

Wstęp

Drugi tom studiów z serii *Coreana Varsoviensia* został przygotowany jako monograficzna prezentacja koreańskiej tradycji kulinarnej w nieco poszerzonym oglądzie jej źródeł, odzwierciedleń poetyckich oraz piśmienniczych, podłoża religijnego i związanych z jedzeniem rytuałów, przesądów i kanonów etycznych oraz estetycznych. Rozumiana tak szeroko tradycja kulinarna obejmuje nie tylko sferę samego żywienia jako podstawy egzystencji człowieka, ale dotyczy także konsumpcji, ujmowanej od strony kontaktów międzyludzkich, zarówno w rodzinie, jak i w rozmaitych kręgach towarzyskich. Kontakty te często przeradzają się w nader złożone rytuały życia codziennego, powiązane ze sferą materialną kultury jedzenia, wywierając z kolei wpływ na ceramikę, rzemiosło, wystrój czy architekturę otoczenia domowego, a także na zmiany pejzażu miasta i wsi, w którym stopniowo zaczynają pojawiać się zajazdy czy gospody, oferujące przybyszom posiłki bądź możliwość wypoczynku w podróży i w ten sposób przedsiębiorczość gastronomiczna staje się jedną z dziedzin handlu.

Osobne miejsce w tradycji kulinarnej zajmują rozmaite używki, takie jak alkohol – czyli ważny składnik całej kultury biesiadnej utrwalony w różnorodnych formach poetyckich i narracjach artystycznych (np. w malarstwie) – oraz herbata, która w tradycji koreańskiej obudowana została bogatym ceremoniałem i której znaczenie kulturowe zostało powiązane z kontekstami religijnymi, medytacyjnymi i bogatą duchowością ukształtowaną na podłożu dawnych przekazów literackich. Tradycję herbaty w kulturze koreańskiej możemy dzisiaj łatwo konfrontować z analogicznym wykorzystaniem tego napoju w tradycji europejskiej po to, by uświadomić sobie wszystkie podobieństwa i znacznie większe różnice między obiema sferami kultury – zachodniej

i koreańskiej. Ceremoniał parzenia i picia herbaty w kulturze koreańskiej wykazuje w dodatku nie przez wszystkich uświadamianą wyraźną odrębność od innego rozslawionego szeroko nurtu tradycji wschodnioazjatyckiej, jaką jest japońska ceremonia herbaciana. Nie da się również pominąć współczesnych zjawisk związanych z szeroką popularyzacją medialną kuchni koreańskiej na świecie, której charakterystyczne komponenty, takie jak *kimch'i*, *żeńszeń (insam)* i jego przetwory czy *pibimpap*, nabrały charakteru symbolicznego i zyskały ogromną popularność w kulturze masowej.

Teksty zebrane w niniejszym tomie odznaczają się dużym zróżnicowaniem tematyki, co wynika z indywidualnych zainteresowań autorów, ale wszystkie mieszczą się w obrębie zarysowanej tutaj dziedziny kultury. Dotyczą one najdawniejszych dziejów koreańskiej kultury kulinarnej, symboliki ryżu i jego rytualizacji, a nawet pewnej sakralizacji w kulturze życia codziennego, obejmują też wątki biesiadne w poezji i przekazy na temat dawniejszej i współczesnej tradycji kulinarnej. Nieunikniony fragmentaryzm i wybiórczy charakter zaprezentowanych tutaj opisów i analiz musi zostać potraktowany jako świadomy zamiar przedstawienia wybranych aspektów niezwykle rozległej dziedziny, jaką stanowią już dzisiaj badania nad przeszłością i współczesnością tej sfery życia codziennego.

Sam projekt wydania niniejszej publikacji zrodził się w trakcie zorganizowanego w 2017 roku przez Zakład Koreanistyki Uniwersytetu Warszawskiego sympozjum zatytułowanego *Cywilizacja koreańska od kuchni – estetyka, rytuały i etykieta odżywiania*, w którym uczestniczyli reprezentanci polskich ośrodków badań koreanistycznych i wschodnioazjatyckich. Przedstawiana tu publikacja nie ma jednak charakteru tomu pokonferencyjnego, gdyż zawiera również teksty powstałe później i mieszczące się w tej tematyce. Również teksty przedstawione w trakcie sympozjum zostały przez autorów znacznie poszerzone. Mamy nadzieję, że niniejszy tom zainteresuje Czytelników pragnących poznać bliżej kulturę współczesnej i dawnej Korei w bezpośrednim powiązaniu z całą tą antropologicznie podstawową sferą życia codziennego.

Romuald Huszcza

Warszawa, VIII 2020 r.