

*Błażej Popławski*

(Polskie Towarzystwo Afrykanistyczne)

## KAKAOWCE NAD WISŁĄ? PRZYCZYNEK DO ANALIZY PERCEPCJI ROŚLIN EGZOTYCZNYCH W POLSCE

Egzotyzm przychodzi z zewnątrz, ale warunkiem korzystania z niego jest wyobraźnia i fantazja: świadomość niewystarczania samemu sobie, potrzeba obcej pomocy, przekroczenia granic egoizmu, konieczność transcendencji.

Andrzej Banach<sup>1</sup>

Celem artykułu jest charakterystyka percepcji roślin egzotycznych w Polsce – procesu ich kulturowo-społecznego oswajania i udomowienia. Jako *exemplum* do analizy wybrano kakaowiec. We wstępie scharakteryzowano mechanizmy konstruowania pojęcia egzotyki. Następnie omówiono przemiany kulturowego znaczenia kakaowca – od czasów przedkolonialnych do współczesności. W dalszej części przybliżono, czerpiąc inspiracje z perspektywy ekokrytycznej<sup>2</sup>, sposób postrzegania uprawy kakaowca w Polsce – śmiałych eksperymentów dokonywanych głównie przez pasjonatów ogrodnictwa.

### MODA NA EGZOTYKĘ

Wyraz egzotyka pochodzi z greki i oznacza: obcy, odrębny, cudzoziemski. W języku potocznym egzotyczny używany bywa synonimicznie wobec: oryginalny, dziwny<sup>3</sup>, a miejscami nawet dziwaczny i monstrualny (*bizarre*)<sup>4</sup>. Pojęcie

<sup>1</sup> Andrzej Banach, *O potrzebie egzotyizmu*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1980, s. 10.

<sup>2</sup> Julia Fiedorczuk, *Cyborg w ogrodzie. Wprowadzenie do ekokrytyki*, Gdańsk: Wydawnictwo Naukowe Katedra 2015; Anna Barcz, *Realizm ekologiczny: od ekokrytyki do zookrytyki w literaturze polskiej*, Katowice: „Śląsk” Wydawnictwo Naukowe 2016.

<sup>3</sup> Andrzej Stoff, *Studia z teorii literatury i poetyki historycznej*, Lublin: Towarzystwo Naukowe KUL 1997, s. 218. Badacz wyróżnia egzotykę (obszar rzeczywistości odczuwany jako zdecydowanie odmienny od terytorium kulturowo własnego), egzotyzm (kategoria literacka, sposób transponowania rzeczywistości w świat przedstawiony utworu literackiego) oraz egzotyczność (kategoria psychologiczna oznaczająca szczególnie nacechowanie odbioru świata).

<sup>4</sup> Marek Prejs, *Egzotyzm w literaturze staropolskiej*, Warszawa: Wydział Polonistyki. Instytut Literatury Polskiej 1999, s. 98.

egzotyki – akcentujące dystans kulturowy między podmiotem poznającym a przedmiotem poznania – zyskało na popularności w XIX w.<sup>5</sup>, a zatem w epoce przyspieszonej kolonizacji, znikania „białych plam” z mapy świata. Egzotyzacja oznacza zabieg akcentowania różnic i kontrastów<sup>6</sup>. Określenie czegoś mianem „egzotyczny” wiąże się z przyjęciem określonej pozycji oraz – uświadomioną lub nie – wizją europocentrycznego, okcydentalnego oglądu globu.

Wrażenia towarzyszące percepcji roślin egzotycznych obejmują zachwyt, podziw, a czasem i lęk. Przewiezione z dalekich lądów, wypreparowane z lokalnego kontekstu, zyskują zupełnie nowe, nadawane kulturowo znaczenia. Często stają się – jak pisał Krzysztof Pomian – semioforami<sup>7</sup>, czyli obiektami tracącymi użyteczny charakter (np. rośliny, które przestają rodzić owoce). Przeistaczają się w „zamorskie osobliwości”. Są kolekcjonowane, trafiają do ogrodów botanicznych i arboretów<sup>8</sup>.

Warto przy tym – w kontekście analizowanego w niniejszym artykule zagadnienia – podkreślić specyficzną socjogenezę ogrodów botanicznych. Większość badaczy przyjmuje, że instytucja ta wywodzi się z ogrodów kolekcjonerskich oraz ogrodów medycznych (miejsca szkolenia farmaceutów i medyków działające głównie przy uniwersytetach i klasztorach – tzw. *hortus medicus*, *herbularius*)<sup>9</sup>. Jej powstanie wiązać należy z ewolucją dyskursu botaników, jego scjentyzacją oraz – patrząc szerzej – ze zmianą oglądu świata w epoce wczesnej nowożytności, wielkimi odkryciami geograficznymi, procesem kolonizacji regionów pozaeuropejskich, dążeniem do okiełznania Natury (jak słusznie podsumowała literaturoznawczyni Mary Louise Pratt, analizując pisarstwo podróżnicze: „«Natura» to nade wszystko regiony i ekosystemy, które nie zostały zdominowane przez «Europejczyków»”<sup>10</sup>).

