nosi imię Dionizosa. Według ich mitów przeszedł on całą zamieszkaną ziemię, wynalazł wino, nauczył ludzi uprawy winnej latorośli i za to dobrodziejstwo otrzymał za powszechną aprobatą nieśmiertelność. Ale Indowie głoszą, że bóg ten urodził się u nich i gdy wspaniałomyślnie odkrył, jak uprawiać winną latorośl, podzielił się dobrodziejstwem wina z wszystkimi ludźmi na świecie” [k64](#).

Jednak Akadowie, Sumerowie, Hetyci, Asyryjczycy, Hebrajczycy i Egipcjanie o wiele wcześniej znali wino i cenili jego skutki, zanim jeszcze – zgodnie z mitem – Dionizos obdarzył nim Kretę (greckie słowo *oinos*,

wino, wywodzi się z dialektu kreteńskiego), a potem Attykę i Peloponez. W jednym z mitów greckich jest mowa o tym, że przybył on do Grecji, uciekając z rozmiłowanej w piwie Mezopotamii.

Inna wersja tego mitu (dziś powiedzielibyśmy, bardziej „politycznie poprawna”) mówi, że Dionizos stworzył piwo, by osłodzić życie nieszczęśników, żyjących tam, gdzie nie rośnie winorośl. W każdym razie gdziekolwiek kwitła grecka cywilizacja, Dionizos uczynił wino dostępnym dla wszystkich, a nie tylko dla najbogatszych.

O znaczeniu, jakie Grecy przypisywali winnicom, świadczy także to, że podczas wojny jednym z podstawowych celów było zniszczenie winnic należących do wroga. Czasem udawało się je ocalić, choć cena była wysoka – tak zdarzyło się na przykład w roku 424 p.n.e., gdy Spartanie tuż przed porą zbiorów podeszli pod Acanthus, położone w Macedonii miasto słynące z produkcji wina, złączone sojuszem z Atenami.

„Nie wiemy, na ile zadecydowała o tym obawa o zbiory, a na ile retoryczne talenty Brasidasa, wodza Spartan – konstatuje Tom Standage – w każdym razie podczas ogólnego zgromadzenia obywatele miasta zadecydowali w głosowaniu o wystąpieniu ze Związku Ateńskiego i zawarciu przymierza ze Spartą. Winnice ocalały i można było rozpocząć zbiór” [k65](#).

Krajami świetnie nadającymi się do uprawy winorośli były również Palestyna, Fenicja i Syria. Powstało tutaj mnóstwo jej typów i odmian uprawowych. Według doniesień z końca XIX wieku, w południowym Libanie w XVIII wieku istniał jeszcze okaz uprawnej winorośli o półmetrowej średnicy pnia i 10 metrach wysokości, przy czym grona jego, złożone z jagód „jak śliwki”, dochodzić miały do 6 kg ciężaru.

Zakrawać to może na wytwór orientальной fantazji, a przecież tuż po II wojnie światowej nad Renem rosła ponoć wysoka na 20 metrów dzika winorośl o pniu grubości ramienia. Również nasz sadownik, profesor Szczepan Pieniążek, podczas bytności w byłym Związku Radzieckim donosił o podobnym o okazie: „Uzbekistan chlubi się wyjątkowo pięknymi odmianami. Jedna z nich daje grona dochodzące do 12 kg – trudno wprost uwierzyć” [k66](#).

Według Hellenów tylko barbarzyńca upajał się alkoholem bez ładu i w nadmiarze, bo alkohol był przede wszystkim społecznym narkotykiem; towarzyszący mu rytuał miał wzmacniać między innymi więzi w zamkniętej grupie. Potęga wina, tak jak i konieczność społecznej kontroli

jego spożywania, była dla kultury greckiej czymś oczywistym. Przynajmniej powszechnie pokutuje taki pogląd, ale czy jest to prawda? Wątpliwości dotyczą nie tylko starożytnej Grecji, lecz także Rzymu.

Już w V wieku p.n.e. Sofokles pisze o Italii jako o „ulubionym kraju Bakchosa”, ale to dopiero osadnicy helleńscy przywieźli do Italii szlachetne greckie odmiany winorośli i dali początek winnicom. Podczas II wojny punickiej, czyli w latach 218–201 p.n.e., w Italii było już tak dużo wina, że Hannibal dawał je do picia... koniom. A przecież wcześniej wino było takim rarytasem, że Romulus do obrzędów religijnych w niedawno założonym Rzymie zamiast wina rzekomo wprowadzić musiał mleko.

Grecy po miejscu pochodzenia największą wagę przywiązywali do wieku wina. Raczej nie było wówczas istotne, z jakiej konkretnie winnicy pochodził trunek, być może z tego powodu, iż ówczesne techniki transportu i przechowywania wina sprawiały, że subtelne różnice pomiędzy poszczególnymi szczepami mogły być po prostu niewyczuwalne.

Stare wino było, rzecz jasna, w najwyższej cenie, a im starsze, tym lepiej. Kto lepiej to poświadczy, jeśli nie twórca liryki chóralnej – Pindar. Ten poeta, znany głównie z utworów sławiących zwycięzców igrzysk, wzywał: „Chwal starość wina, a hymnów kwiat najmłodszych”. Ponadto niektórym winnicom przypisywano szczególne właściwości lecznicze. Mówiono, że w okolicach achajskiej Kyrenii rośnie winorośl, z której wino wywołuje poronienia u brzemiennych kobiet.

Było wiele gatunków wina, wśród nich niektóre szczególnie cenione, jak horacjański *cekub* i *falern*. Niektóre z nich przybierały tak ciemny kolor, że wykorzystywano je w roli atramentu. Dla biedoty i niewolników było przeznaczone wino „pośledniejsze” lub „wyciśnięte”, „ponownie wytłoczone” – *deuterios*, *stemphylites*, ponieważ robiono je z winogron, które już raz przeszły przez tłocznię. Wiemy również o tak zwanym *kykeonie* – winie zaprawionym miodem, niekiedy z dodatkiem ostrej przyprawy z cebuli, soli i ziół oraz... koziego sera i mąki jęczmiennej.

Wszelkie nieprzyjemne nuty obecne w bukiecie niwelowano za pomocą żywicy sosny, eufemistycznie nazywając tak uszlachetniony trunek *retsiną*. Wypełniano nim beczki ze specjalnych gatunków dębu, a to w celu nadania pożądanego smaku. Sok wlewany do wysmołowanych kadzi fermentował do wiosny. Przez ten czas moszcz mieszano i zdejmowano z powierzchni pianę. Niekiedy udawało się wyłowić coś więcej, o czym w dziele *O gospodarstwie* wspominał znawca rolnictwa z I wieku n.e. Kolumella:

„Jeżeli jakieś zwierzę wpadnie do moszczu i utopi się, na przykład wąż, mysz lub ryjówka, żeby wino nie miało złego zapachu, takie ciało, jakie zostanie znalezione, spala się w ogniu, a zimny z niego popiół wsypuje się do naczynia, do którego wpadło, i miesza się drewnianą kopyścią. To uchroni przed szkodą” [k67](#).

Greckie wina zawsze stanowiły zagadkę dla badaczy. Zawartość alkoholu nie powinna przekraczać w nich 14 procent, ponieważ kiedy w procesie fermentacji alkohol osiąga takie stężenie, dalsze jego wytwarzanie nie jest możliwe. Tymczasem o greckich winach powiada się, że trzeba je było wielokrotnie rozcieńczać, zanim nadawały się do spożycia. Wynikałoby z tego, że przypominały one raczej ekstrakty lub tynktury z innych esencji roślinnych, aniżeli znane nam obecnie wina. Musiały być zatem bardziej skomplikowane pod względem chemicznym, a co za tym idzie – bardziej odurzające. Grecka praktyka dodawania do win żywicy celem sporządzenia *retsiny* może więc sięgać czasów, gdy rozpuszczano w winach takie substancje roślinne jak bieluń lub belladonnę.

Sympozjon znaczy: „wspólne picie”

Początkowo grecki filozof Platon nie zgadzał się, aby zezwolić na picie alkoholu nikomu poniżej osiemnastego roku życia, ale z czasem zmienił swoją opinię na temat dolnej granicy wieku, którą zaproponował w *Prawach*. W *Państwie*, poprawionym projekcie idealnego tworu politycznego, dowodził już, że młodzież powinna uczyć się picia.

Sympozjon, czyli dosłownie po grecku „wspólne picie”, to całonocna alkoholowa biesiada greckich arystokratów epoki archaicznej i klasycznej. Gdyby chcieć przytoczyć w tym miejscu wszystkie wiersze, które ułożono na cześć uczt, wina i... pod wpływem wina, nie starczyłoby stron tej książki. Trudno jednak oprzeć się zacytowaniu jednego z największych znawców uroków wina, Colasa Breugnona, który tak wspomina jedną ze swoich uczt z udziałem Paillarda: „Napił się, wyczerpany przygodą i elokwencją. My również podnieśliśmy szklanki i patrzyliśmy na złoty płyn pod światło, jakby chcąc odcyfrować tajemnice własnego losu. Wydawał się tak różowy. Milczeliśmy przez kilka minut. Słysząc tylko mlaskanie Paillarda i bulgot wina w gardle proboszcza pijącego wielkimi łykami. Wychylił całą szklankę od razu. Paillard ciągnął z wolna. Proboszcz, wławszy porcję w otchłań brzucha, pomrukiwał z cicha

i wznosił oczy w niebo. Paillard przyglądał się swej szklance z góry, z dołu, z boku, pod słońce, w cieniu, cmokał, wachał, pił nosem, okiem i podniebieniem” [k68](#).

Groteskowe ilości pochłanianych trunków i ogólne niepohamowanie w jedzeniu mogą wskazywać wręcz na wynaturzenia, aczkolwiek są nieodzowną częścią uczty, a równocześnie integrują wszystkich uczestników. Liczba i jakość podawanych wtedy potraw mówią same za siebie, odzwierciedlając społeczne systemy wartości i specyficzne cechy, o czym można przekonać się w powieści jednego z największych zbereźników swojej epoki: „Udano się do stołu (...). Wypił dwanaście butelek wina: na początek cztery burgundy, do pieczystego cztery szampany, a tokaj, mulseau, hermitage i maderę – razem z owocami. Zakończył dwiema butelkami likieru des isles i dziesięcioma filiżankami kawy” [k69](#).

Nieuczestniczenie jest równoznaczne z opozycją. Może ona mieć charakter polityczny, o czym świadczą przykłady z historii Niemiec. Po spotkaniu cesarza i papieża w Canossie w XI wieku miał zapanować pokój, lecz kiedy Henryk IV w obecności papieża nie tknął ani jednej potrawy, można było się spodziewać tylko kolejnych konfliktów. Niekiedy sytuacja bywała odwrotna. W *Odysei* porównane zostały dwa modele wspólnego ucztowania: pierwszy z idealnego świata Feaków i drugi, wcielony w życie przez zalotników z Itaki; upadek wartości społecznych na Itace objawia się właśnie przekroczeniem norm ucztowania, które zakładają wzajemność i współzawodnictwo. To dlatego Telemach mówi do zalotników: „(...) precz z dworu! Na innej osiaść wam gospodzie, gdzie byście swój lub cudzy zjadali dobytek” [k70](#).

Na pierwszy rzut oka niektóre sympozjalne rozrywki z trudem dają się pogodzić z greckim ideałem równowagi ducha. Jak kończyły się tego rodzaju uczty, możemy się przekonać dzięki biografii Aleksandra Wielkiego autorstwa historyka z przełomu I i II wieku n.e., Plutarcha: „Po odejściu od stosu pogrzebowego zaprosił Aleksander wielu przyjaciół i wodzów na ucztę i urządził konkurs pijacki, a jako nagrodę wyznaczył wieniec. Promachos wypił najwięcej, dochodząc do czterech dzbanów. Otrzymał nagrodę wartości talenta, ale żył jeszcze tylko trzy dni. Z innych także umarło, według Charesa, jeszcze czterdziestu jeden ludzi na skutek silnych dreszczów po winie” [k71](#).

Wspólne ucztowanie dzieli się w okresie historycznym na *deipnon*, podczas którego jedzono i pito, oraz *symposion*, który eksponował rolę wina pitego do małych ciastek. *Deipnon* jest zjawiskiem, o którym przed okresem hellenistycznym mało się mówi, jednak wydaje się, że był bardzo prosty i słabo zrytualizowany (z wyjątkiem szczególnych ceremonii religijnych, kiedy obowiązywały pewne zakazy). Dopiero *sympozjon* zaowocował wypracowaniem swoistego dyskursu i rytuałów społecznych.

Spośród zebranych w *Zagadnieniach przyrodniczych* obserwacji – prawdopodobnie niesłusznie przypisywanych Arystotelesowi – na temat rozmaitych aspektów picia, pijaństwa i jego skutków, niektóre przypominają nasze ludowe sposoby na mocną głowę. By się nie upić, należy podczas picia zwykłego wina na sympozjonie konsumować w regularnych odstępach słodkie wino, wino niez mieszane z wodą (gr. *akratos*), a także *kykeon* [k72](#).

Płyny te ponadto trzeba pić duszkiem, opróżniając naczynie jednym haustem, co poświadcza fragment jednej z pieśni Alkajosa z Mityleny na wyspie Lesbos, współczesnego swojej sławniejszej rodaczce Safonie: „Do dna wychylaj kielich, gdy siedzisz przy Dinnomenesie” [k73](#). A przecież sympozjon był postrzegany jako element arystokratycznego stylu życia.

To dlatego Arystofanes w *Osach* wyśmiewał niejakiego Lubokleona, demagoga nieznanego zasad stosownego zachowania się podczas sympozjonu – trzeba go na przykład uczyć, jak należy spoczywać na łożu i prowadzić kulturalną rozmowę. Tymczasem dziadyga:

*Jak tylko się natykał wszelkich dobrych rzeczy,
wnet jął skakać i tańczyć, rechotać, grzmieć zadem,
niczym oślina, co się nażarła jęczmienia,
i nuż walić mnie krzycząc: „Kto pije, ten bije!”* [k74](#).

W starożytnej Grecji grupy młodych mężczyzn z dobrych domów organizowały się w kluby alkoholowe o wdzięcznych nazwach, takich jak Ithyfalloi (Erekcje) i Autolekythoi (Onaniści), i aranżowały sympozjony, w czasie których namiętności buzowały do tego stopnia, że nawet dochodziło do wojen, co wyśmiewał wspomniany wcześniej Arystofanes:

*(...) kiedyś jakieś pijane młodziaki
dziwkę Simajthę porwały z Megary.*

*Megarejczycy, wściekli, oburzeni,
Porwali za to dwie dziwki Aspazji.
I to początek był – tak rozgorzała
W całej Helladzie wojna o trzy kurwy!* [k75](#).

Grecy twierdzili, że wino to napój cywilizowany. Dla nich miarą cywilizacji była sztuka mieszania wina z wodą, bo czystego greckiego wina nie dało się pić, tak samo zresztą jak wszystkich innych win starożytnych, zwłaszcza gdy były wzmacniane ziołami. Przynajmniej tak twierdzili Grecy. Anakreont, poeta liryczny z przełomu VI i V wieku p.n.e., picie wina nierozcieńczonego określał mianem „scytyjskiego picia”:

*Dalej – pora już porzucić
zwyczaj uczt na modłę Scytów
wśród okrzyków, dzikiej wrzawy:
gdy sączymy wino z wolna
piękny hymn niech ktoś zanuci!* [k76](#).

Klaudiusz Elian, nawiązując do katalogu pijaków, pisze: „O Lacedemończyku Kleomenesie mówią, że nie tylko tego pił, ale obciążają go ponadto owym złym nawykiem właściwym Scytom, mianowicie, że pił wino niemieszane z wodą” [k77](#). Potwierdza to Herodot, ojciec historiografii greckiej: „Kleomenes, jak mówią, obcował wiele z przybyłymi w tym celu Scytami, a przestając z nimi więcej, niż to wypadało, nauczył się od nich pić niezmieszane z wodą wino; i wskutek tego, jak sądzą Spartiaci, popadł w szaleństwo. Stąd to, jak sami powiadają, jeśli chcą mocniej popijać, wołają na pachołka: «Nalewaj po scytyjsku!»” [k78](#).

Najpierw wino mieszano z wodą w dużych wazach zwanych kraterami, o kształcie nieco podobnym do urny. Praktycznie zawsze to wodę dolewano do wina, a nie na odwrót, a do tego celu służyło specjalne naczynie, zwane *hydria*. Była to jakby miska z trzema uchwyty. Wino chrzcili starożytni nie tylko wodą słodką, ale i – co może dziwić – morską, uzyskując *anthosmias*, które po dodaniu anyżu i absyntu cieszyło się na rynku dużą popularnością.

Co ciekawe, zwyczaj picia czystego wina pojawił się wraz z musującym szampanem, ale w przypadku czerwonego wina sięga dopiero XIX, a nawet

XX wieku. W latach pięćdziesiątych większość Francuzów pijała do obiadu wino zmieszane z wodą. Zwyczaj ten utrzymywał się w środowiskach ludzi zamożnych i znawców dobrego wina. Sławny Napoleon zwykł dolewać wody z lodem do burgundzkiego chambertina. Właściwie naśladował w tym króla Ludwika XIV, który postępował tak z innym winem z Burgundii – *vosne*. Lód świadczył zresztą o najwyższym wyrafinowaniu [k79](#).

Rozwój winiarstwa w Europie, a potem w Nowym Świecie, wiąże się ściśle z postępowaniem chrześcijaństwa. Opactwa jako siedziby biskupie były wielkimi propagatorami owego rzymskiego dziedzictwa całkowicie włączonego w nową religię. To dzięki nim wino zdobyło nawet północne regiony Wysp Brytyjskich i Skandynawii, rekompensując w ten sposób straty, jakie powstały w wyniku podbojów muzułmańskich na południowym wybrzeżu Morza Śródziemnego. Czynnikiem sprawczym była Msza święta, obowiązek gościnności i radość życia mnichów.

Fakt, że wino oraz chleb są tak ważnymi elementami wiary chrześcijańskiej, okazał się głównym stymulatorem uprawy pszenicy i winorośli. Gdy zaczęto budować wielkie klasztory, mnisi stali się propagatorami sztuki ich uprawy. Nabrała ona takiego znaczenia, że w klasztorze najważniejszą osobą po opacie był kierujący tymi pracami *praepositus primus*.

Najpierw jednak wino sprowadzano, później obok każdego klasztoru – jeśli, naturalnie, klimat na to pozwalał – sadzono winorośl i produkowano wino na użytek kościoła i własny. A często nie tylko własny. Wyniki? Renomowany burgund zawdzięcza swe początki cystersom. Właśnie cystersi z klasztoru w Eberbach położyli podwaliny pod produkcję słynnych do dziś win reńskich. Winiarstwo bardzo się cystersom opłacało, zwłaszcza że jako osoby duchowne korzystali ze zniżek w cłach.

Nie jest pewne, czy bez klasztorów w Europie Zachodniej umarłaby sztuka uprawy pól, ogrodów, sadów i winnic. Jednak to oni, a nie świeccy hodowcy, dbali o przetrwanie wina (i innych owoców pracy rolnika). Przez ponad pięćset lat, które upłynęły od założenia przez świętego Benedykta klasztoru na Monte Cassino (w roku 529, czyli nieco ponad sto lat po upadku Rzymu w 410 roku), pielęgnowali grecko-rzymską tradycję uprawy winorośli i wytwarzania alkoholu z winogron. Po roku tysięcznym wino stało się jednak towarem, na którym zaczęli zarabiać ludzie świeccy.

Zakładanie winnic stało się kościelną koniecznością. Wino było niezbędne do mszy, a sprowadzanie go w tych czasach z krajów południowych wiązało się z trudnościami i uciążliwościami. W ogrodach klasztornych pojawiały się winnice, bo zakonnicy średniowiecza i czasów późniejszych mieli sławę dobrych znawców wina. Jeszcze dotychczas wśród alumnów seminariów duchownych krąży żartobliwy dowód teologiczny wykazujący jasno, że wino przyczynia się do świętości. „Kto pije dużo wina – dużo śpi; kto śpi – nie grzeszy; kto nie grzeszy – jest święty; ergo – kto pije dużo wina, jest święty”.

Wino zawsze rozcieńczano wodą, ale ten proceder najwidoczniej nie odpowiadał mnichom, skoro w pewne dni świąteczne, gdy podawano czyste wino, mówili – rzecz charakterystyczna – że nie zostało ono „pogorszone”. Rozcieńczone wino nazywano *vin batard*, czyli winem bękarcim, co miało swoje znaczenie w epoce, kiedy wyraz „bękart” był obelgą. Pewien średniowieczny autor wyszydzał zresztą to upodobanie zakonników do dobrego wina:

*Chociaż pragnienie pali go i kęsa,
Mleka na mnicha nikt nie ujrzy węsach.*

Winnice klasztorne i kościelne w średniowieczu zamierały stopniowo w miarę usprawniania importu wina z południa, zwłaszcza z Węgier, słynnym dukielskim szlakiem winnym. Na szereg wieków górę wzięło *nullum nisi hungaricum*, sprowadzane z Węgier jako wino młode, dojrzewające później latami w piwnicach polskich, wskutek czego powstało powiedzenie o „winie urodzonym na Węgrzech, a wykształconym [czyli dojrzewającym] w Polsce” (*Vinum Hungariae natum, Poloniae educatum*).

Co ciekawe, nie wszystkie wina dobrze znoszą podróż. Jak wynika z przekazów historycznych, pewne gatunki win starorzemyckich dojrzewały najlepiej na dnie galer. Niektóre wina langwedockie przewiezione w inne okolice zaczynają się natychmiast psuć, tracić kolor i zapach. Podobnie dzieje się z niektórymi winami włoskimi. Są wśród win włoskich jednak i takie, które bardzo lubią nawet najdłuższe wojaże. Tak jest z włoskim Frascati rosso. W swojej ojczyźnie jest zwykłym cienkuszem, przewiezione do innego kraju – dziwnie szlachetnieje.

Przypadek sprawił, że z gron zaatakowanych pleśnią zaczęto produkować jeden z najszlachetniejszych gatunków wina. Działo się to

w 1775 roku, w klasztorze w Johannisbergu w Nadrenii. Zgodnie z panującym wówczas zwyczajem bracia zakonnicy nie mogli zebrać winogron, dopóki nie otrzymali na to zezwolenia od biskupa z Fuldy. Z nieznanymi nikomu przyczynami postanie jednak nie nadjeżdżało, mimo że grona zeschnęły, popękały, a nawet zaatakowane zostały przez nieznaną brzoźszką zakonną pleśń.

Któregoś dnia, gdy wydawało się, że nic już nie uratuje winogron, poseł nadjechał, przywożąc zezwolenie. Bracia klasztorni zabrali się więc do zbiorów, powątpiewając jednak, czy uda im się zrobić z nich dobre wino. Cóż się okazało? Wino było nie tylko doskonałe, ale bardzo mocne i niezwykle aromatyczne. W ten oto sposób odkryto znaczenie szlachetnej pleśni winogron (*Botrytis cinerea*) dla produkcji win specjalnego gatunku (z późnego zbioru), na przykład tokaju aszú.

Epilog kumoterskiego duopolu

Wikingowie, którzy dotarli do kontynentu północnoamerykańskiego na długo przed Krzysztofem Kolumbem, znali winorośl od czasu swoich wypraw na południe Europy, więc od razu rozpoznali jej dzikie amerykańskie odmiany, gdy wylądowali w rejonie ujścia Rzeki św. Wawrzyńca. Leif, syn Eryka Rudego, nazwał nawet Amerykę Vinlandem – krainą wina. Wikingowie nie powtórzyli już swoich wypraw, a późniejsi – o pięćset lat – europejscy kolonizatorzy wcale nie odkryli ponownie winorośli.

Gdy w 1584 roku Walter Raleigh otrzymał od Elżbiety I zgodę na kolonizację Ameryki Północnej, wysłał na rekoniesans ekspedycję pod dowództwem kapitana Philipa Amidasza i Arthura Barlowa. Miejsce swego pierwszego przybycia do brzegu, który teraz leży w granicach Karoliny Północnej, opisywali jako „tak pełne winogron, że zalewała je czasem fala przypywu”.

Barlow zwrócił uwagę na zwyczaje autochtonów związane z wykorzystaniem winogron: „Powszechnym napojem jest woda, ale gdy dojrzeją winogrona, piją wino, dlatego też przechowują baryłki na nie przez cały rok po wypiciu wody; w nich to zalewany jest imbir, czarny cynamon i czasami sasafras i inne zdrowe oraz lecznicze zioła i rośliny” [k80](#).

Podobno to z hiszpańskich szczepów winnych, jakie Kolumb w 1529 roku zabrał do Ameryki, zaczęto produkować wino w jezuickich

klasztorach Nowego Meksyku. To samo robili franciszkanie w Kalifornii. Uważa się, że pierwszym projektodawcą pomysłu uprawy winorośli w Wirginii był John Hawkins, żeglarz i handlarz niewolnikami. Lord Delaware wysunął taką samą propozycję w 1616 roku. Pisał on z Jamestown do dyrektora Virginia Company w Londynie: „W gąszczach i żywopłotach, a nawet w pobliżu bram naszych fortyfikacji, rosną tysiące krzewów winorośli, które oplatają każde drzewo, dając wspaniałe plony owoców. Niech mi będzie wolno zauważyć, że gdyby te dzikie rośliny przesadzić, nawieźć i otoczyć opieką specjalisty, to w niedalekiej przyszłości moglibyśmy mieć obfite winobranie i doskonałe winogrona” [k81](#).

Kwestią dyskusyjną pozostaje, czy amerykańskie wino pierwsi zrobili Francuzi, czy Hiszpanie, którzy jakoby już przed 1570 rokiem produkowali florydzkie wina z miejscowych winogron muszkata. Ale René de Laudonnière, gubernator kolonii na Florydzie, w osadniczych księgach rachunkowych w ogóle nie wspomina o winie i zarzeka się, że od czasu przybycia po raz pierwszy pił alkohol, gdy został poczęstowany przez Hawkinsa: „poczułem wówczas wielkie orzeźwienie, zważywszy, że przez siedem miesięcy nie miałem w ustach nawet kropli wina” [k82](#).

W 1578 roku kumoterski – jak to trafnie ujął Iain Gatley w *Kulturowej historii alkoholu* – duopol Portugalii i Hiszpanii na międzynarodowy handel pozaeuropejski zakłócił słynny pirat Francis Drake. W trakcie pacyficznej eskapady przejął manilski galeon Nuestra Señora de la Concepción z ładunkiem między innymi hiszpańskich i południowoamerykańskich dojrzałych win, łącznie z 1770 bukłakami chilijskiego rocznika 1577. Kapitan i załoga statku Golden Hind byli też zapewne pierwszymi ludźmi, którzy pili wino w północnej Kalifornii.

Prawdopodobnie pierwszego udanego udomowienia amerykańskiej winorośli dokonali w 1710 roku pochodzący z Nadrenii koloniści niemieccy, osiedleni przez gubernatora Aleksandra Spotswooda w hrabstwie Spotsylwania w stanie Wirginia. Nie wiemy na pewno, czy winnica ta została założona z miejscowych roślin. Znany jest za to inny fakt: osadnicy szwedzcy zamieszkujący w Wilmington w latach trzydziestych XVII wieku wyrabiali wina z dzikich winogron. Możliwe więc, że podejmowali również próby udomowienia roślin. William Penn w liście do Society of Free Traders z 1883 roku opisuje miejscowe winorośle, rozważając, czy nie byłoby lepiej uprawiać je zamiast

francuskich. Winorośl swoją nową ojczyznę znalazła w Chile, choć hodowli próbowano w Peru i Ekwadorze, o czym wspomina Cieza de León, młodziutki żołnierz z Sewilli, który od lat trzydziestych XVI wieku przez 17 lat służył w krajach Nowego Świata i opisał winorośl uprawianą na równinach koło Limy.

Na razie jeszcze nie produkowano wina, a ponieważ rośliny były nawadniane, Cieza de León obawiał się, że staną się zbyt wątle. Hiszpańska Korona wyznaczyła nagrodę dwóch sztab srebra dla pierwszej osady, która wyprodukuje cztery *arroba* (jednostka objętości płynów lub masy różna w różnych regionach, najczęściej około 11,5 kg) wina lub oliwy z oliwek. Inny kronikarz tamtej doby, Garcilaso de la Vega Inca, dodawał: „Za krzew praojca Noego oddają cześć Francisco de Cervantesowi, staremu zdobywcy, jednemu z pierwszych w Peru, rodem z Toledo, szlachcicowi. Rycerz ów, przyjrząwszy się krajowi spokojnie i starannie, posłał do Hiszpanii po sadzonki. Ten, co po nie pojechał, aby dowieźć świeższe, przywiózł z Wysp Kanaryjskich sadzonki czarnych winogron, i tak prawie wszystkie winogrona rodzą się ciemne, a całe wino jest jasnoczerwone, nie całkiem czerwone, a mimo że sprowadzili już wiele innych sadzonek, nawet muszkatowe, to nadal nie ma białego wina” [k83](#).

Odwrotnie było w Chile, gdzie rosło wszystko. Wystarczyło rzucić ziarno, a żyzna ziemia rodziła sama. Udawało się nawet wino. W roku 1562 na ziemiach zarządzanych przez *encomendero* Jerónima de Urmenetę, około sto kilometrów na południe od Santiago del Nuevo Extremo, wyprodukowano pierwsze 50 baryłek chilijskiego wina. Był to trunek zawiesisty, mocny, wytrawny i ciemny jak noc. Dobre wino do konsekrowania, ale jeszcze lepsze do próbowania. Potomkowie zarządcy kontynuowali produkcję i w tej chwili Urmeneta del Valle del Maipo uznawane jest za jedno z najlepszych win w świecie.

Jednak większość winnic po drugiej stronie Atlantyku wyniszczyły dwa zupełnie nieznane w Europie pasożyty – mączniak i filoksera (tak zwana wesz winowa). Do Europy sprowadził je winiarz z Roquemaure w dolinie Rodanu z transportem amerykańskich sadzonek. W efekcie doszło do katastrofy ekologicznej. Mszyca filoksera jest nie tylko żarłoczna, ale też niezwykle płodna. Jedna samica żyjąca bez samca, lecz z pomocą kolejnych generacji, może wydać na świat 25,6 miliardów potomstwa w ciągu ośmiu miesięcy. Przez pewną część cyklu życiowego owady są uskrzydłone, dzięki czemu z łatwością rozprzestrzeniają się po winnicach. Chemicy

odkryli, że związki siarki wprowadzane do gleby wokół korzeni każdej winorośli trzymają niszcycieli na dystans, ale zabieg był kosztowny, szkodliwy dla środowiska i wymagał corocznych powtórek.

„Folkloryści nie odnieśli podobnych sukcesów – pisał Ian Gately. – Wodę święconą uznano za całkowicie nieskuteczną, podobnie jak tran, krowią urynę, a nawet ludzki mocz. Leczenie winorośli za pomocą tego ostatniego na nic się zdało, mimo że chłopcy w wieku szkolnym w Beaujolais czynili po lekcjach liczne próby” [k84](#).

Pozostały oczywiście regiony, do których ze względu na rodzaj gleby mszyca nie miała wstępu. Na przykład na Węgrzech zamieniono na winnice ponad 50 tysięcy hektarów lotnych piasków w widłach Dunaju i Cisy (dzisiejszy region Kunság). Znacznie starszą tradycją może pochwalić się portugalska Adega Regional de Colares, gdzie winną latorośl uprawiano już w XII wieku.

Dzięki wilgotnemu klimatowi wina portugalskie charakteryzują się ciemnorubinową barwą i łagodnym smakiem (Colares leży na północ od Lizbony). Krzewy ramisco porastające nadmorskie zbocze przetrwały atak filoksery dzięki piaskowemu podłożu, bowiem insekt nie może zakończyć swojego cyklu ewolucyjnego w piasku. Obserwacje pod mikroskopem potwierdziły, że ostre ziarenka piasku ranią delikatne owady.

Wróćmy do amerykańskich odmian, które są bardzo wydajne. Już angielscy koloniści z Massachusetts wyrabiali w 1621 roku na wschodnim wybrzeżu wino z dzikich szczepów. Wiemy na przykład, że w 1629 roku winobranie u wielbnego Higginsona dało obfity plon. Jedynym mankamentem był przykry zapach wina. Podobno czuć je było lisem i stąd później mawiało się, że wino z takim nieprzyjemnym posmakiem jest *foxed*, czyli „zlisiałe”. Z tego powodu plantatorzy na początku XVIII wieku sprowadzili z Europy szczepy odmiany *Vitis vinifera*. Niestety wszystkie wyginęły z powodu mączniaka i filoksery, które robiły tu wrażenie bardziej zjadliwych niż w winnicach Hiszpanów z wybrzeża Pacyfiku.

Sprawę potraktowano poważnie, skoro prezydent Thomas Jefferson zaangażował się osobiście w promowanie powrotu do uprawy miejscowych odmian, ale winiarze ze wschodniego wybrzeża zawzięli się i niejaki James Alexander z Filadelfii wyhodował w 1735 roku amerykańsko-europejską hybrydę odporną na choroby i dającą wino od biedy nadające się do picia. Krzyżowanie winorośli wprowadzono zatem w Ameryce na długo

przedtem, nim w Europie – półtora wieku później – poradzono sobie w taki sam sposób z identycznym problemem.

Do Kalifornii sadzonki winorośli przywiózł w 1769 roku franciszkanin Junipero Serra, który towarzyszył hiszpańskiemu eksploratorowi Gasparowi de Portoli. Ojciec Serra zasadził winorośl i wyhodował winogrona, które ówczesny kronikarz określił jako „niebieskoczarne jagody wielkości kuli muszkietowej”. Ci, którzy kosztowali ówczesnego wina, orzekali, że jest okropne. Szok dla podniebienia wynikał zapewne z procesu produkcyjnego. Winogrona rozgniatano stopami, a fermentacji poddawano w wołowych skórach zawieszonych na żerdziach. Uzyskane wino wlewano do beczek, które wcześniej zawierały w sobie na przykład... marynowane sardynki.

Na początku lat trzydziestych XIX wieku niejaki Jean Luis Vignes, Francuz z Bordeaux, zwany przez swych meksykańskich sąsiadów Don Luis del Aliso, sprowadził z Europy sadzonki, które na kalifornijskiej glebie doskonale się przyjęły. Jednakże nie Vignes, a Agoston Haraszthy, węgierski emigrant, który w 1861 roku skłonił gubernatora Kalifornii, aby wysłał go do Europy na poszukiwanie lepszych odmian, uważany jest za „ojca” kalifornijskich winnic. Haraszthy sprowadził dziesięć tysięcy sadzonek trzystu odmian i one właśnie zapoczątkowały uprawę na wielką skalę. Dzięki temu w 1880 roku Robert Louis Stevenson, który wraz ze swoją świeżo poślubioną amerykańską małżonką spędził kilka miesięcy na północy doliny Napa, miał przeczucie, że „smak ziemi kalifornijskiej przetrwa na podniebieniu twojego wnuka” [k85](#).

Ulubiony trunek dentystów

W XVI wieku wino, równoległe z wełną, stało się największym dobrem północnej Europy, a państwa szybko gromadziły fortunę na produkcji i sprzedaży tego trunku. We Flandrii oraz na corocznych jarmarkach urządzanych w Szampanii wino było najbardziej pożądanym towarem, po który zjeżdżali się kupcy z najodleglejszych zakątków Europy.

W wieku XVII oblicze wina musiało się zmienić. Na rynku pojawiły się bardzo konkurencyjne produkty, takie jak kawa – pośrednio dzięki Turkom – czy herbata importowana z Chin i kakao (a co za tym idzie czekolada) z Ameryki Środkowej. Ponadto za sprawą Holendrów coraz śmielej zaczęto handlować destylatami. I prawdopodobnie wino stałoby się niszowym produktem już na dobre, gdyby nie upowszechniły się szklane butelki.

Wino z butelki zamkniętej korkiem okazało się wytrzymalsze, ciekawsze w smaku i dojrzewało inaczej.

Ludzie szybko dostrzegli również, że wino jest tak samo napojem „rozweselającym serce człowieka”, jak i lekiem, który może być przepisany w stanie czystym na wzmocnienie, szczególnie w rekonwalescencji. Przede wszystkim jednak, podobnie jak ocet, stanowi najczęstszą podstawę rozlicznych kompozycji leczniczych, a to dzięki dużej zawartości związków polifenolowych.

Pierwszy opis sposobu wykorzystania właściwości leczniczych wina znaleziono w grobowcu Ptah-Hotepa, wezyra władcy starożytnego Egiptu Dzedkare z V dynastii (około 2500 roku p.n.e.). Dokładniejsze natomiast wskazówki, potwierdzone przez nowsze papyrusy egipskie, zawiera tabliczka znaleziona w sumeryjskim mieście Nippur niedaleko Babilonu – sporządzona trzy tysiące lat p.n.e. Znajdujemy tam 829 szczegółowych przepisów, na przykład jak leczyć astmę: łyk miodu, osiem łyków piwa, osiem łyków wina dziennie, a wszystko to starannie precedzone.

W mitologii greckiej nektar to napój bogów. W oryginale słowo to oznacza: „to, co pokonuje śmierć”. Nasuwa się zatem pytanie, czy starożytni zdawali sobie sprawę z korzyści wynikających ze spożywania wina już wtedy, gdy porównywali je do nektaru? Hipokrates około 400 roku p.n.e. używał wina jako środka antyseptycznego, moczopędnego i uspokajającego.

Czerwone wino jest podstawą zjawiska określanego mianem francuskiego paradoksu. Odkryli je uczeni badający epidemiologię chorób serca we Francji. Okazało się, że choć Francuzi spożywają dużo tłuszczów nasyconych, to chorują na serce rzadziej, niż można by się spodziewać. Wyniki badań zaskoczyły uczonych, którym aż nadto dobrze znany był szkodliwy wpływ tłuszczów nasyconych na zdrowie. Wiedzieli jednak, że Francuzi należą do narodów spożywających najwięcej wina na świecie.

Nasuwało się pytanie – czy istnieje związek między piciem wina i niższą od spodziewanej szkodliwością tłuszczów nasyconych? W trakcie dalszych badań okazało się, że działanie ochronne wobec serca wykazuje zwłaszcza wino czerwone. Charakterystyczną cechą tego trunku okazała się wyższa niż w winie białym zawartość specyficznych związków chemicznych – polifenoli. Są to naturalne składniki, które odpowiadają za ciemne zabarwienie niektórych produktów spożywczych, takich jak sok z czerwonych winogron lub herbata.

Kontynuując badania, uczeni ustalili, że polifenole są silnymi przeciwutleniaczami. Okazało się też, że przeciwutleniacze blokują proces utleniania cholesterolu pochodzącego z diety wysokotłuszczowej i spowalniają odkładanie się złogów na ścianach naczyń krwionośnych. Wyglądało na to, że dla uzyskania wymiernego skutku ochronnego wystarcza kieliszek wina dziennie.

Choroby układu krążenia są powodem około połowy zgonów w wielu krajach, w tym również w Polsce. Jak wiadomo, jedną z głównych przyczyn miażdżycy jest cholesterol. O znaczeniu tej substancji może świadczyć fakt, że piętnastu naukowców otrzymało Nagrody Nobla za różne odkrycia związane z cholesterolem lub steroidami, związkami o bardzo podobnej budowie.

Arterioskleroza, czyli tworzenie się zakrzepów w arteriach, wywoływana przez choroby układu krążenia (blokowanie dopływu substancji odżywczych do serca i innych narządów istotnych dla życia), została powszechnie zaakceptowana jako nieuchronna i nieodłączna część procesu starzenia, ale człowiek może sam zadbać o to, aby jego arterie pozostawały młodsze i elastyczniejsze.

Obecność alkoholu we krwi powoduje prawdopodobnie zwiększenie poziomu „dobrego” cholesterolu (lipoprotein o dużej gęstości – *high density lipoproteins*), który odpowiada za usuwanie złogów ze ścian naczyń krwionośnych i transportowanie ich z powrotem do wątroby. Cholesterol HDL podróżuje do arterii z bardzo ważnego powodu – arterie czasami potrzebują naprawy, a cholesterol HDL jest doskonałym plastrem. Nie jest niestety niezawodny, ponieważ – mimo że potrafi na chwilę powstrzymać śmierć wywołowaną krwawieniem naczyń krwionośnych – może spowodować śmierć, powodując ich zatkanie. Naczynia krwionośne znajdujące się najbliżej serca są najbardziej podatne na zniszczenie z powodu ciśnienia krwi, którą tłoczą. Gdy naczynie krwionośne zaczyna pękać lub jest uszkodzone, cholesterol HDL przychodzi z pomocą i przykleja się do niego. Następnie zostaje utleniony przez wolne rodniki i tworzy się pewnego rodzaju osad. Lekarze wykonujący sekcje zwłok opisują go jako długie, żółte, tłuste, kiełbasopodobne twory znajdujące się w żyłach (wyobraź sobie przeciskanie mozzarelli przez słomkę). Twory te mogą zablokować przepływ krwi do serca lub mózgu, co w konsekwencji może prowadzić do zawału serca lub udaru.

W roku 1995 „Journal of American Medical Association” podał, że poważne, niezależne ryzyko wystąpienia choroby serca stanowi homocysteina – toksyczny aminokwas, który jest wytwarzany podczas metabolizmu białka, a szczególnie czerwonego mięsa, ryb, twarogu i orzechów. Najnowsze badania wykazują, że poziom homocysteiny ma czterdzieści razy większy wpływ na zapadalność na choroby serca niż poziom cholesterolu.

Jeżeli w diecie nie ma wystarczających ilości witaminy B₆, B₁₂ i kwasu foliowego, cholesterol może osiągnąć niebezpieczny poziom we krwi. Następnie homocysteiną utlenia cały „zły cholesterol” (lipoproteiny o niskiej gęstości – *low density lipoproteins*), co kończy się powstawaniem złogów oraz sprawia, że ściany tętnic stają się mniej elastyczne i tworzą się zakrzepy krwi.

Jeśli poziom cholesterolu jest wysoki, to jest bardzo prawdopodobne, że również poziom homocysteiny jest wysoki, ponieważ oba są wynikiem diety bogatej w białka zwierzęce, a ubogiej w produkty roślinne. Efekt ochronny dla serca wywoływany przez czerwone wino przypisuje się przede wszystkim saponinom i resweratrolowi. Uważa się, że rośliny produkują je w odpowiedzi na stres związany z zanieczyszczeniem środowiska lub też czynnikami chorobotwórczymi.

Czerwone wino zawiera około 7.5 mg saponin na szklanę. Należy podkreślić jednak, że saponiny można znaleźć w wielu innych produktach, takich jak m.in. cieciora, soczewica, soja, fasolka kidney, orzeszki ziemne, groszek, nasiona sezamu, płatki owsiane, szparagi czy szpinak. Bogate w resweratrol są orzeszki ziemne, soja i oczywiście skórka czerwonych winogron, ale sok – już nie.

Najaktywniejsze polifenole w czerwonym winie to procyjanidyny, które są związkami oddziaływującymi na naczynia krwionośne poprzez swą aktywność przeciwutleniającą i wpływ na elastazę. Procyjanidyny mają najsilniejsze działanie ochronne. Okazało się, że 250 ml soku z winogron *Concord* zawiera tyle samo procyjanidyn, co ta sama ilość czerwonego wina. *Concord* to winorośl z gatunku *Vitis labrusca*, którą wyhodowano niedaleko wioski Concord w Massachusetts w latach pięćdziesiątych XIX wieku.

Przypuszcza się, że to przerób owoców w obecności tlenu jest powodem utlenienia polifenoli, podczas gdy wytwarzanie wina to proces głównie beztlenowy, więc związki polifenolowe nie są rozkładane. Ponadto etanol

wytwarzany w procesie fermentacji jest dobrym rozpuszczalnikiem związków organicznych, który powoduje, że większe ilości tych substancji przejdą ze skórek i pestek czerwonych winogron do wina ¹.

Sok z czerwonych winogron ma znacznie słabsze, ale podobne działanie. To nie jedyna jego zaleta. Na przykład sok z fioletowej odmiany *Concord* o niezwykłym zapachu, który znawcy win i pisarzowi, Ozowi Clarke'owi, kojarzył się z „głogiem i lakierem do paznokci”, znacząco poprawiał krótkoterminową pamięć u zwierząt laboratoryjnych, co potwierdził test w labiryncie wodnym. Miał także pozytywny wpływ na koordynację i równowagę, a także dodawał sił [k86](#).

Zamiast wina, oczywiście, można spożywać świeże owoce winogron, z dużą korzyścią dla zdrowia, a że są wyjątkowo smaczne, to i z prawdziwą przyjemnością. Istnieje nawet specjalna kuracja winogronowa (ampeloterapia), oczyszczająca organizm z toksyn (ważne dla mieszkańców okolic przemysłowych czy wielkich aglomeracji miejskich) i usprawniająca przemianę materii. Kuracja ta zalecana jest w przypadku niedokrwistości, podagry, astmy oskrzelowej, nieżyłtów przewodu pokarmowego i zaburzeń trawienia (przy nerwicy żołądka, a także zwiększonej kwasowości soku żołądkowego i zaparciach), w przypadku schorzeń wątroby i nerek, zwłaszcza przewlekłych zaburzeń przemiany materii, przy wyczerpaniu nerwowym i arteriosklerozie.

Kuracja winogronowa trwa 1 – 1,5 miesiąca. Norma spożycia wynosi do 2 kg dziennie. W tym okresie zalecane jest spożywanie lekkich potraw, unikanie surowego mleka, innych owoców, napojów alkoholowych, kwasu i wód mineralnych. Winogrona są niewskazane przy cukrzycy, otyłości, chorobie wrzodowej, chorych zębach, przewlekłych ropnych procesach w płucach, niewydolności serca, której towarzyszą obrzęki i nadciśnienie, a także przy nadmiernej fermentacji w jelitach.

Być może pewne odkrycie związane z pićm wina będzie można wykorzystać w przypadku osób cierpiących na chorobę Parkinsona i Alzheimer'a. W obu przypadkach dochodzi bowiem do zerwania normalnych więzi między neuronami i w efekcie do degeneracji tkanki nerwowej.

Chodzi o substancję, która aż siedmiokrotnie wzmacnia aktywność bardzo ważnego enzymu, MAP-kinazy, regenerującego komórki nerwowe. Autorem tego odkrycia jest Alberto Bertelli wraz z zespołem z Uniwersytetu w Mediolanie. Eksperymenty przeprowadzone na

hodowlach ludzkich komórek nerwowych wykazały, że podanie tej substancji pozwala komórkom na wytworzenie wzajemnych połączeń, a więc utrzymywanie stałego kontaktu między sobą.

Pamiętać jednak należy, że wino zawiera także alkohol, którego picie zwiększa ryzyko wystąpienia nadciśnienia, wylewu, nadwagi. Alkohol może wywoływać arytmie serca bez względu na to, czy ktoś jest alkoholikiem, czy tylko popija od czasu do czasu. Wyniki badań z Wielkiej Brytanii świadczą o tym, że przeciętne spożycie alkoholu wcale nie chroni mężczyzn w średnim wieku przed atakami serca – mowa o tych, które nie kończą się śmiercią.

Przegląd opracowań dotyczących alkoholu i na przykład raka piersi wskazuje, że wśród kobiet pijących dwa lub więcej kieliszków napojów alkoholowych dziennie ryzyko zapadnięcia na nowotwór piersi wzrasta od 40 do 70 procent. Dlatego spożycie wina lepiej ograniczyć do mniej niż kieliszka dziennie, a jeszcze lepiej zastąpić je choćby gorzką czekoladą. Trzeba jednak pamiętać, że konsumpcja tej ostatniej ma wpływ na uzębienie, podobnie jak wino.

Fakt, że kwaśne pokarmy i napoje erodują szkliwo, jest znany od lat, a białe wino działa pod tym względem silniej niż czerwone. „Najważniejszy jest jednak sposób picia wina. Gdy zamierzasz wypić kieliszek, rób to podczas posiłku, dzięki temu ślina, którą produkujesz w trakcie żucia pokarmu, pomoże neutralizować kwasy i zmniejszy ich negatywny wpływ na szkliwo” – wyjaśnia profesor Damien Walmsley z Brytyjskiego Stowarzyszenia Dentystycznego [k87](#).

Od dawna winiarze i somelierzy wiedzieli, że częste picie białego wina może niszczyć szkliwo zębów. Fakt ten potwierdziły teraz badania niemieckie. Nie chodzi tu o rok produkcji, pochodzenie wina czy zawartość alkoholu, ale o jego kwasowość (niskie pH) i czas pozostawania w kontakcie z zębami – wyjaśniają autorzy artykułu na ten temat, który ukazał się w „Nutrition Research”.

Kwaśne wino silniej wymywa z zębów wapń i fosfor. Naukowcy z Uniwersytetu J. Gutenberga przez cały dzień trzymali zęby dorosłych osób w białym winie. Okazało się, że wymywało ono wapń i fosfor ze szkliwa na znaczną głębokość, bo nawet do 60 mikrometrów. Najbardziej szkodziły Rieslingi ze względu na to, że mają najniższe pH. Jeśli pije się wino regularnie, całymi latami, to nawet mycie zębów nie może zapobiec szkodom. Ba, nadmierne szczotkowanie może wręcz pogorszyć sprawę

i doprowadzić do większej utraty szkliwa. Należy odczekać przynajmniej 30 minut, zanim po spożyciu wina zaczniemy myć zęby. Pozwala to szkliwu nieco się zregenerować po ataku kwasów i przeciwdziała większej erozji podczas szczotkowania. Ale dla miłośników „napoju bogów” jest też dobra wiadomość. „Francuska tradycja jedzenia różnych serów na deser, albo pojadania ich podczas degustacji trunku może zapobiegać erozji szkliwa, gdyż sery zawierają duże ilości wapnia, który pomaga neutralizować atak kwasów na zęby” – komentują autorzy wspomnianego wyżej artykułu w „Nutrition Research” [k88](#). Gorzej, gdy pijąc wino, podjadamy truskawki albo zmieszamy wino musujące z sokiem owocowym, bo wtedy atak kwasów będzie silniejszy.

