DZIEDZICTWO KULINARNE
w kontekstach tradycyjnych i współczesnych

pod redakcją
Jana Adamowskiego, Marioli Tymochowicz

Lublin 2018

Recenzenci
prof. dr hab. Tadeusz Czekalski
dr hab. Dorota Świtała-Trybek, prof. UO

Projekt okładki
Elżbieta Jachacz

Redakcja
Magdalena Janik
Ewa Kuszyk-Peciak

Skład
MNGraf Małgorzata Niećko

ISBN 978-83-61073-07-9

Copyright by Muzeum Lubelskie, 2018

Muzeum Lubelskie w Lublinie
ul. Zamkowa 9, 20-117 Lublin
www.muzeumlubelskie.pl

SPIS TREŚCI

WSTĘP

Jan Adamowski, Mariola Tymochowicz 5

DZIEDZICTWO I KULTUROWE UWARUNKOWANIA POŻYWIENIA

Izabela Wodzińska, Czy warto badać kulinarne dziedzictwo? Kilka refleksji na marginesie projektu „Dziedzictwo kulinarne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej" 9

Mariola Tymochowicz, Potrawa tradycyjna – czyli jaka? Próba zdefiniowania zakresu znaczeniowego pojęcia 18

Zdzisław Kupisiński SVD, Wpływ roku liturgicznego na kształtowanie tradycyjnego pożywienia w polskiej religijności ludowej 30

KUCHNIA W PERSPEKTYWIE HISTORYCZNEJ

Marta Cyran, Próba rekonstrukcji modelu diety mieszkańców Lubelszczyzny w pierwszych wiekach naszej ery 43

Piotr Krukowski, Menu cezarów, czyli o kulinariach w starożytnym Rzymie 52

Marcin H. Gapski, „Zjadłbym konia z kopytami" i dlaczego tego nie zrobię – historyczne uwarunkowania tabu żywieniowego. Wokół konsumpcji koniny w Polsce 64

POŻYWIENIE W KONTEKSTACH REGIONALNYCH I NARODOWYCH

Teresa Smolińska, Stół weselny na Górnym Śląsku w procesie przemian 75

Anna Kurpiel, Tradycyjna kuchnia dolnośląska – czyli jaka? Poszukiwanie kulinarnej tożsamości regionu po 1989 roku 90

Agnieszka Kościuk-Jarosz, *Fuszer, sołoducha, włok...* – pożywienie codzienne w przekazach mieszkańców Dubienki i okolic 101

Robert Lipelt, Pożywienie ludności wiejskiej na pograniczu polsko-ruskim w końcu XIX wieku 122

Agnieszka Monies-Mizera, Semantyka pożywienia w folklorze tradycyjnym ziem polskich i Wysp Brytyjskich 137
Roman Sliwka, Pokarmy i jedzenie jako element tradycji i pamięci na przykładzie czeskich tekstów kultury 145

SKŁADNIKI I PRODUKTY

Bartłomiej Gapiński, Chleb w życiu codziennym społeczności wiejskiej 159
Beata Maksymiuk-Pacek, Chleb i sól w obrzędzie weselnym (na przykładzie południowego Podlasia) 169
Agnieszka Ławicka, Żydowska historia cebularza lubelskiego 179
Barbara Pabian, Kiełbasa od Gierka, kaszanka z PRL-u, chleb geesowski, czyli o przejawach idealizowania minionej epoki i marketingowej grze na sentymentach 190
Anna Kaczan, „Wcoraj jagły, dzisiaj jagły, jak nie ma być człowiek ładny!" Zastosowania kaszy jaglanej w polskiej tradycji ludowej 197
Agata Bielak, Motywacje ludowych nazw potraw z kartofli 214
Dominik Orłowski, Mleko i jego regionalne przetwórstwo w tradycyjnej kulturze ludowej a turystyka kulinarna 225
Katarzyna Schinkel, Kto pod Grunwaldem piwa nawarzył? Kreowanie obrazu tradycji w reklamach piwa 246

Jan Adamowski,
Mariola Tymochowicz

WSTĘP

W ostatnich latach wzrosło zainteresowanie pożywieniem tradycyjnym, które jest traktowane jako dziedzictwo lokalne, regionalne i narodowe. To szczególne dążenie wynika ze względów pragmatycznych – jedzenie stało się ważnym elementem promocji regionu i tym samym atrakcją turystyczną, co ma swoje odzwierciedlenie w powstających w różnych częściach Polski specjalistycznych szlakach kulinarnych. Można powiedzieć, że obserwujemy powstanie nowej odmiany turystyki kwalifikowanej – turystyki kulinarnej. W tym celu powraca się do przepisów na dawne potrawy (czy wręcz się ich poszukuje) charakterystycznych dla danego subregionu czy nawet wsi. Podejmowane działania sprawiają jednak, że pokarm traktowany jest wyłącznie merkantylnie, jako produkt, który można sprzedać, przynoszący zyski. Natomiast w kulinarnej komunikacji kulturowej obserwuje się zubożenie o treści, które mają charakter symboliczny, religijny i magiczny.

Pożywienie należy niewątpliwie do jednego z głównych działów kultury materialnej. Jego podstawowa rola polega na zabezpieczeniu potrzeb biologicznych człowieka i zapewnieniu jego rozwoju. Jednakże pożywienie można też łączyć z kategoriami społecznymi i kulturowymi. Sensy społeczne są związane z wykorzystywaniem pokarmów w różnych sytuacjach – tak codziennych, jak świątecznych. Szczególne przykłady realizujące społeczne aspekty pożywienia odnajdujemy w obrzędach, spotkaniach towarzyskich, odniesieniach ludycznych itp. Niemalże zawsze ważniejsze uroczystości grupowe wiążą się z takim efektem kulminacyjnym jak uczta. Dotyczy to zarówno obrzędowości rodzinnej, np. wesel, chrzcin, jak i rytuałów pogrzebowych, które są zwieńczone stypą – inaczej zwaną konsolacją, obiadkiem itp. Z kolei w zachowaniach charakterystycznych dla obrzędów dorocznych istotny jest tzw. poczęstunek, będący też swoistym podziękowaniem, darem za przedstawione słowo życzące, jak ma to miejsce chociażby podczas kolędowania. We wszystkich tych sytuacjach jest realizowana także funkcja integracyjna. Integracyjność można odnosić do poziomu rodzinnego oraz do szerszych kręgów społecznych – wsi, parafii, gminy itd.

Kolejnym istotnym aspektem związanym z funkcjonowaniem pożywienia jest odniesienie kulturowe. Znaczna część produktów i wytworów żywnościowych sama w sobie niesie przecież treści symboliczne, czego najprostszym przykładem jest traktowanie w życiu codziennym chleba, jego poszanowanie, a w sytuacjach obrzędowych np. korowaja czy kutii, kolorowego jajka i wszystkich elementów liturgicznie święconych.

W publikacji zostały podjęte także wątki związane z przemianami kultury kulinarnej. Są one, mówiąc najogólniej, warunkowane względami cywilizacyjnymi, globalizacją.

Współcześnie pożywienie, nadal realizując różne funkcje tożsamościowe, stało się narzędziem wypełniającym potrzeby promocyjne, szczególnie pożywienie dawniejsze jest traktowane jako swoista wartość kulturowa, stanowiąca dziedzictwo kulturowe – tak lokalne, jak ponadlokalne.

Opracowana przez wielu autorów książka stara się ukazać wszystkie zasygnalizowane role współcześnie wykorzystywanych pokarmów. Rodzajem wstępnej systematyki tych zagadnień są rozdziały, które uwypuklają tradycyjne składniki pożywienia, wartości dziedzictwa, aspekt regionalny i narodowy oraz przemiany w przygotowywaniu pożywienia. Publikacja daje zatem wgląd w to, jaką jedzenie miało wartość pragmatyczną, społeczną i kulturową oraz jak od czasów najdawniejszych zmieniało się nasze menu.

DZIEDZICTWO I KULTUROWE UWARUNKOWANIA POŻYWIENIA

Izabela Wodzińska
Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej

CZY WARTO BADAĆ KULINARNE DZIEDZICTWO? KILKA REFLEKSJI NA MARGINESIE PROJEKTU „DZIEDZICTWO KULINARNE MIESZKAŃCÓW DAWNEJ PUSZCZY SANDOMIERSKIEJ"

Pożywienie jest istotnym elementem życia człowieka. Dlatego zawsze pozostawało w kręgu zainteresowania uczonych zajmujących się szeroko pojętą kulturą materialną. Doskonale widać to w pracach etnologów, etnografów, historyków i archeologów, a począwszy od końca ubiegłego stulecia – także antropologów[1]. Ci ostatni skupiają się przede wszystkim na zależnościach pomiędzy jedzeniem a zachowaniem jednostki, ciekawi ich nie tylko to, co ludzie jedzą, ale jak, z kim i gdzie spożywają posiłki[2].

Badania nad tym zagadnieniem prowadzą także niektóre muzea w Polsce. Dotyczą one zazwyczaj grup etnograficznych lub społecznych będących w kręgu zainteresowań naukowych poszczególnych jednostek. Ich efektem są zarówno artykuły o charakterze przyczynkarskim, jak i obszerne monografie[3].

Jednym z takich ośrodków jest Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, które swoim działaniem obejmuje obszar pierwotnie zamieszkiwany przez Lasowiaków i Rzeszowiaków. Prowadzone tam badania dotyczą szeroko pojętej kultury społecznej, duchowej i materialnej obu wymienionych grup etnograficznych[4]. Instytucja stale współpracuje też z lokalnymi grupami działania, kołami gospodyń wiejskich oraz stowarzyszeniami, które zajmują się promocją tradycyjnych potraw. Jednocześnie etnografowie i historycy od lat opiniują produkty trafiające później na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Dodatkowo są organizowane warsztaty kulinarne i wydawane publikacje o charakterze

1 Por. W. Żarski, *Tożsamość kulinarna na Śląsku*, [w:] *Śląskie pogranicza kultur*, pod red. M. Ursela, O. Taranek-Wolańskiej, t. 1, Wrocław 2012, s. 171.

2 Szeroko o antropologii kulturowej piszą: J. Ziółkowski, *Antropologia kulturowa i społeczna*, „Przegląd Antropologiczny" 1986, t. 52, z. 1–2, s. 35–54; W. J. Burszta, *Wymiary antropologicznego poznania kultury*, Poznań 1992; J. Gajda, *Antropologia kulturowa. Kultura obyczajowa początku XXI wieku*, Kraków 2008.

3 Por. T. Czerwiński, *Pożywienie ludności wiejskiej na północnym Mazowszu u schyłku XIX i w XX wieku*, Ciechanów 2008; *Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu" 2013, nr 14.

4 W latach 2008–2014 Muzeum przeprowadziło badania terenowe w regionach: leżajskim, niżańskim, bojanowskim, ropczyckim, mieleckim i kolbuszowskim. Ich celem było poznanie źródeł kultury ludowej mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej, a efektem publikacja *Źródła kultury ludowej Puszczy Sandomierskiej*.

popularnonaukowym. Zawierają one, poprzedzone komentarzem merytorycznym, unikalne receptury na dania pochodzące z terenów dawnej Puszczy Sandomierskiej[5].

Pomysł dwuletniego projektu „Dziedzictwo kulinarne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej" wypłynął zatem w sposób naturalny z dotychczasowych działań muzealnych. Celem zadania stało się zebranie i opracowanie materiałów dokumentujących tradycje kulinarne Lasowiaków oraz ich upowszechnienie w publikacji naukowej. Oczywiście nie chodziło tu jedynie o zgromadzenie przepisów i receptur kulinarnych, a o rejestrację zanikających zwyczajów związanych z przygotowaniem, podawaniem i spożywaniem posiłków, wyjaśnienie symboliki pokarmów i ich funkcji obrzędowej oraz zdobycie informacji na temat sposobów pozyskiwania i przechowywania produktów służących do ich przyrządzenia. Organizatorzy chcieli też uzyskać odpowiedź na pytanie, jaki wpływ na jadłospis mieszkańców Puszczy miały procesy społeczno-ekonomiczne zachodzące w kraju przed 1989 rokiem i później.

Projekt o tak szerokim zakresie zyskał wkrótce wsparcie ze strony uznanych autorytetów naukowych z dziedziny etnografii i historii – prof. Jana Święcha z Uniwersytetu Jagiellońskiego oraz prof. Jadwigi Hoff z Uniwersytetu Rzeszowskiego. Ta ostatnia tak uzasadniała potrzebę przeprowadzenia badań:

Planowane przedsięwzięcie zasługuje na wsparcie z kilku względów: problematyka związana z pożywieniem jest ostatnio bardzo popularna, ogromnym zainteresowaniem cieszą się wszelkie pokazy i kiermasze pokazujące tradycyjną kuchnię, wydaje się więc, że planowana publikacja trafi w gusta czytelników. Co ważniejsze jednak – jest to ostatni być może moment, aby utrwalić to, co żyje jeszcze przynajmniej w pamięci odchodzącego pokolenia[6].

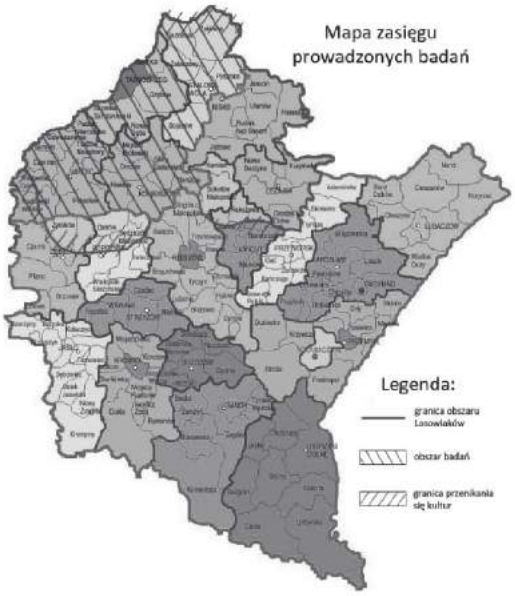
Ostatecznie Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego podjęło decyzję o dofinansowaniu opisywanego projektu w trybie dwuletnim (na lata 2016–2017), w ramach zadania „Dziedzictwo Kulturowe. Kultura ludowa i tradycyjna". Kierownikiem projektu została Urszula Rzeszut-Baran.

ZASIĘG TERYTORIALNY

Badania, które rozpoczęły się w 2016 roku, objęły zasięgiem miejscowości wchodzące w skład czterech powiatów leżących na terenie dawnej Puszczy Sandomierskiej: kolbuszowskiego, mieleckiego, stalowowolskiego i tarnobrzeskiego. W sumie badacze odwiedzili 25 miejscowości. Były wśród nich duże i małe miasta (m.in. Tarnobrzeg, Mielec, Kolbuszowa, Baranów Sandomierski) oraz wsie (np. Niwiska, Zaklików, Zaleszany, Wydrza). Wybór tych miejsc nie był przypadkowy. Analiza zebranych materiałów miała bowiem przyczynić się do jak najpełniejszego opisania dziedzictwa kulinarnego mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej zarówno w jej zasięgu etnograficznym, jak i geograficznym.

5 Por. K. Smyk, *Projekt Dziedzictwo kulinarne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej (2016–2017). Idea i realizacja*, [w:] *Puszcza Sandomiersko od kuchni. Między tradycją a współczesnością*, pod red. K. Smyk, T. Pudłockiego, I. Wodzińskiej, Kolbuszowa 2017.

6 J. Hoff, „Ocena materiałów z badań prowadzonych w ramach projektu badawczego Dziedzictwo kulinarne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej", nr teczki: 0001/45/16.



METODOLOGIA BADAŃ

Już na etapie przygotowania projektu założono, że badania będą miały charakter cykliczny, zgodny ze zmieniającymi się porami roku. Dodatkowo przyjęto, że zgromadzony materiał powinien być kompleksowy dla wszystkich badanych miejscowości. Dlatego każdy z eksploratorów, systematycznie i w odstępie kwartalnym, odwiedzał tych samych informatorów i pozyskiwał od nich kolejne dane, zdjęcia i receptury kulinarne.

Badania przeprowadzono, wykorzystując przygotowany zestaw kwestionariuszy, który analizowano podczas regularnych spotkań całego zespołu. Wspólnie zadecydowano, że wiosną należy pytać m.in. o pożywienie kojarzone z przednówkiem, Wielkanocą i pierwszą komunią świętą, a latem z sianokosami, dożynkami, odpustami i chrzcinami. Z kolei kwestionariusz jesienny dotyczył tradycji kulinarnych związanych z Zaduszkami i pogrzebem, a także andrzejkami, katarzynkami i Adwentem. Zimą skupiono się na tradycyjnym pokarmie okresu Bożego Narodzenia i karnawale. Odrębny zestaw zagadnień był związany z pożywieniem weselnym, o które pytano w II i III sezonie badań.

Przedmiotem zainteresowania badaczy był także sposób przygotowania i podawania codziennych posiłków oraz nabywanie i przechowywanie produktów. Kwestie te uznano za istotne, ponieważ – jak słusznie zauważyła Katarzyna Smyk – dotąd traktowano je marginalnie, skupiając się przeważnie na pożywieniu świątecznym[7]. Równie ważne dla eksploratorów było wyposażenie kuchni i zmieniający się w ciągu roku wystrój poszczególnych pomieszczeń. Wykonana przez nich dokumentacja fotograficzna pozwoliła na zilustrowanie przemian, jakie zaszły w gospodarstwach domowych na skutek szybkiej mechanizacji i łatwego dostępu do sprzętu AGD.

7 Por. K. Smyk, *Projekt Dziedzictwo...*, s. 8.

EKSPLORATORZY

Do współpracy zaproszono dwunastu doświadczonych badaczy z różnych ośrodków naukowych. Byli to reprezentanci etnografii, etnologii, etnolingwistyki i historii[8]. Opiekę merytoryczną nad zespołem sprawowała prof. dr hab. Katarzyna Smyk z Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie.

Eksploratorzy spotykali się systematycznie po zakończeniu poszczególnych etapów projektu. Podczas zjazdów dzielili się doświadczeniami z badań i omawiali pytania do kolejnych kwestionariuszy. W czasie dyskusji powoływali się na własną wiedzę merytoryczną i praktyczną. Dzięki temu udało się stworzyć zestaw pytań, które nie tylko były przyjazne dla informatorów, ale także miały szeroki walor poznawczy.

Jednocześnie wspólnie debatowano nad przygotowywanymi filmami dokumentacyjnymi, których tematyka miała być zgodna z założeniami projektu i dotyczyć kwestii pożywienia. Ostatecznie zadecydowano, że będą poświęcone obrzędom wielkanocnym w powiecie kolbuszowskim, tradycyjnej uprawie ziemniaków w okolicach Dzikowca, wypiekowi chleba we wsi Mazury oraz pieczywu obrzędowemu i współczesnym tortom weselnym.

Dobór proponowanych tematów nie był przypadkowy. Odpowiadały one kwestiom poruszanym w trakcie rozmów z informatorami, którzy niejednokrotnie wskazywali m.in. na zanik powszechnie stosowanych jeszcze w latach 70. XX wieku sposobów uprawy. Podkreślali także przemiany zachodzące w obchodzeniu ważnych świąt kościelnych (np. Wielkanocy) oraz przygotowaniu uroczystości rodzinnych. Co ciekawe, wielu rozmówców deklarowało chęć powrotu do tradycyjnego wypieku chleba i wskazywało na ciągłość w przygotowaniu weselnego pieczywa obrzędowego. W tym ostatnim przypadku kołacz weselny został zastąpiony przez tort dekorowany masą cukrową.

Wnioski wyciągnięte z wywiadów zaowocowały filmami, które nie tylko mają walor dokumentacyjno-poznawczy, ale są też integralną częścią przeprowadzonych wywiadów. Zdaniem Katarzyny Smyk:

> *Każdy z przedstawionych [...] filmów jest wykonany w innej poetyce: rejestracja rozmów z informatorami, prezentacja przez informatorów działań związanych z pożywieniem, inscenizacja tych działań przez zespoły obrzędowe [...]. Ukazuje to nie tylko bogactwo materiału kulturowego, ale też pokazuje profesjonalne i przemyślane podejście do materii – np. filmy kręcono sukcesywnie ze wzrostem roślin, oddano w nich głos [...] mieszkańcom Puszczy, unikając zewnętrznego komentarza*[9].

8 Byli to: Urszula Rzeszut-Baran, Jolanta Dragan, Wojciech Dragan, Damian Drąg, Elżbieta Dudek-Młynarska, Magdalena Fołta, Maria Kula, Justyna Niepokój-Gil, Janusz Radwański, Jacek Tejchma, Izabela Wodzińska i Marcin Zimny.

9 K. Smyk, „Dziedzictwo kulinarne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej. Recenzja badań etnograficznych prowadzonych w l. 2016–2017 w ramach grantu MKiDN nr 75525/15", nr teczki: 0001/45/16.

INFORMATORZY

Założenia projektu przewidywały, że informatorami miały być osoby urodzone przed II wojną światową, w trakcie jej trwania lub tuż po jej zakończeniu oraz przedstawiciele pokolenia lat 60. i 70. XX wieku. W ten sposób planowano uzyskanie materiału badawczego, który pozwoliłby na wskazanie szerokiego spectrum przemian zachodzących w kuchni lasowiackiej. Ostatecznie udało się zebrać zapis wzajemnie uzupełniających się rozmów, w których łatwo można odnaleźć informacje o kolejnych etapach zachodzącej na terenie dawnej Puszczy rewolucji kulinarnej[10]. Zdaniem rozmówców była związana m.in. z mechanizacją gospodarstw domowych, powstaniem nowoczesnych zakładów przemysłowych (np. w Stalowej Woli), zaburzeniem dotychczasowych ról społecznych wynikającym z podjęcia pracy zawodowej przez kobiety, przemianami zachodzącymi w Polsce po 1989 roku, wreszcie powstaniem sieci supermarketów.

Podobne spostrzeżenia padały z ust wielu informatorów, niezależnie od zajmowanej pozycji społecznej i wykształcenia. Wśród nich byli bowiem pracownicy bibliotek i nauczyciele, członkinie lokalnych kół gospodyń wiejskich i zespołów ludowych, gospodynie domowe i rolnicy. Tylko nieliczni mieli wykształcenie gastronomiczne. Zdecydowaną większość pytanych stanowiły kobiety, które chętnie dzieliły się wiadomościami na tematy kulinarne.

Wywiady przeprowadzano przeważnie w domach informatorów, rzadziej w miejscach publicznych – siedzibie zespołów obrzędowych i domach ludowych. Znajome środowisko powodowało, że w trakcie rozmowy informatorzy byli otwarci i bezpośredni, chętnie wracali do przeszłości. Jednak z drugiej strony badani często odchodzili od zasadniczego tematu, uciekali w dygresje lub poruszali kwestie niezwiązane z przygotowaniem i spożywaniem posiłku. Kilku z nich wypowiadało się natomiast lakonicznie, nie rozwijając raz podjętego wątku.

Co ciekawe, mimo iż zdaniem badaczy pytania o pożywienie miały charakter neutralny, to jednak w kilku przypadkach wzbudziły silne emocje. Tak było choćby wtedy, gdy osoby urodzone przed wojną lub w czasie wojny wspominały biedę, z jaką borykały się ich wielodzietne rodziny, czy głód panujący podczas przednówku. Dla porównania rozmówcy urodzeni w latach 50. i 60. XX wieku z sentymentem wracali do czasów swej młodości i chętnie mówili o organizowanych w okresie PRL-u zabawach wiejskich, balach karnawałowych i przyjęciach weselnych. Jednocześnie podkreślali zmiany, jakie w ciągu ostatnich lat zaszły zarówno w życiu towarzyskim, jak i sposobie spędzania wolnego czasu. Zdaniem wielu z nich nastąpiło rozluźnienie silnych dotąd więzi rodzinnych i społecznych. Winą za to obarczali środki masowego przekazu (telewizja) oraz postępującą cyfryzację (Internet).

Warto dodać, że rozmówcy, niezależnie od sytuacji materialnej, przyjmowali badaczy poczęstunkiem. Składały się na niego potrawy zwyczajowo związane z Puszczą Sandomierską. Najczęściej podawano bułkę drożdżową, piernik, proziaki, pierogi z kapustą, kasiaki, bigos, oponki i chrust. Jednocześnie interlokutorzy zaznaczali, że przygotowali je specjalnie na tę okazję, chcąc wyrazić szacunek dla gości. Wielu z nich deklarowało, że tego nauczono ich w rodzinnym domu, a oni przekazują tę zasadę swoim dzieciom i wnukom.

10 Por. tamże, s. 9.

ZAKOŃCZENIE BADAŃ TERENOWYCH I STRONA INTERNETOWA

Badania terenowe zakończono na początku 2017 roku. Materiały w formie papierowej, nagrania audio, dokumentacja fotograficzna i filmowa zostały opatrzone sygnaturą i wpisane do Archiwum Naukowego Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej. Dzięki pozyskanej od informatorów zgodzie na przetwarzanie danych osobowych zostały one udostępnione szerokiemu gronu badaczy i osobom zainteresowanym dziedzictwem kulinarnym mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej. Aby ułatwić wszystkim użytkownikom korzystanie ze zgromadzonych źródeł, stworzono inwentarz w formie elektronicznej, który udostępniono na stronie internetowej.

Na stronie znalazły się także transkrypcje części wywiadów, wybrane fotografie w formie cyfrowej, fragmenty filmów oraz zbiór tradycyjnych receptur kulinarnych. Różnorodność zgromadzonych materiałów miała być odpowiedzią na zapotrzebowanie ze strony internautów o wielorakich zainteresowaniach, przedstawicieli m.in. miłośników tradycyjnej kuchni, kolekcjonerów przepisów kulinarnych, kół gospodyń wiejskich, opiekunów zespołów obrzędowych, badaczy kultury ludowej, regionalistów i etnografów. O tym, że ten trop był słuszny, świadczy fakt, iż do końca grudnia 2017 roku strona miała 4275 odsłon.

PUBLIKACJA NAUKOWA

Celem publikacji *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*[11] było przedstawienie wyników badań w sposób popularny. Jednocześnie twórcy projektu nie chcieli rezygnować z jej walorów naukowo-poznawczych. Dlatego do napisania poszczególnych rozdziałów zaprosili etnografów, historyków, lingwistów. Dzięki temu powstało interdyscyplinarne kompendium wiedzy na temat zwyczajów kulinarnych Lasowiaków oparte na badaniach terenowych, źródłach historycznych i etnograficznych. Zwrócono przy tym uwagę na dynamikę i zmienność zjawisk historycznych, co pozwoliło na przedstawienie i uwypuklenie przemian, które zaszły w kuchni lasowiackiej w okresie od II wojny światowej do transformacji ustrojowej 1989 roku.

Książkę rozpoczyna, umieszczony w części pt. *Historia*, tekst Izabeli Wodzińskiej *Życie i pożywienie codzienne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej od uwłaszczenia do początku II wojny światowej*, w którym autorka, opierając się na materiałach archiwalnych, opisuje życie codzienne mieszkańców Puszczy od 1848 roku aż do dwudziestolecia międzywojennego. Kolejne artykuły składają się na część *Współczesność*, w której dodatkowo wyodrębniono trzy działy: *Rytm codzienności*, *Wielkie świętowanie* i *Uroczystości*. *Rytm codzienności* składa się z podrozdziałów poświęconych pożywieniu codziennemu autorstwa Janusza Radwańskiego i Elżbiety Dudek-Młynarskiej oraz przednówkowi – Urszuli Rzeszut-Baran. Z kolei w *Wielkim świętowaniu* zamieszczono rozprawy poświęcone świętom cyklu rocznego: Bożemu Narodzeniu – Justyny Niepokój-Gil, Wielkanocy

11 Redakcję książki powierzono prof. dr hab. Katarzynie Smyk z Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, drowi hab. Tomaszowi Pudłockiemu z Uniwersytetu Jagiellońskiego i dr Izabeli Wodzińskiej z Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej. Por. *Puszcza Sandomierska od kuchni...*

– Marioli Tymochowicz, i karnawałowi – Jolanty Dragan. Część tę poszerzono dodatkowo o artykuły Wojciecha Dragana o pożywieniu pielgrzymkowym oraz świniobiciu, które nierozerwalnie wiązało się z przygotowaniem do świąt. W *Uroczystościach* znalazły się teksty Katarzyny Ignas o weselu, Arkadiusza S. Więcha o zwyczajach kulinarnych związanych z chrztem, komunią świętą i pogrzebem, a także Magdaleny Fołty o ucztach imieninowych i urodzinowych.

Książkę bogato zilustrowano fotografiami, które powstały w trakcie badań. Są wśród nich zarówno zdjęcia archiwalne, jak i współczesne. Przedstawiają one m.in. pracę w gospodarstwie, przygotowanie posiłków, ważne uroczystości doroczne i rodzinne. Dzięki swoim walorom dokumentacyjnym znacząco podwyższyły wartość poznawczą poszczególnych tekstów.

Publikację dodatkowo uzupełniono o wykaz cytowanej literatury i *Materiały z badań*. Na te ostatnie złożyło się przede wszystkim *Archiwum*, zawierające wykaz informatorów biorących udział w badaniach, zagadnienia poruszane w rozmowie oraz nadany im numer inwentarzowy archiwum MKL. Równie istotnymi elementami monografii są wybór pozyskanych przez badaczy receptur oraz inwentarz zawierający wykaz wszystkich poruszanych w książce zagadnień kulinarnych.

Recenzji książki podjęli się przedstawiciele różnych dyscyplin i ośrodków naukowych: prof. dr hab. Jadwiga Hoff (Uniwersytet Rzeszowski), prof. dr hab. Jan Święch (Uniwersytet Jagielloński) oraz dr hab. Jarosław Dumanowski (prof. Uniwersytetu Mikołaja Kopernika). W swoich opiniach podkreślali, że autorzy oparli teksty na oryginalnych badaniach i bazie źródłowej. Ponadto opisali przygotowanie i spożywanie posiłków nie tylko w ujęciu historycznym i etnograficznym, ale w szerokim kontekście kulturowym. „Celem był nie tyle etnograficzny czy historyczno-faktograficzny opis, ale traktowanie potraw, smaku, wyborów żywnościowych, zachowań konsumpcyjnych jako ważnych, często skomplikowanych kulturowych komunikatów, rodzaju języka, specyficznego stylu i wypowiedzi posługującej się własnymi kodami oraz aspirującej do bycia swoistym językiem, przesłaniem" – pisał J. Dumanowski[12]. Recenzenci wysoko ocenili też układ tekstów oraz dobrany do nich materiał ilustracyjny: „Przedstawione do recenzji artykuły charakteryzują się dobrze przemyślanym układem, polegającym na tworzeniu obszernego kontekstu kulturowego dla zaprezentowania zestawu kulinariów przypisywanych odpowiednim świętom, uroczystościom, spotkaniom"[13].

Zgodnie z wymogami projektu książka w formacie PDF została umieszczona na stronie internetowej. Promocja wydania papierowego odbyła się 20 grudnia 2017 roku, podczas uroczystego podsumowania projektu. Wśród zaproszonych gości szczególne miejsce zajmowali informatorzy oraz panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Chwałowicach i Zespołu Obrzędowego „Wydrzowianie". Te ostatnie częstowały gości tradycyjnymi potrawami z terenów dawnej Puszczy Sandomierskiej.

***

12 J. Dumanowski, recenzja wydawnicza tekstów z tomu *Puszcza Sandomierska od kuchni...*, nr teczki: 0001/45/16.
13 J. Święch, recenzja artykułów Justyny Niepokój-Gil, Jolanty Dragan, Wojciecha Dragana i Magdaleny Fołty, które wchodzą w skład książki *Puszcza Sandomierska od kuchni...*, nr teczki: 0001/45/16.

Podczas badań terenowych pozyskano i opracowano pisemnie 196 wywiadów fonicznych (około 255 godzin nagrań), wykonano 2000 fotografii w postaci cyfrowej oraz nakręcono cztery filmy dokumentacyjne.

W trakcie prac badawczych zarejestrowano niespotykane już na innych terenach zwyczaje, wróżby i zabiegi magiczne związane ze spożywaniem i przygotowywaniem posiłku. Przeprowadzone wywiady przyniosły też sporo informacji na temat nazw gwarowych potraw, przypraw i napojów. Określenia, takie jak: zajęcza kapusta, rosół z pokrzącpcia, łażochy oraz wypirzeniec, kiedyś zapewne w użytku codziennym, dziś są zapomnianym reliktem gwary puszczańskiej.

Równie istotne dla opisywanego tematu są zapisane cyfrowo pieśni, przysłowia i opowieści związane z jedzeniem, a także zbiory przekazanych do archiwum muzealnego przepisów i receptur kulinarnych. Wreszcie fotografie, niekiedy unikalne, na których utrwalono spożywanie pokarmów codziennych i świątecznych, nieistniejące już narzędzia czy elementy wyposażenia kuchni.

Na zakończenie warto zacytować słowa opiekuna merytorycznego projektu, prof. dr hab. Katarzyny Smyk:

Przy tak szerokim obszarze badań, rocznym czasookresie i szerokim pojmowaniu kulinariów można było zgubić z pola widzenia pożywienie. Niemniej badacze stanęli na wysokości zadania i kulturowy fenomen pożywienia oraz jego tożsamościowe funkcje pozostały w centrum ich zainteresowań[14].

BIBLIOGRAFIA

Burszta Wojciech J., *Wymiary antropologicznego poznania kultury*, Poznań 1992.

Czerwiński Tomasz, *Pożywienie ludności wiejskiej na północnym Mazowszu u schyłku XIX i w XX wieku*, Ciechanów 2008.

Gajda Janusz, *Antropologia kulturowa. Kultura obyczajowa początku XXI wieku*, Kraków 2008.

Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu" 2013, nr 14.

Smyk Katarzyna, *Projekt Dziedzictwo kulinarne mieszkańców dawnej Puszczy Sandomierskiej (2016–2017). Idea i realizacja*, [w:] *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*, pod red. Katarzyny Smyk, Tomasza Pudłockiego, Izabeli Wodzińskiej, Kolbuszowa 2017, s. 7–12.

Ziółkowski Janusz, *Antropologia kulturowa i społeczna*, „Przegląd Antropologiczny" 1986, t. 52, z. 1–2, s. 35–54.

Żarski Waldemar, *Tożsamość kulinarna na Śląsku*, [w:] *Śląskie pogranicza kultur*, pod red. Mariana Ursela, Olgi Taranek-Wolańskiej, t. 1, Wrocław 2012, s. 169–185.

14 K. Smyk, „Dziedzictwo kulinarne...".

SUMMARY

Is It Worth to Research Cultural Heritage? Several Reflections about the *Cultural Heritage of the Inhabitants of Former Sandomierz Forest* Program

The article focuses on the Cultural Heritage of the Inhabitants of Former Sandomierz Forest research program which was realised by the Rural Culture Museum in Kolbuszowa in cooperation with researchers from various museum and universities. Its aim was to document the traditional cuisine of the Lasowiacy people and the changes of their culinary tradition which occurred during the 20th century. During the first year of the program, the researchers had been performing field work in the villages of the Sandomierz Forest by using forms that were divided into four sections: spring, summer, fall, winter. A documentary movie had been prepared after each season of the project. The results of the study were published in the book *Puszcza Sandomierska od kuchni*.

Translated by Janusz Radwański

Key words: Sandomierz Forest, Lasowiacy, culinary heritage, project, everyday food, holiday food

Słowa kluczowe: Puszcza Sandomierska, Lasowiacy, dziedzictwo kulinarne, projekt, pożywienie codzienne, pożywienie świąteczne

Mariola Tymochowicz
Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Muzeum Lubelskie

POTRAWA TRADYCYJNA – CZYLI JAKA? PRÓBA ZDEFINIOWANIA ZAKRESU ZNACZENIOWEGO POJĘCIA

Przygotowywanie jedzenia jest czynnością, którą człowiek codziennie podejmuje i poświęca jej więcej lub mniej czasu w zależności od zamiłowania do gotowania. Starając się urozmaicić swoje menu, sięgamy do książek kucharskich, rodzinnych zeszytów z przepisami, poszukujemy inspiracji na stronach internetowych, w programach telewizyjnych czy czasopismach o tematyce kulinarnej. Czasami wydobywamy z pamięci wspomnienia o potrawach, jakie przyrządzały nasze mamy czy babcie. Bywa też tak, że sami wymyślamy nowe danie i jeśli jesteśmy z niego zadowoleni, to staramy się zapisać lub zapamiętać, jak należy je przygotować, aby móc skorzystać z tego przepisu kolejny raz. Często dzielimy się tą recepturą z bliskimi lub innymi smakoszami. Podobnie czynimy, kiedy „odkryjemy" jakiś dobry przepis, szczególnie już zapomniany, którym także staramy się podzielić. W takich sytuacjach przyczyniamy się do współtworzenia sztuki kulinarnej i kultywowania tradycyjnych przepisów. Te ostatnie obecnie przeżywają renesans. Zapewne dlatego że przestały nas już tak bardzo fascynować kuchnie innych krajów, nasyciliśmy się ich egzotyką i różnorodnością. Zaczynamy doceniać polskie dania tradycyjne, które są wykonywane z produktów uprawianych u nas, pochodzenia naturalnego, i dlatego określanych jako ekologiczne. Stanowią one przeciwieństwo żywności modyfikowanej genetycznie, chemicznie konserwowanej, a także pokarmów wysoko przetworzonych, które nie wpływają korzystnie na nasze zdrowie. Funkcjonuje wręcz „przekonanie, że tradycyjna kuchnia jest wartością samą w sobie, a ponieważ tradycja jest tożsama z tym co dawne i trwałe, i niezmienne – »realizuje« i »materializuje« przeszłość oraz świadczy o zakorzenieniu – należy tradycyjną kuchnię pielęgnować ze względu na interesy społeczne i indywidualne"[1].

Tradycyjna kuchnia stała się wręcz synonimem zdrowych, swojskich i smacznych potraw, dlatego też coraz częściej korzystamy z przepisów babć, a dania wykonane na ich podstawie powracają na nasze stoły – i co najważniejsze – sięga po nie coraz więcej restauracji. Coraz częściej też pojawiają się one na konkursach czy festiwalach kulinarnych, gdzie są nie tylko prezentowane, degustowane, ale również aktywnie promowane. W ostatnich latach zaistniała także potrzeba ich ochrony przed globalnym, komercyjnym rynkiem przez wprowadzanie od-

1 G. E. Karpińska, *Tradycje kulinarne na „Szlaku łaknienia"*, [w:] *Nie tylko o wsi... Szkice humanistyczne dedykowane Profesor Marii Wieruszewskiej-Adamczyk*, pod red. D. Kasprzyka, Łódź 2013, s. 318.

górnych regulacji narzucanych przepisami unijnymi czy innymi umowami międzynarodowymi. I w takich przypadkach pojawia się problem, bo nie istnieje jak na razie jednolita, wspólna dla wszystkich i wyczerpująca temat w jego złożoności definicja potrawy tradycyjnej.

Poszukując istniejących definicji potrawy tradycyjnej, na początku przejrzałam rozporządzenia unijne i ministerialne dotyczące ochrony i jakości tego typu produktów oraz publikacje, w których przedstawiono wyniki badań konsumentów na temat żywności tradycyjnej. Przeprowadzone kwerendy nasuwają pierwsze uwagi, a mianowicie, że bardzo podobnie są definiowane produkt i żywność tradycyjna. Często są traktowane równorzędnie, z czego większość to składniki spożywcze lub gotowe potrawy.

Produkt tradycyjny, jak czytamy w encyklopedii internetowej, to przede wszystkim „produkt spożywczy chroniony prawem polskim lub prawem Unii Europejskiej, wytwarzany z tradycyjnych surowców, posiadający tradycyjny skład lub sposób produkcji"[2]. Kolejne definicje odnajdujemy w uchwałach urzędowych ustanawianych w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych. Pierwsza pochodzi z 2006 roku z Rozporządzenia Rady WE nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 roku, gdzie podano, że produkt tradycyjny ma „specyficzny charakter – oznaczający cechę lub zespół cech, które w sposób wyraźny odróżniają produkt rolny lub środek spożywczy od podobnych im produktów lub środków spożywczych należących do tej samej kategorii"[3], przy czym „cecha lub zespół cech mogą odnosić się do nieodłącznych cech produktu, takich jak jego właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne, do metody produkcji lub do szczególnych warunków występujących przy ich produkcji"[4]. Według specyfikacji Komisji Europejskiej w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych, będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami, za produkt tradycyjny uznaje się „udokumentowany, jako będący w użyciu na rynku wspólnotowym przynajmniej przez okres wskazujący na przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten powinien odpowiadać okresowi zwykle przypisywanemu jednemu pokoleniu i wynosić co najmniej 25 lat"[5]. W kolejnym Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 roku w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych „tradycyjny" oznacza udokumentowany, jako będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten ma wynosić co najmniej 30 lat[6].

Na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, „mogą być wpisane produkty rolne i środki spożywcze, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz będące elementem tożsamości społeczności

2 pl.wikipedia.org/wiki/Produkt_tradycyjny, dostęp: 12.11.2017.
3 Dz.Urz. UE L 93 z 20 marca 2006 r.
4 Tamże.
5 Dz. Urz. UE L 94 z 31 marca 2006 r.; 16 Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych.
6 Dz. Urz. UE L 343/1 z 21 listopada 2012 r.

lokalnej, zwane produktami tradycyjnymi. Za tradycyjne metody produkcji uważa się metody wykorzystywane co najmniej od 25 lat"[7].

W przepisach ogólnych ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (w zakresie oceny wniosków o rejestrację nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i nazw specyficznego charakteru produktów rolnych lub środków spożywczych) czytamy, że „za żywność tradycyjną i regionalną uznaje się [...] produkty, środki spożywcze oraz napoje spirytusowe, których jakość, wyjątkowe cechy i właściwości wynikały ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, od co najmniej 25 lat, stanowiąc element tożsamości danego regionu"[8].

Polska Izba Produktów Regionalnych i Lokalnych, nadająca znak jakościowy „Jakość Tradycja"[9] – w regulaminie wyjaśnia, że produkty uzyskujące ten rodzaj certyfikatu muszą charakteryzować się:

- tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania;
- szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter;
- szczególną jakością lub reputacją odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii"[10].

Aby uzyskać znak jakości, należy też udokumentować 50 lat wytwarzania produktu z zachowaniem tradycyjnej receptury, surowców i technologii (oryginalne receptury, informacje prasowe, zapis etnograficzny itp.) zgodnie z regulaminem znaku[11].

Przedstawione definicje, tworzone na potrzeby regulaminów i próbujące wyjaśniać, czym jest produkt tradycyjny, podają, że ważna jest receptura, metoda produkcji, rodzaj zastosowanych składników oraz okres wytwarzania (przy czym w prezentowanych definicjach wyznacznik czasowy różni się miedzy sobą nawet o 25 lat). Żywność tradycyjna powinna mieć też specyficzną cechę czy cechy wyróżniające ją od innych podobnych produktów. W niektórych definicjach kładzie się nacisk na powiązania z dziedzictwem kulturowym regionu – szczególnie w przypadku produktów określanych jako regionalne. Ponadto w przedstawionych wyjaśnieniach tego terminu tak naprawdę nie pojawiają się cechy drugiego członu – tradycyjny – poza okresem, od którego produkt może zyskać miano tradycyjnego. Nie ujęto w nich ani depozytariuszy, ani środowiska czy typu kuchni, z którego ta żywność się wywodzi, a przestrzeń jej występowania bywa wspominana, ale nie jest dookreślona.

7 P. Kondraciuk, *Czy administracja publiczna powinna wspierać promocję produktów regionalnych i tradycyjnych?*, „Biuletyn Informacyjny Agencji Rynku Rolnego" 2015, nr 5, s. 18.

8 DzU 2005 Nr 10, poz. 68.

9 Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL) jest branżową organizacją producentów, która działa od 2004 r. Liczy ponad 200 członków. Izba stara się aktywnie rozwijać dziedzinę wytwarzania regionalnych produktów wysokiej jakości i produktów tradycyjnych. PIPRiL wspólnie ze Związkiem Województw RP opracowała, na wzór systemów europejskich, pierwszy krajowy system wyróżniania i kontroli tradycyjnej żywności wysokiej jakości. System „Jakość Tradycja" został uznany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi za krajowy system jakości i zaakceptowany jako taki przez KE.

10 J. Newerli-Guz, A. Rybowska, *Produkt tradycyjny i regionalny – luksus od święta czy na co dzień?*, „Handel Wewnętrzny" 2015, nr 2, s. 287.

11 www.produktyregionalne.pl/jakosc.php?body=article&name=warunki-uzyskania-znaku&lang=pl, dostęp: 12.11.2017.

Inaczej traktują to zagadnienie konsumenci, na co zwróciła uwagę Sylwia Żakowska-Biemans, która zapytała ich o rozumienie terminu „żywność tradycyjna". Przede wszystkim jest utożsamiana „z produktami, które należą zarówno do powszechnie spożywanych, niejednokrotnie mniej przetwarzanych, jak i z potrawami, które przygotowuje się w związku ze świętowaniem uroczystości rodzinnych i religijnych"[12]. W innym artykule, również opartym na badaniach opinii konsumentów przeprowadzonych w 2006 roku, w odpowiedzi na pytanie o „żywność tradycyjną" respondenci wyjaśniali, że to: „tak najbardziej prosta produkcja"; „ale może być tradycyjna receptura zachowana"; „bo tradycyjny jest w naszej kulturze i w naszym środowisku"; „tradycja związana jest raczej z miejscem, czyli tradycyjne produkty, które się spożywa w Polsce od wieków. A owoce morza to inna kultura"; „dla mnie tradycyjny to naturalny, nieprzetworzony". Ta ostatnia wypowiedź wskazuje, że tradycyjne potrawy kojarzą się ze środowiskiem wiejskim i rolnictwem. Konsumenci zostali poproszeni także o określenie czasu, kiedy zjawisko staje się tradycyjne: „bo tradycja dla mnie, to jak rzecz co najmniej 100 lat musi mieć"; „to co od dawna się jadło"; „tradycyjne, bo od wielu pokoleń"; „tradycyjne to takie nasze lokalne i znane od dawien dawna"[13]. W podsumowaniu wyników badań autorki stwierdziły, że „do najważniejszych kryteriów »tradycyjności« żywności należą czynniki związane z produktem: tradycyjna receptura, sposób wytworzenia (we własnym gospodarstwie, domu), przynależność do określonej kultury, walory odnoszące się do tzw. zdrowotności oraz bezpieczeństwa produktu. W ramach drugiej grupy czynników, odnoszących się do zwyczajów żywieniowych, należy zwrócić uwagę na znaczenie przypisywane dziedzictwu kulinarnemu oraz częstotliwości spożycia tego typu żywności. Czynnikiem, który decyduje o tradycyjności i niejako scala wszystkie wymienione kryteria, jest czas, zarówno w odniesieniu do długości istnienia żywności określanej mianem »tradycyjna« w tzw. ognisku domowym, jak również w kulturze regionu czy narodu"[14]. Przedstawiając swój punkt widzenia, konsumenci zwrócili uwagę na więcej istotnych kwestii, niż to co jest ujmowane w europejskich i krajowych aktach prawnych, które nieznacznie różnią się od siebie i są bardzo ogólne.

Dlatego uważam, że aby podjąć próbę zdefiniowania pojęcia „potrawa tradycyjna", najpierw trzeba wyjaśnić, czym jest tradycja, czyli najczęściej stosowany termin w etnologii, używany w formie przymiotnikowej, gdyż współtworzący inne terminy, takie jak: „kultura tradycyjna", „tradycyjne społeczeństwo", „tradycyjna rodzina", „tradycyjne obrzędy", „tradycyjne narzędzia rolnicze" itp.[15]

W *Słowniku języka polskiego* pojęcie to określono jako „ogół obyczajów, norm, poglądów, zachowań itp. właściwych jakiejś grupie społecznej, przekazywanych z pokolenia na pokolenie; też: ciągłość tych obyczajów, norm, poglądów lub zachowań"[16]. W *Słowniku etnologicznym*

12 S. Żakowska-Biemans, *Żywność tradycyjna z perspektywy konsumentów*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość" 2012, nr 3 (82), s. 7.

13 M. Sajdakowska, S. Żakowska-Biemans, *Postrzeganie żywności tradycyjnej przez polskich konsumentów na podstawie badań jakościowych*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość" 2009, nr 3 (64), s. 10.

14 Tamże, s. 100.

15 Z. Jasiewicz, *Tradycja* [hasło], [w:] *Słownik etnologiczny. Terminy ogólne*, pod red. Z. Staszczaka, Warszawa 1987, s. 353.

16 *Słownik języka polskiego PWN*, sjp.pwn.pl/sjp/tradycja;2578426, dostęp: 12.11.2017.

czytamy, że termin ten ma wiele znaczeń, ale w swoim najbardziej narzucającym się elementarnym sensie oznacza: „dobra kulturowe przekazywane w czasie (również w przestrzeni), przejmowane i wartościowane"[17].

W polskiej humanistyce rozpowszechniona jest koncepcja Jerzego Szackiego, który uważa, że mówiąc o tradycji, ma się na myśli nierozłączność następujących elementów: zakresu tradycji, sposobu jej przekazywania, stosunku grupy do przekazywanych treści, a także zjawisk stabilności i zmiany. W związku z tym zaproponował wyróżnienie trzech znaczeń tradycji: czynnościowe – związane z czynnością przekazywania dóbr kultury (transmisja), przedmiotowe – wskazujące przekazywane dobro (dziedzictwo), oraz podmiotowe – określające stosunek poszczególnych pokoleń do dóbr kulturowych z przeszłości, ich zgodę na dziedziczenie lub protest przeciwko niemu (tradycja po prostu)[18]. Podobnie przedstawia to Piotr Sztompka – za Edwardem Shilsem – wskazując na trzy sposoby rozumienia tradycji: pierwsze, szerokie ujęcie utożsamia tradycję z przeszłością jakiejś społeczności, drugie znaczenie dotyczy tych elementów z przeszłości, które mają bezpośredni związek z teraźniejszością, w trzecim tradycją określa się „tylko te elementy z przeszłości, które zostają wybrane i w szczególny sposób wyróżnione przez współcześnie żyjących ludzi"[19]. W ostatnim ujęciu tradycja to ta część dziedzictwa, która jest pozytywnie wartościowana, szanowana, afirmowana, pielęgnowana i oczywiście przekazywana ustnie.

Józef Burszta dodaje, że tradycja jest zjawiskiem „ciągłym i trwałym, choć w treści swej zmiennym"[20], a ponadto powszechnym. Czesław Robotycki podkreśla, że tradycja „wyznacza granice dostrzegania zmienności. Nadaje sens elementom z przeszłości. Petryfikuje przeszłość, dając poczucie ciągłości. Włącza zjawiska zróżnicowane chronologicznie i logicznie w jedną wspólną kategorię »dawnej«. Pozwala przedstawiać zjawiska natury i świata człowieka jako całość ciągłą i celową. Nadaje się przez to sens działaniom i trwałość wartościom. Tworzy się wizję świata ludzkiego, w którym dokonuje się kumulacja. To, co istniało i minęło, trwać będzie w wartościach"[21]. Autor ten dodaje, że przeszłość, w tym tradycja, podlega procesowi mitologizacji.

Katarzyna Kaniowska podkreśla, że „tradycja tłumaczy pochodzenie i kulturową tożsamość ludzi (w skali konkretnej kultury i w skali ludzkości; ma siłę jednoczącą, odpowiada na pytanie – skąd jesteśmy)"[22]. Stanowi tym samym „ważną podstawę integracji i poczucia wartości własnej grupy. Podlegając procesom nie tylko akumulacji, ale i selekcji tradycji, tym samym wzmacnia adaptacyjną rolę kultury i może być czynnikiem jej rozwoju"[23]. Dlatego też wszelkie zjawiska wchodzące w jej zakres nie są przypadkowe, muszą zyskać społeczną akceptację i zostać uznane za fundamentalne dla tożsamości danej wspólnoty. Tradycja w ostatnich

17 Z. Jasiewicz, dz. cyt., s. 353.
18 Tamże, s. 353.
19 P. Sztompka, *Socjologia. Analiza społeczeństwa*, Kraków 2012, s. 307.
20 J. Burszta, *Kultura ludowa – kultura narodowa. Szkice i rozprawy*, Warszawa 1974, s. 344.
21 C. Robotycki, *Historia i tradycja – dwie kategorie opisu przeszłości*, „Prace Etnograficzne" 1992, t. 29, s. 18.
22 K. Kaniowska, *Tradycja. Problemy metodologiczne*, [w:] *Nowe czytanie tradycji. Z inspiracji Rokiem Kolbergowskim*, pod red. E. Nowiny-Sroczyńskiej, S. Latocha, Łódź 2016, s. 37.
23 Z. Jasiewicz, dz. cyt., s. 357.

latach stała się źródłem ponadczasowych zasobów wartości, z którego można czerpać, by pielęgnować tożsamość lokalną[24].

Przymiotnik „tradycyjne" zyskać powinny zatem zjawiska, które mają pozytywne znaczenie dla danej grupy, są podtrzymywane przez przekaz ustny, a w ostatnich czasach także poprzez druk i nośniki elektroniczne. Ważny jest także czas zakorzenienia danego wytworu i uchwycenie zmian, jakim był przez ten okres poddawany. W przypadku potraw nie wszystkie z wymienianych czynników są spełniane. Większość dawnych dań, czyli wywodzących się z kuchni chłopskiej, szlacheckiej czy dworskiej, rzadko bywa wykonywana współcześnie. Jeśli chodzi o dania z kuchni warstw wyższych, są one bardzo wyrafinowane i przez to pracochłonne, a z chłopskiej bywają za mało urozmaicone, przez co miewają mało wyrazisty smak. Z tego też powodu zaprzestano m.in. spożywania podczas postów czy wigilii Bożego Narodzenia niektórych dawnych potraw, np. owsianego kisielu[25] czy sołoduchy na terenie wschodniej Lubelszczyzny. Niektóre potrawy zostały zarzucone, bo nie uprawia się któregoś z komponentów, np. brukwi i rzepy. Po II wojnie światowej zmalało znacząco spożycie kaszy, z której przyrządzano potrawy codzienne i obrzędowe[26]. O tym, jakie to były dania i kiedy je spożywano, pamięta najstarsze pokolenie, które utożsamia je z okresem swojego dzieciństwa. Przy różnych okazjach seniorzy starają się o nich przypominać, a niekiedy wykonywać, jak wspominała jedna z moich rozmówczyń: „[...] babcia moja robiła lemieszke, ale nikt z nas nie chciał tego jeść, a ona się zajadała" (K. N., kobieta, ur. 1942 r., Lublin, AZKP UMCS, 2017). Trudno w przypadku tej grupy dań mówić o kontynuowaniu ich wytwarzania, gdyż młode pokolenie w nich nie gustuje lub ich nie zna. Jest to jednak proces naturalny, niezaakceptowane wytwory przez następne pokolenie ulegają zapomnieniu. Współcześnie prowadzone działania na rzecz ochrony produktów tradycyjnych przywracają dawne potrawy, ale najczęściej pełnią już inną rolę – stają się kulinarną atrakcją turystyczną danego regionu.

Jeżeli chodzi o przekazy treści związanych ze sposobami wykonania potraw czy przepisami, to w tej kwestii także możemy dostrzec pewne zmiany. Dawniej na wsi córki pomagały matce lub babce w gotowaniu, ucząc się od nich sposobów przygotowywania pożywienia. Jak wspomina respondentka: „[...] z pokolenia na pokolenie schodziło, gotowała babka, gotowała matka ji dzieci nauczyli się" (M. S., kobieta, ur. 1929 r., Wola Uchańska, AZKP UMCS, 2013). Tym samym transmisja wyselekcjonowanych treści była przekazywana pomiędzy trzema generacjami[27]. Współcześnie bywają takie sytuacje, ale sporadycznie, gdyż dzieci i młodzież, mając obowiązki szkolne, nie są w ogóle albo tylko są sporadycznie włączane do prac w kuchni. Najczęściej informacje o najdawniejszych potrawach pozyskuje się z domowych zeszytów z przepisami lub poprzez wywiady z najstarszymi mieszkańcami regionu. Podczas

24 G. E. Karpińska, dz. cyt., s. 321.

25 „Charakterystyczne jest to, że nawet starsze osoby, mimo opisywanego wcześniej sentymentu do kisielu z owsa, dość szybko przestawiły się na kisiel »industrialny« i nie mają specjalnych zahamowań przed stosowaniem tej samej nazwy do dwóch zupełnie wszak odmiennych – pod względem składu, sposobu przygotowania i smaku – potraw". J. Straczuk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013, s. 222.

26 Zob. A. Kaczan, *„Wcoraj jagły, dzisiaj jagły, jak nie ma być człowiek ładny!" Zastosowania kaszy jaglanej w polskiej tradycji ludowej*, w tym tomie.

27 Z. Jasiewicz, dz. cyt., s. 355.

transmisji, jak podaje Zbigniew Jasiewicz, „zachodzi odtwarzanie (reprodukcja), świadome lub nieświadome, związanych z tradycją dóbr kultury. Odtwarzanie to jest selektywne i adaptacyjne, nie staje się powtarzaniem, generacja korzystająca z tradycji zawsze pozostaje pod przemożnym wpływem swojej teraźniejszości"[28]. Czyli w wyniku przekazu mogą nastąpić pewne zmiany, przekształcenia w treści. Miały one miejsce szczególnie w przypadku potraw wiejskich, kiedy przepisy nie były zapisywane, a przekazywane ustnie w ramach przyuczania córek do gotowania. W ostatnich latach tego typu dania podlegają jeszcze intensywniejszym innowacjom poprzez wprowadzanie dodatkowych przypraw czy zamianę lub dodanie innych składników, których dawniej nie było[29]. Modyfikowane są także sposoby ich przygotowania, które pozwalają na szybsze wykonanie. Najczęściej zachodzi zamiana części ręcznego procesu wytwarzania na mechaniczny przy takich pracach jak mieszanie, ubijanie, krojenie, ale tego typu udogodnienia nie wpływają na końcowy efekt, a jedynie na zmniejszenie nakładu pracy oraz zwiększenie bezpieczeństwa i higieny wykonywania produktu. Jest to kolejny przykład zachodzących przemian cywilizacyjnych. Tego typu zmiany są dopuszczalne, ale nie powinny wpływać na jakość potrawy. Przy rejestrowaniu danej potrawy na Liście Produktów Tradycyjnych MRiRW we wniosku w punkcie zawierającym charakterystykę produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego „należy napisać, czy zmiany miały wpływ na jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego, wynikające ze stosowania tradycyjnej metody produkcji". Powinna być też dodana informacja, jakiego typu modyfikacje były wprowadzane. Wskazują one bowiem, że potrawa jest nadal wykonywana i ma znaczenie dla społeczności, która ją przygotowuje i spożywa.

Kolejnym równie istotnym problemem w definiowaniu omawianego zjawiska jako tradycyjnego jest określenie czasu, w jakim produkty zyskują to miano. Jak wynika z wymienionych definicji, produkt czy żywność uznaje się za tradycyjną zazwyczaj po 25 latach od jej powstania. To oznacza, że dania powstałe na początku lat 90. XX wieku są uważane już za tradycyjne, ale czy jest to czas wystarczający, aby uzyskały uznanie społeczne? Przecież tradycja, „podobnie jak więź społeczna, to zjawisko powstające długo, nieraz dla jej ugruntowania trzeba życia kilku pokoleń"[30]. Nadto „przeszłość nie od razu staje się tradycją; by zaistnieć jako taka w zbiorowej świadomości, musi zostać włączona w strukturę wyobraźni mitycznej i sferę wartości"[31]. Jednak w ostatnich kilkudziesięciu latach, kiedy przekaz treści kulturowych następuje za pośrednictwem Internetu, cały proces transferu zachodzi znacznie szybciej, niż to miało miejsce dawniej. A potrawy z racji ich nieodzowności zapewne szybciej niż inne wytwory stają się na tyle ważne dla danej grupy, że wpisują się w obecnie zachodzące procesy tożsamościowe. Tak m.in. kotlet schabowy i ziemniaki z surówką czy pierogi ruskie stały się naszymi potrawami narodowymi. Ten przykład ukazuje, że każda potrawa powinna być rozpatrywana indywidu-

28 Tamże, s. 354.

29 Wiąże się to z wprowadzaniem i upowszechnianiem nowych gatunków roślin, takich jak chociażby pomidory, papryka, szparagi i inne. Były uprawiane jeszcze przed II wojną światową, ale głównie w ogrodach ziemiańskich, na wsiach, jeśli bywały, to na niewielką skalę.

30 C. Robotycki, *Nie wszystko jest oczywiste*, Kraków 1998, s. 48.

31 Tamże.

alnie, gdyż jedne szybko się przyjmują, a inne dłużej czekają na uznanie. Zasadne wydaje się jednak wyraźne rozdzielenie potraw powstałych jeszcze w 1. połowie XX wieku, związanych z kuchnią dworską, szlachecką, ziemiańską, zakonną, mieszczańską, etniczną czy wiejską, od tych z okresu powojennego – kwalifikowanych do kuchni PRL-u, i z początku lat 90. XX wieku. Dania z tych dwóch okresów różnią się składnikami i sposobem wykonania, a także okolicznościami powstania.

Następną ważną kwestią jest to, że wybrane zjawisko może być zgłaszane tylko przez jedną osobę, co jest dopuszczalne np. w rozporządzeniu Ministerstwa Rolnictwa[32]. Trudno się z tym zgodzić w przypadku wiejskich potraw przedwojennych, ponieważ receptury z tamtego okresu były własnością wszystkich mieszkańców, gdyż trudno ustalić, kto był ich autorem. Tym samym powinny być zgłaszane przez większą grupę osób. Może w tym przypadku należałoby się wzorować na ustaleniach, jakie są stosowane przy zgłaszaniu zjawisk kulturowych na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego w ramach konwencji UNESCO[33]. Wymagane są wówczas konsultacje społeczne, podczas których społeczność lokalna jest informowana o czynionych staraniach i wyznacza osobę, która będzie reprezentantem w dalszych działaniach proceduralnych. W przypadku rejestracji na Listę Produktu Tradycyjnego MRiRW często tylko niewielkie grono zainteresowanych wie o podejmowanych działaniach.

Kolejna uwaga odnosi się do podawania przy nazwie potrawy także miejscowości (np. Zalipskie pierogi, Słupiański siekaniec dworski). W przypadku potraw z kuchni chłopskiej czy dworskiej nie da się tego tak zawęzić. Pewne zróżnicowanie regionalne w tym względzie następowało w kuchni wiejskiej po uwłaszczeniu, kiedy zachodziła intensywniejsza wymiana informacji. Jednakże trudno w tym przypadku potrawy przypisać tylko jednej miejscowości, dlatego też bardziej wiarygodne są dla mnie wpisy, gdzie podaje się region historyczny lub etnograficzny[34] jej występowania, np. czernina kujawska czy żur kujawski. Oczywiście potrawy powstałe po II wojnie światowej mogą już takie miano zyskiwać, gdyż gospodynie wykazywały się większą kreatywnością w tym zakresie i znacząco wzbogacił się zasób składników i przypraw. Możemy także mówić o gminach, które wyspecjalizowały się w produkcji danych roślin, np. paprykowe zagłębie powstało koło Radomia na terenie czterech gmin – Radzanów, Przytyk, Klwów i Potworów, czy w okolicach Puław – zagłębie truskawkowe. Tym samym powstałe tam potrawy, w których dominują te składniki, mogą zyskać nazwę specjałów lokalnych. Jeśli

32 „Z wnioskiem o wpis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego na listę produktów tradycyjnych, zwanym dalej »wnioskiem o wpis na listę produktów tradycyjnych«, mogą wystąpić osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy" (DzU 2005 nr 10 poz. 68 z dnia 17 grudnia 2004, Art. 49).

33 „Grupy związane z dziedzictwem pełnią fundamentalną rolę w procesie identyfikacji i ochrony jego przejawów. Konieczne jest, aby wyraziły one swoją świadomą, nieprzymuszoną i dobrowolną zgodę na inwentaryzację ich dziedzictwa i objęcie go jakimikolwiek działaniami. Ochrona dziedzictwa niematerialnego opiera się przede wszystkim na woli wspólnot, grup i jednostek do zachowania i przekazania tego dziedzictwa kolejnym pokoleniom. Wszelkie działania proponowane przez instytucje i osoby z zewnątrz wspólnoty muszą zostać skonsultowane i opracowane w porozumieniu, współpracy i za zgodą przedstawicieli zainteresowanych społeczności", niematerialne.nid.pl/Ochrona_dziedzictwa/Rola_spolecznosci/, dostęp: 21.12.2017.

34 Tu znowu nasuwa się kolejna uwaga co do zaproponowanego przez Ministerstwo Rolnictwa podziału mapy kraju na województwa, który wynika z przyczyn administracyjnych, bo to ostatecznie urzędy marszałkowskie występują o wpis na listę. W tej sytuacji wystarczyło, aby we wniosku zaznaczyć, do jakiego regionu potrawa jest przypisana. A bywa, że są po dwa wpisy tej samej potrawy, np. śląskie niebo w województwie dolnośląskim i opolskim.

znajdą uznanie wśród mieszkańców, po co najmniej 25 latach zyskają miano także produktów tradycyjnych. Przypisanie potrawy do konkretnej miejscowości ma się przyczynić do tego, aby stała się specjałem lokalnym promującym dane miejsce i przynoszącym korzyści finansowe.

W opisach potraw zgłaszanych jako tradycyjne powinna się znaleźć też informacja o uwarunkowaniach społecznych i kulturowych, czyli przez jaką grupę społeczną zostały wytworzone i na jaką okoliczność potrawa była przygotowywana. Ludzie zawsze żyli w różnych warunkach bytowych, przyrodniczych i ekonomicznych, nierzadko na ich menu miało wpływ wyznanie czy izolacja naturalna, a także społeczna. Wywodzili się z różnych warstw społecznych, grup etnicznych czy zawodowych, co sprawiło, że wytworzyli odrębne typy kuchni[35], które teraz nazywamy: chłopską, szlachecką, ziemiańską, mieszczańską, robotniczą, zakonną czy konkretnej nacji żyjącej w naszym kraju, a potrawy powstałe w 2. połowie XX wieku można zakwalifikować do kuchni z okresu PRL-u[36]. Potrawy pochodzące z tych kuchni różniły się od siebie składnikami, przyprawami, sposobem wykonania czy też podania gotowej potrawy. W opisach potraw zgłaszanych na Listę Produktów Tradycyjnych[37] bywa uwzględniana informacja o okoliczności przygotowywania danego dania, np.: „Kapustę świąteczną w Pysznicy zawsze przygotowywano podczas wieczerzy wigilijnej na Boże Narodzenie"[38]; czy w opisie jeżowskich pierogów z kaszą jaglaną i twarogiem: „Dawniej pierogi przyrządzane były przeważnie na dzień świąteczny, obecnie gotuje się je przynajmniej raz w tygodniu, zazwyczaj w piątki"[39]. Niestety już ich szerszy kontekst kulturowy nie jest podawany, a przecież wiejskie potrawy świąteczne i obrzędowe bywały wykorzystywane do praktyk religijnych, magicznych, wróżebnych oraz leczniczych. Smak potrawy może być także efektem kultury, bo często się wiąże z nakazami religijnymi, obyczajowymi czy z tabu pokarmowym. Należy podkreślić, że „jedzenie i akty konsumpcji są nie tylko przejawem jednostkowej biologicznej potrzeby, ale również skutkiem uwikłania w określone dyskursy: antropologiczne, społeczne, czy polityczne"[40]. To cały zespół

35 „Kuchnia jest czymś, co z jedzeniem wiąże sensy (znaczenia) i przez jedzenie je wyraża. Zasady kuchni mówią nam, jakie produkty są w określonym czasie i dla określonych grup jadalne lub niejadalne albo raczej, jak i dlaczego niektóre z nich są lepsze, a inne gorsze, jak jest konstruowana ich wartość (w sensie estetyki, atrakcyjności i hierarchiczności) i co taka konstrukcja (znak, system znaków) mówi nam o znaczeniach, do których się odnosi. Tak rozumiana »kuchnia« staje się ważną częścią kultury, a dla dzisiejszych badaczy narzędziem jej poznawania, możliwością uchwycenia jej wartości, wyobrażeń i wyrażających jej praktyki". *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sektreta gospodarskie i kuchenne*, opr. J. Dumanowski, R. Jankowski, „Monumenta Poloniae Culinaria", t. II, Warszawa 2011, s. 11.

36 Zob. G. Piotrowski, *PRL na talerzu: rzeczywistość kulinarna Polski Ludowej (propozycja projektu badawczego). Polska Rzeczpospolita Ludowa na talerzu*, „Sprawy Narodowościowe" 2008, z. 28, s. 143–158; tenże, *Gastronacjonalizm od kuchni*, „Kultura Popularna" 2006, nr 3, s. 19–24; tenże, *Biesiadowanie w Polsce Ludowej*, „Łódzkie Studia Etnograficzne" 2007, t. 46, s. 111–126; B. Brzostek, *PRL na widelcu*, Warszawa 2010.

37 We wniosku do MRiRW uzupełnienia w punkcie: „Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego" czytamy: „Należy przedstawić informacje dotyczące tradycji, pochodzenia oraz historii wytwarzania produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego, w tym historyczne, spotykane w literaturze lub innych materiałach źródłowych wzmianki dotyczące produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego (np. stare przepisy, receptury, oznaczenia, w tym etykiety, cytaty z książek i z artykułów prasowych itp.) potwierdzające wykorzystywanie metody produkcji co najmniej od 25 lat".

38 www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/Kapusta-wigilijna-po-Pysznicku, dostęp: 30.12.2017.

39 www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/Jezowskie-pierogi-z-kasza-jaglana-i-twarogiem, dostęp: 30.12.2017.

40 B. Skowronek, *Jedzenie jako tekst kultury: zarys problemu*, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Historicolitteraria" 2012, t. 12, s. 282.

znaków i kodów, a „wybór produktów, sposób ich przygotowania, a także konsumowania był i jest wynikiem, a jednocześnie wyrazem określonych wzorów kulturowych"[41]. Wnoszą one również ważne treści, które mają coraz większe znaczenie w procesach tożsamościowych, o czym może świadczyć rosnąca z roku na rok lista wyrobów żywnościowych zgłaszanych na Listę Produktów Tradycyjnych MRiRW, a także bogactwo publikacji kulinarnych o zasięgu lokalnym, gdzie są prezentowane przepisy potrawy z danej gminy czy powiatu.

Reasumując, potrawa tradycyjna to odpowiednio przygotowane pożywienie będące samodzielnym posiłkiem lub jednym z dań przygotowanym na konkretną porę dnia (śniadanie, obiad lub kolację) czy uroczystość rodzinną, doroczną lub innego typu okoliczność. Powinna być wykonywana według receptur i sposobów wytwarzania zgodnych z dawnymi, czyli powstałymi przed 25 laty (przynajmniej), zasadami kulinarnymi wywodzącymi się z danego typu kuchni czy związanymi z określoną grupą społeczną (obecnie zamieszkującą nawet jedną wieś) lub etniczną. Ważne jest także, czy należy ona ciągle do zjawisk żywych, na jaką okoliczność jest przygotowywana, czy podlegała zmianom, jeśli tak, to jakim, kiedy miały miejsce i czym to było spowodowane. Z tradycyjnymi daniami świątecznymi czy obrzędowymi są związane określone zwyczaje żywieniowe i dlatego pełny opis potrawy powinien zawierać informacje, jakie miała lub ma kulturowe zastosowanie, np. w praktykach magiczno-religijnych, wróżebnych czy leczniczych, którym była poddawana. Te wszystkie informacje są o tyle ważne, że żywność tradycyjna i regionalna jest traktowana jako dobro wyjątkowe i dziedzictwo kulturowe naszego kraju i Europy. Dlatego też wybór, a później opis zgłaszanego produktu powinien być szczegółowy i zawierać także treści związane z regionalnymi lub stanowymi tradycjami kulinarnymi. Uważam również, że w przypadku potraw zaistniałych w ostatnim ćwierćwieczu powinno się stosować bardziej restrykcyjne weryfikacje. Należałoby sprawdzić, czy na pewno zyskały one społeczne uznanie i w jakich sytuacjach kulinarnych są podawane, ponieważ część z nich bywa wymyślana na potrzeby konkursów kulinarnych lub promocji miejsca, czyli dla celów komercyjnych.

41 A. Kwaśniewska, *Dlaczego nie jemy ślimaków i koniny? Przyczynek do antropologii jedzenia*, „Tam Tam. Gazeta Gdańskich Antropologów" 2012, nr 4, s. 13.

BIBLIOGRAFIA

Burszta Józef, *Kultura ludowa – kultura narodowa. Szkice i rozprawy*, Warszawa 1974.

Jasiewicz Zbigniew, *Tradycja* [hasło], [w:] *Słownik etnologiczny. Terminy ogólne*, pod red. Zofii Staszczak, Warszawa 1987.

Kanowska Katarzyna, *Tradycja. Problemy metodologiczne, Nowe czytanie tradycji. Z inspiracji rokiem Kolbergowskim*, pod red. Ewy Nowiny-Sroczyńskiej, Sebastiana Latochy, Łódź 2016, s. 32–40.

Karpińska Grażyna Ewa, *Tradycje kulinarne na „Szlaku łaknienia"*, [w:] *Nie tylko o wsi... Szkice humanistyczne dedykowane Profesor Marii Wieruszewskiej-Adamczyk*, pod red. Damiana Kasprzyka, Łódź 2013, s. 315–332.

Kondraciuk Piotr, *Czy administracja publiczna powinna wspierać promocję produktów regionalnych i tradycyjnych?*, „Biuletyn Informacyjny Agencji Rynku Rolnego" 2015, nr 5, s. 18–20.

Kwaśniewska Anna, *Dlaczego nie jemy ślimaków i koniny? Przyczynek do antropologii jedzenia*, „Tam Tam. Gazeta Gdańskich Antropologów" 2012, nr 4, s. 10–13.

Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sektreta gospodarskie i kuchenne, opr. Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski, „Monumenta Poloniae Culinaria", t. II, Warszawa 2011.

Newerli-Guz Joanna, Rybowska Agnieszka, *Produkt tradycyjny i regionalny – luksus od święta czy na co dzień?*, „Handel Wewnętrzny" 2015, nr 2, s. 286–295.

Robotycki Czesław, *Historia i tradycja – dwie kategorie opisu przeszłości*, „Prace Etnograficzne" 1992, t. 29, s. 15–20.

Robotycki Czesław, *Nie wszystko jest oczywiste*, Kraków 1998.

Sajdakowska Marta, Żakowska-Biemans Sylwia, *Postrzeganie żywności tradycyjnej przez polskich konsumentów na podstawie badań jakościowych*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość" 2009, 3 (64), s. 95–104.

Skowronek Bogusław, *Jedzenie jako tekst kultury: zarys problemu*, „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Historicolitteraria" 2012, t. 12, s. 281–289.

Straczuk Justyna, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013.

Sztompka Piotr, *Socjologia. Analiza społeczeństwa*, Kraków 2012.

Żakowska-Biemans Sylwia, *Żywność tradycyjna z perspektywy konsumentów*, „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość" 2012, 3 (82), s. 5–18.

NETNOGRAFIA

pl.wikipedia.org/wiki/Produkt_tradycyjny.

Słownik języka polskiego PWN, sjp.pwn.pl/sjp/tradycja;2578426.

www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/Jezowskie-pierogi-z-kasza-jaglana-i-twarogiem.

www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie/Kapusta-wigilijna-po-Pysznicku.

www.wne.sggw.pl/czasopisma/pdf/EIOGZ_2008_nr71_s107.pdf.

SUMMARY

What Is A Traditional Dish? Term Definition Trial

In recent years, traditional dishes have been gaining an increasing interest among tourists and local population that considers it an important medium of regional identity. The products and traditional food are protected by Polish and European law. Unfortunately, the definitions created for the new specifications have been rising doubts, as they do not contain a precise interpretation of the second part of the term – "traditional". The following article presents various binding definitions of a "traditional dish", as well as explains the "tradition" term and shows what kind of information should be included in order for a dish to be treated as a traditional one.

Key words: food, dish, tradition
Słowa kluczowe: pożywienie, potrawa, tradycja

Zdzisław Kupisiński SVD
Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

WPŁYW ROKU LITURGICZNEGO NA KSZTAŁTOWANIE TRADYCYJNEGO POŻYWIENIA W POLSKIEJ RELIGIJNOŚCI LUDOWEJ

Na przestrzeni wieków w kształtowaniu codziennego czy świątecznego pożywienia znaczną rolę pełniły strefy klimatyczne i związane z nimi zróżnicowanie geograficzne, przynależności religijne, uwarunkowania kulturowe czy względy zdrowotne. Wszystkim przemianom zachodzącym w przyrodzie towarzyszyły jakieś święta. Chrześcijański rok obrzędowy zachował relikty przedchrześcijańskich świąt i zwyczajów z nimi związanych, pomimo że niektóre elementy z nich usunął, a inne dodał. Nowa tradycja religijna kształtowała wśród wiernych nowe formy przygotowania i przeżywania świąt chrześcijańskich, tworząc specyficzną dla danego obszaru religijność ludową, ściśle związaną z obrzędowością lokalną. Kalendarz kościelny wywierał znaczny wpływ na życie codzienne i świąteczne mieszkańców wsi. Jego obecność dostrzega się w praktykach religijnych i zachowaniu tradycji świątecznych. Pobożność ludu i determinację w dochowaniu postanowień religijnych widać m.in. w pokarmach spożywanych w okresie postu i czasie świętowania[1]. Choć na obszarze Polski zarysowują się pewne różnice regionalne w pożywieniu postnym i świątecznym, to jednak zasadnicza idea, która im przyświecała, pozostała ta sama – względy religijne.

Przedmiotem artykułu jest przedstawienie wpływu kalendarza liturgicznego Kościoła katolickiego na kształtowanie pożywienia mieszkańców wsi w dorocznej obrzędowości i religijności ludowej. Jego celem jest prezentacja (przynajmniej w wymiarze cząstkowym) produktów żywnościowych spożywanych w okresie postów i świętowania, aby w ten sposób odtworzyć obraz religijności ludowej z końca XIX i pierwszej połowy XX wieku oraz przybliżyć aktualny stosunek mieszkańców naszego kraju do tradycyjnego pożywienia łączonego z praktykami religijnymi. Do opracowania tego zagadnienia wykorzystano materiały z własnych etnograficznych badań terenowych nad doroczną obrzędowością ludową przeprowadzonych przez autora w regionach opoczyńskim i radomskim w latach 1980–1983 oraz 1991–1993. Niezwykle pomocne okazało się uczestnictwo autora – od 1990 roku – w ważniejszych uroczystościach kościelnych i rodzinnych, które odbywały się na terenie Opoczyńskiego i Radomskiego, co

1 Z. Kupisiński, *Adwent i Boże Narodzenie w regionie opoczyńskim. Studium religijności ludowej*, Warszawa 1997, s. 6–7; A. Zadrożyńska, *Światy, zaświaty. O tradycji świętowań w Polsce*, Warszawa 2000, s. 39–41; Z. Gloger, *Rok polski w życiu tradycji i pieśni*, Warszawa 1990, s. 1–2.

umożliwiło prowadzenie etnograficznych badań terenowych i korzystanie m.in. z naukowej metody obserwacji. Ponadto wykorzystano literaturę z zakresu etnologii, religioznawstwa oraz teologii. W punkcie pierwszym zostaną zaprezentowane pokarmy spożywane w okresie bożonarodzeniowym, drugi podejmuje okres wielkopostny, trzeci – święta wielkanocne.

OKRES BOŻEGO NARODZENIA

W liturgii Kościoła okres bożonarodzeniowy rozpoczyna Adwent. Stanowi on początek chrześcijańskiego roku liturgicznego. Jeszcze na początku XX wieku mieszkańcy wsi chcieli go przeżywać na wzór Wielkiego Postu i w wielu regionach Polski uwidaczniało się to nie tylko w wyglądzie włościan, ale i w surowo przestrzeganym poście adwentowym. Postne praktyki obejmowały także codzienne i świąteczne pożywienie, kiedy to nie spożywano mięsa i tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, a w środy i piątki unikano nawet nabiału. W zależności od regionu Polski spożywano: kartofle z kapustą kiszoną zaprawione olejem lub kiszonym ogórkiem, gotowany groch kraszony olejem z przysmażaną cebulą. Te wszystkie ascetyczne przedsięwzięcia płynęły z pobudek religijno-obyczajowych[2].

Jeszcze do połowy minionego stulecia w Wigilię Bożego Narodzenia na znacznej większości obszarów Polski zachowywano ścisły post, spożywając jedynie dwa posiłki w ciągu dnia. W Radomszczańskiem poranny posiłek składał się ze *skórzaków* z olejem lub barszczu z chlebem[3]. W Łęczyckiem rano przed rozpoczęciem śniadania domownicy dzielili się opłatkiem i jabłkiem, składając sobie nawzajem życzenia wszelkiej pomyślności, po czym jedzono żur z ziemniakami. Ten surowy post był podyktowany względami religijnymi, chciano nie tylko zewnętrznie, ale i duchowo przygotować się na przyjście Chrystusa[4].

Jeszcze w okresie międzywojennym ubiegłego wieku wśród potraw wigilijnych ludu łowickiego i łęczyckiego musiały znajdować się: kluski zwane *paluszkami*, kasza jaglana z wodą owocową, pęczak z siemieniatką, groch, pierogi z kapustą i grzybami, bedki oraz śledzie lub ryby smażone na oleju. W wigilijnym menu ważną pozycję zajmowały również kompoty z suszonych owoców. W zależności od tego, z jakich owoców powstawały, nazywano je: *śliwcoki*, *wiśnioki* i *gruscoki*, były spożywane z kluskami lub grochem albo osobno. Wśród potraw pojawiały się także racuchy, które jedzono nie tylko podczas wieczerzy wigilijnej, ale przez cały okres świąt Bożego Narodzenia. Spośród wymienionych potraw należy wyróżnić charakterystyczne

2 K. Kwaśniewicz, *Zwyczaje doroczne*, [w:] *Podhale. Tradycja we współczesnej kulturze wsi*, pod red. D. Tylkowej, Kraków 2000, s. 350; F. Olesiejuk, *Zwyczaje i obrzędy ludu Międzyrzecczyzny*, Drelów 2000, s. 139; Z. Kupisiński, *Przemiany obrzędowości ludowej dnia wigilijnego w regionie opoczyńskim*, [w:] *W kręgu polskiej tradycji i zwyczajowości*, pod red. F. M. Rosińskiego, Z. Kupisińskiego, M. Dziury, Lublin 2015, s. 192–194.

3 J. P. Dekowski, *Pożywienie ludu radomszczańskiego*, „Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnologicznego w Łodzi" 1963, nr 3, s. 107 (dalej PMMAEŁ).

4 Tenże, *Z badań nad pożywieniem ludu łęczyckiego*, PMMAEŁ 1964, nr 8, s. 188; J. Bohdanowicz, *Pożywienie*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 3: *Pożywienie i sprzęty z nim związane*, pod red. J. Bohdanowicza, Wrocław 1996, s. 40–42.

dla tego święta kluski – musiały być długie i grube, gdyż wierzono, że upodobnią się do nich kłosy w zasianym na polu zbożu[5].

Na Bagnoszach (lud Międzyrzecczyzny) na wigilię kobiety przygotowywały świąteczne ciasto, z którego pieczono bułki z pszennej mąki, strucle z makiem, gotowano kutię, barszcz z buraków ćwikłowych, przyrządzano ryby, wśród nich śledzie z cebulą, olejem lub octem[6].

U górali podhalańskich uważano, że na stole nie powinno gościć mniej niż dziewięć dań, a wśród nich powinna być kapusta z grzybami i ziemniakami, zupa grzybowa, groch lub bób gotowany na rzadko oraz kluski zwane *gałuskami*, spożywane z kompotem z suszonych gruszek i śliwek. Każdy z produktów, nie wyłączając opłatka i miodu, był traktowany jako jedno z dań[7].

Na śląskiej wsi istniał zwyczaj, że przed Wigilią tuż po północy niektóre gospodynie zarabiały ciasto na kołacze, strucle i tzw. *babówki*. Jak pisze Łukasz Wallis, „[j]uż wczas rano zarabiają ciasto drożdżami, mlekiem, przyprawiając rodzenkami, szafranem (dawniej zamiast tego szafranicą) i różnymi innymi przyprawami, bo trzeba piec kołacz na święta. Najważniejsza pomiędzy kołaczami jest strucla albo baba, czyli bardzo wielka plecionka, gdyż jak opłatek, tak strucla jest oznaką świąt Bożego Narodzenia, a przy wieczerzy wigilijnej powinna być strucla na stole między potrawami obok opłatka"[8]. Wieczerzę wigilijną rozpoczynano modlitwą lub czytaniem perykopy Pisma Świętego, po czym rodzina dzieliła się opłatkiem, który w swej tradycji nawiązuje do obrzędowego dzielenia się chlebem. Na Śląsku opłatek nazywa się *kołoczem Pana Jezusa*. Ma źródła w obrzędowości przedchrześcijańskiej i słowiańskiej[9].

Na katolickiej Warmii w dniu wigilijnym nie przestrzegano postu (odstąpiono od tego dopiero pod wpływem osadników z innej części Polski oraz księży). Potrawy wieczerzy wigilijnej nie różniły się od potraw dnia powszedniego, a przy bogatszej kolacji podawało się pieczoną gęś, kiełbasę z gęsi, mięso, ciasto, słodycze, gdyż tego dnia w Prusach Wschodnich post nie obowiązywał i do zakończenia II wojny światowej na Warmii i Mazurach nie był znany zwyczaj łamania się opłatkiem[10].

W drugiej połowie XX wieku obserwujemy na terenie naszego kraju powolne odchodzenie od tradycyjnego kanonu spożywanych potraw. Dawny jadłospis zachowywały tylko rodziny, które z sentymentem wspominały rodzinno-religijne i obyczajowe przeżywanie wieczerzy wigilijnej, owych spotkań i smaków swojskiego gotowania nie można doświadczyć we współczesnych postnych kartach menu.

Jeszcze na początku minionego wieku w Boże Narodzenie, ze względu na hierarchię tego święta, gospodynie nie gotowały obiadu, a jedynie odgrzewały potrawy przygotowane wcześniej. Nie chciano łamać powszechnie przyjętego obyczaju, tym bardziej że jego niedotrzymanie lud

5 J. P. Dekowski, *Pożywienie ludu radomszczańskiego*, s. 107; tenże, *Z badań nad pożywieniem ludu łęczyckiego*, s. 188–189; tenże, *Z badań nad pożywieniem ludu łowickiego (1880–1939)*, PMMAEŁ 1968, nr 12, s. 196; O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 23: *Kaliskie*, Kraków 1890, s. 53; Z. Gloger, dz. cyt., s. 59.

6 F. Olesiejuk, dz. cyt., s. 146.

7 K. Kwaśniewicz, dz. cyt., s. 357.

8 Cyt. za J. Pośpiech, *Zwyczaje i obrzędy doroczne na Śląsku*, Opole 1987, s. 46.

9 T. Smolińska. *Tradycyjne zwyczaje i obrzędy śląskie. Wypisy*, wybór i opr. T. Smolińska, Opole 2004, s. 34. W 1903 r. niemiecki ludoznawca Paul Drechsler zarejestrował, że zwyczaj ten istniał na początku XX w. na polskim Górnym Śląsku. Tamże, s. 69.

10 A. Szyfer, *Zwyczaje, obrzędy i wierzenia Mazurów i Warmiaków*, Olsztyn 1975, s. 19–20.

odbierał jako czyn grzeszny. W wigilijnym pożywieniu poza charakterystycznymi potrawami regionalnymi należy wyróżnić symboliczne znaczenie chleba i leżącego na nim opłatka, który uznawano za jeden z pokarmów wieczerzy wigilijnej. Lud Międzyrzecczyzny opłatek nazywał „Chlebem Anielskim", o czym świadczą słowa wypowiadane podczas dzielenia się opłatkiem i składania życzeń: „Dzielmy się tym Chlebem Anielskim, byśmy w zdrowiu doczekali nowych Godów, daj nam to Boże"[11].

Dawniej na Boże Narodzenie chleb pieczono w dniu poprzedzającym Wigilię. W wielu biedniejszych rodzinach nie było go pod dostatkiem. Jak wielką wartość stanowił dla ludu, świadczy zwyczaj wykonywania na bochnie chleba – pierwotnie ręką przed jego łamaniem, a dopiero później kreślenia nożem przed pokrojeniem – znaku krzyża[12]. Wartość chleba wzrasta tym bardziej dla ludzi wierzących, gdy staje się nim symbolicznie sam Chrystus, jak pisze Piotr Chryzolog: „[...] jest chlebem, który został posiany w Dziewicy, zakwaszony w ciele, uformowany cierpieniem, upieczony w piecu grobu, przyprawiony w Kościołach, ofiarowany na ołtarzach i który codziennie dostarcza wiernym niebieskiego pokarmu"[13].

Chleb jest symbolem Eucharystii, wierzący proszą o niego Boga, zarówno dla wzrostu duchowego, jak i cielesnego, w codziennej modlitwie Pańskiej „Ojcze nasz" – „Chleba naszego powszedniego daj nam dzisiaj" (por. Mt 6,11). Dlatego nasi przodkowie odnosili się do chleba z wielkim szacunkiem: „Kiedy przypadkiem chleb upuszczą z rąk na ziemię, mają to za nadzwyczaj wielkie przestępstwo i dlatego, podjąwszy, całują go trzykrotnie, mówiąc: »Boże daruj mi«"[14]. Chleb, będący darem Boga, był traktowany jako rodzaj komunii, zachęcał do wzajemnej jedności i życzliwości. Powstał z wielu ziaren, aby stać się jednym i zaspokajać ludzkie pragnienia. Chleb i opłatek na wigilijnym stole tworzyły, m.in. atmosferę przestrzeni sakralnej[15].

Z tradycyjnych obowiązkowych potraw wigilijnych na wschodnich obszarach Polski na stole nie może zabraknąć kutii, na którą czeka się cały rok. Jest dobrze znana w kuchni białoruskiej, litewskiej, ukraińskiej, a także polskiej kuchni kresowej. Przygotowywano ją z miękkiej pszenicy (ewentualnie z pęczaku), maku, miodu, migdałów, orzechów włoskich, rodzynek, suszonych fig, wanilii, bakalii, tartej skórki cytryny czy pomarańczy. To jedna z tradycyjnych potraw, którą chrześcijanie jedzą podczas uroczystej wigilijnej wieczerzy i świąt Bożego Narodzenia. Do czasów współczesnych zachowała swą obecność na wieczerzy, stanowiąc regionalną potrawę wschodnich regionów Polski[16].

Na Śląsku na tradycyjne wigilijne potrawy przyrządzane na Boże Narodzenie składają się *moczka, makówka* i karp. Na tym terenie *moczka* była znana już w XIX wieku pod nazwą *bryja*.

11 F. Olesiejuk, dz. cyt., s. 151.

12 I. Kubiak, K. Kubiak, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981, s. 21; Z. Kupisiński, *Adwent i Boże Narodzenie...*, s. 103.

13 Cyt za: D. Forstner OSB, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, przekł. i opr. W. Zakrzewska, P. Pachciarek, T. Łozińska, Warszawa 1990, s. 456.

14 I. Kubiak, K. Kubiak, dz. cyt., s. 112.

15 Z. Kupisiński, *Adwent i Boże Narodzenie...*, s. 63.

16 B. Ogrodowska, *Radość wszelkiego stworzenia – rzecz o Adwencie i Bożym Narodzeniu. Historia, tradycja, obyczaj*, Warszawa 2008, s. 110 i 125; J. S. Bystroń, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa 1960, s. 40; A. Siemion, K. Szczerbiak, *Ludowe zwyczaje bożonarodzeniowe w okresie przemian kulturowych i społecznych na terenie powiatu tomaszowskiego*, [w:] *W kręgu polskiej tradycji i zwyczajowości*, pod red. F. M. Rosińskiego, Z. Kupisińskiego, M. Dziury, Lublin 2015, s. 223; A. Zadrożyńska, dz. cyt., s. 54.

W zależności od części regionu, inwencji przyrządzającej ją gospodyni, stosowanych dodatków *moczka* może mieć zróżnicowany smak, ale jej podstawowym składnikiem jest piernik. Ponadto do przygotowania są niezbędne: migdały, rodzynki, suszone śliwki, morele, gruszki, figi, daktyle, orzechy laskowe, ciemne piwo lub kompot z suszu, w którym moczy się składniki. Zamiast piwa dawniej używano wywaru jarzynowego lub rosołu sporządzonego z karpich łbów. Na Śląsku także już na początku XX wieku spożywano *makówki*. Przyrządzano je ze zmielonego maku, bułki, mleka lub wody, cukru, miodu, cukru waniliowego lub olejku migdałowego, masła, rodzynek, kakao, kilku migdałów, szczypty soli. Zarówno *moczka*, jak i *makówki* są obecne na wigilijnym stole wśród tradycyjnych regionalnych potraw śląskiej wieczerzy wigilijnej[17].

W okresie Bożego Narodzenia na terenie naszego kraju było znane obrzędowe pieczywo zwane *szczodroki* – drobne chlebki w kształcie podkowy, rogala, okrągłej lub podłużnej bułeczki. Gospodynie wykonywały je z najlepszej mąki, nadziewając kapustą, serem lub burakiem cukrowym. W zależności od regionu przygotowywano je na Wigilię Bożego Narodzenia, Nowy Rok lub na święto Trzech Króli, a zależało to od dnia, w którym chodzili kolędnicy, również zwani *szczodrokami*. Podczas kolędowania upominali się o to pieczywo: „Piekliście tu szczodroki, powiadali nam. Piękna pani, śliczna pani, dajcie tez i nam. Jak nie macie *szczodroków*, bochniaków, dajcie chleba glon; zapłaci wam Pan Jezus i ten święty Jan"[18].

Spośród klasycznych potraw i tradycyjnych obyczajów do czasów współczesnych w rodzinach kultywujących dawniejsze zwyczaje i obrzędy pozostały: symboliczne znaczenie chleba i dzielenie się opłatkiem, kutia, *moczka* i *makówka* oraz karp. Mieszkańcy wsi, pragnąc dobrze przygotować się do religijnego przeżywania świąt kościelnych, podejmowali praktyki postne, które uwidaczniały się m.in. w jadłospisie.

POŻYWIENIE POSTNE

Jeszcze w pierwszej połowie XX wieku postów przestrzegano z wielką surowością, co można było dostrzec nie tylko w intensywniejszym zaangażowaniu się w praktyki religijne, ale także w codziennym zachowaniu oraz w konsumowanych potrawach, i to zarówno w pożywieniu powszednim, jak i świątecznym. Najbardziej surowe postanowienia w zakresie spożywanych potraw podejmowano w okresie Wielkiego Postu, na czas którego wyparzano lub wypalano naczynia do gotowania i smażenia, aby nie pozostała na nich odrobina tłuszczu[19].

17 J. Pośpiech, *Zwyczaje i obrzędy...*, s. 52–54; tenże, *Obrzędy i zwyczaje doroczne*, [w:] *Folklor Górnego Śląska*, pod red. D. Simonides, Katowice 1989, s. 180; B. Ogrodowska, *Radość wszelkiego stworzenia...*, s. 112 i 127–128.

18 I. Kubiak, K. Kubiak, dz. cyt., s. 28–29; zob. też. B. Ogrodowska, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce. Mały słownik*, Warszawa 2000, s. 203–204. W Łowickiem pieczywo to zwano *scedrokami*, gdyż pieczono je na tzw. szczodry wieczór w wigilię Trzech Króli i dzielono na trzy grupy, tj. pracelki, ciastka figuralne oraz bułeczki. J. P. Dekowski, *Z badań nad pożywieniem ludu łowickiego...*, s. 119–120.

19 K. Kwaśniewicz, dz. cyt., s. 365; O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 20: *Radomskie*, cz. 1, Kraków 1887, s. 96; Z. Gloger, dz. cyt., s. 128–133.

W Środę Popielcową górale podhalańscy jedli pieczone w skórkach ziemniaki z kapustą, a wieczorem *moskaliki* z mąki owsianej[20]. W Łęczyckiem na śniadanie jedzono kwas kapuściany lub buraczany z przyprawami (listek bobkowy, burak ćwikłowy, cebula) albo czysty. Śniadaniową potrawę stanowił także żur z ziemniakami. Czasami na śniadanie lub kolację spożywano ziemniaki z kiszonym ogórkiem lub cebulą. Na obiad gotowano zupy, których podstawę stanowiły ziemniaki, dodawano do nich kiszoną kapustę, zacierkę lub kaszę jęczmienną bądź jaglaną. U bogatszych gospodarzy do tych posiłków dochodził jeszcze chleb. W ostatnie trzy dni Wielkiego Tygodnia (Triduum Sacrum) post był jeszcze bardziej rygorystyczny, a posiłki spożywano tylko dwa razy dziennie. Na śniadanie jadano zupę chrzanową zaprawioną octem i mąką lub tzw. *kapłon* z gotowanej wody i suszonego chleba, a w rodzinach zamożniejszych pszenny placek „zarobiony" na wodzie, do posiłku pito czarną gorzką kawę. Kraszono tylko olejem, nie używano w ogóle nabiału, który przechowywano w postaci serów na strychu lub w magazynach na przednówek i czas żniw. Posty miały znaczenie przede wszystkim moralne, ale także ekonomiczne, gdyż umożliwiały zaoszczędzenie pewnych produktów, co było niezwykle ważne dla rodzin biedniejszych. W naszej strefie geograficznej tak surowej diecie sprzyjał również czas, gdyż zimą dni są krótsze i w gospodarstwie nie było ciężkiej pracy[21].

Na przełomie XX i XXI wieku nastąpiły ogromne zmiany w przeżywaniu postu i spożywanych pokarmach. Obecnie forma doświadczania postu i zaangażowania religijnego jest uzależniona głównie od poszczególnych rodzin, ludzie indywidualnie podejmują postanowienia, jakie wyznaczają sobie do realizacji, by się przygotować duchowo na nadchodzące święta. Poszczególne osoby decydują się na umartwienia i m.in. rezygnują ze spożywania ulubionych potraw. Wśród nich znajdują się również tacy, którzy nie tylko w piątki, ale i w środy ograniczają posiłki jedynie do chleba i wody.

POŻYWIENIE WIELKANOCNE

W wielkanocnej obrzędowości od dawna w Polsce jest pielęgnowane święcenie pokarmów. „Święcone" jako obrzęd stało się w ciągu wieków nosicielem treści kultycznych i kulturowych. Mieszkańcy wsi przywiązywali dużą wagę do zewnętrznej strony każdego obrzędu, dlatego im była bogatsza, satysfakcjonowała zmysły, tym większe zainteresowanie okazywali jej treściom duchowym[22].

Do Wielkanocy przygotowywano się starannie – zabijano wieprza, robiono wędliny, pieczono chleb i ciasta. W Wielką Sobotę, w tzw. święconce, jeszcze na początku XX wieku oddawano do święcenia wiele wiktuałów, dawniej był to m.in. naturalny baranek pieczony na rożnie, zyskał on nazwę baranka paschalnego lub wielkanocnego, ponadto w jej skład wchodziły: jajka obrane ze skorupek, pisanki, szynka lub gotowana cielęcina, kiełbasa, placek, babka, chleb żytni posypany makiem lub czarnuszką, masło, ser, miód, jabłka, pieprz, chrzan tarty i w kawałku,

20 K. Kwaśniewicz, dz. cyt., s. 365; J. Bohdanowicz, dz. cyt., s. 38.
21 J. P. Dekowski, *Z badań nad pożywieniem ludu łęczyckiego*, s. 187.
22 M. Pisarzak, *Pokarmy wielkanocne w Polsce*, „Lud" 1981, nr 81, s. 231; J. Bohdanowicz, dz. cyt., s. 40–41.

ocet, sól. Masło musiało być żółciutkie i starannie ozdobione. Wyrabiano z niego także baranki, które zaopatrywano w czerwoną chorągiewkę i stawiano na spodeczku w runi zbożowej. Górale podhalańscy do *święcieliny* (święconki) wkładali: bundz owczy, wędzoną słoninę, placek *grulany*, baranka wykonanego z masła albo z owczego sera[23]. Obecnie znacznie zmniejszyła się ilość święconych pokarmów, natomiast ich zestaw nie uległ poważniejszym zmianom.

W Radomszczańskiem na Wielkanoc oraz w uroczystości odpustowe pieczono kołacze, do czego nawiązuje tekst śpiewanej przez dyngusiarzy piosenki: „Czegośmy pożądali, tegośmy docekali, jajka świncunego, kołoca pszynnego, Alleluja". Robiono także specjalne „babki", które składały się z twarogu wymieszanego z cukrem i śmietaną, niektóre gospodynie przygotowywały na kwaśno mięso razem z jajkami. Poszczególne składniki kroiły do donicy i zalewały maślanką. Tak przygotowana potrawa kisła od dwóch do trzech dni, a spożywano ją na śniadanie w pierwszy dzień Wielkanocy[24].

Poświęcone wiktuały ze święconki były podstawowym pożywieniem wielkanocnym, gdyż z racji rangi, jaką posiada to święto w kalendarzu liturgicznym, i pobożności ludowej nie można było wówczas gotować, dozwolone było jedynie odgrzewanie potraw. Dlatego w przeddzień świąt przygotowywano zupę z tartego chrzanu na maślance zaprawioną mąką i śmietaną, którą spożywano na śniadanie, a na obiad kluski krajane z rosołem wołowym, kapustę z grochem lub kapuśniak na kiełbasie. Kolacja składała się z: kołacza, kiełbasy, mięsa, jajek, herbaty lub kawy zbożowej[25]. Górale podhalańscy w wielkanocne śniadanie konsumowali święcone produkty, zwane *święcielinq*, i podobnie jak w innych regionach Polski, kierując się względami religijnymi, powstrzymywali się od gotowania obiadu, ale podgrzewali rosół ze świątecznej wędzonki, który zalewali śmietaną, zsiadłym mlekiem lub serwatką. Wkładano doń mięso, słoninę oraz jajka ugotowane na twardo, a następnie suto zaprawiano tartym chrzanem[26]. W okresie międzywojennym pożywienie wielkanocne uległo zasadniczym zmianom, szykowano bowiem skromniejsze święcone, a w Wielkanoc zaczęto gotować posiłki.

Wśród wielkanocnych potraw szczególne miejsce zajmuje święconka. Spożywane pokarmy stanowiły w pewnym sensie akt kultu, błogosławienia Boga. Za pokarmami znajdującymi się w święconce kryły się pewne znaki i symbole. Jajko w wierzeniach ludowych symbolizuje narodziny do nowego życia. W Opoczyńskiem respondenci twierdzą, że „jak niewinne kurczątko wykluwa się z jajka, tak Pan Jezus, po odsunięciu kamienia, przeszedł niewinny do nowego życia". Dla mieszkańców tego terenu jajka znajdujące się w święconce symbolizowały także kamienie, którymi obrzucano Pana Jezusa podczas drogi krzyżowej. Otaczająca całość święconki kiełbasa symbolizowała postronki, którymi wiązano i bito Chrystusa. Chrzan i sól stanowią pamiątkę „częstowania" Pana Jezusa gorzką żółcią i octem. Święcąc chleb, wyrażano życzenie, „aby go nigdy nie zabrakło na rodzinnych stołach". Znajdująca się w koszyku „babka"

23 K. Kwaśniewicz, dz. cyt., s. 368; O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 24: *Mazowsze*, cz. 1, Kraków 1885, s. 137; Z. Gloger, dz. cyt., s. 181–182.

24 J. P. Dekowski, *Pożywienie ludu radomszczańskiego...*, s. 107; tenże, *Z badań nad pożywieniem ludu łowickiego...*, s. 194.

25 Tenże, *Z badań nad pożywieniem ludu łęczyckiego*, s. 189–191; tenże, *Pożywienie ludu radomszczańskiego*, s. 108–109.

26 K. Kwaśniewicz, dz. cyt., s. 369; Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie*, [w:] *Podhale. Tradycja we współczesnej kulturze wsi*, pod red. D. Tylkowej, Kraków 2000, s. 222.

(ciasto) to symbol wbijania Jezusowi gwoździ podczas krzyżowania. Placek miał przypominać upadki Jezusa pod krzyżem[27].

Współcześnie ilość pokarmów święconych jest skromna i symboliczna. Spowodowane jest to m.in. faktem, iż pokarmy święcone są w miejscach kultu, a nie jak dawniej w domach rodzinnych, inny jest także duch panujący wśród polskiej społeczności przełomu XX i XXI wieku. Źródła obrzędowości religijnej dotyczące święconki charakteryzują się bogatym materiałem pozwalającym na poznanie kultury odżywiania się Polaków w dniach Wielkanocy. Wyjątkowe jedzenie starano się przygotować na Boże Narodzenie i Wielkanoc, np. górale podhalańscy piekli z tej okazji ciasto drożdżowe oraz kołacze z gotowanymi ziemniakami i bryndzą na wierzchu[28].

Tradycyjne w całej Polsce pokarmy świąteczne – a zwłaszcza spożywane w największe doroczne święta – zarówno wśród mieszkańców wsi, jak i miast, musiały być wystawne i kontrastujące z rygoryzmem konsumpcyjnym okresu postu czy dnia codziennego. Chciano przez to ukazać wewnętrzną radość, ducha przeżywanych wydarzeń religijnych, tę nadzwyczajność starano się świętować przy stole obfitszym i lepszym jedzeniem, dlatego w niektórych regionach Polski bywało, że mięso spożywano jedynie na Boże Narodzenie i Wielkanoc.

***

Na przestrzeni wieków rytuały i liturgia Kościoła katolickiego odgrywały istotną rolę w kształtowaniu życia codziennego i świątecznego. Kalendarz świąteczno-obrzędowy obejmował swym zasięgiem różne kręgi społeczne i stawał się powszechnym zjawiskiem kulturowym. Znaczny wpływ wywarł na sposób przygotowania się do świąt i podejmowania praktyk ascetyczno-pokutnych, co dostrzegamy m.in. w spożywanych produktach żywnościowych. Złagodzenie przepisów postnych przez Kościół sprawiło, że dawne surowe posty i wstrzymywanie się od potraw mięsnych czy nabiału odeszły w zapomnienie. Konsumpcyjny styl życia dostrzega się m.in. w katalogu produktów żywnościowych, które można nabyć do przygotowania zróżnicowanych potraw, nie tylko kuchni tradycyjnej. Dawne, tak charakterystyczne dla czasu postu pożywienie oparte na rodzimych składnikach odeszło w zapomnienie.

Jeszcze po drugiej wojnie światowej proces przyjmowania nowych potraw czy produktów przebiegał powoli i na przestrzeni dłuższego czasu. Zmiany gospodarcze, ekonomiczne, industrialne, edukacyjne, społeczne, kulinarne etc. zachodzące na wsi i w mieście przyniosły znaczne urozmaicenie w sferze pożywienia, podnosząc jednocześnie jego wartości odżywcze. Obserwuje się je szczególnie po wejściu Polski do Unii Europejskiej, otwarcie Polaków na nowe trendy kulturowe i tradycje wpływa na wzbogacenie kulinarnego menu mieszkańców naszego kraju i to zarówno w społeczności miejskiej, jak i wiejskiej (np. nawet do odległych wsi można dowieźć włoską pizzę). Tylko w rodzinach pielęgnujących tradycje przodków niektóre z dawnych pokarmów świątecznych pozostały do czasów współczesnych (kutia, *moczka*, *makówka*, zupa grzybowa), są one smakową oryginalnością i potrafią zachwycić młode pokolenie.

27 Z. Kupisiński, *Wielki post i Wielkanoc w regionie opoczyńskim. Studium religijności ludowej*, Warszawa 2000, s. 56.
28 M. Pisarzak, dz. cyt., s. 245–246; Z. Szromba-Rysowa, dz. cyt., s. 222.

BIBLIOGRAFIA

Bohdanowicz Janusz, *Pożywienie*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 3: *Pożywienie i sprzęty z nim związane*, pod red. Janusza Bohdanowicza, Wrocław 1996, s. 7–71.

Bystroń Jan Stanisław, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*, t. 2, Warszawa 1960.

Dekowski Jan Piotr, *Pożywienie ludu radomszczańskiego*, „Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnologicznego w Łodzi" 1963, nr 3, s. 103–127.

Dekowski Jan Piotr, *Z badań nad pożywieniem ludu łęczyckiego*, „Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnologicznego w Łodzi" 1964, nr 8, s. 185–197.

Dekowski Jan Piotr, *Z badań nad pożywieniem ludu łowickiego* (1880–1939), „Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnologicznego w Łodzi" 1968, nr 12.

Forstner Dorothea OSB, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, przekł. i opr. Wanda Zakrzewska, Paweł Pachciarek, Ryszard Turzyński, wybór ilustracji i komentarz Tamara Łozińska, Warszawa 1990.

Gloger Zygmunt, *Rok polski w życiu, tradycji i pieśni*, Warszawa 1990.

Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie*, t. 20: *Radomskie*, cz. 1, Kraków 1887.

Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie*, t. 23: *Kaliskie*, Kraków 1890.

Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie*, t. 24: *Mazowsze*, cz. 1, Kraków 1885.

Kubiak Irena, Kubiak Krzysztof, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981.

Kupisiński Zdzisław, *Adwent i Boże Narodzenie w regionie opoczyńskim. Studium religijności ludowej*, Warszawa 1997.

Kupisiński Zdzisław, *Przemiany obrzędowości ludowej dnia wigilijnego w regionie opoczyńskim*, [w:] *W kręgu polskiej tradycji i zwyczajowości*, pod red. Franciszka Mikołaja Rosińskiego, Zdzisława Kupisińskiego, Małgorzaty Dziury, Lublin 2015, s. 191–207.

