

porównanie losów Anglii i Niderlandów. Te ostatnie z pewnością przewyższyły Anglię pod względem modernizacji, nie miały też problemów typowych dla innych gospodarek „organicznych” — łatwo dostępne złoża torfu i możliwość importu węgla z Anglii powodowały, że Niderlandy nie odczuwały ograniczeń podażowych. Problemem okazała się raczej stagnacja popytu spowodowana kosztami produkcji, znacznie wyższymi niż w Anglii (s. 216–225). Dodać do tego należy częściowe odcięcie od zagranicznych rynków zbytu i chyba jednak — trudną do zmierzenia — ograniczoną kreatywność techniczną.

Podsumowując, książka Wrigley’a warta jest rekomendacji, a stworzonego przez niego modelu żaden poważny badacz rewolucji przemysłowej nie może pominąć milczeniem.

Michał Kopczyński
Uniwersytet Warszawski
Instytut Historyczny

Susanne F r e i d b e r g, *Fresh: a perishable history*, The Belknap Press of Harvard University Press, Cambridge, Mass–London 2009, s. 403.

Der Mensch ist, was er isst (Ludwig Feuerbach) i *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es* (Antheleme Brillat-Savarin) to maksymy najlepiej streszczające w lapidarny sposób książkę napisaną przez profesor geografii w Dartmouth College, Susanne F r e i d b e r g. O ile niegdyś, w epoce przedprzemysłowej, o *menu* decydowały warunki geograficzne, o tyle dzisiejsza cywilizacja dzięki rozwojowi techniki cieszy się prawdziwą globalizacją żywności. Ewolucji techniki towarzyszą zmiany w sferze kultury jedzenia, do której należy sposób rozumienia terminu „świeżość”. Dawniej termin ten miał znaczenie chronologiczne, przypisywano go niedawno zerwanym warzywom, czy mięsu dopiero co zabitych zwierząt lub złowionych ryb. Współczesna świeżość nie jest już mierzona czasem, lecz właściwościami chemicznymi pokarmów, nie zawsze łatwo dostrzegalnymi dla zwykłych zjadaczy. Świeże jest — lub może tylko bywa — mięso zwierząt zabitych na innych kontynentach, ryby złowione w odległych oceanach i egzotyczne owoce, kusząco patrzące na klientów z półek i lad supermarketów. Świeżość budzi kontrowersje nawet wśród specjalistów, dla których techniki konserwacji żywności nie kryją tajemnic. Czy pasteryzowane napoje mogą uchodzić za świeże? Takie i wiele innych, podobnych pytań padło podczas wspomnianej w rozdziale wstępnym omawianej książki konferencji zorganizowanej przez amerykańską Food and Drug Administration w roku 2000. Rzecz charakterystyczna, poszukując definicji świeżości starano się ważyć racje pomiędzy argumentami natury merytorycznej a interesem licznych grup nacisku związanych z przemysłem przetwórstwa żywności. Cóż, świeżość była i jest nadal przedmiotem pożądania gotowych za nią nieźle zapłacić konsumentów i źródłem wielkich zysków dla producentów i kupców.

Na książkę Freidberg składa się siedem rozdziałów. Pierwszy poświęcony został początkom chłodnictwa, najważniejszej z technik pozwalającej zakonserwować na jakiś

czas świeżość. Komercjalizacja lodu naturalnego na niespotykaną nigdy wcześniej skalę była dziełem Amerykanina Frederica Tudora, bostońskiego kupca, który w wieku 22 lat wpadł na pomysł by stać się bogatym „w sposób nieuchronny i nieunikniony” dzięki dostarczaniu lodu na wyspy karaibskie, gdzie ludzie pragnęli jakoby pić chłodzone napoje. Genialny w swej prostocie pomysł, zanim przyniósł wynalazcy bogactwo, kilkakrotnie zawiódł go do więzienia dla dłużników i przynajmniej raz doprowadził do załamania nerwowego. Już w połowie XIX w. wynajmowane przez niego żaglowce dostarczały lód do 28 portów w USA i 31 zagranicznych na trzech kontynentach. Początkowo Tudor starał się o monopol na dostawy, ale wraz z upływem lat okazało się, że konkurencja powodująca spadek cen naturalnego lodu zamiast zniszczyć rynek, czyniła interes bardziej opłacalnym dzięki poszerzeniu kręgu odbiorców. Już w połowie XIX w. lód docierał w USA nie tylko do najbogatszych, lecz także do miejskich klas średnich, a regularność jego dostaw powodowała, że używano go nie tylko do chłodzenia napojów.

Już pierwsza połowa XIX w. przyniosła próby chłodzenia mechanicznego bez użycia lodu naturalnego. Wczesne konstrukcje nadające się do praktycznego użytku powstały w latach sześćdziesiątych i były dziełem Europejczyków. W Niemczech pierwsze chłodnie na potrzeby browarnictwa budowali Franz Windhausen i przede wszystkim Carl Linde, który opracował teoretyczne podstawy chłodnictwa (tzw. obieg Lindego). We Francji prym wiedli Ferdinand Carré, Paul Giffard i przede wszystkim Charles Tellier, który dzięki skonstruowaniu pierwszego sprawdzonego w praktyce statku-chłodni („Le Frigorifique”, 1876) zrewolucjonizował międzynarodowy transport świeżego mięsa. Paradoksem potwierdzającym znaną historikom techniki regułę o europejskiej genezie amerykańskiej techniki jest fakt, że choć podstawy teoretyczne nowej technologii stworzono na Starym Kontynencie, to jego wykorzystanie praktyczne na dużą skalę miało miejsce dopiero w USA.

