Kamila Kozioł

Uniwersytet Warszawski
ORCID: 0000-0002-2435-1062

Rano ryż, wieczorem ryżanka – o (nie)zmiennej roli ryżu na Półwyspie Koreańskim

The (Un)Changing Role of Rice in Korean Food Culture

Abstract
This article offers a diachronic analysis of the role of rice in Korea's social history, spanning from pre-state agricultural communities to the 20th century consumer culture. Challenging notions of "traditional Korean cuisine", the study shows how rice has undergone significant transformations: from ritual good and social currency to regulated commodity and standardised dietary staple. Particular attention is given to the Japanese colonial period, during which rice became subject to strict state control, a process that continued in South Korean food policy after 1945. The institutionalization of *konggit-pap* – the standardised metal rice bowl used in restaurants – is examined as both a tool of state intervention and a symbolic object of postwar nutritional rationing. Combining historical, anthropological, and economic perspectives, the article proposes a framework for understanding rice as a culturally and politically charged phenomenon.

Keywords: rice consumption, rice rationing, food customs, *konggitpap*

Wprowadzenie[1]

Impulsem do powstania niniejszego artykułu jest – niepodważalna już – globalna popularność kuchni koreańskiej oraz toczące się dyskusje nad jej współczesną rolą, zwłaszcza jako narzędzia promocji

[1] W niniejszym artykule nazwy własne i nazwiska koreańskie w tekście zapisano w transkrypcji McCune'a i Reischauera. Jedynym wyjątkiem od tej zasady są

turystycznej Korei Południowej i nośnika wartości kulturowych w ramach szeroko pojętej „koreańskiej fali" (*hallyu*, 韓流). Zjawisko rosnącej popularności koreańskiej kultury żywieniowej wpisuje się w szerszy, globalny trend przejawiający się wzmożonym zainteresowaniem kulinariami – nie tylko w wymiarze praktycznym, lecz także naukowym. Kulinaria stały się istotnym obszarem refleksji nad kulturą i historią życia codziennego, a zatem znalazły się w obrębie zainteresowania historii społecznej. Jednym z kluczowych zadań tej perspektywy badawczej jest rekonstrukcja codziennych praktyk różnych klas społecznych, w tym praktyk żywieniowych postrzeganych jako nośnik znaczeń kulturowych, form tożsamości oraz relacji władzy. Na tym tle coraz istotniejsze stają się badania gastroantropologiczne, które sytuują kulturę kulinarną w centrum analizy procesów społecznych i historycznych, ukazując ją jako ważny wymiar konstruowania porządku symbolicznego i ekonomicznego[2]. W przypadku

nazwiska autorów w bibliografii i przypisach, gdzie zastosowano transkrypcję używaną przez nich samych. Występujące w tekście terminy i nazwiska japońskie zapisano w transkrypcji Hepburna. Obok terminów koreańskich zapisanych w transkrypcji w nawiasach podano zapis znakami chińskimi.

[2] O rosnącej popularności badań nad kulinariami świadczy coraz liczniejsza literatura przedmiotu. Obok klasycznego już opracowania Jeana-Louisa Flandrina (*Food: A Culinary History*, przeł. Albert Sonnenfeld, Columbia University Press, New York 1999) pojawiają się prace o ambicjach komparatywnych, zestawiające składniki i zwyczaje kulinarne w perspektywie geograficznej (np. Reay Tannahill, *Historia kuchni*, przeł. Anna Kunicka, Aletheia, Warszawa 2014), monografie poświęcone poszczególnym produktom (np. Mark Kurlansky, *Dzieje soli*, przeł. Cezary Cieśliński, Książka i Wiedza, Warszawa 2004) czy studia ukazujące kulturę żywieniową określonych regionów (np. Magdalena Nowakowska, *Starożytna Grecja od kuchni*, PWN, Warszawa 2017). Coraz istotniejszy nurt stanowią również polskie prace z zakresu antropologii i socjologii jedzenia (np. *Pongo*, t. 5: *Antropologia praktyk kulinarnych: szkice*, red. Roman Chymkowski, Anna Jaroszuk, Małgorzata Mostek, Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2012; *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, red. Urszula Jarecka, Anna Wieczorkiewicz, PAN, Warszawa 2014; *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*, red. Przemysław Andrzejewski, Piotr Magiera, Klaudia Skrężyna, Gabriela Szuster, Avalon, Kraków 2016). Trend ten wzmacnia także rosnąca liczba przekładów tekstów historycznych i źródeł dotyczących kulinariów (np. *A Soup for the Qan: Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as Seen in Hu Sihui's Yanshan Zhengyao*, oprac. Paul Buell, Eugene Anderson,

