

BIULETYN
STOWARZYSZENIA MUZEÓW
NA WOLNYM POWIETRZU W POLSCE

NR 14, 2013

STOWARZYSZENIE MUZEÓW
NA WOLNYM POWIETRZU W POLSCE



BIULETYN
STOWARZYSZENIA MUZEÓW
NA WOLNYM POWIETRZU W POLSCE

NR 14, 2013

Wdzydze 2014

Kolegium redakcyjne

Sonia Klein (redaktor), Magdalena Kroh, Tadeusz Sadkowski

Rada redakcyjna

Wojciech Dragan, Jarosław Gałęza, Małgorzata Imiołek,
Mirosław Kuklik, Teresa Lasowa, Irena Lew, Zbigniew Skuza

Korekta

Andrzej Chludziński, Agnieszka Skulska

Opracowanie graficzne

Dorota Gierszewska

Przygotowanie do druku

Wydawnictwo JASNE
ul. Jacka Sopolicy 10/14, 83-000 Pruszcz Gdański
tel. 58 301 72 57, 606 44 39 28
e-mail: biuro@wydawnictwo-jasne.pl
www.wydawnictwo-jasne.pl

Adres redakcji

Muzeum – Kaszubski Park Etnograficzny
im. Teodory i Izydora Gulgowskich
we Wdzydzach Kiszewskich
83-406 Wąglikowice
tel. 58 686 11 30, 58 686 12 88
e-mail: muzeum@muzeum-wdzydze.gda.pl

Wydawca

Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce
Wały Gen. Sikorskiego 19, 87-100 Toruń
www.muzeaskansenowskie.eu

Na okładce

strona przednia: Stół świąteczny – ekspozycja na terenie skansenu;
fot. Artur Warchała, Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu
strona tylna: Wiejski chłopiec jedzący chleb z...?, przed 1971 r.;
fot. Marian Pokropek

Nakład 300 egzemplarzy

ISSN 1509-2453

SPIS TREŚCI

OD REDAKCJI	9
-----------------------	---

SMAKI REGIONÓW. DZIEDZICTWO KULINARNE W MUZEACH NA WOLNYM POWIETRZU

Dominik Orłowski, Magdalena Woźniczko	
TURYSTYKA KULINARNA, CZYLI WĘDRÓWKI PO SMAKACH REGIONÓW	13
Anna Pawlikowska-Piechotka, Maciej Piechotka	
USŁUGI GASTRONOMICZNE W ZABYTKACH BUDOWNICTWA WIEJSKIEGO. WYBRANE MUZEA SKANSENOWSKIE	47
Tomasz Czerwiński	
CHLEBEM I SOLĄ LUDZIE LUDZI NIEWOLĄ. O ZNACZENIU DZIEDZICTWA KULINARNEGO W DZIAŁALNOŚCI MUZEÓW NA WOLNYM POWIETRZU	65
Andrzej Fiedoruk	
KUCHNIA WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO. PROBLEMY I PERSPEKTYWY PROPAGOWANIA DZIEDZICTWA KULINARNEGO W DZIAŁALNOŚCI MUZEÓW NA ŚWIEŻYM POWIETRZU	79
Stanisław Kryński, Piotr Kiersnowski	
PROMOCJA TRADYCYJNEGO JADŁA I ZIOŁ W MUZEUM ROLNICTWA IM. KS. KRZYSZTOFA KLUKA W CIECHANOWCU	87
Hubert Czochoński	
BIMBROWNICTWO NA PODLASIU – HISTORIA I WSPÓŁCZESNOŚĆ. EKSPOZYCJA „LEŚNA BIMBROWNIA” NA TERENIE BIAŁOSTOCKIEGO MUZEUM WSI	97
Teresa Lasowa	
KARCZMA Z RUMI W MUZEUM WE WDZYDZACH	119
Urszula Rzeszut-Baran, Izabela Wodzińska	
TRADYCJE KULINARNE LASOWIAKÓW I RZESZOWIAKÓW W ŚWIELE OPINII ETNOGRAFICZNYCH O PRODUKTACH TRADYCYJNYCH.	131
Magdalena Woźniczko, Dominik Orłowski	
FOLKLORYSTYCZNE IMPREZY KULINARNE W OFERCIE TURYSTYCZNEJ MUZEÓW NA WOLNYM POWIETRZU W POLSCE	145
Andrzej Lechowski	
BUZA – BAŁKAŃSKI NAPÓJ W BIAŁYMSTOKU	165

Zbigniew Skuza

ŚWINIOBICIA W OKOLICACH RADOMIA

– METODY I SPOSOBY PRZETWARZANIA MIĘSA W 2012 ROKU. 171

Karolina Radłowska

KUCHNIA Tatarska JAKO ELEMENT TOŻSAMOŚCI GRUPY. 185

Dawid Gonciarz

PREZENTACJA DZIEDZICTWA KULINARNEGO POMORZA ŚRODKOWEGO

PODZĄS IMPREZ PLENEROWYCH W MUZEUM W Swołowie. 191

Anna Grześkowiak-Przywecka

GORZELNIA W SZRENIAWIE – ADAPTACJA OBIEKTU NA CELE WYSTAWIENNICZE 199

Agnieszka Oczkowska

ZIEMNIKI PO CABAŃSKU – ATRAKCJA TURYSTYCZNA OKOLIC CHRZANOWA 205

Mirosław Kuklik

ODTWORZONE, TRADYCYJNE POŻYWIENIE REGIONALNE SZANSA

NA NOWĄ ATRAKCJĘ CZY TYLKO CIEKAWOSTKA ETNOGRAFICZNA? 213

Tomasz Liboska

WOJNA O KOŁOCZ – PRZYCZYNEK DO ROZWAŻAŃ

O ZNACZENIU PRODUKTU TRADYCYJNEGO W WOJ. ŚLĄSKIM 225

Magdalena Bartosiewicz

DRUGIE ŻYCIE CHLEBOWEGO PIECA.

REALIZACJA PROJEKTU „SMAK DZIECIŃSTWA – PIECZYWO

CODZIENNE I OBRĘDOWE W TRADYCYJNYM REGIONIE ŁOWICKIM”. 229

Krystyna Jarosz

WĘGORZEWSKI FESTIWAL KULTURY ŁOWIECKIEJ 2006–2012 – SMAK DZICZYZNY. . . 237

Monika Sablajak-Oleńska

MAZURY – KRAINA ZIEMNIAKA 241

Maria Wroniszewska

DZIEDZICTWO KULINARNE WARMII I MAZUR

W MUZEUM BUDOWNICTWA LUDOWEGO – PARKU ETNOGRAFICZNYM W OLSZTYNKU . . . 249

Danuta Krześniak

POPULARYZACJA KUCHNI REGIONALNEJ

NA PRZYKŁADZIE KONKURSU „NAJSMACZNIEJSZA POTRAWA MAZOWIECKA”

W MUZEUM WSI MAZOWIECKIEJ W SIERPCU 261

Elżbieta Kaczmarek

MUZEUM WOJEWÓDZTWA WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO JAKO MIEJSCE

PREZENTACJI, PROPAGOWANIA ŻYWNOSCI I PRODUKTÓW REGIONALNYCH 265

Gabryela Włodarska-Koszutowska	
LEKCJA SMAKU. KILKA UWAG O KULINARIACH, TOŻSAMOŚCI, EDUKACJI MUZEALNEJ I REGIONALNEJ	269
Elżbieta Wijas-Grocholska	
KOŁOCZ ŚLĄSKI – UNIJNYM PRODUKTEM REGIONALNYM	275
Grażyna Szelągowska	
PROPAGOWANIE WIEDZY NA TEMAT TRADYCYJNYCH KULINARIÓW W MUZEUM ETNOGRAFICZNYM W TORUNIU	287

MATERIAŁY STOWARZYSZENIA MUZEÓW NA WOLNYM POWIETRZU W POLSCE

UHONOROWANI MEDALEM IM. IZYDORA GULGOWSKIEGO	295
CZŁONKOWIE STOWARZYSZENIA MUZEÓW NA WOLNYM POWIETRZU W POLSCE	299
ZASADY OPRACOWYWANIA TEKSTÓW DO PUBLIKACJI	305

OD REDAKCJI

Planowane do wydania w jednym tomie materiały z dwóch konferencji, które odbyły się w 2011 roku w Opolu i w 2012 w Ciechanowcu, decyzją Zarządu Stowarzyszenia zostały podzielone na dwa odrębne tematycznie tomy. W numerze 14 „Biuletynu” przedstawiamy zatem dorobek konferencji, która odbyła się w dniach 3–5 października 2012 roku w Muzeum Rolnictwa im. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu, w 50. rocznicę powstania Muzeum.

Temat konferencji – „Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu” – cieszył się wyjątkowym zainteresowaniem muzealników i nie tylko. Przedstawiono 26 wystąpień, w tym 8 referatów i 18 komunikatów.

Niestety, tak obszernego materiału nie mogliśmy w całości opublikować, dlatego też poprosiliśmy o zastosowanie się do „Zasad opracowania tekstów do publikacji”, które publikujemy jako wzór do dalszego stosowania.

Uczestnikom konferencji w Klukach – Rowach w 2013 roku przypominamy, a nieobecnych tam zawiadamiamy, iż decyzją Walnego Zebrania Sprawozdawczo-Wyborczego kolejne tomy „Biuletynów” będą wydawane jako czasopismo naukowe. Natomiast wszelkie materiały pokonferencyjne umieszczać będziemy na stronie internetowej Stowarzyszenia.

Życzymy miłej i smacznej lektury!

Sonia Klein-Wrońska, Teresa Lasowa

**SMAKI REGIONÓW.
DZIEDZICTWO KULINARNE
W MUZEACH NA WOLNYM POWIETRZU**



Dominik Orłowski

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Magdalena Woźniczko

Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie

TURYSTYKA KULINARNA, CZYLI WĘDRÓWKI PO SMAKACH REGIONÓW

WSTĘP

W ciągu ostatnich kilku lat coraz częściej się słyszy o narodowym albo regionalnym dziedzictwie kulinarnym, które składa się z dawnych, oryginalnych, a czasem wręcz niedocenionych oraz często zapomnianych potraw i tradycyjnych produktów żywnościowych, przygotowywanych według wielopokoleniowych przepisów zapisanych w starych książkach lub na kartkach w pożółkłych zeszytach. Tradycje kulinarne wraz z towarzyszącymi im obrzędami ludowymi stanowią od zawsze ważny element dziedzictwa kulturowego w ramach nie tylko danego kraju, regionu czy konkretnej miejscowości, ale przede wszystkim wyróżniają tę społeczność spośród kultury światowej¹.

Różnorodność zjawisk obrzędowych związanych z przygotowaniem potraw oraz ich uroczystym spożywaniem w autentycznych wnętrzach stanowi obecnie w wielu krajach doskonały element promocji turystycznej wybranych na wypoczynek regionów, małych miasteczek i wsi. Współcześnie nieznane do niedawna miejscowości w Europie uczyniły z prezentacji własnych tradycji kulinarnych swoistą

¹ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Kuchnia ludowa elementem krajobrazu kulturowego i jej wykorzystanie w ofercie turystycznej Puszczy Białowieskiej*, w: *Krajobraz kulturowy a turystyka*, red. J. Wojtanowicz, Ł. Zbucki, Biała Podlaska, 2011, s. 79.

atrakcję turystyczną oraz udowodniły, że promowanie kuchni własnych korzeni jest wartością ponadczasową, mającą wpływ na ukształtowanie poglądów żywieniowych następnych pokoleń².

W dobie malejącego zainteresowania modnymi rejonami turystycznymi na rzecz coraz większego skupienia nad szeroko rozumianą turystyką kulturową istotnym elementem oferty turystycznej staje się gastronomia. Zainteresowanie narodowym, regionalnym, a często wręcz lokalnym dziedzictwem kulinarnym jest odbiciem zmian w aktualnych światowych tendencjach, jakie w ostatnim czasie zachodzą w turystyce, czyli przejścia od turystyki nastawionej na bierny wypoczynek do turystyki spędzanej w sposób ciekawy i twórczy. Na świecie o rosnącej popularności turystyki związanej z chęcią odwiedzania przez turystów miejsc znanych ze znakomitej kuchni może świadczyć fakt pojawiania się na rynku turystyki kulinarnej licznych ofert proponujących na przykład odwiedzanie winnic, destylarni whisky, gorzelni, browarów, plantacji herbaty, palarni kawy, olejarni czy małych manufaktur czekolady. Dużym zainteresowaniem wśród turystów cieszy się także organizacja pobytów w folklorystycznych lub narodowych lokalach gastronomicznych, winiarniach, pubach, na miejscowych targach z żywnością lub też aktywne uczestniczenie w wydarzeniach kulinarnych, na których istnieje możliwość degustacji typowych potraw i napojów będących mottem przewodnim organizowanej imprezy gastronomicznej³.

W Polsce kuchnia nie jest już tylko elementem wyjazdu turystycznego, ale coraz częściej staje się jego istotą. Z roku na rok powstają wyjątkowe atrakcje kulinarne, które niezwykle podnoszą zalety turystyczne danego miejsca. Na terenie całego kraju organizowane są liczne wydarzenia kulinarne, otwierane są karczmy regionalne, powstają szlaki kulinarne, a muzea na swoich wystawach prezentują jakiś wybrany element kultury gastronomicznej. Historia kuchni danego regionu staje się także często punktem wyjścia scenariuszy wycieczek, a centra informacji turystycznej informują o atrakcjach kulinarnych tak samo jak o zabytkach historycznych czy walorach przyrodniczych odwiedzanego przez turystę miejsca⁴.

Celem autorów niniejszego artykułu jest przedstawienie turystyki kulinarnej jako nowego trendu, który coraz częściej staje się głównym motywem skłaniającym turystów do odbywania podróży po Polsce poprzez aktywne poznawanie różnych aspektów kuchni regionalnych.

² *Tradycje w żywieniu i kulturze mieszkańców ziemi jasielskiej*, oprac. A. Pucykowicz, Dębówiec, 2011, s. 6.

³ A. Kowalczyk, *Współczesna turystyka kulturowa: między tradycją a nowoczesnością*, w: *Turystyka kulturowa. Spojrzenie geograficzne*, „Geografia Turyzmu”, t. 1, red. A. Kowalczyk, Warszawa, 2008, s. 42.

⁴ A. Hebda, *Warszawskie podróże kulinarne. Komunikacja podróży kulinarnych w materiałach reklamowych i recenzjach kulinarnych*, „Turystyka Kulturowa”, nr 3, s. 5, strona internetowa: Turystykakulturowa.org, dostęp 15 IX 2012.

1. TURYSTYKA KULINARNA – GENEZA, POJĘCIE, FORMY, ZAKRES CZYNNOŚCI I MIEJSC, KATEGORIE TURYSTÓW

Turystyka kulinarna jako nowe zjawisko w światowej gospodarce turystycznej umożliwia współczesnemu turyście poznawanie smaków i zapachów odwiedzanego przez niego miejsca, a także coraz częściej jest czymś, co – pozytywnie zakodowane – pozostaje w pamięci, stanowiąc motywację do podejmowania kolejnych podróży związanych z gastronomią⁵. Szczególnie atrakcyjne w turystyce kulinarnej jest przeżywanie elementów kultury żywieniowej na obszarach ich naturalnego występowania. Atrakcją turystyczną staje się zestawienie spożywania posiłków i tradycji w pełne doświadczenie turystyczne, które jest oryginalne oraz wiernie odzwierciedla lokalne zwyczaje kulinarne⁶. Dziedzictwo kulinarne jest bez najmniejszego wątplenia znaczącym elementem kultury wszystkich narodów i grup etnicznych zamieszkujących dany region. Dla wielu turystów kuchnia lokalna bądź regionalna może spełniać ważną rolę w uzyskaniu satysfakcji wynikającej z konkretnego wyjazdu turystycznego. Związany jest on z chęcią poznawania sposobów żywienia wybranych grup ludności w powiązaniu z uwarunkowaniami kulturowymi, jakie panują na danym obszarze⁷.

W literaturze naukowej spotyka się różne określenia turystyki związanej z gastronomią, a mianowicie jest to: turystyka gastronomiczna (ang. *gastronomic tourism*), turystyka żywności i wina (*food and wine tourism*) oraz turystyka kulinarna (*culinary tourism*)⁸. Pojęcia te zbliżone są zakresowo, jednak najczęściej stosowanym

⁵ A. Sieczko, *Turystyka kulinarna a smak regionu*, „Handel Wewnętrzny”, numer specjalny „Turystyka szansą wypoczynku i rozwoju regionów”, red. J. Witek, E. Marszałek, Warszawa, 2009, s. 331.

⁶ P. Dominik, *Szanse rozwoju turystyki kulinarnej w dobie postępującej dyfuzji przestrzennej składników żywności i potraw*, „Turystyka i Rekreacja”, Warszawa, 2009, nr 5, s. 111.

⁷ K. Nield, G. Kozak, G. Legrys, *The role of food service in tourist satisfaction*, „Hospitality Management”, 2000, vol. 19, s. 375.

⁸ A. Kowalczyk, *Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne*, „Turyzm”, Łódź, 2005, nr 15, s. 163–186; tenże, *Współczesna turystyka kulturowa...*, s. 39–42; A. Matusiak, *Turystyka kulinarna*, w: *Współczesne formy turystyki kulturowej*, red. K. Buczkowska, A. Mikos von Rohrscheidt, Poznań, 2009, s. 313–332; B. Żuromskaitė, *Rozwój turystyki kulinarnej na Litwie*, „Turystyka Kulturowa”, 2009, nr 12, s. 20, strona internetowa: Turystykakulturowa.org, dostęp 20 IX 2012; E. Czarniecka-Skubina, J. Kozak, *Turystyka kulinarna w Polsce i na świecie*, „Turystyka i Rekreacja”, Warszawa, 2010, z. 5 (1), s. 55–74; I. Twarogowska-Wielesik, R. Zaremba, *Turystyczne szlaki kulturowe promujące dziedzictwo kulinarne Podlasia*, w: *Związki polskiego dziedzictwa kulturowego z turystyką*, red. D. Orłowski, J. Wyleżalek, Warszawa, 2011, s. 277–297; A. Kowalczyk, *Turystyka kulinarna jako potencjalny czynnik rozwoju lokalnego i regionalnego*, „Turystyka i Rekreacja”, Warszawa, 2011, z. 7, s. 13–26; M. Warmińska, A. Dąbrowska, D. Łoboda, *Turystyka kulturowa szansą rozwoju gospodarczego wybranych regionów Polski*, w: *Uwarunkowania rozwoju turystyki w regionie*, red. M. Boruszczak, Gdańsk, 2011, s. 495–513; K. Widawski, *Wybrane elementy dziedzic-*

terminem jest „turystyka kulinarna”, które to pojęcie pierwszy raz zostało wprowadzone do literatury przedmiotu przez Lucy Long z Uniwersytetu Stanowego Bowling Green w amerykańskim stanie Ohio w 1998 roku⁹. Autorka ta określiła zainteresowanie innymi kuchniami (w sensie tradycji kulinarnych) jako jeden ze sposobów poznawania innych kultur¹⁰.

Inni autorzy, jak na przykład Christian Becker i Ernst Steinecke, definiują turystykę kulinarną jako

*przedsięwzięcia o charakterze turystycznym, w których istotną częścią programu lub decydującym motywem podjęcia podróży jest skorzystanie z ofert kulinarnych obcego kraju lub regionu. Wymogiem jest zachowanie wysokiej jakości potraw, odniesienie ich składu i sposobu przyrządzania do tradycji kucharskich regionu docelowego oraz zapewnienie spożywania posiłków w odpowiednim otoczeniu*¹¹.

Według C. Michaela Halla i Richarda Mitchella, ten rodzaj turystyki

*związany jest z odwiedzaniem wystaw z jedzeniem, festiwali kulinarnych, restauracji i specyficznych miejsc, w których próbowanie jedzenia i doświadczanie jest głównym czynnikiem podróży*¹².

Erik Wolf w swojej pracy przedstawia turystykę kulinarną

*jako jedną z form turystyki, która – będąc częścią składową szeroko rozumianej turystyki kulturowej – polega na spożywaniu i delectowaniu się potrawami przy jednoczesnym poznawaniu tradycji kulinarnych widzianych jako główna atrakcja turystyczna*¹³.

Międzynarodowe Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej (ICTA) istotę tej turystyki ujmuje podobnie, podkreślając takie sformułowania, jak *unikatowość, wyjątkowość, niepowtarzalność potraw, które są godne zapamiętania i niezapomniane*¹⁴.

Na gruncie krajowym Jan Sitnicki określił turystykę kulinarną jako

*podróżowanie pod kątem poznawania dań i produktów kulinarnych danego regionu, które może być połączone ze zwiedzaniem oraz poznawaniem kultury i przyrody*¹⁵.

twa kulturowego środowiska wiejskiego – ich wykorzystanie w turystyce na przykładzie Hiszpanii i Polski, „Rozprawy Naukowe Instytutu Geografii i Rozwoju Regionalnego Uniwersytetu Wrocławskiego”, 2011, nr 17, s. 32.

⁹ L. M. Long, *Culinary Tourism*, Lexington, 2003, s. 1.

¹⁰ E. Wolf, *Culinary tourism: a tasty economic proposition*, „Group Tour Magazine”, Portland, June 2004, s. 5.

¹¹ Ch. Becker, E. Steinecke, *Kulturtourismus. Strukturen und Entwicklungsperspektiven*, Hagen, 1997, s. 118.

¹² C. M. Hall, R. Mitchell, *We are what we eat. Food, tourism and globalization*, „Tourism Culture and Communication”, 2000, 2 (1), s. 29.

¹³ E. Wolf, *Culinary tourism...*, s. 6.

¹⁴ Strona internetowa: Culinarytourism.org, dostęp 20 IX 2012.

¹⁵ J. Sitnicki, *Turystyka kulinarna – czy zawita do Polski*, „Rynek Turystyczny”, 2007, nr 3, s. 26.

Karolina Buczkowska definiuje ją jako

odwiedzanie fabryk i przetwórní spożywczych oraz alkoholowych – browarów, winiarni czy gorzelni, a ponadto plantacji, pól, sadów oraz restauracji i innych miejscowych lokali. Turyści w niej uczestniczący mają możliwość oglądania procesów produkcji i przygotowania jedzenia czy napojów, czasem osobistego udziału w nich, a także rozmawiania z wytwórcami oraz kosztowania specjałów¹⁶.

Według Janusza Majewskiego, turystyka kulinarna

odbywa się w różnych miejscach, nie tylko typowo gastronomicznych, i obejmuje cały zakres czynności, poczynając od surowców otrzymywanych w gospodarstwach rolnych, poprzez procesy przechowywania, przetwarzania, transportu, a skończywszy na konsumpcji. Wpisuje się więc w kontekst zjawiska zrozumienia znaczenia miejsca przez konsumpcję, produkcję i przygotowanie żywności¹⁷.

W Polsce jako pierwszy poruszył tę tematykę Andrzej Kowalczyk¹⁸, który w oparciu o ustalenia C. Michaela Halla i Liz Sharples¹⁹ dokonał podziału turystyki związanej z kulinariami, którego kryterium stanowi rola motywów związanych z gastronomią przy podejmowaniu decyzji o podróży. Wyróżnił cztery **podstawowe formy turystyki kulinarnej**:

- turystyka smakoszy (*gourmet tourism*) – najbardziej zaawansowana forma turystyki poznawczej czy nawet specjalistycznej (kwalifikowanej), która polega na tym, iż turyści podejmują głęboko przemyślaną decyzję o wyborze miejsca wyjazdu w celu odwiedzenia konkretnej restauracji czy winiarni (często w celu spożycia ściśle wybranej potrawy lub ich zestawu, wina itp.), dokonania zakupów na dokładnie określonym targu itd.; podczas tego rodzaju wyjazdów wszystkie lub niemal wszystkie formy aktywności turystycznej są związane z jedzeniem;
- turystyka kuchni narodowej (*cuisine tourism*) lub turystyka gastronomiczna (*gastronomic tourism*) sprowadza się do tego, iż wybór restauracji czy targu nie wiąże się z konkretną potrawą, winem itp. Jednak zarówno w przypadku *gourmet tourism*, jak i *cuisine tourism* motywacje ściśle związane z gastronomią są wśród pozostałych motywacji oraz zachowań turystycznych podstawowe;
- turystyka kulinarna (*culinary tourism*) – jej przejawami mogą być: odwiedzenie przez turystę targu wiejskiego, uczestnictwo w festynie kulinarnym, jak również pobyt w restauracji lub winiarni, który jednak jest przez niego traktowany jako

¹⁶ K. Buczkowska, *Turystyka kulturowa. Przewodnik metodyczny*, Poznań, 2008, s. 62.