Przez moment zdawało się, że wszechpotęgą wina zachwieje pewna używka rodem z Etiopii, zwłaszcza że sfermentowany napój podlegał w XVII wieku własnym transformacjom: udoskonalenie odmian winorośli i samej produkcji miało z niego czynić produkt bardziej „lecniczy”. Pamiętnikarz Saint-Simon przypisuje długowieczność Duchesne’a, medyka córek królewskich, „faktowi, że każdego wieczoru jadał na kolację sałatę i pił wyłącznie wino z Szampanii” [k89](#).

Według tradycji kiperskiej wino należy pić z odpowiedniego kieliszka: czerwone z dużych w kształcie cebuli, które zwężają się ku górze, białe – z podobnych, ale o mniejszych rozmiarach lub prostych. Wielkość i kształt kieliszka mają rzekomo wpływać na sposób gromadzenia się aromatu nad powierzchnią i na to, w jaki sposób dociera do nosa; do każdego typu wina istnieje podobno optymalny kieliszek. To jeden z wielu mitów, jakie kultywuje snobistyczny świat winiarzy, który nijak ma się do rzeczywistości.

Ciekawe wyniki przyniósł eksperyment, podczas którego podawano czerwone i białe wina w pięciu różnych kieliszkach i stwierdzono, że kształt zmieniał postrzeganie niemal wszystkich wskaźników wina. Skąd tak różne wyniki? Uczestnicy pierwszego z eksperymentów mieli zawiązane oczy, a drugiego – nie. Oceniający oczekuje zmiany smaku wina, kiedy widzi inny kieliszek. Czerwone i białe wina podano w pięciu różnych kieliszkach i stwierdzono, że kształt zmieniał postrzeganie niemal wszystkich wskaźników wina.

Tylko ludzie o bardziej wrażliwych nosach potrafili docenić subtelne różnice wynikające z kształtu kieliszka. Z pewnością wzmocni to samoocenę winnych snobów, ale nie do nich należy ostateczne zwycięstwo.

Uczestnikom eksperymentu podano jeden typ wina w różnych kieliszkach. Po zakończeniu degustacji większość sądziła, że piła dwa lub trzy typy wina. Kolejne zwycięstwo oka nad nosem. W ostatecznym rozrachunku preferencje dotyczące kieliszków mogą być po prostu kwestią tradycji [k90](#).

Pisząc o winie, nie sposób nie wspomnieć o fenomenie kulturowym, jakim stał się festiwal młodego, francuskiego wina *beaujolais*. Za miejsce jego narodzin uważa się Lyon, gdzie zgodnie z lokalnym zwyczajem, rozpowszechnionym po I wojnie światowej, w bistrach, których właścicielami byli głównie handlarze win, tanie *beaujolais* z nowych zbiorów winogron pojawiało się już bezpośrednio po Wszystkich Świętych. Liończycy utrzymują, że *beaujolais* jest trzecią obok Rodanu i Saony przepływająca przez miasto rzeką.

Współczesny sukces młodego wina z Beaujolais jest wynikiem skutecznych działań promocyjnych i marketingowych podjętych na szeroką skalę przez lokalnych producentów wina, bo przecież jego smak nie wydaje się skomplikowany: jest nieco kwaśny, towarzyszy mu silnie owocowy aromat. To często jeszcze lekko musujące czerwone wino powstaje w wyniku przyspieszonej fermentacji całych kiści winogron z szypułkami, trwającej zwykle około siedmiu tygodni.

Jego „kariera” rozpoczęła się w 1951 roku, kiedy to po raz pierwszy w oknie jednego z lionskich bistr pojawił się napis *Le Beaujolais Nouveau est arrivé!* – „Przybyło młode (nowe) *beaujolais!*”. Louis Orizet, poeta i pisarz, nie tylko je odnotował, ale uczynił swoistą wizytówką regionu. Od 1954 to zdanie stało się sławnym na cały świat hasłem prowadzonej kampanii reklamowej. Wraz z wybiciem północy mieszkańcy Beaujeu rozpoczynają paradę płonących tacek uświetniającą obchody nadejścia nowego rocznika *beaujolais* [k91](#).

Termin wejścia na rynek nowego rocznika *beaujolais nouveau* w 1985 przesunięto na trzeci czwartek listopada, a świętowanie tego wydarzenia, rozpoczynające się w środowy wieczór, z czasem przekroczyło granice Francji i nabrało rozmachu. W obchodach *beaujolais nouveau* ważniejsza od walorów smakowych trunku jest sama atmosfera wspólnego świętowania, sięgająca do tradycji bachicznych. Rosnąca dzięki temu popularność *beaujolais nouveau* idzie w parze ze wzrostem jego produkcji, z dwóch milionów butelek w 1951 do około 60 milionów w ostatnich latach.

Równie interesująca, a mniej przereklamowana, może być wizyta w jednej z podwiedeńskich winiarni noszących miano „Heuriger”. Słowo *heuriger* określa nie tylko sam lokal, lecz także młode wino z aktualnego rocznika podawanego w karczmach mikroregionu winiarskiego Grinzing pod Wiedniem. Zgodnie z tradycją można tak nazywać wino do 11 listopada (św. Marcina). Autentyczną winiarnię poznamy po... braku turystów i po wywieszanej gałęzce sosnowej i tablicy z napisem „Ausg’steckt” – co oznacza, że lokal jest otwarty.

Wielkie nazwiska i wielkie wina pasują do siebie. Zdarza się jednak, że sławy nie ograniczają się jedynie do kosztowania trunków, ale same zaczynają je produkować. Taką postacią ze świata kina jest francuski aktor Gérard Depardieu. Pierwsze kroki w tej dziedzinie stawiał ponad trzy dekady temu. Wszystko zaczęło się w 1979 roku. Wtedy to aktor kupił swoją pierwszą winnicę. Była to posiadłość w Burgundii, a dokładniej w Nuits–Saint-Georges.

Lata osiemdziesiąte to czas rozrostu winiarskiego imperium Depardieu. W 1983 roku nabył winnicę w Condrieu, a w 1989 roku kolejną perełką w koronie stało się Château de Tigné w Andegawenii. Wiek XXI to enologiczna ekspansja Obeliksa. W tym czasie nawiązał kilka znajomości z poważnymi graczami na rynku winiarskim. Francuski artysta posiada na własność bądź ma udziały w niemal 30 winnicach we Francji, Włoszech, Portugalii, Hiszpanii, Algierii czy Maroku [k92](#).

Jeśli chodzi o ten ostatni kraj, to słynny aktor oczywiście nie jest pionierem na polu rozwoju winiarstwa. Już po I wojnie światowej koloniści francuscy powiększyli obszar winnic do 80 tysięcy hektarów. Po odzyskaniu przez Maroko niepodległości winnice zostały znacjonalizowane, co było paradoksem w kraju, gdzie głowa państwa sprawuje jednocześnie zwierzchnictwo nad wiernymi, czyli jest następcą Proroka.

W krajach o klimacie sprzyjającym uprawie winorośli spożycie zawsze było o wiele bardziej umiarkowane niż w krajach, które nie mogły produkować wina. Jednak cukier (miód) i alkohol służyły najwyraźniej podobnym celom we wszystkich kulturach po upadku Rzymu, na długo przedtem, zanim Ogden Nash wypowiedział ostatnie słowo w dziedzinie fizjologii uzależnienia alkoholowego: „Kawa się nadawa, lecz gorzała szybciej działa”. Wszak już Szekspirowski Hamlet wyznawał:

*Nałóg, ten potwór, mający zmysły
W szatańskie pęta, jest jednak aniołem
Przez to, że prawym, szlachetnym popędem
Użycza także szat, które wciągnąwszy
Nietrudno nosić [k93](#).*

Angielski dramatopisarz wcale nie był pierwszym, który ostrzegał przed nadużywaniem alkoholu. Już dwa tysiące lat wcześniej, na przełomie VII i VI wieku p.n.e., Alkajos z Mityleny, autor poezji miłosnej, ostrzegał:

*Ów człowiek o tym nie zapomniał zgoła,
Gdy po raz pierwszy wszystko powywracał,
Bo noce całe na hulankach trawił:
Huczały denka opróżnianych beczek [k94](#).*

Jakże znamienity wydaje się biblijny cytat: „Nie patrz, jak się wino czerwieni, jak pięknie błyszczy w kielichu, jak łatwo płynie [przez gardło], bo w końcu kąsa jak żmija, swój jad niby wąż wypuszcza” [k95](#). Filozof francuski Monteskiusz w *Listach perskich*, które są fikcyjną korespondencją dwóch dobrze urodzonych Persów odwiedzających Paryż i Wenecję, określa wino „najbardziej zdradliwym darem natury danym człowiekowi” [k96](#).

Już w XVI wieku Paracelsus, szwedzki lekarz, uznawany przez niektórych za ojca współczesnej terapii, stwierdzał, że wino, w zależności od dawki, jest pożywieniem, lekiem albo trucizną. Kiedyś, aby ukazać niepożądane i odrażające skutki nadużywania wina, zmuszano nędzarzy do upicia się, a potem wprowadzano ich na sale festynów i pokazywano młodym, by przestrzec, jak bardzo pijaństwo może upodlić człowieka. Mimo to trunek ten zdołał zauroczyć ludzi na wszystkich niemal kontynentach. Tworzący w VIII wieku Li T'ai-po uchodzi obok K'ü Jüan i Du Fu za największego poetę chińskiego – w Europie jest chyba najbardziej znanym ze wszystkich poetów Państwa Środka. Jego autorstwa jest *Pochwała wina*:

*Po cóż mam się wstydzić wina ulubienia?
Przezroczyście ponoć jest mądrości źródłem,
A gęste, jak mówią, sprowadza rozsądek.*

*Gdy rozum z mądrością razem wino piją,
To czegoż mamy szukać wśród duchów i świętych?
Trzy czarki wypite Wielki Ład odsłonią,
A kwarta połączy nas z całą przyrodą.
Jedno tylko wino darzy upojeniem,
Którego trzeźwemu przekazać nie można [k97](#).*

Bywa, że niektórzy przypisują swoją długowieczność picciu alkoholu. Wszyscy pewnie słyszeli dowcipną uwagę jakiegoś „starego wygi”, który – zapytany o tajemnicę swojego długiego życia – powiedział: „Wypijałem dwie lampki wina dziennie”. Z takiego podejścia wyśmiewał się nawet Witkacy, który znał się wszak na rzeczy: „Oczywiście na to mi powiedzą optymiści, że mieli «wujka», który umarł jako czerstwy, różowy staruszek lat dziewięćdziesięciu dwóch, który codziennie do obiadu i kolacji chlał «literatkę» vel «angielkę» czystej wódki, albo babkę, która zakrapiała się od rana «ziólkami», czyli wychlewała co dwie godziny jedną małą wódeczkę zabarwioną jakąś, nieszkodliwą zresztą, trawką. Ale tym znowu odpowiem: wyjątki nic nie znaczą, a staruszek byłby może jeszcze czerstwiejszy, a babka nie umarłaby w wieku osiemdziesięciu pięciu lat, tylko stu” [k98](#).

Faktem jest, że organizm człowieka potrafi rozłożyć alkohol, ponieważ bakterie w przewodzie pokarmowym produkują od bardzo dawna niewielkie ilości alkoholu. Każdego dnia żołądek otrzymuje średnio ćwierć litra tej substancji. Kiedy alkohol przedostanie się do krwioobiegu, zostaje zaatakowany i zneutralizowany przez enzymy, w przeciwnym wypadku nieuchronnie zaśmiecałby organizm. „To tylko niewielka, lecz absolutnie wystarczająca produkcja alkoholu, której nawet rząd nie ma zamiaru opodatkować” – konkluduje dowcipnie Peter Macinnis [k99](#).

Hulaszczy styl życia bez konsekwencji przetrwa tylko część konsumentów, a mimo to chętnie powtarzamy powyższe niedorzeczne argumenty, jakby to była wartościowa rada mędrca. Może ktoś uważa, że przesadzam, więc ku przestrodze przytoczę fragment wierszyka zatytułowanego *Szczep winny*:

*Oto gdy wina szklankę kto łyknie,
Jak paw się nadmie, po drugiej krzyknie,
Skacze jak małpa, gdy szklanki mnoży,
Po piątej, szóstej, jak lew się sroży;*

*A kiedy coraz więcej przyczynia,
Z pawia, lwa, małpy staje się świnia [k100](#).*

Koniec kazania. Amen.

1. Zawartość związków polifenolowych w białym winie jest mniej więcej 10 razy mniejsza niż w czerwonym, gdyż w procesie produkcji tego pierwszego skórki i pestki są natychmiast oddzielane od moszczu. Badanie komórek pod mikroskopem wykazało, że wyciąg z nasion winogron może też ograniczać przyswajanie i odkładanie tłuszczu pochodzącego ze spożywanych pokarmów. [\[wróć\]](#)

Rozdział IV



W pogoni za tkanym obłokiem

K siężniczki rodem z opowieści Szeherazady, tajne misje, cesarscy szpiedzy, zbójcy, karawany i sztaby złota – to nie scenariusz nowej produkcji hollywoodzkiej, w której występują Angelina Jolie i Brad Pitt, ale historia najcenniejszego w dziejach świata materiału. Kiedy w 550 roku na dwór Justyniana I powrócili z misyjnej wyprawy do Chin dwaj mnisi nestoriańscy, cesarz Bizancjum nie pytał ich o liczbę nawróconych Chińczyków. Jedyne, co go interesowało, to bambusowe laski, którymi podpierali się w podróży. Były to najdroższe pielgrzymie kije w dziejach świata – w ich wnętrzach ukryto około 26 tysięcy jajeczek jedwabnika morwowego. Cesarz nie posiadał się z radości – te sprowadzone przez przekupionych mnichów maleńkie kuleczki, z których miały się wykluć białe, wiecznie głodne gąsienice, mogły zmienić historię świata. I tak się stało, ale doszło do tego znacznie wcześniej. Trzeba jednak zacząć od początku, czyli jak to zazwyczaj w przypadku Chin bywa, od czarki gorącej herbaty...

Pewnego dnia, około 2600 lat p.n.e., Xi Lingshi, żona cesarza Huang Di, sprawdzała, jakież to szkodnik niszczy morwy w ukochanym ogrodzie jej męża. Były to białe larwy przędące opalizujące kokony. Przypadkiem jeden z kokonów wpadł do herbaty, którą cesarzowa raczyła się w morwowym gaju. Bystra władczyni spostrzegła, że można wyciągnąć z niego delikatną nić. Nawinęła ją na szpulkę i w ten sposób odkryła tajemnicę produkcji

jedwabiu, z którego odtąd szyto stroje panujących, kapłanów i wielmożów chińskich.

Księżniczka obmyśliła nie tylko sposób rozwinięcia nici z kokonu, przędzenia, tkania, szycia i zdobienia haftami, lecz także przyszło jej do głowy, że gąsienice (jedwabniki) trzeba hodować. W dowód uznania potomni, którzy zawdzięczają księżniczce wygodę i elegancję, nadali tkaninie nazwę *lei-zu*, przy czym *zu* oznacza „przodka”. A ona, uznana za bóstwo, świeci na niebie jako jedna z najpiękniejszych konstelacji – gwiazdozbiór Skorpiona, którego cztery gwiazdy tworzą Dom Jedwabnika [k101](#).

Wariant wspomnianej wyżej opowieści o początkach rzemiosła jedwabniczego pojawia się w tekstach znalezionych w dzisiejszej prowincji Sichuan. Uważa się, że jeden z ówczesnych królów Zanzong [1](#), co po prostu znaczy „gęstwina jedwabników”, był władcą, który wyszedł z gąsienicy jedwabnika. Świadczy to o tym, że już od najdawniejszych czasów zarówno jedwabnik, jak i uzyskiwany z niego produkt odgrywały niezwykle ważną rolę [k102](#).

Tyle legenda. Archeolodzy mają inne zdanie na temat odkrycia jedwabiu. Według nich jego kolebką są Indie. Na południu tego kraju już w VI tysiącleciu p.n.e. zbierano w lasach kokony „dzikich” jedwabników, snuto z nich nici i tkano materiały. Chińczykom natomiast na pewno zawdzięczamy uprzemysłowienie i umasowienie produkcji jedwabiu. Wytwarzano go w Chinach około 3600 roku p.n.e. – tyle liczą sobie narzędzia do wyplatania i farbowana jedwabna gaza, znalezione w prowincji Zhejiang.

W czasie wykopalisk w wiosce Shanyincun z okresu kultury Yangshao (około dwóch tysięcy lat przed Chrystusem), znaleziono połówkę osłony sztucznie przełamane kokonu. Nie da się jednak z całą pewnością stwierdzić, czy jest to *bombyx mori*, kokon prawdziwego jedwabnika morwowego, ani też nie da się z tego znaleziska wyciągnąć wniosków na temat sztucznego odwijania nitek czy technik wyrabiania jedwabiu.

Dopiero wykopaliska z okresu późniejszych władców Shang z dynastii Jin w ich mieście rezydencjonalnym Yinxu dostarczają pewnych informacji na temat pozyskiwania jedwabiu i jego obróbki. Pochodzą one z napisów wróżebnych wymieniających drzewo morwowe, gąsienicę morwową i jedwabne nici. Jest mowa również o tym, że każdego sierpnia należy złożyć bogini jedwabiu ofiarę z trzech zwierząt.

Najmądrzejsze spośród drzew

Co sprawia, że jedwab był tak wyjątkowym materiałem? Oprócz trudności w jego pozyskaniu wpływ na to miał fakt, że był włóknem miękkim i delikatnym, a przy tym wytrzymałym. Przed wynalezieniem włókien syntetycznych nie istniał materiał równie piękny jak jedwab. Forma dorosła owada, który wytwarza cenną nić, ma postać motyla o rozpiętości skrzydeł od 4 do 6 cm. Mimo uskrzydlenia motyl ten nie ma zdolności latania; prawdopodobnie cecha ta zaniknęła w udomowieniu.

Motyl składa jaja, z których wylęgają się larwy, czyli gąsienice. Trzeba je żywić liśćmi morwy, najpierw zmiążdżonymi, później całymi, dwa razy w ciągu godziny. Larwa linieje kilka razy, po czym przechodzi w stan spoczynku, stając się poczwarką ukrytą w kokonie. W czasie wzrostu należy je chronić od chłodu, przeciągu, hałasu, a nawet intensywnych zapachów. Kiedy gąsienice osiągną stadium gotowości do oprzędu, rozkłada się je w umiarkowanej temperaturze na sitach ze słomy ryżowej, co sprzyja powstawaniu szczególnie delikatnych kokonów.

Po 20–22 dniach gąsienice zaczną się przepoczwarzać i wtedy przenosi się je na stojaki. Po kolejnych 15 dniach poczwarka będzie już gotowa do przekształcenia się w ćmę. Aby nie dopuścić do przerwania włókna, osiągającego średnio 800–1000 metrów długości i grubości 0,02 mm, kokony zalewa się wrzątkiem albo wywarem rośliny *fang* (*Artemisia stelleriana*). Następnie w gotującą się masę uderza się delikatnymi gałązkami, by rozluźnić rzadki zewnętrzny oprzęd.

Kolejny etap prac polega na dokładnym suszeniu kokonów i rozwijaniu po kilka na raz, by w ten sposób uzyskać mocniejszą nić stanowiącą podstawę surowego jedwabiu. Włókien jedwabnych odwijanych z kokonu na początku i przy końcu, a także uzyskiwanych z kokonów, z których zdążyły się wylęgnąć motyle, używano do wyrobu waty jedwabnej lub przędzono z nich nici do wyrobu ostatnich gatunków tkanin jedwabnych [k103](#).

Gruczoły wytwarzające jedwab zajmują ćwierć ciała gąsienicy. Poruszając regularnie głową, jedwabnik rozprowadza nić według ośmiu wzorów. Aby wytworzyć nić liczącą do tysiąca metrów, robak musi wykonać do 230 tysięcy ruchów. Dzięki temu po około trzech dniach kokon jest gotowy. Przeobrażony motyl składa mikroskopijne jajeczka. Są tak małe, że dwa tysiące sztuk waży mniej niż gram (samica w ciągu godziny

składa ich od 4 do 6 tysięcy). Wykluwają się z nich gąsieniczki mniejsze od łebka szpilki, które w ciągu miesiąca potrafią zwiększyć wagę 10 tysięcy razy. W tym celu potrzebują ogromnych ilości pożywienia, na które składają się głównie liście, ale nie z byle jakiego drzewa. Najlepszy jedwab wytwarzają te gąsienice, na których dietę składają się liście morwy białej. Aby powstała jedwabna tkanina, na jedną sukienkę potrzeba tysiąca kokonów. Jedwabniki muszą skonsumować 7 kg liści z dwóch drzew, by wytworzyć taką liczbę kokonów.

Morwa biała używana jest jako pokarm we wszystkich prowadzonych na skalę przemysłową hodowlach jedwabników. Jednak gąsienice przeżywają także niezłe na liściach *Morus niger*. Ta właśnie cecha umożliwiła rozpoczęcie ich hodowli na Zachodzie, gdy już wreszcie dotarły tam jaja tych owadów.

Drewno morwy wykorzystywane było w meblarstwie i tokarstwie, na słupy, paliki, dawniej też na gwoździe drewniane do statków. Ba, Japończycy wytwarzają nawet papier z kory morwowej. Owoce morwy czarnej były cenione ze względu na zawarty w nich szkarłatny sok, który używany był jako kosmetyk (róż) i posiadał ponadto własności wprowadzania słoni bojowych w waleczny nastrój [k104](#).

Roślina kojarzona jest przede wszystkim z hodowlą jedwabników, ale w jej ojczyźnie – Chinach – już od wieków ceni się także właściwości lecznicze morwy. Zarówno owoce, jak i liście zawierają wiele wartościowych składników, których działanie docenią osoby zmagające się z cukrzycą czy walczące z otyłością. Napar z jej liści wykorzystywano jako skuteczny środek przeciwgorączkowy, niedojrzałe owoce zalecano osobom zmagającym się z biegunkami, a dojrzałe – chorującym na nieżyty żołądka i jelit.

Po ususzeniu owoce morwy stawały się dodatkiem do potraw, regenerującym oraz wzmacniającym siły. Kobiety w Chinach i Japonii chętnie używały smarowideł na bazie kwiatów i owoców morwy, które rozjaśniały piegi, a także likwidowały przebarwienia. Arystoteles zalecał, aby owocami morwy czarnej karmić świnie w przypadku choroby zwanej *branchos*, która „(...) jest wtedy szczególnie częsta, gdy lato przyniosło obfity zbiór fig i gdy świnie są tłuste. Przynosi się im ulgę morwami, które się im podaje do jedzenia” [k105](#).

Każdy element morwy jest wartościowy. Przypominające trochę jeżyny owoce (w zależności od odmiany mogą być białe, różowe, czerwone lub

czarne) pojawiają się pod koniec lipca. Są bardzo słodkie, ponieważ zawierają nawet 20 procent łatwo przyswajalnych cukrów, głównie glukozę, maltozę, sacharozę i fruktozę, oraz kwasy organiczne – cytrynowy i jabłkowy. Owoce morwy to również bogactwo związków charakteryzujących się silnym działaniem antyoksydacyjnym i przeciwnowotworowym, usuwających z organizmu wolne rodniki uszkadzające tkanki i przyspieszające proces starzenia się organizmu.

W owocach morwy znajdziemy także sporo pektyn (rozpuszczalny błonnik, który zwiększa objętość w żołądku, wywołuje uczucie sytości i wspomaga prawidłowe funkcjonowanie jelit – poprawia ich perystaltykę i reguluje proces wypróżniania) oraz garbników działających ściągająco na błony śluzowe przewodu pokarmowego i przeciwdziałających biegunkom. Owoce są również niskokaloryczne – 100 g dostarcza zaledwie 67 kcal. Cenne składniki powodują, że morwa coraz częściej jest określana jako jeden z najzdrowszych produktów naturalnych.

Spożywanie świeżych owoców morwy jest szczególnie wskazane w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy, ba, świeży sok uśmierza ból zębów! Właściwości lecznicze wykazują również liście morwy. Odkryto w nich duże zasoby witamin z grupy B, przede wszystkim tiaminę (B₁), która dba o nasz dobry nastrój; wspomagającą proces widzenia ryboflawinę (B₂) oraz pirydoksynę (B₆), uczestniczącą w syntezie białek i niezbędną do produkcji krwinek czerwonych. Liście morwy zawierają również sporo witaminy PP (rozszerza naczynia krwionośne, usprawniając funkcjonowanie mózgu), steroli i kwasów (palmitynowy i fumarowy).

Soczyste owoce morwy czarnej są podobne do malin i równie nietrwałe. W górskich wioskach Armenii i Kurdystanu, gdzie trudno o cukier i witaminy, owoce morwy suszy się jak morele i figi. W północnej Europie tradycyjny sposób ich zbierania to rozesłanie pod drzewem płachty materiału i czekanie, aż owoce same spadną. Apicjusz, znawca sztuki kulinarnej w starożytności, doradzał: „Aby morwy pozostały długo świeże: wyciśnij sok z morw i wymieszaj go z gotowanym moszczem winnym (*sapa*). Następnie wlej go do szklanego naczynia z owocami morwy. W ten sposób przez długi czas je przechowasz” [k106](#).

Grecy i Rzymianie znali tylko morwę czarną pochodzącą z Persji. Jej motyw pojawia się na pompejańskich mozaikach i freskach. Encyklopedysta Pliniusz Młodszy w jednym z listów opisuje, jak ucieszyła go podróż lektyką dookoła jego wiejskiego domu w Laurentum, który

otaczały figi i morwy. W dawnej Grecji czczono morwę jako drzewo Pana i symbol rozumu, ponieważ na wiosnę rozwija się później od innych drzew, dopiero po przejściu przymrozków (*sapientissima arborum* – czyli najmądrzejsze spośród drzew w opinii Pliniusza).

Owidiusz w *Metamorfozach* przypomniał mit o Pyramosie i Tysbe z Babilonu, którzy nie mogli się pobrać z powodu sprzeciwu rodziców. Widywali się jednak potajemnie, korzystając ze szczeliny w murze, który przedzielał ich domy. Pewnej nocy wyznaczyli sobie spotkanie przy grobie Ninosa, który znajdował się za miastem. W pobliżu, nad źródłem, rosła morwa. Pierwsza na miejsce spotkania przybyła Tysbe i przestraszyła się lwicy, która przyszła do wodopoju. Dziewczyna uciekła, ale zgubiła przepaskę. Lwica rzuciła się na przepaskę i zakrwawioną od ubitej świeżo zwierzyny paszczą poszarpała tkaninę, a następnie odeszła. Pyramos, zobaczywszy krwawe strzępy przepaski, wyobraził sobie natychmiast, że dziewczyna padła ofiarą lwicy. Nie myśląc wiele, przebił się mieczem. Kiedy Tysbe wróciła na miejsce spotkania, zastała już tylko zwłoki kochanka, wydarła więc miecz z jego rany i zabiła się. A owoce morwy, białe do tego czasu, stały się odtąd czerwone jak krew: „drzewo, co teraz pochylasz gałęzie nad jednym nieszczęsnym ciałem, ocieniaj nas oboje i zawsze noś po nas żalobę, gałązki i czarne jagody, pamiątkę naszej krwi.

To rzekłszy, topi w piersi po rękojeść sztylet jeszcze nie ostygły od krwi Pyrama.

Prośba wzruszyła bogów, wzruszyła rodziców. Dojrzały owoc morwy pozostał czarny” [k107](#).

Przez wiele wieków oba gatunki morwy wciąż ze sobą mylono, co czasem doprowadzało do absurdalnych rezultatów. Król Anglii Jakub I postanowił sprowadzić milion sadzonek morwy, by zapoczątkować produkcję jedwabiu. W marcu 1610 roku zażądał, by były obecne we wszystkich stolicach hrabstw. Ale sprowadził nie ten gatunek morwy, co trzeba. W rezultacie w XVII wieku trudno było spotkać w Anglii domostwo bez morwy czarnej w obejściu, ale zasięg angielskiej hodowli jedwabników zaczynał się i kończył na rodzinie królewskiej, która karmiła jedwabniki niczym rybki, jednak wyprodukowanego przez nie jedwabiu nie wystarczyłoby na kilka kompletów chusteczek.

Bombyx, bombyx, pokaż rogi!

Jedwab był w zachodniej Azji, wschodniej Europie, a także w całym świecie romańskim znacznie starszym artykułem niż to się zwykle przypuszcza. Co więcej, pierwszy jedwab do Europy nie przybył z Chin, lecz został wyprodukowany na miejscu. Najwcześniejszym źródłem jedwabnego surowca w Europie była wyspa Kos. Niestety niewiele wiemy o genezie „przemysłu” jedwabniczego na tej greckiej wyspie, ale ponieważ pierwsze wzmianki pochodzą od Arystotelesa, jego początki muszą sięgać IV wieku p.n.e. Przeczytajmy, co miał do powiedzenia nauczyciel Aleksandra Wielkiego: „Z pewnej wielkiej larwy obdarzonej rodzajem rogów i różnej od innych larw powstaje na drodze metamorfozy najpierw gąsienica, następnie *bombyl*, wreszcie *nekydal*. Przechodzi wszystkie te metamorfozy w przeciągu sześciu miesięcy. Niektóre kobiety odwijają *puppę* od tych owadów, motają ją i wiją z niej własną tkaninę. Pierwszą kobieta, która tak wyrabiała tkaninę, była Pamfila z Kos, córka Plateusa” [k108](#).

W opisie budowy larwy jedwabnika Arystoteles podkreśla jej wielkość i obecność rogów. Otóż larwa jedwabnika morwowego (z Chin) ma bardzo małe rogi, prawie niewidoczne. Dlatego opis pozostawiony przez Arystotelesa pasuje bardziej do asyryjskiego dzikiego jedwabnika, występującego w całej Azji Mniejszej, Grecji i na Wyspach Egejskich. Drugą ważną informacją jest wzmianka o Pamfilii z wyspy Kos, która jako pierwsza utkała tkaninę z nitki odwiniętej z kokonu jedwabnika. Wytwórczość tę naśladowały inne kobiety, a więc była ona szerzej znana. Pliniusz Starszy powoływał się ponadto na opinię Warrona potwierdzającą, że Pamfila nie była zadowolona z jedwabiu importowanego z Asyrii i od Serów.

Relacja Arystotelesa stanowi pierwszą wzmiankę o jedwabniku w literaturze zachodniej, ale nie wspomina on o morwie. Podobnie jak o wiele późniejszy Pliniusz Starszy, który podawał ponadto, że Plateus „(...) przeszedł do historii jako autor planu zredukowania odzieży niewieściej do nagości” [k109](#). Produktem hodowców i tkaczy z wyspy Kos był siateczkowaty, półprzeźroczysty i bardzo cienki wyrób zwany *coa Vettis*, który tkano z oprzędu wytwarzanego przez owada znanego nauce pod nazwą *Pachypasa otus*.

W literaturze pojawia się również nazwa *bombicyna*, która pochodzi od wyrazu *bombyx*. Słowo to oznacza „czerwia, snującego na podobieństwo pająka przędzy, z którego wytwarza się materie używane na ubiory

i stroje kobiece”. Materiał ten otrzymywano przez szczywanie nitek kokonu, podobnie jak większość znanych dziś jedwabi dzikich (tylko jedwab „seryjski” produkowano z kokonów rozwijanych, zabijając uprzednio poczwarki).

Różnica jakości, która dzisiaj, przy zastosowaniu współczesnej techniki przędzenia, byłaby może minimalna, wówczas musiała być ogromna, jeśli uwzględni się ówczesny sprzęt i metody pracy: prymitywny kołowrotek, ręczne skręcanie nitek itd. Materiał z dzikiego jedwabnika różni się też odcieniem koloru: jest albo zbyt matowy, albo zbyt intensywny; trudno się go farbuje. Biały jedwab chiński, który ma dzisiaj odcień lekko kremowy, doskonale przyjmuje farbę, tym bardziej powinno się to odnosić do jedwabiu antycznego, który – jak należy sądzić – był zupełnie biały [k110](#).

Wiadomości Pliniusza na temat jedwabiu z Kos są bardzo niedokładne, zapewne otrzymane z „drugiej ręki” i opacznie przekazane. Pisze on, że żyjący tam niewielki motylek robi sobie specjalny żakiet chroniący go przed chłódami zimy. Mieszkańcy Kos zamykali te motyle w specjalnych naczyniach, które ustawiali w ciepłym miejscu i utrzymywali w nich odpowiednio wysoką wilgotność.

W ten sposób rozbierali motyle z ich puszystych żakiecików, a następnie wyciągali uzyskaną tą metodą przędzę w długie cienkie nitki. Z tej nici była zapewne zrobiona pierwsza tkanina jedwabna widziana w Europie, a z całą pewnością pierwsza, która tu została wyprodukowana. Taki jedwab był podobną do gazy materią, z której szyto szaty dla Heliogabala, pierwszego władcy ubierającego się w jedwab, ku zgorszeniu ówczesnych moralistów.

Co ciekawe, przemysł jedwabniczy na Kos z przerwami przetrwał kilkanaście wieków, choć prawdopodobnie nigdy nie produkowano tam jedwabiu w dużych ilościach. Potwierdza to relacja przedstawiciela francuskiego romantyzmu, François-René de Chateaubrianda, który jeszcze na początku XIX wieku donosił po wizycie we wsi Zea: „Zea prowadzi głównie handel żółędziami velani ² i jedwabiem. Gaza jedwabna została wynaleziona na Keos, a poeci, chcąc wydać jej cienkość i przejrzystość, nazywali ją obłokiem tkanym. «Mieszkańcy Zei — mówi Tournefort — zbierają się dla przędzenia jedwabiu i siadają na skraju swoich tarasów, aby opuszczać wrzeczona aż na ulicę i znowu je podnosić, skręcając nitki. Znaleźliśmy biskupa greckiego zajętego tą pracą; zapytał nas, co za jedni jesteśmy, i rzekł, iż nasze zajęcia są bardzo czczone i płoche, jeżeli szukamy tylko roślin i starych marmurów. Odpowiedzieliśmy, że więcej bylibyśmy

zbudowani, gdybyśmy zamiast wrzeciona, zobaczyli w jego ręku dzieła świętego Chryzostoma lub Bazylego»” [k111](#).

W starożytnej Grecji najczęściej mówi się o imporcie jedwabiu z Chin, chociaż mogły istnieć inne źródła jego pochodzenia. Wskazują na to źródła pisane, które sugerują, że Aleksander Wielki w czasie wyprawy do Indii zetknął się z jedwabiem. Rówieśnik Juliusza Cezara, geograf Strabon z przełomu er, cytuje Nearchosa, żeglarza greckiego w służbie tegoż Aleksandra, który opisuje „tkaniny seryjskie”, cieniutkie i tkane bardzo ciasno. Pisał on także, że nitki jedwabiu zdrapywano z drzew, natomiast nie wspomina o jedwabniku [k112](#).

Mimo że Grecy słyszeli o jedwabnikach, a na temat jedwabiu i morwy czarnej (której liście też mogą wykarmić jedwabniki, choć nie tak dobrze jak biała) dysponowali wiedzą z pierwszej ręki, to nigdy nie zdołali skojarzyć ze sobą tych faktów. Wiedzieli, że jedwab wytwarzają Serowie, którzy „słyną z wełny swoich lasów. Zmywają biały puch z liści, oblewając je wodą. Następnie kobiety wykonują podwójną pracę przędzenia i tkania. W ten kłopotliwy sposób w owych odległych okolicach wyrabia się cieniutki materiał, w którym nasze damy pokazują się publicznie” [k113](#).

Pierwszym autorem, który nie miał wątpliwości, że Serami nazywali Grecy Chińczyków, a nie żaden inny naród zamieszkujący na północ od Chin, był XVII-wieczny polski jezuita Michał Boym. Dał temu wyraz już w samej nazwie swego atlasu: *Wielki Kataj, dawna Serica, obecnie Cesarstwo Chińskie*. Również to on w przekonujący sposób znacznie wcześniej uzasadnił pochodzenie słów *ser*, *sericum*, *Serica*, niż zapoczątkowana została na ten temat dyskusja wśród specjalistów w Europie.

Chińczycy bowiem *sulh* rzeczywiście wymawiają jako *syr* i oznacza ono jedwabnika lub jego gniazdo, czyli kokon. Wprawdzie zmarły w 19 roku p.n.e. Wergiliusz uważał, że jedwab ma coś wspólnego z liśćmi morwy:

*Po cóż gaje etiopskie, bielące się runem puszystym
Albo też przędę, którą z liści szesują Chińczycy* [k114](#).

Rzymski poeta jednak nie miał pojęcia o cyklu życia chińskich jedwabników morwowych oraz zwyczajach ich larw. Zdaniem niektórych autorów, pierwszymi jedwabiami, jakie kiedykolwiek ujrzeli Rzymianie,

były lśniące w słońcu proporce Partów rozwinięte w 53 roku p.n.e. przed przegraną przez Rzymian bitwą pod Karrami, co opisuje historyk rzymski prawie dwieście lat później: „Skoro więc tylko Krassus przybył do Karrhe, dowódcy królewscy Sylaces i Surenas rozwinęli wszędzie na jego oczach lśniące od złota i jedwabiu znaki wojskowe. Ze wszystkich też stron niezwłocznie otoczyli naszych konnicą i równocześnie wypuścili strzały gęste jak grad czy ulewa. W tak godny pożałowania sposób zginęło wojsko Krassusa” [k115](#).

W bitwie tej śmierć poniosło 20 tysięcy rzymskich żołnierzy wraz z dowodzącym nimi namiestnikiem Syrii Markiem Licyniuszem Krassusem, 10 tysięcy zaś dostało się do partyjskiej niewoli. Podobno przerażeni widokiem nieznanego tkaniny legionieści zastygli niczym króliki zahipnotyzowane spojrzeniem węża i dali się wybić lub pojmać bez oporu.

Nie upłynęło wiele czasu od klęski pod Karrami, kiedy zwycięski Cezar, święcąc w Rzymie swój triumf, zadziwił tłumy w czasie wspaniałej, obchodzonej z wielkim przepychem uroczystości, gdy na dany przezeń znak rozpostarto nad głowami widzów płachty jedwabnych tkanin. Tak przynajmniej twierdził Dion Kasjusz w swej historii Rzymu napisanej dwa i pół wieku później.

Pierwsza wzmianka o jedwabiu w literaturze rzymskiej pojawia się u Horacego w epodzie VIII: „Na cóż stoików paradoksy mądre w jedwabiach poduszeczek leżą” [k116](#). Błyszcząca, łatwo barwiąca się tkanina była ukoronowaniem stylu życia, jaki ukształtował się wśród wyższych warstw społeczeństwa rzymskiego. Rzymianie zakochali się bez pamięci w tym delikatnym, cienkim jak pajęczyna materiale, który – według słów Pliniusza – nie okrywał, lecz „ukazywał ciało jakoby nagie” [k117](#).

Ba, w patrycjuszowskim Rzymie pojawiła się nowa profesja. Utworzono bowiem nową kategorię niewolników domowych. Byli to *sericariae*, mający choćby z narażeniem życia strzec jedwabnych strojów najzamożniejszych strojniś. Nie należy jednak sobie wyobrażać, że jedwab od razu pojawił się na rzymskim rynku w potrzebnych ilościach. Był na to zbyt rzadki i zbyt trudny do zdobycia.

Tej sytuacji nie zmieniał fakt, że sieć dróg perskich z systemem regularnie rozmieszczonych od Eufratu aż po Kandahar zajazdów ze strażnikami została opisana około 20 roku p.n.e. przez mieszkańca Mezopotamii, Izydora z Charaksu. Świadczy to, że Grecy osiedlali się

nawet w najdalej położonych miastach–etapach, co nabiera specjalnego znaczenia, gdy uświadomimy sobie, że od kilku już dziesiątków lat powoli rozwijał się handel z dalekimi Chinami.

W Rzymie, mieście tysiąca milionerów, powstała nowa klasa superbogaczy – byli to kupcy jedwabni. W większości nie byli to Rzymianie, lecz ludzie Orientu. Nad Tybrem żyli jednak wpływowi ludzie, którzy z wielką troską spoglądali na rozwój handlu jedwabiem i związany z tym odpływ dewiz. W 16 roku po Chrystusie rzymski Senat zakazał mężczyznom noszenia jedwabiu, o czym informuje Tacyt: „Na najbliższym posiedzeniu Senatu długo przemawiali przeciw zbytkowi obywateli były konsul Kwintus Hateriusz i były pretor Oktawiusz Fronton; i uchwalono, żeby naczyń szczerozłotych do wnoszenia potraw nie sporządzać, żeby mężczyźni noszeniem jedwabnych szat sobie nie ubliżali” [k118](#).

Ale takie przepisy prawne nie wpłynęły na rozwój społeczny Rzymu. Już cesarz Kaligula, osławiony zbereźnik, lekceważył te zakazy, lubił bowiem, kiedy jego chłopcy ubierali się w przezroczyste stroje. Wjazd wspomnianego wcześniej Heliogabala do Rzymu 29 września 219 roku okazał się publicznym skandalem. Wypacykowany cesarz wdział na siebie jedwabne suknie o orientalnych barwach i przyozdobił w biżuterię.

Jedwab cieszył się coraz większą popularnością. Kupcy, którzy sprowadzali go Jedwabnym Szlakiem z Chin, dostawali za niego tyle złota, ile ważył. Ich bogactwo odnotowywał jeszcze w XIV wieku arabski podróżnik, Ibn Battuta: „W Chinach jest nadzwyczaj dużo jedwabiu, albowiem robaki, które dają jedwab, czepiają się pewnych owoców, jedzą je i nie wymagają przeto wiele pielęgnacji. Stąd ta obfitość jedwabiu. W jedwabne szaty odziewają się tu ludzie ubodzy i żebracy. Gdyby nie było kupców, jedwab nie miałby żadnej wartości. Jedno ubranie z bawełny wymienia się w Chinach na wiele szat jedwabnych” [k119](#).

Ale jak go wytwarzano? Tego w pierwszych latach nowej ery nie wiedział nikt, a Chińczycy długo nie chcieli pisać ani słowa. Powodem, dla którego jedwab był na Zachodzie zupełnie nieznany, a w drugiej połowie I wieku p.n.e. zaś pojawił się tam nagle w dużych ilościach (wyjaśnia to modę na Serów w poezji łacińskiej), była decyzja samych Chińczyków, którzy bardziej z racji politycznych niż handlowych przyczynili się do upowszechnienia go u swych sąsiadów z Azji Środkowej.

Jedwabiem w czasach Han wyplacano żołd wojsku. Sy-ma Ts'ien opowiada, że cesarz Wu, dokonując przeglądu północnych garnizonów

wzdłuż Wielkiego Muru, rozdzielił jako nagrody ponad milion sztuk jedwabiu. Jest możliwe, że niektóre z jedwabi znalezionych w zrujnowanej wieży strażniczej w pobliżu Tunhuangu były cesarskimi darami. W II wieku p.n.e. coroczna hojna danina jedwabna uspokajała na pewien czas straszliwych Xiongnu – plemiona mongolskie spokrewnione z Hunami.

Liczne prezenty z jedwabiu miały również zapewnić Chińczykom przymierze z książętami zachodnimi Da Yuezhi. Były one obliczone na wspólne działania przeciw groźnym plemionom. Sprzedając jedwab, Chiny otrzymywały także cenione przez chińskich cesarzy konie, pochodzące z Fergany w regionie Kokandu.

Co ciekawe, nie tylko Rzymianie próbowali nawiązać bezpośrednie kontakty handlowe z Sericą. Chińczycy dążyli do tego samego, bo w końcu dotarły do nich wieści o Daquin (Rzymie) i również uznali mediację kraju Partów (Anxi) lub Indii za zbędną, ale posłom nigdy nie udało się dotrzeć do celu, o czym czytamy w *Kronikach Późniejszej Dynastii Han* ³: „Ludzie z Anxi, którzy chcą być jedynymi dostawcami jedwabiu do Daquin, nie pozwolili mieszkańcom Daquin przejść przez swe terytorium do granic Chin” [k120](#).

Dlatego pod koniec II wieku p.n.e., podczas panowania Mitrydatesa II z dynastii Arsacydów, Chiny nawiązały kontakt z Partami. Prawdopodobnie od tego czasu Persowie zaczęli kupować chiński jedwab. Wciąż jednak nie można mówić o zorganizowanym handlu. Pliniusz Starszy powiada, że transakcje z Serami dokonywane były „na milcząco” wzdłuż rzeki:

„Ojciec Rachias ⁴ tam się udał; Serowie wyszli na przywitanie delegacji. Wzrost mieli wyższy od przeciętnego, włosy rude, oczy niebieskie, głos straszny (...) a zresztą prawie nie odzywali się do przybyszów. Reszta informacji zgadzała się z relacjami naszych kupców: wyłożono towary na przeciwnym brzegu rzeki, obok tego, co mieli do sprzedania gospodarze, i jeśli tym wymiana odpowiadała, zabierali, co chcieli” [k121](#).

Gwoli kronikarskiego obowiązku należy podać, że prócz szlaków lądowych znana też była droga morska, którą w 166 roku po Chrystusie rzymski wysłannik dotarł na dwór cesarza z dynastii Han w Chang’anie. Wtedy to ambasador wysłany przez Marka Aureliusza widział gąsienice jedwabnika „przy pracy”, ale delegacja popełniła błąd taktyczny. Wysłannik nabył bowiem po drodze atrakcyjne – w jego mniemaniu – towary jako dary, dlatego misja okazała się niewypałem, o czym wzmiankuje *Historia Późniejszej Dynastii Han*, w której czytamy: „Za panowania cesarza Huana

król Ta-ts'in, An-tun, wysłał poselstwo, które dotarło do Ży-nanu [Tonkinu] za granicą. Przywiozło ono w darze wyroby z kości słoniowej, rogi nosorożca oraz żółwie skorupy. Przedmioty, jakie ofiarowało, nie były w żadnym wypadku ani rzadkie, ani cenne, i podejrzewano, że zostały one wymienione. W ten sposób doszło do pierwszego kontaktu” [k122](#).

Pierwsza wizyta Rzymianina na chińskim dworze okazała się również pierwszą niezręcznością zachodniej dyplomacji w Azji. Była ona efektem błędnej oceny wysłannika cesarza Marka Aureliusza wartości towarów eksportowych z Indii, które były w Rzymie bardziej cenione niż na dworze chińskim, gdzie okazano wielkie rozczarowanie. A potem, jak doskonale wiemy, nastąpiły tysiące kolejnych błędów, które są powielane do dzisiaj.

Marzenia Europejczyków o jedwabnym szlaku były Chińczykom całkowicie obce. Jedwab traktowano jako coś prozaicznego, natomiast Azja Środkowa utożsamiana była przez Chińczyków z siedzibą bandytów. Chińczyk był z natury człowiekiem rodzinnym i domatorem. Ta nacja nie znała don Kiszotów, podążających za ułudami. Chińczyk miał wstręt do piaszczystych pustkowi, a zwłaszcza koczowniczego życia, gdyż to kojarzyło mu się z odwiecznym wrogiem – Hunem albo Mongołem.

Spółeczeństwa osiadłe „od zawsze” doświadczały nieustannego ataku ludów koczowniczych. Czego poszukiwali nomadzi? Fascynacja, jaką budził świat bogactw i wygod, była wielka, a pokusa zdobycia łupu, niewolników i zwykłej grabieży – zasadnicza. Handel między ludźmi osiadłymi i koczownikami pozwalał tym ostatnim złagodzić trudne warunki życia, ale ci ostatni szybko zadali sobie pytanie, po co zdobywać sobie poprzez handel coś, co można uzyskać przez rabunek?

Od czasu kiedy Franciszek Ksawery, „apostoł Indii” i „apostoł Japonii”, trzeciego grudnia 1552 roku umierał samotnie na wyspie Sancao pod zamkniętymi bramami Chin, kierując oczy na kraj swoich marzeń, nie tylko misjonarze dobijali się wiele razy do zaryglowanych z tego powodu wrót Chin. Daremnie. Zawodziły wszelkie sposoby. Państwo Środka było niedostępne. Bardziej niż kiedykolwiek.

Hiszpański franciszkanin, Pietro da Alfaro, uważał Chiny za równie nieosiągalne jak Księżyc. Jego powiedzenie było na ustach wszystkich: „Wedrzeć się do Chin, z wojskiem lub bez, jest taką samą utopią, jak dostać się na Księżyc”. Gdy w pierwszych latach panowania dynastii mandzurskiej przybył do Chin lord George Macartney, aby nawiązać stosunki handlowe,

odpowiedź udzielona mu przez cesarza brzmiała: „Jak wasz poseł i inni wysłannicy mogli zauważyć, niczego nam nie potrzeba” [k123](#).

W drugiej ćwierci II wieku n.e. Chiny ogarnął, przerywany krótkimi okresami powrotu do równowagi, poważny kryzys, który trwał do początków V wieku. Dynastia Han upadła, a uczestnicy powstania Żółtych Turbanów podali w wątpliwość podstawę władzy – oficjalnie wyznawany konfucjanizm. Ponadto szlaki Azji Centralnej zostały powtórnie opanowane przez Hunów. Na paradoks zakrawa, że nawet ta skromna wiedza na temat jedwabiu, jaką posiadał Pauzaniaś w II wieku po Chrystusie, została zapomniana: „Żyje w owej krainie pewien owad, który Hellenowie nazywają «ser», tj. jedwabnikiem, a sami Serowie chyba zupełnie inaczej.