W czasach „płynnej nowoczesności” każdy – dysponujący wyobraźnią i kapitałem – jest w stanie założyć i utrzymać własnym sumptem miniogród botaniczny z roślinami egzotycznymi w domu czy na działce. Miejsca te – jak sugerują socjologzy Phil Macnaghten i John Urry – „przeznaczone są do wizualnej konsumpcji i do zapewnienia w ten sposób cywilizowanych obrazów okiełznanej przyrody”<sup>11</sup>. Badacze wiążą popularyzację ogrodów w epoce nowoczesnej z hegemonią wi-

<sup>5</sup> Hanna Schreiber, *Koncepcja „sztuki prymitywnej”. Odkrywanie, oswajanie i udomowienie Innego w świecie Zachodu*, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 2012, s. 111.

<sup>6</sup> Marcin Gawrycki, *W pogoni za wyobrażeniami*, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 2010, s. 27.

<sup>7</sup> Krzysztof Pomian, *Zbieracze i osobliwości. Paryż – Wenecja, XVI–XVIII wiek*, przeł. Andrzej Pieńkos, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2001, s. 47–49.

<sup>8</sup> Pierwszy polski ogród botaniczny, Królewski Ogród Botaniczny w Grodnie, ulokowano przy tamtejszej Królewskiej Szkole Lekarskiej w 1775 r. (Maciej Howiecki, *Dzieje nauki polskiej*, Warszawa: Wydawnictwo Interpress 1981, s. 141). Według Ustawy o ochronie przyrody mianem ogrodu botanicznego określa się: „urządzony i zagospodarowany teren wraz z infrastrukturą techniczną i budynkami funkcjonalnie z nim związanymi, będący miejscem ochrony *ex situ*, uprawy roślin różnych stref klimatycznych i siedlisk, uprawy roślin określonego gatunku oraz prowadzenia badań naukowych i edukacji” (Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody, Dz.U. 2004 nr 92 poz. 880, art. 5, ust. 10).

<sup>9</sup> Junqing Zhai, *Botanic gardens as teaching and learning environments*, w: *Teaching Science in Out-of-School Settings*, red. idem, New York: Springer-Verlag 2016, s. 7–8.

<sup>10</sup> Mary Louise Pratt, *Imperialne spojrzenie. Pisarstwo podróżnicze a transkultuacja*, przeł. Ewa Elżbieta Nowakowska, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011, s. 67.

<sup>11</sup> Phil Macnaghten, John Urry, *Alternatywne przyrody. Nowe myślenie o przyrodzie i społeczeństwie*, przeł. Bogdan Baran, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar 2005, s. 155.

dzenia w społeczeństwach europejskich oraz dążeniem do przeobrażania przyrody w *sui generis* spektakl.

O ile dbanie o tropikalne sadzonki w zaciszu domowym trudno określić mianem spektaklu, o tyle zgodzić się należy z ogólną konstatacją Macnaghtena i Urry'ego. Z całą pewnością ludzie mają dziś większą szansę folgować swoim zachciankom, odkrywać hobby. Społeczeństwo konsumpcyjne – jak pisał Zygmunt Bauman – gloryfikuje indywidualizm, samostanowienie, autokreację<sup>12</sup>. Składa się z jednostek „wyobcowanych i poszukujących enklaw autentyczności w świecie podporządkowanym regułom modernizacji”<sup>13</sup>, osób, dla których dążenie do przyjemności staje się nie tylko wyborem, ale także i koniecznością.

Czy w ten właśnie sposób wypada tłumaczyć wzrost zainteresowania roślinami tropikalnymi w Polsce? Czy detradycjonalizacja i pogoń za egzotyką – dostrzegalne zarówno w folderach biur podróży, jak i w gazetkach z centrów ogrodniczych – wpływają na zmianę percepcji tropikalnej flory? Motywacje kierujące jej miłośnikami są oczywiście złożone i niełatwe do jednoznacznej oceny – jak przecież oddzielić ciekawość poznawczą oddanego pasji działkowca od snobizmu właściciela ogrodu, pragnącego w sposób spektakularny zaimponować sąsiadom ekstrawaganckimi roślinami posadzonymi wokół domowego tarasu?

#### KAKAOWY HIEROGLIF SPOŁECZNY

Dzięki wysiłkom ogrodników, a być może przede wszystkim na skutek ocieplenia klimatu, w Polsce zdomowiły się różne rośliny tropikalne. Zalicza się do nich np. kamelię, paproć drzewiastą, albizję, palmę konopną. Warto zauważyć, że część z roślin tropikalnych introdukowanych w Polsce została uznana za gatunki inwazyjne i szkodliwe (np. eichornia gruboogonkowa, czyli hiacynt wodny *Eichhornia crassipes*, pochodzący z tropikalnych rejonów Ameryki Południowej)<sup>14</sup>. Większość egzotycznej flory jest jednak – przynajmniej zdaniem botaników – niegroźna.