¹⁷ J. Majewski, *Turystyka kulinarna i kreowanie marki obszaru*, „Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. M. Orłowicza w Warszawie”, 2008, t. 7, s. 127.

¹⁸ A. Kowalczyk, *Turystyka kulinarna – ujęcie...*, s. 163–186.

¹⁹ C. M. Hall, L. Sharples, *The consumption of experiences or experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*, w: C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macdonis, B. Cambourne, *Food Tourism. Around the World. Development, management and markets*, Amsterdam i in., 2003, s. 1–24.

forma wypoczynku, a nie tylko konieczność zaspokojenia głodu czy apetytu, tak więc motywacje i potrzeby kulinarne są drugorzędne;

- turystyka wiejska (*rural tourism*) oraz turystyka miejska (*urban tourism*) – turyści uprawiający te rodzaje turystyki często odwiedzają miejscowy targ, biorą udział w imprezach gastronomicznych, udają się do miejscowych winiarni lub restauracji, ale ich działania wynikają z chęci zobaczenia w odwiedzanym miejscu „czegoś nowego”, a nie poszerzenia swoich doznań i wiedzy w kontekście *stricte* kulinarnym czy nawet kulturowym. W tych przypadkach rola gastronomii jest z punktu widzenia motywacji oraz zachowań turystycznych zdecydowanie uzupełniająca²⁰.

Badania z ostatnich lat dowodzą, że turystyka kulinarna zdobywa na świecie coraz większą popularność wśród osób zainteresowanych poznawaniem różnych aspektów dziedzictwa kulturowego, wśród którego szczególne miejsce zajmują codzienne i świąteczne tradycje kulinarne. Związane jest to z ruchami migracyjnymi, szczególnie w skali międzynarodowej, oraz z coraz większą skalą przemieszczeń ściśle turystycznych²¹. Często się zdarza, że stykając się z różnymi grupami narodowościowymi lub etnicznymi potencjalni turyści, jeszcze w swoim miejscu codziennego zamieszkania, zaczynają interesować się nawykami i tradycjami kulinarnymi innych narodów lub zamieszkujących dany kraj grup etnicznych. Wynikiem tego jest podejmowanie wyjazdów turystycznych do innych państw czy też konkretnych regionów w celu poznania na miejscu do tej pory nieznanych kuchni narodowych lub regionalnych, co w doskonały sposób ukazuje związki między kulturą a tradycjami kulinarnymi odwiedzanej przez turystę społeczności²².

Turystyka kulinarna obejmuje bardzo szeroki **zakres czynności i miejsc**, ale do najważniejszych z nich zalicza się²³:

- poruszanie się turystycznymi szlakami kulinarnymi, których głównym motywem jest konkretny produkt spożywczy, potrawa, alkohol;
- uczestniczenie w festiwalach, festynach, imprezach i konkursach kulinarnych promujących różnorodne aspekty dziedzictwa kulinarnego – typowe dla danego kraju, regionu, miejscowości;

²⁰ A. Kowalczyk, *Turystyka kulinarna – ujęcie...*, s. 169; tenże, *Turystyka kulinarna jako element turystyki kulturowej*, „Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. M. Orłowicza w Warszawie”, 2008, t. 7, s. 25–26; E. Czarniecka-Skubina, J. Kozak, *Turystyka kulinarna w Polsce...*, s. 57–58; M. Woźniczko, D. Orłowski, *Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu współczesnej turystyki kulinarnej w Polsce*, w: *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, red. D. Orłowski, E. Puchnarewicz, Warszawa, 2010, s. 164; A. Kowalczyk, *Turystyka kulinarna jako potencjalny...*, s. 14–15; D. Orłowski, M. Woźniczko, *Gastronomia narodowa i jej wpływ na rozwój turystyki kulinarnej Węgier*, w: *Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce*, red. E. Puchnarewicz, Warszawa, 2011, s. 188–189.

²¹ A. Kowalczyk, *Turystyka kulinarna jako element...*, s. 23.

²² Tenże, *Turystyka kulinarna jako potencjalny...*, s. 14–15.

²³ Strona internetowa: Culinarytourism.org, dostęp 20 IX 2012.

- zwiedzanie muzeów związanych z dziedzictwem kulinarnym, w tym skansenów prezentujących na wystawach aranżacje i wyposażenie dawnych wiejskich kuchni oraz uczestniczenie na ich terenie w wydarzeniach kulturalnych, których głównym motywem jest aspekt kulinarny;
- uczestniczenie w prezentacjach oraz degustacjach tradycyjnych produktów żywnościowych i potraw regionalnych lub narodowych, często w miejscach atrakcyjnych turystycznie pod względem walorów przyrodniczych i kulturowych;
- wizyty w karczmach, restauracjach, gospodach, zajazdach, oberżach, winiarniach – często zlokalizowanych w budynkach nawiązujących do narodowej lub regionalnej architektury, których wyposażenie, oferta gastronomiczna i stroje personelu nawiązują do charakteru obiektu;
- wzięcie udziału w ceremoniach otwarcia nowych lokali gastronomicznych – połączonych z prezentacją kuchni, jaka będzie w nich oferowana na co dzień;
- uczestniczenie w wycieczkach tematycznych związanych z gastronomią;
- pobyty w gospodarstwach agroturystycznych oferujących kuchnię regionalną;
- zbieranie płodów rolnych i owoców – często odmian bardzo starych;
- korzystanie ze sprzedaży bezpośredniej żywnościowych produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych;
- uprawianie wędkarstwa i myślistwa;
- odwiedzanie wiejskich targowisk z produktami rolnymi pochodzącymi z ekologicznych upraw;
- odwiedzanie sklepów z żywnością lokalną, tradycyjną i regionalną;
- poszukiwanie konkretnych składników potraw lokalnych, tradycyjnych i regionalnych;
- uczestniczenie w kursach gastronomicznych, a także pobieranie nauki w szkołach kulinarnych, np. jako jedno- lub dwudniowych szkoleniach tematycznych;
- wizyty w miejscach przetwórstwa produktów kulinarnych, gdzie można zobaczyć proces produkcji, zdegustować konkretny wyrób oraz nabyć go jako pamiątkę turystyczną²⁴.

Wśród turystów wyróżnia się takich, którzy odwiedzają dany kraj, region czy wręcz konkretną miejscowość wyłącznie dla przeżyć kulinarnych, a także takich, którzy prawie nie dostrzegają tego, co jedzą. Majewski²⁵ wyróżnia cztery **kategorie turystów, związane z ich postawą wobec kuchni**:

- turysta zainteresowany (30–33% wszystkich) uważa, że dobra kuchnia jest istotnym przeżyciem na wakacjach i przyczynia się do wzrostu zadowolenia z urlopu: gdy nadarzy się okazja spróbowania specjałów kuchni albo nabycia lokalnych produktów żywnościowych, z pewnością z takiej sposobności skorzysta, mimo że możliwość ciekawych doznań kulinarnych nie jest głównym motywem wyjazdu;

²⁴ Tamże.

²⁵ J. Majewski, *Turystyka kulinarna*, „Agro Smak”, lipiec/sierpień 2007, nr 8, s. 18.

- turysta niezainteresowany (22–24%) nie postrzega żywności jako ważnego aspektu swoich wyjazdów wakacyjnych, ale nie ma negatywnego nastawienia do miejscowej kuchni i lokalnych produktów żywnościowych;
- turysta niezdecydowany (15–17%) jest przekonany, że kuchnia jest ważnym składnikiem urlopu, i twierdzi, że poznawanie nowych smaków sprawia mu przyjemność, jednak gdy ma możliwość skorzystania z lokalnej restauracji, rzadko do niej wchodzi i bardzo rzadko kupuje lokalne produkty żywnościowe;
- czysty turysta kulinarny (6–8%) specjalnie poszukuje lokalnych oraz tradycyjnych produktów żywnościowych i jest to główny powód wyboru miejsca na wakacje; wyjeżdża po to, by próbować, smakować, poznawać odmienne kuchnie w innych regionach czy krajach, zainteresowany jest oryginalnymi, smacznymi potrawami i dobrymi restauracjami.

Osoby zajmujące się od strony podażowej turystyką kulinarną powinny pamiętać, że taki segment turystów będzie niezwykle wymagający w stosunku do ich oferty, jaką będą im proponować. Nie wystarczy porządna oferta kulinarna, gdyż musi ona być profesjonalna, unikatowa, wyrafinowana, a także elastyczna. Turysta, gdy wybiera się w podróż kulinarną, odwiedza na ogół sprawdzone i wyjątkowe miejsca. W kształtowaniu oferty turystyki kulinarnej należy także uwzględnić takie zjawisko, że turyści nie poświęcają konsumpcji różnego rodzaju potraw i napojów swojego całego pobytu, ale oczekują innych aktywności, np. kulturalnych czy rekreacyjnych w miejscach destynacji turystycznej²⁶.

2. SMAKI REGIONÓW, CZYLI POLSKIE DZIEDZICTWO KULINARNE

– PRZEGŁĄD CHARAKTERYSTYCZNYCH POTRAW

I TRADYCYJNYCH PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH

Wraz ze zorganizowaną cywilizacją zrodziło się pojęcie kuchni, czyli racjonalnego przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z tradycją właściwą danej grupie społecznej czy etnicznej. Ta tradycja wynikała zarówno z lokalnych warunków, związanych z klimatem, glebą, fauną i florą, jak i z religijnych tabu, będących wyrazem troski o zdrowie lub o zachowanie ustroju społeczeństwa. Im bardziej wyrafinowane były cywilizacje na świecie, im większe handlowe i kulturalne kontakty między nimi, tym bardziej skomplikowane oraz urozmaicone miały pożywienie, które z czasem stało się istotnym elementem życia społecznego²⁷.

Kuchnia regionalna bazuje na surowcach i produktach pochodzących z danego regionu, a sposoby przyrządzania potraw są zgodne z tradycyjną recepturą. Podstawową cechą charakterystyczną produktów tradycyjnych i regionalnych, a zatem kuchni na nich opartej, jest jakość, będąca wynikiem tradycyjnego sposobu wytwa-

²⁶ Tenże, *Turystyka kulinarna i kreowanie...*, s. 130–131.

²⁷ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Kuchnia jako element tradycji ludowej w turystyce wiejskiej, w: Marka w turystyce wiejskiej. Catering / bar / mała gastronomia z elementami tradycyjnego produktu regionalnego*, red. B. Ditrich, Gdańsk, 2006, s. 44.

rzania oraz walorów danego miejsca, jak specyficzny klimat czy skład gleby – czynników, które mają zasadniczy wpływ na jakość surowca.

Obecny kształt polskich kuchni regionalnych jest wynikiem:

- dostępu do naturalnych zasobów, co z kolei jest uzależnione od położenia geograficznego;
- oddziaływania kuchni narodów sąsiadujących z poszczególnymi regionami;
- wpływu w przeszłości kuchni obcych narodów, co bezpośrednio było związane z różnym stopniem rozwoju gospodarczego poszczególnych regionów – kontaktami handlowymi, migracjami ludności oraz kuchni zaborców;
- stopnia zachowania i kultywowania tradycji, zwyczajów związanych z żywieniem²⁸.

Do najbardziej charakterystycznych kuchni regionalnych na terenie Polski zalicza się: kaszubską, warmińsko-mazurską, podlaską, lubelską, kurpiowską, świętokrzyską, kujawską, wielkopolską, śląską, małopolską, podhalańską i podkarpacką. W każdym regionie są charakterystyczne potrawy, wymagające upowszechnienia i wprowadzenia ich do miejscowej oferty gastronomicznej. Kuchnie regionalne mogą stanowić wizytówkę turystyczną regionu, jak również coraz częściej stają się markowym produktem turystycznym²⁹.

Poniżej autorzy dokonali krótkiej charakterystyki wybranych polskich kuchni regionalnych, swoją uwagę skupiając na typowych produktach żywnościowych wykorzystywanych w danej kuchni, jak i występujących w niej potrawach.

Kuchnia kaszubska³⁰, związana z wpływami kuchni niemieckiej, jest dość prosta, a jej podstawą są głównie ryby podawane na wiele sposobów, a także ziemniaki (*bulwy*), groch, marchew, dawniej gryka i brukiew. Z ryb morskich wykorzystuje się głównie śledzie, łososie i dorsze, a ze słodkowodnych m.in. węgorze i marenki. Mięso jest na drugim planie, przyrządza się głównie drób: gęsi, kaczki i kury. Z ryb przygotowuje się wiele potraw, jak np. *pulki* ze śledziem, czyli solone śledzie pokrojone w dzwonka, wymieszane w śmietanie z ogórkiem i cebulą, podawane z ziemniakami; *stupkę z pulkami*, czyli śledź smażony z ziemniakami; *prażnicę* (jajecznice) z rybą, np. z węgorzem lub śledziem. Natomiast z ziemniaków przyrządza się np. *plńce*, czyli placki ziemniaczane; *golce* – kluski z tartych ziemniaków kładzione na wrzącą wodę lub mleko; *cziszkę kaszëbską* (kiszke kaszubską), sporządzaną z masy z surowych ziemniaków i kaszy gryczanej z dodatkiem jaj i cebuli na wędzonej słoninie lub boczku, którą podaje się w plastrach smażonych na słoninie z duszoną kapustą.

²⁸ Tamże, s. 49.

²⁹ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Tradycje kulinarne regionów i ich wpływ na rozwój agroturystyki*, w: *Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka*, red. B. Ditrach, D. Ślubik, Gdańsk, 2006, s. 60.

³⁰ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Potencjał kulinarny Pomorza i jego wykorzystanie w agroturystyce*, w: *Agroturystyka – moda czy potrzeba?*, red. G. A. Ciepiela, J. Sosnowski, „Monografie”, nr 80, Siedlce, 2007, s. 351–356.

Charakterystycznymi potrawami dla regionu kaszubskiego są: *ferkase* – potrawka z kury podawana z ryżem w sosie słodko-kwaśnym na bazie rosółu; *piersniki* lub *półgęski* – piersi gęsie peklowane i wędzone w dymie jałowca; *gęsia okrasa (obóna)* z tłuszczu gęsiego i mięsa posiekanego tasakiem z przyprawami, używana do zup, jajecznicy oraz jako dodatek do gotowanych ziemniaków (*bulwy z obóną*), a także do chleba kaszubskiego (z dodatkiem roztartych ziemniaków, na zaczynie chlebowym), zupa z *żółtich wręków*, czyli z żółtej brukwi, zwana *brukwiową*, *czörnina* (czernina), czyli zupa z krwi gęsi, kaczki lub indyka z dodatkiem suszonych grzybów i gęsich podrobów, zupa *brzôdowa* – z suszonych owoców, z dodatkiem śmietany i mąki, podawana z lany mi kluskami. Z ciast i deserów najbardziej znane są: *kûch młôdzowy* z kruszonką – ciasto drożdżowe, *marchwiowi peperkûch* – piernik marchwiowy, *ruchanki*, czyli racuchy drożdżowe posypane cukrem pudrem, oraz *szpajza* – deser z jajek, żelatyny oraz soku z cytryny lub kawy bądź kakao.

Kuchnia Warmii i Mazur³¹ w rejonie dawnych Prus Wschodnich, w którym wspólnie panowały dwie tradycje kulinarne: polska i niemiecka. Od tych drugich mieszkańcy regionu przejęli upodobanie do potraw słodko-kwaśnych, mięsa i wszelkiego rodzaju klusek. Do polskich tradycji należy używanie śmietany, obfitość ziół w potrawach, a także wspaniałe wędliny, barszcze i flaczki. Oprócz tego z obu tych kulinarnych tradycji kuchnia Warmii i Mazur wykorzystywała ziemiopłody, np. brukiew, ziemniaki, buraki, marchew, warzywa strączkowe, żyto, jęczmień, owies i orkisz, mięso: wieprzowe, wołowe i popularny drób (zwłaszcza gęsi) oraz nabiał. Składnikami dań były także znalezione w lasach grzyby i owoce oraz złowione w licznych mazurskich wodach ryby. Po II wojnie światowej dawne tradycje kulinarne zostały wzbogacone nowymi zwyczajami i smakami. Pojawiły się potrawy z Wileńszczyzny, Ukrainy i Białorusi.

Kuchnia warmińsko-mazurska oparta jest o dwa regiony, które zawsze łączyło podobieństwo geograficzne i kulinarne. Zarówno kuchnia mazurska, jak i warmińska są dość skromne. Podstawę obydwu kuchni stanowią surowce wyhodowane na polu, złowione w jeziorze i zebrane w lesie. W związku z tym kuchnia ta obfituje w potrawy mączne, rybne oraz dania z dodatkiem grzybów, natomiast potrawy mięsne przyrządza się okazjonalnie. Pojezierze Warmińsko-Mazurskie nazywane jest Krainą Tysiąca Jezior, w których łowi się głównie *sieje* i *sielawy*. W chłodniejszych i głębszych zbiornikach wodnych trafiają się: *sumy*, *karpie*, *liny*, *szczupaki*, *okonie*, *sandacze* i *węgorze*, które przyrządza się na różne sposoby kulinarne, a zwłaszcza wędzi. Coraz częściej spotkać można tam raki, których najprostszym sposobem przygotowania jest ugotowanie w osolonej wodzie z koperkiem i natką pietruszki.

Na terenach Warmii bardzo często spożywa się następujące zupy: *grochową*, *fasolową* lub *kapuśniak na wędzonce*, natomiast na obszarze Mazur jada się: *rosół*, *žu-*

³¹ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne jako element wpływający na rozwój turystyki w województwie warmińsko-mazurskim*, „Turystyka i Rekreacja”, Warszawa, 2009, nr 3, s. 43–47.

rek, czerninę z podrobami i zupy rybne. W dni postne przygotowuje się: zupy grzybowe oraz owocowe, ryż i kasze z suszonymi owocami, ziemniaki z rybą w occie (np. węgorz, leszcz, sieja, sielawa, sum, okoń, szczupak). Do wykwintnych potraw rybnych i mięsnych zalicza się np. szczupaka faszerowanego pod auszpikiem, krokiety ze szczupaka po mazursku, sztyndur z węgorza, faszerowaną gęsą po warszawsku, golonkę po warszawsku, frykas z gęsi. Ciasta i desery, które są charakterystyczne dla tego regionu, to przede wszystkim: piernik mazurski, kuch, marcepan królewiecki, lidzbarskie gofry śmietankowe, ciasteczka anyżowe, wiśnie w cieście migdałowym, brusznice z bitą śmietaną, galaretka z czarnego bzu i cytrynowa maślanka.

Kuchnia podlaska³² to zlepek kuchni polskiej, litewskiej, białoruskiej i tatarskiej. Wyszczególniła się w potrawach z ziemniaków, a ich szeroki asortyment należy do najbardziej identyfikowanych z Podlasiem, zalicza się tu np. *babki i kiszki ziemniaczane*. Często kuchnia ta wykorzystuje też kasze, głównie gryczaną, jaglaną i pęczak. W porównaniu z innymi regionami Polski, w kuchni podlaskiej stosuje się nieco mniej warzyw, zaś potrawy są wysokokaloryczne oraz obfitujące w śmietanę i tłuszcz.

Dzięki wpływom litewskim powstały specjały niespotykane na innych terenach Polski, proste, czasem mało wyszukane, do których zalicza się: *kartacze* – rodzaj dużych pyz ziemniaczanych nadziewanych mięsem i cebulą, z dodatkiem skwarek; *bliny* – placki z mąki gryczanej, jajek i zsiadłego mleka; *zucielki* – niewielkie drożdżowe paszteciki z farszem grzybowym lub mięsny; *cebulniaczki* – drożdżowe bułeczki nadziewane lekko podsmażoną cebulą, które podaje się z czerwonym barszczem lub zupa grzybową; *knysze* (bułeczki drożdżowe) z kapustą; *pierekaczewnik* z ciasta makaronowego z nadzieniem mięsny lub serowy. Zasłużoną sławą cieszą się różnego rodzaju pierogi, takie jak: *kołduny* – małe pierożki z nadzieniem mięsny z jagnięciny; *pielmieni*, czyli pierożki z baraniną; *soczewiaczki* – pierogi z ciasta ziemniaczanego nadziewane soczewicą z dodatkiem cebuli oraz *czebureki* – pierogi z mięsem. Typowo litewskim specjałem, do dziś powszechnym na Podlasiu, jest tzw. *kindziuk* – wędlina z surowej polędwicy, szynki lub karkówki natartej pieprzem, solą oraz czosnkiem, w specjalny sposób przechowywana i przez miesiąc wędzona w kominie. Potrawą jadaną nie tylko od święta, jak to kiedyś bywało, jest *tatarski cybulnik* – rodzaj pieroga z farszem z gęsiną lub wołowo-baraniną, z drobno posiekaną cebulą. Do najbardziej znanych zup w kuchni podlaskiej należą: *chłodnik litewski*, *barszcz podlaski* i *barszcz grzybowy*.

Charakterystycznymi ciastami regionu podlaskiego są: *sękacz* (sporządzany z dużej ilości jajek, mąki, śmietany, cukru i masła) – jego receptura wywodzi się ze starej tradycji Bałtów (plemion zamieszkujących niegdyś te ziemie) oraz *mrowisko* (czyli pląty ciasta z mąki i jaj usmażone na oleju, ułożone w piramidę, polaną miodem,

³² D. Orłowski, *Zwiększenie atrakcyjności turystycznej Podlasia za pomocą kuchni regionalnej, w: Turystyka i rekreacja jako czynnik podnoszenia atrakcyjności i konkurencyjności regionu*, red. D. Dudkiewicz, F. Midura, E. Wysocka, Warszawa, 2006, s. 352–354.

posypaną rodzynkami i sporzonym makiem). Do regionalnych trunków zalicza się *kiermusiankę* – wódkę gatunkową, półwytrawną, ziołową na nalewach owocowych z goździkami i cynamonem, produkowaną od przeszło 500 lat według ściśle strzeżonej receptury. Inne to *miód pitny*, *żubrówka*, *jałowcówka*, *żurawinówka*, *likiery*: poziomkowy, różany, lipowy.

Kuchnia lubelska³³, podobnie jak podlaska, związana jest z wpływami kuchni kresowej – litewskiej i białoruskiej. Na Lubelszczyźnie uprawia się powszechnie chmiel, dlatego stanowi on jeden z głównych składników tej kuchni. Oprócz niego często wykorzystuje się kasze i warzywa. Jednak najbardziej charakterystyczna potrawa tego regionu to pierogi przygotowywane na wiele sposobów. Obecnie słynne *pierogi lubelskie*, gotowane lub pieczone, nadziewane są różnymi farszami: z kaszy gryczanej, jaglanej, perłowej, ze świeżej lub kiszzonej kapusty, gotowanej marchwi, chudego twarogu i mięty. Ciasto na pierogi przyrządza się z ziemniaków w jednej części gotowanych, a w drugiej – tartych i mąki. Najsłynniejszy z nich jest pieczony *piróg* (pieróg) *biłgorajski*, zwany dawniej *krupniakiem*, z nadzieniem z kaszy gryczanej, ziemniaków, białego sera i skwarek. Doskonale są też *kluchy ziemniaczane* z różnymi nadzieniami oraz bułeczki *kulebiaczki* nadziewane klasycznym farszem ze słodkiej kapusty i jajka, które są wypiekane w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą, podobnie jak słynne koguty z ciasta maślanego, stanowiące wizytówkę regionu.