Co do wielkości, to jest on dwukrotnie większy od największego chrząszcza, pod innymi względami najbardziej przypomina pająki, które snują swą przędzę pod drzewami, oraz, podobnie jak pająki, posiada osiem nóg. Te owady hodują Serowie, przygotowawszy im pomieszczenia właściwe i na porę zimy, i lata. Wytworem tych owadów jest kłębek cienkiej nici, osnutej wokół ich kończyn. Serowie żywią je przez cztery lata, dostarczając jako pożywienia prosa. W roku piątym – a wiedzą, że to już jest kres ich życia – dają im do jedzenia zieloną trzcinę. To dla jedwabnika pożywienie najprzyjemniejsze. Najadłszy się tej trzciny, pęka z nadmiaru pokarmu i tak zamiera. W jego wnętrzościach można znaleźć duży kłębek tych nici” [k124](#).

Jeśli w II wieku n.e. podczas pryncypatu Marka Aureliusza Pauzaniaś dokładnie i prawdziwie opisuje hodowlę jedwabników, to w IV wieku Ammianus Marcellinus, który urodził się przecież w Antiochii w prowincji Syria, gdzie jedwab był znany od dawna, uważa, że pochodzi on z meszku roślinnego zbieranego w lasach: „Owoce tych drzew często zraszają wodą – jakby obrabiali pewnego rodzaju wełnę – mieszają puszek z płynem i tak wytwarzają bardzo cienką i delikatną włóczkę; następnie czeszą ją, tkają przedziwo i produkują jedwab. Niegdyś używali go tylko ludzie szlachetnie urodzeni, dzisiaj bez żadnej różnicy jest wykorzystywany także przez najniższe warstwy” [k125](#).

Jedwab był wart w Europie krocie także dlatego, że sprowadzenie go okupione było wielkim ryzykiem. Karawany transportujące jedwab musiały nie tylko przemierzyć 12 tysięcy kilometrów lądem, lecz także nie ulec bezlitosnej naturze i równie bezwzględny nomadom, którzy żyli z łupienia kupców. Nic dziwnego więc, że do Chin zjeżdżali szpiedzy,

a także awanturnicy spod ciemnej gwiazdy, w nadziei wykradzenia sekretu produkcji cennej materii.

Około roku 420 lub 440 władca Chotanu – państwa które szczyliło się swoimi stadninami, nefrytami i wszelkiej maści artystami – poprosił o rękę księżniczki chińskiej. Dwór chiński zaakceptował propozycję i kiedy ruszyły przygotowania do zawarcia małżeństwa, władca, który „nie posiadał ani drzewa morwowego, ani jedwabników, ponieważ państwa sąsiednie nie chciały mu ich dostarczyć” [k126](#), uświadomił swojej wybrance, że jeśli nie chce zmieniać swoich przyzwyczajień, to sama musi się zatroszczyć, by w swoim nowym królestwie znalazło się to, z czego się ten jedwab produkuje.

Przerażająca perspektywa sprawiła, że dziewczyna zawięła jajeczka jedwabników w papier i ukryła je w swojej fryzurze, zapewne jednym z owych misternie upiętych ogromnych koków, jakie widać na starych malowidłach chińskich. Komendant strażnicy granicznej nie ośmielił się zrewidować arystokratki, dzięki czemu od tego momentu, powiada *Tang-szu*, datuje się hodowla jedwabników w Chotanie. „Młoda księżniczka kazała wyryć na kamieniu zakaz zabijania jedwabników. Motyle uleciały w powietrze i z otrzymanego surowca zaczęto produkować tkaniny” [k127](#).

Już w II wieku n.e. Chiny orientowały się doskonale – poświadczają to kroniki – zarówno w geografii, jak w życiu politycznym i gospodarczym Azji, aż do Pamiru. O samym Rzymie wciąż jeszcze, jak się zdaje, wiedziano niewiele. Wypadnie nam poczekać na kronikę z V wieku, by znaleźć wiadomości bardziej ugruntowane o kraju Ta-Cin, i informacji, że „mieszkańcy Ta-Cin zajmują się uprawą morwy”. W kronice przeczytamy ponadto, że posiadają tkaniny jedwabne w różnych kolorach. Otóż ze stwierdzenia, że mieszkańcy krajów śródziemnomorskich dysponowali jedwabiem około roku 430, a więc przed przywróceniem komunikacji między regionami Chin położonymi na północny a Azją Środkową wynika, że jedwab chiński – jeżeli rzeczywiście o nim mowa – docierał do nich inną drogą.

Trop wiedzie do Persji, gdzie król Szapur II, który w roku 360 dokonał podboju bizantyńskiej Syrii, uprowadził syryjskich tkaczy, farbiarzy i innych fachowców przemysłu jedwabniczego i osadził w Suzie. Kiedy Wschodnie Cesarstwo Rzymskie wreszcie zebrało siły, aby zająć miejsce pierwszego Rzymu, „mleko już się rozlało” – chiński jedwab był już perski i to Persowie dyktowali ceny.

Historyk bizantyński Prokopiusz z Cezarei w swej *Historii sekretnej* opisał szczegółowo sytuację, jaka zaistniała, gdy Persowie – mając mocną pozycję – postanowili podnieść ceny na surowy jedwab: „(...) za rządów Justyniana ci, którzy zajmowali się tym handlem zarówno w Bizancjum, jak w innych miastach zaczęli sprzedawać szaty jedwabne po wyższej cenie; tłumaczyli przy tym, że muszą teraz płacić Persom wyższe ceny, a także przypominali, że na terytorium rzymskim jest obecnie więcej komór celnych. Wtedy cesarz, udając, że bardzo jest tym przejęty, wydał ustawę, wedle której funt tej tkaniny nie mógł kosztować więcej niż osiem sztuk złota; ci, którzy złamaliby to prawo, mieli być karani konfiskatą całego majątku” [k128](#).

Walka o jedwab przyczyniła się przede wszystkim do zaostrzenia systemu gospodarki kierowanej, którą wprowadzili cesarze bizantyjscy. System ten stworzył błędne koło, z którego nie umiano znaleźć wyjścia. Rygorystyczne przepisy reglamentacyjne zahamowały rozwój warsztatów prywatnych, co pociągnęło za sobą bezrobocie, nędzę, upadłości i w konsekwencji spadek wpływów podatkowych. Monopol obrócił się więc w końcu przeciw skarbowi [k129](#). A oto jakie skutki – według relacji tegoż Prokopiusza – pociągnęło za sobą to rozporządzenie cesarza: „Rzecz jasna, że kupcy, którzy dawniej zajmowali się handlem jedwabiem w Bizancjum i innych miastach, na morzu i lądzie, byli teraz narażeni na wielkie trudności; ludność tych miast została nagle zepchnięta do rzędu żebraków, ponieważ rzemieślnicy i robotnicy zaczęli przymierać głodem; wielu zrezygnowało z obywatelstwa rzymskiego i uciekło do Persów” [k130](#).

Nowe szaty cesarza

Wspomniany przez Prokopiusza Justynian był nie tylko budowniczym kościoła Hagia Sophia i autorem kodeksu noszącego jego imię. Był też „cesarzem jedwabiu”, ponieważ to jemu udało się po licznych perypetiach przemyścić do Bizancjum jedwabniki, sprowadzić drzewa morwowe oraz odkryć technikę hodowli kokonów i tkania cennej materii. Bizancjum zyskało dzięki temu ogromne bogactwa i przez stulecia zazdrośnie strzegło sekretów produkcji.

W przemyśle włókienniczym uwaga skarbu była skoncentrowana na tym właśnie materiale. Pozostawał on pod kontrolą od chwili wwozu w granice państwa aż do momentu, kiedy w postaci odzieży gotowej przechodził do

rąk konsumenta! Powstawały wówczas manufaktury cesarskie znane pod nazwą *gynaecium*, ponieważ zatrudniały głównie kobiety. Były to zakłady o charakterze zamkniętym. Manufaktury te pracowały wyłącznie na potrzeby dworu, według taryf ustalonych przez wyższe władze. Nie tylko trudno się było tam dostać, ale jeszcze trudniej wydostać. Specjalne edykty przewidywały surowe kary już za samo udzielenie schronienia zbiegłym robotnikom albo za namawianie personelu fachowego *gynaecium* do porzucenia pracy. A biada tym, którzy usiłowałiby wynieść z manufaktury cesarskiej choćby uncję jedwabiu bez wiedzy i pozwolenia nadzoru [k131](#).

Większa część jedwabiu importowanego do krajów śródziemnomorskich w końcu I wieku przybywała tam prawdopodobnie drogą morską a nie drogą lądową przez Persję. Jak już o tym była mowa, *Opłynięcie Morza Erytrejskiego* poświadcza wyraźnie, że jedwabie „seryjskie” ładowano na statki w portach indyjskich, podobnie jak pochodzące również z Chin pieprz, cynamon, pachnidła, barwniki i medykamenty [k132](#). W IV księdze poświęconej wojnom z Gotami Prokopiusz opisuje słynną sprawę mnichów, którzy około 550 roku przeschmuglowali jajeczka jedwabnika: „W tym mniej więcej czasie przybyli z Indii jacyś mnisi. Dowiedziawszy się, że Justynian bardzo się troszczy o to, by Rzymianie nie musieli kupować jedwabiu za pośrednictwem Persów, przyrzekli mu, że tak sprawę zorganizują, iż Rzymianie nie będą zmuszeni do czynienia tych zakupów ani u Persów, swoich wrogów, ani u żadnego innego narodu. Opowiadali, że spędzili dłuższy czas w krainie Serinda (...); tam dowiedzieli się jak można by produkować jedwab w kraju Rzymian” [k133](#).

Mnisi wspomnieli następnie o jajeczkach jedwabnika, twierdząc, że bez trudu mogą je uzyskać z Chin, na co Justynian przyrzekł im olbrzymie bogactwa, jeżeli „potwierdzą swoją opowieść czynem”. Zakonnicy wrócili do Chin i wkrótce przywieźli do Bizancjum jajeczka jedwabnika ukryte w wydrążonych laskach. Były tam wszystkie gatunki tego owada, które przez wiele stuleci miały być źródłem jedwabiu dla całego zachodniego świata.

Pod koniec VIII wieku Teofan z Bizancjum twierdził (jeśli wierzyć notatkom zrobionym ręką Focjusza), że to pewien Pers, wracając z wizyty u Serów, przywiózł do Bizancjum jaja jedwabników, ukrywając je uprzednio w narteksie (wieloznaczne słowo greckie, przez które można rozumieć albo kuferek, albo wydrążony kij, co czyni z tego Persa nowego Prometeusza).

Naturalnie w ciągu dwóch i pół wieku opowieść została zmieniona i uatrakcyjniona.

Wydaje się mało prawdopodobne, by przeniesione nielegalnie jaja pochodziły bezpośrednio z Chin, bowiem czas potrzebny na przebycie dystansu Chin – Bizancjum w VI wieku był tak długi, że w trakcie podróży zdążyłyby się one wylęgnać i zdechnąć z głodu przed dotarciem do drzew morwowych. W tym czasie kraje położone znacznie bliżej Bizancjum, na przykład Turcja i Persja, miały już u siebie rozwinięty „przemysł” jedwabniczy.

Również w Indiach od najdawniejszych czasów znano gąsienice, których nici nadawały się do tkania. Występują tam cztery rodzaje i osiem gatunków motyli produkujących jedwabny oprzęd. Jest to *Bombyx* z pięcioma gatunkami żyjącymi na morwie, ponadto *Antheraea mylitta* żyjący na dębie oraz gatunki z rodzajów *Attacus* i *Philosomia*. Gatunki z rodzaju *Antheraea* występują także w Japonii i w Chinach. Ich oprzęd składa się z dość grubych włókien jedwabnych, które używane są do wyrobu tak zwanego jedwabiu tussowego. Ale nie dorównywały one oryginałowi, brak im było i blasku, i czystej bieli, którymi charakteryzowała się nić chińskiej gąsienicy. Ponadto ze względu na hinduską wiarę, która zakazuje uśmiercania zwierząt, do przerobu wykorzystywano krótkie nitki pochodzące tylko z porzuconych przez owady kokonów.

Po prześledzeniu dziejów jedwabnika można dojść do następującej konkluzji. Pierwszy jedwabnik z rodzaju *Bombyx*, prawdopodobnie *Bombyx mori*, został udomowiony w III tysiącleciu p.n.e. w Chinach, pozostał tam przez kilka tysiącleci, a następnie został przeniesiony do tych części cywilizowanego świata, w których klimat pozwalał na sadzenie drzew morwowych i hodowlę tego owada. Chińczycy pierwsi wpadli na pomysł prowadzenia hodowli zamkniętej i podawania pokarmu gąsienicom.

W tym samym czasie dokonali tego również Ariowie, gdyż z sanskryckich źródeł wynika, iż dolina Brahmaputry była miejscem, a 1000 rok p.n.e. czasem pojawienia się pierwszych udomowionych indyjskich jedwabników, które następnie dotarły do doliny Gangesu. A tam przędzenie i tkanie bawełny miało długoletnią tradycję; wystarczyło przerobić urządzenia i dostosować technikę przędzenia i tkania bawełny do wymogów nowego przemysłu jedwabniczego.

Gdzieś koło roku 420 między Wschodem i Zachodem dochodzi po raz pierwszy do wymiany nie tylko towarów, ale i tajemnic. Był to rzeczywiście osobliwy zbieg przypadków: w tym samym bowiem momencie, kiedy tysiącletni sekret produkcji jedwabiu chińskiego przestał być tajemnicą, Chiny poznały tajniki wyrobu przezroczystego szkła barwionego, na punkcie którego mieszkańcy Państwa Środka wręcz oszaleli.

Hou Han-szu informuje, że w Ta-Cin produkuje się „cienkie płótno tkane jakoby z puchu baranków morskich i z kokonów jedwabnika”. Być może ten puch baranków morskich to po grecku tak zwany bisior morski, który w średniowieczu opisują autorzy arabscy. Takim mianem określano jeszcze w XIX wieku złocistobrązowe jedwabiste nici długości 10–15 cm, wydzielane przez pewien gatunek wielkich małży, które żyły w niektórych wodach basenu Morza Śródziemnego.

Co ciekawe, starożytni Chińczycy pod nazwą *jin* nie uznawali brokatów w rozumieniu europejskim, czyli tkanin przetykanych srebrem i złotem (a więc tych znanych w Polsce pod nazwami altembas oraz złotogłów i srebrogłów), lecz jedwabie tkane z uprzednio barwionych nici, ale co najmniej w trzech kolorach. W utworze *Przywoływanie ducha* ze zbioru pierwszego nieanonimowego poety chińskiego, K'ü Jüana, znajdujemy poetycki opis:

*Przędziwo z Ts'in i jedwab z Ts'i,
I z Czeng tkanina czeka [...]
O ściany lilie wysmukłe oparte,
Nad nimi zasłon jedwab rozciągniony,
Ozdobny haftem, naszyty klejnotem [k134](#).*

Późniejszy rozwój jedwabnictwa w krajach mahometańskich pozostaje w pewnej sprzeczności z zasadami głoszonymi przez pierwszych wyznawców Proroka – zauważa Luce Boulnois w książce *Szlakiem jedwabiu*. Mahomet nauczony doświadczeniem Rzymian, których zrujnował nadmierny zbytek, zakazał wiernym noszenia jedwabi. Za to po śmierci Koran obiecywał: „Oto ci, których czekają Ogrody Edenu, gdzie w dole płyną strumyki. Będą tam przebywać ozdobieni bransoletami ze złota, ubrani w szaty zielone z jedwabiu i brokatu; będą tam wypoczywać, wyciągnięci wygodnie na łóżach” [k135](#).

Według jednej z teorii, do przyspieszenia rozwoju jedwabnictwa w świecie islamu doszło w drugiej połowie VIII wieku w wyniku pogromu nad rzeką Tałas chińskiej armii w konfrontacji z wyznawcami Mahometa. To wtedy do niewoli trafiło wielu byłych hodowców jedwabników i tkaczy, a że Arabom trudno odmówić zmysłu do interesów, szybko zwietrzyli okazję, jaka im się nadarzyła, jeśli uda im się rozwinąć hodowlę jedwabników i produkcję jedwabiu na zagarniętych terenach.

Oczarowanie błyszczącymi, przetykanymi złotem materiałami było tak wielkie, że, jak powiada legenda, nawet sam Mahomet któregoś dnia ubrał się w jedwabny strój. Kiedy jednak chciał w nim odprawić modlitwy, poczuł skruchę i podarł go. O kalifie Umarze opowiada się, że po zdobyciu Jerozolimy muzułmanie witali go w jedwabnych strojach, on jednak kazał zedrzeć je z nich, a ich samych pognać nago ulicami miasta. Ale tak samo jak kiedyś rzymscy cesarze złamali własny zakaz noszenia jedwabiu, wkrótce również władcy muzułmańscy rywalizowali w elegancji, o czym dowiadujemy się z *Księgi tysiąca i jednej nocy*: „Wokół władcy stało pięćdziesięciu mameluków, ubranych w rozmaitego rodzaju jedwabie, którzy trzymali w rękach obnażone miecze. A kiedy spojrzałam na to wszystko, zmącił się mój rozum. Potem poszłam dalej i wstąpiłam do jednej z komnat haremu. (...) ujrzałam tam salę wykładaną marmurem, pokrytą wyszywanymi złotem kobiercami, a w niej marmurowe łoże, wysadzone perłami i drogimi kamieniami. (...) Nakrycie na wspomnianym łożu było utkane z rozmaitych gatunków jedwabiu i wprawiało w zdumienie każdego, kto na nie spojrzał” [k136](#).

Dla dam z haremu kalifa jedwab stał się synonimem urody, piękna i uwodzicielskiej siły. Szczególny udział w tym miała niezwykła delikatność tej tkaniny. Dowiadujemy się o strojach, które nawet noszone jedno na drugich, dzięki wyrafinowanym drapowaniom pozwalały się domyślać, a nawet zobaczyć uwodzicielsko piękne szczegóły ciała: „Gdy weszli, król zobaczył, iż dziewczyna jest niczym włócznia z Rudajn, spowita w jedwabny izar złotem haftowany. Kupiec odsłonił jej twarz, a w komnacie aż pojaśniało od blasku jej urody. Włosy w siedmiu puklach spływały jej aż po bransolety na nogach, niczym końskie ogony, była czarnooka, w biodrach szeroka, cieniutka w pasie, taka, iż zda się, sam jej widok mógł uzdrowić chorego lub ugasić ogień pałacy spragnionego” [k137](#).

Pokusa ziemiska była jednak dla mahometan tym większa, że grabież miast syryjskich i perskich przyniosła im fantastyczne ilości jedwabiu. Jak

zresztą biedne były zastępy Proroka, świadczą relacje z zajęcia perskiej stolicy, Ktesifonu, w 637 roku. Oszołomieni ogromem zdobytego złota beduińscy żołnierze nie bardzo wiedzieli, do czego je wykorzystać. Dlatego wymieniali złoto na srebro – dla nich cenniejsze – bo ten kruszec wykorzystywano przy wyrobie rękojeści kindżałów i do ozdabiania końskich i wielbłądzich rzędów.

Kiedy ganiono pewnego wojownika, że sprzedał piękną niewolnicę tylko za tysiąc dirhamów, tłumaczył się zdumiony, że nigdy nie sądził, aby istniała liczba wyższa ponad tysiąc. Ten czas surowej abnegacji i okres zbytku, jaki potem nastąpił, stanowi znamiennej paralelę do czasów wczesnego chrześcijaństwa. Biskupi grzmieli z wysokości ambon na tych, którzy stroili się w jedwabie, by sto lat później ozdabiać nimi kościoły i szyć szaty dla katolickich dostojników.

Jedwab był nieodłącznym atrybutem kobiety. W jednej z pierwszych opowieści Szeherezady duch, który w noc zaślubin wprowadził młodą dziewczynę, gdyż sam chciał wziąć ją za żonę, zwracając się do niej nazywa ją „władczynią jedwabi”. W innej baśni bohater „(...) legł na swym łożu, na materacu z dwustronnego madińskiego atłasu, wypełnionym strusimi piórami. Gdy uczuł senność, zdjął suknie i szarawary i ułożył się do snu w koszuli z delikatnego jedwabiu, na głowie zaś miał błękitną chustę z Merwu. (...) Przykrył się jedwabną chustą i zasnął” [k138](#).

Jedwab był rzeczą łatwo zbywalną, nieprędko ulegającą zniszczeniu, niemal równie trwałą jak metale szlachetne. Materiał ten stał się swoistą lokatą. Liczne zapisy w kronikach aż do końca wieków średnich na Zachodzie wspominają o sztukach jedwabiu jako o „walorach”, tak jak teraz traktuje się obligacje albo akcje dobrze notowanych na giełdzie spółek.

Islam rozprzestrzenił się na zachód wraz ze znajomością hodowli jedwabników; morwy pojawiły się w Hiszpanii, a nawet na Sycylii, a stamtąd dotarły do doliny Padu. W 1520 roku za sprawą Franciszka I jaja jedwabnika z Mediolanu trafiły do Francji, gdzie pod koniec tego samego stulecia na stolicę francuskiego jedwabiu awansował Lyon. Podobno do dziś w dolinie Renu można ujrzeć zdziczałe okazy morwy białej, które kiedyś rosły na plantacjach.

By jedwabnictwo dotarło do reszty Europy, trzeba było kilku iście filmowych akcji, jak ta przedsięwzięta przez posła króla Niemiec i Włoch, Ottona I, który w roku 968 podjął próbę wywiezienia z Konstantynopola

drogocennego materiału. Niestety skonfiskowali mu go cesarscy urzędnicy. Sukcesem zakończył się natomiast zamysł króla Sycylii, Rogera II, który w 1147 roku po prostu... porwał z Teb i Koryntu specjalistów od wyrobu jedwabiu.

Próby hodowli jedwabników w Nowym Świecie spaliły na panewce pomimo wysiłków i zachęt rządu. W XVI wieku Hernán Cortés założył w Meksyku plantację morw, a Jakub I usiłował rozkręcić hodowlę w Wirginii, podobnie jak później Benjamin Franklin w Pensylwanii – bez rezultatu. Co ciekawe, na Wyspach Towarzystwa plantację morwy zaobserwował Jerzy Forster, który towarzyszył Jamesowi Cookowi podczas jego wojaży dookoła świata: „Następnego dnia wyruszyliśmy na szczyt wzgórza gęsto obsadzonego ze wszystkich stron drzewami chlebowymi, pieprzowcami, morwami, ignamami i kolokazjami. Morwy, jako drzewa dostarczające włókna, pielęgnowano ze szczególną troską: ziemia między nimi była starannie wyplewiona i nawieziona gnijącymi odpadkami muszli i koralu, cała zaś plantacja otoczona głębokim rowem czy kanałem, który miał odprowadzać nadmiar wody. W wielu miejscach wypalono paprocie i inne krzewy, przygotowując w ten sposób grunt pod następne plantacje” [k139](#).

W XVII wieku kupcy holenderscy przywozili do Japonii jedwab chiński, choć Chińczycy oficjalnie mieli zakaz sprzedawania im czegokolwiek. Holendrzy zaopatrywali się w chińskie jedwabie głównie w Pegu (dzisiejsza Birma), dokąd były one przemywane szlakiem birmańskim z prowincji Syczuan, o czym wzmiankuje Michał Boym: „Gdy zapytałem go, w jaki sposób Holendrzy i inni kupcy potrafili uzyskiwać tak wielkie dochody z handlu jedwabiem, odpowiedział on, że po przybyciu ich statków i innych kupców towary są transportowane w skrzyniach do miejsca ich przeznaczenia. W określonym dniu wszyscy kupcy spotykają się z tymi wszystkimi, którzy chcą je zakupić i przybyli tam dla ich obejrzenia. Gdy już nie zostanie nic do zaoferowania, wołają oni najstarszego bonzę wśród nich, który w określonym miejscu zbiera zgłoszenia od wszystkich pragnących dokonać zakupu danego towaru czy jedwabiu” [k140](#).

Na Zachodzie mniemano zresztą, że jedwab posiada wręcz cudowne właściwości. Arabowie byli przekonani, że dzięki takiej odzieży nie zapada się na choroby i że chroni ona przed załęganiem się robactwa. Ba, w Europie jeszcze w XIX wieku sądzono, że jedwab zabezpiecza również

przed... piorunami. Potem główną rolę odgrywała już tylko moda, która w Chinach nie podlegała takim zmianom jak na naszym kontynencie. Potwierdza to relacja podróżnika z 1793 roku: „W Chinach ubiór rzadko ulega zmianom pod wpływem mody czy kaprysu. Dostosowany do kondycji człowieka i pory roku strój jest ciągle jednakowy. Nawet wśród kobiet nie ma czegoś takiego jak nowa moda, poza układaniem kwiatów we włosach i innych ozdób głowy” [k141](#).

Wśród narodów cywilizacji Zachodu sytuacja przedstawiała się inaczej. Fascynację modą wykorzystują świadomie sfery kupieckie. Cały problem w Europie właśnie na tym polegał: chodziło o wynalazczość, odmienność wobec minionego stylu.

Jedwabnicy lyońscy wykorzystali w XVIII wieku tyranię mody francuskiej, narzucając swą produkcję zagranicy i likwidując konkurencję. Ich jedwabie były wspaniałe, ale włoska konkurencja bez problemu je kopiała. Lyończycy postanowili temu zaradzić, wykorzystując projektantów określanych mianem „ilustratorów jedwabiu”. Ci mieli za zadanie co roku wymyślać nowe wzory, zanim te powielone w Italii zalały rynek.

Polacy nie gęsi i swój jedwab mają

Jak podają Aleksandra i Edward Kajdańscy w monografii na temat jedwabiu, w czasie prac archeologicznych na Ostrowie Tumskim w Poznaniu natrafiono na kilkanaście sztuk kokonów jedwabnika. Polscy naukowcy, którzy podjęli badania nad tym odkryciem, doszli do wniosku, że te autentyczne kokony jedwabników były rzeczywiście hodowane dla wyrobu jedwabiu mniej więcej na przełomie X i XI wieku.

Ponieważ w Polsce nie znano jeszcze wtedy hodowli drzew morwowych, przypuszcza się, że cenne gąsieniczki karmiono liśćmi powszechnego u nas mniszka lekarskiego. Zdaniem naukowców kokony trafiły na śmietnik, ponieważ włókno jedwabne było poprzerywane w rezultacie wydostawania się z nich motyli. Szczęśliwym trafem niektóre kokony przetrwały do naszych czasów.

Jedwabne tkaniny i nici znaleziono w nieco późniejszych, ale także średniowiecznych materiałach wykopaliskowych z Gdańska, Opola, Wrocławia i Międzyrzecza. Były one gorszej jakości niż jedwab chiński, co może wskazywać, że pochodziły z rodzimej produkcji [k142](#). Inna hipoteza

mówi, że kokony znalezione w Poznaniu zawędrowały tam być może za pośrednictwem Arabów.

Wiadomo na przykład, że Mieszko był w posiadaniu wielbłądów, które przybyły do Polski z części Azji, będącej w tym czasie w posiadaniu Arabów. Można więc przypuszczać, że Arabowie mogli przyczynić się, bezpośrednio lub pośrednio, do dostarczenia ówczesnym władcom Polski jajeczek jedwabników oraz specjalistów-hodowców tych motyli i zapoczątkować w ten sposób produkcję jedwabiu [k143](#).

Jakakolwiek byłaby droga jedwabników do Polski w X lub XI wieku, ich znalezienie jest dowodem, że również naszego kraju nie ominęła fascynacja jedwabiem, jaka ogarnęła w tym czasie południe Europy. Potwierdzenie zainteresowania jedwabnictwem w Polsce odnajdujemy również w późniejszym dziele doktora medycyny Marcina z Urzędowa *O przyrodzeniu ziół rozmaitych*, wydanym w 1595 roku, w którym wspomina o morwie i hodowli jedwabników.

Surowiec jedwabny hodowano w Polsce jednak na małą skalę, na własne potrzeby, nieraz wysyłając go do dalszej obróbki do Gdańska albo Berlina, często z zamówieniem na wykonanie określonych tkanin. Istniały też w kraju niewielkie manufaktury tkackie, pracujące jednak na importowanej przędzy. Dopiero niestrudzony Jan Nepomucen Kurowski w przedmowie do swej książki *O potrzebie i możliwości zaprowadzenia w naszym kraju jedwabnictwa*, wydanej własnym sumptem w roku 1836, przekonywał: „Jedwabnictwo w kraju naszym zaprowadzone zostało około roku 1770. Wiele osób, a mianowicie Dam, skwapliwie się niem zajęło – lubo w ogólności więcej dla zabawki, a może i dla doświadczenia, aniżeli w duchu spekulacyjnym to przecież, w niektórych gospodarstwach doszło do tego stopnia, iż utworzony jedwab – wystarczył na potrzeby domowe. (...) Nadto, zasadzone wówczas morwy, dotrwawszy dotąd, najmocniej zbijają twierdzenie: jakoby drzewo to naszego znieść nie mogło klimatu. Okoliczność ta największej jest wagi; bo skoro posiadać możemy liście morwy – już przez to posiadamy najpierwszy i najgłówniejszy warunek hodowania jedwabiu: gdzie jest morwa, tam i jedwabnictwo być może”.

Pierwsze próby hodowli jedwabników w Polsce przypadają na przełom XVIII i XIX wieku, ale nie były udane, więc musieliśmy kontentować się jedwabiem z zagranicy. Panowie z upodobaniem nosili paradne żupany z jedwabnej mory i atlasu, Polki wkładały jedwabne suknie „do elegancji”, a stroiły się w nie nawet wiekowe damy, nie słuchając napomnień jezuitów

Adama Naruszewicza, głoszącego, że „nie pomogą babie ni farbiczki zamorskie, ni gładkie jedwabie”.

Pierwszy duży polski ośrodek produkcji jedwabiu naturalnego powstał dopiero w XX wieku w Milanówku, gdzie w 1924 roku założono Centralną Doświadczalną Stację Jedwabniczą. Moda na hodowlę jedwabników szybko ogarnęła całą Polskę. W latach trzydziestych liczbę placówek hodowlanych szacowano już na 2400. Rozwój jedwabnictwa wspierało państwo (nakazywano m.in. zakładanie szkółek morwowych w nadleśnictwach, prowadzenie hodowli w zakładach opiekuńczych, zalecano sadzenie morwy i hodowlę jedwabników przy więzieniach). Jedwabie z Milanówka pokazywano na Powszechnych Wystawach Krajowych, targach we Lwowie i Paryżu.

W 1929 roku zorganizowano w warszawskim Hotelu Europejskim Bal Polskiego Jedwabiu, na którym prezydentowa Mościcka i żony wszystkich ministrów wystąpiły w sukniach z polskiego jedwabiu, tak lekkich i delikatnych, że „można je było przeciągnąć przez pierścionek”. Dziś tradycję przedwojennych zakładów kontynuuje milanowska firma Jedwab Polski Sp. z o.o. Z importowanych kokonów, gdyż w latach osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych XX wieku przestały istnieć ostatnie polskie hodowle jedwabników. I tak historia zatoczyła koło, bo kokony na polski jedwab znów sprowadzane są z Chin.

Wojna i handel stanowią jedną stronę historii ludzkości – drugą jest kultura i religia. Przykład Jedwabnego Szlaku w sposób niezwykle jasny ujawnia istniejące między nimi korelacje. Dzięki niemu szerzyły się wartości duchowe, idee artystyczne i konkurujące między sobą religie. Ważne, że owe najwcześniejsze kontakty wynikały właśnie z handlu, którego głównym motorem był jedwab.

Zdaniem znawcy tematu, Helmuta Uhliga, cywilizacja zaczyna się od jedwabiu. Jest on oznaką wczesnej formy kapitalizmu. Jedwab jest bowiem nie tylko zewnętrzną oznaką bogactwa tych, którzy się weń ubierają, lecz także kapitałem, pierwszą walutą wymienną między Wschodem i Zachodem. Jest jedynym odpowiednikiem złota, które wraz z pojawieniem się jedwabiu przestaje być jak dotychczas niemal wyłącznie ozdobą zmarłych.

„Złoto podobnie jak jedwab staje się ozdobą tych żywych ludzi, którzy mają do niego prawo – pisze niemiecki autor. – Staje się cennym materiałem zdobniczym samym w sobie, a także materiałem do oprawiania

szlachetnych kamieni, które – jako trzeci symbol statusu człowieka – wraz z nim i jedwabiem tworzą trójcę akcesoriów wyróżniających i upiększających ludzi. Tak właśnie chiński jedwab stworzył zachodnie pragnienia i wynikający z nich popyt. System kapitalistyczny po raz pierwszy tutaj sam z siebie się rozwinął i zaczął funkcjonować” [k144](#).

Sto lat regularnych kontaktów pomiędzy dwiema wysoko ukształtowanymi cywilizacjami musiało doprowadzić do wymiany we wszystkich dziedzinach. „Trudno powiedzieć, co tu było skutkiem, a co przyczyną – zauważa inny specjalista. – Spotykały się idee, podobnie jak spotykały się wyroby różnych gałęzi produkcji, mimo że nieliczne tylko jednostki podróżowały z kraju do kraju, wymiana wartości niematerialnych była w ówczesnym świecie cywilizowanym bardzo żywa” [k145](#).

Określenie „jedwabny szlak” liczy sobie zaledwie ponad sto lat. Wybitny niemiecki geograf i geolog Ferdinand baron von Richthofen użył go we wprowadzającym tomie swojego wielkiego dzieła o Chinach, w którym jako pierwszy uczony przedstawił szczegółowo zachodnie Chiny, opierając się na wynikach własnych ekspedycji. Od tego czasu pojęcie to jest używane przez wszystkich, którzy zajmują się liczącymi ponad tysiąc lat kontaktami handlowymi między Państwem Środka a Zachodem.

Ogromny szlak karawanowy, który zwykliśmy nazywać Jedwabnym Szlakiem, przebywały w rzeczywistości tylko towary. Od początku do końca nigdy nie dokonała tego jedna karawana złożona z tych samych kupców. Towary były przekazywane sobie niczym pałeczki przez biegaczy sztafety. Trasę rozpoczynali w części wschodniej od Nefrytowej Bramy u zachodniego krańca Wielkiego Muru kupcy chińscy, część środkową do terytorium Persji przemierzali już nomadzi z oaz Azji Środkowej, Baktryjczycy i Sogdowie, część zachodnią od terytorium Syrii obsługiwali Grecy, Syryjczycy i Żydzi.

Funkcjonowanie Jedwabnego Szlaku w starożytności jest wątpliwe, zwłaszcza że faktycznie nie istniała wówczas żadna wytyczona na stałe droga, tak jak rozumielibyśmy to dzisiaj. W praktyce były to różne szlaki używane z mniejszą lub większą częstotliwością, w zależności od epok i sytuacji, w związku z czym podróż zajmowała co najmniej trzy lata.

Dopiero w późnym, bo pochodzącym z VII wieku, tekście *Relacje z krain Zachodu* Pei Chou pojawia się wzmianka, że z północnego zachodu Chin prowadziły trzy wachlarzowe szlaki: w kierunku cesarstwa rzymskiego, Persji oraz nad Indus. Jedno jest pewne: przyczyniły się one do

powstania pierwszej globalnej kultury, u której źródeł leżała szlachetna tkanina jedwabna, nierzadko pełniąca w tej kulturze funkcję pieniądza.

Początek tej najstarszej formy handlu światowego, podobnie jak i jego koniec, wiązał się z zanikiem międzynarodowych form i powszechnie uznawanych norm handlowych. Dotyczyło to zarówno handlu, jak i powstałej dzięki niemu kultury, którą nie bez racji Helmut Uhlig określa mianem pierwszej kultury globalnej, nawet jeśli wzdłuż szlaków handlowych narodziło się wiele jej odmian.

Lista roślin, jakie pochodziły z terenów, przez które przebiegał Jedwabny Szlak, i zostały później zadomowione w Chinach, jest spora. Należałoby zacząć od tego, że w handlu zarówno karawanowym, jak i morskim między Chinami a Cesarstwem Rzymskim istotne były nie tylko substancje lecznicze i przyprawy przewożone w obydwu kierunkach. Ważną rolę odgrywała też lucerna, która miała znacznie większe znaczenie gospodarcze niż winorośl i znacznie szybciej zaaklimatyzowała się na większości terytorium Chin.

Oto kilka zaledwie innych warzyw i przypraw, przy których chiński przymiotnik *hu* (*hu* lub *hurm* jest zwykle tłumaczone jako „barbarzyńcy”) wskazuje na ich zachodnie pochodzenie – marchew (*huluobu*, czyli „barbarzyńska rzodkiew”), len (*huma* – „barbarzyńskie konopie”), gorczyca (*hujie* – „barbarzyńska musztarda”), orzech włoski (*hutao* – „barbarzyńska brzoskwinia”). W drugą stronę powędrowały imbir, brzoskwinie i morele.

Poza wymianą dóbr materialnych Jedwabny Szlak służył także wymianie dóbr duchowych, gdyż odegrał ważną rolę w rozprzestrzenianiu się ruchu reformatorskiego zwróconego przeciw absolutyzmowi braminów, a mianowicie buddyzmu. Z karawanami podróżowali rzemieślnicy, artyści, muzycanci, mnisi, poszukiwacze przygód, ludzie chętnie osiedlający się tam, gdzie znajdowali sprzyjające warunki do wykorzystania swej wiedzy i możliwości [k146](#).

Jedwab i szlak, którym był transportowany, miały wpływ na rozwój wiedzy i religii, przyczyniły się do wybuchu rewolucji i połączenia kontynentów. Wprawdzie to jedwabniki miały ogromny wpływ na bieg historii, ale bez liści morwy białej materiał ten nie zrobiłby światowej kariery. Mimo upływu ponad pięciu tysięcy lat zapotrzebowanie na jedwab wciąż się utrzymuje.

Zmieniło się jedno: dzisiaj największym producentem jedwabiu są już nie Chiny, a Brazylia. Pozostaje on jednak motorem gospodarki, daje

poczucie bogactwa i luksusu, łączy odmienne kultury, napędza rozwój technologii produkcji, zapewniając utrzymanie milionom ludzi.

1. Tak samo jak ów król nazywa się prastare miejsce składania ofiar koło Chengolu, dzisiejszej stolicy administracyjnej Sichuanu, gdzie w jednym z grobów znaleziono rysunek jedwabnika. [\[wróć\]](#)
2. Velani – rodzaj dębu. [\[wróć\]](#)
3. *Hou Han-szu* czyli *Historia późniejszej dynastii Han* powstała w przybliżeniu w roku 430. Obok relacji historycznych pochodzących z archiwów Hanów zawiera również różne wiadomości o czasach, w których była pisana. [\[wróć\]](#)
4. Ojciec Rachias stał na czele ambasady Cejlonu w Rzymie w czasach Klaudiusza. [\[wróć\]](#)

Rozdział V



Palce światłości

Ludzie żyjący na północy nie zdają sobie sprawy z gospodarczego znaczenia palm, mimo że niewiele spośród roślin tak bardzo przyczyniło się do rozwoju cywilizacji, postępu i dostarczania wygód ludzkości, co choćby palma kokosowa i bohaterka tego rozdziału – palma daktylowa. Prawdopodobnie jest to pierwsze drzewo uprawiane przez człowieka. Jego owoce, drewno i wspaniałe liście przez tysiące lat były podstawowym surowcem dla milionów ludzi.

Rysunek palmy daktylowej znajduje się wśród najwcześniejszych artefaktów egipskich. Należy jednak pamiętać, że rolnictwo w Mezopotamii było równie stare, a prawdopodobnie nawet starsze od egipskiego. Nie wiemy, komu przypisać zasługę udomowienia tej palmy – Egipcjanom czy Azjatam, ale z pewnością miało to miejsce kilka tysięcy lat temu.

Od niepamiętnych czasów palmy daktylowe towarzyszą mieszkańcom Bliskiego Wschodu i północnej Afryki. Są nieodłączną częścią krajobrazu pustynnych krain. W państwie Sumer pierwsze wizerunki palmy daktylowej pojawiły się na ceramice i glinianych walcach-pieczęciach. Zapisy wykonane pismem klinowym na ceglach na przestrzeni kilkuset lat informują, że ogrody palmowe stały się bardzo rozległe, a daktyle są podstawą wyżywienia ludności. Mimo starań przyjmują się tylko tam, gdzie w powietrzu nie ma zbyt wiele wilgoci. Muszą mieć głowy w słonecznym żarze, a korzeniami sięgać do głęboko ukrytych źródeł wody. W takich surowych warunkach, z gry sprzeczności, wyrastały najstarsze cywilizacje

świata. Każda z nich sławiła daktylową palmę, źródło życia, ukochaną bogów. Sumerowie wierzyli, że jest drzewem znajomości dobra i zła, Fenicjanie uważali ją za symbol Baala – boga słońca.

Najstarsza nazwa hebrajska palmy – *tamar* – jest zupełnie niezwiązana z najstarszą nazwą egipską – *beq*. Można zatem przypuszczać, że Judajczycy zetknęli się z palmą daktylową w czasach poprzedzających niewolę egipską. Ta niezwykle mnogość niezwiązanych ze sobą nazw, które tylko w nielicznych wypadkach dowodzą zapożyczenia z języka obcego, właściwie pozwala jedynie na spekulowanie.

Być może pod wpływem radości Katona z transportu świeżych daktyli, który w rzymskim senacie konstatawał: „italski but lechce afrykański zadek z tak bliska, że tamtejsze towary będą miały bardzo krótką drogę do przebycia, żeby znaleźć się na Forum” [k147](#), pojawiła się hipoteza o afrykańskim pochodzeniu daktylowców.

Zdaje się to potwierdzać Herodot, który w V wieku p.n.e. opisuje libijski lud Nasamonów: „Ci w lecie zostawiają swe trzody na wybrzeżu morskim i ciągną w górę ku miejscowości Augila dla zbioru daktyli: drzewa daktylowe rosną tu liczne i bardzo wielkie, a wszystkie wydają owoce” [k148](#). Rzeczywiście daktylowiec leśny, rosnący dziko w Indiach i Afryce Północnej, a użytkowany jako roślina cukrowa, to bliski jej krewniak.

Być może jest on protoplastą palmy daktylowej. Jeśli to prawda, to jest to swego rodzaju botaniczny Matuzalem, gdyż w Niemczech oraz we Włoszech znaleziono resztki palm daktylowych z oligocenu, czyli mniej więcej sprzed 30 milionów lat. Azjatycki zasięg daktylowca leśnego zgadza się z hipotezą o pochodzeniu palmy daktylowej z wybrzeży Zatoki Perskiej – może powstała ona w Omanie, w Arabii?

Pod względem ekologicznym nie jest to jednak roślina nadmorska. Nieprawdopodobne również są przypuszczenia, że pochodzi ona z Jemenu, z „Arabii Szczęśliwej”. Podobnie nie do przyjęcia jest też hipoteza o jej genezie indyjskiej (z dorzecza Indusu) – brak na to jakichkolwiek dowodów, brak dla niej odpowiednika w sanskrycie. Spekulacje można mnożyć, pewności nie ma żadnej.

Drzewo znajomości dobra i zła?

Do dorzecza Indusu, na wschodnich krańcach zasięgu uprawy, palmy daktylowe przypuszczalnie dotarły dopiero wraz z wojskami Aleksandra

Wielkiego albo nawet podczas inwazji mahometan. Jednakże znalezienie „pestek” daktyli w ruinach Mohendžo-Daro świadczyłoby o istnieniu tam palmy daktylowej już około roku 2000 p.n.e. Jak już wspomniano, dla Sumerów było to „drzewo znajomości dobra i zła”, wiążące się zatem z mitem o raju i pierwszych rodzicach [k149](#).

Palma daktylowa króluje zarówno w dolinie Nilu, jak i w saharyjskich oazach. Jest pierwszą rośliną, jaką człowiek zaczął uprawiać w Egipcie przed 8 tysiącami lat! W starożytności ów cud świata roślinnego był symbolem obfitości i płodności. Egipcjanie nazywali palmę „drzewem życia, podporą i bogactwem świata” – wzorowali na jej pniach swe kolumny. Izydę, personifikację Natury, i jej męża Ozyrysa (boga-słońce) przedstawiano z palmą daktylową w dłoniach.

Poddani faraonów twierdzili, że daktylowce są wyobrażeniem roku, bo co miesiąc wypuszczają jeden liść. W hieroglifach egipskich określenia: „daktyl” i „słodki” wyrażane są przez te same znaki, co dowodzi, że gdy rodziło się pismo, daktyle były czymś powszechnym. Ba, na najstarszych egipskich obeliskach znaleziono obrazy przedstawiające ręczne zapylenie palmy daktylowej, bo trzeba w tym miejscu wyjaśnić, że jest ono konieczne.

Mimo dużej liczby kwiatów męskich pyłku jest za mało, aby przeniesiony przez wiatr mógł dokonać dostatecznego zapylenia. Od tysięcy lat ingeruje tu człowiek, dokonując ręcznego zapylenia. Starożytni ogrodnicy odkryli bowiem możliwość przechowywania pyłku przez lata całe w szczelnych, lnianych woreczkach. I dopiero kilka tysięcy lat później, bo w 1594 roku, Joachim Camerarius Młodszy, niemiecki lekarz i przyrodnik doświadczalnie stwierdził możliwość krzyżowego zapylenia palmy.

Znacznie wcześniej metodę „sztucznego” zapylenia daktylowców od swoich sąsiadów Babilończyków i Egipcjan przejęli również Izraelici. Egipcjanie uważali jednak, że posypywanie kwiatów żeńskich pyłkiem kwiatów męskich jest swego rodzaju nawożeniem, koniecznym dla zawiązania owoców, dlatego chyba w wielu kulturach ten sam wyraz oznacza zapłodnienie i nawożenie, jak na przykład w języku angielskim [k150](#).

Mahomet uczył swoich uczniów: „szanuj palmę daktylową, gdyż jest ona twoją ciotką ze strony ojca; powstała z tego samego materiału co Adam i jest jedynym drzewem sztucznie zapładnianym”. On również miał na

myśli rozdzielnopłciowość drzew. Chcąc uzyskać zapłodnienie i owoce, na palmowych drzewach żeńskich umieszczano męskie kwiatostany. Notabene długość powstałego kwiatostanu może dochodzić do 2 m, a Arabowie owoce ze względu na wydłużony kształt nazywają „palcami światłości”.

Ponieważ zdolność kiełkowania pyłku trwa kilka tygodni, fakt ten umożliwiał nawet w odległych czasach transport kwiatostanów męskich nawet z odległych stron w celu zawieszania ich na plantacji daktylowców. Ilustrację takich praktyk już w czasach prehistorycznych stanowi jeden z reliefów asyryjskich, który przedstawia palmę męską i skrzydlatą postać przenoszącą zebrany z niej pyłek na kwiaty drzewa żeńskiego. Literacki opis znajduje się z kolei w dziele Herodota, który wzmiankował, jak to Asyryjczycy: „Hodują je jak drzewa figowe, m.in. specjalnie owoc tych palm, które Hellenowie nazywają męskimi, przywiązują do palm rodzących daktyle, ażeby galasownik [owad] wpełzł do daktyla, uczynił go dojrzłym, i żeby owoc palmy nie odpadł: bo męskie palmy mają w swych owocach galasowniki, podobnie jak dzikie drzewa figowe” [k151](#).

Zarówno dla mieszkających na skraju pustyni ludów, jak i przybyszów z dalekich krain daktylowce miały przede wszystkim praktyczne znaczenie. Dla pierwszych były po prostu palmami, dla drugich daktylami – tej nazwy ponoć pierwszy użył Arystoteles, który dostrzegł podobieństwo tych owoców do ludzkich palców (nazwa „daktyloskopia” powinna wystraszająco objaśnić źródłosłów). O niezwykłych związkach symbolicznych tej palmy świadczy też jej nazwa łacińska – *Phoenix dactylifera* i grecka – *phoiniks*.

Legendarny ptak feniks miał się spontanicznie odradzać z popiołów, tak jak palma daktylowa odradza się z młodych odrośli, wyrastających u nasady starych, martwych pni. Nazwy tej pierwszy użył Teofrast. Jaką rolę palma ta odgrywała w Palestynie, tak bliskiej Fenicji, świadczy fakt, że Biblia Starego Zakonu wymienia ją prawie pięćdziesiąt razy, począwszy od Księgi Rodzaju aż na ostatniej kończąc.

Phoiniks po grecku oznacza purpurowy lub szkarłatny. Ma to związek ze słynną farbą tyryjską, produkowaną z małży *Murex*, zatem to nie nazwa palmy pochodzi od nazwy kraju (Fenicji), lecz odwrotnie: kraj i ludzie wzięli nazwę od palmy. Zresztą mnogość nazw perskich, arabskich i berberyjskich jest wręcz nieprawdopodobna, dlatego trudno stwierdzić, gdzie została udomowiona, bo ani lingwistyka, ani botanika geograficzna nic nie mogą pomóc. Nawet autorytet swoich czasów, Arystoteles, nie jest

w tej kwestii pomocny, gdy w utworze *O roślinach* nawiązuje do „daktyli wydreLOWanych, które niektórzy nazywają eunuchami, a inni bezpestkowymi. Także Hellanikos w *Wyprawie do świątyni Ammona* – o ile to jego utwór – nazywa owoc palmy *phoinix*, podobnie komediopisarz Formos w *Atalantach*. A o daktylach sprowadzanych z Syrii, nazywanych nikolaoskami, mam wam do powiedzenia jedynie to, że zostały uznane za godne swej nazwy przez władcę Augusta, znajdującego upodobanie w tym przysmaku; i że Nikolaos z Damaszku, jego przyjaciel, ciągle mu je przysyła” [k152](#).