Przykładem rośliny, która nigdy w Polsce na masową skalę nie była uprawiana, a którą coraz więcej osób próbuje sadzić w ogrodach (i utrzymywać przy życiu w zimie), jest kakaowiec. Drzewo to pochodzi z Ameryki Łacińskiej. Według indiańskiej legendy uprawy kakaowca oraz przygotowywania czekoladowego napoju miał nauczyć ludzi Quetzalcoatl, czyli Pierzasty Wąż, jedno z najważniejszych bóstw plemion Mezoameryki. Kakaowiec – roślina, która mogła w tym

<sup>12</sup> Zygmunt Bauman, *Konsumowanie życia*, przeł. Monika Wyrwas-Wiśniewska, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2009, s. 67–70.

<sup>13</sup> Anna Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków: Universitas 2012, s. 92.

<sup>14</sup> Barbara Tokarska-Guzik et al., *Rośliny obcego pochodzenia w Polsce ze szczególnym uwzględnieniem gatunków inwazyjnych*, Warszawa: Generalna Dyrekcja Ochrony Środowiska 2012, s. 69. Hiacynt wodny wprowadzono do Jeziora Wiktorii pod koniec lat 80. XX w., a już w latach 90. powodował tam problemy wynikające ze zmniejszenia populacji ryb i klęski głodu dotykającej rybaków tanzańskich, ugandyjskich i kenijskich.

samym czasie rodzić kwiaty i owoce, wyrastające wprost z pnia (tzw. kauliflora) – stanowił także atrybut Ek' Chuaha, czczonego na Jukatanie patrona kupców<sup>15</sup>.

Zorganizowaną uprawę kakaowca zainicjowali Olmekowie i Toltekowie. Zwyczaj ten upowszechnili Majowie. W *Księdze Wspólnoty (Popol Vuh)*, spisanej pomiędzy 1554 a 1558 r. poetyckiej opowieści o dziejach i mitologii ludu Kicze, kakao pojawia się jako płacidło, substytut waluty. Ziarna kakaowca wkładano do grobów elity majańskiej. Płacono nimi trybut. Czekoladę zaś spożywano w trakcie uczt stanowiących formę potlachu – ostentacyjnej konsumpcji na pokaz, honorującej status gospodarza. Z kolei Aztekowie używali kakao jako elementu diety wojowników, mającego gwarantować ich męstwo. „Owocem kakao” nazywano także ludzkie serce wydzierane ofiarom ceremonii religijnych – wynikało to zapewne z podobieństwa kształtu organu do owocu kakaowca, a także z wiary w mistyczny związek między krwią a czekoladą<sup>16</sup>.

Europejczycy początkowo podchodzili do kakao nieufnie<sup>17</sup>. Konkwistadorom ziarna kakaowca kojarzyły się z pogańskimi zabobonami i lubieżnością (czekolada miała stanowić niezwykle silny afrodyzjak)<sup>18</sup>. W hiszpańskich kronikach z końca XVI w. można znaleźć fragmenty świadczące o stopniowym „oswajaniu” kakao i czekolady przez Europejczyków, „przekraczaniu – jak stwierdzili antropolodzy Sophie i Michael Coe – etnocentrycznej bariery smaku”<sup>19</sup>. Do „Starego Świata” kakao trafiło wraz z ochrzczoneymi Indianami. Przywożono ich na dwory europejskie jako dowód sukcesu chrystianizacji, zwycięstwa kultury nad naturą oraz potwierdzenie słuszności i efektywności kolonizacji europejskiej<sup>20</sup>.

Europejczycy nie od razu przekonali się do czekolady. Początkowo zwracano uwagę przede wszystkim na jej właściwości lecznicze. W 1611 r. na Półwyspie Iberyjskim powstała pierwsza w świecie wytwórnia czekolady. Hiszpanie strzegli tajemnicy przyrządzania „pokarmu bogów”. Zdradzenie sekretu karane było śmiercią<sup>21</sup>.

Jednocześnie trwał kościelny spór dotyczący legalności spożywania czekolady w czasie postu. Zasadność konsumpcji kakao stała się zarzewiem dyskusji teologów, lekarzy i filozofów. Jak stwierdził socjolog Paul Martin, „Losy czekolady stanowią znakomitą ilustrację instynktownej niechęci, z jaką władze religijne i świeckie patrzą na zmysłowe przyjemności. Pożywna czekolada traktowana

---

<sup>15</sup> Justyna Olko, Jarosław Żrałka, *W krainie czerni i czerwieni. Kultury prekolumbijskiej Mesoameryki*, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 2008, s. 293.

<sup>16</sup> Cameron L. McNeil, *Cacao in Ancient Maya Religion: First Fruit from the Maize Tree and other Tales from the Underworld*, w: *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, red. idem, Gainesville: University Press of Florida 2009, s. 154–183.

<sup>17</sup> Felipe Fernández-Armesto, *Wokół tysiąca stolów, czyli historia jedzenia*, przeł. Jan Jackowicz, Warszawa: Twój Styl 2003, s. 324–325.