Lubelszczyzna posiada wspaniałe miody gryczane, charakterystyczne dla tego regionu. Miód fasolowy stał się wizytówką Roztocza Zachodniego, gdzie znajduje się zagłębie fasolowe. Cenione i powszechnie znane są oleje zarówno lniany, jak i rzepakowy, który charakterystyczny jest dla północnej części Lubelszczyzny, oraz olej świąteczny roztoczański (z nasion rzepaku), charakterystyczny dla Roztocza. Nie sposób pominąć miodów pitnych, jak *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak* i *czwórniak*, które są znane również poza granicami kraju. Nie można zapomnieć o wyśmienitych domowych nalewkach i winach wytwarzanych z owoców domowych i leśnych, np. *grzaniec Marcina z Urzędowa*, *malinóweczka*, *gruszkówka*, *kordiał żurawinowy kraśnicki* czy *hyćka nadbużańska*.

Kuchnia kurpiowska³⁴ lubuje się w smakach wyraźnych i ostrych. Zupy zakwaszane są sokiem z kapusty kiszzonej, a dla zaostrenia smaku potraw, zwłaszcza mięs, dodaje się chrzan i ćwikłę. Wiele z dań i smaków popularnych w kuchni tego regionu pojawia się także w kuchni innych terenów Mazowsza. Kurpie znani są przede wszystkim ze swojego pieczywa – chleba z gotowanymi ziemniakami lub pieczywa obrzędowego, czyli *nowelatka* oraz *byśki*, wypiekanych w okresie noworocznym,

³³ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Produkty turystyczne kuchni lubelskiej jako element promocji województwa lubelskiego*, w: *Kierunki rozwoju turystyki w województwie lubelskim*, red. J. Bergier, M. Stelmach, Biała Podlaska, 2007, s. 189–192.

³⁴ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Kuchnia kurpiowska i jej wpływ na atrakcyjność turystyczną regionu etnograficznego*, „Turystyka i Rekreacja”, Warszawa, 2008, nr 1, s. 56–59.

a przedstawiających zwierzęta: krowy, woły, byki i cielęta, kozły kojarzone z płodnością, ale także jelenie, sarny, zające i wiewiórki. Czasem rozmoczone pieczywo obrzędowe dawano mającym się ocielić krowom, kotnym owcom czy też kurom w okresie wysiadywania jaj. Wierzono, że urodzaj będzie taki, jak dorodne będą figurki. Chleb pieczono w piecu chlebowym na liściach chrzanowych albo na otrębach pszennych. Na brzeg nagrzanego pieca kładziono *wychopieńki*, czyli małe chlebki oraz resztki uformowanego w dłoniach ciasta chlebowego, które szybciej się piekły i wcześniej można było zaspokoić głód. Często bywało, że razem z chlebem pieczono *rejbak* – rodzaj babki ziemniaczanej, nazywanej także *kuglem*, gdyż był przygotowywany z tartych – po kurpiowsku *rejbanych* – ziemniaków z dodatkiem jaj i przesmażonej słoniny z cebulką.

Kurpie mają upodobanie do potraw z ziemniaków. Często wykorzystują ziemniaczaną wodę, powstałą podczas gotowania, w czym wykazują dużą mądrość, gdyż jest to niezastąpione źródło fosforu. Są także dania, których bazą jest woda z ogórków kiszonych, np. *żurek kurpiowski* czy *barszcz czerwony zabielały* z ziemniakami. Kuchnia kurpiowska oferuje charakterystyczne potrawy, a wśród nich: *fafernuchy* – ciasteczka sporządzane z mąki żytniej i marchwi lub buraków z dodatkiem miodu, *rulony kurpiowskie* – ze schabu z masą kiełbasianą, obtoczone w mące i jajku, smażone na smalcu; *kapustę z kaszą*, *grzybami* i *olejem lnianym*, *chłodnik kurpiowski* czy *zupę grzybową*. Będąc na Kurpiach, nie sposób nie zetknąć się z piwem kozicowym (*psiwem jałowcowym*), czyli napojem z szyszek jałowca, lub *podpiwkiem* – napojem bezalkoholowym z palonej kawy zbożowej, suszonego chmielu, drożdży, wody i cukru. Kurpie słyną także z najprzeróżniejszych gatunków miodów z Puszczy Zielonej (wielokwiatowy, lipowy, akacjowy, spadziowy), *soku brzoźowego* oraz *krupniku kurpiowskiego* – wytwarzanego ze spirytusu, miodu, cynamonu, wanilii i skórek pomarańczy lub cytryny.

Kuchnia świętokrzyska, według analiz Elżbiety Szot-Radziszewskiej³⁵, zachowała swoje tradycyjne potrawy sprzed lat, które zawdzięczają smak wiejskim surowcom i produktom, takim jak: kapusta, ziemniaki oraz produkty zbożowe (żyto, pszenica, gryka, zwana *poganką* lub *tatarką*, proso, jęczmień i owies). Na świętokrzyskich stołach do dzisiaj pojawiają się najstarsze potrawy z rodzaju brejowatych o ciekawych nazwach, np. *lemieszka* – przyrządzona z mąki pszennej wrzuconej na wodę i dokładnie wymieszanej, o konsystencji gęstej masy, *kulaska* – otrzymuje się ją przez wrzucenie mąki jęczmiennej lub żytniej na gotującą się osoloną wodę i miesza

³⁵ E. Szot-Radziszewska, *Lemieszka, siemieniec, gamrota... Zapomniane potrawy ludowe Kielecczyny*, Kielce, 2005, s. 1; też, *Rola etnografii w identyfikacji produktów tradycyjnych i regionalnych*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 2007, nr 10, s. 34; też, *Świętokrzyskie przysmaki*, „Agro Smak”, maj/czerwiec 2007, nr 7, s. 24; też, *Tradycje świętokrzyskiej kuchni regionalnej*, materiały z Ogólnopolskiej Konferencji „W krainie świętokrzyskich smaków”, zorganizowanej w Zespole Pałacowym w Kurozwękach, 25 IV 2008, materiały konferencyjne.

drewnianą łyżką aż do zgęstnienia masy, następnie po wystudzeniu polewa się kwaśnym mlekiem albo stopioną słoniną, *gamrota* – przyrządzona z kilku składników: mąki pszennej, śmietany, jaja, mleka i soli do smaku, które po połączeniu wrzuca się do gotującej wody i miesza. W wielu domach przygotowuje się różnego rodzaju kluški: *lane*, *zacierki*, *paluchy*, *krajanki*. Spożywa się je z białym serem, cukrem, śmietaną, masłem lub stanowią one dodatek do zup. Przysmakami są *placuszki podobne do macy*, wypiekane bezpośrednio na blasze kuchennej z resztek ciasta pierogowego.

Z okazji świąt gospodynie wypiekają obrzędowe ciasta, mające zapewnić pomyślność i szczęście, zwane *osuchami*, *orzechami*, *grzybkami*. Dla dzieci chodzących po kołędzie w święto Trzech Króli oraz weselnych gości przygotowuje się *szczodranki*, czyli ciastka w kształcie ludzi i zwierząt. Do typowych potraw przygotowywanych na bazie ziemniaków zalicza się np. *kugiel z Czermina* – rodzaj babki z tartych, surowych ziemniaków, wypiekanej w żeliwnym naczyniu; *zmiocosz* – placek wigilijny otrzymany z masy uzyskanej z połączenia tartych i gotowanych ziemniaków z dodatkiem jaj, zeszlonej cebuli oraz soli i pieprzu do smaku; *porka* – dawniej zwana *psiochą*, którą otrzymuje się z ugotowanych ziemniaków wymieszanych z mąką, czy też *zalewajka świętokrzyska* – którą przygotowuje się z pokrojonych w kostkę ziemniaków z dodatkiem białego barszczu z mąki żytniej, mleka, kwaśnej śmietany, wytopionego tłuszczu ze skwarkami oraz soli do smaku (niektórzy dodają kilka łyżek drobnej kaszy jęczmiennej).

Na świętokrzyskim stole nie może zabraknąć potraw z białej kapusty, do których zaliczyć można: *pazichę*, zwaną *parzybrodą świętokrzyską*, *kapustę z grochem*, *bigos*, *pierogi z kapustą* oraz *zarzuckę*. W kuchni ludowej tego regionu istotną rolę nadal odgrywają świeże i suszone owoce oraz zioła. Ze świeżych przygotowuje się *polewki*, *kompoty*, *knedle* i *pierogi*, dodaje także do *ciast*, np. *zawijaniec drożdżowy z truskawkami*. Z suszonych owoców przyrządza się *polewki*, *kompoty* oraz dodaje się je do kasz.

Ostatnio na stołach w niektórych gospodarstwach agroturystycznych położonych w województwie świętokrzyskim można spotkać zupę z pokrzywy, zwaną *po-krzywianką*. Do letnich przysmaków zalicza się także zupy owocowe z *czarnych jagód*, *wisni*, *jablek*, zagęszczane śmietaną roztrzepaną z mąką. Na szczególną uwagę zasługuje dziki bez czarny, nazywany *psim bzem* czy *bzicą*, obficie porastający przydroża i obrzeża zagród na wsiach świętokrzyskich. Ze świeżych kwiatów bzu gospodynie przygotowują napój orzeźwiający, a z suszonych – lecznicze napary. Ważne miejsce w kuchni regionalnej zajmują grzyby, które wykorzystuje się do przygotowania zup i sosów, a także dusi się je z masłem, smaży z jajkami, dodaje do pierogów, bigosu oraz marynuje w zalewie octowej.

W regionie świętokrzyskim na szczególną uwagę zasługują również domowe roboty wina gronowe i owocowe, a także nalewki na bazie wódki lub spirytusu, które charakteryzują się wysoką jakością oraz długą tradycją wytwarzania w danej okolicy z lokalnych produktów. Do tego rodzaju napojów alkoholowych zalicza się: wino (z winogron, czereśni, dzikiej róży, chabrów itd.) oraz nalewki, takie jak *bzówkę*

(z kwiatów czarnego bzu), *orzechówkę* (z zielonych orzechów włoskich), *smorodiniówkę* (z czarnej porzeczki) *sośniak* (z kwiatów sosny), *tarninówkę* (z owoców tarniny), *pieprzówkę* (z ziaren gorzkiego pieprzu), *chabrowkę* (z płatków chabrów), *pigwówkę* (z owoców pigwy) i *żeńichę* (z owoców dzikiej róży)³⁶.

Kuchnia kujawska³⁷ zarówno w czasach dawniejszych, jak i obecnie cieszy się niezwykłą oryginalnością potraw i tradycyjnych specjałów kulinarnych. Historycznie kuchnia ta ma wiele wspólnego z wielkopolską i pomorską – jest oparta na płodach ziemi i własnych, przydomowych hodowlach. Kujawy to przede wszystkim miejsce zasobne w jeziora, łąki i lasy, stąd dużo tu grzybów – szczególnie w Borach Tucholskich. Podstawą kujawskiej kuchni są produkty zbożowe i warzywa – przede wszystkim ziemniaki, kapusta (z odmiany czerwonej przygotowuje się m.in. bigos, gołąbki, surówki) i fasola – *szabłok*, oraz owoce – śliwki i jabłka. Na Kujawach przyrządza się różne sałatki z fasoli, która jest tam składnikiem wielu potraw – klusek czy dań na gorąco. Znany jest także pasztet z fasoli i jabłek podawany na zimno. Istotnym składnikiem w pożywieniu Kujawian jest drób – gęsi i kaczki (z krwi przygotowuje się czerninę, z mięsa rolady, pieczenie, a z podrobów pasztety) oraz ryby (śledzie, ale także ryby słodkowodne). Większość znanych kujawskich przepisów opiera się na tej grupie składników.

Ze względu na bliskość Pomorza mieszkańcy Kujaw mają łatwy dostęp do ryb morskich, podaje się tu dużo śledzi, najczęściej z jabłkami. Z ryb przyrządza się także sałatki oraz zupy. Bardzo charakterystyczne dla kuchni kujawskiej jest łączenie ryb z mięsem. Ryby połączone z drobiowymi przetworami dają podstawy pasztetów. Ryby i mięso łączy się również z owocami czy orzechami. Bardzo znana w regionie jest również *grudziądzka zupa z korbola* – o słodkim smaku uzyskanym z połączenia śmietany, ryżu, dyni i migdałów. W tradycyjnej kuchni regionu królują też dania z wieprzowiny, wołowiny oraz ze wspomnianego ptactwa hodowlanego. Jedną z bardziej znanych w Polsce kujawskich potraw jest bez wątpienia *bydgoska czernina z golcami* – czyli zupa z gęziej krwi z suszonymi owocami. Do produktów mięsnych w kuchni kujawskiej zalicza się np. *święteczną szynkę kujawską z kością, białą kielbasę w słoiku* oraz *półgęsek*, zwany także *pierśnikiem*. Święteczna szynka z kością przygotowywana jest zwykle na święta wielkanocne lub z innych okazji, np. wesela, dlatego też uzyskała takie miano. Pierwotnie szynkę tę opiekano w piecu chlebowym, jednak obecnie ze względu na brak tego typu pieców opieka się ją w piekarniku. Całą szynkę o zwartym miąższu pekluje się w solance, następnie – gotuje i zapieka, dzięki czemu otrzymuje ona słony smak z aromatem goździkowo-laurowym. Biała kielbasa jest wędliną surowo dojrzewającą, konserwowaną przez podsuszanie lub wędzenie. Do słoików wkłada się zwoje białej kielbasy w jelicie, natomiast wolną przestrzeń za lewa tłuszczem.

³⁶ E. Szot-Radziszewska, *Lemieszka, siemieniec...*, s. 24–26; też, *Tradycje świętokrzyskiej kuchni...*, s. 31–32; też, *Rola etnografii w identyfikacji...*, s. 41–42.

³⁷ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Tradycje kulinarne regionów i ich wpływ...*, s. 62–63.

Półgęsek jest bardzo popularną przekąską i pojawia się wszędzie tam, gdzie hodowane są gęsi. Uznawany był od zawsze za przysmak kulinarny, który gościł przede wszystkim na stołach szlachty oraz bogatych włościan, a od święta także u biedniejszych smakoszy. *Półgęski*, czyli gęsie piersi, są peklowane z dodatkiem przypraw w kamiennym garnku i później wędzone w dymie jałowca, *okrasa gęsia* – siekana gęś z kośćmi z dodatkiem przypraw, jest wykorzystywana do kraszenia potraw, smarowania chleba, do zup, potraw z kapusty i ziemniaków. Współcześnie należą one do typowych produktów tradycyjnych, które są wizytówką regionu.

Kujawy słyną także z wyśmienitych *toruńskich pierników*, które to miejscowi rzeźmieślnicy wypiekali już w XII wieku, a na temat ich powstania istnieje legenda, która głosi, iż pszczoły podpowiedziały Katarzynie, córce młynarza, żeby dodała miodu do ciast i chleba przygotowywanych na powitanie króla. Według legendy, tak powstały toruńskie ciastka, a najpopularniejsze z nich noszą imię swej twórczyni. Na szczególną uwagę zasługuje także *kujawski deser*, czyli ryż obłany masłem z suszonymi śliwkami i rodzynkami, oraz wyjątkowe powidła śliwkowe, wytwarzane na terenie Dolnej Wisły już od XIX wieku, które smaży się od września do października z dojrzałych śliwek węgierek – ze wszystkich lokalnych odmian, a przede wszystkim według tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Kuchnia wielkopolska³⁸, prosta i niewyszukana, związana jest z wpływami kuchni niemieckiej, pod wieloma względami przypomina kuchnię śląską. Wielkopolska słynie z ziemniaków (*pyry* lub *kartofle*), warzyw (głównie szparagów, także kapusty, buraków, cebuli) oraz dań z kaczki. Regionalnymi przysmakami Wielkopolski są przede wszystkim potrawy z ziemniaków. Jedną z najbardziej charakterystycznych zup z wykorzystaniem tego surowca są *ślepe ryby* (*rzadkie pyрки*). Przyrządza się tam również *pyry z gzikiem*, czyli ugotowane ziemniaki w mundurkach podawane z białym serem, śmietaną, cebulą lub szczypiorkiem oraz *plyndze* (*plindze*) – placki ziemniaczane.

Mieszkańcy regionu zjadają się różnymi kluskami przyrządzonymi z ziemniaków, jak np. *szagówkami* – kluskami z gotowanych, przetartych ziemniaków, mąki, twarogu i jajka, krojonych na ukos (na *szagę*), *skaplyrkami* – z surowych, tartych ziemniaków z dodatkiem mąki żytniej lub pszennej oraz jajek, które po ugotowaniu okrasza się masłem, słoniną lub olejem i podaje z kapustą, *kulochami*, zwanymi *nagusami* – z utartych, surowych ziemniaków bez dodatku mąki, które wrzuca się na gotującą wodę, a po ugotowaniu nie odsącza się, tylko dolewa mleka i spożywa jako zupę z kluskami, *kopytkami* – z masy przygotowanej z gotowanych, tłuczonych ziemniaków, *szarymi kluchami*, *kluchami z pyrek*, *kluchami z pokrywy* – z surowych, tartych ziemniaków, *kulankami* (*kulachy*, *skubanki*), okrągłymi kluskami z surowych

³⁸ D. Orłowski, M. Woźniczko, K. Żelazna, *Wielkopolskie tradycje kulinarne jako ważny składnik produktu turystycznego regionu*, w: *Strategia rozwoju turystyki w Polsce na lata 2007–2013. Założenia teoretyczne jako inspiracja dla praktyki*, red. A. Dąbrowski, R. Rowiński, Warszawa, 2006, s. 89.

ziemniaków, czy też *kluchami na łachu* (*parowce*), drożdżowymi pyzami, które gotuje się na parze i podaje zamiast ziemniaków do mięs oraz sosów³⁹.

Charakterystycznym daniem Wielkopolski jest *pieczona kaczką po poznańsku z jabłkami*, podawana z *kluchami na łachu* i *modrą* (czerwoną) *kapustą*. Wśród regionalnych przysmaków znajdują się takie specjały, jak: galaretką mięsna, zwana *galartem* (*trzęsionką*) albo *zimnymi nóżkami*, *parzybroda* – zupa z włoskiej kapusty, *czernina* przyprawiona majerankiem, podawana z kluskami lub ziemniakami oraz *zupa z korbola*, czyli dyni. Wielkopolska słynie w Polsce z uprawy szparagów. Jada się je z szynką, grzybami, zapiekane pod beszamelem, jako dodatek do sałatek, ryb oraz mięs. Przykładem są szparagi gotowane na parze i polane masłem z prażoną bułką tartą.

Specyficznym poznańskim zwyczajem jest pieczenie na św. Marcina (11 listopada) drożdżowych *rogali świętomarcińskich*, nadziewanych masą migdałowo-orzechową na bazie białego maku. Do słodkich specjałów Wielkopolski zalicza się także: *szenieki z glancem* – drożdżówki z lukrem, *babkę poznańską* – puchowe ciasto kręcone na proszku i skórka cytryny, *skubaniec* – kruche ciasto z dżemem z czarnej porzeczki, agrestu i bezy oraz andruty kaliskie⁴⁰.

Kuchnia śląska⁴¹ to jedna z najbardziej rozpoznawalnych kuchni w kraju, związana z wpływami kuchni czeskiej, niemieckiej i austriackiej. Jak urozmaicony jest Śląsk, tak zróżnicowana jest kuchnia tego regionu. Inna jest kuchnia bytomska, inna katowicka, a jeszcze inna opolska, cieszyńska czy wrocławska. Kuchnia śląska to potrawy o dużej zawartości tłuszczu, a co zatem idzie – kaloryczne. Kuchnia ta obejmuje przede wszystkim: zawiesziste zupy gotowane na mięsie wołowym, z zasmażkami na słoninie, duszone mięsa w gęstych sosach, podprawione mąką i śmietaną, smażone mięsa (głównie wieprzowina), potrawy mączne i ziemniaczane z boczkiem oraz dania z królika.

Ważną grupę posiłków tej kuchni stanowią zupy, które możemy podzielić na codzienne, postne, wigilijne, niedzielne i odświętne. Skromne zupy codzienne wykorzystują surowce dostępne o określonej porze roku i tak znane są zupy z *pokrzywy*, z *marchwi na mleku*, z *maślanki*, *chuda jewa*, *żur z serwatki*, *mulka*, *biernuszka*, *polewka piwna*, *wodzianka*. Charakterystyczne zupy postne to *ajntopf*, *żury*, *parzybroda*, *krupnik śląski*. Zupy wigilijne to *siemieniotka*, *grzybowa z gałuszkami*, *fasolowa z pieczkami*. Zupy niedzielne i odświętne reprezentuje *rosół z nudlami* lub bardziej wystawnie z kluseczkami wątrobowymi oraz *szwarc*, czyli *czarnina*.

Kolejną grupą omawianych potraw są dania mięsne. Każdy śląski rejon miał swoje charakterystyczne sposoby przyrządzania posiłków z mięsa. W tradycyjnej

³⁹ G. Szelągowska, *Ziemniaki w tradycyjnym pożywieniu ludowym*, „Lud”, t. 88, 2004, s. 251–274.

⁴⁰ D. Orłowski, M. Woźniczko, K. Żelazna, *Wielkopolskie tradycje kulinarne...*, s. 90.

⁴¹ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Kuchnia śląska istotnym elementem potencjału turystycznego regionu*, w: *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, red. H. Makąła, Warszawa, 2013, s. 191–215.

kuchni Górnego Śląska najbardziej popularną potrawą jest niedzielna *rolada wołowa* podawana z *kluskami śląskimi* i *modrą kapustą*. Natomiast rolada przyrządzona z wieprzowiny z dodatkiem gotowanych na twardo jajek to tzw. *jaskółcze gniazda*. Inne wpisane w krajobraz kulinarny Śląska potrawy mięsne to *karminadle*, *schab sztygarski* oraz bardzo popularne na festynach *krupnioki* i *żymłoki*. Ulubionym niedzielnym daniem mięsnym, przyrządzanym często przez śląską gospodynię, jest *pieczeń huzarska*, zwana też *pieczenią na kwaśno*. Wielką estymą cieszyły się i cieszą u gospodyń śląskich podroby. Po pierwsze, bo są tańsze od mięsa, a po drugie, że można z nich przyrządzić wiele smacznych i wartościowych dań obiadowych. Obok płuczek i wątroby przyrządza się w kuchni śląskiej *kotlety z wymienia* (nie różniące się prawie od cielęcych), flaki i nerki w sosie czy w okolicach Siewierza – *żołądki gęsie*.

W kuchni śląskiej dania z ziemniaków stanowią dużą grupę posiłków typowych dla regionu. Podaje się je jako uzupełnienie posiłków mięsnych, ale równie często jako danie samodzielne. Jednym ze sztandarowych specjałów tego regionu są *kluski śląskie*, nazywane również *białymi kluskami*, a w gwarze *guminklyjzy*. Wyrabia się je z gotowanych ziemniaków i mąki ziemniaczanej, kulając je na stole i robiąc charakterystyczną dziurkę. Drugim rodzajem klusek śląskich są *czarne kluski*, nazywane też *kluskami tartymi*, przygotowywane z gotowanych i surowych tartych ziemniaków w proporcji 1:1. Oba rodzaje podaje się zamiennie w niedzielę, z sosem, modrą kapustą i roladami.

Jedną z typowych potraw z ziemniaka jest *szalot śląski*, czyli sałatka śledziowa. Pierwotnie podawany z okazji większych uroczystości, z biegiem czasu stał się posiłkiem codziennym. Podstawowy skład sałatki to mieszanka ugotowanego ziemniaka, kiszzonego ogórka, cebuli i śledzia.

Na Podbeskidziu do dziś popularną potrawą na bazie ziemniaków jest *bachor*, w którym do tartych ziemniaków dodaje się sporo pokrajanego w kostkę tłustego mięsa i skwarek, masę doprawia solą, pieprzem i majerankiem, a następnie napełnia się nią żołądek i piecze w brytfannie w piecu piekarskim.