Półwyspu Koreańskiego jednym z kluczowych elementów praktyk życia codziennego jest ryż. Jako ważny składnik diety Koreańczyków odgrywa on szczególną rolę w analizach dotyczących reglamentacji, dostępu do dóbr oraz uprzywilejowania pewnych grup społecznych kosztem innych[3]. Zarówno w literaturze naukowej, jak i w dyskursie publicystycznym niejednokrotnie podkreśla się jego znaczenie symboliczne, odżywcze i gospodarcze.

Jednym z popularnych idiomów odzwierciedlających ten status jest powiedzenie „rano ryż, wieczorem ryżanka" (*choban sŏkchuk*, 朝飯夕粥), które wyraża elementarny dobrostan symbolizowany przez dostęp do dwóch skromnych, ale sycących posiłków dziennie. Tego rodzaju ujęcia, choć kulturowo ugruntowane, niosą jednak ryzyko generalizacji roli ryżu jako niezmiennego fundamentu diety Koreańczyków, co z kolei może prowadzić do konwencjonalizacji wyobrażeń o tradycyjnej kuchni koreańskiej. Podobne przekonania o statyczności praktyk kulinarnych w Azji Wschodniej spotykamy w klasycznych pracach z zakresu historii długiego trwania (*longue durée*). Jednym z autorów, którzy pokusili się na tak skrajne stwierdzenie, jest Fernand Braudel, piszący o kuchni chińskiej jako o mającej „[…] tradycję o regułach niezmiennych niemal od tysięcy lat"[4]. Tego typu tezy wyznaczały przez długi czas sposób myślenia o kuchniach Azji jako systemach odpornych na zmiany.

Tymczasem współczesne badania nad jedzeniem, reprezentowane m.in. przez Eugene'a Andersona, Paula Buella i współautorów

---

Brill, Leiden 2010; Apicjusz, *O sztuce kulinarnej. Ksiąg dziesięć*, oprac. Ireneusz Mikołajczyk, Sławomir Wyszomirski, Wydawnictwo Naukowe UMK, Toruń 2024 czy Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum albo Zebranie potraw*, oprac. Jarosław Dumanowski, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Warszawa 2021).

[3] Por. Kim Minkoo, *Rice in Ancient Korea: Status Symbol or Community Food?*, „Antiquity" 2015, nr 89(346), s. 848; Ku Churyong (丘柱龍), *A Study of the Conversion of Rice Distribution Organization to State-Controlled System in Wartime – by Focusing on Joseon Rice Market Corporation and Joseon Food Management Group (Youngdan)*, praca magisterska, The University of Seoul, Seoul 2017.

[4] Fernand Braudel, *Struktury codzienności. Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm. XV–XVIII wiek*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 2024, s. 157.

Crossroads of Cuisine[5], wykazały, że praktyki żywieniowe w Azji ulegały dynamicznym przemianom spowodowanym przez procesy migracji, kontakty handlowe, działania militarne i zmieniające się struktury władzy[6]. Kuchnia, podobnie jak inne systemy kulturowe, stała się przestrzenią ciągłej negocjacji i redefinicji, a nie niezmienną formą. W tym świetle szczególnie problematyczne okazuje się utrwalenie paradygmatu historycznej wszechobecności ryżu, w którym jego spożycie traktowane jest jako niezmienne, powszechne i kulturowo oczywiste. Prowadzi to do stereotypizacji praktyk żywieniowych mieszkańców Półwyspu Koreańskiego, a zarazem marginalizacji innych produktów, które w niektórych okresach mogły mieć większe znaczenie kaloryczne lub symboliczne[7].