<sup>18</sup> Carla Bardi, *Złota księga czekolady*, przeł. Anna Ratajczyk, Jadwiga Smulko, Ożarów Mazowiecki: Wydawnictwo Olesiejuk 2011, s. 14.

<sup>19</sup> Sophie Coe, Michael Coe, *Prawdziwa historia czekolady*, przeł. Ewa Klekot, Warszawa: PIW 2000, s. 93.

<sup>20</sup> W podobny sposób do Starego Świata trafiły inne rośliny hodowlane z Mezoameryki, kształtujące później krajobraz rolniczy Europy oraz plantacji w europejskich koloniach: kaczuk, kukurydza, ziemniaki, fasola, pomidory, dynia, opuncja, papryka, bawełna, awokado, ananasy.

<sup>21</sup> Ewa Wenland, *Kawa, herbata i czekolada. Nowe napoje XVIII-wiecznej Rzeczypospolitej – ich wpływ na życie codzienne*, Toruń: Dom Wydawniczy Duet 2008, s. 57.

była jako coś zdrowego i przyzwoitego – co innego jednak wyborny napój czekoladowy, ten mógł być źródłem grzechu”<sup>22</sup>.

Na staropolskie stoły kakao importowano z Europy Zachodniej. Przywożono je przez port w Gdańsku<sup>23</sup>. Miłośnikami czekolady byli ponoć Jan III Sobieski, Wettyni oraz Stanisław August Poniatowski. Konsumpcja czekolady rozwijała się stopniowo. Dostęp do niej był ograniczony do elity polityczno-finansowej<sup>24</sup>. Sytuację tę zmieniała rewolucja przemysłowa oraz narodziny fabryk czekolady<sup>25</sup>. Na terenach polskich pierwsze zakłady tego typu powstały w XIX w. W 1829 r. w Warszawie otwarto Fabrykę Czekolady Franciszek Fuchs i Synowie. W 1847 r. założono Fabrykę Cukrów Deserowych, Karmelków i Czekolady w Krakowie. W drugiej połowie XIX w. narodziły się dwa „czekoladowe imperia”: krakowskie Adama Piaseckiego<sup>26</sup> oraz warszawskie Karola i Emila Wedłów<sup>27</sup>. Rozpoczął się proces tzw. brandingu – kształtowania marki i oddziaływania na gusta konsumencie Polaków. Czekolada stała się pożywieniem mas, a jej tabliczka – symbolem egalitaryzacji społeczeństwa.

W XX w. czekolada zaczęła pełnić coraz to nowe, pozaspożywcze funkcje. Dokładnie opisano właściwości lecznicze kakao. Wielu postrzega je jako skuteczny antydepresant. W każdym większym mieście bez trudu znaleźć można salony odnowy biologicznej oferujące kąpiele i masaże czekoladowe. Proszek z nasion kakaowca dodawany jest do niektórych suplementów diety polecanych przy dysfunkcjach erekcji. Wyroby czekoladowe stały się także dziełami sztuki. W kilku miastach Europy i USA funkcjonują muzea czekolady<sup>28</sup>.

Podkreślić należy, że zupełnie inne zjawiska wiązały się z początkowymi stadiami gospodarki kakaowej. Wizja przeniesienia upraw bliżej konsumentów, a zatem do strefy o chłodniejszym klimacie, była niemożliwa do zrealizowania. W Polsce przez chwilę rozważali to nawet Wedlowie. Aby mieszkańcy krajów rozwiniętych mogli masowo spożywać czekoladę, tony ziaren kakaowca musiały zatem zostać zebrane w świecie stanowiącym ówczesną własność kolonialną. Na skutek arbitralnych decyzji politycznych w kilku regionach globu stworzono skomplikowany system upraw plantacyjnych opartych na sile niewolniczej podbitych przez mocarstwa europejskie ludów. Zmieniono przy tym szatę roślinną olbrzymich połaci kolonizowanych regionów, dokonując gwałtownej i nieodwracalnej synantropizacji.

Obecnie główni producenci kakao to kraje postkolonialne: afrykańskie (Wybrzeże Kości Słoniowej, Ghana, Nigeria, Kamerun), latynoamerykańskie (Brazylia, Ekwador, Dominikana, Kolumbia, Meksyk) oraz azjatyckie i Oceanii (Indonezja, Papua-Nowa Gwinea, Malezja). Uprawa kakaowca na część tych państw sprowa-

<sup>22</sup> Paul Martin, *Seks, narkotyki i czekolada*, przeł. Anna Dzierzgowska, Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie Muza 2010, s. 107.

<sup>23</sup> Zbigniew Kuchowicz, *Człowiek polskiego baroku*, Łódź: Wydawnictwo Łódzkie 1992, s. 62.

<sup>24</sup> Maquellonne Toussant-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. Anna Bożenna Matusiak, Maria Ochab, Warszawa: W.A.B. 2002, s. 521.