Natomiast z regionem zawierciańskim, a w szczególności z Porębą od wielu pokoleń związana jest potrawa, zwana *prażonkami*, gdzie w żeliwnych garnkach – kociołkach piecze się, a właściwie praży ziemniaki z kiełbasą, boczkiem, cebulą, smalcem, solą i pieprzem. Ciekawą potrawą z ziemniaków jest danie z rejonu Częstochowy, czyli *ciulim lelowski* – ziemniaki starte, jak na placki ziemniaczane doprowadzone pieprzem, solą, cebulą i tłuszczem łączy się z żeberkami. Surowe ciasto ziemniaczane przekłada się warstwowo mięsem w garnkach i wkłada się do pieca chlebowego na całą noc.

Szczególnie ważną rolę w kuchni śląskiej odgrywa kapusta. *Szalot z modrej kapusty* podaje się do wielu dań mięsnych, do pieczonej gęsi, pieczeni schabowej duszonej z kminkiem, a przede wszystkim rolad wołowych. Nie można wyobrazić sobie kuchni śląskiej bez przekazywanego z pokolenia na pokolenie przepisu na sałatkę z *modrej kapusty*.

Desery, jak w całej kuchni polskiej, także i na Śląsku podawane są po obiedzie, zwłaszcza niedzielnym, oraz obowiązkowo przy każdej uroczystości rodzinnej. Naj-

popularniejszym deserem jest *kołocz*. Jego spód i górę stanowi wypieczone ciasto drożdżowe, wewnątrz znajduje się nadzienie makowe lub serowe (może być mieszane makowo-serowe), górę ciasta zdobi złocista kruszonka (posypka). Zwyczajowo kruszonkę posypuje się cukrem pudrem. Na całym Górnym Śląsku jednym z najpopularniejszych deserów podawanych po obiedzie przy okazji ważnych uroczystości, takich jak odpust, wesele lub pierwsza komunia, są *szpajzy*, czyli kremy zestalane z żelatyną o smaku cytrynowym, czekoladowym lub agrestowym, podawane w dużych szklanych salaterkach. Kolejnym popularnym przysmakiem są pączki z nadzieniem, na Śląsku nazywane *kreplikami* lub *kreplami*, które po usmażeniu posypuje się cukrem pudrem albo lukruje.

Kuchnia małopolska⁴² charakteryzuje się potrawami z roślin strączkowych, ziemniaków, kapusty, różnego rodzaju produktów zbożowych – zwłaszcza kasz, nabiału oraz ryb. Charakterystyczne dla Małopolski są takie potrawy, jak: *pierogi* – gotowane w wodzie lub pieczone w piecu, z dodatkiem mleka zamiast wody, nadziewane głównie kaszą gryczaną i białym serem oraz twarogiem z ziemniakami, *gołąbki po małopolsku* – z ziemniakami i kaszą gryczaną w sosie śmietanowo-cebulowym, *kołacz jodłownik* – ciasto drożdżowe z serem czy też *kugiel galicyjski* – pieczona masa z tartych ziemniaków z dodatkiem żeberek i cebuli. Ważne miejsce w kuchni małopolskiej zajmuje sól pochodząca z kopalni w Wieliczce oraz Bochni lub też w ostatnich latach wyrabiane na bazie kilkusetletnich receptur produkty żywnościowe przez benedyktynów na terenie opactwa w Tyńcu.

Pod Babią Górą typowymi potrawami regionalnymi są np. *bugle zembrzyckie* – miejscowa odmiana precli, *zupa z bobków* – zupa fasolowa na boczku, *kulasa z mąki razowej* – ugotowana mąka razowa ze skwarkami, *kołacz zawojski* – ciasto drożdżowe nadziewane ziemniakami, bundzem i ziołami, czy *bukty z borówką zawojską* – kluski drożdżowe na parze z borówką.

W zachodniej Małopolsce charakterystyczna jest *polewka lanckorońska* – zupa na serwatce z czosnkiem i ziemniakami, *karp po zatorsku* – upieczony z jajkami na twardo, pieczarkami i zieloną pietruszką oraz *wadowicka kremówka papieska*, natomiast w jej północno-zachodniej części znanej z kapusty i chrzanu przyrządza się np. *stolniki pieczone z sosem grzybowym* – gołąbki z kapusty włoskiej z masą ziemniaczaną i kaszą, *sołdra* – zupa chrzanowa na wędzonce czy *ziemniaki po cabańsku* – ułożone warstwowo ziemniaki z różnego rodzaju lokalnymi wyrobami wędliniarskimi, warzywami zapieczone w kapuście.

Kuchnia północno-wschodniej Małopolski obfituje w rozmaite potrawy na bazie fasoli z Doliny Dunajca, a jest to np. *zupa fasolowa z Molkówki*, *pasztet fasolowy*, *ziemniaki nadziewane fasolą i cebulą*, *rolada fasolowa z jarzynami z sosem grzybo-*

⁴² D. Orłowski, M. Woźniczko, *Kuchnia regionalna jako walor turystyczny na Małopolskim Szlaku Architektury Drewnianej*, w: *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, red. Z. J. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska, Częstochowa, 2009, s. 137–138.

wym, fasola z kapustą, kielbasa z fasoli, pierogi z fasolą czy też tort fasolowy z masą migdałową. Dziedzictwo kulinarne Sądecczyzny, czyli południowej Małopolski, charakteryzuje się potrawami mącznymi, z kasz, roślin strączkowych, baraniny, a przede wszystkim różnego rodzaju owoców, pośród których szczególne miejsce zajmują śliwki i jabłka. Ze śliwek jest wytwarzany najbardziej znany produkt regionalny, czyli *śliwowica łączka*, dodawana do herbaty lub pita czysta w kieliszku. Do typowych potraw regionalnych zalicza się np. *barszcz czerwony na serwatce*, *galas* – zupa z dojrzałych owoców, *krupy ze śliwkami* – słodka kasza jęczmienna ze śliwkami, *bób ze śmietaną*, *rydze kiszone*, *placek Lachów na powidłach sechneńskich* – ciasto drożdżowe przełożone masą orzechową, makową i powidłami śliwkowymi oraz *ku-kielka* – metrowa chałka drożdżowa z kruszonką.

W kształtowaniu regionalnych tradycji kulinarnych wyjątkową pozycję zajmował Kraków i jego okolice. Na gastronomię krakowską dominujący wpływ miała kuchnia austriacka, zwłaszcza wiedeńska. Zawdzięcza się jej zimny *salceson z mięsa wieprzowego* podawany w sosie musztardowym jako przekąskę, *sznyceł wiedeński* oraz *jaja po wiedeńsku* podawane na śniadanie. Austriackie wpływy wyraźne są też w krakowskich cukierniach, które oferują dwa wiedeńskie specjały: *tort Sachera* – tort czekoladowy przekładany marmoladą morelową z polewą czekoladową i *pis-chinger* – deser na bazie wafli, mleka, masła, cukru i kakao. Do deserów o pochodzeniu austriackim należy też *sernik wiedeński*, *babka wiedeńska* i *strudel z jabłkami*.

Z dań mięsnych w kuchni Krakowa i okolic zalicza się *maczankę po krakowsku* – plaster pieczonego schabu w bułce, polany sosem pieczeniowym z dużą ilością cebuli i kminku, *kaczkę po krakowsku* – z grzybami i kaszą oraz wędliny, np. *kielbasę lisiecką*, *barszcz biały z parzoną kielbasą* czy *krakowską kapustę*, najczęściej marynowaną lub kiszoną.

Bardzo bogata jest w Krakowie tradycja piekarska, w której czołowe miejsce zajmują: *obwarzanki krakowskie* – wianki plecione z ciasta drożdżowego, posypane solą, makiem lub sezamem, *precle krakowskie* – splecione kruche ciasto drożdżowe, *chleb prądnicki* – na kwasie żytnim i posypyany otrębami żytnimi, *buchty* – drożdżowe bułki z nadzieniem z powideł oraz *bośniaczki* – bułki drożdżowe z kminkiem.

Typowym krakowskim deserem, sięgającym korzeniami jeszcze dawniejszych czasów, jest *babka z kaszy z bakaliami*, *pączki galicyjskie* – z ciasta drożdżowego wymieszanego z migdałami i konfiturą owocową, *przekładaniec krakowski* – ciasto drożdżowe z masą orzechową oraz *małdrzyki krakowskie* – placki z białego twarogu waniliowego z cukrem pudrem i dodatkiem świeżych owoców.

Kuchnia podhalańska⁴³ jest prosta, sycąca, a jej podstawa to kapusta i ziemniaki, zwane *grulami* lub *rzepą*. Regionalne dania, podobnie jak góralskie charaktery, powinny być wyraziste, ostre i zdecydowane. Kuchnia podhalańska wywodzi się z tradycji kulinarnej wsi górali beskidzkich i skalnego Podhala. Charakteryzuje się du-

⁴³ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Tradycje kulinarne regionów i ich wpływ...*, s. 69.

żą ilością potraw mącznych, z których najczęściej sporządza się *bryjki*, *kluski*, *placki* i *kołaczki*. Serwowane są również specjały z kapusty, baraniny (*udziec barani*, *baranina pieczona z kością*, *baranina na dziko* – pieczone mięso z udźca w zalewie octowej z przyprawami), jagnięciny oraz z dodatkiem serów owczych – *bryndzy* (owczy twaróg) i *oscypka* oraz *bundzu* i *żentycy* (serwatki). Przykładem takiej potrawy z dodatkiem sera owczego jest smażona *kielbasa po zbójnicku*, podawana z odsmażonymi ziemniakami, czy też *kotlet barani* lub *jagnięcy z oscypkiem*. Oprócz tego najbardziej znanego sera największą popularnością cieszą się takie potrawy regionalne, jak np. *kwaśnica na ziobrze* – zupa z soku kiszzonej kapusty z dodatkiem wędzonych żeberek, *fizoły*, czyli fasola z ziemniakami i zasmażką, czasem z dodatkiem suszonych śliwek i wędzonki, a także *kapusta z grochem*, *grule napychane jojkami* – potrawa z ziemniaków nadziewanych boczkiem, kapustą i jajkami.

Z *gruli* przyrządza się kilka rodzajów klusek: *bukty*, *haluski*, zwane *kluskami scykanymi* – z tartych ziemniaków i mąki, podawane z ciepłym mlekiem, serem lub tłuszczem, *kluski grulane*, *gałuszki* – z surowych, tartych ziemniaków, oraz *placki pieczone na blasze*: *moskale* – z ugotowanych ziemniaków, z dodatkiem mąki i wody, które zastępowały dawniej chleb, oraz *tarcioki* – z tartych, surowych ziemniaków. Charakterystyczną zupą góralską, oprócz wspomnianej *kwaśnicy*, jest *czosnianka* z ziemniaków, czosnku, cebuli i mięty suszonej lub świeżej. Podaje się tam także *juchę* – maślanek lub serwatki z gotowanymi ziemniakami oraz *prażuchę*, czyli prażoną gęstą masę z mąki razowej, polaną boczkiem, serwowaną z maślanek lub kwaśnym mlekiem. Spożywa się również *żur na żentycy* oraz *barszcz* sporządzony na serwatce i żeberkach. Słodkimi specjałami w kuchni góralskiej jest np. *hruba baba*, czyli pieczona na słodko babka ziemniaczano-drożdżowa, *bombolki z miodem* – ciasteczka drożdżowe oblane miodem, *kreмарz* – przekładaniec z ciasta na miodzie i kremu. Na rozgrzewkę podaje się sławną *herbatę po góralsku*, z dodatkiem spirytusu lub śliwowicy.

Kuchnia podkarpacka⁴⁴ charakteryzuje się potrawami przyrządzonymi z mąki, kapusty, ziemniaków, kasz, przetworów mlecznych, często z dodatkiem dużej ilości tłuszczu. Zalicza się do nich: pierogi z różnymi farszami, kapuśniaki, zupy na mleku, polewki mączne zaprawione mlekiem, śmietaną, niekiedy maślanek lub serwatką, żur z mąki owsianej, podawany z ziemniakami lub chlebem, czasem także z kaszą, grochem lub bobem. Do charakterystycznych produktów bądź potraw przyrządzanych z mąki, ziemniaków i kasz zalicza się np. *proziaki* – placki pieczone bez tłuszczu na płycie kuchennej z mąki, jajek, kwaśnego mleka, śmietany, z dodatkiem sody, soli i cukru, *kacapoły* (*klęgle*) – kuliste kluski z farszem lub bez, przyrządzane z ziemniaków i słoniny, *futomski bulwiok* – ciasto z farszem ziemniaczano-serowym z dodatkiem dużej ilości mięty czy też *krupiak* – pieczony placek z kaszy gryczanej,

⁴⁴ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Kuchnia ludowa jako regionalny produkt agroturystyczny Podkarpacia*, w: *Marka wiejskiego produktu turystycznego*, red. P. Palich, Gdynia, 2009, s. 143–145.

ziemniaków, jaj, sera, tłuszczu, z dodatkiem mięty. Tradycyjnymi wyrobami mlecznymi w regionie są przede wszystkim: *gomółki* – gałki (stożki) uformowane z masy serowej z dodatkiem soli i pieprzu, mięty lub kminku, czasem z żółtkiem, wypiekane w piecu, oraz *bryndza kozia* – wytwarzana w Beskidzie Niskim od pięciu wieków, z bundzu koziego pochodzącego od kóz rasy karpackiej.

Podkarpackie tradycyjne wędliny i wyroby mięsne pochodzą głównie z Markowej, Górna, Pilzna czy Dukli. Elementem podkarpackiego dziedzictwa kulinarnego są również warzywa i owoce, a z nich przyrządzane rozmaite potrawy i produkty regionalne, do których zalicza się m.in. *gołąbki z kaszy gryczanej i ziemniaków*, *gołąbki z tartych ziemniaków i kaszy*, *kapustę z fasolą* lub *grochem i ziemniakami*, *sałamacha* – kapusta z ziemniakami na boczku, *pamuła z jeżyn* – rodzaj gęstej zupy jeżynowej na śmietanie, *powidła krzeszowskie* czy *pruchnickie owoce suszone* – jabłka, gruszki i śliwki. Podkarpacie znane jest również z tradycji winiarskich ze względu na panujące w nim warunki do uprawy winorośli. Najwięcej winnic spotykamy w okolicach Jasła, gdyż tam są odpowiednio nasłonecznione stoki, ale również występują one pod Rzeszowem czy w Krzeszowie leżącym w powiecie niżańskim. Podkarpackie wina białe i czerwone są na ogół kwaśne, aromatyczne, z charakterystycznym mineralnym smakiem, który zawdzięczają glinianym glebom. Typowym napojem alkoholowym na Podkarpaciu są także znane od wieków *rosolisy* – wysokoprocentowe likiery o smaku różanym, ziołowo-gorzkim i kawowym.

Dużą część dziedzictwa kulinarnego Podkarpacia stanowi kuchnia bieszczadzka, czyli produkty i potrawy łemkowsko-bojkowskie. Do charakterystycznych bieszczadzskich potraw spotykanych w tej kuchni regionalnej zalicza się przede wszystkim *warenyky* – pierogi z różnymi farszami, *kiselo* – klopsy z mięsa mielonego baraniego z dodatkiem mięty, czosnku, usmażone na stopionym sadle i zalane kwaśnym mlekiem, *barańskie batku* – kotlety z mięsa baraniego z kością, zalane mlekiem, następnie natarte solą i roztartym czosnkiem, usmażone na roztopionym sadle, *kaszełynik łemkowski* – zupa z baraniny ze śliwkami suszonymi, kwasem buraczanym, chrzanem i ciemnym chlebem, *joszka z Berehów* – zupa gulaszowa z baraniny i wołowiny z dodatkiem warzyw i maślanki. W kuchni bieszczadzkiej typowymi napojami są napoje owocowe, jak np. *napitok miodowy* – z soku z żurawiny, wody i miodu, albo *napitok jabłkowy* – z obierzyn z jabłek i wody oraz napoje mleczne – *napitok bojkowski* – z mleka i wina czy *napitok łemkowski* – z serwatki, soku z kiszonych ogórków, soli i zielonego koperku.

3. PRAKTYCZNE PRZEJAWY TURYSTYKI KULINARNEJ W POLSCE NA WYBRANYCH PRZYKŁADACH

Widoczne w ostatnich latach coraz większe zafascynowanie różnymi aspektami dziedzictwa kulinarnego pozwala mówić o modzie i zapotrzebowaniu społecznym na tę do tej pory mało docenianą tematykę w Polsce. Poświęcanie znacznej uwagi temu zagadnieniu nie pozostaje bez wpływu na styl życia, a co za tym idzie – na wyrażnie

zarysowujące się trendy w turystyce światowej, ale też i krajowej czy wręcz lokalnej. Jest duże prawdopodobieństwo, że zainteresowanie tradycjami kulinarnymi będzie z roku na rok wzrastać jako wynik powrotu do „smaków i zapachów dzieciństwa”. Wraz z nabywaniem wiedzy i doświadczeń – które wynikają z poznawania własnych lub obcych zwyczajów żywieniowych – turyści rozwijający swoje zainteresowania przemieszczają się do grup coraz bardziej zaangażowanych, a przede wszystkim prezentujących coraz wyższy stopień znawstwa sztuki kulinarnej⁴⁵.

Na współczesnym rynku turystycznym polskie tradycyjne produkty żywnościowe i potrawy regionalne są już bez najmniejszego wątpienia samodzielnymi atrakcjami oraz stanowią część szerszego produktu turystycznego regionu. Takich specjalów kulinarnych wytwarzanych dawnymi metodami Polska ma do zaoferowania bardzo wiele, gdyż mieszkańcy zwłaszcza terenów wiejskich – dążą do zachowania tożsamości regionalnej, oferując odwiedzającym ich turystom wyroby reprezentujące historię oraz tradycję kulinariów swojej kulturowo odmiennej od innych społeczności⁴⁶.

A) WYDARZENIA KULINARNE

W turystyce kulinarnej jednym z elementów wpływających na atrakcyjność turystyczną są organizowane różnego rodzaju wydarzenia kulinarne (jarmarki, festyny, targi, święta, dni – w nazwie mające konkretny produkt, potrawę lub kuchnię), które w znacznym stopniu wpływają motywująco na przyjazd do danego miejsca recepcji turystycznej i uatrakcyjniają pobyt turystów w regionie. Od kilku lat wszystkie województwa w Polsce, na ogół w okresie letnim, prześcigają się w sposobach promocji swoich tradycji kulinarnych, gdyż organizowane są rozmaite przedsięwzięcia, które cieszą się ogromnym zainteresowaniem – zarówno ze strony turystów, jak i ich mieszkańców. Jednocześnie dają one możliwość wypromowania specjalów regionalnych zupełnie nieznanymi na rynku produktów spożywczych. Na stoiskach, które ustawia się w czasie imprez, można degustować i kupować wszystkie produkty oraz potrawy, które składają się na prezentowaną przez wystawców kuchnię regionalną lub narodową⁴⁷. Do tego typu wydarzeń zalicza się:

Pomorskie Święto Produktu Tradycyjnego w Gdańsku-Oliwie (woj. pomorskie)⁴⁸ – organizowane przez Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego i Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku w przedostatnią niedzielę maja w Parku Oliwskim. Mieszkańcy regionu wraz z turystami mają okazję poznać i posmakować lokalne specjały znajdujące się na Liście Produktów Tradycyjnych,

⁴⁵ E. Tomczyk-Miczka, *Dziedzictwo kulinarne elementem tworzenia marki regionu*, w: *Związki polskiego dziedzictwa...*, s. 255–256.

⁴⁶ I. Twarogowska-Wielesik, R. Zaremba, *Turystyczne szlaki kulturowe promujące...*, s. 278.

⁴⁷ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Komercyjne wydarzenia promocyjne na rzecz zachowania dziedzictwa kulinarnego w turystyce wiejskiej*, w: *Turystyka wiejska na drodze do komercjalizacji*, red. C. Jastrzębski, Kielce, 2011, s. 134–135.

⁴⁸ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu...*, s. 175.

a jest to m.in. *okrasa z gęsiny, kiszka kaszubska, czernina kaszubska, hylyng opie-
kany z cebulą, węgorz wędzony po kaszubsku, kaczka po pomorsku, zylc, fefernuski
i grochówki kociewskie, ruchanki, szandar kociewski, miód kaszubski, jagodzica
po kociewsku* czy przetwory z żurawiny. Ze względu na zwiększającą się liczbę specja-
łów pochodzących z województwa pomorskiego na Liście Produktów Tradycyjnych
oraz czołowe miejsce na niej, asortyment potraw i produktów promowanych na im-
prezie z roku na rok staje się coraz bogatszy. Swoje tradycyjne wyroby wystawiają
Koła Gospodyń Wiejskich z całego województwa, a także przedstawiciele rodzinnie
prowadzonych pasiek, piekarni czy masarni. W oliwskiej imprezie uczestniczy bar-
dzo wiele osób ze względu na możliwość skosztowania i zakupu wysokiej jakości wę-
dlin, ryb, przetworów owocowo-warzywnych, serów, chleba, ciast, miodu, gotowych
potraw, soku z kwiatu czarnego bzu, a także domowych win, nalewek oraz mio-
dów pitnych. Impreza jest również dla mieszkańców aglomeracji miejskich dosko-
nałą okazją do znalezienia ciekawego miejsca na wypoczynek na wsi, gdyż większość
wystawców specjałów kulinarnych prowadzi gospodarstwa agroturystyczne lub pen-
sjonaty na obszarach wiejskich, które są zlokalizowane na terenie całego wojewódz-
twa pomorskiego.

Miodobranie Kurpiowskie w Myszyńcu⁴⁹ (woj. mazowieckie) – odbywa się na leś-
nej polanie w ostatnią niedzielę sierpnia. Impreza spełnia kilka zadań: przypomina
mieszkańcom regionu o ich bogatych tradycjach i zwyczajach bartniczych, twórcom
ludowym umożliwia prezentację swojego dorobku, a także integruje lokalną spo-
łeczność oraz promuje region w kraju i za granicą. Podstawowym elementem im-
prezy jest widowisko obrzędowe pokazujące zwyczaje bartnicze według uprzednio
przygotowanego scenariusza, a także folklor puszczański, prezentowany przez miej-
scowe zespoły ludowe. Ważne miejsce zajmuje prezentacja różnego rodzaju mio-
dów: od lipowych, akacjowych, spadziowych, wrzosowych, przez rozmaite miody
wielokwiatowe, aż po lecznicze specjały, takie jak np. miód z mniszka lekarskiego.
Święto sprowadza do Myszyńca zarówno mieszkańców Kurpiowszczyzny, jak i setki
turystów z Polski i zagranicy. Co roku przybywa wystawców i turystów, coraz więk-
sza i atrakcyjniejsza jest oferta. Ważne miejsce zajmuje kiermasz żywnościowych
produktów tradycyjnych oraz potraw kurpiowskich, które oferują miejscowe Koła
Gospodyń Wiejskich. Umożliwiają one turystom poznanie oferty kulinarnej regionu
w prowadzonych często przez siebie gospodarstwach agroturystycznych.

Festiwal Kuchni Śląskiej „Śląskie smaki”⁵⁰ (woj. śląskie) – odbywa się w ma-
ju lub czerwcu, a przygotowuje go Śląska Organizacja Turystyczna w Katowicach
wraz z lokalnym samorządem w zależności, gdzie w danym roku odbywa się Festi-
wal. Pierwszy zorganizowany był w Ogrodzieńcu – w 2006 roku, drugi w Cieszynie

⁴⁹ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Kuchnia kurpiowska i jej wpływ na atrakcyjność...*, s. 63.

⁵⁰ A. Malczyk, A. Sikorska, *Dziedzictwo kulinarne żelaznym kapitałem promocji Śląska*, „Rocz-
nik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. M. Orłowicza w Warszawie”, 2008,
t. 7, s. 136.