Kupisiński Zdzisław, *Wielki post i Wielkanoc w regionie opoczyńskim. Studium religijności ludowej*, Warszawa 2000.

Kwaśniewicz Krystyna, *Zwyczaje doroczne*, [w:] *Podhale. Tradycja we współczesnej kulturze wsi*, pod red. Danuty Tylkowej, Kraków 2000, s. 349–384.

Ogrodowska Barbara, *Radość wszelkiego stworzenia – rzecz o Adwencie i Bożym Narodzeniu. Historia, tradycja, obyczaj*, Warszawa 2008.

Ogrodowska Barbara, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce. Mały słownik*, Warszawa 2000.

Olesiejuk Feliks, *Zwyczaje i obrzędy ludu Międzyrzecczyzny*, Drelów 2000.

Pisarzak Marian, *Pokarmy wielkanocne w Polsce*, „Lud" 1981, nr 81, s. 231–246.

Pośpiech Jerzy, *Obrzędy i zwyczaje doroczne*, [w:] *Folklor Górnego Śląska*, pod red. Doroty Simonides, Katowice 1989, s. 173–224.

Pośpiech Jerzy, *Zwyczaje i obrzędy doroczne na Śląsku*, Opole 1987.

Siemion Anna, Szczerbiak Katarzyna, *Ludowe zwyczaje bożonarodzeniowe w okresie przemian kulturowych i społecznych na terenie powiatu tomaszowskiego*, [w:] *W kręgu polskiej tradycji i zwyczajowości*, pod red. Franciszka Mikołaja Rosińskiego, Zdzisława Kupisińskiego, Małgorzaty Dziury, Lublin 2015, s. 219–232.

Szromba-Rysowa Zofia, *Pożywienie*, [w:] *Podhale. Tradycja we współczesnej kulturze wsi*, pod red. Danuty Tylkowej, Kraków 2000, s. 219–244.

Szyfer Anna, *Zwyczaje, obrzędy i wierzenia Mazurów i Warmiaków*, Olsztyn 1975.

Zadrożyńska Anna, *Światy, zaświaty. O tradycji świętowań w Polsce*, Warszawa 2000.

SUMMARY

The Influence of the Liturgical Year on Shaping the Traditional Cuisine in Polish Folk Religiosity

The article shows how did the church calendar influence the formation of the villagers' cuisine based on the example of dishes consumed during the periods of Advent, Christmas, Lent, Easter, and other religious feast days at the turn of the 19th and 20th centuries. Several references to modern times have been additionally made. The paper consists of three points, in which the author describes the food typical for several regions of Poland for the time of Advent, Christmas, Lent and Easter. To develop the topic, the author used his own ethnographic field research conducted in the Opoczno and Radom regions in 1980–1983 and 1991–1993; he also referred to the appropriate literature.

The author draws attention to the severity of fasting practiced by the rural population until the Second World War, due to religious background. Analyzing the loosening of this abstinence in modern times, he notes that it has been greatly influenced by the economic and social transformations, as well as alleviation of rules in the Catholic Church. The article presents dishes typical for selected regions of Poland eaten during the periods of fasting and celebration (Christmas food: kutia – eastern Poland, macaque, moczka – Silurian snack, ritual bread; Easter – "Easter basket"). Nowadays, some of these dishes are prepared by the families, cultivating the old traditions.

Key words: calendar of saints, food, folk religiosity, folk traditions, fasting, Christmas, Easter
Słowa kluczowe: kalendarz liturgiczny, pożywienie, religijność ludowa, tradycje ludowe, post, Boże Narodzenie, Wielkanoc

KUCHNIA W PERSPEKTYWIE HISTORYCZNEJ

Marta Stasiak-Cyran
Muzeum Lubelskie w Lublinie

PRÓBA REKONSTRUKCJI MODELU DIETY MIESZKAŃCÓW LUBELSZCZYZNY W PIERWSZYCH WIEKACH NASZEJ ERY

Odtworzenie modelu diety ludności zamieszkującej w pierwszych wiekach naszej ery teren Lubelszczyzny, będący częścią tak zwanej Europy barbarzyńskiej (Barbaricum) w okresie wpływów rzymskich, jest możliwe dzięki badaniom interdyscyplinarnym prowadzonym w ostatnich latach przez archeologów oraz zaproszonych do współpracy specjalistów innych dziedzin nauki, przede wszystkim archeozoologów i archeobotaników. Wyniki wykopalisk oraz analiz specjalistycznych nie wyczerpały dotąd potencjału badawczego bazy źródłowej będącej w dyspozycji archeologów, ale pozwalają na stworzenie wieloaspektowej charakterystyki gospodarki żywnościowej i modelu diety w ujęciu historycznym.

SPECYFIKA BADAŃ ARCHEOLOGICZNYCH W PROCESIE ODTWORZENIA DIETY Z PRZESZŁOŚCI

Podstawą do wnioskowania na temat poszczególnych dziedzin gospodarki żywnościowej, głównie uprawy i hodowli, a także zbieractwa, myślistwa czy rybołówstwa społeczeństw pradziejowych i wczesnohistorycznych są źródła archeologiczne oraz przyrodnicze. Mogą one także służyć do rekonstrukcji środowiska naturalnego, w którym rozwijała się gospodarka danego osiedla. Rezultaty studiów tych dwóch kategorii źródeł są w niewielkim stopniu uzupełniane przez informacje z antycznych źródeł pisanych. Te odnoszące się do niektórych aspektów gospodarki ludów Europy barbarzyńskiej, podobnie jak wyniki studiów etnograficznych, pełnią funkcję materiału porównawczego dla danych pochodzących z wykopalisk.

Rekonstrukcja modelu gospodarki żywnościowej, a szczególnie preferencji żywieniowych czy sposobu przetwarzania i magazynowania pożywienia jest możliwa dzięki postępowi metod badawczych współpracujących z archeologią nauk przyrodniczych. Największe zasługi mają archeobotanika i archeozoologia. Analizy palinologiczne, czyli analizy diagramów pyłkowych pozyskanych z obszarów objętych osadnictwem pradziejowym i wczesnohistorycznym, pozwalają na odtworzenie szaty roślinnej i jej zmian w czasie, co daje też możliwość opisu klimatu i zmian intensywności osadnictwa na danym terenie, a zatem również aktywności gospodarczej.

Na podstawie badań palinologicznych oraz analiz makroskopowych szczątków roślin można odtworzyć strukturę upraw czy charakter zbieractwa. Kolejną kategorią źródeł przyrodniczych używaną do rekonstrukcji modelu pożywienia dawnych społeczeństw są zwierzęce szczątki kostne odkrywane w osadach. Dzięki podstawowym badaniom dotyczącym liczebności oraz przynależności anatomicznej i gatunkowej szczątków jest możliwe odtworzenie struktury hodowli, a zatem i preferencji żywieniowych danej grupy. Rezultaty analiz archeozoologicznych pozwalają także na określenie znaczenia łowiectwa i rybołówstwa w gospodarce danej społeczności w określonym odcinku chronologicznym.

Okres późnolateński (czyli ostatnie dwa wieki przed naszą erą) oraz okres rzymski (czyli cztery pierwsze stulecia naszej ery) miały ogromne znaczenie dla rozwoju produkcji żywnościowej na ziemiach polskich. Czynnikami wpływającymi na ten rozwój były przede wszystkim kontakty z dwiema cywilizacjami: celtycką i rzymską. W rolnictwie wprowadzono ulepszone narzędzia i nowe rośliny, takie jak owies czy konopie. Rozwój hodowli przyczynił się do wzrostu spożycia mięsa. Okres ten można podsumować jako charakteryzujący się znacznym zwiększeniem rozmiarów produkcji rolno-hodowlanej, co poskutkowało wzrostem liczby ludności i rozwojem osadnictwa.

W latach 60. XX wieku, kiedy podejmowano tematykę rekonstrukcji konsumpcji żywnościowej w Polsce w okresach późnolateńskim i rzymskim, archeolodzy mieli do dyspozycji niewiele danych archeobotanicznych, z kilku (dosłownie) osad. Mimo niedostatku źródeł podejmowano próby odtworzenia diety mieszkańców ziem polskich na przełomie er[1].

KONSUMPCJA ROŚLIN

Podstawą naszej wiedzy o konsumpcji roślin są wyniki badań archeobotanicznych nad zachowanymi makroszczątkami roślin lub ich odciskami, np. w glinie. Z danych o ilościowym składzie resztek roślin (ziarniaków, kłosów, łodyg, liści lub plew) można wnioskować o preferencjach w uprawie roślin zbożowych i podjąć próbę odtworzenia modelu diety ludności zamieszkującej daną osadę[2].

Wśród roślin uprawnych dominowały: pszenica, jęczmień, żyto, proso i owies. Odnotowano też obecność: konopi, bobu, lnicznika siewnego, grochu i wyki. Dużą rolę w pożywieniu ówczesnej ludności wciąż odgrywało zbieranie roślin dziko rosnących[3]. Zwrócił na to uwagę Tacyt w swoim dziele *Germania*, pisząc:

Strawę mają prostą: leśne owoce, świeżą dziczyznę lub zsiadłe mleko. Bez wystawności, bez pobłażania zmysłom odpędzają głód[4].

1 J. Wielowiejski, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce w okresach późnolateńskim i rzymskim*, „Studia z Dziejów Gospodarstwa Wiejskiego" 1968 (1967), 9/3, s. 7–9.
2 Tamże, s. 8, tabela I, s. 9, tabela II.
3 M. Lityńska-Zając, *Roślinność i gospodarka rolna w okresie rzymskim. Studium archeobotaniczne*, Kraków 1997, s. 23–24.
4 Tacyt, *Dzieła*, tłum. S. Hammer, t. II, Warszawa 1957, s. 277.

Źródła przyrodnicze pozyskane z wykopalisk potwierdzają, że zbierano: orzechy laskowe, rdest, maliny. Najprawdopodobniej w diecie roślinnej obecne też były: owoce borówek, poziomek, jagód oraz rosnących w zagajnikach drzew owocowych: jabłoni, gruszy, śliw i wiśni. Używano liści barszczu, szczawiu, lebiody, pokrzywy i innych chwastów. Zapewne znano też grzyby[5].

Na temat przetwórstwa roślin da się również wnioskować, opierając się na źródłach archeologicznych w postaci narzędzi oraz obiektów odkrywanych na terenach osad. Można domniemywać o używaniu drewnianych stęp do roztłukiwania ziarna na kasze (przedmioty z materiałów organicznych na ogół nie zachowują się w materiale wykopaliskowym) oraz pras do uzyskiwania oleju. Z przetwarzaniem roślin związane są kamienne narzędzia do rozcierania ziaren zbóż na mąkę, które dość często są znajdowane w obiektach i warstwie kulturowej osad. W pierwszych wiekach naszej ery upowszechniło się użycie żaren rotacyjnych (ryc. 1), ale prymitywne żarna nieckowate były wciąż stosowane, o czym świadczą licznie występujące rozcieracze kamienne[6].

Ryc. 1. Kamień żarnowy (część – tzw. biegun) z chaty z II/III w. n.e. odkrytej w Nieszawie Kolonii, pow. opolski, woj. lubelskie, fot. P. Maciuk

Do sporządzania pożywienia używano kasz i mąki, z której przyrządzano bryję, polewki, kluski oraz pieczywo. O dużej popularności tego ostatniego produktu mogą świadczyć dość często odsłaniane na osadach piece określane jako piekarnicze. O ile placki czy podpłomyki przygotowywano zapewne w zwykłych otwartych paleniskach, to do wypieku chleba stosowano piece, które były zbudowane z kamieni spojonych gliną w części podziemnej z drewniano-glinianą częścią naziemną (kopułą). Nie wiadomo, jak wyglądał ówczesny chleb. Najprawdopodobniej wypiekano go z mąki pszenno-żytniej[7].

Innym sposobem przygotowywania pożywienia pochodzenia roślinnego było kiszenie. Do tego celu mogły służyć pewne typy jam, w których żywność była poddawana fermentacji i przechowywana długotrwale. Do tego celu doskonale nadawały się jamy o ściankach wylepionych gliną, a także duże grubościenne naczynia gliniane, tzw. zasobowe, które były niekiedy wkopywane w ziemię w pobliżu chaty i pełniły rolę ówczesnej lodówki czy spiżarki[8].

5 M. Lityńska-Zając, dz. cyt., s. 71–75.

6 J. Rodzińska-Nowak, *Gospodarka żywnościowa ludności kultury przeworskiej*, „Opera Archaeologiae Iagellonicae" 2012, vol. II, s. 127–132.

7 Tamże, s. 137–138.

8 J. Rodzińska-Nowak, *Niech skiśnie. O niektórych sposobach konserwowania i przetwarzania pożywienia pochodzenia roślinnego w pradziejach*, „Monumenta Archaeologica Barbarica, Series Gemina", t. VI: *Orbis Barbarorum. Studia ad archaeologiam germanorum et baltorum temporibus imperii romani pertinentia Adalberto Nowakowski dedicata*, pod red. J. Andrzejowskiego, C. von Carnap-Bornheima, A. Cieślińskiego, B. Kontnego, Warszawa–Schleswig 2017, s. 653–655.

KONSUMPCJA MIĘSA

W przypadku charakterystyki konsumpcji mięsa archeolodzy mają do dyspozycji źródła w postaci materiału osteologicznego znajdowanego w dużych ilościach w trakcie badań wykopaliskowych osad. Badania archeozoologiczne od wielu lat wspomagają studia archeologiczne[9].

Frekwencja kości poszczególnych gatunków zwierząt pozwala na określenie struktury hodowli i proporcji w konsumpcji mięsa. W większości osad kultury przeworskiej wśród oznaczonych szczątków zwierząt dominują kości bydła krótkorogiego, na drugim miejscu pod względem liczebności są kości świni, kolejne zajmują owca i koza. W niektórych regionach dość często występującym zwierzęciem hodowlanym był koń, stosunkowo rzadko odkrywano szczątki psów oraz ptactwa (głównie kur, gęsi i kaczek)[10].

Podobnie jak zbieractwo w przypadku diety roślinnej tak myślistwo i rybołówstwo w przypadku konsumpcji mięsa stanowiły ważne uzupełniające dziedziny gospodarki żywnościowej dawnych mieszkańców naszych ziem w pierwszych wiekach po Chrystusie. Stwierdzono występowanie kilkunastu gatunków zwierząt dzikich. Najliczniejszą grupę stanowią kości jelenia i sarny. Drugie miejsce zajmuje dzik, dość liczne są kości bobra. Rzadko spotykane są pozostałości ryb, co może być skutkiem trudności w zachowaniu tego typu niewielkich szczątków w ziemi. Jednak około 90% oznaczanych przez archeozoologów kości należy do zwierząt hodowlanych[11].

Mięso przed bezpośrednim spożyciem było najprawdopodobniej pieczone lub gotowane. Służyły do tego zapewne otwarte ogniska. Ślady odkrywane w niektórych jamach świadczą o tym, że praktykowano także wędzenie mięsa i ryb. Hodowla zwierząt dostarczała też mleka, które przetwarzano na wiele sposobów, m.in. wyrabiano ser, co potwierdzają znaleziska tzw. naczyń sitowatych służących do odcedzania[12].

UŻYWKI

Dla uzupełnienia ogólnej charakterystyki diety ówczesnych mieszkańców ziem polskich należy wspomnieć o konsumpcji miodu, a także używek, takich jak wino i piwo, o czym donosił Tacyt:

Napój mają z jęczmienia lub pszenicy, sfermentowany, trochę na podobieństwo wina. Ci, którzy mieszkają nad brzegiem, kupują też wino[13].

Ślady warzenia piwa oraz pozostałości tego trunku, zbadane w odkrywanych naczyniach czy rogach do picia, świadczą o jego dużej popularności. Wytwarzano go głównie z jęczmienia sposobami znanymi ze źródeł etnograficznych z XIX i XX wieku. Piwo, nazywane przez Rzymian

9 T. Makiewicz, *Gospodarka hodowlana w kulturze przeworskiej na Kujawach*, „Archeologia Polski" 1977, t. 22, s. 111–132.
10 J. Rodzińska-Nowak, *Gospodarka żywnościowa...*, s. 111–118.
11 J. Piątkowska-Małecka, *Szczątki kostne ssaków dzikich z osad ludności kultury przeworskiej*, [w:] *Środowisko przyrodnicze, gospodarka, osadnictwo i kultura symboliczna w V w. p.n.e.–VII w. n.e. w dorzeczach Odry i Wisły*, pod red. M. Karczewskiego, E. Smolskiej, T. Kalickiego, Białystok 2014, s. 83–84.
12 J. Rodzińska-Nowak, *Gospodarka żywnościowa...*, s. 132.
13 Tacyt, dz. cyt., s. 277.

winem dla ubogich, było zapewne ważnym składnikiem diety mieszkańców Barbaricum, sycącym i bogatym w proteiny. Trunkiem mocniejszym, bardziej luksusowym był miód, którego używano w różnych rytuałach jako pokarm ofiarny[14].

PRÓBA REKONSTRUKCJI MODELU DIETY MIESZKAŃCÓW LUBELSZCZYZNY W PIERWSZYCH WIEKACH NASZEJ ERY NA PODSTAWIE INTERDYSCYPLINARNYCH BADAŃ NA STANOWISKU W NIESZAWIE KOLONII

Ostatnie dwa dziesięciolecia w archeologii okresu rzymskiego na Lubelszczyźnie przyniosły odkrycia, które dostarczyły dużej ilości źródeł, niekiedy w znacznym stopniu weryfikujących dotychczasowe ustalenia dotyczące gospodarki żywnościowej tego okresu[15]. Należą do nich interdyscyplinarne badania na stanowisku 5 w Nieszawie Kolonii, gmina Józefów nad Wisłą, powiat opolski, województwo lubelskie. Badania te konsekwentnie realizowały postulaty pogłębiania studiów nad osadnictwem kultury przeworskiej. Wieloaspektowa analiza źródeł archeologicznych i przyrodniczych pozwoliła na stworzenie charakterystyki podstaw gospodarki mieszkańców osady. Osada w Nieszawie Kolonii pozostaje jednym z największych i najlepiej rozpoznanych stanowisk typu osadniczego z okresu rzymskiego na Lubelszczyźnie, dostarczającym wielu danych na temat budownictwa mieszkalnego i gospodarczego ludności kultury przeworskiej[16].

Podstawy gospodarki mieszkańców osady w Nieszawie Kolonii tworzyły rolnictwo i hodowla zwierząt. W wyniku badań archeobotanicznych ustalono preferowany przez mieszkańców osiedla zestaw roślin uprawnych i dziko rosnących[17].

Do wyjątkowych pod względem ilości materiału osteologicznego poddanego badaniom zaliczają się analizy archeozoologiczne. Stworzono pełną charakterystykę typu i poziomu gospodarki hodowlanej[18].

14 J. Rodzińska-Nowak, *Napoje alkoholowe mieszkańców Barbaricum*, [w:] *Studia barbarica. Profesorowi Andrzejowi Kokowskiemu w 65. rocznicę urodzin*, pod red. B. Niezabitowskiej-Wiśniewskiej, P. Łuczkiewicza, S. Sadowskiego, M. Stasiak-Cyran, M. Eldricha, Lublin 2018, s. 580–588.

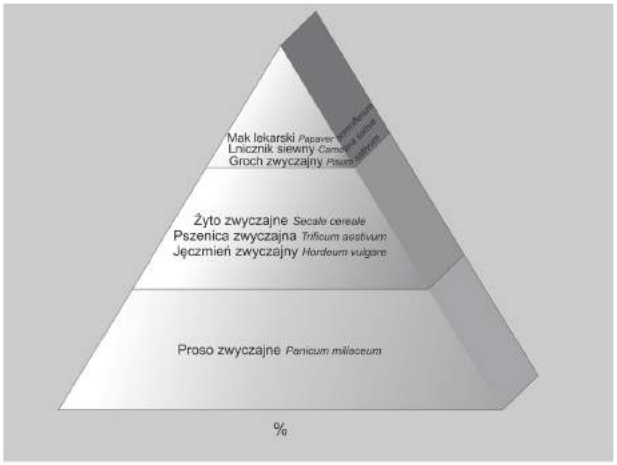
15 A. Kokowski, *Ein Beitrag zu den Studien über die Geschichte der gotischen Landwirtschaft in der römischen Kaiserzeit und in der frühen Völkerwanderungszeit*, „Mitteilungen der prähistorischen Kommission der Österreichischen Akademie der Wissenschaften" 2015, t. 84, s. 87–88.

16 M. Stasiak-Cyran, *Najciekawsze obiekty i zabytki z badań w 2006 r. na osadzie kultury przeworskiej w Nieszawie Kolonii, pow. opolski, stan. 5*, „Archeologia Polski Środkowowschodniej" 2010 (2008), t. 10, s. 41–52; taż, *Charakterystyka osady w Nieszawie Kolonii w świetle analizy źródeł archeologicznych i badań interdyscyplinarnych*, [w:] *Nieszawa Kolonia stanowisko 5, powiat Opole Lubelskie. Interdyscyplinarna monografia osady z okresu rzymskiego*, pod red. M. Stasiak-Cyran, Lublin 2016, s. 10–210.

17 K. Wasylikowa, K. Cywa, M. Stasiak-Cyran, *Rola roślin w gospodarce osady kultury przeworskiej w Nieszawie Kolonii stanowisko 5*, „Archeologia Polski Środkowowschodniej" 2010 (2008), t. 10, s. 117–138.

18 U. Ratajczak, T. Piskorska, K. Stefaniak, *Hodowla i użytkowanie zwierząt w osadzie kultury przeworskiej w Nieszawie Kolonii, pow. Opole Lubelskie*, [w:] *Nieszawa Kolonia stanowisko 5, powiat Opole Lubelskie. Interdyscyplinarna monografia osady z okresu rzymskiego*, pod red. M. Stasiak-Cyran, Lublin 2016, s. 291–303.

Ryc. 2. Przykłady narzędzi z I–IV w. n.e. związanych z rybołówstwem odkrytych na stanowisku archeologicznym w Nieszawie Kolonii, pow. opolski, woj. lubelskie, fot. P. Maciuk



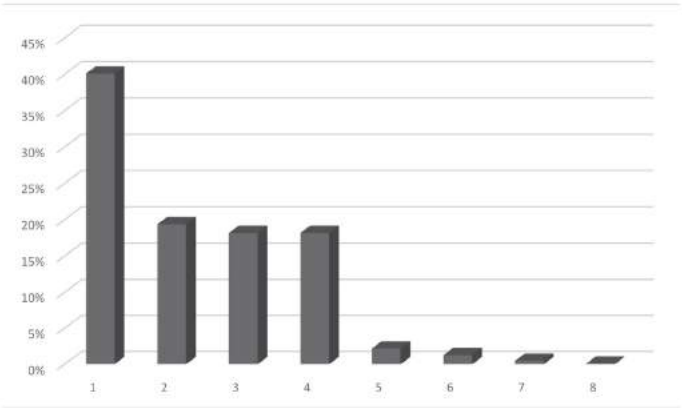
Ryc. 3. Struktura upraw na podstawie badań archeobotanicznych osady z pierwszych wieków naszej ery w Nieszawie Kolonii, pow. opolski, woj. lubelskie

W przypadku omawianego stanowiska jego położenie w widłach Wisły i Wyżnicy determinowało do pewnego stopnia podstawy gospodarki. Wydaje się, że jednym ze skutków takiego położenia była większa niż w przypadku innych osad ludności kultury przeworskiej rola rybołówstwa. W zestawie narzędzi odkrytych na terenie osady uwagę zwracają przedmioty związane z rybołówstwem – haczyki do wędek, rogowe narzędzia do wyplatania sieci, ciężarki z gliny i kamienia mogące pełnić rolę grzęzideł, harpun (ryc. 2).

Na podstawie badań archeobotanicznych ustalono preferowany przez mieszkańców osiedla zestaw roślin uprawnych i dziko rosnących. Zidentyfikowano 7 gatunków roślin uprawnych: proso, jęczmień, żyto, pszenicę, groch, lnicznik i mak (ryc. 3). Potwierdzono występowanie 24 gatunków roślin dzikich. Duży udział chwastów w zestawie zidentyfikowanych roślin, po-

dobnie jak odkrycie w jamie magazynowej narzędzia przypominającego krój płużny świadczą o stosowaniu w uprawie pól systemu naprzemienno-odłogowego[19].

Przeprowadzone analizy archeozoologiczne zaliczają się do wyjątkowych pod względem ilości opracowanego materiału osteologicznego. Dla ponad 50% kości zwierzęcych określono przynależność gatunkową. Stworzono ogólną charakterystykę typu i poziomu gospodarki hodowlanej. Określono strukturę hodowli. Podstawowym składnikiem pożywienia mięsnego mieszkańców osady było mięso ssaków udomowionych oraz ryb. Największy udział mają szczątki bydła, na drugim miejscu – świni, następnie owcy i kozy. W badanym materiale udział szczątków ssaków dzikich jest niewielki (ryc. 4). Można założyć, że mięso ssaków dzikich stanowiło jedynie dodatek wzbogacający dietę[20].



Ryc. 4. Udział procentowy szczątków poszczególnych gatunków zwierząt odkrytych na terenie osady z pierwszych wieków naszej ery w Nieszawie Kolonii, pow. opolski, woj. lubelskie: 1 – bydło; 2 – świnia; 3 – owca i koza; 4 – ryby; 5 – ssaki dzikie; 6 – koń; 7 – ptaki; 8 – pies

***

Badania wykopaliskowe dostarczają zarówno wielu źródeł archeologicznych, jak i przyrodniczych pozwalających na wnioskowanie na temat składników pokarmu, sposobu przetwarzania zasobów naturalnych i produktów gospodarki rolno-hodowlanej. Jednak w wyniku procesów podepozycyjnych niektóre składniki pożywienia stają się nieuchwytne, nawet dla specjalistów posługujących się metodami laboratoryjnymi. Pomocne są wówczas dane pochodzące z analizy innych kategorii źródeł, np. narzędzi związanych z pozyskiwaniem i przetwarzaniem pożywienia. W odtworzeniu diety dawnych społeczeństw używa się także porównawczo rezultatów studiów etnograficznych oraz wyników eksperymentów prowadzonych w ramach archeologii doświadczalnej, gdzie nie tylko precyzyjnie odtwarza się dawne techniki i umiejętności wytwór-

19 K. Wasylikowa, K. Cywa, M. Stasiak-Cyran, dz. cyt., s. 78–86.
20 U. Ratajczak, T. Piskorska, K. Stefaniak, dz. cyt., s. 293–294.

cze, lecz również symuluje warunki, w jakich te czynności były wykonywane[21]. Taka „kuchnia z wykopalisk" zyskuje coraz większą popularność wśród odwiedzających wystawy i festyny archeologiczne (ryc. 5).

Ryc. 5. Rekonstrukcja kuchni gockiej na terenie Wioski Gotów w Masłomęczu, fot. M. Stasiak-Cyran

BIBLIOGRAFIA

Kokowski Andrzej, *Ein Beitrag zu den Studien über die Geschichte der gotischen Landwirtschaft in der römischen Kaiserzeit und in der frühen Völkerwanderungszeit*, „Mitteilungen der prähistorischen Kommission der Österreichischen Akademie der Wissenschaften" 2015, t. 84, s. 87–107.

Lis Hanna, Lis Paweł, *Kuchnia Słowian, czyli o poszukiwaniu dawnych smaków*, Warszawa 2016, s. 9, 18.

Lityńska-Zając Maria, *Roślinność i gospodarka rolna w okresie rzymskim. Studium archeobotaniczne*, Kraków 1997.

Makiewicz Tadeusz, *Gospodarka hodowlana w kulturze przeworskiej na Kujawach*, „Archeologia Polski" 1977, t. 22, s. 111–135.

Piątkowska-Małecka Joanna, *Szczątki kostne ssaków dzikich z osad ludności kultury przeworskiej*, [w:] *Środowisko przyrodnicze, gospodarka, osadnictwo i kultura symboliczna w V w. p.n.e.–VII w. n.e. w dorzeczach Odry i Wisły*, pod red. Macieja Karczewskiego, Ewy Smolskiej, Tomasza Kalickiego, Białystok 2014, s. 83–100.

Ratajczak Urszula, Piskorska Teresa, Stefaniak Krzysztof, *Hodowla i użytkowanie zwierząt w osadzie kultury przeworskiej w Nieszawie Kolonii, pow. Opole Lubelskie*, [w:] *Nieszawa Kolonia stanowisko 5, powiat Opole Lubelskie. Interdyscyplinarna monografia osady z okresu rzymskiego*, pod red. Marty Stasiak-Cyran, Lublin 2016, s. 291–303.

Rodzińska-Nowak Judyta, *Gospodarka żywnościowa ludności kultury przeworskiej*, „Opera Archaeologiae Iagellonicae" 2012, vol. II.

Rodzińska-Nowak Judyta, *Napoje alkoholowe mieszkańców Barbaricum*, [w:] *Studia barbarica. Profesorowi Andrzejowi Kokowskiemu w 65. rocznicę urodzin*, pod red. Barbary Niezabitowskiej-Wiśniewskiej, Piotra Łuczkiewicza, Sylwestra Sadowskiego, Marty Stasiak-Cyran, Michaela Eldricha, Lublin 2018, s. 580–588.

Rodzińska-Nowak Judyta, *Niech skiśnie. O niektórych sposobach konserwowania i przetwarzania pożywienia pochodzenia roślinnego w pradziejach*, „Monumenta Archaeologica Barbarica, Series Gemina", t. VI: *Orbis Barbarorum. Studia ad archaeologiam germanorum et baltorum temporibus imperii romani pertinentia*

21 H. Lis, P. Lis, *Kuchnia Słowian, czyli o poszukiwaniu dawnych smaków*, Warszawa 2016, s. 9, 18.

Adalberto Nowakowski dedicata, pod red. Jacka Andrzejowskiego, Clausa von Carnap-Bornheima, Adama Cieślińskiego, Bartosza Kontnego, Warszawa–Schleswig 2017, s. 653–657.
Stasiak-Cyran Marta, *Charakterystyka osady w Nieszawie Kolonii w świetle analizy źródeł archeologicznych i badań interdyscyplinarnych*, [w:] *Nieszawa Kolonia stanowisko 5, powiat Opole Lubelskie. Interdyscyplinarna monografia osady z okresu rzymskiego*, pod red. Marty Stasiak-Cyran, Lublin 2016, s. 10–210.
Stasiak-Cyran Marta, *Najciekawsze obiekty i zabytki z badań w 2006 r. na osadzie kultury przeworskiej w Nieszawie Kolonii, pow. opolski, stan. 5*, „Archeologia Polski Środkowowschodniej" 2010 (2008), t. 10 s. 41–52.
Wasylikowa Krystyna, Cywa Katarzyna, Stasiak-Cyran Marta, *Rola roślin w gospodarce osady kultury przeworskiej w Nieszawie Kolonii stanowisko 5*, „Archeologia Polski Środkowowschodniej" 2010 (2008), t. 10, s. 117–138.
Wielowiejski Jerzy, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce w okresach późnolateńskim i rzymskim*, „Studia z Dziejów Gospodarstwa Wiejskiego" 1968 (1967), 9/37–30.

SUMMARY

An Attempt at Reconnstructing the Diet Model of Citizens from Lublin Area During the First Centuries of Common Era

The article tries to reconstruct the nourishment of the people inhabiting the area of Lublin during the first centuries of the Common Era. The recreation of the diet model mentioned is possible thanks to interdisciplinary research conducted during recent years at sites from the Roman influences (1st–4th centuries AD) by archaeologists, and zooarchaeologists and paleoethnobotanists invited. The results of the excavations and professional analyses have not yet satisfied the research potential of the source database that is at the disposal of archaeologists, but they allow one to create a multi-aspect characteristic of the food economy and the diet model from the historical point of view. The article discusses preferences in selection of plant species grown, ways of utilisation of wild plants, as well as type and structure of farming and ways of processing and storing food. The results of the interdisciplinary research of the settlement in Nieszawa Kolonia, powiat Opole Lubelskie, Lublin Voivodship, are an example of analyses that construct an image of the diet model of the citizens of Lublin area during the first centuries of the Common Era.

Key words: archaeological sources, Roman influences period (1st–4th century AD), paleoethnobotanical analyses, zooarchaeological analyses, Lublin region, Nieszawa Kolonia
Słowa kluczowe: źródła archeologiczne, okres wpływów rzymskich (I–IV w. n.e.), analizy archeobotaniczne, analizy archeozoologiczne, Lubelszczyzna, Nieszawa Kolonia

Piotr Krukowski
Muzeum Lubelskie w Lublinie

MENU CEZARÓW, CZYLI O KULINARIACH W STAROŻYTNYM RZYMIE

Starożytni Rzymianie stworzyli bogatą i różnorodną kuchnię, będącą wypadkową wielu czynników. Potrawy i obyczaje kulinarne Rzymu odzwierciedla przekrój społeczeństwa Imperium, jego poziomu życia w różnych okresach. Jedynie najzamożniejszych obywateli było stać na kucharzy-niewolników i eksperymentowanie z potrawami, i to właśnie oni tworzyli kuchnię wyrafinowaną, bogatą w składniki z różnych stron ówczesnego świata. Natomiast zdecydowana większość mieszkańców Rzymu, a następnie Imperium Rzymskiego, przyrządzała potrawy proste, nieskomplikowane, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Miały one zaspokoić głód i umożliwić przeżycie. Kuchnia Rzymian, której podstawą był związek z naturą i siła tradycji, została wzbogacona i przeobrażona w wyniku podbojów. Nowo włączone ziemie i ich mieszkańcy wnieśli do gastronomii rzymskiej nieznane artykuły żywnościowe i potrawy uzupełnione produktami z rozszerzającego się handlu ze Wschodem. Kulinaria i spożywanie były na tyle ważne i pełniły rolę socjalizującą, że w *thermopolica*, gospodach-kawiarniach, gdzie można było zamówić gorące danie i oczywiście napić się wina, prowadzono rodzaj dzisiejszej agitacji politycznej lub przedwyborczej[1].

GENEZA ROZKWITU KUCHNI RZYMSKIEJ

Sztuka gastronomiczna Rzymu rozpoczęła swój rozkwit około III wieku p.n.e. wraz ze wzrostem zamożności społeczeństwa. Dużą rolę odegrała inspiracja ze strony Greków z kolonii w południowej Italii i na Sycylii, którzy przekazali Rzymianom umiejętność uprawy i zastosowania oliwek oraz winnej latorośli. Dzięki Grekom poznano także pierwsze księgi kucharskie[2]. Zapewne również oni zaszczepili w Rzymianach przekonanie, że sztukę kulinarną tworzą nie niewolnicy, lecz ludzie utalentowani, szukający w jedzeniu inspiracji, piękna i bogactwa smaku, gdyż to właśnie Grecy zrównywali umiejętność przyrządzania potraw z poezją[3] i byli twórcami pierwszych szkół kucharskich[4].

1 R. Étienne, *Życie codzienne w Pompejach*, tłum. T. Kotula, Warszawa 1971, s. 104.
2 H. Szymanderska, *Kuchnia stara jak świat*, Warszawa 2003, s. 5. Za pierwszą książkę kucharską przyjmuje się podręcznik kucharski Mytaikosa z Sycylii, napisany w V w. p.n.e.
3 Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, tłum. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 1995, s. 5. Wynikało to z faktu, że greccy autorzy podręczników kulinarnych byli niekiedy jednocześnie poetami, np. Archestrates z Geli autor poematu *Przysmaki*, Eutydemos z Aten – *Atenaios*. Rzymianie poznali podręczniki: Permenona z Rodos – *Podręcznik sztuki kulinarnej*, Paksamosa – *Słownik sztuki kulinarnej*.
4 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 5–7. Prawdopodobnie pierwszą szkołę kucharską założył w Jonii Safon z Arkananii.

Kuchnię grecką i rzymską tworzyli ludzie, którzy zainteresowania kulinarne łączyli z innymi naukami, np. medycyną, rolnictwem, a nawet filozofią. Możliwe, że te nauki i dziedziny życia inspirowały do tworzenia diety właściwej mieszkańcom basenu Morza Śródziemnego. Autorzy mogli w ten sposób sugerować umiar i właściwe odżywianie. Po drugiej stronie znaleźli się ci, dla których kuchnia sama w sobie była pasją, tworzący prawdziwe dzieła kulinarne mające sławić uroki i rozkosz jedzenia. W ten sposób zromanizowana grecka sztuka kulinarna stała się ważną podstawą – ideologiczną i techniczną – coraz wykwintniejszych rzymskich przepisów gastronomicznych.

Najwcześniejsze rzymskie przepisy kulinarne spotykamy w traktatach agronomicznych Katona (234–149 rok p.n.e.) *De agri cultura*, Warrona (116–27 rok p.n.e.) *Res rusticae*, Kolumelli (I wiek n.e.) *De re rustica*. W dziełach tych można odnaleźć menu codzienne, prozę życia Rzymian, oparte na podstawowych produktach dostępnych każdemu mieszkańcowi Italii. W dziele Katona znajduje się przepis na najpopularniejsze danie – uważane za potrawę narodową, gęstą rozgotowaną papkę nazywaną *pulsa*, którą uzyskiwano z przemielonego prosa, jęczmienia lub pszenicy albo roślin strączkowych. *Pulsa* była uważana za potrawę ludzi ubogich i żołnierzy, ale gościła także na stołach ludzi majętnych[5]. Autor podaje w swoim traktacie jeszcze kilka nieskomplikowanych przepisów na potrawy mączne, np. *globi* (serowo-mączne smażone kulki), *encytum* (faworki) czy *libum* (sernik)[6]. Jednak najsłynniejszym rzymskim pisarzem kulinarnym był Marek Gawiusz Apicjusz, autor *De re coquinaria libri X*, którego dzieło stanowi podstawę rozważań o kuchni rzymskiej[7].

IENTACULUM, PRANDIUM, CENA I UCZTA – CZYLI KIEDY I JAK SPOŻYWANO POSIŁKI

W Rzymie, podobnie jak w Grecji, na ogół wyróżnia się trzy podstawowe posiłki dziennie. *Ientaculum* to pierwsze śniadanie podawane wcześnie rano, składające się z chleba, sera, owoców, mleka lub wina. Na *prandium*, czyli drugie śniadanie – serwowane około południa, zazwyczaj jedzono zimne przekąski lub pozostałości dań głównych z dnia poprzedniego, czyli mięsa, ryby, owoce i wino. *Cena*, obiad, serwowany w późnych godzinach popołudniowych, składał się z trzech części. Pierwsze na stole pojawiały się przekąski: wino zaprawione miodem,

5 L. Winniczuk, *Ludzie, zwyczaje i obyczaje starożytnej Grecji i Rzymu*, Warszawa 1983, s. 371.

6 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 7.

7 Apicjusz, dz. cyt., s. 6–7, 10–14. Apicjusz, ur. ok. 25 r. p.n.e., był postacią dość kontrowersyjną, kochankiem Sejena (prefekta pretorianów) i Druzusa (syna cesarza Tyberiusza). Anegdota mówi, że swój ogromny majątek, około 100 mln sestercji, wydał na eksperymenty kulinarne i biesiady. Popełnił samobójstwo, kiedy doszedł do wniosku, że pozostałe mu 10 mln sestercji oznacza życie w nędzy i głodzie (dla porównania podaje, że współczesny mu cesarz August wyznaczył tzw. stawkę senatorską na 1,2 mln sestercji). Przekład tego dzieła jest autorstwa humanistów włoskich XV/XVI w., którzy stworzyli go na podstawie dwóch rękopisów powstałych w IX w. w skryptoriach w Tours i Fuldzie. Badania wykazały, że dzieła z IX w. przypisywane Apicjuszowi zostały stworzone przez nieznanego autora około IV–V w. n.e., który korzystał z około czterech różnych źródeł. Podstawą było dzieło Apicjusza oraz Apulejusza, autorów greckich. Nieznany autor pod imieniem Apicjusz starał się stworzyć dzieło uniwersalne, dla wszystkich warstw. Dlatego obok przepisów wyrafinowanych znajdujemy dania proste. Pozwala to spojrzeć całościowo na gastronomię Rzymu na przestrzeni wieków.

jaja, sałata, ślimaki, ostrygi, oliwki, sery. Główna część obiadu, w zależności od zamożności domu, mogła się składać z kilku dań. Przeważały potrawy mięsne i rybne z dodatkiem warzyw, obficie polewane ostrymi sosami, wśród których królował *garum*. Wszystko to popijano różnymi gatunkami win, które w zależności od pory roku podgrzewano lub schładzano (np. śniegiem), dosładzano lub rozcieńczano wodą źródlaną lub morską. Na deser podawano świeże lub suszone owoce, głównie orzechy, figi i daktyle, ciasta lub ostre przystawki, które miały pobudzić pragnienie. Było to niezwykle istotne, gdyż wino stanowiło podstawowy składnik ostatniej części deseru, tzw. *Commisatio*, podczas której wznoszono niezliczoną ilość toastów[8].

Dodatkową formą posiłków w starożytnym Rzymie była uczta. Doskonałym przykładem uczt rzymskich są urządzane przez Gajusza Juliusza Cezara, który paradoksalnie był człowiekiem niezbyt lubującym się w przepychu stołu. Plutarch wspomina o pobycie Juliusza Cezara u swojego znajomego w Mediolanie, gdzie został poczęstowany szparagami polanymi oliwą do nacierania ciała zamiast jadalną. Cezar „zjadł je bez obrazy"[9]. Jednak uczty publiczne Cezara były tak wielkie, że przyćmiły jego wszystkich poprzedników[10]. Po jednym z triumfów urządził taką, która miała odbyć się przy 22 tysiącach stołów[11]. Cesarz Oktawian August urządzał biesiady skromne, składające się z trzech dań, lub wystawne, z sześciu dań. W porównaniu z późniejszymi mogły wydawać się rzeczywiście skromne, gdyż podawano na nich chleb pośledni, drobne ryby, ser krowi i świeże figi. Sam cesarz miał także jadać skromnie, np. przed obiadem jadał chleb z daktylami lub winogronami[12].

POTRAWY Z NAJWYŻSZEJ PÓŁKI

Wraz ze wzrostem potęgi i bogactwa społeczeństwo Imperium Rzymskiego zatracało umiar w ilości i rodzajach potraw. Podobno stare tradycje rzymskie i umiar zachowywał cesarz Aleksander Sewerus. Był amatorem owoców, a na jego stołach podawano chleb, wino i potrawy z różnych mięs[13]. Jego przeciwieństwem był cesarz Witeliusz, którego można posądzić o nieopisane łakomstwo. Jadał trzy–cztery razy dziennie. Natomiast uczty były popisem coraz to oryginalniejszych potraw. W trakcie jednej z nich podano 2 tysiące ryb i 7 tysięcy ptaków. Wydał ucztę „na cześć" ogromnej misy, którą kazał nazwać tarczą Minerwy i umieścił na niej same wyszukane potrawy z wątróbek ryb morskich, mózgów bażantów i pawi, języków flamingów i mlecza węgorzy morskich[14]. Cesarz Kommodus prowadził tak rozpustny tryb życia, z uciechami stołu włącznie, że kiedy padł ofiarą zamachu, przedstawiano jego śmierć jako

8 L. Winniczuk, dz. cyt., s. 372. Czasami podczas ostatniej części łączono spożycie wina z serem, co miało ułatwić trawienie.
9 Plutarch, *Żywoty sławnych mężów*, tłum. M. Brożek, Kraków 1977, s. 567.
10 Tamże, s. 548.
11 Tamże, s. 619.
12 *Żywoty cezarów. Gajus Swetoniusz Trankwillus*, przeł., wstępem i komentarzem opatrzyła J. Niemirska-Pliszczyńska, przedmowa J. Wolski, Wrocław 1987, s. 118.
13 L. Winniczuk, dz. cyt., s. 386–387.
14 *Żywoty cezarów...*, s. 294.

atak duszności w wyniku przejedzenia[15]. Cesarz Domicjan był smakoszem trufli i owoców, śniadania jadał obfite, ale po obiedzie konsumował tylko jabłka, popijając małym kubkiem płynu. Natomiast uczty, które urządzał, opuszczał wraz z zachodem słońca[16]. Cesarz Tyberiusz w ramach oszczędności podczas uczt kazał podawać potrawy wczorajsze i napoczęte[17]. Także stół cesarza Karakalli był bardzo skromny, do jedzenia i picia używał drewnianych naczyń. Chleb przyrządzał sam, własnoręcznie mełł zboże, robił ciasto i wypiekał. Spożywał „liche i nędzne potrawy i napoje"[18].

Jedzenie podawano w sali jadalnej, wokół stołów ustawiano specjalne łoża biesiadne, które goście zajmowali według przyjętej hierarchii. Na zastawę składały się obrusy, talerze, kielichy, naczynia na ocet, noże i łyżki. Różnorodność produktów i dań na stołach Rzymu, ich ilość i jakość były uzależnione od zamożności gospodarzy, którzy wystawnością uczt chcieli podkreślić swoją pozycję społeczną. Na misach można było spotkać jaja pawie, figojadkę otoczoną pieprznym żółtkiem, jądra i nerki, potrawy z macic i wymion młodych świń, tłusty drób czy dziczyznę z daktylami[19].

Warto dodać, że zwyczaj biesiadowania na leżąco również został przejęty od Greków. Jedzenie na stojąco uznawano za wyraz braku obycia, prostactwa.

IN VINO VERITAS

Podstawowymi napojami Rzymian były woda i wino. Pito jego różne rodzaje, od win leczniczych po aperitify. Podstawę stanowiło wino czerwone *lympa* i bardzo dobre wino wytrawne *confusum*, najwyżej ceniono wina aromatyzowane *aromatites*, *mirris* oraz aperitif *gustaticium*, które pito na czczo przed jedzeniem z dodatkiem miodu. Wina lecznicze *mulsum* powstawały poprzez mieszanie wina z miodem i określonymi ziołami[20]. Wino wraz z rzymskimi podbojami dotarło praktycznie do najdalszych zakątków Imperium. Rzymianie zakładali winnice i produkowali różne gatunki trunku. Wino było tak powszechne, że w księgach agronomicznych ich autorzy zalecali przydzielanie wina niewolnikom (były to rodzaje gorsze, robione z wytłoczyn)[21]. Składano je w ofierze bogom, łącząc np. z kadzidłem lub miodem[22]. Nadużywanie tego trunku tradycyjnie rodziło problemy społeczne, a zakaz jego spożywania mógł stanowić karę – spotkało to Julię, wnuczkę Oktawiana Augusta, za zbyt rozwiązłe prowadzenie się pod wpływem napoju[23]. Było także elementem gry politycznej: w celu pozyskania ludu Rzymu Oktawian August kazał zatroszczyć się o ludzi skarżących się na brak i drożyznę wina[24]. Natomiast

15 Herodian, *Historia cesarstwa rzymskiego*, tłum. L. Piotrowicz, Wrocław 1963, s. 32.
16 *Żywoty cezarów...*, s. 329–331.
17 Tamże, s. 152.
18 Herodian, dz. cyt., s. 84.
19 L. Winniczuk, dz. cyt., s. 387–389.
20 R. Étienne, dz. cyt., s. 110–112.
21 L. Winniczuk, dz. cyt., s. 379.
22 Herodian, dz. cyt., s. 104. Ofiarę z wina i kadzidła składali senatorowie przychodzący na posiedzenia Senatu.
23 *Żywoty cezarów...*, s. 111.
24 Tamże, s. 99.

Tyberiusz Grakchus musiał być bardziej wstrzemięźliwy, a zarazem surowszy co do obyczajów biesiadowania, skoro obywatele zawsze gasili światła wcześniej, „by nie pomyślał, że zbyt długo siedzą przy stole i przy winie"[25].

W dziele Apicjusza wino jako przepis i dodatek do innych potraw występuje 237 razy na 472 przepisy zawarte w dziesięciu księgach, co daje nieco ponad połowę ogólnej liczby proponowanych potraw (50,2%). Wykorzystywano wino jako trunek, dodawano je także podczas gotowania do mięs, zup czy kasz i stosowano w większości sałatek i sosów. Obowiązkowo winem polewano pieczyste z dziczyzny, wołowiny, wieprzowiny i jagnięciny[26]. Nie wszyscy jednak za nim przepadali. Gajusz Juliusz Cezar dbał o trzeźwość i nie był zwolennikiem wina, pijał go niewiele[27], także Oktawian August uchodził za wstrzemięźliwego, nie nadużywał alkoholu podczas obiadu, „popijał wino nie więcej jak 3 razy", gustując w winach retyckich. Przekazano, że jednorazowo nie wypijał więcej, niż 6 sekstansów[28]. Cesarz Kommodus z kolei nie stronił od nadużywania wina, „oddawał się pijaństwu, odsuwając się od trudów związanych z władzą cesarską"[29].

JEDZENIE GMINU

Absolutnie podstawowymi produktami, które spożywali lub wykorzystywali do tworzenia posiłków Rzymianie były chleb, wino, oliwa oraz sos *garum*[30]. Sos ten był nieodłącznym składnikiem rzymskiego menu, używały go wszystkie warstwy społeczeństwa Rzymu. Menu podstawowe zapewniało minimum możliwości przeżycia i było dostosowane do gustów popularnych. Jest to też zestaw bardzo tradycyjny i oparty na możliwościach uprawy roślin w Italii, która przez swą górzystość i niezbyt urodzajną glebę jest skazana na uprawę zbóż, oliwek i winorośli, rosnących na nasłonecznionych stokach.

Chleb zazwyczaj wypiekano w gospodarstwach domowych, ale można było go nabyć także w piekarniach[31]. Wypiekano chleb luksusowy, biały (*condidus, mundus*), ciemny, razowy wiejski (*sordidus, rusticus*), obozowy dla wojska (*castrensis*) i plebejski (*plebeius*), który rozdawano ubogiej ludności[32]. Chlebem nie gardzili cesarze, np. Oktawian August dla zaspokojenia pragnienia jadał chleb maczany w zimnej wodzie[33].

Oliwa to kolejny produkt, bez którego nie można sobie wyobrazić kuchni rzymskiej, a dziś śródziemnomorskiej. Oliwki do Italii sprowadzili Grecy, Rzymianie przyswoili sobie ich uprawę i sposoby przetwarzania. Z owoców przyrządzano sosy, farsze i sałatki, a Kolumella w swoich dziełach podawał sposoby ich konserwacji. Oliwa służyła jako tłuszcz do wszelakich potraw.

25 Plutarch, dz. cyt., s. 501.
26 Apicjusz, dz. cyt., s. 31–257.
27 *Żywoty cezarów...*, s. 54.
28 Tamże, s. 119. 1 sekstans zawierał 2 cyathi (pucharki), każdy cyathus = 1/12 sekstariusa. 1 sekstarius = 0,542 l.
29 Herodian, dz. cyt., s. 19.
30 P. Berdowski, *Przysmaki Katona, czyli o najstarszych przepisach kulinarnych Rzymian*, „Nowy Filomata" 1998, nr 3, s. 163–184.
31 Pliniusz Starszy informuje, że piekarnie działały w Rzymie już w II w. p.n.e., a w IV w. było ich 254.
32 L. Winniczuk, dz. cyt., s. 374–375.
33 *Żywoty cezarów...*, s. 119.

Gotowano z jej dodatkiem wszystkie zupy, dodawano do ciast i stosowano przy pieczeniu[34]. W księgach kulinarnych Apicjusza oliwa znajduje się w 256 przepisach (na 472, co stanowi 56,1%)[35].

Produktem wprost niezastąpionym w gastronomii Rzymu był sos z ryb o greckiej nazwie *garum*. W kuchni rzymskiej dodawano ten specyfik praktycznie do wszystkich potraw. *Garum* znajdował się na stołach zarówno biednych, jak i bogatych, był najpopularniejszym składnikiem w przepisach kuchni rzymskiej, jednocześnie będąc jako sos odrębną potrawą. *Garum* wytwarzano z rybich wnętrzności lub małych rybek, które przekładano solą i wonnymi ziołami. Następnie pojemnik pozostawiano na słońcu na tydzień, podczas którego zachodził proces fermentacji. Następnie przecedzano i przelewano miksturę do innych pojemników, sos mieszając codziennie przez 20 dni. W ten sposób krystalizował się sos *liquamen/garum*. Rzymianie byli bardzo oszczędni i z pozostałych resztek przygotowywali sosy gorszych gatunków. Z produkcji tych sosów słynęła Hiszpania, gdzie wyrabiano je z makreli, oraz Pompeje, w których wykorzystywano tuńczyka, murenę i sardynki. Istniały różne rodzaje sosu *garum*: łagodny, rozcieńczony wodą *hydrogarum*, pikantny z dodatkiem ostrych przypraw *oxygarum* czy winny, zmieszany z winem *oenogarum*[36].

Apicjusz w swym dziele *O sztuce kulinarnej*, w którym zawarł 472 przepisy, sos *garum* zastosował jako element 328 przepisów (69,5%)[37]. *Garum* dodawano głównie do mięs, gdyż starożytni mieli problemy z przechowywaniem żywności, a zastosowanie ostrego i aromatycznego sosu eliminowało nieświeży zapach czy odczuwalne soki gnilne. *Garum* było także składnikiem innych sosów, ale stosowano je również w przyrządzaniu napojów lub ich rozcieńczaniu, np. kwaśnego mleka, zup i gotowanych jaj, które podawano w tym sosie[38].

Wino, oliwa i *garum* występują w większości przepisów dzieła Apicjusza. Zaledwie w 34 przepisach z 472 nie ma żadnego z tych produktów. Natomiast wspólnie jako składniki stanowią receptury 136 przepisów (tj. około 30%).

W tym miejscu – przy opisie zwyczajów żywieniowych gminu – warto dodać, że Rzym to miejsce, w którym po raz pierwszy można zaobserwować coś, co współcześnie nazywamy fast foodami. Apicjusz podaje przepis na *iscia omentata*, czyli mięso mielone przyrządzane na winie z dodatkiem pieprzu i nieodzownego *garum*, zamknięte w bułce[39]. Bary szybkiej obsługi podawały również inne potrawy na wynos, tanie i łatwe w przyrządzeniu, a także alkohol. Badania archeologiczne w Pompejach doprowadziły także do odkrycia *drive through*, czyli restauracji, w których możliwy był zakup pożywienia bez wysiadania z wozu lub zsiadania z konia[40].

34 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 22–23. Oliwą oświetlano mieszkania, dodawano do leków i maści.
35 Apicjusz, dz. cyt., s. 31–257.
36 R. Étienne, dz. cyt., s. 117–118.
37 Apicjusz, dz. cyt., s. 31–257.
38 Tamże, s. 61–63, 183, 191.
39 M. Ranieri Panetta, *Pompeii: the History, Life and Art of Buried City*, White Star Publishers 2013, s. 50–70.
40 D. Matz, *Daily Life of the Ancient Romans*, St. Barbara, CA 2001, s. 23–35, 49–59.

PRZYPRAWY I MIÓD – CZYLI RZECZ O DOPRAWIANIU

Szczególną estymą Rzymianie darzyli miód, który był dla nich symbolem miłości i mądrości. Pliniusz doradzał codzienne jedzenie miodu, aby zapewnić sobie zdrowie i długie życie, a grecki lekarz cesarza Marka Aureliusza zalecał miód wieczorem jako afrodyzjak. Młodzi małżonkowie przez 30 dni po ślubie pili rozcieńczony miód dla nabrania sił[41]. Pszczeli produkt w dziele Apicjusza występuje w 198 przepisach (42%). Dodawano go do wszystkich rodzajów potraw, miodem uszlachetniano wina (np. wino korzenne, wino z róż), występował jako miód pitny, poprawiano nim jakość *garum*, konserwowano mięsa, dodawano do ciast (placek serowy), przedłużano świeżość owoców, dodawano do sosów, potraw mięsnych, pieczeni, a nawet zup, głównie leczniczych (np. zupa żołądkowa z zielonego selera)[42]. Stosowano go nawet w potrawach rybnych, np. languście gotowanej, patinie z brzan morskich[43] lub soczewicy z kasztanami[44]. Drobiu praktycznie nie przyrządzano bez dodatku miodu[45], a np. omlet z jaj na mleku podawano polany miodem i posypany pieprzem[46]. W kuchni rzymskiej normą był zwyczaj łączenia smaków słodkich ze słonymi, mieszania w jednym naczyniu octu, mięty, miodu i gotowanego moszczu owocowego.

Praktycznie wszystkie przepisy kulinarne Apicjusza zalecają dodawanie co najmniej jednego zioła. Zazwyczaj Rzymianie aromatyzowali potrawy wieloma dobranymi ziołami. Do najpopularniejszych należał anyż, podawany na zakończenie uczty w postaci ciasteczek anyżkowych, które miały przyśpieszyć trawienie. Asafedyna[47] do Rzymu dotarła z Persji i Armenii i stanowiła dodatek do wszystkich mięs, gorczycę dodawano do pikantnych potraw, sałatek i sosów. Rzymianie stworzyli dzisiejszą musztardę, której przepis jako pierwszy podaje Kolumella w *De re rustica*. Stosowano pieprz, zwany rajskim ziarnem, który poznano dzięki Grekom, podawano goździki, nie jako przyprawę, lecz środek służący do odświeżania oddechu i uśmierzania bólu zębów. Znane i stosowane były imbir, kurkuma, liść laurowy i szafran[48].

Szczególnym poważaniem kuchnia rzymska i Rzymianie darzyli sól, która była dla nich symbolem niezniszczalności i nieśmiertelności, gdyż sama się nie psuła i wszystko konserwowała. O jej wartości świadczy fakt wypłacania części żołdu legionistom właśnie solą. Sól i zioła były podstawą soli ziołowych, swoistego panaceum i przyprawy do wszystkiego. Podstawę receptury stanowiła oczywiście sól, sól amonowa oraz zioła: biały i czarny pieprz, imbir, ajowan, tymianek, liść laurowy, koper ogrodowy, hyzop kreteński, krokus[49].

41 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 20. Do dziś pozostało określenie miodowy miesiąc.
42 Apicjusz, dz. cyt., s. 63.
43 Tamże, s. 97.
44 Tamże, s.123.
45 Tamże, s. 139–143, 147–149.
46 Tamże, s. 183.
47 Wysoko cenione zioło w kuchni rzymskiej, nazwa pochodzi od perskiego słowa *asa* – guma, i łacińskiego *fetida* – cuchnąca. Zioło o nieprzyjemnym zapachu, gorzkim cierpkim smaku i konsystencji gumy. Dodawane powszechnie do aromatyzowania mięs, sosów, warzyw, ale w niewielkiej ilości.
48 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 9. W Toskanii istniały olbrzymie plantacje anyżu.
49 Apicjusz, dz. cyt., s. 43.

COŚ DO MIĘSA – WŁOSZCZYZNA

Na stołach Rzymian pojawiały się w dużych ilościach rozmaite warzywa. Największą popularnością cieszyła się cebula (*cepa*), która dotarła do Italii z Babilonu, przez Egipt i Grecję. Zupa z cebuli była pożywieniem najbiedniejszych, ale nie gardzili nią bogaci. Cebulę stosowano jako przyprawę nawet do najwykwintniejszych dań[50]. Czosnek (*allium*), nazywany przez Greków cuchnąca różą, miał wszechstronne zastosowanie, był przyprawą, produktem odżywczym, ale i leczniczym, przypisywano mu także właściwości afrodyzjaku. Pliniusz uważał, że „zmiażdżony czosnek wymieszany z kolendrą i winem" wzmacnia pożądanie[51].

Kapusta (*brassica*) trafiła do Rzymu z Grecji, traktowano ją jako warzywo idealne, gdyż była nie tylko pożywieniem, ale leczono nią rany, miała też uodparniać organizm na działanie alkoholu. Katon Starszy zalecał jej jedzenie przed posiłkiem w celu polepszenia trawienia. Kapusta i kasze stanowiły podstawę wyżywienia większości Rzymian, sałata (*lactuca*), która przywędrowała z Azji Mniejszej, stanowiła podstawę wszystkich sałatek[52]. Ogórki, które przywieziono razem z kapustą, były przysmakiem Juliusza Cezara, a Oktawian August zaspokajał pragnienie, jedząc ogórki i kapustę[53]. Neron kazał uprawiać ogórki we wszystkich swych ogrodach przez cały rok[54]. Popularność ogórków była tak duża, że Rzymianie opanowali sztukę ich konserwowania, wkładając je do octu z pieprzem i kminkiem[55]. Cennymi warzywami były pory, których smakoszem był Neron[56], oraz szczaw, rzepa, rzodkiew, groch i soczewica. Estymą cieszyła się pietruszka, którą uważano za roślinę świętą, wzmacniającą refleks i spryt[57].

DANIA DESEROWE

Owoce z sadów Italii i z importu stanowiły podstawę deserów. Rzymianie konsumowali głównie jabłka, gruszki i śliwki, ale także czereśnie, granaty i figi. Uwielbiali orzechy, kasztany, a szczególnie winogrona i oliwki[58]. Cesarz Oktawian lubił jabłka o smaku winnym, Domicjan gustował w jabłkach macjańskich[59]. Wiadomo, że Rzymianie znali lody. Smakoszem lodów miał być Neron, który wysyłał specjalnych biegaczy po śnieg z górskich szczytów[60].

50 L. Winniczuk, dz. cyt., s. 376.
51 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 13–14.
52 Tamże, s. 14. Kolumella wymienia 10 gatunków kapusty uprawianych w Rzymie. Natomiast grecki lekarz Galen na bezsenność zalecał sałatę.
53 *Żywoty cezarów...*, s. 119.
54 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 22.
55 Apicjusz, dz. cyt., s. 68–69.
56 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 19. Pory trafiły do Rzymu z Egiptu, natomiast Rzym rozprzestrzenił je na całą Europę. Na Wyspach Brytyjskich stały się symbolem celtyckiego boga Aeddona i godłem Walii, a zupa z porów jest narodowym specjałem Brytyjczyków.
57 Tamże, s. 20. Dlatego karmiono nią gladiatorów przed walką. Dekorowano nią półmiski z mięsem, wierząc, że chroni przed zatruciem.
58 L. Winniczuk, dz. cyt., s. 378.
59 *Żywoty cezarów...*, s. 110–111.
60 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 19. Były to prawdopodobnie wymyślone przez kucharzy Aleksandra Macedońskiego mrożone desery, zwane macedonką (owoce mieszane z miodem i mrożone w dzbankach oblepionych śniegiem). Recepturę dzisiejszych lodów przywiózł z Chin w końcu XIII w. Marco Polo.

SZTUKA KULINARNA

Prawdziwą kopalnią wiedzy o gastronomii starożytnego Rzymu jest wspomniane i cytowane dzieło Apicjusza *O sztuce kulinarnej*. Daje nam wyobrażenie o bogactwie kuchni rzymskiej. Pomysły na przyrządzanie niektórych potraw budzą zachwyt po dzień dzisiejszy. Wrażenie robi kunszt i zakres poszukiwań kulinarnych ówczesnych kucharzy. Występują tam przepisy na różnego rodzaju wina (korzenne, z róży, fiołków), miody pitne i piołunówkę. Podawane są sposoby konserwacji żywności, od ogórków po owoce i warzywa (z pomocą miodu), metody przedłużania świeżości mięs, ciast, sosów i owoców, a także sposoby sprawdzania, czy miód jest fałszywy; zbadano również i podano metody jego uszlachetniania. Dzieło Apicjusza budzi przekonanie, że Rzymianie byli szczególnymi smakoszami dań mięsnych[61]. Gościły na ich stołach pulpety z mięsa, wszelkiego rodzaju kiszki i kiełbasy faszerowane nie tylko różnymi rodzajami mięs, ale także np. kaszą orkiszową. Do tego dochodziły wszelkiego rodzaju zrazy i gulasze[62]. Potrawy z dziczyzny – pieczenie z dzika, sarny, jelenia, dzikiego barana – znajdują się obok 14 sposobów podawania pieczonego prosiaka i 7 sposobów na pieczeń z zająca[63]. Potwierdza to Plutarch w *Żywotach sławnych mężów*, przytaczając wypowiedź Tytusa Kwinkcjusza Flamininusa, który na uczcie z dużą ilością różnorakich mięs, zadziwiających potraw, zapytał gospodarza o sposób, w jaki nabył tak różne dania. Otrzymał odpowiedź, że wszystkie są sporządzone ze świńskiego mięsa, tylko różnie przyrządzone i przyprawione[64].

Do tego dochodziły oczywiście owoce morza. Pieczone, gotowane i smażone dania rybne z langusty, drwęty, mątwy, kalmara, ostryg, muren, ośmiornic, małży, jeża morskiego, bajów i brzanów morskich stanowiły wcale nie najrzadszy widok na stołach Rzymian. Obok występowały potrawy wówczas uchodzące za wykwintne, a jednocześnie wyrafinowane w swym rodzaju: potrawy z wymion i macic młodych świń, ptasich języków i móżdżków, zapiekanych nerek i wątróbek, potrawy ze ślimaków, żołądki nadziewane przedziwnymi farszami, szynki w słodkim pieczywie[65]. Rzymian uważa się za twórców dzisiejszego salcesonu, ale z o wiele szlachetniejszym nadzieniem. Mieli go stworzyć kucharze Lukullusa. Salceson w Rzymie uchodził za rarytas[66]. Nie zapomniano o przepisach z drobiu domowego i dzikiego, od kury, gęsi i kaczki po potrawy ze strusia, pawia, kuropatwy, żurawia, jarząbka i turkawki[67].

Nad wszystkim królowały sosy. Praktycznie każda potrawa miała swój oryginalny sos. Apicjusz poświęcił im całą X księgę swego dzieła. Rzymianie znali i cenili przekąski i sałatki z grzybów, jaj, trufli i warzyw (od karczochów i smażonej marchwi po tak wysublimowane sałatki jak z kwiatostanów i dziko rosnących traw)[68].

61 M. Bardel, *Wielkie żarcie w oczach Petroniusza, czyli o rzymskich zbytkach w dziedzinie jedzenia i picia*, „Znak" 2007, nr 629.
62 Apicjusz, dz. cyt., s. 31–59.
63 Tamże, s. 193–228.
64 Plutarch, dz. cyt., s. 469. Tytus Kwinkcjusz Flamininus, 228–174 r. p.n.e., bohater wojny z Hanibalem i królem Macedonii Filipem V.
65 Apicjusz, dz. cyt., s. 161–179, 231–243.
66 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 26. Lukullus – bogacz rzymski, konsul 74 r. p.n.e., wódz w wojnie z Mitrydatesem 73–67 r. p.n.e.
67 Apicjusz, dz. cyt., s. 138–159.
68 Tamże, s. 69–81.

Autor nie zapomniał o daniach prostych, na kieszeń przeciętego mieszkańca Imperium. Występują tu zupy z brukwi, selera, kaszy jęczmiennej, krupniki, barszcze, nieskomplikowane potrawy z soczewicy, grochu i bobu. Popularnością cieszył się *pultem*, prosta potrawa z mąki (ciasto) i mięsa. Jadano także potrawy z jarzębiny i pokrzyw[69]. Makaron (*leganum*), którego smakoszem był Cyceron, uchodził za prosty i podstawowy posiłek Rzymian. Natomiast masło nie należało do rarytasów. Rzymianie, którzy przejęli je od Greków, uważali je za pokarm barbarzyńców i pastuchów. Za zwykłe pożywienie uchodziły również kasztany, z których przyrządzano purée i łączono z kapustą[70].

WKŁAD WOJSKOWOŚCI RZYMSKIEJ W DOROBEK KULINARNY IMPERIUM

Szczególną rolę w rozpowszechnianiu, mieszaniu i wzbogacaniu kuchni rzymskiej odegrały legiony. Budując drogą podbojów potężne Imperium, mniej lub bardziej świadomie, żołnierze nieśli ze sobą wytwory kuchni rzymskiej, adaptowali nowe produkty, potrawy i przyprawy. Doprowadzili do połączenia wykwintnej kuchni Greków i państw Bliskiego Wschodu z oryginalną, lecz prostą kuchnią Galów, Celtów i Germanów. Sami legioniści jedli nieskomplikowane produkty i potrawy, najczęściej chleb i mięso, używali oliwy i wina. Menu legionistów było uzależnione od zasobności w produkty żywnościowe terenów, przez które przechodzili lub na których stacjonowali. Gajusz Juliusz Cezar opisuje w *Wojnie galijskiej* działania na terenach germańskich. Wyraźnie podkreśla, że Germanie nie uprawiali roli, a ich pożywienie składało się z mleka, sera i mięsa[71]. W tej sytuacji legioniści musieli dostosować się do warunków aprowizacyjnych obszaru, na którym operowali. Podczas oblężenia Dyrrachium żołnierze Cezara – jak podaje autor – żywili się chlebem bardzo miernego gatunku i jakimś zielskiem[72]. Natomiast działając w rejonie Brundyzjum, odcięci od zaopatrzenia od strony lądu i morza, żywili się wykopanymi z ziemi korzeniami, które rozrabiali z mlekiem[73].

Legioniści Septymiusza Sewerusa byli tak zaprawieni w trudach wojaczki, że przy braku aprowizacji pili wodę z wygrzebanych dołów i polowali na dziką zwierzynę, a sam cesarz dzielił z nimi trudy żołnierskiego życia i kazał sobie podawać posiłki i napoje takie same, jakie otrzymywali jego ludzie[74]. Pożywienie było w wojsku rzymskim nagrodą i karą za postawę na polu walki. Oktawian August kazał dziesiątkować i żywić jęczmieniem kohorty, które nie dotrzymały placu boju[75].

Legioniści przyczynili się także do rozpropagowania w Europie piwa. Znali wprawdzie wcześniej piwo scytyjskie – *camum*, i egipskie – *zythum*, ale uważali ten napój za barbarzyński i niedorównujący szlachetnemu winu. Dopiero podczas podboju Belgii zapoznali się z piwem

69 Tamże, s. 135.
70 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 20. Grecy nauczyli się wyrabiania masła od Scytów.
71 G. J. Cezar, *Wojna galijska*, tłum. E. Konik, Wrocław 1978, s. 225.
72 *Żywoty cezarów...*, s. 60.
73 Plutarch, dz. cyt., s. 599.
74 Herodian, dz. cyt., s. 46–47.
75 *Żywoty cezarów...*, s. 87.

Celtów, które miało konserwować ich męstwo. Z wypraw przeciwko Celtom przywieźli ten złocisty trunek, który zyskał przychylność Rzymian i przyjął się w słownikach łacińskich pod nazwą *cerevisia*. Podobno Juliusz Cezar, który wstrzemięźliwie podchodził do wina, rozkoszował się piwem celtyckim. Następnie rzymskie szlaki handlowe rozpowszechniły ten trunek w całej Europie.

Czosnek to najpopularniejsze obok cebuli i kapusty warzywo w Rzymie. Było także jednym z podstawowych dań legionistów. Wierzono, że ma moc uzdrawiającą i wzmacniającą. Legionistom miał dodawać sił i odwagi, dlatego żołnierze Nerona codziennie dostawali porcję *moretum*, pasty do smarowania chleba. *Moretum* składało się z czosnku roztartego z oliwą, octem i orzechami, doprawionego solą. Od legionistów pastę i uprawę czosnku przejęli Iberowie i Gallowie, a następnie pozostałe europejskie obszary Imperium[76]. Niezaprzeczalnie legioniści rozpowszechnili uprawę i wiedzę o ziołach w niemal całej Europie. Podbój Grecji pozwolił im na zasmakowanie w cieście owocowym, a następnie upowszechnienie jego pieczenie w Europie[77].

***

Wielkość gastronomii starożytnego Rzymu dorównywała politycznej i terytorialnej potędze Imperium. Rzym, który pozostawił trwałą spuściznę polityczno-kulturową, odczuwalną także w dzisiejszej Europie, wywarł też istotne piętno na gustach, smakach i potrawach Europy po 476 roku. Większość produktów i potraw dzisiejszych kuchni europejskich dotarła za pośrednictwem Rzymu. Kuchnia charakteryzuje społeczeństwo, które ją tworzy. Patrząc na kuchnię starożytnego Rzymu, na jej oryginalność i prostotę, ostrość smaków, otwartość na obce wpływy, można stwierdzić, że stworzyło ją społeczeństwo stojące na wysokim poziomie rozwoju cywilizacyjnego.

BIBLIOGRAFIA

Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, tłum. Ireneusz Mikołajczyk, Sławomir Wyszomirski, Toruń 1995.

Bardel Michał, *Wielkie żarcie w oczach Petroniusza, czyli o rzymskich zbytkach w dziedzinie jedzenia i picia*, „Znak" 2007, nr 629.

Berdowski Piotr, *Przysmaki Katona, czyli o najstarszych przepisach kulinarnych Rzymian*, „Nowy Filomata" 1998, nr 3, s. 163–184.

Étienne Robert, *Życie codzienne w Pompejach*, tłum. Tadeusz Kotula, Warszawa 1971.

Gajusz Juliusz Cezar, *Wojna galijska*, tłum. Eugeniusz Konik, Wrocław 1978.

Herodian, *Historia cesarstwa rzymskiego*, tłum. Ludwik Piotrowicz, Wrocław 1963.

Matz David, *Daily Life of the Ancient Romans*, St. Barbara, CA 2001, s. 23–35, 49–59.

Nowa encyklopedia powszechna PWN, t. 2, Warszawa 1995.

Plutarch, *Żywoty sławnych mężów*, tłum. Mieczysław Brożek, Kraków 1977.

Ranieri Panetta Marisa, *Pompeii: the History, Life and Art of Buried City*, White Star Publishers 2013, s. 50–70.

Szymanderska Hanna, *Kuchnia stara jak świat*, Warszawa 2003.

76 H. Szymanderska, dz. cyt., s. 14.

77 Tamże, s. 12.

Winniczuk Lidia, *Ludzie, zwyczaje i obyczaje starożytnej Grecji i Rzymu*, Warszawa 1983.
Żywoty cezarów. Gajus Swetoniusz Trankwillus, przeł., wstępem i komentarzem opatrzyła Janina Niemirska-Pliszczyńska, przedmowa Józef Wolski, Wrocław 1987.

SUMMARY

Menu of the Ceasars – Cuisine in Ancient Rome

Roman cuisine had been shaped in a close correlation with the geographical and natural conditions, and during its later period it had been strongly influenced by cuisines from various areas of the expanding Empire. A big variety of the food products and a considerable number of recipes that have been preserved up till today show the diversity of the Roman society, its wealth and refined tastes. One can find the forms of eating surprisingly varied; among them, there are forms known today as "fast food".

Key words: cuisine, Rome, Roman Empire, antiquity, culinary recipes, food products, food, nutrition

Słowa kluczowes: kuchnia, Rzym, Imperium Rzymskie, antyk, przepisy kulinarne, produkty żywnościowe, jedzenie, odżywianie

Marcin H. Gapski
Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II
Muzeum Lubelskie w Lublinie

„ZJADŁBYM KONIA Z KOPYTAMI" I DLACZEGO TEGO NIE ZROBIĘ – HISTORYCZNE UWARUNKOWANIA TABU ŻYWIENIOWEGO. WOKÓŁ KONSUMPCJI KONINY W POLSCE

W Polsce zjadanie koni budzi ogromne kontrowersje[1]. Koniny właściwie nie uświadczymy na polskim stole, nie występuje też w handlu. Najstarsze dziś pokolenie wspomina trudne czasy wojenne i powojenne, kiedy jatki końskie funkcjonowały w sposób jawny i zapewniały zaopatrzenie w mięso. Dziś, chcąc kupić koninę w sklepach mięsnych, spotkamy się z bardzo ograniczonym wyborem końskich wyrobów wędliniarskich – najczęściej kiełbas zwanych kabanosami. Powinno nas to skłonić do refleksji. Jak to możliwe, że mięso z tak długo nam towarzyszącego, dużego i popularnego zwierzęcia, jakim jest koń, zupełnie nie występuje w naszej kuchni. Słowo konina wydaje się większości Polaków wstrętne. Przełomowe może być spostrzeżenie, że przez większość Europejczyków mięso to jest objęte tabu pokarmowym. Tłumaczenie tego zjawiska jedynie bliskością emocjonalną pomiędzy człowiekiem i koniem nie oddaje jednak złożoności problemu. Należałoby się przyjrzeć roli konia i wyjątkowości konsumpcji koniny na przestrzeni wieków na ziemiach polskich oraz umieścić to zjawisko w szerszym kontekście kulturowym.

Przyglądając się istniejącym dziś tabu żywieniowym, z pewnym zaskoczeniem zauważyłem, że konina jest bodaj jedynym rodzajem pokarmu, którego konsumpcji odmawiają zarówno żydzi, muzułmanie, hindusi, jak i chrześcijanie. Konina staje się zatem swoistym łącznikiem pomiędzy kulturami i religiami. Zdumiewające jest to, że u hindusów i chrześcijan tabu pokarmowe dotyczące koniny zdaje się mieć wspólne korzenie, podobnie rzecz się ma z żydami i muzułmanami.

Konie w Europie pojawiły się około 500 tys. lat temu, na ziemiach polskich w okresach pomiędzy kolejnymi zlodowaceniami. Najstarsze wyobrażenia tych zwierząt na ścianach jaskiń dziś znajdujących się we Francji i w Hiszpanii umieścili kromaniończycy około 31 tys. lat temu. Konie znalazły się tam

1 W roku 2013 w Europie wybuchła afera dotycząca umyślnego fałszowania mięsa wołowego poprzez dodawanie do niego tańszej koniny. Z punktu widzenia inspekcji sanitarnych kilku państw zdrowie mieszkańców w żaden sposób nie było zagrożone, jednak podawanie koniny spotkało się z powszechnym oburzeniem. W kontekście wydarzeń autor opublikował krótki artykuł tłumaczący w prosty sposób powody, dla których Europejczycy odmawiają konsumpcji koni. Zob. M. H. Gapski, *Konina od zawsze passé?*, „Tygodnik Powszechny" 2013, 11 marca. Pokłosiem tego są nowe regulacje prawne. Obecnie przy obrocie wołowiną w handlu hurtowym jest wymagane oświadczenie sprzedawcy, że produkt ten nie zawiera koniny. W Rawiczu zaś funkcjonuje jedyny zakład zajmujący się ubojem koni w Polsce (informacje z I poł. 2018 r., za które dziękuję pani Bożenie Winkler – specjaliście w branży mięsnej).

pośród turów, żubrów, lwów i niedźwiedzi[2]. Ludzie ci polowali na konie i, jak poświadczają odkrycia archeologiczne z miejscowości Solutré, byli w tej dziedzinie mistrzami. W dziewięciometrowej warstwie kości znajdującej się u podnóża urwiska odkryto olbrzymie ilości szczątków końskich, których liczbę określa się na 32–100 tys. osobników. Wśród archeologów trwa dyskusja, jak długo takie miejsca mogły być użytkowane, ale szacuje się, że mogły być wykorzystywane przez setki, jeśli nie tysiące lat. Świadczy to o wysokiej skuteczności i specjalizacji łowieckiej. Stanowiska takie w literaturze często są określone jako *killing sites*[3].

Na terenie Polski na najstarsze szczątki końskie, sprzed około 12 tys. lat, natrafiono w Jaskini Maszyckiej położonej na terenie Ojcowskiego Parku Narodowego, a użytkowanej od czasu ludności kultury magdaleńskiej[4]. Konie wtedy i przez kolejne tysiąclecia były jednym z wielu gatunków zwierzyny łownej, poza mięsem dostarczały skór, ścięgien, włosia i kości. Przełom nastąpił około 5,5 tys. lat temu na stepach dzisiejszego Kazachstanu, kiedy jeden z ludów koczowniczych odłowił żywe dzikie konie i zaczął je hodować na ogrodzonych pastwiskach. Był to zaledwie początek długiego procesu domestykacji, a gatunek ten dołączył do wcześniej udomowionych zwierząt: psów, kóz, owiec i bydła[5]. Spowodowało to niezwykłe konsekwencje. Wedle wielu badaczy stała obecność konia odpowiada za niezwykłe przyśpieszenie cywilizacyjne w kolejnych tysiącleciach[6]. Co więcej, badacze ściśle wiążą udomowienie konia z rozprzestrzenieniem się języka i kultury indoeuropejskiej, a także metalurgii brązu[7]. Również same konie uległy ogromniej zmianie. Z niewielkich zwierząt o wzroście w kłębie dochodzącym do około 130 cm w kolejnych stuleciach szybko osiągnęły 160 cm, a współcześnie przedstawiciele największych ras dorastają do ponad 200 cm w kłębie i ważą 1500 kg[8]. Wydaje się, że na początku celem udomowienia konia była potrzeba pozyskiwania mięsa. Szybko jednak dostrzeżono kolejne zalety, które z czasem nabrały większego znaczenia – możliwość jazdy wierzchem, wykorzystywanie konia jako zwierzęcia jucznego i pociągowego, pozyskiwanie mleka w celu produkcji alkoholu – kumysu. Coraz mniejsze zainteresowanie koniną wynikało też z nieopłacalności takiej hodowli koni. Po pierwsze ciąża u klaczy trwa około 340 dni (+/– 20 dni) i najczęściej rodzi się jedno młode[9]. Dla porównania ciąża u krowy trwa o dwa miesiące krócej, tj. około 280 dni[10]. Poza tym z powodu budowy układu trawiennego innej niż np. u krowy konie potrzebują znacznie większej ilości pokarmu, aby uzyskiwać porównywalne przyrosty wagowe do bydła. Co niezwykle ważne, pomimo obecności konia na wszystkich zamieszkanych

2 P. Picq, J. P. Digard, B. Cyrulnik, K. L. Matignon, *Najpiękniejsza historia zwierząt*, tłum. K. i K. Pruscy, Warszawa 2002, s. 17.
3 A. Lasota-Moskalewska, *Zwierzęta udomowione w dziejach ludzkości*, Warszawa 2005, s. 166.
4 Tamże, s. 166.
5 A. K. Outram, N. A. Stear, R. Bendrey, S. Olsen, A. Kasparov, V. Zaibert, N. Thorpe, R. P. Evershed, *The Earliest Horse Harnessing and Milking*, „Science" 2009, 6 March, s. 1332–1335.
6 P. Kelekna, *The Horse in Human History*, Cambridge 2009; J. E. Chamberlin, *Horse. How the Horse Has Shaped Civilizations*, New York 2006.
7 D. W. Anthony, *The Horse, the Wheel and Language*, New Jersey 2007.
8 Jedne z największych koni należą do angielskiej rasy shire. Wzrost ponad 200 cm w kłębie osiągają również największe konie kilku innych ras zimnokrwistych, np. perszeron czy zimnokrwiste konie belgijskie.
9 G. Majewski, *Fizjologia klaczy*, cz. 2: *Ciąża i poród*, „Hodowca i Jeździec" 2003, 1 grudnia.
10 *Hodowla i użytkowanie bydła*, pod red. Z. Litwińczuka, T. Szulca, Warszawa 2005, s. 322.

kontynentach zabiegi hodowlane nigdy i nigdzie nie poszły w kierunku uzyskania mięsnych ras koni, chociaż dotyczyły praktycznie wszystkich pozostałych gatunków zwierząt udomowionych[11].

Czynniki biologiczne nie są jednak w stanie wyjaśnić istnienia tabu żywieniowego. Odpowiedzi należy zatem szukać w tym, że koń zajął miejsce w świecie ludzkich zwyczajów, mitów, wierzeń i religii – w konsumpcji koniny w powiązaniu ze składaniem ofiar. Wierzenia te szczególnie dotyczyły ludów indoeuropejskich.

Koń w hierarchii ofiar krwawych zajmował pierwsze miejsce. W starożytnych Indiach w czasie praktyk rytualnych królowa musiała kopulować z martwym ogierem. Natomiast we wczesnośredniowiecznej Irlandii znane są przekazy mówiące o współżyciu kandydata na króla ze specjalnie wyselekcjonowaną w tym celu klaczą[12]. Wśród Słowian nie mamy świadectw takich obrzędów, ale powiązanie konia-ofiary i płodności musiało być silne, o czym świadczą m.in. tajemnicze ruskie *volsi*, będące zapewne odciętymi końskimi penisami wykorzystywanymi w celach kultowych[13], czy też pewne wątki z przekazanej przez Jana Długosza legendy o górze Koniuszy[14].

Jedną z najlepiej poświadczonych funkcji kultowych konia u Słowian jest hippomancja, czyli wróżenie z zachowania koni. Znakomite świadectwo takich zabiegów pozostawił biskup Merseburga Thietmar[15]. Opisuje on okropne, z perspektywy uczonego biskupa, obrzędy słowiańskich sprzymierzeńców cesarstwa, Redarów. Uroczystość przywoływana w kronice miała miejsce w Radogoszczy, gdzie znajdowała się także świątynia boga pogańskiego. Na terenie kąciny oprócz miejsca, gdzie znajdowało się wyobrażenie bóstwa, ulokowano stajnię dla niezwykłych koni. Słowianie wierzyli, że były to wierzchowce pogańskich bóstw, które służyły im zarówno na tym świecie, jak i w świecie nadprzyrodzonym[16]. Wróżba polegała na pokonaniu przez konia swoistego toru przeszkód wykonanego z wbitych na krzyż włóczni. Jeśli koń, osiodłany i prowadzony przez kapłana, nie dotknął żadnej z przeszkód, wróżba w orzekanej sprawie była pomyślna. Potrącenie przeszkody zaś dawało wynik odwrotny.

Bardzo podobne obrzędy odbywały się w Szczecinie, o czym dowiadujemy z jednego z żywotów św. Ottona z Bambergu. Boski wierzchowiec musiał pokonać przeszkody z włóczni. Wynik wróżby był pomyślny w przypadku bezbłędnego pokonania tego swoistego parkuru.

Wzmianki o podobnych wróżbach pochodzą również z terenów zamieszkanych przez Bałtów, gdzie przejście konia przez tor przeszkód miało zdecydować o życiu lub śmierci XIII-wiecznego chrześcijańskiego misjonarza. Co ciekawe, kapłan pogański, widząc, że koń bezbłędnie pokonuje przeszkody i dzięki temu uratuje życie cysterskiego mnicha, próbował poprzez pocieranie szmatką siodła zrzucić z wierzchowca niewidzialnego chrześcijańskiego Boga, który w jego mniemaniu zasiadł na rumaku i wpływał na ruchy zwierzęcia[17]. Z zachowań konia z pewnością wróżyli także

11 J. Clutton-Brock, *Domisticated Animals from Early Times*, Uniwersity of Texas Press, British Museum 1981, s. 80; A. Lasota-Moskalewska, dz. cyt., s. 179.

12 M. H. Gapski, *Koń w kulturze polskiego średniowiecza. Wierzchowce na ścieżkach wyobraźni*, Poznań 2014, s. 147.

13 L. P. Słupecki, *Czy volsi zawędrował na Ruś? O szczególnej formie indoeuropejskiej ofiary z konia u Skandynawów i na Rusi*, [w:] *Wędrówki rzeczy i idei w średniowieczu*, pod red. S. Moździocha, Wrocław 2004, s. 95–114.

14 M. H. Gapski, *Koń w kulturze...*, s. 155–159.

15 *Kronika Thietmara*, przeł. M. Z. Jedlicki, Poznań 1953, ks. VI r. 22, 344–345.

16 A. Łukaszyk, *Wierzchowce bogów. Motyw konia w wierzeniach Słowian i Skandynawów*, Szczecin 2012, s. 10.

17 *Heinrici Chronicon Livoniae, Scriptores rerum Germanicarum in usum Scholarum*, pod red. L. Arbusowa, A. Bauera, Hanower 1955, Ks. I, 10, s. 6.

Germanie. Opis Tacyta zawiera wzmiankę o obecności powozu, na którym umieszczano pogańskiego idola obwożonego po placu podczas wieców plemiennych[18].

Wiara we wróżebne możliwości konia przetrwała bardzo długo. Badacze kultury ludowej opisują zwyczaj rzucania przez panny drągów pod końskie nogi, aby na tej podstawie przewidywać pomyślność swojego zamążpójścia[19]. Natomiast na Podlasiu do lat 50. XX wieku zachował się zwyczaj rzucania przez państwa młodych w dniu ślubu bochnów chleba pod nogi wiozącego ich do kościoła konia, aby na tej podstawie odgadnąć swoje wspólne, przyszłe losy[20].

Powiązanie konia z bóstwem sprawiło, że zwierzę stało się synonimem szczęścia[21]. Co niezwykle ważne w tym kontekście, wyobrażenie konia znalazło się również na najsłynniejszej rzeźbie słowiańskiej – Światowidzie ze Zbrucza. Słup ten, wykonany z wapienia, mierzy 2,57 m. Na każdej z czterech części posągu wyobrażenia podzielone są na trzy poziome pasy. W literaturze przedmiotu każdej ze stron została przypisana jedna z liter alfabetu. Na najbardziej interesującej nas stronie C znajduje się wizerunek konia. Na trzech pozostałych wyraźnie widać stopy bóstwa, na stronie C poniżej bóstwa widzimy konia przedstawionego z profilu, a idol nie posiada ludzkich nóg. Możemy założyć, że jest to najstarsze na ziemiach polskich przedstawienie pogańskiego boga na koniu.

Bóstwem zasiadającym na koniu mógł być najważniejszy bóg słowiański, demiurg błyskawicy, jak go określił Prokopiusz z Cezareii, Perun[22]. Co ważne, bóstwo to posiada wyraźne cechy łączące go z innymi bogami ludów indoeuropejskich. Zamieszkując dęby i dąbrowy, władając burzą i deszczem, uderzając błyskawicą, zsyłając urodzaj i dobrobyt lub głód i inne klęski, posiada wyraźne podobieństwo do indyjskiego Indry, greckiego Zeusa, rzymskiego Jupitera, germańskiego Tora czy bałtyjskiego Perkunasa[23]. Istnieją poszlaki, które zdają się wskazywać na obecność konia w zniszczonej przez Włodzimierza pogańskiej świątyni Peruna w Kijowie[24].

Konie zajmowały zatem wyjątkową rolę w pogańskim kulcie na terenie Polski, co miało bezpośrednie przełożenie na konsumpcję mięsa tych zwierząt. W wierzeniach pogańskich jedzenie koniny miało również znaczenie religijne. Koni nie zabijano dla mięsa, tak jak inne zwierzęta domowe. Powiązanie koniny z kultem, z dawnymi wierzeniami zauważyli misjonarze chrześcijańscy nawracający kolejne ludy europejskie. Właśnie w tym kontekście należy rozpatrywać działania papiestwa służące wprowadzeniu zakazu jedzenia koniny w świecie chrześcijańskim. Zakazy takie pojawiały się również w ustawodawstwie synodalnym, pierwsze wprowadzili w VIII wieku papieże Grzegorz III oraz Zachariasz[25].

W polskich średniowiecznych źródła pisanych nie odnalazłem wielu świadectw mówiących o konsumpcji koniny. Zdarzenie takie opisał Jan Długosz. Dotyczy oblężenia Wyszehradu w Czechach, kiedy to obrońcy przymuszeni głodem zjadali konie. W źródłach ruskich o konsumpcji

18 Tacyt, *Germania*, przeł. S. Hammer, Warszawa 1956, rozdz. 10, s. 29–31.
19 K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian*, cz. 1, Kraków 1929, s. 128.
20 A. Oleszczuk, *Ludowe obrzędy weselne na Podlasiu*, Wrocław 1951, s. 107.
21 S. Kobielus, *Bestiarium chrześcijańskie*, Warszawa 2002, s. 144–149.
22 A. Gieysztor, *Mitologia Słowian*, Warszawa 1982, s. 45.
23 Tamże, s. 45–105.
24 M. H. Gapski, *Koń w kulturze...*, s. 41–42.
25 D. W. Gade, *Horse*, [w:] *The Cambridge Word History of Food*, ed. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneé Ornelas, vol. 1, Cambridge 2000, s. 543.

koniny wspominają latopisy, jednak także są to wzmianki rzadkie[26]. Źródła archeologiczne zdają się potwierdzać to, że w okresie średniowiecza koninę jadano rzadko. Najczęściej w badanych osadach w ogólnej masie kości odsetek szczątków konnych sięga 5–6%. Wyjątek stanowią osady, takie jak: Sąsiadka (24%), Bródno Stare (21%) i Tykocin (18%). Tłumaczyć to można tym, że mięso pozyskiwano, polując, a rolnictwo było tam rozwinięte słabiej, tak jak na innych przygranicznych obszarach wschodnich. Na zachodzie kraju można znaleźć osady z 10-proc. i nieco wyższym udziałem szczątków końskich w ogólnej liczbie materiału kostnego, co może być wynikiem intensywniejszej hodowli lub handlu[27].

Zdumiewające w tym kontekście wydają się ustalenia badaczki wytwórczości skórzanej w Polsce wczesnofeudalnej, która liczbę zabitych koni potrzebnych do wyekwipowania w wyroby skórzane drużyny Mieszka I obliczyła na 3500[28]. Wydaje się mało prawdopodobne, aby takiej ilości skór dostarczyły zwierzęta zdechłe ze starości lub padłe w wyniku chorób. Z drugiej strony wątpliwe, aby mięso tych zwierząt nie trafiło do konsumpcji.

Warto jednak pamiętać, że na ziemiach polskich w kolejnych stuleciach konie zabijano bardzo niechętnie, nawet słabe, chore i wyniszczone wieloletnią służbą u boku człowieka. Ze źródeł etnograficznych wiemy, że grzebano je poza osadami, często otaczając mogiły ogrodzeniem. O tym, że praktykowano to długo, zdaje się świadczyć obraz Wojciecha Gersona *Pożegnanie włościanina z koniem*. Niestety, ten pochodzący z roku 1856 obraz znamy dziś jedynie z fotografii oraz późniejszych kopii, ponieważ zaginął podczas II wojny światowej. Scena dzieje się na pustkowiu poza osadą, zabudowania widzimy w znacznym oddaleniu. Na pierwszym planie został ukazany chłop z uzdą w ręku, który dłoń trzyma na wynędzniałym końskim grzbiecie. Nie mamy wątpliwości, że zwierzę zostało tam przyprowadzone, aby wydać ostatnie tchnienie. Świadczy o tym leżący u końskich kopyt nagi szkielet innego wierzchowca.

Potrzeba pozyskania niezbędnej w rzemiośle końskiej skóry sprawiła, że już około XVI wieku ukuło się w polszczyźnie przysłowie: „Szewiec to pierwszy po hyclu", co miało świadczyć o wyczekiwaniu przez rzemieślnika na śmierć wysłużonego konia, aby, skoro tylko to się stanie, obedrzeć go ze skóry[29]. O szybkim skórowaniu padłych koni dowiadujemy się również z najstarszych żywotów św. Stanisława, kiedy to padłego w trakcie pielgrzymki konia od razu obdarto ze skóry, jednak za sprawą świętego biskupa zwierzę powróciło do życia[30].

Co ciekawe, w średniowieczu na terenie Rusi nawet picie kumysu – alkoholu z końskiego mleka – było postrzegane jako zwyczaj pogański i niegodny chrześcijanina. Analizując materiały etnograficzne, możemy ponadto wnosić, że podobnie traktowano konsumpcję koniny, która w powszechnej opinii dotyczyła jedynie pogan[31].

26 M. H. Gapski, *Koń w kulturze...*, s. 148–149.
27 A. Lasota-Moskalewska, dz. cyt., s. 178–179.
28 A. Samsonowicz, *Wytwórczość skórzana w Polsce wczesnofeudalnej*, Warszawa 1982, s. 148.
29 J. Krzyżanowski, *Mądrej głowie dość dwie słowie. Pięć centuryj przysłów polskich i diabelski tuzin z hakiem*, t. 2, wyd. 4, Warszawa 1994, s. 219–220.
30 *Żywot większy św. Stanisława*, [w:] *Średniowieczne żywoty i cuda patronów Polski*, przeł. J. Pleziowa, oprac. M. Plezia, Warszawa 1997, III, 51, s. 321–322; M. H. Gapski, *Koń w kulturze...*, s. 71–73.
31 K. Moszyński, dz. cyt., s. 128.

Kolejnym ważnym zagadnieniem było to, że konie stały się powszechne w społeczeństwie agrarnym, w ciągu wieków ze zwierząt przynależnych bogom, królom i możnym stały się towarzyszami doli i niedoli zwykłego chłopa. Stało się to możliwe dzięki kilku ważnym wynalazkom, wśród których należy z pewnością wymienić chomąto, dugę, lejce oraz znajomość zaprzęgu „na sztych"[32]. Te wszystkie innowacje umożliwiły lepsze wykorzystanie siły konia w pracach gospodarskich, a tym samym spowodowały wyparcie innych zwierząt – wołów. W konsekwencji konie przeszły z grupy zwierząt użytkowych do grupy zwierząt domowych, gdzie już wcześniej znalazł się pies. Z powodu emocjonalnego związku z człowiekiem zwierzęta te zostały również wyłączone z konsumpcji[33].

W przypadku żydów i muzułmanów zakaz konsumpcji koniny został zapisany w świętych księgach. Na Bliskim Wschodzie przez długi czas konie nie były zwierzętami popularnymi. W Biblii koń po raz pierwszy pojawia się jako znak pychy faraona. Żydzi najczęściej używali osłów, rzadziej wielbłądów. Natomiast szczególnie cenionym zwierzęciem, godnym nawet królów Izraela, była mulica. Koń jako zwierzę o nieczystym mięsie został umieszczony w Księdze Kapłańskiej. Zapis zabraniający spożywania koniny umieścił Mahomet w Koranie[34].

Konina na nowo w menu Europejczyków pojawiła się w XIX wieku. Po pierwsze zaistniała wtedy potrzeba dostarczania wysokobiałkowego i taniego źródła pożywienia wciąż rosnącej w liczbę ludności miejskiej. Po drugie natomiast po ulicach miast paradowały wyzyskiwane, zdychające w rynsztokach chabety. Paradoksalnie zgoda na konsumpcję koniny z jednej strony miała ułatwić dostarczenie mięsa, z drugiej – spowodować lepsze odżywianie i traktowanie samych zwierząt. Na legalny ubój koni i sprzedaż końskiego mięsa w sklepach zezwolono w roku 1841 w Danii oraz Wirtembergii. Następnie, w roku 1842, podobne przepisy wprowadziły Prusy, a w kolejnych latach Norwegia, Szwecja, Austria, Szwajcaria, Belgia i Francja. Na terenie Rosji, a tym samym i zaboru rosyjskiego, formalnie nigdy nie istniał zakaz konsumpcji koniny[35].

Reasumując, tabu wokół spożycia koniny w Polsce ma niezwykle długą i bogatą historię. Składa się na to ogromna liczba wierzeń i zwyczajów, które tkwią głęboko w świecie wierzeń ludów indoeuropejskich. Istotne dla tabu żywieniowego było również wprowadzanie na terenie całej Europy zakazów kościelnych dotyczących konsumpcji koniny. Kolejnym ważnym elementem powodującym wyłączenie konia z menu było wejście tego stworzenia do grupy zwierząt domowych.

Dopiero w tym kontekście chciałbym przyjrzeć się znaczeniu przysłowia „Zjadłbym konia z kopytami". Ta paremia, odnotowana przez Adalberta, została dopiero wskazana w *Nowej księdze przysłów polskich* na rok 1819[36]. Głód, o którym mowa w przysłowiu, jest tak wielki, jak koń jest dużym zwierzęciem. Jest to ten rodzaj głodu, który może spowodować przekroczenie tabu żywieniowego. Jednak, moim zdaniem, na szczęście większość Polaków nie jest w stanie tego tabu złamać.

32 A. Lasota-Moskalewska, dz. cyt., s. 183–184.
33 M. Harris, *Krowy, świnie, wojny i czarownice*, wyd. 2, Warszawa 2007.
34 S. Kobielus, dz. cyt., s. 144–149.
35 D. W. Gade, dz. cyt., s. 543.
36 *Księga przysłów, przypowieści i wyrażeń przysłowiowych polskich*, oprac. S. Adalberg, Warszawa 1889–1894, s. 188; *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich*, pod red. J. Krzyżanowskiego, Warszawa 1969, s. 858.

BIBLIOGRAFIA

Anthony David W., *The Horse, the Wheel, and Language*, New Jersey 2007.

Chamberlin J. Edward, *Horse. How the Horse Has Shaped Civilizations*, New York 2006.

Clutton-Brock Juliet, *Domisticated Animals from Early Times*, Uniwersity of Texas Press, British Museum 1981.

Gade Daniel W., *Horse*, [w:] *The Cambridge Word History of Food*, ed. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneé Ornelas, vol. 1, Cambridge 2000.

Gapski Marcin Henryk, *Konina od zawsze passé?*, „Tygodnik Powszechny", 11 marca 2013.

Gapski Marcin Henryk, *Koń w kulturze polskiego średniowiecza. Wierzchowce na ścieżkach wyobraźni*, Poznań 2014.

Gieysztor Aleksander, *Mitologia Słowian*, Warszawa 1982.

Harris Marvin, *Krowy, świnie, wojny i czarownice*, wyd. 2, Warszawa 2007.

Heinrici Chronicon Livoniae, Scriptores rerum Germanicarum in usum Scholarum, pod red. Leonida Arbusowa, Alberta Bauera, Hanower 1955.

Hodowla i użytkowanie bydła, pod red. Zygmunta Litwińczuka, Tadeusza Szulca, Warszawa 2005.

Kelekna Pita, *The Horse in Human History*, Cambridge 2009.

Kobielus Stanisław, *Bestiarium chrześcijańskie*, Warszawa 2002.

Kronika Thietmara, przeł. Marian Zygmunt Jedlicki, Poznań 1953.

Krzyżanowski Julian, *Mądrej głowie dość dwie słowie. Pięć centuryj przysłów polskich i diabelski tuzin z hakiem*, t. 2, wyd. 4, Warszawa 1994.

Księga przysłów, przypowieści i wyrażeń przysłowiowych polskich, oprac. Samuel Adalberg, Warszawa 1889–1894.

Lasota-Moskalewska Alicja, *Zwierzęta udomowione w dziejach ludzkości*, Warszawa 2005.

Łukaszyk Agnieszka, *Wierzchowce bogów. Motyw konia w wierzeniach Słowian i Skandynawów*, Szczecin 2012.

Majewski Grzegorz, *Fizjologia klaczy*, cz. 2: *Ciąża i poród*, „Hodowca i Jeździec", 1 grudnia 2003.

Moszyński Kazimierz, *Kultura ludowa Słowian*, cz. 1, Kraków 1929.

Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich, pod red. Juliana Krzyżanowskiego, Warszawa 1969.

Oleszczuk Aleksander, *Ludowe obrzędy weselne na Podlasiu*, Wrocław 1951.

Outram Alan K., Stear Natalie A., Bendrey Robin, Olsen Sandra, Kasparov Alexei, Zaibert Victor, Thorpe Nick, Evershed Richard P., *The Earliest Horse Harnessing and Milking*, „Science", 6 March 2009, s. 1332–1335.

Picq Pasqual, Digard Jean-Pierre, Cyrulnik Boris, Matignon Karine Lou, *Najpiękniejsza historia zwierząt*, tłum. Krystyna i Krzysztof Pruscy, Warszawa 2002.

Samsonowicz Agnieszka, *Wytwórczość skórzana w Polsce wczesnofeudalnej*, Warszawa 1982.

Słupecki Leszek Paweł, *Czy volsi zawędrował na Ruś? O szczególnej formie indoeuropejskiej ofiary z konia u Skandynawów i na Rusi*, [w:] *Wędrówki rzeczy i idei w średniowieczu*, pod red. Sławomira Możdziocha, Wrocław 2004.

Tacyt, *Germania*, przeł. Seweryn Hammer, Warszawa 1956.

Żywot większy św. Stanisława, [w:] *Średniowieczne żywoty i cuda patronów Polski*, przeł. Janina Pleziowa, oprac. Marian Plezia, Warszawa 1997.

SUMMARY

"I Could Eat a Horse", but I Won't Do That – Historical Causation of Nutritional Taboo Around Eating Horsemeat in Poland

The article discusses the issue of eating horsemeat and the nutritional taboo related. The horse accompanies humans for thousands of years. Primarily, it was one of game species; it was a source of meat, skin, bones, hair or tendon. However, thanks to the domestication of the animal around 5,500 years ago, the benefits that humans achieved thanks to owning a horse had changed. Horses, pulling carriages and carrying men on their backs, contributed to major civilisational acceleration of the humanity. During that times, horses began to influence people's imagination; they became a permanent element of cult – they had been sacrificed and were present in mythologies. Our Slavic ancestors had many beliefs connected with horses, that can be now, with difficulty, reconstructed on the base of fragmentary records in the sources and ethnographical research. However, it is established that horses had been eaten in the pagan times during cult ceremonies. Christian missionaries, trying to eliminate the remainings of previous beliefs, introduced the prohibition of eating horsemeat by treating it as a part of the old religion. Thus, since the medieval times, horsemeat in Poland was eaten only during exceptional situations – because of hunger or war. It re-entered Polish diet in the 19th century, when a source of cheap meat had been required for the increasing number of citizens of towns and – on the other hand – it was perceived as a way to improve the situation of the extremely-exploited animal. However, widespread eating of horsemeat in Poland did not become popular again and today is marginal.

Key words: horsemeat, horse, animal, taboo, religion, symbolism, food
Słowa kluczowe: konina, koń, zwierzę, tabu, religia, symbolika, pożywienie

POŻYWIENIE W KONTEKSTACH REGIONALNYCH I NARODOWYCH

Teresa Smolińska
Uniwersytet Opolski

STÓŁ WESELNY NA GÓRNYM ŚLĄSKU W PROCESIE PRZEMIAN

UWAGI WPROWADZAJĄCE O „CHODZENIU Z *KOŁOCZEM*" I UCZCIE WESELNEJ JAKO SZCZEGÓLNYCH OKAZJACH DO MANIFESTOWANIA WIĘZI SPOŁECZNYCH

Wśród ważnych w życiu człowieka rodzinnych uroczystości obrzędowych, takich jak: chrzciny, roczki, pierwsze komunie święte, prymicje, jubileusze (urodzin, np. Abrahama), kolejne rocznice ślubu (a szczególnie srebrne i złote gody), stypy, wyróżniają się przyjęcia weselne. Myślę tu nie tylko o realizacji kolejnych etapów tradycyjnego scenariusza weselnego (włącznie z poprawinami i przenosinami), ale i o tradycyjnych zwyczajach przedweselnych (np. o tzw. poczcie, posyłce, wysłużce, polterabendzie), ponoszonych nakładach finansowych oraz niezbędnych przygotowaniach natury organizacyjnej[1]. Jak słusznie zauważa Henryka Wesołowska, zawarciu związku małżeńskiego „towarzyszy [...] szczególnie bogata oprawa obrzędowa, która ma na celu nie tylko uświetnienie i symboliczne podkreślenie znaczenia zachodzących zmian w życiu nowożeńców, lecz również i zapewnienie im w przyszłości szczęścia i powodzenia. Obrzędy weselne zawierające relikty pradawnych praktyk oraz nowsze treści religijne i społeczno-towarzyskie są zarazem starannie wyreżyserowanym widowiskiem"[2]. Ślub i uczta weselna były i są nadal szczególną okazją do manifestowania więzi społecznych oraz poczucia wspólnoty. Tak dawniej, jak dziś zapraszanie gości na przyjęcie weselne jest świadectwem osobliwego pielęgnowania nie tylko więzi rodzinnych, ale i sąsiedzkich oraz towarzyskich w różnych środowiskach społecznych, okazywania wzajemnej życzliwości, pamięci. Jak podkreślają badacze, jest to również okazja „do wyrażania uznania dla autorytetów rodzinnych i lokalnych"[3].

O tym, jak ważna była i jest funkcja integracyjna, świadczyć może także zachowany i nadal pielęgnowany na Górnym Śląsku przedweselny zwyczaj „chodzenia z *kołoczem*", czyli rozdawania

1 Warto tu przywołać konkluzję Józefa Ondrusza ze Śląska Cieszyńskiego potwierdzającą tę ocenę autorki: „Z uroczystości rodzinnych najokazalej obchodzono wesele. Każda gospodyni uważała bowiem, że wesele córki czy córek jest ukoronowaniem jej życia, toteż szykowała zawsze taką ucztę weselną, na jaką ją tylko było stać". J. Ondrusz, *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, [w:] D. Kadłubiec z zespołem, *Płyniesz Olzo. Monografia kultury ludowej Śląska Cieszyńskiego*, wyd. drugie poszerzone i uaktualnione, Czeski Cieszyn 2016, s. 513.

2 H. Wesołowska, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*, pod red. D. Simonides przy udziale P. Kowalskiego, Wrocław–Warszawa 1991, s. 229.

3 Taż, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Folklor Górnego Śląska*, pod red. D. Simonides, Katowice 1989, s. 97.

tzw. poczty, posyłki, wysłużki, podarku[4], tzn. paczek z trzema rodzajami *kołocza*[5]. Zwyczaj ten, do dziś powszechny wśród Ślązaków, nie jest już bezpośrednio związany ze stołem weselnym, ale – co warto podkreślić – jeszcze do lat 70. minionego wieku rejestrowano na wsiach śląskich pełny wymiar takiej wymiany darów weselnych, tzn. społeczność lokalna przynosiła do domu weselnego półprodukty do przygotowania uczty (nie tylko do wypieku *kołocza*)[6], w której potem uczestniczyła[7]. Później tradycyjną pocztę zaczęto ograniczać do dostarczania półproduktów wyłącznie na *kołocz* (sera, mleka, jajek, mąki, masła, maku), by ostatecznie odstąpić od tej formy pomocy. Sytuacja od wielu lat przedstawia się następująco: paczki z *kołoczem* są przygotowywane w domu weselnym pani młodej i kilka dni przed weselem darowane wszystkim osobom, które „w odczuciu młodych i rodziców godne są tego wyróżnienia", a więc: rodzinie, sąsiadom, autorytetom lokalnym, osobom, od których wcześniej z ich wesela otrzymało się posyłkę, a także niezaproszonym na przyjęcie weselne znajomym z pracy. Młoda para w zamian zamiast wcześniej otrzymywanych produktów spożywczych dostaje prezenty. W Raciborskiem zachował się tradycyjny zwyczaj wypiekania specjalnego kołacza w domu pani młodej dla pana młodego, a w jego domu – dla pani młodej. Takie obdarowywanie się młodych przed ślubem jest nazywane „komedią" („jadą z komedią")[8], a kołacz wręczają przebierańcy, nazywani „komediantami" lub „przestrojkami"[9].