<sup>25</sup> Wówczas centrum produkcji czekolady przenosiło się stopniowo z Hiszpanii i Francji do Holandii i Szwajcarii (Heike C. Alberts, Julie L. Cidell, *Chocolate Consumption, Manufacturing and Quality in Western Europe and the United States*, „Geography” 2006, t. 91, nr 3, s. 220–222).

<sup>26</sup> Leszek Mazan, *Kaków na słodko*, Kraków: Oficyna Wydawniczo-Handlowa Anabasis 2010.

<sup>27</sup> Olgierd Budrewicz, *Opowieść pachnąca czekoladą*, Kraków: Agencja Reklamowa Padjas 2004.

<sup>28</sup> Tobias Pehle, *Czekolada: składniki, podawanie, przepisy*, przeł. Adam Banaszkiewicz, Ożarów Mazowiecki: Wydawnictwo Olesiejuk 2009, s. 19, 31–32, 66–67.

dziła tzw. klątwę surowcową – ich gospodarki są niezdywersyfikowane i uzależnione od eksportu ziaren<sup>29</sup>. Potwierdza to gorzką konstatację Franza-Theo Gottwalda, wykładowcy etyki agrarnej: „Nawyki żywieniowe mieszkańców krajów Północy prowadzą do radykalnej rabunkowej redukcji surowców i środków żywności w krajach półkuli południowej”<sup>30</sup>.

## UŁAŃSKA FANTAZJA OGRODNIKÓW

Wątek uprawy roślin postrzeganych jako egzotyczne – czyli: pochodzące z obcego, tropikalnego ekosystemu – regularnie pojawia się na polskich forach ogrodniczych<sup>31</sup>. Nadwiślańscy hortolodzy dyskutują na nich z pasją, dzielą się wrażeniami, sukcesami, wymieniając się przy tym praktycznymi spostrzeżeniami i radami. Tworzą nieustrukturyzowaną wspólnotę o charakterze przejściowym, skupioną wokół określonych wartości praktykowanych w życiu codziennych – grupę, w której identyfikację określić można za francuskim socjologiem Michelelem Maffesolim mianem nowoplemienności<sup>32</sup>. Ich wypowiedzi w ukonkretniony sposób inscenizują relacje między człowiekiem a środowiskiem przyrodniczym, dając możliwość dokonania analizy ekokrytycznej<sup>33</sup>.

Dyskurs na forach ogrodniczych wydaje się opierać się na fuzji dwóch narracji: pełnej zaangażowania i emocji oraz racjonalno-pragmatycznej. W polemikach na grupach dyskusyjnych ujawnia się determinacja przywodząca chwilami na myśl tzw. twórczy darwinizm radziecki – miczurinizm i łysenkizm z ubiegłego stulecia, pasje poznawcze Iwana Miczurina i Trofima Łysenki<sup>34</sup>. Wśród roślin introdukowanych w Polsce – wydawałoby się: wbrew rozsądkowi i prawom przyrody – znajduje się też kakaowiec. Miłośnicy ogrodnictwa zdołali już, metodą

<sup>29</sup> Błażej Popławski, Katarzyna Szeniawska, *Gorzka czekolada. Społeczne aspekty uprawy kakao w Wybrzeżu Kości Słoniowej w kontekście zasad międzynarodowego handlu i konsumpcji*, Warszawa: Polska Akcja Humanitarna 2013.

<sup>30</sup> Franz-Theo Gottwald, *Potrawy, napoje i ich resakralizacja przez spożywanie*, w: *Jedzenie. Rytuały i magia*, red. Franz-Theo Gottwald, Lothar Kolmer, przeł. Elżbieta Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie Muza 2009, s. 8.

<sup>31</sup> Cytaty zawarte w tej części artykułu pochodzą z dyskusji toczonych na kilku forach ogrodniczych: <http://forum-ogrodnicze.oleander.pl/kakaowiec-mocambo-theobroma-bicolor-uprawa-zdjecia-opis-t2328.html>; <http://forum-ogrodnicze.oleander.pl/kakaowiec-gorski-theobroma-gileri-uprawa-zdjecia-i-opis-t2340.html>; <http://forum-ogrodnicze.oleander.pl/kakaowiec-waskolistny-theobroma-angustifolia-angustifolium-uprawa-zdjecia-opis-t2640.html>; <https://forumogrodnicze.info/viewtopic.php?f=19&t=60078> [dostęp: 10.12.2017]. Łącznie przeanalizowano ok. 500 postów poświęconych uprawie kakaowca w Polsce.

<sup>32</sup> Michel Maffesoli, *Czas plemion. Schyłek indywidualizmu w społeczeństwach ponowoczesnych*, przeł. Marta Bucholc, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2008.

<sup>33</sup> Nurt ten bada związki między literaturą a fizycznym otoczeniem człowieka (Greg Garrard, *Ecocriticism*, London–New York: Routledge 2004, s. 3).