– 2007, trzeci w Raciborzu – 2008, czwarty w Pszczynie – 2009, piąty w Złotym Potoku – 2010, szósty w Gliwicach – 2011, a siódmy w Chorzowie – 2012. Festiwal ma charakter pokazu sztuki kulinarnej, tradycji i kultury stołu województwa śląskiego, a jego celem jest odbudowa wizerunku regionalnej kuchni. Impreza ma charakter rodzinnego pikniku i jest skierowana do szerokiej grupy odbiorców, z kraju i zagranicy, w różnym wieku i o różnym guście kulinarnym. Podczas Festiwalu „Śląskie smaki” odbywa się konkurs, w którym prezentują się ekipy kucharzy amatorów – gospodarstwa agroturystyczne i Koła Gospodyń Wiejskich oraz kucharzy zawodowych, które przygotowują potrawy specyficzne dla swoich subregionów. Imprezie ponadto towarzyszą wystawy i dodatkowe wydarzenia, podczas których prezentowane są oferty turystyczne gmin i powiatów województwa śląskiego, wszystkie dziedziny regionalnej twórczości ludowej, a przede wszystkim tradycyjne produkty żywnościowe, wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

B) KARCZMY

Innym ze sposobów uprawiania turystyki kulinarnej są wizyty w folklorystycznych zakładach gastronomicznych – popularnie nazywanych karczmami lub gospodami. Tego rodzaju placówki gastronomiczne na tle tradycyjnych restauracji wyróżniają się oryginalną architekturą, elementami otoczenia, wystrojem wewnątrz nawiązującym do grupy etnograficznej występującej na danym terenie, strojami obsługi kelnerskiej, a przede wszystkim regionalną ofertą kulinarną. Pobyt w takim miejscu bardzo często staje się atrakcją samą w sobie, gdyż turyści spożywający miejscowe specjały kulinarne przy dźwiękach muzyki ludowej, w sali zaaranżowanej na wiejską chatę mają przez chwilę wrażenie, że przenieśli się w czasie do domu osób, które dawniej zamieszkiwały miejscowość, w której oni teraz przebywają⁵¹. Przykładowe folklorystyczne zakłady gastronomiczne:

Karczma „Warmińska” w Gietrzwałdzie⁵² (woj. warmińsko-mazurskie) usytuowana jest w połowie drogi pomiędzy Olsztynem a Ostródą, u stóp gotyckiego Sanktuarium Maryjnego, nad malowniczą rzeką Giłwą. Ma 130 miejsc całorocznych (winiarnia, sala kominkowa, stylowa główna sala restauracyjna) oraz 250 miejsc na zadaszonym dziedzińcu (karczma letnia, grill, ognisko, kuchnia). Turyści mogą w niej posmakować niepowtarzalnych specjałów Warmii i Mazur. Serwuje się w niej ponad 70 potraw, m.in.: *żur warmiński, czerninę z golcami, kwaśniak mazurski, dzindyzałki warmińskie, pyzy ziemniaczane, kaczkę po warmińsku, golonkę żniwiarza, pieczeń włościańską z dzika, okonie w śmietanie, sandacza w sosie kurkowym, golce warmińskie, kapustę z grochem i miodem, mazurską struclę z makiem, kuch z kruszonką itp.*

⁵¹ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Gastronomia folklorystyczna i jej wykorzystanie w turystyce*, w: *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, red. Z. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska, Częstochowa, 2010, s. 323.

⁵² M. Warmińska, *Karczma warmińska markowym produktem turystycznym Warmii i Mazur*, „Problemy Turystyki i Hotelarstwa”, Gdynia, 2009, z. 1 (11), s. 110.

Jest to folklorystyczny zakład gastronomiczny, w którym już na pierwszy rzut oka widać poszanowanie tradycji. Pieczołowicie odtworzone wnętrze karczmy sąsiaduje z rozległym dziedzińcem o charakterystycznej dla przełomu wieków regionalnej architekturze. Podczas biesiad warmińskich turyści mogą oglądać kolekcję zabytkowych przedmiotów, jakich używano w przeszłości na warmińskiej wsi. Organizuje się tam różnego rodzaju imprezy, np. Dużą Biesiadę Warmińską, która organizowana jest na zadaszonym dziedzińcu karczmy od lipca do sierpnia w godzinach wieczornych – biesiadnicy są witani nalewką, zwiedzają warsztaty rzemieślnicze (kowalski, garncarski, tkacki), prezentowany jest folklor taneczno-muzyczny przez zespół ludowy. W trakcie tej biesiady prezentuje się utwory warmińskie, przeplatane wspólną zabawą z biesiadnikami, a później jest przerwa, w trakcie której następuje degustacja warmińskich potraw.

Karczma „Rzym” w Suchej Beskidzkiej⁵³ (woj. małopolskie) – znajduje się na Małopolskim Szlaku Architektury Drewnianej i jest to obiekt, który należy do najstarszych w Polsce, gdyż pochodzi z 1717 roku. Karczma położona jest przy rynku i zamyka obecnie jego wschodnią część. Usytuowana w centrum suskiej agory, stanowi jeden z ginących przykładów architektury drewnianej, nawiązującej bezpośrednio do tradycji budownictwa ludowego regionu. Nie bez powodu stała się centralnym punktem wytyczonego w 2002 roku Małopolskiego Szlaku Architektury Drewnianej. Wnętrza karczmy o wystroju regionalnym nawiązują do tradycji góralskich. Suska karczma jest budynkiem wolno stojącym, niezwiązanym z ciągami zabudowy przyrynkowej. W środku znajduje się sala restauracyjna w trakcie północnym i mniejsza kawiarniana w trakcie południowym. Układ wnętrza karczmy z obszerną sienią na osi oraz podcień frontowy to charakterystyczne cechy XVIII-wiecznej tego typu budowli staropolskiej.

Jako unikatowy przykład dawnej karczmy o wybitnych walorach artystycznych jest często wymieniana nie tylko w literaturze fachowej. To ponoć właśnie tam Adam Mickiewicz umieścił akcję ballady *Pani Twardowska*. Nazwa karczmy nawiązuje do legendy o panu Twardowskim, który w karczmie „Rzym” miał spotkać się z Mefistofelem. W suskiej karczmie oprócz kupców, mistrza Twardowskiego i podstępного czarta gościli również rozbójnicy góralscy, na czele z babiogórskim harnasiem Józefem Baczyńskim.

Godłem karczmy nieprzypadkowo jest koń, gdyż przywilejem Suchej Beskidzkiej w owych czasach było organizowanie targów końskich. Zakup konia często finalizowano właśnie w karczmie, okraszając tę szczęśliwą chwilę gorzałką. Konia wprowadzano do obszernej sieni przy wejściu, dzięki czemu można było się rozgrzać mocnym trunkiem i jednocześnie nie tracić z oczu obiektu transakcji.

Dzisiaj w sieni konia już się nie uświadczy, za to na ścianie posądek diabła z kagankiem wita wszystkich odwiedzających ten przybytek gości. We wnętrzu obiektu

⁵³ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Kuchnia regionalna jako walor turystyczny...*, s. 141–142.

panuje półmrok, ale specyficzny klimat starej karczmy ma swój niewątpliwy urok i wyróżnia tę znakomitą placówkę spośród wielu innych, także nowoczesnych lokali gastronomicznych. Tam niemal wszystko ma charakter autentyczny: sprzęty, naczynia, jadłospis pełen dań staropolskiej i regionalnej kuchni. Strojem kelnerek są suknie staropolskich mieszczek, a ludowy wystrój karczmy, oryginalne, ręcznie robione ozdoby z bibuły, jak np. pająki – wpływają na urok tego obiektu. Potrawy powstają tak jak dawniej, według starych receptur, przy wykorzystaniu pieca węglowego, który w niezmiennionej postaci umieszczony jest w podziemiach kuchni i służy do dnia dzisiejszego. Turyści odwiedzający karczmę mogą spróbować takie potrawy i napoje, jak: *żurek stryszawski*, *kwaśnicę z żeberkami*, *suropiek suski*, *schab po góralsku w kapuście*, *napój z rumiankowego kwiatu*, *pokrzywowego liścia* czy też z kwiatu *dziurawca*.

Karczma „Jadło Karpackie” w Sanoku⁵⁴ (woj. podkarpackie) jest lokalem gastronomicznym, który mieści się w XVIII-wiecznej kamienicy przy sanockim rynku. Surowe mury nabierają ciepła dzięki drewnie i słomie, które wykorzystano do stworzenia klimatu wnętrza karczmy. Całości dopełniają regionalne hafty, przedmioty codziennego użytku wykorzystywane w gospodarstwie wiejskim, gliniane i drewniane naczynia, w których podaje się potrawy i napoje, oraz muzyka ludowa. Turyści odwiedzający Podkarpacie twierdzą, że czas spędzony w tej karczmie to sentymentalna podróż do galicyjskiej, górskiej wsi z początku XIX wieku.

Tęsknota za czasem utraconym, klimatem wnętrza pachnących starym drewnem, czosnkiem, razowym chlebem, żurem, chmielem, śliwownicą oraz delikatną wonią fajkowego dymu skłoniła właścicieli do zorganizowania takiego miejsca, gdzie turyści mogą skosztować potraw, którymi zjadali się nasi przodkowie. Wśród typowych potraw regionalnych serwowanych w karczmie są m.in.: *zalewajka na maślanec*, *hreczanyky* – kasza gryczana z mielonym mięsem z dodatkiem czosnku, formowane w kształcie kotletów mielonych, *kaszanka z zasmażaną kapustą*, *pierogi z mąki razowej*, *gołąbki bieszczadzkie* – kapusta biała poszatkowana, przyprawy wymieszane z mięsem mielonym, formowane w kształcie zrazów i polane sosem pomidorowym, *stolniki* – gołąbki z ziemniakami, *proziaki*, *fasola po żydowsku* – gotowana z dużą ilością czosnku i natką pietruszki oraz polana masłem, *bób ze skwarkami* oraz *fuczki* – ciasto naleśnikowe wymieszane z kapustą i smażone jak racuchy na patelni. Autentyczna i regionalna oferta kulinarna sprawia, że karczma stanowi jedną z głównych atrakcji turystycznych Sanoka.

C) SZLAKI KULINARNE

Kolejnym i silnie rozwijającym się kierunkiem wśród osób zainteresowanych różnymi aspektami gastronomii jest podróżowanie szlakami kulinarnymi. Przyjmują one różnego typu formy i mogą łączyć w sobie również elementy charakterystycznych upraw występujących na danym szlaku, jak też potraw lub produktów spo-

⁵⁴ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Gastronomia folklorystyczna...*, s. 340–341.

żywczych typowych dla danych terenów, przez które prowadzi szlak kulinarny⁵⁵. W Polsce od kilku lat tworzy się tego rodzaju szlaki, które mają na celu wypromowanie walorów turystycznych, w tym przyrodniczych i kulturowych, a zwłaszcza regionalnych tradycji kulinarnych oraz lokalnych produktów żywnościowych. Szlaki kulinarne powstają zarówno w polskich miastach, jak i regionach, głównie na atrakcyjnych turystycznie obszarach wiejskich. Korzystają na tym przede wszystkim turyści – poszukujący nowych smaków, jak i też osoby kształtujące ofertę gastronomiczną, które stawiają na tradycję i unikatowość proponowanego dziedzictwa kulinarnego⁵⁶. Do przykładowych szlaków kulinarnych istniejących na terenie Polski zalicza się:

Białostocki Szlak Kulinarny⁵⁷ (woj. podlaskie) zrzesza około 30 restauracji w centrum Białegostoku oraz producentów żywności regionalnej. Organizują one różne akcje promocyjne, warsztaty i konkursy kulinarne, a w sezonie letnim także imprezy plenerowe. Szlak powstał z myślą o stworzeniu konkurencyjnego produktu turystycznego w stolicy Podlasia opartego o kuchnię podlaską, która uważana jest za jedną z najciekawszych na terenie Polski, gdyż bogactwo tej kuchni wynika z wpływów kuchni litewskiej, białoruskiej, rosyjskiej, tatarskiej, żydowskiej i ukraińskiej. Ideą tego przedsięwzięcia jest szlak turystyczny łączący różne lokale gastronomiczne w mieście, które serwują potrawy regionalne, do których przygotowania wykorzystuje się tradycyjne produkty żywnościowe z całego województwa oraz atrakcje i miejsca związane z gastronomią.

Turyści odwiedzający lokale gastronomiczne na Szlaku mają okazję spróbować m.in. takie potrawy i napoje: *bliny ziemniaczane* z farszem mięsnym ze śmietaną, *białyś* – bułkę drożdżową wypełnioną cebulą i posypaną makiem, *śledzie po białostocku* – z grzybami, *solianke* – zupa grzybowa z pomidorami, *babkę* lub *kiszkę ziemniaczaną*, *bała bez* – chłodnik białostocki na bazie śmietany i cebuli, *kartacze*, *kołduny tatarskie* – z farszem z mięsa baraniego lub wołowego podawane w rosole, *sękacza*, *mrowisko*, *buzę* – lekko słodkawy, orzeźwiający napój wyrabiany z mąki jaglanej, *piwo żubr* oraz *żubrówkę* – aromatyczną wódkę ziołową, sporządzoną na bazie spirytusu zbożowego i nalewu na trawę żubrową rosnącą w Puszczy Białowiejskiej.

Szlak to inicjatywa Urzędu Miejskiego w Białymstoku, a zainaugurowany został w październiku 2010 roku. Godny uwagi jest fakt, że Białostocki Szlak Kulinarny zajął drugie miejsce w etapie regionalnym Konkursu na „Najlepszy Produkt Turystyczny – Certyfikat POT 2011”, organizowanego przez Polską Organizację Turystyczną,

⁵⁵ P. Dominik, *Produkty tradycyjne i regionalne szansą rozwoju turystyki kulinarnej*, w: *Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza*, red. P. Dominik, Warszawa, 2012, s. 14.

⁵⁶ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Szlaki kulinarne komponentem wiejskiego produktu turystycznego*, w: *Turystyka wiejska na drodze...*, s. 107–108.

⁵⁷ Strona internetowa: Bialostockiszlakkulinarny.pl, dostęp 23 IX 2012.

a koordynatorem etapu regionalnego jest Podlaska Regionalna Organizacja Turystyczna.

Sandomierski Szlak Jabłkowy⁵⁸ (woj. świętokrzyskie) został utworzony w 2005 roku, ma długość ok. 200 km i wiedzie przez wszystkie gminy powiatu sandomierskiego, łącząc ciekawe miejsca i pokazując unikatowe zasoby historyczne i przyrodnicze Sandomierszczyzny. Z racji dużych odległości szlak jest przeznaczony głównie dla turystów zmotoryzowanych. Można jednak wybrać tylko jeden niewielki fragment trasy i przemierzyć go rowerem lub pieszo.

Główną nić tego szlaku stanowi 30 gospodarstw sadowniczych z dwu-, trzypokoleniową tradycją ogrodniczą w dziedzinie produkcji jabłek, grusz, owoców pestkowych i jagodowych, ale też orzechów laskowych. W gospodarstwach sadowniczych z wieloletnią tradycją ogrodniczą można uzyskać fachową wiedzę ogrodniczą, zapoznać się z informacjami o uprawach i procesach produkcyjnych otrzymywania wyrobów z owoców. Istnieje także możliwość obserwowania procesu uprawy, przechowywania i przetwarzania owoców. Odbywają się tam szkolenia dotyczące pielęgnacji oraz cięcia drzew owocowych. Turyści mogą dokonać degustacji i zakupu świeżych owoców zarówno starych, zapomnianych, jak i nowoczesnych odmian (jabłek, śliwek, wiśni, czereśni, gruszek, moreli, brzoskwiń, truskawek, porzeczek) oraz przetworów owocowych domowej roboty, np. konfitury, kompoty, soki, nalewki czy wypieki, a także warzyw (pomidory, ogórki, kapusta, marchew, cebula) i ich przetworów, np. kiszane ogórki i kapusta, oraz orzechów laskowych.

Na turystów planujących dłuższy pobyt na szlaku czekają gospodarstwa agroturystyczne oferujące noclegi, tradycyjne posiłki, świeże owoce, warzywa i ich przetwory oraz liczne atrakcje, np. jazdę konną, przejazdy bryczką, rowery, zbieranie runa leśnego, wędkowanie, grillowanie, ogniska, biesiady, gry i zabawy na świeżym powietrzu. Na szlaku można spotkać się też z odradzającymi się w ostatnich latach tradycjami winiarskimi w regionie sandomierskim. Profesjonalnie prowadzone winnice są udostępniane turystom do zwiedzania. Można w nich poznać około 10 odmian regionalnych winorośli, a także dokonać degustacji wina i przetworów uzyskanych z winogron. W sezonie zbiorów tych owoców istnieje możliwość ich spróbowania oraz zakupu.

Lubuski Szlak Wina i Miodu⁵⁹ (woj. lubuskie) został stworzony w 2008 roku w Zielonej Górze, uznanej za polską stolicę wina, przez Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie. Przedsięwzięcie łączy ofertę winiarzy i wytwórców miodu – turyści mogą w wyznaczonych terminach zwiedzać przede wszystkim winnice i poznawać wpływ wina na historię oraz kulturę tego obszaru, a także odwiedzać pasieki

⁵⁸ J. Myjak, *Sandomierski Szlak Jabłkowy. Przewodnik turystyczny*, Sandomierz, 2005, s. 3–49.

⁵⁹ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Lubuski Szlak Wina i Miodu oraz jego kulturowe znaczenie dla rozwoju turystyki winiarskiej*, w: *Wielowymiarowe aspekty turystyki kulturowej*, red. B. Sawicki, J. Janicka, Lublin, 2011, s. 162–163.

prezentujące tradycyjne sposoby wytwarzania miodów. Szlak początkowo stanowił na lubuskiej mapie jedną „nitkę” z 14 przystankami po drodze, jednak wkrótce szybko rozrósł się o kolejne punkty. W pierwotnej wersji zaczynał się w winnicy „Kinga” i przechodząc przez Paradyż, kończył się w winnicy „Pałac Mierzęcin”. Obecnie przebiega też przez Żary, Krosno Odrzańskie, Sulęcín z pętlą obejmującą całe województwo.

Po raz pierwszy produkt turystyczny Lubuski Szlak Wina i Miodu został przedstawiony na Targach Turystycznych „Zatur” w 2008 roku, gdzie otrzymał wyróżnienie w kategorii na najlepszy produkt turystyczny targów. Jest to produkt sieciowy, oferujący nie tylko obiekty, ale także usługi oraz imprezy na terenie województwa lubuskiego. Stanowi dobry przykład na porozumienie wielu partnerów: winiarzy, pszczelarzy, właścicieli hoteli i gospodarstw agroturystycznych oraz dyrektorów muzeów. Szlak, o długości ponad 300 km, obejmuje obecnie 47 obiektów, w tym: winnice, pasieki, placówki muzealne, gospodarstwa agroturystyczne, hotele i sklep winiarski.

D) MUZEA

Na szczególną uwagę turystów zainteresowanych gastronomią, zasługują również nowo powstające w ostatnich latach atrakcje turystyczne, czyli muzea o tematyce kulinarnej, które przyjmują różnorodną postać. Wśród rodzajów tego typu placówek wyróżnia się *muzea o charakterze ogólnym* – czyli prezentujące historię i współczesność lokalnej gastronomii, dziedzictwo oraz specyfikę kuchni regionalnej czy narodowej, *muzea specjalistyczne* – których działalność koncentruje się wokół konkretnej potrawy lub produktu żywnościowego, oraz *specjalnie wyodrębnione działy gastronomiczne* w placówkach o innej z reguły, szerszej tematyce, np. w muzeach na wolnym powietrzu czy w muzeach rolno-spożywczych⁶⁰.

W Polsce nie ma jeszcze zbyt wielu muzeów gastronomicznych, jednak wraz z rosnącym zainteresowaniem turystów żywnością regionalną i tradycyjną przybywa także wystaw poświęconych tematyce kulinarnej czy całych muzeów. Zainteresowanie nimi z roku na rok wyraźnie rośnie i będzie wzrastać. Tego typu muzea charakteryzują oryginalne sposoby ukazywania ekspozycji muzealnych, gdyż wykorzystują one na ogół nowoczesne techniki prezentacji danego zagadnienia, np. multimedia czy pokazy wytwarzania danego produktu spożywczego. Turyści zwiedzający muzea gastronomiczne przede wszystkim mogą brać aktywny udział w rozmaitych warsztatach oraz pokazach kulinarnych, które zawsze kończą się degustacją⁶¹. Wśród muzeów o tematyce kulinarnej wyróżnia się w Polsce:

⁶⁰ A. Stasiak, *Gastronomia jako produkt turystyczny*, „Turystyka i Hotelarstwo”, Łódź, 2007, nr 11, s. 117; M. Milewska, A. Prączko, A. Stasiak, *Podstawy gastronomii*, Warszawa, 2010, s. 210.

⁶¹ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Gastronomia narodowa i jej wpływ...*, s. 206.

Muzeum Piekarniczo-Cukiernicze w Ustce⁶² (woj. pomorskie) jest jedyną na Pomorzu i jedną z czterech tego typu stałych ekspozycji muzealnych w kraju, a została otwarta w 1998 roku. W pomieszczeniach nad czynną piekarnią znajdują się unikatowe kilkudziesięcioletnie egzemplarze maszyn oraz urządzeń piekarskich, sprzętu do produkcji wyrobów cukierniczych i karmelarstwa, obszerna kolekcja publikacji, medalierstwo, numizmatyka, pocztówki, orderzy i odznaczenia, filatelistyka – tematycznie opiewające dzieje piekarstwa i cukiernictwa oraz dokumenty związane z tymi eksponatami.

Turyści trafiają do sal ekspozycyjnych, przechodząc wśród kamiennych kół – żaren, maszyn do zarabiania ciasta (wystawionych przed wejściem). W dwóch niewielkich pomieszczeniach zgromadzone są m.in.: XVII-wieczne urządzenie do wyrabiania ciasta, stare urządzenia do mieszania ciasta oraz masy kremowej, a także gofrownice z początku XX wieku. Wśród ciekawostek znajduje się przedwojenny automat do wyrobu cukierków i XIX-wieczny pierwowzór lodówki z czasów, gdy w gospodarstwach domowych nie było jeszcze energii elektrycznej – bezprądowe urządzenie chłodnicze na tzw. suchy lód. Na półkach poustawiane są kociołki do ubijania ręcznego. Zachowało się także urządzenie do produkcji landrynek. Turyści mogą również zobaczyć garnki kamionkowe, których cukiernicy używali do przechowywania surowców do produkcji np. marmolady. W gablotach znajdują się radełka do robienia dekoracji cukierniczych, najstarszym przedmiotem w Muzeum jest stół do przerabiania ciasta. Można się tam dowiedzieć, jakimi wagami odważano konieczne surowce do przyrządzania ciast. Wśród ciekawostek zawodu wyeksponowane są urządzenia do produkcji sękacza, a także specjalna stolnica do obróbki ciasta piernikowego oraz różne foremki do tego charakterystycznego dla polskiego dziedzictwa kulinarnego wypieku.

Muzeum Gospodarki Mięsnej w Sielinku⁶³ (woj. wielkopolskie) jest oddziałem Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Placówka ta mieści się w specjalnie na ten cel zbudowanym, funkcjonalnym budynku, uznanym w 1996 roku za jeden z trzech najlepszych nowo wybudowanych w Polsce. Liczne wpisy do książki pamiątkowej świadczą o trafności pomysłu powołania placówki muzealnej o takim profilu (pierwsza i jedyna w Polsce, a trzecia w skali światowej – po Niemczech i Węgrzech). Ekspozycja ukazuje historię rzemiosła rzeźnickiego i przemysłu mięsnego od połowy XVII wieku do lat 60. XX wieku. Zebrane muzealia dokumentują przetwórstwo mięsa od chwili uboju po wyrób wędlin i sprzedaż. Łączna powierzchnia wystawowa przekracza 1000 m².