4 Na Śląsku Cieszyńskim terminem „wysłóżka" [sic!] określa się gościniec weselny, który otrzymuje każdy gość, odchodząc do domu po przyjęciu weselnym. Jak rejestrował Józef Ondrusz w latach 60. XX stulecia, „na dwie osoby liczono jeden duży kołacz oraz połowę babki" z makiem. J. Ondrusz, dz. cyt., s. 513–514. Według Zofii Szromby-Rysowej we wsiach cieszyńskich zgodnie z tym znanym „od dawna" zwyczajem, zwanym tu „wysłużkiem", gościom weselnym dawano „1/2 lub 1 blachę kołacza i 6 małych kołaczyków". Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław 1978, s. 96.

5 Skalę tego zjawiska unaoczniła przed laty Zofia Szromba-Rysowa, w latach 60. XX w. prowadząca na Górnym Śląsku badania empiryczne, podając, że w Dąbrówce Wielkiej (wówczas woj. katowickie) upieczono przed weselem 340 kołaczy. Zob.: Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności...*, s. 96. Elżbieta Łabońska z kolei wyeksponowała liczbę osób obdarowanych: „[...] jest [ona] niekiedy znaczna, sięga nawet stu pięćdziesięciu osób". Zob. *Śląska kucharka doskonała*, zebrała i oprac. E. Łabońska, wyd. II popr., Katowice 1990, s. 263. Nadto: K. Kwaśniewski, *Adaptacja i integracja kulturowa ludności Śląska po II wojnie światowej*, Wrocław 1969, s. 83–84; C. Kurek, *Tradycja i współczesność opolskich starostów weselnych (opracowanie i wybór tekstów)*, do druku przygot. Z. Bednorz, R. Okos, Opole 1978, s. 21–22; H. Wesołowska, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Folklor...*, s. 111–112; taż, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Kultura ludowa...*, s. 234; K. Lach, *Wierzenia, zwyczaje i obrzędy. Folklor pogranicza polsko-czeskiego*, Wrocław 2000, s. 52–53; I. Białas, *Tradycje kulinarne*, [w:] *Ludowe tradycje. Dziedzictwo kulturowe ludności rodzimej w granicach województwa śląskiego*, pod red. B. Bazielich, Wrocław–Katowice 2009, s. 222; E. Wijas-Grocholska, *Kołocz w tradycji i współczesnej kulturze Śląska Opolskiego*, „Notatnik Skansenowski. Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej" 2012, nr 2.

6 Współcześnie ta forma wzajemnego obdarowywania się ciastem wręcz się rozwija i jest stosowana nie tylko z okazji ślubu, ale i chrzcin, pierwszych komunii świętych, prymicji; autorka artykułu w 2017 r. otrzymała „pocztę" po uroczystości pogrzebowej. W ostatnich latach w woj. opolskim jest popularyzowany nowy zwyczaj: ustrojone paczki z *kołoczem*, opatrzone karteczkami ze specjalnymi życzeniami, przedstawiciele władzy regionalnej i lokalnej ofiarują zasłużonym rolnikom i gościom wojewódzkich, powiatowych i gminnych dożynek. Zob. też: E. Wijas-Grocholska, dz. cyt., s. 53, 64–68.

7 Wśród tych tradycyjnych zachowań zwyczajowych warto tu choć wspomnieć o charakterystycznym podziale gości weselnych na „wiesielowych i ku jedzeniu" w Istebnej (Śląsk Cieszyński). Goście „wiesielowi" m.in. byli zobowiązani do dostarczenia przed weselem większych darów żywnościowych (w tym również wódki, tj. 10 l od pary weselnej). Zob. szerzej: Z. Szromba-Rysowa, *Biesiady wiejskie*, „Etnografia Polska" 1984, t. 28, z. 1, s. 113–115.

8 Zob. C. Kurek, dz. cyt., s. 22.

9 Zob. szerzej: K. Lach, dz. cyt., s. 54–57.

Prognozy badaczy sprzed lat, że w środowiskach wiejskich „obawa przed obmową leży u źródła"[10] tej formy wzajemnego obdarowywania się, nie sposób zaakceptować. Trzeba się zgodzić z oceną tych specjalistów, którzy uznają *kołocz* za znak „tożsamości ludności rodzimej tego regionu"[11]. W pamięci nie tylko najstarszych osób ocalały opowieści wspomnieniowe o biedzie i głodzie na wsi. Zróżnicowane formy niesienia wówczas pomocy sąsiedzkiej w tradycyjnych społecznościach wiejskich, obejmujące całą Polskę do II wojny światowej, poświadczają wyniki badań terenowych[12], a na Górnym Śląsku głównie z podkreśleniem współdziałania społecznego przy przynoszeniu produktów spożywczych na stół weselny.

WOKÓŁ ARCHAIZMÓW I KONSERWATYZMU OBYCZAJOWEGO

Zanim wprowadzę w interesujący mnie zespół zagadnień kulinarnych związanych z formą świętowania, jaką jest przyjęcie weselne, a dokładniej w problematykę kulinarnego dziedzictwa weselnego na Górnym Śląsku i jego współczesnych przeobrażeń, winna jestem kilka podstawowych dookreśleń dotyczących nie tylko stołu weselnego, ale i tradycyjnych wierzeń związanych z wyborem terminu śląskich wesel, tzn. dotyczących miesięcy feralnych, np. pomijania do dziś dawnego przednówkowego maja jako miesiąca pechowego, wróżącego rychłą śmierć współmałżonka lub rozwód („w maju ślub, rychły grób"), i innych miesięcy ze względu na porządek roku liturgicznego, czyli z powodów religijnych (październik, listopad).

Chciałabym tu zwrócić uwagę na bardzo osobliwy archaizm zwyczajowy, który jest nadal przestrzegany przez Ślązaków, a który ciągle dziwi kolejne pokolenia przybyszy osiedlających się w tym regionie po 1945 roku (i wciąż ten zwyczaj jest im obcy). Śląskie wesela odbywają się nie tylko w soboty, ale tak jak dawniej w ściśle określone dni powszednie, tzn. w poniedziałki i wtorki. Choć zmieniły się realia życia zarówno na wsi, jak i w mieście, praca zawodowa niezwiązana z uprawą roli nie naruszyła – jak dotąd – wcześniejszych przyzwyczajeń i zgodnie z tradycją nadal dwa pierwsze dni tygodnia są wybierane jako dni zaślubin. Należy wskazać kolejny konsekwentnie przestrzegany w środowiskach ludności rodzimej zwyczaj. Co najmniej od okresu międzywojennego na całym Górnym Śląsku – jak zdołano wstępnie ustalić – ślub kościelny rozpoczyna się mszą świętą prawie zawsze o godzinie 11.00 (sporadycznie jeszcze wcześniej – o godzinie 10.00). Po uroczystości obrzędowej w kościele goście udają się na ucztę weselną, do dziś nazywaną tutaj obiadem. I tak o godzinie 12.00 (lub bezpośrednio po tej godzinie, poprzedza go bowiem składanie życzeń nowożeńcom) rozpoczyna się uroczysty wielodaniowy obiad, trwający zwykle 4–5 godzin.

10 Zob. Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności...*, s. 95.
11 E. Wijas-Grocholska, dz. cyt., s. 49.
12 Zob. szerzej: *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. 7: A. Drożdż, *Pomoc wzajemna. Współdziałanie społeczne i pomoc sąsiedzka*, pod red. nauk. Z. Kłodnickiego, Wrocław–Cieszyn 2002 (tu: zob. Bibliografia, s. 349–362).

ZMIANY MIEJSC PRZYJĘĆ WESELNYCH (DOM, KARCZMA, REMIZA, BARAK, NAMIOT, RESTAURACJA)

Zarówno z literatury przedmiotu, jak i materiałów pozyskanych podczas wieloletnich badań terenowych prowadzonych na Górnym Śląsku wynika, że zgodnie z dawnymi zwyczajami w wielu wsiach śląskich jeszcze do końca lat 70. XX stulecia organizowano dwa przyjęcia weselne: w domu pana młodego dla jego gości i w domu pani młodej dla jej rodziny. Dopiero po obiedzie przechodzono do domu pana młodego bądź – częściej – do karczmy na tańce[13], a potem znowu wracano do domu na posiłek. Jak utrzymuje Zofia Szromba-Rysowa, w środowiskach wiejskich w tych latach zarejestrowała również inny zwyczaj – uczty weselne organizowano tylko w domu młodej i nazywano je wówczas „miejskimi", „pańskimi" lub „robotniczymi"[14]. O jeszcze innym porządku biesiady weselnej pisze Elżbieta Łabońska: „W domach wiejskich wesela przy ładnej pogodzie przenoszono na wolne powietrze, gdzie wolny plac, ogród czy sad ozdabiano ściętymi brzózkami w formie płotków i bram oraz kolorowymi papierowymi wstążkami"[15]. Taki tradycyjny model wesela wspominają informatorzy:

Ślub cywilny babci i dziadka odbył się w sobotę [...]. W niedzielę był ślub kościelny podczas zwykłej świątecznej sumy o godzinie 10.00 [...]. Wesela odbywały się wtedy w domach rodzinnych państwa młodych. Dlatego też ich wesele odbyło się w niedzielę w domu rodzinnym babci, a poprawiny w poniedziałek w domu dziadka w N. [w sąsiedniej wsi – T. S.]. Zaproszeni goście siedzieli za stołami w przygotowanym pomieszczeniu – garażu, a bawili się na podwórku na specjalnej podłodze zrobionej z desek. Oczywiście, całe jedzenie przygotowane było przez rodzinę (A. M., l. 20, O ślubie dziadków w 1969 r., Nasiedle, gm. Branice, zap. 1997).

W tym samym okresie w wyniku aktywnej działalności kobiet zrzeszonych w kołach gospodyń wiejskich biesiady weselne zaczęto przenosić do zmodernizowanych remiz; wybudowano wówczas przy nich duże sale i – jak na tamte czasy – nowoczesne zaplecza kuchenne. Zadbano o wyposażenie kuchenne, garnki, naczynia etc., a także o większą liczbę stołów, krzeseł i obrusów – nie trzeba ich już było pożyczać od rodziny czy sąsiadów. Nowe miejsce poważnie zmodyfikowało charakter dotychczasowych przyjęć: coraz częściej zaczęto urządzać tu zarówno część kulinarną, jak i taneczną.

We wsiach, w których przy remizach nie było takich obiektów, zaczęto organizować przyjęcia w barakach, czyli drewnianych „budynkach" składanych specjalnie na tę okazję, do których jedzenie donoszono z domu weselnego. W rejonie Gliwic, Sośnicowic i Sierakowic ów „składany duży domek do tańców z drewnianą podłogą, który z braku lokalu ma służyć gościom weselnym na wypadek deszczu", nazywano powszechnie „budą"[16]. Weselny biznes barakowy rozwijał się bardzo dobrze przez kilka lat, by na początku lat 80. stracić na atrakcyjności na rzecz praktyczniejszych i bardziej estetycznych namiotów typu halowego[17]. Co warte podkreślenia, namioty

13 Badacze utrzymują, że w weselnej zabawie w karczmie uczestniczyła cała społeczność wiejska. Zob. np. D. Simonides, *Mądrość ludowa. Dziedzictwo kulturowe Śląska Opolskiego*, Wrocław 2007, s. 147.

14 Zob. Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności...*, s. 85.

15 *Śląska kucharka...*, s. 266.

16 Tamże.

17 Autorka, uwzględniając wyniki wieloletnich badań empirycznych, jest przekonana, że w Polsce pierwsze wypożyczalnie tych namiotów zaczęły funkcjonować na Górnym Śląsku, ich właściciele sprowadzali je tutaj z Zachodu.

te są wykorzystywane do dziś, rzadziej w celu organizacji w nich przyjęć weselnych, a bardziej podczas popularnych przedweselnych spotkań, czyli polterabendów[18]. Współcześnie w namiotach odbywają się także różnego rodzaju imprezy lokalne, np. rozmaite festyny, uroczystości dożynkowe. Również w latach 70. minionego wieku w środowiskach miejskich Górnego Śląska gościny weselne zaczęto urządzać w restauracjach. Wnikliwej obserwacji takich uczt, organizowanych w lokalach gastronomicznych, na początku tego procesu – w miastach, coraz częściej zaczynała towarzyszyć refleksja, że pomimo wyższych kosztów finansowych młodożeńcy i ich rodziny pozbywają się wielu kłopotów związanych z organizacją (zaopatrzeniem, gotowaniem, obsługą, sprzątaniem). Zaakceptowanie miejsca innego niż dom na przyjęcie weselne – w mojej ocenie – trwało stosunkowo długo, bo do końca lat 90. XX stulecia, ale gdy przyzwyczajono się do tego, licznie zaczęły powstawać domy weselne – nie tylko modernizowano dawne bary, gospody i karczmy czy ośrodki wczasowe, ale i wybudowano restauracje z miejscami noclegowymi.

Przeniesienie przyjęć z rodzinnego domu weselnego panny młodej bądź pana młodego czy też lokalnej karczmy (w której wcześniej tylko tańczono) do nowoczesnej restauracji spowodowało zmianę większości tradycyjnych zachowań zwyczajowych związanych z biesiadą, od wystroju sali, ustawienia i nakrycia stołów, po kucharki i obsługę kelnerską (pomoc sąsiedzką wyeliminowali pracownicy etatowi zatrudnieni w danym lokalu)[19]. Ustalony tradycją jadłospis weselny, kontynuowany z pokolenia na pokolenie, mimo stosunkowo zachowawczych nawyków żywieniowych zaczął być poddawany nieuchronnej unifikacji, bez mała międzynarodowej. Dynamikę przeobrażeń, jaka wówczas nastąpiła, można określić mianem rewolucyjnej.

Uwzględniając najnowszy trend w organizacji przyjęć weselnych, tzn. przygotowywanie ich w restauracji, można odpowiedzieć na pytanie, dlaczego właściciele restauracji, nazywanych często domami weselnymi, prześcigają się w opracowywaniu tak wielu zróżnicowanych propozycji dla potencjalnych klientów. Jest to bardzo opłacalne, gdyż na Górnym Śląsku przyjęcia w restauracjach odbywają się praktycznie przez cały tydzień.

WYSTRÓJ SAL WESELNYCH: OD POBOŻNOŚCI LUDOWEJ I FUNKCJI MAGICZNYCH DO WSZECHOBECNEGO KICZU

W sali weselnej (izbie, pokoju) na wyróżnienie zasługuje stół, nie tylko jako najważniejszy mebel, specjalnie udekorowany i odpowiednio ustawiony, na którym stoją dania, ale i ze względu na kontekst sytuacyjny – miejsca przeznaczone dla pierwszoplanowych osób uczestniczących w przyjęciu (młodej pary, rodziców, świadków, chrzestnych, starosty oraz zaproszonych gości). Bardzo ważna jest tu również kategoria charakterystycznych znaków typowych dla takiego przyjęcia, a należących do niewerbalnego procesu komunikowania się jego uczestników, czyli

18 Zob. np. H. Wesołowska, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Folklor...*, s. 113–114; T. Smolińska, ***Rodzimość śląskiego folkloru – oswojone źródła niemieckie***, [w:] *Regionalizm, folklor, wychowanie*, Bielsko-Biała 2004, s. 80–82; H. Gerlich, *Cykle ludzkiego życia – od narodzin do śmierci*, Katowice 1998, s. 61–63.

19 „Należy wiedzieć – zauważa Elżbieta Łabońska – że na Śląsku nie zawsze opłacano kelnerki, gdyż były to zazwyczaj młode dziewczęta, które pracę swą wykonywały w formie wymiany: dzisiaj ja tobie pomogę na twoim weselu, jutro ty mnie". *Śląska kucharka...*, s. 267.

wystroju wnętrza sali weselnej[20]. Oryginalna dekoracja pomieszczenia, w którym odbywa się uczta weselna, przez odbiorców jest postrzegana jednoznacznie, ponieważ w sposób przejrzysty nadaje sali nowe znaczenie – miejsca obrzędowego.

„Stół weselny jest stołem specyficznym pod względem wyglądu, jak i z tego, czym jest zastawiony. Jest odświętny" – słusznie ocenia Elżbieta Łabońska[21]. „Przed młodą parą ustawiony jest bukiet ślubny, a przy każdym nakryciu przyszywa się nitką pojedyncze pęczki świeżych sezonowych kwiatów bądź w porze wiosenno-letniej niejednokrotnie jednakowe miniaturowe bukieciki"[22]. Nakryty jest zwykle białym obrusem, jeszcze do lat 60. XX stulecia ozdabiany był gałązkami mirtowymi.

Ramy artykułu ograniczają ogląd stołu weselnego na Górnym Śląsku do zjawisk najbardziej typowych. Oddzielnego omówienia wymaga specyfika odmiennych zachowań w wybranych środowiskach (np. robotniczych w przemysłowych częściach badanego obszaru) bądź w niektórych subregionach (np. na Śląsku Cieszyńskim). Autorka zwraca więc uwagę jedynie na wybrane elementy, charakterystyczne dla badanego regionu, dowodzące osobliwego konserwatyzmu obyczajowego przestrzeganego przez Górnoślązaków, które dopiero w ostatnich latach podlegają dynamicznemu procesowi przemian i unifikacji kulturowej.

Wydaje się, że w kontynuowanym przez Ślązaków tradycyjnym modelu przyjęć weselnych czytelne zmiany zaczęły następować stosunkowo późno, bo dopiero w latach 70. minionego wieku. Bezpośredniej ich przyczyny można upatrywać w przeniesieniu przyjęcia weselnego do dużej sali w remizie. Wcześniej, gdy wesela odbywały się w domu lub w domach rodzinnych nowożeńców, porządek przygotowania miejsca dla biesiady był stały: wynoszono z jednej izby meble i łączono kilka stołów (przeważnie pożyczanych od krewnych i sąsiadów), ustawiając je na dwa typowe sposoby: umieszczano je wzdłuż ścian w tzw. podkowę bądź pod kątem prostym, w kształcie litery L. Wszyscy goście byli razem, widzieli się wzajemnie, tworzyli wspólnotę. Trzeba tu zgodzić się z oceną Zofii Szromby-Rysowej, że stół biesiadny jest „elementem ogniskującym i porządkującym uczestnictwo gości. [...] W pojęciu tym – pisze specjalistka – mieści się nie tylko konsumpcja żywności, ale i sposób zachowania z jego werbalną stroną w postaci rozmów i przyśpiewek oraz rytuał picia"[23].

Bywało jednak i tak, że nie wystarczało miejsc dla wszystkich gości. Wówczas obiad serwowano w dwóch turach: gdy pierwsi goście zjedli, odchodzili od stołu i udawali się na zabawę, wówczas na ich miejscach siadali kolejni. W gospodach wiejskich Beskidu Śląskiego wyróżniano przeważnie cztery stoły: „[...] często dopiero po wyjściu [...] gości »wiesielowych« do tzw. drugiego stołu zasiadali pozostali goście. Do trzeciego wołano dzieci, a przy czwartym »dojadały« kucharki. Pociągało to za sobą różnice w ilości i jakości, a zwłaszcza sposobie podania potraw. W miarę zasiadania do dalszych stołów były one mniej udekorowane, a jedzenie nie było podane już z taką starannością, jak przy stole pierwszym"[24]. Czasem dzieci proszono do stołu dopiero w drugim dniu wesela.

20 Zob. szerzej o kategoriach znaków werbalnego i niewerbalnego procesu komunikowania się w obrzędzie weselnym: K. Piątkowski, *Niewerbalne komunikowanie się w obrzędzie weselnym w polskiej kulturze ludowej XIX w. Podstawy analizy pragmatycznej*, „Lud" 1981, t. 65.
21 *Śląska kucharka*..., s. 265.
22 Tamże.
23 Z. Szromba-Rysowa, *Biesiady*..., s. 115.
24 Tamże, s. 116.

Fot. 1. Typowy wystrój współczesnej sali weselnej na Śląsku Opolskim (Szczedrzyk, pow. Opole, 2002), fot. T. Smolińska

Fot. 2. Stół weselny w tzw. sali lustrzanej (Dobrzeń Wielki, 2016), archiwum T. Smolińskiej

Fot. 3. Ogólny wystrój sali weselnej z oddzielnymi stolami okrągłymi (Restauracja „Stantin", Stare Siołkowice, pow. Opole, 2016), archiwum T. Smolińskiej

Zapraszanie uczestników uczty weselnej do zajęcia miejsca przy stole należało do obowiązków starosty (starostów). Tradycyjne zasady obowiązujące w tym względzie można określić jako trwałe i precyzyjne, wszyscy je znali. Poza względami pokrewieństwa szanowano wiek gości – im starsza osoba, tym zajmowała godniejsze miejsce przy stole, tzn. bliżej młodej pary. Jak wiadomo, najważniejsze miejsce przy stole, położone centralnie, przystrojone mirtem (na ścianie za nim zawieszano obraz Świętej Rodziny, Matki Boskiej Częstochowskiej bądź Matki Boskiej Nieustającej Pomocy lub udekorowany kwiatami żywymi lub sztucznymi napis „Szczęść Boże Młodej Parze"), jest przeznaczone dla pary młodej. Znane wszystkim gościom reguły nie były identyczne na całym badanym obszarze. Zwykle obok młodych siedzieli ich rodzice (rzadziej druhny i drużbowie), starosta (starostowie), dalej: chrzestni i dziadkowie, następnie rodzeństwo z rodzinami. Miejsca na wprost nowożeńców zajmowali świadkowie bądź, zgodnie z innymi zwyczajowymi normami, rodzice, do zajęcia miejsc położonych bliżej młodych zapraszano też księdza, również osoby ważne w środowisku lokalnym, cieszące się autorytetem.

Aktualnie – w restauracjach – oddzielne miejsce przy stole (bądź oddzielny stół) jest przeznaczone dla dzieci, swój stół mają również członkowie zespołu muzycznego. Od kilku już lat w wielu restauracjach właściciele wprowadzili nową modę w urządzeniu sali weselnej: dla młodej pary i świadków jest przeznaczony specjalnie przystrojony bujną roślinnością prostokątny stół, natomiast dla wszystkich gości oddzielnie ustawione okrągłe stoły, na których znajdują się

bileciki z imionami i nazwiskami, przeważnie ułożone według zasady: albo rodzice młodej pary ze starszymi krewnymi siedzą najbliżej stołu młodożeńców, albo też – i wydaje się, że ta tendencja jest dominująca – przy stołach ustawionych najbliżej młodych siedzą ich rówieśnicy. Ocenę tej nowej mody zastąpię na pytaniem: Jak postrzegać takie rozstawienie w sali weselnej pojedynczych stołów wobec dystynktywnych funkcji stołu biesiadnego, a szczególnie weselnego, gdy prócz aspektu kulinarnego ma on pełnić funkcję integracyjną?

Fot. 4. Wiejski stół na przyjęciu weselnym z lokalnymi wyrobami (Stare Siołkowice, 2016), archiwum T. Smolińskiej

W ostatnich latach właściciele restauracji – podobnie jak w innych regionach Polski – oferują gościom dodatkowy stół z lokalnymi wyrobami mięsnymi i wędliniarskimi, nazywany wiejskim stołem. Na Górnym Śląsku nie zarejestrowano dotychczas postawionego obok „stołu wiejskiego" kolejnego stołu, na którym znajdują się kieliszki i butelki z różnego rodzaju alkoholami (piwo, wina, koniaki, także samogon).

Nastąpiły również poważne zmiany w dekoracji stołu i wystroju sali weselnej. Jeszcze do lat 70. minionego wieku powszechnie używano do tego celu żywych kwiatów, głównie małych wianuszków lub gałązek mirtu, symbolizujących czystość, niewinność, odrodzenie mocy witalnych, a więc płodność i miłość, także powodzenie[25]. Przygotowaniem tych rekwizytów zajmowały się dziewczęta na przedweselnym spotkaniu z panną młodą, tzw. wieczorze panieńskim. W przystrojonej sali weselnej dominował kolor zielony, kojarzony z życiem, pod sufitem i na ścianach zawieszano zielone „łańcuchy", a także girlandy z żywych roślin. Tę tradycyjną roślinność, związaną z białą magią, skutecznie wyeliminowała, nie tylko ze śląskiej przestrzeni weselnej, nowa moda, którą nazwę balonomanią weselną. Gadżetem nieodłącznie dziś kojarzonym z wystrojem sali weselnej są baloniki. Kunsztownie powiązane nad wejściem do restauracji wprowadzają uczestników przyjęcia do środka, a tu jako wszechobecny gadżet wprost zmuszają gości do podziwiania, dyskusji nad ich jakością, kolorystyką. Jako stałe wątki w opowieściach wspomnieniowych można wymienić te o kłopotach przyjaciół młodej pary przy nadmuchiwaniu balonów oraz o zabawach towarzyskich z ich użyciem... Balonomania weselna nie obroni się przed postrzeganiem jej w kategoriach kiczu.

MENU WESELNE W OBLICZU ZMIAN

Wielu badaczy, opisując śląskie biesiady weselne, sferę kulinarną przeważnie wręcz zbywało, pozostając przy refleksji typu: „suto zastawiony stół", „ucztę weselną cechowała obfitość potraw", „uczta weselna jest bardzo wystawna", „obiad obfity", a „toastom nie było końca". Wydaje się, że uwagę skupiano na oracjach starostów, zabawach, tańcach, śpiewach, opo-

25 Zob. szerzej: P. Kowalski, *Leksykon znaki świata. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa–Wrocław 1998, s. 322–324.

wiadaniu o wydarzeniach komicznych, udowadniając w ten sposób, że „wesele to nie tylko siedzenie za stołem, tak typowe obżarstwo i opilstwo"[26].

Wbrew pozorom w centrum uwagi autorki nie znajdzie się regularne omówienie i zestawianie czy porządkowanie dań weselnych na śląskim stole weselnym. Menu weselne w procesie przemian, z racji swej regionalnej specyfiki, później – postępującej unifikacji kulinarnej, także użytych surowców, pełnionych funkcji, jest zagadnieniem tak obszernym, że wymaga oddzielnego opracowania. Tu jedynie wyeksponuję cechy charakterystyczne, decydujące o kulinarnej specyfice przyjęć weselnych na Górnym Śląsku i o dynamice przemian żywieniowych, sprawiających, że kulinarne dziedzictwo regionu wypierają potrawy o proweniencji europejskiej i światowej. Kierunek tych przeobrażeń jest jednoznaczny: od potraw rodzimych do bogracza, kotletów devolay, carpaccio, sałatek nicejskich...

Uwzględniając porządek chronologiczny, warto zauważyć, że mimo osobliwego konserwatyzmu kulinarnego, z którym Ślązacy się identyfikują, dbając o swoją tożsamość, postępująca unifikacja – głównie w ostatnich latach – jest nieuchronna, by choć wspomnieć tu bez komentarza o kilku faktach weselnych: przyjęcie weselne, podobnie jak wieczerza wigilijna, jako struktury długiego trwania, były ostoją zarówno tradycyjnej obyczajowości, jak i – z racji pielęgnowania przekazywanych z pokolenia na pokolenie receptur kulinarnych – tradycyjnych potraw zróżnicowanych regionalnie. Jak słusznie oceniają specjaliści, „właściwości tradycyjnego pożywienia ludowego wynikały z panujących na wsi stosunków społeczno-gospodarczych, a występująca samowystarczalność gospodarcza determinowała poziom i strukturę pożywienia, nadając mu znamię lokalne. Konsumpcja żywnościowa była uzależniona przede wszystkim od możliwości produkcyjnych gospodarstw i istniejących wzorów zachowań"[27].

O ile wieczerza wigilijna zachowała swój rodzinny charakter i do dziś jest przykładem kulinarnego konserwatyzmu regionalnego, w tym również śląskiego, o tyle uczta weselna w ostatnich latach bez kompleksów poczęła nadążać za kulinarnymi trendami modowymi i przejmować rozmaite nowinki. Warto tu odwołać się do ustaleń i prognoz badaczy z lat 70. i 80. minionego wieku dość jednoznacznie uwidaczniających proces zmian w menu weselnym. Choć jeszcze Wera Sztabowa, znawczyni kuchni śląskiej, ocenia w wydanej w 1985 roku monografii kulinarnej, że „niewiele zmienił się jadłospis weselnego przyjęcia"[28], to znawczyni tej miary co Zofia Szromba-Rysowa już w latach 70. zwracała uwagę na charakterystyczne tendencje kulinarne w kuchni śląskiej: zachowawczy charakter wieczerzy wigilijnej i innowacyjny uczty weselnej. Wówczas na wsi śląskiej jako „inicjatorki nowości kulinarnych" postrzegane były kucharki proszone przez rodziców panny młodej o przygotowanie przyjęcia weselnego[29].

Podczas badań terenowych, prowadzonych na Górnym Śląsku w latach 50. i 60. XX wieku, Szromba-Rysowa zarejestrowała cenne przykłady zmian w zakresie pieczywa obrzędowego, jakim na Górnym Śląsku jest *kołocz*. Według niej po II wojnie światowej zaczął być coraz szybciej

26 H. Gerlich, *Rodzinne gościny*, [w:] *Śląskie uciechy i zabawy (materiały etnologiczno-folklorystyczne)*, pod red. I. Bukowskiej-Floreńskiej, Bytom 1991, s. 198.
27 Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności...*, s. 40.
28 W. Sztabowa, *Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej*, Katowice 1985, s. 158.
29 Zob. Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności...*, s. 84–85.

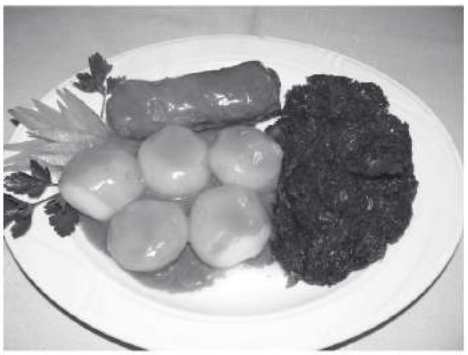
wypierany przez inne ciasta i torty. Ale jeszcze wtedy wielu najstarszych mieszkańców preferowało na uczcie *kołocz*. Badaczka zapisała wówczas m.in. takie oto ich oceny: „jak nie ma kołacza, to nie ma wesela", ale i odmienne głosy, że teraz stawia się „*kołocze* już tylko przed starymi babami"[30].

Jak widać, kolejny kierunek przeobrażeń kulinarnych na śląskim przyjęciu weselnym, dotyczący pieczywa obrzędowego, również jest jednoznaczny, prowadzi bowiem od *kołocza* do tortów (piętrowego, angielskiego, rozłożystego). Aktualnie podczas uczty weselnej *kołocz* nie pełni już pierwotnej funkcji obrzędowej. Jest wszak nadal specjalnie wypiekany z okazji wesela, to podstawowy produkt poczty (posyłki, podarunku przedweselnego), jest także wraz z kawałkami tortu i innych kremowych ciast ofiarowywany odchodzącym gościom. Nie podzielił zatem losów *korowaja* ze wschodnich regionów Polski, który – jak utrzymuje Mariola Tymochowicz – zaprzestano przygotowywać na wesela już w latach 60. XX wieku[31].

Dynamikę procesu przemian stołu weselnego na Górnym Śląsku i serwowanego menu uwidaczniają niejednorodne wyniki wcześniejszych badań. I tak np. badacze chętnie powołują się na zapisy Josepha Kauschkego, niemieckiego urzędnika żyjącego w II połowie XVIII wieku, o zwyczajach weselnych Polaków na Górnym Śląsku. Według niego na poczęstunek weselny składały się następujące potrawy: „[...] rosół wołowy z grochem, wołowina, flaczki z jagłami, rosół z kaszą tatarczaną i owocami suszonymi, dróbka gęsie, pieczenie wołowe i gęsi pieczone oraz kiełbasy na łokieć długie"[32]. Józef Lompa w I połowie XIX wieku zarejestrował odmienny obraz uczty weselnej „ludu śląskiego": „[...] nie daje [on] teraz nic więcej tylko gorzałki, chleba, placków i sera mlekiem roztworzonego"[33]. W świetle materiałów Józefa Ondrusza na dawnych weselach cieszyńskich serwowano następujące menu: „[...] polywka z nuglami, flaki zaktócóne śmietónką, żołądki i wątróbki z gowiedzi z powidłową moczką, kwaśno kapusta zasmażóno z krupicznym chlebym, owięzina z cebulową moczką, wieprzowina, cielęcina, gęsina ze sałotym z kapusty". Badacz zastrzega, że „nigdy nie podano więcej niż dwa rodzaje mięsa. [...] Kompotów nie znano, jedynie gotowane pieczki [suszone owoce – T. S.] znajdowały się również na weselnych stołach"[34]. Jak uznają specjaliści, jeszcze w latach 20. minionego stulecia „na bogatym weselu w Istebnej talerze mieli tylko państwo młodzi oraz proboszcz i miejscowy lekarz z żoną"[35]. A według wypowiedzi najstarszych informatorów, zarejestrowanych podczas badań terenowych w Raciborskiem, obiad zaczęto podawać dopiero na początku XX wieku, wcześniej gości częstowano tylko „gorzałką, chlebem, serem, »*kołoczem*« i kawą zbożową"[36]. Henryka Wesołowska ocenia, że dopiero w latach 30. zeszłego wieku wprowadzono na śląski

30 Zob. szerzej tamże, np. s. 75, 85.
31 Zob. M. Tymochowicz, *Pieczywo obrzędowe na Lubelszczyźnie i jego współczesne uwarunkowania*, „Łódzkie Studia Etnograficzne" 2016, t. 55, s. 86.
32 J. Kauschke, *Hochzeitgebräuche im polnischen Oberschlesien*, „Schlesische Provinzialblätter" 1788, Bd. 8, s. 385. Cyt. za: D. Simonides, dz. cyt., s. 145.
33 J. Lompa, „Rozmaitości górnoszląskie (szląskie) (zebrane w 1841–1848)", rękopis w Muzeum Etnograficznym w Krakowie, sygn. 762. Cyt. za: D. Simonides, dz. cyt., s. 145.
34 J. Ondrusz, dz. cyt., s. 514.
35 Z. Szromba-Rysowa, *Biesiady...*, s. 118–119.
36 K. Lach, dz. cyt., s. 71.

Fot. 5. 5-piętrowy tort otulony bitą śmietaną (oferta reklamowa prywatnych zakładów cukierniczych z woj. opolskiego), archiwum T. Smolińskiej



Fot. 6. Tradycyjne danie (rolada, kluski śląskie i modra kapusta), archiwum T. Smolińskiej

stół weselny regularne posiłki wielodaniowe (obiad, podwieczorek, kolacja), i ten model uczty weselnej postrzega jako „miejski", „pański"[37].

Szromba-Rysowa w latach 70. minionego wieku, zastanawiając się nad procesem przemian w jadłospisie weselnym, doszła do wniosku, że idzie on „w kierunku urozmaicenia dań mięsnych i wypieków"[38]. Dziś trzeba dodać również poważne zmiany w serwowaniu warzyw i owoców oraz rozmaitych napojów bezalkoholowych, które praktycznie wyeliminowały powszechnie podawane przez wiele lat kompoty. W tym zakresie możemy mówić nie tylko o innowacyjności, ale i nowoczesności.

Pewne przeobrażenia na Górnym Śląsku, np. z racji rozwoju przemysłu, modyfikowały starannie pielęgnowane wcześniej formy okołoweselnego współżycia społecznego i wzajemnej pomocy, by wymienić tu kontynuowany wprawdzie „podarek kołoczkowy", ale już bez początkowej części poczty, gdy rodzina i sąsiedzi przynosili do domu panny młodej półprodukty do przygotowania obiadu weselnego. „Obiad weselny – jak słusznie podkreśla Halina Gerlich – w swym symbolicznym sensie był rodzajem daru przekazywanym gościom. Był to dar szczególny, powodujący, że w czasie jego spożywania dochodziło do zawiązywania więzi między

37 Zob. H. Wesołowska, *Osadnictwo, budownictwo, mieszkanie, pożywienie*, [w:] *Kultura ludowa...*, s. 68.
38 Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności...*, s. 85.

obcymi sobie dotąd rodzinami"[39]. Dość powszechnie już w okresie międzywojennym przyjęła się w badanym regionie zasada organizacji przyjęcia: za ucztę weselną odpowiedzialna jest pani młoda, a za alkohol, napoje chłodzące i oprawę muzyczną – pan młody. Ta przyjęta reguła zwyczajowa nie obowiązuje na Śląsku Cieszyńskim. Dawniej ucztę weselną przygotowywały wspólnie obie rodziny młodych (obiad spożywano w domu pani młodej, a na kolację udawano się do domu pana młodego), dopiero w latach 60. XX wieku przejęto zwyczaj obowiązujący w całym regionie: rodzina pani młodej urządza biesiadę w pierwszym dniu wesela[40], a rodzina pana młodego – w drugim. Henryka Wesołowska utrzymuje, że tradycja urządzania wesela „na dwie strony" jest popularna również w okolicach Raciborza, Prudnika i Bytomia[41].

Śląskie przyjęcia weselne do dziś wyróżniają się ustalonym porządkiem serwowanych posiłków. Obiad – jak wspominano – zwyczajowo rozpoczyna się o godzinie 12.00, podwieczorek (swaczyna) – o godzinie 17.00, około godziny 22.00 podawana była kolacja (przed nią odbywały się oczepiny), którą kończyło dzielenie kołacza weselnego; aktualnie około godziny 20.00 jest serwowana pierwsza kolacja, a w porze drugiej kolacji, o godzinie 24.00, odbywają oczepiny. Funkcje kołacza jako pieczywa obrzędowego na uczcie weselnej przejął tort: dziś wielopiętrowy, przeważnie tzw. angielski, rzadziej rozłożysty. Jeszcze kilka lat wcześniej serwowano kilka pojedynczych tortów. Współcześnie nowożeńcy kroją tort piętrowy (przywieziony lub przyniesiony przez kelnerów na salę weselną na specjalnym stoliczku, często z zapalonymi fajerwerkami oraz oprawą muzyczną) i obdarowują nim gości przeważnie zaraz po obiedzie bądź na początku podwieczorku. Na badanym obszarze zarejestrowano kilka modyfikacji, o jednej z nich zaświadcza informatorka:

Sala weselna nie była zbyt duża. Stoły ustawiono na kształt litery L, w rogu sali było podwyższenie, na którym grał zespół. Stoły oraz krzesła pary młodej udekorowane były jedynie w wiązanki kwiatów. Całości tej skromnej kompozycji dopełniała wisząca na środku sali kula dyskotekowa. Gdy goście zasiedli do stołów, zespół zapowiedział pierwszy taniec pary młodej do utworu Seweryna Krajewskiego „Wielka miłość". Po zatańczeniu nadszedł czas na obiad. Był bardzo duży wybór. Można było skosztować trzech rodzajów mięsa, takich jak: rolady, kotlety, schabowe czy drobiowe, różnych sałatek, sosów, ziemniaków bądź tradycyjnych klusek śląskich oraz wielu ciast. Po zakończonym obiedzie kelnerki wjechały na salę z 4-piętrowym tortem weselnym. Każda warstwa zrobiona była z innymi owocami, a całość ozdabiała figurka pary młodej. Rodzice musieli ukroić symbolicznie dwa kawałki, po jednym dla każdego z nich, a resztę tortu pokroiły kelnerki i rozdały gościom (A. K., l. 20, O ślubie mamy (Strzelce Opolskie, 1996, Strzelce Opolskie, zap. 1997).

Oddzielnego omówienia wymaga zespół zagadnień związanych z alkoholem na uczcie weselnej. Dawniej starostowie musieli dbać o pełne kieliszki dorosłych gości, dzisiaj do obowiązków gospodarzy należy dbałość o to, aby – podobnie jak żywności – na weselu nie zabrakło alkoholu. Warto choć wspomnieć o nowych tendencjach zwyczajowych na współczesnych weselach śląskich: o modzie na wesela bez alkoholu. O takiej decyzji młoda para

39 H. Gerlich, dz. cyt., s. 71.

40 Zob. szerzej o specyfice i zmianach obyczajowości w tej kwestii w tamtejszym subregionie, np. o przenoszeniu kolacji do sali tanecznej w gospodzie, ocenie tej nowej praktyki przez lokalną społeczność: Z. Szromba-Rysowa, *Biesiady*..., s. 115–116.

41 Zob. H. Wesołowska, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Folklor*..., s. 105.

informuje gości w zaproszeniu, a podczas uczty toasty są wznoszone szampanem dla dzieci. Z pewnością genezy wesel bezalkoholowych, coraz bardziej popularnych na Górnym Śląsku, trzeba upatrywać w inicjatywie wywodzącej się z diecezji bielsko-żywieckiej, a dokładniej ze wsi Kamesznica. W ślad za Stowarzyszeniem Wesela Wesel w Katowicach powstał specjalny Ośrodek Profilaktyczno-Szkoleniowy im. ks. Franciszka Blachnickiego, w którym są organizowane kursy dla wodzirejów takich wesel, o których ich zwolennicy mówią: „Pragnęliśmy mieć wesele na bardzo wysokim i kulturalnym poziomie. Alkohol nie idzie w parze z kulturalną zabawą". Pragnę dodać, że aktualnie prowadzę badania nad tą nową formą przyjęć weselnych.

Cechą charakterystyczną śląskich wesel (nie tylko odbywających się współcześnie w restauracjach) jest szczególna dbałość organizatorów o estetykę stołu. Myślę tu nie tylko o obrusach, dodatkowo nakrywanych serwetami utrzymanymi w odpowiedniej kolorystyce, ale i o zgoła artystycznej prezentacji serwetek papierowych, o talerzach, talerzykach, półmiskach etc., na których w ustalonej kolejności i w odpowiednim tempie są serwowane kolejne dania, o sposobie wyeksponowania i ułożeniu porcji mięsnych na półmiskach, o zgoła eleganckich półmiskach z wędlinami, tzw. zimnej płycie, o serach podawanych na specjalnych deskach etc. Wydaje się, że te rejestrowane od wielu lat wpływy o proweniencji mieszczańskiej zostały na Górnym Śląsku bardzo szybko przejęte z wzorów zachodnich, spontanicznie zaakceptowane jako własne, a następnie systematycznie modernizowane i w sposób ostentacyjny kontynuowane, świadcząc o zamożności oraz nowoczesności ludności rodzimej.

ZAMIAST ZAKOŃCZENIA

Coraz częściej zarówno w najnowszych pracach, szczególnie o charakterze popularnonaukowym[42], jak i podczas rozmaitych regionalnych festiwali kulinarnych, wydarzeń medialnych, konkursów (np. na „najlepszą restaurację serwującą kuchnię śląską"), jest powielanych wiele mitów o śląskim dziedzictwie kulinarnym. W ten sposób wśród odbiorców tego typu inicjatyw jest popularyzowana i rozwijana specyficzna wiedza o kulinariach Górnego Śląska, w tym o menu weselnym. Autorka ma nadzieję, że zaproponowany na podstawie wieloletnich badań wstępny ogląd górnośląskiego stołu weselnego w procesie przemian uwidoczni dwie tendencje żywieniowe. Dowodzi bowiem zarówno konserwatyzmu Ślązaków, żywych związków z dziedzictwem kulturowym przodków, jak i postępującej otwartości wobec obcych wpływów nieuchronnie prowadzących do coraz bardziej czytelnej kulinarnej unifikacji kulturowej.

42 Np. czytelnik dowiaduje się z publikacji wydanej przez Wydawnictwo Naukowe PWN SA, że na bogactwo śląskiej tradycji kulinarnej, „splecionej z wielu zaskakujących wątków", wpływ miały „zastępy rycerzy i awanturników z całej Europy", które „do śląskiej ziemi obiecanej ciągnęły w poszukiwaniu szczęścia". J. Furgalińska, *Ślónsko kuchnia dla Hanysów i Goroli. Wejrzyj, uworz, pojedz*, Warszawa 2015, s. [5].

BIBLIOGRAFIA

Białas Irena, *Tradycje kulinarne*, [w:] *Ludowe tradycje. Dziedzictwo kulturowe ludności rodzimej w granicach województwa śląskiego*, pod red. Barbary Bazielich, Wrocław–Katowice 2009, s. 217–224.

Furgalińska Joanna, *Ślónsko kuchnia dla Hanysów i Goroli. Wejrzyj, uworz, pojedz*, Warszawa 2015.

Gerlich Halina, *Cykle ludzkiego życia – od narodzin do śmierci*, Katowice 1998.

Gerlich Halina, *Rodzinne gościny*, [w:] *Śląskie uciechy i zabawy (materiały etnologiczno-folklorystyczne)*, pod red. Ireny Bukowskiej-Floreńskiej, Bytom 1991, s. 185–209.

Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego, t. 7: Anna Drożdż, *Pomoc wzajemna. Współdziałanie społeczne i pomoc sąsiedzka*, pod red. nauk. Zygmunta Kłodnickiego, Wrocław–Cieszyn 2002.

Kowalski Piotr, *Leksykon znaki świata. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa–Wrocław 1998.

Kurek Czesław, *Tradycja i współczesność opolskich starostów weselnych (opracowanie i wybór tekstów)*, do druku przygot. Zbyszko Bednorz, Róża Okos, Opole 1978.

Kwaśniewski Krzysztof, *Adaptacja i integracja kulturowa ludności Śląska po II wojnie światowej*, Wrocław 1969.

Lach Kornelia, *Wierzenia, zwyczaje i obrzędy. Folklor pogranicza polsko-czeskiego*, Wrocław 2000.

Ondrusz Józef, *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, [w:] Daniel Kadłubiec z zespołem, *Płyniesz Olzo. Monografia kultury ludowej Śląska Cieszyńskiego*, wyd. drugie poszerzone i uaktualnione, Czeski Cieszyn 2016, s. 491–516.

Piątkowski Krzysztof, *Niewerbalne komunikowanie się w obrzędzie weselnym w polskiej kulturze ludowej XIX w. Podstawy analizy pragmatycznej*, „Lud" 1981, t. 65, s. 33–54.

Simonides Dorota, *Mądrość ludowa. Dziedzictwo kulturowe Śląska Opolskiego*, Wrocław 2007.

Smolińska Teresa, *Rodzimość śląskiego folkloru – oswojone źródła niemieckie*, [w:] *Regionalizm, folklor, wychowanie*, pod red. Dionizjusza Czubali, Grzegorza Grzybka, Bielsko-Biała 2004, s. 67–85.

Szromba-Rysowa Zofia, *Biesiady wiejskie*, „Etnografia Polska" 1984, t. 28, z. 1, s. 105–131.

Szromba-Rysowa Zofia, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław 1978.

Sztabowa Wera, *Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej*, Katowice 1985.

Śląska kucharka doskonała, zebrała i oprac. Elżbieta Łabońska, wyd. II popr., Katowice 1990.

Tymochowicz Mariola, *Pieczywo obrzędowe na Lubelszczyźnie i jego współczesne uwarunkowania*, „Łódzkie Studia Etnograficzne" 2016, t. 55, s. 80–98.

Wesołowska Henryka, *Osadnictwo, budownictwo, mieszkanie, pożywienie*, [w:] *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*, pod red. Doroty Simonides przy udziale Piotra Kowalskiego, Wrocław–Warszawa 1991, s. 27–70.

Wesołowska Henryka, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Folklor Górnego Śląska*, pod red. Doroty Simonides, Katowice 1989, s. 95–169.

Wesołowska Henryka, *Zwyczaje i obrzędy rodzinne*, [w:] *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*, pod red. Doroty Simonides przy udziale Piotra Kowalskiego, Wrocław–Warszawa 1991, s. 228–260.

Wijas-Grocholska Elżbieta, *Kołocz w tradycji i współczesnej kulturze Śląska Opolskiego*, „Notatnik Skansenowski. Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej" 2012, nr 2, s. 49–74.

SUMMARY

Transformation of the Wedding Table in Upper Silesia

The author focuses on the culinary aspects of wedding celebrations, especially on the wedding culinary heritage in Upper Silesia and its contemporary changes, including locations where the wedding reception is held (private houses, inns, fire station banquet halls, portable wooden halls, restaurants) and decorations at the event (from folk religious art through magical functions to omnipresent kitsch). The article focuses primarily on the wedding menu: from conventional festive cakes (kołocz) to wedding cakes (multi-tiered, iced or sheet ones), from traditional regional cuisine to Hungarian goulash soup, chicken De Volaille, carpaccio, Niçoise salads, etc. The latest fashion for non-alcoholic drinks for the wedding is also underlined.

Key words: wedding table, Upper Silesia, locations of wedding receptions, menu, transformation
Słowa kluczowe: stół weselny, Górny Śląsk, miejsca przyjęć weselnych, menu, proces przemian

Anna Kurpiel
Centrum Studiów Niemieckich i Europejskich im. Willy'ego Brandta
Uniwersytetu Wrocławskiego

TRADYCYJNA KUCHNIA DOLNOŚLĄSKA – CZYLI JAKA? POSZUKIWANIE KULINARNEJ TOŻSAMOŚCI REGIONU PO 1989 ROKU

Dolny Śląsk, jako jeden z regionów przyłączonych do Polski po II wojnie światowej, doświadczył po 1945 roku niemal całkowitej wymiany ludności. Przedwojenni Dolnoślązacy, przede wszystkim Niemcy, musieli opuścić swoją małą ojczyznę. Równocześnie przybywali ze wszystkich stron Europy nowi osadnicy. Część z nich przyjeżdżała dobrowolnie, zachęcona propagandą opływających w dobra Ziem Odzyskanych lub w poszukiwaniu lepszej przyszłości (tu przede wszystkim osadnicy z Polski Centralnej, reemigranci z Belgii, Francji i Bośni); część – pod przymusem, w nadziei, że ich związek z Ziemiami Zachodnimi będzie krótkotrwały (jak np. Polacy z dawnych Kresów, Polacy z Bukowiny Rumuńskiej, Ukraińcy, Łemkowie, Grecy i Macedończycy)[1]. Powojenni dolnośląscy migranci wywozili i przywozili ze sobą, oprócz dóbr materialnych, tradycje, zwyczaje i obyczaje. Była to więc nie tylko masowa wędrówka ludzi, ale także ich dziedzictwa kulturowego. Jednym z jego elementów są tradycje kulinarne.

Nowe społeczeństwo Dolnego Śląska stanowiło prawdziwy tygiel kulturowy, narodowy i etniczny. Jednak powojenna atmosfera, zarówno polityczna, jak i społeczna, nie sprzyjała zachowaniu tej różnorodności. Dolny Śląsk po 1945 roku był więc nie tylko polskim Dzikim Zachodem, jak niekiedy go nazywano, lecz przede wszystkim wielkim laboratorium społecznym. Powojenne antagonizmy, nieufność, poczucie tymczasowości, a także „niepokój ludzi wydziedziczonych"[2] były wówczas odczuciami dominującymi. Obawa przed ujawnianiem swojej wojennej i przedwojennej historii oraz tożsamości sprzyjała kulturowej homogenizacji regionu. Podobnie jak polityka nowego państwa, a przede wszystkim propaganda „odzyskanych ziem piastowskich" (a więc polskich) i postulat „zespolenia ich z Macierzą".

Interesujące nas w niniejszym artykule tradycje kulinarne są modelowym przykładem zmian zachodzących w obrębie dziedzictwa kulturowego poszczególnych grup przybyłych po wojnie na Dolny Śląsk. Odrębne i zróżnicowane tradycje przywiezione wraz z migrantami na powojenny Dolny Śląsk w toku wzajemnych relacji oraz w myśl polityki PRL-u uległy stopniowemu ujednoliceniu. Po 1989 roku sytuacja zaczęła się odwracać. Grupy mniejszościowe, dotychczas

1 *O nowych i starych Dolnoślązakach* por. m.in. *Mom jo skarb... Dolnośląskie tradycje w procesie przemian*, pod red. E. Berendt, Wrocław 2009; *Dziedzictwo kulturowe Dolnego Śląska*, pod red. Z. Kłodnickiego, Wrocław 1996.

2 Jak nazywa to pięknie E. Berendt w tekście *Ale dom płynie... region wymyślony – historie prawdziwe*, [w:] *Kultura ludowa. Teorie – praktyki – polityki*, pod red. B. Fatygi, R. Michalskiego, Warszawa 2014, s. 194.

milczące na temat własnego dziedzictwa i tożsamości, odzyskały głos i wolę ekspresji, Dolnoślązacy zaś – w tym historycy zajmujący się tematem – rozpoczęli zgłębianie historii i tradycji regionu sprzed II wojny światowej. Tym samym pojawił się nowy dyskurs dotyczący tożsamości, tradycji i dziedzictwa Dolnego Śląska, przynosząc ze sobą nowe pytania i wątpliwości.

KUCHNIA POWOJENNYCH DOLNOŚLĄZAKÓW

W pierwszych powojennych latach każda z grup, siłą przyzwyczajenia, lecz w miarę dostępności produktów, utrzymywała własne tradycje. Bardzo szybko jednak rozpoczął się proces homogenizacji kulinarnej, przede wszystkim pod wpływem krytyki społecznej. Jak opisuje to Jadwiga Pawłowska na podstawie swoich badań we wsi Pracze:

W pierwszych latach po osiedleniu podawano posiłki według zwyczajów przyniesionych ze wsi rodzinnych. Podawanie tradycyjnych potraw, nieużywanych przez niektóre grupy lub uważanych przez nie za zbyt ubogie [...] często wywoływało nieprzyjemne dla gospodyń uwagi i drwiny [...], co w konsekwencji pociągało za sobą nieporozumienia i gniewy[3].

Lub dalej:

W pierwszych latach po osiedleniu mieszkańcy krytykowali niektóre potrawy innych grup[4].

Co ciekawe, znalazły się wśród nich m.in. tak popularne obecnie pierogi ruskie.

Ujednolicanie zwyczajów kulinarnych dokonywało się również w toku codziennych relacji: przede wszystkim małżeńskich (w małżeństwach mieszanych), sąsiedzkich lub przyjacielskich. Jak wspomina J. Pawłowska:

Przenikanie pewnych zwyczajów i przepisów odbywa się bądź drogą podpatrzenia, bądź przenoszenia (przez członków małżeństw mieszanych i osób zaprzyjaźnionych ze sobą). Zazwyczaj żona gotuje początkowo według przyzwyczajeń wyniesionych w domu rodzinnego, z biegiem jednak czasu stara się zaspokoić życzenia męża. W tym celu zasięga informacji u gospodyń pochodzących z jego stron i uczy się gotować nowe potrawy[5].

Oczywistym czynnikiem wpływającym na tradycje kulinarne była dostępność produktów spożywczych oraz zmiana nawyków żywieniowych po II wojnie światowej w ogóle, a przede wszystkim wpływ kuchni miejskiej, propagowanej na kursach gotowania dla gospodyń.

Polityka PRL-u – zespolenia Ziem Odzyskanych z Macierzą, wpływała negatywnie zarówno na kultywowanie własnych tradycji, jak i proces regionalizacji – o czym wspomina Małgorzata Ruchniewicz, pisząc, że „ogłoszenie zakończenia integracji ziem nowych z resztą kraju i zastosowanie centralizacji na szeroką skalę nie tworzyły sprzyjających warunków dla przedsięwzięć o charakterze regionalnym"[6]. Z jednej strony oddolne ruchy o charakterze lo-

3 J. Pawłowska, *Dolnośląska wieś Pracze w powiecie milickim w latach 1945–1960 (studium etnograficzne)*, cz. I: *Kultura materialna*, Wrocław 1966, s. 91.

4 Tamże, s. 93.

5 Tamże, s. 81.

6 M. Ruchniewicz, *Budowa kłodzkiej tożsamości regionalnej jako zadanie czasopisma „Ziemia Kłodzka" w latach 90. XX w.*, [w:] *Dolnoślązacy? Kształtowanie tożsamości mieszkańców Dolnego Śląska po II wojnie światowej*, pod red. J. Nowosielskiej-Sobel, G. Straucholda, Wrocław 2007, s. 63.

kalnym były (odgórnie) hamowane, z drugiej jednak – dążono do wytworzenia, narzucenia bądź też wykreowania nowych „tradycji regionalnych", potwierdzających przynależność Dolnego Śląska do Polski i unifikujących region. Modelowym przykładem tego typu działań jest „strój dolnośląski". Został on stworzony na bazie niemieckiego stroju ludowego z okolic Karpacza na potrzeby licznych i lubianych w PRL-u imprez o charakterze folklorystycznym[7].

Co ciekawe jednak, Dolny Śląsk w okresie 1945–1989 nie doczekał się jednej flagowej potrawy regionalnej – choć i w tej materii podjęto pewne próby, o których wspomina Piotr Bikont we *Wstępie* do *Dziejów wrocławskiej gastronomii* Grzegorza Sobla:

Jednym z terenów historycznej indoktrynacji stała się gastronomia. Prawie każde restauracyjne menu w mieście oferowało „kotlet po piastowsku". Popularna wówczas w całym kraju fasolka po bretońsku tu występowała – bez wątpienia decyzją tzw. czynników partyjnych – jako „fasolka po wrocławsku". Nie inaczej było z długimi bułkami pszennymi, które w Warszawie znano jako „paryskie", w Krakowie zwano „wekami", a Łodzi „angielkami", we Wrocławiu wolno było mówić o nich wyłącznie jako o „bułkach wrocławskich"[8].

Prawdopodobnie jednak wprowadzenie zespołów dolnośląskich na folklorystyczną scenę PRL-u było zadaniem ważniejszym niż rozpropagowanie rzekomo dolnośląskiej lub nawet „piastowskiej" potrawy unifikującej region. Szczególnie mając na uwadze fakt, że kuchnię PRL-u miała cechować prostota, dbałość o wykorzystanie każdego składnika oraz unikanie zbyt drogich lub czasochłonnych potraw. Trend ten wynikał zarówno z niedoboru składników, jak również ze zmieniającej się roli kobiety, która już nie tylko zajmowała się domem, ale i pracą zawodową. Nowoczesna gospodyni i pracująca pani domu nie miała tym samym wiele czasu na przygotowanie skomplikowanych potraw. Tak więc w obecnej niemal w każdym domu *Dobrej kuchni* wydanej w 1972 roku wielokrotnie padają słowa „gospodarność" i „higiena", a tylko raz „tradycja" – w niezwykle krótkim podrozdziale *Przyjęcia świąteczne*, w którym czytamy: „Wybór potraw, które przygotowuje się na święta Wielkiejnocy i Bożego Narodzenia są często zwyczajami przekazywanymi tradycją"[9]. Wykonanie tego typu potraw – czytamy dalej – „pochłania dużo czasu i mocno nadwereża budżet domowy"[10] – jest więc sprzeczne z postulatami książki i, szerzej, nowej polityki żywieniowej. A to właśnie potrawy świąteczne są tymi, które najdłużej opierać się będą tendencjom homogenizacyjnym i do dnia dzisiejszego wytyczają granice przywiezionych tradycji.

W POSZUKIWANIU DZIEDZICTWA

Wszystkie opisane tu zjawiska i procesy – z homogenizacją kulturową powojennych migrantów na czele – doprowadziły do powszechnego przekonania, że Dolny Śląsk jest regionem pozbawionym tradycji i dziedzictwa kulturowego. Pogląd ten nasilił się po 1989 roku. Osłabła wówczas

7 Por. H. Golla, *Dolnośląski strój ludowy. Tradycja w konfrontacji ze współczesnością*, [w:] *Stroje ludowe jako fenomen kulturowy*, pod red. A. W. Brzezińskiej, M. Tymochowicz, Wrocław 2013, s. 103–110.
8 P. Bikont, *Wstęp*, [w:] G. Sobel, *Dzieje wrocławskiej gastronomii*, Wrocław 2012, s. 5.
9 *Dobra kuchnia. Żywienie w rodzinie*, wydanie II, Warszawa 1972, s. 543.
10 Tamże.

wiara w mit piastowski, a wraz z nim postulaty repolonizacji i degermanizacji, otwierając pole nowym procesom tożsamościotwórczym: zarówno oddolnym, jak i odgórnym. Dolny Śląsk przestał być „ziemią odzyskaną", równocześnie jednak – jak słusznie zauważyła wrocławska kulturoznawczyni Izolda Topp – nie był już „ziemią obcą"[11]. Zwrócenie uwagi na lokalność oraz regionalizm – jako współczesny trend ogólnoeuropejski, jeszcze bardziej nasiliło potrzebę zredefiniowania regionalnej dolnośląskiej tradycji i tożsamości. W przypadku tradycji kulinarnych poszukiwanie dań regionalnych dodatkowo podsycają współczesna moda na zdrowe i lokalne odżywianie się[12] oraz potrzeba wykreowania marki przyciągającej turystów i inwestorów. O ile jednak większość regionów Polski, patrząc wstecz, odnajduje gotowe wzory dziedziczenia, które może kontynuować lub reaktywować, Dolny Śląsk jest zmuszony do nieustannego reinterpretowania oraz negocjowania swojego „trudnego dziedzictwa"[13]. Jego źródeł może być kilka.

„DZIEDZICTWO ZASTANE" („ZIEMI")

Pierwszym z nich jest sięganie do dolnośląskiego dziedzictwa przedwojennego. Dolnośląski *local turn*[14] przyniósł ze sobą potrzebę poszukiwania, badania i opisywania lokalnej historii sprzed 1945 roku, i to nie tylko tej „piastowskiej", co stanowiło przez cały okres PRL-u podstawowe zajęcie historyków, ale również niemieckiej i pruskiej. Jak wspomina Małgorzata Ruchniewicz:

> *Wprowadzenie ustroju demokratycznego otworzyło publiczne dyskusje, zainspirowało autentyczną społeczną działalność. Zrzuciło również z naukowego czy popularnonaukowego zajmowania się historią krępujące dotąd więzy. Przeszłość regionu przed 1945 rokiem terra incognita dla przytłaczającej większości mieszkańców [...] stała się nie tylko ważna, ale i modna*[15].

Ciekawość odpolitycznionej przeszłości miejsca, w którym przyszło żyć nowym Dolnoślązakom, odbiła się także na poszukiwaniach kulinarnych. Najbardziej znany w tej dziedzinie jest wrocławski historyk Grzegorz Sobel, autor m.in. takich książek jak *Dzieje wrocławskiej gastronomii* oraz *Na wrocławskim stole*. W obu pozycjach przedwojenna kuchnia Wrocławia jest prezentowana jako stojąca na światowym poziomie, wrocławianie zaś opisywani są jako znawcy i smakosze. Co ciekawe jednak, mimo że o wrocławskiej kuchni przedwojennej dowiadujemy się wielu szczegółów i po obcobrzmiących nazwiskach kucharzy oraz nazwach restauracji możemy odgadnąć, że nie jest polska, w książkach nie pada jasno, że jest niemiecka lub pruska[16].

---

11 I. Topp, *Słowa niemodne? Kultura, symbol, tradycja*, Wrocław 2014, s. 222.

12 Jednym z przykładów jest popularność w dużych miastach projektu „Lokalny rolnik", więcej na: www.Lokalnyrolnik.pl, dostęp: 26.12.2017.

13 Taki tytuł nosi też jeden z tomów zbiorowych traktujących o Dolnym Śląsku: *Trudne dziedzictwo. Tradycje dawnych i obecnych mieszkańców Dolnego Śląska*, pod red. J. Nowosielskiej-Sobel, G. Straucholda, Wrocław 2006.

14 O *local turn* ziem przyłączonych do Polski po II wojnie światowej por. m.in.: J. Musekamp, *Między Stettinem a Szczecinem: metamorfozy miasta od 1945 do 2005*, Poznań 2013.

15 M. Ruchniewicz, dz. cyt., s. 63.

16 Por. G. Sobel, *Przy wrocławskim stole*, Wrocław 2006; tenże, *Dzieje wrocławskiej gastronomii*, Wrocław 2012. Wrocław sytuowany jest najczęściej „nad Odrą" lub „na Śląsku" i porównywany z innymi miastami europejskimi: Wiedniem, Hamburgiem, Londynem, Lipskiem czy Paryżem (por. tamże, s. 18). Nie dowiadujemy się jednak, jak Wrocław plasował się na tle innych miast niemieckich – czy wrocławianie jadali inaczej niż mieszańcy innych miast.

Podobną sytuację – niedookreślenia narodowego – obserwujemy w gastronomii. Do restauracyjnych menu zostały dodane potrawy znane przedwojennym Dolnoślązakom: śląskie niebo[17] czy placek drożdżowy z brązową kruszonką[18]. Jednak, co ciekawe, nie ma na Dolnym Śląsku ani jednej (lub przynajmniej nie jestem w stanie jej znaleźć) restauracji reklamującej się jako niemiecka[19]. Wyjaśnieniem tego zjawiska może być żywotność PRL-owskiej polityki niedopowiedzeń, silnie zakorzenionej w świadomości Polaków. Inna możliwa odpowiedź jest taka, że trend sięgania po przedwojenne dziedzictwo dolnośląskie ma być zaprzeczeniem jego „repolonizacji", a więc jest przeciwny działaniom nacjonalistycznym. W tym właśnie nurcie „uwolnienia przeszłości od przypisywanej jej funkcji podtrzymywania narodowej tożsamości" sytuuje go Izolda Topp, zadając jednak wiele ważnych w tym kontekście pytań:

Czy można być spadkobiercą kultury niewłasnej i do czego w istocie zobowiązuje nas przeszłość? I czy dzisiejsza fascynacja tym, co minione, uznanie po sześćdziesięciu latach dorobku tutejszych, dolnośląskich twórców za swoje dziedzictwo może uwolnić nas od narodowych i etnicznych podziałów, od rozróżnienia tego, co własne, i tego – co obce?[20]

Dziedzictwo zastane może być więc nazwane dziedzictwem bez dziedziców, gdyż ci, którzy je tworzyli lub umieli je odtwarzać, opuścili Dolny Śląsk bezpowrotnie. W kilku sytuacjach jednak udało się je przejąć nowym spadkobiercom. Tak stało się w Jaworze, gdzie powrócono do tradycji piernikarstwa[21], oraz w okolicy Milicza, który słynie z hodowli i przetwórstwa karpi[22].

„DZIEDZICTWO PRZYWIEZIONE" („KRWI")

Drugim źródłem, do którego sięgają współcześni Dolnoślązacy, jest „dziedzictwo przywiezione", „dziedzictwo krwi" – gdyż w tym wypadku przekazywane jest z pokolenia na pokolenie[23]. Po wielu latach przymusowej homogenizacji i lęku przed ujawnianiem przedwojennej tożsamości wraz ze zwrotem ku lokalności pojawił się zwrot ku własnym korzeniom. Zarówno osobisty (tu można wymienić powstające nieprofesjonalne autobiografie Dolnoślązaków[24]), jak i zbiorowy – skutkujący m.in. powstawaniem wiejskich zespołów folklorystycznych bazujących na zbiorowej „przywiezionej" tradycji[25]. Właśnie za sprawą zespołów albo kół gospodyń wiejskich, a także powszechnie organizowanych festiwali i konkursów skierowanych do mieszkańców wsi są odtwarzane lub przypominane potrawy znane z bezpowrotnie opuszczonych małych ojczyzn.

17 Potrawa z wieprzowiny i owoców (najczęściej suszonych).
18 Nazywany także plackiem drożdżowym z kruszonką cynamonową.
19 Choć można spróbować kuchni niemieckiej, np. w skansenie Gottwaldówka koło Lądka-Zdroju, prowadzonym przez dolnośląską Niemkę.
20 I. Topp, *Słowa niemodne?...*, s. 219.
21 Tradycja piernikarska w Jaworze sięga XVI w., www.jawor.pl/pl/aktualnosc-3130.html, dostęp: 30.12.2017.
22 Por. J. Bohdanowicz, *Gospodarka stawowa w Dolinie Baryczy*, www.ryby.stawymilickie.pl/pl,historia,i,tradycja,132.html, dostęp: 30.12.2017.
23 Izolda Topp nazywa je „dziedzictwem ludzi", por. I. Topp, *Słowa niemodne?...*, s. 220.
24 Por. np. J. Wyspiański, *Kokardy z powojennych tasiemek*, Lubin 2004; S. Gagaczowski, *Pożegnanie z ojczyzną*, Lubin 2007.
25 Jednym z przykładów jest zespół Brzykowianie z Brzykowa, który odkrył i popularyzuje korzenie mieszkańców wsi pochodzących w większości z Tuligłów pod Lwowem.

Najczęściej przywoływanym dziedzictwem „przywiezionym" jest dziedzictwo kresowe. W tym kontekście niewiele zmieniło się od czasów PRL-u, gdyż już wówczas promowano ten jeden z najbardziej popularnych mitów fundacyjnych Dolnoślązaków – ich pochodzenie kresowe – manifestujący się przede wszystkim w przekonaniu, że Wrocław to drugi Lwów[26]. Mimo że największa liczba powojennych osadników przybyła z przeludnionych województw Polski Centralnej, Dolny Śląsk w polskiej opinii publicznej jest utożsamiany z Kresami, Kresowiakami, Zabużanami, a opinia ta jest podsycana przez modną po 1989 roku. nostalgię za utraconymi na rzecz Ukraińskiej SRR wschodnimi województwami II Rzeczypospolitej. Nie ma więc na Dolnym Śląsku restauracji niemieckiej, jest za to kilka serwujących tzw. kuchnię kresową, najbardziej znana jest wrocławska Karczma Lwowska. Na jej stronie internetowej czytamy, że jest to „Tradycyjna polska restauracja położona w sercu wrocławskiego rynku", a więc w oczywisty sposób odwołuje się do dziedzictwa przedwojennego. Przynajmniej deklaratywnie, gdyż w Karczmie Lwowskiej zjemy m.in.: „śledzia po lwowsku na postumencie z buraczków", „flaczki po lwowsku z żółtym serem i śmietaną" czy „gołąbki »kresówki« faszerowane ziemniakami, podawane z sosem z grzybów leśnych"[27]. Jak widać, polityka kreowania tradycyjnych potraw „lwowskich" i „kresowych" nie odbiega zbytnio od opisywanej przez Piotra Bikonta.

„NOWE DZIEDZICTWO"

Silna potrzeba zdefiniowania własnej tożsamości regionalnej, identyfikacji z regionem, także poprzez tradycje – w tym kulinarne – prowadzi do znacznej reinterpretacji lub nawet kreacji nowego dziedzictwa kulturowego. Tak powstaje „nowe" dolnośląskie dziedzictwo w dwóch odmianach.

Pierwsza z nich to, odwołująca się do wybranego elementu dolnośląskiej tożsamości, próba stworzenia i rozpowszechnienia nowej potrawy, także w celu wykreowania produktu regionalnego. W tej kategorii mieszczą się wszelakie potrawy z przymiotnikami „wrocławski" lub „dolnośląski" w nazwie, jak np. bigos wrocławski, a także nowe potrawy lokalne, np. gołąbki krużewnickie z Lubomierza, których nazwa wzięła się od Krużewnik – rodzinnej miejscowości Kargula i Pawlaka z filmu *Sami swoi*, czy też ser zgorzelecki, nawiązujący do grupy uchodźców z czasów greckiej wojny domowej, dla których dolnośląską stolicą na uchodźstwie stał się właśnie Zgorzelec[28]. Na osobną uwagę zasługuje cieszący się coraz większą popularnością, gdyż sprzedawany głównie w tłusty czwartek, pączek wrocławsko-lwowski. Pączek ten, z nadzieniem cynamonowo-śliwkowym, ma się stać nie tylko wspólnym mianownikiem przedwojennej kuchni Wrocławia i Lwowa, ale i produktem lokalnym intensywnie rewitalizowanej wrocławskiej dzielnicy Nadodrze. Na stronie www.wroclaw.pl, czytamy: „W czwartek, 27 lutego [2014 roku – A. K.], na wrocławskim Nadodrzu będzie można kupić tradycyjne pączki wrocławsko-lwowskie, smażone zgodnie z przedwojenną recepturą"[29]. Dalej dowiadujemy się, że

26 Por. I. Topp, *Długie trwanie i inwencja. O wielokulturowości Dolnego Śląska*, „Dolny Śląsk" 2016, 19, s. 65–75; G. Thum, *Obce miasto. Wrocław 1945 i potem*, Wrocław 2005.

27 Por: www.lwowska.com.pl/menu.html, dostęp: 13.12.2017.

28 Obie potrawy znajdują się na Liście produktów tradycyjnych.

29 Pączek lwowsko-wrocławski, www.wroclaw.pl/paczek-lwowskowroclawski, dostęp: 13.12.2017.

rzeczony pączek „rządził w tłuste czwartki na stołach smakoszy przedwojennego Wrocławia i Lwowa"[30], a obecnie jest to jeden ze specjałów Nadodrza. Jest to więc znakomity przykład „tradycji wynalezionej" (*invented tradition*) bliskiej rozumienia Erica Hobsbawma i Terence'a Rangera[31]. Choć nie sięga ona czasów najdawniejszych, czyli np. średniowiecza, to jednak dotyczy mitycznego dla Dolnoślązaków czasu przed wojną. A wszystko co przedwojenne jest dla mieszkańców Dolnego Śląska zarówno stare, jak i „autentyczne", bo zgodne z wcześniejszym, odwiecznym porządkiem.

Drugą podkategorią „nowego dziedzictwa" kulinarnego jest to oparte na lokalnych produktach z ekologicznych gospodarstw i wytwórni. Dolnośląscy producenci, wytwórcy, restauratorzy i właściciele sklepów od 2011 roku mają możliwość zrzeszenia się w Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego Dolnego Śląska. Jego celem jest, jak czytamy we wstępie do katalogu Sieci, „zachowanie i rozwój regionalnych tradycji kulinarnych, charakterystycznych dla danych regionów"[32]. Mamy tu do czynienia z pewnego rodzaju brakiem spójności, wynikającym prawdopodobnie z trudności dostosowania powszechnie obowiązującej nomenklatury do specyfiki polskich Ziem Zachodnich. Z jednej strony bowiem pada słowo „tradycja", a nawet „zachowanie tradycji", z drugiej – większość z wpisanych do sieci podmiotów działa od kilku lub kilkunastu lat i koncentruje się na produktach, które wypadałoby raczej określić jako „ekologiczne" i „lokalne". Przedstawione na końcu katalogu przepisy mają niewiele wspólnego z jakkolwiek pojmowaną tradycją Dolnego Śląska („przywiezioną" czy „zastaną"), lecz wpisują się bardziej w nurt modnej ostatnio kuchni eko-fusion, jak np.: „makaron ryżowy z sosem kabaczkowo-pieczarkowym"[33], „sałatka z grillowanym kozim serem"[34] czy „domowe pappardelle z pieczoną kaczką pachnące jabłkami i miodem"[35].

PALIMPSESTOWE „DZIEDZICTWO WIELOKULTUROWE"

Przedstawione podziały na trzy źródła dolnośląskiego dziedzictwa są oczywiście próbą analizy rzeczywistości, która jest o wiele bardziej skomplikowana i wielowymiarowa. Wszystkie typy tradycji w istocie współistnieją ze sobą, oddziałują na siebie i trudno o typ idealny w gąszczu nachodzących na siebie wpływów, kultur i wariantów. Stąd kolejna idea dolnośląskiego dziedzictwa, będąca podsumowaniem trzech poprzednich, a będąca najlepszym, jak się wydaje,

30 Tamże.

31 *The Invention of Tradition*, pod red. E. Hobsbawma, T. Rangera, Cambridge 1986.

32 E. Mańkowska, *Wstęp*, [w:] *Katalog Sieci Dziedzictwa Kulinarnego*, Wrocław 2016, www.umwd.dolnyslask.pl/fileadmin/user_upload/WROW/ODNOWA_WSI_DLS/2017.04.07_sieckulinarna/1._Dziedzictwo_kulinarne_-_katalog_wstep.pdf, dostęp: 13.12.2017.

33 *Katalog Sieci Dziedzictwa Kulinarnego*, cz. 5: www.umwd.dolnyslask.pl/fileadmin/user_upload/WROW/ODNOWA_WSI_DLS/2017.04.07_sieckulinarna/6._Dolny_Slask_dzedzictwo_kulinarne_katalog_Czesc5.pdf, s. 3, dostęp: 13.12.2017.

34 Tamże, s. 2.

35 *Katalog Sieci Dziedzictwa Kulinarnego*, cz. 4: www.umwd.dolnyslask.pl/fileadmin/user_upload/WROW/ODNOWA_WSI_DLS/2017.04.07_sieckulinarna/5._Dolny_Slask_dzedzictwo_kulinarne_katalog_Czesc4.pdf, s. 1, dostęp: 13.12.2017.

odzwierciedleniem sytuacji rzeczywistej: idea palimpsestowego „dziedzictwa wielokulturowego". Wyznaczam dwie jej odmiany.

Pierwszą z nich jest refleksyjne bądź bezrefleksyjne sięganie do wielu kultur i epok z historii Dolnego Śląska, przekonanie, że wszystko, co istniało i istnieje w dolnośląskiej gastronomii, należy do regionalnego dziedzictwa kulinarnego. Na takim stanowisku stoi m.in. autorka *Dolnośląskiej książki kulinarnej* – Barbara Jakimowicz-Klein, według której kuchnia Dolnoślązaków to mieszanka potraw odtwarzanych, przywiezionych i przekształcanych, bazujących na produktach lokalnych. Takie myślenie o własnym dziedzictwie można nazwać „wielokulturowością długiego trwania"[36]. Dolny Śląsk, region pogranicza, od wieków łączył w sobie różne tradycje. Wielokulturowość sama w sobie staje się więc tradycją regionalną, która nie potrzebuje dominanty.

W wersji mniej refleksyjnej „wielokulturowość długiego trwania" można odnaleźć w menu dolnośląskich restauracji serwujących w jednej karcie pierogi, bigos po wrocławsku i śląskie niebo lub też w artykułach internetowych wymieniających w jednej linijce takie dolnośląskie potrawy, jak: „kluski śląskie, zrazy i modra kapusta, pierogi ruskie z Chrząstawy, śląskie niebo, czarne gołąbki krużewnickie, żurek śląski, bigos wrocławski, karp milicki faszerowany, karminadle, ciasto drożdżowe z cynamonową kruszonką"[37].

Drugą odmianą wielokulturowości jest ta w wersji mikro, którą nazywam „wielokulturowością prywatną" lub „osobistą". Jest ona kolejnym krokiem w stronę atomizacji lub prywatyzacji dolnośląskiej tożsamości, gdyż wynika z przekonania, że dolnośląska tradycja (a zarazem tożsamość) jest sumą tradycji każdego jej mieszkańca, osobistych lub rodzinnych historii i doświadczeń. Jak pisze o tym Elżbieta Berendt:

Ale tożsamość, zwłaszcza dzisiaj, nie jest czymś stałym i niezmiennym, wszak część badaczy definiuje ją wyłącznie jako subiektywne poczucie stałości w zmienności. Los każdego człowieka wyznaczają przecież relacje z innymi, przepływy i zapożyczenia cech właściwych dla świata odmiennego od tego, który uważamy za własny. Tak powstaje wielokulturowość w nas samych[38].

W takim nurcie są utrzymane najnowsze publikacje kulinarne. Jednym z najlepszych przykładów jest wydana w 2016 roku z okazji Europejskiej Stolicy Kultury *Wrocławska książka kucharska*, która „powstała z chęci zdefiniowania kuchni wrocławskiej, a także z przekonania, że należy coraz wyraźniej utożsamiać wrocławian z ich miastem właśnie poprzez tradycje kulinarne"[39]. Jak pisze dalej we *Wstępie* autorka i pomysłodawczyni książki Beata Śniechowska,

Z pewnością można powiedzieć, że kuchnia wrocławska to kuchnia Wrocławian, ludzi, którzy od lat pichcą w swoich domach pyszne potrawy, będące tłem życia codziennego [...]. A jeśli od trzech pokoleń pichcimy tradycyjne dania, ciągle je unowocześniamy, jesteśmy na dobrej drodze, aby mówić o tworzeniu się kuchni wrocławskiej[40].

36 W takiej właśnie tradycji – odwiecznej wielokulturowości – sytuuje Dolny Śląsk Izolda Topp. I. Topp, *Długie trwanie i inwencja...*

37 www.poznajpolske.onet.pl, dostęp: 26.12.2017.

38 E. Berendt, *Wstęp*, [w:] *Mom jo skarb... Smaki tradycji dolnośląskich*, pod red. E. Berendt, Wrocław 2012, s. 11.

39 B. Śniechowska, *Wstęp*, [w:] *Wrocławska książka kucharska*, Wrocław 2016, s. 5.

40 Tamże.

Wychodząc z takiego założenia, B. Śniechowska poprosiła wrocławian o przesłanie przepisów wraz ze związanymi z nimi historiami, zdjęciami czy anegdotami. W efekcie więc, obok łemkowskich homiłków, sałatki lwowskiej, szpinakopity lub też flagowego placka z brązową kruszonką (przepis podał sam Grzegorz Sobel), można znaleźć przepis na zupę rybną babci Marysi, gołąbki babci Karoli czy smalec Joli.

Podobną wizję „wielokulturowości osobistej" prezentuje istniejący od 2014 roku „Dolnośląski Magazyn Kulinarny KOCIOŁ" (www.magazynkociol.pl). Zebrane w zakładce *Kuchnia dolnośląska* przepisy pochodzą od osób prywatnych, jak np. jajecznica na śmietanie podana przez babcię Gienię (lat 90) swojej wnuczce[41], czy też z lokalnych książek kucharskich, np. *Smaki i smaczki kuchni Ślężańskiej*[42], lub wydanej przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, *Wykonano i przyrządzono w Izerach*[43]. Jednak nawet w drugim przypadku każdy z przepisów jest opatrzony imieniem i nazwiskiem jego donatorki lub donatorów, gdyż były to zarówno osoby prywatne, jak i grupy, np. zespoły folklorystyczne. Co ciekawe, nawet przepisy przedwojenne są opatrzone imieniem i nazwiskiem ich twórców, wykonawców lub dokumentatorów.

***

Definiowanie dziedzictwa dolnośląskiego – także kulinarnego – poprzez jego wielokulturowość (w rozumieniu historycznym bądź też osobistym) zyskuje coraz większą popularność. Jest też ładnym produktem marketingowym[44], spójnym ze sloganem „Wrocław – miasto spotkań"[45]. Jednocześnie jednak może budzić opór w środowisku etnologów i historyków. Dochodzi tu bowiem do przewartościowania, a nawet redefinicji takich pojęć, jak „tradycja" czy „dziedzictwo", kojarzonych przede wszystkim z długim trwaniem, niezmiennością i bezpośrednim dziedziczeniem. Jak czytamy w komentarzu pod artykułem internetowym dotyczącym kuchni dolnośląskiej: „Jakie tradycje dolnośląskie?? Tam jest taki melanż ludności ze wszystkich stron Europy, że o jakiejś tradycji mowy być nie może. Większość społeczeństwa w tych stronach ma swoje korzenie od końca wojny, a tylko znikomy procent dłużej"[46].

Jeżeli więc „ciągłość i całość" są ideami fundamentalnymi dla pojęcia tradycji[47] – Dolny Śląsk jest ich zaprzeczeniem, jako region o przerwanej historii, nadal odróżniający się od reszty kraju i – w opinii publicznej – nie zawsze uznawany za prawowitą część Polski[48]. W przypadku dziedzictwa kulturowego kluczowymi pojęciami są „przekazywanie z pokolenia na pokolenie"

41 *Jajecznica na śmietanie*, magazynkociol.pl/2017/09/jajecznica-na-smietanie/, dostęp: 30.12.2017.

42 Wydanej przez Stowarzyszenie Gmin Ślężańskich w 2006 r. Pochodzą z niej m.in. przepisy na osuch ziemniaczany czy ciasto orzechowe z malinami.

43 Z niej pochodzi np. przepis na kulebiaki.

44 O co została zapytana w wywiadzie B. Jakimowicz-Klein *Czy kulinarna różnorodność Dolnego Śląska może wabić turystów?*, Wywiad z Barbarą Jakimowicz-Klein. Rozmawiała Lucyna Róg, „Gazeta Wyborcza. Wrocław", 2014, 21 marca, wroclaw.wyborcza.pl/wroclaw/ 1,35771,15654737,Czy_kulinarna_roznorodnosc_Dolnego_Slaska_moze_wabic.html, dostęp: 16.12.2017.

45 Sam Dolny Śląsk nie ma (jeszcze) sloganu reklamowego, por. *Slogany i logo miast oraz województw w Polsce*, duolook.pl/slogany-i-logo-miast-i-wojewodztw-w-polsce/, dostęp: 21.12.2017.

46 Oryginalną pisownię zmieniłam, dodając polskie znaki w celu ułatwienia odbioru tekstu.

47 I. Topp, *Słowa niemodne?...*, s. 177.

48 Przede wszystkim w kontekście materialnego dziedzictwa kulturowego.

oraz „starość, długie istnienie"[49], co także jest niemal nieobecne w kontekście Dolnego Śląska, jego „dziedzictwa bez dziedziców" lub praktyk powojennych traktowanych jako prawowite dziedzictwo regionu.

Czy więc w tym kontekście Dolny Śląsk jest rzeczywiście regionem bez tradycji i dziedzictwa? A może wręcz odwrotnie: pojęcia i ich znaczenie należy modyfikować wraz ze zmieniającym się światem i terenem naszych badań? Jak pokazują zarówno oddolne praktyki mieszkańców Dolnego Śląska, jak i odgórne rozporządzenia jego włodarzy, należy się przychylić ku drugiemu stwierdzeniu. Nie istnieje bowiem „próżnia tradycji" lub „próżnia dziedzictwa". Zostaje ona szybko czymś wypełniona, tak jak koncepcja „kuchni dolnośląskiej" zapełnia się coraz liczniejszymi przepisami pochodzącymi od wielu osób, z różnych epok i kultur, tworząc palimpsestowe dziedzictwo, a tym samym wielowymiarową tożsamość regionu.

BIBLIOGRAFIA

Berendt Elżbieta, *Ale dom płynie... region wymyślony – historie prawdziwe*, [w:] *Kultura ludowa. Teorie – praktyki – polityki*, pod red. Barbary Fatygi, Ryszarda Michalskiego, Warszawa 2014, s. 189–222.

Czy kulinarna różnorodność Dolnego Śląska może wabić turystów? Wywiad z Barbarą Jakimowicz-Klein, Rozmawiała Lucyna Róg, „Gazeta Wyborcza. Wrocław" 2014, 21 marca.

Dobra kuchnia. Żywienie w rodzinie, wydanie II, Warszawa 1972.

Dziedzictwo kulturowe Dolnego Śląska, pod red. Zygmunta Kłodnickiego, Wrocław 1996.

Fouseki Kalliopi, Cassar May, *What is Heritage? Towards a Cross-Cultural Lexicological Approach to the Conceptualisation of Heritage*, [w:]: *The Limits of Heritage*, pod red. Jacka Purchli, Katarzyny Jagodzińskiej, Kraków 2015, s. 52–71.

Gagaczowski Spiro, *Pożegnanie z ojczyzną*, Lubin 2007.

Golla Hanna, *Dolnośląski strój ludowy. Tradycja w konfrontacji ze współczesnością*, [w:] *Stroje ludowe jako fenomen kulturowy*, pod red. Anny Weroniki Brzezińskiej, Marioli Tymochowicz, Wrocław 2013, s. 103–110.

Jakimowicz-Klein Barbara, *Kuchnia Dolnego Śląska*, Wrocław, Radków 2014.

Mom jo skarb... Dolnośląskie tradycje w procesie przemian, pod red. Elżbiety Berendt, Wrocław 2009.

Mom jo skarb... Smaki tradycji dolnośląskich, pod red. Elżbiety Berendt, Wrocław 2012.

Musekamp Jan, *Między Stettinem a Szczecinem: metamorfozy miasta od 1945 do 2005*, Poznań 2013.

Pawłowska Jadwiga, *Dolnośląska wieś Pracze w powiecie milickim w latach 1945–1960 (studium etnograficzne)*, cz. I: *Kultura materialna*, Wrocław 1966.

Ruchniewicz Małgorzata, *Budowa kłodzkiej tożsamości regionalnej jako zadanie czasopisma „Ziemia Kłodzka" w latach 90. XX w.*, [w:] *Dolnoślązacy?: kształtowanie tożsamości mieszkańców Dolnego Śląska po II wojnie światowej*, pod red. Joanny Nowosielskiej-Sobel, Grzegorza Straucholda, Wrocław 2007, s. 61–71.

Sobel Grzegorz, *Dzieje wrocławskiej gastronomii*, Wrocław 2012.

Sobel Grzegorz, *Przy wrocławskim stole*, Wrocław 2006.

The Invention of Tradition, pod red. Erica Hobsbawma, Terence'a Rangera, Cambridge 1986.

Thum Gregor, *Obce miasto. 1945 i potem*, Wrocław 2005.

Topp Izolda, *Długie trwanie i inwencja. O wielokulturowości Dolnego Śląska*, „Dolny Śląsk" 2016, 19, s. 65–75.

Topp Izolda, *Słowa niemodne? Kultura, symbol, tradycja*, Wrocław 2014.

49 Por. K. Fouseki, M. Cassar, *What is Heritage? Towards a Cross-Cultural Lexicological Approach to the Conceptualisation of Heritage*, [w:]: *The Limits of Heritage*, pod red. J. Purchli, K. Jagodzińskiej, Kraków 2015, s. 52–71.

Trudne dziedzictwo. Tradycje dawnych i obecnych mieszkańców Dolnego Śląska, pod red. Joanny Nowosielskiej-Sobel, Grzegorza Straucholda, Wrocław 2006.
Wrocławska książka kucharska, pod red. Beaty Śniechowskiej, Wrocław 2016.
Wyspiański Józef, *Kokardy z powojennych tasiemek*, Lubin 2004.

NETNOGRAFIA

Bohdanowicz Jacek, *Gospodarka stawowa w Dolinie Baryczy*, www.ryby.stawymilickie.pl/pl,historia,i,tradycja,132.html.
„Dolnośląski Magazyn Kulinarny KOCIOŁ", www.magazynkociol.pl.
Katalog Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, Wrocław 2016, umwd.dolnyslask.pl/obszarywiejskie/dziedzictwo-kulinarne-dolny-slask/katalog-uczestnikow-sieci-dziedzictwa-kulinarnego-dolnego-slaska/.
wroclaw.wyborcza.pl/wroclaw/1,35771,15654737,Czy_kulinarna_roznorodnosc_Dolnego_Slaska_moze_wabic.html.

SUMMARY

Traditional Lower Silesian Cuisine? Searching for the Culinary Identity of the Region after 1989

In Poland, for several years, one can observe the turn towards locality and regionalism connected with searching, perceiving and affirming the local cultural heritage. One of its elements is traditional cuisine, which – at the same time – is often used in region-branding. Lower Silesia is subjected to similar tendencies, however, as one of the regions given to Poland after World War II, it does not have a clear local heritage pattern, but it constantly oscillates between defining and creating its own regional tradition(s). The article analyses various strategies of searching for the culinary identity of the region, as well as its definition based on the palimpsestic "long-term multiculturalism" or "personal multiculturalism".

Key words: Lower Silesia, cuisine, tradition, cultural heritage, regional identity
Słowa kluczowe: Dolny Śląsk, kuchnia, tradycja, dziedzictwo kulturowe, tożsamość regionalna

Agnieszka Kościuk-Jarosz
Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

FUSZER, SOŁODUCHA, WŁOK... – POŻYWIENIE CODZIENNE W PRZEKAZACH MIESZKAŃCÓW DUBIENKI I OKOLIC

Artykuł jest próbą charakterystyki pożywienia codziennego mieszkańców Dubienki i okolic. Z racji ograniczenia zakresu tematycznego nie będzie tu podjęty aspekt potraw obrzędowych – czyli przygotowywanych na okoliczność świąt cyklu dorocznego i rodzinnego – takich jak *kutia* czy *korowaj*. Uwzględniono natomiast pożywienie niedzielne oraz w pewnym zakresie pożywienie postne.

Publikacja jest w całości oparta na materiale pozyskanym w trakcie badań terenowych, przeprowadzonych przez autorkę, oraz na jej wieloletnich obserwacjach. Informacje o pożywieniu mieszkańców tytułowego obszaru zostały zebrane w formie wywiadów etnograficznych z kilkoma osobami ze starszego pokolenia, pochodzącymi z Dubienki lub z jej okolic, a urodzonymi w latach od 1926 do 1946. Zasadnicze badania odbyły się od czerwca do września 2017 roku, a były uzupełniane od lutego do lipca 2018 roku; ich nagrania i transkrypcje znajdują się w zbiorach autorki.

Najstarsze z informatorek – A. M. oraz B. T., urodzone w 1926 roku – dobrze pamiętają czasy przedwojenne, dzięki czemu było możliwe rozpoczęcie opisywanego zagadnienia od lat 30. XX stulecia. Większość zaprezentowanego materiału dotyczy lat przedwojennych i pierwszych dziesięcioleci powojennych, ale zawarto również informacje o współczesności, o ile przygotowywane w tym czasie pożywienie można uznać – także w opinii samych informatorów – za tradycyjne. W opisie w miarę możliwości starano się zaznaczać, z jakiego przedziału czasowego pochodzą podawane informacje lub w jaki sposób dana praktyka zmieniała się wraz z upływem czasu.

WPROWADZENIE

Dubienka jest dużą wsią o historii liczącej ponad 400 lat. Leży w regionie etnograficznym Chełmskie, na Polesiu Wołyńskim – w województwie lubelskim, w powiecie chełmskim, nad Bugiem i jego dopływem Wełnianką, nad granicą państwową z Ukrainą. Dla okolicznych mniejszych miejscowości jest siedzibą gminy i parafii. Obecnie liczy niespełna tysiąc mieszkańców, w zdecydowanej większości narodowości polskiej, wyznania rzymskokatolickiego. Przed II wojną światową Dubienka była miastem z kilkoma tysiącami mieszkańców. Wówczas miejscowość i okolice zamieszkiwała ludność o niejednolitej strukturze etnicznej i religijnej – Polacy, Żydzi,

Ukraińcy – dla której Dubienka stanowiła centrum życia handlowego, religijnego, oświatowego i kulturalnego. W tym czasie większość lokalnej społeczności trudniła się uprawą roli, rzemiosłem, np. szewstwem, krawiectwem, a także flisactwem oraz handlem[1]. W ostatniej ćwierci XX wieku na omawianym terenie rozwijała się turystyka, a od końca stulecia agroturystyka. Współcześnie mieszkańcy Dubienki i okolic zajmują się na ogół rolnictwem na potrzeby własnych gospodarstw domowych, trudnią się pracą zarobkową lub utrzymują się z emerytur.

W tym miejscu należy zaznaczyć, że w tytule artykułu sformułowanie „okolice Dubienki" zostało użyte w rozumieniu sprzed II wojny światowej, gdy rzeka Bug nie była granicą państwową. Wówczas po drugiej stronie Bugu, kilka kilometrów od Dubienki, leżały nieistniejące dziś wsie, takie jak Binduga czy Bystraki, z których – dzięki rozmowom z ich dawnymi mieszkańcami – również pochodzi zgromadzony materiał.

Pożywienie mieszkańców Dubienki i okolic nie było dotychczas przedmiotem odrębnego opracowania. Fragment materiałowy poświęcony temu zagadnieniu znajduje się w najpełniejszej jak dotychczas publikacji źródłowej, dotyczącej kultury ludowej omawianego terenu, autorstwa Alfredy Magdziakowej (2003)[2]. Ogólny opis kultury tradycyjnej okolic Chełma, a więc obszaru, na którym leży Dubienka, można znaleźć w XIX-wiecznych pismach Oskara Kolberga (1890, 1891)[3], z czasów współczesnych pochodzi zaś opracowanie ks. Waldemara Malinowskiego (2000)[4], który Dubienkę i okolice zaliczył do północnej części regionu hrubieszowskiego. Warto też zwrócić uwagę na prace Anny Kowalskiej-Lewickiej i Zofii Szromby-Rysowej (1976)[5] oraz Janusza Bohdanowicza (1996)[6]; dostępne jest również piśmiennictwo z zakresów regionalnych i opracowania szczegółowe[7].

Pożywienie ludności Dubienki i okolic, zwłaszcza w czasach przedwojennych oraz w okresie powojennym, było oparte głównie na produktach pochodzenia **roślinnego**, takich jak zboża, kasze, ziemniaki, kapusta, buraki, rośliny strączkowe i inne.

W dużej ilości wykorzystywano nabiał – mleko i jego przetwory: „Jak były krowy, to mleka tego nie brakowało. Nabiału nie brakowało (A. M.)"; „Dużo mleka pili" (B. T.). Z nabiału spożywano zwłaszcza mleko, ser (twaróg), śmietanę, mleko zsiadłe, maślankę i serwatkę.

1 Więcej na temat Dubienki zob. np. hasło *Dubienka* w: *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, pod red. F. Sulimierskiego, B. Chlebowskiego, W. Walewskiego, t. II, Warszawa 1881, s. 189–190; J. Stefański, „Dubienka. Studium historyczno-urbanistyczne", maszynopis PPKZ, Lublin 1992.

2 A. Magdziakowa, *Rok obrzędowy mojego regionu. Gingce obrzędy, zwyczaje, wierzenia i pieśni kresowej wsi polskiej z okolic Dubienki w południowo-wschodniej Lubelszczyźnie*, wybór, oprac. i wstęp D. Niewiadomski, Lublin 2003, s. 66–67.

3 O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 33: *Chełmskie*, cz. I, Wrocław–Poznań 1964, reedycja fotooffsetowa z *Chełmskie. Obraz etnograficzny*, t. 1, Kraków 1890; tenże, *Dzieła wszystkie*, t. 34: *Chełmskie*, cz. II, Wrocław–Poznań 1964, reedycja fotooffsetowa z *Chełmskie. Obraz etnograficzny*, t. 2, z materiałów pośmiertnych wydał I. Kopernicki, Kraków 1891.

4 Ks. W. Malinowski, *Miniony czas. Ludowe obrzędy, zwyczaje i wierzenia regionu hrubieszowskiego*, „Biblioteka Towarzystwa Regionalnego Hrubieszowskiego", t. 34, opracowanie i słowo wstępne D. Niewiadomski, Hrubieszów 2000.

5 A. Kowalska-Lewicka, Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, pod red. M. Biernackiej, B. Kopczyńskiej-Jaworskiej, A. Kutrzeby-Pojnarowej, W. Paprockiej, t. 1, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1976, s. 353–378.

6 J. Bohdanowicz, *Pożywienie*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. III: *Pożywienie i sprzęty z nim związane*, pod red. naukową tegoż, Wrocław 1996, s. 7–71.

7 Np.: J. Straczuk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013; *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*, pod red. K. Smyk, T. Pudłockiego, I. Wodzińskiej, Kolbuszowa 2017; I. Kubiak, K. Kubiak, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981.

Wyrabiane ze śmietany masło często przeznaczano na zbyt. Przed wojną sprzedawano Żydom, jak w relacji z poddubienieckiej wsi Bystraki:

Pamiętam, że masło... u nas dużo było tego masła, bo było trzy krowy, no to mama do Żydów niosła i sprzedawała. No to kupowała za to sól, naftę, wszystko, co potrzeba do domu. To kupowała za to. A w domu, to tylko jak już świeże było, to świeże to masełko, to już każdej [z nas] posmarowała kromkę i tam posypała cukrem (A. M.).

Masło, a także jajka sprzedawano również w latach powojennych, jak w przekazie z miejscowości Jasienica:

Moja mama sprzedawała masło i jajka na targu w Dubience. Jajka nosiła też do najbliższego sklepu – na Józefów. Za sprzedane jajka kupowała cukier, mydło, sól, naftę, drożdże, zapałki i cukierki dla dzieci (S. K.).

O wiele rzadziej niż współcześnie, nie na co dzień, spożywano **mięso**. Według relacji o czasach przedwojennych informatorki pochodzącej z bogatej wiejskiej rodziny:

Mięso to zawsze przeważnie było w niedzielę. W taki dzień [powszedni], to gdzie by tego mięsa nabrał tyle, żeby co dzień było? [...] Na niedzielę mama gotowała mięso, później podzieliła sprawiedliwie na miseczki, żeby każdy coś dostał (A. M.).

Również w latach powojennych mięso w dni powszednie spożywano rzadko:

W niedzielę mięso (J. D., podobnie A. G.).

Dawniej zdecydowana większość produktów, wykorzystywanych do przyrządzania posiłków, pochodziła z własnych gospodarstw, które były samowystarczalne. W sklepie zaopatrywano się m.in. w cukier, sól i *cykorię* do picia (A. M., B. T.). W czasach późniejszych, w dziesięcioleciach powojennych, coraz częściej kupowano większą ilość bardziej urozmaiconych artykułów.

POŻYWIENIE NA DZIEŃ POWSZEDNI

Podział na potrawy powszednie i niedzielne nie może być precyzyjny, gdyż niejednokrotnie przygotowywano takie samo jedzenie w obu tych okolicznościach. Ponadto przyrządzanie poszczególnych posiłków zależało od różnych czynników, takich jak zamożność rodziny, pora roku, dostępność mięsa, posiadanie krowy, możliwości czasowe często ograniczone pracami gospodarskimi, domowymi, opieką nad dziećmi. Zaproponowany podział jest więc jedynie przybliżony, orientacyjny. Z pewnością jednak można wskazać główną tendencję, wspominaną już wcześniej – posiłki mięsne, zwłaszcza w okresie przedwojennym i trudnych latach powojennych, na ogół spożywano jedynie w dni świąteczne, a wyjątkiem od tej praktyki był czas następujący bezpośrednio po świniobiciu, jak według przekazu informatorki urodzonej w 1926 roku:

Mięso [jedli] wtedy, jak świnię zabili, raz tam do roku, czy dwa razy najwyży. To wtedy tego mięsa. I też tak za dużo od razu nie jedli (B. T.).

Wśród potraw przygotowywanych na dzień powszedni można wyróżnić:

Zupy

Barszcz czerwony – z burakami ćwikłowymi, kapustą, grochem lub fasolą, czasem z bobem, na wywarze mięsnym, jedzony z gorącymi kartoflami (A. M.). Według jednej z relacji o czasach przedwojennych:

Nie tak jak teraz sam barszczyk się je, bez chleba, bez niczego, tylko z kartoflami się jadło zawsze (A. M.).

Po wojnie także „bardzo dużo gotowało się barszczu czerwonego" (A. G., podobnie S. K.).

Zupa szczawiowa – często była przygotowywana na przednówku, gdy tylko pojawił się na łąkach pierwszy szczaw; z jajkiem, mlekiem bądź śmietaną i mąką, jedzona z gorącymi kartoflami (tak samo jak barszcz czerwony). Taką zupę przygotowywano zarówno w biedniejszych, jak i w bogatszych domach. Według przekazu osoby urodzonej w 1926 roku w zamożniejszej rodzinie chłopskiej i pamiętającej czasy przedwojenne:

My też gotowaliśmy taką zupę szczawiową, też, bo była dobra. Tylko że nasza zupa była lepsza jak u tych rodzin biedniejszych. Bo u nas to zamiast jedno jajko, to było trzy, a zamiast mleka, to śmietana była w tej zupie. Ta zupa szczawiowa była bardzo smaczna. Lubiliśmy. I też z gorącymi kartoflami się jadło tą zupę szczawiową. [...] Kartofle były w jednym naczyniu [wspólnym dla wszystkich, stojącym na środku ławy], a zupa w każdej miseczce. [...] Kartofle brało się łyżką, a później tą zupę. [...] Najpierw do buzi wkładało się kartofle, a później zupę. Tak samo jak z czerwonym barszczem. [...] I tak się jadło (A. M.).

Ta potrawa – nazywana też *barszczem szczawiowym* – była popularna i kojarzona z okresem przednówkowym również w czasach powojennych (J. D., A. G., S. K.).

Kapuśniak – rzadka zupa z kapusty, bez dodatku ziemniaków, gotowana na wywarze mięsnym, jedzona z gorącymi kartoflami lub z chlebem (A. M., S. K.), jak w przekazie ustnym osoby urodzonej w 1946 roku:

W jednym talerzu były ziemniaki okraszone skwarkami ze słoniny i tłuszczem, a w drugim był kapuśniak – taka rzadka zupa. Brało się raz tego, raz tego. Albo jadło się z chlebem. [...] Kapuśniak był bez ziemniaków. Moja mama nie dawała [ziemniaków]. [...] Na żeberkach, na kościach, można było boczku troszeczkę wkroić, kiełbasy troszeczkę do tego dodać (S. K.).

Według niektórych relacji powojennych kapuśniak szykowano na niedzielę (A. G.).

***Zarzucajka* (*zarzutka*)** – zupa gęściejsza od kapuśniaku, przygotowywana z ziemniaków zarzucanych kapustą kwaszoną, gotowana na wywarze mięsnym (A. M., A. G.). Według relacji dotyczącej czasów przedwojennych:

Była tak zwana zupa zarzucajka. Więc to było tak: Najpierw się ugotowały kartofelki pokrojone w kostki, a później, jak już te kartofle były miękkie, to mama zarzucała tą kapustą kwaszoną. Kwaszona kapusta się gotowała prawie do miękkości. I to, ta zupa nazywała się zarzucajka. No i ona była ze skwarkami albo tam na jakiejś kości, czy kawałek mięsa było, czy coś. [...] To tą zupę nazywało się zarzucajka – że się zarzucało kapustą (A. M., podobnie w okresie powojennym A. G. – zarzutka).

Barszcz z sałaty – pamiętany z czasów przedwojennych, przygotowywany tak jak barszcz ze szczawiu, z dodatkiem octu:

Dużo sałaty mama moja siała. [...] Z sałaty mama gotowała barszcz biały. Tak jak na wiosnę ze szczawiu się gotuje taki biały barszcz. Tak mama tą sałatę kroiła i na wrzątek, i jajko, i śmietana, i taki był barszcz biały. Trochę octu tam dała do smaku. To sobie przypominam ten sałatowy barszcz (A. M.).

Zupy owocowe – przygotowywano je sezonowo z wiśni (*wiśnianka*), jabłek (*jabłczanka*), osładzano, *podbielano* i robiono do nich kluski. Takie zupy są obecne w niektórych domach do dziś (A. M., A. G., S. K.).

Zupa z dyni – gotowana z miąższu dyni przechowywanej przez zimę w *lochu*, z dodatkiem suszonych polnych gruszek i suszonych leśnych jabłek, przygotowywana przeważnie w okresie Wielkiego Postu, jedzona najczęściej z chlebem, rzadziej z kartoflami (A. M.).

Rosół – zob. potrawy na niedzielę.

Jeśli zupy nie jedzono z *kartoflami*, często spożywano ją z dodatkiem chleba. Praktyka ta nierzadko utrzymuje się także współcześnie, gdyż taki sposób jedzenia jest odbierany jako bardziej sycący, zwłaszcza wśród mężczyzn, którzy „czujo, że jedli" (B. T.).

Z ziemniaków

Potrawy z ziemniaków uchodziły za bardziej pożywne niż te, których podstawą były kluski, jak we wspomnieniu:

Jak się zjadło fuszeru, to się zaraz jeść nie chciało, bo mówio, jak się kluski zje, to zaraz trzeba iść spać, bo zaraz jeść się chce znowu (B. T.).

Fuszer – potrawa z gotowanych ziemniaków na gorąco zasypanych pszenną mąką, spożywana z tłuszczem ze skwarkami i z cebulką (A. M., B. T., A. G.). Mieszkanka dawnej wsi Bystraki, urodzona w 1926 roku, przekazała:

Fuszer to kartofle gotowały się w baniaku. [...] Odcedzało się później nie do końca, tylko żeby trochę wody zostało i na wierzch posypywało się mąką. I stawiało się ten baniak na ostatniej fajerce, to tam już nie dochodził płomień, tylko duch taki. I to ciepło. I te kartofle tam dojrzewały z tą mąką. Ta mąka traciła surowość. Później wałkiem, takim drewnianym, tłukło się te kartofle i one się robiły takie elastyczne, jak plastelina. Ten fuszer to zawsze był już ze skwarkami. To już jak taki fuszer był na obiad, to już mama krzyczała: Myć ręce! No i myliśmy wszyscy ręce i każda łyżką brała te kartofle i robiła sobie balasek i na dużej patelni były skwarki z cebulką i maczaliśmy te balaski w tych skwarkach i jadło się. To smaczne było! (A. M., podobnie B. T., A. G.).

Do przygotowywania *fuszeru* używano mąki pszennej (A. M., B. T.), choć według rzadszych poświadczeń także „robili z żytnią i podobno było bardzo dobre" (B. T.). Ważne było solidne potłuczenie ziemniaków zasypanych mąką, jak według wspomnień:

Tłucze się i to tak się dobrze tłucze! (B. T.);

Kiedyś taki facet mieszkał w Dubience, że dziewięćdziesiąt dziewięć razy wałkiem stuknął, dopiero fuszer był gotowy (A. G.).

Placki kartoflane – smażone na patelni ze startych ziemniaków z dodatkiem jajka, mąki, cebuli i soli, jedzone ze śmietaną, z serem zmieszanym ze śmietaną lub z cukrem (A. M., A. G., S. K.).