<sup>34</sup> Radzieccy hodowcy, sadownicy, członkowie Akademii Nauk ZSRR stworzyli pseudonaukową koncepcję, która podważała zasady zachodniej genetyki. Przypisywali nieograniczone możliwości przekształcania organizmów metodą zmian środowiskowych. Skutki implementacji miczurinizmu i łysenkizmu okazały się katastrofalne (Piotr Köhler, *Łysenkizm w botanice polskiej*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 2008, R. 53, nr 2, s. 83–161).

eksperymentowania z dobozem ziemi, nawozu, wilgotności, temperatury, światła, obracania systemu korzeniowego oraz zmagania z przedziorkami (gatunek roztozczy) i walki z „niezidentyfikowanymi patogenami”, zainicjować uprawę dwóch gatunków: *theobroma cacao* oraz *theobroma grandiflorum*. Najwięcej problemów dostarczył *theobroma bicolor* – roślina, jak to określają internauci, „grymaśna” i „krnąbrna”. Mimo to wysiłki na celu „oswojenia” kakaowca nie ustają – oswojenia rozumianego w poniższym artykule zarówno w kategoriach botanicznych, jak i akceptacji obcości. Jak pisała Anna Karwińska, badaczka gospodarki przestrzennej:

Oswajanie [...] można rozumieć jako dążenie do przeobrażenia otaczającego jednostkę świata w środowisko zarazem bliskie i przyjazne oraz zrozumiałe i znane. Jest to więc proces nadawania lub przywracania ładu funkcjonalnego, estetycznego, społecznego, kulturowego. [...] Zbiorowość oswaja przestrzeń w wymiarze społecznym, obiektywizuje ją, tworzy określone wzory zachowań, kryteria oceny, normy<sup>35</sup>.

Hortolodzy zgodnie twierdzą: uprawa kakaowca w Polsce w celach ekonomicznych, mimo ocieplenia klimatu, pozbawiona jest jakiegokolwiek sensu. Jeden z uczestników dyskusji ironicznie stwierdził: „o kosztach lepiej nie będę wspominał, bo żona może przeczytać, a wtedy taki specjalny kamienny wałek do ciasta mógłby zawitać na mojej głowie”.

Kakaowiec sadowi się wyłącznie, jak to określają internauci, „dla sportu”, „dla przyjemności”, dla stworzenia „prywatnych, nieoficjalnych kolekcji” w „przestrzeni ekspozycyjnej naszego gospodarstwa” – a zatem ze względów prestiżowych, estetycznych i ludycznych. W procesie tym Natura staje się uprzedmiotawiana oraz ujarzmiana. Dean MacCannell, antropolog turystyki, zjawisko to scharakteryzował w następujący sposób:

Nowoczesność przekształca naturę – z okrutnej alternatywy życia społecznego czyni obszar rozrywki. [...] [Natura] nie jest traktowana jako przeciwna siła, z którą trzeba walczyć, z góry zjednoczony się; stanowi wspólne źródło wzruszeń<sup>36</sup>.

W pracach MacCannella dużo miejsca poświęcono analizie spojrzenia turysty oraz znaczeniu fotografii w nadawaniu znaczeń obiektom pochodzącym z innych kręgów kulturowych. Analiza forów ogrodniczych potwierdza tę obserwację. Fotodokumentacja prywatnych kolekcji pojawia się nieomal przy każdym wątku w dyskusji – ogrodnicy namiętnie wymieniają się zdjęciami, skrupulatnie oceniając długość, barwę liści, rodzaj podłoża etc. Dyskurs ten przywodzi na myśl scjentyistyczne tezy pozytywistów. „Im liść będzie większy, tym stanie się bardziej unikalny” – stwierdza jeden z internautów, wklejając do dyskusji kolejne fotografie rosnącej w doniczce sadzonki oraz zestawiając je ze zdjęciami kakaowca z Ogrodu Botanicznego Uniwersytetu Jagiellońskiego.

W wypowiedziach internautów nie brak też egzaltacji – ta pojawia się najczęściej w postach nowych forumowiczów, dopiero zaczynających swoją ogrodniczą przygodę: „Jak myślicie, kiedy można się spodziewać pierwszych kakaowców na polskiej ziemi? Dla mnie rewelacja mieć takie unikalne drzewko”. Kolejny

<sup>35</sup> Anna Karwińska, *Gospodarka przestrzenna. Uwarunkowania społeczno-kulturowe*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2008, s. 84.

<sup>36</sup> Dean MacCannell, *Turysta. Nowa teoria klasy próżniaczkiej*, przeł. Ewa Klekot i Anna Wiczorkiewicz, Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie Muza 2005, s. 125, 127.

z forumowiczów konsekwentnie określał roślinę mianem „uciekiniera z raju”, sygnalizując, że owoc kakaowca stanowi dzieło Boże, odzwierciedlające porządek sakralny, a jego uprawę interpretować należy w kontekście nostalgii za „rajem utraconym” (passusy te przypominają relacje konkwistadorów hiszpańskich). Wtórowali mu inni uczestnicy dyskusji:

To naprawdę budujące, że możemy mieć kawałek tropikalnego raju w domu.