W Muzeum zgromadzono ponad 7000 eksponatów, a ich liczba stale wzrasta. Maszyny i urządzenia przetwórcze zaprezentowano z uwzględnieniem postępu, jaki dokonywał się w sposobach ich napędzania, poczynawszy od urządzeń ręcznych, po-

⁶² M. Woźniczko, D. Orłowski, *Muzeum Piekarniczo-Cukiernicze jako innowacyjny produkt turystyczny Ustki*, „Problemy Turystyki i Hotelarstwa”, 2009, z. 1 (11), s. 118–119.

⁶³ Strona internetowa: Muzeum-szeniawa.pl, dostęp 24 IX 2012.

przez napędzane za pomocą transmisji, aż po elektryczne. W Muzeum zgromadzono znaczącą kolekcję narzędzi i urządzeń rozdrabniających, jak noże (w tym: noże krzywkowe, piły, topory, wilki, kutry), oraz urządzeń napędzających – nadziewarek. W Muzeum nie brakuje również różnego typu krajalnic wyrobów wędliniarskich. Obok nich swoje miejsce mają wagi sklepowe, a ekspozycję uzupełniają wozy do transportu żywca, mięsa i innych surowców rzeźnych prezentowane w atrium budynku.

Muzeum Gorzelnictwa w Łąncucie⁶⁴ (woj. podkarpackie) to jedyna tego typu placówka zlokalizowana na terenie Polski, którą umiejscowiono w klasycystycznym dworku z 1833 roku, którym od 1970 roku opiekuje się Fabryka Wódek w Łąncucie. W latach 1993–1994 w porozumieniu z Muzeum Zamkiem w Łąncucie i Muzeum Wnętrz Fabrykanckich w Łodzi postanowiono przywrócić dworkowi wystrój nawiązujący do czasów ordynacji, a zbiorom i ekspozycji nadać rangę godną czasów świetności Fabryki Likierów, Rosolisów i Rumu hrabiego Alfreda Potockiego.

W zaaranżowanych w stylu i duchu końca XIX wieku wnętrzach Muzeum turyści mogą prześledzić rozwój i poznać życie codzienne Fabryki. Na ekspozycji zaprezentowane zostały: fotografie, dawne dokumenty, dyplomy, stare etykiety, zachowane butelki o bardzo nieraz wyszukanych kształtach, kielichy degustacyjne i stare maszyny. Turyści na makietach mogą prześledzić cały proces pracy przy ciągu rozlewniczym wódek. Na ścianach – w różnych pomieszczeniach Muzeum – znajdują się eksponaty przedstawiające również historię gorzelnictwa na ziemiach polskich – poza Łąncutem. Ekspozycję muzealną dopełnia kolekcja współcześnie produkowanych alkoholi, która zamyka w ten sposób krąg przebytej drogi i czasu.

PODSUMOWANIE

Oczekiwania współczesnego turysty wyznaczają nowe trendy w światowej, a co za tym idzie – krajowej gospodarce turystycznej. W ostatnich latach na rynku usług turystycznych widoczny jest rozwój różnego rodzaju podróży tematycznych, w których wyznacznikiem staje się poznawanie innych grup narodowościowych oraz etnograficznych. Tego rodzaju podróże mają przede wszystkim na celu zapoznanie z wybranymi aspektami kultury materialnej i niematerialnej odwiedzanego przez turystę miejsca. Jednym z takich tematów jest wykorzystanie dziedzictwa kulinarnego oraz uczynienie z niego atrakcji turystycznej. Czynnikiem decydującym o atrakcyjności kulinarnej regionu lub miejscowości są bez wątpienia takie elementy, jak odmienność i różnorodność danej kuchni oraz wierność tradycji przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Turystyka stanowi jeden z bodźców ochraniających bądź wręcz odtwarzających dziedzictwo kulinarne regionów. W dobie globalizacji i powszechnej dostępności dóbr coraz częściej następuje powrót do korzeni, które stanowią o naszej bo-

⁶⁴ Strona internetowa: Muzeumgorzelnictwa.pl, dostęp 24 IX 2012.

gatej kulturze. Polska staje przed olbrzymią szansą zajęcia prestiżowego miejsca wśród państw, które z własnej gastronomii uczynią markę rozpoznawalną na całym świecie. Różnorodność pejzaży kulturowych, a co za tym idzie – zróżnicowane dziedzictwo kulinarne daje nam niepowtarzalną szansę wyróżnienia się w gronie narodów świata. Odtwarzanie dawnych receptur, przypominanie zapomnianych składników i ich zaskakujących dzisiaj połączeń może być wspaniałym źródłem inspiracji dla ciągle poszukujących nowych wrażeń turystów kulinarnych.

Turystyka kulinarna może odgrywać znaczącą rolę w rozwoju regionalnym, a tym samym być narzędziem, dzięki któremu wraz z turystami przybywającymi do danych miejsc napływać będą środki finansowe. Turyści chętnie przyjeżdżają tam, gdzie można zobaczyć odmienne zwyczaje, poznać tradycje i zetknąć się z inną kulturą żywieniową. Oddziaływanie na zmysły turystów stanowi najskuteczniejszy element promocji atrakcji turystycznych. Turystyka kulinarna w Polsce odbywa się poprzez uczestnictwo w licznie organizowanych wydarzeniach kulinarnych, wizytach w folklorystycznych zakładach gastronomicznych, przemierzanie szlakami związanymi z jakimiś specjałami spożywczymi czy zwiedzanie muzeów kulinarnych. Należy pamiętać, że w oparciu o narodową kuchnię i jej odmiany regionalne tworzy się na świecie najlepiej sprzedawane produkty turystyczne, promujące miejsca, z których pochodzą.



Anna Pawlikowska-Piechotka

Wydział Turystyki i Rekreacji
Akademia Wychowania Fizycznego w Warszawie

Maciej Piechotka

Pracownia Projektowa „Grupa Eco”, Warszawa

USŁUGI GASTRONOMICZNE W ZABYTKACH BUDOWNICTWA WIEJSKIEGO. WYBRANE MUZEA SKANSENOWSKIE

WPROWADZENIE

Wraz ze wzrostem zamożności coraz więcej Polaków korzysta z usług gastronomii, a większe zapotrzebowanie na lokale w miejscach tłumnie odwiedzanych przez turystów powoduje konieczność poszukiwań przestrzeni na te usługi także w obiektach muzealnych, na przykład na terenie muzeów skansenowskich. Ta tendencja jest spójna z procesem zmian tradycyjnej funkcji i formy muzeum, jakiej jesteśmy świadkami. Muzea zawsze pełniły istotną rolę w życiu, zmieniał się jednak ich charakter i znaczenie. Obecnie te placówki spełniają niezwykle złożone i różnorodne zadania: są równocześnie miejscem prac naukowych, dokumentacyjnych, konserwatorskich; działań oświatowych, dydaktycznych, popularyzatorskich; ale także – miejscem wypoczynku i rodzinnej rozrywki (w dni świąteczne, w czasie wakacji).

Bez wątpienia, zważywszy współczesne funkcje skansenu, lokalizacja restauracji na terenie muzeum ma wiele zalet: podnosi jego atrakcyjność, przyczynia się do generowania dochodów, pozwala na regenerację sił podczas wielogodzinnego spaceru po rozległym terenie. W wielu muzeach budynek restauracji ma jeszcze inne funkcje, np. handlowe (jak sklepik z pamiątkami i artystycznymi wyrobami w Sierpcu). Obecnie nie we wszystkich skansenach można spotkać lokale gastronomiczne

z prawdziwego zdarzenia (do chlubnych wyjątków należą na przykład: Olsztynek, Łowicz, Sierpc). Niestety, wciąż wiele placówek poprzestaje na propozycji skromnej kawiarni, kiosku z napojami lub automatu (Granica w gm. Kampinos, Kłóbka) lub działalność gastronomiczną ku rozczerowaniu odwiedzających zawiesza (Nowogród).

Prezentowany materiał jest efektem studiów teoretycznych oraz badań terenowych prowadzonych przez autorów w latach 2011–2012. Wykonano badania ankietowe (ujednolicony kwestionariusz obiektu) w wybranych lokalach gastronomicznych położonych w muzeach skansenowskich w Polsce, zebrano materiał ilustracyjny (dokumentację fotograficzną i rysunkową). Naszym zamiarem było rozeznanie problemów związanych z uzupełnieniem funkcji turystycznych muzeów o usługi gastronomii – rozważanych na przykładzie wybranych skansenów.

PODSTAWOWE PROBLEMY TECHNICZNE I PRAWNE PROJEKTOWANIA LOKALI GASTRONOMICZNYCH

Trudno jest mówić o jednolitym terminie „lokal gastronomiczny”. Pod tym pojęciem rozumiemy zarówno samoobsługowy, sezonowy punkt gastronomiczny czy skromny barek, jak i wspaniałe restauracje, o wielu miejscach konsumpcyjnych, z wyspecjalizowaną obsadą kelnerską i bogatym menu. Od wielkości i charakteru obiektu, którym dysponuje inwestor – zależec będzie nie tylko liczba konsumentów, ale i niezrządco rodzaj przyrządzanych potraw oraz sposób ich podawania.

Lokal gastronomiczny to układ funkcjonalny, którego najważniejszym segmentem jest sala dla gości (ewentualnie rozszerzona o tak zwany „ogródek”, sezonowo organizowany na zewnątrz) oraz szeroko rozumiane zaplecze, składające się z kuchni, zmywalni, magazynu, pomieszczeń technicznych. Należy podkreślić, że ilość miejsc w sali konsumpcyjnej zależy nie tylko od wielkości sali dla gości, ale i od warunków zaplecza: kuchni, pomieszczeń magazynowych i technicznych. W obiektach zabytkowych wielkość kuchni i sali jadalnej są na ogół zdeterminowane kubaturą, rozmiarami, wyglądem i położeniem adaptowanego wnętrza. Jednak nawet przy istotnych ograniczeniach odpowiednie zagospodarowanie przestrzeni może wpłynąć korzystnie na funkcjonalność i wydajność lokalu gastronomicznego.

Obowiązujące regulacje prawne, które należy uwzględnić przy takim projekcie, obejmują wymagania odnośnie:

- stanu technicznego budynku, wnętrza, instalacji oświetleniowej, grzewczej i wentylacyjnej;
- sposobu gromadzenia i przechowywania produktów spożywczych;
- wyposażenia sali konsumenckiej, kuchni i zaplecza;
- sposobu składowania i utylizacji odpadów;
- bezpieczeństwa przeciwpożarowego;
- decyzji konserwatorskich w zakresie zagospodarowania zabytku dla celów użytkowych.

A) SALA KONSUMENCKA

Nie tylko smaczne, zdrowe i ładnie podane potrawy, miła i kompetentna obsługa, ale także odpowiedni charakter wnętrza sali jadalnej – czyli rodzaj mebli, ich aranżacja, dobór kolorów i oświetlenia – sprawiają, że goście spędzą miło czas i chętnie odwiedzą lokal ponownie lub polecą go znajomym. Zatem nie tylko od jakości kuchni i dobrze wyważonych cen potraw, ale i od projektu, standardu realizacji oraz charakteru wnętrza sali, jej schludności – w dużej mierze zależy sukces lub klęska takiej działalności. Ładne i czyste wnętrze sali dla gości powinno sprawiać, że konsument czuje się tam dobrze i bezpiecznie, zrelaksowany w estetycznym otoczeniu, korzystając z wygodnych i stabilnych mebli. Ponieważ zbyt duże wnętrza mogą być mało przytulne, można je podzielić ażurowymi ściankami, zbyt wysoki sufit – obniżyć, sprawiając, że wnętrze będzie bardziej intymne, przytulne.

Ogromnie ważnym elementem projektu sali konsumpcyjnej, wpływającym znacząco na komfort gości, jest właściwe ogrzewanie i wentylacja – ostatnio coraz częściej zastępowane centralnymi urządzeniami klimatyzacyjnymi (całorocznymi). Oświetlenie naturalne (okna sali konsumenckiej) mogą być dodatkową atrakcją, szczególnie jeżeli za nimi rozciąga się piękny widok na skansen, na zadbaną zielen. W dni pochmurne i po zmierzchu konieczne jest rozjaśnianie sali jadalnej światłem elektrycznym, nastrojowymi świecami. Podłoga sali jadalnej powinna być ładna, ciepła, nie śliska, trudnościaralna i odporna na zabrudzenia (łatwa do utrzymania w czystości). Te wymagania spełniają liczne gatunki twardego drewna egzotycznego, płytki ceramiczne, gres lub kamienne.

Aby przytłumić hałas odsuwanych krzeseł na twardej podłodze kamiennej lub ceramicznej – można stosować miękkie podkładki. Ściany sali jadalnej powinny być estetyczne, łatwe do czyszczenia, odporne na uderzenia, spełniać wymagania komfortu akustycznego (tłumić hałas, jaki wytwarzają rozmawiający goście). Przykładowo gładkie wykładziny kamienne odbijają fale głosowe, z kolei boazerie drewniane – wchłaniają hałas. Warunki akustyczne wnętrza sali mogą poprawić zasłony okienne, tkaniny dekoracyjne i wykładziny dywanowe.

Wybór mebli do sali konsumenckiej powinien być konsekwencją projektu wnętrza i być spójny z decyzjami artystycznymi dla całej aranżacji sali. Popularne są meble z drewna lub drewna i metalu (do tarasów i ogródków – praktyczne mogą być odporne na wilgoć meble z wikliny, metalu lub mas plastycznych). Przy wyborze konkretnych wzorów mebli do sali jadalnej należy kierować się nie tylko względami estetycznymi, ale także przesłankami praktycznymi. Meble powinny być lekkie, ale solidne, odporne na zniszczenie i łatwe do konserwacji. Ławy, chociaż niezwykle malownicze i podkreślające w zabytkowych wnętrzach ich rustykalny charakter – mogą być unikane przez osoby cierpiące na bóle kręgosłupa i potrzebujące oparcia pod plecy. Rodzaj i wielkość stołów i krzeseł, ich ustawienie będą rzutować na ilość miejsc konsumenckich sali jadalnej.

Podstawowym parametrem jest wielkość stołu, na którym powinny się zmieścić naczynia i sztućce, szklanki, kieliszki, półmiski, wazonik, świecznik, przyprawy i serwetnik. Każdy z konsumentów zajmuje co najmniej 60–75 cm szerokości stołu. Najbardziej popularne i wygodne są stoły kwadratowe, czteroosobowe (85 × 85 cm o wysokości 70 cm). Stoły długie (dla więcej niż 10 osób), chociaż pasujące do historycznych, rustykalnych wnętrz – czasami utrudniają obsługę kelnerską. O szerokości przejść głównych i bocznych między stolikami decyduje bezpieczeństwo i swoboda ruchu (zaleca się minimum 155 cm w świetle krawędzi stolików). Na jednego konsumenta (w zależności od wyboru mebli i sposobu aranżacji sali jadalnej, kategorii lokalu) należy przewidzieć od około 1,75 m² (sale duże, niższy standard) do nawet 2,5 m² (sale małe lub lokale o wysokim standardzie). Należy bowiem podkreślić, że im sala jest mniejsza, tym procentowo więcej zajmie powierzchnia komunikacji: przejścia między stolikami, dojście do kuchni, do drzwi wyjściowych (tabela 1).

TABELA 1. SZACUNKOWE WSKAŹNIKI ZAPOTRZEBOWANIA POWIERZCHNI NA JEDNO MIEJSCE KONSUMPCYJNE W LOKALACH GASTRONOMICZNYCH

MINIMALNA POWIERZCHNIA (m ²)	STÓŁ 8-OSOBOWY	STÓŁ 6-OSOBOWY	STÓŁ 4-OSOBOWY
na jedno miejsce konsumenckie netto	0,75	0,80	0,90
komunikacja	0,50	0,50	0,50
rezerwa (główne ciągi komunikacyjne, grzejniki, zieleń, dekoracje, przestrzeń przy wydawaniu, stoliki pomocnicze)	0,50	0,50	0,50
orientacyjny wskaźnik brutto na jedno miejsce konsumpcyjne*	1,75	1,80	1,90

* Tylko z pewnym przybliżeniem można oszacować wskaźniki zapotrzebowania powierzchni na jedno miejsce konsumpcyjne. Takie wskaźniki mogą różnić się w zależności od kształtu, wielkości sali, wymiarów i projektu mebli, ich rozplanowania, ścianek działowych, dekoracji wnętrza, wielkości grzejników (pieców, kominków), usytuowania drzwi i okien. Tutaj przyjęto najbardziej popularne gabaryty, przejście boczne między stołami przyjęto na 1,55 m.

Źródło: opracowanie własne, 2012 r.

Ważną przesłanką – istotnie wpływającą na wygląd wnętrza, sposób aranżacji sali – jest system obsługi: kelnerski lub samoobsługowy. Przy systemie samoobsługi całkowitej lub częściowej główne przejścia dla konsumentów powinny mieć odpowiednią szerokość oraz rekomendowany jest wtedy jeden kierunek ruchu, aby wyeliminować przykre kolizje. Regulacja taka jest możliwa za pomocą np. barierek lub odpowiedniej aranżacji mebli w sali jadalnej oraz ułożenia lady z wydawaniem posiłków wzdłuż dłuższego boku sali konsumpcyjnej. Najkorzystniejszym rozwiązaniem jest

rozmieszczenie sali konsumenckiej, kuchni i jej zaplecza (magazyn, zmywalnia) na jednym poziomie. Przepisy zalecają, aby sala jadalna, bufet ekspedycyjny, zmywalnia i magazyn produktów znajdowały się na jednym poziomie, ale kiedy lokal gastronomiczny zajmuje więcej niż jedną kondygnację – dopuszczalne jest instalowanie dźwigu towarowego.

Jeżeli właściciel lokalu zdecyduje się na ogródek – warto pamiętać o markizach lub parasolach nie tylko chroniących przed słońcem i deszczem, ale także zapewniających komfort przytulności. Zawsze warto też optycznie i akustycznie wygrodzić miejsca do konsumpcji na zewnątrz budynku, stosując ekrany z pnączami, donice z zielenią, wykładziny dywanowe. Sezon otwarcia ogródka można wydłużać, proponując klientom plety do okrycia, instalując przenośne grzewnice.

B) KUCHNIA, ZMYWALNIA I ZAPLECZE

Zgodnie z przepisami dotyczącymi zakładów gastronomicznych, wysokość pomieszczeń części kuchennej powinna wynosić co najmniej 3,30 m, w pozostałych minimum 2,50 m (Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z 11 czerwca 2002 roku w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy). Są to wymagania w przypadku adaptacji obiektów zabytkowych (na przykład tradycyjnego domostwa) do celów lokalu gastronomicznego, często bardzo trudne lub niemożliwe do spełnienia. Ponadto zaplecze lokalu (kuchnia, zmywalnia, magazyn) wymaga specjalistycznego wyposażenia.

W kuchni restauracyjnej przewidziane są następujące czynności:

- przygotowanie warzyw, mycie i dzielenie mięsa, ryb, przygotowanie potraw mącznych i deserów;
- gotowanie i pieczenie zup, deserów, mięs i sosów;
- wykańczanie i porcjowanie potraw.

W małych kuchniach (w miejscu wydzielonym) odbywa się także zmywanie sprzętu i naczyń kuchennych. Kuchnie małych restauracji (do 150 posiłków wydawanych dziennie) mogą zajmować jedno pomieszczenie z niewielką ilością urządzeń, przypominających takie, które znamy z kuchni domowych; natomiast kuchnie średnie i wielkie (powyżej 500 posiłków wydawanych dziennie) wymagają już podziału pracy, stosowania maszyn i urządzeń typowych dla przemysłu gastronomicznego. Naturalnie spodziewana liczba konsumentów, rodzaj posiłków, charakter potraw i sposób ich podawania – determinują wybór i ilość urządzeń w kuchni (kotłów warzelnych, szybkowarów, patelni przechyłowych, piekarników) i wielkość zaplecza. Jeżeli właściciel zdecyduje się na przywożenie potraw z zewnątrz i tylko ich podgrzewanie na miejscu, podawanie posiłków na jednorazowych talerzach i stosowanie jednorazowych sztućców – kuchnię i zaplecze można zredukować do minimum.

Rozplanowanie szafek, urządzeń, blatów roboczych powinno umożliwiać krótkie i bezkolizyjne drogi dostawy produktów, przyrządzanie potraw i wydawanie posiłków, celowe rozmieszczenie stanowisk pracy, łatwość kontroli i nadzoru personelu, dobre (ekonomiczne) wykorzystanie powierzchni. Zasada produkcji „po-

tokowej” wymaga ustawienie urządzeń i blatów roboczych w logicznym ciągu produkcyjnym.

W małych kuchniach nie jest wymagane oddzielenie zmywalni, w średnich i wielkich takie pomieszczenie powinno być połączone z salą jadalną. Na cykl zmywania składa się: sortowanie, usuwanie resztek, mycie, płukanie, suszenie, polerowanie (piaskowanie) i transport czystych naczyń do pomieszczenia kredensu (kuchni). W restauracjach małych wystarczy pojedyncza maszyna do zmywania, w większych konieczne są urządzenia przemysłowe, o wielu komorach. Urządzenia gastronomiczne eksploatuje się w trudnych warunkach, wymaga się od nich trwałej konstrukcji i powierzchni ułatwiających czyszczenie (np. stal nierdzewna). Powierzchnie robocze w kuchniach, zmywalni, blaty kuchni i szafek są najczęściej pokryte blachą nierdzewną lub twardymi płytami, gdyż powinny mieć gładkie, łatwe do czyszczenia powierzchnie bez szczelin i ubytków.

Przepisy zalecają, aby kuchnia miała bezpośrednie połączenie z bufetem ekspedycyjnym (wydawalnią), spiżarnią, chłodziarką, magazynem. Należy podkreślić, że obowiązujące przepisy sanitarne wymagają zaplanowania osobnego pomieszczenia do dezynfekcji i przechowywania świeżych jaj – jeżeli są używane do przyrządzania potraw.

Przepisy sanitarne wymagają, aby ściany i sufity kuchni i pomieszczeń gospodarczych były pomalowane na jasny kolor, miały gładką, łatwo zmywalną powierzchnię. Ściany w kuchni powinny być wyłożone glazurą do wysokości 1,50 m, w zmywalni – do sufitu. Podłogi w kuchni i pomieszczeniach pomocniczych powinny być wykonane z trwałych materiałów, zmywalnych, odpornych na ścieranie. W oknach należy zamocować siatki chroniące przed owadami.

Ile miejsca należy rezerwować na kuchnię i zaplecze? Pożądana wielkość pomieszczeń dla urządzenia wygodnego wnętrza kuchni i zaplecza dla restauracji – to suma powierzchni zajętej przez szafki, urządzenia, stanowiska pracy i przejścia komunikacyjne. Szerokość przejść zależy od używanych środków transportu. Nasza praktyka projektowa dowodzi, że zawsze korzystnie jest dysponować pewną rezerwą powierzchniową, np. przewidzianą na nowe urządzenia montowane w przyszłości. Należy podkreślić, że tak w sali jadalnej, jak w kuchni i jej zapleczu obowiązują standardy oświetlenia, ogrzewania i wentylacji dla zapewnienia bezpieczeństwa i komfortu pracy.

c) GOSPODARKA ODPADAMI, URZĄDZENIA SANITARNE

Ponieważ przy lokalach gastronomicznych powstaje wiele odpadów (resztki jedzenia, opakowania, puszki, butelki), sposób ich zagospodarowania (segregowania, gromadzenia, wywozu) należy przewidzieć już na etapie projektu, uwzględniając lokalne przepisy gminne w tym zakresie. W wielu restauracjach stosuje się młynki na odpadki (rozdrobnione odprowadza się do kanalizacji), ale często jest to system zawodny. W rezultacie powszechnie stosuje się pojemniki na odpady (z założeniem ich segregacji), wywożone następnie przez autoryzowane firmy (Ustawa z 1 stycz-

nia 2012 roku o utrzymaniu czystości i porządku w gminach). Zawsze wewnątrz lub w pobliżu lokalu gastronomicznego powinny znajdować się zespoły ogólnodostępnych sanitariatów.

D) BEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie urządzenia lokalu gastronomicznego powinny mieć atest Państwowego Zakładu Higieny, spełniać wymagania rozporządzeń dotyczących montażu i eksploatacji urządzeń elektrycznych, gazowych, obowiązujących norm odnoszących się do zasad budowy i eksploatacji instalacji oświetleniowych, wentylacyjnych, kominiowych. Ponieważ do obowiązków właściciela lokalu gastronomicznego należy zapewnienie konsumentom bezpieczeństwa i możliwości ewakuacji w razie zagrożenia, poza wymienionymi regulacjami prawnymi inwestor pragnący otworzyć lokal gastronomiczny musi podporządkować się także przepisom regulującym bezpieczeństwo przeciwpożarowe, są to w szczególności:

- Ustawa z 24 sierpnia 1991 roku o ochronie przeciwpożarowej;
- Ustawa z 7 lipca 1994 roku – Prawo budowlane;
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 roku w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie;
- Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 24 lipca 2009 roku w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych;
- Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 7 czerwca 2010 roku w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków i terenów ich otaczających.

W obiektach zabytkowych i na terenach skansenów obowiązują ponadto dodatkowe przepisy:

- Ustawa z 23 lipca 2003 roku o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami;
- Rozporządzenie Ministra Kultury z 15 października 2003 roku w sprawie zabezpieczenia zbiorów w muzeach przed pożarami, kradzieżami oraz innymi niebezpieczeństwami grozącymi zniszczeniem lub utratą muzealiów oraz przygotowania zbiorów do ewakuacji w razie zagrożenia.

PODSTAWOWE PROBLEMY ZAGOSPODAROWANIA OBIEKTÓW ZABYTKOWYCH NA CELE UŻYTKOWE

Jak już wspomniano, szczególną atrakcję dla turystów odwiedzających skansen może stanowić lokal gastronomiczny zorganizowany w historycznej karczmie lub tradycyjnym domostwie. Niestety, takie rozwiązanie może być bardzo trudne w praktyce do realizacji z uwagi na – z jednej strony – surowe wymagania techniczno-sanitarne (wysokość pomieszczeń, odpowiednia wentylacja), z drugiej – rygorystyczny program konserwatorski.

Obowiązujące prawo ochrony zabytków i stosowane praktyki konserwatorskie mogą skutkować zakazem zbyt głębokich ingerencji w obiekcie zabytkowym (ustawa

z 23 lipca 2003 roku o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami). Wszelkie prace budowlane w nieruchomości zabytkowej oraz jej otoczeniu można prowadzić tylko za zezwoleniem właściwego wojewódzkiego konserwatora zabytków, zgodnie z dokumentacją konserwatorską obiektu (opartą o wyniki badań naukowych), określającą możliwości zagospodarowania na cele użytkowe. Nie zawsze są to decyzje aprobujące plany inwestora (na przykład otwarcia lokalu gastronomicznego), bowiem program ochrony danego zabytku może ograniczać lub nawet wykluczać zamierzone funkcje i zakres adaptacji. Zasady i tryb udzielania zezwoleń na prowadzenie prac budowlanych, warunki ich prowadzenia oraz kwalifikacje osób, które mają prawo podejmowania takiej działalności – reguluje prawo (Rozporządzenie Ministra Kultury z 9 czerwca 2004 roku w sprawie prowadzenia prac konserwatorskich, restauratorskich, robót budowlanych, badań konserwatorskich i architektonicznych, a także innych działań przy zabytku wpisanym do rejestru zabytków oraz badań archeologicznych oraz poszukiwań ukrytych lub porzuconych zabytków ruchomych).

Decyzje konserwatorskie – uwzględniające stan zachowania, charakter, wartość historyczną i artystyczną zabytku – mogą zastrzegać konieczność stosowania określonych technologii wykonawczych, materiałów konstrukcyjnych lub wykończeniowych). Zgodnie z prawem wszystkie osoby zaangażowane w proces inwestycyjny (wykonawcy projektu, wykonawcy robót, nadzór inwestycyjny) muszą legitymować się odpowiednimi kwalifikacjami. Są to procedury żmudne i skomplikowane, a także kosztowne. Wojewódzki konserwator może uzależniać rozpatrzenie wniosku i wydanie pozwolenia na prace budowlane od przedłożenia dodatkowej dokumentacji (na przykład szczegółowych, dodatkowych badań historycznych, specjalistycznych ekspertyz). Już na etapie przygotowań do inwestycji pojawiają się często liczne problemy trudne do rozwiązania w sposób, który spełni oczekiwania zainteresowanych stron: służb ochrony zabytków – właściciela – turystów.

Warunkiem pomyślnego rozpoczęcia i zakończenia inwestycji w obiekcie zabytkowym jest nie tylko cierpliwość, kultura prawna i zrozumienie szczególnych uwarunkowań ze strony inwestora, ale i gotowość urzędów do dobrej współpracy. Taka postawa da szansę na wypracowanie najkorzystniejszego do przyjęcia kompromisu między twardymi zasadami sztuki konserwatorskiej a oczekiwaniami inwestora i jego obiektywnymi możliwościami realizacji inwestycji¹.

W przeszłości utrwaliło się przyjmowanie za pożądane zachowanie w największym stopniu autentyczności zabytku i minimalizowanie jakiegokolwiek ingerencji

¹ Takie pragmatyczne nastawienie do możliwości rozwiązań sytuacji konfliktowych, mogących wystąpić na płaszczyźnie konserwator sztuki – inwestor, zauważymy w licznych pracach autorów zajmujących się tymi zagadnieniami: *O zabytkach: opieka, ochrona, konserwacja*, red. T. Rudkowski, Warszawa, 2005; B. Rymaszewski, *Polska ochrona zabytków*, Kraków, 2005; E. Małachowicz, *Konserwacja i rewaloryzacja architektury w środowisku kulturowym*, Warszawa, 2007; A. Pawlikowska-Piechotka, *Funkcje turystyczne zabytkowych rezydencji na Mazowszu*, Warszawa, 2008.

w substancję zabytkową („Karta wenecka”). Dopuszczalne zabiegi musiały być uzasadnione wyłącznie troską o przetrwanie obiektu. Pogląd ten jest stopniowo weryfikowany („Deklaracja amsterdamska”) jako nieprzystający do współczesnych warunkowań gospodarczych. Należy podkreślić, że prekursorem takiej postawy byli już znacznie wcześniej polscy przedstawiciele szkoły konserwatorskiej – pod przewodnictwem prof. Jana Zachwatowicza². Wydaje się to być słusznym kierunkiem zmian, jako że zabytków architektury i budownictwa jest w Polsce kilkadziesiąt tysięcy, a budżet państwa nie daje rady w realizacji najbardziej pilnych nawet programów ratowniczych. W tej sytuacji prywatni inwestorzy chcący inwestować w zabytki, przeznaczając je do pełnienia różnorodnych funkcji komercyjnych (na przykład lokalu gastronomicznego), stają się często jedyną szansą na uratowanie obiektu przed całkowitą zagładą.

Należy podkreślić, że zarówno służby konserwatorskie, jak i potencjalny inwestor są w trudnej sytuacji. Do prawidłowego zagospodarowania zabytku do nowych funkcji użytkowych (lokalu gastronomicznego czy hotelu) konieczna jest realizacja wielu przyjętych już jako standardowe i wymaganych prawem rozwiązań dotyczących instalacji, połączeń funkcjonalnych, komunikacji wewnętrznej, rozwiązań dotyczących wystroju. Zatem, aby obiekt zabytkowy (historyczna karczma, zajazd, tradycyjne domostwo) mógł zostać przystosowany do standardów i funkcji współczesnych, konieczne są głębokie przeobrażenia, często wykluczające zachowanie obiektu w autentycznej, niezmienionej formie – co jest często wymagane decyzją wojewódzkiego konserwatora zabytków. Bez wątplenia dobro ochrony zabytków wymaga nieustannych poszukiwań rozsądnego kompromisu. Jest to proces ciągły, konieczny dla doskonalenia podstaw teoretycznych i prawnych, które będą odpowiadać potrzebom zmieniającej się wciąż rzeczywistości. Miejmy jednak nadzieję, że kolejne zmiany będą starannie wyważone, uwzględniając zawsze racjonalny kompromis między interesem właścicieli nieruchomości zabytkowych a zadaniami ochrony zabytków – co w efekcie, bez rezygnacji z wysokich wymagań ochronnych, zwiększy ich szanse zachowania dla przyszłych pokoleń.

GASTRONOMIA W MUZEACH SKANSENOWSKICH

W polskiej tradycji karczmy (oberże, austerie, szynki, gospody) pełniły istotną rolę jako nie tylko miejsce wyszynku, sklep, dom zajezdny dla podróżnych, ale także jako centrum życia społecznego wsi, nieformalnych spotkań ludności, wspólnych zabaw. Budowano je przy uczęszczanych drogach i we wsiach³. Zachowane do naszych czasów zabytkowe karczmy są cennymi przykładami drewnianego budownictwa lu-

² J. Zachwatowicz, *Program i zasady konserwacji zabytków*, „Biuletyn Historii Sztuki i Kultury”, Warszawa, 1946, nr 1–2; tenże, *Wybór pism*, Warszawa, 1982.

³ T. Chrzanowski, *Karczmy i zajazdy polskie*, Warszawa, 1958; T. Czerwiński, *Budownictwo ludowe w Polsce*, Warszawa, 2006.

dowego: karczma z Rogów w Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, karczma ze Skrzyszewa nad Bugiem w Muzeum Architektury Drewnianej Regionu Siedleckiego, karczmy z Małszewa i Skandawy w Muzeum Budownictwa Ludowego w Olsztynku, karczma z Pułkowa Wielkiego w skansenie w Kłóbce, karczmy z Podwilka w skansenie w Zubrzycy Górnej.

Niestety, z powodu wielorakich uwarunkowań, w niewielu skansenach te cenne przykłady tradycyjnego wiejskiego budownictwa są wykorzystywane w swojej funkcji pierwotnej, służąc odwiedzającym muzeum turystom jako lokal gastronomiczny o szczególnym wystroju, klimacie i charakterze (tabela 2). Miejmy nadzieję, że w przyszłości skala takiego sposobu użytkowania zabytków architektury i budownictwa wiejskiego będzie coraz większa.

TABELA 2. OFERTA GASTRONOMICZNA I PROMOCJA TRADYCYJNEJ KUCHNI
W MUZEACH BUDOWNICTWA LUDOWEGO (WYBRANE SKANSENY)

SKANSEN (ROK ZAŁOŻENIA)	LOKAL GASTRONOMICZNY	IMPREZY PROMUJĄCE TRADYCYJĘ KULINARNĄ
Muzeum Wsi Radomskiej w Szydłowcu (1976)	automat z napojami i słodyczami przy kasach	„Święto chleba” (pierwsza niedziela września), „Festiwal kartofla” (jesienią)
Muzeum Architektury Drewnianej Regionu Siedleckiego w Suchej* (1993)	brak stałej oferty (możliwe jednorazowe usługi gastronomiczne po indywidualnym uzgodnieniu z zarządzającym)	brak informacji
Muzeum – Skansen w Sokołowie Podlaskim* (2000)	brak usług gastronomii	brak informacji
Skansen w Kuligowie nad Bugiem* (2000)	brak usług gastronomii	„Z dawnych kulinariów”, „Ryby smażone” (dania regionalne z ryb), „Wiejski chleb”
Muzeum Piekarstwa i Ciastkarstwa w Ślężanach*	w trakcie organizacji	w trakcie organizacji
Skansen Kurpiowski w Nowogrodzie* (1919–1927)	lokal gastronomiczny w zabytkowej karczmie	brak informacji
Muzeum Budownictwa Ludowego – Park Etnograficzny w Olsztynku (1909)	lokal gastronomiczny w budynku stylizowanym na zabytkową karczmę	„Regionalne święto ziół”, „Smaki ziemniaka”, „Regionalne ekologiczne targi chłopskie”

SKANSEN (ROK ZAŁOŻENIA)	LOKAL GASTRONOMICZNY	IMPREZY PROMUJĄCE TRADYCJĘ KULINARNĄ
Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu (1971)	lokal gastronomiczny w nowym budynku, lokale gastronomiczne w zabytkowych obiektach (wewnątrz i na zewnątrz muzeum)	„Gotowanie na polanie”, „Miodobranie”, „Wykopki w skansenie” (gotowanie przetworów, kiszenie kapusty)
Kujawsko-Dobrzyński Park Etnograficzny w Kłóbce (1993)	w trakcie realizacji budynek wielofunkcyjny przy wejściu do muzeum (przewidziany lokal)	jarmarki regionalne (oferta produktów spożywczych i tradycyjnych wyrobów)
Skansen w Maurzycach – Muzeum w Łowiczu (1980)	lokal gastronomiczny w obiekcie zabytkowym (czynny w sezonie wiosna – lato)	brak informacji
Skansen Budownictwa Puszcząńskiego w Granicy (1986)	lokale gastronomiczne w nowych budynkach (restauracja w Kampinosie, kiosk w Granicy)	brak informacji
Park Etnograficzny w Tokarni (1971)	lokal gastronomiczny w zabytkowej karczmie	brak informacji
Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu (1962)	automat z napojami i słodyczami przy kasach	„Podlaskie święto chleba”, „Jarmark św. Wojciecha”, „Wykopki w skansenie”
Sieradzki Park Etnograficzny (1960)	brak usług gastronomicznych	brak informacji

* Muzeum prywatne

Źródło: opracowanie własne na podstawie badań terenowych oraz informacji na stronach internetowych muzeów (2011–2012)

Ze względu na wysokie koszty utrzymania obiektów zabytkowych coraz częściej zarządzający wprowadzają do swojej oferty usług komercyjnych adresowanych do odwiedzających dodatkowe atrakcje. Bez wątpienia otwieranie lokalu gastronomicznego (połączonego ze sprzedażą tradycyjnych wyrobów kulinarnych) należy do inicjatyw entuzjastycznie witanych przez turystów. Część z lokali gastronomicznych w skansenach to obiekty niegdyś wzniesione jako gospody i zajazdy (Sierpc, Olsztynek, Nowogród), ale spotykamy także adaptacje budynków o innym przeznaczeniu pierwotnym (Łowicz).

Z uwagi na obowiązujące przepisy, w szczególności wymagania sanitarno-techniczne, indywidualny program konserwatorski i decyzje o uwarunkowaniach zagospodarowania zabytku dla celów użytkowych – nie zawsze takie projekty są łatwe lub nawet możliwe do realizacji. Tylko pozornie wydaje się, że przystosowanie zabytkowej gospody do wymagań współczesnego lokalu gastronomicznego jest proste dla inwestora jako oczywiste i wymagające stosunkowo nieskomplikowanego zakresu prac adaptacyjnych. Niestety, w większości przypadków nawet do historycznych budowli o pierwotnej funkcji karczmy lub zajazdu nie jest łatwo współcześnie wprowadzić podobną funkcję. Na szczęście wielu inwestorów odnosi sukces i takie przywrócone funkcje w zabytkowych obiektach wzmacniają atrakcyjność skansenu (Olsztynek, Sierpc, Łowicz, Nowogród, w przyszłości – Kłóbka) (il. 1–4).

Wydaje się, że rosnące zainteresowanie społeczeństwa, także młodego pokolenia kulturą ludową jest coraz szersze. Turyści zainteresowani są nie tylko zabytkami nieruchomymi, ale także związanymi z kulturą wiejską obyczajami, tradycją oraz egzotycznym i fascynującym – dla współczesnej młodzieży – folklorem. Popularyzacja kultury regionalnej powinna zatem obejmować nie tylko obiekty budownictwa, wyposażenia wnętrz – ale i obyczaje, świadectwa życia codziennego, w tym tradycyjnej kuchni regionalnej⁴. Wyrazicielem takiego stosunku turystów do kultury ludowej jest rosnąca ilość odwiedzających skanseny, tłumy biorących udział w organizowanych tam imprezach poświęconych regionalnej sztuce kulinarnej („Święto chleba” w Muzeum Wsi Radomskiej, „Z dawnych kulinariów” w Kuligowie nad Bugiem, działalność Muzeum Piekarnictwa i Cukiernictwa w Ślęzanach). Należy podkreślić, że niejednokrotnie te imprezy to efekt zaangażowania prywatnych pasjonatów sztuki ludowej, a nie zabiegów instytucjonalnych.

W tej sytuacji należy spodziewać się, że coraz więcej skansenów będzie starało się urządzić w eksponowanych zabytkowych karczmach, obiektach przemysłowych lub tradycyjnych siedliskach – lokale gastronomiczne, specjalizujące się w tradycji kulinarnej wsi polskiej. Będzie to ważny krok do popularyzowania i pielęgnowania w ujęciu holistycznym tradycji wiejskiej (tradycji kulinarnej obok plecionkarstwa, rzeźby, malarstwa, garncarstwa, muzyki, tańca i śpiewu).

Dzisiaj turyści mogą poznawać dawną kuchnię w lokalach gastronomicznych w Muzeum Budownictwa Ludowego w Olsztynku, Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu (zabytkowe karczmy, nowy budynek), Skansenie Kurpiowskim w Nowogrodzie (zabytkowa karczma), Skansenie w Łowiczu (zabytkowy dom adaptowany na lokal gastronomiczny), Parku Etnograficznym w Tokarni (tabela 2). Są to bez wątpienia budujące przykłady inicjatyw pomagających pobudzić zainteresowanie tradycyjną kulturą, ale szkoda, że wciąż nieliczne. Prawdopodobnie w wielu innych skansenach albo w oparciu o już stojące tam zabytkowe budynki karczem (lub budynków o innym pierwotnym przeznaczeniu), albo budując nowe obiekty – można

⁴ O społecznym znaczeniu zachowania dziedzictwa kulturowego wsi polskiej pisali m.in.: T. Chrzanowski, *Karczmy i zajazdy polskie...*; T. Czerwiński, *Budownictwo ludowe w Polsce...*



1. Skansen w Maurzycach – Muzeum w Łowiczu: urokliwa reklama oferty gastronomicznej postawiona przy głównej drodze jest dobrą promocją muzeum i restauracji; fot. Maciej Piechotka, 2012 r.



2. Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu: lokal gastronomiczny, urządzony w zabytkowym budynku na terenie skansenu, jest połączony z usługami handlu – w tym samym budynku znajduje się sklep z pamiątkami; fot. Maciej Piechotka, 2011 r.



3, 4. Muzeum Budownictwa Ludowego – Park Etnograficzny w Olsztynku: wnętrze lokalu gastronomicznego, usługi gastronomii są połączone ze sprzedażą tradycyjnych wyrobów;
fot. Maciej Piechotka, 2012 r.

by poszukać możliwości wzbogacenia oferty muzeum o lokal gastronomiczny. Należy przypomnieć, że często na etapie projektu skansenu takie plany były już brane pod uwagę (zabytkowa chata w skansenie Granica miała być użytkowana jako mały punkt gastronomiczny, zabytkowa karczma – jako restauracja), ale te założenia, niestety, nie doczekały się realizacji.

PODSUMOWANIE I DYSKUSJA

Dobra kultury są powszechnie uznawane za jeden z najbardziej istotnych czynników kreujących atrakcyjność przestrzeni turystycznej. Dla potrzeb rozwoju turystyki znaczenie mają zabytki architektury i budownictwa, historyczne układy przestrzenne (miejskie i ruralistyczne), zabytki działalności gospodarczej, historyczne umocnienia militarne, miejsca pielgrzymkowe, współcześnie organizowane imprezy kulturalne. Wśród tych zasobów szczególną wartość dla potencjalnych turystów mają te spośród obiektów, które są celowo przygotowane dla odwiedzających (np. funkcjonując jako skanseny). Jeżeli natomiast w zabytkowej nieruchomości zorganizowane jest równocześnie muzeum, hotel, gastronomia (jak na przykład w skansenie w Sierpcu) – wtedy następuje zwielokrotnienie atrakcyjności obiektu dla odwiedzających.

Ponieważ wzrost zamożności Polaków i coraz większe zainteresowanie sztuką kulinarną (popularne programy TV, publikacje) spowodowały potrzebę poszukiwania bardziej wyrafinowanej oferty kulinarnej – wydaje się, że należałoby spożytkować istniejące w wielu skansenach, ale wciąż niewykorzystane możliwości. Prawdopodobnie interesujące byłoby proponowanie tam ambitnej oferty gastronomicznej typu *slow food* – opartej o tradycję kulinarną regionu i połączonej z ofertą edukacyjną, warsztatami (pieczenie chleba, wiedza o przyprawach).

- Z punktu widzenia rozwiązań planistycznych istnieją dwie drogi, aby to osiągnąć:
- uzupełnienie muzeum o nowy wielofunkcyjny budynek (lub zespół budynków), mogący pomieścić nie tylko lokal gastronomiczny wraz z zapleczem, ale także usługi handlu, sale seminaryjne, ośrodek informacji turystycznej oraz administrację;
 - wykorzystanie zabytków budownictwa wiejskiego znajdujących się w skansenie po adaptacji do funkcji usług gastronomii.

Naszym zdaniem, wybór sposobu zapewnienia usług gastronomii powinien uwzględniać wiele różnorodnych czynników (które należy szacować indywidualnie w odniesieniu do konkretnego muzeum skansenowskiego) i nie zawsze jest łatwe lub nawet możliwe określenie, która z tych dwóch form będzie lepsza. Do takich uwarunkowań należy wiele czynników, między innymi:

- wielkość i popularność skansenu;
- jego program naukowy, edukacyjny, popularyzatorski;
- położenie względem innych atrakcji turystycznych;
- charakter najbliższego sąsiedztwa;

- rekomendacje konserwatorskie, możliwości użytkowego zagospodarowania zabudku i jego otoczenia;
- wymagania techniczno-sanitarne;
- rezerwy terenowe i możliwości realizacji inwestycji.

Projektowanie nowego budynku kawiarni lub restauracji na terenie muzeum skansenowskiego może okazać się tańsze i lepiej odpowiadać potrzebom zamierzonej funkcji (ponieważ nowo postawiony obiekt może być lepiej przystosowany technicznie i funkcjonalnie do usług gastronomii), ale taki projekt wcale nie jest zadaniem łatwym. Zawsze będzie wymagać nie tylko podporządkowania się regulacjom prawnym, ale i twórczego podejścia do proponowanej formy architektonicznej, starannego wyboru materiałów, dbałości o estetykę, pokory artystycznej wobec charakteru stojących wokół obiektów zabytkowych, dysponowania odpowiednią działką terenu. Wybór może dać efekt w postaci rozwiązań całkowicie współczesnych (Sierpc), rekonstrukcję obiektu zabytkowego zgodnie z posiadaną dokumentacją albo świadome nawiązanie do tradycyjnych form regionalnych (nowe segmenty lokalu gastronomicznego w Olsztynku). Z kolei adaptacja obiektu zabytkowego (w szczególności zajazdu, gospody) do celów gastronomii może być interesującym rozwiązaniem – ponieważ historyczny budynek ma szczególny klimat i „duszę” (Łowicz, Sierpc, Olsztyn, Nowogród) – ale nie zawsze jest to możliwe za względu na uwarunkowania techniczne i prawne.

Jak wspomniano wcześniej, zagospodarowanie zabudku do celów użytkowych wymaga podporządkowania się nie tylko regulacjom technicznym i sanitarnym, ale i decyzjom wojewódzkiego konserwatora zabytków. Ważnym zagadnieniem jest też sama decyzja o wyborze miejsca lokalizacji restauracji w muzeum skansenowskim. Może to być albo swobodnie położony obiekt wewnątrz muzeum (Sierpc, Olsztyn, Łowicz, Nowogród), albo usługi gastronomii będące segmentem zespołu usług przy wjeździe na teren skansenu (zespólny z kasami, parkingiem i budynkiem administracji). Zlokalizowanie usług gastronomii na granicy muzeum to bez wątpienia rozwiązanie łatwiejsze z uwagi na problemy organizacyjne, łatwość dostaw i organizacji odbioru odpadów – ale zdecydowanie mniej atrakcyjne dla turystów.