Beci (tarciuchy) – potrawa z tartych ziemniaków (nieco odsączonych) z dodatkiem cebuli, ewentualnie skwarków – przygotowanych podobnie jak na placki ziemniaczane – z dodatkiem mąki gryczanej, soli, pieprzu, ewentualnie jajek, ale nie smażona, tylko długo pieczona na blasze nasmarowanej olejem w piecu chlebowym; potrawa kilkucentymetrowej wysokości, jedzona po pokrojeniu na kawałki ze śmietaną lub z zsiadłym mlekiem (A. M., B. T., J. D., A. G.). Według przekazu dotyczącego lat przedwojennych:

Mama moja to te placki kartoflane na patelni [smażyła]. Ale też piekła tarciuchy. Tarciuchy na blachach w piecu chlebowym. To później nazywali tarciuchy, ale przedtem to nazywali beci. Beci. Nie wiem dlaczego. Zawsze że o, będę piekła beci. A później jakoś zaczęli mówić, po wojnie czy coś, że to tarciuchy, ale przedtem to mówili beci. To też kartofle tarte i z gryczaną mąką wymieszane na całej blasze położone i w piecu chlebowym pieczone. I później to się maczało w śmietanie, takiego becia, czy z mlekiem zsiadłym. To się tak jadło. Ale jeszcze jak taki ciepły był z pieca. Był bardzo dobry. [...] W pięćdziesiątym szóstym roku to moja mama właśnie takiego becia upiekła z całej blachy i [...] przywiozła mi tego becia. [...] O, taki, taki gruby. O, na całą blachę prawie. Ciemny, bo to gryczana mąka. I tego becia później na patelnię kroiłam takim pasemkami i przysmażaliśmy i jedliśmy (A. M., podobnie J. D.).

Według innych relacji, dotyczących już czasów powojennych:

Gienek pracował w Białopolu, przyjeżdżał [do domu], to już upieczona blacha tego becia, to jego obiad taki był (B. T.);

To dobre te beci były! Ja nawet teraz, za komuny, to ja pojechałam do swojej kuzynki do Chełma i ona poszła do krawcowej. Ta krawcowa akurat wyjęła z pieca tego becia. Jakie to było pyszne! W talerzyki nam nalała śmietany. [...] Tak jak pasztet wyglądało (J. D.).

Kartofle z mlekiem – ugotowane potłuczone ziemniaki wymieszane z gotowanym mlekiem (J. D., A. G.).

Kartofle ze zsiadłym mlekiem lub z maślanką – gorące kartofle, okraszone tłuszczem, jadano z gęstym zsiadłym mlekiem lub popijano maślanką, nieraz z pływającymi w niej jeszcze kawałeczkami masła (A. M., B. T., J. D., A. G., S. K.).

Kartofle z sałatą ze śmietaną – według relacji o czasach przedwojennych:

Jedliśmy tak do gorących kartofli – sałata pokrojona i ze śmietaną, i ze szczypiorkiem (A. M.).

Kartofle z olejem lnianym – przygotowywane w okresie postnym. Według relacji dotyczącej czasów przedwojennych

[w Adwencie] dużo się gotowało kartofli w łupinie. I później, jak obrane, każdemu, jak pamiętam, na miseczkę dwa, trzy kartofle i mama olejem polewała lnianym. I też się jadło (A. M.).

Podobnie w czasach powojennych, np. w Wielkim Poście:

W poście się robiło takie jedzenie – gotowało się w mundurkach kartofle. W osobnej miseczce rozcierało się czosnek, dużo czosnku. Wlewało się troszeczkę wody i wlewało się dużo oleju, ale swojego oleju. [...] I się kartofle obierało i moczyło się w tym oleju z czosnkiem i jadło się. Jakie to było dobre! (A. G., podobnie S. K.).

Kartofle z *sołoduchą* – jedzone na gorąco kartofle, popijane zawiesistym, kwaśno-słonym napojem z wody i z mąki żytniej z dodatkiem mąki gryczanej, przygotowywanym często w okresie postnym (A. M., B. T., J. D.). Według przekazu dotyczącego lat przedwojennych:

Tą sołoduchę tośmy w kubkach pili. [...] I też z gorącymi kartoflami, z kubeczka to się popijało (A. M.).

Kartofle z *lagrem* – jadane przed wojną w Wielkim Poście kartofle z zalewą śledziową (lagier). Taką słoną zalewę można było nabyć u Żydów handlujących w Dubience śledziami z beczek przy okazji zakupu ryb; ludzie biedniejsi otrzymywali ją za darmo (A. M.):

Lagier. To się nazywała ta zalewa lagier. Jak Żyd sprzedawał śledzie w beczce, to jak kupował ktoś śledzie (szedł ze swoim kubkiem, czy z czymś), to prosił, żeby tego lagru dał trochę. Bo w wielkim poście to kartofle i tym lagrem [polane jedli]. A ten lagier to słony był, pachniał śledziem. Nie każdego było stać kupić śledzia, to tylko poprosił Żyda, to mu tam dał szklankę tego lagru. To w wielkim poście z kartoflami ten lagier się jadło (A. M.).

Z kapusty

Z kapusty przygotowywano wiele potraw, takich jak zupa *zarzucajka*, kapuśniak, danie nazywane *kapusta*, poza tym *trzęsionka*, bigos, *gołębie*. Jesienią kapustę kwaszono:

Dużą beczkę kapusty zawsze się kisiło na zimę (A. M. podobnie A. G., S. K.).

Trzęsionka – zwana także *zarzucajką* (inna potrawa niż zupa *zarzucajka*); przygotowywana jako gęste postne danie obiadowe, z ugotowanych i pokrojonych w kostkę ziemniaków, z surową kapustą kwaszoną, polane olejem, wymieszane, spożywane na zimno (A. M.). Według przekazu osoby urodzonej w 1926 roku:

To było na gęsto. Kartofle się ugotowało w mundurkach, pokroiło się w kostkę w makutrę i kwaszona kapusta z beczki, niegotowana, tylko taka. Kartofle, kapusta, kartofle, kapusta. Później olejem się polało, wykicało się i każdemu na miseczkę się dawało i się jadło. Czy z zsiadłym mlekiem, czy tak. To taka zarzucajka, trzęsionka była [...]. To to samo, tak mówiło się [...]. Mówili zarzucajka albo trzęsionka – że to tak trzeba później wytrząść to, wymieszać. Pamiętam, mówili: U nas dzisiaj na obiad była trzęsionka. To też taka, można powiedzieć, postna potrawa (A. M.).

Na duże święta, jak Boże Narodzenie, Wielkanoc przygotowywano bigos – gęstą, tłustą, pożywną potrawę z kapusty z dodatkiem mięsa, kiełbasy. Zwłaszcza na Boże Narodzenie przygotowywano także *gołębie* (*gołąbki*), mające postać zawiniętych liści kapusty z farszem. Oba te dania przyrządza się do dziś (A. M., B. T., J. D., A. G., S. K.).

Z roślin strączkowych

Groch i fasolę[8] dodawano do zup; z **fasoli** przygotowywano nadzienie do pierogów pieczonych (A. M.); **groch** jedzono ugotowany i okraszony tłuszczem ze skwarkami (S. K.), smarowano nim placki na sodzie, *przaśniaki* (A. M.). Z **soczewicy** (*sacówki*) przygotowywano nadzienie do pierogów pieczonych i gotowanych (A. M., A. G., S. K.). **Bób** dodawano do barszczu czerwonego, ugotowany i obrany ze skórki jedzono bez dodatków (S. K.).

8 W Bystrakach jedna z odmian fasoli określana była jako *szłapak* (A. M.).

Kasze

Kasze wykorzystywano w dużej ilości. Stanowiły dodatek do zup, w tym zup mlecznych, kaszanki, a także jako składnik farszu do pierogów. Jadano je okraszone tłuszczem, popijając np. maślanką. Według informacji dotyczącej czasów przedwojennych za lepszą i droższą uchodziła kasza **gryczana**, a częściej używano kaszy **jaglanej i jęczmiennej** (B. T.).

Z mąki gryczanej

Prażucha – potrawa przygotowywana z mąki gryczanej podgrzanej, prażonej na suchej patelni, następnie w makutrze zalewanej wrzątkiem i mieszanej do zgęstnienia, z dodatkiem soli i pieprzu; przekładana na osobne miski i tam polewana tłuszczem ze skwarkami z cebulą (A. M., B. T., A. G.), a w poście z mlekiem (B. T., A. G.). Według przekazu dotyczącego lat przedwojennych:

Prażuchę robiło się z mąki gryczanej. W makutrze. Tą mąkę najpierw mama na patelni tak trochę podgrzała, żeby ta syrość znikła. Nie przesmażała ją na różowo [...]. Później wsypywała ją do makutry i wrzątkiem z czajnika lała i mieszała, mieszała szybko. [...] Mąka gryczana to taki ma kolor szary. I to było takie twarde, bo się zgęsło. W tej makutrze. Łyżką później z tej makutry kładło się na miseczki [każdemu oddzielnie]. [...] Później na patelni już tam mama zrobiła skwarki, dużo tej słoniny z cebulką. [...] Polewała nam tą prażuchę na miseczkach. No i jedliśmy łyżkami. Ale to było takie smaczne! W tej makutrze, to tam przecież dodała troszeczkę pieprzu, troszeczkę soli, to ona była smaczna. A przeważnie najsmaczniejsze były te skwarki (A. M., podobnie B. T., A. G.).

Według starszych gospodyń *prażucha* miała smak kaszy gryczanej, a przede wszystkim, dzięki uprażonej mące, była bardzo aromatyczna (B. T.). Wspominają ją zarówno osoby urodzone w latach 20. XX wieku, jak i te których pamięć sięga czasów powojennych, jak w przekazie:

Taką prażuchę moja mama robiła. [...] To się robiło na obiad, bo to było takie gęste (A. G.).

Z lebiody

Włok – potrawa z odgotowanych, a następnie smażonych liści lebiody, z dodatkiem tłuszczu (np. oleju lnianego), jajek i podpalonej mąki, jadana z chlebem. Smażony pospolity chwast lebioda (czyli komosa biała) był spożywany powszechnie na przednówku, także w bogatszych rodzinach wiejskich. *Włok* przypominał wyglądem smażony szpinak (A. M., B. T., J. D., A. G., S. K.). Według relacji o okresie przedwojennym:

To było bardzo popularne i bardzo smaczne. Lebioda. A lebiody wszędzie... Lebioda to chwast. To wszędzie tego było pełno. Na grzędach, wszędzie. Jakie to smaczne ta lebioda była! To mama robiła z tłuszczem – albo z olejem lnianym, albo coś, z jajkami i podpaloną mąką, taką smaczną. Tak że ona była taka gęsta. W miseczki nam ponakładała, tośmy jedli to z chlebem, bardzo to smaczne było (A. M.).

Podobnie w przekazach o czasach powojennych, np.:

Jeszcze nie było szpinaku takiego sianego. Tylko ten szpinak to były dzwonki, zbierane na polu, taka roślina i była tak zwana świniucha, taka roślina. I z tego się robiło szpinak. Do tego się dodawało czosnek. [...] Świniucha, bo to świnie jadły. I z lebiody się robiło. [...] Świniuchę się zbierało, urywało się korzonki, wrzucało się, to się płukało, gotowało się normalnie, po ugotowaniu na durszlak, ściekało to

wszystko. I później na patelnię słoninkę się topiło albo jak miało się smalec ze skwarkami, na patelnię, to się wkładało tę świniuchę, to ziele ugotowane na patelnię, dodawało się dużo czosnku, dodawało się trochę szczypiorku, dodawało się śmietany. I do tego kto chciał, to robił jajka sadzone, a kto chciał, to wbijał jajka do środka. [...] To się nazywało u nas włok. Dzisiejszy szpinak (A. G., podobnie J. D.).

Według rzadszych poświadczeń *włok* przyrządzano nawet z liści buraków pastewnych (A. G.). Ponadto z relacji mieszkanki wsi Jasienica wynika, że do *włoku* dodawano także trochę sałaty i pokrzywy zwyczajnej (S. K.).

Placki z lebiody – smażone w formie kotletów z odgotowanej lebiody z dodatkiem jajek i mąki, obtoczone w mące; przygotowywane na przednówku przez osoby biedniejsze oraz w ciężkich latach powojennych, mniej popularne od *włoku* (A. M.).

Z brukwi i rzepy

Brukiew spożywano po obraniu, na surowo, pokrojoną w plasterki, wedle wspomnienia o okresie przedwojennym:

Nie pamiętam, żeby moja mama rzodkiewki siało, tylko brukiew i później ta rzepa. [...] Brukiew – trzeba było ją obrać, bo rosła w ziemi, taka kremowa była w środku. Mama kroiła na plasterki, nieraz na grubej tartce (A. M.).

Według przekazów także dotyczących czasów przedwojennych **rzepę**, po obraniu ze skórki, na surowo „jadło się jak jabłka", gdyż „owoców przed wojną to tak nie było za wiele, więc jadło się rzepę" (A. M.). Natomiast rzepę stratą na tarce, po dodaniu śmietany spożywano z gorącymi kartoflami (A. M.). Tak przygotowaną rzepę, osoloną przed dodaniem śmietany, jedzono także w czasach powojennych:

Na przykład chleb z czemś, ze smalcem albo z czymś i ta rzepa ze śmietaną była. Od czasu do czasu tak było w domu (A. G.).

Mleczne

Ser biały – zmieszany ze śmietaną jedzono z chlebem. Wykorzystywano go, przygotowując nadzienie do gotowanych i pieczonych pierogów, jadano ser z kluskami i tłuszczem ze skwarkami (A. M., B. T., J. D., A. G., S. K.).

Zupy mleczne – przygotowywane często na kolację: 1) zacierka na mleku; 2) krupnik z kaszy jęczmiennej z kartoflami (lub bez), zabielany śmietaną, można go było gotować na mleku lub serwatce, jak w przekazie: „Moja mama gotowała na serwatce" (AM); 3) krupnik z kaszy gryczanej na mleku z kartoflami; 4) krupnik z kaszy jaglanej na mleku lub na serwatce; 5) kluski na mleku (A. M.).

Zsiadłe mleko – spożywano je jako dodatek do gotowanych okraszonych kartofli; gęste jedzono łyżką (A. M., B. T., S. K.):

W tych gładyszkach jak to mleko się zsiadło, się ustało, to można było nożem kroić to mleko (A. M., podobnie A. G.);

Zabierane w pole – pito (A. M., S. K.).

Spożywano jako dodatek do ziemniaczanej potrawy *beci* (A. M.) i innych. Na zimno przygotowywano również **potrawę ze zsiadłego mleka** i **kartofli** (rodzaj chłodnika):

Gotowało się kartofle, kroiło się w kostkę, w misce wkładało się zsiadłe mleko, śmietanę, kawałki sera, to się dosoliło i wkładało się te ziemniaczki, wymieszało się i tak to się jadło (A. G., podobnie J. D.).

Mleko, maślanka i **serwatka** – zob. fragment o napojach.

Placki z *siary* – placki smażone na patelni z *siary* i mąki, jedzone na ciepło. *Siara* to mleko krowy zaraz po ocieleniu, według relacji mieszanki przedwojennej wsi Bystraki:

Ono jest takie gęste, żółte. Jak tylko się krowa wycieliła, no to tam, przeważnie ojciec, tej siary tam z litr ukradł – bo to się tak nazywało, cielęciu ukradł tej siary tam z litr czy więcej – a później dopiero cielak ssał. I tam z łyżkę mąki dała mama do tej siary i takie naleśniki na całą patelnię, takie piekła. No to to były tylko wtedy, kiedy się krowa wycieliła. [...] Nie pamiętam, żeby tak o, robili jakieś naleśniki [jak dzisiaj], tylko z samej mąki, czy tam z mlekiem, czy coś. Tylko jak siara była. Ale jak było trzy krowy, to jedna się cieliła wtedy, druga się cieliła wtedy. [...] Ale nie można było dużo ukraść tej siary. [...] Placki mówili z siary (A. M.).

Rybne

Przed wojną ryby łowiono w Bugu i czasem sprzedawano je Żydom:

Sumy w Bugu były. Przed wojną rybaki łowili. [...] A jak nałowił dużo ryb, to sprzedawał, przeważnie Żydom sprzedawał (A. M., podobnie A. G.).

Mieszkańcy omawianego terenu przekazali, że w czasach przedwojennych przyrządzano **rybę gotowaną** i **zupę rybną** – rybę umieszczano na *druszlaku*, zanurzano w wodzie w niskim saganku i gotowano; rybę spożywano osobno, a otrzymany wywar wykorzystywano do przygotowania zupy rybnej (A. M.).

Ci, którzy mogli sobie pozwolić na kupno od Żydów solonych, przechowywanych w beczkach **śledzi**, przyrządzali je m.in. na wigilię Bożego Narodzenia (A. M., B. T.). Według pamięci informatorów wówczas „[ś]ledzie to był luksus, jak ktoś kupował śledzie!" (B. T.).

Spożywano także kartofle z zalewą śledziową (patrz fragment o kartoflach z *lagrem*).

Mieszkańcy Dubienki, wspominając lata powojenne, przekazali, że przygotowywano **ryby smażone**, a także **ryby w galarecie** i **gałki z ryb**, z podkreśleniem, że przyrządzania niektórych potraw rybnych nauczono się jeszcze przed wojną od Żydów, jak według relacji:

Mój tata łowił ryby. [...] Tata, jak taką większą rybę złowił, to robił rybę w galarecie. Suma, czy szczupaka, to była ryba w galarecie bardzo dobra. [...] I tata jeszcze robił gałki. To znaczy mniejsze rybki, jak nałowił mniejszych rybek, pozbawiał ich łebków, płetw, kręgosłupa, przemielał przez maszynkę, do tego się dodawało jajko, sól, pieprz, bułkę tartą i robiło się takie małe kotleciki i się gotowało (A. G.);

Tego tata nauczył się od Żydów. Ryby w galarecie i gałki z ryb nauczył się od Żydów. Wszystko poza smażoną rybą, bo to każdy wie, co ma robić, usmażyć, ale gałki i ryba w galarecie, to już [od Żydów] (A. G.).

Gałki rybne spożywano raczej bez galarety, z chlebem. Galaretę do większych, pokrojonych w kawałki ryb, przygotowywano z wywaru rybno-warzywnego (w którym wcześniej gotowała się ryba lub gałki rybne) z dodatkiem octu i taką potrawę jedzono z chlebem (A. G.).

Również w latach powojennych, gdy śledzie można było już kupić w sklepie, niektórzy jadali **śledzie z kartoflami**, jak w przekazie mieszkanki Dubienki:

Moja babcia to robiła, przeważnie tak już w poście, śledzie to na kawałeczki tak kroiła i cebulka, i tak pogotowała tak trochę i później sos – mąka i tak to podprawiała, pieprz. I do kartofli to było nawet dobre (J. D.).

Rozpowszechnioną potrawą były, a w niektórych domach są do dziś, **pieczone śledzie**, przez mieszkańców Dubienki uważane za część miejscowej tradycji kulinarnej i znane od czasów przedwojennych:

Tradycyjnie na Boże Narodzenie pieczono śledzie w Dubience. [...] Ja jeszcze muszę piec, bo chłopcy moi się upominają o pieczone śledzie (B. T.).

Według przekazu informatorki urodzonej w 1939 roku:

Mama robiła pieczone śledzie. Na wigilię obowiązkowo śledzie pieczone musiały być. Kupowało się śledzie całe, ze łbami, łby się wycinało, rozpruwało się brzuch, najpierw to się moczyło te śledzie całe, później się je oprawiało. I jeden śledź posiekało się drobniutko, trochę tartej bułki, jajko, pieprz, sól i napychało się i się zaszywało albo się omotało nitką. Na blasze, oleju się nalało na blachę, układało się śledzie i się piekło (A. G.).

Mięsne

Na co dzień mięso spożywano sporadycznie. Potrawy z wykorzystaniem mięsa lub świeżej krwi przyrządzano bezpośrednio po świniobiciu, które miało miejsce z reguły dwa razy w roku – przed Bożym Narodzeniem i przed Wielkanocą, a w rodzinach biedniejszych raz w roku (A. M., B. T., A. G.). Wówczas jedzono m.in. *kiszki* pieczone, ***drygle***, żeberka, placki z krwi. Według relacji o czasach przedwojennych:

Najczęściej z mięsem była potrawa po świniobiciu. To zaraz, to na przykład żeberka były. No, ale to było po świniobiciu [...]. Później już nie było tego (A. M.).

***Kiszki* pieczone (kaszanka)** – przygotowywane ze świeżej krwi wieprzowej, kaszy gryczanej, wątróbki, gotowanych i pokrojonych w kostkę płucek, serca, ozora, z wykorzystaniem jelit, pieczone na blachach w piecu (A. M., B. T., J. D., A. G., S. K.). Według przekazu o latach przedwojennych:

Bo jak zabili świniaka, to przesmaczne były, jak dziś jeszcze spomnę, to te kiszki mama piekła. W piecu. Te jelita płukała [...], kaszę gryczane robiła z tą krwią i z wątróbką. Kasza była dosyć taka płynna. Nie była twarda. Więc taki klucz duży był u nas [...]. I to jelito zakładała mama w ten klucz i tak, o, na zewnątrz i któraś z nas musiała trzymać to jelito, a mama łyżką nalewała do tego jelita tą kaszę z krwią. I później zaszywała to jelito. I na blachę, a ta kasza gryczana to ona nie była całkiem ugotowana, ona była tylko taka rozprażona. Dopiero jak się ta kasza, jak w piecu te kiszki się piekły, to dopiero ta kasza pęczniała i tą krew wciągała do siebie, tak że później te kaszankę to się kroiło plasterkami, nożem. I żeby nie pękły te jelita z kaszą, to zanim do pieca mama wsadziła, to igłą tak nakłuła, żeby tam powietrze wychodziło. Jak to wspaniałe rzeczy były! No ale te kiszki pieczone, to były tylko wtedy, kiedy było świniobicie (A. M., podobnie z lat powojennych A. G., S. K.).

***Drygle* (*galareta*, *studzienina*)** – z nóg i z głowy, jedzone z gorącymi kartoflami (A. M., A. G., S. K.). Mieszkanka poddubienieckiej wsi, pamiętająca czasy przedwojenne, przekazała:

Galareta. Z nóg i z głowy to już mama gotowała galaretę. [...] wtedy galaretę się gotowało z kościami. I w takich niecułkach. I w lochu spożywczym te niecułki z galaretą stały, no, ze trzy dni. Bo przecież na raz

się nie zjadło. I wtedy gorące kartofle, w jednym [naczyniu] na ławie, a tą galaretę, jak mama przynosiła, to każdej tą galaretę dała na miseczkę i tak: wzięło się kartofle i wzięło się tą galaretę. Galaretę się jadło z gorącymi kartoflami (A. M., podobnie z lat powojennych A. G., S. K.).

Placki z krwi – czarne placki smażone w niewielkiej ilości ze świeżej krwi i mąki; według przekazu ustnego osoby urodzonej w 1926 roku:

Jak było świniobicie, to dużo krwi. To część zostawało na kaszankę, na kiszki, a tam zawsze ze dwie szklanki, czy ileś, osobno w misce, z dodatkiem mąki, takie zawiesiste. I takie czarne placuszki usmażyła mama. Niewiele tego [...], bo krew była potrzebna na kiszki, na kaszankę, ale zawsze trochę tam usmażyła po placuszku. To to czarne placuszki – bardzo smaczne te placki z krwi! (A. M.).

Świniobicie było okazją do organizowanego po nim niewielkiego spotkania towarzyskiego w gronie domowo-sąsiedzkim z mięsnym poczęstunkiem, znanym ***świeżyną***, na który ze strony gospodarzy składał się świeżo usmażony boczek, ze strony gości zaś wódka (A. M.).

Z owoców

Z zebranych informacji wynika, że owoce z przydomowych sadów – głównie jabłka – w większych ilościach były dostępne dopiero w czasach powojennych, choć i przed wojną gospodarze mieli własne jabłonie i inne drzewa owocowe (zob. fragment o suszu z owoców przygotowywanym do picia przed wojną na niedzielę). Wcześniej zbierano dużo owoców leśnych, wśród nich jagody, maliny, dzikie jabłka oraz polne gruszki. O tym, że owoce domowe spożywano częściej po wojnie, świadczą wypowiedzi, np.:

Owoców to nie było przed wojną [w takie samej ilości, jak później], ja nie pamiętam (A. M.);

Rzadko tam gdzie, żeby ktoś sad miał (A. M.) (zob. także fragment o rzepie).

W dziesięcioleciach powojennych mieszkańcy omawianego terenu z własnych sadów mieli więcej jabłek i dość dużo wiśni.

Susz z jabłek, gruszek polnych, śliwek i wiśni przygotowywano do picia. Z wiśni, malin i jagód robiono **sok** w butlach. Owoce również **smażono** i tak przygotowane jadano z chlebem i popijano mlekiem. Z jabłek i wiśni robiono też **zupy owocowe**. Jagody, wiśnie i jabłka służyły również jako farsz do pierogów. Wraz z dostępnością słoików zaczęto konserwować kompoty[9] i owoce smażone (A. M., B. T., J. D., A. G., S. K.).

Z grzybów

Grzyby były obecne w kuchni jako składnik dodatkowy, sezonowy (np. **kartofle z sosem grzybowym**) lub świąteczny (z grzybów suszonych lub konserwowanych w inny sposób, np. **pierogi z grzybami, grzyby marynowane**), gdyż – jak według przekazu osoby urodzonej w 1946 roku:

9 Zanim rozpowszechniły się słoiki (weki), robiono kompoty z wiśni w ciemnych szklanych butelkach z wąską szyjką (po oranżadzie kupowanej w sklepie), zamykanych korkiem na druciku: „Do środka wisienka była wrzucana jedna za drugą, wsypywało się cukier, wlewało troszkę wody i gotowało się w tych butelkach i był taki kompot wiśniowy. Wstawiało się butelki do garnka z sianem i gotowało się w tych butelkach" (S. K.).

Nie było czasu chodzić na grzyby, bo było pole, żniwa... Zbierało się takie grzyby jak opieńki, bo ich było dużo, rosły byle gdzie, a borowiki, czyli prawdziwki, to trzeba było pochodzić, poszukać. Do grzybów robiło się sos taki śmietanowy i z ziemniakami się jadło. Ziemniaki polewało się tym sosem i jadło się. Opieńki marynowało się w occie na zimę, do wędliny, na święta (S. K.).

Grzyby, zmieszane z kapustą, były wykorzystywane do przygotowania farszu pierogów gotowanych, przyrządzanych zwłaszcza na Wigilię Bożego Narodzenia (A. G., S. K.).

Ścierniówki – pieczone na blasze osolone kapelusze grzybów podobnych do kani, które pojawiały się po żniwach na ścierniskach (A. M.). Według wspomnienia z czasów przedwojennych:

Po żniwach, jak pamiętam, zawsze na tych ścierniskach wyrastały [grzyby podobne do kani] [...]. Może dziesięć centymetry średnicy. Takie kapelusze były. I na wysokich nóżkach. Tak nazywane ścierniówki. Jak te ścierniówki były smaczne! Na blasze rozpalonej i ten kapelusik się kładło, troszeczkę się posoliło i on się tak przypiek troszeczkę. Ale to był smaczne! [...] Ścierniówki. I to zawsze po żniwach to tak na tych ścierniskach sporo ich rosło. Wyrastało to. To to zbieraliśmy (A. M.).

Mączne

Mąka w gospodarstwach domowych miała i ma do dziś szerokie zastosowanie. Poza sporządzaniem pieczywa wykorzystywano ją do przygotowywania różnego rodzaju pierogów, a także klusek, racuchów i potraw, takich jak *fuszer*, *prażucha*, oraz napojów, jak *sołoducha*.

Chleb – z mąki żytniej, ciemny, wypiekano go na ogół co tydzień, w zależności od wielkości rodziny i możliwości gospodarstwa. Chleb pieczono zawsze na zakwasie:

Po każdym pieczeniu chleba część ciasta (wielkości małej osełki masła) zostawała w dzieży do następnego razu (S. K.).

Świeży chleb, zarówno według przekazów dotyczących okresu przedwojennego (A. M., B. T.), jak i czasów późniejszych (A. G.), czasem pożyczano sobie nawzajem między sąsiadami lub krewnymi; taka pożyczka wiązała się z koniecznością zwrócenia tej samej ilości chleba z własnego wypieku.

Chleb otaczano szacunkiem, o czym świadczą zanotowane na omawianym terenie praktyki czynienia znaku krzyża na pierwszym bochenku chleba z pieczenia oraz całowanie *pajdy*, która upadła na ziemię. Według relacji dotyczącej czasów przedwojennych:

Pierwszy bochenek ze świeżego pieczenia – mama nożem kreśliła krzyż na tym bochenku. Ale to tylko pierwszy bochenek. Znak krzyża po wierzchu. Albo ojciec albo mama. [...] [Jeśli kawałek chleba spadł na ziemię], to się podnosiło i trzeba było pocałować (A. M.).

Dostępny w domu chleb stanowił gwarancję zaspokojenia podstawowych potrzeb żywnościowych, jak w relacji o czasach powojennych:

Był taki zwyczaj, że zawsze na stole leżał bochenek chleba i nóż przy tym. To znaczy, że jest chleb. [...] I kto przyszedł, był głodny, mógł sobie ukroić i zjeść chleb (A. G.).

Chleb przykrywano ściereczką lnianą; trzymano go na stole bądź w szafce (S. K.).

Zarówno przed wojną, jak i po niej chleb można było kupić, choć niektórzy – przywiązani do tradycyjnego wypieku chleba w domu – początkowo nieczęsto i niechętnie korzystali z takiej możliwości. Kierowano się także przekonaniem, że w dobrym domu chleb musi być,

a dodatkowo jego dostępność na przednówku świadczyła o tym, że w danym gospodarstwie nie skończyły się zapasy mąki. Według relacji ustnej dotyczącej czasów przedwojennych:

Dubieniacy się uważali za gospodarzy, to do piekarni po chleb broń Boże! A jak już musiał, to wsadził pod ubranie, żeby nikt nie widział, że on chleb kupuje. Tak było. Moja mama mówiła. Gospodarz musiał mieć mąkę do nowego. [...] Ukradkiem przynosił [chleb] do domu, żeby nikt nie widział. [...] Później [po wojnie] to już nikt się nie wstydził (A. G.).

Podobnie w relacji dotyczącej czasów powojennych:

Jak już po wojnie, to już kupowali ludzie ten chleb, [ale jedna z kobiet] wstydziła się chleb kupować, to był [dla niej] wstyd kupować chleb (B. T.).

Przy okazji wypieku chleba z części ciasta przygotowywano także niewielkich rozmiarów pieczywo – **podpłomyki** (A. M.), zwane w Dubience także *podpałkami* (A. G.), które robiono w dwóch rodzajach (czasem oba nazywane podpłomykami, czasem zaś tylko drugi z wymienionych:

1. Kształtem przypominające większe kopytka, długości około 4 cm. Po upieczeniu można je było krasić olejem lub słoniną (A. M., A. G.). Według relacji dotyczącej czasów przedwojennych, zanotowanej od mieszkanki poddubienieckiej wsi Bystraki, urodzonej w 1926 roku:

Mama brała trochę ciasta tego chlebowego, roztaczała balasek [wałeczek] i tak pokroiła na ukośne kawałeczki i przed tym płomieniem upiekła. To się podpłomyki nazywali. Że pod płomieniem upieczone. To z ciasta chlebowego. Dla dzieci, świeże, gorące, to też olejem były kraszone, maczało się. Zanim się chleb upiekł, to już podpłomyki były na obiad (A. M.).

Podobna praktyka utrzymywała się w latach powojennych, co potwierdza przekaz mieszkanki Dubienki urodzonej w 1939 roku:

Ja [jako dziecko to] uwielbiałam! Mama piekła podpłomyki. Wtedy, kiedy piekła chleb, to z części ciasta robiła podpłomyki, myśmy z kuzynką nazywały to chelbuszki. To było tak jak na kopytka [wałek z ciasta], tylko szersze i na skos były krojone i pieczone w piecu. I później te chelbuszki można było posmarować słoninką i czosnkiem. Jakie to było dobre! [...]. To tylko w moim domu tak dzieci nazywały, chelbuszki. Chleb, to od chleba, chelbuszki (A. G.);

To takie swego rodzaju podpłomyki. [...] To się piekło na blasze albo na początku pieca chlebowego, podobnie jak podpłomyki [...]. To było takie dość pulchne, nie takie płaskate, tylko takie wyrośnięte ciasto. Bo podpałki, podpłomyki, to były płaskie, a to, to taka drożdżówka, tylko że z ciemniej mąki i bez nadzienia (A. G.).

2. Pieczywo okrągłe, cieńsze, wielkości talerzyka. Takie podpłomyki mogły być z cebulką albo posypane makiem (A. G.).

Kluski – czyli makaron domowej roboty:

Bo kiedyś robiło się makaron. [...] Nie kupowało się w sklepie, a poza tym nie było makaronu w sklepie tak jak dzisiaj. [Na taki makaron mówiło się] kluski (S. K., podobnie A. M.).

Jadano ser biały z kluskami na sucho i jagodami z butla (A. M.), jak również kluski z serem i tłuszczem ze skwarkami (A. M., S. K.), kluski wymieszane z serem i ze śmietaną (S. K.), kluski z makiem (A. M., A. G., S. K.), gotowano także zupę mleczną z kluskami (A. M., S. K.).

Racuchy – w poddubienieckiej wsi Bystraki określane jako ***pampuchy***; kładzione łyżką i smażone na patelni placki z mąki pszennej, mleka, jajka, z dodatkiem drożdży, czasem jada-

ne z miodem lub cukrem, popijane mlekiem; przygotowuje się je do dziś (A. M., A. G., S. K.). Smażone na oleju szykowano powszechnie na Wigilię Bożego Narodzenia (A. M., A. G., S. K.):

Te pampuchy zawsze były na Wigilię, miodem posmarowane, czy się maczało te pampuchy w miodzie (A. M.).

Zdarzało się, że gospodyni przyrządzała racuchy zamiast niedzielnych pierogów pieczonych, jak według przekazu ustnego dotyczącego czasów przedwojennych:

Jak nie było z czego upiec pierogów, czy nie było czasu, żeby tam matka w sobotę napiekła tych pierogów na niedzielę z czymś, no to w niedzielę rano, raniutko wstała i drożdżowe ciasto zrobiła i – to to były takie racuchy. I ᵃone na patelni to tak narosły, takie grubsze były [wielkości połowy dłoni], bo to było drożdżowe ciasto. To to dzisiaj byśmy nazwali to racuchy, ale my [w Bystrakach] nazywaliśmy to pampuchy. No to mama rano usmażyła tych pampuchów, bo pierogów nie miała czasu upiec. Tam w spodeczku miodu było. Bo przed wojną łatwiej było o miód niż o cukier. [...] No to te pampuchy nieraz się tam w miód umaczało, jak był miód, a jak nie, to tak tam z mlekiem się zjadło, takie jeszcze ciepłe. Ale nikt nie nazywał, że to racuchy, tylko pampuchy (A. M., według innych przekazów – racuchy A. G., S. K.).

Placki na sodzie, *przaśniaki* – placki z mąki i sody, pieczone na płycie, smarowane masą grochową, jadane na zimno; można było je także jadać bez grochu (A. M.). Według relacji o czasach przedwojennych:

Ciasto się robiło na sodzie – mąka, sól i soda. I ciasto się zagniotło, placki się robiło nieduże, jak mały talerzyk. I cienkie, ale że soda była, to one trochę narosły. I później się ich kroiło i takie wychodziły ukośne kawałeczki [trójkąty]. I groch polny osobno się gotowało, ale długo się gotowało, żeby się rozgotował. I były takie drewniane trzepaczki, że ten groch się tak roztrzepało, że taka była masa żółta. I w tej masie żółtej grochowej te trójkąty placka się maczało i to zastygało, taka żółta polewa się robiła na tych trójkątnych plackach. No i tam się układało, czy w makutrze, czy w jakichś miskach, no i później każdy brał w rękę i jadł. [...] Popijało się, czym kto chciał – albo zsiadłym mlekiem, albo słodkim mlekiem... To na zimno było (A. M.);

Takie same przaśne placki [także bez grochu] się jadło. Nieraz chleba na czas nie było upieczonego, bo mama nie miała czasu, no to takich placków upiekła na płycie i każdej [z nas] dała, a chleb dopiero będzie jutro piekła (A. M.).

Napoje

Sołoducha – pamiętana przez starsze pokolenie, ale przepis na jej wykonanie podawały tylko osoby urodzone w czasach przedwojennych (A. M., B. T.). *Sołoducha* była szarym, gęstawym kwaśno-słonym napojem z wody i z mąki żytniej z dodatkiem mąki gryczanej, zakwaszanym przez kilka dni, nieco osłodzonym i osolonym, używanym np. do popijania kartofli jedzonych na gorąco, można było również pić ją z chlebem:

W kubki mama ponalewała i kromkę chleba, i się zjadło (A. M.).

Przygotowywano i spożywano ją przeważnie w Wielkim Poście, ale także poza okresem postnym (A. M., B. T.). Według relacji osoby urodzonej w 1926 roku:

Sołoducha. No to tą sołoduchę, to się robiło z żytniej mąki, tak jak chleb, i trochę gryczanej i to się zakwaszało. Taki był komionkowy duży garnek. Tam może z pięć litrów było w nim. No to też to się ciepłą wodą tą mąkę... Tą mąkę najpierw się przeprażyło, tak, żeby ona nie była taka surowa. Tak jak prażuchę

podobnie. Tyko prażuchę to się robiło na gęsto, tak, że później nożem się ją kroiło i łyżką brało, a to, to tak rzadziutko. Później tą sołoduchę tośmy w kubkach pili. I ona była taka szara, ale tam dodawali troszeczkę cukru, troszeczkę soli i to tak ukisło, takie było kwaśno-słone. I też z gorącymi kartoflami, z kubeczka to się popijało. [...] To było takie nie rzadkie, nie gęste, takie płynne. [...] U nas nazywali to sołoducha. [...] To była z mąki żytniej i trochę gryczanej i roztrzepane takie, tą wodą zalane i to kisło (A. M., podobnie B. T.).

Kwas chlebowy – skórki z chleba żytniego zalewano wodą; po kilku dniach tworzył się kwas nadający się do picia (A. M.).

Kwas buraczany – przygotowywano go na ogół w czasie żniw i zabierano w pole, robiono w następujący sposób:

Ugotowało się buraki, pokroiło się na ćwiarteczki i do takiego kamionkowego garnka i zalało się wodą. I tam gałązkę kopru się rzuciło czy kminku, czy coś. Ono postało ze dwa dni i tak zaczynało troszku fermentować. I to takie kwaskowate było. [...] Kwas buraczany. Przeważnie w lecie, bo to chodziło o taki kwaskowaty napój, tak jak serwatka. Pragnienie więcej się ma w lecie, w polu, jak się robi cały dzień, to co rusz chce się coś napić (A. M.).

Napar z suszu – przygotowywany z suszu macierzanki, kwiatu lipy, kwiatu i listków poziomki, kwiatu i listków maliny; sporządzany często w Wielkim Poście (A. M.).

Susz z owoców przygotowany do picia – rodzaj kompotu z suszonych jabłek, gruszek polnych, śliwek i wiśni, gotowany czasem w dni świąteczne (zob. pożywienie na niedzielę), a zawsze na Wigilię Bożego Narodzenia (A. M., A. G., S. T.).

Napar z liści jagód – liście jagód, najlepiej zbierane w maju, przesuszone, zaparzane wodą, dawały napar o dobrych walorach smakowych i leczniczych (A. M.).

Napar z łupin cebuli – przygotowywany podobnie jak do barwienia jaj wielkanocnych, ale z mniejszej ilości łupin – garść łupin cebuli zalewano około litrem wrzącej wody, uzyskując barwny napój (A. M.).

Napar z żołędzi – według relacji dotyczącej czasów przedwojennych żołędzie obłuskiwano, ziarna przypalano na suchej patelni lub na blasze do koloru brązowego, następnie tłuczono w moździerzu na proszek i w kubku zalewano wrzątkiem (A. M.).

Cykoria – przygotowywana z kupowanego produktu. Przed wojną handlowali nią Żydzi; na jej zakup mogli sobie pozwolić bogatsi gospodarze. Krążki *cykorii* były dostępne w dwóch rodzajach – bez cukru i z cukrem; gotowano je na wodzie. *Cykorię* przygotowywano na ogół na śniadanie (A. M.). Według jednej z relacji:

Taka była przed wojną [...] nazywała cykoria. Cykoria. To był taki długi balasek [długości około trzydziestu centymetrów] w czerwonym pięknym papierku i w krążki takie. No, oczywiście to wszystko u Żydów się kupowało. I właśnie gotowało się tą cykorię, to było tak jak kawa, trochę się osłodziło i ona była taka brązowa. Była bardzo smaczna. Ale była też cykoria taka, nazywali to wojskowa. [...] To jeden krążek się zawsze gotowało. Ale była też cykoria już gotowa z cukrem, to to nazywali wojskowa. Wojskowa. To już nie trzeba było słodzić, tylko wrzucić krążek i ona już słodka była. No to jak pamiętam, nieraz ojciec kupił taką i taką. Taką cykorię gotować na śniadanie (A. M., podobnie B. T.).

Kawa zbożowa – kupowana w sklepie, można ją było pić z mlekiem, osładzaną, latem zabierano ją w pole (B. T., A. G.).

Napój na skórkach chleba razowego – przed wojną przygotowywano go w rodzinach, których nie było stać na zakup *cykorii*. Na blasze kuchennej przypiekano skórki z chleba razowego, po czym gotowano je na wodzie, uzyskując ciemny napój (A. M.).

Mleko – było powszechnie dostępne, pito je w dużych ilościach:

Dużo mleka pili (B. T.).

Maślanka – spożywano ją (nieraz z pływającymi jeszcze kawałeczkami masła), popijając gotowane okraszone kartofle lub okraszoną kaszę (A. M., B. T., S. K.), jak w relacji:

Ta maślanka do kartofli to taka była, że aż gęsta, taka dobra (A. M.).

Serwatka – w czasach przedwojennych przechowywano ją w lochu i pito zamiast wody, „przeważnie w żniwa, bo przecież to kwaśne, lepsze było jak woda" (A. M.); „serwatkę wypijali" (B. T.). W relacjach dotyczących lat powojennych przekazano, że serwatkę można było pić, ale często oddawano ją świniom (S. K.).

POŻYWIENIE NA NIEDZIELĘ

Na niedzielę, w porównaniu z dniem codziennym, przygotowywano potrawy lepsze, pożywniejsze, ale także takie, których przyrządzanie wymagało od gospodyni większej ilości czasu, którego – z racji prac w gospodarstwie domowym i w polu – na ogół nie miała na co dzień (A. M., B. T., J. D., A. G., S. K.).

Jedzeniem szykowanym na dzień odświętny, zarówno według relacji dotyczących czasów przedwojennych, jak i okresu powojennego, bywał **rosół** i mięso, na którym się gotował (A. M., A. G., S. K.). Przed wojną:

Z młodego kogutka albo z kury gotowany był rosół. Do makaronu [robionego w domu]. Tak jak teraz. Mama mięsiła ciasto na stolnicy, wałkiem roztaczała i kroiła [...]. I później te kluski na talerz i gorącym rosołem polewała. A później po kawałeczku tego mięsa jeszcze na ostatek każdemu dała. Ale to było tylko tak na niedzielę ten rosół, nie było tak bardzo często. Albo jak byli goście [...] rosół ten był podawany. Odświętnie, nie na co dzień (A. M.).

Po wojnie:

W wielu domach obowiązkową potrawą w niedzielę latem był rosół i pierogi, a zimą kapuśniak i pierogi. [...] Bo wtedy gospodynie miały więcej czasu w niedzielę, to mogły lepić pierogi, bo przez cały tydzień to były zapracowane. [...] Do rosołu samemu robiło się kluseczki (A. G.);

Rosół mama gotowała na niedzielę. Bo kiedyś robiło się makaron i dużo czasu zajmowało zrobienie makaronu (S. K.).

W dzień świąteczny, jeśli rodzina mogła sobie na to pozwolić, spożywano **potrawy z dodatkiem mięsa**, jak danie nazywane ***kapusta***. Była to zawiesista potrawa z kapusty z drobno

posiekanymi kawałeczkami mięsa, bardziej mięsna niż zupa kapuśniak, jedzona z chlebem; według relacji mieszkanki wsi Bystraki, „Kapusta to już raczej na niedzielę była" (A. M.).

Za niedzielną, lepszą potrawę uchodziły pierogi – zarówno gotowane, jak i pieczone. **Pierogi gotowane** przygotowywano na niedzielę także z tego powodu, że było to danie czasochłonne, a w niedzielne przedpołudnie gospodyni miała więcej czasu, aby je zrobić. Pierogi gotowane przyrządzano z różnym nadzieniem: 1) z kartoflami i serem; 2) z kaszą gryczaną i serem; 3) z kaszą jaglaną i serem; 4) z wypieczoną na słodko kaszą jaglaną; 5) z kaszą jaglaną, nie na słodko, na tłuszczu; 6) z soczewicą (*sacówką*) kraszone tłuszczem ze skwarkami; 7) latem na słodko z jagodami zmieszanymi z serem (wymieszane pół na pół) polane śmietaną; 8) ze słodkim serem; 9) z wiśniami; 10) z kapustą i grzybami (A. M., B. T., J. D., A. G., S. K.). Potrawa ta jest popularna na omawianym terenie do dziś.

Ponadto na niedzielę i dni odświętne przygotowywano **pierogi pieczone**, jak w przekazach dotyczących czasów przedwojennych:

Na niedzielę były pierogi pieczone (A. M.);

Pierogi na niedzielę to już było coś! (B. T.).

Podobnie jak gotowane, te także przyrządzano z różnym nadzieniem, na przykład: 1) z wypieczoną na słodko kaszą jaglaną; w czasach przedwojennych starano się przygotowywać je na Zielone Święta; 2) na słodko z soczewicą zmieszaną z jagodami (suszonymi lub z *butla*) lub wiśniami z *butla*; 3) z soczewicą ze skwarkami; 4) z kaszą jaglaną lub gryczaną zmieszaną z ziemniakami; 5) z kaszą gryczaną i serem; 6) z serem; 7) z makiem; 8) na słodko z fasolą gotowaną i makiem; 9) z marchwią i jagłami; 10) z jabłkami (A. M., B. T., J. D., A. G., S. K.). Ten rodzaj wypieku przygotowuje się w Dubience i okolicach także współcześnie.

Mieszkanka przedwojennej poddubienieckiej wsi Binduga powiedziała o pierogach pieczonych na niedzielę w jej domu rodzinnym:

W niedzielę rano, jeszcze pamiętam, moja mama, rano, my wstajemy, już pierogi upieczone. I to wtedy taki gulasz robili z mięsa na niedzielę do tych pieczonych pierogów z kaszo. Pierogi i ten gulasz taki to niedzielna taka potrawa była. [...] [Pierogi] z kaszo gryczano, czy jaglano, tyko już mieszana z kartoflami ta kasza była. I jaglana też taka z kartoflami mieszana. Gryczano też mieszali. Mój tata zawsze... to musiała być zmieszana, bo już się denerwował, że już na złość jemu zrobiła mama, że nie dała kartofli do tej kaszy. Bo ona się trzyma ta kasza, nie rozsypuje się (B. T.).

Pierogi pieczone, przeznaczone na posiłek odświętny, przygotowywano albo w sobotę, albo w niedzielę przed południem. Miały wystarczyć także na kolejne dni tygodnia:

Jak upiekła w sobotę tych blach ze sześć, to się cały tydzień jadło (A. M.).

Pierogi pieczone nie stanowiły całości niedzielnego pożywienia obiadowego:

To nie tylko same pierogi. Tam jeszcze była jakaś zupa, czy coś, a dopiero później pieróg (A. M.).

Według wspomnień niektórych gospodyń do ciasta pszennego na pierogi pieczone dodawano trochę miękiszu z dyni, najlepiej z dyni bardziej czerwonej. Dzięki temu ciasto było żółtsze, wyglądało tak, jakby było w nim dużo jajek. W tym samym celu dodawano do ciasta

nieco szafranu z przydomowego ogródka[10] – świeży lub ususzony na zimę kwiatek „szafranu namoczyli w wodzie i później ta woda czerwona się robiła i trochę do ciasta dali, jak było w zimie za mało jajek, bo kury się w zimie nie niosły" (A. M.).

W dzień odświętny w niektórych rodzinach do picia szykowano **susz z owoców**, np. z polnych gruszek i jabłek z przydomowego sadu (A. M.).

Warto przytoczyć jedną z relacji dotyczącą posiłku niedzielnego w Dubience w latach 30. XX wieku:

W niedzielę [...] wszyscy szliśmy do kościoła do Dubienki na sumę. Więc to na południe. Po tej sumie nie wracaliśmy do domu [do Bystrak], tylkośmy szli do babci Pauliny, tam do rodzinnego domu. To oni już tam szykowali obiad. Już tam u nich obiad zjedliśmy. [...] Przeważnie pierogi gotowane były, jakieś kluseczki z makiem albo coś, tak o. No i (jakby dziś można było powiedzieć) kompot z owoców. Ale z owoców suszonych przeważnie. Bo się suszyło dużo gruszek, gruszeczek, przeważne takich polnych (bo tam sadów może niewiele było, ale u nich były jabłonki, przy tym rodzinnym domu tam). To dużo tego suszu było, bo oni trzymali tam jego nie na każdy dzień. Nie gotowali tego kompotu na każdy dzień, tylko na niedzielę, na jakieś okazje. To jak ja pamiętam, u babci Pauliny to były pierogi. Były i pieczone pierogi, i były gotowane, czy kluski na sucho i serem posypane i skwarkami. Albo z makiem. Różne, różne potrawy niedzielne. Ale prażuchy wtedy nie było w niedzielę (A. M.).

***

Do czasów współczesnych pożywienie ludności Dubienki i okolic uległo licznym i znacznym przeobrażeniom. Gospodarstwa rolne przestały być samowystarczalne, a miejscowe sklepy zaczęły oferować gotowe produkty i półprodukty spożywcze. Zmieniły się zbiorowe i indywidualne praktyki żywnościowe. Od lat powojennych, w związku z poprawą sytuacji ekonomicznej, do codziennych jadłospisów stopniowo wprowadzano większą ilość mięsa, niegdyś spożywanego tylko od święta. Obecnie nie obserwuje się przednówkowego niedostatku pożywienia.

Mieszkańcy omawianego terenu mają dziś inne, większe potrzeby i oczekiwania związane z codziennym bytowaniem, także kulinarne. Chętnie, zwłaszcza przez średnie i młodsze pokolenie, przyrządzane są potrawy nowe – dawniej nieznane nie tylko regionalnej, ale i polskiej tradycji – często pod wpływem wzorców lansowanych przez środki masowego przekazu, zwłaszcza prasę, telewizję, Internet.

Niektóre z potraw i napojów nadal są przygotowywane w takiej samej, dawnej formie, jak chociażby pierogi gotowane, pierogi pieczone, placki kartoflane, rzadko *fuszer*; inne zanikły, jak *prażucha*, *sołoducha* czy *włok*, zostając jedynie w pamięci starszego i średniego pokolenia mieszkańców.

Przygotowywanie tradycyjnych potraw w pewnym zakresie podtrzymują działające w Dubience i okolicach gospodarstwa agroturystyczne, które aby uatrakcyjnić pobyt gościom

10 Według informatorki przyprawę szafran pozyskiwano z kwiatków rośliny rosnącej w przydomowym ogródku i nazywanej szafran, wysokości podobnej do czarnuszki – do około 50 cm: „Roślinka [czarnuszka] nie taka wysoka, do pięćdziesiąt centymetry i tak też i ten szafran podobny był". Ziarnem wspomnianej czarnuszki posypywano chleb i drobniejsze pieczywo (A. M.).

z miasta, oferują dania wiejskie. Niektóre z takich potraw pojawiają się także na różnego rodzaju festynach i kiermaszach[11].

Podczas badań terenowych zebrano także materiał dotyczący zagadnień nieporuszonych w artykule, stanie się on podstawą kolejnych publikacji. Do omówienia możliwe są następujące aspekty: 1) ilość i nazwy codziennych posiłków; 2) pora spożywania; 3) miejsce spożywania; 4) naczynia i sztućce; 5) śniadanie; 6) obiad; 7) *wieczerza*/kolacja; 8) pożywienie na święta cyklu dorocznego (Boże Narodzenie, Wielkanoc i inne); 9) pożywienie na święta cyklu rodzinnego (narodziny, wesele, pogrzeb); 10) posiłki w polu; 11) posiłki przy wspólnej pracy; 12) posiłki w podróży; 13) posiłki okazjonalne; 14) posiłki dla osób chorych i kobiet ciężarnych; 15) posiłki dla dzieci; 16) post; 17) przednówek; 18) przechowywanie pożywienia; 19) wpływy sąsiednich tradycji kulinarnych.

RELACJE USTNE – INFORMATORZY

A. G. – ur. w 1939 roku w Dubience i tam mieszkająca.

A. M. – ur. w 1926 roku w Dubience, jako małe dziecko zamieszkała z rodzicami we wsi Bystraki po drugiej stronie Bugu w pobliżu Dubienki, w okolicach Dubienki mieszkała do lat powojennych.

B. T. – ur. w 1926 roku we wsi Binduga po drugiej stronie Bugu w pobliżu Dubienki, w Dubience mieszka od 1943 roku.

J. D. – ur. w 1938 roku w Dubience i tam mieszkająca.

S. K. – ur. w 1946 roku w Jasienicy (gm. Dubienka), od roku 1965 mieszka w Dubience.

* Wszystkie relacje ustne zostały zarejestrowane w latach 2017–2018 przez autorkę artykułu.

BIBLIOGRAFIA

Bohdanowicz Janusz, *Pożywienie*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. III: *Pożywienie i sprzęty z nim związane*, pod red. naukową Janusza Bohdanowicza, Wrocław 1996, s. 7–71.

Borowiec Aleksandra, *Kulinarny produkt regionalny w Dubience*, „Tygodnik Chełmski" 2009, nr 32 (730), s. 16.

Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie*, t. 33: *Chełmskie*, cz. I, Wrocław–Poznań 1964, reedycja fotooffsetowa z *Chełmskie. Obraz etnograficzny*, t. 1, Kraków 1890.

Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie*, t. 34: *Chełmskie*, cz. II, Wrocław–Poznań 1964, reedycja fotooffsetowa z *Chełmskie. Obraz etnograficzny*, t. 2, z materiałów pośmiertnych wydał I[zydor] Kopernicki, Kraków 1891.

Kowalska-Lewicka Anna, Szromba-Rysowa Zofia, *Pożywienie*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, pod red. Marii Biernackiej, Bronisławy Kopczyńskiej-Jaworskiej, Anny Kutrzeby-Pojnarowej, Wandy Paprockiej, t. 1, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk 1976, s. 353–378.

Kubiak Irena, Kubiak Krzysztof, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981.

11 Zob. np. A. Borowiec, *Kulinarny produkt regionalny w Dubience*, „Tygodnik Chełmski" 2009, nr 32 (730), s. 16.

Magdziakowa Alfreda, *Rok obrzędowy mojego regionu. Ginące obrzędy, zwyczaje, wierzenia i pieśni kresowej wsi polskiej z okolic Dubienki w południowo-wschodniej Lubelszczyźnie*, wybór, oprac. i wstęp Donat Niewiadomski, Lublin 2003.
Malinowski Waldemar ks., *Miniony czas. Ludowe obrzędy, zwyczaje i wierzenia regionu hrubieszowskiego*, „Biblioteka Towarzystwa Regionalnego Hrubieszowskiego", t. 34, opracowanie i słowo wstępne Donat Niewiadomski, Hrubieszów 2000.
Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością, pod red. Katarzyny Smyk, Tomasza Pudłockiego, Izabeli Wodzińskiej, Kolbuszowa 2017.
Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich, pod red. Filipa Sulimierskiego, Bronisława Chlebowskiego, Władysława Walewskiego, t. II, Warszawa 1881, hasło Dubienka, s. 189–190.
Stefański Józef, „Dubienka. Studium historyczno-urbanistyczne", maszynopis PPKZ, Lublin 1992.
Straczuk Justyna, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013.

SUMMARY

Fuszer, Sołoducha, Włok... – Daily Food in Oral Relations of the Residents of Dubienka and Its Surrounding Area

The article describes daily food of the residents of Dubienka – a town located on the Polish-Ukrainian borderland – and its surrounding area (Lublin Voivodship, Chełm powiat). The publication was based on the ethnographical interviews with inhabitants of the area studied who were born in 1926–1946. Apart from everyday food, the description includes Sunday food, as well as, to some extent, Lenten food.

Key words: Dubienka and its surrounding area, traditional daily food, Polish-Ukrainian borderland, field studies
Słowa kluczowe: Dubienka i okolice, pożywienie tradycyjne codzienne, pogranicze polsko-ukraińskie, badania terenowe

Robert Lipelt
Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Sanoku

POŻYWIENIE LUDNOŚCI WIEJSKIEJ NA POGRANICZU POLSKO-RUSKIM W KOŃCU XIX WIEKU

Obserwowany pod koniec XIX i na początku XX wieku intensywny rozwój demograficzny Galicji należy wiązać z coraz bardziej widoczną (w długim okresie) poprawą warunków życia mieszkańców tej prowincji monarchii habsburskiej. Jednym z istotnych czynników sprawczych tego procesu były zachodzące przemiany w dziedzinie produkcji roślinnej i zwierzęcej. Wzrastała systematycznie powierzchnia upraw rolnych, a w ich strukturze coraz większą rolę odgrywały rośliny okopowe i motylkowe, poprawa zabiegów agrotechnicznych sprzyjała zaś zwiększeniu plonów. Tak więc od drugiej połowy XIX wieku zaczęła systematycznie rosnąć produkcja zbóż i roślin okopowych, to z kolei sprzyjało rozwojowi chowu, stopniowo następowała zatem zwiększona podaż mięsa i mleka, a co za tym idzie, w skali globalnej zwiększała się konsumpcja żywności. Można przyjąć najbardziej ogólnie, że stan zdrowotny społeczeństwa, także przeciętna długość życia, w dużej mierze (wraz z innymi czynnikami bytowania) zależy od rodzajów, ilości i jakości spożywanych produktów. Jednakże trzeba zastrzec, że poziom ich konsumpcji jest zróżnicowany w zależności od struktury społecznej, stanu zamożności (stanu dochodów), po części od zwyczajów żywieniowych (warunkowanych kulturowo, w tym przez czynniki religijne i regionalne) w danych grupach społecznych, pewien wpływ mają też ogólne warunki bytowania. Trzeba mieć na uwadze także zróżnicowanie konsumpcji żywności w zależności od typu społeczności: ludność wiejska, ludność miejska. W przypadku zaś ludności obszarów wiejskich trzeba uwzględnić naturalne warunki fizjograficzne (obszary nizinne, obszary podgórskie i górskie), te bowiem, wraz z odpowiednim typem klimatu, mają istotny wpływ na rodzaj upraw i plony. Na sposób odżywiania się wpływa także naturalny rytm pór roku, warunkujący proces wegetacji roślin, z etapami ich wzrostu i zbiorów. Dlatego też należy przyjąć, że poziom i zakres konsumpcji żywności wśród ludności wiejskiej był warunkowany w sposób naturalny przede wszystkim regularnymi etapami produkcji rolnej: etap tzw. przednówka (okres zimowo-wiosenny, przed zbiorami), kiedy to następował niedostatek, i letnio-jesienny okres zbiorów, umożliwiający konsumpcję naturalną (w gospodarstwie domowym), zrobienie zapasów oraz sprzedaż ewentualnej nadwyżki produkcji rolnej. Toteż nadzieję na tzw. przeżycie wśród tej populacji należało wiązać nie tyle z poprawą jakości produktów, lecz głównie z ilością spożycia. Wreszcie na charakter diety w społeczności wiejskiej typu tradycyjnego, a taką jawi się wiejska populacja Galicji w XIX wieku i na przełomie wieków, a więc społeczności tradycyjnie religijnej, do której ogólne zmiany cywilizacyjne docierają w powolnym tempie, wpływa w istotny sposób kalendarz liturgiczny, wyznaczający ściśle okresy postu i dni

świąteczne (kościelne), poza którymi znajdują się dni powszednie. Okresy te są rygorystycznie przestrzegane, określając nie tylko ilość, ale i rodzaj spożycia (rodzaje potraw).

Historia społeczna ziem polskich pod zaborami to historia społeczeństwa wiejskiego, zważywszy, że aż do pierwszej wojny światowej 80% ludności utrzymywało się z rolnictwa. Toteż wśród rozmaitych badań zagadnień stosunków społecznych studia nad pożywieniem ludności wiejskiej mają dłuższą tradycję, zaczynającą się od końca XIX wieku. Kwestię tę w różnym czasie podejmowali przedstawiciele wielu dyscyplin naukowych, wśród nich byli lekarze i dietetycy, etnografowie, historycy, kulturoznawcy i ekonomiści[1]. Literatura poświęcona tej problematyce jest więc obszerna, ale ma różne ukierunkowania tematyczne i wykorzystuje różne metody badawcze. Wielostronne badania nad pożywieniem ludności nie tylko współcześnie, ale też w epokach wcześniejszych wydają się niezbędne i powinny objąć jak największy zakres czasowy i terytorialny.

Niniejszy artykuł wpisuje się w tę tradycję, nawiązując w szczególny sposób do wskazanych dalej badań ankietowych Napoleona Cybulskiego. Na podstawie zebranego przez niego materiału źródłowego z obszaru całej Galicji podjęto próbę określenia sposobów odżywiania się i zakresu konsumpcji żywności przez ludność wiejską wyodrębnionego, specyficznego obszaru Galicji – na historycznym pograniczu polsko-ruskim (do linii Sanu od zachodu). Zanim jednak zostaną określone założenia badawcze leżące u podstaw tej analizy, właściwe jest ukazanie kontekstu problemowego badań N. Cybulskiego.

Badania nad pożywieniem ludności wiejskiej w Galicji rozpoczęto już w drugiej połowie XIX wieku, kiedy stały się przedmiotem zainteresowania Komisji Wydziału Krajowego w Galicji, która w latach 1877–1878 rozpisała ankietę na temat ekonomicznych warunków życia ludności galicyjskiej. Wyniki tych badań kilka lat później zostały opublikowane przez Józefa Kleczyńskiego[2]. Impulsem do dalszych badań nad pożywieniem w Galicji w drugiej połowie XIX wieku była głośna książka Stanisława Szczepanowskiego *Nędza Galicji w cyfrach i program energicznego rozwoju gospodarstwa krajowego* wydana w 1888 roku[3]. Autor, obok ważnych spraw dotyczących rozwoju społeczno-gospodarczego, rozważał także problem odżywiania się ludności wiejskiej tej prowincji. Wskazywał na ścisłą zależność między wydajnością pracy a odżywianiem. Nie wszyscy jednak z poglądami zawartymi w tych dwóch opracowaniach się zgadzali. Krytykowano je przede wszystkim za zaniżone szacunki konsumpcji żywności w Galicji. Z tego też powodu Towarzystwo Opieki Zdrowia w Krakowie kierowane przez Henryka Jordana rozpisało w 1890 roku nową ankietę, przygotowaną przez N. Cybulskiego i jego uczniów i przeprowadzoną pod jego kierunkiem. Rozesłano ją do 10 wsi w każdym

1 N. Cybulski, *Próba badań nad żywieniem się ludu wiejskiego w Galicji*, Kraków 1894; *Pożywienie ludności wiejskiej*, pod red. A. Kowalskiej-Lewickiej, Kraków 1973; T. Sobczak, *Konsumpcja żywnościowa chłopska w Królestwie Polskim w 2 połowie XIX i w początkach XX wieku*, Wrocław 1986; P. Franaszek, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, „Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych" 2016, t. LXXVI, s. 289–313; *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*, pod red. K. Smyk, T. Pudłockiego, I. Wodzińskiej, Kolbuszowa 2017.

2 J. Kleczyński, *Stosunki włościańskie w Galicji. Ekonomiczne stosunki Galicji na podstawie materiałów zebranych w drodze ankiety przeprowadzonej przez Wydział Krajowy w latach 1877 i 1878*, „Wiadomości Statystyczne o Stosunkach Krajowych" 1881, R. 7, z. 1, s. 5–86.

3 S. Szczepanowski, *Nędza w Galicji w cyfrach i program energicznego rozwoju gospodarstwa krajowego*, Lwów 1888.

powiecie w obszarze Galicji (ujętej całościowo). W wyniku tego przedsięwzięcia zgromadzono ogromną ilość materiału w postaci 560 kwestionariuszy (nie wszystkie ankiety wróciły), wypełnianych przeważnie przez wiejskich nauczycieli. Wkrótce uzyskane przez N. Cybulskiego dane na temat pożywienia ludności wiejskiej ukazały się drukiem w jego książce wydanej w 1894 roku[4]. Ankieta zawierała 39 pytań dotyczących tygodniowego jadłospisu ludności chłopskiej, jak: liczba posiłków dziennie, ich rodzaje i skład, nazwy przygotowywanych potraw, spożycie mleka, warzyw, alkoholu, sposób wypieku chleba, sposoby przechowywania pokarmów itp. W odpowiedziach podano też dane na temat odżywiania się latem i zimą, w dniach postu i podczas dni świątecznych. Dane ankietowe odnosiły się do trzech kategorii zamożności: najzamożniejszych, mniej zamożnych i najuboższych. Określono także w sposób raczej szacunkowy wielkość każdej z tych grup. Zastosowany w kwestionariuszu podział na kategorie zamożności przypuszczalnie odpowiadał kryterium powierzchni ziemi, jaką posiadał ankietowany[5]. Do najbiedniejszej grupy chłopów należały gospodarstwa do 2 ha, które czasem stanowiły ponad połowę wszystkich gospodarstw[6]. Natomiast dolna granica posiadania gospodarstw przez bogatych chłopów wahała się od 6 do 8 ha[7]. Wskazana ankieta wraz z jej opracowaniem autorstwa N. Cybulskiego jest więc nieocenionym źródłem do badań nad pożywieniem ludności wiejskiej w Galicji u schyłku XIX wieku. Zebrany materiał pozwala nie tylko na poznanie poziomu konsumpcji (ilościowo i jakościowo), nazw spożywanych potraw, sposobów ich przyrządzania, ale także może być podstawą do ustalenia różnic regionalnych w sposobach odżywiania, wynikających np. z różnych warunków przyrodniczych, ekonomicznych, religijnych czy narodowych. Taki właśnie cel przyświecał podjęciu niniejszych rozważań.

Z materiału zgromadzonego przez ankietę N. Cybulskiego wyodrębniono informacje dotyczące 33 wsi wchodzących w skład trzech południowych powiatów Galicji: brzozowskiego, krośnieńskiego i leskiego, o łącznej liczbie ludności sięgającej 53 725 osób[8]. Określono więc obszar osadniczy na pograniczu polsko-ruskim o mniej więcej jednolitym charakterze pod względem fizjograficzno-geograficznym, a także cywilizacyjno-kulturowym i demograficznym: o niskim poziomie urbanizacji i dominacji ludności wiejskiej. Zarazem jest to obszar, w którym w ciągu wieków nawarstwiały się wpływy wielu kultur i ich wzajemne oddziaływania. Mamy tu na uwadze przede wszystkim współegzystencję żywiołów polskiego i ruskiego, a także ludności pochodzenia niemieckiego i żydowskiego, z ich własnymi tradycjami różnego typu.

4 N. Cybulski, dz. cyt.

5 Por. J. Leskiewiczowa, *Kwestionariusz w sprawie żywienia się ludzi w Galicji*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej" 1978, t. 26, nr 2, s. 181.

6 R. Lipelt, *Rolnictwo na terenie ziemi sanockiej w drugiej połowie XIX i na początku XX wieku*, [w:] *Życie gospodarcze ziemi sanockiej od XVI do XX w.*, pod red. R. Lipelta, Sanok 2004, s. 125.

7 W tym miejscu należy wspomnieć, że przeciętna plonów czterech podstawowych zbóż z 1 ha wynosiła w 1894 r. od 4,8 q w powiecie leskim do 6,5 q w powiecie brzozowskim. Zob. tamże, s. 137–138.

8 Podstawowy materiał źródłowy do omawianego zagadnienia zawiera „Kwestionariusz w sprawie żywienia się ludzi w Galicji", 1890 r., znajdujący się w Bibliotece Jagiellońskiej (dalej cyt.: BJ), rkps 6568 IV, powiat brzozowski (Bachórz, Blizne, Domaradz, Dynów, Golcowa, Haczów, Harta, Nozdrzec, Trześniów, Ulucz), k. 133–152; powiat krośnieński (Jedlicze, Kombornia, Korczyna, Krościenko Niżne, Mszana, Odrzykoń, Równe, Tylawa, Wróblik Królewski, Zyndranowa, k. 492–511; powiat leski (Baligród, Lutowiska, Żurawin, Krywka, Łupków, Monasterzec, Łukawica, Poraż, Średnia Wieś, Wola Michowa, Ustianowa, Ustrzyki Dolne), k. 529–546.

Jeśli idzie o czynnik demograficzny, należy stwierdzić, że wśród 33 badanych wsi najwięcej było zamieszkiwanych tylko przez ludność polską (15) i ruską (12), pozostałe wsie były zamieszkane przez ludność mieszaną, Polaków, Rusinów, Żydów. Najwięcej wsi z ludnością polską znajdowało się w powiecie brzozowskim (9), w krośnieńskim (5), a najmniej w leskim (1). Przy opracowywaniu danych zawartych w kwestionariuszach wykorzystano tylko niektóre udzielone odpowiedzi, jak należy przyjąć – o najbardziej podstawowym znaczeniu. Pierwsze z pytań postawionych w ankiecie odnosiło się do liczby posiłków, jakie spożywano w lecie i zimie. W przypadku pory letniej ich liczba wynosiła od 1 do 5, a w porze zimowej od 1 do 4 posiłków[9]. Różnice w liczbie spożywanych posiłków są widoczne nie tylko w obrębie danej wsi, ale jeszcze wyraźniejsze, kiedy porównujemy poszczególne powiaty. W naszych badaniach oprócz kryterium zamożności zastosowanego przez autorów ankiety (najzamożniejsi, mniej zamożni, najubożsi) wprowadzono jeszcze inny podział ludności chłopskiej na 4 kategorie, według liczby spożywanych posiłków. Tego typu podział wydaje się bardziej obiektywny, gdyż zastosowana w źródle kategoria „biedny" i „bogaty" mogła znaczyć coś innego w każdej wsi[10]. Jak wynika z przeprowadzonych ustaleń, największe zróżnicowanie liczby spożywanych posiłków wśród ludności wiejskiej występowało w powiecie brzozowskim. Tam też był największy odsetek ludności jadającej po 2 posiłki dziennie, ale też spotykamy wzmianki, że najbogatsi chłopi we wsiach: Nozdrzec, Trześniów, jedli nawet 5 razy dziennie. Większość tych wsi była zamieszkana przez ludność polską. Przeważnie 4 posiłki dziennie spożywano we wsiach powiatu krośnieńskiego. W Bieszczadach (powiat leski) typowy jadłospis chłopski składał się z 3 posiłków dziennie: śniadanie, obiad, wieczerza. Generalnie – był to typowy zestaw posiłków. Jednak w niektórych częściach obszaru objętego analizą spożywano dziennie większą liczbę posiłków: dochodziło jeszcze drugie śniadanie i po południu podwieczorek (Trześniów, Nozdrzec, powiat brzozowski). Liczba posiłków spożywanych w ciągu dnia jednakże nie jest dostatecznym wyznacznikiem, czy chłop był syty, czy głodny. W dużej mierze decydowały o tym skład, zróżnicowanie i ilość spożywanych produktów.

W przypadku pierwszego posiłku, czyli śniadania, podobnie jak w całej Galicji, na chłopskich stołach, zarówno u bogatych, jak i u biednych, dominowały ziemniaki i kapusta[11]. Ziemniaki zjadano z kwaśnym mlekiem, chlebem, barszczem żytnim lub owsianym, żurem i ścieranką. Kapusta, przeważnie kwaszona, była podawana z fasolą lub grochem czy bobem. Bardziej urozmaicone śniadania spożywano we wsiach powiatu krośnieńskiego. Na przykład w Komborni śniadanie u zamożnych chłopów składało się z klusek z serem, kaszy z mlekiem lub ryżu. We wsi Harta i Lipnik (powiat brzozowski) podawano jajecznicę i pierogi, a w miasteczku Dynów (powiat brzozowski) i Ustrzykach Dolnych (powiat leski) pojawiała się do rannego posiłku także biała kawa.

Śniadania u ludności mniej zamożnej i biednej składały się przeważnie z mniejszej liczby produktów. Jak wspomniano, dominowały ziemniaki i kapusta. Mniej zamożni i najbiedniejsi spożywali także barszcz, kwasówkę, zacierkę. Śniadanie klasy najbiedniejszej stanowił też

9 Wyjątkiem było miasteczko Ustrzyki Dolne, pow. leski, gdzie było 5 posiłków.
10 Por. J. Leskiewiczowa, dz. cyt., s. 184.
11 N. Cybulski, dz. cyt., s. 30. Zob. P. Franaszek, dz. cyt., s. 292–295.

niekiedy kawałek suchego chleba (Haczów, powiat brzozowski). Można przyjąć, że w obrębie jednej wsi cała ludność jadła te same lub podobne posiłki, jak we wsiach powiatu leskiego (Lutowiska, Łupków, Poraż, Średnia Wieś, Wola Michowa, Ustianowa), w Trześniowie (powiat brzozowski), we Wróbliku Królewskim (powiat krośnieński). W dni postne, których było w omawianych wsiach od 1 do 3, a w Dynowie (powiat brzozowski) nawet 4 w tygodniu, potrawy spożywano bez nabiału, a jako tłuszcz stosowano jedynie olej. Bogatsi spożywali przeważnie barszcz z ziemniakami gotowanymi, ale także pieczonymi, biedni zjadali kawałek chleba, a z potraw płynnych kwasówkę. W Odrzykoniu (powiat krośnieński) najbiedniejsi w czasie dni postnych jedli prażuchy[12] i chleb, a w Monastercu i Łukawicy (powiat leski) zimą przygotowywano mamałygę, czyli mąkę kukurydzianą zamieszaną w gorącej wodzie i polaną juszką, wywarem z suszonych jabłek lub gruszek, co niewątpliwie można uznać za pewną odrębność regionalną. Śniadania postne zimą nie różniły się zasadniczo od przygotowywanych latem. W niektórych wsiach używano więcej kasz (Trześniów, Nozdrzec, powiat brzozowski), z potraw płynnych żur z chlebem i bobem (Równe, powiat krośnieński), czasem bób i groch, suszone owoce i rzepę (Trześniów).

Drugim posiłkiem występującym na całym badanym obszarze był obiad, spożywany przeważnie między godziną 12 a 13. Był on głównym daniem dziennym zarówno na wyróżnionym obszarze, jak i na obszarach całej zachodniej Galicji, na zachód od Sanu. Składały się nań głównie potrawy gęste, przeciwnie niż podczas śniadania, kiedy więcej dań przyrządzano w formie płynnej. Na przykład we wsi Nozdrzec (powiat brzozowski) ankieter odnotował, iż „Kwasówka i barszcz, płynne potrawy są u ludu wiejskiego najlepszymi na śniadanie i wieczerzę tak w lecie, jako i w zimie, do tego chleb i bób" (BJ, rkps 6568 IV, Nozdrzec, k. 147). Jeżeli chodzi o rodzaj potraw, które spożywano podczas obiadu, w większości były te same co podczas śniadania. Tak więc i tu podstawą posiłku były ziemniaki, kapusta, mleko, chleb, ale znacznie więcej spotykamy roślin strączkowych (bób, fasola, groch), które jadali zarówno bogaci gospodarze, jak i ludność biedniejsza; przyrządzano też często kaszę jęczmienną, zwykle na rzadko, i pęczak z jęczmienia, który gotowano jako kaszę gęstą, spożywany zwykle z kwaśnym mlekiem (powiat brzozowski). Z potraw płynnych w porze obiadowej pojawia się jeszcze barszcz z grochem lub fasolą, żur, ścieranka. Z pokarmów mącznych popularne były kluski, makaron i pierogi, zazwyczaj z kapustą (Tylawa, Zyndranowa, powiat krośnieński, i Baligród, powiat leski). W grupie badanych powiatów pod względem różnorodności potraw gorzej wypadają wsie bieszczadzkie, chociaż i tutaj są gospodarze odżywiający się raczej dobrze. Na przykład w Baligrodzie i Ustrzykach Dolnych podczas obiadu podawano stosunkowo częściej niż gdziekolwiek indziej rosół z mięsem. Rosół i sztukę mięsa z kapustą spotykamy na obiad wśród bogatych chłopów w Dynowie (powiat brzozowski). Mięsem często raczyli się chłopi ze wsi Wróblik Królewski (powiat krośnieński). Obiad u mniej zamożnych składał się przeważnie z tych samych potraw co u bogatych, ale był mniej urozmaicony. Na menu obiadowe składały się barszcz z ziemniakami lub z chlebem, kasze, pęczak, ścieranka z mlekiem, żur z ziemniakami (Monasterzec, Łukawica, powiat leski), czasem groch z kapustą. W kilku wsiach

12 Więcej na temat w części o produktach zbożowych.

dania obiadowe mniej zamożnych były jak u bogatych – w powiecie brzozowskim (Bachórz, Harta, Lipnik, Trześniów), w powiecie krośnieńskim (Krościenko Wyżne, Odrzykoń, Tylawa, Wróblik Królewski) i w powiecie leskim (Lutowiska, Łupków, Poraż, Średnia Wieś, Wola Michowa, Ustianowa). Ludność uboga spożywała często te same potrawy co pozostali chłopi, lecz w mniejszych ilościach i rzadziej używała tłuszczów (omasty). W niektórych przypadkach posiłki były bardzo skromne. Zapiski ankiety wskazują: we wsi Domaradz (powiat brzozowski) najbiedniejsi, „co mogą lub co zarobią, mleka prawie nigdy" (BJ, rkps 6568 IV, Domaradz, k. 137); w Golcowej (powiat brzozowski): „Gotują rzadką farmugę z mąki i wody i kapustę, kaszę jęczmienną, jeżeli mają" (BJ, rkps 6568 IV, Golcowa, k. 141); a ci, kiedy najmują się do roboty, „razem z nimi do stołu siadają i tylko tam zajadają" (BJ, rkps 6568 IV, Nozdrzec, k. 147).

Co do potraw spożywanych w dni postne to występują przeważnie te same co w dni niepostne, tylko nie dodaje się do nich wtedy tłuszczów (omasty) i mleka. Zamiast słoniny lub masła do okraszenia używa się większej ilości oleju. Oprócz kapusty, ziemniaków, kwasówki, barszczu w dni postne stosowano we wsiach powiatu brzozowskiego i krośnieńskiego większą ilość roślin strączkowych (bobu, fasoli, grochu), suszonych owoców (jabłek, gruszek, śliwek), suszoną rzepę, jabłczankę (Ulucz), pierogi kartoflane (Trześniów), krupy (Tylawa), prażuchy (Odrzykoń), pęczak ze śliwkami (Równe), kluski mączne (Ustrzyki Dolne). W części wschodniej Galicji obiad przeważnie miał charakter przekąski, konsumowano resztki jedzenia pozostałego po śniadaniu[13]. Taki charakter tego posiłku jest swoistym wskaźnikiem poziomu życia – występuje na obszarze większej biedy. Ostatnim posiłkiem dnia była wieczerza, spożywana prawie bezpośrednio przed udaniem się na nocny spoczynek. Składała się przeważnie z jednej potrawy, acz częstą praktyką było dojadanie pozostałości po obiedzie[14]. Tak było np. w niektórych wsiach powiatu krośnieńskiego i brzozowskiego (Krościenko Wyżne, Zyndranowa, Wróblik Królewski, Golcowa). Zazwyczaj podawano dania niewymagające długiego przygotowania, tj.: kasze z mlekiem, solone ziemniaki albo z kwaśnym mlekiem, czyr owsiany, barszcz z ziemniakami, ziemniaki z serem rozdrobnionym i z mlekiem (Lutowiska powiat leski), kluski ze słodkim mlekiem (Monasterzec, Łukawica, powiat leski), gorący barszcz owsiany, zupę kartoflankę doprawianą cebulą i pieprzem (Nozdrzec, powiat brzozowski). Podczas wieczerzy tak bogaci, jak biedni spożywali przeważnie ten sam rodzaj potraw, choć niekiedy występowały pewne różnice ilościowe i jakościowe: dane źródłowe wskazują, że np. w Domaradzu (powiat brzozowski) mniej zamożni jedli „mniej mleka i chleb podlejszy" (BJ, rkps 6568 IV, Domaradz, k. 137).

Jedno z pytań kwestionariusza odnosiło się do potraw, którymi chłopi „się raczą podczas dni uroczystych". Co do pożywienia podczas świąt kościelnych i uroczystości rodzinnych, jak chrzciny i wesela, można stwierdzić, że jadano wtedy lepiej, ale przede wszystkim więcej. Potrawy rodzajowo były przeważnie takie same jak w dni powszednie, ale lepiej omaszczone, częściej na stołach pojawiało się mięso. Jednakże pewnym wyróżnikiem dni świątecznych były też specjalne potrawy, których rodzaj był na ogół warunkowany, jak można sądzić,

13 N. Cybulski, dz. cyt., s. 39.
14 Tamże, s. 55.

lokalną tradycją. W niektórych wsiach powiatu brzozowskiego (Bachórz, Blizne, Domaradz, Dynów, Ulucz) i krośnieńskiego (Korczyna, Krościenko Wyżne) wypiekano z mąki jarego żyta kołacze podawane z masłem[15]. Z potraw mącznych pojawiają się ponadto pieczone racuchy z serem (Bachórz), chleb pszenny (Golcowa) w powiecie brzozowskim, strucle, paski[16], czyli duże bułki z żytniej, pszennej lub żytnio-pszennej mąki (Krościenko Wyżne, Ulucz), babki (Korczyna), bobalki, tj. kluski z mąki owsianej (Łupków), kapusta z kluskami, tzw. hałuszki (Średnia Wieś). Jak już powiedziano, częściej spożywano mięso (głównie gotowane), kiełbasy (Blizne, Kombornia), słoninę i flaki zjadane z kaszą (Blizne, Domaradz, Krościenko Wyżne). Cechą charakterystyczną dni świątecznych było spożywanie większej ilości trunków. Wódka była na stołach u wszystkich chłopów, ale pojawiało się także piwo; jeśli wino, to jako trunek bardziej luksusowy – głównie w domach zamożnych chłopów; dodatkiem konsumpcyjnym była herbata często podawana z rumem lub arakiem (Kombornia, Jedlicze). I tak np. w Baligrodzie (powiat leski) wypijano „wódki w wielkiej ilości, mniej piwa i wina" (BJ, rkps 6568 IV, Baligród, k. 530). W tym samym powiecie we wsiach Monasterzec i Łukawica na weselach „wódki piją wiele. Na wesela wyjdzie wódki najmniej za 50 zł"[17] (BJ, rkps 6568 IV, Monasterzec, Łukawica, k. 536), u mniej zamożnych za 25 złr i u najbiedniejszych za kilka złotych. Nie było wielkich różnic między menu świątecznym u bogatych i u mniej zamożnych chłopów. Najbiedniejsi w czasie świątecznym spożywali zdecydowanie mniej i były to przeważnie potrawy codzienne, jak chleb, kasze, kapusta, barszcz, ziemniaki i oczywiście wódka. Wykwintniejsze dania (jak na warunki wiejskie), bardziej świąteczne, występują jedynie w Uluczu (powiat brzozowski), gdzie, jak wspomniano, podawano strucle, paski i kołacze.

Ankiety dostarczają też wielu cennych informacji na temat poszczególnych produktów, ich nazw i sposobów przyrządzania. Dla łatwiejszego przeglądu podzielono je na następujące kategorie: 1) warzywa, 2) produkty zbożowe, 3) mięso, 4) tłuszcze, 5) owoce, 6) napoje.

WARZYWA

Kategoria ta obejmuje: ziemniaki, kapustę, groch, fasolę, bób, rzepę, buraki ćwikłowe, cebulę, czosnek, karpiele, kalarepę, ogórki, marchew. Z wymienionych warzyw największą rolę odgrywały ziemniaki nazywane na obszarze Galicji zazwyczaj kartoflami. Uprawa tych roślin w XIX stuleciu zaczęła się na ziemiach polskich szybko upowszechniać. W latach 1896–1905 w Galicji produkowano przeciętnie rocznie 619 kg ziemniaków na osobę, w innych krajach korony austriackiej około 400 kg[18]. Bezwzględna dominacja ziemniaków w kuchni chłopskiej wpływała niekorzystnie na areał upraw innych warzyw i pogarszała jakość wyżywienia. Ziemniaki spożywano przez cały rok, stąd też chłopi robili ich zapasy. W większych ilościach

15 Por. J. Wolski, D. Blin-Olbert, *Wybrane elementy bojkowskiej kultury materialnej*, [w:] *Bojkowszczyzna Zachodnia – wczoraj, dziś i jutro*, pod red. J. Wolskiego, t. 1, Warszawa 2016, s. 631.

16 O paskach spożywanych w Bóbrce zob. tamże, s. 630.

17 Ówczesna jednostka monetarna, złoty reński.

18 R. Lipelt, *Przemiany demograficzne a postęp w produkcji rolniczej w Galicji w okresie autonomii (produkcja rolnicza)*, „Zeszyty Naukowe PWSZ w Sanoku" 2007, nr 4, s. 262.

przechowywano je w stertach (kopcach), a w mniejszych – w piwnicach i izbach. Spożywane były w różnej postaci, najczęściej gotowano je całe albo krajano na części. Przyrządzano je w łupinie (Kombornia, Monasterzec, Łukawica) lub obierano; podawano je niekiedy jako tłuczone (lub duszone), czasem z mlekiem (Domaradz). W wielu miejscowościach serwowano je również jako pieczone, przeważnie w czasie postów, a we Wróbliku Królewskim oprócz pieczenia i gotowania jeszcze je prażono. Ziemniaki spożywano przeważnie trzy razy dziennie, podawano niemal do wszystkich innych potraw, zwłaszcza płynnych: mleka, barszczu, żuru, zacierek, rosołu, ale także do kasz, jedzono też z chlebem. Pieczono również placki z surowych tartych ziemniaków (Golcowa). Najbiedniejsi do wypieku placków używali przeważnie ziemniaków podgniłych z dodatkiem niewielkiej ilości mąki (Zyndranowa, Nozdrzec). Ziemniaki (tarte lub gotowane) stosowano również jako dodatek do wypieku chleba, co miało w wielu wypadkach zaoszczędzić zużycie mąki; było to postępowanie typowe w gospodarstwach (rodzinach) najbiedniejszych, choć w tym zakresie występowało lokalne zróżnicowanie: owej procedury nie stosowano (lub bardzo rzadko) we wsiach powiatu brzozowskiego (Bachórz, Domaradz, Nozdrzec, Trześniów) i w powiecie leskim (Lutowiska, Poraż, Wola Michowa).

Duże znaczenie w odżywianiu ludności wiejskiej miała w tym czasie kapusta, ceniona za wartość odżywczą i będąca podstawowym źródłem witaminy C. Razem z ziemniakami była istotnym uzupełnieniem występującego w Galicji niedoboru zboża. Jej zbiory w całej Galicji w omawianym okresie podlegały częstym fluktuacjom i w latach 90. XIX wieku wahały się od 36 do około 50 kg na jednego mieszkańca[19]. Według Franciszka Bujaka średnie dzienne zużycie tego warzywa na głowę mieszkańca wsi galicyjskiej wynosiło pod koniec XIX wieku około 30 dkg[20]. Każdy gospodarz wiejski musiał mieć przynajmniej jedną beczkę kapusty, zamożniejsi posiadali nawet po kilkanaście beczek[21]. Na omawianym terenie przechowywano ją przez zimę i wiosnę, przeważnie kiszoną w beczkach. Kapustę przeznaczoną do kiszenia najczęściej szatkowano lub siekano. W niektórych miejscowościach (Równe, Blizne) kapusty nie szatkowano, tylko całe główki opiekano w piecu, a następnie składano je do beczek trzymanych w piwnicy. Rzadziej przechowywano ją w stanie surowym, składając całe główki w kopcach i piwnicach (Odrzykoń, Wróblik Królewski, Dynów, Golcowa, Trześniów, Ustrzyki Dolne). Tak trzymaną kapustę chłopi wyjmowali na przednówku, a pokrojone liście gotowali (Golcowa). W jednym przypadku spotykamy się także z przechowywaniem całych główek świeżej kapusty łącznie z korzeniami, w celu uzyskania nasion (Nozdrzec). Kapustę kiszoną i świeżą najczęściej gotowano samą czy np. z ziemniakami lub grochem i starym sadłem (Golcowa) albo tylko z grochem lub fasolą (Mszana). W niektórych wsiach powiatu leskiego kapustę doprawiano mąką owsianą lub żytnią (Monasterzec, Łukawica, Łupków). Ważnym produktem otrzymywanym w procesie kiszenia kapusty był sok, którego używano do przyrządzania barszczu, kwasówek, kapuśniaków.

19 Tamże, s. 262.
20 F. Bujak, *Budżet chłopa*, „Ekonomista" 1903, R. 3, t. 2, s. 190.
21 N. Cybulski, dz. cyt., s. 124.

Warzywem o dużym znaczeniu, artykułem codziennego chłopskiego pożywienia, były buraki ćwikłowe. Przechowywano je w postaci naturalnej w kopcach i piwnicach, na co dzień używane przeważnie przez wszystkich chłopów były głównym surowcem do wyrobu barszczu. Niemal we wszystkich wsiach spotykamy zapasy cebuli i czosnku, przechowywanego w wieńcach (Jedlicze) i suszonego na powietrzu, ale także zadymianego[22] i składanego na strychach w sianie[23]. Zapasy marchwi występują w niewielkiej skali, jako produkt spożywczy nie jest jeszcze zbyt popularna, przechowywano ją w stanie surowym lub jako susz (Tylawa). Jeszcze rzadziej używano ogórków, które uprawiali głównie bogaci chłopi w powiatach krośnieńskim i brzozowskim (Korczyna, Mszana, Odrzykoń, Harta, Lipnik, Nozdrzec). Poza Ustrzykami Dolnymi tego warzywa w powiecie leskim nie uprawiano. Kiszono je w beczkach lub garnkach, a małe ilości zjadano w postaci surowej (Nozdrzec).

W kilku zaledwie wsiach sporządzało się zapasy rzepy, przechowywanej w postaci surowej lub krajanej w plasterki i suszonej (Monasterzec, Łukawica, Wróblik Królewski, Harta, Lipnik). W niektórych wsiach (Łupków, Odrzykoń, Zyndranowa) robiono na zimę zapasy brukwi nazywanej tam także karpielami.

Przed upowszechnieniem się uprawy ziemniaka ważną rolę w odżywianiu ludności przypisać należy obok zbóż roślinom strączkowym. Były podstawowym źródłem białka pochodzenia roślinnego. Były uprawiane głównie na ziarno (groch, fasola, bób), ale także zbierano je w fazie zielonej. Sporządzano z nich oddzielne potrawy, gotowane na rzadko w formie zupy, jak we wsi Bachórz, lub w formie sypkiej jako danie odrębne. Po ugotowaniu były używane często jako dodatki, np. groch i fasolę dodawano do kapusty, bób i fasolę do barszczu.

Należy wspomnieć o grzybach, które często pojawiały się na chłopskich stołach. Chłopi używali grzybów świeżych latem, a suszonych w czasie zimy. W obu przypadkach gotowali je, dodając do różnych potraw, np. kapusty, barszczu, kwasówki. W Golcowej suszone grzyby gotowano i doprawiano mąką. W Tylawie grzyby nie tylko gotowano, lecz też smażono, w kilku miejscowościach marynowano (Korczyna, Mszana, Zyndranowa, Haczów, Baligród), a wyłącznie w Ustianowej kiszono je (rydze). Na omawianym terenie zbierano różne rodzaje grzybów: prawdziwki, maślaki, rydze, kozaki, bielaki, opieńki, sośniaki, hołubki, bielinki, czarne.

PRODUKTY ZBOŻOWE

Do większości potraw na obszarach wiejskich Galicji dodawano mąkę, i to ze wszystkich zbóż. Na własne potrzeby otrzymywano ją przez mielenie zboża na żarnach lub w młynach. W przeliczeniu na jednego mieszkańca w Galicji na początku lat 90. XIX wieku najwięcej przypadało owsa – około 73 kg, i żyta – 61 kg. Produkcja pszenicy i jęczmienia była niższa i wynosiła odpowiednio 52 i 44 kg[24]. Podstawowym pożywieniem chłopów we wszystkich badanych miejscowościach był wypiekany przez nich chleb. W powiatach brzozowskim

22 Należy rozumieć – wędzonego dymem.
23 Tamże, s. 126.
24 R. Lipelt, *Przemiany demograficzne...*, s. 260–261.

i krośnieńskim najwięcej wypiekano czystego chleba żytniego. Czasem z braku tego zboża dodawano mąki jęczmiennej (Blizne, Trześniów, Kombornia, Odrzykoń, Wróblik Królewski). Często mieszanin zbóż, np. żyta, jęczmienia i owsa, używano do wypieku chleba we wsiach powiatu leskiego. We Wróbliku Królewskim (powiat krośnieński) do chleba żytniego oprócz jęczmienia i owsa dodawano małe ilości bobu i grochu. Czysty chleb pszeniczny występuje bardzo rzadko, znajdujemy go jedynie w Bachórzu, Dynowie i Baligrodzie. Do wypieku chleba używano też mąki owsianej. W powiecie leskim czysty chleb owsiany wypiekano w Łupkowie, w Lutowiskach jadano go w każdy dzień powszedni, a w niedziele i święta chleb razowy żytni. Ludność średnio zamożna do wypiekania chleba przeważnie używała mąki mieszanej żytniej i jęczmiennej, czasem z domieszką mąki owsianej, tak było np. we wsiach ruskich powiatu leskiego. Najbiedniejsi do wypieku chleba używali więcej mąki z owsa, a w Uluczu (powiat brzozowski) z braku zboża dodawali jeszcze kapustę. W niektórych przypadkach jedli go bardzo niewiele (Blizne) lub wcale, jak np. w Zyndranowej (powiat krośnieński), o czym informuje zapis ankietowy: „[...] w domu nigdy nie jadają, lecz podczas zarobku u zamożniejszych gospodarzy)" (BJ, rkps 6568 IV, Zyndranowa, k. 510).

Jedno z pytań ankiety dotyczyło sposobu wypieku chleba: wypiekano go przeważnie raz w tygodniu, używając „kwaśnego ciasta", czyli zakwasu. W danym dniu (zwykle wieczorem) był przygotowywany rozczyn mąki w ciepłej wodzie, uzyskiwano rzadkie ciasto, dodawano doń zakwas i pozostawiano przez noc w ciepłym miejscu. Gdy ciasto wskutek fermentacji wyrosło, następnego dnia dosypywano jeszcze nieco mąki, aby uzyskać odpowiednią gęstość, a po ponownym wyrośnięciu formowano bochenki i wkładano do pieców chlebowych. Bochenki przed włożeniem i po wyjęciu z pieca czasem obmywano czystą wodą (Równe). W niektórych odpowiedziach wskazywano, że pieczenie odbywa się piecach „napalonych drzewem", jałowcem (Kombornia, Korczyna), co by wskazywało, że z braku drewna stosowano inny rodzaj opału – słomy, suchego nawozu[25]. Oprócz chleba używano innego pieczywa, na które składały się wypieki świąteczne podawane podczas Bożego Narodzenia, Wielkanocy, chrzcin, wesel, oraz pieczywo zastępujące chleb. Do pierwszej grupy możemy zaliczyć kołacze wypiekane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, mleka, sera i cukru (Jedlicze, Kombornia, Korczyna, Równe), baby, także z mąki pszennej, strucle, paski wielkanocne. Do drugiej grupy należały różnego rodzaju placki i pierogi. Placki były wypiekane z różnych zbóż, pieczone albo przyrządzane tylko z mąki lub były z dodatkiem ziemniaków, mączki kartoflanej. Różnie je nazywano, np. w Średniej Wsi „palankami", w Trześniowie po prostu naleśnikami (zrobione z mąki i wody). Do tej grupy należy dodać wspomniane pierogi pieczone z kapustą lub z serem. Jednym z bardziej rozpowszechnionych sposobów użycia mąki było dodawanie jej do różnych potraw np. zamieszek, gdzie mąkę sypało się na kipiącą wodę, doprowadzając do zagęszczenia mieszaniny, czy też do ścieranek, które wyrabiano z twardego ciasta, szczypiąc je palcami na małe kawałki, wrzucano do wrzącej wody, następnie trochę odcedzano, a do pozostałości wlewano słodkie mleko (Bachórz, Nozdrzec). Innym daniem mącznym były prażuchy: mąkę

25 N. Cybulski, dz. cyt., s. 65.

wsypaną do garnka prażono, mieszając tak długo, aż zżółknie, następnie zalewano ją wrzącą wodą, dalej mieszając (Odrzykoń)[26].

Produktami przerobu zbóż były również krupy i kasze, w chłopskim menu znajdujące się prawie codziennie. Najczęściej stosowano krupy jęczmienne, które wyrabiali sami chłopi. Na stołach bogatych pojawiały się także krupy hreczane, nazywane też tatarczanymi, i jaglane, które chłopi przeważnie kupowali. Bardzo mało rozpowszechnione były krupy pszenne, używane głównie przez zamożniejszych chłopów (Lutowiska, Monasterzec, Łukawica, Ustrzyki Dolne, Odrzykoń).

MIĘSO

Istotnym składnikiem pożywienia było mięso, będące ważnym źródłem białka, jednakże wśród chłopów galicyjskich nie był to produkt masowej konsumpcji. Jak wskazują różne dane oficjalne (a także pamiętniki chłopskie), spożywano je generalnie rzadko, natomiast można skonstatować odstępstwa od owej zasady ogólnej. Pojawiało się na stołach przeważnie w okresie świąt kościelnych i podczas uroczystości rodzinnych (wesela, rzadziej chrzciny), u niektórych bogatych gospodarzy w każdą niedzielę (Jedlicze, Korczyna, Wróblik Królewski, Monasterz, Łukawica) lub 2–3 razy w tygodniu, np. w Dynowie, Ustrzykach Dolnych, Baligrodzie. Spożycie mięsa zależało od wielu czynników, jak np. od warunków miejscowych (stanu chowu, przyzwyczajeń), od zamożności gospodarstwa. W przypadku ludności najbiedniejszej mięso pojawiało się przeważnie podczas świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, były też miejscowości, gdzie nie było go wcale (Ustianowa, Ustrzyki Dolne, Domaradz, Haczów, Nozdrzec, Krościenko Wyżne). Trudnym do wytłumaczenia przypadkiem jest miejscowość Wróblik Królewski, gdzie mało zamożni spożywali mięso raz, a najbiedniejsi 2–3 razy w tygodniu. Spożywanie mięsa zależało też w dużym stopniu od pory roku. Z rodzajów mięs najczęściej podawano wołowinę (krowinę), głównie latem, wieprzowinę zimą, w niektórych powiatach jesienią baraninę. Prawie we wszystkich miejscowościach powiatu brzozowskiego i krośnieńskiego rozpowszechniony był chów królików, mniej ich hodowano w powiecie leskim. Na stołach spotykamy jeszcze cielęcinę (Domaradz, Trześniów, Ulucz, Jedlicze, Kombornia, Odrzykoń, Zyndranowa, Baligród, Łupków, Monasterzec, Wola Michowa, Ustrzyki Dolne), w jednym przypadku kozinę (Blizne). W przypadku drobiu możemy przyjąć, że mieszkańcy omawianego terenu używali go bardzo mało, podobnie jak w całej Galicji. W Bachórzu drób był spożywany sytuacyjnie, kiedy ktoś był „w słabości", w Bliznem wtedy, „jeśli kura chora". Więcej drobiu zjadano w Ustrzykach Dolnych i Monastercu. Mięso spożywano przede wszystkim gotowane w rosole z dodatkiem jarzyn i soli, a podawane było z ziemniakami lub kaszami, czasem z chlebem. W Łupkowie mięso krojono w kawałki, gotując je w solonej wodzie, dodając krojone ziemniaki. Spotykamy także mięso solone, rzadziej wędzone, i to przede wszystkim kiełbasy. Na podstawie uzyskanych odpowiedzi możemy również zorientować się co do ilości zużywanego mięsa. Jakkolwiek odpowiedzi podane w kwestionariuszach mogą budzić pewne zastrzeżenia, na podstawie tych danych podajemy przeciętne wielkości zużywanego mięsa dla każdej kategorii mieszkańców.

26 Prażuchy przyrządzano też w niektórych wsiach powiatu żywieckiego i chrzanowskiego. Zob. tamże, s. 206.

Tabela 1. Średnie ilości spożywanego mięsa (w kg) na osobę w ciągu roku w powiatach: Brzozów, Krosno, Lesko w 1890 roku

Powiat	Kategoria ludności		
	najzamożniejszy	mniej zamożny	najuboższy
Brzozów	7,0	3,0	0,7
Krosno	7,0	5,0	3,5
Lesko	11,0	5,0	1,0

Źródło: zob. przypis 1.

W przypadku poszczególnych wsi najwięcej mięsa na jedną osobę przypadało w Dynowie – 36 kg, we Wróbliku Królewskim – 16–20, 17, 10 kg, w Monasterzcu – 25, 12, 2 kg, w Ustianowej – 30, 15, 1 kg, w Ustrzykach Dolnych – 200, 100, 20 kg.

TŁUSZCZE

W spożyciu występują przede wszystkim jako słonina, rzadziej sadło, biedniejsi stosują łój i olej (przeważnie z siemienia konopnego), masło pojawia się znacznie rzadziej. Słoniny i sadła najwięcej spożywano w okresie zimowym, ser lub masło zaś za omastę służyły przeważnie w okresie letnim. W wielu wypadkach ludność najbiedniejsza nie używała tłuszczów, a za omastę służyły głównie cebula i czosnek.

OWOCE

Jedno z pytań kwestionariusza dotyczyło używanych w gospodarstwie owoców i sposobu ich przerobu; najczęściej były wymieniane śliwki, jabłka i gruszki. Spożywano owoce świeże, ale też duże ilości suszono na okres zimowy. Oprócz owoców suszonych spotykamy się z wyrobem powideł ze śliwek (Ustrzyki Dolne, Jedlicze, Korczyna, Odrzykoń, Równe). Były miejscowości, w których nie wyrabiano żadnych przetworów z owoców, najwięcej zaś w powiecie leskim (Łupków, Wola Michowa, Ustianowa), krośnieńskim (Mszana, Zyndranowa) i brzozowskim (Bachórz, Trześniów).

NAPOJE

Podstawowym napojem była woda. Ważną rolę w odżywianiu stanowiło także mleko. W Bliznem (powiat brzozowski) czytamy, że w lecie „przeważnie żyją mlekiem" (BJ, rkps 6568 IV, Blizne, k. 135). Ilość spożywanego mleka zależała nie tylko od liczby posiadanych krów, ale także od pory roku: latem wypijano go więcej, bogaci chłopi od 0,5 do 2 litrów dziennie, mniej zamożni o połowę mniej, a biedni często mleka nie pijali. Mleko było przede wszystkim produktem w konsumpcji wewnętrznej (domowej), we wsiach położnych bliżej miast i miasteczek zaś stawało się towarem sprzedawanym na lokalnych targowiskach. Spożywano zarów-

no mleko słodkie, jak i kwaśne. W niektórych miejscowościach były znane także przetwory z mleka, tj. śmietana, maślanka i serwatka. Z innych napojów pito kawę (zbożową) i herbatę. Najczęściej w powiatach krośnieńskim i brzozowskim, nie tylko podczas świąt i uroczystości rodzinnych, ale też w dni powszednie, np. w Korczynie, raz dziennie pito kawę i herbatę z rumem. Herbatę z rumem pito też podczas targów i jarmarków (Wróblik Królewski), ale nie pito jej praktycznie w powiecie leskim (z wyjątkiem Ustrzyk Dolnych i Baligrodu). O spożywaniu napojów alkoholowych wspomniano wyżej. Jedno z pytań kwestionariusza dotyczyło ilości wypijanej wódki, lecz podawane wielkości nie zawsze są dokładne.

Tabela 2. Średnie spożycie wódki na osobę w ciągu roku w powiatach: Brzozów, Krosno i Lesko (w litrach, 1890 rok)

Powiat	Kategoria ludności		
	najzamożniejszy	mniej zamożny	najuboższy
Brzozów	6	6	8
Krosno	11,5	19	14,5
Lesko	28	24	22

Źródło: zob. przypis 1.

Różnica w ilości wypijanej wódki między poszczególnymi miejscowościami była bardzo duża. W Łupkowie (powiat leski) np. dla każdej kategorii mieszkańców odnotowano, że tylko nałogowo wypija się 150 l wódki. Jeszcze więcej nałogowy pijak wypijał w Korczynie (powiat krośnieński) – 250 litrów wódki na rok.

***

Podsumowując, należy stwierdzić, że mieszkańcy omawianych wsi w dużej mierze spożywali produkty bogate w węglowodany, tj. ziemniaki, chleb i różnego rodzaju zacierki z mąki. Według ustaleń Janiny Leskiewiczowej mogła tak odżywiać się w tym czasie ponad połowa ludności wiejskiej[27]. Białka dostarczały przede wszystkim rośliny strączkowe – fasola, groch i bób. Z kolei spożycie mięsa i jego przetworów wśród prawie wszystkich mieszkańców wsi było pojmowane jako swego rodzaju luksus, na który nie było stać rodzin chłopskich z wyjątkiem tylko bardzo krótkich okresów tradycyjnych świąt. Ilość i jakość pożywienia były warunkowane z jednej strony ogólnoekonomicznymi czynnikami oraz kulturowymi wzorami spożycia, a z drugiej sezonem (jesień, zima, wiosna, lato) i wysokością plonów. Na interesującym nas obszarze nie widać także zasadniczych różnic w spożywaniu potraw, które byłyby wynikiem zwyczajów narodowych czy religijnych.

27 J. Leskiewiczowa, dz. cyt., s. 183.

BIBLIOGRAFIA

Opracowania

Bujak Franciszek, *Budżet chłopa*, „Ekonomista" 1903, R. 3, t. 2, s. 169–199.

Cybulski Napoleon, *Próba badań nad żywieniem się ludu wiejskiego w Galicji*, Kraków 1894.

Franaszek Piotr, *Dieta chłopów galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku*, „Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych" 2016, t. LXXVI, s. 289–313.

Kleczyński Józef, *Stosunki włościańskie w Galicji. Ekonomiczne stosunki Galicji na podstawie materiałów zebranych w drodze ankiety przeprowadzonej przez Wydział Krajowy w latach 1877 i 1878*, „Wiadomości Statystyczne o Stosunkach Krajowych" 1881, R. 7, z. 1, s. 5–86.

Leskiewiczowa Janina, *Kwestionariusz w sprawie żywienia się ludzi w Galicji*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej" 1978, t. 26, nr 2, s. 179–191.

Lipelt Robert, *Przemiany demograficzne a postęp w produkcji rolniczej w Galicji w okresie autonomii (produkcja rolnicza)*, „Zeszyty Naukowe PWSZ w Sanoku" 2007, nr 4, s. 259–269.

Lipelt Robert, *Rolnictwo na terenie ziemi sanockiej w drugiej połowie XIX i na początku XX wieku*, [w:] *Życie gospodarcze ziemi sanockiej od XVI do XX w.*, pod red. Roberta Lipelta, Sanok 2004, s. 122–144.

Pożywienie ludności wiejskiej, pod red. Anny Kowalskiej-Lewickiej, Kraków 1973.

Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością, pod red. Katarzyny Smyk, Tomasza Pudłockiego, Izabeli Wodzińskiej, Kolbuszowa 2017.

Sobczak Tadeusz, *Konsumpcja żywnościowa chłopska w Królestwie Polskim w 2 połowie XIX i w początkach XX wieku*, Wrocław 1986.

Szczepanowski Stanisław, *Nędza w Galicji w cyfrach i program energicznego rozwoju gospodarstwa krajowego*, Lwów 1888.

Wolski Jacek, Blin-Olbert Danuta, *Wybrane elementy bojkowskiej kultury materialnej*, „Bojkowszczyzna Zachodnia – Wczoraj, Dziś i Jutro", t. 1, pod red. Jacka Wolskiego, Warszawa 2016, s. 615–657.

Źródła

„Kwestionariusz w sprawie żywienia się ludzi w Galicji", 1890, Biblioteka Jagiellońska, rkps 6568 IV.

SUMMARY

The Food of the Rural Population on the Polish-Russian Borderland at the End of the 19th Century

The aim of this article is to examine the eating habits of the rural population and food products and dishes consumed in Galicia at the end of the 19th century. The research results presented in this work cover 33 villages from three southern districts of Galicia: Brzozów, Krosno and Lesko, with total population of around 54,000. The basis for the study was the questionnaire prepared by professor Napoleon Cybulski sent out to the inhabitants of selected villages in each county in 1890. The questionnaire contained 39 questions regarding the weekly diet of the peasant population: number of meals per day, their composition, names of dishes prepared, bread baking method, food storage, consumption of milk, vegetables, alcohol, etc.

The answers also included information on nutrition in summer and winter, on days of fasting and during public holidays.

According to the research, the inhabitants of the villages in question consumed mainly products high in carbohydrates, i.e. potatoes, bread and various kinds of flour dishes. Proteins were mainly provided by legumes – beans, peas and broad beans. Small amounts of meat were consumed mostly during traditional holidays. The quantity and quality of food depended on the economic conditions of the farms and the season, but were determined also by cultural patterns of consumption.

Key words: traditional food, Polish-Russian borderland, 19th century, Galicia
Słowa kluczowe: tradycyjne jedzenie, pogranicze polsko-ruskie, XIX wiek, Galicja

Agnieszka Monies-Mizera
Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

SEMANTYKA POŻYWIENIA W FOLKLORZE TRADYCYJNYM ZIEM POLSKICH I WYSP BRYTYJSKICH

Artykuł podejmuje próbę analizy komparatystycznej znaczeń i funkcji pożywienia w folklorze tradycyjnym na przykładzie odległych geograficznie i historycznie kultur ludowych. Wybór przedmiotu analizy został podyktowany moimi zainteresowaniami badawczymi, jak również potrzebą wskazania, że znaczenie i funkcje pożywienia w folklorze mieszczą się w kategorii uniwersaliów kulturowych, nierzadko bywają podobne czy wręcz tożsame, niezależnie od czynników odrębności poszczególnych kultur ludowych.