Mi kształt owocu *bicolora* przypomina pnącze, które oplata magiczny owoc przeznaczenia.

Tworzy ciekawe to mało powiedziane, tworzy fascynujące w swoim kształcie owoce przypominające trochę jeden z ludzkich organów. Ten, w którym mieści się nasz intelekt.

[pojawienie się nowych liści przypomina] otwieranie się kopuły stacji kosmicznej, podczas lądowania statku na księżycu w „Odyseja kosmiczna 2001” z 1968 r. Stanleya Kubricka. [...] jak myślicie czy rośliny te mogą być obdarzone pewną formą inteligencji?

Nie wiem czy kakaowiec tak bardzo przywiązał się do sprzyjających warunków istniejącego bądź zmyślnego raju, że postanowił przenieść jego część dosłownie na swoim pniu stanowiąc żywe świadectwo, jednak jest to zaiste przystosowanie lub pamiątka arcyciekawa, którą można określić jedynie jako „majstersztyk natury”.

W postach tych dominuje romantyczna nuta fascynacji dziką przyrodą oraz chęć jej podporządkowania, sprawowania kontroli – przywodząca na myśl dziedzictwo Oświecenia.

W wypowiedziach forumowiczów dotkniętych – jak to sami określają – „tropikalnym bakcylem”, często zaobserwować można także redukcję dysonansu poznawczego: podnoszenie samooceny ogrodników, których sadzonki szybko znalazły się w kompostowniku: „Dobrze, że te rośliny trafiają do naprawdę zorientowanych, zaangażowanych ludzi i najczęściej się nie marnują”.

#### PODSUMOWANIE

Kakaowiec stanowi przykład rośliny, której znaczenie ulegało istotnym zmianom w czasie i przestrzeni. W Mezoameryce kakao odgrywało rolę płacidła, wyróżnika elit, symbolu bóstw. Popularyzacja spożywania czekolady wiązała się z dwoma zjawiskami w XIX w.: rewolucją przemysłową i egalitaryzacją społeczeństw europejskich oraz tragicznym w skutkach wyzyskiem ludów kolonizowanych w Afryce, Azji i Ameryce Łacińskiej.

W Polsce kakaowiec, z przyczyn klimatycznych, nie może być uprawiany w systemie plantacyjnym – co nie przekreśla prób jego udomowienia w szklarniach i sadach, sprywatyzowanych formach „ogrodu botanicznego”. Przeanalizowane w artykule wypowiedzi nadwiślańskich ogrodników na forach internetowych można interpretować w kontekście przemian świata ponowoczesnego: globalizacji i glokalizacji (adaptacji do lokalnych warunków), indywidualizacji, prywatyzacji doświadczeń oraz – przede wszystkich – przenoszenia do Polski „obcych” sty-



łów życia, potrzeby szukania czegoś nowego („dla przyjemności, przygody i chęci przekształcania świata”<sup>37</sup>), kontaktu z egzotyką i z „autentycznością”.

## BIBLIOGRAFIA

- Alberts Heike C., Cidell Julie L., *Chocolate Consumption, Manufacturing and Quality in Western Europe and the United States*, „Geography” 2006, t. 91, nr 3, s. 218–226.
- Banach Andrzej, *O potrzebie egzotyizmu*, Kraków: Wydawnictwo Literackie 1980.
- Barcz Anna, *Realizm ekologiczny: od ekokrytyki do zookrytyki w literaturze polskiej*, Katowice: „Śląsk” Wydawnictwo Naukowe 2016.
- Bardi Carla, *Złota księga czekolady*, przeł. Anna Ratajczyk, Jadwiga Smulko, Ożarów Mazowiecki: Wydawnictwo Olesiejuk 2011.
- Bauman Zygmunt, *Konsumowanie życia*, przeł. Monika Wyrwas-Wisniewska, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2009.
- Budrewicz Olgierd, *Opowieść pachnąca czekoladą*, Kraków: Agencja Reklamowa Padjas 2004.
- Coe Sophie, Coe Michael, *Prawdziwa historia czekolady*, przeł. Ewa Klekot, Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy 2000.
- Domański Henryk et al., *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar 2015.
- Fernández-Armesto Felipe, *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, przeł. Jan Jackowicz, Warszawa: Twój Styl 2003.
- Fiedorczuk Julia, *Cyborg w ogrodzie. Wprowadzenie do ekokrytyki*, Gdańsk: Wydawnictwo Naukowe Katedra 2015.
- Garrard Greg, *Ecocriticism*, London–New York: Routledge 2004.
- Gawrycki Marcin, *W pogoni za wyobrażeniami*, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 2010.
- Gottwald Franz-Theo, *Potrawy, napoje i ich resakralizacja przez spożywanie*, w: *Jedzenie. Rytuały i magia*, red. Franz-Theo Gottwald, Lothar Kolmer, przeł. Elżbieta Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie Muza 2009, s. 7–10.
- Howiecki Maciej, *Dzieje nauki polskiej*, Warszawa: Wydawnictwo Interpress 1981.
- Karwińska Anna, *Gospodarka przestrzenna. Uwarunkowania społeczno-kulturowe*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2008.
- Köhler Piotr, *Łysenkizm w botanice polskiej*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 2008, R. 53, nr 2, s. 83–161.
- Kuchowicz Zbigniew, *Człowiek polskiego baroku*, Łódź: Wydawnictwo Łódzkie 1992.
- MacCannell Dean, *Turysta. Nowa teoria klasy próżniaczej*, przeł. Ewa Klekot, Anna Wieczorkiewicz, Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie Muza 2005.
- Macnaghten Phil, Urry John, *Alternatywne przyrody. Nowe myślenie o przyrodzie i społeczeństwie*, przeł. Bogdan Baran, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar 2005.
- Maffesoli Michel, *Czas plemion. Schyłek indywidualizmu w społeczeństwach ponowoczesnych*, przeł. Marta Bucholc, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN 2008.
- Martin Paul, *Seks, narkotyki i czekolada*, przeł. Anna Dzierzgowska, Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie Muza 2010.
- Mazan Leszek, *Kraków na słodko*, Kraków: Oficyna Wydawniczo-Handlowa Anabasis 2010.
- McNeil Cameron L., *Cacao in Ancient Maya Religion: First Fruit from the Maize Tree and other Tales from the Underworld*, w: *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, red. idem, Gainesville: University Press of Florida 2009, s. 154–183.