Niniejszy artykuł stanowi próbę ukazania, jak uproszczona jest ta perspektywa oraz że pozycja ryżu w historii społeczno-gospodarczej Korei nie była jednolita ani stała, lecz podlegała dynamicznym przemianom wynikającym z kontekstu politycznego, gospodarczego i instytucjonalnego. Przeprowadza diachroniczną analizę statusu koreańskiego ryżu, wskazując na kluczowe momenty jego symbolicznej i materialnej transformacji, które wpłynęły na współczesną percepcję jego znaczenia. Zasadnicza teza artykułu zasadza się na przekonaniu, że zmiany na przełomie XIX i XX wieku, zwłaszcza w okresie okupacji japońskiej (1910–1945) i pierwszych dekad po odzyskaniu przez Koreę niepodległości, uczyniły ryż dobrem szczególnym – powszednim i wyjątkowym, codziennym i reglamentowanym. Analiza oparta została na źródłach normatywnych (kodeksach prawnych), kronikach historycznych, dokumentach urzędowych oraz naukowych opracowaniach z zakresu kultury popularnej i polityki gospodarczej.

---

[5] Paul D. Buell, Eugene N. Anderson, Montserrat de Pablo Moya, Moldir Oskenbay, *Crossroads of Cuisine. The Eurasian Heartland, the Silk Roads and Food*, Brill, Leiden 2020.

[6] Eugene A. Anderson, *The Food of China*, Yale University Press, London 1988.

[7] Kim Minkoo, dz. cyt., s. 839.

Konsumpcja ryżu w okresie przednowożytnym: problemy badawcze

We współczesnym dyskursie badawczym ryż często opisywany jest jako podstawowy składnik tzw. tradycyjnej kuchni koreańskiej. Pojawia się przy tym jednak problem definicyjny, gdyż sam termin „tradycyjna kuchnia koreańska" pozostaje niejednoznaczny i silnie kontekstowy. Początki uprawy ryżu (odmiana *Oryza sativa japonica*) na Półwyspie Koreańskim datowane są na około II tysiąclecie p.n.e.[8], a więc znacznie wcześniej niż powstanie pierwszych struktur państwowych na tym obszarze. Tym samym praktyki związane z konsumpcją ryżu mają charakter przedpaństwowy i przedpiśmienny, co utrudnia ich bezpośrednie badanie, a jednocześnie wykracza poza ramy tego, co zwykło się dziś nazywać „historią Korei".

Kim Hee Sup definiuje tradycyjną kuchnię koreańską jako „żywność przekazywaną z pokolenia na pokolenie od czasów starożytnych"[9]. Warto jednak zaznaczyć, że skupia się on przede wszystkim na technikach przetwarzania i przechowywania żywności. Mimo zastosowania tak szerokiego sformułowania prowadzona przez niego analiza opiera się niemal wyłącznie na źródłach z okresu dynastii Chosŏn (朝鮮, 1392–1897), co wynika z istotnego problemu metodologicznego[10] – dominujące w badaniach źródła pisane pochodzą głównie z tego okresu, a w praktyce nie sięgają wcześniej niż XV wiek. W efekcie tzw. tradycyjna kuchnia utożsamiana jest w badaniach przede wszystkim z okresem Chosŏn, a ponieważ dostępne

[8] Ahn Sung-Mo, *The Emergence of Rice Agriculture in Korea: Archeobotanical Perspectives*, „Archaeological and Anthropological Sciences" 2010, nr 2, s. 91, por. Jakub Taylor, *Prehistoryczna i wczesnohistoryczna kuchnia południowego wybrzeża koreańskiego – zarys dziejów i propozycja nowej systematyzacji badań*, [w:] *Kultura koreańska od kuchni – rytuały, etykieta i estetyka*, red. Romuald Huszcza, Anna Wojakowska-Kurowska, Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2021, s. 95.

[9] Kim Hee Sup, *Traditional Foods: Historical Perspectives and Future Prospects*, „Journal of The Korean Society of Food Culture" 2015, nr 30(1), s. 1.