Jedzenie i picie w tradycyjnej wizji świata i człowieka było czynnością sakralną. Wszelki pokarm był traktowany jako dar boży, toteż otaczano go głęboką czcią. Obfitość bądź niedostatek zależały bowiem od sił przyrody czy też, jak wierzono, od Boga. Wpływały nań czynniki niezależne od człowieka i nie do końca dla niego zrozumiałe, dlatego aby zapewnić sobie byt, musiał dostosować się do pewnych prawidłowości i reguł, ujętych zarówno w przykazania boże, jak i reguły postępowania przekazywane w pamięci zbiorowej wspólnoty wiejskiej z pokolenia na pokolenie. Reguły te dotyczyły wszelkich ludzkich aktywności, a więc także jedzenia i stosunku do spożywanych pokarmów.

Ze szczególnym respektem odnoszono się, zwłaszcza na ziemiach polskich, do chleba, który uznawano za symbol samego Jezusa Chrystusa, odpowiednik pokarmu eucharystycznego[1]. Traktowano go zatem jak świętość i w przypadku upuszczenia kawałka chleba na ziemię podnoszono go i całowano. Był to zwyczaj polski, niewystępujący na Wyspach Brytyjskich. Niemniej jednak znaczenie chleba i pieczywa jest ogromne w obu kulturach ludowych, co wynika z przekonania, że jest to pokarm podstawowy i powszechny, zaspokajający głód. Na ziemiach polskich mawiano zatem: „Kpij z biedy, kiedy chleb jest" i „Kto ma chleb, znajdzie i nóż do niego"[2].

Mawiano „chleb powszedni", czyli codzienny. Na wsiach w zwykłe dni jadano chleb ciemny, razowy, od święta – jaśniejszy, pieczony z białej mąki. Biały chleb był również oznaką bogactwa i dobrobytu. Stąd powiedzenie: „Kto ma chleb, szuka bułek"[3], a więc ten, kto zaspokoił swe podstawowe potrzeby, będzie szukał czegoś bardziej wyrafinowanego, smaczniejszego.

1 Por. hasło „chleb" w: D. Forstner, *Świat symboliki chrześcijańskiej. Leksykon*, Warszawa 2001, s. 455–456.
2 Por. *Mądrej głowie dość... przysłowie*, wybrał J. Berner, Łomża 1994, s. 46.
3 Por. tamże.

Zgodnie z symboliką eucharystyczną chlebem należało się dzielić. Przekonanie to istniało w obydwu analizowanych kulturach ludowych i ma odzwierciedlenie w paremiologii. W Irlandii znane było przysłowie: *Half a loaf is better than no bread*[4] („Pół bochenka jest lepsze niż brak chleba"[5].

Częstowanie chlebem, dzielenie się nim oznaczało dobre intencje, pozytywne nastawienie wobec innych. Przekazywany drugiej osobie chleb był znakiem włączenia człowieka do wspólnoty, chociażby na chwilę – jako przybysza, gościa. Dlatego powiedzenie „W jednej ręce chleb, w drugiej kamień trzyma"[6] określało osobę podstępną, wrogą i nieuczciwą, której nie należało ufać.

W folklorze tradycyjnym chleb i pieczywo w ogóle pełniło funkcję kreacyjną. Wynika to z faktu, że sam proces jego powstawania stanowił metonimię stworzenia świata. Według mitu kosmogonicznego świat i człowiek powstali z niczego, na początku bowiem „nie było nic, tylko niebo i morze"[7], człowiek natomiast, według mitologii ludowej, miał zostać stworzony przez Boga z gliny[8]. Z pewnością skojarzenie Boga-Stwórcy z pracą dało początek angielskiemu eufemizmowi nazywającemu ciążę – *to have a bun in the oven* – „mieć bułeczkę w piecu". W piecu bowiem rośnie ciasto tak, jak nienarodzone dziecko rozwija się w łonie matki, by po upływie dziewięciu miesięcy narodzić się jako w pełni ukształtowany człowiek. Zgodnie z tą samą asocjacją piec chlebowy stanowi ludową metonimię kobiety, a we wschodniej części ziem polskich powiadano o rodzącej niewieście: „z pieca spadła" lub „piec się rozwalił"[9].

Złożony proces przygotowywania pieczywa oznaczał stwarzanie czegoś z niczego. Bezkształtne ciasto przybierało określoną formę, a upieczony chleb był nie tylko podstawowym pokarmem, lecz także chroniącym przed złymi duchami apotropeionem, rekwizytem zapewniającym pomyślność i dobrobyt, a wreszcie miał funkcję kreacyjną – stwarzał nową jakość i nowy byt[10]. Dlatego chleb pełnił tak ważną rolę w obrzędach przejścia, zwłaszcza w rytualnych kompleksach narodzinowych i weselnych, których istotny element stanowił aspekt recepcyjny – przyjęcie nowej osoby do wspólnoty rodzinnej. W dawnej Szkocji już w dniu narodzin dziecka osoby zgromadzone wokół położnicy spożywały specjalne pieczywo obrzędowe, zwane *groaning cake* – „ciasto porodowe"[11], sporządzone z mąki owsianej, mleka i cukru, dzieląc się nim, by wyrazić swą radość z pojawienia się nowego członka gromady, ale też odrobinę podając dziecku do ust, aby zapewnić mu pomyślność i obfitość wszelkich dóbr doczesnych, „wykreować" dla niego dobrą przyszłość[12]. Na ziemiach polskich natomiast w tym samym celu wkładano kawałek chleba pod poduszkę noworodka niesionego do chrztu[13].

4 Por. L. Flanagan, *Irish Proverbs*, [w:] *The Irish Spirit. Proverbs, Superstitions and Fairy Tales*, red. L. Flanagan, D. O. Hogain, P. O'Farrell, New Jork 1999, s. 19.

5 Wszystkie cytaty anglojęzyczne wykorzystane w tekście zostały przetłumaczone przeze mnie.

6 Por. *Mądrej głowie...*, s. 46.

7 J. i R. Tomiccy, *Drzewo życia. Ludowa wizja świata i człowieka*, Warszawa 1975, s. 24

8 Por. M. Zowczak, *Biblia ludowa. Interpretacje wątków biblijnych w kulturze ludowej*, Wrocław 2000, s. 56.

9 Por. Z. i Z. Benedyktowiczowie, *Dom w tradycji ludowej*, Wrocław 1992, s. 61.

10 Por. B. Walęciuk-Dejneka, *Chleb w folklorze. W poszukiwaniu znaczeń*, Siedlce 2010, s. 31–42.

11 *Groaaning* oznacza „jęki, stękanie". Jest to aluzja do cierpień rodzącej kobiety. Ciasto takie nazywano też *crying bancock* – „krzyczący placek" (aluzja do krzyku noworodka).

12 Por. M. Bennett, *Scottish Customs from the Cradle to the Grave*, Edinburgh 1992, s. 6; Ch. Hole, *Encyclopedia of Superstitions*, London 1978, s. 64.

13 Por. np. B. Pabian, *Dziedzictwo kulturowe częstochowskiego. Wierzenia, zwyczaje i obrzędy rodzinne*, Wrocław 2005, s. 78.

Istotną rolę apotropeiczną i kreacyjną pieczywa w obrzędzie chrzcielnym odzwierciedlał również szkocki zwyczaj częstowania specjalnymi ciastkami zwanymi *christening pieces* – chrzcielne kawałki, pierwszej napotkanej na drodze osoby przez akuszerkę towarzyszącą niesionemu od chrztu niemowlęciu. Aby odwrócić działanie złych mocy, obdarowany musiał być płci przeciwnej niż nowo ochrzczone dziecko[14].

Chleb również pełnił funkcję recepcyjną w obrzędach weselnych obu badanych kultur. Na ziemiach polskich do chwili obecnej na przyjęciu weselnym państwo młodzi są witani przez rodziców chlebem i solą. Gest ten to zarówno akt przyjęcia zięcia i synowej do nowych rodzin, jak i zabezpieczenie nowych małżonków przed złymi mocami oraz zapewnienie im bogactwa i pomyślności w życiu[15]. W Szkocji istniał podobny obrzęd recepcyjny, lecz odnosił się jedynie do panny młodej. Na progu domu męża witała ją świekra i pozostali członkowie rodziny, obrzucając okruchami chleba lub łamiąc nad jej głową specjalny placek owsiany – *bride's cake* – ciasto panny młodej[16]. Następnie dzielono się nim, co miało zapewnić młodej gospodyni dobrobyt i strzec nowo założoną rodzinę od skutków działania złych mocy. Gest dzielenia się i częstowania weselnym pieczywem był istotny również na ziemiach polskich. Obrzędowym ciastem o funkcji analogicznej do współczesnego tortu weselnego był korowaj (na wschodnich ziemiach polskich) lub kołacz (na Śląsku). Wszystkie te rodzaje wypieków były i są okrągłe, co symbolizowało doskonałość, pełnię i nieskończoność. Często też zdobiono je symbolami miłości i płodności (ptaki, jabłka, serca), piękna i witalności (kwiaty). Biesiadnicy dzielili się nimi na znak radości z powstania nowej rodziny, który to fakt wnosił pozytywną przemianę do wspólnoty[17].

Jako apotropeion chlebowi towarzyszyła sól, według Biblii chroniąca od zepsucia. Na ziemiach polskich używano jej dla zapewnienia ochrony przed złymi mocami przy chrzcie, podając dziecku odrobinę do ust, a także witając państwa młodych na uczcie weselnej[18]. Wchodząc po raz pierwszy do nowego domu, należało wraz z chlebem wnieść sól, by zapewnić sobie ochronę przed demonami, szczęście i pomyślność. Zwyczaj ten był praktykowany zarówno na ziemiach polskich, jak i na Wyspach Brytyjskich[19]. W Szkocji na przykład przy przenosinach panny młodej do domu męża druhna zabierała naczynie wypełnione solą, którą rozsypywała, by zapewnić jej szczęście[20].

Sól, wraz z chlebem, według tradycji szkockiej stanowiła też rytualny poczęstunek dla tak zwanych zjadaczy grzechów (*sin eaters*). Byli to starsi ludzie, szanowani we wspólnocie, którzy czuwali przy zwłokach przez trzy dni – pomiędzy śmiercią a pogrzebem. Wierzono, że są oni

14 Por. M. Bennett, dz. cyt., s. 69–70.
15 Por. P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000, s. 186.
16 Por. M. Bennett, dz. cyt., s. 86.
17 Por. K. Łeńska-Bąk, *Pokarmy obiecane. Między konwenansem a symboliką weselnych oracji zaprosinowych*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. P. Kowalskiego, Wrocław 1998, s. 66.
18 Por. B. Ogrodowska, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce*, Warszawa 2001, s. 84–86.
19 Por. Z. i Z. Benedyktowiczowie, dz. cyt., s. 52–53; C. Danchair, *Luck of the House, Studies in Folklife Presented to Emyr Estyn Evans*, Ulster Folk Museum 1960, s. 20.
20 Por. M. Bennett, dz. cyt., s. 115–120.

obdarzeni mocą mediacyjną, łatwo nawiązują kontakt z sacrum i, po zjedzeniu chleba i soli, zdolni są pozbawić duszę zmarłego grzechów, „zjadając" je, czyli przyjmując na swoje sumienie[21].

Na ścisły związek chleba i soli wskazują elementy obrzędu weselnego, które, choć nieco odmienne w dwóch badanych przez nas obszarach kulturowych, mają trochę podobne znaczenie symboliczne. Mianowicie sadzanie panny młodej w czasie oczepin na dzieży chlebowej, praktykowane na ziemiach polskich, miało zapewnić jej płodność i dostatek poprzez kreacyjną symbolikę chleba[22]. W Szkocji natomiast, jeszcze na początku XX wieku, w obrzędzie o charakterze bardziej ludycznym niż symboliczno-apotropeicznym, zabawnie przebrana mająca wyjść za mąż panna, której towarzyszył orszak barwnie ubranych druhen, przeskakiwała przez naczynie nocne wypełnione solą[23]. Miało to na celu zapewnienie jej dobrobytu i płodności.

Oprócz podstawowego składnika pożywienia, jakim był chleb, w kulturze ludowej również inne pokarmy miały niebagatelne znaczenie symboliczne. Wszystkich nie sposób tu omówić, skoncentruję się zatem na tych, które najczęściej jadano na ucztach towarzyszących rodzinnym obrzędom przejścia i najważniejszym świętom dorocznym.

Mięso na obszarach wiejskich spożywano od święta i w niewielkich ilościach. Uznawano je za przysmak, którym należało raczyć się z umiarem, co ma odzwierciedlenie w paremiologii. W kulturze ludowej uważane było za symbol życia i witalności, dlatego często dla wzmocnienia podawano je chorym i kobietom w połogu, zwykle gotowane w rosole, zgodnie z przekonaniem, iż taka gorąca, tłusta zupa doda sił osłabionemu organizmowi[24]. Na fakt, że mięso było dla ludu pożywieniem odświętnym, wskazuje częstotliwość postów. Na ziemiach polskich poszczono, czyli powstrzymywano się od spożycia mięsa, wędlin, mleka, sera i tłuszczów zwierzęcych nie tylko przed Wielkanocą (Wielki Post) i Bożym Narodzeniem (Adwent), ale także we wszystkie piątki roku – na pamiątkę śmierci Chrystusa, jak również w wigilie niektórych świąt kościelnych[25]. Pokarmów mięsnych nie jadano również na stypach, jako że post stanowił metonimię śmierci[26]. Czyniono to nie tylko przez wzgląd na ułatwienie kontaktu z sacrum i rekreację pierwotnego, rajskiego porządku (według mitu u początku świata nie jadano mięsa), ale również dla uniknięcia grzechu nieczystości, jako że zwierzęta (np. świnię) uznawano za istoty nieczyste (stąd powiedzenie: „rzucać mięsem", tzn. „wyrażać się wulgarnie, nieprzyzwoicie)"[27], bliższe ziemi niż Bogu[28]. Na konieczność zachowania umiaru w spożyciu mięsa wskazuje przysłowie polskie: „Złe mięso bez chleba, dziewka bez posagu"[29], i irlandzkie: *One man's meat is another man's poison*[30] („Co dla jednego przysmakiem, dla drugiego trucizną").

21 Por. tamże, s. 304–305.
22 Por. P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni...*, s. 186.
23 Por. G. Monger, *Further Notes on Wedding Customs in Industry Today*, „Folklore" 1979, nr 1, s. 50–61.
24 Por. np. D. Simonides, *Mądrość ludowa. Dziedzictwo kulturowe Śląska Opolskiego*, Wrocław 2007, s. 118; D. Cressy, *Birth, Marriage and Death. Ritual, Religion and the Life-Cycle in Tudor and Stuart England*, Oxford, New York 1999, s. 83.
25 Por. hasło „post" w: P. Kowalski, *Leksykon znaki świata. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa 1998, s. 476–479.
26 Por. A. Monies-Mizera, *Towards a Better Life: Death Tamed in Polish and British Traditional Folklore*, [w:] *(Non) Omnis Moriar. Cultural and Literary Discourses of Death and Immortality*, edited by A. Kędzierska, I. Wawrzyczek, Lublin 2012, s. 46–47.
27 Por. *Mądrej głowie...*, s. 205.
28 Por. M. Zowczak, dz. cyt. s. 82–83; hasło „świnia" w: P. Kowalski, *Leksykon znaki świata...*, s. 562.
29 Por. *Mądrej głowie...*, s. 205.
30 Por. L. Flanagan, D. O. Hogain, P. O'Farrell, dz. cyt., s. 33.

Podczas uczt i biesiad towarzyszących obrzędom przejścia i dorocznym świętom jadano także pokarmy o właściwościach magicznych, mediacyjnych i apotropeicznych. Częste spożywanie jaj, maku, roślin strączkowych i jabłek przy okazjach świątecznych i obrzędowych było związane z przekonaniem, że są one oznaką bogactwa, obfitości, płodności i doskonałości (pełnia wyrażana przez kształt koła lub kuli), jako że występują na stołach w dużej liczbie[31].

Pożywienie w kulturze ludowej było też obdarzone właściwościami mediacyjnymi i magicznymi. Wierzono, że niektóre produkty ułatwiały nawiązanie kontaktu z sacrum, zaświatami i ze zmarłymi. Należały do nich mak, miód i ser, miały również moc oczyszczającą. Z tej przyczyny pojawiały się na polskich stołach wigilijnych, jak również na stypach. Wierzono, że mak, który sprowadza sen, ułatwia duszy przejście na tamten świat, miód, przez swoje koneksje solarne, ułatwia kontakt z Bogiem[32], rośliny strączkowe i kasze „wiążą" człowieka z ziemią , a przez to ułatwiają przejście „granicy światów", ser zaś ma moc oczyszczającą oraz jest silnym apotropeionem[33]. Znaczenie symboliczne sera potwierdza się w potocznej nazwie uczty pogrzebowej „syrek", używanej na Mazowszu[34].

Obchodom każdego dorocznego święta czy też rodzinnego *rite de pasage*, niezależnie od tego, czy był to poczęstunek dla akuszerki pomagającej przy porodzie, biesiada z okazji chrztu, uczta weselna, czy też konsolacja, towarzyszył alkohol. Z uwagi na właściwości zmieniające świadomość człowieka przypisywano mu cechy mediacyjne – miał wspomagać kontakty ze światem pozaziemskim oraz z sacrum[35]. Wódkę pito również dla odegnania złych mocy, oczyszczenia duszy, wspomożenia sił witalnych, czyli „na zdrowie". Ludowa etykieta konsumpcyjna zalecała spożywanie trunków z umiarem i nigdy bez toastów. Alkohol spożywano zawsze dla zapewnienia komuś zdrowia i pomyślności oraz dobrego życia („vivat", „niech żyje" – to życzenia dobrego życia). Pijaństwa nie pochwalano, uważano je, podobnie jak obżarstwo, za grzech nieumiarkowania[36]. Stosunek do picia i alkoholu odzwierciedlony jest również w przysłowiach ludowych obydwu badanych kultur:

- picie alkoholu jako działanie wspomagające życie: „Kto nie pije i nie łyka – czysty obraz nieboszczyka"[37],
- zalecenie umiaru w piciu: „Nie ten grzeszy, co pije, ale ten, co się upije"[38]; *Little profit comes from constant drunkenness* („Profit niewielki, gdy stale zaglądasz do butelki")[39],

31 Por. np. hasła „jajo", „jabłko", „mak", „groch" w: P. Kowalski, *Leksykon znaki świata...*, s. 169–179, 302–305.
32 Por. K. Łeńska-Bąk, *Obrzędowa funkcja miodu*, „Literatura Ludowa" 2006, nr 4–5, s. 33–34.
33 Por. A. Monies-Mizera, *Bóg-dziecko. Uniwersalny wymiar magii (bożo)narodzeniowej w kontekście folkloru tradycyjnego ziem polskich i Wysp Brytyjskich*, [w:] *O wyższości świąt Bożego Narodzenia*, pod red. A. Kędzierskiej, I. Wawrzyczek, Lublin 2009, s. 124; taż, *Towards a Better Life...*, s. 46–47.
34 Por. F. M. Rosiński, *Uczta w ujęciu biblijnym*, [w:] *Oczywisty urok...*, s. 24.
35 Por. hasło „alkohol" w: P. Kowalski, *Leksykon znaki świata...*, s. 11–12.
36 Por. A. Brzozowska-Krajka, *„Kto popija i pojada, to mu się dobrze układa". Ludowa etykieta konsumpcyjna*, [w:] *Oczywisty urok...*, s. 83.
37 *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich*, pod red. J. Krzyżanowskiego, Warszawa 1969–1973, t. 2, s. 856.
38 Tamże, s. 856.
39 L. Flanagan, D. O. Hogain, P. O'Farrell, dz. cyt., s. 26.

- przestroga dla kobiet – nadużywanie alkoholu prowadzi do zguby (utraty cnoty, reputacji): *A drunken woman is lost to shame*[40] („Niewiasta pijana będzie pohańbiona").

Oprócz symbolicznych znaczeń poszczególnych pokarmów i produktów, z których je sporządzano, w kulturze ludowej bardzo istotne były dwie funkcje pożywienia jako takiego, pożywienia każdego rodzaju. W semantyce folkloru żywność mogła bowiem stanowić narzędzie komunikacji społecznej oraz dar. Funkcja żywności jako daru była realizowana we wszystkich obrzędach przejścia[41]. Po narodzinach dziecka kobiety odwiedzające położnicę przynosiły jej w upominku m.in. jaja, masło, sery, kaszę i mąkę[42]. Do czasów współczesnych w niektórych regionach Polski zachował się zwyczaj obdarowywania położnicy słodyczami lub cukrem, „aby dziecko miało słodkie życie"[43].

Elementem obrzędu chrztu w Szkocji było, jak już wspomniano, obdarowywanie osób spotkanych na drodze specjalnymi ciasteczkami *christening pieces*. Podobny gest pojawia się w weselnym kompleksie obrzędowym w obu badanych kulturach ludowych: uczestnicy ślubnego orszaku obdarowują spotykane na drodze dzieci słodyczami (ziemie polskie)[44] lub, podobnie jak innych uczestników wesela – kawałkami specjalnego, wspomnianego już ciasta – *bride's cake* (Szkocja). Na ziemiach polskich, w regionie sądeckim istniał zwyczaj częstowania jabłkami lub cukierkami tzw. krakowiaków, którzy, przybywszy niby niespodziewanie, bez zaproszenia, czynili rytualny hałas w czasie wesela, by odegnać złe duchy od nowo zaślubionych małżonków, toteż obecność ich na uczcie weselnej była wielce pożądana[45]. W tej samej funkcji w Szkocji i Anglii występowali tzw. *strawboys* (słomiarze) lub *guisers* (przebierańcy)[46]. Oni także otrzymywali poczęstunek.

Gest częstowania pieczywem obrzędowym pojawiał się także jako element obrzędowego kompleksu pogrzebowego na terenie Szkocji, gdzie członkowie rodziny zmarłego częstowali żałobników chlebem, serem i whisky[47]. Zwyczaj ten, według mojej wiedzy, nie występował ma ziemiach polskich, ale na ich wschodnich terenach w dawnych wiekach biesiadowano na grobach w Dzień Zaduszny. W ten sposób wyrażano łączność duchową ze zmarłym, jak gdyby współuczestnicząc z nim w uczcie.

Pożywienie było także rekwizytem w akcie komunikacji społecznej. W kulturze ludowej istniało przekonanie, że w czasie spożywania posiłku nie należało rozmawiać, choć zwykle jadano wspólnie – z najbliższą rodziną lub wśród dalszych krewnych i sąsiadów. Przy stole miało być cicho „jak w kościele", gdyż jedzenie było formą ofiary (por. „żreć" i „żertwa" – ofiara) symbolicznie odwołującej się do Eucharystii – spożywania Ciała Chrystusowego podczas ofiary – mszy

40 Tamże, s. 26.
41 Por. P. Vlahović, *Dar i jego znaczenie etnologiczne*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Etnograficzne" 1988, z. 25, Kraków, s. 28–30.
42 Por. np. B. Pabian, dz. cyt., s. 78; D. Simonides, dz. cyt., s. 119; D. Cressy, dz. cyt., s. 86.
43 Por np. B. Pabian, dz. cyt., s. 79.
44 Por np. B. Baranowski, *Życie codzienne wsi między Wartą a Pilicą w XIX w.*, Warszawa 1969, s. 134; B. Pabian, dz. cyt., s. 128.
45 Por. B. Ogrodowska, dz. cyt., s. 120.
46 Por. M. Bennett, dz. cyt., s. 228; Ch. Hole, dz. cyt., s. 32–34.
47 Por. M. Bennett, dz. cyt., s. 280.

świętej[48]. Komunikację słowną zastępowało wzajemne podawanie sobie jadła (dzielenie się nim) oraz napitku (przepijanie do siebie, picie z jednego kieliszka, na znak miłości lub szczerej przyjaźni). Gesty te w planie symbolicznym również nawiązywały do ofiary eucharystycznej, podczas której kapłan a niekiedy również wierni spożywają zarówno chleb (hostię), jak i wino (na znak przelania krwi Chrystusa).

W obu badanych kulturach posiłki, zarówno codzienne, jak i świąteczne, miały podobny skład (różnice były determinowane przez czynniki geograficzne i historyczne) i spożywano je w niemal analogiczny sposób. Obowiązywała bowiem ta sama etykieta konsumpcyjna, oparta na analogiach do obrzędów chrześcijańskich, hierarchii społecznej obowiązującej we wspólnocie wiejskiej, jak również na szacunku i życzliwości wobec współbiesiadników.

Powyższe uwagi o znaczeniu pożywienia w folklorze absolutnie nie wyczerpują tematu, który jawi się jako wieloaspektowy i wart pogłębionych studiów. Kończąc, wyrażam nadzieję, że zgodnie z założeniami niniejszej prezentacji na przykładach z kultur ludowych stanowiących przedmiot moich zainteresowań badawczych wskazałam na uniwersalność znaczeń symbolicznych zarówno pożywienia, jak i aktu jego spożywania.

BIBLIOGRAFIA

Baranowski Bohdan, *Życie codzienne wsi między Wartą a Pilicą w XIX w.*, Warszawa 1969.

Benedyktowiczowie Zofia i Zbigniew, *Dom w tradycji ludowej*, Wrocław 1992.

Bennett Margaret, *Scottish Customs from the Cradle to the Grave*, Edinburgh 1992.

Brzozowska-Krajka Anna, *„Kto popija i pojada, to mu się dobrze układa". Ludowa etykieta konsumpcyjna*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. Piotra Kowalskiego, Wrocław 1998, s. 77–84.

Cressy David, Birth, *Marriage and Death. Ritual, Religion and the Life-Cycle in Tudor and Stuart England*, New York 1999.

Danchair C., *Luck of the House. Studies in Folklife Presented to Emyr Estyn Evans*, Ulster Folk Museum 1960, s. 20–23.

Flanagan Lawrence, *Irish Proverbs*, [w:] Lawrence Flanagan, Daithri O. Hogain, Padraic O'Farrell, *The Irish Spirit. Proverbs, Superstitions and Fairy Tales*, New Jork 1999, s. 9–92.

Forstner Dorothea, *Świat symboliki chrześcijańskiej. Leksykon*, Warszawa 2001.

Hole Christina, *Encyclopedia of Superstitions*, London 1978.

Kowalski Piotr, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000.

Kowalski Piotr, *Leksykon znaki świata. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa 1998.

Łeńska-Bąk Katarzyna, *Obrzędowa funkcja miodu*, „Literatura Ludowa" 2006, nr 4–5, s. 33–34.

Łeńska-Bąk Katarzyna, *Pokarmy obiecane. Między konwenansem a symboliką weselnych oracji zaprosinowych*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. Piotra Kowalskiego, Wrocław 1998, s. 60–66.

Mądrej głowie dość... przysłowie, wybrał Janusz Berner, Łomża 1994.

Monger G. P., *Further Notes on Wedding Customs in Industry Today*, „Folklore" 1975, nr 1, s. 50–61.

48 Por. A. Brzozowska-Krajka, dz. cyt., s. 78–80.

Monies-Mizera Agnieszka, *Bóg-dziecko. Uniwersalny wymiar magii (bożo)narodzeniowej w kontekście folkloru tradycyjnego ziem polskich i Wysp Brytyjskich*, [w:] *O wyższości świąt Bożego Narodzenia*, pod red. Aleksandry Kędzierskiej, Irminy Wawrzyczek, Lublin 2009, s. 117–128.
Monies-Mizera Agnieszka, *Towards a Better Life: Death Tamed in Polish and British Traditional Folklore*, [w:] *(Non) Omnis Moriar. Cultural and Literary Discourses of Death and Immortality*, edited by Aleksandra Kędzierska, Irmina Wawrzyczek, Lublin 2012, s. 43–50.
Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich, t. 1 i 2, pod red. Juliana Krzyżanowskiego, Warszawa 1969–1973.
Ogrodowska Barbara, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce*, Warszawa 2001.
Pabian Barbara, *Dziedzictwo kulturowe częstochowskiego. Wierzenia, zwyczaje i obrzędy rodzinne*, Wrocław 2005.
Rosiński Franciszek M., *Uczta w ujęciu biblijnym*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. Piotra Kowalskiego, Wrocław 1998, s. 20–27.
Simonides Dorota, *Mądrość ludowa. Dziedzictwo kulturowe Śląska Opolskiego*, Wrocław 2007.
Tomiccy Joanna i Ryszard, *Drzewo życia. Ludowa wizja świata i człowieka*, Warszawa 1975.
Vlahović Petar, *Dar i jego znaczenie etnologiczne*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Prace Etnograficzne" 1988, z. 25, s. 28–30.
Walęciuk-Dejneka Beata, *Chleb w folklorze. W poszukiwaniu znaczeń*, Siedlce 2010.
Zowczak Magdalena, *Biblia ludowa. Interpretacje wątków biblijnych w kulturze ludowej*, Wrocław 2000.

SUMMARY

Semantics of Food in Polish and British Traditional Folklore

The article is an attempt at a comparative analysis of meanings and functions of food in Polish and British traditional folklores. Such research has so far not been reflected in the state of comparative studies of traditional folklore, both Polish and of the nations inhabiting the British Isles.

Particular kinds of food and drinks are analysed in the context of their symbolism, which is to prove that nearly any food or drink has its place in the folk culture, determined by its symbolic meaning – every and any food is a sign. Also, particular kinds of food play specific roles in yearly and family folk rites. The apotropaic and creational functions of specific foods seem to be most conspicuously marked in folk ritual complexes called rites of passage.

Key words: food, traditional folklore, semantics, symbolism, rites of passage
Słowa kluczowe: pożywienie, folklor tradycyjny, semantyka, symbolika, obrzędy przejścia

Roman Sliwka
Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

POKARMY I JEDZENIE JAKO ELEMENT TRADYCJI I PAMIĘCI NA PRZYKŁADZIE CZESKICH TEKSTÓW KULTURY

Zdawać by się mogło, że jedzenie i picie zajmuje w czeskiej kulturze miejsce uprzywilejowane, wręcz priorytetowe. Świadczy o tym fakt, że czeski pisarz Odrodzenia Narodowego, przedstawiciel realizmu oraz autor wielu powieści historycznych, Alois Jirásek (1851–1930), opisując legendarne dzieje narodu czeskiego w tomie *Staré pověsti české* (*Stare podania czeskie*, 1894), w podaniu *O Čechovi* (*O Czechu*), przedstawiającym genezę przybycia Czechów na tereny dzisiejszego państwa, za najważniejszy czynnik wyboru miejsca osiedlenia uważa możliwość wyżywienia plemienia i żyzność ziemi, a dopiero na drugiej pozycji stawia ukształtowanie terenu, stwarzające dogodne warunki do obrony przed nieprzyjaciółmi i najeźdźcami:

Poniechajcie skarg, znaleźliśmy bowiem ziemię, na której pozostaniemy i założymy swe siedziby. Spójrzcie, oto kraj, któregoście szukali. Wielokroć mówiłem wam o nim i przyrzekłem doń zaprowadzić. Oto ziemia obiecana, pełna ptactwa i zwierza, miodem i mlekiem płynąca. Wszystkiego będziem tu mieli w bród, a góry bronić nas będą przed nieprzyjacioły. Oto ziemia według woli waszej![1]

Jednak nie tylko w tekstach literackich możemy odnaleźć motywy kulinarne. Największa ich liczba znajduje się w tekstach użytkowych, do których należą książki kucharskie, uważane przez Agnieszkę Bąbel za „zbiór większej liczby przepisów, z reguły usystematyzowanych w ramach z góry przyjętego porządku"[2], będących opisem potrawy „uzupełnionym o pewne praktyczne wskazówki dotyczące jej przyrządzania"[3], a Zbigniew Jarosiński dodaje, że włączają one czytelnika w istniejący wcześniej, pozatekstowy porządek życia"[4]. Oprócz kronik z bogatymi opisami uczt, jak również zwykłych pokarmów[5], książki kucharskie należą zatem do pierwszych tekstów z szeroko potraktowaną tematyką kulinarną. Za najstarszą czeską książkę kucharską jest uważany rękopis z 1529 roku znajdujący się obecnie w bibliotece Muzeum Narodowego. Nie posiada on żadnego wstępu, a na pierwszej stronie od razu możemy znaleźć przepis, jak

1 A. Jirásek, *Stare podania czeskie*, przeł. M. Erhardtowa, Katowice 1989, s. 15–16. „Již si nebudete stýskati, neboť jsme našli kraj, kde zůstaneme a sídla zarazíme. Vizte, to je ta země, kterou jste hledali. Často jsem vám o ní mluvil a sliboval, že vás do ní uvedu. To je ta země zaslíbená, zvěře, ryb a ptáků plná, medem oplývající. Na všem budete míti hojnost a bude nám dobrou obranou proti nepřátelům. Hle, země po vaší vůli!". Tenże, *Staré pověsti české*, Praha 2008, s. 9–11.

2 A. Bąbel, *Muza z warzęchwią*, Warszawa 2004, s. 13.

3 Tamże, s. 13.

4 Z. Jarosiński, *Tekst użytkowy i tekst literacki w drugiej połowie XIX wieku*, „Teksty" 1975, nr 4 (22), s. 11.

5 Na przykład w *Kronice Czechów* Kosmas opisuje wypiekanie słodkich bułek z białej mąki albo zrównoważenie pokarmów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w kuchni klasztornej.

červenú šalši mieti[6]. *Červená šalše* była rodzajem sosu z owocu głogu i jeżeli z punktu widzenia historii uznamy za fakt, że jego obecność w kuchni czeskiej ma, według zachowanych źródeł, ponad 500-letnią tradycję (a można domniemywać, że nawet dłuższą), nie może dziwić, że stał się potrawą ludową. O jego pospolitości świadczy np. umieszczenie go w karcie gospody Leśna, będącej centrum rozmów, pogawędek i sprzeczek o nieistotnych sprawach w powieści Bohumila Hrabala (1914–1997) *Slavnosti sněženek* (*Święto przebiśniegu*, 1978), do której grona głównych gości, oprócz lokalnych mieszkańców i sąsiadów, należeli szoferzy i leśnicy:

Prezes postanowił, że udziec i comber przyrządzi się na dziko w sosie głogowym, drugi udziec zrobi się jak klasyczną pieczeń wieprzową, czyli z knedlami i kapustą, jak chcieli sąsiedni myśliwi, a resztę odyńca zmiesza się z dokupionymi dziesięcioma kilogramami wieprzowiny i dla każdego myśliwego zrobi się małą kiełbasę[7].

Menu dostępnych w gospodzie potraw wpisuje się więc w rytuał życia codziennego lokalnej społeczności z jej przewidywalnymi i powtarzającymi się zachowaniami, jak np. robienie zakupów czy zajadanie się podczas oglądania telewizji, składający się na niezwykły obraz epoki socjalizmu z występującymi w nim groteskowymi postaciami:

[...] bo kiedy wracam z pracy, to całą godzinę robię zakupy, siatkę mam pełną: dziesięć deka jednej kiełbasy, dziesięć innej, piętnaście deka śląskiego salcesonu i dwadzieścia zwyczajnego, trochę majonezu i słoiczki marynowanych ryb, ruskie sardynki i rolmopsy, to moje życie[8].

Wracając do ksiąg kucharskich, warto podkreślić, że za najstarszą drukowaną uważa się *Kuchařství o rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná a užitečná*, tekst pochodzący z XVI wieku i powstały w oficynie wydawniczej Jana Severina Młodszego, której jedyny zachowany egzemplarz odkrył w Litomyślu wspomniany już A. Jirásek. Przedruku w 1535 roku dokonał Pavel Severin z Kapí Hory. Od tego momentu poczet ksiąg kucharskich stale się rozrastał, coraz to oferując nowe pozycje przeznaczone dla różnych klas i grup społecznych[9]. W tym miejscu należy wspomnieć o Magdalenie Dobromile Rettigovej (1785–1845), która, chociaż początkowo mówiła wyłącznie po niemiecku, pod wpływem męża stała się działaczką Odrodzenia Narodowego, propagując postawy patriotyczne wśród młodych dziewcząt i kobiet. Jej książka kucharska *Domácí kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcery české a moravské*, wydana w 1826 roku, wzbudzała zamiłowanie do czeskiej kuchni, a tym samym również patriotyzmu. Autorka pisze: „Wstydzę się, kiedy pomyślę, że również

6 Por. J. Schreiberová, H. Schreiber, *Chvála české kuchyně: tradice – jídlo – stolování – osobnosti*, Praha 2016, s. 102–103.

7 B. Hrabal, *Święto przebiśniegu*, przeł. J. Stachowski, Warszawa 2011, s. 147. „Jedna kýta a půlka hřbetu se udělala nadivoko se šípkovou omáčkou, tak jak jsme chtěli my, druhá kýta se zbylou polovičkou hřbetu se udělala tak, jak se dělá domácí vepřová, se zelím a knedlíkem, jak chtěli sousední myslivci. A o zbytku divočáka jsme se shodli nakonec na tom, že se přikoupí ještě šest kilogramů vepřového bůčku a udělá se z toho pro každého účastníka hostiny parádní lovecký salám v udírně". Tenże, *Slavnosti sněženek*, Praha 1978, s. 195.

8 Tenże, *Święto...*, s. 104. „[...] to když já jdu z práce, tak celou hodinu nakupuju, plnou tašku nesu a deset deka tohohle salámu a deset támhle toho a patnáct deka slezské tlačenky a dvacet deka obyčejné, a trochu majonézy a koflíky kyselých ryb, to je můj život". Tenże, *Slavnosti...*, s. 50.

9 Por. J. Schreiberová, H. Schreiber, dz. cyt., s. 104–106.

ja byłam śpiącą Czeszką; ale przebudziłam się..."[10] i dodaje: „Tym wspomieniem zamykam rozdział i życzę sobie, by moje starania doceniły wszystkie wierne ojczyźnie"[11].

Nie sposób ominąć również innych tekstów, zwłaszcza o charakterze etnograficznym. Do podstawowego kanonu w tej dziedzinie należy twórczość Čeňka Zíbrta (1864–1932), redaktora naczelnego czasopisma kulturalno-historycznego „Český lid", powstałego w 1891 roku, które kompleksowo zajmowało się znaczeniem tradycji warzenia i picia piwa w kulturze czeskiej[12], jak również pokarmami regionalnymi[13], oraz działalność propagatorki zdrowego żywienia, znawczyni regionalnej i narodowej kuchni czeskiej oraz redaktorki naczelnej czasopisma „Výživa lidu", Marii Úlehlovej-Tilschovej (1896–1978)[14].

O otwartym i serdecznym stosunku Czechów do jedzenia świadczą jednak nie tylko liczne teksty literackie, użytkowe czy etnograficzne, ale również żywy język, którego kreatywności nasi południowi sąsiedzi zawdzięczają szeroki zbiór nazw potraw regionalnych. Wśród nich możemy na przykład wyodrębnić wielość określeń nazw zup, sosów czy deserów.

Wśród zup warto wyróżnić m.in. *kyselicę*, pochodzącą z Wołoszczyzny, której głównym składnikiem jest kapusta kiszona, *kulajdę* z południowych Czech, gotowaną na grzybowym wywarze i zawierającą ziemniaki, jajka, śmietanę i przyprawy, oraz podobne do niej, wywodzące się z Karkonoszy, *kyselo*, zawierające podobne składniki jak *kulajda*, z jedną różnicą – śmietanę zastępuje zakwas chlebowy, a także karkonoską *dumlíkačkę* – zupę brukwiową.

Ciekawy przykład deserów stanowią m.in. *frgále* (z Wołoszczyzny), czyli okrągłe, drożdżowe ciasta ze słodkim nadzieniem, np. makowym, twarogowym lub powidłowym, posypane kruszonką (czes. *drobenka*), czy też *miletínské modlitbičky* – pierniczki w kształcie prostokątów z migdałem na środku, które mają wyglądać jak modlitewniki (pochodzące z miasta Miletín w Karkonoszach).

Na południu Czech jada się sos o nazwie *vejmrda*. Pod tą zagadkową nazwą kryją się posiekane jabłka, chrzan, ocet i bulion wołowy, a podawany jest do mięs. Innym przykładem sosu jest polewa do knedlików – *žahour*, czyli rozgotowane owoce leśne z cukrem, śmietaną, masłem i szczyptą mąki, a także pochodząca ze Śląska, podawana do dań słodkich, *šimlena* (mleko, masło i powidła) oraz bryja (z gruszek i jabłek).

Niezależnie od przytoczonych przykładów warto podkreślić, że nie tylko gotowe dania mają bogate nazewnictwo. Także poszczególne produkty, zarówno w zależności od regionu, jak i przeznaczenia, są nazywane różnie, a co za tym idzie, również odmiennie wykorzystywane, podobnie jak powstałe z nich serwowane dania. Dotyczy to popularnych w Czechach

10 „Tvář moje se rdí, když považím, že taky já jsem jedna spací Češka byla; ale procitla jsem...". M. D. Rettigová, *Domácí kuchařka*, Praha 1986, s. 8, tłumaczenie własne.

11 „Tímto připomenutím zavírám a přeji, aby se mé vynasnažení vlastenkám zalíbilo". Tamże, s. 40, tłumaczenie własne.

12 Por. *Pivo v písních lidových a znárodnělých*, Praha 1909; *Sladovnické obyčeje, zábavy, slavnosti a pověry v nákladnických domech a pivovárech českých*, Praha 1910; *Řády a práva starodávných pijanských cechů a družstev kratochvilných v zemích českých*, Praha 1910.

13 Por. *Staročeské výroční obyčeje, pověry, slavnosti a zábavy prostonárodní pokud o nich vypravují písemné památky až po náš věk: příspěvek ke kulturním dějinám českým*, Praha 1889; *Veselé chvíle v životě lidu českého*, Praha 1911; *Staročeský perník: 170 návodů z rukopisův a knih kuchařských staročeských*, Praha 1916; *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety nynějším hospodyňkám na vybranou podává Čeněk Zíbrt*, Praha 1917; *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927.

14 *Výživa ve světle věků*, Praha 1944; *Česká strava lidová*, Praha 1945; *Rok v naší kuchyni*, Praha 1949; *Chuťový místopis*, Praha 1970.

ziemniaków i robionych z nich różnego rodzaju placków, np. *lepiduša, podlistníky, přesňáky, lokše*, czy mas, np. *kontrabáš* – mieszanka ziemniaków, kaszy gryczanej, cebuli i boczku, oraz *kočičí svatba* (kocie wesele) – mieszanka ziemniaków, gotowanego grochu, kaszy jęczmiennej i smażonej cebuli i boczku.

Można zakładać, że w czeskiej sztuce, a zwłaszcza literaturze, wątek kulinarny jest mocno eksponowany, gdyż odzwierciedla charakterystyczny rys tożsamościowy narodu czeskiego i bez względu na pozytywne czy negatywne wartościowanie stanowi ważne narzędzie wiedzy o nim. Jednak slawistka i literaturoznawczyni Dagmar Blümlová w tekście *Jídelní lístek literatury české*[15], który stał się punktem wyjścia do niniejszych rozważań, ostrzega przed tak jednoznacznymi wnioskami. Czy jednak jej spostrzeżenia są trafne, a stwierdzenie, że „tam, gdzie spotykamy sztukę z najwyższej półki, musimy również zahaczyć o prawdę o człowieku. A do niej [...] nadal jeszcze należy umiejętność cieszenia się z dobrego smaku"[16], jest prawdziwe? Przekonamy się o tym, dokonując fragmentarycznej analizy wybranych utworów czołowych przedstawicieli czeskiej kultury, przy czym artykuł nie stanowi wszechstronnej i kompleksowej analizy problemu funkcjonowania kulinariów w czeskiej przestrzeni kulturowej, ale raczej wskazuje na możliwe kierunki dalszych rozważań.

Dla potrzeb niniejszego tekstu termin „utwór" jest utożsamiany z pojęciem „tekst kultury", który składa się „ze znaków, pochodzących z jednego lub kilku systemów. Znaki te, połączone relacjami i uporządkowane w określony sposób, tworzą tym samym możliwe do wyodrębnienia całości"[17] i przez który „rozumiemy wszelkie struktury kodowe właściwe danej kulturze, a realizujące określone elementy jednego lub więcej systemu znaków funkcjonującego w tejże kulturze"[18]. Takie ujęcie umożliwia wykorzystanie zarówno materiałów opartych na kodzie obrazowym, dźwiękowym czy audiowizualnym, jak i językowych tekstów artystycznych czy użytkowych, dzieł muzycznych oraz filmów.

Jedzenie łączono początkowo ze sferą przyjemności i wartościowano ujemnie, gdyż powinno służyć wyłącznie podtrzymywaniu funkcji życiowych organizmu ludzkiego i zaspokajaniu podstawowych potrzeb biologicznych jednostki. Nadmierne spożywanie jedzenia oraz nieumiarkowane picie w okresie średniowiecza było uważane za zachowanie grzeszne. Taka postawa jest wyraźnie zarysowana w traktacie kaznodziei i teologa Jana Husa (około 1370–1415) *O církvi* (*O Kościele*, 1413) oskarżającym przedstawicieli Kościoła o zgorszenie i rozluźnienie obyczajowości. Wielu kapłanów Hus nazywał „najemnikami", ponieważ odeszli od nauki Chrystusa w stronę własnej wykładni Ewangelii, dostosowując ją do swoich potrzeb i upodobań. Zarzucał im cudzołóstwo, obżarstwo, pijaństwo, sprzedaż sakramentów oraz symonię. Z podobną krytyką mamy do czynienia w alegorii pedagoga, filozofa, reformatora i myśliciela protestanckiego Jana Amosa Komeńskiego (1592–1670) zatytułowanej *Labyrint světa a ráj srdce*

15 Por. D. Blümlová, *Jídelní lístek literatury české. Pokus o nalezení rovnováhy mezi reálnou chutí a jejím literárním obrazem*, [w:] *Dobrou chuť*, pod red. L. Nikrmajera, J. Petráša, České Budějovice 2003, s. 28–35.

16 „[...] tam, kde se potkáváme s vrcholným uměním, musíme nutně potkat pravdivou výpověď o člověku. A k ní [...] stále ještě patří schopnost radosti z dobré chuti". Tamże, s. 35, tłumaczenie własne.

17 M. Rygielska, *O tekście kultury*, „Zeszyty Etnologii Wrocławskiej" 2015, nr 1 (22), s. 30–31.

18 S. Żółkiewski, *Teksty kultury. Studia*, Warszawa 1988, s. 23.

(*Labirynt świata i raj serca*), napisanej w latach 1623–1631. Jak zauważa D. Blümlová, negatywne postrzeganie otyłości doprowadziło do przekłamania faktów historycznych i przedstawiania wielkich postaci czeskiej historii w sposób nieodpowiadający ich rzeczywistemu wizerunkowi. Na przykład J. Hus według dostępnych źródeł faktograficznych był niskiego wzrostu i raczej krępy, w kanonicznym ujęciu przyjął się zaś jego wizerunek jako osoby szczupłej i smukłej[19].

Wraz z rozwojem obyczajów społecznych stosunek do jedzenia w literaturze zmieniał się. Zanim jednak zaczęto je traktować pozytywnie, bywało całkowicie pomijane, jak np. w twórczości czołowego czeskiego romantyka Karla Hynka Máchy[20]. Motyw ten pojawia się jednak w jego prywatnych zapiskach i dziennikach jako naturalna część życia codziennego. Dokładnie, wręcz fotograficznie w lapidarnych zdaniach opisują przeżywane chwile oraz są doskonałą obserwacją ludzi np.: „Żaden obiad. W górach mleko. [...] Na kolację kaszanka. Handwerksbursch. Nocleg. Mały podróżnik z dużym węzełkiem. Austriacy jedli śniadanie. Jedli z miski kawę i zagryzali kaszanką. A zapijali piwem"[21].

Dopiero z nadejściem Odrodzenia Narodowego, które umożliwiło wejście kultury ludowej na salony, zmieniło się postrzeganie jedzenia. Dzięki temu, że folklor stanowił jeden z filarów ruchu odrodzeniowego, pożywienie wraz ze strojem, zwyczajami i obrzędowością wiejską stało się wyróżnikiem danego regionu (Chodsko, Słowacko, Wołoszczyzna itp.) oraz wyznacznikiem statusu społecznego. Zawdzięczamy to głównie pisarce i prekursorce nowej czeskiej prozy, z wyemancypowaną kobietą jako bohaterką, Boženie Němcovej (1820–1862). W powieści *V zámku a v podzámčí* (*Zamek i podzamcze*, 1856) sposób odżywiania się charakteryzuje na zasadzie kontrastu dwa przedstawione światy – bogaczy, których rozpieszczony pies, Joli, zajada najbardziej wyszukane przysmaki ze stołu swoich panów, oraz biednych, reprezentowanych przez służbę i podwładnych:

Rano, kiedy mamzel jadła śniadanie, dostawał śniadanie i on: kawę albo śmietankę, a po śniadaniu zanosiła go Sara do pani, aby się z nim trochę pobawiła. [...] W południe dostawał Joli na drugie śniadanie trochę smażonego mięsa, a o czwartej siekankę z kurzych lub kuropatwich mostków albo z innego lekkostrawnego mięsa. Potrawy co dzień zmieniano, aby się pieskowi nie przejadły. Lokaj nakrywał mu zawsze na stole i przynosił jedzenie na porcelanowym talerzu – inaczej by go Joli nie tknął – potem zaś musiał mu pyszczek otrzeć. Pozostałe godziny dnia schodziły pieskowi na hasaniu, zabawie, aż go znowu Sara w łóżeczku ułożyła[22].

19 Por. D. Blümlová, dz. cyt., s. 30.

20 W odróżnieniu np. od Adama Mickiewicza, w którego dziele *Pan Tadeusz* możemy odnaleźć bogate opisy uczt.

21 „Žádný oběd. Na horách mlíko. [...] K večeři jitrnice. Handwerksbursch. Nocleh. Malý vandrovník s velikým uzlem. Rakušané snídali. Jedli z mísy kafé a přikusovali jitrnici. A zapíjeli pivem". K. H. Mácha, *Dílo II. Prózy, zápisky, deníky*, pod red. M. Pohorský'ego, Praha 1986, s. 320, tłumaczenie własne.

22 B. Němcová, *Zamek i podzamcze*, [w:] *Wybór obrazków i opowiadań*, przeł. J. Magnuszewski, Wrocław 1953, s. 59–60. „Ráno, když mamsel Sára snídala, snídal i on, kávu neb smetánku, a po snídaní donesla ho Sára k paní, aby se s ním trochu potěšila. [...] V poledne měl k druhému snídání trochu zadělávaného masa a ve čtyry hodiny sekaninku z prsíček kuřích, koroptvích neb jiného lehko zážívného masa. To se denně střídalo, aby se mu nepřejedlo. Lokaj vždy na porcelánovém talíři jídlo mu na stůl přinesl a prostřel, jinak by se psisko bylo jídla ani netklo, a po obědě musel mu hubu utřít. – Ostatní hodiny dne uběhly mu hejčkáním, hraním, až ho zase Sára na lůžečko uložila. – Jestli se trefilo, že nechtěl Jolínek hrát ani žrát, tu se domnívaly, že je nemocen, a hned se poslalo k lékaři". Taž, *V zámku a v podzámčí*, Praha 1972, s. 10–11.

Mieszkańcy zamku, charakteryzowani poprzez zachowanie psa i serwowane mu rarytasy, są nosicielami wyłącznie negatywnych cech, w odróżnieniu od charakteryzującej się dobrocią, miłością, zrozumieniem oraz chęcia niesienia pomocy rodziny krawca Sýkory, spożywającej wyłącznie proste dania.

Z jedzeniem jako czynnikiem stratyfikującym społeczeństwo mamy również do czynienia w powieści Boženy Němcovej *Babička. Obrazy venkovského života* (*Babunia*, 1855), przedstawiającej wyidealizowany obraz dzieciństwa pisarki spędzonego w okolicach Raciborzyc. Oprócz historii tytułowej babuni, która na prośbę córki przenosi się do jej domu, by pomóc w wychowywaniu wnuków, poznajemy losy innych mieszkańców doliny, zwłaszcza rodzin młynarza, strzelca, pary zakochanych Kuby i Kristli oraz szalonej Viktorki. Spośród wnuków tytułowej bohaterki na pierwszy plan wysuwa się postać Barunki (Bożenki), która jest literackim alter ego autorki. W tle opisywanych historii można zaobserwować cykl życia natury z połączoną z nią obrzędowością i zwyczajami, a ich opisy zaczynają się od najważniejszego rytuału – wypiekania chleba, będącego zarówno znakiem sakralizacji pokarmu, jak i synonimem pracowitości, ludowej mądrości oraz gościnności[23]:

Pierwsze, czym się babunia zajęła wyłącznie, było pieczenie chleba. Nie mogła znieść, że służąca obchodzi się z Bożym darem zgoła bez szacunku, że go nie przeżegnywa przy wkładaniu do dzieży i przy wyjmowaniu z dzieży, przy wsuwaniu do pieca i przy wyjmowaniu, jakby miała w ręku cegły. Babunia, zanim ciasto zakwasiła, żegnała dzieżę kopyścią, a to przeżegnywanie powtarzała zawsze, gdy brała ciasto do ręki, dopóki gotowy chleb nie leżał na stole. Nie lubiła też, żeby się jej nie w porę przypatoczył jaki gapa i żeby jej „Boży dar urzekł". Nawet Wilimek wiedział, że gdy przy pieczeniu chleba wchodził do kuchni, to koniecznie musiał powiedzieć: – Błogosław Panie Boże! Gdy babunia piekła chleb, to dzieci miały wielki bal. Za każdym razem dostawały podpłomyki i po małym bochenku chleba z zapiekanymi śliwkami albo jabłkami. Tego dawniej nie było[24].

W twórczości Jana Nerudy (1834–1891) jedzenie również pełni funkcje wyznacznika statusu społecznego, zwłaszcza w opowiadaniach ze zbioru *Arabesky* (*Arabeski*, 1864) i *Malostranské povídky* (*Opowiadania ze starej Pragi*, 1878), w których znajdziemy wyliczenia produktów zapełniających koszyki wracających z rynku czy targu służących, produktów stojących na licznych sklepowych półkach oraz opisy niedzielnych obiadów serwowanych u bogatych mieszczan, jak na przykład w opowiadaniu *Týden v tichém domě* (*Tydzień w cichym domu*):

[...] jednocześnie otworzyły się drzwi od kuchni i do pokoju weszła pani Lakmusowa, niosąc filiżankę zupy na spodeczku. Twarz pana Lakmusa pojaśniała. [...] – Zrobiłam ci dzisiaj winną polewkę, te rosoły mięsne już ci pewno obrzydły, prawda, mężusiu? – i z miłym uśmiechem postawiła przed nim filiżankę[25].

23 Por. W. Kopaliński, *Słownik symboli*, Warszawa 1990, s. 41–43.

24 B. Němcová, *Babunia*, przeł. P. Hulka-Laskowski, Wrocław 1951, s. 10–11. „První, co si babička v hospodářství zcela na starost vzala, bylo pečení chleba. Nemohla snést, že služka s božím darem tak beze vší úcty zachází, ani do díže, ani z díže, do pece ani z pece že jej nepřežehnává, jako by cihly v ruce měla. Babička, než kvas zadělávala, kopistem díž požehnala a to žehnání opakovalo se, kdykoli těsto do ruky se vzalo, až byl chléb na stole. Nesměl jí také žádný otevřhuba přijít do rány, aby jí »boží dar neuhranul«, i Vilímek, když vešel do kuchyně při pečení chleba, nezapomněl, že má říci: »Pánbůh požehnej!«. Když babička pekla chléb, měly vnoučata posvícení. Pokaždé dostaly poplamenici a po malém bochánku, švestkami nebo jablky plněném, což se jim dříve nestávalo". Taż, *Babička*, Praha 2006, s. 19–20.

25 J. Neruda, *Opowiadania ze Starej Pragi*, przeł. M. Erhardtowa, Warszawa 1951, s. 38–39. „[...] vtom však otevřely se dveře a do pokoje vstoupila paní Lakmusová, nesouc kouřící se koflík na talíři. Obličej pana Lakmusa se vyjasnil. [...] »Udělala jsem ti dnes vinnou, ty věčné hovězí se musí znechutit, ne, mužíčku?« pravila paní Lakmusová přívětivě a postavila talíř před muže". Tenże, *Povídky malostranské*, Praha 2009, s. 36.

W przypadku Nerudy jednak to nie proza, a utwory liryczne dowodzą zmiany stosunku do literackiej reprezentacji kulinariów. W tomie wierszy *Balady a romance* (*Ballady i romanse*, 1878) po raz pierwszy predylekcja do wyrafinowanych potraw i napitków traci negatywne konotacje, stając się wręcz zaskakującą cechą reprezentatywną czeskiej kultury, a główny bohater – rycerz Paleček, przedstawicielem czeskiego charakteru:

On zabawny i pomysłowy był,
lubił dobrze jeść i dobrze pić,
i ludziom dobrze czynić[26].

Bohater ten został jednak bardzo szybko przyćmiony przez jego antywzorzec stworzony przez Svatopluka Čecha oraz Ignáta Herrmanna. Ich „sztandarowi bohaterowie", zarówno Matěj Brouček (*Pravý výlet pana Broučka do Měsíce, Nový epochální výlet pana Broučka, tentokráte do XV. století* S. Čecha), jak również ojciec Kondelík (*Otec Kondelík a ženich Vejvara. Drobné příběhy ze života spořádané pražské rodiny* I. Herrmanna), są również korpulentni i lubią dobrze jeść, ale brakuje im, cechujących Palečka, polotu, entuzjazmu i chęci patrzenia na świat przez pryzmat piękna i wesołości.

Dopiero na początku XX wieku, w latach 1921–1923, pisarz, publicysta i dziennikarz Jaroslav Hašek (1883–1923) wydał dzieło na skalę światową, w którym jedzenie wybija się na pierwszy plan i pojawia się niemal na każdej stronicy tego obszernego tekstu. Mowa oczywiście o sławnych na całym świecie *Osudech dobrého vojáka Švejka za světové války* (*Przygodach dobrego wojaka Szwejka podczas wojny światowej*), które w sposób groteskowy i karykaturalny opisują życie w chylącej się ku upadkowi monarchii austro-węgierskiej. W powieści kulinaria pełnią niemal wszystkie funkcje, o których można tylko pomyśleć. Parafrazując D. Blümlovą, można powiedzieć, że służą one jako środek płatniczy, przedmiot handlu wymiennego, nośnik wspomnień i retrospekcji, jedzenie u Haška można kupować, dotykać, wąchać, przygotowywać, gotować, piec, smażyć, jeść, konsumować, żreć, zajadać, zagryzać, wydalać, usuwać za pomocą lewatywy, wymiotywać, cieszyć i rozkoszować się nim, marzyć o nim, a nawet staje się obiektem ubóstwienia[27]:

Rozumie się, mam na myśli skwarki z domowej słoniny, tak zwane skwarki domowe. Nie brązowej barwy, żółtej też nie. Musi to być coś pomiędzy tymi dwoma kolorami. Taka skwarka nie może być ani zbyt miękka, ani twarda. Ona nie może trzeszczeć, wtedy jest przypalona. Musi się rozpływać na języku i nie możecie przy tym odnosić wrażenia, że smalec wam spływa po brodzie[28].

W sytuacji tekstu tak głęboko zanurzonego w kulturze kulinarnej kwestią czasu było, kiedy posłuży on jako punkt wyjścia dla tekstów kolejnych. W ten sposób powstała książka kucharska

26 „On samý šprým a nápad byl, / rád dobře jeď a dobře pil, / a lidem dobře činil". Tenże, *Balady a romance*, [w:] *Čtyři knihy veršů*, Praha 1940, s. 78, tłumaczenie własne.

27 Por. D. Blümlová, dz. cyt., s. 30.

28 J. Hašek, *Przygody dobrego wojaka Szwejka podczas wojny światowej*, przeł. A. Kroch, Wrocław 2017, s. 85. „[...] rozumí se samo sebou, že mluvím o škvarkách z domácího sádla, tak jak jim říkají domácí škvarky. Ne hnědé barvy a také ne žluté. Musí to být něco mezi těma dvěma odstíny. Takový škvarek nesmí být ani příliš měkký, ani příliš tvrdý. On nesmí chroupat, to je přepálen. Musí se rozplynout na jazyku a nesmíte mít přitom dojem, že vám teče sádlo po bradě". Tenże, *Osudy dobrého vojáka Švejka I–IV*, Praha 1968, s. 65.

zainspirowana daniami przywoływanymi w powieści Haška[29]. Jak podaje autor tej publikacji Viktor Faktor, wyraża ona nostalgię za czasami monarchii austro-węgierskiej, głęboki smutek nad upadkiem tradycyjnej kuchni czeskiej i jej „zdrowymi" smakami, jak również szacunek do Haška i wszystkich jego postaci[30].

Dzieła rangi *Švejka* nie udało się stworzyć innemu światowej sławy czeskiemu pisarzowi, Karlowi Čapkovi (1890–1938), który w swej twórczości opowiadał się za szeroko rozumianą wolnością i demokracją oraz ostrzegał przed jej wszelkimi możliwymi deformacjami. Jedzenie spotykamy u niego bardzo rzadko, a jeżeli się pojawia, to najczęściej w formie produktów surowych i w pełni naturalnych, jak w zbiorze felietonów *Zahradníkův rok* (*Rok ogrodnika*, 1929). Wnikliwsze opracowanie tematów kulinarnych znajdziemy w bajkach[31] Čapka, gdzie dławienie się śliwką czarownika Magiáša i oczekiwanie na lekarza stają się pretekstem do opowiadania innych zabawnych historii[32], a chleb posmarowany twarogiem jest cudownym lekiem na chorobę córki sułtana Solimana[33]. W powieści *Továrna na absolutno* (*Fabryka absolutu*, 1922) apologia „prawidłowo" przygotowanej, tradycyjnej czeskiej kaszanki przyczynia się do zakończenia globalnej, motywowanej powodami religijnymi, wojny.

Próby nobilitacji tematów kulinarnych jako środka wyrazu artystycznego odnajdziemy w dziele poety i noblisty Jaroslava Seiferta (1901–1986) *Všecky krásy světa* (*Wszystkie uroki świata*, 1979), gdzie występują one w funkcji reminiscencji wywołujących wspomnienia o spotkaniach z kolegami z pracy[34] czy o beztroskim dzieciństwie w praskiej dzielnicy Žižkov[35]. Smak pierwszego plasterka salami, zapamiętany przez Seiferta na całe życie, stał się źródłem inspiracji dla jego późniejszej twórczości:

I tak oto pewnego razu zdarzyło się coś bardzo dla mnie podniecającego i pamiętnego. Pan Kolman z uśmiechem na ustach zaprosił mnie gestem ręki, wszedł za ladę i na czubku ostrego noża podał mi plasterek salami, oryginalnego, z Węgier. Spróbowałem go wtedy po raz pierwszy w życiu. I do dziś, jak widzicie, nie zapomniałem mu tego[36].

Wysoka pozycja jedzenia w czeskiej literaturze odżywa jednak dopiero dzięki dziełu wspomnianego wcześniej Bohumila Hrabala. W jego powieści *Postřižiny* (*Postrzyżyny*, 1976) poznajemy zarządcę browaru w Nymburku Francina oraz jego żonę Maryškę, kobietę nieobliczalną, niemieszczącą się w roli żony i gospodyni. Opis przygotowania przez nią kaszanki stał się

29 V. Faktor, *Švejkova kuchařka*, Praha 2009.

30 Por. tamże, s. 5–6.

31 Jedzenie w czeskich bajkach pełni rolę znaczącą. Wystarczy przypomnieć twórczość Karla Jaromíra Erbena, Boženy Němcovej czy Jana Drdy i jego znaną bajkę *Dařbuján a Pandrhola*, w której w ciągu jednej nocy drzewa muszą obrosnąć kaszanką, a w potoku ma płynąć piwo, lub absurdalne bajki Miloša Macourka, w których niegrzeczny chłopiec wpada w mikser i zmienia się w tort z bitej śmietany lub dziewczynka zamiast prawdziwej głowy ma na szyi główkę kapusty.

32 Por. K. Čapek, *Devatero pohádek*, Praha 2008, s. 222.

33 Por. tamże, s. 234.

34 Por. J. Seifert, *Všecky krásy světa*, Praha 1999, s. 57.

35 Por. tamże, s. 222.

36 Tenże, *Wszystkie uroki świata*, przeł. J. Bukowski, A. Czcibor-Piotrowski, Warszawa 1991, s. 133. „A tak se jednou stalo pro mě něco velmi vzrušujícího a památného. Pan Kolman mi s úsměvem pokynul, zašel za pult a na špičce ostrého nože podal mi kolečko uherského salámu. Bylo prvním v mém životě. A dodnes, jak vidíte, jsem mu to nezapomněl". Tenże, *Všecky krásy...*, s. 222.

symbolem sztuki rzeźnickiej oraz rytualnego charakteru obyczajów kulinarnych panujących do dzisiaj na czeskiej wsi:

[...] po czym zgarnął nadzienie z obu dłoni, nabrał trochę, spróbował, patrzył w sufit i był w tej chwili piękny jak poeta, wpatrywał się w sufit z zachwytem i powtarzał sobie: pieprz, sól, imbir, tymianek, bułka, czosnek, a kiedy odmówił ten rzeźnicki akt strzelisty i poczęstował mnie, wzięłam na palec i włożyłam do ust, i smakowałam, patrzyłam także w sufit i z oczyma pełnymi wieprzowego zachwytu rozpościerałam i smakowałam na języku pawi ogon wszystkich tych zapachów, a potem skinęłam głową, że jako gospodyni aprobuję bukiet smakowy i nic już nie stoi na przeszkodzie, aby zacząć robić kiszki wątrobiane. I pan Myclik brał pocięte, na jednym końcu spięte drewnianą szpilką jelitka, dwoma palcami prawej ręki rozszerzał otwór, a drugą ręką tylko naciskał i z garści wyrastała mu piękna wątrobianeczka, którą brałam od niego i spinałam drewienkiem, i tak pracowaliśmy, a w miarę jak ubywało nadzienia, rósł w połączonych naczyniach jelit stos kiszek wątrobianych[37].

W tym miejscu rozważań przypomnieć wypada jeszcze jedno nazwisko – dziennikarza i pisarza Oty Pavla (1930–1973). Jego autobiograficzna powieść *Smrt krásných srnců* (*Śmierć pięknych saren*, 1971) nie zawiera wyłącznie pięknych i zmysłowych opisów jedzenia:

W piwnicy ustawiono kamienne garnki z rybami w occie i cebuli, a kiedy brał je człowiek do ręki, sok ciekł mu między palcami i urywały się smakowite kąski, tak że aż mrużył oczy z zachwytu, takie to było dobre. Stały tam też gary z marynowaną sarniną i wisiały wianuszki praskich serdelków od Maceszki, stały także bańki z mlekiem i dzbanki ze śmietaną[38].

Przypominanie o dawniejszej kulinarnej obfitości staje się tutaj wyrazem buntu i sprzeciwu wobec wojny i panującej sytuacji politycznej (w czasie II wojny światowej ojciec oraz bracia Pavla – Jiří i Hugo, zostali wywiezieni do obozu koncentracyjnego), zyskując w ten sposób wymiar egzystencjalny. Wspólne spożywanie mięsa sarny jest w powieści wykładnikiem ojcowskiej miłości i jedynej rzeczy, którą mogli uczynić rodzice dla swoich dzieci, aby dać im jakiekolwiek szanse na przeżycie w nieludzkich warunkach obozu koncentracyjnego. Przeradza się zatem w symbol osamotnienia, czystości i pogodzenia z własnym losem[39]:

[...] rogacz został sprawiedliwie rozdzielony. Jeden udziec daliśmy piekarzowi nazwiskiem Blaha, był dla nas podczas wojny bardzo dobry, drugi – Burgerom z dworu, którzy byli dla nas jeszcze lepsi, a resztę mama zamarynowała w takim pięknym kamiennym naczyniu i robiła moim braciszkom Hugonowi i Jurkowi pieczeń na dziko i befsztyki, a to były jej popisowe dania. Chłopcy napychali się na przyszłe lata, aby przeżyć Teresin, Auschwitz, Mauthausen i marsze śmierci w trzydziestostopniowych

37 B. Hrabal, *Postrzyżyny*, przeł. A. Piotrowski, Warszawa 1980, s. 19–20. „[...] pak stáhl z obou dlaní prejt, hrábl do něj, ochutnal, díval se do stropu a byl té chvíle krásný jako básník, hleděl do stropu ve vytržení a opakoval si: pepř, sůl, zázvor, tymián, buchta, česnek, když si přeříkal tu řeznickou střelnou modlitbičku, hrábl do prejtu a nabídl mi, na prst jsem si vzala a dala do úst a chutnala, dívala jsem se také do stropu a očma plnýma vepřového vytržení jsem rozvírala a na jazyku chutnala paví chvost všech těch vůní, a pak jsem přikývla, že jako panimáma shvaluji chuťový rejstřík a nic nebrání tomu, aby se začaly dělat jaternice. A pan Myclík bral nastříhaná, na jednom konci zašpejlovaná střívka, dvěma prsty pravičky uvolnil otvor a druhou rukou jen mačkal a z pěsti mu vyrostla krásná jaternice, kterou jsem brala a špejlovala, a tak jsme pracovali, a tou měrou, jak ubýval prejt, tou měrou narůstala spojitými nádobami střívek hromada jaternic". Tenże, *Postřižiny*, Praha 2009, s. 17–18.

38 O. Pavel, *Śmierć pięknych saren*, przeł. A. Czcibor-Piotrowski, J. Waczków, Warszawa 2011, s. 36–37. „Ve sklepě stály kamenné hrnce s naloženými rybami v octě a cibuli, a když je človíček vzal, tekla mu šťáva mezi prsty a padaly z toho hamtavé drobky, dělalo se mu mdlo před očima i za očima, jak to bylo dobrý. Pak tam stály kastroly s naloženým srnčím a visely pletence pražských buřtů od Macešky a stály tam bandasky se smetanou a konve s mlíkem". Tenże, *Smrt krásných srnců*, Praha 2002, s. 44.

39 Por. W. Kopaliński, dz. cyt., s. 125.

mrozach, i dźwiganie kamieni po mauthauseńskich schodach w trzydziestostopniowym upale, i wszystkie te wspaniałe rzeczy, jakie im Niemcy zgotowali[40].

W czeskiej kinematografii również możemy odnaleźć liczne filmy i seriale, w których jedzenie odegrało znaczącą rolę. Wspomnijmy chociażby film *Pelíšky* (*Pod jednym dachem*, 1999) reżysera Jana Hřebejka i scenarzysty Petra Jarchovskiego z kultową sceną kłótni o to, czy na talerzu ojca rodziny, Jindřicha Krausa (świetna rola Jiřiego Kodeta), znajdują się knedle czy kluski; różne ekranizacje wybranych dzieł literackich czy seriale Jaroslava Dietla, na przykład *Rozpaky kuchaře Svatopluka* (*Przygody Świętopełka Kuraczka*, 1984) oraz *Žena za pultem* (*Kobieta za ladą*, 1977). Jedzenie w twórczości J. Dietla pełni rolę bohatera (zwłaszcza w *Ženě za pultem*), o którego trzeba dbać, gdyż jest symbolem ideałów komunistycznych i znakiem dynamicznego rozwoju państwa, a poprzez pracę z artykułami żywnościowymi reszta bohaterów (pośrednio także widzowie) realizuje swój potencjał oraz rozwija własne talenty i możliwości[41].

Radzenie sobie z zakupami, umiejętność czy też nieumiejętność gotowania, przygotowania świątecznego obiadu lub uroczystej kolacji, chęć poznawania nowych potraw oraz zdolność odpowiedniego przyjmowania gości w swoim domu na tyle wpisało się w czeską kulturę, iż stało się środkiem kwalifikowania osób na jednostki lepsze lub gorsze, o czym śpiewa w swoim utworze *Nafrněná* (*Zarozumiała*) czeska piosenkarka Barbora Poláková:

Więc teraz już o niej wiesz, to o niej się teraz mówi.
Nawet on to o niej wie, przecież dawno już wszyscy to wiedzą.
I ona to wie, więc musi tak być.
Kiedy proszę cię, tak się mówi, kiedy ogólnie się wie.
Jest zarozumiała, zarozumiała i ponoć źle gotuje[42].

Z przytoczonego fragmentu wynika, że nieumiejętność gotowania i nieznajomość kuchni jest cechą zdecydowanie ujemną, potencjalnie negatywnie wpływającą nie tylko na relacje z bliskimi, ale także na całe życie.

Franz Theo Gottwald twierdzi, że „określone zwyczaje i nawyki żywieniowe [...] straciły w epoce masowej konsumpcji swe dawne znaczenie jako wyróżnika statusu"[43]. Na szczęście w literaturze oraz innych gatunkach sztuki motywy kulinarne ów status zachowały, a pełnione przez nie funkcje są znaczące dla odczytywania i interpretacji danego dzieła. Najczęściej, poprzez prostą opozycję binarną (otyłość–szczupłość, bogactwo–bieda, altruizm–egoizm, samolubstwo–bezinteresowność, dobro–zło), charakteryzują jednostki i grupy społeczne.

40 O. Pavel, *Śmierć...*, s. 48–49. „[...] srnec byl spravedlivě rozdělen. Jednu kýtu jsme dali pekaři Bláhovi, byl k nám za války moc hodný, jednu do statku Burgrovým, ti k nám byli ještě hodnější, a ostatní máma naložila do takové krásné kamenné štoudve a dělala mým bráškům Hugovi a Jirkovi omáčky a bifteky, což byla její velká specialita. Kluci se cpali na příští léta, aby vydrželi Terezín, Osvětim, Mauthausen a pochody smrti v třicetistupňových mrazech a nošení kamenů na mauthausenských schodech v třicetistupňových vedrech a všechny ty krásné věcičky, které pro ně připravili Němci". Tenże, *Smrt...*, s. 58–59.

41 Por. P. Bren, *Zelinář a jeho televize*, Praha 2013, s. 356–357.

42 „Tak už to o ní teď víš, no to se o ní teď říká. / I on to o ní prej ví, dyť se to dávno už ví. / I tamta támhle to ví, no tak to bejt tak musí. / Když se to prsimtě říká, se to prsimtě ví. / Je nafrněná, nafrněná, nafrněná a prej blbě vaří" (podkreślenie i tłumaczenie własne).

43 F. T. Gottwald, *Potrawy, napoje i ich resakralizacja przez spożywanie*, [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia*, pod red. F. T. Gottwalda, L. Kolmera, Warszawa 2009, s. 7.

Im bardziej wyszukane jest przedstawione w dziele danie, tym intensywniejsze jest jego negatywne nacechowanie. Jedzenie przywołuje wspomnienia dzieciństwa i mile spędzone chwile, jest symbolem miłości i przyjaźni, źródłem życia i zdrowia, nośnikiem tradycji i kultury. Potwierdzają to także słowa A. Bąbel, która pisze, że „za pomocą wyborów kulinarnych można wyrazić bunt przeciwko zastanemu porządkowi społecznemu i politycznemu, stosunek do danej kultury lub namiętną afirmację życia"[44]. Można również dodać, że wykorzystane w przepisach kulinarnych gramatury i instrukcje przyrządzania potraw w takim samym zakresie jak inne teksty kultury są nośnikami historii i osiągnięć danego narodu.

BIBLIOGRAFIA

Bąbel Agnieszka, *Muza z warząchwią*, Warszawa 2004.

Blümlová Dagmar, *Jídelní lístek literatury české. Pokus o nalezení rovnováhy mezi reálnou chutí a jejím literárním obrazem*, [w:] *Dobrou chuť*, pod red. Leoša Nikrmajera, Jiří Petráša, České Budějovice 2003, s. 28–35.

Blümlová Dagmar, Blüml Josef, *Čeněk Zíbrt a dary české země*, [w:] *Průvodce po budějovických hostincích a kapitoly z jihočeské pivní historie*, pod red. Leoša Nikrmajera, Jiří Petráša, České Budějovice 1999, s. 89–102.

Bren Paulina, *Zelinář a jeho televize. Kultura komunismu po pražském jaru 1968*, Praha 2013.

Brillat-Savarin Anthelme, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, przeł. Joanna Guze, Warszawa 2015.

Deptuła Bogusław, *Literatura od kuchni*, Warszawa 2013.

Faktor Viktor, *Švejkova kuchařka*, Praha 2009.

Gottwald Franz Theo, *Potrawy, napoje i ich resakralizacja przez spożywanie*, [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia*, pod red. Franza Theo Gottwalda, Lothara Kolmera, Warszawa 2009, s. 7–10.

Hašek Jaroslav, *Osudy dobrého vojáka Švejka I–IV*, Praha 1968.

Hašek Jaroslav, *Przygody dobrego wojaka Szwejka podczas wojny światowej*, przeł. Antoni Kroch, Wrocław 2017.

Hrabal Bohumil, *Postřižiny*, Praha 2009.

Hrabal Bohumil, *Postrzyżyny*, przeł. Andrzej Piotrowski, Warszawa 1980.

Hrabal Bohumil, *Slavnosti sněženek*, Praha 1978.

Hrabal Bohumil, *Święto przebiśniegu*, przeł. Jan Stachowski, Warszawa 2011.

Jarosiński Zbigniew, *Tekst użytkowy i tekst literacki w drugiej połowie XIX wieku*, „Teksty" 1975, nr 4 (22), s. 7–27.

Jirásek Alojzy, *Stare podania czeskie*, przeł. Maria Erhardtowa, Katowice 1989.

Jirásek Alois, *Staré pověsti české*, Praha 2008.

Kopaliński Władysław, *Słownik symboli*, Warszawa 1990.

Mácha Karel Hynek, *Dílo II. Prózy, zápisky, deníky*, pod red. Miloša Pohorský'ego, Praha 1986.

Němcová Božena, *Babička*, Praha 2006.

Niemcowa Bożena, *Babunia*, przeł. Paweł Hulka-Laskowski, Wrocław 1951.

Němcová Božena, *V zámku a v podzámčí*, Praha 1972.

Niemcowa Bożena, *Zamek i podzamcze*, [w:] *Wybór obrazków i opowiadań*, przeł. Józef Magnuszewski, Wrocław 1953.

Neruda Jan, *Čtyři knihy veršů*, Praha 1940.

Neruda Jan, *Opowiadania ze Starej Pragi*, przeł. Maria Erhardtowa, Warszawa 1951.

44 A. Bąbel, dz. cyt., s. 9.

Neruda Jan, *Povídky malostranské*, Praha 2009.
Pavel Ota, *Smrt krásných srnců*, Praha 2002.
Pavel Ota, *Śmierć pięknych saren*, przeł. Andrzej Czcibor-Piotrowski, Józef Waczków, Warszawa 2011.
Rettigová Magdalena Dobromila, *Domácí kuchařka*, Praha 1986.
Rygielska Małgorzata, *O tekście kultury*, „Zeszyty Etnologii Wrocławskiej" 2015, nr 1 (22), s. 27–43.
Schreiberová Jarmila, Schreiber Hugo, *Chvála české kuchyně: tradice – jídlo – stolování – osobnosti*, Praha 2016.
Seifert Jaroslav, *Všecky krásy světa*, Praha 1999.
Seifert Jaroslav, *Wszystkie uroki świata*, przeł. Jacek Bukowski, Andrzej Czcibor-Piotrowski, Warszawa 1991.
Żarski Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.
Żółkiewski Stefan, *Teksty kultury. Studia*, Warszawa 1988.

SUMMARY

Foods and Dishes as an Element of Tradition and Memory in Czech Cultural Texts

Food is not only to satisfy physical, but also spiritual needs. National cuisine plays an exceptional role in building national identity. The language material of a given culture provides many examples. The article presents Czech national cuisine, the way it functions and its appearance in Czech cultural texts, for example in folk art, novels, professional literature or audiovisual media (films, series, etc.). In such way, the cuisine gains a certain and specific position in the social and national space.

Key words: Czech literature, Czech music, Czech movies, Czech culture, Czech cuisine, food, dishes

Słowa kluczowe: literatura czeska, muzyka czeska, kinematografia czeska, kultura czeska, kuchnia czeska, pokarm, jedzenie

SKŁADNIKI I PRODUKTY

Bartłomiej Gapiński
Biblioteka Jagiellońska i Instytut Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie

CHLEB W ŻYCIU CODZIENNYM SPOŁECZNOŚCI WIEJSKIEJ

W PERSPEKTYWIE CODZIENNOŚCI

Chleb ma wiele funkcji. Na wsi tradycyjnej był uznawany za reprezentację i kwintesencję wszelkiego posiłku. Takie pojmowanie nie odbiegało od wpisanego w kulturę Zachodu utożsamienia chleba z symbolem wszelkiego pożywienia[1]. W tym tekście przybliżę znaczenie chleba dla społeczności chłopskiej. Tematem nie będzie pieczywo świąteczne, związane czy to z cyklem obrzędowości dorocznej, czy z rytuałami przełomów życiowych – interesuje mnie potoczność, życie zwykłych ludzi, zachowania osadzone w codzienności[2]. W rozważaniach opieram się na świadectwach wywołanych, rozmowach ze starymi mieszkankami Kujaw Zachodnich, odwołuję się też do literatury etnologicznej, wreszcie do listu, który wysłał do mnie, proszony o wypowiedź na temat życia na dawnej wsi mazowieckiej Żdżary, ksiądz biskup łowicki senior Józef Zawitkowski.

Na wsi kujawskiej chleb towarzyszył włościanom od świtu po zmierzch. Jak podaje Dorota Kalinowska, śniadanie rozpoczynano najczęściej od spożywania chleba z serem (szczególnie rozpowszechniony był tutaj twarożek – gzik), ewentualnie przegryzano chleb, jedząc żur. Pojawiał się jako dodatek do obiadu, choć tu zamiast niego spożywano najczęściej, wraz z innymi potrawami, ziemniaki, kasze i kluski. Chleb też, obok kaszy, ziemniaków i żuru, stanowił podstawowy składnik kolacji[3]. W czasie prac polowych najczęściej jedzono chleb z suszonym serem, ewentualnie z twarożkiem[4]. Ze względu na charakter sezonowy posiłki w porze jesienno-zimowej spożywano od dwóch do trzech razy na dzień, natomiast w okresie intensywnych prac polowych (zazwyczaj od świętego Wojciecha – 23 kwietnia, do świętego Michała – 29 września) – nawet od pięciu do sześciu razy dziennie (przy czym jedzono wówczas potrawy bardziej sycące)[5].

RANGA CHLEBA

Chleb na wsi tradycyjnej był produktem szczególnym, niebagatelnym, ważnym. Beata Walęciuk-Dejneka podkreśla, że był on symbolem życia i wszelkiej egzystencji, narodzin, dobrobytu oraz dostatku[6]. Na terenie Kujaw inowrocławskich, jako symbol dostatku i majętności,

1 M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna jedzenia*, przeł. A. B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2015, s. 225.
2 B. Gapiński, *Sacrum i codzienność. Prośby o modlitwę nadsyłane do Kalwarii Zebrzydowskiej w latach 1965–1979*, Warszawa 2008, s. 15–17.
3 D. Kalinowska, *Tradycyjne pożywienie ludowe na Kujawach*, Włocławek 2002, s. 25.
4 Tamże.
5 Tamże, s. 4.
6 B. Walęciuk-Dejneka, *Ludowy obraz kobiety – perspektywa inności. Folklor i literatura*, Siedlce 2014, s. 36–37.

był wykorzystywany chociażby we wróżbach dziewczęcych[7]. Patrzono nań nie tylko jak na produkt podstawowy i niezbędny do przeżycia, ale również posiadający wartość symboliczno-mistyczną[8]. Istotnie, był to „dar Boży" i obligował do stosownej postawy: czynienia na nim znaku krzyża przed krojeniem oraz przepraszania przez pocałunek, kiedy upadł na ziemię[9]. W etosie chłopskim odbierano go jako najważniejsze dobro[10]. Chleb był nie tylko symbolem wszelakiej żywności – sakralizacja tego pieczywa okazała się tak silna, że postrzegano je na sposób spersonifikowany[11]. Na Kujawach chleb i potrawy zbożowe stanowiły podstawowe pożywienie, co dokumentował Oskar Kolberg. Ludoznawca ten już w połowie XIX wieku rejestrował dysproporcje cywilizacyjne między zaborem rosyjskim a pruskim na korzyść tego drugiego (na przykład w dostępie do produktów ekskluzywnych spożywanych także z chlebem)[12].

ŻEBRACTWO

W wielu ludowych opowieściach pojawia się motyw Chrystusa wędrującego po świecie w żebraczym przebraniu i kornie proszącego o chleb. To chłopska interpretacja ewangelicznego ubóstwa Zbawiciela, Jego solidarności z ubogimi oraz słabymi. Na przełomie XIX i XX wieku istniało przekonanie, że wędrownym żebrakiem może się okazać sam Bóg lub któryś ze świętych, a w przypadku żebraczek – Matka Boska. Mieli oni karać lub wynagradzać w zależności od stosunku włościan do najbiedniejszych[13]. Chlebem witano dostojnych gości, jednocześnie pieczywo to stwarzało też wspólnotę w relacji do ubogich. Obdarowywano nim biedaków, najczęściej dziadów z widocznymi śladami inwalidztwa, np. podczas odpustów czy Zaduszek. Szacunek okazywany tej grupie związany był, co w skali Słowiańszczyzny ukazała między innymi Katia Michajłowa, z faktem, że pośredniczyła ona na wsi z jednej strony w kontakcie swój–obcy, a z drugiej – w kontakcie między światem niebiańskim a ziemskim, między człowiekiem a Bogiem, uważano, że żebracy byli ludźmi bożymi[14]. Obie funkcje mediacji, pozioma i pionowa, były komplementarne. Na Dzień Zaduszny przygotowywano specjalne małe chlebki – *bochnoki* (w kształcie dużej bułki z krzyżem na środku i zdobieniami), by potem położyć je na grobach czy obdarować dziadów, aby modlili się za dusze krewnych ofiarodawców[15]. Na Kujawach te małe chlebki zwano *bochenuskami*[16]. W okolicach Inowrocławia udawano się na cmentarze wozami załadowanymi po brzegi chlebkami, by je następnie rozdać potrzebującym, którzy mieli obowiązek modlić się za dusze krewnych darczyńców i dusze „puste", o których nikt już nie pamiętał[17]. Żebraków utożsamiano wówczas z przodkami, zmarłymi.

7 *Słownik gwary i kultury Kujaw*, t. 1, pod red. Z. Sawaniewskiej-Mochowej, Bydgoszcz 2017, s. 115.
8 B. Pabian, *Pieczywo obrzędowe w kulturze regionu częstochowskiego*, „Lud" 2000, t. 84, s. 103.
9 L. Stomma, *Antropologia kultury wsi polskiej XIX w.*, Warszawa 1986, s. 221.
10 A. Krawczyk, *Etos chłopski*, „Twórczość Ludowa" 1988, R. III (6), s. 27.
11 I. Kubiak, K. Kubiak, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981, s. 113.
12 O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 3: *Kujawy*, cz. 1, Wrocław–Poznań 1978, s. 73–74.
13 K. Michajłowa, *Dziad wędrowny jako postać mediacyjna w kulturze ludowej Słowian*, [w:] *Fascynacje folklorystyczne. Księga poświęcona pamięci Heleny Kapełuś*, Warszawa 2002, s. 101.
14 Taż, *Dziad wędrowny w kulturze ludowej Słowian*, przeł. H. Karpińska, Warszawa 2010, s. 104, 112.
15 D. Cetera, *Chleb w tradycji ludowej*, „Rocznik Bocheński" 2001, t. V, s. 127.
16 D. Kalinowska, *Gzik, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej*, Włocławek 2014, s. 72.
17 D. Cetera, dz. cyt., s. 127.

Chleb odgrywał doniosłą rolę mediacyjną między krainą śmierci a światem doczesnym. U Słowian mianem „chleba żałobnego" zwykło się metaforycznie określać stypę. Jak wiadomo, uczta ta zamykała ceremoniał pogrzebowy i była powrotem do życia codziennego[18].

PRACA NA CHLEB

Chleb był owocem ciężkiej pracy. Zarówno w ludowej, jak i narodowej symbolice akcentowano cierpienie i mękę związane z procesem pracy i powstawania samego chleba[19]. Ziarno bardzo często pochodziło z własnego gospodarstwa. Ziemię uprawiano, wykonując także czynności o charakterze religijno-magicznym. Praca na roli wymagała bowiem nie tylko samej robocizny, wysiłku i skrupulatności, ale również stałego odniesienia do sacrum. Nie było miejsca na dowolność, wszystko było przemyślane – przede wszystkim zawierzenie świętym, Maryi, wreszcie samemu Bogu. W modelowej społeczności wiejskiej praca to aktywność święta. Taką postawę poświadcza porzekadło: „Kto na chleb pracuje, Boga chwali"[20]. W trudzie pracy na roli, w dążeniu do zapewnienia chleba powszedniego rozeznawano przedsmak świata niebiańskiego. Mawiano: „Trzeba chleba, trzeba nieba"[21]. Siew zboża to dla tradycyjnej społeczności wiejskiej przede wszystkim uświęcone rytuały, natomiast jego wzrost i dojrzewanie interpretowano jako cykliczne następowanie po sobie obumierania, śmierci i powrotu do życia[22]. Tak wspomina dawny tryb pracy, z wieloma odniesieniami sakralnymi, biskup Zawitkowski, opisując zachowanie swego dziadka podczas zasiewów:

Mój wielki dziadziuś Franciszek
każdego roku odmierzał sto kroków
wzdłuż swojego pola i siał pszenicę.
Ziarna pszenicy były oczyszczone
i poświęcone 8 września w święto
Matki Bożej Siewnej.
Pole było dobrze uprawione,
aby nie było chwastów.
Dziadziuś przeżegnał się, szedł boso
po uprawnej roli i skupiony
siał ziarna. Modlił się pewnie,
aby matka ziemia przyjęła ziarna,
zimą je okryła, by przyniosły plon.
Wiosną doglądał pole, wyrywał chwasty.
W żniwa czekał, aż ustali się pogoda,
by skoszona pszenica nie stała na deszczu.
Osobno młócił, osobno czyścił na wialni
i młynku, osobno zbierał do worka
i wiózł do młyna na rowek[23].

18 M. Wańczowski, M. Lenart, *Księga żałoby i śmierci*, Warszawa 2009, s. 49.
19 K. Długosz, *Językowy obraz chleba w Biblii i w przysłowiach*, „Prace Filologiczne" 2001, t. XLVI, s. 159.
20 [J. Krzyżanowski], *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich*, t. 1, Warszawa 1969, s. 252.
21 O. Kolberg, *Przysłowia*, Warszawa 1977, s. 77.
22 J. Bartmiński, A. Kaczan, *Zboże*, [w:] *Słownik stereotypów i symboli ludowych*, t. II: *Rośliny*, cz. 1: *Zboża*, pod red. J. Bartmińskiego, Lublin 2017, s. 77.
23 [J. Zawitkowski, bp], List biskupa Józefa Zawitkowskiego do B. Gapińskiego. Wspomnienia z dzieciństwa, 2011.

Podejmowane przez dziadka biskupa modły i rytuały, by ziemia wydała stosowny plon, były przejawem ludowej religijności. W takiej postawie kryły się przekonania o spersonifikowanej naturze, matce ziemi, która współpracuje i nie jest obojętna wobec zabiegów gospodarza. W mentalności tej pobrzmiewało echo stosunku względem świata na zasadzie Ja–Ty, to wchodzenie w podmiotową relację względem świata ożywionego (w modelowej społeczności tradycyjnej świata nieożywionego po prostu nie było)[24]. Podobnie jak okres orki czy siewu sakralnymi rytuałami obwarowany był czas sprzętu zbóż[25].

MŁYNARSTWO

Aby zemleć zboże, na Kujawach po czasy międzywojnia udawano się do pobliskiego młyna wietrznego bądź wodnego (u schyłku XIX wieku żarna były używane tylko przez najbiedniejszych). Młyny wietrzne, tak ważne w przetwarzaniu zboża i w produkcji mąki, to również niezwykłe budowle, sakralizowane przez ów fakt. Ze względu na tę symbolikę młyny wietrzne odbierano przez pryzmat myślenia mitycznego, personifikując je i antropomorfizując, to znaczy traktując jak żywe istoty, czujące, rozumiejące i współpracujące na co dzień z młynarzem. Wierzono, że posiadają one cechy przyrody ożywionej czy atrybuty samego człowieka, innymi słowy, jak to precyzuje Jan Święch, dokonywano „uosobienia" wiatraków[26]. Święch, badacz kujawskiej architektury ludowej, opierając się na wywiadach ze starymi młynarzami z Kujaw, tak wyraził kanon w postrzeganiu młynów wietrznych przez tę grupę zawodową:

Wiatraka się nie buduje, nie wznosi się. Wiatrak zostaje powołany, bierze początek albo przychodzi. Budować można dom, stodołę, oborę, to co stoi nieruchomo. Wiatrak porusza się, chodzi, pracuje, wydaje dźwięki, mówi, gra, muzykuje, zawodzi, niedomaga, choruje, gniewa się, odpoczywa, śpi. Wiatrak żyje, czuje. Jest jak człowiek i tak jak nie ma takiego samego człowieka, tak nie ma takiego samego wiatraka. Każdy wiatrak ma swój charakter jedyny i niepowtarzalny. Ojcem wiatraka jest cieśla i on zawsze potwierdza to znakiem. Wiatrak odchodzi lub ginie, a tam gdzie pracował, pozostaje tylko mogiła[27].

Kujawskie młynarstwo wietrzne odgrywało zasadniczą rolę w przetwórstwie zbożowym regionu, same wiatraki zaś wtopiły się w miejscowy pejzaż i pracowały aż do lat 50. XX wieku[28].

Na wsi kujawskiej używano najczęściej mąki żytniej razowej (prócz chleba także na kluski i żur). Mąki pytlowej – mielonej drobno – używano właściwie tylko na świąteczne wypieki. Rzadziej wykorzystywano mąkę jęczmienną (zazwyczaj tylko jako domieszkę do mąki innego pochodzenia), natomiast najrzadziej pojawiała się mąka pszenna (właściwie tylko w domach bogatych i do wyrobu produktów luksusowych, np. ciast)[29]. Kiedy gospodynie miały mąkę pszenną w większej ilości, piekły tak zwane *kujawioki* – bułki, które potem zostawiano na suchary

24 A. Bajburin, *Semiotyczne aspekty funkcjonowania rzeczy*, przeł. B. Żyłko, „Konteksty" 1998, nr 3–4, s. 109.
25 R. Godula, *Żniwa. Rytuał końca i początku*, [w:] *Chłopi, naród, kultura*, t. 4: *Kultura i oświata wsi*, pod red. A. Meissnera, Rzeszów 1996, s. 99–110.
26 J. Święch, *Tajemniczy świat wiatraków*, Łódź 2005, s. 138.
27 Tenże, *Niejedna historia wiatraka*, [w:] „Colloquia Ethnologica", t. 2, *Atena i Arachne. Która z nich piękniej tkaninę wyszywa. Historia i antropologia*, pod red. J. Eichstaedta, K. Piątkowskiego, Ożarów–Wieluń 2012, s. 237.
28 Tenże, *Wiatraki. Młynarstwo wietrzne na Kujawach*, Włocławek 2001, s. 149.
29 D. Kalinowska, *Tradycyjne pożywienie...*, s. 6–7.

dodawane do potraw i zup[30]. Natomiast w czasie głodu, np. na przednówku, dodawano do mąki obierki z ziemniaków, a czasami mielone żołędzie czy brukiew[31].

WYPIEK JAKO DOMENA KOBIECA

Kiedy mąka była już przygotowana, przystępowano do wypieku. Na tradycyjnej wsi wyrobem chleba zajmowały się głównie kobiety, wpisując się tym samym w wyobrażenia łączące je z płodnością, urodzajem, gospodarstwem, rolnictwem, symboliką matki ziemi. Mircea Eliade uważał wręcz, że to kobiety były wynalazczyniami rolnictwa[32]. Na wsi polskiej w związku z przygotowywaniem chleba i pozyskiwaniem produktów do jego wytwarzania odnośnie do kobiet obowiązywało wiele zakazów o charakterze tabu. Rygorystycznie stosowano się do stereotypów zakazujących miesiączkującej kobiecie stykania się z chlebem czy dzieżą[33]. Podobnie, w związku z przekonaniem o „wysysającym płodzie" (według określenia Jerzego Sławomira Wasilewskiego), izolowano kobietę ciężarną od wszystkiego, co rosło na gospodarstwie (w tym zbóż)[34]. Natomiast po porodzie, do wywodu, obawiając się, że kobieta jako „pusta" okaże właściwości wyjaławiające, nadal zakazywano jej dotykania dzieży, chodzenia po zaoranych polach, siania[35]. Jednak w kulturze ludowej mimo wielu tabu to kobiety odgrywały największą rolę w procedurze powstawania chleba, kuchnia i przygotowywanie pokarmów to bowiem ich domena. Oczywista była, tak charakterystyczna dla ówczesnej kultury, koncentracja kobiet na życiu domowym, rodzinnym, a przy tym również na kulinariach, w odróżnieniu od angażujących się raczej w sferę publiczną mężczyzn[36]. Kobiety wypiekały w piecach chlebowych zarówno chleb spożywany na co dzień, jak i specjalne pieczywo obrzędowe. Dziewczyna nadawała się na żonę dopiero wtedy, gdy nauczyła się wypiekania chleba. Ze wspomnień mieszkańców wsi – w świadectwach wywołanych współcześnie czy też w relacjach pamiętnikarstwa chłopskiego – klarownie wyłania się obraz pracowitości kobiet: matek, babć, ciotek, sióstr, zarówno mężatek, wdów, jak i panien, przygotowujących ciasto, a potem wypiekających bochenki. Podkreśla się ich zaangażowanie, skrupulatność, ogromny respekt do przygotowywanego produktu. O wypiekaniu chleba pisze w relacji z przedwojennego małopolskiego Zaborowa Kazimiera Zawistowicz-Adamska jako przede wszystkim o domenie kobiecej[37]. Barwnie pracę kobiety wiejskiej ukazał Leopold Staff w wierszu *Chleb*[38]. Poeta po kolei pokazuje, jak na zaczynie wiejska gospodyni przygotowywała najpierw ciasto, potem czekała, aż należycie wyrośnie (przykryte pościelą), by następnie uformowane bochenki umieścić w piecu za pomocą kociuby i przystąpić do wypieku.

30 Taż, *Gzik, żur...*, s. 72.
31 Taż, *Tradycyjne pożywienie...*, s. 40.
32 M. Eliade, *Traktat o historii religii*, przeł. J. Wierusz-Kowalski, Warszawa 2009, s. 268–269.
33 R. Tomicki, *Religijność ludowa*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 2, pod red. M. Biernackiej i in., Wrocław 1981, s. 53.
34 J. S. Wasilewski, *Tabu*, Warszawa 2010, s. 158–159.
35 B. Walęciuk-Dejneka, *Chleb w folklorze polskim – w poszukiwaniu znaczeń*, Siedlce 2010, s. 37.
36 K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010, s. 135.
37 K. Zawistowicz-Adamska, *Społeczność wiejska. Doświadczenia i rozważania z badań terenowych w Zaborowie*, Łódź 1948, s. 165.
38 L. Staff, *Wybór poezji*, wybór i wstęp M. Jastrun, Wrocław 1985, s. 122.

Wzmianki zarejestrowane przeze mnie współcześnie na Kujawach nie równają się kunsztowi Staffa, niemniej stanowią ciekawe świadectwo codzienności. Przytoczmy fragment jednej z nich. O wypieku chleba opowiedziała mi respondentka pochodząca z kujawskich Bożejewic, dzisiaj mieszkająca w Sławsku Wielkim. Rozmówczyni kładła nacisk na mozolne przygotowanie samego pieca, mówiła o napaleniu w nim drewnem, usunięciu pozostałości po spalonych szczapach drewnianych, wymieceniu popiołu i sadzy za pomocą pomiotła, aby piec był gotowy do właściwego wypieku:

W moim rodzinnym domu to piekła mama chleb. To miała taką dziżę i óna zarobiała i óna piekła pińć, sześć bochynków, bo taką miała porcję zarobioną. To czasem wyszło pińć, a czasem wyszło sześć bochynków chleba, w piecu takim chlebowym, co się drzewym łopolało... takie się szczapy porąbało... To później miała w tym piecu, żeby jak to drzewo już się wypaliło, co tam się biołe to pod... u góry zrobiło tak, jak podniebinie u człowieka, to w tym [piecu] się takie biołe zrobiło, to óna wziła wygarła. I tako była lniano łata na kiju przywiązano i óna była umoczano we wodzie, we wiaderku i było to przejechane, żeby tyn kurz zebrać, żeby na tyn chleb tyn kurz nie obszedł... to pomiełło... to wymiełła. I te bochynki chleba, to były... w takich koszałkach były... Jak wyrosły to z tych koszałków, na taką wielką łopatę i do pieca. I óne, no mama wiedziała, czy... do godziny czasu siedziały tam w tym piecu... no to jak tyn piec łotworzyła, to widziała. Tam wziła te, popukała tam, nie przeżgoła nic, tylko popukała, o że tam po dźwięku poznowała, że tyn chleb jest już upieczony... [S. W., ur. 1939, 2016].

PIECZYWO A ETAPY ŻYCIA

Wypiek chleba był metaforą ludzkiej doli, przedstawiał i obrazował bieg życia. Powiadano: „Chleb, starzejąc się, twardnie, człowiek słabnie"[39]. Jak pisali Irena i Krzysztof Kubiakowie, najpierw dawano dzieciom podpłomyk poprzedzający wypiek właściwego chleba, który to chleb był pieczony z myślą o osobach dojrzałych, podpłomyk zaś, którym kończono pieczenie, dostawali seniorzy. Czyli proces pieczenia można podzielić na trzy fazy: wypieki przeznaczano odpowiednio dla dzieci, następnie dla ludzi dojrzałych i na końcu dla tych, którzy osiągnęli wiek starczy[40]. Na Kujawach podpłomyki nazywano wychopieńkami i podawano posypane solą, przyprawami, a niekiedy do środka wkładano cebulę, masło, miód, były przeznaczone głównie dla sąsiadów i małych dzieci[41].

Z symboliką chleba łączono szczególnie dzieci i seniorów. Podczas świąt dorocznych czy też uroczystości rodzinnych to właśnie dzieci obdarowywano specjalnymi wypiekami. Podobnie jak starców wiązano je z krainą śmierci, tamtym światem (stąd wierzono, że potrafią przepowiedzieć przyszłość). Podczas różnorodnych okazji wróżono też z zachowania dzieci, co je czeka, ale też co spotka w przyszłości rodzinę i samo gospodarstwo. Dzieci uczestniczyły także w pieczeniu chleba, pamiętając je na długo jako domowe, rodzinne i wiejskie misterium. Wspomniany biskup Zawitkowski opisuje:

Czekaliśmy [dzieci] na świeży chleb.
Pieczenie chleba było nabożeństwem.

39 [J. Krzyżanowski], *Nowa księga...*, s. 247.
40 I. Kubiak, K. Kubiak, dz. cyt., s. 109.
41 D. Kalinowska, *Gzik, żur...*, s. 72.

Dzieci, bądźcie cicho, bo chleb rośnie!
Rzeczywiście słychać było,
jak chleb rośnie.
Tata wypalał piec,
mama formowała bochenki,
żegnała krzyżem, posypywała makiem
i na liściach chrzanowych,
łopatą wsadzała do pieca.
W domu pachniało chlebem,
a myśmy czekali na podpłomyki.
Mama nie dała nam pierwszym.
Powiedziała: „Dzieci, najpierw
zanieście sąsiadom, bo tam bieda[42].

Szczególną rangę w misterium chleba mieli seniorzy. Ludzie sędziwi uczestniczyli w praktykach kultowych, zarówno religijnych, jak i magicznych. Miało to związek z uniwersalnym przyporządkowaniem człowiekowi staremu niezwykłych relacji z sacrum. Georges Minois pisał, że w kulturach magicznych seniorom przypisywano właściwości nadprzyrodzone, byli bowiem niejako poza namiętnościami i troskami doczesnego świata[43]. Wraz ze stratą mocy płodności, charakterystycznych dla różnicy płci, czyli podziału na kobiety i mężczyzn, ludzie starzy byli uznawani, jak podaje B. Walęciuk-Dejneka, za osoby niejednoznaczne, mediacyjne, pośredniczące między odmiennymi porządkami[44]. Tak było i w kulturze ludowej, gdzie starców, jako byty hybrydyczne, wpisanych w wyobraźnię magiczną i bliskich zaświatom, łączono z kultem przodków, powierzając im znaczące funkcje podczas obrzędów (ze względu na przekraczanie przez nich wielu granic, szczególnie granicy życie–śmierć)[45]. Mieli oni wówczas kontakt z pieczywem ceremonialnym, a w praktykach obrzędowych, magicznych i leczniczych (np. rytuałach znachorów czy babek) szeroko odwoływali się do symboliki chleba. Natomiast na co dzień seniorzy powinni, tak myślano, być przede wszystkim wzorcami, dawać przykład. W życiu codziennym otaczali oni chleb niezwykłym wręcz szacunkiem. Kładli go na eksponowanym, centralnym miejscu domu, czyli na stole czy w świętym kącie w otoczeniu dewocjonaliów, ziół. To seniorzy dawali przykład i całowali chleb z nabożną czcią, kiedy upadł na podłogę. Starsze kobiety, jak podkreślały moje rozmówczynie z Kujaw Zachodnich, pieczołowicie czuwały nad wypiekiem, a kiedy były zbyt schorowane, starały się chociaż asystować podczas procedur kulinarnych. Świadectwem utożsamiania chleba (znaku wszelkiego pożywienia i dóbr materialnych potrzebnych do przeżycia) z dolą ludzi starych jest chociażby określanie na Kujawach czy w Wielkopolsce mianem „chlebówki" dożywotnich świadczeń, które dzieci, przejmując gospodarstwo, zobowiązywały się przekazać starym rodzicom. „Chlebówka" to w mentalności wiejskiej po prostu synonim bycia „na chlebie", przy czym obu tych określeń używano zamiennie, co poświadczył mój rozmówca pochodzący z pogranicza kujawsko-

42 [J. Zawitkowski, bp], List...
43 G. Minois, *Historia starości. Od antyku do renesansu*, przeł. K. Marczewska, Warszawa 1995, s. 32.
44 B. Walęciuk-Dejneka, *Przewodnicy po zaświatach – wizerunki ludzi starych w tradycyjnej kulturze ludowej*, [w:] *Dojrzewanie do pełni życia. Starość w literaturze polskiej i obcej*, pod red. E. Flis-Czerniak, S. Kruka, Lublin 2006, s. 632.
45 A. Zadrożyńska, *Światy, zaświaty. O tradycji świętowań w Polsce*, Warszawa 2000, s. 261–262.

-wielkopolskiego, E. M. (Inowrocław, ur. 1926, 2008). Henryk Biegeleisen podał, że na wsi wielkopolskiej często używano pod adresem starego ojca (starzyka), jako nazwy świadczeń dożywotnich, określenia „idzie na chleb"[46]. Jak podkreślają badacze gwary kujawskiej, sformułowanie „[ojciec bądź matka] pośli na chlib" oznaczało po prostu wdrożenie względem rodzica zabezpieczenia na starość, jakim było dożywocie, w tym regionie zwane alamentem[47].

OD KULTURY LUDOWEJ PO WSPÓŁCZESNOŚĆ

Trzeba zaznaczyć, że w kulturze chłopskiej popularne było pieczywo przaśne, co zmieniało się wraz z udoskonaleniami technicznymi związanymi z coraz nowocześniejszą uprawą roli i produkcją chleba, a zwłaszcza z upowszechnieniem pieców chlebowych w II połowie XIX wieku. Wypieki przaśne – podpłomyki i placki – ustąpiły miejsca najpierw pieczywu z mąki razowej, natomiast białe pieczywo, „pańskie", świadczyło w kulturze ludowej o dostatku i przygotowywano je z okazji świąt[48]. Respondentka powiedziała wprost: „[...] przed tym to ludzie nie wiedzieli, że razowy to zdrowszy, ino myśleli, że tyn bielszy jest lepszy" (H. P., Sławsk Wielki, ur. 1939, 2016). Ważną innowacją było rozpowszechnienie na ziemiach polskich stosowania drożdży w przygotowaniu pieczywa (zasadniczym przełomem była tu I wojna światowa)[49]. W XIX wieku wraz z postępującą rewolucją przemysłową rozpoczęło się na Zachodzie Europy odchodzenie od wypieków domowych przygotowywanych przez kobiety, a ich pracę, zwłaszcza w miastach, przejęli wykwalifikowani piekarze[50]. Na wsi polskiej tradycja pieczenia chleba przez kobiety przetrwała na skalę masową do lat 60. XX wieku. W dekadzie Edwarda Gierka (lata 70. XX wieku), jak podaje Tadeusz Czekalski, wiejska kobieta, która kupowała chleb w miejscowym sklepie, zamiast tradycyjnie wytwarzać go samej, była odbierana jako nowoczesna, postępowa – a nie, jak wartościowano wcześniej, jako niezaradna[51]. Wypiek chleba w domu przestał być powodem chluby i oznaką gospodarności. Moim rozmówczyniom z Kujaw Zachodnich, K. W. (Góra, ur. 1937, 2016) i K. Z. (Kruszwica, ur. 1921, 2017), szczególnie zapadło w pamięć rozwożenie w wozach ciągniętych przez konie wypieków z miejscowych spółdzielni piekarskich na początku Polski Ludowej. Tak torowano na wsi kujawskiej drogę pieczywu kupowanemu. Dziś, na skutek przemian cywilizacyjnych, jest zauważalna desemiotyzacja i banalizacja pieczywa, nie tylko tego spożywanego na co dzień, ale również świątecznego[52]. Nadchodzący czas pokaże, w jakim stopniu w tej dziedzinie zerwiemy z tradycją czy też przeciwnie – nawiążemy do niej.