<sup>37</sup> Henryk Domański et al., *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe Scholar 2015, s. 22.

- Olko Justyna, Żrałka Jarosław, *W krainie czerni i czerwieni. Kultury prekolumbijskiej Mezoameryki*, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 2008.
- Pehle Tobias, *Czekolada: składniki, podawanie, przepisy*, przeł. Adam Banaszkiewicz, Ożarów Mazowiecki: Wydawnictwo Olesiejuk 2009.
- Pomian Krzysztof, *Zbieracze i osobliwości. Paryż – Wenecja, XVI–XVIII wiek*, przeł. Andrzej Pieńkos, Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej 2001.
- Popławski Błażej, Szeniańska Katarzyna, *Gorzka czekolada. Społeczne aspekty uprawy kakao w Wybrzeżu Kości Słoniowej w kontekście zasad międzynarodowego handlu i konsumpcji*, Warszawa: Polska Akcja Humanitarna 2013.
- Pratt Mary Louise, *Imperialne spojrzenie. Pisarstwo podróżnicze a transkultuacja*, przeł. Ewa Elżbieta Nowakowska, Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego 2011.
- Prejs Marek, *Egzotyzm w literaturze staropolskiej*, Warszawa: Wydział Polonistyki. Instytut Literatury Polskiej 1999.
- Schreiber Hanna, *Koncepcja „sztuki prymitywnej”. Odkrywanie, oswajanie i udomowienie Innego w świecie Zachodu*, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego 2012.
- Stoff Andrzej, *Studia z teorii literatury i poetyki historycznej*, Lublin: Towarzystwo Naukowe KUL 1997.
- Tokarska-Guzik Barbara et al., *Rośliny obcego pochodzenia w Polsce ze szczególnym uwzględnieniem gatunków inwazyjnych*, Warszawa: Generalna Dyrekcja Ochrony Środowiska 2012.
- Toussant-Samat Maquellonne, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. Anna Bożenna Matusiak, Maria Ochab, Warszawa: W.A.B. 2002.
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody, Dz.U. 2004 nr 92 poz. 880.
- Wenland Ewa, *Kawa, herbata i czekolada. Nowe napoje XVIII-wiecznej Rzeczypospolitej – ich wpływ na życie codzienne*, Toruń: Dom Wydawniczy Duet 2008.
- Wieczorkiewicz Anna, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków: Universitas 2012.
- Zhai Junqing, *Botanic gardens as teaching and learning environments*, w: *Teaching Science in Out-of-School Settings*, red. idem, New York: Springer-Verlag 2016, s. 7–16.

#### ŹRÓDŁA INTERNETOWE

- Forum Ogrodnicze Oleander, <http://www.forum-ogrodnicze.oleander.pl/> [dostęp: 10.12.2017].
- Ogrodniczo Działkowe Forum, <https://forumogrodnicze.info/index.php> [dostęp: 10.12.2017].

### COCOA TREES ON THE SHORES OF THE VISTULA? A CONTRIBUTION TO THE ANALYSIS OF THE PERCEPTION OF EXOTIC PLANTS IN POLAND

#### Summary

The aim of the article is to characterize the perception of exotic plants in Poland – the process of their domestication in the cultural and social senses. As an example for the analysis, cocoa was selected. In the introduction, the mechanisms of constructing the concept of exotica were described. Then, the changes in the cultural significance of cocoa from pre-colonial times to the present were discussed. In the following part, the perception of cocoa cultivation in Poland was outlined.

Adj. Izabela Ślusarek