[10] Tamże, s. 2–3.

teksty[11] odzwierciedlają głównie praktyki klas wyższych, mamy do czynienia z obrazem kuchni normowanej przez elitarny habitus żywieniowy.

W potocznym użyciu termin „tradycyjna kuchnia koreańska" bywa stosowany w zawężonym jeszcze ujęciu, odnosząc się zazwyczaj do dań przygotowywanych na dworze królewskim w późnym okresie Chosŏn (XVII–XIX w.). Dania te zostały upowszechnione w restauracjach epoki *kaehwagi* (開化期, 1876–1910), o czym będzie jeszcze mowa w dalszej części artykułu, a następnie zrekonstruowane w drugiej połowie XX wieku. Kluczową rolę w tym procesie odegrały badaczki i propagatorki kultury kulinarnej, przede wszystkim Han Hui-sun (韓熙順, 1889–1972) i Hwang Hye-seong (Hwang Hyesŏng, 黃慧性, 1920–2006). Ich działalność, oparta na doświadczeniach Han Hui-sun jako dwórki odpowiedzialnej za przygotowywanie potraw królewskich, przyczyniła się do popularyzacji modelu kuchni dworskiej uznanego powszechnie za narodowe dziedzictwo kulinarne. Córka Hwang Hye-seong, Han Bok-ryeo (Han Pongnyŏ, 韓福麗, ur. 1947), kontynuowała działalność matki, znacznie przyczyniając się do rozpoznawalności tej tradycji również poza granicami Korei, między innymi dzięki pracy przy realizacji popularnego serialu *Klejnot w pałacu* (*Dae Jang Geum*, *Tae Changgŭm*, 大長今, MBC 2003). Ta produkcja doprowadziła do wzrostu międzynarodowego zainteresowania „tradycyjną kuchnią koreańską", która – w wyniku medialnego sukcesu – zaczęła być utożsamiana z kuchnią dworską z końcowego okresu dynastii Chosŏn.

Tak silna koncentracja na elitarnym i chronologicznie ograniczonym modelu kuchni, zarówno w badaniach, jak i w dyskursie publicznym, doprowadziła do powstania uproszczonego obrazu, w którym biały ryż jawi się jako element codziennej diety wszystkich

[11] Większość badań przeprowadzana jest na książkach z przepisami, poradnikach prowadzenia domu czy pamiętnikach powstałych w okresie Chosŏn. Materiał źródłowy obejmujący XV–XIX stulecie obejmuje około pięćdziesięciu tekstów autorstwa zarówno kobiet, jak i mężczyzn. Należy jednak zwrócić uwagę, że do XVII stulecia wszystkie one spisane są w klasycznej chińszczyźnie i reprezentują doświadczenia elit. Występuje za to zróżnicowanie geograficzne, wynikające z pochodzenia autorów tekstów.



Ilustracja 1. Model stołu królewskiego w Muzeum Dae Jang Geum, fot. travelmate 2021, CC BY 2.0

Koreańczyków. Tymczasem dostępność ryżu, jego formy konsumpcji i znaczenie społeczne były znacznie bardziej zróżnicowane. W szczególności okres przednowożytny wymaga bardziej zniuansowanego podejścia, które uwzględniłoby lokalne odmiany[12], rozwarstwienie społeczne, a także zróżnicowanie funkcji, jakie ryż pełnił w życiu codziennym, wykorzystywany nie tylko jako żywność rytualna, ale także jako towar wymienny i przedmiot kontroli państwowej.

[12] Niedostateczna wiedza na temat gatunków ryżu spożywanych na Półwyspie Koreańskim stanowi problem badawczy miedzy innymi w przypadku książeczki „Jak powinny smakować przyrządzane w domu dania" (*Ŭmshik timibang*, 飮食知味方) autorstwa Chang Kye-hyang. W przepisie na ryżowe ciasteczka winne pojawia się instrukcja nakazująca wykorzystanie ryżu „*mittanissal*, *olbyŏssal* lub *nanggyŏngjassal*", jednak badacze nadal nie są zgodni co do znaczenia tych słów. Por. Chang Kye-hyang, *Ŭmshik timibang*, red. Hwang Ŭi-ung, Toldorae, Seoul 2014.