Nie tylko wieloraka użyteczność palmy daktylowej wyróżnia ją spośród innych drzew. Jej piękno, gracia i smukłość były w odległych czasach i kulturach natchnieniem poetów. Według Homera Odyseusz, który ujrzał Nauzykaję, miał z zachwytem rzec:

*Niegdyś widziałem w Delos, przed żertwiennym głazem
Feba, latorośl palmy: jak ty w górę strzela* [k153](#).

Izraelici przejęli palmę daktylową i jej praktyczne zastosowanie od ludów, które zamieszkiwały Palestynę przed ich przybyciem. Poważne znaczenie gospodarcze palmy dla Fenicjan nie ulega wątpliwości, gdyż jej wizerunki widnieją na stalach i innych artefaktach nie tylko z Tyru i Sydonu, lecz także z Kartaginy i innych kolonii fenickich w północnej Afryce.

O daktylach, w które obfitowała ziemia Kanaanu, zaświadczaają rysunki na ścianach pałacu faraona w Karnaku, pokazujące triumfatora Tutanchamona III, podbite przez niego ziemie i zdobyte rośliny, a wśród nich właśnie daktylowce. Również na płaskorzeźbie w Niniwie, przedstawiającej oblężenie miasta Lakis przez Sennacheryba w roku 701 p.n.e., widoczne są drzewa daktylowców. Zastanawiające jest, że król Dawid na przełomie II i I tysiąclecia p.n.e. nie umieścił palmy na liście roślin, które mają być posadzone w jego ogrodzie.

W III wieku p.n.e. Aristeasz, oficer Ptolemeusza Filadelfa, przedstawił w swych zapiskach Izraelitów jako ludzi kochających uprawę roli i posiadających bogactwo drzew owocowych, zauważając mnogość upraw palm daktylowych. Według Pliniusza Starszego najślodsze daktyle – przynajmniej w I wieku po Chrystusie – pochodziły właśnie z Judei.

Jednak większość roślin tego regionu zniknęła wraz z Żydami, chociaż okazuje się, że tamtejsze palmy były niesamowicie żywotne. Dr Elaine Solowey udało się wyhodować okaz z nasiona znalezionej w twierdzy Masada, gdzie w roku 73 n.e. Rzymianie zaatakowali 960 Żydów, których przeważająca większość wolała popełnić samobójstwo, niż się poddać.

Po stłumieniu powstania żydowskiego i ostatecznym zajęciu Judei dla upamiętnienia tego faktu Rzymianie wybili monetę, na której widniał wizerunek zwycięskiego żołnierza i płaczącej kobiety siedzącej pod palmą daktylową – symbolem Judei. Plutarch, żyjący na przełomie I i II wieku n.e., twierdzi, że Kleopatra otrzymała w darze od Marka Antoniusza (notabene przyjaciela Heroda Wielkiego) jerychońską plantację drzew palmowych.

Palma daktylowa zawsze cieszyła się największą czcią u Semitów pustyni, którzy zdawali sobie doskonale sprawę, w jak wielkim stopniu są od niej zależni. Jako symbol żyzności i płodności opiewali ją poeci i pisarze. Żadna inna roślina nie przyczyniła się w tym stopniu do zasiedlenia pustyni, jak to „drzewo życia” – drzewo święte dla kolejnych kultur i cywilizacji, nawet jeśli jego uprawy nie zajmowały rozległych arealów.

Biblia zresztą wielokrotnie wymienia miejsca związane z występowaniem tej palmy. Jednym z nich jest Jerycho nazwane miastem palm, a pozostałe to m.in. Elim na pustyni Synaj, które słynęło, jak podają perykopy biblijne, ze swych siedemdziesięciu palm, oraz Soar, znane z opowieści o Locie, które było ważnym regionem upraw daktyli. Potwierdzeniem tego faktu są słowa Tosefty: „daktyle są jedzone do czasu, gdy skończy się ostatni zapas w Soar” [k154](#). Co ciekawe, podczas krucjat daktylowca już tam nie było.

Według Beduinów, tak zależnych od palmy, tej typowej rośliny pustyń i oaz, pierwsze jej drzewo zasadził Allah. Do oaz saharyjskich palma dotarła pod koniec imperium zachodniorzymskiego – szła ślad w ślad za imigracją Berberów i wielbłąda w VI wieku. Bez niej trudno sobie wyobrazić funkcjonowanie szlaków karawanowych, a także podbój Afryki Północnej i Półwyspu Arabskiego przez wyznawców islamu począwszy od VII wieku.

Dziś zasięg tego drzewa w Starym Świecie w głównych zarysach pokrywa się z zasięgiem cywilizacji arabskiej. Smak daktyli od najmłodszych lat towarzyszył Mahometowi – w czasie wypraw

w kupieckich karawanach i na szlaku hidżry – ucieczki do oazy Jasrib, do której został zmuszony, gdyż u stóp świątyni Al-Kaba, przed którą stały wizerunki 300 uznawanych w Mekce bóstw, śmiało głosić, że Bóg jest tylko jeden. Był rok 622 – stał się on początkiem nowego kalendarza i religii, która szybko stała się jednym z głównych wyznań na świecie.

Objawienie Proroka i słowa archanioła Gabriela zapisane w świętej księdze Koranu na początek przekonały garstkę wyznawców. Od Afryki po Azję z minaretów rozlegał się głos kapłanów wzywających do modlitwy. W trokach żołnierzy spoczywały daktyle. Nie ma znaczenia, czy wyrosły z ich pestek, czy też za sprawą podążających za armią kolonistów, rolników, ogrodników – ważne, że daktylowe palmy znaczyły szlak zwycięskich wojsk.

Umarł król, niech żyje... emir!

Islam zrodzony na pożywce chrześcijaństwa, judaizmu i kultu lokalnego Mekki był mieszaniną prawdziwie wybuchową. Od wieków stara cywilizacja śródziemnomorska toczyła walkę z barbarzyńskimi koczownikami Północy. Niespodziewany cios został zadany od południa, ale eksplozja nastąpiła niemal od wewnątrz.

W ten sposób muzułmańska inwazja odpowiada za powstanie cezury oddzielającej starożytność od średniowiecza, ba, doprowadziła ona do swoistego rozłamu historycznego o doniosłym znaczeniu, którego konsekwencje są widoczne również dzisiaj. Jak słusznie zauważa Henri Pirenne: „Wraz z islamem nowy świat przenika na wybrzeża śródziemnomorskie, gdzie Rzym upowszechnił synkretyzm swojej cywilizacji. Następuje rozdarcie, które trwać będzie do naszych dni. Nad brzegami Mare Nostrum rozpościerają się odtąd dwie różne i wrogie sobie cywilizacje” [k155](#).

Wyznawcy nowej sekty, których domem był namiot i wielbłąd, nie posiadali nic oprócz szabli, walczyli w imię Boga i, przejęci odrazą do cywilizacji osiadłej, obracali w perzynę wszystko, co znalazło się na ich drodze. Dokonując błyskawicznych najazdów, rozciągnęli niebawem swe panowanie nad obszarem równie rozległym jak imperium Trajana. Morze Śródziemne stało się ich wyłączną domeną. Od roku 660, na wschód od Sycylii „chrześcijanie nie mogą nawet deski spuścić na morze” [k156](#).

Był to pierwszy na Półwyspie Arabskim twór państwowy, wówczas jeszcze w stadium zalążkowym. Rozszerzyć go i zorganizować mieli następcy Mahometa, kalifowie, którzy ustanowili wspólną, lecz elastyczną strukturę państwową, opartą na przynależności religijnej i zarazem uznającą wcześniejsze instytucje ludów podbitych. Najazd Arabów nie oznaczał napływu koczowników, który zalał świat ludności osiadłej i zniszczył istniejącą symbiozę. Armie arabskie były małymi, stosunkowo dobrze zdyscyplinowanymi oddziałami żołnierzy różnego pochodzenia. Za nimi podążały, w każdym razie jeśli chodzi o tereny Iraku i Iranu, znaczne grupy arabskich pasterzy.

Mekka i Medyna, bliźniacze miasta w Hidżazie, były wówczas ośrodkami muzyki, poezji i pieśni, podczas gdy palmy Kufy i Basry w Iraku ocieniały raczej głowy mędrców i uczonych. Te ostatnie miejscowości, początkowo obozy wojskowe, w okresie gdy działania zbrojne odsunęły się na ogromne obszary pogranicza, szybko urosły do rangi ożywionych, bogatych miast (przypomnijmy sobie chociażby Sindbada Żeglarza, który z Basry rozpoczynał większość swych podróży).

Arabscy historycy prześcigają się w opisach wspaniałości tego miasta, a zwłaszcza tamtejszych daktyli. Jak pisze Ibn Battuta: „Sędzia miasta Hudzat ad-Din przysłał mi przez posłańca kosz pełen daktyli, a tak wielki, że człek ów uginał się pod jego ciężarem. Ja wszelako sprzedałem je za dziewięć dirhemów, z czego trzy dirhemy ofiarowałem tragarzowi jako zapłatę za to, że przeniósł owoce z mieszkania na rynek” [k157](#).

Gdy oddziały arabskie podbijały dla islamu ziemie na wschodzie, druga armia parła na zachód, nad Nil i dalej. Ta ogromna ekspansja, wyraźnie już ekonomiczna i polityczna, chociaż dokonywana w imię szerzenia religii, stworzyła teraz imperium z centralną władzą kalifa w Medynie, które rok po roku obrastało w nowe prowincje. Podbicie Egiptu było już tylko logicznym następstwem wcześniejszej ekspansji, kolejnym etapem na drodze do Afryki Północnej.

Część obszaru, który zajmowali Arabowie, charakteryzuje się rzadkimi i nieregularnymi opadami deszczu, nie ma też żadnych rzek, a ograniczone zasoby wodne pochodzą ze źródeł, studni i okresowych strumieni. Styl życia najlepiej wykorzystujący te warunki naturalne łączył hodowlę wielbłądów i innych zwierząt z mniej lub bardziej regularnymi wędrówkami w ciągu roku, z uprawą palm daktylowych i innych drzew w oazach zasobnych w wodę [k158](#).

Dalej na południe, na stepach i pustyni, ziemia nadawała się bardziej na wypas: hodowcy owiec żyli tu obok hodowców wielbłądów, latem odchodząc na północ, jak najdalej od pustyni. Sahara była jedyną częścią Maghrebu, gdzie hodowano wielbłądy, które pojawiły się w okresie przedmuzułmańskim. Piaszczyste obszary były słabo zaludnione. Na innych hodowcy bydła współżyli z zamieszkującymi oazy plantatorami palm daktylowych.

Daktyle to owoce tak wartościowe, że człowiek zaryzykuje dla nich wspinaczkę na 20-metrowe drzewo. Ich wartość energetyczna jest do sześciu razy większa niż innych owoców. Wprawdzie dzięki niezwyklej relacji z wielbłądem człowiek mógł opracować strategię przetrwania na pustyni, jednak gdyby nie oazy i rosnące w nich daktylowce, nie wspominając o wodzie, ludzie nie byłiby w stanie przemierzać nieprzyjaznej krainy piasku. W ścisłym związku z palmami wynaleziono i zastosowano w pustyniach Afryki Północnej studnie artezyjskie: drzewa te potrzebują dużo wody.

Sahara tworzyła potężną barierę naturalną między Północno-Zachodnią Afryką a Półwyspem Arabskim, nie była jednak nie do pokonania. Wzdłuż afrykańskiego wybrzeża Morza Śródziemnego powstały już w bardzo dawnych czasach liczne fenickie i greckie faktorie oraz emporia handlowe, których istnienie i zamożność tłumaczy się w znacznym stopniu istnieniem handlu transsaharyjskiego.

Ośrodkami, które uruchomiły ten handel i były sprawcami powstania transsaharyjskich szlaków karawanowych, były wielkie miasta krajów basenu Morza Śródziemnego z ich potrzebami luksusu, niewolników i złota, wynikającymi z dużego rozwoju cywilizacji i techniki, jak na przykład Kartagina. Tę zastąpił następnie, jako główny motor handlu, Rzym, później Bizancjum, a wreszcie wielkie miasta muzułmańskie: Damaszek, Bagdad, Fustat, Al-Kajrawan, Tunis, Kordoba i inne.

Nie można jednak zapomnieć o wydatnej roli, jaką w zorganizowaniu tego handlu odegrały również plemiona i państewka berberskie (niezależne lub tylko częściowo zależne od Kartaginy, Rzymu, Bizancjum czy też później od kalifatu arabskiego), które z jednej strony dostarczały karawanom, organizowanym przez kupców wywodzących się z tych cywilizowanych krajów, zwierząt jucznych i pod wierzch żywności, wody, przewodników i konwojentów, z drugiej zaś – same organizowały odkrywcze lub handlowe wyprawy w głąb Afryki [k159](#).

Na przykład Herodot wspomina ekspedycję berberyjskiego ludu Nasamonów, którzy: „(...) wylosowali pięciu spośród siebie, aby ci zwiedzili pustynie Libii i starali się jeszcze coś więcej zobaczyć niż inni, którzy widzieli najodleglejsze jej strony. (...) Owi więc młodzieńcy, wysłani przez swoich rówieśników i dobrze zaopatrzeni w wodę i żywność, szli naprzód przez kraj zamieszkały; przeszedłszy go, przybyli do kraju dzikich zwierząt, a stąd ciągnęli już pustynią, odbywając drogę w kierunku zachodnim” [k160](#).

Obok militarnej ekspansji armii i wodzów trwała inna, pokojowa ekspansja geografów, podróżników, kupców i wszelkiego rodzaju obieżyświatów, którzy nierzadko jedynie dla zaspokojenia własnej, dręczącej ich ciekawości podejmowali dalekie wyprawy, rysując pierwsze mapy nieznanymi krajów. Z tego to okresu pochodzi anegdota egipska: „O czcigodny, jaka droga wiedzie do oazy al-Himma? Cały czas prosto, wędrowcze, a w sobotę skrećisz na prawo” [k161](#).

Prymitywne jeszcze plemiona arabskie uległy szybko tej prostej, dla każdego zrozumiałej religii. Świat dzielił się wyraźnie na muzułmanów i pogan, z odrębnym miejscem dla „ludzi Księgi”. Aż do Hiszpanii za pośrednictwem Arabów przewędrowało wówczas wszystko to, czym w zakresie cennych roślin uprawnych rozporządzał świat arabski, zwłaszcza kalifat bagdadzki.

Pochody wyznawców proroka powstrzymał dopiero Karol Młot pod Poitiers w 733 roku. A i tak w ówczesnej arabskiej Hiszpanii, doskonale uprawianej i nawadnianej, rolnictwo i ogrodnictwo rozkwitło w formie niebywałej przedtem i potem. Rozwinęło się zwłaszcza w Murcji, Granadzie i słonecznej Andaluzji, gdzie warunki klimatyczne są najkorzystniejsze i gdzie najdłużej ostało się władztwo Arabów.

Cudowne ogrody Alhambry dziś jeszcze są jednym z tych nielicznych ocalałych klejnotów mauretańskiej kultury ogrodniczej na ziemi europejskiej, tak jak lasek palm daktylowych na wybrzeżu koło Kartageny jest śladem i dowodem rozszerzania przez Arabów uprawy tego drzewa. Od wieków porty Morza Śródziemnego i Atlantyku wiązały Maghreb z Półwyspem Iberyjskim, Włochami i Egiptem; od nich w kierunku południowym wiodły drogi przez zasiedloną krainę i łańcuch oaz ku Saharze, Sahelowi i dalej.

W niektórych miejscach szlaki docierały do morza przez ogromne obszary ziemi uprawnej, gdzie mogły powstawać i rozwijać się wielkie

miasta. Dwa rejony miały szczególne znaczenie. Jeden z nich znajduje się na wybrzeżu atlantyckim Maroka, gdzie we wczesnym okresie islamu powstało miasto Fez, a później, na południu, założono również Marrakesz. Historia tego miasta sięga początków XI wieku, kiedy dotarł tu ze swoimi wojskami Abu Bakr, głowa berberyjskiego rodu Almorawidów. Mała oaza szybko rozrosła się w stolicę imperium sięgającego od Senegalu po rzekę Ebro w Hiszpanii. Marrakesz zamknięty został wówczas wewnątrz 12-kilometrowego muru i otoczony rozległymi gajami palmowymi. Legenda głosi, że drzewa wyrosły z pestek daktyli, którymi żywili się żołnierze podczas licznych oblężeń.

Drugim obszarem jest nadbrzeżna równina Tunezji. We wczesnym okresie muzułmańskim głównym miastem był tu Al-Kajrawan, następnie jego funkcję przejął Tunis, leżący na wybrzeżu niedaleko od starożytnej Kartaginy. Te dwa regiony z ich wielkimi miastami promieniowały na tereny położone wokół nich i między nimi nie tylko swoją potęgą polityczną i kulturalną, lecz również gospodarczą.

W świecie arabskim szczególne znaczenie miały trzy strefy upraw. Pierwsza obejmowała drzewa oliwne dostarczające pożywienia, oliwy spożywczej i oświetleniowej. Można je było uprawiać na terenach o opadach obfitszych niż 180 mm w skali roku i piaszczystej glebie. Druga strefa obejmowała uprawy pszenicy i innych zbóż przeznaczonych dla ludzi oraz zwierząt. Te wymagały albo deszczów powyżej 400 mm rocznie, albo nawadniania z rzek lub źródeł. W strefie trzeciej znajdowały się uprawy palm daktylowych, wymagających temperatury wynoszącej przynajmniej 16°C, by przynosić plon; mogły one jednak rosnąć na terenach ubogich w wodę [k162](#).

To zróżnicowanie warunków naturalnych sprawiło, że Bliski Wschód i Maghreb jeszcze przed nadejściem islamu dzieliły się na obszary produkcji mieszczące się między dwiema skrajnościami. Jedną stanowiły regiony, gdzie występowała woda: wybrzeża, doliny rzek i oazy. Drugą tworzyły obszary, gdzie woda i wegetacja wystarczała jedynie do hodowli wielbłądów i innych zwierząt, i to dzięki przenoszeniu się na wielkie odległości. Ale to podboje Arabów, które zburzyły imperium perskie i wstrząsnęły podwalinami potęgi bizantyjskiej, należą – oprócz migracji germańskich – do głównych wydarzeń późnego starożytności.

Jeśli ktokolwiek w pierwszym trzydziestoleciu VII wieku n.e. miałby odwagę przepowiedzieć, że w okresie dziesięciolecia pewna nieznana

i nieoczekiwana siła pojawi się w dotychczas mało znanym i barbarzyńskim kraju arabskim i rzuci się przeciw jedynym dwom potęgom światowym tego okresu, stając się spadkobiercą jednej (sasanidzkiej Persji), a odbierając drugiej (Bizancjum) jej najlepsze prowincje – zostałyby niewątpliwie uznany za wariata.

A jednak tak się stało, ale nie doszłoby do tego, gdyby nie dwa elementy, które rzadko podkreśla się w literaturze przedmiotu – daktyle, które na pustyniach często stanowiły jedyny pokarm, i wykorzystanie wielbłądów. Współcześnie, podobnie jak w starożytności, występują dwa gatunki wielbłąda: dwugarbny baktrian i jednogarbny dromader. Wielbłądy jednogarbne zajmują dziś tereny od Maroka do zachodnich Indii, a dwugarbne od Anatolii do Mongolii.

Nadal zagadkowa pozostaje kwestia udomowienia wielbłąda i jego początków w Azji Zachodniej. Faktem bezspornym jest, że ojczyzną dzikiego przodka wielbłąda jest... Ameryka Północna. W plejstocenie zwierzęta te dotarły tu, wykorzystując niski poziom wód w Cieśninie Beringa, i to tu tak naprawdę nastąpił rozwój tego gatunku, w niczym już nie przypominającego swojego dalekiego przodka z eocenu, który był wielkości królika.

Szczątki kostne z plejstocenu odkryto we współczesnej Jordanii, Egipcie, Syrii i Izraelu. Nie da się jednak odpowiedzieć na pytanie, gdzie i kiedy udomowiono zarówno dromadera, jak i baktriana. Jednakże duże nagromadzenie szczątków wielbłądów w osadach ludzkich może być przesłanką do sugerowania udomowienia albo chociaż oswojenia i chowu tych zwierząt. Taką sytuację napotkano w Ayakagytm, neolitycznej osadzie w Uzbekistanie, datowanej na ok. 7000–4500 lat p.n.e.

Na temat udomowienia wielbłądów zachowało się bardzo mało danych, a te, które się wymienia, nie są w pełni przekonujące. Również w Uzbekistanie, w wąwozie Sarmiśaj, odkryto petroglify z wizerunkami wielbłądów zarówno jedno-, jak i dwugarbnych, które powstały na przełomie II i I tysiąclecia p.n.e. Niektóre z tych wielbłądów wydają się objuczone, co by sugerowało, że były już oswojone, co nie oznacza udomowienia. W Asyrii najwcześniejsze przedstawienia pochodzą z końca II tysiąclecia p.n.e. i wynika z nich, że wielbłądy traktowano jako wierzchowce.

W Biblii istnieje wzmianka o tym, że w X wieku p.n.e. królowa Saby odwiedziła Salomona, prowadząc ze sobą dużą grupę wielbłądów (I Księga

Królewska, 10, 2). W greckich źródłach wielbłądy były wzmiankowane przez Archilocha (700 r. p.n.e.), a Arystoteles rozróżniał dwa gatunki wielbłądów: *arabikos* i *baktrianos*. Wielbłądy ukazane są na greckich sarkofagach oraz na kolumnie Teodozjusza z 386 roku n.e.

„Pustynny okręt”

Choć nadal nie wiadomo, kiedy i gdzie dokonał się proces domestyfikacji, łatwo nam odtworzyć przyczyny udomowienia wielbłąda. Starożytni wykorzystywali ten gatunek zarówno za życia, jak i po śmierci zwierzęcia. Dzięki swoim szczególnym cechom jest on przecież w stanie przeżyć w najtrudniejszych, pustynnych warunkach. Bardzo często używano go więc do dalekich podróży przez pustynię, czym zasłużył sobie na przydomek „pustynny okręt” [k163](#).

Należą do zwierząt bardzo szybkich, poruszających się inochodem. Polega on na stawianiu najpierw przedniej, a później tylnej nogi z jednej strony ciała, potem zaś – w tej samej kolejności – z drugiej strony. Zwykle dromadery domowe przechodzą w ciągu dnia średnio 50 km, ale specjalnie trenowane mogą przebiec nawet 140 km. Wielbłądy juczne z obciążeniem 150 kg przemieszczają się z szybkością 4 km na godzinę i mogą iść w ten sposób przez 12 godzin. Juczna funkcja wielbłądów znalazła swoje odbicie w papirusowych zapiskach egipskich z I wieku n.e. Odnaleziono pokwitowanie celne, z którego wynika, że oliwę mierzyło się w wielbłądach i osłach. I tak ładunek oliwy na wielbłądzie wynosił 105, a na osle 35 litrów [k164](#).

Kiedyś sądzono, że garb pełni rolę chemicznego zbiornika wody. Jednak aby spalić zmagazynowany w nim tłuszcz i przetworzyć go na energię, dwutlenek węgla i wodę, wielbłąd potrzebuje tlenu, musi więc szybciej oddychać. Im szybciej oddycha, tym więcej wody wykorzystuje. W rezultacie wielbłąd więcej wody traci niż pozyskuje. Zwierzęta te zmniejszają również utratę wody przez wydalanie skoncentrowanego moczu i kału, tak suchego, że może być od razu wykorzystywany jako paliwo do ogniska.

U wielbłąda niedożywionego garb kurczy się, podczas gdy dobrze odżywione zwierzęta mają duże garby. Na ogólną wagę ciała 500 kilogramów garb może ważyć 200 kilogramów. Jeżeli wielbłąd nie będzie wykonywał ciężkiej pracy, wystarczy mu to na 6-miesięczną wędrówkę.

Gromadzenie tłuszczu jest najbardziej efektywnym sposobem magazynowania pożywienia, ponieważ tłuszcz zawiera 200 razy więcej energii niż pozostałe tkanki. Jednym z problemów jest jego waga. Tłuste zwierzęta nie mogą się poruszać tak łatwo jak chude.

Wielbłądy wykorzystywano również jako zwierzęta pociągowe. Wskazuje na to jeden z tekstów z czasów Asurbanipala, mówiący o wozie rubuku ciągniętym przez dromadera [k165](#). Zwierzęta te potrafią wędrować z ładunkiem przez wiele dni. Pomagają im w tym spłaszczone, szerokie kopyta, dzięki czemu zdolne są poruszać się po grząskim terenie, w którym zapadały się wozy. Mają też ogromnie wyczulony na bliskość wody węch oraz niezwykły zmysł orientacji. Wszystkie te cechy sprawiają, że wprost stworzone są do życia w takim środowisku. Gdyby nie dromadery, ludzie nie byłoby w stanie przeżyć na pustyni.

Wielbłądy, zwłaszcza dromadery, miały wielkie znaczenie w transporcie także dlatego, że umożliwiały komunikowanie się ludów zamieszkujących tereny pustynne lub oddzielonych barierą pustyni. Na przełomie er dzięki wielbłędom wykorzystano szlak między północą a południem po afrykańskiej stronie Morza Czerwonego. Strabon w *Geografii* opisuje to w następujący sposób: „Niegdyś kupcy na wielbłędach podróżowali nocą, patrząc na gwiazdy tak jak żeglarze, i zabierali ze sobą w drogę wodę. Teraz sporządzono zbiorniki wody, kopiąc bardzo głęboko i chociaż rzadko pada deszcz, pobudowano cysterny, by go zbierać. Droga zajmuje 6–7 dni” [k166](#).

Już bardzo dawno temu koczownicy i kupcy nauczyli się przekształcać stado wielbłędów w zdyscyplinowaną karawanę. Na wolności samiec w okresie godów pilnuje swych samic, energicznie zaganiając je od tyłu. Dlatego w karawanie najważniejszy samiec jest umieszczany na samym końcu, a wydawane przez niego cały czas głosy utrzymują całą grupę w należytej dyscyplinie.

Jednak zwierzęta te są wyjątkowo głupie i wyuczenie ich najprostszych rzeczy wymaga wielkiego wysiłku, a przy tym odznaczają się złym usposobieniem. Znane są z tego zwłaszcza samce, które najczęściej są agresywne, a z tego powodu nierzadko wręcz niebezpieczne. Na domiar złego rozsiewają wokół siebie taki fetor, że mocno niepokoi on nieprzywykłe do niego konie i inne zwierzęta domowe.

Najwcześniejsze pisane wzmianki o wielbłędzie nie są bardzo stare, pochodzą bowiem z Biblii, przy czym najstarsza z nich jest fałszywa. Otóż

z Księgi Rodzaju 14, 16 wynika, że gdy Abraham odwiedził około 1800 roku p.n.e. Egipt i był przyjmowany przez faraona, otrzymał on w darze, a właściwie w zapłacie za wdzięki Sary, między innymi wielbłądy.

„Nie może to być prawdą, gdyż w Egipcie w tym czasie nie znano wielbłądów – zauważa Edward Hyams. – Wyjaśnienie jest proste: żydowski autor, nie będąc w stanie (dodałbym tu: jako dobry Beduin) wyobrazić sobie, by wśród darów królewskich mogło zabraknąć wielbłąda, dodał to zwierzę z własnej inicjatywy. Ale w tym samym lub nawet wcześniejszym czasie udomowione dromadery były znane w Palestynie, co wynika z innych fragmentów Biblii, które opisują wyprawę zarządcy Abrahama w towarzystwie dziesięciu wielbłądów do Nahar w Mezopotamii w poszukiwaniu żony dla Izaaka; lub też sympatyczną scenę, jak Rebeka poi wielbłądy przy studni” [k167](#).

Według Biblii zatem wielbłąd znany i hodowany był już w czasie patriarchów. Część naukowców jest zdania, że wzmianki o tym są po prostu anachronizmami. Nie wszyscy jednak zgadzają się z takim założeniem, powołując się na znaleziska ze starożytnego Egiptu, wskazujące na dużo wcześniejsze użycie wielbłąda, niż dotychczas sądzono. Odkryte figurki wielbłądów datowano nawet na 3000 rok p.n.e.

Początkowo wielbłądy nie przyjęły się w Egipcie albo dlatego, że uważano je za zwierzęta nieczyste, albo dlatego, że nie znajdowano dla nich zastosowania w gospodarce. Złoty wiek dromaderów, obejmujących swym zasięgiem cały basen Morza Śródziemnego, sięgających na wschód aż do Indii i na północ do Persji, rozpoczął się wraz z nastaniem islamu i wyruszeniem Arabów ze swego półwyspu na tereny całego Starego Świata, na północny zachód aż do Lyonu, a na wschód – aż pod granice Chin.

Na terenie Polski nie znaleziono szczątków wielbłąda, choć o dromaderach wspominają źródła pisane. U Thietmara znajduje się wzmianka, że wielbłąd był podarunkiem od Bolesława Chrobrego dla Cesarza Ottona III. Najstarsza informacja pochodzi z wczesnego średniowiecza, z okresu piastowskiego. W *Rocznikach kwedlinburskich* pod rokiem 986 znajduje się następujący tekst: „Król Otto przybywa z wojskami Sasów do Słowiańszczyzny. I także przybył do niego Mieszko z wielkimi zastępami i przywiódł mu jednego wielbłąda i wiele innych podarków” [k168](#).

Źródła biblijne wskazują, że dromadery (hebrajskie *gāmāl* oznaczało wielbłąda jednogarbnego) używane były do transportu przeróżnych towarów. Józef został sprzedany przez swych braci podróżującym do Egiptu kupcom izraelskim z Gileadu, „których wielbłądy niosły wonne korzenie, żywice i olejki pachnące”. Dromadery pojawiają się również często przy okazji opisów konfliktów Izraela z sąsiadującymi, nomadycznymi plemionami, które posiadają zazwyczaj wielką liczbę wielbłądów.

Dowiadujemy się o tym przy okazji wzmianek dotyczących między innymi Kuszytów, których pobił Asa, „uprowadzając mnóstwo owiec i wielbłądów”. Gdy synowie Rubena na przykład walczyli z Hagarytami, „uprowadzili zaś z ich stad: pięćdziesiąt tysięcy wielbłądów”. Około 1100 roku p.n.e. z Arabii do Palestyny napłynęli i wszczęli walkę z Izraelitami Madianici, a „liczba ich i wielbłądów była niezwykle wielka”.

I chociaż archeologiczne znaleziska w Arabii – wyryte w skale podobizny wielbłądów z Kilwa w Dolinie Jordanu, inskrypcja Sargona II potwierdzająca otrzymanie wielbłąda w darze z Arabii – nie pozwalają sięgnąć głębiej niż do VIII wieku p.n.e., to łatwo daje się zauważyć prawidłowość, że hordy Beduinów na wielbłądach atakujące rolników na sąsiednich obszarach zawsze pochodziły z Arabii.

Tak było w przypadku wspomnianych Madianitów najeżdżających ziemie Izraelitów, tak też było wiek później z plemionami dokonującymi inwazji na Mezopotamię. Asyryjczycy mieli ciągle kłopoty na swych granicach z powodu stałych napadów ze strony drapieżnych szejkanatów utrzymujących oddziały jeźdźców na wielbłądach. Wiadomo na przykład, że udomowione dromadery używane były jako wierzchowce bojowe w semickim Akkadzie m.in. za czasów Sargona I, czyli około 2400 roku p.n.e. [k169](#)

Wielbłądy wykorzystywane były jako wierzchowce w armiach lub stanowiły ich zaplecze jako zwierzęta juczne. W 330 roku p.n.e. Aleksander Wielki zajął Persepolis, jedno z głównych miast Persji, i zrabował je. Z Suzy przysłano m.in. 5000 baktrianów, aby wywieźć z miasta zdobycze. Wśród tekstów epigraficznych traktujących o *dromedarii* w armii rzymskiej najstarszy znany nam pochodzi z miejscowości Kazanłyk na terytorium starożytnej Tracji. Informuje on, że pierwszą formalnie zorganizowaną jednostką tego rodzaju był regularny oddział *ala I Ulpia dromedariorum Palmyrenorum miliaria* za rządów Trajana. Słowo *dromedarius* oznacza: „ten, który jeździ na wielbłądzie; szybki, chyży”. *Dromedaria* to określenie

jazdy na wielbłądach walczącej w pustynnych bojach. Samych jeźdźców, zajmujących się obroną karawan, zwano meharystami [k170](#).

Nazwa jednostki wskazuje, że została ona sformowana przede wszystkim z Palmyreńczyków, co nie dziwi, jeśli weźmie się pod uwagę wielowiekowe doświadczenie zdobyte przez palmyreńskich meharystów w pustynnych bojach i opanowanie przez nich do perfekcji umiejętność dostosowania się do warunków życia na pustyni. Zapewne jednym z podstawowych zadań *dromedarii* stacjonujących w Tebach było również dokonywanie zwiadu i patrolowanie południowych szlaków na granicy Egiptu z Nubią, o czym wzmiankował w IV wieku n.e. Wegecjusz: „(...) ponadto zawsze nieomylnie odnajdują swą drogę wśród lotnych piasków i zamieci” [k171](#).

Na czele takiego oddziału osłonowego karawan stał specjalny przewodnik, doskonale znający okolice, zwany synodiarchą. Organizował on karawany, prowadził przez pustynie, rozporządzał wodą i żywnością, ochraniał na pustyni przed nomadami, a nawet prowadził negocjacje z lokalnymi władzami. Z uwagi na znaczne koszty wyekwipowania karawan ich finansowaniem zajmowali się „protektorzy karawan”. Dysponując sporymi zasobami pieniężnymi i ludzkimi, mogli oni czerpać spore zyski z tego rodzaju przedsięwzięć [k172](#).

Niewątpliwą korzyścią, jaką odnieśli mieszkańcy terenów najeżdżanych przez arabskie oddziały jeźdźców na wielbłądach, była decyzja podjęta przez władców potężnych miast-państw o zrobieniu użytku z tego niepopularnego dotychczas zwierzęcia. Nawet po odniesieniu zwycięstwa w jakiejś potyczce z Arabami tradycyjne oddziały kawalerii czy rydwanów nie ruszały w pogoń, ponieważ konie i koła nie dawały rady tam, gdzie swobodnie poruszały się wielbłądy.

Wielbłądzi grzbiet pozwalał wojskom krajów cywilizowanych zmierzyć się wreszcie z oddziałem Beduinów jak równy z równym. Dzięki wyposażeniu swych oficerów, a może także niższych rangą żołnierzy w dromadery asyryjski król Assurbanipal pokonał Arabów, powracając z bogatymi łupami, w skład których wchodziły przede wszystkim wielbłądy.

W dodatku niszczenie systemów irygacyjnych w trakcie ciągłych wojen, a także zmiany klimatyczne przekształcały intensywnie niegdyś uprawiane tereny w step nadający się jedynie do wypasania wielbłądów. W ten sposób dromader został niejako siłą narzucony mieszkańcom całej Azji Mniejszej

zarówno przez przyrodę, jak i przez instynkt niszczenia drzemiący w naturze ludzkiej. Herodot opisuje, jak król perski pokonał w bitwie o Sardes w 546 roku p.n.e. Krezusa z Lidii dzięki wprowadzeniu do walki oddziałów jeźdźców na dromaderach: „Kiedy Cyrus ujrzał tam Lidyjczyków, ustawionych w szyku bojowym, wtedy z obawy przed ich jazdą, za radą Meda Harpagosa, tak postąpił: Wszystkie wielbłądy, jakie z ładunkiem prowiantu i bagaży szły za wojskiem, zebrał razem, kazał im zdjąć ciężary i wsadził na nie mężów w mundurach jazdy; ci, odpowiednio uzbrojeni, musieli przed resztą wojska ruszyć przeciw jeździe Krezusa, za wielbłędami miała iść piechota, a dopiero za nią ustawił jazdę. Wielbłądy zaś dlatego ustawił naprzeciw konnicy, że koń lęka się wielbłąda i nie znosi ani jego widoku, gdy go spostrzeże, ani odoru, gdy mu ten do nozdrzy zaleci ¹. Otóż właśnie w tym celu to wymyślił, żeby Krezusowi na nic nie przydała się jego jazda, którą właśnie Lidyjczyk chciał zabłysnąć. I rzeczywiście, kiedy wojska ruszyły przeciw sobie do bitwy, konie, zwietrzywszy i ujrzawszy wielbłądy, zawróciły w tył i tak poszły wniwecz nadzieje Krezusa” [k173](#).

Najstarszą wzmiankę o *dromedarii* w literaturze rzymskiej znajdziemy w dziele Liwiusza *Dzieje Rzymu od założenia miasta* XXXVII 40, który opisuje jednak arabskich *dromedarii* walczących po stronie Antiocha III z Rzymianami pod Magnezją w 190 roku p.n.e.: „Przed konnicą stały czworozaprzężne wozy uzbrojone w kosy i wielbłądy, zwane dromaderami. Na tych siedzieli łucznicy arabscy, posiadający cienką broń sieczną, długą na cztery łokcie, aby z takiej wysokości mogli dosięgnąć przeciwnika” [k174](#).

Drugą relacją traktującą o *dromedarii* jest przekaz Appiana z Aleksandrii zawarty w *Historii rzymskiej*, ale pisze on o tych samych arabskich jeźdźcach na wielbłędach znajdujących się w armii Antiocha III pod Magnezją: „Arabowie, którzy siedzą na bardzo wysokich wielbłędach i z łatwością strzelają z góry z łuków, a kiedy się zbliżają do nieprzyjaciela, posługują się długimi, wąskimi mieczami” [k175](#).

Wielbłądy miały też logistyczne zastosowanie w armii rzymskiej, o czym dostarcza nam informacji Tacyt, stwierdzając: „ (...) prócz innego, zwyczajnego na wojnie ekwipunku towarzyszyła wojsku ilość obładowanych zbożem wielbłędów, aby mogło ono równocześnie wroga i głód odpędzać” [k176](#). Wykorzystywane w wyprawach handlowych rozprzestrzeniły się na tereny europejskie na północ od Italii. Pliniusz

Starszy pisał o wielbłądach: „Wszystkie pełnią służbę zwierząt pociągowych, a także wierzchowców w bitwach. Szybkie są jak konie. (...) Wynaleziono sposób kastrowania nawet samic, tych mianowicie, które są przeznaczone do celów wojennych” [k177](#).

Oprócz zalet bojowych i transportowych wielbłąd posiadał także inne wartości. Z jego sierści tkano szorstki materiał, przeznaczony do wyrobu namiotów i ubrań. Ewangelia wg św. Mateusza, 3, 4 i Ewangelia wg św. Marka 1, 6 podają: „Jan nosił odzienie z sierści wielbłądziej i pas skórzany wokół bioder”. Ze skóry sporządzano ponadto sandały, bukłaki na wodę i uprząże.

Spożywanie wielbłądziejego mięsa było zabronione Izraelitom. Wydaje się natomiast pewne, że zakaz ten nie obejmował innych, koczowniczych ludów. Pan wyraźnie przykazał swemu ludowi: „następujących zwierząt, mających rozdzielne kopyto i przeżuwających nie będziecie jedli: wielbłąd ponieważ przeżuwa, ale nie ma rozdzielnego kopyta, będzie dla was nieczysty”. W innym miejscu Biblia mówi: „A potem przenocował na tym miejscu i wziął z dobytku swego, jako dar dla brata swego Ezawa, (...) trzydzieści dojnych wielbłądzic wraz z ich źrebiętami” [k178](#).

Mięso wielbłądów, zwłaszcza dokarmianych w hodowli, jest tak smaczne jak wołowina, ale rarytasem są potrawy z garbów, u Arabów podawane gościom jako wyraz uszanowania. Z drugiej strony w praktykę wojny wywodzącej się z dżihadu wpisana jest kodyfikacja przemocy wojennej i restrykcje za nadużycia, które mogą z niej wypływać: „Nie zabijaj ani barana, ani krowy, ani wielbłąda, jak tylko by się pożywić” [k179](#).

Samice dromaderów dają 1300–1400 litrów mleka rocznie. Znacznie więcej mleka można otrzymać od samic mieszańców dromaderów i baktrianów, bo aż 2000 litrów. Mleka tego, zawierającego 5% tłuszczu, używa się do wyrobu sera, masła i innych przetworów.

Wskazania co do takiego wykorzystania tych zwierząt odnaleźć także można w jednym ze starobabilońskich tekstów: „o Dumuzi dostarcz mi wielbłądziejego mleka – mleko wielbłądzie jest słodkie, śmietana (?) (z tego mleka) jest słodka” [k180](#). Arabowie zawsze uważali jogurt i fermentowane napoje mleczne za dobry dodatek do daktyli. Jest to doskonałe połączenie pod względem wartości odżywczych: zawarty w daktylach szybko przyswajalny cukier dostarczający energii oraz zawarte w jogurcie białko i wapń.

Nawóz omawianych zwierząt był z kolei wykorzystywany jako materiał palny. Przydatna okazała się także uryna, na przykład do mycia włosów, twarzy i zębów (!). Kości wielbłądzie służyły jako surowiec – wytwarzano z nich różnorodne przedmioty i narzędzia. Gatunek ten nie nabrał wszakże nigdy symboliki religijnej. Nie ma ani jednego przykładu przedstawienia tego zwierzęcia wraz z którymś z bóstw – na przykład mezopotamskich. Pojawia się jednak w rytuałach i ważnych dla islamu momentach dziejowych, jak choćby podczas bitwy „wielbłądziej”, która rozegrała się w 656 roku między powołanym na kalifa Alim a żoną Mahometa A’iszą i jej zwolennikami. Bitwa, która toczyła się wokół wielbłąda A’iszy, z którego zagrzewała ona żołnierzy do walki, przyniosła jednak zwycięstwo Alemu i utrwaliła jego władzę.

Ibn Battuta, który podróżował po świecie arabskim w XIV wieku, odnotowuje ciekawy zwyczaj związany z wykorzystaniem wielbłąda, który w dość oczywisty sposób podkreśla jego znaczenie wśród wyznawców islamu. W okresie pielgrzymki do Mekki władcy muzułmańscy wysyłali w darze głównemu meczetowi w Mekce bogato zdobioną lektykę, którą niosł okazały, zdrowy wielbłąd podążający na czele procesji. Na wielbłądzie tym nie wolno było jechać, a po odbyciu pielgrzymki nie mógł być używany do pracy: „(...) wyprowadzają wielbłąda z lektyką, przed którą podąża emir, wyznaczony na podróż do Hidżasu w danym roku, a wraz z nim wojownicy i woziwody na wielbłądach. Wokół gromadzą się ludzie różnego stanu, tak mężczyźni, jak i niewiasty, i obchodzą wokół lektykę, a przed całą tą rzeszą ludzką poganiacze pędzą wielbłądy” [k181](#).

Królowa oaz

Palma zapuszcza korzenie w piasek pustyni, szukając ukrytych źródeł, może dlatego Beduini powiadają: „królowa oazy stopy zanurza w wodzie, a głowę w ogniu nieba”. Drzewo to rzeczywiście potrzebuje ogromnych ilości wody i potrafi ją czerpać z głębokich warstw ziemi. Nie wytwarza korzenia głównego, z podstawy pnia wyrastają liczne korzenie boczne, które na całej długości mają jednakową średnicę – tylko 2 cm. Taki system korzeniowy sprawia, że żadna burza nie jest w stanie złamać jej pnia.

Palmy daktylowe są przez Arabów do dziś uważane za święte i otaczane czcią zarówno z powodu cennych owoców, jak i cienia, który dają wędrowcom na pustyni, oraz dużych możliwości wykorzystania liści,

a także innych części tej rośliny. Arabowie powiadają, że wielbłąd wychodzi z gaju palmowego w kompletnej uprzęży, nawet z kijem do popędzania. Włókna uzyskiwane z liści palmy służą do wyrobu koszyków, kapeluszy i lin; łodygi i liście używane są do wyplatania chat, a razem z trzcina do wznoszenia płotów.

Strabon przytaczał hymn, uważany przez niego za perski (a przez Plutarcha za babiloński), w którym wymienia się tyle zastosowań palmy daktylowej, ile dni w roku. Jej owoce używane były nawet jako bilon. Z suchych nasion wyrabiało się naszyjniki i bransolety. Pnie drzewa służyły też do konstruowania tratw i wyrobu sprzętów – stołów i ław. Główne nerwy liściowe wykorzystywano do wyrobu mebli, a nawet jako różgi do biczowania. Końce zdrewniałego nerwu liścia daktylowca zmiażdżone w taki sposób, że wydobywano włókna, służyły jako pędzle do pisania lub malowania. Inny rodzaj pędzli i mioteł uzyskiwano z włókien pochodzących z pochwy liściowej otaczającej młody liść. Zachowały się teksty egipskie mówiące o tym, że do czyszczenia rogów i kopyt świętych cielców służyły miotełki wykonane z najdelikatniejszych włókien daktylowych, które obok papirusu służyły nawet do wyrobu tkanin, poduszek i materaców.

Liść palmy był znakiem roku i symbolem długiego panowania, wyrażał też życzenie „milionów lat” i stabilności. Kształt głównego nerwu liścia stanowił wzór dla hieroglify określającego rok. Liść palmy otrzymywał zwycięzca zawodów sportowych, zanim został udekorowany liściem laurowym. Podobnie manifestowano zwycięstwa przywódców, co potwierdza opis triumfalnego pochodu Judy Machabeusza związany z powtórным poświęceniem Świątyni. Wręczono mu wówczas koronę i liść palmy.

W Grecji i Rzymie liście palmowe były symbolem triumfu wojowników, a także zwycięstwa w zawodach publicznych. W chrześcijaństwie liście te trwale związały się z triumfalnym wjazdem Chrystusa do Jerozolimy (Niedziela Palmowa). Stały się symbolem wieczystego zwycięstwa męczenników za wiarę. Palmy sygnalizują pustynnym wędrowcom źródła wody, która pozwala na przeżycie.

Z tych powodów daktylowiec stał się symbolem życia nie tylko doczesnego, ale też wiecznego. Obecnie pogrzebom muzułmańskim towarzyszą liście daktylowców, które symbolizować mają nieśmiertelność

i zmartwychwstanie. Persowie mielili wysuszone owoce i z takiej mąki piekli placki, by uczcić śmierć i zmartwychwstanie Zaratustry.

Daktyle są nie tylko składnikiem wielu potraw, ale także symbolem powodzenia w życiu. Na październik przypadają obchody święta daktyli, które ma miejsce na ulicach niewielkiego miasteczka Erfoud, określanego mianem daktylowej stolicy Maroka. Odbywają się tam procesje, słychać muzykę ludową, a punktem kulminacyjnym jest parada i wybory Miss Daktyli.

Wśród mieszkańców Półwyspu Arabskiego za najlepsze na świecie uchodzą daktyle z Medyny, tradycją związane z Mahometem. Najwięcej odmian szlachetnych uprawianych jest w rejonie Bagdadu. Prawie nieprzerwane pasmo tych plantacji ciągnie się również wzdłuż Nilu od brzegów Morza Śródziemnego po Chartum. Do najlepszych na świecie zalicza się też niektóre odmiany uprawiane w Maroku, a konkretnie te z Rissani na końcu doliny Tafilalt. To podobno jeden z największych gajów palmowych na świecie z około 4 milionami drzewek i ponad setką odmian daktyli.

Jednym z największych eksporterów daktyli jest również Tunezja. Ważnym ośrodkiem jest Al-Kajrawan, położony w centralnej części kraju. Pamięta on początki islamu, został bowiem wybudowany niecałe 40 lat po śmierci Mahometa. Założył je Sidi Uqba ibn Nafi, który według legendy zatrzymał się tam podczas podróży z wojskami arabskimi. Wtedy u jego stóp pojawił się strumień. Gdy wódz pochylił się, aby napić się wody, znalazł w strumieniu złoty kielich, który przed laty zgubił w świętej studni Zamzam w Mekce.

Początkowo Al-Kajrawan miał być garnizonem wojsk arabskich i bazą wypadową do opanowania całego regionu. Szybko jednak stał się Mekką Północnej Afryki, między innymi ze względu na Wielki Meczet, uważany za jeden z najstarszych na północy kontynentu. Ale miasto słynie też ze swych słodczy. Najbardziej znane są *makroudh*, ciastka w kształcie rombów z daktylami właśnie. W tradycji muzułmańskiej te słodkie owoce są symbolem powodzenia i hojności, dlatego często wręcza się je jako prezent bądź podaje na niezobowiązujący poczęstunek.

W wielu krajach arabskich panuje przekonanie, że daktyle dodają męskości i wzmagają potencję, dlatego cieszyły się wielkim powodzeniem u władców haremów. Już u Apicjusza, autora pierwszej rzymskiej książki

kucharskiej, pojawiają się różne odmiany daktyla (*caryota*, *thebaica*, *palmula*) w ponad 50 przepisach na dania główne i sosy.

Nawet dwustuletnie palmy daktylowe owocują nieprzerwanie. W krajach arabskich rozróżnia się cztery kolejne fazy dojrzewania daktyli: *kimri* – gdy są zielone, *khalab* – gdy mają barwę czerwono-żółtą, *rutab* – gdy mięknie im wierzchołek, i *tamar* – gdy stają się miękkie i brązowe. Arabowie przepadają za owocami w stadium *khalab*. Europejczycy preferują stadium pełnej dojrzałości, czyli *tamar*.