46 H. Biegeleisen, *Lecznictwo ludu polskiego*, Kraków 1929, s. 371.
47 *Słownik gwary...*, s. 115.
48 P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000, s. 29.
49 D. Cetera, *Chleb...*, s. 117.
50 R. Tannahill, *Historia kuchni*, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2014, s. 348.
51 T. Czekalski, *Czasy współczesne*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, pod red. A. Chwalby, Warszawa 2004, s. 371.
52 M. Tymochowicz, *Desakralizacja pożywienia obrzędowego (obserwacje z terenu woj. lubelskiego)*, [w:] *Sacrum w kulturze tradycyjnej i współczesnej*, pod red. J. Adamowskiego, M. Tymochowicz, Lublin–Wrocław 2016, s. 307.

BIBLIOGRAFIA

Bajburin Albert, *Semiotyczne aspekty funkcjonowania rzeczy*, przeł. Bogusław Żyłko, „Konteksty" 1998, nr 3–4, s. 109–117.

Bartmiński Jerzy, Kaczan Anna, *Zboże*, [w:] *Słownik stereotypów i symboli ludowych*, t. II: *Rośliny*, cz. 1: *Zboża*, pod red. Jerzego Bartmińskiego, Lublin 2017, s. 77–114.

Biegeleisen Henryk, *Lecznictwo ludu polskiego*, Kraków 1929.

Cetera Danuta, *Chleb w tradycji ludowej*, „Rocznik Bocheński" 2001, t. V, s. 114–140.

Czekalski Tadeusz, *Czasy współczesne*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, pod red. Andrzeja Chwalby, Warszawa 2004, s. 337–426.

Długosz Kazimierz, *Językowy obraz chleba w Biblii i w przysłowiach*, „Prace Filologiczne" 2001, t. XLVI, s. 153–163.

Eliade Mircea, *Traktat o historii religii*, przeł. Jan Wierusz-Kowalski, Warszawa 2009.

Gapiński Bartłomiej, *Sacrum i codzienność. Prośby o modlitwę nadsyłane do Kalwarii Zebrzydowskiej w latach 1965–1979*, Warszawa 2008.

Godula Róża, *Żniwa. Rytuał końca i początku*, [w:] *Chłopi, naród, kultura*, t. 4: *Kultura i oświata wsi*, pod red. Andrzeja Meissnera, Rzeszów 1996, s. 99–110.

Kalinowska Dorota, *Gzik, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej*, Włocławek 2014.

Kalinowska Dorota, *Tradycyjne pożywienie ludowe na Kujawach*, Włocławek 2002.

Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie*, t. 3: *Kujawy*, cz. 1, Wrocław–Poznań 1978.

Kolberg Oskar, *Przysłowia*, Warszawa 1977.

Kowalski Piotr, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000.

Krawczyk Antoni, *Etos chłopski*, „Twórczość Ludowa" 1988, R. III (6), s. 25–28.

[Krzyżanowski Julian], *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich*, t. 1, Warszawa 1969.

Kubiak Irena, Kubiak Krzysztof, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981.

Łeńska-Bąk Katarzyna, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010.

Michajłowa Katia, *Dziad wędrowny jako postać mediacyjna w kulturze ludowej Słowian*, [w:] *Fascynacje folklorystyczne. Księga poświęcona pamięci Heleny Kapełuś*, Warszawa 2002, s. 101–108.

Michajłowa Katia, *Dziad wędrowny w kulturze ludowej Słowian*, przeł. Hanna Karpińska, Warszawa 2010.

Minois Georges, *Historia starości. Od antyku do renesansu*, przeł. Katarzyna Marczewska, Warszawa 1995.

Pabian Barbara, *Pieczywo obrzędowe w kulturze regionu częstochowskiego*, „Lud" 2000, t. 84, s. 103–113.

Słownik gwary i kultury Kujaw, t. 1, pod red. Zofii Sawaniewskiej-Mochowej, Bydgoszcz 2017.

Staff Leopold, *Wybór poezji*, wybór i wstęp Mieczysław Jastrun, Wrocław 1985.

Stomma Ludwik, *Antropologia kultury wsi polskiej XIX w.*, Warszawa 1986.

Święch Jan, *Niejedna historia wiatraka*, [w:] „Colloquia Ethnologica", t. 2, *Atena i Arachne. Która z nich piękniej tkaninę wyszywa. Historia i antropologia*, pod red. Jarosława Eichstaedta, Krzysztofa Piątkowskiego, Ożarów–Wieluń 2012, s. 235–252.

Święch Jan, *Tajemniczy świat wiatraków*, Łódź 2005.

Święch Jan, *Wiatraki. Młynarstwo wietrzne na Kujawach*, Włocławek 2001.

Tannahill Reay, *Historia kuchni*, przeł. Anna Kunicka, Warszawa 2014.

Tomicki Ryszard, *Religijność ludowa*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 2, pod red. Marii Biernackiej, Marii Frankowskiej, Wandy Paprockiej, Wrocław 1981, s. 29–70.

Toussaint-Samat Maguellonne, *Historia naturalna jedzenia*, przeł. Anna Bożena Matusiak, Maria Ochab, Warszawa 2015.

Tymochowicz Mariola, *Desakralizacja pożywienia obrzędowego (obserwacje z terenu woj. lubelskiego)*, [w:] *Sacrum w kulturze tradycyjnej i współczesnej*, pod red. Jana Adamowskiego, Marioli Tymochowicz, Lublin–Wrocław 2016, s. 307–320.
Walęciuk-Dejneka Beata, *Chleb w folklorze polskim – w poszukiwaniu znaczeń*, Siedlce 2010.
Walęciuk-Dejneka Beata, *Ludowy obraz kobiety – perspektywa inności. Folklor i literatura*, Siedlce 2014.
Walęciuk-Dejneka Beata, *Przewodnicy po zaświatach – wizerunki ludzi starych w tradycyjnej kulturze ludowej*, [w:] *Dojrzewanie do pełni życia. Starość w literaturze polskiej i obcej*, pod red. Elżbiety Flis-Czerniak, Stefana Kruka, Lublin 2006, s. 631–639.
Wańczowski Marian, Lenart Mirosław, *Księga żałoby i śmierci*, Warszawa 2009.
Wasilewski Jerzy Sławomir, *Tabu*, Warszawa 2010.
Zadrożyńska Anna, *Światy, zaświaty. O tradycji świętowań w Polsce*, Warszawa 2000.
Zawistowicz-Adamska Kazimiera, *Społeczność wiejska. Doświadczenia i rozważania z badań terenowych w Zaborowie*, Łódź 1948.
[Zawitkowski Józef, bp], List biskupa Józefa Zawitkowskiego do B. Gapińskiego. Wspomnienia z dzieciństwa, 2011.

WYWIADY

E. M., mężczyzna, ur. 1926, Inowrocław 2008.
H. P., kobieta, ur. 1939, Sławsk Wielki 2016.
K. W., kobieta, ur. 1937, Góra 2016.
K. Z., kobieta, ur. 1921, Kruszwica 2017.

SUMMARY

Bread in Everyday Life of Peasant Communities

The article discusses the importance of bread for the members of peasant communities in the past. However, the emphasis was put not on holidays but rather on the everyday life. The main focus was placed on Kuyavia region, but one can observe references to other regions as well (for instance: everyday life in Żdżary village in Mazowsze described by bishop Józef Zawitkowski). The main issues were: the importance of bread, the connection with begging, the rituals and physical strength associated with making bread, its connection to the world of women and the relation of bread to certain age groups (children and old people in particular – as the ones being at the beginning or the end of their lives, thus closer to the afterlife). The meaning of bread during civilisational transformations and the decline of peasant culture were also taken into account.

Key words: bread, traditional peasant community, everyday life, Kuyavia
Słowa kluczowe: chleb, tradycyjna społeczność wiejska, życie codzienne, Kujawy

Beata Maksymiuk-Pacek
Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

CHLEB I SÓL W OBRZĘDZIE WESELNYM (NA PRZYKŁADZIE POŁUDNIOWEGO PODLASIA)

Chleb i sól funkcjonują w obrzędowości weselnej w różnych momentach. Często występują wspólnie, tworząc kompleks kulturowy, na którego wysoką rangę zwróciły uwagę Elena Berezovič i Ksenia Pjankova, autorki hasła „chleb–sól" w moskiewskim słowniku *Slavjanskie drevnosti. Ètnolingvističeskij slovar'* (2012).

Według rosyjskich badaczek symbolizujący gościnność, zgodę, domowy ład, dobrobyt, sakralność i czystość kompleks „chleb–sól" w tradycji słowiańskiej towarzyszył człowiekowi na co dzień (np. dla podtrzymania domowego szczęścia bochenek chleba i solniczka zawsze były na chłopskim stole) i w zasadzie był obecny we wszystkich momentach życia człowieka. Szczególną rolę pełnił w obrzędowości weselnej, np. w Bułgarii zaręczającym się życzono, by byli razem tak jak chleb i sól, w Rosji umowę ślubną przypieczętowywano chlebem i solą, obchodząc z nimi trzykrotnie nowożeńców, u Białorusinów w czasie błogosławieństwa wypowiadano słowa: „błogosławię ciebie chlebem, solą, szczęściem, dolą i dobrym zdrowiem". Również w Polsce młodzi obchodzili trzy razy stół z chlebem i solą, po czym młoda całowała cztery rogi stołu, a chleb stawiała na piecu[1].

W polskiej literaturze przedmiotu kulturową rolę chleba oraz soli omawia wielu badaczy, m.in. Irena i Krzysztof Kubiakowie (1981)[2], Piotr Kowalski (2000)[3] czy Katarzyna Łeńska-Bąk (2002)[4]. Kubiakowie w opracowaniu *Chleb w tradycji ludowej* opisują symbolikę chleba, jego funkcje kulturowe w obrzędowości rodzinnej i dorocznej. Poza przykładami zaczerpniętymi z polskiej kultury ludowej powołują się też na Białoruś, Bułgarię i Huculszczyznę. Piotr Kowalski w pracy *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków* podkreśla rolę chleba w kulturze polskiej, jego niezbędność w rytuałach i obrzędach przejścia, a także w obrzędowości dorocznej. Katarzyna Łeńska-Bąk w publikacji *Sól ziemi* omawia m.in. symbolikę soli, jej funkcje w obrzędowości rodzinnej, magii oraz kuchni, powołując się przy tym na różne konteksty kulturowe związane z jej występowaniem. Opiera się przy tym na przykładach pochodzących z różnych kultur. W wymienionych pozycjach autorzy

1 E. Berezovič, K. Pjankova, *Chleb–sol'*, [w:] *Slavjanskie drevnosti. Ètnolingvističeskij slovar'*, t. 5, pod red. N. I. Tolstoja, Moskva 2012, s. 434–437.
2 I. Kubiak, K. Kubiak, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981.
3 P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000.
4 K. Łeńska-Bąk, *Sól ziemi*, Wrocław 2002.

wspominają o obecności chleba i soli w obrzędowości rodzinnej, jednak nie eksponują kulturowej roli kompleksu chleb–sól, choć każdy z jego elementów posiada wyrazistą charakterystykę.

Chleb to dar Boży, główny składnik życia (wedle starotestamentowej zasady „Komu brakuje chleba, brakuje wszystkiego"[5]). Jest symbolem dostatku, błogosławieństwa, zdrowia i płodności[6]. W symbolice chrześcijańskiej ma krzepić serca ludzkie i wspierać ich siłę, „jest dodatkiem do każdego posiłku, prowiantem w dalekich podróżach człowieka, ma podtrzymywać życie. Jest obrazem i wyrazem podtrzymania życia w najszerszym tego słowa znaczeniu"[7].

Sól jest symbolem dostatku i błogosławieństwa, oczyszczenia[8], niezniszczalności, przymierza, przyjaźni oraz wierności i trwałości[9]. Ze względu na swój jasny i przeźroczysty wygląd symbolizuje siłę życia, a także siły moralne i duchowe. Jest uznawana za środek chroniący przed nieszczęściem[10]. Podkreśla się również jej rolę konserwującą. Według Dorothei Forstner „konserwujące właściwości soli, jej ostry smak kazały wnosić o szczególnej koncentracji w niej siły życia". Bez soli, jak dowodził już Piliniusz, nie może istnieć życie ludzkie. W soli dopatrywano się symbolu trwałości i niepodlegania zepsuciu, „dawano ją do spróbowania parze narzeczonych przy zawieraniu małżeństwa, również przyjaźnie i przymierza przypieczętowywano wspólnym spożywaniem chleba i soli"[11].

Zdaniem Władysława Kopalińskiego „konserwujące właściwości soli (sama się nie psuje i chroni inne ciała od zepsucia) uczyniły ją szczególnie dogodnym symbolem trwałej więzi, wierności, przyjaźni"[12].

W świetle przywołanych opinii tym, co łączy chleb i sól, jest funkcja podtrzymania życia oraz tworzenia trwałej wspólnoty. Nie mogło (i nie może) więc ich zabraknąć w obrzędzie weselnym, który stanowi ważny moment przejścia. W tej niezwykłej czasoprzestrzeni święta, gdy zostają zawieszone reguły rządzące światem dnia codziennego, należy wspomóc nowożeńców w chwilach zmiany statusu społecznego[13].

Zgodnie z ustaleniami Arnolda van Gennepa[14] w obrzędach rodzinnych (w tym weselnych) obowiązują rytuały przejścia, polegające na: 1) wyłączeniu (separacji) – panna młoda nie jest już panną; 2) pozostawaniu w tzw. okresie przejściowym – panna młoda nie jest już panną, ale nie jest jeszcze mężatką oraz 3) włączeniu (integracji) – panna młoda staje się kobietą

5 *Praktyczny słownik biblijny*, opracowanie zbiorowe katolickich i protestanckich teologów pod red. A. Grabner-Haidera, Warszawa 1995, szp. 162.

6 S. M. Tolstaja, *Chleb*, [w:] *Slavjanskie drevnosti. Ètnolingvističeskij slovar'*, t. 5, pod red. N. I. Tolstoja, Moskva 2012, s. 412.

7 D. Forstner, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, przekł. i oprac. [z niemieckiego wyd. 5] W. Zakrzewska, P. Pachciarek, R. Turzyński, Warszawa 1990, s. 455–456.

8 K. Pjankova, I. Sedakova, *Sol'*, [w:] *Slavjanskie drevnosti...*, t. 5, s. 113.

9 Hasło „sól" w: W. Kopaliński, *Słownik symboli*, Warszawa 1990, s. 397.

10 *Leksykon symboli*, oprac. M. Oesterreicher-Mollwo, przeł. [z niemieckiego] J. Prokopiuk, Warszawa 1992, s. 149.

11 D. Forstner, dz. cyt., s. 131–132.

12 W. Kopaliński, *Słownik symboli*, s. 397.

13 P. Kowalski, *Kultura magiczna. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa 2007, s. 419.

14 A. van Gennep, *Obrzędy przejścia. Systematyczne studium ceremonii. O bramie i progu, o gościnności i adopcji, o ciąży i porodzie, o narodzinach, dzieciństwie, dojrzewaniu i inicjacji, o święceniach kapłańskich i koronacji królów, o zaręczynach i zaślubinach, o pogrzebie i porach roku i o wielu innych rzeczach*, przeł. z francuskiego B. Biały, wstęp J. Tokarska-Bakir, Warszawa 2006, s. 36.

zamężną. Wesele, jako obrzęd o charakterze rodzinnym, jest swoistym teatrem, składającym się z następujących po sobie scen. Sceny te to nic innego jak etapy obrzędu weselnego[15].

W swoich analizach skupię się na pokazaniu funkcjonowania kompleksu chleb–sól w weselu z południowego Podlasia z XX i początku XXI wieku. Za podstawę przyjęłam dane zebrane w formie wywiadów, filmów wideo oraz obserwacji własnej. Będą to materiały przedstawiające katolickie wiejskie wesele z terenów południowego Podlasia. Przyjmuję, że południowe Podlasie to umowny obszar dawnego województwa bialskopodlaskiego[16], rozumiany jako obszar kulturowy, a nie geograficzny[17].

Na postawie literatury przedmiotu[18] i badań własnych przyjmuję, że etapami wesela podlaskiego są kolejno: swaty, zaręczyny, dawanie na zapowiedzi, przygotowania do wesela i zapraszanie gości, wieczór panieński, kawalerski, pieczenie korowaja, przyjazd młodego do domu młodej, błogosławieństwo, droga do kościoła, ślub, powitanie przed domem weselnym, uczta weselna i śpiewy przy stole, oczepiny i rozpleciny, dzielenie korowaja/tortu, podziękowanie dla rodziców, poprawiny, przenosiny, pokładziny, podróż poślubna, rocznice ślubu.

Kompleks chleb–sól jest obecny w kluczowych etapach wesela, tj. podczas przyjazdu młodego do domu młodej, błogosławieństwa, drogi do kościoła, powitania przed domem weselnym, w czasie uczty weselnej[19].

PRZYJAZD MŁODEGO DO DOMU MŁODEJ

We wspomnieniach mieszkańców południowego Podlasia, opracowanych w 1986 roku przez Danutę Powiłańską z Muzeum Południowego Podlasia w Białej Podlaskiej, odnajdujemy informacje na temat powitania chlebem i solą kawalera przyjeżdżającego przed ślubem do domu panny. W Olszynie „panna młoda z rodzicami wychodziła z chaty z chlebem i solą i witała pana młodego"[20]. W okolicach Białki „[g]oście kawalera i muzyka zbierała się w domu

15 B. Maksymiuk-Pacek, *Trwałość i innowacyjność obrzędu. Na przykładzie etapów dawnego i współczesnego wesela z terenów południowego Podlasia*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa" 2017, nr 1–2, s. 364–370.

16 Zgodnie z ustaleniami badaczy tego obszaru – Alicji Mironiuk, Janiny Petery i Celestyna Wrębiaka – A. Mironiuk, J. Petera, C. Wrębiak, *Kultura ludowa południowego Podlasia*, Biała Podlaska 1990, s. 6.

17 J. Adamowski, *Południowe Podlasie jako subregion kulturowy*, [w:] *Tam na Podlasiu III. Wierzenia i religijność*, pod red. J. Adamowskiego, M. Wójcickiej, Wola Osowińska 2011, s. 9–30.

18 Zestawienie etapów obrzędu opracowałam na podstawie źródeł drukowanych (np. A. Pleszczyński, *Bojarzy Międzyrzeccy. Studium etnograficzne*, Warszawa 1893, s. 51–76; F. Olesiejuk, *Obrzędy weselne w Lubelskiem. Materiały etnograficzne do badań nad obrzędowością weselną*, Wrocław 1971; J. Adamowski, *Wesele w relacjach mieszkańców południowego Podlasia*, „Twórczość Ludowa" 1998, nr 2–3, s. 25–28; M. Tymochowicz, *Scenariusz wesela chełmskiego*, [w:] *Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, red. serii L. Bielawski, t. 4: *Lubelskie*, red. tomu J. Bartmiński, cz. II: *Pieśni i obrzędy rodzinne*, Lublin 2011, s. 403–419) i badań własnych.

19 W materiałach pochodzących z południowego Podlasia nie odnalazłam poświadczeń związanych z użyciem chleba i soli w innych, poza wymienionymi, etapach obrzędu weselnego. Jednak na Lubelszczyźnie w okolicach Borysowa znany był zwyczaj, że w czasie przenosin „do domu pana młodego szli goście weselni ze starszym drużbą na czele, który niósł w pierzynie chleb, sól i placek". Materiały Muzeum Lubelskiego, Borysów 1958. Na Białostocczyźnie zaś w czasie przenosin „[p]rzed domem młodego młodą spotykała matka młodego i witała synową chlebem i solą". J. Szymańska, *Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, t. 5: **Podlasie**, cz. I: *Teksty pieśni obrzędowych*, pod red. L. Bielawskiego, Warszawa 2012, s. 403.

20 Materiały z Muzeum Południowego Podlasia w Białej Podlaskiej (dalej: MPP), MPP 1805–1813 (Olszyn gm. Rokitno, kobieta ur. w 1921 r.).

kawalera i następnie cała drużyna przyjeżdżała do domu dziewczyny. Dziewczyna ze swoimi rodzicami wychodziła przed mieszkanie z chlebem i solą i w uroczysty sposób witała kawalera"[21]. Powitanie tym samym ma bardzo podobną formę do tego, podczas którego byli witani młodzi powracający z kościoła. W tym momencie wesela poprzez gest wręczenia chleba i soli chciano podkreślić wyjątkowość chwili, gdy to kawalera przyjeżdżającego do domu panny wraz ze swoim orszakiem weselnym traktuje się jako gości szczególnych, których trzeba przywitać z należnym im szacunkiem.

BŁOGOSŁAWIEŃSTWO

Błogosławieństwo to jeden z ważniejszych momentów tradycyjnego wesela, określany jako „życzenie lub uzyskanie specjalnej przychylności Bożej dla jednostki lub wspólnoty poprzez odpowiednie słowa lub symboliczne gesty sakralne"[22]. Błogosławieństwo udzielane podczas wesela jest prośbą o boską interwencję; jednocześnie ma chronić młodych przed wpływem złych mocy czyhających nań w chwili przełomu. Jest również gestem pożegnania związanego z wejściem w taką fazę obrzędu, który oznacza rytualną śmierć[23]. Błogosławieństwa udzielano młodym w różnych momentach obrzędu weselnego, jednak słowa i gesty przed wyjazdem do ślubu są uznawane za najbardziej znaczące (oczywiście poza działaniami księdza w czasie ślubu w kościele)[24].

Henryk Biegeleisen, opisując XIX-wieczne błogosławieństwo weselne, zwraca uwagę na to, że:

Przed ślubem odbywa się [...] błogosławieństwo młodej pary. Rodzice siadają na ławie, trzymając na kolanach chleb i sól, p. młoda klęka przed nimi, a w jej imieniu mówca weselny powiada: „Przyklęka córka wasza przed Bogiem, przed ojcem i matką i prosi o błogosławieństwo, może ona was kiedyś obraziła, zagniewała, nie słuchała albo wam nie dogodziła, przeto prosi was, abyście jej przebaczyli i pobłogosławili". Po tej przemowie błogosławią rodzice p. młodą, dotykając jej głowy chlebem i solą, całują i obejmują[25].

W Kodniu nad Bugiem jeszcze w latach 80. XX wieku młodych błogosławiło się chlebem i solą[26]. Współcześnie na południowym Podlasiu podczas błogosławieństwa chleb i sól się nie pojawiają. Młodych błogosławi się znakiem krzyża.

21 MPP 1798–1801 (Białka gm. Dębowa Kłoda, mężczyzna ur. w 1901 r.), ts. MPP 1769–1773 (Bełcząc, gm. Czemierniki, kobieta ur. w 1902 r.), MPP 1759–1762 (Domaszewnica, gm. Ulan, kobieta ur. w 1900 r.).

22 L. Stachowiak, *Błogosławieństwo*, [w:] *Encyklopedia katolicka*, pod red. F. Gryglewicza, R. Łukaszyka, Z. Sułowskiego, t. 2, Lublin 1995, szp. 682.

23 K. Łeńska-Bąk, *Błogosławieństwo w tradycyjnym obrzędzie weselnym*, „Literatura Ludowa" 1999, nr 2, s. 15.

24 M. Tymochowicz, *Scenariusz wesela lubelskiego*, [w:] *Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, red. serii L. Bielawski, t. 4: *Lubelskie*, red. tomu J. Bartmiński, cz. II: *Pieśni i obrzędy...*, s. 53.

25 H. Biegeleisen, *Wesele z 26 ilustracjami na kredowym papierze i 56 nutami w tekście*, Lwów 1928, s. 104. Biegeleisen odnotowuje fakt, że w niektórych regionach Polski „matka przy błogosławieństwie, gdy wyjeżdżano do kościoła, zakładała córce na czółko chleb, sól i cukier, aby zamożność gościła zawsze w jej domu" (s. 225).

26 Obserwacja własna, Kodeń 1984.

DROGA DO KOŚCIOŁA

Dawniej w okolicach Białej Podlaskiej i Łosic przed wyjazdem do ślubu matka wychodziła z chlebem i solą, chleb kładziono przed końmi, sól sypano na państwa młodych, „ażeby uchronić ich od uroku"[27]. Oleszczuk zanotował zwyczaj kładzenia zawiniętego w obrus chleba przed „pierwszym wozem weselnym, na którym zwykle jedzie do ślubu panna młoda [...]. Gdy wóz, przejeżdżając, nie uszkodzi chleba, poczytują to za pomyślną wróżbę dla panny młodej"[28].

Leokadia Nitychoruk z Wólki Polinowskiej, opisując w 1990 roku swoje wesele, wspominała:

[...] jak naszykowało sie wesele już do szlubu jechać, to ojciec niósł wode święcone na talerzyku i kropidło, a matka niesła chleb i sól i święcili, a matka szła i posypywała dookoła całe wesele [...]. Matka posypywała na to solo i chleb był na talerzyku, żeby swoim dzieciom nie brakowało, ani chleba, ani soli[29].

Chleb i sól miały zabezpieczać państwa młodych jadących do ślubu[30], którzy byli w fazie liminalnej, a droga do kościoła bywała długa i mogły podczas niej czyhać na nich różne niebezpieczeństwa. Powszechnie wierzono, że chleb i sól miały właściwości apotropeiczne.

POWITANIE PRZED DOMEM WESELNYM

Zwyczaj witania chlebem i solą[31] przed domem weselnym jest powszechnie znany od bardzo dawna[32]. Henryk Biegeleisen opisuje powitanie młodych wracających od ślubu:

Gdy konwój weselny zbliży się do domu p. młodej [...], raj wyprzedza go konno i dopadłszy drzwi, bierze chleb z solą, przez domowników poprzednio na progu postawiony, wychodzi naprzeciw nowożeńcom i pyta się p. młodej: „Co widzisz, czy p. młodego, czy chleb?". A gdy mu ona odpowie: „Chleb!" on zamiast chleba uderza ją bizunem[33]*, wołając: „Oto masz!", co powtarza do trzech razy, lecz nowo zamężna niezrażona tem, ma za każdym razem żądać chleba*[34].

Trzykrotne pytanie o to, co wybiera młoda, i jej trzykrotna odpowiedź: „chleb", dowodzi, że wybierając chleb, nowo poślubiona żona troszczy się o przyszłą rodzinę. Ponieważ chleb to podstawowe pożywienie człowieka i podstawa bytu rodziny.

Na południowym Podlasiu w okolicach Kodnia, Piszczaca i Sławatycz dawniej na spotkanie młodych wychodzili rodzice z chlebem i solą, wprowadzali do izby i sadzali „za stół na przygotowaném miejscu. Poczém rozpoczyna się obiad, któremu przygrywa grajek, gdy śpiewaczki stosowne przyśpiewują pieśni"[35].

27 O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 33: *Chełmskie*, Kraków 1890, s. 200.
28 A. Oleszczuk, *Ludowe obrzędy weselne na Podlasiu*, Wrocław 1951, s. 107.
29 MPP XVIII/1/153–166 (Wólka Polinowska 1990, kobieta lat 68).
30 Zob. J. Straczuk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013, s. 214.
31 Zob. np. Ł. Gołębiowski, *Lud polski jego zwyczaje i zabobony*, Warszawa 1830, s. 32; A. Pleszczyński, dz. cyt., s. 68; F. Olesiejuk, dz. cyt., s. 136; M. Bogucka, *Staropolskie obyczaje w XVI–XVII wieku*, Warszawa 1994, s. 51.
32 Jak zauważa Ewa Horyń, „[...] w całej Polsce znany jest do dziś zwyczaj obdarzania i witania chlebem i solą osób szczególnie bliskich, dostojnych gości na znak szacunku i gościnności". E. Horyń, *Leksem sól i jego derywaty w utrwalonych połączeniach wyrazowych*, „Parémie národů slovanských" 2014, VII, s. 77–84.
33 *Bizun* 'bicz, batóg' za: *Słownik gwar polskich*, t. 2, opracowany przez Zakład Dialektologii Polskiej Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie, pod kierunkiem J. Reichana, Wrocław i in. 1983, s. 230.
34 H. Biegeleisen, dz. cyt., s. 222.
35 O. Kolberg, dz. cyt., s. 216.

Informator z Wyryk opowiada: „Jak przyjadą z kościoła, to ojciec z matko [...] witajo z chlebem i solo"[36]. Informatorka z Osowej wspomina: „Pana młodego ojciec i moja matula wyszli, przywitali nas. No i dopiro z tym chlebem i solom. Chleb kłado na stół przed młodych, ten bochenek chleba z solo"[37].

W XX-wiecznych zapisach kompleks chleb–sól bywa rozszerzany o wódkę. Alkohol, zdaniem Piotra Kowalskiego, to niezbędny element obrzędów, w których dochodzi do zmiany statusu człowieka, jest też jednym z ważniejszych środków mediacyjnych. Na weselu pojawia się w jego różnych momentach, tzw. punktach granicznych – jednym z nich jest powitanie młodych przed domem weselnym[38].

W Szpakach Starych na młodych przed domem weselnym czekali rodzice, którzy „do kościoła nie jechali, zostawali w domu, żeby przygotować przyjęcie. Rodzice witali młodych chlebem, solą i wódką. Młodzi wypijali po łyku, a resztę wylewali za siebie. Rodzice wprowadzali młodych do domu, a za nimi wchodzili pozostali goście"[39].

W Kijowcu koło Zalesia „[p]rzed domem witali młodych rodzice z chlebem, solą i wódką i mówili: »Witamy was w domu z chlebem«. Młodzi brali po kieliszku wódki, maczali usta, ale jej nie wypijali, tylko wylewali za siebie na gości"[40].

W Lubieniu „[w]ychodzi mama i tato ten domowy, młode stojo przed tym i wynosi kieliszek wódki i chleb i sól"[41].

Informatorka z Pogorzelca tak wspomina powitanie przed domem weselnym:

Wychodzi ojciec i matka, tylko jak u niej, to jej, w talerzu majo sól, majo chleb. Dwa kieliszki, w kieliszkach wódka. Wstajo młodzi i już im dajo te wódke. Trzeba było nadpić, a reszte za głowe [wylać]. Teraz już ojciec z matko „Zapraszamy was dzieci i wszystkich gości do mieszkania"[42].

Podobnie też witano młodych w Kąkolewnicy:

W progu witali ich rodzice chlebem, solą i kieliszkiem wódki. Młodzi moczyli usta w kieliszku, resztę wylewali za siebie[43].

W miejscowości Jakówki:

Ojciec wychodził, matka z chlebem, a ojciec wódki tam dwa kieliszeczki i sól tak. Chleb i sól i wódke [czasami była to woda lub wino] tam próbowali i soli troche i chleb, żeby chleba i soli przez całe życie im nie brakło. I te kieliszki czasami za siebie rzucali na szczęście, żeby szkło się pobiło[44].

36 Teksty nagrane (dalej: TN UMCS) ze zbiorów Pracowni „Archiwum Etnolingwistyczne" UMCS w Lublinie, TN UMCS 220A/12 (Wyryki 1978, kobieta ur. w 1926 r.).
37 TN UMCS 245A/72 (Osowa, gm. Hańsk 1978, kobieta ur. w 1906 r.).
38 P. Kowalski, *Kultura magiczna...*, s. 15–19.
39 MPP 1401–1405 (Szpaki Stare, gm. Kornica, kobieta ur. w 1901 r.).
40 MPP 1467–1473 (Kijowiec, gm. Zalesie, kobieta ur. w 1912 r.).
41 TN UMCS 247A/44 (Lubień, gm. Wyryki 1978, mężczyzna ur. w 1925 r.).
42 MPP 2744–2765 (Pogorzelec 1991, kobieta ur. w 1925 r.).
43 MPP 2824–2836 (Kąkolewnica 1992, kobieta lat 73), podobnie MPP 1802–1804 (Żabików 1986, kobieta lat 75), MPP 1814–1818 (Rokitno, kobieta ur. w 1905 r.).
44 Materiały z Archiwum Zakładu Kultury Polskiej UMCS (dalej: AZKP UMCS) (Jakówki, gm. Janów Podlaski 2003, kobieta ur. w 1942 r.).

Współcześnie, jak wspomina informatorka z Piszczaca, „w drzwiach [do sali weselnej] stoją rodzice młodej i młodego z chlebem, solą, wódką. I mówi się: »Witamy was chlebem i solą, i dobrą wolą«"[45].

Młodzi musieli pocałować chleb[46], wódkę tylko nadpić, resztę wylać za siebie; aby mieć szczęście i „nie patrzeć na to, co było kiedyś"– nie oglądali się przy tym za siebie[47]. Niekiedy matka młodej zwracała się do córki słowami: „Co wybierasz? Chleb, sól, czy pana młodego? Młoda odpowiadała: I chleb, i sól, i pana młodego, żeby pracował na niego"[48].

Chleb i sól to dary dla młodych na początek ich wspólnej drogi. Podczas uczty weselnej czy też na koniec wesela dzielili się nimi ze wszystkimi gośćmi.

Powitanie chlebem i solą, często też alkoholem – jak pisze Mariola Tymochowicz – jest formą życzeń dla państwa młodych, aby im w życiu nigdy chleba i soli nie brakowało, aby im się wszystko dobrze darzyło[49]. Taki sposób witania młodych był też symbolicznym przyjęciem państwa młodych jako nowej rodziny do grona społeczności wiejskiej.

UCZTA WESELNA

W czasie uczty weselnej chleb i sól, którymi są witani młodzi, ustawiane są na honorowym miejscu, to jest na stole, przy którym siedzą nowożeńcy. Chleba weselnego się nie je, współcześnie jest zasuszany i trzymany do pierwszej rocznicy ślubu (Rokitno 2003, obserwacja własna), a następnie palony. Zdaniem Piotra Kowalskiego „chleba, którego nie można zjeść, nie wolno wyrzucić. Należy go spalić, a więc postąpić tak samo, jak ze wszystkim co ma związek ze świętością"[50]. Chleba się nie wyrzuca, aby go nigdy nie zabrakło w życiu.

***

Przedstawione materiały ukazują, że chleb i sól jako kompleks w obrzędzie weselnym pełnią funkcję: 1) ochronną, 2) integracyjno-scalającą, 3) prognostyczną.

45 Piszczac 2014.

46 Współczesne chleby weselne są bogato zdobione, często mają kształt serca, otoczonego wieńcem z ciasta, w bochenku jest specjalnie przygotowane miejsce, do którego wsypuje się sól. Chleb i sól podaje się na białej serwetce, przyozdabiając wszystko zielonym asparagusem. Chleby weselne zamawia się specjalnie w piekarni (Rokitno 2003) lub w sklepie (D. Majkowska-Szajer, *Nieprzejedzenie. Rzecz o weselnych przygodach pochłaniającego i pochłanianego ciała*, [w:] *Wesela 21*, praca zbiorowa pod red. D. Majkowskiej-Szajer, M. Zych, Kraków 2015, s. 199).

47 Rokitno 2003.

48 Istnieją różne warianty odpowiedzi młodej: „Pana Młodego, chleba i soli dorobimy się powoli; Pana Młodego, który zarobi na niego" (w domyśle: chleb), zob. np. Woźniak K., *Wspomnienia Teresy Kowaluk z Konstantynowa o dawnych weselach*, [w:] *Spotkajmy się z tradycją weselną na Ziemi Konstantynowskiej*, publikacja projektu realizowanego przez Gminne Centrum Kultury w Konstantynowie, Konstantynów 2011, s. 27–31; nadto: Rokitno 2008, Piszczac 2014.

49 M. Tymochowicz, *Pieczywo obrzędowe na Lubelszczyźnie i jego współczesne uwarunkowania*, „Łódzkie Studia Etnograficzne" 2016, nr 55, s. 84.

50 P. Kowalski, *Kultura magiczna...*, s. 440.

1. Funkcja ochronna. Sól chroni młodych przez złem, które może ich spotkać w drodze do kościoła, czy też w przyszłym życiu, w tym celu, np. w dawnym obrzędzie weselnym obsypywano młodych solą przy wyjeździe do ślubu (droga, jako miejsce przejścia w fazie preliminarnej przy zmianie stanu z panieńskiego i kawalerskiego w małżeński – sypanie solą można uznać za gest zabezpieczająco-sakralizujący, więc jako ochronę młodych przed złem, które może ich spotkać we wspólnym życiu). Podobną funkcję ochronną miało i ma nadal kropienie młodych wodą święconą przed udaniem się do kościoła.
2. Funkcja integracyjno-scalająca. Powitanie państwa młodych chlebem i solą w różnych momentach obrzędu weselnego było i jest symboliczną formą przyjęcia ich jako nowej rodziny do społeczności lokalnej oraz symbolem połączenia (scalenia) dwóch rodzin (panny młodej i pana młodego), które odtąd będą ze sobą współdziałały i dążyły do zapewnienia szczęścia, zgody i dobrobytu nowo powstałej rodzinie. Wedle przysłowia „Bez chleba i bez soli, zła miłość"[51], zarówno ta między młodymi, jak i ich rodzinami.
3. Funkcja prognostyczna jest związana np. z układaniem przed końmi odjeżdżającymi do ślubu chleba i zwracaniem uwagi na to, co się z tym chlebem stanie po przejechaniu po nim furmanki z orszakiem weselnym, cały chleb pozwalał wnioskować o pomyślności w przyszłym życiu panny młodej, zdeformowany zaś o braku szczęścia.

Ostatnią ważną funkcją, jaką wyróżniam w obrzędzie weselnym dla kompleksu chleb–sól, jest funkcja magiczna. Towarzyszy ona wszystkim wcześniej wymienionym funkcjom. Chleb i sól miały zapewnić korzyści materialne i płodność w przyszłym małżeństwie, należało więc zadbać o to, by młodym nigdy ich w życiu nie zabrakło – jako produktów niezbędnych człowiekowi: chleba – do zaspokojenia głodu, a soli – jako przyprawy i skutecznego „środka konserwującego" związek małżeński.

Kompleks chleb–sól, obecny w fazach przejściowych, miał zatem wzmocnić ochronę młodych, pomóc im bezpiecznie przejść z jednego do drugiego stanu, zapewnić trwałość i bezpieczeństwo ich małżeństwa. Chleb i sól to symbole trwałości i dobrobytu, czyli tego wszystkiego, czego nie powinno zabraknąć w małżeństwie. Już w starożytności na Wschodzie spożywano chleb z solą w czasie składania ślubowania albo przysięgi[52].

W latach powojennych zwyczaj witania i obdarowywania chlebem, solą i wódką wprowadzono także w innych ważnych momentach[53] i są one odbierane jako znak otwartości, szczerości oraz gościnności Polaków.

51 H. Lew, *Przysłowia żydowskie. (Ze zbioru J. Bernsteina)* [dział *Poszukiwania*], „Wisła" 1898, s. 771.
52 Hasło „chleb" w: W. Kopaliński, *Słownik symboli*, s. 42.
53 Powitanie chlebem i solą w Słowiańszczyźnie symbolizowało przyjaźń i gościnność. Tenże, *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 1985, s. 150.

BIBLIOGRAFIA

Adamowski Jan, *Południowe Podlasie jako subregion kulturowy*, [w:] *Tam na Podlasiu III. Wierzenia i religijność*, pod red. Jana Adamowskiego, Marty Wójcickiej, Wola Osowińska 2011, s. 9–30.

Adamowski Jan, *Wesele w relacjach mieszkańców południowego Podlasia*, „Twórczość Ludowa" 1998, nr 2–3, s. 25–28.

Bartmiński Jerzy, Maksymiuk-Pacek Beata, Michalec Anna, *Pieśni weselne chełmskie*, [w:] *Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, red. serii Ludwik Bielawski, t. 4: *Lubelskie*, red. tomu Jerzy Bartmiński, cz. II: *Pieśni i obrzędy rodzinne*, Lublin 2011, s. 420–500.

Berezovič Elena, Pjankova Ksenia, *Chleb–sol'*, [w:] *Slavjanskie drevnosti. Ètnolingvističeskij slovar'*, t. 5, pod red. Nikity I. Tolstoja, Moskva 2012, s. 434–437.

Biegeleisen Henryk, *Wesele z 26 ilustracjami na kredowym papierze i 56 nutami w tekście*, Lwów 1928.

Bogucka Maria, *Staropolskie obyczaje w XVI–XVII wieku*, Warszawa 1994.

Forstner Dorothea, *Świat symboliki chrześcijańskiej*, przekł. i oprac. [z niemieckiego wyd. 5] Wanda Zakrzewska, Paweł Pachciarek, Ryszard Turzyński, Warszawa 1990.

van Gennep Arnold, *Obrzędy przejścia. Systematyczne studium ceremonii. O bramie i progu, o gościnności i adopcji, o ciąży i porodzie, o narodzinach, dzieciństwie, dojrzewaniu i inicjacji, o święceniach kapłańskich i koronacji królów, o zaręczynach i zaślubinach, o pogrzebie i porach roku i o wielu innych rzeczach*, przeł. z francuskiego Beata Biały, wstęp Joanna Tokarska-Bakir, Warszawa 2006.

Gołębiowski Łukasz, *Lud polski jego zwyczaje i zabobony*, Warszawa 1830.

Horyń Ewa, *Leksem sól i jego derywaty w utrwalonych połączeniach wyrazowych*, „Parémie národů slovanských" 2014, VII, s. 77–84.

Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie*, t. 33: *Chełmskie*, Kraków 1890.

Kopaliński Władysław, *Słownik mitów i tradycji kultury*, Warszawa 1985.

Kopaliński Władysław, *Słownik symboli*, Warszawa 1990.

Kowalski Piotr, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000.

Kowalski Piotr, *Kultura magiczna. Omen, przesąd, znaczenie*, Warszawa 2007.

Kubiak Irena, Kubiak Krzysztof, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981.

Leksykon symboli, oprac. Marianne Oesterreicher-Mollwo, przeł. [z niemieckiego] Jerzy Prokopiuk, Warszawa 1992.

Lew Henryk, *Przysłowia żydowskie (Ze zbioru J. Bernsteina)* [dział *Poszukiwania*], „Wisła" 1898, s. 768–772.

Łeńska-Bąk Katarzyna, *Błogosławieństwo w tradycyjnym obrzędzie weselnym*, „Literatura Ludowa" 1999, nr 2, s. 15–27.

Łeńska-Bąk Katarzyna, *Sól ziemi*, Wrocław 2002.

Majkowska-Szajer Dorota, *Nieprzejedzenie. Rzecz o weselnych przygodach pochłaniającego i pochłanianego ciała*, [w:] *Wesela 21*, praca zbiorowa pod red. Doroty Majkowskiej-Szajer, Magdaleny Zych, Kraków 2015, s. 195–230.

Maksymiuk-Pacek Beata, *Trwałość i innowacyjność obrzędu. Na przykładzie etapów dawnego i współczesnego wesela z terenów południowego Podlasia*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa" 2017, nr 1–2, s. 364–370.

Mironiuk Alicja, Petera Janina, Wrębiak Celestyn, *Kultura ludowa południowego Podlasia*, Biała Podlaska 1990.

Olesiejuk Feliks, *Obrzędy weselne w Lubelskiem. Materiały etnograficzne do badań nad obrzędowością weselną*, Wrocław 1971.

Oleszczuk Aleksander, *Ludowe obrzędy weselne na Podlasiu*, Wrocław 1951.

Pjankova Ksenia, Sedakova Irina, *Sol'*, [w:] *Slavjanskie drevnosti. Ètnolingvističeskij slovar'*, t. 5, pod red. Nikity I. Tolstoja, Moskva 2012, s. 113–119.

Pleszczyński Adolf, *Bojarzy Międzyrzeccy. Studium etnograficzne*, Warszawa 1893.
Praktyczny słownik biblijny, opracowanie zbiorowe katolickich i protestanckich teologów pod red. Antona Grabner-Haidera, Warszawa 1995.
Słownik gwar polskich [hasło: „bizun"], t. 2, opracowany przez Zakład Dialektologii Polskiej Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie, pod kierunkiem Jerzego Reichana, Wrocław i in. 1983, s. 230.
Stachowiak Lech, *Błogosławieństwo*, [w:] *Encyklopedia katolicka*, pod red. Feliksa Gryglewicza, Romualda Łukaszyka, Zygmunta Sułowskiego, t. 2, Lublin 1995, szp. 682–683.
Straczuk Justyna, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013.
Szymańska Janina, *Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, t. 5: *Podlasie*, cz. I: *Teksty pieśni obrzędowych*, pod red. Ludwika Bielawskiego, Warszawa 2012.
Tolstaja Svetlana M., *Chleb*, [w:] *Slavjanskie drevnosti. Ètnolingvističeskij slovar'*, t. 5, pod red. Nikity I. Tolstoja, Moskva 2012, s. 412–421.
Tymochowicz Mariola, *Pieczywo obrzędowe na Lubelszczyźnie i jego współczesne uwarunkowania*, „Łódzkie Studia Etnograficzne" 2016, nr 55, s. 80–98.
Tymochowicz Mariola, *Scenariusz wesela chełmskiego*, [w:] *Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, red. serii Ludwik Bielawski, t. 4: *Lubelskie*, red. tomu Jerzy Bartmiński, cz. II: *Pieśni i obrzędy rodzinne*, Lublin 2011, s. 403–419.
Tymochowicz Mariola, *Scenariusz wesela lubelskiego*, [w:] *Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, red. serii Ludwik Bielawski, t. 4: *Lubelskie*, red. tomu Jerzy Bartmiński, cz. II: *Pieśni i obrzędy rodzinne*, Lublin 2011, s. 47–66.
Woźniak Katarzyna, *Wspomnienia Teresy Kowaluk z Konstantynowa o dawnych weselach*, [w:] *Spotkajmy się z tradycją weselną na Ziemi Konstantynowskiej*, publikacja projektu realizowanego przez Gminne Centrum Kultury w Konstantynowie, Konstantynów 2011, s. 27–31.

SUMMARY

Bread and Salt in Wedding Ceremonies (Case Study of Southern Podlasie)

The author draws her attention to the significant role of the „bread-salt" complex in wedding ceremonies. The complex in question functions as a symbol of concord, prosperity and indissolubility. Bread and salt appear at the key moments of a wedding ceremony. The author shows how many different functions does the „bread-salt" complex perform during the event. She distinguishes protective, integrative-uniting, prognostic and magical ones. The last function accompanies all the other ones. The wedding records from the areas of southern Podlasie, which are the exemplification material, come from printed sources, archival collections or the author's own research.

Key words: wedding, rites of passage, southern Podlasie, bread, salt
Słowa kluczowe: wesele, obrzędy przejścia, południowe Podlasie, chleb, sól

Agnieszka Ławicka
Muzeum Lubelskie w Lublinie

ŻYDOWSKA HISTORIA CEBULARZA LUBELSKIEGO

Cebularz lubelski, tak brzmi pełna nazwa placka z cebulą i makiem, miejscowego specjału, który został uznany za produkt regionalny i posiada Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). To jeden z najbardziej popularnych produktów tradycyjnych w województwie lubelskim. Ten ręcznie formowany okrągły placek, o średnicy od 5 do 25 cm i grubości około 1,5 cm, jest wyrabiany z ciasta pszennego wyborowego, które charakteryzuje się dwukrotnie większym dodatkiem cukru i margaryny lub masła w porównaniu do zwykłego ciasta pszennego. Na jego powierzchni znajduje się warstwa farszu składającego się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli, wymieszanej z makiem, solą i olejem roślinnym. Farsz, umieszczany w wieńcu ciasta o szerokości od 0,5 do 1,5 cm, ma barwę złocistą, a smak i zapach świeżo pieczonej cebuli. Miąższ ciasta jest jasny, miękki i lekko wilgotny[1].

Ponoć wypiekały go już piekarnie żydowskie na lubelskim podzamczu. Wówczas cebularz zyskał swoją popularność. Stał się produktem masowym dzięki temu, że był tani, pożywny i smaczny. Sprzedawali go uliczni sprzedawcy, którzy pieczywo trzymali w wiklinowych koszach noszonych na plecach lub na ramieniu. Jednak tak naprawdę nie wiadomo, czy ten placek z cebulą i makiem to tradycyjny wypiek żydowski spopularyzowany w [...] XIX i XX w. czy może efekt genialnego pomysłu mistrza lub jego ucznia jednej z maleńkich żydowskich piekarni?[2]

Po II wojnie światowej ta forma pieczywa była wykonywana nadal przez wiele miejskich piekarni. Jednak jego powstanie jest związane z ludnością żydowską.

Przez przeszło 400 lat Lublin był miastem, gdzie zamieszkiwały ze sobą lub obok siebie społeczności polska i żydowska. Historycy przyjmują, że Żydzi pojawili się w Lublinie w 2. połowie XIV wieku (najstarsze wzmianki pochodzą z 1330 roku), a w latach 70. tego stulecia mogła już

1 „Tradycje lubelskiego piekarstwa sięgają okresu średniowiecza, a pierwsze wzmianki o cebularzu lubelskim i [...] recepturze tego wyjątkowego, wywodzącego się z kuchni żydowskiej placka sięgają XIX w. Cebularze jako pierwsi zaczęli wypiekać Żydzi z lubelskiego Starego Miasta. Z czasem receptura, ze względu na swoją prostotę i niskie koszty, rozprzestrzeniła się po całej Lubelszczyźnie. Przed wojną był wypiekany m.in. przez Żydów kazimierskich i zamojskich. Znaczący wpływ miało wzajemne przenikanie się różnych tradycji piekarniczych i zapożyczanie receptur lub sposobu użycia niektórych składników przez rzemieślników z różnych kultur [...]. Niestety, w wyniku działań hitlerowskich przeprowadzonych w czasie II wojny światowej [...] poza przekazami ustnymi nie zachowały się praktycznie żadne dokumenty pisane związane genezą cebularza lubelskiego. Trudno jednoznacznie określić, kiedy lubelscy rzemieślnicy zaczęli wypiekać cebularze, faktem jest jednak, iż przysmak ten po wojnie szybko rozpowszechnił się w całym regionie. [...] wypiekano je we wszystkich licznych piekarniach żydowskich. Można było także nabyć u sprzedawców na ulicy, wprost z koszyków, które nosili na ramionach. Według wspomnień najstarszych lublinian te przedwojenne wypieki były ogólnodostępne, a ich przyjemny zapach i delikatny smak zachęcały tak, że nie wymagały żadnej dodatkowej reklamy". www.minrol.gov.pl; z wniosku o rejestrację cebularza lubelskiego, dostęp: 1.09.2017.

2 www.zwiedzajlublin.pl, dostęp: 1.09.2017.

istnieć gmina żydowska (przywilej króla Kazimierza Wielkiego z 1336 roku zezwalał ludności wyznania mojżeszowego na osiedlanie się na tzw. Podzamczu).

W XVI wieku terytorium dzielnicy żydowskiej mieściło się na północ i północny wschód od wzgórza Zamkowego. Wynikało to z przyczyn pragmatycznych, chęci zamieszkiwania jak najbliżej miasta, stanowiącego naturalne centrum handlowe. W samym mieście Żydzi zamieszkiwać ani wynajmować pomieszczeń na sklepy nie mogli, ograniczeni w tym względzie przywilejem z 1518 roku *de non tolerandis Judaeis* (o nietolerowaniu Żydów), którzy mieszczanie lubelscy uzyskali od króla. Prawo posiadania domów na terenie miasta mieli tylko nieliczni Żydzi, będący w służbie królewskiej. Jednak Majer Bałaban twierdził:

Miasto Lublin posiadało przywilej de non tolerandis Judaeis, a Miasto Żydowskie przywilej de non tolerandis Christianis. W praktyce jednak oba te przywileje nie były przestrzegane: w getcie mieszkali chrześcijanie, dla których w roku 1611 zbudowano nawet kościół świętego Wojciecha wraz z klasztorem św. Łazarza, a do miasta napływali żydowscy kupcy, którzy wynajmowali w zabudowaniach klasztornych i pałacach szlacheckich pomieszczenia na sklepy i mieszkania[3].

W znacznej mierze chodziło o konkurencję w handlu. Niezwykle dynamiczny rozwój w XVI wieku (który był złotym wiekiem miasta) Lublin zawdzięczał położeniu na szlaku handlowym, a jarmarki lubelskie były znane szeroko poza Polską, szczególnie w wiekach XVI i XVII. Już w 1521 roku doszło do procesu przed sądem królewskim o naruszenie przez Żydów zakazu handlu detalicznego, uprawianie handlu towarami zastrzeżonymi (handel korzenny), stwarzanie miastu konkurencji w handlu zbożem. Prawdopodobnie proces ten zakończył się dla miasta sukcesem. Co więcej, w następnych latach Żydzi lubelscy otrzymali od króla wiele przywilejów polegających na ulgach celnych oraz m.in. pozwolenia na zakup nowych terenów i rozbudowę obiektów gminnych (jatki, szpital, murowana synagoga). Ta w miarę spokojna koegzystencja trwała tak długo, jak miasto przeżywało okres prosperity, gdy towarów starczało dla kupców, a pracy dla rzemieślników.

Wojny w XVII wieku, niszczące najazdy wojsk kozackich, moskiewskich, szwedzkich spowodowały, iż Lublin, splądrowany, spalony i w znacznej części zniszczony, zaledwie wówczas wegetował, nigdy już nie odzyskał dawnej świetności. Wraz z narastającym ubóstwem miasta odżyły dawne konflikty ze społecznością wyznania mojżeszowego. Ze zdwojoną energią próbowano wprowadzać ograniczenia w odniesieniu do żydowskiego handlu i rzemiosła, szukając w nich drogi do poprawy sytuacji materialnej mieszczan, choć w 1655 roku, w czasie najazdu kozacko-moskiewskiego, Miasto Żydowskie zostało całkowicie zniszczone, a około 2 tysięcy jego mieszkańców wymordowano. W 1679 roku na sejmie w Grodnie król Jan III Sobieski uznał szkodliwą działalność kupców żydowskich, zakazując im zarazem wszelkiego handlu w niedziele i święta (a nawet pokazywania się wówczas w mieście). Unieważnił zarazem wszelkie pacta zawarte przez Żydów z miastem – handel usunięto w całości z obrębu miasta i ograniczono

3 M. Bałaban, *Żydowskie miasto w Lublinie*, Lublin 1991, s. 15.

do dzielnicy żydowskiej. Gmina jednak odbudowała się[4], choć nie reaktywowano jesziwy, a Sejm Czterech Ziem przeniósł swoje obrady do innych miast – Łęcznej, Jarosławia i Pilicy. Nadal jednak Lublin cieszył się sławą religijną, głównie dzięki wybitnym rabinom, którzy tu rezydowali, m.in. Widzącemu z Lublina.

Zamek Lubelski i otaczająca go Dzielnica Żydowska (widok z lotu ptaka); fot. nieznany, około 1937 roku. Archiwum Muzeum Lubelskiego w Lublinie, oddział Muzeum Historii Miasta Lublina

W 1787 roku lubelskie Miasto Żydowskie liczyło już ponad 3500 mieszkańców. W okresie zaboru rosyjskiego Żydzi mogli mieszkać jedynie na obszarze wyznaczonym przez władze. Był to tzw. cyrkuł II, do którego dodatkowo należał rejon ulicy Lubartowskiej – wytyczonej w 1. ćwierci XIX wieku, gdzie tworzyła się nowa dzielnica żydowska. Dopiero akt o równouprawnieniu ludności żydowskiej w Królestwie Polskim (tzw. reformy Wielopolskiego z 1862 roku) przyznał jej swobodę zakupu nieruchomości miejskich[5]. Lecz „prawdziwy żydowski Lublin skrywał się za Bramą Krakowską", jak wspominał Józef Achtman:

Żydowski Lublin to nie Krakowskie Przedmieście czy Ogród Saski. Nasz Lublin rozpoczynał się od strony zachodniej Bramą z Zegarem (Di Bram; Bramą Krakowską) i ulicą Grodzką, która prowadziła nas do zaułków Miasta Żydowskiego – Nadstawnej (dos Gesl), Krawieckiej, Ruskiej, krzyżujących się i zakręcających,

4 Ponownie zwiększyła się liczebność mieszkańców dzielnicy żydowskiej. Oprócz osiedla na Podzamczu Żydzi tworzyli również skupiska w innych jurydykach podmiejskich (tj. terenach wyłączonych spod prawa miejskiego): na Kalinowszczyźnie (od XVII w.), na Piaskach – rejon obecnego dworca kolejowego (od 1 poł. XVIII w.), a także w podlubelskiej Wieniawie (co najmniej od XVIII w.), która do 1916 r. była odrębnym miasteczkiem z osobną gminą. Osiedla te posiadały własne synagogi, a Wieniawa również cmentarz żydowski. W XVIII w. Żydzi osiedlali się także po południowej stronie wzgórza Zamkowego, gdzie powstała najuboższa część Miasta Żydowskiego, czyli dwie późniejsze ulice: Podzamcze i Krawiecka. Stopniowo domy zaczęły się przysuwać do wzgórza, otaczając je ze wszystkich stron podwójnym wieńcem, a dzielnica żydowska rozrosła się w obszerne miasteczko, zajmując osuszany od bagien cały obszar wokół zamku. Krawiecka – według profesora M. Bałabana – była najdłuższą ulicą na lubelskim Podzamczu i stanowiła „najbardziej zewnętrzną granicę miasta"; żyli tam najbiedniejsi.

5 Korzystając z tego prawa, Żydzi wykupili wkrótce niemal wszystkie posesje w obrębie Starego Miasta. Część bogatszych, asymilujących się rodzin, zamieszkała przy reprezentacyjnych ulicach rejonu Krakowskiego Przedmieścia.

aby połączyć się z Kowalską, Szeroką i Lubartowską. Dobiegały one do krańca drogi zwanej „Zaułkiem Cmentarnym" (Kwarim Geslech), dalej do Woli Kalinowszczyzna i kończyły się w Majdanie Tatarskim [...]. Po drugiej stronie Bramy Żydowskiej (Bramy Grodzkiej) rozpoczynała się ulica Krawiecka, będąca „wrotami do ludu", zabudowana małymi chatami z drewna i smoły, które naprawdę stały na kurzych nóżkach. [...] docieramy do ulicy Ruskiej, na której stoi prawosławna cerkiew. Naprzeciwko niej widać ulicę Szeroką i Kowalską, a za ulicą Jateczną (Jatke gas) – Lubartowską. Z ulicy Szerokiej przechodzimy podwórkami na ulicę Nadstawną [...]. Nie należy zapomnieć o ulicy Furmańskiej [...] i ulicy Lubartowskiej [...], którą cechowała duża liczba sklepów i wieczny tłok [...]. Tak wyglądał żydowski Lublin, otoczony Czechowem, Czwartkiem oraz cmentarzami żydowskimi – starym i nowym[6].

Piekarnia, ul. Szeroka 18, 20 (33 ?), fot. Stefan Kiełsznia, lata 30. XX wieku.
Archiwum Muzeum Lubelskiego w Lublinie, oddział Muzeum Historii Miasta Lublina

Przez cały XIX wiek Żydzi stanowili poważny odsetek mieszkańców Lublina[7], była to grupa niezasymilowana z ludnością polską, posługująca się własnym językiem – jidysz, posiadająca własne instytucje, tradycje i obyczaje. Społeczności żydowska i chrześcijańska żyły obok siebie, połączone prowadzeniem wspólnych interesów.

Rozmaitość zajęć, którymi parała się ludność żydowska, była wielka, ale przeważały zawody związane z handlem. Róża Fiszman-Sznajdman, która dzieciństwo i młodość (lata 20. i 30. XX wieku) spędziła w jednym z domów przy ulicy Lubartowskiej, wspomina, iż było wielu szewców, kamaszników i krawców, potem tragarzy, piekarzy, papierośników, druciarzy i kotlarzy oraz muzyków. Kobiety najczęściej były praczkami, bieliźniarkami, maglarkami. Dominowały maleńkie sklepiki i warsztaty, zatrudniające najczęściej jedynie właściciela

6 *Miasto i jego ulice* – fragmenty II rozdziału *Księgi pamięci Lublina*, „Scriptores" 2003, nr 1, s. 77–78.

7 Pomiędzy rokiem 1819 a 1865 ich liczba wzrosła z 4771 do 12 992 osób, co stanowiło odpowiednio 48,3% i 59,2% ogółu ludności. W następnych dziesięcioleciach odsetek ten utrzymywał się na podobnym poziomie. W 1885 r. Żydzi stanowili 47,6% ogółu mieszkańców, w 1905 r. zaś – 50,7%. Spis ludności z 1921 r. wykazał 94 412 mieszkańców, w tym 37 337 Żydów (39,5%). Dziesięć lat później, w 1931 r. spośród 112 285 mieszkańców miasta 38 935, a więc 34,87% ogółu mieszkańców, deklarowało wyznanie mojżeszowe. T. Radzik, *Żydzi lubelscy w społeczności miasta XVI–XX w.*, [w:] *Żydzi lubelscy: materiały z sesji poświęconej Żydom lubelskim. Lublin, 14–16 grudzień 1994 r.*, pod red W. Hawryluka, G. Linkowskiego, Lublin 1996, s. 79–88.

i rodzinę. Nie brakowało obwoźnych handlarzy i handlarek, których cały „sklep" stanowił kosz wypełniony owocami lub pieczywem[8] albo towar mieścił się w pchanym przed sobą wózku.

Handel pieczywem, ul. Zamkowa, fot. Stanisław Magierski, lata 30. XX wieku. Archiwum Muzeum Lubelskiego, oddział Muzeum Historii Miasta Lublina

Główną ulicą Miasta Żydowskiego była Szeroka. W XVI i XVII wieku dla lubelskich Żydów była tym samym, czym dla chrześcijan Rynek na Starym Mieście. Tu swoje domy stawiali kupcy, uczeni, rabini, bankierzy i lekarze. Swoją zamożnością budziła zazdrość nieżydowskich mieszkańców miasta. Do początku XIX wieku była naturalnym przedłużeniem historycznego szlaku handlowego prowadzącego przez Lublin na Ruś i Litwę. Do 1942 roku stanowiła główną arterię tej części miasta. Seweryn Sierpiński w jednym z pierwszych przewodników po Lublinie (*Obraz miasta Lublina* z 1839 roku) napisał:

Szeroka, zwana także ulicą Żydowską – a Jidn gas – [...] stanowiła jedną z centralnych ulic, nie tylko Podzamcza, ale w ogóle miasta od XVI w. [...] To właśnie tędy przebiegał historyczny trakt, zaczynający się od Starego Miasta i biegnący na Ruś, do Włodzimierza Wołyńskiego oraz na Litwę, przez Podlasie, w kierunku Brześcia. Dlatego też od Szerokiej odbiegała ulica Ruska[9].

Aż do końca XIX wieku Szeroka pełniła także funkcję centrum handlowego. Tu do lat 70. XIX wieku, dopóki nie zorganizowano, istniejącego do dzisiaj, placu Targowego, koncentrował się handel żydowski. Zresztą sam plac Targowy aż do 1939 roku nazywany był Targiem Żydowskim, dla odróżnienia go od Targu Polskiego, który mieścił się do czasów II wojny światowej pomiędzy ulicami Świętoduską i Nową (dzisiaj Lubartowska). Jednak zarówno na jednym, jak i na drugim targowisku można było spotkać handlujących Żydów, z tym że Targ Żydowski był uznawany za uboższy.

8 „Pamiętam Żydów piekarzy roznoszących w koszach na plecach pieczywo po domach. Na plecach na szelkach mieli duże wiklinowe kosze wystające grubo ponad głowę, i tam mieli świeże ciepłe bułeczki, takie obwarzanki, chleby, które roznosili po domach". W. M., mężczyzna – informator w ramach projektu „Historia mówiona" dla „Ośrodka Brama Grodzka – Teatr NN" w Lublinie, 1999–2001.

9 R. Kuwałek, *Terra incognita. Ulica Szeroka w Lublinie*, „Scriptores" 2003, nr 2, s. 10.

Ta ulica była także rodzajem centrum administracyjnego i politycznego lubelskich Żydów, a od 2. połowy XVIII wieku stała się najważniejszym miejscem dla miejscowych chasydów.

Znanym miejscem na Szerokiej był dom pod numerem 28. Mieściła się tu dawna bóżnica Widzącego z Lublina (Jakuba Icchaka Horowica). Na parterze tego domu znajdowała się piekarnia, która wypiekała ciastka dla cukierni. Piekarzem tam był Mordechaj[10].

Piekarnia, ul. Szeroka 28, 30, fot. Stefan Kiełsznia, lata 30. XX wieku.
Archiwum Muzeum Lubelskiego w Lublinie, oddział Muzeum Historii Miasta Lublina

Ulica Szeroka zaczynała się od Bramy Grodzkiej. Jej wylot, wraz z wylotami ulic Zamkowej, prowadzącej do Zamku, Kowalskiej, Cyruliczej i Grodzkiej, tworzył niewielki plac, nazywany popularnie Psią Górką, gdzie, jak opowiadał J. Achtman, „mieszkała Prili Hejfa, która wypiekała z żytniej mąki gorące ciasteczka z masłem. Były one popularne w Lublinie, podobnie jak cienkie wafle cebulowe"[11]. A Aleksander Szryft wspominał:

Z Szerokiej od nieparzystej strony było wejście na ulicę Zamkową, zaś Zamkową przechodziło się nad Zasraną Bramą, która łączyła Szeroką z Krawiecką, Podwalem i ulicą Podzamcze. Za Zasraną Bramą mieszkała już tylko biedota. Na placyku przy rozwidleniu na Szeroką i Kowalską, zaraz za Bramą Grodzką istniał niewielki żydowski rynek. Między innymi sprzedawano tam specyficzny tylko dla Lublina przysmak – bubelach. Były to babki gryczane, pieczone w specjalnych naczyniach, które jedzono na ciepło z masłem. Wypiekano je przy Grodzkiej, dwa domy przed Bramą Grodzką. Na placyku tym sprzedawano także obwarzanki[12].

Całe partery domów na ulicach Ruskiej, Szerokiej, Cyruliczej to były drzwi do warsztatików i sklepików, których właściciele bardzo często stali po prostu na progu. „Było tam dużo sklepów i piekarni"[13]:

10 A. Szryft, *Lublin, jaki pamiętam*, [w:] *Ścieżki pamięci. Żydowskie Miasto w Lublinie – losy, miejsca, historia*, pod red. J. J. Bojarskiego, Lublin–Rishon LeZion 2001, s. 92.
11 *Miasto...*, s. 77–78
12 *Ulica Szeroka w Historii Mówionej*, „Scriptores" 2003, nr 2, s. 22.
13 Tamże, s. 21.

Piekarnia (po lewej), ul. Szeroka 12, fot. Stefan Kiełsznia, lata 30. XX wieku. Archiwum Muzeum Lubelskiego, oddział Muzeum Historii Miasta Lublina

Masę straganów było w dzielnicy żydowskiej na Podzamczu, sklepów [...]. Żydzi wspaniale piekli chleb, ciasto, wspaniale piekli i właśnie tam było masę piekarń w tej dzielnicy, na Grodzkiej 5, w samym Rynku było 3 czy dwie piekarnie żydowskie, piękny chleb piekli, kikle tak zwane – z samym koprem [...]. Piekarnia moich rodziców mieściła się na Orlej pod 5, teraz już tego domu nie ma, to na samym rogu było – róg Solnej i Orlej. Na parterze była piekarnia[14].

W mozaice barwnych wspomnień i opowieści snuł się również zapach – aromat szczególny i właściwy tylko temu miejscu. Bo „kuchnia żydowska to była cebula, czosnek i śledzie", a „wśród przesądów panowało przekonanie, iż żydowska mądrość lub spryt brały się od dużej ilości jedzonych ryb, a także czosnku i cebuli"[15].

Piekarnia, ul. Lubartowska 19, fot. Stefan Kiełsznia, lata 30. XX wieku. Archiwum „Ośrodka Brama Grodzka – Teatr NN" w Lublinie

14 F. C., mężczyzna – informator.
15 Y. Becker, *Moje żydowskie potrawy*, „Scriptores" 2003 nr 2, s. 204.

Wspominano przede wszystkim codzienne wyroby piekarskie z licznych małych rodzinnych piekarni żydowskich, których do 1939 roku w obrębie Miasta Żydowskiego[16] i jego przedmieść było ponad 30[17].

Trzeba przyznać Żydom, że byli kapitalnymi piekarzami. Takiego chleba, takiego pieczywa, jak oni wypiekali, nie można było znaleźć w Lublinie. Chleb sitkowy, pszenny, z koprem albo z kminkiem to była pycha, a o chałach już nie mówię...[18]

W ludzkiej pamięci utkwiły swym smakiem różnego rodzaju chleby, bajgle (małe obwarzanki), makagigi (rodzaj dzisiejszych sezamków, ale wyrabianych z maku), maca, chały, bubełach (rodzaj bułek z masłem w środku) i właśnie cebularze.

Były dobre chleby, bułeczki, były cebularze... Jaki był placek żydowski! Żydowskie piekarnie były bardzo dobre. Zięba tu na Kalinie piekarnię miał, tam z tyłu, za cmentarzem. Jaki on miał chleb, jakie bułki miał... Ale on nie oszukiwał. Dodał masło, dodał mleko. Do ciasta dodał wszystko[19].

Również charakterystyczny był zapach żydowskich piekarni.

Pachniało cebulą ze względu na to, że oni bardzo dużo tych cebularzy piekli, tych piekarni było kilka, nawet jedna piekarnia była właśnie na ulicy Jezuickiej, przy końcu, bardzo blisko Bramy Krakowskiej[20].

Pieczywo było sprzedawane także przez wędrownych sprzedawców, „z koszyka na ramieniu sprzedawali nie tylko bajgle, ale i bułeczki chrupiące i cebularze. Ale to były cebularze... Bułeczki takie kajzerki, były trzy rodzaje kajzerek, ale to był smaczek, z makiem były, z koperkiem, ale żadna słodzona cukrem, nie było cukrem słodzonych, bo już wtedy bułka się nazywała maślana, jak była słodzona. Cebularze to były miód!"[21].

16 „Na Starym Mieście były piekarnie żydowskie, w których można było kupić placki z cebulą i bajgle, i bardzo dobre chleby". Julia Hartwig, kobieta – informator.

17 Piekarnie żydowskie działające w Lublinie do 1939 r. wg Archiwum Państwowego w Lublinie: Piekarnia Icka Zylbersztruma, ul. Bramowa 6, 1928–1931; Piekarnia Józefa Goldberga, ul. Grodzka 8, 1933–1939; Piekarnia braci M i A. Fajnszylberów, ul. Rynek 7, 1938; Piekarnia Anezela Bursztyna, ul. Szeroka 7, 1938; Piekarnia Goldsztajna Szmula, ul. Szeroka 20, 1938; Piekarnia Kerszenbauma Dawida, ul. Szeroka 24, 1938; Piekarnia Sznajdli Wajsmana, Szeroka 34, 1938; Piekarnia Cyment Szajna, ul. Szeroka 39, 1938; Piekarnia mechaniczna Kamilli Moritz i Henryka Kijoka, ul. Podwale 7, 1927 (potem piekarnia „Postęp" Gitla Gewerc, 1938); Piekarnia Eli Gelibtera, ul. Lubartowska 20, 1938–1939; Piekarnia Sztycera Wolfa, ul. Lubartowska 23, 1938; Piekarnia Glinklich Rajzli, ul. Lubartowska 27, 1938; Piekarnia Lejby Tulera, ul. Lubartowska 28, 1938; Piekarnia Goldsztajna Lejzara, ul. Lubartowska 29, 1938; Piekarnia Ganczera Fajwla, ul. Lubartowska 34, 1938–1939; Piekarnia Mordki Bajtla, ul. Furmańska 2, 1938; Piekarnia Mitelmana Choima, ul. Szewska 4, 1939; Piekarnia Szlomy Gitelmana, ul. Rybna 8, 1932–1942 (wg przekazów ostatnia z żydowskich piekarni, działała jeszcze w getcie); Piekarnia Zyndla Judki Tulera, ul. Rybna 29, 1938; Piekarnia Zemelszterna Szulima, ul. Nadstawna 10, 1938; Piekarnia Chaima Estrajcha, ul. Probostwo 7, 1938; Piekarnia Szulinbera Stycera, ul. Kalinowszczyzna 62, 1938; Piekarnia Ajnsztajna Symchy-Binema, ul. Kalinowszczyzna 66, 1938; Piekarnia Hersza Uera, ul. Kalinowszczyzna 70, 1938–1939; Piekarnia Wajnryba Lejby, ul. Kalinowszczyzna 71, 1938; Piekarnia Dawida Zyskinda, ul. Leszczyńskiego 70, 1938–1939; Piekarnia Wajsbrota Lejby, ul. Leszczyńskiego 80, 1938–1939; Piekarnia Rendlicha Szyja, ul. Rynek Wieniawski 1, 1938–1939; Piekarnia Wajsbrot Joseka, ul. Długosza 9, 1938–1939; Piekarnia Frydmana Sana, ul. Przystawie 1, 1938–1939; Piekarnia Kielmana Wałacha, ul. Zamojska 37, 1938–1939; Piekarnia Finkla Wermana, ul. 1 Maja 35, 1938–1939; Piekarnia Tuchsznejdera Jankla, ul. 1 Maja 37, 1937–1938; Piekarnia Sterpejkowicza, ul. Bychawska 18, 1938–1939; Piekarnia Symchi Grynsztajna, ul. Dawna 19, 1938–1939; Piekarnia do wypieku ciastek Ajchenblata Bendysa, ul. Bonifraterska 14, 1938–1939.

18 C. L., mężczyzna – informator.

19 J. H., mężczyzna – informator.

20 J. O., mężczyzna – informator.

21 R. G., mężczyzna – informator.

Współistnienie ludności żydowskiej i polskiej w Lublinie było widoczne na każdym kroku. Specjały małych żydowskich sklepików cieszyły się takim samym powodzeniem, jak rarytasy tzw. sodówek prowadzonych przez mieszczan lubelskich, i gdy „piekarze żydowscy kojarzyli się z niezwykłymi bułkami, cebularzami i chałką, polscy – z wszelkiego rodzaju słodkościami"[22]. Sklepy czy piekarnie swymi doskonałymi w smaku wyrobami zyskiwały grono zadowolonych klientów, a receptury piekarskie, bazujące na podobnych, równie dobrych, surowcach, z czasem się upodabniały. R. Fiszman-Sznajdman wspominała:

[...] piekarnia Trejglów [piekarnia Ireny i Witolda Trejglów przy ul. Lubartowskiej 32] pojawiła się nagle. Na początku nikt z mieszkańców nie miał odwagi przestąpić jej progu. Stopniowo zaczęli pojawiać się pierwsi klienci, od których dowiedziano się, że Trejglowie są bardzo uprzejmymi sprzedawcami, a ich pieczywo wyróżnia się doskonałym smakiem. W ten sposób Trejglowie zdobywali coraz więcej klientów i wkrótce stali się konkurentami żydowskich piekarzy[23].

Dzielnica żydowska w Lublinie i jej główna ulica – Szeroka, w czasie II wojny światowej stała się gettem, a od 1941 roku była jeszcze bardziej zagęszczona z powodu napływu Żydów wysiedlonych z innych części miasta. W marcu i kwietniu 1942 roku większość jej mieszkańców wywieziono do obozu w Bełżcu. Po zagładzie ludności przystąpiono do likwidacji domów. Początkowo dokonywano tego przy udziale części dawnych mieszkańców. Kolumny żydowskich więźniów z małego getta na Majdanie Tatarskim i z obozu koncentracyjnego na Majdanku przychodziły tutaj aż do 1943 roku, by wyburzać dom po domu. Niszczono święte księgi, meble i pamiątki. Dzielnica wraz z główną ulicą zamieniła się w wielkie rumowisko. Niszczenie tej części miasta trwało także po wojnie, do 1954 roku.

Lubelskie Miasto Żydowskie pozostało jednak we wspomnieniach, w zapiskach, nielicznych artefaktach przechowywanych przez instytucje kultury i osoby prywatne oraz we wspomnieniach zapachu i smaku świeżo wypieczonych cebulowych placków, których produkcję przejęli piekarze chrześcijańscy. Sława cebularzy lubelskich zaczęła pomału rozprzestrzeniać się poza obręb Lublina. Agnieszka Kręglicka – restauratorka, felietonistka, autorka książek i programu telewizyjnego o tematyce kulinarnej oraz promotorka zrównoważonego rolnictwa, w 2012 roku pisała:

Tropiąc cebularze na świecie, trafiłam do koszernej piekarni Kossar's Bialy przy Grand Street w Nowym Jorku. Małe bułeczki z chlebowego ciasta z odrobiną cebuli w dziurce na środku nie przypominają lubelskich, ale warte są odnotowania. Ich historię pogłębiła Mimi Sheraton, recenzentka kulinarna, w książce „The Bialy Eaters, the Story of a Bread and a Lost World". Ten rodzaj cebularzy wywodzi się od bialystoker kuchen, wypieków, które zniknęły z Białegostoku po Holocauście. Autorka odnalazła je w USA, Argentynie, we Francji, w Izraelu – wciąż są wypiekane przez potomków żydowskich białostoczan. Ciasto zagniatane tylko z mąki (wysokoglutenowej chlebowej), drożdży, soli i wody przypomina ciasto pizzowe. Bułeczki miąższ mają gęsty, skórkę chrupiącą i na mój gust zdecydowanie za mało cebuli. Przy nich cebularze lubelskie to niemal ciastka – bogate w mleko, jajka, masło, cukier. Prosto z pieca, ciepłe, posmarowane masłem świetne są na przekąskę, drugie śniadanie, podwieczorek. Wpisane na listę produktów tradycyjnych stały się wizytówką regionu[24].

22 Ł. Jasina, *Wspomnienia mojej prababci*, „Scriptores" 2003, nr 2, s. 120.
23 R. Fiszman-Sznajdman, *Mój Lublin*, Lublin 1989, s. 49.
24 A. Kręglicka, *Cebularze*, „Wysokie Obcasy", dodatek do „Gazety Wyborczej" 2012, 7 grudnia

Cebularz lubelski, zgłoszony wnioskiem Stowarzyszenia „Partnerstwa Producentów Cebularza Lubelskiego", zarejestrowano jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) i wpisano do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych rozporządzeniem Komisji Europejskiej nr 844/2014 z dn. 23.07.2014 roku.

BIBLIOGRAFIA

Bałaban Majer, *Żydowskie miasto w Lublinie*, Lublin 1991.

Becker Yaron (Karol), *Moje żydowskie potrawy*, „Scriptores" 2003, nr 2, s. 202–209.

Dziedzictwo kulturowe Żydów na Lubelszczyźnie, pod red. Marty Kubiszyn, Grzegorza Żuka, Moniki Adamczyk-Garbowskiej, Lublin 2003.

Fiszman-Sznajdman Róża, *Mój Lublin*, Lublin 1989.

Jasina Łukasz, *Wspomnienia mojej prababci*, „Scriptores" 2003, nr 2, s. 118–121.

Kręglicka Agnieszka, *Cebularze*, „Wysokie Obcasy", dodatek do „Gazety Wyborczej" 2012, 7 grudnia

Kuwałek Anna i Robert, *Żydzi i chrześcijanie w Lublinie w XVI i XVII w. Przyczynek do dziejów Żydów w okresie staropolskim*, [w:] *Żydzi w Lublinie. Materiały do dziejów społeczności żydowskiej w Lublinie*, pod red. Tadeusza Radzika, t. 2, Lublin 1998, s. 9–31.

Kuwałek Robert, *Ludność żydowska w Lublinie*, „Na Przykład" 1994, nr 20.

Kuwałek Robert, *Luty wokół Lubartowskiej*, „Gazeta Wyborcza. Lublin" 2000, nr 49.

Kuwałek Robert, *Terra incognita. Ulica Szeroka w Lublinie*, „Scriptores" 2003, nr 2, s. 9–19.

Kuwałek Robert, *Żydowskie ślady*, [w:] *Ścieżki pamięci: Żydowskie Miasto w Lublinie – losy, miejsca, historia*, pod red. Jacka Jerzego Bojarskiego, Lublin–Rishon LeZion 2001, s. 179–201.

Kuwałek Robert, Wysok Wiesław, *Lublin. Jerozolima Królestwa Polskiego*, Lublin 2001.

Miasto i jego ulice – fragmenty II rozdziału *Księgi pamięci Lublina*, „Scriptores" 2003, nr 1, s. 77–89.

Odnous Barbara, *Z czterdziestu tysięcy – nikt!*, [w:] *Ścieżki pamięci: Żydowskie Miasto w Lublinie – losy, miejsca, historia*, pod red. Jacka Jerzego Bojarskiego, Lublin–Rishon LeZion 2001, s. 216–218.

Radzik Tadeusz, *Żydzi lubelscy w społeczności miasta XVI–XX w.*, [w:] *Żydzi lubelscy: materiały z sesji poświęconej Żydom lubelskim. Lublin, 14–16 grudzień 1994 r.*, pod red. Wojciecha Hawryluka, Grzegorza Linkowskiego, Lublin 1996, s. 79–88.

Szryft Aleksander, *Lublin, jaki pamiętam*, [w:] *Ścieżki pamięci: Żydowskie Miasto w Lublinie – losy, miejsca, historia*, pod red. Jacka Jerzego Bojarskiego, Lublin–Rishon LeZion 2001, s. 91–99.

Ulica Szeroka w Historii Mówionej, „Scriptores" 2003, nr 2, s. 20–22.

Wajs Symcha, *Żydzi w Lublinie w przededniu II wojny światowej* – fragment wspomnień, *[w:] Żydzi lubelscy: materiały z sesji poświęconej Żydom lubelskim. Lublin, 14–16 grudzień 1994 r.*, pod red. Wojciecha Hawryluka, Grzegorza Linkowskiego, Lublin 1996, s. 97–105.

Zieliński Konrad, *W cieniu synagogi. Obraz życia kulturalnego społeczności żydowskiej Lublina w latach okupacji austro-węgierskiej*, Lublin 1998.

NETNOGRAFIA

www.biblioteka.teatrnn.pl, zakładka HISTORIA MÓWIONA, Historia Mówiona – archiwum „Ośrodka Brama Grodzka – Teatr NN" w Lublinie, nagrywane przez Marzenę Baum, Martę Grudzińską, Martę Kubiszyn, Barbarę Odnous, 1999–2001.
www.lublin.jewish.org.pl.
www.minrol.gov.pl.
www.zwiedzajlublin.pl.

SUMMARY

Jewish History of Lublin Cebularz

Lublin Cebularz – wheat dough pancake with a layer of stuffing from onion mixed with poppy and oil – is a modern local product of the Lublin region. Its origins can be traced to the 19th century tradition of the Jewish bakers from Lublin's Old Town. The area provided evidence of the coexistence of the Polish and Jewish societies at every turn – since the 2nd half of the 14th century up to the destruction of the Jewish District during WWII.

Among the mosaic of colourful memories and stories of the oldest citizens of the city, one still can find the theme of special batches – cebularze. This bread had been sold in all small Jewish family bakeries and by itinerant street traders, straight from baskets they carried on their shoulders. Due to the simplicity of the recipe and the selection of the ingredients, Cebularze were found tasty by the poor and the rich, and their pleasant smell and delicate taste did not require to be advertised.

Lublin Cebularz, submitted in an application by the "Partnership of Producers of Lublin Cebularz" Association, has been registered as the 37th Polish Protected Geographical Indication (PGI) and entered the registry of the protected names of origin and geographical denominations by the regulation no. 844/2014 of the European Commission from 23 July 2014.

Key words: bread, onion, Lublin Cebularz, history of Lublin Jews
Słowa kluczowe: pieczywo, cebula, cebularz lubelski, historia Żydów lubelskich

Barbara Pabian
Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach

KIEŁBASA OD GIERKA, KASZANKA Z PRL-U, CHLEB GEESOWSKI, CZYLI O PRZEJAWACH IDEALIZOWANIA MINIONEJ EPOKI I MARKETINGOWEJ GRZE NA SENTYMENTACH

Kuchnia polska może się poszczycić różnorodnością oraz nieprzeciętnymi walorami smakowymi i odżywczymi. Na jej obecny kształt złożył się w dziejach cały zespół czynników, w tym o charakterze geograficzno-środowiskowym, materialnym, kulturowym, społecznym, religijnym oraz, co istotne dla naszych rozważań – historycznym. „Na stole – jak słusznie ocenia Ludwik Stomma – rozpościera się przecież pod postacią potraw i ingredientów całe widmo historii i tęsknot ludzkości, co nijak nie przeszkadza w degustacji, a tym mniej zapijaniu odpowiednio dobranym trunkiem"[1]. W epoce staropolskiej „obfite i ekskluzywne menu świadczyło o randze społecznej, bogactwie i pozycji"[2]. Specjały, takie jak: mięsiwa, ryby, drób, dziczyzna, tłuste i zawiesiste sosy, kapusta z kawałkami solonej słoniny, kasza jaglana, kluski, groch ze słoniną, były dla odwiedzających nasz kraj obcokrajowców przedmiotem doznań, „od tych najbardziej krytycznych po pełne zachwytu"[3]. Polskie potrawy stawały się źródłem inspiracji dla innych nacji. Przykładowo, szczupaki oraz sandacze, gotowane w warzywach, polane roztopionym masłem i garnirowane jajkiem na twardo, a także ciasta wielkanocne: baby i mazurki, znane były francuskiej arystokracji pod nazwą à la polonaise. Polscy kucharze również korzystali z doświadczeń innych narodów, zapożyczając m.in. z Włoch jarzyny, z Francji i Szwajcarii – wyroby cukiernicze, z Holandii – sery, z Turcji zaś – kawę[4].

W XIX wieku wśród polskiego ziemiaństwa zarysowały się dwa wyraźne nurty kulinarne. Pierwszy z nich, sarmacki, miał charakter konserwatywny, a więc wrogi wobec obcych zapożyczeń, drugi został ukształtowany na fali mody i zainteresowania cudzoziemszczyzną. Skupiał ludzi otwartych na nowe doznania smakowe[5]. Po odzyskaniu przez Polskę niepodległości coraz bardziej zaczęto zwracać uwagę na zasady zdrowego odżywiania. W całym kraju panowało przekonanie, że gotować musi umieć każda bez wyjątku kobieta[6].

1 L. Stomma, *Dzieje smaku*, Poznań 2003, s. 9.
2 K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010, s. 67.
3 Tamże, s. 75.
4 P. Adamczewski, *Kuchnia polska*, „Stromata Anthropologica", t. 2: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, pod red. K. Łeńskiej-Bąk, Opole 2007, s. 415.
5 Zob. szerzej: K. Łeńska-Bąk, dz. cyt., s. 80.
6 M. i J. Łozińscy, *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa 2012, s. 190.

Okresem niesprzyjającym rozwojowi polskiej sztuki kulinarnej były lata ustroju socjalistycznego. Zgadzają się co do tego wszyscy badacze zajmujący się tematem przaśnej gastronomii PRL-u. Fakt ten z autopsji może potwierdzić również autorka niniejszego opracowania, której przyszło żywić się w Polsce Ludowej przez okres ponad trzydziestu lat. W tamtym czasie występowały okresowe braki nawet podstawowej żywności, wiele do życzenia pozostawiała jakość produktów spożywczych, jak również – niezwykle skromny w porównaniu z dzisiejszym – asortyment. W tym trudnym czasie „stary podział na kuchnię szlachecką, mieszczańską i chłopską odchodził w przeszłość"[7]. Tym bardziej znawców tematu może zainteresować swoisty trend związany z marketingową strategią promowania i sprzedaży wyrobów kulinarnych, które w swych nazwach odwołują się do powojennej rzeczywistości polityczno-społecznej. Celem artykułu jest jego omówienie oraz interpretacja z perspektywy kulturoznawczej.

KULTURA KULINARNA W POLSCE LUDOWEJ

Analiza źródeł historycznych obnaża słabość polskiej kultury żywienia okresu PRL-u. W tzw. demokracji ludowej nie było dogodnego klimatu dla rozwoju kuchni polskiej. Centralne zarządzanie gastronomią oraz gospodarka nakazowo-rozdzielcza ujednoliciły przepisy, sprowadzając sztukę kulinarną do najniższego z możliwych poziomów. W całej Polsce kupowano produkty spożywcze w takich samych z wyglądu opakowaniach, zarówno sypkie (np. cukier, mąkę, kaszę), jak i płynne (np. olej, mleko), oraz spożywano podobne w smaku wędliny, sery, pieczywo czy przetwory.

W pierwszych latach po wojnie – podkreślają badacze – „braki w zaopatrzeniu, dezorganizacja handlu, transportu, powszechne ubóstwo powodowały, że zapewnienie sobie codziennego wyżywienia dla większości rodzin w całym kraju stanowiło nie mniejszy problem niż w czasie okupacji"[8]. Produkty takie, jak mięso, tłuszcze, a nawet niektóre gatunki pieczywa, były niedostępne na rynku. Maria Dąbrowska odnotowała m.in., iż w 1950 roku zamknięto nawet „prywatne jatki sprzedające łby krowie i inne tego rodzaju ochłapy, do których zazwyczaj ciśnie się wszelkiego rodzaju biedota"[9]. Winą za niedobory żywności władze polityczne starały się obarczyć obywateli, zarzucając im niewłaściwe nawyki kulinarne. Podkreślano rzekomy „systematyczny wzrost spożycia mięsa, jaj, tłuszczów i cukru, a zarazem relatywne zmniejszanie się popytu na produkty zbożowe i ziemniaki"[10]. Zalecano też, aby oszczędnie zużywać resztki dla własnych potrzeb. Przykładowo, w *Poradniku dobrej gospodyni* z 1954 roku potępiono „wykorzystywanie obierzyn z jabłek i ziemniaków dla świń i kur, gdyż bardziej racjonalne było przeznaczenie ich do spożycia przez ludzi, po odpowiednim przyrządzeniu"[11]. Mimo zapewnień ze strony propagandy rządowej, że sytuacja wkrótce ulegnie poprawie, kolejne lata nie przyniosły zmiany na lepsze. Czas oczekiwania na rynkową normalność „można było skrócić

7 T. Czekalski, *Czasy współczesne*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, pod red. A. Chwalby, Warszawa 2005, s. 374.
8 M. i J. Łozińscy, dz. cyt., s. 246.
9 M. Dąbrowska, *Dzienniki powojenne*, Warszawa 1996, s. 146.
10 T. Czekalski, dz. cyt., 371.
11 Tamże.

nad kotletami z wymienia i naleśnikami z kiełbasą serdelową. Dłużyło się, bo przybywało przepisów na bigos z marchwi. Mięsa było coraz mniej"[12].

Minimalizm konsumpcyjny PRL-u przejawia się wyraźnie na kartach prozy i poezji realizmu socjalistycznego. „Jeśli bohater jada, to rzadko i bardzo skromnie"[13] – konstatuje Joanna Pyszny. Ascetyczna dieta, a także deprecjonowanie kulturowej etykiety towarzyszącej jedzeniu są tu „wyznacznikiem strategii życiowej tych bohaterów, akceptacji systemu aksjologicznego nakazującego przedkładanie wartości społecznych nad osobiste, prywatne, indywidualne, są wynikiem ustalenia priorytetów (Błażej Plewa idzie do pracy w ukochanym zakładzie głodny, lecz radosny)"[14]. Trzeba dodać, że taki socjalistyczny wzór osobowy, będący propagandowym instrumentem cech zalecanych do naśladowania, miał na celu nie tylko ukazywanie wartości pracy socjalistycznej, przeciwstawianej „zepsutemu", imperialistycznemu Zachodowi, lecz tak naprawdę, wobec powszechnego braku żywności, wdrażanie społeczeństwu rygorów konsumpcyjnych. W istocie był to jeden ze sposobów tuszowania błędów systemu oraz studzenia w społeczeństwie negatywnych emocji, będących następstwem owych błędów. Bieda sytuowała pozytywnego bohatera we właściwym miejscu na skali socjalistycznych wartości. Sytuacja nie uległa poprawie w latach późniejszych, choć liczono na to, że ten problem gospodarczy rozwiąże wprowadzona w 1951 roku reglamentacja poszukiwanych na rynku produktów, takich jak: mięso, tłuszcze, cukier i produkty cukiernicze. Skromne dostawy nie zdołały jednak zapewnić pełnego pokrycia kartkowych świadczeń.

W pierwszych latach dekady gierkowskiej, wskutek kredytów zaciągniętych na Zachodzie, sytuacja pozornie uległa poprawie. Komentarzem do ponurej rzeczywistości było funkcjonujące wówczas w obiegu społecznym następujące ironiczne powiedzenie: „Za Bieruta strzelanina, za Gomułki suche bułki. Teraz mamy chleb i serek! Niechaj żyje Edward Gierek". W sprzedaży detalicznej dostępne stały się jedynie podstawowe produkty żywnościowe mogące służyć do sporządzania niewyszukanych potraw, według prostych przepisów kulinarnych. W dużych miastach nie było problemu z nabyciem brojlerów, pojawiły się też nawet towary z importu (np. firmy Nestle)[15]. Dotychczasowy typowy obiad, charakterystyczny dla rodzin robotniczych, składający się zazwyczaj według Tadeusza Czekalskiego z grochówki lub barszczu, śledzia z cebulą oraz potraw z ziemniaków, zastąpiły w latach 70. „proste potrawy z drobiu"[16]. Nadal wyrobem marzeń była szynka, możliwa do kupienia praktycznie jedynie przed świętami Bożego Narodzenia lub Wielkanocy, i to po dłuższym odstaniu w kolejce. Na co dzień w sklepach były dostępne wyroby garmażeryjne, takie jak np.: pasztetowa, kaszanka, podgardlana, czarny salceson, lecz wiele osób, szczególnie o wyższym statusie społecznym, nie miało do nich zaufania, ponieważ powszechnie kojarzyły się z mierną jakością i smakiem. Produkt konserwowy Polish Ham, powszechnie dziś uważany za mniej zdrowy, był obiektem pożądania

12 I. Konarska, P. Nowosielska, *Kultowe przedmioty PRL*, www.tygodnikprzeglad.pl/kultowe-przedmioty-prl/, dostęp: 15.12.2017 r.

13 J. Pyszny, *Co jada bohater? Kod kulinarny literatury socrealistycznej, czyli dieta a światopogląd*, „Stromata Anthropologica", t. 2: *Pokarmy i jedzenie w kulturze...*, s. 218.

14 Tamże, s. 236.

15 T. Czekalski, dz. cyt., 371.

16 Tamże, s. 374.

konsumentów, dostępnym za bony towarowe Pekao albo dewizy w sklepach Peweksu lub Baltony. Rarytasem, który serwowano w państwowych restauracjach czy bardziej szanujących się barach na obszarze całego kraju, był kotlet schabowy z kapustą, co według Piotra Adamczewskiego „zohydziło wielu wspaniałą potrawę, mogącą dać wiele przyjemności miłośnikom wieprzowiny i pysznego warzywa"[17]. Na forum Gazety.pl można dziś znaleźć wypowiedzi osób pamiętających zwyczaje żywieniowe mieszkańców Polski Ludowej. Ujawniają one w pełni peerelowskie niedobory:

Na co dzień parówki tylko takie grube, jajka na miękko, mleko z manną, galarety z nóżek i chleb z dżemem :) I nieśmiertelna herbata z cukrem. Ach i rozpustą były dla mnie wówczas wędzone kurczaki oraz słodka galaretka w bloku (kilka kolorów, przeplatane białą pianką)[18].

Szczytem wysublimowania kulinarnego był mielony (często ze sporym wsadem warzywnym) pod wszelkimi możliwymi nazwami (stek, rumsztyk, bryzol i inne takie)[19].

Moje ulubione kotlety ze szkolnej stołówki – mortadela smażona – co to było za cudo!!! a w domu pamiętam ciastka z płatków owsianych z czekoladą – palce lizać[20].

Narastające zadłużenie kraju doprowadziło do całkowitego kryzysu gospodarczego, którego jednym z przejawów były półki sklepowe wypełnione jedynie butelkami z octem. W sytuacji drastycznej przewagi popytu nad podażą zaczęto wprowadzać podwyżki cen, co spowodowało protesty w 1970, 1976 oraz 1980 roku[21]. Od 1976 roku, aby ograniczyć konsumpcję, wprowadzono kartki na cukier. Później poszerzono asortyment reglamentowanej żywności o przetwory mięsne, produkty mączne i zbożowe, cukierki, mleko w proszku, alkohol (zamiennie kawa) oraz masło (okres od 1981 aż do 1989 roku)[22]. Prowadzono także sprzedaż produktów niereglamentowanych, jednakże po wysokich cenach.

POSTPEERELOWSKIE SPECJAŁY W MARKETINGOWYM TEATRZE ABSURDU

Niemal trzy dekady od transformacji ustrojowej oraz upadku systemu socjalistycznego dostrzegalny jest w Polsce swoisty trend, związany z fałszywym idealizowaniem minionej epoki. Jednym z jego przejawów jest sprzedaż na rynku oraz w internecie produktów o nazwach lub wyglądzie nawiązujących do tego okresu, takich jak: gadżety, zabawki, gry, miniatury samochodów, filmy, książki etc.[23] Są wśród nich również produkty spożywcze, określane mianem np.: „kiełbasy od

17 P. Adamczewski, dz. cyt., s. 418.
18 „Forum", forum.gazeta.pl/forum/w,16256,17459256,17459256,Obyczaje_kulinarne_w_PRL_u_.html, dostęp: 4.12.2017.
19 Tamże.
20 Tamże.
21 Zob. szerzej: T. Czekalski, dz. cyt., s. 371.
22 W tym czasie reglamentowane były także niektóre towary przemysłowe, jak np. mydło.
23 Zob.: Oficjalna strona sklepu internetowego Spod Lady, www.spodlady.com/gadzety_zabawki, dostęp: 27.12.2017.

Gierka", „szynki jak za Gierka", „kaszanki z PRL-u", „chleba geesowskiego"[24]. Takie odwołanie w nazwie do czasów socjalizmu ma w założeniu świadczyć o dobrej jakości i nieprzeciętnych walorach smakowych proponowanej żywności, wytwarzanej rzekomo według oryginalnych przepisów z tamtego okresu. W świetle ustaleń historycznych ma ono jednak niewiele wspólnego z wiernością tradycji, lecz jest powodowane wyłącznie posunięciami marketingowymi. Producenci chcą w ten sposób wzbudzić zainteresowanie swoją ofertą i zwiększyć sprzedaż. Dziennikarski rekonesans ujawnia komercyjną genezę biznesowego pomysłu. W wydaniu internetowym „Życia Warszawy" zamieszczono wypowiedź Mariusza Nowotczyńskiego, specjalisty ds. marketingu jednej z firm produkującej wędliny o tego typu nazwach:

Jak zazwyczaj bywa, pomysł wziął się z obserwacji rzeczywistości. Zauważyliśmy, że w publikowanych w mediach sondażach duża część społeczeństwa z nostalgią wspomina „gierkowską dekadę". Postanowiliśmy zaryzykować, wykorzystać to i stąd wziął się pomysł na stworzenie serii „Wędliny jak za Gierka". Pomysł okazał się strzałem w dziesiątkę. Ludzie zaakceptowali je[25].

Jak więc widać, nie chodzi tu o prawdę historyczną, lecz o wzmocnienie handlowej argumentacji. I chociaż nikt nie zaprzeczy, że dzisiejsze wyroby z nazwami z poprzedniego ustroju politycznego mają dobrą jakość i walory smakowe, to jednak w niczym nie przypominają peerelowskich i tak naprawdę mają z nimi niewiele wspólnego, chyba że, jak słusznie ocenia jeden z klientów, „będzie ich mało i trzeba będzie stać w kilometrowych kolejkach"[26]. Warto w tym miejscu przytoczyć wypowiedź osoby pamiętającej czasy PRL-u:

Zastanawiam się, czy to możliwe, żeby w czasach gierkowskich metody „chrzczenia" wędlin, w rzeczywistości powszechnego niedoboru, nie były znane. Oczywiście, może się nie robiło tego metodami współczesnymi, że fosforany i woda, ale pamiętam regularne afery o to, że trociny w kiełbasie, że same ścięgna i chrząstki etc. Tzw. kiełbasa gierkowska, czyli dostępna w końcówce lat 70. za 44 złote kiełbasa zwyczajna, składała się w zasadzie wyłącznie z takich cudów. Pamiętam, jak w początku l. 80. „Kronika Beskidzka" opisała znalezienie ludzkiego palca w kiełbasie; natychmiastowa kontrola w czechowickiej kiełbasiarni nie wykryła żadnego wypadku związanego z utratą palca, co nasuwało jeszcze straszniejsze przypuszczenia. Szynki konserwowe Polish Ham Krakus, które się trafiały raz na rok około świąt BN, w smaku i konsystencji były w sumie podobne do tego, co i dziś jest do kupienia (przepadałam za galaretką); szynki takiej zwykłej zupełnie nie pamiętam, prędzej jakieś balerony czy polędwice[27].

W świetle przeanalizowanych faktów historycznych nasuwa się pytanie, czy omawiany trend biznesu jest wyłącznie wynikiem komercji i celowego dezinformowania dla osiągnięcia zysku, czy może wspiera się na już istniejącym pozytywnym nastawieniu części społeczeństwa do postpeerelowskiej tradycji? Odpowiedź nie jest łatwa, jednakże można zaryzykować twierdzenie, że nakładają

24 Nazwy omawianych wyrobów mieszczą się w kategorii oznaczeń odwołujących się do znanych osób, autorytetów kulinarnych lub zawierających inny element dowartościowujący. Według badaczki „w ten sposób potrawom dodaje się splendoru, w związku z czym samo usłyszenie nazwy zaostrza apetyt, powodując chęć skosztowania danego specjału". Zob. szerzej: A. Dąbrowska, *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw?*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. P. Kowalskiego, Wrocław 1998, s. 250.

25 J. Blikowska, *Wędliny na starej recepturze, z nazwą z poprzedniej epoki*, www.zw.com.pl/artykul/461349.html, dostęp: 7.11.2017.

26 *Wielki powrót PRL-u w mięsnym? Wędliny jak za Gierka – czyli jakie?*, www.pomorska.pl/pomorska24/art/7124367,wielki-powrot-prlu-w-miesnym-wedliny-jak-za-gierka-czyli-jakie,id,t.html, dostęp: 7.11.2017.

27 *Mity PRL-u (1): Żydowskie ciasteczka Jaffa*, haase.blox.pl/2016/03/Mity-PRL-u-1-Zydowskie-ciasteczko-Jaffa.html, dostęp: 29.11.2017.

się tu oba czynniki. Zaproponowana przez biznes koncepcja marketingowa jest niewątpliwie formą prowokowania stanów afektywnych o podłożu sentymentalnym, które konstytuują się u niektórych Polaków na fali ideowego lub nostalgicznego zauroczenia przeszłością czy tęsknotą za utraconą młodością. Pamięć bowiem, jak konstatują badacze, „jest amalgamatem informacji pochodzących nie tylko z pamięci, lecz także z przekonań i przypuszczeń jednostki oraz jej otoczenia"[28]. Nie wszyscy ulegają marketingowej presji, o czym świadczy następująca wypowiedź:

Ja jestem z 1978, a pamiętam wystarczająco dużo i dobrze, żeby nie idealizować. Mam teorię, że idealizowanie PRL to jednak domena dzieci prominentów i mieszkańców większych miast. Jak się mieszkało w małym miasteczku na ścianie wschodniej i nie było synem/córką dyrektora/badylarza, to pamięta się jednak głównie syf. Hortexy, relaxy i wczasy w Bułgarii to były w TV[29].

***

Kultura kulinarna jest elementem przekazu kulturowego i nośnikiem pamięci narodowej[30]. Odwołanie zatem w nazwach wyrobów do, skrytych za zasłoną zniekształcenia, kulinarnych „dokonań" minionej epoki, jest z kulturowego punktu widzenia zabiegiem szkodliwym. Stanowi formę zakłamywania przekazu tradycji, mityzacji narodowej przeszłości, jak również partycypacji na rzecz tradycji wynalezionej. Komercyjna mistyfikacja, nawet jeżeli odnosi się wyłącznie do produktów spożywczych, stwarza dogodną płaszczyznę dla syndromu pamięci fałszywej. Przejaskrawione, niezgodne z prawdą historyczną przyrównanie do epoki PRL-u kształtuje i utwierdza jej fałszywy obraz. Sprzyjać to może fetyszyzacji obrazu Polski Ludowej, zwłaszcza wśród ludzi młodych, nieznających dawnych realiów, za to ufnych i mało odpornych na przekaz masowy.

BIBLIOGRAFIA

Adamczewski Piotr, *Kuchnia polska*, „Stromata Anthropologica", t. 2: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, pod red. Katarzyny Łeńskiej-Bąk, Opole 2007, s. 413–419.

Czekalski Tadeusz, *Czasy współczesne*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, pod red. Andrzeja Chwalby, Warszawa 2005, s. 340–423.

Dąbrowska Maria, *Dzienniki powojenne*, Warszawa 1996.

Dąbrowska Anna, *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw?*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. Piotra Kowalskiego, Wrocław 1998, s. 248–253.

Łeńska-Bąk Katarzyna, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010.

Łozińscy Maja i Jan, *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa 2012.

Modi memorandi. Leksykon kultury pamięci, pod red. Magdaleny Saryusz-Wolskiej, Roberta Traby, Joanny Kalickiej, Warszawa 2014.

28 *Modi memorandi. Leksykon kultury pamięci*, pod red. M. Saryusz-Wolskiej, R. Traby, J. Kalickiej, Warszawa 2014, s. 331.
29 haase.blox.pl/2016/03/Mity-PRL-u-1-Zydowskie-ciasteczko-Jaffa.html, dostęp: 29.11.2017.
30 K. Łeńska-Bąk, dz. cyt., s. 81.

Pyszny Joanna, *Co jada bohater? Kod kulinarny literatury socrealistycznej, czyli dieta a światopogląd*, „Stromata Anthropologica", t. 2: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, pod red. Katarzyny Łeńskiej-Bąk, Opole 2007, s. 215–245.
Stomma Ludwik, *Dzieje smaku*, Poznań 2003.

NETNOGRAFIA

Blikowska Janina, *Wędliny na starej recepturze, z nazwą z poprzedniej epoki*, http://www.zw.com.pl/artykul/461349.html.
„Forum", forum.gazeta.pl/forum/w,16256,17459256,17459256,Obyczaje_kulinarne_w_PRL_u_.html.
Konarska I., Nowosielska P., *Kultowe przedmioty PRL*, www.tygodnikprzeglad.pl/kultowe-przedmioty-prl/.
Mity PRL-u (1): *Żydowskie ciasteczka Jaffa*, haase.blox.pl/2016/03/Mity-PRL-u-1Żydowskie-ciasteczko-Jaffa.html.
spodlady.com/gadzety_zabawki.
Wielki powrót PRL-u w mięsnym? Wędliny jak za Gierka – czyli jakie?, www.pomorska.pl/pomorska24/art-/7124367,wielki-powrot-prlu-w-miesnym-wedliny-jak-za-gierka-czyli-jakie,id,t.html.

SUMMARY

Sausage by Gierek, Black Pudding from Polish People's Republic, Bread from Gees – Manifestations of Idealisation of the Past Era and Marketing Game on Sentiments

Polish cuisine can boast with its diversity and outstanding taste, as well as nutritional values. Its present shape has been composed over the centuries by a whole set of factors, such as geographical, environmental, material, cultural, social, religious and historical ones. The socialist system had been unfavourable for the development of Polish culinary art. One could experience periodic shortages of even basic food products, the quality of available food left much to be desired, the assortment was poor and modest in comparison with modern times. Contrary to this historical truth, today one can observe a specific trend related to the post-war political and social reality, such as: sausage by Gierek, blood pudding and ham from the Polish People's Republic or bread baked in gees (communal cooperative peasant self-help). The aim of the article is to discuss the trend as well as make an interpretation from the perspective of cultural studies.

Key words: cuisine of the Polish People's Republic, flavors of socialism, post-communist food products
Słowa kluczowe: kuchnia PRL-u, smaki socjalizmu, postpeerelowskie produkty spożywcze

Anna Kaczan
Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

„WCORAJ JAGŁY, DZISIAJ JAGŁY, JAK NIE MA BYĆ CZŁOWIEK ŁADNY!" ZASTOSOWANIA KASZY JAGLANEJ W POLSKIEJ TRADYCJI LUDOWEJ*

Kasza, czyli pozbawione łuski ziarno zbóż, czasem rozdrobnione (mielone, gniecione), była dawniej na polskiej wsi jednym z podstawowych produktów żywnościowych; w jadłospisie ludności chłopskiej jeszcze pod koniec XIX wieku odgrywała rolę kluczową (Kom PAE 3/52). Jedzono ją na co dzień[1], co potwierdzają liczne frazeologizmy, np.: *kaszę z kimś jeść* 'mieć z kimś jakieś ważne sprawy' (S SFr 1/320): *kaszy nawarzyć* 'narobić kłopotu, zamieszania' (NKPP kasza 24), i przysłowia: *Kasza nasza, pański barszcz* (K 28 Maz 44), *Kasza i Kasia są to dwie potrawy: jedna na pożytek, druga dla zabawy* (NKPP Katarzyna 11), *Kasza w niedzielę, kasza w poniedziałek; my do szkoły, kasza za nami; my do domu, kasza za nami* [zawsze to samo] (NKPP kasza 17). „Pieczenie chleba – wspomina starsza gospodyni, to był test – szczególnie jak pojawiała się nowa synowa. Drugą próbą było, czy potrafi ugotować kaszę"[2].