Pożywienie i waluta: status ryżu w okresie przednowożytnym

Kolejnym istotnym zagadnieniem w badaniach nad historią konsumpcji ryżu na Półwyspie Koreańskim jest jego dwuznaczny status, obejmujący nie tylko postrzeganie ryżu jako podstawowego artykułu żywnościowego, lecz także jako jednostki wartości gospodarczej i prawnie usankcjonowanego środka płatniczego. Ryż obecny jest zarówno w materiale archeologicznym, jak i źródłach pisanych, jednak jego funkcje i znaczenia nie są niezmienne, lecz ulegają przekształceniom w zależności od kontekstu społecznego i historycznego.

Pierwotne osady rolnicze z późnego okresu *mumun*[13] zanikają około III w. p.n.e., a ponownie pojawiają się dopiero w I w. n.e. wraz z uformowaniem się struktur protomiejskich i społecznej hierarchizacji[14]. Wyniki analiz archeobotanicznych przeprowadzonych na stanowiskach Sangdong-dong i Songguk-ri sugerują, że w tym najwcześniejszym okresie ryż miał przede wszystkim charakter wspólnotowy i był spożywany zbiorowo. Dopiero ugruntowanie się struktur władzy i instytucji państwowych w I–III w. n.e. doprowadziło do jego częściowej centralizacji, kontroli dystrybucji i transformacji w dobro o podwyższonym statusie społecznym[15]. W wyniku tych przemian ryż zaczął pełnić funkcje już nie tylko kaloryczne, ale także rytualne i symboliczne, stając się jednocześnie symbolem władzy i wspólnotowości. Jak zauważa Brian Hayden, uczestnictwo w rytuałach obejmujących spożycie ryżu było zastrzeżone dla elit, a sam akt konsumpcji stanowił wyznacznik statusu

---

[13] Termin *mumun* (無文, „ceramika gładka", „ceramika bez ozdób") odnosi się do charakterystycznej dla okresu ok. 1500–300 r. p.n.e. ceramiki pozbawionej zdobień, która zastąpiła wcześniejszą ceramikę z motywem rybich ości (*chŭlmun*, 櫛文, ok. 8000–1500 r. p.n.e.). W archeologii koreańskiej nazwy te służą jednocześnie jako terminy, które (dokładniej niż podział Thomsenowski) określają formacje kulturowe odzwierciedlające zmiany na Półwyspie.

[14] Ahn Sung-Mo, *The Emergence of Rice Agriculture in Korea: Archeobotanical Perspectives*, „Archaeological and Anthropological Sciences" 2010, nr 2, s. 91.

[15] Kim Minkoo, dz. cyt., s. 852.

społecznego[16]. Podarunek z ryżu był na tyle wartościowy, że w XII wieku został wymieniony w spisie prezentów dla posłów z dynastii Song[17]. Jednocześnie, jak podkreśla Kim Minkoo, ryż zachowywał funkcję wzmacniania więzi społecznej – jego wspólne spożywanie pozostawało istotnym komponentem organizacji codzienności i wyrazem przynależności do wspólnoty[18]. Ta dychotomia – ekskluzywności i wspólnotowości – charakteryzowała miejsce ryżu w porządku społecznym przednowożytnej Korei.

Jednym z najczęstszych błędów interpretacyjnych, spotykanych zwłaszcza w analizach źródeł pisanych, jest utożsamianie wzmianki o ryżu wyłącznie z konsumpcją w znaczeniu kalorycznym bądź rytualnym. Tymczasem liczne przekazy obejmujące zarówno oficjalne dokumenty[19], jak i teksty autobiograficzne świadczą o tym, że ryż funkcjonował również jako element obiegu ekonomicznego i jednostka wartości. Ryż, obecny początkowo w systemie darów i traktowany jako dobro o wysokim ładunku symbolicznym i społecznym, z czasem – jak trafnie zauważyli Maurice Bloch i Jonathan Parry – podobnie jak inne dobra wymienne, zatracił związek z relacjami osobistymi, przekształcając się w towar krążący w ramach wspólnoty jako środek obiektywnej wymiany[20].