Daktyle świeże, suszone czy prasowane to zawsze główny pokarm dla mieszkańców pustyni. Arabii i Afryki. Owoce świetnie smakują bez żadnych dodatków, ale osoby szukające urozmaicenia mogą wybrać daktyle nadziewane. Sporą popularnością w Maroku cieszy się nadzienie migdałowe, mniej znane jest nadzienie marcepanowe. Tradycyjną potrawą arabską jest kuskus, który Arabowie potrafią przygotować niemalże z każdego dostępnego składnika, a jednym z najpopularniejszych jest *bil-allousz* z jagnięciną i daktylami. Równie znaną i emblematyczną dla świata arabskiego potrawą są tadżiny, a wśród nich jagnięcina z daktylami i morelami (*sikbadż*).

Z suszonych daktyli Arabowie wytwarzają coś w rodzaju „pieczywa”. Najpierw usuwają nasiona, po czym ugniatają owoce w koszykach i potem kroją jak chleb. Wyrabia się z nich także rozmaite przetwory, jak dżemy, pasty, a gotowanych używa się do potraw. Służą też do wyrobu napoju alkoholowego – *buz*. Ten wysokoprocentowy alkohol pochodzący z Afryki Północnej produkuje się na bazie sfermentowanego moszczu z daktyli. Tunezyjska wersja nosi nazwę Thibarine i smakiem przywodzi na myśl Jägermeistera. Babilońskie słodkie wódki z daktyli przyprawiane najrozmaitszymi aromatami ziołami, korzeniami i wonnościami Orientu, dały początek światowej fabrykacji likierów, znanych na Wschodzie od czasów najdawniejszych. Były to wtedy napoje bardzo mocne, serwowane w małych porcjach chłodzonych lodem lub bardzo zimną wodą źródlaną.

Z palmy daktylowej pozyskiwano kilka rodzajów napojów. Z wyciśniętych dojrzałych owoców sporządzano syrop *dewasz* zwany miodem palmowym. Z syropowatego płynu, wyciekającego z naciętych, zamkniętych jeszcze pochw kwiatostanowych, wyrabia się rodzaj wina palmowego. Syropu tego, który w dzisiejszej Tunezji sprzedaje się pod nazwą *Laghmi*, po zagęszczeniu używa się do słodzenia. Dawni Hebrajczycy nazywali go „miodem”. W XIV wieku pisał o nim arabski

Marco Polo, czyli Ibn Battuta: „Z daktyli onych wyrabiają tu miód zwany *sajlan*, który smaczny jest niczym syrop” [k182](#). W Egipcie miód z daktyli był używany do produkcji piwa. Lecznicze właściwości wina, a także dietę Persów znad zatoki Hormuz wychwalał przywoływany przed momentem Marco Polo: „W tym kraju wyrabiają wino z daktyli z domieszką licznych korzeni; jest ono bardzo dobre. Gdy piją je ludzie nieprzyzwyczajeni, sprowadza zrazu gwałtowne i długotrwałe czyszczenie, lecz później okazuje się dobroczynne i tuczy. Ludzie żywią się odmiennie od nas; gdy jedzą chleb pszeniczny i mięso, chorują. Aby utrzymać się zdrowo, żywią się daktylami i suszoną rybą, a mianowicie tuńczykiem, a także jedzą potrawy proste, jak czosnek i cebulę. I tak się żywią, aby utrzymać się przy zdrowiu” [k183](#).

Dodawanie pewnej ilości daktyli do zacierów zbożowych za przykładem Babilończyków i Egipcjan stosowano i w piwowarstwie hebrajskim. Otrzymywano wtedy rodzaj piwa o większej zawartości alkoholu, piwo „mocne”, zwane „daktylowym” albo „jęczmienno-daktylowym”. Piwo to uzyskało prawo spożycia nawet podczas świąt Wielkanocy, Paschy, w przeciwieństwie do surowo zabronionej w Piśmie Świętym sycery: „Oto poczniesz i porodzisz syna, lecz odtąd nie pij wina ani sycery, ani nie jedz nic nieczystego, bo chłopiec ten będzie Bożym nazirejczykiem od chwili urodzenia aż do swojej śmierci” [k184](#).

Trzeba pamiętać, że przepisy prawa muzułmańskiego wyróżniają dwie kategorie produktów spożywczych: *halal* oraz *haram*. *Halal* oznacza potrawy, które muzułmanie mogą spożywać, *haram* natomiast to produkty, których jedzenie jest zabronione. Mimo że Koran umieścił alkohol i napoje fermentowane na indeksie, to przebywający w więzieniu w Genui Marco Polo, dyktując swe pamiętniki Rusticianowi z Pizy, nie omieszkał wspomnieć wśród wielu dziwów napotkanych w czasie podróży o pewnym alkoholu, jakim go częstowano, a który z pewnością nie przypadłby do gustu dzisiejszym ajatollahom [k185](#).

W podobnym tonie pisał przemierzający ten region świata w następnym stuleciu Ibn Battuta: „Podano tu nam jakowyś biały napój w małych miseczkach i wszyscy obecni wypili go. Obok emira siedział szejch Muzaffer ad-Din, a podle szejcha ja siedziałem. Jego tedy zapytałem, co by to był za napój? Odparł, że jest to woda z duhnu, lecz ja nie pojąłem tego. A gdy pokosztowałem nieco onego napoju, zdał mi się kwaśny i nie piłem go więcej. Kiedy wychodziłem, spytałem jeszcze raz o ten napój, a oni

powiedzieli mi, iż jest to wino z ziarenek dugi. Albowiem kierunek haneficki, którego mieszkańcy tego kraju są wyznawcami, nie wzbrania pić wina. Owo zaś wino z dugi nazywają buza” [k186](#).

Układ kalendarza muzułmańskiego zależy od faz Księżyca, a rok liczy tylko 354 dni. To sprawia, że miesiące w kalendarzu muzułmańskim przesuwają się, a więc wszystkie święta muzułmańskie są ruchome – zarówno względem zachodniego kalendarza, jak i pór roku. To znaczy, że na przykład ramadan może wypaść raz w kwietniu, a kiedy indziej w październiku. W tym okresie muzułmanie powstrzymują się od picia i jedzenia od świtu do zachodu słońca. Ma on ogromne znaczenie w życiu muzułmanów – nawet osoby niepraktykujące na co dzień starają się wypełnić ten obowiązek. Post przerywa *iftar*, posiłek wieczorny, do którego zasiada się wspólnie. Rozpoczyna się go od zjedzenia daktyla z mlekiem lub wodą. Jest to związane z tradycją, zgodnie z którą prorok Mahomet właśnie tak kończył swój post.

To, co władcy ówczesnego świata uważali za luksus, dla mieszkających na obrzeżach Sahary Berberów było chlebem powszednim. Odkąd zaczęli przemierzać rozgrzane piaski pustyni, najpraktyczniejszymi zapasami na drogę były daktyle. Garść bogatych w cukier i białko owoców dawała siłę na całodzienną wędrówkę. Interesujące spostrzeżenie znajdujemy w drugiej księdze *Anabazy*, której autor odnotowywał: „W dalszej drodze przybyli do wsi, gdzie przewodnicy polecieli im zabrać żywność. A było tam wiele zboża, wina z daktyli i kwaśnego napoju warzonego z tych owoców. Co się tyczy daktyli, to dla sług wydzielono takie, jakie można widzieć w Grecji, dla panów zaś osobno leżały przebrane, uderzająco piękne i wielkie w barwie całkiem podobne do bursztynu. Inne zaś suszyli i przechowywali jako bakalie. Były też świetną przekąską przy picciu, ale mogły wywołać ból głowy. Po raz pierwszy żołnierze jedli tam koronę palmową i wielu dziwiło się jej wyglądowi oraz swoistemu smakowi. Lecz i ona mogła spowodować ból głowy” [k187](#).

Informację o tym, że daktyle wywołują ból głowy, zamieszcza również Pliniusz Starszy. Obecnie wiemy, że daktyle zawierają białka mające w swej chemicznej strukturze aminy. Są one znanymi czynnikami wywołującymi migreny, za co odpowiedzialna jest tyramina. Z przeprowadzonych z czystą tyraminą testów wynika, że nie powoduje ona bólów głowy, co świadczyłoby o współdziałaniu innych jeszcze czynników pokarmowych [k188](#).

Według starożytnej wiedzy arabskiej daktyle miały właściwości lecznicze. W okresie rzymskim Pliniusz Starszy napisał, że stosowano je „w celu przywrócenia sił i uśmierzenia pragnienia pacjenta”. Jest to bardzo sensowne wykorzystanie, ponieważ daktyle są skoncentrowanym, łatwo przyswajalnym przez organizm źródłem energii. Nic dziwnego zatem, że archanioł Gabriel objawił się w raju Adamowi i wyznaczył palmę daktylową na jego żywicielkę, mówiąc: „Zostałeś stworzony z tego samego materiału co drzewo, które teraz będzie cię karmić” [k189](#).

Nie wiemy jednak, gdzie była ojczyzna palm. Zdążający za armią kapłani i politycy na podbitych ziemiach wprowadzili jednolite zasady i prawo, a zwykli ludzie obyczaje i smaki. Lecz jak odmiany daktylowców rosnące w rozmaitych zakątkach krainy sięgającej od Bliskiego Wschodu po północną Afrykę i dolinę Indusu subtelnie się między sobą różnią, tak ziemia, na której wyrosły, tchnęła lokalny koloryt w niezłomne zasady i wiarę.

Smukłe pnie od czasów *Pieśni nad pieśniami* stały się symbolem absolutnego piękna: „Ten twój wzrost podobny jest palmie”. Są zwiastunem chłodnej wody szemrzącej gdzieś u stóp drzew, dostatku słodkich owoców, miłości, która wszystkiemu daje początek. Od zarania dziejów były nadzieją dla pustynnych wędrowców, a tym, którzy nie opuszczali swych domów, ich wizerunek zwiastował egzotyczne podróże, przygody, marzenia, bo: „Nikt nie wędruje bezkarnie pod palmami, na pewno zmienia się usposobienie człowieka w kraju, gdzie żyją tygrysy i słonie” [k190](#).

Pustynia obecna jest w świecie arabskim dłużej niż islam. W przeszłości te ubogie w roślinność, a co ważniejsze – w wodę pitną obszary zamieszkiwali Beduini, czyli plemiona koczownicze. Nie jest to miejsce przyjazne dla ludzi, z czego świetnie zdawali sobie sprawę Arabowie. Żyjący w XII wieku najwybitniejszy poeta suficki, Dżalal ad-Din Rumi, pisał o niej: „Za islamem i niewiarą – pustynia bez miary, błądzimy w niej, uwikłani w te wielkie obszary. Gdy się w niej znajdzie mędrzec, wnet pochyli głowę: Miejsce tu dla nieislamu i niewiary” [k191](#).

Bezmiar pustyni budził także lęk w Europejczykach. „Pustynia jest wielka i szeroka, biada temu, w czyjej duszy zrodzi się myśl, by nią zawładnąć” – ostrzegał Fryderyk Nietzsche. Tylko niektórzy poeci i wróżbiarze zdecydowali się na samotną tułaczkę po niegościnnych piaskach, co było przejawem niezwyklej odwagi. Jednego z nich polskiemu

czytelnikowi przybliżył Adam Mickiewicz w swoim poemacie *Szanfary*.
Kasyda z arabskiego [k192](#):

*Bracia moi! postawcie wielbłądy na nogi,
Dzisiaj Szanfary od was jedzie między wrogi;
Gotowe juki rzemień do garbów przycisnął:
Dalej w drogę, noc ciepła i księżyc zabłysnął.*

Od Afri, jednego z lojalnych wobec imperium rzymskiego plemion, nadano nazwę kontynentowi. Podczas gdy nad Tybrem wykuwały się losy świata, na pustynnych obrzeżach imperium chronili się banici, innowiercy, wszyscy ci, którzy mieli zmienić ścieżki dziejów. W ten sposób niczym w wielkim tyglu ścierały się nowe wierzenia, religie, obyczaje, w których – jak w kropli bursztynu – zastygły dawne.

1. Można też przytoczyć przykłady z nowszych czasów. W 1389 roku Turcy dzięki użyciu wielbłądów w armii odnieśli zwycięstwo nad wojskami serbskimi na Kosowym Polu. Zdarzyło się to także w 1721 roku, gdy w bitwie pod Pskowem Piotr I użył wielbłądów przeciwko szwedzkiej konnicy. [\[wróć\]](#)

Rozdział VI



Co ma piernik do globusa

Pierwsze „wędrowki przypraw” pokrywały się z przemieszczaniem się ludów pierwotnych, by wiele wieków później doprowadzić do eksploracji planety – z Zachodu w kierunku Lewantu. Przyprawy stanowią nieodłączny element takich wydarzeń jak rozwój islamu, wyprawy krzyżowe czy wielkie odkrycia geograficzne.

Rolę pierwszych pośredników w świecie starożytnym odgrywali Fenicjanie. Sami nie produkowali leczniczych surowców roślinnych, ale pośredniczyli w handlu nimi pomiędzy dalszymi i bliższymi krajami starożytnego Wschodu i Południa. Podbijali ceny, aby zwiększyć zyski, wykorzystując do tego zatrważające opowieści o niesłychanych przeszkodach i niebezpieczeństwach, jakie czekają na tych, którzy chcieliby sami wyprawić się po zioła i „korzenie”.

Równie znamienne są stare mity łączące przyprawy z obrazami odmłodnienia, odradzania się, sięgające po metafory nowego początku. Jeżeli Feniks z *Boskiego bestiarium* Wilhelma le Clerc z Normandii odradza się przemieniany przez ogień co pięćset lat, to dlatego, że zwierzę to spożywa przedtem cynamon, imbir, gałkę muszkatołową czy fenkuły. Najpierw „napełnił się wspaniałymi, cennymi przyprawami różnego rodzaju” [k193](#).

Nęcący smak przypraw był zachętą do śmiałych, dalekich wypraw, które odcisnęły piętno na odkrywaniu świata. Co ciekawe, sam Prorok pochodził z plemienia Kurajszytów trudniącego się głównie handlem przyprawami

i aromatami na wybrzeżach Morza Czerwonego. Zamiłowanie i co najważniejsze umiejętności kupiecko-handlowe nie pozostały bez wpływu na błyskawiczną ekspansję wyznawców islamu począwszy od końca VII wieku.

Sztuka doprawiania potraw zrodziła się prawdopodobnie w krajach basenu Morza Śródziemnego, czyli w kolebce naszej europejskiej cywilizacji. Obok Fenicjan ważną rolę w ziołarstwie starożytnym odegrali Hebrajczycy; także Palestyna stanowiła pod tym względem rodzaj ważnego pomostu pomiędzy Egiptem a państwami azjatyckimi.

Żydzi sami zużywali duże ilości surowców leczniczych, przyprawowych i kosmetycznych. Wielokrotnie wspominają o nich księgi biblijne i talmudyczne. Nie tylko po złoto i drogie kamienie wszak słał Salomon ekspedycje do legendarnego Ofiru, ale także po leki i wonności. To stąd źródłem imponujących bogactw króla Salomona było między innymi to, „co przychodziło od kupców i z handlu tych, którzy rzeczami wonnymi kupczyli” [k194](#).

Na początku naszej ery nowy smak nadali potrawom Rzymianie, a zwłaszcza Apicjusz, który stworzył „sól z przyprawami” i zalecał mieszaninę smaków: słodkiego, słonego i pikantnego, w skład której wchodził miód, oliwa i pieprz. W I wieku n.e. ten bogaty gastronom organizował wspaniałe bankiety, na których można było delektować się cennymi przyprawami i wyrafinowanymi – nawet jak na tę epokę – potrawami. Życie tego człowieka, który z powodu bankructwa popełnił samobójstwo, otacza aura tajemniczości. Wiadomo, że jest autorem jednej z najstarszych księzek kucharskich w dziejach i że podobno w tej kompilacji przepisów pojawia się pierwsza wzmianka z antycznego świata o goździkach. Podobno, bo w polskiej edycji nie znalazłem tego fragmentu.

Bardzo długo sprowadzaniem z Indii, Cejlonu, Indonezji, a nawet Państwa Środka przypraw i komponentów do produkcji medykamentów zajmowali się wyłącznie Arabowie. To za ich pośrednictwem transportowano je nad Nil, a stamtąd dopiero, za sprawą innych kupców, trafiały do Grecji i Rzymu, a w późniejszych czasach – po upadku imperium rzymskiego – do Wenecji czy Genui.

„Ptasi jęczerek”

Arabowie strzegli zazdrośnie tajemnicy pochodzenia wonności i rozpowszechniali o nich fantastyczne historie. Legendy arabskie opowiadały, że rośliny korzenne rosną w jeziorach pilnowanych przez skrzydlate bestie lub w lasach pełnych jadowitych węży, co dodawało tym tajemniczemu przyprawom mistycyzmu.

We wspaniałej opowieści o przyprawach swój udział ma także katolicyzm. Zapewniając bezpieczeństwo libańskim wybrzeżom, podbój miejsc świętych przez krzyżowców w XII i XIII wieku wpłynął na zwiększenie wymiany handlowej między Wschodem a Zachodem. Bogactwa Orientu potrafiły zaślepić nawet najbardziej religijnych krzyżowców, którzy zapominali, po co tak naprawdę przybyli w tamte strony. Dzięki Arabom, którzy obficie przyprawiali swoje potrawy, poznali zalety czerwonego pieprzu, goździków i szafranu. W dodatku były to produkty idealne dla handlarzy z karawan – gram kosztował krocie. Od Chińczyków zapożyczyli przepis na piernik pieczony w piecu, podobny do tego, który znamy (skomponowany z mąki pszennej, miodu i aromatycznych roślin). Arabom ponadto Europejczycy zawdzięczają *de facto* upowszechnienie stosowania gałki muszkatołowej. Jeden z nich w XIV wieku konstatował: „Drzewa goździkowe są długowieczne i rozrośnięte; spotyka się je częściej na obszarach niewiernych niż na ziemiach muzułmanów. Z powodu ich mnogości nie są niczyją własnością. Do naszego kraju sprowadza się jego drewno. To, co lud naszego kraju nazywa «goździkami do przyprawy», jest częścią kwiatu, która po opadnięciu podobna jest do kwiatu pomarańczy. Owocem drzewa goździkowego jest gałka muszkatołowa, znana u nas jako «wonny orzech». Kwiat, który rozkwita na nim, jest to kwiat muszkatołowy” [k195](#). Jego zalety Chińczycy znali na długo przed narodzeniem Chrystusa. Za czasów pierwszych dynastii Han (II wiek p.n.e.) dworscy urzędnicy, zanim stanęli przed cesarzem, żuli goździki, aby odświeżyć oddech. Nazywali tę przyprawę *ke-she-kiang* lub „ptasim jęczyzkiem” [k196](#). W Afryce goździkowiec, który jest kuzynem pocziwego mirtu, był swoistą „bronią biologiczną” wojowników z Madagaskaru. Gdy wyruszali do walki lub na łowy, nacierali się olejkami lub pudrem z rośliny, wykorzystując w ten sposób jego właściwości bakteriobójcze. Z kolei dym goździkowy służył do wypędzania złych duchów i duchów zabitych wojowników po ciężkich wojnach; łagodził chęć zemsty, ale nie oddalał ducha walki i zwycięstwa.

Kuchnię europejską i przy okazji również siebie wzbogacił niejaki Sharwood, który wróciwszy z Indii opatentował przepisy na *curry* oraz *chutney*. Przyprawy pojawiły się w wypiekach cukierniczych: zapiekanka z renet zyskała aromat cynamonu, imbiru i goździków. To od wtedy do tradycyjnego puddingu bożonarodzeniowego Anglicy zaczęli dodawać gałkę muszkatołową, imbir, cynamon i goździki. W przypadku tych ostatnich przyprawą są nierozwinięte kwiatowe pąki wysuszone na słońcu. Czerwonawe charakteryzują się mocno korzennym aromatem, brunatne zaś pikantnym. Zawierają one około 15% dobrze znanego olejku goździkowego.

Stosunkowo mała część handlowego plonu goździków trafia na stół i talerze, ponieważ większość przerabia się na olejek goździkowy, stosowany w przemyśle perfumeryjnym i farmaceutycznym. Ciekawostką jest, że aby zebrać pierwsze plony, trzeba czekać aż 20 lat, tyle bowiem dojrzewa goździkowiec. Ale matka natura jest sprawiedliwa – ci, którzy przeczekają lata dojrzewania rośliny, będą korzystać z jej dobrodziejstw przez kolejnych 50 lat, zbierając plony dwa razy w roku. Zbiory jednak nie należą do łatwych.

Pąki kwiatowe goździków, które nadają się na przyprawę, powinny być zrywane w odpowiednim momencie, to znaczy gdy są odpowiednio duże, ale jeszcze przed ich otwarciem się. Następnie kwiaty suszy się przez kilka dni w pełnym słońcu. Dlatego między innymi najodpowiedniejsze warunki do uprawy goździkowca stwarza klimat podrównikowy morski. Cytowany już uczestnik wyprawy Ferdynanda Magellana Antonio Pigafetta pisał: „Tego samego dnia zszedłem na ląd, aby zbadać jak rosną goździki. Drzewo goździkowe jest wysokie i ma grubość człowieka. Gałęzie, pośrodku drzewa rozłożyste, u jego szczytu zbiegają się tworząc spiczasty wierzchołek. Liść przypomina liść laurowy, a kora ma barwę owocu. Goździki rosną na końcach gałęzi po dziesięć albo i dwadzieścia razem. Prawie zawsze jest ich więcej z jednej strony drzewa niż z drugiej, a ich układ zależy od pogody.

Na początku goździki są białe, dojrzewając stają się czerwone, wysuszone mają kolor czarny. Zrywa się je dwa razy do roku, na Boże Narodzenie i na Świętego Jana Chrzciciela, bo wtedy powietrze jest najłagodniejsze. Ciepłej jest jednak na Boże Narodzenie. Jeśli rok jest cieplejszy i mniej deszczowy, zbiera się z każdej wyspy trzysta do czterystu baharów goździków. Drzewa te rosną wyłącznie w górach. Gdy się któreś

z nich przesadzi na równinę rozciągającą się u podnóża gór, umiera. Liście, kora i świeże drewno tej rośliny pachną równie silnie jak goździki. Jeżeli nie zbierze się goździków, gdy tylko dojrzeją, stają się tak wielkie i twarde, że tylko ich skorupa może się jeszcze na coś przydać” [k197](#).

Według tradycji autochtoni mieli w zwyczaju sadzić to drzewo, gdy na świat przyszło dziecko. Ozdoby z goździków służyły do odstraszenia złych mocy i ochrony przed chorobami. Kiedy w XV wieku Portugalczycy przejęli kontrolę nad handlem tą przyprawą, cena wynosiła 7 gramów czystego złota za kilogram. Ale już dwa stulecia później na Wyspach Brytyjskich uncja goździków miała równowartość uncji złota.

Dla Afrykanów substytut pieprzu stanowił amomek, ponieważ ten prawdziwy był w całości eksportowany. Normanowie sprowadzili go do Skandynawii mniej więcej na przełomie XIII i XVI wieku. Mimo że nie stanowił nowości wśród artykułów handlowych, a może dlatego, że nie otaczał go nimb orientalnej egzotyki, dopiero w drugiej połowie XV wieku rozpowszechnił się w Europie za sprawą portugalskich kupców.

Na paradoks zakrawa, że gałkę muszkatołową znali już Egipcjanie i Arabowie, lecz o jej istnieniu nie wiedzieli Grecy i Rzymianie. Jako pierwszy pod nazwą *nux indica* wspomina o niej dopiero pod koniec V wieku chrześcijański lekarz Aetius z Amidy. Wchodziła ona w skład *suffumigium moschatum* – remedium... na insekty.

W 1704 roku Christian Franz Paullini poświęcił cały osiemsetstronicowy wolumin „stu trzydziestu ośmiu” zaletom muszkatołowca. Według niego znakomicie nadawał się do konserwowania ciał zmarłych: „dobrze się mający i chorzy, żywi czy martwi, nie mogą się obyć bez tego orzecha, najbardziej zbawiennego ze wszystkich” [k198](#).

Muskatołowiec to niezwykle ciekawa roślina, gdyż dostarcza aż dwóch przypraw, ale o tym wiedział już nawet Marco Polo: „Owoc ma kształt orzecha i w stanie suszonym dostaje się na rynki jako gałka muszkatołowa. Przedmiotem handlu jest również cienka osłonka owocu znana w handlu pod nazwą kwiatu muszkatołowego lub *macis*” [k199](#).

Gałka to nasienie wydobyte z mięsistej, dwuklapowej torebki wielkości śliwki, natomiast kwiat muszkatołowy to „koronkowa” osnówka otaczająca nasienie. Po dotarciu na Moluki kronikarz wyprawy Magellana skrupulatnie odnotował: „Na tej samej wyspie rosną drzewa podobne z kształtu i z liści do naszego orzecha, dostarczające orzechów muszkatołowych. Gdy zrywa się taki orzech, jest on wielkości małej pigwy, ma nawet skórę tego samego

koloru. Pierwsza okrywająca go skóra jest gruba i przypomina zieloną skórę naszego orzecha; pod nią jest jeszcze jedna, cieniutka skórka, pod którą znajduje się kwiat muszkatołowy, czyli «macis», koloru mocnej czerwieni, otaczający zdrewniałą skorupę; wewnątrz tej skorupy tkwi orzech muszkatołowy” [k200](#).

Już średniowieczni pisarze europejscy podkreślają, że muszkatowiec korzenny, określany niekiedy „paszą tropikalnej flory”, wart jest przemierzenia tysięcy kilometrów. Ta mało znacząca wzmianka może świadczyć o tym, że przyprawa ta sprowadzana lądem była w tamtej epoce jakościowo lepsza, a co za tym idzie – droższa. Może zatęchłe ładownie nie służyły muszkatołowcowi?

Owoce rośliny dojrzewają sześć do dziewięciu miesięcy po kwitnieniu i zwykle zbiera się je po opadnięciu na ziemię. Usuwa się miąższ owocu, oddziela od nasienia czerwoną osnówkę, która po sprasowaniu jest suszona na matach. Cały proces trwa od dwóch do czterech godzin. W tym czasie osnówka, czyli „kwiat” muszkatołowy, traci swój kolor i staje się pomarańczowo-brązowa. Nasiona po usunięciu osnówki suszy się przez cztery do sześciu tygodni na specjalnych tacach, aż zaczną grzechotać wewnątrz twardej łupiny nasiennej.

Aromaty gałki muszkatołowej i kwiatu muszkatołowego są bardzo zbliżone. Mimo że kwiat kosztował kiedyś mniej niż gałka, nie oznacza to, że każdy mógł sobie na niego pozwolić. Pod koniec XIV wieku cena jednej krowy była niższa od wydatku na około pół kilograma gałki muszkatołowej! To dowodzi, że ówczesne elity społeczeństwa europejskiego uległy magii przypraw. Historia pokazała, że oddziaływały one na ciało i duszę w różny sposób, zależnie od miejsca i epoki. Aromaty przypraw (odurzające, zniewalające, magiczne) stanowiły preludium do upojenia duszy i ciała. Od czasów starożytnych cieszyły się sławą niezliczonych magicznych, cudownych właściwości. W okresie Odrodzenia stroje były perfumowane małymi saszetkami, które zawierały goździki.

Najwięksi birbanci i zbereźnicy starożytnego Rzymu szukali pokrzepienia po całonocnych hulankach, zażywając kąpiele w wodzie z szafranem i winem perfumowanym goździkami, jagodami jałowca lub pieprzu. Ba, w średniowieczu krążyła legenda, zgodnie z którą Juliusz Cezar miał się raczyć likierem goździkowym, by starczyło mu wigoru podczas figli z Kleopatą [1](#).

Korzenne napoje stosowano w wiekach średnich, gdy młodożęcom podawano podczas nocy poślubnej hipokras, a najsłynniejszą chyba przypowieścią o jego użyciu jest historia Tristana i Izoldy. W czasie podróży statkiem fatalna pomyłka sprawia, że Tristan i Izolda wypijają ów napój, który łączy ich szaloną, niepowstrzymaną, dozgonną miłością, choć Izolda miała zostać żoną króla Kornwalii – Marka. Na tym można by skończyć ten wątek, gdyby nie fakt, że w czasie nocy poślubnej wierna służebnica Izoldy (Brangien) zastąpiła ją w łóżu królewskim. Pytanie, co wypił król, że nie zorientował się, do kogo się przytula?

W średniowieczu gałka była tak powszechnie stosowana jako talizman przeciw wszelkim przeciwnościom losu, że rozpoczęto produkcję... gałek z drewna. Substytuty były tańsze i bardziej trwałe, a przy tym podobno nie traciły magicznych właściwości. Wychodząc na randkę, gałkę należało włożyć pod lewą pachę, co zapewniało zwiększenie szans u upatrzonej wybranki. Biorąc pod uwagę stan ówczesnej higieny może chodziło o to, aby amant nie dopuszczał do wyziewów spod pachy?

Przepisy na różne proszki miłosne znajdujemy w literaturze każdej prawie cywilizacji już od najdawniejszych czasów. Zawsze przywiązywano dużą wagę do tych zachwycających mieszanek egzotycznych o dziwacznych nieraz składnikach i do ich magicznej mocy. Sir Richard Burton, wiktoriański podróżnik i tłumacz *Kamasutry* oraz *Nocy arabskich*, podaje wiele przykładów tego typu proszków.

W epoce renesansu medycyna europejska wzorowała się na zapomnianych starożytnych tekstach greckich i rzymskich. Goździki, uważane w Indiach i na Dalekim Wschodzie za prawdziwe „pigułki na miłość”, były również zalecane przez szwedzkiego zielarza z XVII wieku, Andersa Rydaholma. Sugerował on wymieszanie goździków z mlekiem, „by odnowić męską siłę, która utraciła swą werwę” [k201](#).

W XVIII wieku holenderski likier miłosny przygotowywano z goździków zmacerowanych w spirytusie z cytryną lub cedratem, kolendrą, syropem i cynamonem. Mimo że często mikstury takie stanowiły zagrożenie dla zdrowia, ich popularność utrzymywała się na niezmiennym poziomie, co można wywnioskować na podstawie wzmianki w *Operze żebraczej* Johna Gaya:

Prosto się do apteki udałem

I na proszek miłosny wszystkie pieniądze wydałem [k202](#).

Od Marco Polo do Ferdynanda Magellana

Islam rozprzestrzenił się na wyspach Indonezji nie dzięki świętym wojnom czy zbrojnym podbojom, ale raczej drogą pokojowej ekspansji gospodarczej, szlakami handlowymi na wschód. Minęło dokładnie dwieście lat od podróży Marco Polo, gdy statki portugalskie dopłynęły do Kalikatu. Alvaro Velho, autor relacji z tej wyprawy, odnotował ciekawy incydent: „Gdy stanęliśmy na kotwicy, podpłynęły do nas cztery łodzie; ludzie ci chcieli zobaczyć, kim jesteśmy, i wskazali nam Kalikat. Następnego dnia przyplłynęły te same łodzie i dowódca floty wysłał do Kalikatu jednego z naszych skazańców. Ludzie, z którymi popłynął, zaprowadzili go do dwóch Maurów z Tunisu, którzy znali mowę kastylijską i genueńską i powitali go takimi oto słowy:

– Niech cię diabli, skąd się tu wziąłeś?

Następnie spytali go, czego szukamy w tak odległych stronach. Na co on odpowiedział:

– Szukamy chrześcijan i korzeni” [k203](#).

Z uwagi na położenie geograficzne południowe wybrzeże Indii stanowi naturalny punkt wymiany handlowej między Zachodem a Dalekim Wschodem. Pierwsi przybyli tu Chińczycy, o czym wspomina cytowany już Ibn Batutta: „Dziesiątego dnia przybyliśmy do miasta Kaulam. Jest to jedno z najładniejszych miast w kraju Malabar; jego bazyry są wspaniałe, a kupców nazywają tu suli. Posiadają oni niezmierne bogactwa: jeden suli może kupić statek ze wszystkim, co się na nim znajduje, i zapełnić go towarami, które ma w swym domu. (...) Miasto Kaulam jest najbliżej Chin położonym miastem, tam też przybywa najwięcej kupców chińskich” [k204](#).

O kolejnych falach kolonizacji decydował więc wciąż rosnący popyt na przyprawy, których uprawy mogły rozkwitnąć głównie dzięki znakomitym warunkom klimatycznym na zielonych wzgórzach w głębi Indii czy na wyspach Indonezji. Gorące, wilgotne, parne, lecz – co istotne – nie wydane na pastwę słonecznego żaru górskie dżungle były i wciąż pozostają pełne skarbów porastających zbocza. To w tych lasach rosły najbardziej poszukiwane rośliny świata, o których z zachwytem rozpisywali się kronikarze pierwszych europejskich ekspedycji: „Wyspa ta odznacza się wielkim bogactwem. Mają tam pieprz, gałkę muszkatołową, nard, galgant, kubebe ² i goździki oraz wszelkie inne drogocenne korzenie, jakie tylko na świecie znaleźć można. Do wyspy tej zawijają liczne okręty i liczni kupcy

po zakup rozmaitych towarów, na których mają wielki zarobek i wielkie zyski. Na wyspie tej znajdują się takie skarby, że nikt na świecie opisać ich i opowiedzieć nie zdoła” [k205](#).

Pomimo pewnych harców wyobraźni *Opisanie świata* Marco Polo zainspirowało Europę do podjęcia handlu z państwami azjatyckimi i do odkrywania świata. Ekspansja była przygotowywana przez długie lata. Za panowania Jana I, około 1385 roku, Portugalczycy odwracali się od reszty kontynentu europejskiego. Przez blisko pięć wieków z Europą nie łączyło ich nic poza położeniem i religią. Kierunki nowej ekspansji miały swoje zaplecze militarne i intelektualne. Pierwszym krokiem było opanowanie na wybrzeżu marokańskim portu Ceuta.

Temu celowi służyła także założona około 1436 roku przez księcia Henryka, zwanego Żeglarzem, Akademia Morska w Sargos. Wykładali w niej najwybitniejsi ówczesni matematycy, astronomowie i kartografowie. Ich zasługą było sporządzanie planów i map, za które płacono niekiedy całe fortuny. W akademii konstruowano i poddawano próbom różnego rodzaju modele statków, aby w końcu osiągnąć szczyt perfekcji, jak na owe czasy, a mianowicie – karawelę.

Portugalia doprowadziła do otwarcia nowej drogi do Azji, pozwalającej na omińnięcie pośrednictwa Wenecji i Arabów. Udało się to częściowo Bartolomeo Diasowi w latach 1487–1488, kiedy płynąc wzdłuż wybrzeży Afryki, odkrył Przylądek Dobrej Nadziei. W 1497 roku Vasco da Gama okrążył ten przylądek i jako pierwszy dotarł do Indii drogą morską.

Kilka lat wcześniej rejon Bliskiego oraz Dalekiego Wschodu ukazany został przez Martina Behaima na jego słynnym globusie z 1492 roku jako niemalże ziemia obiecana, pełna korzeni, złota i drogich kamieni. Taki obraz mógł odegrać rolę zachęty dla kupców, aby udali się na wschód po te wszystkie skarby. W licznych zapisanych na globusie legendach czytamy między innymi, że na zwrotniku Raka „rośnie wiele rozmaitych korzeni”.

Dalej dowiadujemy się, że na równiku z kolei „jest wiele przypraw i korzeni, rośnie tam gałka muszkatołowa”, natomiast na wyspie Neucuran, prawdopodobnie wchodzącej w skład Nikobarów, archipelagu w pobliżu Andamanów, „rośnie gałka muszkatołowa, cynamon i goździki, rosną także liczne lasy pełne drzew sandałowych i wszelakich korzeni”. Drogę, jaką musiały przebyć przyprawy, przedstawia w skrócie kronikarz wyprawy Vasco da Gama: „Z okolicy Kalikatu, która zwie się Górne Indie, pochodzą przyprawy korzenne, używane na wschodzie, na zachodzie, w Portugalii

oraz we wszystkich innych krajach świata. Z Kalikatu pochodzi także wiele różnych kamieni szlachetnych. W mieście tym są następujące korzenie z miejscowych zbiorów: imbir, pieprz i cynamon, choć ten ostatni nie jest tak dobry jak z wyspy Cejlon, oddalonej stąd o osiem dni drogi, skąd również trafia do Kalikatu. Goździki natomiast przychodzą do Kalikatu z wyspy zwanej Malakka. W Kalikacie korzenie ładowane są na nawy z Mekki i przewożone do leżącego w Arabii portu Dżidda. Podróż z tej wyspy do Dżiddy trwa pięćdziesiąt dni przy wietrze z rufy, gdyż tamtejsze nawy nie żeglują przy bocznym wietrze. W Dżiddzie, gdzie rozładowuje się statki, kupcy płacą wielkiemu sułtanowi myto. W tym samym porcie korzenie ładuje się na mniejsze statki, płyną one Morzem Czerwonym do miejsca zwanego Tur leżącego na Synaju obok św. Katarzyny, gdzie również pobierane jest myto. Tutaj kupcy wynajmują wielbłądy płacąc po cztery *cruzados* za każdego i przez dziesięć dni wiozą korzenie do Kairu, gdzie znów płacą myto. W drodze do Kairu są często napadani przez rabusiów, zarówno Beduinów, jak i innych.

Tutaj korzenie ponownie ładuje się na statki kursujące po Nilu, rzecę płynącej z kraju Kapłana Jana, czyli z Dolnych Indii, i płyną tą rzeką przez dwa dni do miejsca, które nazywa się Roseta, gdzie znów płacą myto. Tu korzenie ponownie ładują na wielbłądy i w ciągu jednego dnia przewożą je do miasta zwanego Aleksandria, będącego morskim portem. Stąd korzenie są zabierane przez galery weneckie i genueńskie; wielki sułtan ma z tego 600 000 *cruzados*, z czego corocznie daje 100 000 królowi, który się nazywa Cidadim” [k206](#).

Chociaż przybycie Portugalczyków do Kalikatu okazało się doniosłym wydarzeniem, było tylko jednym z etapów ich pochodu ku Oceanowi Spokojnemu. W swej ekspansji na Wschód Portugalczycy w 1507 roku dotarli po raz pierwszy na Cejlon. W dwa lata później wicekról Albuquerque wziął sprawę w swe ręce – odtąd zaczął się szybki postęp. W 1511 roku urządzono wyprawę do Malakki, która stanowiła kluczowy punkt dróg handlowych Archipelagu Malajskiego i Mórz Chińskich. Piętnaście lat później hiszpańska ekspedycja przekona się o ożywionym ruchu: „Codziennie przyplýwało z Tarenate wiele łodzi załadowanych goździkami. Ponieważ jednak czekaliśmy na króla, kupowaliśmy wyłącznie żywność i przybysze z Tarenate byli bardzo niezadowoleni, że nie chcemy z nimi handlować. (...) W poniedziałek król przysłał nam 790 cathili goździków, licząc razem z tarą. Tara oznacza tę część wagi, którą goździki

później tracą, stając się z dnia na dzień suchsze. To były pierwsze goździki, które załadowaliśmy na nasze okręty. Goździki nazywają się tam «ghomodo»; na wyspie Saranghain, skąd zabraliśmy dwóch pilotów, mówią na nie «bonghalauant», a na Molukach «chianche»” [k207](#).

Znaczenie tych miejsc potwierdzają nowoczesne kluczowe pozycje handlowe, jak: Freetown, Kapsztad, Dar-es-Salam, Aden, Bender-Abbas, Bombaj, Kolombo, Singapur i Hongkong. Wszystkie te porty leżą w bezpośredniej bliskości dawnych baz floty portugalskiej i przejęły ich ówczesne ważne wojskowe i handlowo-polityczne funkcje.

Portugalczyki nigdy nie posunęli się w głąb Afryki czy Azji poza krótkimi ekspedycjami karnymi. Chyba byli za słabi, aby móc się utrzymać na większych obszarach przeciw milionom wrogo nastawionych Azjatów. Morze było i pozostało ich życiowym żywiołem, a pewien mądry Chińczyk powiedział trafnie: „Wypędźcie Portugalczyków z wody, a wyginą jak ryby”.

Portugalczyki zaznajomili się wprawdzie z azjatyckimi wybrzeżami, ale wnętrza krajów były tym żeglarzom dosyć obojętne i z tego powodu długi czas pozostawały zupełnie nieznanymi. I tak na przykład Himalaje pojawiają się w portugalsko-indyjskim piśmiennictwie dopiero w roku 1580! Pewien jezuita z Goa wymienia mniej więcej w tym czasie „bardzo wysokie góry” na północy Indii, „których nazwę zapomniał”.

Podobnie jak inni Europejczycy Hiszpanie niewiele wiedzieli o cywilizacjach azjatyckich, a już zwłaszcza o tutejszej medycynie. Nie mieli zamiaru jej poznawać; chcieli tylko znaleźć tu te przyprawy, które już znali, a także uniezależnić się od weneckich kupców, którzy zdominowali handel przyprawami od wielu stuleci, w tym goździkowca, o czym wzmiankuje sam Dante Alighieri:

*Oraz Niccolo, po którym praktyka
Nastala — w kuchnię wprowadzać bogatą
Nieznany dotąd aromat gwoździka [k208](#).*

Udokumentowana historia Filipin zaczyna się dosyć nagle w roku 1521, wraz z przybyciem Magellana. Jednakże już wieki wcześniej wyspy były dobrze znane Chińczykom i arabskim kupcom, którzy dzięki wielkiej

biegłości w sztuce żeglarskiej odgrywali główną rolę w przynoszącej wysokie zyski regionalnej wymianie towarowej i rozbudowali złożoną sieć układów handlowych z miejscowymi ludami, o czym wzmiankował w XIV wieku Ibn Battuta: „(...) po dwudziestu pięciu dniach dobiliśmy do wyspy Dżawa³, której nazwa pochodzi od luban dżawi (kadzidła jawańskiego). Ujrzelśmy ją już z odległości pół dnia drogi, lśniąca od świeżej zieleni. Drzewami, które rosną tam najliczniej, są: palmy kokosowe i arekowe, goździki, aloes indyjski, szaki, barki, mango, dżumun, pomarańcze tudzież trzcina kamforowa”^{k209}.

Znaleziska archeologiczne świadczą o tym, że handel między kontynentalną Azją a Filipinami rozkwitł na dobre już na początku XI wieku naszej ery. Rozwój handlu na Archipelagu Filipińskim wyrwał jego mieszkańców z izolacji i przyczynił się do rozpowszechnienia się tam wpływów kultur azjatyckich, a zwłaszcza znajomości pisma. Kiedy zjawił się tam Ferdynand Magellan, Filipińczycy mogli pochwalić się umiejętnością czytania i pisania.

Epoka Wielkich Odkryć Geograficznych jest znana szczególnie z osiągnięć trzech ludzi: Krzysztofa Kolumba, Vasco da Gamy i Ferdynanda Magellana. Kolumb w gruncie rzeczy – podobnie jak rywalizujący z Hiszpanami Portugalczycy – szukał dobrze już znanych przypraw. Admirał żałował ponoć, że nie zabrał ze sobą botanika z Europy, choć jego żal nie był widać zbyt wielki, skoro nie znalazł się wśród członków trzech kolejnych ekspedycji, które odbyły się na przestrzeni następujących 12 lat.

Portugalczycy tymczasem po zdobyciu Malakki wysłali na Archipelag Sundajski flotę, której dowództwo powierzono Antonio de Abreu. Mimo że nie dochowały się do dziś szczegóły tej podróży, to prawdopodobnie Portugalczycy osiągnęli Ambon – wyspę na południe od Seramu, będącą ważnym ośrodkiem handlu goździkami. Chociaż nie anektowano ani kawałka ziemi Moluków przed rokiem 1526, od 1511 roku utrzymywano z nimi stałe stosunki handlowe.

Na początku 1521 roku na filipińskiej scenie pojawił się Ferdynand Magellan, który spędził także jakiś czas w Maroku. Porzuciwszy służbę u króla portugalskiego, ofiarował swe usługi Karolowi V, podejmując się dokonania odkryć, ale z pewnym zastrzeżeniem, mianowicie że nie wolno mu przekroczyć strefy wpływów portugalskich. Jednak hiszpański król dał jeszcze dodatkowe instrukcje w liście, w którym pisał: „Ponieważ wiem na

pewno (...), że na wyspach Molukach są korzenie, masz głównie udać się na ich poszukiwanie. (...) życzę sobie, żebyś prosto zmierzał do rzeczonych wysp” [k210](#).

O cenie, jaką przyszło płacić za napełnienie hiszpańskiego skarbcza, ani odkrywcy złotodajnego archipelagu, ani ich następcy dyskutować nie mieli zwyczaj. A jeśli wazyli się na czyny niezwykle, do których opłynięcie świata bez wątpienia należało, podejmowali się ich w tym samym stopniu, kierując się w równym stopniu dążeniem do sławy i żądzą zysku.

Nie były w tych czasach wyjątkiem sytuacje, w których te dwa pojęcia uznawano za tożsame. Wielki Magellan nie należał bynajmniej do chlubnych wyjątków. Epizod tej rywalizacji przybliża świadek wydarzeń, kronikarz jego wyprawy: „Wszystkie galery spalono, a potem ów Diego wysłał przeciw nam na Moluki wielki galeon i dwa okręty uzbrojone w działa. Musiały jednakże zawrócić z powodu niesprzyjających wiatrów oraz skał i podwodnych prądów utrudniających nawigację w pobliżu Malakki. Kapitanem galeonu był Portugalczyk Francisco Faria. Pietro Alfonso opowiedział nam jeszcze, że przed paru dniami pojawiła się na Molukach karawela i dwie dżonki, aby zasięgnąć o nas wiadomości. Dżonki udały się na Bacchian po goździki. Znajdowało się na nich siedmiu Portugalczyków, którzy nie okazali należnego szacunku żonom króla i jego ludziom. Król wiele razy przestrzegał ich i napominał, oni jednak nie chcieli się pohamować i nie dawali się odciągnąć od kobiet, aż w końcu zostali zabici. Gdy się o tym dowiedzieli ich pozostali na karaweli towarzysze, natychmiast zawrócili do Malakki, porzucając dżonki wyładowane czterystu baharami goździków i towarami wystarczającymi na zakup jeszcze stu baharów. De Lorosa powiedział nam także, że każdego roku wiele dżonek przypływa z Malakki na Bandan po kwiat i gałkę muszkatołową, a z Bandami na Moluki po goździki. Na pokonanie drogi z Moluków na Bandan dżonki potrzebują trzech dni, a z wysp Bandan do Malakki piętnastu dni. Król Portugalii już od dziesięciu lat czerpał korzyści z Moluków, w tajemnicy przed królem Hiszpanii” [k211](#).

Przez cztery stulecia żądę zysku czerpanego z zagarniętych Wysp Filipińskich, czyli ówczesnych Moluków, rozpałały słowa kronikarza wyprawy, Antonio Pigafetty, który żądny przygód sam opłacił swoją podróż: „W czwartek i piątek zakupiliśmy dużo goździków, zarówno

w mieście, jak i dostarczonych nam bezpośrednio na statki. Za cztery łokcie fryzyjskiego płótna dawano bahar goździków, a za dwa mosiężne łańcuszki warte trzy soldy – sto funtów. Na koniec zabrakło nam towarów do wymiany i każdy dawał, co miał swego, jeden pelerynę, drugi płaszcz, jeszcze któryś koszule albo jakieś inne ubrania, aby tylko zdobyć jak najwięcej goździków” [k212](#).

Mimo że z korzeniami wrócił tylko jeden statek z pięciu, wartość towaru, który przywiózł – 7 888 634 maravedi – była tak wielka, że przyniosła zysk tym, którzy sfinansowali ekspedycję. Przedstawiciele króla z zadowoleniem stwierdzili, że goździki są pierwszej jakości, znacznie lepsze od dostarczanych przez kupców, którzy zdobywali je tradycyjnym sposobem, od pośredników wykorzystujących szlaki lądowe. Przywiezione goździki wypełniły 381 worków ważących ponad 25 ton.

Trudno się dziwić marynarzom, którzy zdecydowali się, by pozostać na Molukach. Tu mogli zrobić karierę, jaka nigdy nie stałaby się ich udziałem w Europie. Wyspy mogły im się jawić jako raj na ziemi, o czym świadczy choćby opis autorstwa kronikarza wyprawy Magellana: „Na wszystkich Wyspach Moluckich znajdują się goździki, imbir, sagu, czyli tutejszy chleb sporządzany z drzewa, ryż, kozy, gęsi, kury, owoce kokosowe, figi, migdały większe od naszych, słodkie granaty, pomarańcze, cytryny, miód, pszczołki małe jak mrówki, które wytwarzają miód na drzewach, słodka trzcina, olejek kokosowy i jujubowy, melony, ogórki, cukier, orzeźwiające owoce wielkości tykwy, zwane «comulicar» i inne owoce, podobne do brzoskwiń, o nazwie «guave», a także różne inne rzeczy do jedzenia” [k213](#).

Wyprawa Magellana – oprócz tego, że przyniosła zyski inwestorom – otworzyła Hiszpanom drogę morską do Wysp Korzennych i mogli teraz z niej korzystać, jeśli tylko chcieli. W kategoriach prestiżu i politycznej potęgi to osiągnięcie było renesansowym odpowiednikiem zwycięstwa w wyścigu w kosmos, z którego zwycięsko wyszła Hiszpania. Karol V słusznie spodziewał się, że jego królestwa, „a także poddani wyciągną z tego wielkie korzyści, że przyniesie im to dobrobyt, jak również zyski w przyszłości, czego także się można spodziewać. A co do wartości przywiezionych korzeni (...), wszystko, co pozostanie (po spłacie zadłużenia), posłuży do przygotowania większej armady, którą postanowiłem wysłać na Wyspy Korzenne tak szybko, jak to będzie możliwe” [k214](#).

Chociaż w 1511 roku cały system islamskich sojuszy gospodarczych i politycznych został nagle wywrócony do góry nogami przez niewielką grupę Portugalczyków, którzy niespodziewanie zajęli Malakę, to byli oni w stanie kontrolować tylko część handlu w tej części świata. I tak jak Turcję nazywano „chorym człowiekiem Europy”, Portugalię określano mianem „kulawego kolonizatora”.