Na polskiej wsi kaszę wyrabiano dawniej w domach, ze wszystkich rodzajów zboża (nie tylko z jęczmienia, gryki i prosa, lecz także z owsa, a nawet z żyta i pszenicy) przez obtłukiwanie ziarna w ręcznych lub nożnych stępach[3], co zostało utrwalone w ludowych zagadkach i pieśniach:

Jeden w kumorze, drugi na dworze, tak se gęby dają, że im kudły stają. <Jęczmień w stępie i tłuk [= tłuczek] *podczas robienia pęcaku>* (K 73 Krak 2/498),

Ojciec garbaty, matka rozwalicha, a dzieci wytrzyscęta. <Stępor, stępa, kasza> (ZWAK 1882/20)[4],

Ożenił się szałamaja,
pojął sobie huc huc.
Nasuła mu stepę prosa,
kazała mu utłuc.
A ón ij się wymawia,

* Praca naukowa współfinansowana w ramach programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod nazwą „Narodowy Program Rozwoju Humanistyki" w latach 2015–2020. Tytuł projektu „Świat roślin w polszczyźnie ludowej i potocznej (drzewa, zboża, kwiaty, zioła, grzyby itp.). Słownik etnolingwistyczny".

1 W XVI–XVII w. kasza była podstawowym pokarmem żołnierzy i ich jedyną wysługą, stąd: *Kasza – wysługa nasza* (NKPP kasza 18).

2 E. Dudek-Młynarska, *Pożywienie codzienne wczoraj i dziś*, [w:] ***Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością***, pod red. K. Smyk, T. Pudłockiego, I. Wodzińskiej, Kolbuszowa 2017, s. 102.

3 Wierzono, że po *poselinach* (zaręczynach) narzeczona nie powinna tłuc w stępie prosa i jęczmienia, *boby ją mąż bijał* (MAAE 1904/112); że w Wielki Piątek nie należy tłuc kaszy, bo się krowa nie odlatuje (Bieg Koleb 293).

4 Wariant: *Matka tarapatka, ojciec golipátka, dzieci wytrzyszcáki.* <Stępa, dziób, jagły> (MAAE 1903/262).

że krótki stęperek (stęporek).
Nie utłuczesz w poniedziałek,
utłuczesz we wtorek (K 12 Poz 232).

Z upływem czasu kaszę zaczęto wyrabiać w kaszarniach (Kuk Kasz 119), w młynach, nazywanych *jagielnikami*[5] (Glog Tyk 28), *perlakami* (Karł SGP 4/74). Można ją było również nabyć od *kaszarzy*, którzy jesienią skupowali po wsiach ziarno, zimą zaś rozwozili kaszę po jarmarkach[6].

Niemożliwe jest dogłębne scharakteryzowanie w jednym artykule wszystkich rodzajów kaszy, dlatego przedstawię żywieniowe, obrzędowo- i leczniczo-magiczne zastosowania kaszy wyrabianej z prosa, uprawy najczęstszej u Słowian, zboża ofiarnego[7].

Podstawę materiałową artykułu stanowią dane językowe (leksyka, frazeologia, kliszowane teksty) i tzw. przyjęzykowe[8] (zapisy ludowych wierzeń i praktyk). Wykorzystane materiały pochodzą z Pracowni „Archiwum Etnolingwistyczne" UMCS, gdzie powstaje kolejny tom *Słownika stereotypów i symboli ludowych*[9] – *Rośliny*, pierwszy zeszyt tomu „roślinnego" został poświęcony zbożom[10].

KASZA JAGLANA JAKO POŻYWIENIE POWSZEDNIE

Kaszę wyrabianą z prosa[11] nazywa się powszechnie *kaszą jaglaną*, w pieśni dożynkowej dziewczyna śpiewa:

O moje proseczko,
sierpek cię zaprasza,
nie ryż z ciebie będzie,
lecz jaglana kasza (K 73 Krak 2/171),

według pieśni stanowej:

5 *Jagła* to 'proso', 'ziarno prosa' i częściej w lm. 'proso otłuczone, krupy prosiane, krupy jaglane, kasza jaglana' (Karł SJP 2/123), dlatego *jagielnikiem* jest nazywana 'stępa, w której dawniej robiło się kaszę jaglaną' (Dej Kiel 22/240), 'młynek do mielenia kaszy jaglanej' (SGŚ Wyd 13/72), 'garnek do gotowania kaszy' (Pod SGŚ 119). W kaszubszczyźnie wyraz jagła odnosił się również do gryki (Sych SGKasz 2/69).

6 A. Kowalska-Lewicka, Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, pod red. M. Biernackiej, t. 1, Wrocław 1976, s. 361.

7 Por. relację arabskiego podróżnika z pierwszej połowy IX w. (znaną z Ibn Rosteha i Al Gardiziego) o Słowianach: „Wszyscy są czcicielami ognia, uprawiają najwięcej prosa, przy zbiorach wyrzucają z naczynia proso na łyżkę, wznoszą ją ku niebu; >*o Panie, tyś jest, co nam dał pożywienie, daj nam i teraz w obfitości*< (Giey Mit 134).

8 J. Bartmiński, *O „Słowniku stereotypów i symboli ludowych"*, [w:] SSiSL, I: *Kosmos*, cz. 1: *Niebo, światło niebieskie, ogień, kamienie*, koncepcja całości i red. J. Bartmiński, zastępca redaktora S. Niebrzegowska, Lublin 1996, s. 11.

9 *Słownik stereotypów i symboli ludowych*, t. 1: *Kosmos*, cz. 1: *Niebo, światła niebieskie, ogień, kamienie* (1996), cz. 2: *Ziemia, woda, podziemie* (1999), cz. 3: *Meteorologia* (2012), cz. 4: *Świat, światło, metale* (2012).

10 SSiSL, t. 2: *Rośliny*, cz. 1: *Zboża*, tu m.in. hasło PROSO. Artykuł jest rozszerzoną wersją hasła KASZA JAGLANA, które zostało opracowane w podhaśle: POTRAWY Z PROSA (współautor J. Bartmiński).

11 „Przygotowanie jagieł było pracą ciężką i żmudną. Wstępnie proso suszono w piecu piekarskim lub rzadziej na słońcu, by łuski łatwiej odchodziły od ziarna. Przed wsypaniem ziarna do stępy skrapiano je wodą i pozostawiano na jakiś czas. Często dno stępy wykładano słomą owsianą lub żytnią, żeby śliskie ziarna nie wyskakiwały na zewnątrz. Po pierwszym otłuczeniu w stępie proso wysypywano i czyszczono z łusek, podrzucając na płytkiej niecce. Czasem oddzielano łuski, przesiewając proso na sicie. Po oddzieleniu łusek proso znowu tłuczono w stępie, tym razem lekko, uważając, żeby nie powstała mąka. Bywało, że jagły tłuczono trzykrotnie. Jagły wyjęte ze stępy po wypłukaniu w wodzie nadawały się do gotowania" (Rusz Rzesz 143–144).

Mazurowie naszy
po jaglanej kaszy
słone wąsy mają,
wierciochem ścierają (Her Kal 10).

Równie często pojawia się nazwa *jagły*[12] – drużba, niosąc kaszę jaglaną, śpiewał:

Niesiem misę pełną jagły,
żeby się druhny najadły (Glog Pieś 104).

Rzadziej kaszę tę nazywa się: *kaszą prosianą* (Rog Wag 304), *kaszą prośnianą* (Dej Kiel 22/240), *jaglanką* (Rusz Rzesz 143), *pszonem* czy *jaglanymi krupami* (Pelc IntLub mapa 94).

Kasza jaglana, choć jedzona na co dzień, uchodziła za potrawę smaczną, co potwierdza przysłowie „Gdy będzie proso, będą i jagły smaczno się jadły" (NKPP proso 2) i przyśpiewka:

Zebyś ty taki jak ja beł,
zjedli-byśma górnek jagieł,
ale-ści ty taki nie jest,
to muszema jagieł nie jeść (ZWAK 1884/113).

Dziewczyna w pieśni chwali się:

Powiadajo na mnie,
ze já hrubá w pasie,
dy já wychowaná
na jaglanej kasie (Kąś SGO 1/335).

Jagły uważano za potrawę „lepszą" niż kasza jęczmienna (choć często obu kasz używano zamiennie), żart. „krupa jagłą być nie może" (Brück SE 197); „Umknij się, krupa, bo tu siądzie jagła" (NKPP Jagiełło, tamże warianty)[13]. „Nie sięgaj przez krupy do jagieł" – mówiono do kogoś, by nie sięgał za wysoko, nie zadzierał nosa (NKPP krupa 6). Na Kurpiach śpiewano:

Kasa zytnia, nie pozytna,
a jęcmienna to nie zjedna,
a jeglana to kochana,
i grycana taka sama (LL 1961/4–6/107).

Kasza jaglana była często spożywana z mlekiem – gdy Kurpie mieli w domu *obcego*, czyli gościa, to do śniadania i kolacji dodawali kaszę jaglaną (lub gryczaną) z mlekiem (K 27 Maz 84). Gospodarze nadrabscy w czasie żniw karmili robotników „lepszym jedzeniem", m.in. kaszą jaglaną z mlekiem (Święt Nadr 53). Na Pogórzu (okolice Gorlic) „specyjołem dla dziecek były jagły na mlyku" (Wiet SPog 168).

W pastorałce śpiewa się Jezusowi, że gdyby urodził się w Ostrołęckiem, miałby

[...] i kapustę i buracki, [...]
z tłustą wieprzowiną zawse na śniádanie,

12 Zob. przypis nr 6.

13 Wariant: „Król Jagiełło zbił Krzyżaki i pan Krupa chce być taki, darmo suszysz mózg, nieboże, krupa jagłą być nie może" (NKPP Jagiełło) – zdaniem Oskara Kolberga przysłowie to pochodzi z fraszki Jana Kochanowskiego i nawiązuje do postaci majętnego obywatela, od miejsca zamieszkania nazwanego Krupą (wieś Krupe), który nie chciał uznać Władysława Jagiełły za polskiego króla (K 33 Cheł 11).

mléko z jagiełkami,
chlebek z kartoflami,
z miodem wódki flaseckę (K 27 Maz 120).

W pieśni sierocej dziecko żali się zmarłej matce na macochę:

Swoim dzieciąteczkom
jagiełki w mléczku gotuje.
A mnie sieroteczce
jeno w skorupeczce,
jeszcze niewiele (K 22 Łęcz 166).

Kasza jaglana z mlekiem[14] pojawia się w ludowych bajkach – w jednej z nich jest przedstawiony opis ziemskiego raju, „gdzie domy są z ciasta, płoty z kiełbas, rzeki płyną mlekiem wśród jaglanych brzegów" (Krz PBL nr 1930), w innej baba częstuje diabła kaszą jaglaną gotowaną „w samym mleku, diabłu ta kasza bardzo smakowała" (Sim Księg 30).

Kaszę z prosa jadano także ze słoniną, na co wskazuje przysłowie „Słonina i jagły – dosyć na czas nagły" (na przednówek lub na czas prac żniwnych) (NKPP słonina 3), w pieśni biesiadnej wspomina się:

Kej sie działy one lata,
co człek na nich użył świata [...]
ze słonino jagły jadał
i z ludziami sie nagadał (Bart PANLub 3/124).

Jagły gotowano na maślance i serwatce (Święt Nadr 54), na Mazurach potrawę tę nazywano *bączką* (K 24 Maz 55), z mlekiem i rozmąconym jajkiem (Wacł Lud 218), także z masłem, co potwierdza bajka z Żabna: gdy chłop zamieniał się z żoną obowiązkami, ta mu powiada:

Żebyś wszyćko to zrobił, co ja zawdy robię: żebyś na chleb umełł i rozczynił, i zawiesił, żebyś prosa natłukł na obiad na kaszę, żebyś masła zrobił do kaszy (Sim Księg 101).

Kasza była jedzona oczywiście i z innymi dodatkami, np. z dynią (ZWAK 1884/257), ze świeżymi grzybami (Wisła 1892/677), z marchewką[15] (Rusz Rzesz 144); gotowano ją na gęsto z polewką z rozgotowanych gruszek, (tzw. *gruszczanką)* (Pet Poż 14), w czasie postów – z suszoną rzepą, suszonymi śliwkami, gruszkami i jabłkami (Święt Nadr 55); przygotowywano także kwas z kapusty zasypany *jagłami* (Gaj Rozw 52).

Z kaszy jaglanej robiono „gołąbki, olejem dobrze się kasze wymiszało" (TN Dubienka 1978). Na Śląsku gotowano zupę[16] z kaszy jaglanej, tzw. *jaglankę* (SGŚ Wyd 13/72), w okolicach Gorlic zaś *jaglanka* to kasza jaglana z mlekiem i rozmąconym jajkiem, omaszczona tłuszczem (Wiet SPog 53).

14 Kobieta oskarżona o czary (rok 1613) zeznała, iż diabeł obiecywał jej, że będzie jagiełki z mlekiem warzyła (Kul Wiel 3/462).

15 „Marchew startą na grubej tarce gotowano kilka minut na mleku, później wsypywano kaszę jaglaną, dodając nieco soli oraz masła, a od niedawna przyprawiając dodatkowo cukrem lub miodem. Tak przygotowaną potrawę wkładano na godzinę do piekarnika. Jagły z marchewką gotowano najczęściej w okresie kopania ziemniaków i zabierano w pole" (Rusz Rzesz 144).

16 O rzadkim krupniku mówiono: „jagła jagłę goni" (NKPP jagły 1).

Jednak nie w całej Polsce *jagły* uchodziły za potrawę wartościową. Oskar Kolberg odnotował, że w okolicy Turobina, Bychawy, Żółkiewki i Szczebrzeszyna: „jaglanej kaszy jadają w tych stronach mało, bo człowiek, jak mówią, niewiele i nie długo się nią pożywi, a robi się po niej ciężkim jak pniak" (K 16 Lub 46).

KASZA JAGLANA JAKO POŻYWIENIE ŚWIĄTECZNE, OBRZĘDOWE, OFIARNE

Kasza, nie tylko jaglana, uchodziła za potrawę świąteczną (K 16 Lub 52), odświętną (Kom PAE 3/52). Spożywano ją podczas obchodów zaduszkowych oraz niektórych świąt dorocznych (Mosz Kul 1/272), także w zapusty, podczas wesel i innych ważniejszych uroczystości (Święt Nadr 53). Była obowiązkową potrawą wigilijną, potrawą sakralną (Slav Tol 2/484); Henryk Biegeleisen stwierdza:

W rytuale i tradycji rodzinnej ludów indoeuropejskich odgrywa kasza ważną rolę. Na uczcie po chrzcinach, na weselisku, na stypie pogrzebowej, w wilję Bożego Narodzenia i inne święta nie obędzie się bez kaszy, jagieł, kuci itp., potrawy, przyrządzonej w postaci pierwotnej z niemielonego jeszcze ziarna albo rozcieranego w stępie, na żarnach. Obrzędowe spożycia kaszy stosowane było na całej przestrzeni ziem dawnej Rzeczypospolitej (Bieg Koleb 169).

Jako prawie nieprzetworzony produkt ze zboża kasza, podobnie jak ziarno, symbolizuje obfitość, dostatek, płodność, bogactwo (SSiSL II/1/98), dlatego „sprawdzała się jako potrawa ułatwiająca (od)budowanie wspólnoty, miała pełnić funkcje integrujące, spajające, a w dodatku pojawiała się w sytuacjach ofiarnych"[17].

WIGILIA

Wieczerza wigilijna, podobnie jak uczta pogrzebowa, była nie tylko biesiadą dla żywych, „ale przede wszystkim ofiarą składaną w darze zaświatowym postaciom, zwłaszcza duszom zmarłych"[18]. Kasza, nieodłączny składnik *pośniku*, ze względu na swą symbolikę płodnościową, miała „na celu pozyskanie ich przychylności i zapewnienie sobie tym samym wszelkiego powodzenia"[19].

Jeszcze zanim zaczęto spożywać potrawy wigilijne, na terenie Lasowiaków pastuch, wychodząc na próg domu, głośno wołał:

Wilku, wilku, chodź na kase, a nie przychodź, jako ja pase! (Kot Zn 48).

Kaszą (podobnie jak grochem[20]) i zaproszeniem na wieczerzę starano się pozyskać względy tych drapieżników i zabezpieczyć stada owiec przed ich napaścią.

17 K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultur sub speciae culinaria*, Opole 2010, s. 259.
18 Tamże, s. 254.
19 Tamże, s. 257.
20 Por.: „Gospodarz z domu wychodził na Wigilie i wołają tego wilka. Miał na takiej tacce groch ugotowany i mówi: „>>Wilku, wilku, chodź do grochu, żeby my cie nie widzieli do drugiego roku!<<" (Bart Wąż 325).

Być może, ze względu na żółty kolor ziaren, jagłami nazywano także grudki masła w maślnicy (Kuc Młp 194), uważano, że „jagły trzymały przy pieniądzach" (Kuk Krusz 49), dlatego w Wigilię trzeba ich było dużo zjeść, bo „jak się dużo jagieł zje, to pieniądze trzymają się domu"[21] (Kul Wiel 3/25). Nakaz spożywania kaszy jaglanej w Wigilię tłumaczono także jej wielkością i liczebnością[22]:

Jak ta kaso drobniutko i duzo jej, tak wszystkiego duzo będzie; nie ma niceguj braknunć bez cały rok, Matka Boska nie będzie scędziła, niceguj nie pozałuje (ŁSE 1961/90).

Kasza podawana w Wigilię była maszczona olejem, co opisał w wierszu *Wieczór wigilijny* Feliks Rak:

Do wieczerzy siada rodzina, [...].
Córka podaje kaszę jaglaną i gryczaną,
omaszczoną olejem, kluski i kompot (TL 1996/4/3).

Serwowano ją także z grochem, co potwierdza wiersz Zuzanny Spasówki *Wieczerza wigilijna*:

Na stole stanęła miska kapusty z grzybami,
Kasza jaglana z grochem i mak z kluskami,
Kutia z miodem, siemieniec z nasion konopi (Niew Pył 196).

Jagły jako potrawę wigilijną jadano również na słodko (Kuk Kasz 165), ze śliwkami (Wisła 1898/48), z gruszkami (Gaj Rozw 26), z kompotem z owoców (Kom PAE 3/52). W Wielkopolsce jako dodatek do zup (Kul Wiel 3/25), np. do barszczu z grzybami (ZWAK 1890/24). Na Mazowszu uprażoną w słoninie kaszą jaglaną nadziewano pierożki – racuchy wielkości pięści zwane *sójkami*, pieczone dla chłopców, którzy chodzili około Nowego Roku po kolędzie.

A że ciasto stwardłe przybrało różne kształty zwykle ptaka przypominające, więc chłopaki, biorąc to do rąk, wykrzykują: kra, kra! (jakoby wrona krakała) (K 26 Maz 36).

Na Lubelszczyźnie i południowym Podlasiu jadano gołąbki z kaszą jaglaną (Kom PAE 3/52) oraz pierogi nadziewane *jagłami* (Bart PANLub 1/109), które musiały być smaczne, skoro w pieśni zalotnej dziewczyna śpiewa:

Dałabym ci, dała, piroga z jagłami,
żebyś mnie wyściskał, pomiędzy rękami (Bart PANLub 4/553).

W niektórych miejscowościach w Lubelskiem, także na Górnym Śląsku, Śląsku Opolskim oraz na pograniczu Małopolski kaszę z prosa podawano do *siemieniatki*, czyli polewki z siemienia lnu bądź konopi (Kom PAE 3/52, podob. Bart PANLub 1/109).

W powiecie ropczyckim podczas jedzenia kaszy jaglanej w Wigilię uderzano się po głowach, mówiąc: „Kić się proso, kić", czyli rośnij w kity (ZWAK 1890/39) – *kiścią, kitą* nazywa się górną

21 Podobnie w kulturze germańskiej: z powodu licznych ziaren i ich żółtego koloru, przypominającego złoto, proso było symbolem bogactwa; uważano, że w karnawale, w Sylwestra, w Nowy Rok, w Boże Narodzenie, w święto Matki Boskiej Gromnicznej należy jeść proso, aby mieć pieniądze przez cały rok (Wört Hoff 4/118).

22 W Opoczyńskiem uważano, że kasza z prosa będzie żółta jak jajecznica, jeśli w dniu wysiewu tego zboża gospodarz zje na śniadanie jajecznicę (Lud 1998/181–182).

część źdźbła prosa, w której znajdują się ziarna[23]. Franciszek Kotula zapisał praktyki podnoszenia sobie włosów do góry w trakcie jedzenia kasz przy wieczerzy wigilijnej, aby proso i tatarka wysoko urosły (Kot Urok 118), uderzania łyżką o łyżkę albo – dla żartu – odwróconą łyżką w czoło sąsiada ze słowami: „A duś gołębie z prosa, z tatarki, a duś!" (Kot San 40).

W Rzeczycy drzewa obwiązywane powrósłami obsypywano *jagłami*, co miało zapewnić obfity urodzaj owoców (Gaj Rozw 34), podobnie we wsi Turów (pow. radzyński): aby kura znosiła dużo jaj, pierwsze zniesione przez nią jajko kładziono na ziemi i posypywano *jagłami* (Wisła 1901/179).

Na Warmii i Mazurach w okresie od Bożego Narodzenia do Trzech Króli nie gotowano już kaszy, gdyż wierzono, zapewne ze względu na kształt ziarenek, że sprowadzi to wszy (Szyf MiW 26).

WIELKANOC

Kaszę jaglaną (lub *tatarczaną*, tj. hreczaną, gryczaną albo ryż) gotowaną na mleku jedzono także na *Wielganoc* (Wit Baj 89). W Ropczycach istniał zwyczaj, że sługa musiał służyć u gospodarza kolejny rok, choćby nawet nie chciał, jeżeli na obiad w Niedzielę Wielkanocną zjadł podaną mu kaszę jaglaną (Lud 1906/65).

W okresie wielkanocnym kaszę z prosa wykorzystywano także w płodnościowych praktykach magicznych: w okolicach Rozwadowa *jagły* ze święconki dawano kurczętom i gęsiętom, aby się dobrze chowały i dużo jajek niosły (Gaj Rozw 56).

CHRZCINY

Kaszą jaglaną częstowano na uczcie organizowanej po ochrzczeniu dziecka[24], babka-kucharka stawiała na stół m.in. „kaszę jaglaną albo gryczaną ze słoniną, a często nawet z mlekiem na gęsto i masłem oblaną" (K 28 Maz 119). W okolicach Ropczyc przy „sutych" chrzcinach (i weselach) podawano „jedzenia wybredniejsze; na śniadanie raczą gości kaszą jaglaną z mlekiem, barszczem żytnim na jajach i na śmietanie, flakami" (ZWAK 1890/25). Zdaniem Henryka Biegeleisena zwyczaj wspólnego spożywania kaszy na chrzcinach sięga czasów pogańskich i jest związany z kultem demonów (Bieg Koleb 154).

WESELE

Kasza była serwowana przy zaręczynach, stąd fraz.: *karmić kaszą młodych* 'swatać', *babska kasza* 'swaty' (Brüc SE 222). Obecność konkretnych potraw na weselu miała zapewnić młodym

23 Zob. hasło PROSO w: SSiSL II/1/367.

24 Por.: „Latopis ruski (woskreseński) pod r. 1239 nazywa kaszą biesiadę weselną. Bułgarowie do dziś mianują kaszą urodziny, a na widok kobiety w odmiennym stanie mówią: ima kasza = będą urodziny" (Bieg Koleb 169).

pomyślność, płodność, dostatek i powodzenie w dalszym życiu[25], dlatego nie mogło zabraknąć na nim kaszy, która ze swą symboliką wpisywała się znakomicie w cały obrzęd.

Występowanie kaszy jaglanej na weselu[26] jest silnie utrwalone w zaproszeniach na wesele i w pieśniach weselnych. Zapraszając gości na wesele, drużba obiecywał:

Tam będzie wszystko,
będzie miéso, będą kluski, będą jagły,
będziecie je jeść zawdy (K 10 Poz 97),

Będzie tam groch, kasa,
to pociecha nasa;
będzie tam groch, jagły,
będą panny druhny jadły (K 22 Łęcz 59).

Przynosząc na stół miskę ugotowanego grochu, druhny nuciły:

A w tym grosecku
jagły w nim,
Boze-z nam go rozmnazaj,
jédzmy w nim (K 20 Rad 200).

Niosąc kaszę jaglaną, śpiewano:

Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus.
Niesiem misę pełną jagły,
żeby się druhny najadły (Glog Pieś 104),

a podczas jedzenia rosołu:

Wcoraj rosół, dzisiaj rosół,
jak nie ma być człowiek wesół;
wcoraj jagły, dzisiaj jagły,
jak nie ma być człowiek ładny (K 10 Poz 263).

W okolicach Tarnobrzega specjalnie dla państwa młodych przygotowywano kaszę *lubą*, tj. niesoloną kaszę jaglaną ugotowaną na samym mleku (ZWAK 1890/172), w Piastowie zaś (Radomskie) – kaszę jaglaną z mlekiem i serem, którą młodzi spożywali zaraz po powrocie z kościoła, by żyli „słodko, wesoło i bez goryczy („a baby mówią, że na to jedzą kasze z mlékiem, żeby dzieci mieli białe)" (K 20 Rad 199).

Kasza z prosa była podawana na weselu z różnymi dodatkami bądź potrawami, najpowszechniej – z mięsem i słoniną (Kom PAE 3/52), ze skwarkami ze słoniny, tzw. *szwedami* (ZWAK 1878/216), o które tak na Podlasiu przymawiano:

Gdzie to proso rosło,
ze ta kasa śniada,
niech nam kucharecka
skwarek podokłada (Szym Podl 1/596).

25 M. Tymochowicz, *Od obrzędu ku biesiadzie – pożywienie na tradycyjnym i współczesnym weselu (na materiale z woj. lubelskiego)*, [w druku].

26 Kasza z prosa była obowiązkowym daniem na weselu również w Rosji; na Słowacji karmiono nią młodych, by byli płodni jak proso (Slav Tol 4/300–304). We wschodnich i południowych Niemczech kasza jaglana była tradycyjnym daniem weselnym, którego nie mogło zabraknąć na chłopskim weselu (Wört Hoff 4/117).

Na Mazowszu spożywano kaszę jaglaną ugotowaną na sypko i posypaną cukrem. Na Kielecczyźnie, w południowej części Mazowsza i w Sieradzkiem – również z flakami (Kom PAE 3/52). Ulubioną potrawą weselną Wielkopolan była *czernina*, czyli zupa z krwi np. gęsi, serwowana z kluskami lub *jagłami* (K 11 Poz 60); w zaproszeniu na wesele drużbowie obiecywali:

Będzie też tam z jagłami czernina,
że się niejednemu zapoci czupryna (K 11 Poz 205).

W Poznańskiem jedzono także pieczoną gęś natykaną jagłami (K 11 Poz 61); w Lubelskiem – kaszę jaglaną ugotowaną na sypko do mleka bądź w pierogach (Kom PAE 3/53). Na południowym Podlasiu jako przysmak jedzono *jagły* przyrządzane na słodko (Pet Poż 14), we wsi Sól (pow. Biłgoraj) za przysmak uchodziły pierogi jaglane: „jagły były gotowane, mieszane ze śmietaną i zawijane w ciasto, a następnie zapiekane w piecu" (Oles Lub 59). Na Śląsku podawano kaszę prosianą z masłem (Mal Śląsk 191), częstowano także „weselników *polewką*, tj. rosołem gotowanym na mięsie cielęcym lub skopowym [...]. Do polewki stawiają na osobnej misie groch, kaszę *prosianą* (jaglaną) albo *pszeniczny gryzek* (kasza pszenna), polane masłem. Rosolka służy za napój" (Mal Śląsk 190).

W Pysznicy (woj. podkarpackie) pieczono tzw. *omielane bułki – jagły* były mielone w żarnach na mąkę, z której gospodynie rozczyniały ciasto. Połączenie mąki pszennej z *jagłami* sprawiało, że buły drożdżowe *omielane* były pulchniutkie, żółciutkie[27].

Na zakończenie wesela druhny śpiewały:

Dziękujemy Panu Bogu, dziękujem i tobie wasieci,
z panem gospodarzem, z panio gospodynio,
za ten obiad, za dobry [...].
Podali nám dość kasy,
a to wszystko jaglana,
do obiadu przybrana (Lud 1897/66).

Na weselach wiejskich kasza była ostatnim daniem stawianym na stół[28], stąd przysłowie: „Po kaszy[29] nie będzie już (nie ma już) paszy" (NKPP kasza 29). W Rokitnie koło Lubartowa kaszą jaglaną, podawaną pod koniec wesela, chłopcy dla żartów smarowali sobie twarze[30].

POGRZEB

Kasza jaglana była ważną potrawą również w obrzędzie pogrzebowym[31]. Henryk Biegeleisen pisał:

Jako najstarszą strawę dla umarłych wymieniają u nas powszechnie kaszę jaglaną. Proso jest starsze niż uprawiane u nas gatunki zboża i bardziej od nich rozpowszechnione, a przyrządzona z niej [sic] kasza

27 K. Ignas, *Uczta weselna: obfitość, wspólnota, obrzęd*, [w:] *Puszcza Sandomierska...*, s. 263.
28 Por. w pieśni: „Już ci bedzie po obiedzie, bo już kasza na stół jedzie" (K 44 Gór 111).
29 Na Podlasiu była to kasza jaglana (Ol Wes 125).
30 M. Tymochowicz, dz. cyt.
31 Podobnie w tradycji niemieckiej: proso, jako stara roślina uprawna, było potrawą ofiarną dla dusz, występowało podczas zwyczajowego poczęstunku przy pogrzebach i na stypach (Wört Hoff 4/118).

jaglana, w Europie przed lub przy urodzinach, na weselu i stypie pogrzebowej, była pierwotnie codziennem pożywieniem ludów (Bieg Koleb 170).

Na Warmii istniał zwyczaj „częstowania nieboszczyka. W tym celu stawiano dlań na stołku (przy progu) miskę z kaszą jaglaną, obok zawieszano ręcznik, aby umarły otarł sobie palce, któremi zwykł był próbować, czy kasza nie nadpalona" (Bieg Śmier 260). W niektórych miejscowościach kaszę jaglaną razem z chlebem, solą i cukrem stawiano na trumnie przed wyniesieniem zmarłego z domu[32], a po pogrzebie rozdzielano ją między żałobników i zjadano (Gier Szczodr 156).

Kasza jaglana (K 27 Maz 147) na uczcie pogrzebowej była spożywana „z mięsiwem" (K 2 San 159), ze skwarkami (Etnl 1998 Lub 333) bądź na słodko (Kom PAE 5/141), z miodem (Kuk Pow 203), z mlekiem (Wisła 1892/921). Zwyczaj podawania *jagieł* na stypie potwierdza przyśpiewka:

Byłem w niebie na pogrzebie,
jadem ta jagły.
Kto nie wierzy,
niech-że zmierzy,
jeszcze gárnek w piekle leży (ZWAK 1884/113).

ZADUSZKI

Gotowaną, rzadziej surową kaszą obdarowywano dziadów w Dzień Zaduszny, to ślad dawnych ofiar nagrobnych, związanych z kultem przodków (Kom PAE 5/160).

Oskar Kolber odnotował:

Kurp każdy upiekłszy chleba z ćwierci żyta, zabiera go wraz z parą garncami kaszy jaglanej i gryczanej oraz kilka funtów mięsa, zwykle wieprzowego ugotowanego, kilka funtów okrasy (słoniny), pokrajanej w małe kawałki, wiezie to na cmentarz i rozdaje ubogim (K 27 Maz 138);

Henryk Biegeleisen:

Chłopi w Lubelskiem darzą dziadów nie tylko chlebem, lecz przynoszą z sobą do kościoła w garnuszkach kaszę jaglaną i rozdają ją żebrakom po łyżce za dusze zmarłych (Bieg Koleb 166).

Informatorka ze wsi Paszki Duże koło Radzynia wspomina:

Bardzo dawno [temu] ubogim na cmentarzu dawano kaszę jaglaną – gotowaną na mleku z dodatkiem cukru. Była ona zupełnie gęsta, prawie sypka, dawano ją bez żadnych dodatków (Kom PAE 5/170).

W Ulanie pod Radzyniem jeszcze w latach powojennych kobiety „piekły pierogi z kiszono kapusto, a drugie pierogi marchew słodka zmieszana z jaglano kaszo i woziło sie na Wszystkich Świętych, bo dziadów przykościelnych było pełno, rzędem od bramy te dziady siedziały" (Bart PANLub 1/513). W Księstwie Łowickim chleb, bułki (tzw. *dziadowskie rozdajki*) i woreczki z suchą kaszą, grochem i różnymi zbożami rozdawano żebrakom, którzy w Dzień Zaduszny „ściągają z różnych stron i ustawiają się długim rzędem przed kościołem" (Chmiel Księż 119).

32 W niektórych stronach Rusi przy wynoszeniu zwłok z domu kładziono na trumnę chleb, sól, cukier, kaszę jaglaną (Bieg Śmier 263).

KASZA JAGLANA JAKO POTRAWA DLA DOMOWYCH DUCHÓW

W polskiej kulturze ludowej silnie utrwalone są wierzenia, że domowego ducha[33], przynoszącego dostatek gospodarstwu, należało karmić (Peł Dem 140). Najlepszym pożywieniem miała być kasza jaglana[34] z mlekiem lub kasza nieosolona[35], którą powinien podać duchowi sam gospodarz. Potwierdzają to liczne zapisy etnograficzne, np. z Podgórza – *wychowańcom*, czyli diabłom wyklutym z jaja wygrzanego pod pachą w ciągu dziewięciu dni, należało dawać (w glinianej miseczce) kaszę jaglaną ugotowaną na mleku od czarnej krowy, wówczas przysparzali właścicielowi majątku (Kot Las 132). Podobne opowieści podaje Leonard Pełka:

Gospodarz sam gotował kaszę jaglaną dla diabła i nie solił jej, sam też z żelaźniakiem [= żeliwnym garnkiem] zanosił mu ją na strych. Jeżeli gospodarza nie było i ktoś inny ugotował kaszę oraz posolił ją, to diabeł ciskał w tę osobę garnkiem z kaszą (Peł Dem 140–141, podob. TL 2003/1–2/13),

Złemu, który przynosił dobrobyt do domu, trzeba było raz na tydzień gotować kaszę jaglaną na mleku (Peł Dem 141).

W okolicach Rozwadowa w okresie międzywojennym szeroko znany był bogaty gospodarz Gajda, któremu „wiodła się chudoba i nie ponosił żadnej szkody w gospodarstwie". Na jego rozkaz „żona gotowała codziennie garnek kaszy jaglanej na czystej wodzie bez soli. Gajda sam stawiał ów garnek przy nodze swego łóżka. Robił to wieczór, a zły miał przychodzić nocą i zjadać tę kaszę" (Gaj Stal 181).

Czesław Maj, ludowy poeta i pisarz, podaje wyjaśnienie, dlaczego kaszy dla domowego ducha nie można było solić:

[...] bo to się nie soli tej kaszy [...]. A sól się święci. Ten zły nie lubi tego (Motycz, CzM, 1923, Ośrodek „Brama Grodzka – Teatr NN", 2011).

KASZA JAGLANA JAKO LEKARSTWO[36]

Kasza jaglana miała także zastosowanie w ludowym lecznictwie. Używano jej w postaci okładów przy różnych dolegliwościach, takich jak: *oberwanie* (Udz Biec 349), odmrożenia (Wisła 1897/530), wrzody (Fisch Roś 274), bóle krzyża (TN Harasiuki 1990). Stosowano kaszę jaglaną, gdyż ugotowana długo utrzymywała wysoką temperaturę – utrwala to wyrażenie porównawcze: *gorący jak jaglana kasza* (NKPP gorący 2).

Pianą z kaszy jaglanej, która powstawała przy polaniu kaszy wrzącą wodą, smarowano liszaje u dzieci (Udz Med 95). Zapewne ze względu na żółty kolor kaszy polewką z *jagieł* leczono żółtaczkę (Fisch Roś 274) i „księżycową chorobę" u dzieci (dziecko dostaje „szklanych oczu") – należało „wziąć kaszy jaglanej, uskrobać drzewa od głowy kołyski, uciąć pieluchy od strony głowy i razem tem kadzić pod kołyską" (Wisła 1891/645).

33 Duch ten bywał nazywany *domownikiem* (TL 2003/1–2/11).

34 Również w tradycji niemieckiej ducha domu karmiono kaszą jaglaną (Wört Hoff 4/118).

35 Miską niesolonej kaszy karmiła gospodyni *chowańca* również na Rusi (Bieg Koleb 518).

36 O zastosowaniu zboża i produktów ze zboża (mąki, kaszy, otrębów) w ludowym lecznictwie pisałam w artykule: *Zjedz jęczmień jęczmień! Lecznicze zastosowania zbóż w polskiej tradycji ludowej*, [w druku].

Kaszę jaglaną wykorzystywano również w zamówieniu od *miesięcznika* (dziecko nie chce jeść, wymiotuje, śpi z otwartymi oczami) – na dno skopka[37] odwróconego do góry dnem nalewano wodę, wrzucano trzy razy po dziewięć ziaren kaszy jaglanej, a trzymając przygotowany skopek nad dzieckiem, mówiono:

Ofiaruję 3 Zdr.[owaś] M.[ario], które temu dziecięciu ten miesięcznik się przydaje. Na niebo, na gwiazdy. Niech go odmawia ten, który umie, człowiek każdy.

Następnie wpuszczano pierścionek w wodę i dawano dziecku napić się ze skopka, zwilżając jego czoło (Wisła 1895/590).

***

Przytoczony materiał pokazuje, że kasza jaglana miała różnorodne zastosowania w polskiej kulturze ludowej. Była pożywieniem codziennym, świątecznym i obrzędowym, niezbędną potrawą podczas wieczerzy wigilijnej i na weselu. Podawano ją na uczcie po ochrzczeniu dziecka, na biesiadzie pogrzebowej, była rozdawana *dziadom* w Zaduszki, karmiono nią domowego ducha. Ze względu na liczne, małe, żółte ziarenka była wykorzystywana w magii płodnościowej (np. obsypywano nią drzewa owocowe, pierwsze jajko zniesione przez kurę) i w praktykach leczniczych (m.in. przy leczeniu żółtaczki).

Współcześnie kasza jaglana utraciła większość przypisywanych jej znaczeń symbolicznych, ale przeżywa swój renesans[38] jako „królowa kasz"[39], zdrowy produkt polecany przez dietetyków czy ekspertów do spraw żywienia. Podobnie jest z innymi kaszami, np. w ostatnich latach prowadzona była ogólnopolska kampania edukacyjna: „Lubię kaszę – kasza na stół, na zdrowie, na co dzień", która miała „przypomnieć, jak cennym źródłem witamin i minerałów jest kasza, oraz podpowiedzieć, jak wprowadzić ją na stałe do naszej diety przez cały rok"[40]. Aktualne jest zatem przesłanie z dziecięcej rymowanki, że „od kaszy człowiek zdrów!".

BIBLIOGRAFIA

Bartmiński Jerzy, *O „Słowniku stereotypów i symboli ludowych"*, [w:] *Słownik stereotypów i symboli ludowych*, t. I: *Kosmos*, cz. 1: *Niebo, światła niebieskie, ogień, kamienie*, koncepcja całości i red. Jerzy Bartmiński, zastępca redaktora Stanisława Niebrzegowska, Lublin 1996, s. 9–34.

37 *Skopek* – drewniane naczynie do zbierania mleka przy dojeniu krów.

38 https://kobieta.onet.pl/zdrowie/zycie-i-zdrowie/jak-spozywanie-kasz-wplywa-na-organizm-i-czy-kazdy-powinien-je-jadac, dostęp: 2.02.2018.

39 D. Adamczyk, *Kasza jaglana – królowa kasz*, http://dziecisawazne.pl/kasza-jaglana, dostęp: 26.01.2018.

40 Kampania była organizowana przez Federację Branżowych Związków Producentów Rolnych, a finansowana ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych. Na jej potrzeby powstała strona internetowa www.lubiekasze.pl, dzięki której można poznać różne rodzaje i walory zdrowotne kaszy, dowiedzieć się, jak przekonać do niej dzieci, oraz zamieszczać własne przepisy na dania z kaszą, za: www. lubiekasze.pl, dostęp: 2.02.2018.

Dudek-Młynarska Elżbieta, *Pożywienie codzienne wczoraj i dziś*, [w:] *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*, pod red. Katarzyny Smyk, Tomasza Pudłockiego, Izabeli Wodzińskiej, Kolbuszowa 2017, s. 93–115.
Ignas Katarzyna, *Uczta weselna: obfitość, wspólnota, obrzęd*, [w:] *Puszcza Sandomierska od kuchni. Między tradycją a współczesnością*, pod red. Katarzyny Smyk, Tomasza Pudłockiego, Izabeli Wodzińskiej, Kolbuszowa 2017, s. 245–288.
Kowalska-Lewicka Anna, Szromba-Rysowa Zofia, *Pożywienie*, [w:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, pod red. Marii Biernackiej, t. 1, Wrocław 1976, s. 353–378.
Łeńska-Bąk Katarzyna, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultur sub speciae culinaria*, Opole 2010.
Tymochowicz Mariola, *Od obrzędu ku biesiadzie – pożywienie na tradycyjnym i współczesnym weselu (na materiale z woj. lubelskiego)*, [w druku].

NETNOGRAFIA

Adamczyk Dominika, *Kasza jaglana – królowa kasz*, http://dziecisawazne.pl/kasza-jaglana.

WYKAZ SKRÓTÓW

- Bart PANLub – *Lubelskie. Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, pod red. Jerzego Bartmińskiego, cz. 1: *Pieśni i obrzędy doroczne*, cz. 2: *Pieśni i obrzędy rodzinne*, cz. 3: *Pieśni i teksty sytuacyjne*, cz. 4: *Pieśni powszechne*, cz. 5: *Pieśni stanowe i zawodowe*, cz. 6: *Muzyka instrumentalna. Instrumentarium – wykonawcy – repertuar*, Lublin 2011.
- Bart Wąż – Bartmiński Jerzy, Kielak Olga, Niebrzegowska-Bartmińska Stanisława, *Dlaczego wąż nie ma nóg? Zwierzęta w ludowych przekazach ustnych*, Lublin 2015.
- Bieg Koleb – Biegeleisen Henryk, *U kolebki. Przed ołtarzem. Nad mogiłą*, Lwów 1929.
- Bieg Śmier – Biegeleisen Henryk, *Śmierć w obrzędach, zwyczajach i wierzeniach ludu polskiego. Z 14 rycinami w tekście*, Warszawa [1930].
- Brüc SE – Brückner Aleksander, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Warszawa 1970, [przedruk z wyd. 1, Kraków 1927].
- Chmiel Książ – Chmielińska Aniela, *Książacy (Łowiczanie)*, Kraków 1925.
- Dej Kiel – Dejna Karol, *Słownictwo ludowe z terenów województwa kieleckiego i łódzkiego*, „Rozprawy Komisji Językowej. Wydawnictwo Łódzkiego Towarzystwa Naukowego" 1976, t. 22, s. 135–268.
- Etnl 1998 Lub – Petera Janina, *Tradycyjne obrzędy i zwyczaje pogrzebowe na Lubelszczyźnie*, „Etnolingwistyka. Problemy Języka i Kultury" 1998, t. 9/10, s. 328–333.
- Fisch Roś – Kujawska Monika, Łuczaj Łukasz, Sosnowska Joanna, Klepacki Piotr, *Rośliny w wierzeniach i zwyczajach ludowych. Słownik Adama Fischera*, Wrocław 2016.
- Gaj Rozw – Gaj-Piotrowski Wilhelm, *Kultura społeczna ludu z okolic Rozwadowa*, Wrocław 1967.
- Gaj Stal – Gaj-Piotrowski Wilhelm, *Duchy i demony w wierzeniach ludowych z okolic Stalowej Woli – Rozwadowa i Tarnobrzega*, Wrocław 1993.
- Gier Szczodr – Gierała Zenon, *Szczodraki, kusaki, lany poniedziałek... rok obrzędowy w zwyczajach i podaniach ludowych*, Warszawa 1989.
- Giey Mit – Gieysztor Aleksander, *Mitologia Słowian*, Warszawa 1982.
- Glog Pieś – Gloger Zygmunt, *Pieśni ludu (w latach 1861–1891)*, Kraków 1892.
- Glog Tyk – Gloger Zygmunt, *Słownik gwary ludowej w okręgu tykocińskim*, Warszawa 1894.

- Her Kal – Hernas Czesław, *W kalinowym lesie*, t. 2: *Antologia polskiej pieśni ludowej ze zbiorów polskich XVIII w.*, Warszawa 1965.
- K – Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie*:
  - K 2 San – T. 2: *Sandomierskie*, 1962, [wyd. fotoofset. z: *Lud*... Serya I [2]..., 1865].
  - K 10 Poz – T. 10: *W. Ks. Poznańskie*, cz. 2, 1963, [wyd. fotoofset. z: *Lud*... Serya X..., 1876].
  - K 11 Poz – T. 11: *W. Ks. Poznańskie*, cz. 3, 1963, [wyd. fotoofset. z: *Lud*... Serya XI..., 1877].
  - K 12 Poz – T. 12: *W. Ks. Poznańskie*, cz. 4, 1963, [wyd. fotoofset. z: *Lud*... Serya XII..., 1879].
  - K 16 Lub – T. 16: *Lubelskie*, cz. 1, 1962, [wyd. fotoofset. z: *Lud*... Serya XVI..., 1883].
  - K 20 Rad – T. 20: *Radomskie*, cz. 1, 1963, [wyd. fotoofset. z: Lud... Serya XX..., 1887].
  - K 22 Łęcz – T. 22: *Łęczyckie*, 1964, [wyd. fotoofset. z: Lud... Serya XXII..., 1889].
  - K 24 Maz – T. 24: *Mazowsze*, cz. 1, 1963, [wyd. fotoofset. z: *Mazowsze. Obraz etnograficzny skreślił...*, t. 1: *Mazowsze polne*, 1885].
  - K 26 Maz – T. 26: *Mazowsze*, cz. 3, 1963, [wyd. fotoofset. z: *Mazowsze. Obraz...*, t. 3: *Mazowsze leśne*, 1887].
  - K 27 Maz – T. 27: *Mazowsze*, cz. 4, 1964, [wyd. fotoofset. z: *Mazowsze. Obraz...*, t. 4: *Mazowsze stare. Mazury. Kurpie*, 1888].
  - K 28 Maz – T. 28: *Mazowsze*, cz. 5, 1964, [wyd. fotoofset. z: *Mazowsze. Obraz...*, t. 5: *Mazowsze stare. Mazury. Podlasie*, 1890].
  - K 33 Cheł – T. 33: Chełmskie, cz. 1, 1964, [wyd. fotoofset. z: *Chełmskie. Obraz etnograficzny skreślił...*, t. 1, 1890].
  - K 44 Gór – T. 44: *Góry i Podgórze*, cz. 1, z rękopisów oprac. Zbigniew Jasiewicz, Danuta Pawlak, red. Elżbieta Miller, 1968.
  - K 73 Krak 2 – T. 73/II: *Krakowskie*, suplement do tomów 5–8, Poznań 2005.
- Karł SGP – Karłowicz Jan, *Słownik gwar polskich*, t. 1–6, Kraków 1900–1911.
- Karł SJP – Karłowicz Jan, Kryński Adam, Niedźwiedzki Władysław, *Słownik języka polskiego*, t. 1-8 Warszawa 1952–1953, wyd. fotooffset. z 1900–1927.
- Kąś SGO – Kąś Józef, *Słownik gwary orawskiej*, t. 1–2, Kraków 2011.
- Kom PAE – *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, red. nauk. Janusz Bohdanowicz, t. 3: *Pożywienie i sprzęty z nim związane*, Wrocław 1996; t. 5: *Zwyczaje, wierzenia i obrzędy pogrzebowe*, Wrocław 1999.
- Kot Las – Kotula Franciszek, *Folklor słowny osobliwy Lasowiaków, Rzeszowiaków i Podgórzan*, Lublin 1969.
- Kot San – Kotula Franciszek, *Z Sandomierskiej Puszczy. (Gawędy kulturalno-obyczajowe)*, Kraków 1962.
- Kot Urok – Kotula Franciszek, *Przeciw urokom. Wierzenia i obrzędy u Podgórzan, Rzeszowiaków, Lasowiaków*, Warszawa 1989.
- Kot Zn – Kotula Franciszek, *Znaki przeszłości. Odchodzące ślady zatrzymać w pamięci*, Warszawa 1976.
- Krz PBL – Krzyżanowski Julian, *Polska bajka ludowa w układzie systematycznym*, wyd. 2 rozszerzone, t. 1–2, Wrocław 1962–1963.
- Kuc Młp – Kucała Marian, *Porównawczy słownik trzech wsi małopolskich*, Wrocław 1957.
- Kuk Kasz – Kukier Ryszard, *Kaszubi bytowscy. Zarys monografii etnograficznej*, Gdynia 1968.
- Kuk Krusz – *Zarys etnograficzny okolic Kruszwicy*, oprac. Ryszard Kukier, Toruń 1965.
- Kuk Pow – Kukier Ryszard, *Ludowe zwyczaje, wierzenia i obrzędy pogrzebowe mieszkańców pogranicza Powiśla Lubelsko-Podlaskiego*, „Studia i Materiały Lubelskie. Etnografia 2" 1967, s. 181–222.
- Kul Wiel – *Kultura ludowa Wielkopolski*, pod. red. Józefa Burszty, t. 3, Poznań 1967.
- LL – „Literatura Ludowa", Wydawnictwo Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego:
- LL 1961/4–6/97–108 – Chętnik Adam, *Miodobranie na Kurpiach (Fragment)*.

- Lud – „Lud. Organ Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego":
  - Lud 1897/64–70 – Kalina A[ntoni], *Z Puszczy Kurpiowskiej*.
  - Lud 1906/57–81 – Sulisz Józef, *Zapiski etnograficzne z Ropczyc*, [Sandomierskie].
  - Lud 1998/177–192 – Kupisiński Zdzisław, *Wiosenne zwyczaje i obrzędy agrarne w Opoczyńskiem*.
- ŁSE – „Łódzkie Studia Etnograficzne", Wydawnictwo Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego:
  - ŁSE 1961/79–93 – Jastrzębska Mirosława, *Wróżby i zabiegi magiczne związane z dniem wigilijnym w powiecie brzezińskim*.
- MAAE – „Materiały Antropologiczno-Archeologiczne i Etnograficzne wydawane staraniem Komisji Antropologicznej Akademii Umiejętności w Krakowie":
  - MAAE 1903/187–420 – Saloni Aleksander, *Lud łańcucki. Materyały etnograficzne*.
  - MAAE 1904/87–121 – Świętek Jan, *Borowa. Drobiazgi etnograficzne*.
- Mal Śląsk – Malinowski Lucjan, *Zarysy życia ludowego na Szląsku*, [w:] Jerzy Pośpiech, Stanisława Sochacka, *Lucjan Malinowski a Śląsk (działalność śląskoznawcza, teksty ludoznawcze)*, Opole 1976, s. 111–199.
- Mosz Kul – Moszyński Kazimierz, *Kultura ludowa Słowian*, Poznań 1967,cz. 1–2, Kraków 1929–1939.
- Niew Pył – Niewiadomski Donat, *Gdzie pył chlebowy słońca sięga. Motyw „małej ojczyzny" w poezji ludowej ziemi lubelskiej. Antologia*, Lublin 2001.
- NKPP – *Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich*, w oparciu o dzieło Samuela Adalberga opracował Zespół Redakcyjny pod kierunkiem Juliana Krzyżanowskiego, t. 1–4, Warszawa 1969–1978.
- Oles Lub – Olesiejuk Feliks, *Obrzędy weselne w Lubelskiem. Materiały etnograficzne do badań nad obrzędowością weselną*, Wrocław 1971.
- Ol Wes– Oleszczuk Aleksander, *Ludowe obrzędy weselne na Podlasiu*, Lublin–Łódź 1951.
- Pelc IntLub – Pelcowa Halina, *Interferencje leksykalne w gwarach Lubelszczyzny*, Lublin 2001.
- Peł Dem – Pełka Leonard, *Polska demonologia ludowa*, Warszawa 1987.
- Pet Poż – Petera Janina, *Pożywienie*, [w:] Alicja Mironiuk, Janina Petera, Celestyn Wrębiak, *Kultura ludowa południowego Podlasia*, Biała Podlaska 1990, s. 12–17.
- Pod SGŚ – Podgórscy Adam, Barbara, *Słownik gwar śląskich*, Katowice 2008.
- Rog Wag – Rogowska-Cybulska Ewa, *Gwarowy obraz roślin w świetle aktywności nominacyjnej ich nazw (na przykładzie gwary wsi Wagi w powiecie łomżyńskim)*, Gdańsk 2005.
- Rusz Rzesz – Ruszel Krzysztof, *Leksykon kultury ludowej w Rzeszowskiem*, Rzeszów 2004.
- SGŚ Wyd – *Słownik gwar śląskich*, red. naukowa Bogusław Wyderka, Opole 2000–.
- Sim Księg – Simonides Dorota, *Księga humoru ludowego*, Warszawa 1981.
- Slav Tol – *Slavjanskie drevnosti. Ètnolingvističeskij slovar'*, pod red. N[ikity] I. Tolstoja, t. 1–5, Moskva 1995–2012.
- S SFr – Skorupka Stanisław, *Słownik frazeologiczny języka polskiego*, t. 1–2, Warszawa 1967–1968.
- SSiSL – *Słownik stereotypów i symboli ludowych*, koncepcja całości i redakcja Jerzy Bartmiński, zastępca red. Stanisława Niebrzegowska-Bartmińska, Lublin, t. I: *Kosmos*, cz. 1: *Niebo, światła niebieskie, ogień, kamienie* 1996, cz. 2: *Ziemia, woda, podziemie* 1999, cz. 3: *Meteorologia* 2012, cz. 4: *Świat, światło, metale* 2012, t. II: *Rośliny*, cz. 1: *Zboża* 2017.
- Sych SGKasz – Sychta Bernard, *Słownik gwar kaszubskich na tle kultury ludowej*, t. 2, Wrocław 1968.
- Szyf MiW – Szyfer Anna, *Zwyczaje, obrzędy i wierzenia Mazurów i Warmiaków*, wyd. 2 poszerzone, Olsztyn 1975.
- Szym Podl – Szymańska Janina, *Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, t. 5: *Podlasie*, cz. 1: *Teksty pieśni obrzędowych*, cz. 2: *Teksty pieśni powszechnych*,pod red. Ludwika Bielawskiego; współpr. pod red. Krystyny Lesień-Płacheckiej, Beaty Maksymiuk-Pacek, Weroniki Grozdew-Kołacińskiej, Warszawa 2012.

- Święt Nadr – Świętek Jan, *Lud nadrabski (od Gdowa po Bochnię). Obraz etnograficzny*, Kraków 1893.
- TL – „Twórczość Ludowa", kwartalnik Stowarzyszenia Twórców Ludowych:
  - TL 1996/4/3 – Rak Felis, *Wieczór wigilijny*, [w:] *Hej, kolęda, kolęda! (ludowe pieśni i wiersze)*.
  - TL 2003/1–2/11–14 – Kaczan Anna, *Diabeł w ludowych wierzeniach i opowieściach*.
- TN – Taśmoteka nagrań terenowych zebranych w Pracowni „Archiwum Etnolingwistyczne" UMCS; po skrócie TN podano miejscowość i rok nagrania:
  - TN Dubienka 1978.
  - TN Harasiuki 1990.
- Udz Biec – Udziela Seweryn, *Ziemia Biecka. Lud polski w powiatach gorlickim i grybowskim*, Nowy Sącz 1994.
- Udz Med – Udziela Seweryn, *Medycyna i przesądy lecznicze ludu polskiego. Przyczynek do etnografii polskiej*, Warszawa 1891.
- Wacł Lud – Wacławski Alfred, *Pożywienie ludowe*, [w:] *Nad rzeką Ropą. Zarys kultury ludowej powiatu gorlickiego*, pod red. Romana Reinfussa, Kraków 1965, s. 211–228.
- Wiet SPog – Wietrzyk Aleksander, *Słownik gwary Pogórzan (z okolic Gorlic)*, pod red. naukową Barbary Grabki i Renaty Kucharzyk, Gorlice 2011.
- Wisła – „Wisła. Miesięcznik Geograficzno-Etnograficzny":
  - Wisła 1891/638–646 – Plichta Paweł, Wasilewski Z[ygmunt], Wiśniewski A., *Lecznictwo ludowe*, [dział *Poszukiwania*; Sokołów pod Rzeszowem, Jaksice pow. Pińczów, Łagów].
  - Wisła 1892/676–679 – Siarkowski Wład[ysław], *Pojęcie ludu o przyrodzie*, [dział *Poszukiwania*; Kieleckie].
  - Wisła 1892/921–922 – Plichta Paweł, *Pamięć o zmarłych*, [dział *Poszukiwania*; okolice Sokołowa].
  - Wisła 1895/590–591 – Ziemba J. S., *Lecznictwo ludowe*, [dział *Poszukiwania*; materiał z różnych regionów Polski].
  - Wisła 1898/47–64 – Saloni Aleksander, *Lud wiejski w okolicy Przeworska*, [cz. 2].
  - Wisła 1901/177–183 – Witowt, *Kilka przesądów ze wsi Turowa. (Powiat radzyński)*.
- Wit Baj – Witkoś Stanisław, *Bajdy i Moderówka*, Poznań 1977.
- *Wört Hoff – Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, herausgegeben unter besonderer Mitwirkung von E. Hoffmann-Krayer und Mitarbeit zahlreicher Fachgenossen von Hanns Bächtold-Stäubli*, bd. 4, Berlin und Leipzig, 1931–1932.
- ZWAK – „Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej wydawany staraniem Komisji Antropologicznej Akademii Umiejętności":
  - ZWAK 1878/209–259 – Siarkowski Wład[ysław], *Materyjały do etnografii ludu polskiego z okolic Kielc*.
  - ZWAK 1882/3–29 – Siarkowski Władysław, *Zagadki ludowe z różnych miejscowości guberni kieleckiej*.
  - ZWAK 1884/62–114 – Lipiński Józef, *Zwyczaje i pieśni ludu wielkopolskiego*.
  - ZWAK 1884/247–323 – Ulanowska Stefania, *Niektóre materyjały etnograficzne we wsi Łukówcu (mazowieckim) zebrane*.
  - ZWAK 1890/1–136 – Udziela Seweryn, *Lud polski w powiecie ropczyckim w Galicyi*, [cz. 1].
  - ZWAK 1890/145–251 – Wierzchowski Zygmunt, *Materyjały etnograficzne z powiatu tarnobrzeskiego i niskiego w Galicyi*.

SUMMARY

"Millet Groats Yesterday, Millet Groats Today, How Not to be a Nice Man!" Various Uses of Millet Groats in Polish Folk Tradition

In the past, cereals were basic food products which served not only to satisfy hunger. The purpose of the article is to present various uses of groats made from millet, the sacrificial grain of the Slavs. The article is based on the linguistic (lexis, phraseology, cliché folklore texts) and so-called by-linguistic data (records of folk beliefs and practices) that come from the Studies of "Ethnolinguistic Archives" of Maria Curie-Sklodowska University in Lublin.

In Polish folk tradition, millet groats were not only daily but also festive and ritual food that were given as a necessary dish during weddings and Christmas Eve. Millet groats were eaten at funeral banquets as well as offered to both the spirit of home and spirits of the departed ancestors (*dziady*) on All Souls' Day. Due to a great number of small and yellow grains, millet groats were also used in fertility magic and healing-magical practices.

Translated by Joanna Paczos

Key words: polish folk tradition, millet, millet groats
Słowa kluczowe: polska tradycja ludowa, proso, kasza jaglana

Agata Bielak
Instytut Slawistyki Polskiej Akademii Nauk

MOTYWACJE LUDOWYCH NAZW POTRAW Z KARTOFLI*

Roślina okopowa o jadalnych bulwach, po łacinie *Solanum tuberosum*, oraz bulwa tej rośliny ma w polszczyźnie bardzo wiele nazw (synonimicznych i gatunkowych, co niekiedy trudno odróżnić)[1]. Najbardziej powszechne są dwie nazwy: ziemniak (z niem. *Erdapfel* 'ziemne jabłko' i franc. *pomme de terre* 'ts.') i *kartofel* (zapożyczony w XVIII wieku z języka niem. *Kartoffel* 'kartofel', a tam z wł. *tartufo* 'trufla', *tartufolo*, z łac. *terrae tuber* 'ziemna cebulka, bulwa'). W polskiej kulturze ludowej częściej jest używana nazwa kartofel, dlatego w moim artykule to nią się posługuję.

Kartofle upowszechniły się na wsi polskiej w pierwszej połowie XIX wieku. Od końca wieku XIX zaczęły przeważać w wiejskim jadłospisie. Z upływem czasu stały się podstawowym składnikiem posiłków spożywanych przez ludność wiejską. Jedzono je prawie codziennie, w niektórych regionach Polski również w dni świąteczne.

Traktowano je jako ratunek przed głodem. W powinszowaniach noworocznych życzono gospodarzowi, żeby urodziły mu się „zimnioki, kopusta i bób, zeby nie był głód: Na szczęście, na zdrowie, na ten Nowy Rok, żeby się wam rodziła pszeniczka i groch, i żytko, i wszystko. Proso – żebyście nie chodzili koło pieca boso, bób – żeby nie był głód, ziemnioki – jak pnioki, kapusta – jak przetaki, wyka – żebyście uchowali wielkiego byka, owies – jak las, żeby się wam konik pasł" (Kot Las 159). W powinszowaniu z Podhala wyrażano życzenie, aby gospodarzowi „Pon Jezus nagodziył grul, kapusty, w kozdy dziyń" (Kąś Podh 1/407). W wyliczance dziecięcej „dudek kupuje dzieciom dwa ziemniaki, aby nie zdychały z głodu" (Sim Fol 65). „Rosną bulwe w uegrodze, u nas b·idá nie bãdze" (Biel Kasz 2/152), ale gdy „grulecek coroz mniyj, głód do nos zaziyro" (Kąś Podh 2/492). Według relacji wspomnieniowych w czasie wojny zimą jedzono nawet zamarznięte kartofle, aby uchronić się od śmierci głodowej (LL 1962/4–6/135).

Ogólnopolska nazwa zupy z kartofli – *kartoflanka* 'zupa, której podstawowym składnikiem są kartofle' (PSWP Zgół 15/449), i nazwa regionalna – *ziemniaczanka* 'zupa ugotowana przede wszystkim z ziemniaków' (PSWP Zgół 49/321) – informują o podstawowym składniku tej potrawy. W nazwie *kopytka* 'kluski zrobione z mąki, jaj i gotowanych ziemniaków, o kształcie

* Praca naukowa współfinansowana w ramach programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod nazwą „Narodowy Program Rozwoju Humanistyki" w latach 2015–2020. Tytuł projektu: „Świat roślin w polszczyźnie ludowej i potocznej (drzewa, zboża, kwiaty, zioła, grzyby itp.). Słownik etnolingwistyczny". Kierownik projektu: prof. dr hab. Jerzy Bartmiński.

1 Zob. E. Kownacki, *Gwarowe nazwy ziemniaka (Solanum tuberosum) w Wielkopolsce*, „Studia Polonistyczne" 1979, VI, s. 33–44; L. Tomczak, *Ludowe nazwy ziemniaków i ich odmian*, „Język a Kultura" 2001, t. 16, s. 123–129; J. Perkowska, *Zróżnicowanie leksyki dotyczącej uprawy ziemniaka w języku mieszkańców wsi wielkopolskich*, „LingVaria" 2007, nr 1, s. 91–101.

podobnym nieco do kopyt zwierzęcych' (InSJP Bań 1/681) została zakodowana informacja o wyglądzie tych klusek. Jakie jeszcze informacje zostały utrwalone w nazwach potraw z kartofli? Na to pytanie postaram się odpowiedzieć, analizując motywacje wybranych ludowych nazw potraw z kartofli[2]. Nazwy te są bogato poświadczone w wyekscerpowanym przeze mnie i częściowo pozyskanym z Pracowni „Archiwum Etnolingwistyczne" UMCS materiale ze słowników gwarowych oraz źródeł ludoznawczych (dialektologicznych, folklorystycznych i etnograficznych).

Z kartofli, jako składnika głównego lub dodatkowego, robiono i robi się zupy, kluski, placki i inne potrawy. Potrawy te mają bardzo wiele nazw o różnych podstawach onomazjologicznych, przeanalizuję tu kolejno motywacje ludowych nazw każdego z wymienionych rodzajów potraw z kartofli.

NAZWY ZUP

Jak pisałam, zupa z kartofli ma ogólnopolską nazwę *kartoflanka* i regionalną *ziemniaczanka*. Od gwarowych nazw kartofla – głównego jej składnika – pochodzą nazwy, takie jak: *bałabuna* 'rodzaj zupy ziemniaczanej przyprawianej cebulą, zielem angielskim, olejem' (Sych SKoc 1/13) i *bałabunka* 'zupa ziemniaczana przyprawiona cebulą, kubabami (tj. zielem angielskim) i liśćmi bobkowymi, a okraszona masłem, olejem, śmietaną lub skwarkami' (SGBor 15) – od *bałabun* (z tur. *bałaban* 'gruby, grubas'); *bandurzanka* 'zupa ziemniaczana' (SGP PAN 1/345) – od *bandura* (SGP PAN 1/344) (ta gwarowa nazwa kartofla powstała ze względu na jego podobieństwo do pudła rezonansowego instrumentów muzycznych); *bulwianka* 'polewka z kartofli, zupa ziemniaczana; kartoflanka' (*bulwianka* to także 'wódka pędzona z ziemniaków; bimber' oraz 'mąka ziemniaczana' (SGP PAN 3/94)) – od *bulwa* (to też nazwa wszelkiego rodzaju zgrubienia, wypukłości); *bulczana* i *bulczanka* 'zupa ziemniaczana' (SGŚ Wyd 3/90) – od *bulcza* (nazwa odwołuje się do kształtu kartofla); *grulanka* 'zupa ziemniaczana' (Kąś Podh 3/472) – od *grula* (nazwa kartofla używana na południu Polski, ze słowac. *grul'a* 'ziemniak'); *kobzalanka* 'zupa ziemniaczana' (SGŚ Wyd 15/135) – od *kobzal* (prawdopodobnie z niem. *Kopfzahl* ' liczba głów,

2 Kartoflowi oraz potrawom z kartofli będą poświęcone osobne hasła (autorzy: Jerzy Bartmiński, Agata Bielak) w drugim zeszycie drugiego tomu *Słownika stereotypów i symboli ludowych*, koncepcja całości i redakcja Jerzy Bartmiński, zastępca redaktora Stanisława Niebrzegowska-Bartmińska. Z bardzo bogatej literatury na temat nazw potraw w języku polskim por. przykładowo: M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005; R. Wosiak-Śliwa *Kaszubskie nazwy potraw i napojów*, Gdańsk 2011 oraz artykuły, np.: S. Urbańczyk, *Etymologia wyrazu naleśnik*, „Język Polski" 1958, z. 3, s. 206–211; J. Smyl, *Polskie gwarowe nazwy galarety*, „Prace Filologiczne" 1969, t. XIX, s. 227–230; B. Falińska, *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, [w:] *Regionalizmy w języku familijnym (zbiór studiów)*, pod red. K. Handkego, Wrocław–Warszawa–Kraków 1991, s. 79–88; M. Borejszo, *O nazwach napojów i potraw w poznańskich lokalach gastronomicznych*, „Poznańskie Studia Polonistyczne. Seria Językoznawcza" 1994, nr I (XXI), s. 92–107; A. Markowski, *Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych*, [w:] *Wokół stołu i kuchni*, wybór i oprac. M. i J. Łozińscy, Warszawa 1994, s. 129–141; A. Dąbrowska, *O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, pod red. P. Kowalskiego, Wrocław 1998, s. 248–253; W. Żarski, *Nazwy zup w języku polskim*, „Rozprawy Komisji Językowej WTN" 2003, t. XXIX, s. 157–161; D. Woźna, *Z problematyki gwarowego słownictwa kulinarnego na przykładzie nazw zup w języku mieszkańców Bukówca Górnego (pow. Leszno)*, „LingVaria" 2010, nr 1, s. 233–243; K. Smyk, *Słodkie językoznawstwo: karpatka we współczesnej polszczyźnie potocznej*, „Literatura Ludowa" 2015, nr 6, s. 35–52; J. Siatkowski, *Polskie racuchy*, „Białostockie Archiwum Językowe" 2016, nr 16, s. 355–359.

osób')[3]. Nazwa *wodzianka* 'kartoflanka' (Dej Kiel 30/153) jest motywowana tym, że głównym składnikiem tej zupy jest woda. *Wodzianka* to również 'woda z miętą i zasmażką, służąca jako rosół do ziemniaków' (Kuc Młp 194), 'woda uwarzona z okruchami chleba, czasem szperką omaszczona' (K 73 Krak 1/11), w użyciu ogólnopolskim *wodzianka* to 'zupa z rozdrobnionego chleba i wody' (InSJP Bań 2/1034).

Od nazw składników dodatkowych zostały utworzone nazwy: *czosnianka* 'zupa z kartofli, czosnku, cebuli i mięty, z dodatkiem topionej słoniny' (Mig Rol 193), *pietruszajka* i *pietruszczajka* 'zupa z kartofli z dodatkiem pietruszki' (Dej Kiel 26/175) oraz *zupa octowå* 'chuda zupa ziemniaczana zaprawiana octem' (Sych SGKasz 6/251).

Konsystencja potrawy jest podstawą onomazjologiczną nazw: *rzadkie ziemniaki* 'zupa kartoflana' (Gaj Rozw 72–73), *rzadkie pyrki* 'zupa z perek' (Tom Łop 215), *bulwë rzådko* 'zupa ziemniaczana' (Sych SGKasz 1/89), *rzodkie* 'zupa kartoflana' (Dej Kiel 26/183).

W nazwie *bulwë z wårem* 'zupa z kartofli' (Sych SGKasz 7/27) została zakodowana informacja o wysokiej temperaturze potrawy.

Ze względu na jakość potrawy została utworzona żartobliwa nazwa *bubelzupa* 'zupa kartoflana'. Wskazuje ona na niepożywność tej zupy, bo „bubelzupą nicht są nie naje" (Sych SGKasz 1/81).

Fałszywość potrawy lub jej (pozorne) podobieństwo do innego dania podkreślają nazwy zawierające przymiotnik ślepy. Ze względu na (pozorne) podobieństwo do innej zupy – rosołu – zupę na wodzie, bez octu nazwano *ślepym rosołem*. Nazwę tę odnoszono również do okraszonej i osolonej zagotowanej wody, często na włoszczyźnie, zawsze bez mięsa (AJiKWiel 1/2/134). Podobną motywację ma opisowa nazwa *ślepe ryby* 'zupa z pokrojonych kartofli, pietruszki, selerów i porów, z dodatkiem pieprzu i mleka' (K 11 Poz 126). *Ślepe ryby* to także 'potrawa na wodzie podobna do wodzianki, zaprawiona octem, cebulą, zielem angielskim lub pieprzem, czasem z dodatkiem śmietany' (AJiKWiel 1/2/134). Zupę tę nazwano tak dlatego, że jest „rzadka, »oszukana i biedna«"[4]. Inną motywację nazwy podał informator z Wielkopolski: „Smakuje jak ryby" (AJiKWiel 1/2/134). Jest to tradycyjna zupa gotowana w Wielkopolsce. W przeszłości było to danie postne, obecnie z dodatkiem mięsa. Omawianą właściwość potrawy utrwalają również nazwy zup, takie jak: *gapiå zupa* 'zacierka z ziemniakami z dodatkiem angielskiego ziela' (Sych SGKasz 6/251), *gapiónka* 'zacierka z ziemniakami' (Sych SGKasz 1/302), mające związek z wyrazem *gapa* 'wrona' (Sych SGKasz 1/301), *gapi rosół* 'rodzaj zupy ziemniaczanej przyprawionej cebulą, *kubabami*, czyli zielem angielskim, i liśćmi bobkowymi, okraszonej masłem, olejem, łojem' (Sych SGKasz 1/303).

Ze względu na sposób przygotowywania potrawy zostały utworzone nazwy: *ścieranka* 'zupa kartoflana z dodatkiem tartego na tarce lub szczypanego ciasta na pierogi, zalana gorącym mlekiem' (Mig Rol 160), *zarzucka* 'zupa z gotowanych kartofli z dodatkiem kiszonej kapusty' (Cyg Święt 396), *zalewajka* 'ziemniaki zalane barszczem' (PSL 1962/4/204), w okolicach Puszczy Białej *zalewajka* to 'zupa kartoflana zasypana kaszą jęczmienną lub grubo krajaną kapustą i zaprawiona słoniną' (Żyw PuszB 355), *zagråj* 'zacierka z ziemniakami, okraszona tłuszczem

3 A. Basara, J. Basara, *Polska gwarowa terminologia rolnicza. Przygotowanie gleby, uprawa ziemniaków*, Kraków 1992, s. 43.
4 D. Woźna, dz. cyt., s. 236.

z wytopionego masła lub słoniny', 'zupa ziemniaczana' (Sych SGKasz 6/170) – nazwa ta ma najprawdopodobniej wskazywać na szybkość i/lub łatwość wykonania potrawy (BorPop SEK 5/271).

Informacja o okolicznościach spożywania potrawy została utrwalona w nazwie *bieda*, używanej na określenie: a) kartofli z wodą, b) kartofli ugotowanych na rzadko, z pietruszką i pieprzem (Karł SGP 1/78), c) w Łowickiem: zupy z tłuczonych ziemniaków i świeżej kapusty, gotowanej na mleku (Lud 2004/259). Zupę tę spożywano w okresach głodu.

O niepożądanym zachowaniu podczas spożywania potrawy informuje notowana w okolicach Leszna nazwa *niebecz*. Zupę tę przyrządza się w następujący sposób: 6–8 średniej wielkości pokrojonych kartofli gotuje się w dwóch litrach wody. Po ugotowaniu uciera się kartofle i krasi słoniną, zalewa lub zaprawia mlekiem, maślanką albo śmietaną z mąką. Niekiedy zupę zasypuje się kaszą lub gotuje na wędzonce, kiełbasie czy innym mięsie. Niektóre gospodynie na zakończenie gotowania dokładają do zupy cebulę przesmażoną na tłuszczu. Według informatorów przy spożywaniu tej zupy nie należy płakać (Kul Wiel 2/418).

Ze względu na skutki jedzenia potrawy powstały nazwy: *rututu* 'zupa ziemniaczana' (Sych SGKasz 4/370) – nazwa żartobliwa, por. *rututu* 'rozwolnienie, biegunka', *rutotac* 'turkotać' (Sych SKoc 3/63), pochodzi prawdopodobnie od odgłosów głośnego wydalania gazów lub biegunki, jakie ma powodować (BorPop SEK 4/221–222); *szëmrzëca* 'zupa ziemniaczana, kartoflanka' (Sych SGKasz 5/248) - nazwa ma prawdopodobnie związek z *szëmrac* 'cicho szumieć, szeleścić' (rdzenne -ë- przypuszczalnie pod wpływem bliskoznacznego *szëmiec* 'szumieć') z powodu odgłosów reakcji fizjologicznych w organizmie człowieka, jakie zupa ma wywoływać (BorPop SEK 5/81).

NAZWY KLUSEK

Od nazw głównego składnika potrawy została utworzona nazwa *bałabany* 'kluski z tartych ziemniaków, nadziewane kapustą' (Dej Kiel 20/213) – od *bałaban*; *kluski jabłczane* 'kluski zagniatane z tartych surowych i tłuczonych gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki pszennej, jajek i soli, formowane ręcznie, gotowane w osolonej wodzie' (SGŚ Wyd 15/81) – od *jabłko* (nazwa ta powstała ze względu na podobieństwo kartofli do owoców).

Ze względu na brak określonego składnika w potrawie utworzono nazwy: *golce* (od *golc* 'człowiek goły, obnażony', 'pisklę nieobrośnięte', 'drzewo pozbawione kory'), *golińce* (od *golińc* 'człowiek nagi', 'człowiek bez majątku, szczególnie mężczyzna udający się w zaloty') 'kluski z tartych ziemniaków bez mąki' (Sych SGKasz 1/337), *gołé klóski* 'kluski ziemniaczane bez domieszki mąki' (Sych SGKasz 2/169) (od *goły* 'nieokryty, nieodziany, goły, nagi, niezarosły, pusty' [Sych SGKasz 1/337]), *nagulce* (Sych SGKasz 3/182), *nagusy* 'kluski z tartych ziemniaków' (*nagus-i to kluski bez mónki*) (MSGP 145), por. *nagulec* 'człowiek nagi' (Karł SGP 3/231), *nagus* 'człowiek nagi, obdarty' (Karł SGP 3/229). Taką samą motywację mają nazwy *nagié klóski*, *nagie józefki* 'kluski ziemniaczane bez domieszki mąki' (Sych SGKasz 2/169).

Podstawą onomazjologiczną wielu nazw klusek jest ich kształt. Dotyczy to następujących nazw: *gałeczka* 'rodzaj kluski ziemniaczanej', *gałuszka* 'kluska, zazwyczaj z gotowanych ziemniaków

i mąki' (SGŚ Wyd 10/15–16) – ze względu na okrągły kształt klusek; *kuglónki* 'kluski ziemniaczane' – od kasz. *kugla* 'kula' (Sych SGKasz 2/288), z niem. *Kugel* 'kula'; *puginë, pugiele* 'kluski ziemniaczane' – od kasz. *puginë* 'odchody owiec, bobki' (Sych SGKasz 4/218), *puga* 'w znaczeniu pejoratywnym: owca' (Sych SGKasz 4/217) – w tych nazwach została zakodowana informacja o kształcie klusek (BorPop SEK 4/134-135), a także o ich wielkości; *pąki* „kluski z kartofli, które trą na massę, robią z tego gałki i dodają do nich mąki" (K 26 Maz 37), *paluszki* 'kluski z gotowanymi kartoflami' (Dej Kiel 26/128) – są podobne do małych palców człowieka; *wąsale* 'podłużne kluski ziemniaczane' (Sych SGKasz 6/103) – kształtem przypominają wąsy, *wąsôl* 'mężczyzna z dużymi wąsami, wąsal' (Sych SGKasz 6/103); *kacze dzióby* 'kluski z gotowanymi kartoflami' (Dej Kiel 26/128) – mają kształt podobny do dzioba kaczki; *kopytka* 'kluski z gotowanych kartofli, mąki i jajka' (SGŚ Wyd 15/281) – kształtem przypominają kopyta zwierząt; *szagówki* 'kluski z ugotowanych, utartych ziemniaków z dodatkiem jajka i mąki pszennej' – nazwa odwołuje się do ukośnego kształtu klusek. Ciasto na kluski kroi się w pasy, które potem przekrawa się na ukos, czyli na *szagę* (Kul Wiel 2/419) (*saga, szaga* 'linia idąca ukośnie', *na sagę* 'ukośnie' [Karł SGP 5/96]).

Nazwy *kluski białe* 'kluski zagniatane z tłuczonych gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej, jajek i soli, formowane ręcznie, gotowane w osolonej wodzie' (SGŚ Wyd 15/80–81), *kluski ciemne, kluski czarne* 'kluski zagniatane z tartych surowych i tłuczonych gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki pszennej, jajek i soli, formowane ręcznie, gotowane w osolonej wodzie' (SGŚ Wyd 15/81) były nadawane z powodu koloru.

Na wielkość klusek wskazują nazwy: *byki* 'kluski z tartych kartofli nadziewane farszem grzybowym z dodatkiem kapusty, mięsa' (Cyg Święt 316), *puflåcze* 'kluski ziemniaczane, szczególnie duże' (Sych SGKasz 7/252). Podstawą onomazjologiczną nazwy *puflåcze* jest zapewne niem. dial. pr. *Püffel* 'gruby niekształtny człowiek', 'niezgrabne, grube ubranie' (BorPop SEK 4/134).

O właściwościach klusek informują nazwy: *slizgåcze* 'kluski ziemniaczane' – od *slëzgac sã* 'ślizgać się, posuwać się po lodzie, wodzie' (Sych SGKasz 5/76), *slëskiè klóski* 'kluski ziemniaczane bez domieszki mąki' – od *slëski* 'śliski' (Sych SGKasz 5/75), *cwardè klóski* 'kluski ziemniaczane' – od *cwardi* 'twardy' (Sych SGKasz 1/142), *miątkiè klóski* 'kluski z surowych tartych ziemniaków zagniecione z mąką' (Sych SGKasz 2/169).

Ze względu na sposób przygotowania klusek zostały utworzone nazwy: *tarcioki* 'kluski z tartych ziemniaków' (Hod SPodh 255); *przycieraki* 'kluski z tartych ziemniaków w kształcie płaskich placków' (Cyg Święt 370), *przycierane kluski* 'kluski z tartych surowych ziemniaków i mąki pszennej' (Zar SSioł 98); *rejboki* 'kluski z tartych ziemniaków' (Hod SPodh 19), *klóski rejbowane* (Łęga Malb 26) – od czasownika *rejbować* 'trzeć (kartofle) na tarce' (Karł SGP 5/19); *skubanki* 'kluski z tartych surowych i gotowanych kartofli z dodatkiem mąki żytniej' – po zagotowaniu masy kartoflanej skubano z niej kluski wielkości dwóch paznokci (Kul Wiel 2/419); *szczykanki* 'kluski z ziemniaków (dusi się gotowane i utarte ziemniaki, potem się drobi po kawałku nożem z całej pełnej łyżki)' (Zar SSioł 117), *szczykane kluski* 'kluski rwane z twardego ciasta' – od *szczykać* 'szczypać' (Karł SGP 5/293); *prażanki* 'kluski z gotowanych ziemniaków i mąki ziemniaczanej' („to się paruje, a potem drobi") (Zar SSioł 95), *prażuchy*

'kluski z gotowanych kartofli zmieszanych z mąką' (Bąk Kramsk 114), *gniecione kluski* 'kluski z gotowanych ubitych ziemniaków, zagniecione z jajkiem i mąką ziemniaczaną' (Zar SSioł 40); *kluski kijem bite* – 'kluski z przemarzniętych kartofli z dodatkiem siary' (mleka od krowy zaraz po ocieleniu), które były „zwyczajne wałkowane" (Cisz Sławk 10).

O skutkach jedzenia potrawy informuje nazwa *szarpańce* 'kluski z tartych ziemniaków, kładzione łyżką do wrzącej wody' (Sych SGKasz 5/223) – według etymologii ludowej „te klóski są nazéwają szarpańcami, bo po nich to człowieka jaż tak szarpie" (Sych SGKasz 5/224).

Informacja o związku potrawy z określonym regionem została utrwalona w nazwie *kluski śląskie* 'kluski zagniatane z tłuczonych gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej, jajek i soli' (SGŚ Wyd 15/82), 'kluski z gotowanych tłuczonych ziemniaków z dodatkiem mąki pszennej'. Na Górnym Śląsku jest to tradycyjna potrawa weselna. Kluski te polewa się sosem i je głównie z mięsem, zamiast kartofli (Kom PAE 3/54).

NAZWY PLACKÓW

Od gwarowych nazw kartofla jako głównego składnika potrawy zostały utworzone nazwy placków, takie jak: *bulwiannik* 'duży placek z kartofli' (SGP PAN 3/94), *bulewniãk* i *bulewnik* 'placek ziemniaczany pieczony na patelni' (Sych SGKasz 1/91) – od *bulwa*; *pantufcarze*, inaczej *pantuchy* 'placki z tartych surowych kartofli' (Szel Pom 74) – od *pantówka*; *pyrczoki*, inaczej *pyrczole* 'placki z surowej masy kartoflanej wymieszanej z mąką pszenną, pieczone na kręgach zamykających otwór w palenisku kuchennym' (Lud 2004/267) – od *pyrka* (*pyrka* może wywodzić się od *pyrkać* 'furczeć, warczeć' – odgłosów powstających przy gotowaniu, choć nie można wykluczyć wpływu niem. *Birne* 'gruszka' lub pochodzenia od nazwy własnej, Peru jako ojczyzny kartofli[5]); *rzepniák* 'placek z tartych ziemniaków, pieczony na blasze' (Kąś SGO 2/285), *rzepná baba* 'placek z tartych ziemniaków z dodatkiem mąki, pieczony w brytfannie na tłuszczu' (Kąś SGO 1/318) – od *rzepa* (nazwa ta ma związek z podobną funkcją kartofli i rzepy w systemie odżywiania); *swabcaná baba*, *swabcák* 'placek z tartych ziemniaków z dodatkiem mąki, pieczony w brytfannie na tłuszczu' (Kąś SGO 1/318) – od *swabka* (nazwa ta ma związek z pochodzeniem kartofli). Nazwy *bamber* 'placek ziemniaczany' (SGP PAN 1/337) i *bambrzak* 'placek ziemniaczany' (SGP PAN 1/338) pochodzą od *bambry* 'ziemniaki duże, pękate' (SGP PAN 1/337).

O kształcie placków informują nazwy: *okrąglãk* 'placek z utartych surowych ziemniaków i garści mąki, pieczony na fajerkach' (Sych SGKasz 3/314) – od przymiotnika *okrãgli* 'okrągły' (Sych SGKasz 3/314); *pączk* 'placek z utartych surowych ziemniaków i garści mąki, pieczony na *rënkach*, czyli fajerkach' (Sych SGKasz 4/158) – potrawy te kształtem przypominają pąki kwiatów; *brëloch* 'podpłomyk z utartych surowych ziemniaków i garści mąki, pieczony bez tłuszczu w popiele, niekiedy także na tzw. rënkach ogniska' – od *brële* 'okulary' (Sych SGKasz 1/67), ze względu na okrągły kształt podpłomyka.

5 A. Basara, J. Basara, dz. cyt., s. 42.

Informacja o wielkości placka została zakodowana w nazwie *patelniåk* 'placek ziemniaczany wielkości patelni' (Sych SGKasz 4/43).

Na sposób przygotowania placków wskazuje nazwa *tarciuchy* 'placki ziemniaczane pieczone w brytfannie', 'małe placki ziemniaczane pieczone na patelni na smalcu lub oleju' (Cyg Święt 385).

Podobieństwo do innej potrawy zostało utrwalone w nazwie *náleśnik* 'placek ziemniaczany z tartych ziemniaków pieczony na płycie kuchennej na liściu kapusty' (Kąś SGO 1/671). W użyciu ogólnopolskim *naleśnik* to 'cienki placek z ciasta sporządzonego z mąki, mleka i jajek, smażony na patelni, jadany zwykle z nadzieniem słodkim lub pikantnym: serem, dżemem, pastą warzywną, mięsną itp.' (PSWP Zgół 22/367).

Na sposób przygotowania placków wskazują nazwy: *rëwownik* 'placek z utartych na surowo ziemniaków pieczony na patelni' (Sych SGKasz 4/330) – od czasownika *riwowac* 'trzeć, rozcierać na tarce' (Sych SGKasz 4/330); *szmërgåcz* 'mały placek z tartych na surowo ziemniaków, rzucany łyżką o ścianę michała, czyli żelaznego pieca i zdejmowany za pomocą noża' (Sych SGKasz 5/274) – od czasownika *szmërgac* 'rzucać' (Sych SGKasz 5/273); *fajerak, fajerczak, fajerniak, fajerzak* 'placek z tartych ziemniaków pieczony na płycie kuchennej' (SGP PAN 7/392, 395, 396), *rënkåcz* 'placek z utartych na surowo ziemniaków' (Sych SGKasz 4/322) – placki te piecze się na fajerkach, *rënka* 'fajerka' (Sych SGKasz 4/321).

O związku potrawy z określonym regionem informuje nazwa *babka góralsko* 'rodzaj placka z tartych ziemniaków, z dodatkiem wędzonki, pieczonego w brytfannie' (Kąś Podh 1/152).

NAZWY INNYCH POTRAW Z KARTOFLAMI JAKO SKŁADNIKIEM GŁÓWNYM LUB DODATKOWYM

Od gwarowej nazwy kartofla, będącego składnikiem głównym potraw, pochodzą nazwy *pyrka* 'potrawa z podsmażonych na patelni tłuczonych kartofli, mąki pszennej i zsiadłego mleka' (Mig Rol 182) oraz *pyruszki mięsne* 'ziemniaki nadziewane mięsem' (Lud 2004/269).

W nazwie *trojana* 'potrawa przygotowywana z lekko wyciśniętego ciasta z tartych ziemniaków z dodatkiem mąki, z którego formuje się ręcznie małe kluski i wrzuca do wrzącej wody, jedzona z *kwaśnym mlykiem*' (Kąś SGO 2/499) została utrwalona liczba składników potrawy – trzy: *to była woda i ty zimniáki, i monka* (Kąś SGO 2/499).

Kształt potrawy jest podstawą onomazjologiczną nazw *bornholma* 'gotowane, przecierane kartofle włożone na środek miski, a oblane dookoła maślanką tak, że przypominają rybakom wyspę Bornholm na morzu' (Sych SGKasz 1/60) oraz *bulwë z dzurą* 'gotowane i przecierane ziemniaki ułożone w ten sposób na misce, że w środku zostaje dzura, czyli wolne miejsce na okrasę' (Sych SGKasz 1/89).

Nazwa *cygany*, 'mak roztarty z gotowanymi ziemniakami' (Karł SGP 1/265) pochodzi od koloru potrawy, który skojarzono z ciemną karnacją Cygana.

Konsystencja potrawy jest podstawą onomazjologiczną nazw, takich jak: *ciaparyja* 'wodnista potrawa z rozgniecionych ziemniaków pomieszanych z kapustą' (Kąś SGO 1/110), *ciaparda, ciapanka* 'gotowane ziemniaki zmieszane z kapustą' (SGP PAN 4/251), *ciaperkapusta* 'potrawa

z kapusty rozgniecionej z ziemniakami' (Pod SGŚ 58) – od *ciapać* 'rzucać coś rzadkiego, półpłynnego' (Kąś SGO 1/110), *klózka rzepná* – od *klózcyć sie* 'zbijać się w jednolitą, plastyczną masę' (Kąś SGO 1/439), ponadto nazwa ta informuje o głównym składniku potrawy, *fusia, fuś* 'gęsta potrawa z mąki i ugotowanych kartofli', por. *fusy* 'zawiesina, osad w jakimś płynie, najczęściej pozostałości po zaparzonej kawie lub herbacie' (SGP PAN 8/27).

Smak potrawy został utrwalony w nazwach *dziama* i *dziamka*. Na Orawie *dziamą* nazywano prostą potrawę z kartofli wymieszanych z kapustą lub ze słodkim mlekiem, mało smaczną, wspominaną w kontekście biedy na wsi: „Dziama to było płóne, to ziymniáki ze słodkiym mlykiym; Ej, dziama to było ino niedobre" (Kąś SGO 1/226), *dziama* to także 'brajka, zacierka' (Karł SGP 1/425), *dziamka* 'rzadka, półpłynna potrawa w postaci papki z różnych rodzajów mąki zagotowanej na mleku lub wodzie, także z ugotowanych i ugniecionych ziemniaków, pomieszanych ze słodkim, gotowanym mlekiem; niekiedy ziemniaki mieszano z kapustą' (SGP PAN 7/162). Nad Rabą *dziamką* nazywano mąkę z prosa, kukurydzy, pszenicy lub żyta zarzuconą na wrzącą wodę i dobrze wymieszaną (Święt Nadr 55). Nazwy te mają związek z czasownikiem *dziamać* 'jeść z konieczności niesmaczne potrawy', 'jeść niechętnie' (Karł SGP 1/425) i utrwalają informację o złym smaku potrawy.

Ze względu na sposób przygotowywania potrawy zostały utworzone nazwy: *prażonka* 'potrawa z kartofli z dodatkami pieczona w żelaznym garncu na ognisku' (Pod SGŚ 229), *prażonką* nazywano także potrawę z prażonej mąki, zwaną również *prażuchą* (Pod SGŚ 229), *bryzgane kartofle*, inaczej *pryskane kartofle* 'potrawa z ziemniaków opryskanych maślanką' (Pod SGŚ 46), *kłóta* 'kartofle z kapustą' (Hod SPodh 80) – od czasownika *kłócić* 'mącić, mieszać, np. mąkę z wodą' (Karł SGP 2/380).

O skutkach jedzenia potrawy informują nazwy: *parzybroda* 'gęsta potrawa z kartofli i kapusty' (Dej Kiel 26/140), także: 'kapusta gotowana na słodko' (ZWAK 1893/23) – zgodnie z nazwą, jedząc tę potrawę, można oparzyć sobie brodę, *szlapibroda* 'świeża kapusta gotowana z ziemniakami i mięsem' – od *szlapac* 'brodzić, pluskać', *szlapac są* 'chlapać się w wodzie, pluskać się' (Sych SGKasz 5/266-267) – skutkiem jedzenia tej potrawy ma być zachlapanie sobie brody, *hopka* (Wisła 1894/595) – potrawa z tłuczonych ziemniaków z dodatkiem zasmażki mącznej, okraszona bryndzą, skwarkami, a w święta mięsem, tradycyjna potrawa kuchni Bojków – nazwa pochodzi od czasownika *hopać* 'tańczyć'[6] (por. *hopki* 'taniec, pląsy', *hopak* 'rodzaj tańca' [Karł SGP 2/190]). Potrawa ta ma być bardzo sycąca, po jej zjedzeniu można cały dzień pracować na koniu czy *hopać* ('tańczyć')[7].

Z przeprowadzonych analiz wynika, że nazwy potraw z kartofli są motywowane przez:

1) główny składnik potrawy,
2) składniki dodatkowe,
3) brak określonego składnika,
4) liczbę składników,

6 S. Różycka, *Bojkowie zaproszają*, „Kurier Galicyjski" 2013, 29.08, nr 15, http://kuriergalicyjski.com/index.php/reportage/2496-bojkowie-zapraszaja, dostęp: 4.12.2017.
7 Tamże.

5) wygląd potrawy,
6) właściwości potrawy,
7) jakość potrawy,
8) fałszywość potrawy lub jej (pozorne) podobieństwo do innego dania,
9) sposób przygotowywania,
10) okoliczności spożywania,
11) niepożądane zachowania podczas spożywania,
12) skutki jedzenia,
13) związek potrawy z określonym regionem.

W większości analizowanych przeze mnie nazw została utrwalona informacja o głównym składniku potrawy, jej wyglądzie i właściwościach oraz sposobie przyrządzania, co świadczy o tym, że są one najistotniejsze z punktu widzenia użytkowników języka. W mniejszym stopniu nazwy potraw z kartofli są nadawane ze względu na jakość potrawy, brak określonego składnika w potrawie, jej fałszywość lub (pozorne) podobieństwo do innego dania, okoliczności spożywania, niepożądane zachowania podczas spożywania potrawy, skutki jej jedzenia lub związek potrawy z terenem jej występowania, kulturą i obyczajami regionu.

BIBLIOGRAFIA

Basara Anna, Basara Jan, *Polska gwarowa terminologia rolnicza. Przygotowanie gleby, uprawa ziemniaków*, Kraków 1992.

Kownacki Edmund, *Gwarowe nazwy ziemniaka (Solanum tuberosum) w Wielkopolsce*, „Studia Polonistyczne" 1979, VI, s. 33–44.

Perkowska Justyna, *Zróżnicowanie leksyki dotyczącej uprawy ziemniaka w języku mieszkańców wsi wielkopolskich*, „LingVaria" 2007, nr 1, s. 91–101.

Różycka Sabina, *Bojkowie zapraszają*, „Kurier Galicyjski" 2013, 29.08, nr 15, [online], dostęp 4.12.2017.

Tomczak Lucyna, *Ludowe nazwy ziemniaków i ich odmian*, „Język a Kultura" 2001, t. 16, s. 123–129.

Woźna Dominika, *Z problematyki opisu gwarowego słownictwa kulinarnego na przykładzie nazw zup w języku mieszkańców Bukówca Górnego (pow. Leszno)*, „LingVaria" 2010, nr 1, s. 233–243.

ROZWIĄZANIE SKRÓTÓW

- AJiKWiel – *Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski*, oprac. zespół pod red. Zenona Sobierajskiego i Józefa Burszty, t. 1: *Gospodarstwo domowe. Pożywienie*, cz. 2: *Wykazy i komentarze do map*, Poznań 1979.
- Bąk Kramsk – Bąk Piotr, *Słownictwo gwary okolic Kramska na tle kultury ludowej*, Wrocław 1960.
- Biel Kasz – Bielawski Ludwik, Mioduchowska Aurelia, *Kaszuby. Polska pieśń i muzyka ludowa. Źródła i materiały*, cz. 2: *Pieśni powszechne*, Warszawa 1998.
- BorPop SEK – Boryś Wiesław, Popowska-Taborska Hanna, *Słownik etymologiczny Kaszubszczyzny*, Warszawa, t. 4: 2002, t. 5: 2006.
- Cisz Sławk – Ciszewski Stanisław, *Lud okolic Sławkowa w powiecie olkuskim*, Kraków 1887.
- Cyg Święt – Cygan Stanisław, *Z gwary świętokrzyskiej. Świat dawnej wsi w relacjach mieszkańców. Pogwarki. Twórczość ludowa. Słowniczek*, Kielce 2009.

- Dej Kiel – Dejna Karol, *Słownictwo ludowe z terenów województwa kieleckiego i łódzkiego*, „Rozprawy Komisji Językowej. Wydawnictwo Łódzkiego Towarzystwa Naukowego", t. 20 (A–B): 1974, s. 189–277, t. 26 (Pa–Por): 1980, s. 117–257, t. 30 (W): 1985, s. 91–213.
- Gaj Rozw – Gaj-Piotrowski Wilhelm, *Kultura społeczna ludu z okolic Rozwadowa*, Wrocław 1967.
- Hod SPodh – Hodorowicz Stanisław Andrzej, *Słownik gwary górali Skalnego Podhala*, Nowy Targ 2004.
- InSJP Bań – *Inny słownik języka polskiego PWN*, t. 1–2, pod red. Mirosława Bańki, Warszawa 2000.
- K – Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie:*
  - K 11 Poz – T. 11: *W. Ks. Poznańskie*, cz. 3, Poznań 1963.
  - K 26 Maz – T. 26: *Mazowsze*, cz. 3, Poznań 1963.
  - K 43 Śl – T. 43: *Śląsk*, z rękopisów oprac. Jan Szajbel i Bogusław Linette, pod red. Agaty Skrukwy, Elżbiety Krzyżaniak, Poznań 1965.
  - K 73 Krak 1 – T. 73/I: *Krakowskie*, suplement do tomów 5–8, Poznań 2005.
- Karł SGP – Karłowicz Jan, *Słownik gwar polskich*, t. 1–6, Kraków 1900–1911.
- Karł SJP – Karłowicz Jan, Kryński Adam, Niedźwiedzki Władysław, *Słownik języka polskiego*, t. 1, 2, 6, Warszawa 1952, [wyd. fotooffset. z 1900–1927].
- Kąś Podh – Kąś Józef, *Ilustrowany leksykon gwary i kultury podhalańskiej*, Bukowina Tatrzańska–Nowy Sącz, t. 1–2: 2015, t. 3: 2016.
- Kąś SGO – Kąś Józef, *Słownik gwary orawskiej*, t. 1–2, Kraków 2011.
- Kom PAE – *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, red. nauk. Janusz Bohdanowicz, t. 3: *Pożywienie i sprzęty z nim związane*, Wrocław 1996.
- Kot Las – Kotula Franciszek, *Folklor słowny osobliwy Lasowiaków, Rzeszowiaków i Podgórzan*, Lublin 1969.
- Kuc Młp – Kucała Marian, *Porównawczy słownik trzech wsi małopolskich*, Wrocław 1957.
- Kul Wiel – *Kultura ludowa Wielkopolski*, pod red. Józefa Burszty, t. 2, Poznań 1964.
- LL – „Literatura Ludowa", Wydawnictwo Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego, 1957–:
  - LL 1962/4–6/128–138 – Czernekowa Helena, Świrko Dobrosława, Świrko Stanisław, *Poeci ludowi Ziemi Łomżyńskiej*.
- Lud – „Lud. Organ Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego" 1895–:
  - Lud 2004/259 – Szelągowska Grażyna, *Ziemniaki w tradycyjnym pożywieniu ludowym*, „Lud" 2004, s. 251–274.
- Łęga Malb – Łęga Władysław, *Ziemia malborska. Kultura ludowa*, Toruń 1933.
- Mig Rol – Migdał Władysław, *Gwara i regionalizmy w rolnictwie i przetwórstwie*, wyd. 2 uzup., Łapczyca–Kraków 2010.
- MSGP – *Mały słownik gwar polskich*, pod redakcją Jadwigi Wronicz, opracował zespół: Renata Kucharzyk, Anna Niezabitowska, Jerzy Reichan, Maria Tokarz, Wiktoria Wójcicka, Jadwiga Wronicz, Kraków 2010.
- Pod SGŚ – Podgórscy Adam, Barbara, *Słownik gwar śląskich*, Katowice 2008.
- PSL – „Polska Sztuka Ludowa":
- PSL 1962/4/197–220 – Burszta Józef, Jasiewicz Zbigniew, *Zderzenie kultur na Ziemiach Zachodnich i Północnych w świetle materiałów ze wsi koszalińskich*.
- PSWP Zgół – *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny*, red. Halina Zgółkowa, Poznań, t. 15: 1998, t. 22: 1999, t. 49: 2004.
- Ram Pom – Ramułt Stefan, *Słownik języka pomorskiego, czyli kaszubskiego*, Kraków 1893.
- SGBor – *Słowniczek gwary borowiackiej*, pod red. Marii Pająkowskiej-Kensik, Bartosza Puchowskiego, Elżbiety Ziółkowskiej, Cekcyn 2007.

- SGP PAN – *Słownik gwar polskich*, oprac. przez Zakład Dialektologii Polskiej Instytutu Języka Polskiego PAN w Krakowie pod kier. Mieczysława Karasia, [od t. 2] Jerzego Reichana, [od. t. 6 Joanny Okoniowej], Wrocław–Kraków, t. 1: 1982, t. 3: 1989–1991, t. 4: 1992–1993, t. 7: 2005–2010, t. 8: 2011–2013.
- SGŚ Wyd – *Słownik gwar śląskich*, red. naukowa Bogusław Wyderka, Opole, t. 3: 2002, t. 10: 2008, t. 15: 2016.
- Sim Fol – Simonides Dorota, *Współczesny folklor słowny dzieci i nastolatków*, Wrocław 1976.
- Sych SGKasz – Sychta Bernard, *Słownik gwar kaszubskich na tle kultury ludowej*, t. 1–7, Wrocław 1967–1976.
- Sych SKoc – Sychta Bernard, *Słownictwo kociewskie na tle kultury ludowej*, Wrocław, t. 1: 1980, t. 3: 1985.
- Szel Pom – Szelągowska Grażyna, *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń 2011.
- Święt Nadr – Świętek Jan, *Lud nadrabski (od Gdowa po Bochnię). Obraz etnograficzny*, Kraków 1893.
- Tom Łop – Tomaszewski Adam, *Gwara Łopienna i okolicy w północnej Wielkopolsce*, Kraków 1930.
- Wiet SPog – Wietrzyk Aleksander, *Słownik gwary Pogórzan (z okolic Gorlic)*, pod red. naukową Barbary Grabki i Renaty Kucharzyk, Gorlice 2011.
- Wisła – „Wisła. Miesięcznik Geograficzno-Etnograficzny", t. 1–21, 1887–1916:
  - Wisła 1894/592–596 – Wasilewski Z[ygmunt], [omówienie książki N. Cybulskiego pt. *Próba badań nad żywieniem się ludu wiejskiego w Galicji*, Kraków 1894; dział *Bibljografja, krytyka i wiadomości bieżące*].
- Zar SSioł – Zaręba Alfred, *Słownik Starych Siołkowic w powiecie opolskim*, Kraków 1960.
- ZWAK – „Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej wydawany staraniem Komisji Antropologicznej Akademii Umiejętności", t. 1–18, 1877–1895:
  - ZWAK 1893/14–135 – Rawicz-Witanowski Michał, *Lud wsi Stradomia pod Częstochową. Szkic etnograficzny*.
- Żyw PuszB – Żywirska Maria, *Puszcza Biała, jej dzieje i kultura*, Warszawa 1973.

SUMMARY

Origin of Folk Names of Potato Dishes

The aim of the article is to analyse the origin of selected folk names of potato dishes. The data for the analysis are extracted from Polish dialectal dictionaries and sources on folklore, folk dialects and ethnography. The analysis shows that the formulation of folk names of potato dishes is determined by: the vegetable being the main or the additional ingredient in the dish; the lack of some ingredient in the dish; the number of ingredients in the dish; the appearance, properties and quality of the food; the "fake" nature of the dish or its resemblance to another one; the method of its preparation; the context for its consumption; undesirable behaviour during consumption; the effects of eating the dish; and its relation to a given region.

Key words: origin, Polish folk culture, potato

Słowa kluczowe: motywacja, polska kultura ludowa, kartofel

Dominik Orłowski
Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie

MLEKO I JEGO REGIONALNE PRZETWÓRSTWO W TRADYCYJNEJ KULTURZE LUDOWEJ A TURYSTYKA KULINARNA

WPROWADZENIE

Pożywienie w każdej społeczności ludzkiej obok zaspokajania potrzeby biologicznej spełnia także szersze funkcje społeczne, które są środkiem wyrażania i utrzymywania określonych stosunków społecznych. Zdaniem Zofii Szromby-Rysowej „nie ogranicza się więc jedynie do anatomicznej i fizjologicznej działalności, ale jest również wynikiem określonych stosunków kulturowych, zorganizowanego podziału wewnątrz grupy, regulowane zwyczajami i związane z określoną instytucją, w której dokonuje się dystrybucja, przygotowywanie i spożywanie żywności"[1]. Dawniej pożywienie było jednym z elementów różniących społeczności wiejskie, często uchodziło za symbol przynależności grupowej, a także spełniało ważną rolę we współdziałaniu sąsiedzkim, utrzymywaniu więzi międzyludzkich oraz nadawało prestiż[2].

Obok dostępności fizycznej i ekonomicznej różnego typu asortymentów żywności rolę determinantu naszego pożywienia, a także zachowań żywieniowych odgrywają uwarunkowania kulturowe, to właśnie pokarmy roślinne i zwierzęce oraz sposób postępowania z nimi podczas wykorzystania ich do spożycia czy też sam rytuał konsumpcji są bowiem ważnymi elementami kultury występującymi w danej grupie etnograficznej lub etnicznej[3].

Na całym świecie, w każdym miejscu i czasie, we wszystkich epokach i formacjach społecznych konieczność jedzenia, a także zdobywania pokarmu mobilizowały ludzką aktywność do ciągłego poszukiwania i ulepszania narzędzi oraz technologii niezbędnych do pozyskiwania, przygotowywania oraz przechowywania żywności. Decydowały więc o rozwoju gospodarki i różnych jej typach – od form najprostszych, jakimi było zbieractwo roślin dziko rosnących, polowanie na zwierzynę czy rybołówstwo, poprzez doskonaloną przez wieki uprawę ziemi oraz chów i pasterstwo zwierząt na potrzeby domu i gospodarstwa rodzinnego, a w dalszej kolejności do powstawania rzemiosł związanych z pożywieniem i przemysłu spożywczego[4].

1 Z. Szromba-Rysowa, *Kulturowe i społeczne znaczenie pożywienia*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, pod red. A. Kowalskiej-Lewickiej, Kraków 1973, s. 9.
2 D. Orłowski, *Pożywienie ludowe jako znacząca atrakcja turystyki etnograficznej*, [w:] *Innowacje w rozwoju turystyki*, pod red. M. Jalinika, Białystok, s. 185.
3 J. Gawęcki, E. Flaczyk, *Czynniki kulturowe wpływające na sposób żywienia społeczeństwa*, [w:] *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*, pod red. J. Gawęckiego, W. Roszkowskiego, Warszawa 2009, s. 166.
4 B. Ogrodowska, *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010, s. 5.

Jedną z takich dziedzin było i jest nadal mleczarstwo, a polskie rolnictwo zawsze było kojarzone z tradycją oraz niepowtarzalnym smakiem lokalnych i regionalnych specjałów kulinarnych, w tym m.in. rozmaitych przetworów mlecznych. W wielu polskich domach mleko i jego wyroby są wszechobecne w codziennym żywieniu, bo nasze białe sery, masła, kefiry, jogurty czy śmietany to prawdziwe rarytasy pełne substancji odżywczych niezbędnych dla zdrowia, a także chroniących przed wieloma chorobami. Dbałość o najbliższe środowisko i wielowiekowe tradycje hodowlane na obszarach wiejskich sprawiły, że mamy bardzo dobre warunki do produkcji mleczarskiej.

Kwestie związane z żywnością są jedną z najważniejszych części składowych turystyki, a jedzenie i picie są istotnymi elementami zachowań i doświadczeń turystycznych[5]. Podróże kulinarne zdobywają w ostatnich latach szczególne uznanie na świecie, w tym również w Polsce, gdyż tradycyjne produkty żywnościowe oraz potrawy regionalne stają się nie tyle „smakowitym" dodatkiem do wrażeń z podróży, ale są również celem samym w sobie dla podejmowanego wyjazdu turystycznego[6]. W kraju jest coraz więcej miejsc, w których dba się o to, aby narodowe dziedzictwo kulinarne nie zostało zapomniane – są odtwarzane dawne potrawy, przywracana pamięć o nieużywanych już produktach spożywczych, a przede wszystkim upowszechnia się tradycje kulinarne wśród mieszkańców i turystów kulinarnych, tzw. smakoszy (ang. *foodies*)[7].

Na szczególną uwagę turystów kulinarnych zasługują wyjazdy tematyczne nawiązujące do poznawania wszelkich przejawów dziedzictwa kulinarnego, które dotyczą m.in. produktów mlecznych. Praktycznie każdy region Polski ma swoje specyficzne produkty na bazie mleka, a zwłaszcza sery twarogowe, dojrzewające i długodojrzewające. Te ostatnie niczym nie ustępują najlepszym wyrobom francuskim, włoskim czy szwajcarskim i są coraz bardziej doceniane oraz poszukiwane przez smakoszy z innych części kuli ziemskiej.