---

[16] Brian Hayden, *Were Luxury Foods the First Domesticates? Ethnoarchaeological Perspectives from Southeast Asia*, „World Archaeology" 2003, nr 34(3), s. 462.

[17] Sem Vermeersch, *A Chinese Traveler in Medieval Korea. Xu Jing's Illustrated Account of the Xuanhe Embassy to Koryŏ*, University of Hawai'i Press, Honolulu 2016, s. 20.

[18] Kim Minkoo, dz. cyt., s. 839–840.

[19] Z okresu Chosŏn zachowały się liczne źródła potwierdzające obrót ryżem i innymi produktami żywnościowymi w ramach systemu płatniczego. Obok cytowanego dalej „Wielkiego kodeksu narodowego" jednym z najpowszechniejszych źródeł prezentujących takie dane są spisy trybutarne, regulujące rodzaj podatków nałożonych na każdą z prowincji. Oprócz wpisów zawartych w „Rocznikach dynastii Chosŏn" w XVIII wieku pojawiają się księgi *Kongsŏn chŏngrye* (貢膳定例, „Spis i metody pobierania podatków") zawierające dokładne spisy trybutów z podziałem na pory roku, a nawet miesiące.

[20] Maurice Bloch, Jonathan Parry, *Introduction: Money and the Morality of Exchange*, [w:] *Money and the Morality of Exchange*, Cambridge University Press, Cambridge 2010, s. 4.

Już we wczesnym okresie dynastii Chosŏn ryż miał ustaloną wartość przeliczeniową w ramach oficjalnego systemu monetarnego. W „Wielkim kodeksie narodowym" (*Kyŏngguk taejŏn*, 經國大典), zbiorze przepisów regulujących funkcjonowanie państwa promulgowanym w 1475 roku, odnajdujemy fragmenty jednoznacznie wskazujące na status ryżu jako jednostki przeliczeniowej. Dowodzi tego zapis:

> Walutą w kraju są materiał i papierowe pieniądze. Jedna bela lepszego materiału konopnego [pięciowarstwowego] równa się dwóm belom zwykłego [trzywarstwowego] materiału. Jedna bela zwykłego materiału odpowiada dwudziestu banknotom papierowym. Jeden banknot jest wart jedną miarkę ryżu [ok. 600 ml][21].

Ryż funkcjonował zatem jako oficjalnie uregulowana jednostka wartości, przeliczalna na inne formy waluty. Był to zapewne zapis normatywny, mający uregulować użycie ryżu w drobnych transakcjach. O takich praktykach donosili chińscy podróżnicy w XII wieku[22], już wtedy przedstawiając to rozwiązanie jako stary zwyczaj. Jednocześnie ryż stanowił także podstawowy element wypłat i stypendiów urzędniczych, co zostało również odnotowane w okresie Koryŏ (高麗, 918–1392)[23]. Z opracowanego na podstawie kodeksu *Kyŏngguk taejŏn* zestawienia wynika, że w XV wieku dla urzędników najwyższych rang roczne wypłaty obejmowały m.in. różne odmiany ryżu (w tym brązowy), proso, soję, pszenicę oraz jedwab, przy czym ryż stanowił główną część przydziału[24]. Urzędnicy niższych rang otrzymywali znacznie mniejszy przydział, co unaocznia funkcję ryżu nie tylko jako dobra żywnościowego, lecz także jako wskaźnika pozycji społecznej i administracyjnej.

---

[21] *Kyŏngguk taejŏn*, t. *Hojŏn* (戶典, *Kwestie ekonomiczne*): *kukpye* (國幣, *Waluta narodowa*); https://db.history.go.kr/joseon/item/level.do?levelId=jlawa_1 (dostęp: 10.07.2025).

[22] Sem Vermeersch, dz. cyt., s. 79.

[23] Tamże, s. 130.

[24] *Kyŏngguk taejŏn*, t. *Hojŏn* (戶典, *Kwestie ekonomiczne*): *nok-kwa* (祿科, *Płace i stypendia urzędnicze*); https://db.history.go.kr/joseon/item/level.do?levelId=jlawa_1 (dostęp: 10.07.2025).