Świadkiem tego upadku był jezuita Johann Grueber: „Portugalczycy stracili w całych Indiach Wschodnich tyle swej poprzedniej potęgi, że nie tylko nie są już więcej w stanie cokolwiek przedsięwziąć, lecz znajdują się w niebezpieczeństwie zupełnej utraty tego, co jeszcze posiadają” [k215](#). Zapis ten pochodzi z 1658 roku, a od tego czasu sytuacja wojskowa właściwie się nie poprawiła, natomiast kościelno-polityczna pozycja we wschodniej Azji uległa znacznemu pogorszeniu wskutek mianowania apostołskich wikariuszy narodowości francuskiej.

Narodziny Holenderskiej Kompanii Wschodnioindyjskiej

Opanowanie na długi czas europejskiej gospodarki świata zakładało oczywiście kontrolowanie jej handlu dalekosiężnego – a więc wymiany z Ameryką i Azją. Ameryka, zaatakowana dość późno, nie padnie łupem niepokąźnego przeciwnika; za to wejście Holendrów na scenę Dalekiego Wschodu, do królestwa pieprzu i korzeni, narkotyków i leków, perł i jedwabiu, było wejściem w świetności i mocy, zapewniającym im lwią część obrotów.

Strategia Holendrów polegała na tym, że zajmowali miejsca, które poprzednio zdobyli inni, co znajduje swoje odbicie w dzienniku Bougainville’a: „Ich wodzowie opierają się na autorytecie rezydenta, który wydaje się mieć dla nich pewne względy i za ich pośrednictwem trzyma lud w ryzach. Kompania potrafiła posiać ziarno wzajemnej zawiści wśród tych naczelników i zapewnić sobie w ten sposób ogólne niewolnictwo. Polityka stosowana wobec tubylców na Buru nie jest wyjątkowa, stosuje się ją we wszystkich faktoriach holenderskich. Jeżeli jeden z wodzów organizuje jakiś spisek, a drugi to wykryje, to natychmiast doniesie o tym Holendrom” [k216](#).

W roku 1699 François d’Usson, markiz de Bonrepaus, ambasador Ludwika XIV w Niderlandach, oskarżał ich, że powiększali swoją fortunę,

jeśli tylko „mieli po temu możliwość, na ruinie Europejczyków, którzy ich poprzedzili; skorzystali w ten sposób z trudów, jakie ponieśli inni, by obłąskawić Indusów, zapanować nad nimi, sprawić, aby zasmakowali w handlu” [k217](#).

Wschodnią przygodę poprzedziły podróże rozpoznawcze: pierwszą, w 1582 roku, przedsięwziął Jan Huygen van Linschoten, drugą – Cornelius Houtman w roku 1592. Ta ostatnia zwłaszcza mogłaby być inspiracją do napisania powieści szpiegowskiej. Oto fabuła: fałszywy podróżnik przybywa do Indii na pokładzie portugalskiego okrętu; zostaje zdemaskowany i wtrącony do więzienia. Kupcy z Rotterdamu płacą żądany okup, uzyskują wypuszczenie go z kaźni, a po jego powrocie powierzają mu dowództwo czterech uzbrojonych okrętów, które wyruszają z Rotterdamu 2 kwietnia 1595 roku.

Holenderski okres w historii Indonezji rozpoczął się w 1596 ro-ku, kiedy w Banten, wówczas największym porcie pieprzowym na archipelagu, rzuciły kotwicę cztery niewielkie statki dowodzone przez nieudolnego i aroganckiego Houtmana. Kiedy dwa lata później zjawił się ponownie w Holandii, był to powrót skromny: niespełna setka ludzi i nieco towarów na pokładach trzech okrętów; w sumie śmieszny zysk.

Nie była to – z ekonomicznego punktu widzenia – podróż opłacalna, ale przyniosła pewność przyszłych zysków. Miała więc cechy wielkiej premiery, którą wieńczyło kiepsciutkie malowidło obecnie w Muzeum Miasta Amsterdamu. Prócz owego epizodu nie było nic sensacyjnego w tej ekspansji, którą właściwie trudno nazwać ekspansją, bo postępowała powoli i dyskretnie, preferując pokój niż wojnę.

Holenderskich kupców ogarnęła prawdziwa gorączka spekulacyjna i w następnym roku do „Indii” popłynęły już 22 statki wyekspediowane przez pięć konsorcjów handlowych. Kolejne udane rejsy doprowadziły do radykalnej obniżki cen przypraw w Europie i walk pomiędzy różnymi stronami zainteresowanymi uzyskaniem monopolu na ten lukratywny towar.

Najprostszym sposobem na zmonopolizowanie rynku było utworzenie kompanii handlowej, czyli spółki różnych handlarzy mającej na celu zmniejszenie ryzyka kapitałowego i wyeliminowanie konkurencji. Morskie szlaki handlowe wnet zdominowały uzbrojone po zęby statki rozmaitych kompanii wschodnioindyjskich, kładąc kres podróżom dowodzonym przez kapitanów–samotników.

Do kolejnej zmiany status quo doszło wraz z utworzeniem w 1602 roku, z inicjatywy Stanów Generalnych, Wielkiego Pensjonariusza Holandii, Johana van Oldenbarnevelta i Maurycego Orańskiego, Kompanii Wschodnioindyjskiej (V.O.C.), która połączyła w jedną całość wszystkie poprzednie kompanie i zaczęła występować jako niezależna potęga, jako państwo w państwie. Odtąd istniała już tylko jedna polityka, jedna wola, jedno kierownictwo spraw Azji.

Kapitał, który z początku wynosił około 7 milionów florenów, powstał z udziałów indywidualnych. W zasadzie przyjmowano udziały nawet najskromniejsze, umożliwiając inwestowanie wszystkim ludziom mającym jakieś oszczędności, ale faktycznie Kompania Indii Wschodnich unikała powiększania kapitału i wcześniej przestała przyciągać wielkie fortuny. Początki jej były trudne, ale w połowie stulecia akcje przynosiły już 500% zysku. Było to między innymi zasługą młodego księgowego, Jana Pieterszoona Coena, który w 1614 roku przekonał swych przełożonych, że zyski założonej dwanaście lat wcześniej Kompanii może zapewnić jedynie bardziej zdecydowana polityka. W zachowanym sprawozdaniu Coena czytamy: „Wasze wysokości winny wiedzieć z doświadczenia, że handel w Azji musi być popierany i prowadzony pod ochroną własnej broni Waszych Wysokości i że broń ta musi być opłacana z zysków handlowych: tak więc nie możemy prowadzić wojny bez handlu ani handlu bez wojny” [k218](#).

Słowa Coena były prorocze. Powierzono mu więc kierowanie Kompanią. Pierwszym posunięciem księgowego było założenie stałej bazy w Dżakarcie na północno-zachodnim wybrzeżu Jawy, blisko tych rejonów Sumatry, z których pochodził pieprz, oraz strategicznej Cieśniny Sundajskiej. Następnym problemem V.O.C. było wydzielenie ze swych azjatyckich operacji odpowiedniego zasobu towarów, których potrzebuje Europa, a mówiąc dokładniej, które Europa zgodzi się skonsumować.

Od początku gałka muszkatolowa wywoływała tak silne emocje, że strzeżono jej zazdrośnie przed innymi narodami. W starożytności cieszyli się nią Egipcjanie i Arabowie. Wiele stuleci później Portugalczycy przez ponad wiek nie zamierzali zdradzić, skąd pochodzi. Potem władzę i wiedzę o pochodzeniu gałki muszkatolowej przejęli Holendrzy i im także przez długi czas udawało się zachować monopol. Za każdym razem stosowano podobne rozwiązanie: zamknięcie produkcji na niewielkim obszarze

wyspiarskim, umocnienie swego władztwa, wyłączność sprzedaży i zwalczanie wszelkich prób rozwoju tych upraw.

W ten sposób Ambon stał się wyłącznie wyspą goździków, Banda – kwiatu i gałki muszkatołowej. W tym samym czasie systematycznie trzebiono krzewy goździkowe rosnące na innych wyspach Moluków, płacąc w razie potrzeby odszkodowanie lokalnym władcom. Pewien Francuz mówił w 1697 roku, że „żaden amant nie jest tak zazdrosny o kochankę, jak Holendrzy o swój handel korzenny” [k219](#).

Być może zasadniczym błędem holenderskiej polityki była chęć zdominowania wszystkiego, co doprowadziło do zmniejszenia produkcji, upadku krajowego handlu, przetrzebienia i doprowadzenia na skraj nędzy ludności. Holendrzy sami zabili kurę znoszącą złote jajka. Poza tym w 1696 roku doszło do swego rodzaju przewrotu w upodobaniach klientów, gdyż rynki zalały nowe towary: herbata, kawa, laka, chińska porcelana.

Sytuacja nieco się zmieniła, gdy w 1818 roku sprowadzono goździkowce z Moluków na Zanzibar, ale dopiero w latach trzydziestych XIX wieku sułtan Said Sayd stworzył tam wielkie plantacje tej rośliny. Zanzibar szybko uzyskał światowy monopol na produkcję goździków, których eksport, obok handlu kością słoniową i niewolnikami, stał się najważniejszym źródłem dochodów państwa.

Sułtan Zanzibaru zarządził, że każdy kto posiada kawałek ziemi, zobowiązany jest uprawiać drzewo goździkowe. Za niewypełnienie rozkazu karano wywłaszczeniem. Zgodnie z tanzańskim prawem za przemykanie goździków z Zanzibaru i Pemby do dziś grozi kara śmierci, a złote goździki zdobią flagę państwową Zanzibaru.

Holendrzy osiedlali się na Mauritiusie dwukrotnie, raz w latach 1638–1658 i ponownie od 1664 do 1710 roku. Gdy Holendrzy kolonizowali Mauritius, Francuzi zajęli resztę archipelagu. Bourbon, przemianowany później na Reunion, otrzymał tę królewską nazwę od francuskiego gubernatora Madagaskaru, gdy powracający z wyspy zesłańcy sławili jej naturalne piękno, wspaniałą przyrodę i przyjemny klimat.

Entuzjastyczne relacje skłoniły grupę francuskich protestantów, by schronienia przed prześladowaniami w ojczyźnie szukać na ostatniej bezludnej wyspie w Archipelagu Maskarenów. François Leguat i siedmiu innych mężczyzn zamieszkało na Rodrigues, ale po pewnym czasie z powodu samotności i braku kobiet odpłynęli w niewielkiej łodzi na Mauritius. Najwyraźniej utopii nie dało się stworzyć bez seksu.

Ale dopiero pojawienie się Pierre'a Poivre'a okazało się przełomowe. Nic dziwnego, bo stanowił przykład człowieka z wizją. W 1740 roku, po ukończeniu seminarium, pochodzący z Lyonu Poivre wyruszył ewangelizować Chiny, gdzie zamiast powołania ujawniła się u niego pasja do botaniki i... przygody. Podczas podróży powrotnej jego statek znalazł się pod ostrzałem angielskich armat. Pierre przypłacił to utratą nie tylko ręki, którą urwała kula, lecz także wolności – trafił do niewoli w Batawii. Nadmiar wolnego czasu wykorzystał, by zapoznać się z plantacjami przypraw, których przecież tak pilnie strzegli Holendrzy.

Gdy odzyskał wolność, udał się do Pondicherry, a następnie na Mauritius. Szybko doszedł do wniosku, że tamtejsze środowisko idealnie nadaje się do wprowadzenia upraw przypraw. Wystarczyło tylko przekonać francuskie władze i wpływową Kompanię Indyjską, że projekt nie tylko przyniesie krociowe zyski, lecz także doprowadzi do złamania holenderskiego monopolu w handlu goździkami i gałką muszkatołową. Gdy mu się to udało, wyruszył ponownie na Daleki Wschód. Tam stworzył zieleńnik egzotycznych roślin (dzisiaj w kolekcji Narodowego Muzeum Historii Naturalnej w Paryżu). Mianowany głównym intendentem Maskarenów, w skład których wchodził Mauritius i Reunion, w 1771 roku Poivre wysłał byłego żołnierza, Antoine'a Gillota, na największą wyspę Seszeli – Mahé, by tam podjąć kolejną próbę założenia plantacji goździków.

Gillot wybrał Anse Royale na południowo-wschodnim wybrzeżu i zajął się tworzeniem „Jardin du Roi”, królewskiego ogrodu przypraw, który miał rodzić gałkę muszkatołową, goździki, cynamon i pieprz. W 1775 roku na ziemi francuskiej zakwita pierwszy kwiat goździkowca, a 1 marca 1778 ma miejsce pierwszy zbiór gałki muszkatołowej. Wszystko to dzięki usługom, jakie oddał koronie francuskiej Pierre Poivre ⁴.

Po Francuzach kontrolę nad handlem gałką i kwiatem muszkatołowym przejęli Anglicy. Na przełomie XIX i XX wieku przenieśli uprawy na wyspy Morza Karaibskiego, które dzisiaj dostarczają prawie 1/3 produkcji światowej. To dlatego Grenada nazywana jest Korzenną Wyspą – ze względu na prowadzoną tu na szeroką skalę uprawę nie tylko muszkatołowców, lecz również goździków, cynamonu, kakaowca, imbiru i kurkumy.

Zgodnie z legendą pewien lekarz, który przybył na Grenadę z Indii Wschodnich, doprawił startą gałką muszkatołową miejscowy rum, co wzbudziło ogólne uznanie. Obecnie Grenada zajmuje drugie miejsce

w świecie pod względem uprawy muszkatołowca, a owoc tego drzewa figuruje nawet na fladze narodowej tego państwa.

Na mirystycynowym haju

Od chwili pojawienia się goździków w Europie przypisywano im wszelkie możliwe zalety. Najbardziej przekonujące panegiryki na ich temat wygłaszał Aemilius Macer, przypisując goździkom działanie przeciwko wszystkim chorobom wewnętrznym. Goździki zainspirowały doktora René Moreau, profesora na Wydziale Medycyny w Paryżu, do napisania w 1631 roku pochwalnego wierszyka:

*Czyni oddech wonnym
Spłascza przelewający się brzuch
I pociesza żołądek
Gdy ten sprawia kłopoty [k220](#).*

Goździki zawierają mangan, witaminy C i K, magnez, wapń oraz błonnik. Owoce goździkowca, zwane jabłkami wodnymi (*jambu*), wykorzystywano podczas długich rejsów jako lek przeciw skorbutowi. Ponadto znakomicie gaszą pragnienie. Mieszkańcy Azji Południowo-Wschodniej smażą w cukrze niedojrzałą owocnię, która uchodzi za przysmak tego regionu. Na indonezyjskich przyjęciach podaje się ją powycinaną w ząbki, dzięki czemu wygląda jak róża. Goździki są też źródłem eugenolu. Substancja ta między innymi łagodzi ból i zmniejsza stany zapalne.

Była to ulubiona przyprawa Mumtaz Mahal – małżonki sułtana Szahdżahana, który po jej śmierci polecił zbudować słynny Tadź Mahal. Legenda głosi, że pewnego razu Mumtaz Mahal zawędrowała do żołnierskich kwater. Na widok zabiedzonych ludzi zaleciła im codzienną dietę złożoną z ryżu z mięsem doprawionym szafranem, kardamonem, cynamonem, imbirem i czosnkiem, nad którymi unosił się oszałamiający aromat goździków, czyli *biryani*. Wojacy szybko odzyskali kondycję, ba, przestały nawet ich boleć zęby, a wszystko to dzięki goździkom.

W kosmetyce wykorzystuje się właściwości gojące, odkażające i łagodzące bogatych we flawonoidy i taniny goździków. W śluzówkach wywołują uczucie pieczenia i drętwienia. Wyciągi z goździków działają

wiatropędnie, przeciwzapalnie, odkażająco, znieczulająco, przeciwbólowo, wykrztuśnie; pobudzają apetyt, zwiększają wydzielanie soków żołądkowych, trzustkowych i jelitowych oraz żółci, przyspieszają trawienie.

Gałka muszkatołowa natomiast bywa pomocna w leczeniu chorób serca, radzi sobie także z problemami układu moczowego, gdyż jest moczopędna. Już Arabowie stosowali ją jako afrodyzjak i lekarstwo na żołądek. Na przeciwnym biegunie znajdowali się przedstawiciele szkoły medycznej z Salerno, którzy wydali taką oto niepokojącą opinię: „Gałka muszkatołowa jest zbawienna przez dwie noce, w noc trzecią zabija” [k221](#).

Starożytni wiedzieli zresztą już to, do czego dopiero dochodzi współczesna nauka, której przedstawiciele przebadali 11 przypraw i stwierdzili, że 7 z nich zmniejsza zdolność zlepiania się płytek krwi. Najsilniej działały goździki, imbir, kminek i kurkuma. Podobno goździki działają silniej od aspiryny, a wszystko to za sprawą głównego składnika czynnego goździków – wspomnianego wcześniej eugenolu, który także chroni strukturę płytek już zlepionych.

Podobno goździki mogą być skuteczniejsze niż niektóre niesteroidowe leki przeciwzapalne, które notabene mogą powodować liczne skutki uboczne, między innymi owrzodzenie żołądka i dwunastnicy. Leki te działają poprzez blokowanie hormonopodobnych substancji, które wywołują stan zapalny.

Najdziwniejsze jest to, że w ojczyźnie goździków, Indonezji, nie przyprawia się nimi jedzenia. O tradycji tej uprawy świadczą „goździkowe” papierosy, namiętne palone na Jawie. W Indonezji mówi się na nie *kretek*, zawierają tytoń i dodatkowe przyprawy, których nazwy i proporcje są trzymane w ścisłej tajemnicy. Dzieje ich powstania są nader interesujące. Ponad sto lat temu pewien Jawajczyk chory na astmę postanowił pójść po poradę do lekarza, a ten kazał mu wdychać jak najczęściej olejek goździkowy. Pacjent posłuchał i zaczął ... palić papierosy z goździkami. Kiedy fama o leczniczych właściwościach takiego „dymka” rozprzestrzeniła się lotem błyskawicy, obrotni Indonezyjczycy natychmiast uruchomili masową produkcję „zdrowotnych” papierosów.

Gałka muszkatołowa, której niektóre składniki są podobne do substancji wchodzących w skład tabletek ekstazy, cieszy się reputacją skutecznego afrodyzjaku. Nacieranie ciała olejkami z gałki muszkatołowej ma jakoby czynić kobiety i mężczyznami namiętniejszymi. Na początku XVI wieku szejki

Nefzaoui doradzał w swoim *Wonnym ogrodzie*, aby miksturę złożoną z gałki muszkatołowej, miodu i kadzidla stosować, gdy ma się kłopoty z przedwczesnym wytryskiem.

Warto wspomnieć tutaj jeszcze o ostrożności, którą powinny zachować przy spożywaniu gałki kobiety w ciąży. Gałka muszkatołowa zawiera substancje halucynogenne i powoduje wydzielanie prostaglandyny, co może doprowadzić nawet do poronienia. Spożyta w dużych ilościach jest toksyczna dla wątroby.

Gałka i kwiat muszkatołowy zawierają również trującą mirystycynę, dlatego spożywanie ich wymaga rozwagi. Z historii znane są dobrze opowieści o marynarzach odurzających się właśnie gałką podczas długich rejsów po wschodnioindyjskie przyprawy. Osoby, które spożyły ją w znacznych ilościach, mówią o nieprzyjemnych i trudnych doświadczeniach, włączając w to zaburzenia widzenia, czyli halucynacje. W wielu przypadkach pojawiły się też stany lękowe, rodzaj ostrego rozstroju psychicznego prowadzącego do uczucia nadchodzącej zagłady albo śmierci [k222](#).

Chociaż gałka muszkatołowa nie zawiera żadnych pochodnych amfetaminy, to jednak zawiera wspomnianą mirystycynę. To właśnie ona podejrzewana jest o działanie neurotoksyczne. Kilkanaście godzin po przyjęciu tej substancji wystąpić mogą silne efekty uboczne związane z gwałtownym obniżeniem się ciśnienia krwi: konwulsje, palpacje, nudności, a w niektórych przypadkach odwodnienie organizmu i ogólne uczucie bólu. Mimo to nastolatki polecają sobie gałkę muszkatołową, nie przejmując się wyjątkowo obrzydliwym smakiem. Od połowy lat dziewięćdziesiątych XX wieku w polskich szkołach prowadzone są badania ESPAD na temat picia alkoholu i zażywania narkotyków. Wynika z nich, że w czołówce najczęściej stosowanych środków – oprócz tych z konopi – znajdują się substancje halucynogenne, leki uspokajające i środki wziewne, wśród nich także narkotyki domowej produkcji, które dają złudzenie bezpieczeństwa, czyli na przykład łatwo dostępna w naszych kuchniach gałka muszkatołowa [k223](#).

Wiele osób przedawkowuje gałkę, sądząc, że skoro nie jest zakazana, to nie wyrządza krzywdy. Ponoć słynny jazzman Charlie Parker był od niej uzależniony, a przyjmował ją po rozpuszczeniu w coli albo mleku. Malcolm X, przywódca ruchu Afroamerykanów w Stanach Zjednoczonych, tak opisał swoje doświadczenia: „W więzieniu w Charleston zażywałem gałkę

zamiast marihuany. Podobnie robiło stu innych więźniów, którzy kupowali od kucharki gałkę za pieniądze albo papierosy. Wystarczyło ją rozmieszać w szklance zimnej wody. Niestety, kiedy władze więzienia zorientowały się, dlaczego tak drastycznie wzrosło spożycie gałki muszkatołowej, zakazano jej używania do przyprawiania potraw” [k224](#).

Adam Asnyk, znany nie tylko jako twórca fascynujących erotyków, lecz także jako autor utworów zawierających refleksję filozoficzną, ujął w utworze *Egzotyczne kwiaty* [k225](#) rozważaną przez nas materię najprościej jak tylko można:

*Pod zwrotnikami rosną w lasach kwiaty,
Co przybierają wzory fantastyczne –
Strój ich niezwykły, wdzięczny i bogaty,
Cudowne barwy, wonie narkotyczne:
I nęcą zmysły ich korony świetne
I te zapachy z pozorów szlachetne.*

*Każdy z nich postać rzadkiego motyla
Lub przepych kształtów nieznanym roztoczy,
Z szczeliny drzewa w błękit się wychyla,
Wprawiając w zachwyty podróżnika oczy,
A jednak one soki swoje biorą
Z zgnilizny, w drzewach ukrytej pod korą.*

1. Prawie dwa tysiące lat później francuski malarz Toulouse-Lautrec doprawiał swoje ulubione porto gałką muszkatołową. [\[wróć\]](#)
2. Kubebe, kubeba – pod tą arabską nazwą (*kababa*) średniowieczna Europa poznała owoc drzewa *Piper cubeba*. Rośnie ono w Indiach, na Półwyspie Indochińskim i wyspach Indonezji. Owocu używano jako przyprawy do potraw. Kiedy znacznie później przekonano się o właściwościach leczniczych pieprzu kubeba, zaczęto ją znowu importować w dużych ilościach do Europy. [\[wróć\]](#)
3. W XIII wieku autorzy arabscy nazywali Sumatrę Dżawą, dopiero w XVI stuleciu nazwa ta występuje na oznaczenie Jawy. Nazwę Zabadi (Dżawaga, Jawaga) przeniesiono na Jawę i Sumatrę, stąd u Ibn Battuty Dżawa oznacza Sumatrę. Autorzy arabscy i perscy używali też nazw Dżaba, Zabag. Nazwa Sumatra odnosiła się pierwotnie jedynie do miasta. [\[wróć\]](#)
4. Ciekawe, że Poivre znaczy „pieprz” albo... „pijak”. Czyżby dlatego, że do dziś Francuzi, chcąc ukryć przed żoną zapach alkoholu, gryzą goździki? [\[wróć\]](#)

Rozdział VII



Nie(wy)rafinowany smak barbarzyństwa

O cukierkach i innych słodyczach mówią już hieroglify egipskie sprzed trzech tysięcy lat, a głównym ich składnikiem były miód i daktyl. Cukier trzcinowy jest być może pierwszym artykułem żywnościowym, który zdobył nieznaną go rynki siłą reklamy. Było to pierwsze z serii zjawisk towarzyszących pojawieniu się na globalizującym się rynku późnego średniowiecza i początków epoki nowożytnej produktów strefy tropikalnej, które rekomendowała sama ich dostępność i które zawładnęły podniebieniami europejskich konsumentów.

Tym śladem poszły potem kawa, herbata i kakao, trzeba jednak pamiętać, że cukier odegrał podstawową rolę w ich sukcesie. Choć bowiem żaden z narodów, które jako pierwsze zaczęły zaparzać te napoje, nie dodawał do nich obowiązkowo cukru, dla europejskich smakoszy byłoby czymś niezwykłym pić je w postaci niesłodzonej. W XVIII wieku cukier znalazł się w awangardzie „przewrotu gorących napojów” [k226](#).

Obecnie na świecie cukier jest produktem sprzedawanym w największych ilościach: pod tym względem bije nawet pszenicę – mowa oczywiście o białym cukrze z buraka, jak i brązowym z trzciny cukrowej. Ta ostatnia pochodzi z Nowej Gwinei, a wybrzeże Bengalu między deltą Gangesu i Asamem jest ojczyzną *Saccharum spontaneum*. XIV-wieczny podróżnik Ibn Battuta, odwiedziwszy Wybrzeże Malabarskie, konstatował:

„Po dwóch dniach dotarliśmy do Fakanauru, dużego miasta nad zatoką morską. Rośnie tam obficie trzcina cukrowa, która nie ma równej sobie w tych krajach” [k227](#).

Z listu Giovanniego de Monte Corvino, datowanego na grudzień roku 1292 lub 1293, skierowanego do Bartolomea de Santa Concordia i Menentillo de Spoleto, dowiadujemy się, że w Górnych Indiach „mają tu drzewa, które wytwarzają cukier, inne, które wytwarzają miód” [k228](#). Według Aleksandra von Humboldta, w stanie dzikim do tej pory spotyka się tam wiele odmian tej rośliny. Natomiast gatunek *Saccharum officinarum*, będący prawdopodobnie wynikiem mutacji, występuje wyłącznie jako roślina uprawna.

Indyjski cukier był wytwarzany z trzciny zwanej *purí* i to właśnie ta odmiana powoli rozprzestrzeniła się na zachód przez następne dwa tysiące lat, a w XVIII wieku dołączyła w Nowym Świecie do innych odmian, co w 1800 roku odnotował wspomniany Aleksander von Humboldt. Zaobserwował on trzy różne odmiany trzciny cukrowej: *creole*, *otaheite* (tahitańska), która została sprowadzona z wyspy Sandwich (Hawajów), oraz bataką, która trafiła tam z obecnej Indonezji [k229](#).

Korzenie lingwistyczne nazwy cukier sięgają sanskrytu: słowo *çarkara* jest pochodne od *çri* „ziarna piasku”. Francuskie określenie *sucre* pojawiło się po raz pierwszy w 1175 roku i pochodzi od włoskiego *zucchera*. Cukier przywieziony przez krzyżowców ze Wschodu otrzymał z początku nazwę „soli indyjskiej” i używany był do przyprawiania mięs. Potem, gdy zaczęto go używać w kuchni zamiast pszczelego produktu, zyskał miano „indyjskiego miodu” [k230](#). Już wtedy stanowił drogą nowinkę, stosowaną przede wszystkim w tradycyjnej medycynie. Znacznie wcześniej, w czasach faraonów, chirurdzy wojskowi używali mieszanki cukru i miodu do powstrzymania krwawienia z ran. Metodę tę stosowali także Europejczycy aż do wynalezienia antybiotyków. Cukier przyspiesza bowiem wzrost nowej tkanki, osuszając ranę i osłabiając rozwój bakterii przez ich odwadnianie.

Cukier uznawany wówczas za lekarstwo wymieniany jest w receptach medyków z Persji, Sasanidów. Również w Bizancjum cukier leczniczy konkurował z tradycyjnym miodem. Muzułmanie dowiedzieli się o cukrze z dzieł medycznych Galena, który uważał, że jest on równie cenny jak srebro [k231](#). W X wieku figuruje w farmakopei szkoły medycznej z Salerno.

Znacznie wcześniej używano cukru w celach spożywczych w Indiach i Chinach, gdzie trzcina cukrowa została sprowadzona prawdopodobnie dopiero w naszej erze. Po raz pierwszy trzcina cukrowa występuje w księdze *Nang-fang-tSao-mu-chuang*, pochodzącej z IV wieku n.e.: „*Chê-chê, kan-chê* rośnie w Kochinchinie. Ma kilkadziesiąt centymetrów w obwodzie i przypomina bambus. Pęd połamany w kawałki jest jadalny i bardzo słodki. Sok wyciskany z pędów i wysuszony na słońcu po kilku dniach staje się cukrem, który rozpuszcza się w ustach. W roku [tu jest wymieniona data odpowiadająca 286 r. n.e.] Królestwo Funan wysłało cukier jako daninę” [k232](#). *Chê* oznacza bambus, *kan* – słodki. Słowo cukier zostało napisane za pomocą kilku znaków. Skoro nie było jednego znaku dla tego słowa, było ono nowe.

Trzcina cukrowa pojawia się następnie w poemacie *Przywoływanie ducha* z III wieku p.n.e.: „z cukrowej trzciny wywar słodki”, a w późniejszej o tysiąc lat *Historii naturalnej* Su Gonga z VII wieku n.e. czytamy, że panujący w latach 627–650 „Cesarz Taizong wysłał robotników do Indii oraz do Bengalów, by nauczyli się sztuki produkcji cukru” [k233](#). Najwyraźniej przedsięwzięcie to zostało uwieńczone sukcesem, gdyż Marco Polo w trakcie podróży po Dalekim Wschodzie w XIII wieku donosił o zawitaniu „do miasta zwanego Unken, gdzie wyrabiają olbrzymie ilości cukru. Z tego miasta Wielki Chan sprowadza cukier potrzebny dla dworu; tyle go, że skarbów wart pokaźnych. Lecz dowiedzcie się, że przed zdobyciem tych krajów przez Wielkiego Chana nie umieli tam wyrabiać tak delikatnego i doskonałego cukru, jak wyrabiano w Babilonie, gdyż nie krystalizowali go i nie zastudzali w formach, lecz tylko wygotowywali, szumując, i otrzymywali w ten sposób jakby ciemne ciasto. Lecz gdy kraj poddał się Wielkiemu Chanowi, na dworze jego przebywali pewni ludzie z Babilonu, biegli w robieniu cukru, którzy udali się do Unkeny i nauczyli mieszkańców rafinowania cukru za pomocą popiołu ¹ pewnych drzew” [k234](#).

Nie wiadomo, czy autor, pisząc, że trzcina cukrowa rośnie w Kochinchinie, miał na myśli jej uprawę, czy też, że rośnie tam ona w stanie dzikim. Do rozwiązania pozostaje również zagadka, dlaczego Hindusi odkryli uprawę trzciny i otrzymywanie cukru, a nie dokonali tego Chińczycy, chociaż mieli ku temu podobne warunki. Ot, kolejny paradoks dziejowy.

Indyjska sól

W tradycji hinduskiej trzcina cukrowa wydaje się istnieć niemal od zawsze. Zgodnie z legendą przodkowie Buddy wywodzili się z krainy cukru Guru – właśnie tym mianem określano kiedyś Bengal. Poemat epicki *Ramajana* napisany w sanskrycie około 1200 roku p.n.e. przynosi opis uczty, podczas której „stoły zastawione były słodyczami, syropami oraz trzcina cukrową do żucia”.

Siedem wieków później, w czasie wyprawy Dariusza Wielkiego do doliny Indusu, Persowie odkryli „trzcinę, która daje miód bez udziału pszczół”, i przywieźli ją do kraju. Początkowo usiłowali zachować monopol zarówno na uprawy, jak i na eksport tego cennego produktu, jednakże inwazje, podboje i karawany, zwłaszcza asyryjskie, doprowadziły do rozprzestrzenienia się upraw trzciny cukrowej na całym Środkowym Wschodzie, od Indusu po Morze Czarne, od Sahary po Zatokę Perską.

Podobnie jak później Europa Zachodnia, Grecja poznała cukier dzięki wojnie, a mianowicie dzięki najazdowi Aleksandra Wielkiego na Pendżab w 327 roku p.n.e. Widocznie wtedy uprawa jej dotarła już do Mezopotamii. Aristobulos z Chalkidike, którego relację znamy dzięki Arrianowi i Strabonowi, pisze wówczas o „trzcinie miodowej” [k235](#). Uczestnicy tej wyprawy nazwali cukier „suchym miodem nie pochodzącym od pszczół” [k236](#). Strabon, wykorzystując informacje od jednego z uczestników wyprawy, wojowniczego Macedończyka, podawał: „Także owoce rodzą się obficie i korzenie roślin, zwłaszcza wielkich trzcin, słodkie i z natury, i przez zagotowanie, gdyż żar słoneczny rozgrzewa wodę spadająca z nieba, zarówno jak i rzeczna. Do pewnego stopnia chce powiedzieć, że to, co u innych nazywa się dojrzewaniem owoców i soków, polega w ich kraju na gotowaniu się, które przyczynia się do dobrego smaku w równej mierze, jak u innych gotowanie na ogniu. (...) Mówi też ² o trzcinach, że rodzą one miód, choć nie ma pszczół” [k237](#).

Jest rzeczą pewną, że Rzymianie ani nie znali i nie używali cukru, ani nie wiedzieli o jego krystalizacji. Żyjący na przełomie II i III wieku n.e. Klaudiusz Elian stwierdzał lakonicznie: „Indowie spożywali trzcinę”. Rzymianie spostrzegli, że z części niektórych trzcin da się wycisnąć słodki sok. Lukan mówi: „A które z młodej trzciny piją słodkie soki”. Ale od wody osłodzonej sokiem z trzciny do cukru, jaki dziś spożywamy, było jeszcze daleko – Rzymianie nie doszli do tego osiągnięcia.

Po zdobyciu Persji Arabowie zreorganizowali produkcję cukru w tym kraju i stopniowo, w miarę ekspansji, zakładali plantacje i cukrownie na ziemiach będących pod ich kontrolą. Była to prawdziwa żyła złota stanowiąca jedno z głównych źródeł bogactwa władców krain z tysiąca i jednej nocy. Około roku tysięcznego Arabowie założyli na Krecie, której nazwa arabska *Qandi* oznacza skryształizowany cukier (*candi*), pierwszą „przemysłową” rafinerię cukru.

Nasycone słodyczą aromaty Orientu sprawiły, że krzyżowcy ciągnęli na Bliski Wschód jak muchy do miodu. W Trypolisie w 1099 roku odkryli trzcinę cukrową, o czym donosi Albert z Aix w swojej opowieści o pierwszej wyprawie krzyżowej: „Pola były porośnięte miodową trzciną, którą nazywa się cukrem. Ten rodzaj trawy uprawia się z wielką starannością; gdy dojrzeje, tubylcy ubijają ją w móżdzierzu, przekładając uzyskany cukier do mis. Potem pozostawiają go, aby skrzepł i nabrał konsystencji śniegu lub białej soli; krzyżowcy przyrządzają z niego gotowaną potrawę, mieszając z chlebem lub rozpuszczając w wodzie, uważają go za przyjemniejszy i bardziej zbawczy od miodu” [k238](#).

Prawie pięć wieków później pewien podróżnik wciąż będzie pod wrażeniem plantacji trzciny: „Na ogrody też tam cudnie patrząc, których też moc wielka wszędzie około miasta, gdzie cukier roście, który sieją. A roście jako trzcina owa płaska, nożowata na błotach; ale sama trzcina w pośrodku, w której sok słodki, mięszsza jako ręka [choć zdarza się i cieńsza].

Ty ogrody musi ustawicznie polewać, przeto (jako się rzekło) woły z studnie dzbankami na kołach wodę ciągną, która potem wszystek ogród odwilżą. Dostawa się cukier w końcu października, jako i datły, acz ty prędzej, bo już w wrześniu dojrzałe są, którym nie trzeba tak dobrej ziemi, jako cukrowi, ani polewania” [k239](#).

W 1104 roku to orientalne źdźbło potwierdza swoje zalety, ratując krzyżowców podczas oblężenia Saint-Jean-d’Acre. Żołnierze Krzyża przetrwali głód, ssąc słodki sok z trzciny i dodając go do wrzątku. Zanim jeszcze cukier odniósł sukces na Cyprze, zagościł na Sycylii, dokąd przywieźli go Arabowie. Ci zmyślni i łakomi ludzie wynaleźli również karmel. Ulepszając proces oczyszczania syropu, otrzymali ciemnobrunatną, kleistą masę o silnym zapachu, *kurat al milh*, czyli głowę „słodkiej soli”. Jednym z pierwszych jej zastosowań w haremach była... epilacja [k240](#).

Pierwsze plantacje trzciny cukrowej na liczącą się skalę zostały na Sycylii założone przez Genuńczyków. W XV wieku przeniesiono je do portugalskiego Algarve. Pod koniec tego stulecia trzcina cukrowa jest już w marokańskim Sus, na Maderze, a następnie na Azorach, Wyspach Kanaryjskich, Wyspie Św. Tomasza i Wyspie Książęcej w Zatoce Gwinejskiej.

Dla Europejczyków cukier pozostawał cennym lekarstwem bądź luksusowym artykułem zarezerwowanym dla wielkich tego świata. Pod koniec I tysiąclecia Wenecjanie zaczęli budować magazyny, z których cukier rozprowadzany był do Europy Środkowej i krajów słowiańskich. Wraz z jedwabiem i przyprawami przyczynił się on do powstania ogromnego bogactwa Wenecji i stanowił ważną część jej historii.

W XV wieku popularne było powiedzenie „drogi jak pieprz”, używane, gdy ktoś chciał opisać rzecz szczególnie kosztowną. Podobnie było z cukrem w średniowieczu. Wydzielany w mikroskopijnych dawkach, czekał w aptekarskich sejfach na klientów o wystarczająco zasobnej kiesie. Stanowił o wartości kompotów i soków, których zapasy gromadziły u siebie jedynie najbogatsze osoby. Jak odnotowuje na przełomie XVIII i XIX wieku Anthelme Brillat-Savarin: „Użycie cukru nie kończy się na tym. Można powiedzieć, że jest on przyprawą o charakterze uniwersalnym, która niczemu nie szkodzi. Niektórzy dodają cukier do mięs, czasem do jarzyn, często też posypują nim świeże owoce. Jest składnikiem niezbędnym najmodniejszych dziś napojów, jak poncz, *negus*, *sillabub* i inne pochodzenia egzotycznego; ma zastosowanie o zmienności wprost nieskończonej, bo zależnej od gustów narodów i jednostek” [k241](#).

Słodki smak powoli zdobywał coraz więcej rynków. Być może byłby to jeden z tych przypadków, w których popyt podąża za podażą, gdyż w ostatniej ćwierci XV stulecia, kiedy atlantyccy producenci zaczęli tworzyć nowe ośrodki cukrowe na Wyspach Kanaryjskich, wyroby z cukru były wciąż przedmiotami zbytku, zajmując na przykład okazałe miejsce w domowych rachunkach królowej Hiszpanii Izabeli Katolickiej jako prezenty gwiazdkowe dla jej dzieci [k242](#).

Mimo że cukier pozostawał w XVII wieku produktem na wpół luksusowym, doprowadził do zmiany wielu codziennych, a czasem też odświętnych zachowań. Przykładem może być ofiarowywanie smacznych prezentów, które schlebiają wrażliwości adresata, zaspokajając „delikatne podniebienie”.

Najbardziej cenionym przez Albrechta Dürera podarunkiem spożywczym podczas jego podróży w 1520 roku do Flandrii były cukry, które proponowali mu portugalscy kupcy: „beczułka różnego rodzaju owoców w cukrze oraz pudełko kandyzu” ofiarowane mu przez portugalskiego agenta handlowego, Rodriga Fernandesa d’Almadę albo ofiarowana przez tegoż, gdy Dürer cierpiał na stany gorączkowe i bóle głowy zimą, w okresie wielkich mrozów, „wielka ilość cukrów kandyzowanych” [k243](#).

Można śmiało powiedzieć, że wspaniałe pałace Madrytu i Toledo, wybudowane przez Karola V, powstały dzięki cukrowi. Ba, w późniejszych czasach będzie się mówić z kolei, że cukier utrzymuje przy życiu „pół Lancashire i jedną czwartą całej brytyjskiej żeglugi” [k244](#). Ale najpierw Krzysztof Kolumb musiał dotrzeć do Nowego Świata, a niejaki Pedro d’Arranca przewieźć sadzonki trzciny cukrowej na wyspę Hispaniola, czyli dzisiejszą Haiti. Przyjęły się tam tak dobrze, że już w roku 1513 powstała pierwsza cukrownia.

Za swoistą ironię dziejów można uznać, że w znacznym stopniu udało się to dzięki zapożyczeniu od arabskich wynalazców i odkrywców kompasu, astrolabium, destylacji i... sztuki pozyskiwania niewolników. Arabowie od dawna urządzali najazdy w głąb lądu na południowym wybrzeżu Afryki Zachodniej, aby łapać czarnych, bardzo cenionych w muzułmańskich miastach jako służący i członkowie straży przybocznej [k245](#).

Ludzie, których w okresie sukcesów korsarze brali do niewoli tysiącami, przedstawiali zdobycz tak cenną jak zrabowany towar, a często dużo cenniejszą. Rola tych jeńców-niewolników była bardzo różna. Część służyła jako galernicy i tych los był najcięższy. Inni pracowali na roli lub jako służba domowa. Nawet słynny Robinson Cruzoe, w przerwach między wyprawami, podlewał kwiatki w ogródku swego pana, groźnego korsarza z marokańskiego Sale.

Po kryzysie demograficznym spowodowanym przez „czarną śmierć” w połowie XIV wieku duże zainteresowanie w rozwijaniu podróży handlowych do Afryki Zachodniej w poszukiwaniu złota, nowych łowisk i chęci założenia plantacji trzciny cukrowej wykazywał portugalski dwór, a przede wszystkim kupiectwo. Czynniki te dodatkowo wyjaśniają motyw rozwijania przez ten kraj handlu niewolnikami [k246](#).

W 1444 roku Gil Eanes przywiózł do Europy pierwszy ładunek niewolników – dwustu Afrykańczyków, których sprzedano w Lagos. Uczestniczący w ekspedycji kronikarz i apologeta Henryka Żeglarza, Gomes Eanes de Zurara, opisuje dramatyczne sceny, oznaczające początek tragicznej epopei niewolniczej mieszkańców czarnego lądu: „Matki chwyciły dzieci w ramiona i rzuciwszy je na ziemię, nakrywały własnymi ciałami, jakby mogły w ten sposób uchronić je przed oddzieleniem od siebie” [k247](#).

W ten sposób rozpoczął się ówczesny handel niewolnikami – jeszcze nie transatlantycki, który dopiero miał powstać, lecz już jego zwiastun, handel między Afryką a południową Europą. Warto odnotować, że w muzułmańskiej Afryce Północno-Zachodniej niewolnik nie był żywą maszyną, przysparzającą swą pracą zysków, lecz luksusem, który wymagał sporych nakładów.

Kupowani przez zamożnych mieszczan lub państwowych dostojników niewolnicy stawali się ozdobną służbą domową. Ba, traktowani byli zazwyczaj na równi z członkami rodziny: mieli słuchać i robić, co kazał pan domu, podobnie jak cała rodzina. Zurara, apologeta portugalskiego handlu żywym towarem, zapewnia, że niewolnicy „traktowani byli łagodnie, nie inaczej niż wolno urodzeni słudzy (...). Uczono ich rzemiosła, nawracano na chrześcijaństwo i żeniono z Portugalkami” [k248](#).

Granica przebiegała według kryteriów religijnych, dzieląc wszystkich na „prawdziwie wierzących” i „niewiernych”. Przy takim podziale na rasizm nie było miejsca. W rodzinie, gdzie liczyła się tylko krew ojca, dziecko pana domu i czarnej niewolnicy miało identyczne prawa co pozostałe dzieci i dziedziczyło majątek i władzę. Rzecz nie do pomyślenia w hiszpańskiej Ameryce!

Słodysz zaprawiona goryczą

Odkrycie Nowego Świata i jego kolonizacja stanowiły zasadniczy przełom w dziejach niewolnictwa i nadały tej formie eksploatacji pracy nieznaną dotąd moc. Hiszpańscy konkwistadorzy szukali przede wszystkim złota i srebra, ale osadnictwo w Nowym Świecie wymagało zaspokojenia potrzeb zdobywców także i w innych dziedzinach, zwłaszcza zaś w rolnictwie.

Okazało się także, że Brazylia, Antyle, część Meksyku i nawet wybrzeża Peru nadają się znakomicie do uprawy trzciny cukrowej. Zdobywcy stanęli

jednak przed problemem braku siły roboczej. Oni sami byli zbyt nieliczni, by przejąć zadania produkcyjne. Zresztą nie po to podejmowali ryzyko związane z podbojem, by ponosić trudy ciężkiej pracy. Już w dosyć wczesnym okresie swojej ekspansji w Ameryce Europejczycy uznali, że afrykańscy niewolnicy stanowią najlepszą siłę roboczą, lepszą od miejscowej, indiańskiej.

Z różnych względów Indianie amerykańscy nie nadawali się do tego celu. Obok czynników psychologicznych i historycznych rolę odgrywały również czynniki demograficzne, gdyż w wyniku braku odporności na choroby, które przywlekli ze sobą biali agresorzy, liczba Indian zaczęła maleć w dramatycznym tempie. Afrykanie byli znacznie odporniejsi, zwłaszcza na żółtą febrę czy malarię, dzięki czemu stanowili lepszy „materiał” na pracownika.

Bez importu niewolników na zachodnią półkulę europejskie kolonie w Ameryce nie mogły się rozwijać ani nawet funkcjonować. Jeden z dokumentów Królewskiej Kompanii Afrykańskiej, założonej przez Brytyjczyków w 1672 roku³, zawiera następujące stwierdzenie: „Niewolnicy są wysyłani do wszystkich amerykańskich plantacji Jego Królewskiej Mości. Bez nich plantacje te nie mogłyby istnieć” [k249](#).

W XVII wieku Brazylia wyrosła na głównego producenta cukru na świecie, przejmując faktyczny monopol w tej dziedzinie. Głównymi nabywcami cukru brazylijskiego byli kupcy holenderscy, którzy kupowali go zwykle w stanie surowym, rafinowali w swych rafineriach w Antwerpii i Amsterdamie, a następnie zajmowali się jego sprzedażą w krajach europejskich. Brazylię znano w Niderlandach jako Zuikerland – Kraj Cukru.

Dosyć szybko zorientowano się jednak, że transport trzciny do Europy poprzez Atlantyk, gdy istnieją inne, bliższe źródła na Środkowym Wschodzie, jest zupełnie nierentowny. Inną przeszkodą było to, że – jak w 1775 roku skarżył się ksiądz Raynal, autor *Histoire philosophique et politique des établissements et du commerce des Européens dans les deux Indes* – „aby wyżywić kolonię w Ameryce, trzeba uprawiać całą prowincję w Europie” [k250](#).

W dodatku powiązana w wiązki trzcina źle znosiła podróż. Nie tylko kwaśniała i pokrywała się pleśnią, lecz także zajmowała stosunkowo dużo miejsca w ładowniach statków, które nie były przecież zbyt duże. Już około roku 1580 przyniosło to trojaki efekty. Po pierwsze, największym

światowym producentem cukru stała się Brazylia, spychając w cień gospodarki cukrowych wysp wschodniego Atlantyku. Po drugie, głównym przedmiotem imperialnego współzawodnictwa krajów Europy stała się walka o ziemie, na których uprawiano trzcinę cukrową. Wreszcie potrzeba zapewnienia siły roboczej do plantacji i cukrowni wywołała eksplozję transatlantyckiego handlu niewolnikami, ponieważ intensywne produkcja syropu na plantacjach Nowego Świata napotkała bardzo poważny problem: siłę roboczą, bo jak zauważa Henry Hobhouse: „Trzcina cukrowa była płodem rolnym wymagającym intensywnej i pracochłonnej uprawy, a więc liczba niewolników w stosunku do ilości produkowanego przez nich cukru pozostała co najmniej dziesięć razy większa niż w stosunku do ilości produkowanego tytoniu, bawełny bądź jakiegokolwiek innego płodu rolnego uprawianego w warunkach zniewolenia” [k251](#).

Zakup niewolników stanowił poważną inwestycję ze strony plantatorów. Skądinąd wiadomo, że przeważnie nie rozporządzali oni wielkimi zasobami gotówki. Nierzadko nabywali niewolników na kredyt spłacany w ciągu roku. Starannie też badali dostarczany im „towar”, usiłując uniknąć strat powodowanych nadmiernym wyczerpaniem lub chorobą Murzynów. Musiało to rzutować także na traktowanie niewolników.

Niektórzy z europejskich handlarzy niewolników – oprócz wypalania na ich ciele inicjału czy symbolu danej kompanii lub indywidualnego właściciela – dokonywali przed odpłynięciem statku od wybrzeży Afryki aktu ogólnego chrztu ludzkiego ładunku, aby zapewnić owym nieszczęśnikom zbawienie w razie zatonięcia. „Cała perfidia i hipokryzja tego aktu jest tym bardziej widoczna – podkreśla Henryk Zins – gdy dodamy, że przedstawiciele duchowieństwa katolickiego w Brazylii ekskomunikowali będących katolikami handlarzy niewolników za niedopełnienie tej formalności, nie kwestionując samego proceduru” [k252](#).