Pierwsze aparaty konstrukcji Carré’go przemyciono do konfederackich stanów w czasie wojny secesyjnej, zgodnie z zasadą, że wojna wojną, ale bez lodu ani rusz. Po wojnie tamtejszy rynek okazał się stracony dla lodu z Nowej Anglii. Z Południa nowa technologia stopniowo zdobywała teren, by w roku 1900 pokonać lód naturalny nawet w liczbach bezwzględnych: na 50 mln ton lodu zużywanego w USA, 26 mln pochodziło z fabryk lodu sztucznego. W ciągu kilku następnych dziesięcioleci złagodzenie klimatu, odczuwalne nawet w prawdziwym zagłębieniu lodu naturalnego jakim był stan Maine, obawy przed naturalnym lodem pozyskiwanym z zanieczyszczonych wód, wahania cenowe i wreszcie elektryfikacja oraz stopniowy spadek cen chłodziarek elektrycznych spowodowały, że lód naturalny definitywnie przeszedł do historii. Z ulic wielkich amerykańskich miast zniknęli lodziarze dostarczający codziennie bryłę lodu do lodówek.

„Fresh” nie jest książką poświęconą historii techniki w tradycyjnym rozumieniu. W kolejnych rozdziałach autorka omawia zmieniające się kryteria świeżości i geografie produkcji kolejno: mięsa, jajek, owoców, warzyw, mleka i wreszcie ryb, ostatniego dzikiego pożywienia goszczącego masowo na naszych stołach, dzikiego w każdym razie do czasu rozpowszechnienia się w końcu XX w. przemysłowej hodowli łososia. W każdym rozdziale kluczową rolę odgrywa technika i jej ewolucja, prowadząca do globalizacji pożywienia, kształtująca gusta konsumentów i stwarzająca okazję do zarabiania wielkich pieniędzy.

Przełom stuleci XX i XXI przyniósł bunt przeciwko dyktatowi przemysłu, rozszerzający się wśród warstw średnich i wyższych w bogatych krajach Europy i Ameryki Północnej. Jego wyrazem są z jednej strony ruchy ekologiczne, a z drugiej ruch *slow-foodowy*, w tym jego amerykańska odmiana, której zwolennicy starają się „jadać lokalnie”, a więc tak dobierać składniki pożywienia, aby ich miejsce pochodzenia mieściło się w promieniu 100–200 mil od miejsca konsumpcji. Doceniając szlachetne pobudki buntowników, nie sposób jednak owego ruchu interpretować inaczej, jak przejawu nowej konsumpcyjnej utopii. *Der Mensch ist, was er isst*.

Ubogich na bunt nie stać, więc nadal polegają na technice i przemyśle, których dzieje warto jeszcze wiele razy opisywać, koncentrując uwagę nie tylko na technice, lecz także uważnie śledząc gospodarcze, społeczne i kulturalne konsekwencje jej stosowania. Omawiana praca może służyć jako przykład tego, jak należy uprawiać nowoczesnie rozumianą społeczną historię techniki.

Michał Kopczyński
Uniwersytet Warszawski
Instytut Historyczny

Jacek Juniszewski, *General Waligórski — inżynier i żołnierz*, Poligraf, Wrocław 2013, s. 144.

Bohater książki — Aleksander Józef Waligórski (1802–1873) — idealnie się nadaje na patrona przyjaznych stosunków polsko–norweskich, gdyż spędził w Norwegii prawie dwadzieścia lat zajmując się głównie budownictwem wodnym, należąc do twórców pierwszej w tym kraju linii kolejowej i pierwszej nowoczesnej mapy drogowej, która doczekała się ośmiu wydań. Uważano go tam w połowie XIX w. za najlepszego w kraju inżyniera, toteż parlament norweski ubolewał (co zachowało się w urzędowych dokumentach), kiedy Waligórski rzucał ważną i dobrze płatną posadę, by śpieszyć pod polskie sztandary z nadzieją przyczynienia się do wyzwolenia ojczyzny. Zrobił to dwukrotnie, raz w czasie Wiosny Ludów, drugi — udając się na wojnę krymską, podczas której tworzyły się załóżki polskiej formacji wojskowej. Waligórski był bowiem — jak zresztą większość uczestników Wielkiej Emigracji — powstańcem notorycznym: walczył w powstaniu listopadowym, potem w styczniowym. W tym ostatnim odegrał pewną rolę i awansował na generała. Pod koniec życia ochotniczo, jako prosty żołnierz gwardii narodowej, bronił Paryża przed Prusakami w 1870 r. Polskiego czytelnika zainteresowanego powstaniem styczniowym zaciekawia pewnie, że to właśnie z paszportem Waligórskiego na dwie osoby (zgłosił się do powstania z młodzieńcem synem Władysławem) przekraczali granicę Galicji Marian Langiewicz z Henryką Pustowójtówną (przebrana za młodzieńca, bardziej pasowała do opisu w paszporcie).

Kiedy, dzięki stypendium norweskiego Ministerstwa Spraw Zagranicznych, trzydzieści lat temu tropiłem w archiwach Oslo ślady Waligórskiego, właśnie od Jacka Ju-