Celem artykułu jest ukazanie przetwórstwa mleka w tradycyjnej kulturze ludowej oraz jego regionalnego wykorzystania w rozwoju nowego i dynamicznego zjawiska występującego w ostatnich latach w Polsce, jakim jest turystyka kulinarna. Do przygotowania tekstu zastosowano badania niereaktywne (ang. *no-reactive research*) – metodę analizy treści (ang. *content analysis*), w których wykorzystano dane wtórne pochodzące z literatury przedmiotu i technikę obserwacji uczestniczącej podczas wizyt studyjnych na terenie Polski w latach 2007–2017.

PRZETWÓRSTWO MLEKA W TRADYCYJNEJ KULTURZE LUDOWEJ

Według Kazimierza Jagieły „gospodarka mleczna na Słowiańszczyźnie ma bardzo stare tradycje, a takie nazwy, jak: mleko, serwatka, ser czy śmietana, mają zasięgi ogólnosłowiańskie. W ubiegłych wiekach wyrabiano je niemal wyłącznie na potrzeby domowe. W okresie

5 A. Kowalczyk, *Turystyka kulinarna – podejścia „geograficzne" i „niegeograficzne"*, „Turystyka Kulturowa" 2016, nr 5, s. 29.
6 D. Orłowski, *Edukacja kulinarna w gospodarstwach agroturystycznych*, [w:] *Turystyka wiejska*, t. 2: *Zagadnienia przyrodnicze i kulturowe*, pod red. S. Grai-Zwolińskiej, A. Spychały, K. Kasprzaka, Poznań 2016, s. 107.
7 D. Orłowski, M. Woźniczko, *Turystyka kulinarna w Polsce – wstępne badania nad fenomenem zjawiska*, „Turystyka Kulturowa" 2016, nr 5, s. 79–81.

gospodarki pańszczyźnianej chłop był zmuszony do chowu przede wszystkim zwierząt pociągowych, którymi obrabiał pola dworskie, i dopiero po uwłaszczeniu zaczęto hodować więcej bydła mlecznego. Wzrosło też zapotrzebowanie na przetwory mleczne w miastach, co mobilizowało mieszkańców wsi do intensywniejszej gospodarki z przeznaczeniem części produktów mlecznych na ich bezpośredni zbyt"[8].

Ważnym składnikiem pożywienia ludności wiejskiej było mleko i jego przetwory, a zwłaszcza mleko krowie, na terenach gospodarki górskiej także owcze[9], natomiast w małych miasteczkach i osiedlach robotniczych również kozie[10]. W uboższych rodzinach mleko przeznaczano przede wszystkim dla małych dzieci, ale w gospodarstwach, gdzie chowano kilka sztuk bydła – stanowiło istotny składnik jadłospisu przez cały rok lub większość miesięcy[11]. Mleko było pite po przegotowaniu, zarówno ciepłe, jak i zimne. Spożywano też świeże, tzw. prosto od krowy. Ze świeżego mleka przyrządzano mleko zsiadłe, które kisiło się w glinianych dzbankach. Latem kwaśne mleko i ziemniaki okraszone tłuszczem były częstym posiłkiem spożywanym na wsi, zwłaszcza w okresie prac polowych[12].

Poza mlekiem (surowym, gotowanym, zsiadłym), śmietaną, twarogiem i masłem bardzo znaczącymi i cenionymi produktami spożywczymi dla ludności wiejskiej były maślanka, serwatka czy sery topione, tzw. zgliwiałe[13]. Miały duże znaczenie, gdyż część nabiału gospodynie przeznaczały na sprzedaż na lokalnym rynku w mieście podczas odbywającego się targu[14] lub jarmarku[15] albo też roznosiły po miasteczkach lub okolicznych dworach i w ten sposób, dzięki uzyskanym dodatkowym środkom pieniężnym, zasilały budżet domowy[16]. Zarobione pieniądze przeznaczano na zakup tych towarów, których nie można było pozyskać we własnym zakresie poprzez hodowlę czy uprawę roli bądź zebrać w lesie. W ten sposób mieszkańcy wsi mogli nabywać m.in. przyprawy przywożone z odległych krajów, cukier, sól czy nawet dodatki do stroju[17].

Dojenie krów i przetwarzanie mleka w tradycyjnej kulturze chłopskiej było głównym zajęciem kobiet i odbywało się latem na pastwisku, a zimą w oborze. Udój miał miejsce trzy razy dziennie w sezonie letnim, a dwa razy w zimowym. Wyjątkiem były tereny górskie, gdzie mężczyźni

8 K. Jagieła, *Maślnice*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego. Pożywienie i sprzęty z nim związane*, t. 3, Wrocław 1996, s. 161.

9 T. Czerwiński, *Wyposażenie domu wiejskiego w Polsce*, Warszawa 2009, s. 184.

10 Mleko kozie przez długi czas było uznawane za pokarm biedaków, a w tradycji i dawnej kuchni polskiej nie miało większego znaczenia. Niekiedy bywało spożywane dla właściwości leczniczych. Podawano je np. rekonwalescentom, niemowlętom i małym dzieciom cierpiącym na tzw. angielską chorobę, czyli krzywicę.

11 T. Czerwiński, *Pożywienie ludności wiejskiej na północnym Mazowszu u schyłku XIX i XX wieku*, Ciechanów 2008, s. 178.

12 D. Kalinowska, *Tradycyjne pożywienie ludowe na Kujawach*, Włocławek 2002, s. 10.

13 Aby móc uzyskać taki produkt, należało najpierw biały ser „zgnoić". Kiedy nabierał właściwej konsystencji i odpowiednio śmierdział, czyli „zgliwiał", topiono go na patelni, dodając nieco masła, rozbełtane jajko lub samo żółtko, a także dodatki smakowe w postaci soli, kminku, kopru lub czosnku. Następnie stopioną masę serową wylewano do specjalnych foremek wydrążonych w drewnianych klockach i pozostawiano w chłodnym miejscu do zastygnięcia.

14 Targ – forma sprzedaży i kupna towarów, która odbywa się na wydzielonej przestrzeni, w określonym czasie. Często związana z pewną tradycją lub formalnymi zasadami handlowymi. Miejsce, gdzie odbywa się targ, nazywane jest targowiskiem, placem targowym lub targiem.

15 Jarmark (niem. *Jahrmarkt* – targ doroczny) – rodzaj targu średniowiecznego o znaczeniu ponadlokalnym, będącego centrum wymiany towarów handlu dalekosiężnego.

16 T. Czerwiński, *Pożywienie ludności wiejskiej...*, s. 178.

17 D. Kalinowska, dz. cyt., s. 75.

strzegących owiec na wysoko położonych pastwiskach zajmowali się przetwórstwem mleka owczego[18]. Przy pozyskiwaniu mleka, czyli podczas dojenia krów, używano takich sprzętów i naczyń, jak: *skopek* (*dojnica*) – naczynie z klepek na mleko (Fot. 1), *powązek* (*cedzidło*) – kawałek płótna do przecedzania mleka, a w późniejszych czasach – gęste sitka. Po odcedzeniu mleko przeznaczone do bezpośredniego spożycia zlewano do glinianych lub kamionkowych garnków (w późniejszych latach), natomiast mleko, z którego miała być zebrana śmietana, zlewano do innych naczyń (mis lub odstojników)[19].

Do zbierania śmietany były potrzebne drewniane łyżki o szerokim i płaskim czerpaku, natomiast do jej odciągania służyły *odstojniki* (tzw. *odciągacze*) wykonane z gliny, w kształcie dzbanów, lub w późniejszych czasach zastąpione – bańkami z blachy. Śmietanę zbierano po upływie 24–48 godzin. Potem pozostawiano ją do kiśnięcia i dopiero ubijano masło. Od stopnia jej zakwaszenia zależała jakość, trwałość i smak masła. W okresie międzywojennym w bogatszych gospodarstwach, szczególnie nastawionych na hodowlę i większy przerób mleka, upowszechniły się wirówki, czyli tzw. *centryfugi* (Fot. 2). Dzięki nim można było uzyskać śmietanę ze słodkiego mleka zaraz po udoju. Śmietana, szczególnie kwaśna, w tradycyjnej kuchni wiejskiej była przede wszystkim traktowana jako omasta do potraw, ale głównie służyła do produkcji masła[20].

Wyrób masła[21] należał do prac sprawiających sporo kłopotów w gospodarstwie domowym, gdyż ubicie zależało od właściwego przechowywania śmietany i jej odpowiedniej temperatury podczas ubijania. Nazwa masło pochodzi od mazania – prawdopodobnie pierwotnie służyło jako środek leczniczy stosowany w formie maści. Wykorzystywano je również w kuchni do smażenia, kraszenia potraw i smarowania (mazania) chleba[22]. Masło wyrabiano w maselnicy[23] zwanej w zależności od regionu: *masielnicą, maślnicą, maślniczką* (południowo-wschodnia Polska), *kierzynką, kierzaną, kierznią* (południowa i centralna Polska), *tłuczką, bijanką, bojką* (północno-wschodnia Polska), *działaczką* (Dolny Śląsk)[24].

Na polskich wsiach w XIX i XX wieku stosowano trzy rodzaje maselnic: tłuczkową, kołyskową i wirnikową (Fot. 3)[25]. Powszechne w całym kraju były maselnice tłuczkowe, które przez badaczy kultury ludowej są uważane za najstarsze i najbardziej charakterystyczne dla obszarów polskich. Na Śląsku i Pomorzu w większych gospodarstwach wykorzystywano maselnice kołyskowe, a na zachodzie i północy Polski nowsze, wirnikowe[26]. Niewielkie ilości masła robiono także, wstrząsając śmietanę w butelkach, szczególnie w czasie II wojny światowej, kiedy posiadanie maselnicy było zakazane[27].

18 A Mironiuk-Nikolska, *Kuchnia polska. Jak powstaje tradycyjny smak*, Warszawa 2007, s. 33–34.
19 G. Szelągowska, *„Czem chata bogata, tem rada". Tradycyjna kuchnia wiejska*, Toruń 2003, s. 21.
20 Tamże, s. 22.
21 Zob. A. Kowalska-Lewicka, *Tradycyjna produkcja masła w Polsce*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, pod red. A. Kowalskiej-Lewickiej, Kraków 1973, s. 189–212.
22 J. Karczmarek, *Dzieje mleczarstwa*, Szreniawa 1995, s. 11.
23 Zob. K. Jagieła, *Maślnice...*, s. 161–179.
24 Tamże, s. 23.
25 Zob. tenże, *Typy maślnic w Polsce i ich występowanie w świetle skartowań Polskiego Atlasu Etnograficznego*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, Kraków 1973, s. 213–218; J. Karczmarek, dz. cyt., s. 11–14.
26 A Mironiuk-Nikolska, dz. cyt., s. 34.
27 Tamże, s. 27.

Wyrobione masło przeznaczano do bezpośredniego spożycia, na zapas i sprzedaż, a sposób przechowywania i dalszej obróbki zależał od jego przeznaczenia. Na codzienne potrzeby, po odciśnięciu z wody, przechowywano je w naczyniach glinianych, drewnianych lub kamionkowych. Masło przeznaczone do dłuższego przechowywania konserwowano przez solenie. Zapasy przechowywano w komorach lub piwnicach. Masło na sprzedaż formowano w osełki w zdobionych snycerskimi ornamentami foremkach drewnianych i zawijano w liście kapusty lub chrzanu[28].

Fot. 1. Skopek do dojenia mleka w Muzeum Etnograficznym. Oddział Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku

Fot. 2. Centryfuga w Muzeum – Kaszubski Park Etnograficzny im. Teodory i Izydora Gulgowskich we Wdzydzach Kiszewskich

Fot. 3. Maselnica wirnikowa w Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu

Źródło: Dominik Orłowski, fotografie własne.

Przetworami z mleka były sery[29], które wyrabiano głównie z mleka krowiego, rzadziej owczego, a najrzadziej z koziego. Na wsi najbardziej powszechne, często wyrabiane i jedzone, były sery twarogowe, które przygotowywano z podgrzewanego, kwaśnego mleka krowiego. W całej Polsce robiono je tak samo. Niewielkie różnice dotyczyły sposobów dalszej obróbki – stosowanych dodatków smakowych, konserwacji oraz wykorzystywania w potrawach[30].

Twaróg jako masa serowa był uzyskiwany ze skrzepu mleka poprzez oddzielenie serwatki. Mleko na ser musiało być skwaszone, dlatego też, ażeby przyspieszyć ten proces – garnki z mlekiem ogrzewano, ustawiając je w cieple w pobliżu paleniska. Kiedy serwatka należycie oddzielała się od skrzepu, należało ją odcedzić i w tym celu grudki twarogu wykładano na sito lub płócienną szmatkę. Odcedzony twaróg nadawał się już do konsumpcji, np.: do posypywania klusek, nadziewania pierogów, jako dodatek do chleba lub samodzielna potrawa. W celu

28 T. Czerwiński, *W kuchni i komorze*, Płock 1999, s. 15.

29 Zob. A. Kowalska-Lewicka, *Tradycyjne serowarstwo w Polsce*, [w:] *Studia z dziejów gospodarstwa wiejskiego*, t. 9, z. 3, Warszawa 1967, s. 151–193; J. Karczmarek, dz. cyt., s. 15–19.

30 G. Szelągowska, dz. cyt., s. 29.

uzyskania serów twaróg poddawano dalszej obróbce, czyli masę twarogową wkładano do woreczka lnianego i umieszczano w specjalnej prasie w celu usunięcia resztek serwatki. Po wyjęciu z prasy ser nadawał się do spożycia, bardzo często był przeznaczany na sprzedaż[31].

Do wyrobu sera twarogowego służyła prasa w formie ławki, klinowa i śrubowa. Najprostszą prasę do sera tworzyły dwie deski obciążone kamieniami. W powszechnym użyciu były prasy z desek połączonych na jednym końcu skórzanymi paskami lub metalowymi obejmami, a na drugim gwintowaną śrubą. Prasę układano na stołku, a pod strumień spływającej serwatki ustawiano naczynie. Prasy serowe osadzano często na stałe w specjalnych stołkach. Deski prasy były umieszczone na stołku poziomo lub pionowo. W konstrukcji poziomej stołek pełnił funkcję dolnej deski, na której układano woreczek z serem. Obydwa elementy prasy były zawsze dociskane za pomocą śruby. Prasa pionowa był to stołek na czterech nogach, w którym osadzano ramę podtrzymującą deski prasy i dociskano ją przy pomocy klinów[32].

Odciśnięty i prasowany ser wyjmowano z woreczka, a następnie nacierano solą oraz suszono w gomółkach lub grudkach. Latem zawieszano je na ścianie domu lub pod strzechą, natomiast zimą sery suszono w pobliżu kuchni lub na słomie w piecach chlebowych, po wypieku chleba[33]. Sery przechowywano zawinięte w lniane płótno oraz w wiklinowych koszykach, które były podwieszone u powały w przewiewnych miejscach chałupy[34].

Na północnym Podlasiu z mleka krowiego wyrabiano także sery podpuszczkowe. Produkcja tych serów wymagała w końcowym etapie użycia specjalnych, drewnianych foremek, które miały kształt cylindrów i pucharków. Foremki z dziurką wyciętą w dnie do odprowadzania serwatki były nakrywane okrągłymi denkami, które przyciskano obciążnikiem[35].

Z kulturą pasterską na obszarach górskich jest związana umiejętność wytwarzania serów ze słodkiego mleka owczego z użyciem podpuszczki, czyli oscypka, bryndzy i bundzu[36]. Do podgrzewanego mleka owczego dodawano podpuszczkę, pod wpływem której mleko natychmiast się ścinało, a po godzinie zalewano je wrzącą wodą i wytrącała się serwatka, czyli żętyca i twaróg – bundz. Wlewano tę masę do worków płóciennych i pozostawiano do odcieknięcia[37]. Odsączony bundz wyrabiano w rękach i ukształtowany wkładano do ozdobnych, składanych i drewnianych foremek dekorowanych geometrycznym ornamentem, który był wykonany techniką snycerską[38]. Po uformowaniu oscypki zanurzano kilkakrotnie na krótko we wrzącej wodzie, później w zimnej z solą i pozostawiano na około 24 godziny. Po tym zabiegu wędzono je, najczęściej przy użyciu drewna olszynowego.

Z twarogu owczego wyrabiano także bryndzę, z mocno zasolonej masy serowej, którą przechowywano w beczułkach lub garnkach kamionkowych, zalewając ją czasami roztopionym łojem, dla lepszej konserwacji. Na obszarach górskich sery owcze spożywano jako samodzielne

31 T. Czerwiński, *W kuchni...*, s. 14.
32 Tamże, s. 14.
33 G. Szelągowska, dz. cyt., s. 30.
34 T. Czerwiński, *W kuchni...*, s. 14.
35 Tenże, *Wyposażenie domu...*, s.191.
36 A Mironiuk-Nikolska, dz. cyt., s. 34.
37 G. Szelągowska, dz. cyt., s. 32.
38 A Mironiuk-Nikolska, dz. cyt., s. 34.

danie, głównie z upieczonym przez gospodynie chlebem lub przygotowanymi na kuchennej blasze *moskolami*, czyli plackami z ugotowanych ziemniaków wymieszanych z mąką, wodą, solą i czasami jajkiem. Pozostałą natomiast po wyrobie sera żętycę wykorzystywano do zaspokojenia pragnienia lub gotowano na niej mięso[39].

Do tradycyjnych domowych zapasów, które można było znaleźć w każdej porządnej spiżarni, należały niegdyś gomółki, inaczej klinki, które wyrabiano z sera twarogowego. Wygniatano je i formowano ręcznie, były różnej wielkości, w kształcie kulistym lub wrzecionowatym. Gomółki wyrabiano ze świeżego sera, przygotowanego z tłustego mleka z dodatkiem soli, kminku, rzadziej nasion kopru. Uformowane serki suszono na słońcu lub w pobliżu kuchni bądź w piecu chlebowym[40]. Na wsiach mniej znane były sery topione, które uzyskiwano z dojrzałego twarogu smażonego z dodatkiem soli, kminku, ewentualnie masła lub żółtek. Służyły do smarowania chleba upieczonego w domu[41].

Z mleka gotowanego z cukrem gospodynie przyrządzały dla najmłodszych domowe słodycze w postaci cukierków, które w smaku były podobne do krówek[42]. Do dziś bardzo popularne są na Pomorzu *bómbómy z dekla*, to kociewska nazwa cukierków domowych lub karmelków smażonych na patelni. Ich głównym składnikiem są cukier, mleko i tłuszcz w postaci masła. Na Kociewiu cukierki kupowane w sklepie nazywa się karmelkami lub *bómbómami*, a smażone przez gospodynie w domu – *bómbómami z dekla* (dekiel – pokrywka od garnka), gdyż studzono je na emaliowanej pokrywce postawionej na garnku, tak aby tworzyła miseczkę[43].

Barbara Ogrodowska pisze:

[...] zarówno z brakiem mleka, jak i niewytłumaczoną jego obfitością, której zazdroszczono sąsiadkom, posądzając je o konszachty z diabłem, wiązał się cały bogaty folklor mleczarski. Obejmował on niezliczone wierzenia o czarownicach odbierających krowom mleko, dojących je (oczywiście za sprawą sił nieczystych) ze sznurów zawieszonych u powały, czy też przemieniających w mleko poranną rosę. Obejmował on także ochronne praktyki i zaklęcia (tzw. szeptuchy), które miały zapobiec utracie mleka[44].

Mleczne krowy w opinii Tomasza Czerwińskiego trzeba było:

[...] strzec przed czarownicami, które według ludowych wierzeń potrafiły zepsuć mleko lub je zabrać. Urok mogły rzucić także złe oczy sąsiadki lub innego człowieka. Nie wydawano zatem mleka z domu, uprzednio go nie posoliwszy, bowiem obcy człowiek mógł zabrać dolę, czyli szczęście. Do miski z mlekiem nie krojono nigdy chleba nożem, a drobiono palcami, aby krowom wymiona nie pękały. Mleko zepsute skutkiem uroku cedzono przez święcone wianki, a naczynia przeznaczone do przechowywania mleka otrzepywano wewnątrz pękiem pokrzyw[45].

U niektórych ludów mleko miało znaczenie ceremonialne i było składane bogom oraz duchom w ofierze. Taka tradycja istniała również u dawnych Słowian, a jej pozostałością był zwyczaj pozostawiania na talerzyku odrobiny mleka dla duszków opiekuńczych. W czasach

39 G. Szelągowska, dz. cyt., s. 32–33.
40 Tamże, s. 30.
41 T. Czerwiński, *W kuchni...*, s. 14; G. Szelągowska, dz. cyt., s. 32.
42 A Mironiuk-Nikolska, dz. cyt., s. 34.
43 K. Gierszewska, *Dawne smaki Kociewia*, Pelplin 2010, s. 156.
44 B. Ogrodowska, dz. cyt., s. 189.
45 T. Czerwiński, *Pożywienie ludności wiejskiej...*, s. 182.

starożytnych i biblijnych znaczne ilości mleka były synonimem bogactwa, bo do wytworzenia jego dużej ilości były potrzebne liczne stada bydła – stąd powszechnie występujące wyrażenie „kraina mlekiem i miodem płynąca".

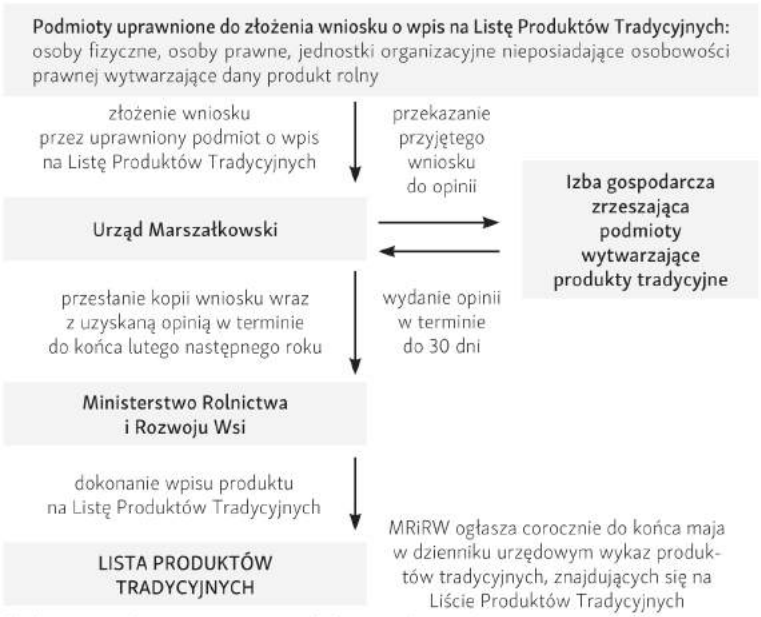
WSPÓŁCZESNE OBLICZE REGIONALNYCH PRODUKTÓW MLECZNYCH W KONTEKŚCIE LISTY PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

Lista Produktów Tradycyjnych (LPT) została utworzona na mocy Ustawy z dnia 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (DzU z 2005 r. Nr 10, poz. 68), znowelizowaneja dnia 24 października 2008 roku (DzU z 2008 r. Nr 126, poz. 1368). Jest prowadzona przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi i ogłaszana w dzienniku urzędowym oraz publikowana na oficjalnej stronie internetowej Ministerstwa. LPT służy wyłącznie zbieraniu i rozpowszechnianiu informacji związanych z wytwarzaniem produktów tradycyjnych promujących równocześnie region, a przede wszystkim propagujących kulturę i tradycję kulinarną oraz zwiększających świadomość konsumentów na temat walorów żywności regionalnej[46].

Na LPT potencjalni konsumenci mogą znaleźć takie informacje, jak: nazwę, rodzaj, charakterystykę produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego, surowce wykorzystywane do produkcji, informacje dotyczące tradycji pochodzenia oraz historii, a także opis metody produkcji[47]. Z wnioskiem o wpis wyrobu na tę listę występują sami producenci. Wniosek składa się u właściwego miejscowo marszałka województwa, który dokonuje jego oceny (patrz: Prodedura składania wniosku o wpis na List Produktów Tradycyjnych, s. 233). Ten, przed wydaniem ostatecznej decyzji, zwraca się do izby gospodarczej (najczęściej jest to Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego), która zrzesza producentów wyrobów tradycyjnych, o wydanie opinii na temat danego produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego[48].

W przypadku pozytywnej weryfikacji wniosku marszałek województwa przesyła go do ministra rolnictwa i rozwoju wsi, który wpisuje dany produkt na Listę Produktów Tradycyjnych[49]. Produkty, które mogą zostać wpisane na LPT, zostały podzielone na 10 kategorii, wśród których są: produkty mleczne, produkty mięsne, produkty rybołówstwa, warzywa i owoce, wyroby piekarnicze i cukiernicze, oleje i tłuszcze, miody, gotowe dania i potrawy, napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz inne produkty[50].

46 I. Ozimek, J. Szlachciuk, *Działania podejmowane w zakresie promocji żywnościowych produktów regionalnych i tradycyjnych w Polsce*, „Marketing i Rynek" 2014, nr 6, s. 561.
47 B. Gulbicka, *Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce*, Warszawa 2014, s. 39.
48 I. Ozimek, J. Szlachciuk, *dz. cyt.*, s. 562.
49 K. Zioła-Zemczak, *Wielka księga produktów regionalnych i tradycyjnych*, Bielsko-Biała 2016, s. 5.
50 B. Bienia, M. Ruda, B. Kusz, *Postrzeganie produktów tradycyjnych na Podkarpaciu i Lubelszczyźnie*, [w:] *Współczesne dylematy polskiego rolnictwa*, pod red. S. Kondrackiego, J. Skrzyczyńskiej, K. Zarzeckiej, Biała Podlaska 2011, s. 257–258.



Procedura składania wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych.
Źródło: M. Karczewska, E. Smolarz, Kujawsko-pomorskie produkty tradycyjne, Bydgoszcz 2006, s. 16

W odróżnieniu od stosowania certyfikacji europejskiej przy uzyskiwaniu wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych nie ma obowiązku przedstawienia związku produktu z regionem ani udowadniania, że cechy produktu wynikają ze szczególnego otoczenia geograficznego[51]. Zgłaszany produkt może być wykonywany zarówno w określonym regionie, jak i na terenie całego kraju. Podstawę rejestracji stanowi udokumentowana tradycja wytwarzania produktu – co najmniej 25 lat, oraz szczególne, niepowtarzalne walory związane z historycznie ugruntowanymi przepisami, metodami produkcji lub sposobami przetwarzania czy dojrzewania żywności[52].

Lista Produktów Tradycyjnych cieszy się coraz większą popularnością zarówno wśród producentów, jak i konsumentów. Produkty żywnościowe, które się na niej znajdują, są również obiektem zainteresowania mediów, co stanowi dla nich doskonałą promocję, gdyż we wszystkich programach lub czasopismach kulinarnych bardzo często tego rodzaju produkty są wykorzystywane do przygotowywania posiłków – jest to spowodowane powrotem do dawnej oraz mało przetworzonej kuchni, która bazuje na lokalnych, tradycyjnych i regionalnych specjałach kulinarnych.

O sukcesie Listy Produktów Tradycyjnych świadczy także szybkość, z jaką wydłuża się ten spis wyjątkowych specjałów kulinarnych. Pierwszy produkt pojawił się na liście 20 lipca 2005 roku i był to *pierakczewnik* z województwa podlaskiego, a po 12 latach jej istnienia zostało na nią wpisanych już 1760 kolejnych specjałów kulinarnych z całej Polski, których stale przybywa[53]. Są to

51 M. Karczewska, E. Smolarz, *Kujawsko-pomorskie produkty tradycyjne*, Bydgoszcz 2006, s. 15.

52 D. Orłowski, M. Woźniczko, *Powidła śliwkowe markowym produktem turystycznym Parku Krajobrazowego Doliny Dolnej Wisły*, [w:] *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*, pod red. E. Czarnieckiej-Skubiny, D. Nowak, J. Mogiły-Lisowskiej, Warszawa 2011, s. 250–268.

53 www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych, dostęp: 31.12.2017.

m.in.: słynne i znakomite polskie wędliny, chleby, ciasta, rozmaite przetwory z warzyw i owoców, produkty mleczne, miody, grzyby, a także napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz potrawy.

Polska posiada niezliczone bogactwo specyficznych wyrobów regionalnych, które są wyrazem naszej wielowiekowej tradycji kulinarnej, gdzie na szczególną uwagę zasługują także produkty mleczne. Mleko współcześnie jest wykorzystywane na wszelkie sposoby, spożywa się je na surowo, po obróbce termicznej, po procesie fermentacji czy też w postaci bardzo licznych produktów wytworzonych na jego bazie. W Polsce występuje wiele produktów mleczarskich, jak: jogurty, kefiry, śmietany, masła, sery typu twarogowego lub dojrzewające. Ich różnorodność zależy od kultury, tradycji, warunków klimatycznych, przyzwyczajeń konsumentów, a także osiągnięć w dziedzinie technologii produkcji mleczarskiej[54].

Specjały regionalne są na ogół przygotowywane domowymi sposobami i nie zawierają żadnych dodatków chemicznych ani tzw. ulepszaczy. Często są wykonane z zachowaniem naturalnych, wprawdzie długotrwałych i pracochłonnych, procesów technologicznych, ale za to gwarantujących ich wyjątkową jakość, która jest niezmienna w wielu rodzinach od pokoleń. Według takich tradycyjnych receptur są wytwarzane m.in. najsłynniejsze polskie sery, czyli: oscypek, bundz, bryndza i redykołka na Podhalu, wielkopolski ser smażony i gzik, podlaskie sery podpuszczkowe z Wiżajn oraz Korycina, a także podkarpackie obsuszane gomółki lub ser opalany na słomie owsianej z województwa łódzkiego[55].

W Polsce, wśród 1760 produktów tradycyjnych, obecnie na Liście Produktów Tradycyjnych jest zarejestrowanych 109 produktów mlecznych (stan na 31 grudnia 2017 roku)[56]. Są to różnorodne sery, masła, śmietany, kefiry, maślanki, mleko surowe i zsiadłe oraz miód z maślanki w postaci gęstego, słodkiego kremu przypominającego kolorem i konsystencją miód czy lody, jako zamrożony deser, który uzyskuje się poprzez zamrażanie masy uzyskanej z produktów mlecznych. Wymieniono je w tabeli Produkty mleczne wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w Polsce.

Mleko i jego przetwory zawsze były podstawą diety nadwiślańskiej, a terytorium Rzeczypospolitej to królestwo masła, śmietany, zsiadłego mleka i białego sera. Jak pokazuje tabela prezentująca tradycyjne produkty mleczne, w tej kategorii na Liście Produktów Tradycyjnych zdecydowanie przeważają sery. Polskie gospodynie, i to wcale nie tylko wiejskie, od wieków produkowały domowy biały ser twarogowy. Dziś jest to o tyle trudniejsze, że rynek spożywczy zdominowało mleko pasteryzowane, którego na ser przerobić się nie da. Równolegle jednak białe sery były i są wytwarzane w przemysłowych mleczarniach (tradycyjnie spółdzielczych) od początku ich istnienia na terenach Rzeczypospolitej. Trzecim i bodaj najlepszym źródłem białych serów są małe rodzinne gospodarstwa, które prowadzą produkcję ekologiczną i oprócz mleka krowiego bardzo chętnie wykorzystują mleko kozie, a w bacówkach na obszarach górskich mleko owcze[57].

54 D. Mamiński, *Wiosna pachnąca nowalijkami i mlekiem*, „Polish Food" 2017, nr 1, s. 16–17.
55 I. Byszewska, G. Kurpińska, *Polskie smaki*, Poznań 2012, s. 9.
56 www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych, dostęp: 31.12.2017.
57 P. Bikont, *Album polskich smaków*, Warszawa 2010, s. 11–42.

Produkty mleczne wpisane na Listę Produktów tradycyjnych w Polsce

Lp.	Województwo	Produkty tradycyjne – wszystkie	Produkty tradycyjne – mleczne	Nazwa i data wpisu zrejestrowanych tradycyjnych produktów mlecznych
1.	dolnośląskie	49	4	Ser zgorzelecki (11.3.2008), Ser kozi łomnicki (21.7.2010), Kamiennogórski ser pleśniowy (12.8.2010), Twaróg sudecki (24.4.2013)
2.	kujawsko-pomorskie	79	5	Gzik (15.5.2013), Ser kozi z Mikanowa (24.6.2013), Twaróg z Kujaw i Ziemi Dobrzyńskiej (31.7.2013), Lody koronowskie (29.4.2014), Ser smażony z kminkiem (28.7.2015)
3.	lubelskie	184	10	Ser Zabłocki (5.3.2009), Masło z Bychawy (2.7.2013) , Sery z ziołami (6.6.2014), Twaróg z Bychawy (15.7.2014), Śmietana z Bychawy (19.1.2016), Lody lubartowskie (15.6.2016), Lody sławatyckie (8.5.2017), Kefir nadwiślański (19.6.2017), Maślanka nadwiślańska (19.6.2017), Twaróg nadwiślański (11.8.2017)
4.	lubuskie	66	6	Ser kozi zamkowy (5.12.2013), Ser twarogowy z mleka krowiego – krajanka (1.4.2014), Ser kozi dojrzewający (1.4.2014), Twaróg kozi dojrzały – wytapiany (1.4.2014), Ser dojrzewający z mleka krowiego (21.4.2016), Ser twarogowy z mleka krowiego – krajanka (21.4.2016)
5.	łódzkie	132	5	Kozi twaróg z Eufeminowa (25.3.2009), Twaróg tradycyjny (15.2.2010), Sery kozie z Drużbina (3.11.2011), Ser twarogowy z siary (1.2.2017), Ser twarogowy szczercowski (17.3.2017)
6.	małopolskie	203	13	Lody nowotarskie (3.11.2008), Ser gazdowski – gołka/pucok/kara (7.10.2008), Bundz/bunc (10.10.2005), Redykołka (10.10.2005), Bryndza podhalańska (28.9.2005), Żętyca (28.9.2005) (Fot. 5), Oscypek/oszczypek (28.9.2005), Sądeckie lody (24.11.2011), Mleko od krów rasy polskiej czerwonej (14.12.2012), Gomółki kowalowskie (19.8.2013), Sery twarogowe niedojrzewające (22.12.2014), Śmietana z Limanowej (17.2. 2017), Zsiadłe mleko z Limanowej (17.2. 2017)
7.	mazowieckie	119	4	Kozi ser twarogowy z Cegłowa (31.5.2012), Kozi ser twarogowy – suszony (21.10.2013), Ser ziemny z Kornicy (15.5.2014), Ser kozi z Jakubowa (6.9.2017)
8.	opolskie	62	3	Domowy ser parzony z kminkiem (28.8.2006), Ser domowy smażony z kminkiem, z czosnkiem, bez przypraw (10.10.2005), Ser twarogowy z Olesna (30.10.2013)
9.	podkarpackie	220	20	Ser żółty smażony podkarpacki (4.5.2007), Bryndza kozia (10.10.2005), Gomółki (10.10.2005), Ser kozi „wołoski" biały lub wędzony (10.10.2005), Ser kozi podkarpacki biały i wędzony (14.6.2006), Ser biały z Handzlówki (19.8.2010), Ser Kornaka w zalewie ziołowej (19.8.2010), Serek twarogowy ziarnisty (17.1.2011), Ser wielkanocny (6.2.2012), Szyszki piwne (11.9.2013), Ser Kozi dojrzewający bieszczadzki (15.5.2014), Bryndza łemkowska (9.1.2015), Bundz kozi (9.1.2015), Bundz łemkowski (9.1.2015), Ser krowi łemkowski (9.1.2015), Ser wołoski krowi (28.8.2015), Ser twarogowy lasowiacki (11.5.2016), Ser wędzony z mleka krowiego (4.11.2016), Śmietana lasowiacka (1.2.2017), Twaróg wiejski z Jasienicy Rosielnej (8.5.2017)

Lp.	Województwo	Produkty tradycyjne – wszystkie	Produkty tradycyjne – mleczne	Nazwa i data wpisu zrejestrowanych tradycyjnych produktów mlecznych
10.	podlaskie	65	10	Twaróg hajnowski (14.7.2009), Ser typu szwajcarskiego z Wiżajn (30.10.2007), Ser suszony podlaski (30.8.2007), Ser narwiański (19.12.2006), Sery białe deserowe litewskie (16.5.2005), Ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny (15.3.2006), Ser podlaski (6.1.2006), Ser gouda (6.1.2006), Ser koryciński „swojski" (19.9.2005), Klinek dąbrowski (25.2.2014)
11.	pomorskie	177	3	Ser pleśniowy camembert „Słupski Chłopczyk" (9.10.2008), Miód z maślanki (19.2.2008), Ser topiony na parze z kminkiem (17.6.2011)
12.	śląskie	144	12	Śląska kiszka (20.1.2009), Redykołka (12.12.2008), Ser gazdowski – gołka (13.11.2008), Ser Domowy – zalężok (24.4.2008), Bryndza wołoska wędzona (5.3.2008), Żętyca (1.2.2008), Bundz/grudka (15.2.2007), Bryndza żywiecka (7.2.2007), Oscypek/oszczypek (25.9.2006), Ser wołoski wędzony (9.5.2006), Ser klagany (9.5.2006), Twaróg krzepicki (27.7.2012)
13.	świętokrzyskie	92	4	Jędrzejowski twarożek śmietankowy (26.7.2010), Ser kozi z Machor (31.7.2014), Twaróg półtłusty z Pierzchnicy (21.12.216), Zagajnicki koziarz (19.6.2017)
14.	warmińsko-mazurskie	31	3	Mleko zsiadłe (4.9.2008), Ser welski (4.5.2007), Ser salami mazurski (29.9.2006)
15.	wielkopolskie	92	6	Ser liliput wielkopolski (14.7.2008), Gzik wielkopolski (11.5.2007), Serek twarogowy kozi witoldziński (18.4.2006), Wielkopolski ser smażony (18.11.2005), Serek śmietankowy wielkopolski (12.8.2010), Twaróg tradycyjny (1.12.2010)
16.	zachodniopomorskie	45	1	Ser bałtycki (11.8.2017)

Źródło: opracowanie własne na podstawie www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych, dostęp: 31.12.2017.

Fot. 4. Masło z Bychawy – województwo lubelskie

Fot. 5. Żętyca – województwo małopolskie

Fot. 6. Gomółki – województwo podkarpackie

Źródło: Dominik Orłowski, fotografie własne.

PRZETWÓRSTWO MLEKA NA OBSZARACH WIEJSKICH JAKO ATRAKCJA TURYSTYKI KULINARNEJ W POLSCE

Poznawanie dziedzictwa kulinarnego jest jednym z ważniejszych motywów wpływających na realizowanie podróży tematycznych. Istniejące odmienne zwyczaje i tradycje żywieniowe w danym kraju lub regionie są doskonałymi wyróżnikami, które przyciągają turystów kulinarnych oraz wpływają na wzrost atrakcyjności ich pobytu w danym kraju, regionie czy konkretnej miejscowości[58]. Skoncentrowane są na specjalistycznym produkcie turystycznym, który obejmuje wszelkie aspekty związane z poznawaniem dziedzictwa kulinarnego – od wytworzenia surowca po spożycie. Istotnym elementem jest także możliwość osobistego poszerzania wiedzy na jego temat dzięki emocjom i zdobywaniu doświadczeń kulinarnych. Pozwalają odtwarzać czy też raczej komponować poznane potrawy we własnym domu po powrocie z bliskiej lub dalekiej podróży[59].

Ludowe tradycje kulinarne z kulturą stołu i potrawami regionalnymi oraz tradycyjnymi produktami żywnościowymi są niezwykle ważne, gdyż na ich umiejętnym wykorzystaniu w drugiej dekadzie XXI wieku polegają najbardziej skuteczne sposoby promowania regionów turystycznych[60]. Polskie dziedzictwo kulinarne w ofercie turystycznej ma też duże znaczenie dla odwiedzanego regionu. Dzięki temu potrawa lub produkt żywnościowy są utożsamiane z konkretnym miejscem. W kilku ostatnich latach modne się staje odkrywanie na nowo zapomnianych smaków i zapachów wywodzących się z tradycyjnej kultury ludowej[61].

Elżbieta Tomczyk-Miczka w swoich rozważaniach słusznie zauważa:

[...] w otoczeniu autentycznych sprzętów gospodarskich sprzed wielu lat, słuchając opowieści o dawnych czasach, odtwarzając receptury z babcinej kuchni, poznajemy tradycję zawartą w smakach potraw i smakujemy również piękno regionu. Z punktu widzenia komercjalizacji produktu turystycznego tradycja kulinarna najlepiej jest odbierana w naturalnej przestrzeni, w której powstają konkretne wyroby spożywcze. Nasze produkty regionalne, tradycyjne i lokalne mają długoletnią historię, toteż sprzęty do ich wytwarzania stanowią nie lada atrakcję w kontekście zabytków techniki, a stare odmiany roślin i dawne rasy zwierząt, dziś pieczołowicie odtwarzane, są dla turystów wartością samą w sobie[62].

W tym kontekście doskonale widać, jak ogromne zainteresowanie wzbudza poznawanie wszystkich aspektów związanych z jednym z podstawowych czynników kształtujących te produkty, którym jest tradycyjna kultura ludowa z elementami uformowanymi i przekształconymi w procesie historycznym. W kwestii żywności każda kultura posiada specyficzne dla siebie

58 I. Batyk, M. Woźniak, *Szlaki kulinarne jako forma konkurencyjności oferty turystycznej*, „Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula.Turystyka" 2017, nr 54 (3), s. 99.

59 R. Mitchell, C. M. Hall, ***Consuming Tourists: Food Tourism Consumer Behaviour***, [w:] *Food Tourism around the World: Development, Management and Markets*, edited by C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, B. Cambourne, Oxford 2003, s. 60–80.

60 D. Orłowski, M. Woźniczko, *Wiejskie dziedzictwo kulinarne regionu i jego prezentacja w ofercie turystycznej Muzeum Wsi Lubelskiej na przykładzie konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów"*, [w:] *Zarządzanie produktem i walorami kulturowymi w turystyce*, pod red. B. Sawickiego, A. Mazurek-Kusiak, J. Janickiej, Lublin 2012, s. 145–146.

61 Tamże, s. 146.

62 E. Tomczyk-Miczka, *Turystyka kulinarna – strawa dla ducha i ciała. Turystyczne sacrum i profanum*, „Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula. Turystyka" 2017, nr 54 (3), s. 91.

normy obyczajowe, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Jednak na szczególną uwagę zasługują m.in.: zwyczaje żywieniowe, rodzaj pożywienia i sposoby jego przygotowywania, które dotyczą także mleka oraz jego przetworów, w nawiązaniu do tradycyjnej kultury ludowej obszarów wiejskich w Polsce.

Zagadnienia kulinarne są szeroko prezentowane we wszystkich polskich skansenach[63]. Dominik Orłowski i Magdalena Woźniczko podkreślają:

[muzea takie mają] olbrzymie możliwości kreowania niezapomnianych doznań kulinarnych. Przede wszystkim obecność w nich wiąże się z dobrowolnością, co już otwiera turystę na nowe doświadczenia. Placówki etnograficzne tego typu powinny dążyć do zwiększenia poziomu uczestnictwa zwiedzających w kreowaniu oferty turystycznej, poprzez inscenizowanie doświadczeń o charakterze poznawczym, edukacyjnym lub eskapistycznym w zakresie kulinariów, oraz do zdobycia ich większej uwagi, czyli pragnąc ekscytować uczestników doświadczenia związanego np. z prezentacją przetwórstwa i wykorzystania produktów mlecznych w kuchni[64].

Polskie muzea skansenowskie na ogół od maja do końca października realizują wiele wydarzeń folklorystycznych, których podstawowym lub dodatkowym celem jest kultywowanie oraz promowanie tradycji kulinarnych regionu odwiedzanego przez turystów. W przestrzeni muzealnej najczęściej są organizowane tematyczne imprezy plenerowe połączone z licznymi pokazami i prezentacjami tradycyjnej kuchni ludowej, także jarmarki lub targi żywności regionalnej, podczas których zainteresowani mogą zakupić szeroki asortyment tradycyjnych produktów żywnościowych. W sprzedaży są różnego typu sery, masło i mleko czy też potrawy regionalne na bazie produktów mlecznych, jak: zupy, dania mączne, desery oraz ciasta, a nawet alkohole, np. *śmietankówka oleska* z województwa opolskiego[65].

Każdy skansen ma w swojej ofercie wydarzenia folklorystyczne, które prezentują przetwórstwo produktów spożywczych. Zajęcia prowadzą zarówno pracownicy muzeum – etnografowie, jak i gospodynie należące do lokalnego Koła Gospodyń Wiejskich. Do pokazów wykorzystujących mleko w kuchni zalicza się przede wszystkim: ubijanie masła w maselnicy klepkowej (Fot. 7), wyrób baranków w drewnianych foremkach do masła, wirowanie śmietany za pomocą centryfugi, odciskanie sera w drewnianej prasie pionowej lub poziomej (Fot. 8), przyrządzanie twarogu w płóciennym rożku czy lepienie pierogów (Fot. 9).

Co prawda przetwórstwo mleka jak do tej pory nie doczekało się w ofercie polskich skansenów należytego uznania w postaci organizowania kompleksowych imprez z mlekiem w roli głównej, warto jednak wskazać na wyjątkowe wydarzenie kulinarne zatytułowane „Między pastwiskiem, a pasieką ...", które odbyło się we wrześniu 2009 roku w Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej. Głównym założeniem organizatorów było pokazanie tradycyjnych czynności związanych z przetwórstwem mleka oraz otrzymywaniem miodu. W poszczególnych zagrodach Parku Etnograficznego zwiedzający mogli zobaczyć gospodynie i gospodarzy prezentujących

63 M. Milewska, A. Prączko, A. Stasiak, *Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej*, Warszawa 2017, s. 212.
64 D. Orłowski, M. Woźniczko, *Turystyka kulinarna w przestrzeni muzeów skansenowskich*, [w:] *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, pod red. B. Krakowiak, A. Stasiaka, Łódź 2015, s. 185.
65 Tamże, s. 187–188.

Fot. 7. Ubijanie masła podczas spotkania „Czarne Wesele" w Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach

Fot. 8. Wyrób sera białego podczas spotkania „Żywy Skansen" w Wielkopolskim Parku Etnograficznym w Dziekanowicach

Fot. 9. Gotowanie pierogów na słodko podczas spotkania „Między pastwiskiem, a pasieką..." w Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej

Źródło: Dominik Orłowski, fotografie własne.

codzienne prace w wiejskiej zagrodzie, tj.: dojenie krowy, cedzenie mleka, pozyskiwanie i odwirowywanie śmietany, wyrób masła czy etapy sporządzania białego twarogu[66].

Odwiedzający muzeum mieli również możliwość obserwowania wypiekania chleba, który mogli degustować ze świeżo ubitym masłem, wyrobionym serem oraz miodem bezpośrednio z ula. Wydarzenie stwarzało również możliwość czynnego uczestnictwa widzów, np. w ubijaniu masła. Wyjątkową atrakcją dla turystów był widok kobiet z Kół Gospodyń Wiejskich ubranych w stroje regionalne, które przygotowywały potrawy na bazie mleka w sposób tradycyjny, a wszystko to odbywało się w zabytkowych chłopskich kuchniach[67].

Podczas prezentacji, której podstawą było mleko, turyści mogli zobaczyć cały proces przygotowywania tradycyjnych specjałów, m.in.: pierogów ruskich oraz z serem na słodko, klusek z serem, ziemniaków z kwaśnym mlekiem, chleba z masłem i z białym twarogiem, bułeczek drożdżowych nadziewanych serem czy sernika. Godny uwagi był również pokaz drewnianych sprzętów kuchennych wytwarzanych przez bednarza, w tym także mających zastosowanie do przetwórstwa mleka, m.in. *maślniczki* i *skopka*, czy innych drewnianych naczyń wykorzystywanych w dawnej wiejskiej kuchni, jak *niecka* lub *dzieża*[68].

Innym przykładem wykorzystania regionalnego przetwórstwa mleka w turystyce kulinarnej jest utworzony w 2004 roku „Szlak Oscypkowy" na Podtatrzu w województwie małopolskim[69]. Trasa prowadzi do 31 najlepszych, specjalnie wyselekcjonowanych bacówek zlokalizowanych

66 M. Skowroński, J. Bardan, *Kalendarium – czyli ważniejsze wydarzenia, wystawy, imprezy*, [w:] *Biuletyn jubileuszowy – 50 lat Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, pod red. J. Bardana, K. Dypy, Kolbuszowa 2009, s. 144.

67 D. Orłowski, M. Woźniczko, *Prezentacje regionalnych tradycji kulinarnych w ofercie turystycznej Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, [w:] *Kultura i turystyka – wspólne korzenie*, pod red. B. Włodarczyka, B. Krakowiak, Łódź 2012, s. 398.

68 Tamże, s. 399.

69 M. Woźniczko, T. Jędrysiak, D. Orłowski, *Turystyka kulinarna*, Warszawa 2015, s. 113–114.

początkowo na terenie powiatów tatrzańskiego, nowotarskiego i żywieckiego, a w 2010 roku dołączono bacówki w powiatach limanowskim, nowosądeckim i suskim[70]. Bacówki oferują turystom pokazy wytwarzania tradycyjnych serowarskich produktów żywnościowych, nie tylko oscypków, ale także *bundzu, bryndzy, redykołki* i *żentycy* lub *żętycy* w naturalnych wnętrzach i przy użyciu oryginalnych sprzętów[71].

Turyści, i to nie tylko kulinarni, odwiedzający bacówki mogą zapoznać się w nich z podstawowym sprzętem służącym do wyrobu najpopularniejszego góralskiego sera w Polsce. Do przechowywania i gotowania mleka oraz przygotowania oscypka są używane: *gielety* – duże drewniane naczynia zwężające się ku górze, służące do dojenia owiec, *puciery* – naczynia używane do zlewania mleka z udoju, a także przy wyrobie sera oraz do przechowywania kwaśnej *żentycy*, *saty* (*powoski*) – kwadratowe białe płótna służące do cedzenia mleka, *obłonki* – specjalne drewniane obręczki, które podtrzymują satę, *werule* – trzepaczki do bełtania ściętego mleka, *cioski* – do mieszania żętycy, *grudziorki* – płachty lniane, w których obcieka świeży ser, *wanechy* (*ochle*) – duże okrągłe łyżki, a także *cyrpok* (czerpak) – do mierzenia sera przy wyrobie oscypków[72].

Turyści kulinarni, oprócz zapoznania się z tradycyjnymi metodami produkcji określonych gatunków sera, mogą również dokonać zakupu i degustacji wyrobów z mleka owczego. Wędrując „Szlakiem Oscypkowym", turyści mogą także skosztować tradycyjnych potraw podhalańskich w karczmach lub gospodarstwach agroturystycznych, które proponują przede wszystkim: *oscypki, bundz, bryndzę* oraz ziemniaki i kwaszoną kapustę[73].

Oscypkowy szlak kulinarny jest oznakowany utrzymanymi w stylu regionalnej kultury ludowej drogowskazami i tablicami informacyjnymi, a jego funkcjonowanie jest integralnie związane z lokalnymi wydarzeniami promującymi dziedzictwo kulturowe górali z Podhala, jak np.: Europejskie Targi Produktów Regionalnych oraz „Festiwal Oscypka i Serów Wszelakich w Zakopanem, Konkurs Potraw Regionalnych w Suchem czy Festyn Bacowski w Leśnicy-Groniu. Promowane są na nich specjały kuchni podhalańskiej i regionalne tradycje pasterskie, które szczególnie są związane z wyrobem owczych produktów mlecznych[74].

Godną uwagi inicjatywą w turystyce kulinarnej, związaną z tradycyjnym przetwórstwem mleka, jest działalność Stowarzyszenia „Macierzanka" funkcjonującego na Suwalszczyźnie w rejonie Wiżajn i Rutki-Tartak, które założyło Wioskę Tematyczną „Biegun Zimna i Sera". Idea powołania wioski tematycznej narodziła się na początku 2009 roku i była rezultatem szkoleń, w których aktywnie uczestniczyli członkowie Stowarzyszenia „Macierzanka"[75]. Wyłoniła się wtedy grupa osób, które chciały otworzyć swoje domy dla turystów w celu pokazania im procesu wyrobu serów podpuszczkowych w sposób tradycyjny. Dawna tradycja robienia serów oraz masła, stała się tematem przewodnim oferty edukacyjnej i turystycznej

70 Z. Kruczek, *Szlak Oscypkowy w Małopolsce. Droga od pomysłu do produktu turystycznego*, [w:] *Kultura i turystyka – wspólna droga*, pod red. B. Włodarczyka, B. Krakowiak, J. Latosińskiej, Łódź 2011, s. 103.

71 M. Woźniczko, T. Jędrysiak, D. Orłowski, dz. cyt., s. 114.

72 M. Woźniczko, D. Orłowski, *Szlak oscypkowy jako nowy produkt turystyczny Podhala*, [w:] *Konkurencyjność produktów turystycznych*, pod red. M. Jalinika, Białystok 2009, s. 110–111.

73 Tamże, s. 111.

74 Z. Kruczek, dz. cyt., s. 104.

75 serywizajny.org.pl/?page_id=29, dostęp: 31.12.2017.

dla różnych grup wiekowych. Goście przybywający do Wioski Tematycznej „Biegun Zimna i Sera" mają możliwość uczestniczenia w wyrobie sera podpuszczkowego, ubijaniu masła czy sporządzaniu mlecznego posiłku[76].

Tradycja wytwarzania sera w rejonie Wiżajn i Rutki-Tartak jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. Świadczą o tym zachowane drewniane formy, które wykorzystywano do wytwarzania sera już przeszło 120 lat temu. Jeszcze przed I wojną światową duża serowarnia znajdowała się w gospodarstwie szlachcica Mikołaja Rekosza. Do dziś pozostały piwnice, w których dojrzewały sery, i źródło, z którego czerpano wodę. Przerabiano mleko uzyskane od 100 własnych krów oraz skupowane od okolicznych rolników. Wyrabiano dwa gatunki sera: ser miękki kilkudniowy i twardy dojrzewający. Sery z gospodarstwa Mikołaja Rekosza wywożono samochodami w beczkach aż do Gdańska i Poznania. Ponadto ser produkowano w mniejszych serowarniach mieszczących się w gospodarstwach chłopskich. Były to gospodarstwa: Rytwińskich, Laskowskich, Gibowiczów, Dymińskich. Producenci zaopatrywali osadę Wiżajny, Rutkę-Tartak oraz wozili sery na jarmark do Suwałk. Po wojnie, jeszcze do 1952 roku, działała serowarnia Dymińskich. Jednak nie oparła się komunizmowi i została zlikwidowana, a jej działalność przejęła Państwowa Spółdzielnia Mleczarska[77].

Jesienią 2003 roku za namową władz powiatowych zwołano zebranie gospodyń z gmin Wiżajny i Rutka-Tartak produkujących sery, dzięki któremu zawiązało się stowarzyszenie. W roku 2005 grupa producentów lokalnych z tych gmin została nagrodzona Perłą w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo". Natomiast 15 marca 2006 roku ich produkt zostały wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych jako ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny, a 30 marca 2007 roku wpisano ser typu szwajcarskiego z Wiżajn. Wtedy powstało też Stowarzyszenie „Macierzanka", które zrzesza około 20 producentów sera oraz ma własny znak firmowy. Kilku producentów posiada rekomendację Slow Food[78] Polska, co sprawia, że sery podpuszczkowe stają się nie tylko regionalną atrakcją kulinarną, ale również interesują się nimi osoby z zagranicy[79].

***

W Polsce trwa obecnie moda na lokalną, tradycyjną oraz regionalną żywność, dlatego coraz częściej w naszych domach, lokalach gastronomicznych czy gospodarstwach agroturystycznych sięga się po stare receptury wykorzystywane dawniej w kuchni i spiżarni. Chętnie dzielimy się wyjątkowymi potrawami i produktami żywnościowymi z innymi – domownikami, rodziną, przyjaciółmi, miłośnikami kuchni, smakoszami, turystami, nie tylko kulinarnymi.

O zasobności polskiej kuchni można przy wspólnym stole opowiadać godzinami, wymieniając wszelkiego rodzaju specjały kulinarne. Ważne jest, abyśmy jako naród potrafili dzielić

76 I. Wielesik, *Sery z Wiżajn jako element regionalnego dziedzictwa kulinarnego i ich wykorzystanie w ofercie turystycznej Suwalszczyzny*, [w:] *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, pod red. D. Orłowskiego, E. Puchnarewicz, Warszawa 2010, s. 246.

77 serywizajny.org.pl/?page_id=29, dostęp: 31.12.2017.

78 Slow Food to organizacja i ruch społeczny, który skupia w swoich szeregach osoby zainteresowane ochroną tradycyjnej kuchni różnych regionów świata, w tym również Polski, oraz związanych z tym upraw rolnych i nasion, zwierząt hodowlanych, a także metod prowadzenia gospodarstw, jakie są charakterystyczne dla tych regionów.

79 I. Wielesik, dz. cyt., s. 245.

się z innymi naszą tradycją kulinarną, czyli przede wszystkim promować „Małe Ojczyzny" zarówno w Europie, jak i w innych częściach kuli ziemskiej.

Polskie potrawy regionalne – zupy, dania z mięsa, drobiu, dziczyzny, ryb, mąki, kasz, jaj, nabiału, grzybów, warzyw, owoców, desery, ciasta, torty i napoje (bezalkoholowe oraz alkoholowe) – są wizytówką gastronomiczną naszego kraju, a także niepowtarzalną w swojej specyfice i bogactwie „kopalnią dziedzictwa kulinarnego". Nie bez powodu tyle się mówi o polskiej gościnności, a okazją do jej zaprezentowania jest bardzo dynamicznie rozwijająca się turystyka kulinarna.

Niewątpliwie każda część Polski ma charakterystyczne dla siebie produkty żywnościowe, które nierozerwalnie się wiążą z krajobrazem, ukształtowaniem terenu, możliwościami uprawy roślin czy hodowli zwierząt. Można je wyliczać bez końca, śledząc historię ich zaistnienia na terenie naszego kraju. Jednak, aby poznać tradycyjny smak, oryginalny aromat i zaznać typowo polskiej gościnności, należy wybrać się tam osobiście.

Charakterystyczną grupą produktów żywnościowych mogących wzbudzić zainteresowanie u turystów kulinarnych jest mleko i produkty z niego przygotowane. Polska należy do czołowych producentów mleka w Unii Europejskiej, gdyż warunki naturalne do jego produkcji są w naszym kraju bardzo sprzyjające. Łąki i pastwiska zajmują około 3 mln ha i stanowią ponad 20% powierzchni użytków rolnych. Trwałe użytki zielone są nieodzownym elementem chowu bydła mlecznego, a tym samym produkcji mleka.

W czasach, gdy żywność jest produkowana masowo i zawiera polepszacze oraz emulgatory, coraz więcej konsumentów zaczyna szukać tradycyjnych i regionalnych produktów żywnościowych, które są alternatywą dla wytwarzanych przez dyskonty czy hipermarkety. Wzrost konsumpcji mleka i produktów mlecznych wiąże się z coraz większą gamą produktów nabiałowych oferowanych konsumentom zarówno przez mleczarnie, jak i osoby wytwarzające tradycyjną żywność, w których jakość składników łączy się z ich unikalnym smakiem.

Kuchnia to część kultury danego regionu i kraju, co w przypadku tradycyjnego przetwórstwa produktów mlecznych jest chętnie wykorzystywane podczas rozmaitych wydarzeń kulinarnych w skansenach, na szlakach kulinarnych lub w wioskach tematycznych związanych z pożywieniem. W trakcie pokazów kulinarnych są rekonstruowane dawne sposoby ubijania masła, pobierania śmietany, wyrobu serów oraz przypomina się potrawy na bazie mleka i produktów mlecznych, które występowały w kuchni chłopskiej lub dworskiej.

Regionalna oferta specjałów kulinarnych, w tym produktów mlecznych, jest coraz bogatsza i sprawia, że rozwija się turystyka kulinarna w całej Polsce. Amatorzy, zwłaszcza lokalnych serów twarogowych i podpuszczkowych, mogą wybrać się na wyprawę szlakiem małych serowarni, uczestniczyć w imprezach poświęconych nabiałowi czy korzystać z oferty żywieniowej w gospodarstwach agroturystycznych, gdzie „smakowity wyjazd" łączą z degustacją produktów regionalnych i zgłębianiem tajników produkcji wyrobów spożywczych, które są głęboko osadzone w polskiej kulturze ludowej.

BIBLIOGRAFIA

Batyk Iwona, Woźniak Małgorzata, *Szlaki kulinarne jako forma konkurencyjności oferty turystycznej*, „Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula. Turystyka" 2017, nr 54 (3), s. 98–111.

Bienia Bernadetta, Ruda Maria, Kusz Bożena, *Postrzeganie produktów tradycyjnych na Podkarpaciu i Lubelszczyźnie*, [w:] *Współczesne dylematy polskiego rolnictwa*, pod red. Stanisława Kondrackiego, Janiny Skrzyczyńskiej, Krystyny Zarzeckiej, Biała Podlaska 2011, s. 253–268.

Bikont Piotr, *Album polskich smaków*, Warszawa 2010.

Byszewska Izabella, Kurpińska Grażyna, *Polskie smaki*, Poznań 2012.

Czerwiński Tomasz, *Pożywienie ludności wiejskiej na północnym Mazowszu u schyłku XIX i XX wieku*, Ciechanów 2008.

Czerwiński Tomasz, *W kuchni i komorze*, Płock 1999.

Czerwiński Tomasz, *Wyposażenie domu wiejskiego w Polsce*, Warszawa 2009.

Gawęcki Jan, Flaczyk Ewa, *Czynniki kulturowe wpływające na sposób żywienia społeczeństwa*, [w:] *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*, pod red. Jana Gawęckiego, Wojciecha Roszkowskiego, Warszawa 2009, s. 166–180.

Gierszewska Krystyna, *Dawne smaki Kociewia*, Pelplin 2010.

Gulbicka Bożena, *Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce*, Warszawa 2014.

Jagieła Kazimierz, *Maślnice*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego. Pożywienie i sprzęty z nim związane*, t. 3, Wrocław 1996, s. 161–179.

Jagieła Kazimierz, *Typy maślnic w Polsce i ich występowanie w świetle skartowań Polskiego Atlasu Etnograficznego*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, pod red. Anny Kowalskiej-Lewickiej, Kraków 1973, s. 213–218.

Kalinowska Dorota, *Tradycyjne pożywienie ludowe na Kujawach*, Włocławek 2002.

Karczewska Mariola, Smolarz Edyta, *Kujawsko-pomorskie produkty tradycyjne*, Bydgoszcz 2006.

Karczmarek Jadwiga, *Dzieje mleczarstwa*, Szreniawa 1995.

Kowalczyk Andrzej, *Turystyka kulinarna – podejścia „geograficzne" i „niegeograficzne"*, „Turystyka Kulturowa" 2016, nr 5, s. 29–59.

Kowalska-Lewicka Anna, *Tradycyjna produkcja masła w Polsce*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, pod red. Anny Kowalskiej-Lewickiej, Kraków 1973, s. 189–212.

Kowalska-Lewicka Anna, *Tradycyjne serowarstwo w Polsce*, [w:] *Studia z dziejów gospodarstwa wiejskiego*, t. 9, z. 3, Warszawa 1967, s. 151–193.

Kruczek Zygmunt, *Szlak Oscypkowy w Małopolsce. Droga od pomysłu do produktu turystycznego*, [w:] *Kultura i turystyka – wspólna droga*, pod red. Bogdana Włodarczyka, Beaty Krakowiak, Jolanty Latosińskiej, Łódź 2011, s. 101–112.

Mamiński Dariusz, *Wiosna pachnąca nowalijkami i mlekiem*, „Polish Food" 2017, nr 1, s. 16–17.

Milewska Mariola, Prączko Anna, Stasiak Andrzej, *Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej*, Warszawa 2017.

Mironiuk-Nikolska Alicja, *Kuchnia polska. Jak powstaje tradycyjny smak*, Warszawa 2007.

Mitchell Richard, Hall Michael Colin, *Consuming Tourists: Food Tourism Consumer Behaviour*, [w:] *Food Tourism around the World: Development, Management and Markets*, edited by Colin Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis, Brock Cambourne, Oxford 2003, s. 60–80.

Ogrodowska Barbara, *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa 2010.

Orłowski Dominik, *Edukacja kulinarna w gospodarstwach agroturystycznych*, [w:] *Turystyka wiejska*, t. 2: *Zagadnienia przyrodnicze i kulturowe*, pod red. Sylwii Grai-Zwolińskiej, Aleksandry Spychały, Krzysztofa Kasprzaka, Poznań 2016, s. 107–121.

Orłowski Dominik, *Pożywienie ludowe jako znacząca atrakcja turystyki etnograficznej*, [w:] *Innowacje w rozwoju turystyki*, pod red. Mikołaja Jalinika, Białystok 2008, s. 181–191.
Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, *Powidła śliwkowe markowym produktem turystycznym Parku Krajobrazowego Doliny Dolnej Wisły*, [w:] *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*, pod red. Ewy Czarnieckiej-Skubiny, Doroty Nowak, Jolanty Mogiły-Lisowskiej, Warszawa 2011, s. 250–268.
Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, *Prezentacje regionalnych tradycji kulinarnych w ofercie turystycznej Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, [w:] *Kultura i turystyka – wspólne korzenie*, pod red. Bogdana Włodarczyka, Beaty Krakowiak, Łódź 2012, s. 381–403.
Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, *Turystyka kulinarna w Polsce – wstępne badania nad fenomenem zjawiska*, „Turystyka Kulturowa" 2016, nr 5, s. 60–100.
Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, *Turystyka kulinarna w przestrzeni muzeów skansenowskich*, [w:] *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, pod red. Beaty Krakowiak, Andrzeja Stasiaka, Łódź 2015, s. 251–272.
Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, *Wiejskie dziedzictwo kulinarne regionu i jego prezentacja w ofercie turystycznej Muzeum Wsi Lubelskiej na przykładzie konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów"*, [w:] *Zarządzanie produktem i walorami kulturowymi w turystyce*, pod red. Bogusława Sawickiego, Anny Mazurek-Kusiak, Joanny Janickiej, Lublin 2012, s. 130–148.
Ozimek Irena, Szlachciuk Julita, *Działania podejmowane w zakresie promocji żywnościowych produktów regionalnych i tradycyjnych w Polsce*, „Marketing i Rynek" 2014, nr 6, s. 556–571.
Skowroński Maciej, Bardan Jacek, *Kalendarium – czyli ważniejsze wydarzenia, wystawy, imprezy*, [w:] *Biuletyn jubileuszowy – 50 lat Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej*, pod red. Jacka Bardana, Katarzyny Dypy, Kolbuszowa 2009, s. 115–144.
Szelągowska Grażyna, *„Czem chata bogata, tem rada". Tradycyjna kuchnia wiejska*, Toruń 2003.
Szromba-Rysowa Zofia, *Kulturowe i społeczne znaczenie pożywienia*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, pod red. Anny Kowalskiej-Lewickiej, Kraków 1973, s. 9–14.
Tomczyk-Miczka Elżbieta, *Turystyka kulinarna – strawa dla ducha i ciała. Turystyczne sacrum i profanum*, „Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula. Turystyka" 2017, nr 54 (3), s. 90–97.
Wielesik Iwona, *Sery z Wiżajn jako element regionalnego dziedzictwa kulinarnego i ich wykorzystanie w ofercie turystycznej Suwalszczyzny*, [w:] *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, pod red. Dominika Orłowskiego, Elżbiety Puchnarewicz, Warszawa 2010, s. 233–248.
Woźniczko Magdalena, Jędrysiak Tadeusz, Orłowski Dominik, *Turystyka kulinarna*, Warszawa 2015.
Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, *Szlak oscypkowy jako nowy produkt turystyczny Podhala*, [w:] *Konkurencyjność produktów turystycznych*, pod red. Mokołaja Jalinika, Białystok 2009, s. 100–112.
Zioła-Zemczak Katarzyna, *Wielka księga produktów regionalnych i tradycyjnych*, Bielsko-Biała 2016.

NETNOGRAFIA

serywizajny.org.pl/?page_id=29.
www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych.

SUMMARY

Milk and its Regional Processing in Traditional Folk Culture in the Context of Culinary Tourism

Recently, culinary travels have been gaining remarkable popularity in Poland as traditional foods and regional dishes have not only become a 'tasty' addition to the travelling experience, but also an end in itself when it comes to the pursued travels. What culinary tourist take special interest in are themed tours aimed at familiarization with all forms of culinary heritage, including dairy products. Almost every region of Poland has its traditional dairy foods, which are gladly used as attractions of culinary events, routes, or open-air museum shows.

The purpose of the paper is to present milk processing in traditional folk culture and its regional use in the development of culinary tourism, which is a new and dynamic phenomenon observed in Poland in recent years. The article was based on nonreactive research – textual analysis method, using secondary data from source literature and participant observation technique applied in the course of study visits taking place in Poland in years 2007–2017.

Key words: folk culture, milk, food processing, List of Traditional Products, culinary tourism
Słowa kluczowe: kultura ludowa, mleko, przetwórstwo żywności, Lista Produktów Tradycyjnych, turystyka kulinarna

Katarzyna Schinkel
Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej
Uniwersytet Adama Mickiewicza w Poznaniu

KTO POD GRUNWALDEM PIWA NAWARZYŁ? KREOWANIE OBRAZU TRADYCJI W REKLAMACH PIWA

Powtarzane co roku raporty, badające motywacje Polaków przy wyborze produktów, potwierdzają rosnące zainteresowanie artykułami pochodzenia rodzimego[1]. Szczególnie chętnie konsumenci wybierają produkty spożywcze, a wśród nich napoje alkoholowe, a dokładniej piwa. Trend ten okazał się nie tylko cennym bodźcem dla nauk społecznych do rozpoczęcia badań nad etnocentryzmem konsumenckim[2], ale także kanwą do prezentowania nowego typu reklam. Ich twórcy równie chętnie odwoływali się do symboliki stereotypowo zarezerwowanej dla kreowania polskości co do elementów kultur regionalnych. Słowem, które bez wątpienia można uznać za wiodący slogan wspomnianych spotów, jest tradycja. Starano się do niej nawiązać zarówno za pomocą określonych artefaktów i symboli, jak i przez hasła będące parafrazą przysłów. Dlatego też w niniejszym artykule przyjrzę się zależnościom między pojęciem tradycji, którym posiłkują się nauki społeczne, a tym, w jaki sposób jest ono kreowane w reklamie. Na potrzeby referatu ograniczę się jedynie do spotów dotyczących piwa. Temat ten szczerzej analizuję w mojej pracy magisterskiej[3], w której dokonuję analizy również innych produktów spożywczych. Problem ten staje się tym bardziej interesujący, jeżeli uświadomimy sobie rolę reklamy jako, obecnie powszechnego, nośnika kultury. Z jednej strony spoty, dzięki swojej mocy kreacyjnej, przenikają do wiedzy potocznej, z drugiej opierają się na stereotypach i mitach powszechnie znanych potencjalnym odbiorcom. Ma to na celu zapewnienie odpowiedniego zrozumienia wysyłanego komunikatu. Dzięki pierwszej funkcji możemy śledzić, jak niektóre kody i komunikaty zostały przyjęte do języka potocznego i jak w nim funkcjonują. Za przykład może tu posłużyć zarówno slogan „Ociec, prać?", promujący proszek w latach 90., jak i wymyślone przez Grupę Żywiec hasło „prawie robi wielką różnicę". Zabieg ten podsumowuje Jerzy Bralczyk w przedmowie do *Słownika sloganów reklamowych*, pisząc:

Reklamowe slogany bywają [...] permanentnie wynoszone poza reklamowy kontekst, dostarczając nam często sposobu na podsumowanie doświadczeń, na tak przecież potrzebne skrótowe wyrażanie nieraz skomplikowanych myśli, wreszcie na uzyskiwanie łatwego i dowcipnego kontaktu towarzyskiego – dzisiejsze najczęstsze cytaty i skrzydlate słowa to już nie fragmenty poezji, jak sto lat temu, ani szla-

1 Zob. http://patriotyzmkonsumencki2016v2.openresearch.pl/, dostęp: 20.12.2017.
2 W naukach ekonomicznych termin ten został zdefiniowany jako „przekonanie podzielane przez konsumentów na temat powinności i moralności kupowania towarów pochodzenia krajowego", zob. S. Sharma, T. Shimp, J. Shin, *Consumer Ethnocentrism*, „Construction and Validation of the Scale" 1987, 1, no. 24, s. 280.
3 Zob. K. Schinkel, „»Cudze chwalicie, swego nie znacie«. Konstruowanie przekazu reklamowego bazującego na tradycjach regionalnych i ogólnopolskich".

gworty piosenkowe, jak pół wieku temu, lecz właśnie slogany reklamowe, które są powtarzane w różnych odniesieniach sytuacyjnych, a często i bez nich[4].

Co ciekawe, autorzy wspomnianej publikacji uznali aż cztery hasła z reklam piwa za najważniejsze slogany dwudziestolecia[5]. W mojej analizie dokonuję jeszcze bardziej rygorystycznego ograniczenia czasowego niż autorzy *Słownika sloganów reklamowych*. Wiąże się to z faktem, iż zainteresowanie produktami polskimi pojawiło się stosunkowo późno. W latach 90. królowały te pochodzenia zachodniego, na których nieograniczony dostęp bardzo długo czekali polscy konsumenci. Importowane dobra były utożsamiane z lepszą jakością i poczuciem dobrobytu. Z jednej strony produkty zagraniczne nie potrzebowały dodatkowej promocji, ponieważ swoją sławę zawdzięczały trudnej dostępności i wysokiej cenie w czasach PRL-u, z drugiej początek lat 90. cechował się dużą niechęcią do samego zjawiska reklamy. Pisała o tym w 1992 roku Teresa Bogucka:

Pojawiła się w 1989 r. razem z Balcerowiczem i pełnymi półkami. Jak wszystko co nowe powitana została nieufnie. Zrazu podniosły się głosy, że przecież życie jest ciężkie i trudne, więc nie należy ludzi drażnić pokazywaniem nieosiągalnego dla przeciętnego zjadacza chleba luksusu[6].

Dzięki przeanalizowaniu około 100 spotów reklamowych nawiązujących do szeroko rozumianego pojęcia tradycji zaobserwowałam wzrost zainteresowania symboliką polskości w drugiej połowie pierwszej dekady XXI wieku. W związku z tym najstarsze spoty reklamowe, do których będę się odnosić, powstały około 2007 roku.

TRADYCJA, GLOBALIZACJA, KONSUMPCJONIZM

Pojęcie tradycji od lat znajduje się w kręgu zainteresowań wielu dziedzin, od psychologii czy historii po socjologię czy antropologię kulturową. Definicje, do których będę się odwoływać, pozwolą na zrozumienie mechanizmów kierujących doborem treści uznawanych przez grupę za tradycyjne albo też pokazujących wpływ globalizacji na interesujące nas zjawisko. Jerzy Szacki tradycją nazywa „te wzory odczuwania, myślenia, postępowania, które ze względu na swoją rzeczywistą lub domniemaną przynależność do społecznego dziedzictwa grupy są przez jej członków wartościowane dodatnio lub ujemnie"[7].

Na skutek tego wartościowania, nazywanego przez Szackiego tradycją w rozumieniu podmiotowym[8], następuje odrzucanie przez grupę elementów, które straciły na atrakcyjności, ale także dodawanie nowych, często w ogóle niezwiązanych z pierwotną wizją społeczności. Mechanizm ten opisuje również Leszek Kołakowski – „poszczególne tradycje są żywotne lub tracą energię i obumierają w zależności od mnóstwa okoliczności; żyją i giną jak ludzie"[9].

4 J. Bralczyk, *Przedmowa*, [w:] M. Hołota, M. Spychalska, *Słownik sloganów reklamowych*, Warszawa 2009.

5 Analizie zostały poddane reklamy telewizyjne z lat 1990–2008. Obok wspomnianego już „prawie robi wielką różnicę" z 2005 r. pojawiły się również „czas na EB" z 1993, „Mariola o kocim spojrzeniu" – slogan piwa Okocim z 1994, a także „żubr występuje w puszczy" – reklama piwa Żubr z roku 2003.

6 T. Bogucka, *Historia reklamy. USA – narodziny nowoczesnej reklamy. Próby i błędy. Przykłady kampanii*, zob. http://wyborcza.pl/1,75248,138719.html#ixzz4AbR8DHFg, dostęp: 20.12.2017.

7 J. Szacki, *Tradycja, przegląd problematyki*, Warszawa 1971, s. 187–188.

8 Tamże, s. 98.

9 L. Kołakowski, *Sprawa polska*, „Kultura" 1973, nr 4.

Za wspomniane okoliczności we współczesnym świecie można uznać popkulturę, której niewątpliwym elementem jest reklama. Proces ten daje twórcom spotów możliwość dwojakiego działania. Z jednej strony kreacji nowych kodów kulturowych, z drugiej nadawania atrakcyjności treściom przez bazowanie na kodach już istniejących.

Socjolog Andrzej Szpociński dostrzega jednak zagrożenie w szybkim przekazywaniu informacji, co uniemożliwia odbiorcy refleksję nad odbieranymi treściami. Zdaniem badacza działania te są charakterystyczne dla dyskursu telewizyjnego – „kultura, która ma do zaoferowania dobra nadające się jedynie do »szybkiej konsumpcji«, sprzyja rozpadowi koncepcji czasu opartego na długim trwaniu"[10]. Istnieje zatem duże ryzyko, iż twórcy reklam, spłaszczając symbolikę na potrzeby minutowego spotu, dokonują karykatury danego zjawiska, które w takiej formie może zostać zapamiętane przez odbiorców. Śmieszny gag przez swoją atrakcyjność może więc być silniejszym i chętniej przyswojonym nośnikiem pamięci niż rzeczowo podane fakty. Proces zmiany owych znaczeń istnieje jednak nie tylko w przypadku materiałów audiowizualnych. Podobne mechanizmy zaistniały w przypadku zaadaptowania herbów jako elementów zdobiących etykiety piwa, czego analizą zajął się Czesław Robotycki. Warto przyjrzeć się temu zagadnieniu, ponieważ jest ono szczególnie bliskie analizie prowadzonej przeze mnie. Autor zaznacza, iż pierwotnie „herb był znakiem tożsamości grupowej. Herby polskie wskazywały na związki rodowe"[11], co się zmieniło, gdy „znak rodowy przeszedł w znak handlowy [...]. W takim kontekście herby pełnią nową funkcję. Oznaczają dobry gust i elegancję użytkownika lub klienta"[12]. Proces, o którym wspomina Robotycki, był bezpośrednio związany z utraceniem znaczenia herbów, tak powszechnych za czasów szlacheckich, a obecnie pozostających w sferze zainteresowań pasjonatów i historyków zajmujących się heraldyką.

Zjawiskiem równie popularnym jest przeistoczenie kapitału symbolicznego w ekonomiczny przez promowanie produktów regionalnych. Tym zagadnieniem szeroko zajmują się twórcy książki *Flirty tradycji z popkulturą*, w której zwracają uwagę na:

> *[...] przekształcanie elementów kultury w folklorystyczny ornament. Takie pojęcia i praktyki silnie podkreślają etniczność, odrębność, wyjątkową tradycję czy lokalną specjalność. Różnica wynikająca z niepowtarzalnego kolorytu wspólnoty (narodowej, regionalnej bądź lokalnej) staje się rdzeniem atrakcyjności konsumpcyjnej*[13].

Bez wątpienia za jeden z takich elementów można uznać pożywienie, które Jan Assman traktuje jako jeden z ważnych znaków kodujących wspólnotę[14]. Za inny przykład może posłużyć kreowanie szeroko pojętej kultury góralskiej jako symbolu polskości. Prezentowane w mediach odwiedziny górali u papieża zatytułowane „Polacy u Ojca Świętego" czy prezentacje w strojach ludowych na olimpiadach są tylko kilkoma przykładami takiej manifestacji. Co istotne, dość popularny w kulturze masowej strój łowicki czy krakowski, a nawet spopularyzowany przez

10 A. Szpociński, *Miejsca pamięci (lieux de memoire)*, „Teksty Drugie" 2008, nr 4, s. 18.
11 C. Robotycki, *Reklama z zapomnianym kodem*, [w:] *Mitologie popularne*, pod red. D. Czai, Kraków 1994, s 123.
12 Tamże, s. 126.
13 E. Nieroba, A. Czerner, M. Szczepański, *Flirty tradycji z popkulturą. Dziedzictwo kulturowe w późnej nowoczesności*, Warszawa 2010, s. 47.
14 Obok pożywienia autor wymienia również: język, tańce, zwyczaje oraz oznaczanie granic. Zob. J. Assman, *Pamięć kulturowa. Pismo, zapamiętywanie i polityczna tożsamość w cywilizacjach starożytnych*, Warszawa 2008, s. 153.

Mistrzostwa Europy w Piłce Nożnej 2012 strój biłgorajsko-tarnogrodzki[15] nie pełnią aż tak znaczącej roli. Poza tym już samo mówienie o góralach polskich jest dużym uproszczeniem, ponieważ dzielą się oni na górali śląskich, czadeckich i małopolskich, z których także możemy wydzielić podgrupy. Skupiam się tutaj na umownie nazwanej kulturze góralskiej, ponieważ w analizowanych przeze mnie spotach reklamowych znajdziemy liczne odniesienia, którym przyjrzę się bliżej.

Wspomniane już za Szackim wartościowanie elementów tradycji przez grupę jest przytaczane również przez innych badaczy w kontekście zjawiska konsumpcjonizmu. Nieroba, Czerner i Szczepański zauważają, iż produkty tradycyjne są kojarzone z luksusem, jakością marki i nostalgicznie wspominanymi starymi dobrymi czasami[16]. W przypadku reklamy ukazuje to korespondencję między treścią jawną i ukrytą. Fakt, iż produkt jest przedstawiany jako stary, oparty na wiekowej recepturze, nie oznacza, iż rzeczywiście taki jest. Temat ten, opierając się na prawach rządzących handlem, szerzej porusza antropolog kulturowy Arjun Appadurai, pisząc: „[...] próba zaszczepienia nostalgii stanowi główną cechę nowoczesnego handlu [...] trzeba jednak podkreślić, że jest to nostalgia wyobrażona – tęsknota za tym, czego konsument tak naprawdę nigdy nie utracił"[17]. Motyw ten jest szczególnie widoczny w przypadku reklam piwa, których tło stanowi dawny browar. Chociaż w przypadku piw z dużych koncernów bardzo trudne jest trafienie na piwo leżakujące w dębowej beczce, autorzy spotów próbują nas przekonać, iż otrzymujemy produkt wytwarzany w sposób niezmieniony od wieków. Co więcej, ten smak powinien być przez nas pożądany i uznawany za najlepszy.

GRUNWALD, HARNAŚ I SZCZORDY SZCZEPAN

Dokonując analizy reklam piwa, postanowiłam zebrać je w podgrupy ze względu na tematykę, którą poruszają. Pierwszą z nich będą spoty nawiązujące do ważnych wydarzeń związanych z historią naszego kraju. Drugą stanowią reklamy bazujące na stereotypowym wizerunku górala, natomiast trzecie na uproszczonym obrazie wytwarzania piwa. Podział ten jest stosunkowo płynny, ponieważ te grupy przenikają się ze względu na dodatkowe motywy wykorzystywane przez twórców reklam oraz łączące wszystkie podgrupy przysłowia i powiedzonka opisujące rolę tradycji.

Bitwa pod Grunwaldem, ze względu na silne zakorzenienie w świadomości historycznej Polaków, jest motywem, do którego nawiązało aż dwóch twórców reklam piwa. W spocie reklamowym piwa Lech aktorzy przenoszą nas na pola, na których zapewne niedługo rozpocznie się bitwa. Chociaż adnotacja z datą, u dołu ekranu, jest zgodna z faktami historycznymi, to 11 lipca 1410 roku został przedstawiony jako śnieżny poranek. Można pozwolić sobie na parę interpretacji tego zabiegu. Z jednej strony jest to zapewne zapowiedź humorystycznego charakteru, w jakim będzie utrzymana cała reklama. Z drugiej, może to być mrugnięcie okiem do bardziej spostrzegawczych odbiorców.

15 Zespół Jarzębina wykonywał w nim polską piosenkę na Euro 2012 pt. *Koko koko Euro spoko*.
16 *Nostalgia w towar przekuta*, [w:] E. Nieroba, A. Czerner, M. Szczepański, dz. cyt., s. 180.
17 Appaduraia cytuję za: E. Nieroba, A. Czerner, M. S. Szczepański, dz. cyt., s. 116.

Autorzy opierają się na historycznej bitwie pod Grunwaldem, która ma stanowić tło dla wydarzeń w spocie reklamowym. Odwołując się do mitu odwieczności konfliktów zbrojnych między Polską a Niemcami, utożsamiają tych drugich z zakonem krzyżackim. Twórcy spotu chcą więc bazować na wiedzy potocznej odbiorców. Nie zakreślają podłoża konfliktu, nie przedstawiają stron biorących udział w starciu, a wreszcie w reklamie nie zostaje pokazana potyczka zbrojna ani jej rezultat. Zlepek następujących po sobie scen jest pozbawiony patosu znanego chociażby z obrazu Jana Matejki. Do króla polskiego zmierza posłaniec krzyżacki. Przemawia łamaną niemczyzną, wbijając dwa nagie miecze w ziemię, tuż przy nogach polskiego władcy. Ośmieszeni zostają oczywiście tylko nasi przeciwnicy. Dumnemu Krzyżakowi spada na twarz przyłbica, a tłumacz królewski na pytanie swego pana, w czym mistrzem jest jego przeciwnik odpowiada, że „we wojnę". Autorzy bazują jednak na dwuznaczności słowa wojna, kolejny raz odnosząc się do wiedzy potocznej, a dokładniej znajomości gier i zabaw. Król Polski nie chwyta za miecz, aby prowadzić swoje wojsko ku zwycięstwu. Za broń przeciwnikom służą karty do gry i, jak nietrudno się domyślić, rozgrywka toczy się w popularną grę – wojnę. Przy muzyce z karczmy i butelkach piwa wszyscy uważnie śledzą pojedynek. W tym przypadku odbiorca reklamy staje się jednym z wojów stojących za Jagiełłą. Po rzuceniu ostatniej karty mistrz krzyżacki krzyczy: „ale król bije dama!", co polski król ripostuje krótkim zwrotem: „to chyba u was". Trafna riposta powoduje salwy śmiechu. Nieistotny okazuje się ostateczny wynik gry, nadrzędne jest ośmieszenie Niemców. Chociaż obserwator znający zasady gry może arbitralnie przyznać zwycięstwo zakonowi, to akcja nie toczy się dalej. Reklama kończy się niedopowiedzeniem w postaci zwrotu „będzie się działo". Widz może tylko domniemywać, że ta zniewaga może być uznana za podstawę do konfliktu.

Twórcy spotu nawiązują do tradycji sprzężonej z faktami historycznymi, dodatkowo rozszerzając ją o nowy epizod. Duma narodowa ze zwycięstwa ma podkreślać polski charakter piwa. W końcu nazwa Lech może być rozumiana jako nawiązanie do jeszcze dawniejszych, wręcz mitycznych władców i założycieli Polski. Piwo w wielu wytworach kultury popularnej jest przedstawiane jako trunek typowo polski. Można powiedzieć, że na przestrzeni wieków dokonywało symbolicznego zwycięstwa nad winem czy gorzałką. Nie tylko było pite wyjątkowo chętnie, ale także spożywały je wszystkie stany[18], co zostało dodatkowo podkreślone przez reklamę. W końcu nawet sam król pił piwo.

Tematyka ta stała się inspiracją także dla twórców reklamy piwa Specjal. W tym przypadku dodatkowym walorem jest fakt, iż marka ta była sponsorem inscenizacji bitwy pod Grunwaldem. Autorzy również odnoszą się do sfery emocjonalnej, jednakże o bardziej podniosłym charakterze. Billboardy zapowiadające wydarzenie oprócz logo sponsora posiadają hasło „Nasza duma. Nasze miejsce". Co istotne, Specjal, należący do Grupy Żywiec, jest sponsorem większej liczby wydarzeń rekonstruktorskich, jak np. gdański Jarmark św. Dominika czy inscenizacja oblężenia Malborka[19]. Okazuje się więc, że dwie największe grupy piwowarskie – Grupa

18 Zob. K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 1999, s. 40.
19 Zob. http://www.grupazywiec.pl/marki/specjal/, dostęp: 20.12.2017.

Żywiec i Kompania Piwowarska – odwołują się do tych samych wydarzeń jako atrakcyjnych dla polskiego konsumenta.

Obecnie pojawia się coraz więcej reklam nawiązujących do wydarzeń historycznych, jak chociażby seria spotów piwa Tyskie. W tym wypadku należy zauważyć, iż fakty historyczne potraktowane są w sposób dość swobodny, autorzy reklam poszukują inspiracji w popkulturze, a dokładnie polskim serialu *CK dezerterzy*. Uważam jednak, iż ze względu na liczbę spotów i powstały w internecie obszerny dyskurs o błędach i przekłamaniach historycznych temat ten zasługuje na oddzielny artykuł.

Kolejnym i na pewno najobszerniejszym zbiorem spotów reklamowych są te nawiązujące do kultury góralskiej. Interesująca mnie reklama piwa Tatra powstała w 2008 roku. Opiera się na motywie gawędy góralskiej, w której narrator opowiada o swoich zmaganiach z halnym. Odbiorca już od pierwszego zdania w gwarze może rozpoznać, że to góral snuje dla niego opowieść. Dramatyzm sytuacji dodatkowo podbudowują melodie grane na instrumentach smyczkowych, równie mocno kojarzonych z kulturą góralską. Każdy sam może poczuć się jak turyści wsłuchujący się w zmagania bohatera z przeciwnościami losu. Nietrudno zauważyć tutaj stereotypowy motyw górala zachwalającego swoje przygody przed turystami. Także w dowcipach mądry baca potrafi przewidzieć zmianę pogody, wpłynąć na pojawienie się deszczu lub zapewnić turystom piękne słońce. Góral z reklamy staje w szranki z halnym, który powoduje irytację mieszkańców. Autorzy nawiązali tutaj do wierzeń ludowych, w których wiatr ten nie tylko sieje spustoszenie, łamiąc drzewa i zrywając dachy, ale także działa na górali depresyjnie. Nieustraszony bohater zachowuje spokój, mimo że na polanie, na której siedzi, halny łamie drzewa niczym zapałki. Dopiero gdy wiatr porywa mu kapelusz, w końcu jeden z charakterystycznych elementów góralskiego stroju[20], góral nie wytrzymuje i wraca do domu.

Kulminacyjnym momentem reklamy jest wspólne spożywanie piwa przez górala i turystów. Na kuflu możemy zauważyć nie tylko markę piwa, ale także rysunkową kopię naszego bohatera. Jednak kluczowy dla reklamy okazuje się zwrot: „takiego piwa nawet najstarsi górale nie pamiętają". Autorzy odwołują się tutaj do autorytetu góralskiej starszyzny. Ci, którzy wiele w życiu zobaczyli, z niejednego pieca chleb jedli i pewnie niejedno piwo smakowali, mają zachwycić się Tatrą. Piwo promowane motywem góralskim nie tylko odnosi się do regionu, ale także powołuje się na autorytet, który go poleca. Góral zawsze mówi prawdę – skoro nie pamięta lepszego piwa, to koniecznie trzeba je zakupić. To on opowiada nam swoją historię. Odbiorcy reklamy przenoszą się na moment do góralskiej chaty, sami nie oceniają piwa, mają tylko słuchać.

Autorzy połączyli tutaj motywy stereotypowo kojarzące się z góralami, nawiązujące zarówno do ich materialnego, jak i niematerialnego dziedzictwa. Pokazują, że nie tylko poznamy tajemnicę najstarszych górali, ale również na moment przeniesiemy się w góry. Zobaczymy niezmienny od wieków krajobraz, zatęsknimy za dziewiczą puszczą, gdzie prawa natury rządzą człowiekiem. Zabieg ten oddaje konstrukcję struktury mitycznej, która według Ludwika Stommy

20 „Nakrycie głowy stanowi mały, zgrabny, miękki kapelusik, z małem równem i spuszczonem rondem (skrzalami), obszytym dokoła wstążeczką niebieską lub zieloną. [...] Starsi górale noszą kapelusiki o szerszych nieco i lekko odwiniętych skrzalach, obszytych czarną tasiemką". W. Gądzikiewicz, *Strój górali podhalańskich pod względem higjenicznym*, Warszawa 1926.

jest jedną z trzech reguł, które cechują każdą reklamę[21]. Odwieczność istnienia danego produktu podkreślana jest w reklamie przez użyciu motywów gór, lasów czy jezior. Mają one symbolizować naturę, z której wywodzi się promowany towar. Zawiera się w tym także „ewokacja »naturalnego życia«"[22] – szczęśliwi rolnicy uprawiający ziemię na sposób kontynuowany z dziada pradziada, a także pomieszczenia, sprzęty i święta nawiązujące do kultury chłopskiej.

Do tych samych motywów odwołują się twórcy cyklu reklam piwa Harnaś. Autorzy posługują się stereotypowym wyobrażeniem przywódcy karpackich zbójników. Podobnie jak znany z serialu Jerzego Passendorfera bohater ten z reklamy odznacza się niemalże nadludzką siłą, którą wykorzystuje, by pomagać góralskiej społeczności. Jego pomoc oczywiście dotyczy najczęściej wytwarzania piwa. Własnoręcznie ścina ogromne sople pokrywające górskie jaskinie, aby najczystsza woda stała się podstawą piwa wytwarzanego przez górali. Stałość receptury i sposobów wytwarzania, tak bardzo uwydatniana przez Stommę, znajduje odzwierciedlenie także w tej reklamie, a szczególnie w haśle ją promującym: „Zawsze ta sama górska woda, zawsze tyle samo jęczmienia, zawsze ta sama miarka chmielu [...] Harnaś – złoto z gór". Co więcej, samo przedstawienie postaci Harnasia na etykietach jest zbliżone do motywu popularnego w reklamie z międzywojnia. Chodzi dokładnie o reklamę rowerów sygnowanych hasłem „polski rower na polskie drogi". Okazuje się, że reklamy z motywami góralskimi pojawiały się już dużo wcześniej, jak chociażby obraz samego Wojciecha Kossaka, na którym polski fiat ściga się z wozem góralskim z lat 30. XX wieku[23].

Kolejne dwie reklamy bazują na motywie odwiecznych metod wytwarzania i receptury. Pierwszą z nich jest spot piwa Dębowe. Autorzy zapraszają nas za kulisy produkcji trunku. Postanawiają wtajemniczyć odbiorcę w pracę bednarzy. W spocie nie ma miejsca na metalowe czy betonowe kadzie. Beczki są wykonywane z drewna, jak za dawnych czasów, przez co twórcy sugerują nam właśnie tę niezmienność od wieków. Procesy wytwarzania, począwszy od stworzenia beczki, do przelania piwa, aby mogło się w niej warzyć, są realizowane siłą pracy rąk ludzkich. Odwiedzamy więc małą manufakturę, a nie fabrykę. O ile w reklamie Tatry to kobieta i mężczyzna przysłuchują się opowieści górala, to w tym spocie nie ma miejsca dla kobiet. Autorzy przedstawiają nam mężczyzn w ich stereotypowych rolach, przy pracy wymagającej siły i dokładności. Ktoś wesoło pogwizduje, ktoś inny dźwiga belkę. Dbałość o wytwarzany produkt podkreśla wyszukiwanie przez pracowników szczelin w beczce i staranne zatykanie ich małymi klinami.

Chociaż przez cały spot pracownicy wymieniają się uwagami i instrukcjami – gdzie, co i kiedy postawić, to nie pada ani jedno słowo do odbiorcy. Dopiero na koniec spotu dowiadujemy się od lektora, co będzie przechowywane w tych pieczołowicie przygotowywanych beczkach. Niski męski głos wypowiada jedynie cztery słowa: „Dębowe mocne, długo warzone". Autorzy posłużyli się tu symbolem niosącym za sobą co najmniej dwa znaczenia. Po pierwsze – i dosyć oczywiste –

21 L. Stomma, *Etnolog i reklama*, [w:] *Mitologie popularne: szkice z antropologii współczesności*, pod red. D. Czai, Kraków 1994

22 Tamże, s. 115.

23 Chodzi o obraz *Dwa światy* zwany również *Góralskim weselem*, zob. http://automobilownia.pl/majstersztyki-reklamy-dwa-swiaty/, dostęp: 20.12.2017.

piwo jest mocne ze względu na zawartość alkoholu[24]. Już ten fakt przemawia za tym, że jest to piwo dla prawdziwych mężczyzn. Po drugie mocne jak jego przygotowywanie przez silnych mężczyzn i przechowywanie w mocnych, pozbawionych najmniejszych szczelin beczkach. Nawiązuje to do stereotypu, że głównie mężczyźni spożywają piwo i najlepiej, żeby zawierało jak najwyższy procent alkoholu. Druga część frazy, „długo warzone", wskazuje na wytwarzanie trunku podobnie jak kiedyś, niezmienne od wieków. Mimo rozwoju technik piwowarskich i możliwości przyspieszenia tego procesu autorzy pragną się odwołać do metod sprawdzonych i pewnych. Ukłon w stronę tradycji jest tu uchwycony za pomocą atrybutów nawiązujących do wytwarzania piwa oraz krótkiej frazy opisującej to piwo. Jednak to głównie obraz ma nas przekonać do zakupu. Obserwujemy proces wytwarzania, jakby schowani gdzieś za beczką, i nikt nie musi nas przekonywać, dodatkowo zachwalając ten produkt. Co więcej, mężczyźni występujący w reklamie doskonale znają się na sztuce warzenia piwa. Możemy więc, jako odbiorcy reklamy, przyjrzeć się pracy, która przez wieki odbywała się za zamkniętymi drzwiami klasztorów. Jak zauważa Maguelonne Toussaint-Samat, „wszyscy piwowarzy, świeccy czy duchowni, [...] mieli swoje sekrety. Wynikały one z bacznej obserwacji. Uderza pragmatyzm stosowanych wówczas empirycznie sprawdzonych sposobów, które potwierdza dzisiejsza nauka"[25]. Ukazywanie produkcji w sposób archaiczny ma na celu nawiązanie do dawnych metod, po które do dziś sięgają piwowarzy.

Reklama piwa Tyskie łączy w sobie nawiązania do tradycyjnych upraw chmielu i charakterystycznych dla języka polskiego łamańców językowych zawierających trudne do wymówienia dla obcokrajowca szeleszczące słowa. Tym razem autorzy akcję umieszczają na plantacji chmielu. Nowy pracownik zasięga rady u doświadczonego, jak dbać o uprawy. Ten, mniej lub bardziej poważnie, podpowiada, że korzystne jest rozmawianie z roślinami „naszą piękną polską mową". Już na tym etapie zostaje podkreślone, że jest to polski chmiel, więc najlepiej będzie rósł, słuchając języka polskiego. Autorzy użyli figury humorystycznej, ukazując, jak łatwo można zażartować z nowicjusza. Odbiorcy mogą tutaj wczuć się w postać wprawionego pracownika i wraz z nim obserwować zza chmielu poczynania praktykanta. Rzeczywiście zaczyna on rozmawiać z chmielem, stosując łamaniec językowy: „szczery Szczepan szczodry szalenie suchych szyszek szukał w Pszczynie". Trudny do przeczytania dla obcokrajowca ciąg słów ma nie tylko nawiązywać do samego chmielu, ale uwypuklać wyjątkowość naszej polskiej mowy. Widoczne jest tu nawiązanie do innych łamańców, takich jak „szedł Sasza suchą szosą" czy, cytując Brzechwę, „W Szczebrzeszynie chrząszcz brzmi w trzcinie". Co ciekawe, nie występuje tu żadne powiedzenie bezpośrednio związane z warzeniem piwa. Ewa Jędrzejko zauważa, iż przysłowia związane z piwem są w Polsce o wiele mniej popularne niż związane z wódką, inaczej zwaną gorzałką[26]. Podobnie jak w reklamie Dębowego podkreślona jest dbałość o wytwarzanie piwa. Chmiel ma rosnąć w jak najlepszych warunkach, nawet jeżeli pracujący przy nim ludzie muszą

24 Piwo to zawiera 7% alkoholu, zob. *Praktyczny przewodnik po markach piwa* http://cmsimg.ftgroup.pl/pdf/PP.pdf, dostęp: 20.12.2017.

25 M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. A. B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002, s. 186.

26 Zob. E. Jędrzejko, *O polskiej kulturze kulinarno-biesiadnej z perspektywy etnoparemiologii*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, „Stromata Anthropologica", t. 2, pod red. K. Łeńkiej-Bąk, Opole 2007, s. 30.

się silić na zmyślne wierszyki. Chociaż w reklamie nie uchwycono pracowników przy zbiorach czy innej ciężkiej pracy, i tak to mężczyźni są jedynymi postaciami w spocie.

Reklamę kończy krótka fraza, mająca być podsumowaniem charakterystyki piwa: „Tyskie. Polski chmiel – polska dusza". Autorzy zwracają nam więc uwagę na symboliczną istotę piwa, jako produktu na wskroś polskiego. To właśnie ta metaforyczna dusza ma przekonać nas do jego zakupu, bo jakim innym piwem może raczyć się prawdziwy Polak, jak nie sporządzonym na bazie polskiego chmielu? Duszę tę powinien posiadać każdy Polak, zgodnie z nią dokonywać oceny, co jest warte uwagi i dlaczego. Nie zgadza się z tym Zbigniew Mikołejko, który, posiłkując się badaniami Szackiego, uważa, że tradycja powinna być sprawą wyboru[27], a co za tym idzie – mit polskiej duszy nie powinien służyć za wartość uniwersalną.

Ostatnim wątkiem wartym uwagi jest nawiązanie do odwieczności i naturalności w postaci plantacji chmielu. Zebrane w szopie przedmioty zaświadczają, że jest on zbierany ręcznie, bez użycia urządzeń mechanicznych. Jak dotąd możemy zauważyć, że to dominujący motyw w niemalże wszystkich prezentowanych spotach.

***

Podsumowując analizę, można zauważyć, iż kreowanie obrazu tradycji w reklamie piwa opiera się na kilku silnych filarach. Motywem, który został zastosowany w większości reklam, jest natura. Odwoływanie się do miejsc niezmąconych przez człowieka czy też składników pochodzenia polskiego ma przemawiać za wyjątkowością i jakością produktu. Tylko czy jeżeli wszystkie te reklamy, bazujące na tradycji, posługują się tym samym mitem, nie tracą na wyjątkowości? Co więcej, przedstawione reklamy ukazują zajęcia i wzorce typowo męskie. Skoro więc, za Stommą, możemy mówić o utożsamianiu się oglądających z bohaterami spotu, nietrudno spostrzec, że kierowane są one raczej do mężczyzn. W pracy przy budowie beczek czy na plantacji chmielu żaden twórca nie zatrudniłby kobiety. Wszechwiedzącym góralem zawsze jest mężczyzna, a sprawami konfliktów zbrojnych zajmowali się zwykle królowie, a nie królowe. Poza tym wszystkie te postawy łączy symbol władzy. Przykłady ukazują stereotypowe podejście do tradycji picia piwa zarezerwowanej wyłącznie dla mężczyzn.

W reklamach opierających się na wydarzeniach historycznych możemy zauważyć również pewną zależność nazywaną przez Szpocińskiego dziedzictwem politycznym. W przeciwieństwie do dziedzictwa kulturowego nie bazuje ono na walorach uniwersalnych dla narodów, co ma zbliżać ich przedstawicieli, a raczej ma charakter antagonistyczny, skupiając się na uwypuklaniu różnic[28]. W przypadku wszystkich analizowanych reklam to właśnie Polacy są przedstawiani jako ci sprytniejsi, bardziej zaradni i zdolni do bystrego komentarza.

Istotne jest również, iż niemal wszystkie wybrane przeze mnie reklamy[29] pochodzą z Kompanii Piwowarskiej. Tyskie Browary Książęce, Lech Browary Wielkopolski i Browar Dojlidy – reprezentowany przez piwo Dębowe – dominują na rynku polskim. Co więcej, analizowana

27 Zob. http://www.tygodnikprzeglad.pl/polska-dusza-mitu-kitu/, dostęp: 20.12.2017.
28 A. Szpociński, *Inni wśród swoich*, Warszawa 1999, s. 17–18.
29 Oprócz Tatry i Harnasia.

przeze mnie symbolika jest prosto zaznaczona w polityce Kompanii, mówiącej o tym, że bazują na „sprawdzonej recepturze, naturalnych składnikach [...], a przede wszystkim umiejętności doświadczonych piwowarów"[30]. I chociaż marki te podzielają wspólne idee i współistnieją w obrębie jednego browaru lub całej Kompanii, to nie są promowane jako produkty siostrzane. Często więc nie tylko przeciętny konsument może być nieświadomy, iż wspiera koncern, ale może również utożsamiać dane piwo z regionem, którym jest promowane, a nie tym, w którym rzeczywiście jest produkowane. Podam tutaj chociażby przykład piwa Lech, które szczególnie dla kibiców Lecha Poznań kojarzy się wyłącznie z Wielkopolską, a jest częściowo wytwarzane w Tychach[31].

Na podstawie omówionych przykładów starałam się ukazać, jak często patriotyzm konsumencki jest oparty wyłącznie na kreacji stworzonej przez autorów kampanii reklamowych. Narzędzia, takie jak stereotypy, mity czy zniekształcane symbole, nawiązują do nostalgicznego obrazu produktu, jakim chce być czarowany konsument, a nie jaki w rzeczywistości otrzyma. Budowanie narracji reklamowej na dychotomii swój–obcy ma wzbudzać poczucie winy w przypadku wyboru produktów innych niż polskie. Z drugiej strony duma z zakorzenionych tradycji piwowarskich ma zachęcać do wyboru piwa sygnowanego symbolami stereotypowo kojarzonymi z historią. Okazuje się więc, że wybór odpowiednich produktów ma umożliwić stanie się lepszym patriotą. Reklama nie tylko tworzy modelowego odbiorcę, ale także wpływa na role społeczne, do których nawiązuje.

BIBLIOGRAFIA

Assmann Jan, *Pamięć kulturowa*, Warszawa 2008.

Bockenheim Krystyna, *Przy polskim stole*, Wrocław 1999.

Bralczyk Jerzy, *Przedmowa*, [w:] Marcin Hołota, Marta Spychalska, *Słownik sloganów reklamowych*, Warszawa 2009.

Gądzikiewicz Witold, *Strój górali podhalańskich pod względem higjenicznym*, Warszawa 1926.

Jędrzejko Ewa, *O polskiej kulturze kulinarno-biesiadnej z perspektywy etnoparemiologii*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, „Stromata Anthropologica", t. 2, pod red. Katarzyny Łeńskiej-Bąk, Opole 2007.

Mitologie popularne. Szkice z antropologii współczesności, pod red. Dariusza Czai, Kraków 1994.

Kołakowski Lesek, *Sprawa polska*, „Kultura" 1973, nr 4.

Nieroba Elżbieta, Czerner Anna, Szczepański Marek, *Flirty tradycji z popkulturą. Dziedzictwo kulturowe w późnej nowoczesności*, Warszawa 2010.

Schinkel Katarzyna, „»Cudze chwalicie, swego nie znacie«. Konstruowanie przekazu reklamowego bazującego na tradycjach regionalnych i ogólnopolskich".

Sharma S., Shimp T., Shin J., *Consumer Ethnocentrism*, „Construction and Validation of the Scale" 1987, 1, no. 24, s. 280.

Szacki Jerzy, *Tradycja, przegląd problematyki*, Warszawa 1971.

30 Por. http://www.kp.pl/o-nas/kompania-piwowarska, dostęp: 20.12.2017.

31 Chodzi tutaj o dystrybucję piwa Lech na południową część Polski. Zob. http://www.kp.pl/nasze-piwa/lech-premium, dostęp: 20.12.2017.

Szpociński Andrzej, *Kanon historyczny. Pamięć zbiorowa a pamięć indywidualna. Trzy wymiary pamięci zbiorowej*, „Studia Socjologiczne" 1983, nr 4 (91).
Szpociński Andrzej, *Miejsca pamięci (lieux de memoire)*, „Teksty Drugie" 2008.
Toussaint-Samat Maguelonne, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. Anna Bożenna Matusiak, Maria Ochab, Warszawa 2002.

NETNOGRAFIA

automobilownia.pl/majstersztyki-reklamy-dwa-swiaty/.
cmsimg.ftgroup.pl/pdf/PP.pdf.
patriotyzmkonsumencki2016v2.openresearch.pl/.
wyborcza.pl/1,75248,138719.html#ixzz4AbR8DHFg.
www.grupazywiec.pl/marki/specjal/.
www.kp.pl/nasze-piwa/lech-premium.
www.kp.pl/o-nas/kompania-piwowarska.
www.tygodnikprzeglad.pl/polska-dusza-mitu-kitu/.
www.youtube.com/watch?v=KB2OQM03T7g.
www.youtube.com/watch?v=PA5f1iUmvzU.
www.youtube.com/watch?v=wJuzYzBhABY.
www.youtube.com/watch?v=xKikXqg-Oi0.
www.youtube.com/watch?v=zLqOhMbJzwI.

SUMMARY

Creating Image of Tradition in Beer Advertisements

The paper is an analysis of TV beer commercials. The authors of the advertisements create an image of brewery tradition with numerous myths, stereotypes and references to common knowledge which the author of the essay tries to deconstruct. Additionally, she answers how the "eternal" existence of this liquor is emphasised and analyses the attributes and artefacts which create the image of immutable recipes or references to particular regions. The author interviews focus groups to see the problem analysed in a wider context. The research provides an outlook on the advertisement recipients' attitude to the representations of the tradition displayed.

Key words: television advertisement, tradition, region, symbol, stereotype, myth, current knowledge
Słowa kluczowe: reklama telewizyjna, tradycja, region, symbol, stereotyp, mit, obecny stan wiedzy