Nieludzka eksploatacja, niedożywienie czy katowanie niewolników nie były w interesie właścicieli. Zwykła kalkulacja biznesowa wymagała, by niewolnik był jak najdłużej zdolny do pracy i wydajny. Stefan Szolc-Rogoziński, który w wieku 21 lat zorganizował kilkuletnią polską ekspedycję badawczą do Afryki Równikowej, poczynił ciekawe spostrzeżenia w swojej relacji: „Przed porą deszczową sadzą kawały trzciny wprost ścięte z jakiejś innej plantacji, poruszywszy nieco przedtem ziemię i sadząc szczepy ukośnie. Po sześciu miesiącach już trzcina wyrosła i dziesiątki Murzynów z długimi nożami (kotlasami) ścinają ją i wnoszą

pomiędzy walce, wyciskające sok cukrowy. Pozostałe pieńki opalają wraz z pociętymi liśćmi porzucanymi po żniwach na plantacji, następnie zaś pieńki puszczają na nowo, które po 6 miesiącach nowe dają żniwo. Tak daje ta sama roślina co 6 miesięcy – przez cztery lata – ciągle żniwa bez siewu i dopiero wtedy pole na nowo obsadzić potrzeba. (...) Trzcina ta jest niezmiernie soczysta, gasi pragnienie i jest nadzwyczaj pożywna. Często robotnicy przychodzą chudzi i chorowici na plantacje, a przez żucie trzciny cukrowej tak polepszają swą kompleksję, że opuszczają plantacje kompletnie się wypaśszy” [k253](#).

Nie oznacza to jednak, że sytuacja czarnych niewolników była dobra. Na przykład Brazylię nazywano piekłem czarnych. Niewolnicy musieli karczować i wypalać las, przygotowując grunt pod uprawę. Przydzielano im małe działki ziemi, które wolno im było obrabiać tylko w sobotę, w pozostałe dni tygodnia (zapewne z wyjątkiem niedzieli) musieli pracować dla pana [k254](#).

Nie inaczej działo się na Karaibach. Kuba porośnięta jest długowłosym potarganym runem, które swobodnie rozwiewa wiatr. Te zielone i żółte, w zależności od wieku, włosy – to jedno z nielicznych bogactw wyspy, trzcina cukrowa. Podczas zwiedzania Trinidadu na Kubie obowiązkowym punktem wizyty powinna być położona zaledwie 12 kilometrów od miasta piękna Valle de los Ingenios, czyli Dolina Zabytkowych Cukrowni, zwana też Doliną Młynów Cukrowniczych. O jej unikalnej wartości świadczy fakt wpisania przez UNESCO na Listę Światowego Dziedzictwa.

Zachowało się 12 młynów cukrowych (kiedyś było ich na tym obszarze około 50) pochodzących z XVIII i XIX stulecia oraz okazałe rezydencje baronów cukrowych. Jedną z wielu posiadłości cukrowych magnatów jest Manaca Iznaga, do której z Trinidadu można dojechać pociągiem ciągniętym przez parowóz z 1919 roku. Drogę żelazną zbudowano, aby usprawnić transport trzciny cukrowej. Notabene Kuba była pierwszym krajem w Ameryce Łacińskiej, w którym zbudowano kolej.

Obok zabytkowej hacjendy uwagę zwraca przede wszystkim okazała 45-metrowa wieża Torre Iznaga. Kształtem przypomina nieco rakiety przygotowaną do lotu w kosmos. Obecnie wieża stanowi doskonały punkt widokowy dla turystów spragnionych pięknych krajobrazów, dawniej zaś służyła plantatorom jako miejsce, z którego mogli kontrolować pracę niewolników. Wieża ma siedem kondygnacji i kiedyś była najwyższym budynkiem na wyspie. Na dole znajduje się dzwon; jego bicie wyznaczało

początek oraz koniec pracy przy uprawie trzciny cukrowej. Ten dźwięk powiadamiał też plantatorów o ucieczce niewolników. W latach czterdziestych XIX wieku pracowało na tej plantacji 350 niewolników [k255](#), bo powstanie niepodległych państw w Ameryce hiszpańskiej nie przyniosło ze sobą ich wyzwolenia. Wprawdzie niektórzy przywódcy ruchów wolnościowych pragnęli to zrealizować, ale sprawa musiała jednak jeszcze czekać na ostateczne rozwiązanie.

Niewolnictwo plantacyjne utrzymywało się w pełni na Kubie – ostatniej kolonii hiszpańskiej w Ameryce – a nawet w XIX wieku przybrało znacznie na sile w związku z rozwojem plantacji trzciny cukrowej, o czym wzmiankuje Aleksander von Humboldt: „Podczas wojny sukcesyjnej do Hawany przybyli Francuzi, by wymienić niewolników na tytoń. W wyniku coraz szybszego ożywienia handlu – następujące po roku 1790 piętnastolecie dostarczyło więcej niewolników niż półtrzecia wieku do czasu ustanowienia pełnej swobody handlu.

Ożywienie to wzmagало się nadal, szczególnie zaś po zawarciu między Anglią i Hiszpanią porozumienia, które przewidywało z dniem 22 listopada 1817 roku zakaz handlu niewolnikami na półkuli północnej, całkowitą zaś jego likwidację – z dniem 30 maja 1820 roku. Król hiszpański otrzymał od Anglii sumę 400 tysięcy funtów szterlingów jako rekompensatę (sic!) za straty wynikłe z zaniechania tego barbarzyńskiego procederu” [k256](#).

Niekiedy niewolnicy buntowali się już na Atlantyku, jak w 1839 roku, ale próba taka, której przewodził Joseph Cinque na pokładzie słynnego „Amistad”, nie powiodła się. Sukcesem zakończyła się za to rewolta na pokładzie statku „Little George” w 1730 roku, kiedy to 96 afrykańskich niewolników z Zatoki Gwinejskiej przejęło statek i wróciło na jego pokładzie do Sierra Leone. Również w 1740 roku czarni na statku „Jolly Bachelor” wyszli na ląd jako ludzie wolni, gdy w Sierra Leone jednostka dostała się w ręce wojowników afrykańskich.

Atlantycki handel afrykańskimi niewolnikami wywożonymi przez kupców europejskich na półkulę zachodnią rozwijał się w systemie wielkiego trójkąta łączącego Europę, Afrykę i Indie Zachodnie oraz Amerykę (tzw. *triangular trade*). Ten trójkątny schemat przyczynił się do znacznego wzrostu produkcji i eksportu biorących udział w tym handlu krajów Europy Zachodniej. Na przykład w 1695 roku angielska komisja parlamentarna złożyła nawet oświadczenie mówiące, iż handel

niewolnikami stanowił bardzo istotny element brytyjskiej produkcji tekstylnej, a więc angielskiego rozwoju i prosperity.

O wiele gorzej przedstawiała się sytuacja tych spośród niewolników, których zatrudniono w młynach cukrowych. Wprawdzie zakładami tymi kierowali niemal wyłącznie wyspecjalizowani wolni pracownicy, ale czynności pomocnicze wykonywali z reguły niewolnicy, najbardziej narażeni na bardzo wysoką temperaturę we wnętrzu zakładu, a przede wszystkim na częste nieszczęśliwe wypadki przy pracy [k257](#), które tak obrazowo opisuje Germán Arciniegas w *Burzliwych dziejach Morza Karaibskiego*: „Przerób trzciny cukrowej na Antylach początkowo odbywa się przy pomocy wiatraków; później do uruchomienia młynów cukrowych używane są muły. Obsługa składa się z Murzynów. To oni oliwią cylindry. Niekiedy niewolnik w roztargnieniu zmiele własną rękę razem z trzcina... Krzyk, płynie sok zmieszany z krwią... Ale zaraz nadbiega inny Murzyn z siekierą – bo siekiera zawsze jest w pogotowiu: nie można dopuścić, aby towar przepadł, gdyby młyn wraz z ręką wciągnął całe ciało” [k258](#).

Przejmując w roku 1640 dowództwo nad Antylami Francuskimi, Jean Auber wprowadził tam prawie natychmiast uprawę trzciny cukrowej. Francuzom wypomina się często, że są spóźnieni o jedną wojnę, nawet jeśli toczy się ona o cukier, ale w tym przypadku to właśnie opieszałość dała im czas, by uczyć się na błędach innych. Wkrótce Europa wręcz uzależniła się od cukru.

Do kuriozalnej sytuacji doszło w epoce wojen napoleońskich, kiedy blokada kontynentalna pozbawiła nasz kontynent tego narkotycznego dodatku. Wówczas zrodziła się moda na „cukier na sznurku”, zgodnie z którą wieszano u sufitu kawałek kandyzowanego cukru na sznurku i każdy z domowników zanurzał go w swojej kawie na krótki i rygorystycznie przestrzegany czas!

Auta „na gazie”

Trzcina cukrowa stanowi typ tak zwanych tropikalnych roślin wysokiej produktywności. Dojrzałą trzcinę przewozi się do rafinerii, aby jednak nie obciążać się balastem niepotrzebnych, gęstych liści, hawajscy plantatorzy przed zbiórką podpalają swoje pola. Pożar ogarnia całe kilometry, a gdy gaśnie, na pogorzeliśkach sterczą kilkumetrowej wysokości żałosne gołe badyle. Wyglądają tak rozpaczliwie, że zrżyna się je jak najprędzej. Układa

się je w stosy, które metalowe żurawie unoszą i wrzucają do olbrzymich 40-tonowych koszy, w jakich przewozi się plon do fabryk.

Bagassa jest włóknistym odpadem pozostającym po rozdrobnieniu i wyekstrahowaniu trzciny. Może być spalana w celu pozyskania energii, ale bardziej ekonomiczne jest wykorzystanie jej jako surowca na płyty. W celu otrzymania masy wysokiej jakości musi być depilowana i odpowiednio magazynowana, co niestety podnosi koszty jej przetwarzania.

W wyniku kryzysu naftowego otworzyły się nowe możliwości wykorzystania cukru. W krajach Ameryki Łacińskiej zaczęto używać alkoholu z trzciny cukrowej jako materiału napędowego do samochodów, co było poparte zakrojoną na wielką skalę akcją reklamową. Limuzyna jednego z prezydentów przyozdobiona była napisem: „Jeżdżę na alkoholu, a ty?” W szybkim tempie prawie 90% nowych samochodów sprzedawanych w Brazylii zaopatrzone w silniki dostosowane do używania tego paliwa.

Właściciele plantacji trzciny cukrowej z pomocą dużych subsydiów rządowych w ciągu dziesięciolecia potroili obszar ziemi przeznaczony pod tę uprawę. Alkohol z trzciny zmniejszył wydatki na import ropy o prawie miliard dolarów rocznie. W roku 1984 wyprodukowano ponad 9 miliardów litrów alkoholu z trzciny, co zapewniło pokrycie w 4% całkowitego zapotrzebowania kraju na energię.

Samo słowo „alkohol” pochodzi zresztą od arabskiego *al-kohl*, co oznacza antymon, z którego robiono czernidło do makijażu oczu uzyskiwane w drodze destylacji. Alchemicy europejscy zaczęli odnosić to określenie do innych produktów pochodzących z destylacji, w tym właśnie alkoholu.

Powszechnie uznaje się, że Zachód zawdzięcza odkrycie alkoholu alchemikowi Raymondowi Lully’emu, o którym niewiele wiadomo, albo też jego kompanowi i współpracownikowi, Arnoldowi de Villanova. Lully poszukiwał prawdziwego eliksiru, co doprowadziło go do sporządzenia *aqua vini* – pierwszej brandy. Podobno Lully był tak bardzo zachwycony cudami wywoływanymi przez *aqua vini*, że sądził, iż zwiastują one koniec świata.

Pierwszy opis aparatu destylacyjnego znajduje się w traktacie o winie napisanym przez profesora uniwersytetu w Montpellier, Arnolda de Villeneuve (de Villanova) w końcu XIII wieku. Opisany tam aparat składał

się z naczynia ogrzewanego w piecyku, chłodnicy w postaci rury zanurzonej w beczce z wodą i odbieralnika. Od tego czasu produkcja alkoholu, tak zwanej wody życia (*aqua vitae*), była już znana w Europie i powoli ulegała ulepszeniu.

W dziele Stefana Falimierza, wydanym w 1534 roku w Krakowie, znajduje się rozdział *O paleniu wódek z ziół*. Palenie wódki to średniowieczne określenie procesu destylacji, ale ówczesna metoda była bardzo prymitywna. Otrzymany produkt wykazywał słabą moc, ale już w XVIII wieku przefermentowane zacierzy były destylowane trzykrotnie, dając kolejno: po pierwszej destylacji – witkę, po drugiej – szumówkę i po trzeciej – okowitę.

Ambroise Pare, uznawany za najwybitniejszego chirurga renesansu, uważał te substancje za nieodzowne dla zdrowia. Laurent Joubert, lekarz Katarzyny Medycejskiej, proponował nawet, żeby uczynić z wody życia środek wzmacniający dla starców, przytaczając przypadki opóźnienia zgonów dzięki stosowaniu „tych wód cesarskich, wyrobów alkiemesowych oraz innych kordiałów” [k259](#).

Według marynarzy holenderskich, którzy pierwsi przyczynili się do rozpowszechnienia wody życia w XVI wieku, jej główną zaletą i przyczyną powodzenia była łatwość konserwowania – długie trasy znosiła lepiej niż wino; jako płyn „mocniejszy” od końca XVI wieku podawano ją regularnie marynarzom w trudnych sytuacjach: „na wzmocnienie i przy wybieraniu żagli na bezanie podczas złej pogody” [k260](#).

Na malutkiej wysepce Tokuno u południowego krańca Japonii najpopularniejszym lokalnym trunkiem jest *sioczu*, 40-procentowy rum z trzciny cukrowej. Na etykietce butelki widnieje napis „Trunek Długowieczności” oraz pomarszczona twarz siwobrodego starca. Jest to podobizna pana Izumi, który urodził się na Tokuno w 1865 roku i niemal do końca swego życia zwykł wychylać do poduszki półtorej setki rozcieńczonego wodą *sioczu*, co wykorzystali w celach reklamowych producenci tego alkoholu.

Dzisiaj już wiemy, że alkohol działa też na mózg w inny sposób. Podobnie jak valium, wiąże się on z receptorami GABA ⁴, chociaż nie w tym samym miejscu co leki uspokajające. To sprawia, że alkohol jest znanym antidotum na stres, ale również tłumaczy, dlaczego jest on potencjalnie niebezpieczny, kiedy stosuje się go razem z lekami

uspokajającymi – może bowiem nasilać ich działanie nawet w stopniu śmiertelnym.

Alkohol podnosi poziom dopaminy w układzie limbicznym – chociaż nie wiadomo dokładnie, jak do tego dochodzi. Wywołuje to przyjemne uczucie przypominające „odlot” po kokainie i amfetaminie, chociaż nie jest ono tak intensywne. Wreszcie alkohol może działać podobnie do morfiny, ponieważ uwalnia endorfiny z przysadki mózgowej. Ponieważ jednak nie działa bezpośrednio na receptory endorfinowe, wywołuje słabsze doznania niż morfina. Jest jednak równie niebezpieczny, wszak oprócz narkotyków alkoholizm pozostaje jedną z największych bolączek współczesnego świata, o czym wspomina nasz Witkacy: „Alkohol działa potężniej niż nikotyna – dodaje tzw. skrzydeł myśli i uczuciom. Wszystko zdaje się łatwym i bliskim, po najtrudniejsze rzeczy, wydaje się, że trzeba tylko sięgnąć. Sięga się i nawet za pierwszym, drugim razem coś w tej ręce zostaje. Sięga się trzeci i czwarty – zostaje coraz mniej. Ale przyjemność łatwego sięgania jest wielka i tak się szybko człowiek «wysięga», że potem nie zostaje mu nic, a sięganie trwa dalej i ogranicza się tylko do zamiarów” [k261](#).

Jednak poniższe słowa tego samego autora: „Czasem nawet jeden kieliszek wódki może być przyczyną stworzenia rzeczy naprawdę wielkich jako point de déclenchement” [k262](#), zdają się świadczyć raczej przeciw stricte dydaktycznej formie *Narkotyków*. Również Ogden Nash wychwalał korzystne cechy alkoholu, określając go jako „przerywacz oziębłości” albo twierdząc, że „cukierek jest wyśmienity, ale likier szybszy”.

Ludzie pozbawieni dostępu do winogron czy pszenicy nauczyli się ze sfermentowanego i destylowanego soku z trzciny cukrowej wyrabiać alkohol o nazwie *cachaca*, który pojawił się zaledwie pół wieku po odkryciu Brazylii przez Pedro Álvaresa Cabrala – wraz z pierwszymi plantacjami trzciny cukrowej. Do tej brazylijskiej „wódki biedaków” dodawano obficie cukier lub sok z trzciny. Skórka i cierpkość brazylijskich limonek dodawała tej miksturze „smaku życia”. Jej nazwę – *caipirinha* – złośliwi tłumaczyli jako „wiejski głupek”.

W ciągu wieków *cachaça* stawała się coraz wykwintniejsza, do jej fermentacji dodawano kukurydzę albo ryż, zaś przedestylowany alkohol leżakowano w beczkach. Z czasem stała się ona symbolem brazylijskiej gościnności. Pierwszy kieliszek nazywany jest „przewodnikiem”, by gość miał pewność, że po nim będą następne kolejki. Kiedy wódka stała się

narodowym trunkiem, Brazylijczycy objęli ją prawną ochroną, by odróżnić swoją od tej portugalskiej, wytwarzanej z winogron.

Wkrótce angielscy koloniści na Barbadosie zapożyczyli z Brazylii umiejętność przerobu pozostałości po rafinacji cukru – umiejętnie przeprowadzona fermentacja i destylacja tych resztek pozwalała uzyskać bardzo mocny alkohol, który Portugalczycy nazywali trzciniową brandy i wytwarzali albo z piany zebranej podczas gotowania soku trzciniowego, albo bezpośrednio z samego soku.

Angielscy plantatorzy szybko opracowali jednak własną, znacznie bardziej opłacalną technologię – zaczęli poddawać destylacji melasę, którą wcześniej traktowano jak bezwartościowy odpad rafinacji cukru trzciniowego. Okazało się, że brandy jest znacznie tańsza, ponieważ nie podnosi kosztów produkcji cukru.

Anglicy, którzy przywozili do swoich domów skarby uzyskane w służbie Kompanii Wschodnioindyjskiej, nazywani byli nababami i wzbudzali zazdrość często połączoną z drwiną. W pewnej „sztuce” granej wówczas w londyńskich teatrach aktor w roli służącego nababa wygłaszał taką kwestię: „On jest bogaczem i czegoż chcecie więcej? Mówią, że ma dość cukru i rumu, żeby całą wodę w Tamizie przemienić w poncz!” [k263](#).

„W Nowym Świecie rum stał się napojem zarówno białych kolonizatorów, jak czarnych niewolników” – zauważa Tom Standage. – To ważna symbolika – z jednej strony stał się więc symbolem epoki wielkich odkryć geograficznych oraz europejskich wypraw i przedsiębiorczości, która odmieniała oblicze Ziemi, z drugiej zaś znakiem okrucieństwa i hańby nowych panów świata” [k264](#).

Nazwa, pod którą znane jest dziś owo „wino z cukru”, utrwaliła się w drugiej połowie XVII wieku, choć już w roku 1651 jeden z podróżników zapisał, że ulubionym trunkiem mieszkańców Barbadosu jest „«Rumbullion» zwany też «kill-devil»; wyspiarze przyrządzają go z trzciny cukrowej – napój to iście diabelski, ostry i paskudny w smaku” [k265](#).

„Rumbullion” (lub „rumbustion”) to slangowe określenie z południa Anglii, które oznacza burdę. Zapewne nie przypadkiem nazwa ta przyłgnęła do barbadoskiego wynalazku. „Rumbullion” szybko stał się po prostu rumem i rozprzestrzenił się na cały archipelag karaibski. Według innej wersji, nazwa „rum” była deformacją sewilskiego *rheu*, oznaczającego lodygę, oraz francuskiego i angielskiego *bullion* lub *bouillies* – „gotowany”.

Podobno pierwsza oficjalna wzmianka o rumie znajduje się w dziele Marco Polo. Włoski podróżnik po pobycie w mieście esz-Szihr w południowej Arabii pisał: „Wina z winnej latorośli nie znają, lecz wyrabiają je z ryżu, cukru i daktyli, i delikatnych korzeni”. Co ciekawe, już ponad pięćset lat przed urodzeniem Chrystusa pewien starzec ostrzegał króla Lidii, Krezusa, przed Persami: „ludzie ci nie piją wina, lecz wodę, i nie mają nic dobrego, żeby włożyć na ząb, nawet kilku fig na deser”.

Można zadać sobie pytanie, czy przodkowie dzisiejszych Irańczyków, tak dbający o zachowanie religijnej wstrzeźliwości, nie zawdzięczają sztuki produkowania rumu ze sfermentowanego soku z trzciny cukrowej swoim macedońskim zdobywcom, którzy nastali w dwa wieki po Krezusie (chyba że byli to indyjscy żołdownicy imperium Achemenidów) [k266](#).

W każdym razie przebywający w więzieniu w Genui Marco Polo, dyktując swe pamiętniki Rusticianowi z Pizy, nie omieszczał wspomnień wśród wielu dziwów napotkanych w czasie podróży o pewnym alkoholu, jakim go częstowano, a który z pewnością nie przypadłby do gustu dzisiejszym ajatollahom. I tak po dotarciu do wyspy Zanzibar odnotowuje: „Wina z winnej latorośli nie mają, lecz wyrabiają wino z ryżu, cukru i korzeni, jest to trunek bardzo smaczny, upija nie gorzej od wina z winnej latorośli” [k267](#).

Pierwsze pewne wzmianki na temat czegoś, co może być destylowaną postacią alkoholu, pojawiają się w IV wieku n.e. w pismach chińskiego alchemika Ko Hunga, który pozwala sobie na taki oto komentarz przy omawianiu receptury przygotowywania cynobru: „Przypominają wino, które tylko raz zostało poddane procesowi fermentacji. Nie sposób go porównać z czystym, klarownym winem, które sfermentowano dziewięciokrotnie” [k268](#). Stwierdzenie to wydaje się odnosić do wiedzy na temat metod sporządzania bardzo mocnego, czystego alkoholu. Mogły one polegać na przechwytywaniu oparów alkoholów w wełnie, którą następnie wyciskano, uzyskując stosunkowo czysty płynny alkohol.

Niezależnie od tego, czym wynalazkiem był rum, szybko zdobył sobie popularność wśród marynarzy. Od roku 1655 w Marynarce Królewskiej właśnie tym alkoholem zastąpiono dotychczasowe codzienne racje piwa, przynajmniej na jednostkach pływających po Morzu Karaibskim. Dowódcy nie byli tym zachwyceni i usiłowali jakoś zaradzić pijaństwu na pokładzie. Na przykład admirał Edward Vernon wydał rozkaz, by w jego eskadrze wydawano załogom wyłącznie rum zmieszany z wodą w proporcjach 1:2.

Wprawdzie nie zmniejszyło to konsumpcji alkoholu, ale przynajmniej skłoniło marynarzy do picia wody, która w innej postaci rzeczywiście nie bardzo nadawała się do spożycia na skutek długiego przechowywania w okrętowych ładowniach.

Znacznie ważniejsze konsekwencje miał jednak inny pomysł admirała Vernona – otóż do tego rozcieńczonego wodą rumu sir Edward kazał dodawać dla poprawy smaku nieco cukru i soku z limonek. Napitek zasmakował marynarzom, więc uwiecznili w jego nazwie przydomek, pod którym znany był admirał Vernon, czyli „Old Grogam” (grogam to usztywnione gumą sukno; admirał zaś nie rozstawał się z nieprzemakalnym płaszczem uszytym z tego materiału). Tak oto narodził się grog.

Jeszcze w XVIII wieku największe źniwo wśród ludzi morza zbierały nie wojny i potyczki, a szkorbut. Nie wiedzano wtedy, że ta straszna choroba jest konsekwencją deficytu witaminy C, i próbowano z nią walczyć najróżniejszymi metodami. Pierwszy szczegółowy angielski opis tej choroby pochodzi z 1593 roku, a jego autorem był sir Richard Hawkins. Wyrażona przez niego opinia o zbawiennym wpływie spożywania owoców cytrusowych była zapewne znana zarówno Admiralicji, jak i marynarzom, skoro płynący kilka lat później James Lancaster postanowił sam przekonać się o jej prawdziwości.

Chociaż Lancaster i Hawkins nie ukrywali swoich obserwacji, a przeciwnie, rozgłaszali je szeroko, to jednak minęło aż 150 lat, zanim uczony eksperymentator, doktor James Lind, dokonał pierwszych doświadczeń, opartych na naukowych metodach statystycznych, a mających na celu potwierdzenie obserwacji Hawkinsa. Napisał nawet o tym traktat, zlekceważony i ignorowany przez Admiralicję i Towarzystwo Medyków przez następne 40 lat.

Aż trudno uwierzyć, że ludzie umierali i znosili nieopisane katusze, a urzędnicy i „eksperci” wciąż odrzucali odkrycie, którego zastosowanie nie wymagało od nich żadnego wysiłku, a tylko przyznania, że ktoś inny miał rację! Bardzo nas to dzisiaj dziwi, ale chyba niesłusznie, bo wystarczy rozejrzeć się wokoło, by dostrzec niemało idiotycznych, przepraszam, identycznych przykładów. Pełno jest wciąż na świecie niedocenionych „soków z cytryny”.

Europejska brandy pomogła rozkręcić handel niewolnikami, ale dopiero rum z zamorskich kolonii uczynił z niego interes prawdziwie dochodowy i na wielką skalę. Ten alkohol mógł powstać dopiero dzięki

współwystępowaniu – chciałoby się rzec: konwergencji – surowców i technologii z całego świata oraz procesów historycznych rozgrywających się w skali globalnej.

Nie ma drugiej takiej substancji, która by w równej mierze przyczyniała się do degeneracji gatunku ludzkiego. Walki o produkcję, kontrolę i opodatkowanie alkoholu, a także opanowanie konsekwencji społecznych jego spożywania stanowią istotny element dziejów ewolucji XVIII- i XIX-wiecznych imperiów handlowych. W krainie ekonomii alkoholowi i niewolnictwu często było po drodze.

Przyrodnik Witold Szyszło podczas wizyty na Antylach na początku XX wieku opisywał między innymi wpływ alkoholu na sytuację ludności Karaibów: „Ulubionym napojem biednej ludności jest trunek fermentujący, przygotowany z owoców i trzciny cukrowej. Wszędzie w cieniu improwizowanych bud drewnianych stoją całe szeregi szklanek, napełnionych żółtym, pieniącym się płynem. Za jednego centa można się tu uraczyć do syta, chociaż wyznaję, że sam dla względów higieny, na pokosztowanie tych specjałów się nie odważyłem. Wszyscy tu piją z jednej i tej samej szklanki, a choroby, jakie się tu napotykają, są tak wstrętne, że wolałbym o nich zamilczeć” [k269](#).

W relacji *Pod zwrotnikami Puerto Rico* odnotował z kolei: „Po ulicach przeciągają co chwila dwukołowe wozy zaprzężone wołami, a naładowane trzcina cukrową oraz beczkami rumu, gdyż Arecibo jest jedną wielką destylarnią rumu. Wszędzie częstują tym mocnym i odurzającym trunkiem, wszędzie napisy: tu sprzedaje się świeży rum.

Rum z trzciny cukrowej pije się głównie zmieszany z wodą; użycie jego jest tak powszechne, że nie ma rodziny, gdzieby butelka rumu nie zdobyła sobie prawa obywatelstwa.

Bez rumu Murzyn by się chyba powiesił lub w każdym razie gorzko biadał nad swą nieszczęsną dolą. Zapach rumu, tak charakterystyczny w wielu miastach zachodnio-indiańskich, panuje wszechwładnie w Arecibo zmieszany rzecz prosta, z zapachem potu murzyńskiego. Mogą się bowiem „kolorowi” mieszkańcy tłumaczyć jak chcą, wiem niestety z doświadczenia, do jakiego stopnia woń, którą wydają zatrują powietrze. Pewien Anglik z Barbados mówił mi, że sąsiedztwo Murzyna czyni powietrze tak gęstym, że zatrzymuje wskazówki nawet wielkiego ściennego zegara” [k270](#).

Ciekawym przykładem nie zawsze udanych prób przeobrażenia Indian w społeczeństwo „konsumpcyjne” może być historia Kaingansów, którzy nabrali wielkiego zapału do warzenia bimbru z trzciny cukrowej. Trzeba było trochę poczekać, bo roślina ta dostarcza najlepszy sok w trzecim roku od zasadzenia. Na próbę rząd dał Portesowi, kierownikowi posterunku Służby Ochrony Indian, żelazne walce, kierat, alembik; kadzie zrobiono na miejscu z dłubanego drzewa.

Portes podzielił Kaingansów na kilka grup roboczych, lecz wszyscy chcieli pracować przy warzeniu zaczynu, bo najbardziej im się podobało, jak gotowy już bimber ścieka z alembiku do wiaderka. Początkowo Portes sam pilnował wszystkiego, ale musiał wyjechać na parę dni, więc polecił paru starszym z plemienia, aby doglądali produkcji. Jednak gdy choć trochę bimbru nakapało, każdy chciał „spróbować”, czy gorzałka wychodzi mocna. Fuzel był ciepły, a Indianie mają słabe głowy. Próbowali, próbowali, aż ukazało się dno wiaderka, a oni zasnęli w cieniu.

Ogień pod alembikiem wygasł, ale nadeszła druga zmiana. Ci znowu napełnili alembik, rozdmuchali ogień, podstawili wiaderko. Też byli ciekawi, czy „woda ognista” im się udała, więc zaczęli próbować – z tym samym efektem, co koledzy. „Tymczasem – pisał jeden z polskich podróżników – poprzednia zmiana już się wyspała i poczuła pragnienie... Gdy po dwóch dniach Portes wrócił, Indianie spali w szałasie, obok stała pusta beczka i także kadzie, tylko w wiaderku widniała odrobina fuzlu na dnie. Indianie nie mogli się nadziwić, jak to się stało. Pracowali przecież na trzy zmiany, jeden drugiego popędzał, a beczka pusta! Doszli do wniosku, że to czary...” [k271](#).

W Europie do powiększenia się liczby alkoholików przyczynił się wzrost liczby punktów sprzedaży. Na przykład we Francji między 1850 a 1865 rokiem pojawiło się 60 tysięcy dodatkowych miejsc wyszynku. To właśnie wędrowka Rigimbarta ze *Szkoły uczuć*, który w ciągu jednego dnia krąży od kawiarni do kawiarni, mieszając białe wino z absyntem czy wermutem, przydaje realizmu tłu powieści Gustawa Flauberta.

W drugiej połowie XIX wieku wzrost alkoholizmu jest niezaprzeczalnym faktem: „słoneczna woda”, „woda porządnych ludzi”, „kropelka”, „płukanko”, „gloria” zasilają słownictwo coraz liczniejszych pijaków. Choroba grozi „pochłonięciem żywotnych sił narodu”, zaatakowaniem woli, rysuje niebezpieczeństwo „upadku rasy i jej bezpłodności”.

Taki obraz wyłania się z powieści *W matni*, której autor obawia się, że fermentujące napoje alkoholowe ogarną wszystko, pokonają wszystkie granice, bo alembik jest diabelskim narzędziem, które: „bez jednego weselszego błysku na swej matowej blasze – [pracowało] głucho, monotonnie, uparcie; jak pot sączył się z niego alkohol niczym z nieustannie ciurkającego źródła, które zaleje kiedyś salę, rozplynie się po zamiejskich bulwarach, zatopi całą olbrzymią dziurę, jaką jest Paryż” [k272](#).

Jeszcze w drugiej połowie XIX wieku słowo alkoholizm było raczej nowe, ponieważ oznaczało chorobę, która wyposaża odwieczne pijaństwo w zespół ściśle określonych symptomów: zaatakowanie wątroby i naczyń, chroniczny nieżyt, drżenie kończyn i zaburzenia nerwowe, delirium tremens. Trzeba było zapewne wydłużenia się życia ludzkiego i bardziej długotrwałego nasycenia organizmu alkoholem, aby skutki picia mogły zostać lepiej określone i zidentyfikowane.

Przypuszczać wolno, że alkohol jest dużo starszy od takich narkotyków Starego Świata jak haszysz czy opium. Prawdopodobnie jest w ogóle najstarszym ze środków umożliwiających człowiekowi chwilowe przynajmniej zapomnienie o cierpieniach i niedolach życia i przeniesienie się na czas pewien w świat złudzeń, świat zapomnienia. Dziwne, jak człowiek zawsze chętnie uciekał od świadomości samego siebie, jednej z najważniejszych cech różniących go od zwierząt.

„Cukier krzepi”

W cukrze nie ma żadnych wartości odżywczych, których nie można by znaleźć w innych dostępnych źródłach pożywienia. Nie dostarcza nic więcej poza „kopem”. Ale to właśnie dzięki niemu kultura europejska była gotowa zdradzić ideały Oświecenia i pogрузić się w szemrane układy z handlarzami niewolników. „Zadziwiająco, w jakim stopniu kultura dominująca potrafiła przymykać oczy na tak jawne barbarzyństwo” – konstatował Terence McKenna [k273](#).

W latach 1690–1790 import cukru do Europy wyniósł 12 milionów ton, które wyprodukowano kosztem mniej więcej takiej samej liczby ofiar śmiertelnych wśród czarnych. Obecnie Europa zużywa grubo powyżej 12 milionów ton, ale rocznie, czyli ponad sto razy więcej, a jedynymi niewolnikami są konsumenci cukru. Smak cukru i innych artykułów egzotycznych zmienił oblicze planety o wiele bardziej niż całe wieki

historii i podbojów. I jeśli się zastanowić, cukier powinien mieć inny smak, gdyż jak to trafnie zauważył William Szekspir w *Ryszardzie II*: „Potrawy słodkie w smaku okazują się kwaśne podczas trawienia”.

Cukier, a właściwie jego cena odegrała pewną rolę w sprawie, która wydarzyła się pod koniec 1900 roku w Manchesterze. Okazało się, że miejscowe piwo zawierało arsen. Późniejsze badania wykazały, że w procesie produkcji użyto glukozy, a z kolei do przetworzenia sacharozy, czyli cukru, na glukozę użyto kwasu siarkowego, który otrzymywano na ogół z pirytu – i z tego minerału pochodził arsen. Nie stałoby się to, gdyby cena sacharozy nie spadła tak bardzo, że stała się ona tanim surowcem. Krótko mówiąc, światowa nadprodukcja cukru doprowadziła pośrednio do tego, że w tym jednym przypadku rozchorowało się wówczas około 6000 osób, a 70 z nich zmarło.

Nieco wcześniej, w 1850 roku, producenci cukru zaproponowali, by zastosować sól ołowiu do oczyszczania surowego soku ze zmiażdżonej trzciny cukrowej (w Egipcie ołów wykorzystywano w tym celu około 1000 roku n.e.). Obecność ołowiu w cukrze można było wykryć, umieszczając podejrzaną artykuł koło wygódki. Jeśli cukier był skażony, sole ołowiu reagowały z siarkowodorem, w wyniku czego powstawał czarny siarczek ołowiu, a więc cukier czerniał.

Wraz z solą, cukier i masło tworzą świętą trójcę przeklętą przez modną ortodoksję dietetyczną. Żaden z tych produktów nie zasługuje na oszczerstwa rzucane przez zdrowotnych panikarzy. Jak większość pokarmów są one dobre w normalnych ilościach. Cukier nie przyczynia się bardziej do powstawania schorzeń, o które jest zwykle posądzany – otyłości i chorób zębów – niż inne fermentujące węglowodany. Prawdopodobnie większość ludzi nie spożywa go więcej niż powinni dla własnego zdrowia.

Nadgorliwi dietetycy i żywieniowcy niepotrzebnie apelują od dwustu lat o ograniczenie spożycia cukru. Jak pisał Anthelme Brillat-Savarin: „jedni mówili, że cukier wywołuje obstrukcje; inni, że szkodzi na piersi; byli tacy, co twierdzili, że sprzyja apopleksji; ale te kalumnie musiały ustąpić miejsca prawdzie i przed osiemdziesięciu z górą laty wypowiedziano te pamiętne słowa: Cukier przyczynia szkód tylko sakiewce. (...) Połączony z wodą, daje wodę słodzoną, napój odświeżający, zdrowy, miły w smaku, a czasem zbawienny jako lekarstwo” [k274](#).

Po latach okazało się, że krzyczące niemowlę rzeczywiście uspokaja się prawie natychmiast, gdy dostanie do ssania trochę słodkiej wody. Zjawisko

to jest wykorzystywane powszechnie od wieków. Skuteczność tej metody sprawdził John P. Blass – profesor psychologii z Uniwersytetu Cornell. Pojone wodą z cukrem niemowlęta prawie natychmiast przestawały płakać. Czas płaczu skrócił się z 40% do 5%. Co więcej, tętno tych dzieci spadło z 155 do 125–130 uderzeń na minutę [k275](#).

Słodka woda miała ponadto działanie przeciwbólowe. Noworodki poddawane bolesnym badaniom lub obrzezaniu płakały o połowę krócej niż te, które nie były pojone wodą z cukrem. Przypuszcza się, że małe ilości cukru pobudzają wytwarzanie w mózgu substancji o działaniu przeciwbólowym podobnym do działania narkotyku. Innymi słowy, cukier działa przeciwbólowo na mózg. Nie stwierdzono jednak skuteczności cukru mlecznego (laktozy). Zwyczajny cukier (sacharoza) i cukier prosty owocowy (fruktoza) wykazywały takie samo korzystne działanie.

W dzisiejszych czasach Indianki na wsi kolumbijskiej wyrabiają *panelę* – cukier fabrykowany domowym sposobem. *Panela* rozpuszczona w gorącej wodzie z dodatkiem soku z cytryny stanowi znakomity napój, doskonale rozgrzewający w chłodne andyjskie wieczory i poranki. Przeznaczona na sprzedaż ma kształt prostopadłościanu i wyglądem przypomina szare mydło do prania. Najśłodsza *panela*, o najsilniejszym aromacie, ma kolor mocnego kakao. Dobrze jest, kiedy każdą kostkę owinie się w liść kukurydzy, wtedy nie wysycha tak szybko i dłużej zachowuje specyficzny aromat.

Większość ludzi uważa, że cukier działa pobudzająco, że może powodować nadmierną aktywność u dzieci. W istocie ma on na ogół działanie przeciwne: działa uspokajająco na układ nerwowy. Poprawia wprowadzie koncentrację, ale jednocześnie powoduje senność.

Powszechnie wierzy się, że jedzenie słodczy powoduje dostarczenie do krwiobiegu dużych ilości cukru i zwiększenie energii. Prawda jest nieco inna: poziom cukru we krwi nie ma szczególnego wpływu na nastrój i aktywność psychiczną. Stwierdzono to w Instytucie Technologii w Massachusetts (MIT), przeprowadzając setki eksperymentów. Samopoczucie nie jest zależne od poziomu cukru, ale od przemian biochemicznych w mózgu, zaś jedzenie cukru wyzwała niejako procesy biochemiczne; skutkiem tego jest jednak nie pobudzenie, a raczej uspokojenie [k276](#).

Kiedy jednak dochodzi do sprawdzania prawdziwości tych twierdzeń w warunkach ściśle kontrolowanych badań naukowych, wyniki są zupełnie

inne i tylko w nielicznych przypadkach zgodne z powszechnym mniemaniem. Naturalny sposób tłumienia stresu i lęku może wydawać się dziwny, ale jednak stosowany był od wieków. Nasi przodkowie wiedzieli, że łyżka miodu wieczorem ułatwia zasypianie. Stare chińskie przysłowie mówi: „W czasie stresu słódź herbatę”.

Naukowcy wykryli, że istnieją osoby z niższym poziomem serotoniny w mózgu; są one dużo bardziej skłonne do depresji, a nawet do samobójstw. Dr Norman Rosenthal z Narodowego Instytutu Zdrowia Psychicznego badał grupę osób cierpiących na rodzaj depresji zwany SAD (sezonowe zaburzenia nastroju), która nasila się przy niedostatecznej ilości światła dziennego w czasie zimowych miesięcy. Niedobór światła powoduje u osób nadwrażliwych obniżenie poziomu serotoniny w mózgu. Wielu cierpiących dla podniesienia poziomu serotoniny i zwalczania depresji w ciągu mrocznych dni próbuje sobie pomóc, pochłaniając duże ilości cukru [k277](#).

„Oto jest substancja, którą Francuzi w czasach Ludwika XIII znali zaledwie z nazwy – pisał Anthelme Brillat-Savarin – a która dla rodaków Napoleona w dziewiętnastym wieku stała się artykułem pierwszej potrzeby. Trudno było w tamtych czasach znaleźć kobietę, zwłaszcza zamożną, która nie wydawałaby więcej na cukier niż na chleb.

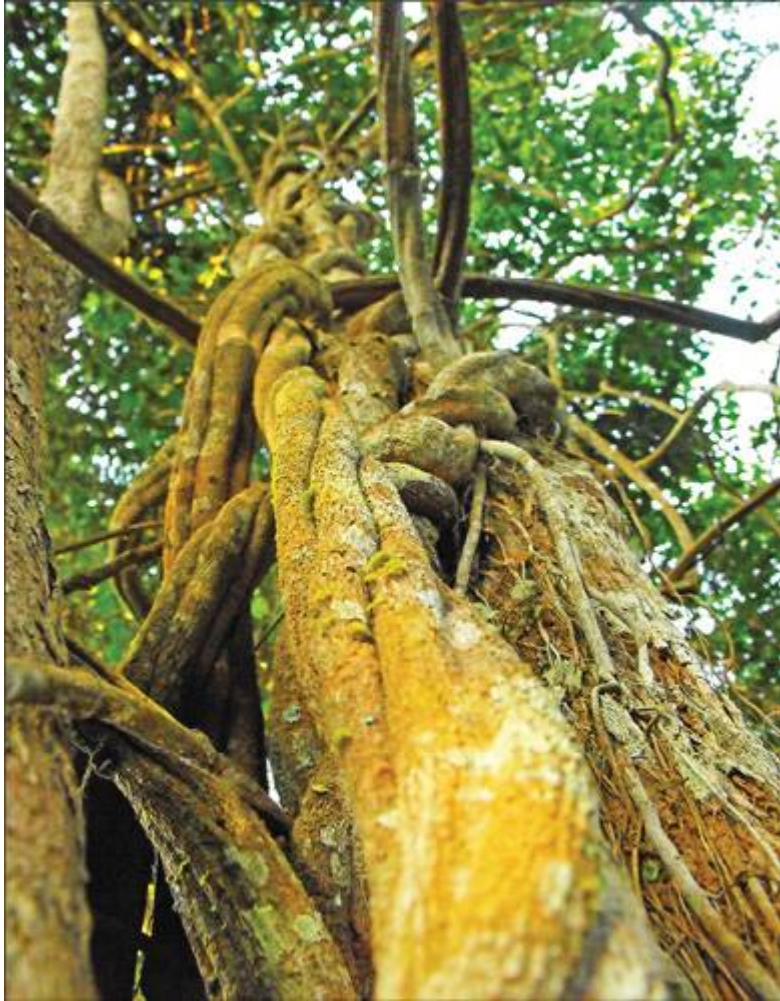
Eugène Delacroix ubolewał w Wersalu nad cenami cukru, który wówczas kosztował ponad 5 franków za funt.

— Ach — mówił głosem łagodnym i czułym — gdybyż to cukier kosztował trzydzieści su, nie piłbym innej wody jak osłodzonej.

Jego życzeniu stało się zadość; żyje jeszcze i spodziewam się, że dotrzymał słowa” [k278](#).

Tworzący mniej więcej sto lat wcześniej Jacques Bernardin de Saint-Pierre, pisarz, podróżnik i przyrodnik, przyjaciel i uczeń Jana Jakuba Rousseau, z którym łączyło go podobne, negatywne nastawienie do cywilizacji, konstatował: „Nie wiem, czy kawa i cukier są niezbędne dla szczęścia Europy, natomiast jestem pewien, że obie te rośliny były źródłem nieszczęścia w obu częściach świata” [k279](#).

1. Popioły były potrzebne do zalkalizowania cukru, aby otrzymać formę granulowaną. [\[wróć\]](#)
2. Chodzi o Nearchosa – jednego z oficerów armii Aleksandra Macedońskiego, którego wspomnienia z podróży z Indii do Suzy zachowały się w dziele Flawiusza Arriana *Indica*. [\[wróć\]](#)
3. Na paradoks zakrawa fakt, że wśród akcjonariuszy wspomnianej brytyjskiej kompanii był między innymi wielki filozof, John Locke, piewca idei wolności. [\[wróć\]](#)
4. GABA – kwas γ -aminomasłowy powstały w wyniku dekarboksylacji kwasu glutaminowego. Występuje w dużym stężeniu w korze mózgowej, blokując przewodnictwo w synapsach nerwowych. [\[wróć\]](#)



Ayahuaska



Auca Yachai – obraz Pablo Amaringo pod wpływem wizji po zażyciu ayahuaski



Indiański szaman w trakcie leczniczej sesji – fot. Katarzyna Rokicka



Z jęczmiennej mąki piecze się chleb o niskich walorach odżywczych



Zbiory zbóż – malowidło z tebańskiego grobowca Mennaha



Autor przy berberyjskich żarnach



Arabskie pieczywo niezbyt przypomina europejskie chleby



Walkiria z pucharem w ręku witająca jeźdźca podążającego do Walhalli – fragment kamienia z Gotlandii



Autor podczas degustacji piwa ettalskiego – jednego z sześciu, które ma prawo tytułować się klasztornym



Syrenka – symbol Kopenhagi – to dar Carla Jacobsena. Na zdjęciu autor przy jej replice znajdującej się na terenie browaru Carlsberg



Ukraiński sposób na upały – cysternosaturator z kwasem – fot. Beata Białowarczuk



Dionizos vel Bacchus na portugalskich azulejos z XVIII wieku



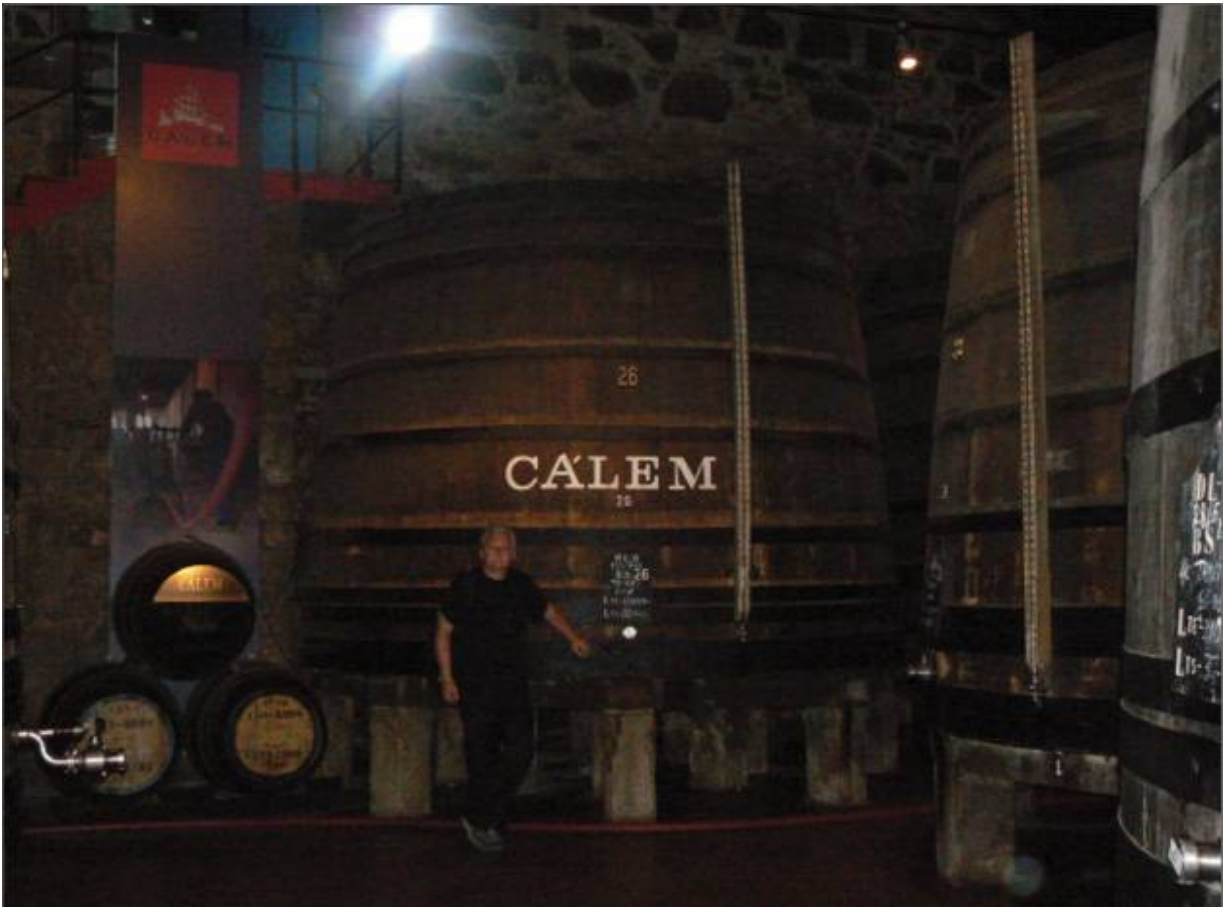
Pierwszym śmiertelnikiem, który poznał tajniki produkcji wina, był Ikarios – na mozaice w cypryjskim Pafos przedstawiony obok Dionizosa i Akne



Pracownica greckiej winiarni zachęcająca do degustacji lokalnych trunków



Przepięknie położone winnice na Santorynie



Autor przed okazałych rozmiarów kadzią w jednej z rozlewni porto



Heuriger na Grinzingu – autor podczas wizyty w słynnej podwiedeńskiej winiarni



Autor w towarzystwie Gerarda Depardieu w muzeum Madame Tussauds w Londynie



Autor prezentujący kokon jedwabnika



Zaczątki jedwabnych kokonów



Jacques Le Moyne de Morgues, *Morwa*, Victoria & Albert Museum w Londynie



Vincent van Gogh, *Drzewo morwy*, 1889, Norton Simon Collection, Pasadena, USA



Po namoczeniu kokonu rozciąga się go na specjalnych ramkach



Produkcja jedwabiu na starożytnej rycinie



Pracownice wytwórni jedwabiu demonstrują proces produkcji



Tkanie jedwabnej tkaniny



A oto efekt końcowy



Jedwabne tkaniny z miejsca zauroczyły Arabów



Barwienie tkanin to niewdzięczna praca



Również i dzisiaj jedwab daje zatrudnienie tysiącom ludzi





Drzewo znajomości dobra i zła – żydowska mozaika z okresu rzymskiego, McMullen Museum



W hieroglifach egipskich, aby napisać słowa „daktyl” i „słodki”, stosowano te same znaki
– malowidło z grobowca Sennedżema z okresu Nowego Państwa



Dojrzewające daktyle



Legenda głosi, że te drzewa wyrosły z pestek daktyli, którymi żywili się żołnierze Abu Bakra podczas licznych oblężeń Marrakeszu



Ojczyznę wielbłąda nie jest ani Azja, ani Afryka, tylko kontynent amerykański



Postój karawany w oazie – obraz współczesnego marokańskiego artysty



Jeden z palmyrańskich dro-medarii



Autor dosiadający dromadera



Wielbłądy wykorzystuje się w różny sposób



Cysterna na wodę w dawnej twierdzy Mazagan na marokańskim wybrzeżu



W pustynnych regionach woda ma fundamentalne znaczenie – na zdjęciu autor z marokańskim nosiwodą



Jedne z najlepszych daktyli rosną w Maroku i Tunezji



Autor podczas degustacji jagnięcego tadżinu z daktylami w riadzie w Marrakeszu



Nawet dzisiaj arabskie *souki* przyciągają wzrok i atakują powonienie



Portugalski kupiec na azulejo



Autor pod pomnikiem będącym hołdem dla Henryka Żeglarza i jego śmiałych załóg



Wyobrażenie pieprzu – detal zdobniczy w klasztorze hieronimitów w Belem w Lizbonie



Autor na marmurowej mozaice o średnicy 50 m, przedstawiającej mapę i trasy podróży portugalskich odkrywców – Belem, Lizbona



Faktorii handlowych strzegły świetnie uzbrojone garnizony



Autor w jednej z portugalskich faktorii handlowych na afrykańskim wybrzeżu



Dojrzewające goździki



Autor prezentujący gałkę muszkatołową



Autor degustujący trzinę cukrową w stanie naturalnym



Autor w rafinerii cukrowej w średniowiecznym zamku Kolossi w pobliżu Limassol na Cyprze



Miliony Murzynów straciło życie, by biali mogli dorobić się milionów



Praca przy obróbce trzciny cukrowej również i dzisiaj nie należy do lekkich



45-metrowa wieża Torre Iznaga – fot. Katarzyna Rokicka



Mario Carreño, *Ścinacze trzciny cukrowej*, 1943, kolekcja Isaaca Carmen Lif i rodziny San



Cachaca – wódka z trzciny cukrowej



W Brazylii z trzciny cukrowej produkuje się paliwo

Bibliografia

- Antologia literatury chińskiej*, przeł. J. Chmielewski, A. Dębnicki, W. Jabłoński, O. Wojtasiewicz, Warszawa 1956.
- Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, przeł. J. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 1995.
- Atenajos, *Uczta mędrców*, przeł. K. Bartol, J. Danielewicz, Poznań 2010.
- Baker J.N.L., *Odkrycia i wyprawy geograficzne*, przeł. J. Flis, Warszawa 1959.
- Balicka B., Górnicka-Kaczorowska Z., *Łaskawe ziele – mity, symbolika i fakty*, Białystok 2003.
- Biežuńska-Małowist I., Małowist M., *Niewolnictwo*, Warszawa 1987.
- Bilgri A., Köhler P.K., Adam B., *Piwo w kuchni i w aptece*, przeł. J. Jurczyński, Kraków 2002.
- Błaszczak A., *Wielbłąd na starożytnym Bliskim Wschodzie*, „Archeologia Żywa” 2004, nr 1–2, s. 55–59.
- Boulnois L., *Szlakiem jedwabiu*, przeł. T. Zabłudowski, Warszawa 1968.
- Boym M., *Opisanie świata*, przeł. E. Kajdański, Warszawa 2009.
- Brandt A., *Jego wysokość jedwab*, „Kaleidoscope” 2012, nr 10, s. 62–69.
- Braudel F., *Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XV–XVIII wiek*, t. I, *Struktury codzienności. Możliwe i niemożliwe*, przeł. H. Ochab, P. Graff, Warszawa 1992.
- Braudel F., *Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XV–XVIII wiek*, t. III, *Czas świata*, przeł. H. Ochab, P. Graff, Warszawa 1992.
- Camous T., *Wschód–Zachód. 25 wieków wojen*, przeł. B. Losson, Warszawa 2011.
- Carper J., *Apteka żywności*, przeł. K. Pszczołowski, Poznań 2008.
- Carper J., *Żywność twój cudowny lek*, przeł. K. Pszczołowski, Poznań 2008.
- Crosby A.W., *Imperializm ekologiczny. Biologiczna ekspansja Europy 900–1900*, przeł. M. Kowalczyk, Warszawa 1999.
- Delos G., *Piwa świata*, przeł. A. Ochnio-Brudzyńska, A. Brudzyński, Warszawa 2000.

Fernández-Armesto F., *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, przeł. J. Jackowicz, Warszawa 2003.

Fouquet P., Borde M. de, *Podwójny agent*, przeł. S. Gogolewski, Łódź 1990.

Gately I., *Kulturowa historia alkoholu*, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2011.

Gilbert A., *Co wnosi nos? Nauka o tym, co nam pachnie*, przeł. J. Konieczny, Warszawa 2010.

Gottwald F. T., Kolmer L., *Jedzenie: rytuały i magia*, przeł. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa 2009.

Grotto D., *101 produktów dla zdrowia i życia*, przeł. D. Olejnik, Poznań 2010.

Gumowska I., *Od ananasa do ziemniaka*, Warszawa 1970.

Herodot, *Dzieje*, przeł. S. Hammer, Warszawa 1954.

Hobhouse H., *Ziarna bogactwa. Pięć roślin, dzięki którym powstały fortuny*, przeł. W. Górnaś, Warszawa 2010.

Hobhouse H., *Ziarna zmian. Sześć roślin, które zmieniły oblicze świata*, przeł. M. Fedyszak, Warszawa 2010.

Homer, *Odyseja*, przeł. L. Siemieński, Warszawa 1990.

Hourani A., *Historia Arabów*, przeł. J. Danecki, Gdańsk 2002.

Hyams E., *Rośliny w służbie człowieka*, przeł. J. Suska, Warszawa 1974.

Hyams E., *Zwierzęta w służbie człowieka*, przeł. J. Gliwicz, Warszawa 1974.

Ibn Battuta, *Osobliwości miast i dziwne podróży 1325–1354. Wybór*, przeł. T. Hajda, H. Natorf, Warszawa 1962.

Kajdańska A., Kajdański E., *Jedwab. Szlakami dżonek i karawan*, Warszawa 2007.

Khodorowsky K., Choukroun G., *Świat przypraw*, przeł. J. Aleksandrowicz, Warszawa 2005.

Kiwerski M., *Dzieje piwowarstwa*, Warszawa 1931.

Kwiatkowska A., Rudomino T., *Podróże ze smakiem*, Warszawa 2006.

Lasota-Moskalewska A., *Zwierzęta udomowione w dziejach ludzkości*, Warszawa 2005.

Lengiewicz I.W., *Rośliny biblijne*, Warszawa 2008.

Lewicki T., *Z dziejów handlu transsaharyjskiego: kupcy i misjonarze obądyccy w zachodnim i środkowym Sudanie w VIII–XII*, „Przegląd Orientalistyczny” 1961, nr 1, s. 3–18.

Macinnis P., *Fasolka z Kalabaru: o truciznach i trucicielach prawie wszystko*, przeł. S. Wierzbicka-Pawłowska, Warszawa 2005.

McKenna T., *Pokarm bogów*, przeł. D. Misiuna, Warszawa 2007.

Meissner M., *Śladami arabskich kupców i piratów*, Warszawa 1977.

- Metzner R., *Ayahuasca. Święte pnącze duchów*, przeł. D. Misiuna, W. i M. Wieconkowski, Warszawa 2010.
- Moldenhawer K., *Jedwabnictwo w Polsce i innych krajach słowiańskich we wczesnym Średniowieczu*, „Archeologia Polski” 1960, t. I, z. I, s. 112–116.
- Mollat du Jourdin M., Desange J., *Tysiącletnie szlaki*, przeł. J. Prądyńska, Warszawa 2000.
- Moulin L., *Życie codzienne zakonników w średniowieczu (X–XV)*, przeł. E. Bąkowska, Warszawa 1986.
- Nitecki D., *Starożytne oddziały specjalne? Dromedarii w armii rzymskiej w II wieku n.e.*, <http://histmag.org/Starozytne-oddzialy-specjalne-Dromedarii-w-armii-rzymskiej-w-II-wieku-n.e.-3693>.
- Nowiński M., *Dzieje upraw i roślin leczniczych*, Warszawa 1983.
- Nowiński M., *Dzieje roślin i upraw ogrodniczych*, Warszawa 1977.
- Nowiński M., *Dzieje upraw i roślin uprawnych*, Warszawa 1970.
- Pelt J.M., Mazoyer M., Monod T., Girardon J., *Najpiękniejsza historia roślin*, przeł. K. i K. Pruscy, Warszawa 2001.
- Pieniążek J., Pieniążek S., *Owoce krain dalekich*, Warszawa 1971.
- Pieniążek S., *Gdy zakwitną jabłonie*, Warszawa 1971.
- Pieniążek S., *Podróży sadowniczych ciąg dalszy*, Warszawa 1974.
- Pinchbeck D., *Przełamując umysł. Psychodeliczna podróż do serca współczesnego szamanizmu*, przeł. M. Lorenc, D. Misiuna, Warszawa 2010.
- Pitte J.R., *Wino i boskość*, przeł. E. Burska, Warszawa 2008.
- Plattner F.A., *Gdy Europa szukała Azji*, przeł. A. Starzeński, M. Bednarz, Kraków 1975.
- Polo M., *Opisanie świata*, przeł. A.L. Czerny, Warszawa 1975.
- Roberts J., *Powab Jabłka. Fascynujące dzieje owoców i warzyw*, przeł. M. Mazan, Warszawa 2004.
- Rudgley R., *Alchemia kultury. Od opium do kawy*, przeł. E. Klekot, Warszawa 2002.
- Spiller G., Hubbard R., *Tajemnice kuchni naszych przodków*, przeł. H. Szczerkowska, Warszawa 1998.
- Standage T., *Historia świata w sześciu szklankach*, przeł. A.E. Eichler, P.J. Szwajcer, Warszawa 2007.
- Swerdlow J.L., *Medycyna naturalna. Rośliny, które leczą*, przeł. J. Jarzyna, M. Zych, Warszawa 2001.
- Sztabowa W., *Wino. Wszystko o...*, Warszawa 1976.

Thorwald J., *Dawna medycyna jej tajemnice i potęga. Egipt, Babilonia, Indie, Chiny, Meksyk, Peru*, przeł. A. Bandurski, E. Sczaniecka, Wrocław 1990.

Toussaint-Samat M., *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. A.B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002.

Toussaint-Samat M., *Historia stroju*, przeł. K. Szeżyńska-Maćkowiak, Warszawa 2011.

Turnau I., *Historia dziewiarstwa europejskiego do początku XIX wieku*, Wrocław 1979.

Uhlig H., *Jedwabny Szlak. Kultury antyku między Chinami a Rzymem*, przeł. J. Danecki, Katowice 2007.

Vigarello G., *Historia zdrowia i choroby. Od średniowiecza do współczesności*, przeł. M. Szymańska, Warszawa 1997.

Włodarczyk Z., *Siedem upraw biblijnych i ich symbolika*, Kraków 2008.

Zaborski S., *Cukier, złoto i kawa. Dzieje Brazylii*, Warszawa 1965.

Zins H., *Kupcy i kidnapery. Handel niewolnikami w dziejach Afryki i Ameryki*, Lublin 1999.

Przypisy końcowe

1. D. Pinchbeck, *Przełamując umysł. Psychodeliczna podróż do serca współczesnego szamanizmu*, przeł. M. Lorenc, D. Misiuna, Warszawa 2010, s. 152. [\[wróć\]](#)
2. T. McKenna, *Pokarm bogów*, przeł. D. Misiuna, Warszawa 2007, s. 73. [\[wróć\]](#)
3. Ibidem, s. 46. [\[wróć\]](#)
4. M. Proust, *W poszukiwaniu straconego czasu*, przeł. T. Żeleński (Boy), Warszawa 1979, t. I, s. 9. [\[wróć\]](#)
5. Teoria McKenny na podstawie: http://pl.wikipedia.org/wiki/Terence_McKenna [\[wróć\]](#)
6. Z.J. Ryn, *Medycyna indiańska*, Kraków 2007, s. 227. [\[wróć\]](#)
7. Cyt. za: S. Grof, *Przygoda odkrywania samego siebie*, przeł. K. Azarewicz, Gdynia 2000, s. 80. [\[wróć\]](#)
8. N. Drury, *Szamanizm*, przeł. H. Smagacz, Poznań 1994, s. 87. [\[wróć\]](#)
9. R. Metzner, *Ayahuasca. Święte pnącze duchów*, przeł. D. Misiuna, W. i M. Wieconkowski, Warszawa 2010, s. 21. [\[wróć\]](#)
10. T. McKenna, *op. cit.*, s. 246. [\[wróć\]](#)
11. R. Metzner, *op. cit.*, s. 271. [\[wróć\]](#)
12. Ibidem, s. 228. [\[wróć\]](#)
13. R. Warszawski, G. Rybiński, *Ojciec nadziei. Niezwykłe życie księdza Edmunda Szeligi*, Gdańsk 2000, s. 170. [\[wróć\]](#)
14. D. Pinchbeck, *op. cit.*, s. 65–66. [\[wróć\]](#)
15. R. Metzner, *op. cit.*, s. 23. [\[wróć\]](#)
16. A. Zajączkowski, *Czas Afryki Czarnej*, [w:] *Czas w kulturze*, Warszawa 1987, s. 18. [\[wróć\]](#)
17. R. Warszawski, G. Rybiński, *op. cit.*, s. 171. [\[wróć\]](#)
18. *W zaczarowanym zwierciadle. Opowiadania fantastyczne Ameryki Łacińskiej*, przeł. A. Sobol-Jurczykowski, Kraków 1977, s. 129. [\[wróć\]](#)
19. D. Pinchbeck, *op. cit.*, s. 200. [\[wróć\]](#)
20. P. Macinnis, *Fasolka z Kalabaru: o truciznach i trucicielach prawie wszystko*, przeł. S. Wierzbicka-Pawłowska, Warszawa 2005, s. 74. [\[wróć\]](#)
21. J. Thorwald, *Dawna medycyna jej tajemnice i potęga. Egipt, Babilonia, Indie, Chiny, Meksyk, Peru*, przeł. A. Bandurski i J. Sczaniecka, Wrocław 1990, s. 65. [\[wróć\]](#)
22. B. Balicka, Z. Górnicka-Kaczorowska, *Łaskawe ziele – mity, symbolika i fakty*, Białystok 2003, s. 207. [\[wróć\]](#)
23. F. Woytkowski, *Peru – moja ziemia nieobiecana*, przeł. M. Salomea Wielopolska, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1974, s. 240. [\[wróć\]](#)
24. R. Warszawski, G. Rybiński, *op. cit.*, s. 172. [\[wróć\]](#)
25. R. Metzner, *op. cit.*, s. 87–88. [\[wróć\]](#)
26. Ibidem, s. 101. [\[wróć\]](#)
27. H. Siewierski, *Raj nie do utracenia. Amazońskie silva rerum*, Kraków 2006, s. 196–197. [\[wróć\]](#)
28. Cyt. za: T. Sikora, *Użycie substancji halucynogennych a religia*, Kraków 1999, s. 333–334. [\[wróć\]](#)
29. R. Metzner, *op. cit.*, s. 43. [\[wróć\]](#)
30. T. McKenna, *op. cit.*, s. 242. [\[wróć\]](#)

31. Herodot, *Dzieje*, przeł. S. Hammer, Warszawa 1954, I 193. [\[wróć\]](#)
32. F. Fernández-Armesto, *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, przeł. J. Jackowicz, Warszawa 2003, s. 167. [\[wróć\]](#)
33. T. Standage, *Historia świata w sześciu szklankach*, przeł. A.E. Elcher, P. Szwajcer, Warszawa 2007, s. 26–27. [\[wróć\]](#)
34. G. Delos, *Piwa świata*, przeł. A. Ochnio-Brudzyńska, A. Brudzyński, Warszawa 2000, s. 9. [\[wróć\]](#)
35. *Kodeks Hammurabiego*, przeł. M. Stępień, Warszawa 1996, §108 i 110. [\[wróć\]](#)
36. Diodor Sycylijski, *Czyny i dzieła herosów i półbogów*, przeł. S. Dworacki, Poznań 2010, s. 27. [\[wróć\]](#)
37. M. Kiwerski, *Dzieje piwowarstwa*, Warszawa 1931, t. 1, s. 79–80. [\[wróć\]](#)
38. Atenajos, *Uczta mędrców*, przeł. K. Bartol, J. Danielewicz, Poznań 2010, s. 834. [\[wróć\]](#)
39. Ksenofont, *Wyprawa Cyrusa*, przeł. W. Madyda, Warszawa 2003, s. 108. [\[wróć\]](#)
40. W. Sztabowa, *Wino. Wszystko o...*, Warszawa 1976, s. 70. [\[wróć\]](#)
41. Anonim tzw. Gall, *Kronika polska*, przeł. R. Grodecki, Wrocław 1981, s. 12. [\[wróć\]](#)
42. J. Długosz, *Roczniki, czyli kroniki sławnego Królestwa Polskiego*, Warszawa 1961, s. 99. [\[wróć\]](#)
43. J. Cieślak, *Od abboccato do żubrówki. Wszystko o napojach*, Warszawa 1978, s. 329. [\[wróć\]](#)
44. Tacyt, *Germania*, przeł. T. Płóciennik, Poznań 2008, s. 79. [\[wróć\]](#)
45. *Kalevala*, przeł. J. Litwiniuk, Warszawa 1998, XX 138–142 i 167–174. [\[wróć\]](#)
46. A. Sołtysiak, *Blót i symbol*, [w:] *Antropologia religii*, Warszawa 1999, t. I, s. 137. [\[wróć\]](#)
47. S. Sturluson, *Edda młodsza prozaiczna*, przeł. J. Lelewel, Sandomierz 2009, s. 33. [\[wróć\]](#)
48. A. Krzemecki, *Wino z żyta*, „Przemysł Piwowarski” 1927, nr 3, s. 18. [\[wróć\]](#)
49. *Edda poetycka*, przeł. A. Załuska-Stromberg, Wrocław 1986, s. 20–21. [\[wróć\]](#)
50. W. Duczko, *Ruś wikingów. Historia obecności Skandynawów we wczesnośredniowiecznej Europie Wschodniej*, przeł. N. Kreczmar, Warszawa 06, s. 122. [\[wróć\]](#)
51. Ibidem, s. 118. [\[wróć\]](#)
52. P.G. Foote, D.M. Wilson, *Wikingowie*, przeł. W. Niepokólczycki, Warszawa 1975, s. 91. [\[wróć\]](#)
53. M. Kiwerski, *op. cit.*, s. 206–207. [\[wróć\]](#)
54. L. Moulin, *Życie codzienne zakonników w średniowieczu (X–XV)*, przeł. E. Bąkowska, Warszawa 1986, s. 80. [\[wróć\]](#)
55. A. Bilgri, P.K. Köhler, B. Adam, *Piwo w kuchni i w aptece*, przeł. J. Jurczyński, Kraków 2002, s. 62–63. [\[wróć\]](#)
56. F. Braudel, *Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XV–XVIII wiek*, t. I, *Struktury codzienności. Możliwe i niemożliwe*, przeł. M. Ochab i P. Graff, Warszawa 1992, s. 202. [\[wróć\]](#)
57. P. Wiśniewski, *Piwa historie niezwykle*, Warszawa 1993, s. 79. [\[wróć\]](#)

58. <http://facet.wp.pl/kat,70996,wid,14189451,wiadomosc.html>; dostęp: 13.11.2013. [\[wróć\]](#)
59. Ibidem. [\[wróć\]](#)
60. Homer, *Odyseja*, przeł. L. Siemieński, Warszawa 1972, II 303. [\[wróć\]](#)
61. M. Polo, *Opisanie świata*, przeł. A.L. Czerny, Warszawa 1975, s. 363–364. [\[wróć\]](#)
62. Publiusz Wergiliusz Maro, *Bukoliki i Georgiki (wybór)*, przeł. Z. Abramowiczówna, Wrocław 1953, s. 66. [\[wróć\]](#)
63. Biblia Tysiąclecia, Księga Liczb 13, 23; <http://biblia.deon.pl/rozdzial.php?id=133>; dostęp: 14.11.2013. [\[wróć\]](#)
64. Diodor Sycylijski, *op. cit.*, s. 25. [\[wróć\]](#)
65. T. Standage, *op. cit.*, s. 69. [\[wróć\]](#)
66. S. Pieniążek, *Podróży sadowniczych ciąg dalszy*, Warszawa 1974, s. 173. [\[wróć\]](#)
67. Cyt. za: I. Grześczak, *Ścieżki śródziemnomorskie*, Warszawa 2002, s. 87. [\[wróć\]](#)
68. R. Rolland, *Colas Breugnon. Żyje jeszcze człowiek poczciwy*, przeł. F. Mirandola, Warszawa 1972, s. 53. [\[wróć\]](#)
69. D.A.F. de Sade, *Justyna, czyli nieszczęścia cnoty*, przeł. M. Bratuń, Łódź 1987, s. 151. [\[wróć\]](#)
70. Homer, *op. cit.*, II 144–145. [\[wróć\]](#)
71. Plutarch z Cheronei, *Żywoty sławnych mężów*, przeł. M. Brożek, Wrocław 1976, s. 230. [\[wróć\]](#)
72. M. Węcowski, *Kylik i kulawka, czyli pijaństwo sportowe starożytnych Greków*, „Mówią Wieki” 2010, nr 10, s. 11. [\[wróć\]](#)
73. Alkajos i Safona, *Pieśni*, przeł. J. Brzostowska, J. Danielewicz, Warszawa 1989, s. 21. [\[wróć\]](#)
74. Arystofanes, *Komedie wybrane*, przeł. S. Srebrny, Warszawa 1977, s. 275. [\[wróć\]](#)
75. Arystofanes, *Komedie*, t. 1, przeł. J. Ławińska-Tyszkowska, Warszawa 2001, *Acharnejczycy*, s. 524–529. [\[wróć\]](#)
76. Atenajos, *op. cit.*, s. 798. [\[wróć\]](#)
77. Klaudiusz Elian, *Opowiadki rozmaite; Listy wieśniaków*, przeł. M. Borowska, Warszawa 2005, s. 76. [\[wróć\]](#)
78. Herodot, *op. cit.*, s. 427. [\[wróć\]](#)
79. J.-R. Pitte, *Wino i boskość*, przeł. E. Burska, Warszawa 2008, s. 14. [\[wróć\]](#)
80. I. Gately, *Kulturowa historia alkoholu*, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2011, s. 144. [\[wróć\]](#)
81. E. Hyams, *Rośliny w służbie człowieka*, przeł. J. Suska, Warszawa 1974, s. 39. [\[wróć\]](#)
82. I. Gately, *op. cit.*, s. 145. [\[wróć\]](#)
83. G. de la Vega Inca, *O Inkach uwagi prawdziwe*, przeł. J. Szemiński, Warszawa 2000, s. 612–614. [\[wróć\]](#)
84. I. Gately, *op. cit.*, s. 397–398. [\[wróć\]](#)
85. Ibidem, s. 410. [\[wróć\]](#)
86. D. Grotto, *101 produktów dla zdrowia i życia*, przeł. D. Olejnik, Poznań 2010, s. 412. [\[wróć\]](#)
87. Cyt. za: <http://dobrewino.blogspot.com/>, dostęp: 18.07.2014. [\[wróć\]](#)

88. Ibidem. [\[wróć\]](#)
89. J. Ashton, S. Ashton, *Czekolada jest zdrowa*, przeł. M. Stopa, Warszawa 2007, s. 117–118. [\[wróć\]](#)
90. A. Gilbert, *Co wnosi nos? Nauka o tym, co nam pachnie*, przeł. J. Konieczny, Warszawa 2010, s. 174–175. [\[wróć\]](#)
91. K. Sawala, W. Krawczyk, J. Bednarski, *Wielkie fiesty Europy. Przewodnik etnoturystyczny*, Poznań 2005, s. 211–214. [\[wróć\]](#)
92. M. Nowicki, *Coppola, Sting, Depardieu... Gwiazdy i ich winnice*, „Newsweek” 2011, 14 marca, <http://wino.newsweek.pl/celebryci-i-wino-coppola-sting-depardieu-gwiazdy-i-ich-winnice,79984,1,1.html>; dostęp: 18.07.2014. [\[wróć\]](#)
93. W. Shakespeare, *Hamlet*, przeł. J. Paszkowski, Gdańsk 2000, s. 94. [\[wróć\]](#)
94. Alkajos i Safona, *op. cit.*, s. 32. [\[wróć\]](#)
95. Biblia Tysiąclecia, Księga Przysłów 23, 31–32, <http://biblia.deon.pl/rozdzial.php?id=561>; dostęp: 14.11.2011. [\[wróć\]](#)
96. Ch.L. de Secondat Montesquieu, *Listy perskie*, przeł. T. Żeleński-Boy, Warszawa 1979, list 33, s. 71. [\[wróć\]](#)
97. *Antologia literatury chińskiej*, przeł. J. Chmielewski, A. Dębicki, W. Jabłoński, O. Wojtasiewicz, Warszawa 1956, s. 118–119. [\[wróć\]](#)
98. S.I. Witkiewicz, *Narkotyki*, [w:] *Dzieła wybrane*, t. I, Warszawa 1985, s. 559–560. [\[wróć\]](#)
99. P. Macinnis, *op. cit.*, s. 56. [\[wróć\]](#)
100. I. Krasicki, *Dzieła wybrane*, t. I, Warszawa 1989, s. 542. [\[wróć\]](#)
101. M. Toussaint-Samat, *Historia stroju*, przeł. K. Szeżyńska-Maćkowiak, Warszawa 2011, s. 248–249. [\[wróć\]](#)
102. H. Uhlig, *Jedwabny Szlak. Kultury antyku między Chinami a Rzymem*, przeł. J. Danecki, Katowice 2007, s. 15. [\[wróć\]](#)
103. A. Kajdańska, E. Kajdański, *Jedwab. Szlakami dżonek i karawan*, Warszawa 2007, s. 33. [\[wróć\]](#)
104. E. Hyams, *Zwierzęta w służbie człowieka*, przeł. J. Gliwicz, Warszawa 1974, s. 135. [\[wróć\]](#)
105. Arystoteles, *Zoologia*, przeł. P. Siwek, Warszawa 1982, s. 349. [\[wróć\]](#)
106. Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, przeł. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 1995, s. 41. [\[wróć\]](#)
107. Owidiusz, *Metamorfozy*, przeł. A. Kamińska, S. Stabryła, Wrocław 1995, IV 158–165. [\[wróć\]](#)
108. Arystoteles, *op. cit.*, s. 196. [\[wróć\]](#)
109. E. Hyams, *Zwierzęta...*, s. 130–131. [\[wróć\]](#)
110. L. Boulnois, *Szlakiem jedwabiu*, przeł. T. Zabłudowski, Warszawa 1968, s. 51–52. [\[wróć\]](#)
111. F.-R. de Chateaubriand, *Opis podróży z Paryża do Jerozolimy*, przeł. F.S. Dmochowski, Warszawa 1980, s. 143. [\[wróć\]](#)
112. A. Lasota-Moskalewska, *Zwierzęta udomowione w dziejach ludzkości*, Warszawa 2005, s. 286. [\[wróć\]](#)

113. Cyt. za: H. Uhlig, *op. cit.*, s. 88. [\[wróć\]](#)
114. Wergiliusz, *Bukoliki i Georgiki*, przeł. Z. Abramowiczówna, Wrocław 1953, *Georgiki* II 116–121. [\[wróć\]](#)
115. Lucius Annaeus Florus, *Zarys dziejów rzymskich*, przeł. I. Lewandowski, Wrocław 1973, I 46. [\[wróć\]](#)
116. Horacy, *Dzieła*, t. 2, przeł. S. Gołębiowski, Warszawa 1980, s. 25. [\[wróć\]](#)
117. J. Roberts, *Powab Jabłka. Fascynujące dzieje owoców i warzyw*, przeł. M. Mazan, Warszawa 2004, s. 65. [\[wróć\]](#)
118. Tacyt, *Dzieła*, t. I, przeł. S. Hammer, Warszawa 1957, s. 134. [\[wróć\]](#)
119. Ibn Battuta, *Osobliwości miast i dziwy podróży 1325–1354. Wybór*, przeł. T. Majda, H. Natorf, Warszawa 1962, s. 278. [\[wróć\]](#)
120. M. Toussaint-Samat, *Historia stroju*, s. 256. [\[wróć\]](#)
121. Ibidem, s. 81. [\[wróć\]](#)
122. C.P. Fitzgerald, *Chiny. Zarys historii kultury*, przeł. A. Bogdański, Warszawa 1974, s. 203. [\[wróć\]](#)
123. D.J. Boorstin, *Odkrywcy. Dzieje ludzkich odkryć i wynalazków*, przeł. M. Stopa, Warszawa 1998, s. 183. [\[wróć\]](#)
124. Pauzaniusz, *Wędrówki po Helladzie. Na olimpijskiej bieżni i w boju*, przeł. J. Niemirska-Pliszczyńska, Wrocław 1968, VI, 26, 7–8. [\[wróć\]](#)
125. Ammianus Marcellinus, *Dzieje rzymskie*, t. 1, Księgi XIV–XXV, przeł. I. Lewandowski, Warszawa 2001, XXIII, VI, 67. [\[wróć\]](#)
126. Cyt. za: L. Boulnois, *op. cit.*, s. 199. [\[wróć\]](#)
127. L. Boulnois, *op. cit.*, s. 199–200. [\[wróć\]](#)
128. Prokopiusz z Cezarei, *Historia sekretna*, przeł. A. Konarek, Warszawa 1977, XXV 7. [\[wróć\]](#)
129. L. Boulnois, *op. cit.*, s. 169. [\[wróć\]](#)
130. Prokopiusz z Cezarei, *op. cit.*, XXV 8. [\[wróć\]](#)
131. L. Boulnois, *op. cit.*, s. 173. [\[wróć\]](#)
132. Ibidem, s. 72. [\[wróć\]](#)
133. Prokopiusz z Cezarei, *op. cit.*, przypis 25. [\[wróć\]](#)
134. *Antologia...*, s. 67. [\[wróć\]](#)
135. Koran, przeł. J. Bielawski, Warszawa 1986, 18, 31. [\[wróć\]](#)
136. *Księga tysiąca i jednej nocy*, przeł. A. Czapkiewicz, A. Kmietowicz, W. Kubiak, Z. Maśka, A. Miodońska-Susułowa, K. Rapacka-Rościszewska, K. Skarżyńska-Bocheńska, J. Ficowski, Warszawa 1974, t. 1, s. 153. [\[wróć\]](#)
137. *Księga tysiąca i jednej nocy*, przeł. A. Czapkiewicz, A. Kmietowicz, W. Kubiak, J. Ficowski, Warszawa 1974, t. 5, s. 478. [\[wróć\]](#)
138. *Księga tysiąca i jednej nocy*, przeł. A. Czapkiewicz, A. Kmietowicz, W. Kubiak, J. Lisowski, A. Małecka, A. Miodońska-Susułowa, K. Skarżyńska-Bocheńska, J. Ficowski, Warszawa 1974, t. 3, s. 15. [\[wróć\]](#)
139. J. Forster, *Podróż naokoło świata*, przeł. M. Ronikier, Kraków 2007, s. 175. [\[wróć\]](#)
140. M. Boym, *Opisanie świata*, przeł. E. Kajdański, Warszawa 2009, s. 213–214. [\[wróć\]](#)
141. F. Braudel, *op. cit.*, t. I, s. 259. [\[wróć\]](#)

142. M. Klichowska, *Wczesnośredniowieczne szczątki roślinne i zwierzęce z placu katedralnego w Poznaniu z badań w 1958 roku*, „Archeologia Polski” 1960, nr 5, l, s. 117–134. [[wróć](#)]
143. K. Moldenhawer, *Jedwabnictwo w Polsce i innych krajach słowiańskich we wczesnym Średniowieczu*, „Archeologia Polski”, 1960, t. I, z. 1, s. 112–116. [[wróć](#)]
144. H. Uhlig, *op. cit.*, s. 21–22. [[wróć](#)]
145. L. Boulnois, *op. cit.*, s. 124. [[wróć](#)]
146. A. Kajdańska, E. Kajdański, *op. cit.*, s. 8. [[wróć](#)]
147. A. Kwiatkowska, T. Rudomino, *Podróże ze smakiem*, Warszawa 2006, s. 39–140. [[wróć](#)]
148. Herodot, *op. cit.*, s. 336. [[wróć](#)]
149. M. Nowiński, *Dzieje roślin i upraw ogrodniczych*, Warszawa 1977, s. 106. [[wróć](#)]
150. J. Pieniążek, S. Pieniążek, *Owoce krain dalekich*, Warszawa 1971, s. 327–330. [[wróć](#)]
151. Herodot, *op. cit.*, s. 108–109. [[wróć](#)]
152. Atenajos, *op. cit.*, s. 1185. [[wróć](#)]
153. Homer, *op. cit.*, VI 162–163. [[wróć](#)]
154. Z. Włodarczyk, *Siedem upraw biblijnych i ich symbolika*, Kraków 2008, s. 100–101. [[wróć](#)]
155. Cyt. za: T. Camous, *Wschód–Zachód. 25 wieków wojen*, przeł. B. Losson, Warszawa 2011, s. 87. [[wróć](#)]
156. L. Boulnois, *op. cit.*, s. 263–264. [[wróć](#)]
157. Ibn Battuta, *op. cit.*, s. 57. [[wróć](#)]
158. A. Hourani, *Historia Arabów*, przeł. J. Danecki, Gdańsk 2002, s. 97. [[wróć](#)]
159. T. Lewicki, *Z dziejów handlu transsaharyjskiego: kupcy i misjonarze obādyccy w zachodnim i środkowym Sudanie w VIII–XII w.*, „Przegląd Orientalistyczny” 1961, nr 1, s. 3–18. [[wróć](#)]
160. Herodot, *op. cit.*, s. 133. [[wróć](#)]
161. M. Meissner, *Śladami arabskich kupców i piratów*, Warszawa 1977, s. 76. [[wróć](#)]
162. A. Hourani, *op. cit.*, s. 107. [[wróć](#)]
163. A. Błaszczak, *Wielbłąd na starożytnym Bliskim Wschodzie*, „Archeologia Żywa” 2004, nr 1–2, s. 58. [[wróć](#)]
164. Cyt. za: A. Lasota-Moskalewska, *op. cit.*, s. 157. [[wróć](#)]
165. A. Błaszczak, *op. cit.*, s. 58. [[wróć](#)]
166. Cyt. za: A. Lasota-Moskalewska, *op. cit.*, s. 157. [[wróć](#)]
167. E. Hyams, *Zwierzęta...*, s. 170. [[wróć](#)]
168. Cyt. za: A. Lasota-Moskalewska, *op. cit.*, s. 157. [[wróć](#)]
169. E. Hyams, *Zwierzęta...*, s. 171. [[wróć](#)]
170. D. Nitecki, *Starożytne oddziały specjalne? Dromedarii w armii rzymskiej w II wieku n.e.*, <http://histmag.org/Starozytne-oddziały-specjalne-Dromedarii-w-armii-rzymskiej-w-II-wieku-n.e.-3693>; dostęp: 19.11.2013. [[wróć](#)]
171. Cyt. za: E. Dąbrowa, *Niektóre oddziały specjalne armii rzymskiej I–III wiek n.e.*, [w:] *Pod znakami Aresa i Marsa*, red. E. Dąbrowa, Kraków 1993, s. 100. [[wróć](#)]

172. A. Sołtan, *Ikonografia meharystów palmyreńskich*, „Studia Palmyreńskie” 1969, nr 3, s. 9–10. [[wróć](#)]
173. Herodot, *op. cit.*, s. 56–57. [[wróć](#)]
174. Cyt. za: D. Nitecki, *op. cit.*, <http://histmag.org/Starozytne-oddzialy-specjalne-Dromedarii-w-armii-rzymskiej-w-II-wieku-n.e.-3693>; dostęp: 19.11.2013. [[wróć](#)]
175. Ibidem. [[wróć](#)]
176. Ibidem. [[wróć](#)]
177. A. Lasota-Moskalewska, *op. cit.*, s. 156. [[wróć](#)]
178. Biblia Tysiąclecia, Księga Rodzaju 32, 14–16, <http://biblia.deon.pl/rozdzial.php?id=32> [[wróć](#)]
179. T. Camous, *op. cit.*, s. 91. [[wróć](#)]
180. A. Błaszczak, *op. cit.*, s. 59. [[wróć](#)]
181. Ibn Battuta, *op. cit.*, s. 16. [[wróć](#)]
182. Ibidem, s. 57. [[wróć](#)]
183. M. Polo, *op. cit.*, 105. [[wróć](#)]
184. Biblia Tysiąclecia, Księga Sędziów, 13, 7, <http://biblia.deon.pl/rozdzial.php?id=1149>; dostęp: 14.11.2013. [[wróć](#)]
185. M. Polo, *op. cit.*, s. 329. [[wróć](#)]
186. Ibn Battuta, *op. cit.*, s. 114. [[wróć](#)]
187. Ksenofont, *Wyprawa Cyrusa*, przeł. W. Madyda, Warszawa 2003, s. 58. [[wróć](#)]
188. J. Carper, *Żywność twój cudowny lek*, przeł. K. Pszczołowski, Poznań 2008, s. 307. [[wróć](#)]
189. G. Spiller, R. Hubbard, *Tajemnice kuchni naszych przodków*, przeł. H. Szczerkowska, Warszawa 1998, s. 139. [[wróć](#)]
190. J.W. Goethe, *Powinowactwa z wyboru*, przeł. W. Markowska, Gdańsk 2000, s. 96. [[wróć](#)]
191. D. Nazmi-Fahim, K. Górak-Sosnowska, M. Drewniak, *Egipt, Tunezja, Maroko. Przewodnik kulinarny*, Bielsko-Biała 2007, s. 30. [[wróć](#)]
192. A. Mickiewicz, *Szanfary. Kasyda z arabskiego*, <http://literat.ug.edu.pl/xxx/amwiersz/0052.htm> [[wróć](#)]
193. G. Vigarello, *Historia zdrowia i choroby. Od średniowiecza do współczesności*, przeł. M. Szymańska, Warszawa 1997, s. 26. [[wróć](#)]
194. Biblia Gdańska, 1 Księga Królewska, 10, 15. WWW.biblia.net.pl; dostęp: 14.11.2013. [[wróć](#)]
195. Ibn Battuta, *op. cit.*, s. 276. [[wróć](#)]
196. K. Khodorowsky, G. Choukroun, *Świat przypraw*, przeł. J. Aleksandrowicz, Warszawa 2005, s. 8. [[wróć](#)]
197. A. Pigafetta, *Relacja z wyprawy Magellana dookoła świata*, przeł. J. Szymanowska, Gdańsk 1992, s. 83–85. [[wróć](#)]
198. K. Khodorowsky, G. Choukroun, *op. cit.*, s. 89. [[wróć](#)]
199. M. Polo, *op. cit.*, s. 542–543. [[wróć](#)]
200. A. Pigafetta, *op. cit.*, s. 84. [[wróć](#)]
201. K. Khodorowsky, G. Choukroun, *op. cit.*, s. 70. [[wróć](#)]

202. Cyt. za: M. de Roche, *Pokarmy miłosne*, przeł. A. Olszewska-Marcinkiewicz, Warszawa 1991, s. 25. [\[wróć\]](#)
203. A. Velho, *Relacja z wyprawy Vasco da Gamy do Indii*, przeł. E. Milewska, Gdańsk 1996, s. 33–34. [\[wróć\]](#)
204. Ibn Battuta, *op. cit.*, s. 230. [\[wróć\]](#)
205. M. Polo, *op. cit.*, s. 284. [\[wróć\]](#)
206. A. Velho, *op. cit.*, s. 52. [\[wróć\]](#)
207. A. Pigafetta, *op. cit.*, s. 85. [\[wróć\]](#)
208. D. Alighieri, *Boska komedia*, przeł. E. Porębowicz, Warszawa 1978, *Piekło*, XXIX, 127–129. [\[wróć\]](#)
209. Ibn Battuta, *op. cit.*, s. 273. [\[wróć\]](#)
210. J.N.L. Baker, *Odkrycia i wyprawy geograficzne*, przeł. J. Flis, Warszawa 1959, s. 75. [\[wróć\]](#)
211. A. Pigafetta, *op. cit.*, s. 82–83. [\[wróć\]](#)
212. Ibidem, s. 87. [\[wróć\]](#)
213. A. Pigafetta, *op. cit.*, s. 93–94. [\[wróć\]](#)
214. L. Bergreen, *Poza krawędź świata. Opowieść o Magellanie i jego przejmującym grozą rejsie dookoła ziemi*, przeł. J. Pyka, Poznań 2005, s. 358–359. [\[wróć\]](#)
215. F.A. Plattner, *Gdy Europa szukała Azji*, przeł. A. Starzeński, M. Bednarz, Kraków 1975, s. 191. [\[wróć\]](#)
216. L.A. Bougainville, *Podróż Bougainville’a dookoła świata*, przeł. M. i L. Szwykowski, Warszawa 1962, s. 182. [\[wróć\]](#)
217. F. Braudel, *Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XV–XVIII wiek*, t. III, *Czas świata*, przeł. J. i J. Strzeleccy, Warszawa 1992, s. 190. [\[wróć\]](#)
218. J. Figura, J. Kujawa, *Władcy świata – dzieje imperiów nowożytnych*, Warszawa 1989, s. 99. [\[wróć\]](#)
219. F. Braudel, *op. cit.*, t. III, s. 193. [\[wróć\]](#)
220. K. Khodorowsky, G. Choukroun, *op. cit.*, s. 74. [\[wróć\]](#)
221. Ibidem, s. 89. [\[wróć\]](#)
222. J. Ogrodnik, *Tajemnica muszkatołowej gałki...*, „Gazeta Wyborcza” 2009, 21 grudnia, s. 16. [\[wróć\]](#)
223. A. Sijka, S. Sachno, *Domowa narkofabryka*, „Wprost” 2008, nr 34, <http://www.wprost.pl/ar/136519/Domowa-narkofabryka/>; dostęp: 20.07.2014. [\[wróć\]](#)
224. B. Pawlikowska, *Przyprawy cenniejsze niż złoto*, <http://www.national-geographic.pl/traveler/artykuly/pokaz/przyprawy-cenniejsze-niz-zloto/>; dostęp: 28.02.2012. [\[wróć\]](#)
225. A. Asnyk, *Egzotyczne kwiaty*, <http://poema.pl/publikacja/23581-adam-asnyk-egzotycznekwiaty> [\[wróć\]](#)
226. F. Fernández-Armesto, *op. cit.*, s. 321. [\[wróć\]](#)
227. Ibn Battuta, *op. cit.*, s. 225. [\[wróć\]](#)
228. M. Mollat du Jourdin, J. Desange, *Tysiącletnie szlaki*, przeł. J. Prądzyńska, Warszawa 2000, s. 156. [\[wróć\]](#)

229. H. Hobhouse, *Ziarna zmian. Sześć roślin, które zmieniły oblicze świata*, przeł. M. Fedyszak, Warszawa 2010, s. 162. [\[wróć\]](#)
230. K. Khodorovsky, G. Choukroun, *op. cit.*, s. 94. [\[wróć\]](#)
231. J.L. Swerdlow, *op. cit.*, s. 61. [\[wróć\]](#)
232. E. Hyams, *Rośliny...*, s. 239–240. [\[wróć\]](#)
233. M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna...*, s. 496. [\[wróć\]](#)
234. M. Polo, *op. cit.*, s. 266. [\[wróć\]](#)
235. M. Nowiński, *Dzieje upraw i roślin uprawnych*, s. 283. [\[wróć\]](#)
236. E. Hyams, *Rośliny...*, s. 237–238. [\[wróć\]](#)
237. Strabon, *Geografia*, przeł. W. Madyda, [w:] *Geografia antyczna*, oprac. M.S. Bednarski, Warszawa 1957, s. 178. [\[wróć\]](#)
238. K. Khodorovsky, G. Choukroun, *op. cit.*, s. 16. [\[wróć\]](#)
239. M.K. Radziwiłł „Sierotka”, *Podróż do Ziemi Świętej, Syrii i Egiptu 1582–1584*, Warszawa 1962, s. 161. [\[wróć\]](#)
240. M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna...*, s. 498. [\[wróć\]](#)
241. A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, przeł. J. Guze, Warszawa 1973, s. 61. [\[wróć\]](#)
242. F. Fernández-Armesto, *op. cit.*, s. 281. [\[wróć\]](#)
243. G. Vigarello, *op. cit.*, s. 112–113. [\[wróć\]](#)
244. H. Hobhouse, *Ziarna zmian...*, s. 137. [\[wróć\]](#)
245. *Ibidem*, s. 102. [\[wróć\]](#)
246. H. Zins, *Kupcy i kidnaperzy. Handel niewolnikami w dziejach Afryki i Ameryki*, Lublin 1999, s. 51. [\[wróć\]](#)
247. D.J. Boorstin, *op. cit.*, s. 157–158. [\[wróć\]](#)
248. *Ibidem*. [\[wróć\]](#)
249. H. Zins, *op. cit.*, s. 61. [\[wróć\]](#)
250. F. Braudel, *op. cit.*, t. I, s. 192. [\[wróć\]](#)
251. H. Hobhouse, *Ziarna zmian...*, s. 144. [\[wróć\]](#)
252. H. Zins, *op. cit.*, s. 72. [\[wróć\]](#)
253. S. Szolc-Rogoziński, *Żegluga wzdłuż wybrzeży zachodniej Afryki, na lgrze „Lucya-Małgorzata” 1882–1883*, Warszawa 2011, s. 140. [\[wróć\]](#)
254. I. Biezuńska-Małowist, M. Małowist, *Niewolnictwo*, Warszawa 1987, s. 329. [\[wróć\]](#)
255. *Ibidem*. [\[wróć\]](#)
256. A. Humboldt, *op. cit.*, s. 430. [\[wróć\]](#)
257. I. Biezuńska-Małowist, M. Małowist, *op. cit.*, s. 365. [\[wróć\]](#)
258. G. Arciniegas, *Burzliwe dzieje Morza Karaibskiego*, przeł. K. i K. Zawanowscy, Warszawa 1968, s. 220. [\[wróć\]](#)
259. G. Vigarello, *op. cit.*, s. 76. [\[wróć\]](#)
260. *Ibidem*. [\[wróć\]](#)
261. S.I. Witkiewicz, *Narkotyki*, s. 557. [\[wróć\]](#)
262. S.I. Witkiewicz, *Nowe formy w malarstwie*, Warszawa 1974, s. 94. [\[wróć\]](#)
263. K. Dziewanowski, *Brzemie białego człowieka*. Warszawa 1981, t. I, s. 342. [\[wróć\]](#)
264. T. Standage, *op. cit.*, s. 132. [\[wróć\]](#)

265. Ibidem, s. 128. [\[wróć\]](#)
266. M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna...*, s. 505–506. [\[wróć\]](#)
267. M. Polo, *op. cit.*, s. 329. [\[wróć\]](#)
268. T. McKenna, *op. cit.*, s. 158. [\[wróć\]](#)
269. M. Paradowska, *Wśród Indian i Metysów, Antologia polskich relacji o mieszkańcach Meksyku i Ameryki Środkowej*, Wrocław 1989, s. 87. [\[wróć\]](#)
270. Ibidem, s. 89. [\[wróć\]](#)
271. W. Wójcik, *Nie zabijaj Indianina, czyli rzecz o dwóch kulturach*, Warszawa 1974, s. 106–107. [\[wróć\]](#)
272. E. Zola, *W matni*, przeł. R. Koloniecki, Warszawa 1952, t. I, s. 45. [\[wróć\]](#)
273. T. McKenna, *op. cit.*, s. 192. [\[wróć\]](#)
274. A. Brillat-Savarin, *op. cit.*, s. 59. [\[wróć\]](#)
275. J. Carper, *Apteka żywności*, przeł. K. Pszczołowski, Poznań 2008, s. 174–175. [\[wróć\]](#)
276. Ibidem, s. 126. [\[wróć\]](#)
277. Ibidem. [\[wróć\]](#)
278. A. Brillat-Savarin, *op. cit.*, s. 59. [\[wróć\]](#)
279. M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna...*, s. 500. [\[wróć\]](#)