Reasumując, nie ulega wątpliwości, że wprowadzanie interesującej, ambitnej, o walorach edukacyjnych oferty gastronomicznej w skansenach (szczególnie w adaptowanych do tego celu obiektach zabytkowych – jeśli to tylko możliwe), miałoby duże znaczenie nie tylko w wymiarze popularyzacji kultury niematerialnej, podnoszenia atrakcyjności turystycznej placówek muzealnych, ale także ochrony zabytków budownictwa. Bowiem zgodnie z duchem polskiej szkoły ochrony dziedzictwa kulturowego wypracowanej przez Jana Zachwatowicza, *zabytek powinien być włączony w życie i służyć społeczeństwu*⁵.

Co należy podkreślić, takie działanie przyczyniłoby się do poprawienia kondycji ekonomicznej nie tylko samego muzeum, ale i społeczności lokalnej. Istnienie do-

⁵ J. Zachwatowicz, *Program i zasady konserwacji zabytków...*, s. 51.

brze funkcjonującego lokalu gastronomicznego może wzmocnić atrakcyjność skansenu, przyczynić do tłumniejszych odwiedzin placówki, ale także generować miejsca pracy w samej restauracji (kawiarni) oraz poprzez nabywanie produktów u miejscowych producentów żywności wpłynie na poprawę kondycji ekonomicznej pobliskich gospodarstw rolnych.

Istotną wartością nieekonomiczną będzie walor edukacyjny, wiedza o tradycjach kulinarnych regionu, przypomnienie zapomnianych przepisów i produktów. Ponadto projekt może być traktowany jako sposób na promocję proekologicznej żywności, wzmacnianie nawyków zdrowego odżywiania. Wszak przez właściwą dietę (a taką może być oparta o kuchnię tradycyjną, na przykład o już zapomniane w kulturze miejskiej rozmaite potrawy z regionalnych warzyw) można walczyć z wieloma chorobami cywilizacyjnymi, szerzącymi się wskutek nieprawidłowego stylu życia, w tym złych nawyków odżywiania – skłonności do diety zbyt monotonnej, ubogiej w warzywa i owoce, typowej dla popularnych ofert typu *fast food*.



Tomasz Czerwiński

Wyższa Szkoła Hotelarstwa,
Gastronomii i Turystyki w Warszawie

**CHLEBEM I SOLĄ LUDZIE LUDZI NIEWOLĄ.
O ZNACZENIU DZIEDZICTWA KULINARNEGO
W DZIAŁALNOŚCI MUZEÓW NA WOLNYM POWIETRZU**

W tym starym polskim przysłowiu umieszczonym w tytule zawarta jest wielka mądrość, dotycząca zarówno biologicznej egzystencji człowieka, jak również aspektów kulturowych. Człowiek, aby żyć, musi jeść. W różnych epokach historycznych, regionach geograficznych i kręgach kulturowych konsumowano rozmaite potrawy, spożywane według odmiennych zwyczajów i rytuałów. Historia kultury jest zatem także historią jedzenia. Symbolem pożywienia i jego dostatku w naszej kulturze jest chleb, zaś sól – będącą środkiem konserwującym i dodającym smaku – pojmowano jako symbol życia i żywotności, siły, mądrości oraz oczyszczenia.

Tradycyjne pożywienie jest jedną z nielicznych gałęzi dziedzictwa kulturowego każdego narodu, grupy etnicznej czy etnograficznej, które ma szansę w dzisiejszym zunifikowanym świecie przetrwać i nadal się rozwijać. Przykładem mogą być kulinaria polskich Karaimów, Żydów czy Ormian, grup, które uległy (lub ulegają) asymilacji, zachowując jedynie religię, niektóre zwyczaje, a przede wszystkim tradycje kulinarne. Ormianie polscy mają wprawdzie świadomość swego pochodzenia, ale już od trzech stuleci mówią naszym językiem, przyjęli także polską kulturę.

Ogniem skalającym tę społeczność jest religia. Ormianie mieszkający na terenie Rzeczypospolitej należeli do Apostolskiego Kościoła Ormiańskiego podporządkowanego patriarchatowi eczmiadynskiemu w Armenii. W XVII wieku przystąpili do unii z Kościołem rzymskokatolickim, uznając zwierzchność i autorytet papieża, zachowując jednak własny obrządek. Ormianie katoliccy mieszkający w różnych krajach świata od XVIII stulecia należą do Kościoła katolickiego obrządku ormiańskiego. Do drugiej wojny światowej centrum polskich Ormian stanowił Lwów, w którym



1. Karaimskie pierogi *kybyny* z restauracji „Kiubete” w Trokach; fot. Tomasz Czerwiński

znajdowała się siedziba archidiecezji, obejmującej swoim zasięgiem wszystkie parafie ormiańskie w Polsce. Drugim ważnym ośrodkiem były Kuty nad Czeremoszem. Ormianie mieszkający tam i w innych miejscowościach na Pokuciu osiedlili się w XVIII wieku. Przybywali z Mołdawii i Wołoszczyzny. Najdłużej spośród Ormian polskich zachowali ojczysty język i obyczaje. Osobliwy charakter posiadała także ich kuchnia¹.

Wyróżnikiem tej grupy pozostało m.in. jedzenie. Do dziedzictwa kulinarnego przesiedleńców z Pokucia i Bukowiny wracają dzisiaj ich potomkowie, mieszkający najliczniej na Śląsku. Uczestnicząc w imprezach organizowanych przez liczne dzisiaj organizacje polskich Ormian, mamy możliwość poznania niektórych specjalów tej kuchni, do których należą m.in. *chorut* i *gandżabur*, *midżurum* (rodzaj gołąbków), specjalne mieszanki marynowanych warzyw podawane z potrawami mięsnymi czy różne ciasta drożdżowe.

Spośród wymienionych potraw, dla kuchni polskich Ormian szczególnie charakterystyczny jest *chorut* i *gandżabur*. *Chorut* to sucha przyprawa przyrządzana w specjalny sposób z natki pietruszki i kwaśnego mleka, stanowiąca składnik zupy

¹ Wiele informacji na ten temat zawiera książka Anny Danilewicz pt. *Ormianie z prawego brzegu Czeremoszu. W okresie międzywojennym i nieco wcześniej*, Warszawa, 1981; Kraków, 1994. Materiały dotyczące ormiańskiego dziedzictwa kulinarnego publikuje na łamach czasopisma „Awedis” i w Internecie Romana Obrocka z Obornik Śląskich.

o nazwie *gandzabur*. Owa zupa to rosół doprawiony *chorutem* i podawany z uszkami nadziewanymi farszem mięsnym (najczęściej baraniną). Im bardziej dostojny był w domu gość, którego podejmowano tym specjałem, tym drobniejsze były dodawane do *gandzaburu* uszka. Gospodyni przygotowując ową potrawę, lepila czasami jeden większy pierożek. Szczęśliwemu znalazcy owego dodatku w zupie wróżyło to szczęście i powodzenie. Ów pierożek znaleziony na talerzu przez chłopaka lub dziewczynę w czasie wieczerzy wigilijnej wróżył rychły ożenek lub zamążpójście.

Ze środowiskiem Ormian lwowskich wiąże się bodajże najstarsza informacja o pierogach, pochodząca z 1585 roku, a odnaleziona w pamiętniku pewnego Niemca, który spędził dłuższy czas we Lwowie i pokochał pierogi tak, że dokładnie opisał ich recepturę. Z relacji tej dowiadujemy się że *pyrogy* nadziewane były masą serową, do której Ormianie dodawali sól i koper, natomiast Polacy i Rusini jadal pierogi cztery razy większe, obficie złane masłem, a do masy serowej dodawali rodzyнки, szafran i muszkata². Być może dodanie do sera ponad dwieście lat później gotowanych, utartych ziemniaków przyczyniło się do powstania kolejnej lwowskiej specjalności, którą nazywamy dzisiaj pierogami ruskimi.

Mniejszość żydowska w Polsce jest dziś niewielka. Po tragedii Holokaustu pozostały nieliczne murowane synagogi, zniszczone cmentarze i niewielkie zbiory ocalałych judaików zgromadzone w różnych muzeach. Nadal żywe pozostają jednak tradycje kulinarne polskich Żydów. Potrawy kuchni żydowskiej serwują dobre restauracje. Najwięcej lokali żydowskich czy raczej oferujących potrawy kuchni żydowskiej znajduje się w dużych miastach, m.in. „Ariel”, „Alef”, „Ester”, „Klezmer Hoiz” i „Arka Noego” w Krakowie, „Pod Samsonem”, „U Samuela”, „Kuchnia koszer-na”, „Cafe Ejlat” i „Magat” w Warszawie, „Anatewka” w Łodzi, „Tejsza” w Tykocinie, „Cymes” w Poznaniu, „Ester” w Płocku, „Mandragora” i „U Jankiela” w Lublinie. Ale popularyzują tę kuchnię przede wszystkim liczne książki kucharskie³. Potraw żydowskich można skosztować także w czasie Festiwalu Kultury Żydowskiej w Krakowie i na podobnej imprezie o nazwie Warszawa Singera w Warszawie. Także w stolicy, przy ul. Twardej 6, znajduje się świetnie zaopatrzony sklep z koszerną żywnością.

W ostatnim dziesięcioleciu jesteśmy świadkami zdumiewającego wręcz zainteresowania kulinariami w naszym kraju. Gwiazdami telewizyjnymi od gotowania stali się nie tylko zawodowi kucharze, ale także aktorzy i spikerzy, zupełnie jak w czasach Stańczyka, kiedy wszyscy byli specjalistami od medycyny. Ilość stron poświęconych kulinariom w kolorowych pismach oraz edycji książek kucharskich jest oszałamiająca, aczkolwiek treść tych dzieł nie zawsze idzie w parze z jakością i zróżnicowaniem lansowanych potraw.

² Z *pamiętników Marcina Grunuwego*, tłum. K. Stopka, „Awedis”, 2010, nr 5, s. 16.

³ Spośród wydawnictw książkowych popularyzujących wiedzę o dziedzictwie kulinarnym i potrawach żydowskich wymienić można: B. Szczepanowicz, D. Szczepanowicz, *Kuchnia żydowska. Święta, obyczaje i potrawy świąteczne*, Kraków, 2011; *Kuchnia żydowska wg Rebeki Wolff*, oprac. B. Adamczewska, Warszawa, 2005; G. A. Dubowis, *Kuchnia żydowska*, tłum. z ros. R. Skiba, Warszawa, 2010.

Organizowane są konkursy, festiwale, kiermasze i pokazy jadła regionalnego. Dziś właściwie żadna masowa impreza nie może się odbyć bez piwa oraz atrakcji kulinarnych, wśród których pojawiają się również potrawy i artykuły spożywcze – określane jako swojskie, tradycyjne czy regionalne – które częstokroć poza nazwą nie mają niczego wspólnego z jadłem regionu. Wśród ludzi zajmujących się popularyzacją potraw są na szczęście również prawdziwi pasjonaci kulinarnego dziedzictwa, dzięki którym wiedza przekazywana przez babki i matki (czasami spisywana w formie domowych książek kucharskich) trwa i przekazywana jest następnym pokoleniom.

Miejszem szczególnym, w którym dziedzictwo kulinarne – podobnie jak każda inna dziedzina kultury ludowej – może i winno podlegać specjalnej trosce, jest muzeum skansenowskie.

EKSPOZYCJE

Nie ma chyba skansenu, w którym ekspozycje wewnątrz mieszkalnych nie uwzględniałyby zagadnień związanych z przetwórstwem surowców spożywczych, konserwacją i przechowywaniem pożywienia oraz gotowaniem i konsumpcją posiłków. Sprzęty, narzędzia i naczynia związane z tymi czynnościami spotykamy zarówno na ekspozycjach aspirujących do odwzorowania określonej rzeczywistości, jak i na ekspozycjach tematycznych. Brak odpowiedniego i pełnego materiału wystawienniczego uniemożliwia zazwyczaj organizowanie ekspozycji tematycznych, ale takie próby są z powodzeniem podejmowane. Ciekawym zagranicznym przykładem może być ogromna ekspozycja poświęcona pieczywu we Freilichtmuseum Ballenberg w Szwajcarii. Można tam oglądać całe zestawy narzędzi używanych w czasie wypieku różnych rodzajów chleba i ciast, od najprostszych pochodzących z zagród chłopskich, po używane jeszcze do niedawna mechaniczne urządzenia z piekarni małomiasteczkowych. Co szczególnie przyciąga oczy zwiedzających, to bogactwo prezentowanych tam wypieków.

Skromniejsze ekspozycje – co nie oznacza, że mniej ciekawe – można spotkać także w polskich muzeach, jak chociażby w Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu na stałej wystawie „Przemiany w gospodarstwie domowym kobiety wiejskiej w pierwszej połowie XX wieku”, znajdującej się w lamusie dworskim z Rudy, czy wystawie poświęconej pieczywu w pomieszczeniach młyna wodnego, gdzie urządzono ekspozycję stęp do kaszy, żaren, miar i wag, natomiast w części mieszkalnej mieści się Muzeum Chleba.

Wielką zdobyczą współczesnych czasów są możliwości wzbogacania ekspozycji i wszelkiego rodzaju prezentacji dodatkowymi treściami za pośrednictwem urządzeń multimedialnych. Zmieniający się obraz na ekranie monitora nie zastąpi wprawdzie kontaktu widza z eksponatem, nie zastąpi mu smaku pokazywanej potrawy i nie pobudzi węchu, ale czasami pomaga lepiej pewne fakty zrozumieć. Chciałem w tym miejscu podzielić się spostrzeżeniami z bretońskiego ekomuzeum usytuowanego w pobliżu Rennes. W budynku mieszkalnym (piętrowy dwór), w sąsiedztwie kuch-



2. Stół wigilijny w Skansenie Mazowiecko-Podlaskim w Ciechanowcu; fot. Tomasz Czerwiński

ni znajdowało się małe studio, w którym zainteresowane osoby mogły oglądać filmy dokumentalne, prezentujące szczegółowo procesy powstawania różnych potraw. Ten sposób utrwalania i popularyzacji tematyki związanej z pożywieniem wydawał mi się bardzo ciekawy i godny naśladowania. Jestem przekonany, że zbliżone działania podejmowane są także w naszych skansenach. Ciekaw jestem, ile i jakie potrawy wiejskie w Polsce doczekały się dokumentacji filmowej.

PREZENTACJE I DEGUSTACJE JEDZENIA W SKANSENACH

Dla turysty i innych gości zwiedzających muzeum na wolnym powietrzu każdy pobyt staje bardziej atrakcyjny wówczas, kiedy można biernie lub czynnie uczestniczyć w pokazach, prezentacjach i imprezach plenerowych. Wśród owych pokazów i wszelkich działań podejmowanych w celu ożywiania ekspozycji jest także miejsce dla wiejskiego jadła. W wielu skansenach europejskich w okresie nasilonego ruchu turystycznego (zwłaszcza w weekendy) takie działania mają już długoletnią tradycję. Wiele osiągnęły w tym względzie także nasze placówki. Przykładów takich inicjatyw można podawać bardzo dużo, poczynając od lekcji muzealnych po widowiska obrzędowe, w których gość jest obserwatorem lub czynnym uczestnikiem, a czasami może nawet wziąć udział w konsumpcji, o ile taka jest przewidziana. Ciekawym przykładem tej formy działalności może być „Wesele łowickie”, czyli widowisko prezentowane swego czasu przez zespół folklorystyczny ze wsi Urzecze na terenie skansenu w Maurzycach. W widowisku w charakterze gości weselnych mogli uczestniczyć turyści zwiedzający skansen, a w trakcie imprezy byli częstowani potrawami regionalnymi.

Chciałbym przypomnieć kilka ciekawych degustacji jadła regionalnego w innych skansenach, w których uczestniczyłem i które polecam jako godne naśladowania. Niezapomniane były zapachy i atmosfera przygotowywania kołaczy, wypiekanych przed laty przez gospodynie wiejskie w chałupie z Gostwicy na imprezach w Sądeckim Parku Etnograficznym; smak chleba z masłem, miodem i mlekiem podawanego w leśnej zagrodzie na otwarciu skansenu w Kolbuszowej czy smak brzadowej zupy wigilijnej na degustacji potraw regionalnych zorganizowanej na wsi przez kolegów z Kaszubskiego Parku Etnograficznego z okazji 95-lecia tej placówki.

W Muzeum Rolnictwa, które nas dzisiaj gości, sam miałem okazję przed wielu laty uczestniczyć w wielu różnych tego typu przedsięwzięciach. Jednego roku drobnoszlachecka chałupa z Koców ożyła w pierwszy dzień Wielkanocy. Miało tam miejsce uroczyste, wzorowane na tradycyjnym, śniadanie wielkanocne, w którym uczestniczyli wszyscy goście mieszkający na terenie muzeum i pracownicy. Wspomnienia z tej uroczystości są żywe do chwili obecnej wśród jej uczestników. Można było takie imprezy wówczas przygotowywać, bowiem inne były czasy, sama zaś impreza miała charakter gościnno-towarzyski, a nie komercyjny.

Zwiedzając skansen w czeskim Rožnowie, kosztowałem oscypki, którymi częstował gości gadatliwy baca obsługujący szalas pasterski wypełniony dymem z płonącej



3. Wypiek chleba w Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej; fot. Piotr Czerwiński

go ogniska. W szwajcarskim skansenie w Ballenbergu widziałem natomiast wytwórnię serów pleśniowych i twardych, prowadzoną przez rodzinę farmerską. Goście zwiedzający muzeum mogli obserwować pewne etapy pracy w serowni, ale przede wszystkim smakować i kupować gotowe już produkty. Do innego budynku mieszkalnego przyciągał gości zapach i widok wędzonych kielbas i innych wędlin, które można było kupić. W tym samym muzeum byłem również świadkiem gotowania różnych tradycyjnych potraw w izbach. Zajmowali się tym emeryci, którzy cierpliwie objaśniali zainteresowanym receptury, pozwalali grzebać w garnkach i próbować smaku przyrządzanych potraw.

Pokazy połączone z konsumpcją organizowane są nie tylko w skansenach, ale także w innych muzeach, np. w Muzeum Czekolady w Brugii. Cena biletu wstępu do tej niezwykle ciekawej, nowoczesnej placówki obejmuje także degustację pralinek, które są wytwarzane na oczach zwiedzających przez cukierników i następnie rozdawane wśród zwiedzających.

Tak popularne dziś kiermasze produktów spożywczych, degustacje i sprzedaż jadła regionalnego towarzyszą również masowym imprezom organizowanym w skansenach. Wyroby te w celach marketingowych reklamowane bywają jako „swojskie” czy „domowe”, ale w rzeczywistości dość często się zdarza, że obok takich wyrobów nawet nie leżały. Przy braku jakiejkolwiek kontroli w tym względzie lansowana by-

wa zasada, że nieświadomy takiego stanu rzeczy turysta z miasta i tak wszystko kupi. I zwykle obie strony są zadowolone: sprzedający, bo pozbył się towaru, a kupujący nabył chleb lub ciastko inne w smaku niż dostępne w supermarkecie lub osiedlowym sklepie.

Dla obsługi ruchu turystycznego w muzeach niezwykle ważne są sklepy z pamiątkami. W niektórych krajach zachodnich, gdzie przywiązuje się większą wagę do produktów regionalnych, ich marek i certyfikatów, funkcjonują sklepy z takimi wyrobami. Produkty regionalne (łącznie z alkoholami) widziałem także w sklepach muzealnych w skansenach belgijskich, we flamandzkim Bokrijk i walońskim koło miasta Saint Hubert. Skoro uporczywie walczymy o umieszczanie naszego dziedzictwa kulinarnego na unijnej liście produktów regionalnych i krajowej liście produktów tradycyjnych, to może warto rozważyć wprowadzenie tychże produktów, zwłaszcza niewymagających bieżącej konsumpcji, do sprzedaży na terenie skansenów.

KARCZMA W SKANSENIE

Turysta odwiedzający skansen pragnie zazwyczaj połączyć zwiedzanie z możliwością spożycia posiłku i zwykle liczy wówczas na możliwość spożycia czegoś niebanalnego, niecodziennego, a kojarzonego z regionem, na którego terenie przebywa. Takie oczekiwania powinny zaspokajać karczmy i restauracje, działające dzisiaj w większości placówek skansenowskich. Z doświadczenia wiemy jednak dobrze, że współcześni arendarze karczem muzealnych nie zawsze są w stanie pogodzić nasze oczekiwania w zakresie menu regionalnego, które chcielibyśmy zaoferować gościom, z rentownością zakładu gastronomicznego. Karczem muzealnych przybywa, co cieszy nie tylko zwykłych turystów, ale i wybrednych smakoszy, którzy mają szansę trafić w którejs z nich na niepowtarzalny cymes gastronomiczny.

Jeżeli gość odwiedzający skansen zje smaczny posiłek, spotka się z miłą i kompetentną obsługą, to wyniesie ze sobą wrażenia, które zdziałają czasami więcej dla popularyzacji regionu i kultury ludowej niż najbardziej poprawne pod względem merytorycznym ekspozycje. Do takich miejsc lubimy wracać. Restauracja (karczma) pracująca w skansenie powinna mieć na tyle zróżnicowane menu, aby mogła świadczyć swoje usługi zarówno tym gościom, którzy preferują kuchnię regionalną, jak również potrawy o charakterze uniwersalnym.

Nie wszystkie potrawy charakterystyczne dla jadłospisu chłopskiego można przyrządzić w warunkach restauracyjnych. Nie wszystkie także z racji specyficznego smaku i wyglądu znalazłyby dzisiaj uznanie konsumenta. Pogoń za zyskiem, a czasami przyczyny obiektywne psują zamierzenia restauratora i oczekiwania klientów. Przykładem mogą być tu m.in. *kybyny*, potrawa polskich i litewskich Karaimów, kojarzonych dziś najczęściej z Trokami. Wizyta w tej malowniczej miejscowości litewskiej stała się obowiązkowym punktem programu polskich wycieczek do Wilna. W Trokach działa kilka restauracji, w tym także prowadzonych przez Karaimów, ale prawie niepodobna zjeść tam tak smaczne pierogi, jakie jadają Karaimi w swoich do-



4. Karczma „Wygoda” w Muzeum – Kaszubskim Parku Etnograficznym we Wdzydzach;
fot. Piotr Czerwiński

mach. Turystom podaje się płaskie gnioty upieczone z nieco innego ciasta niż tradycyjne, ulepione wcześniej i przechowywane w lodówce, na dodatek nadziewane wieprzowiną, a nie siekanym mięsem baranin. Ale żaden oryginalności turysta kupi, co mu zaoferują, i jeszcze często bywa wielce zadowolony, że zjadł coś wyjątkowego.

O KONIECZNOŚCI BADAŃ TERENOWYCH

Literatura etnograficzna dotycząca pożywienia w naszym kraju – zwłaszcza w porównaniu z innymi dziedzinami kultury – nie jest imponująca⁴. Jedzenie uważane

⁴ Pożywieniem zajmowali się m.in.: A. Chętnik (kurpiowska Puszcza Zielona), P. Dekowski (Polska środkowa), W. Jostowa (Podhale i Orawa), B. Michalakówna (Wielkopolska), Z. Szromba-Rysowa (Śląsk), M. Żywirska (Puszcza Biała), J. Bogdanowicz z całym zespołem pracującym nad tematyką pożywienia do Polskiego Atlasu Etnograficznego i inni. Wiele cennego materiału na temat kulinarnego dziedzictwa regionów i poszczególnych grup społecznych w naszym kraju zawierają także niektóre opracowania popularnonaukowe i albumowe poświęcone jedzeniu oraz fachowo opracowane książki kucharskie. Przykładem pierwszej kategorii mogą być pozycje: E. Tomczyk-Miczka, *Małopolska – palce liść. Przewodnik kulinarny po regionie*, Kraków, 2007; Z. P. Szewczyk, *Chleb nasz powszedni*,

było za temat marginalny, mało interesujący, wręcz prozaiczny i w związku z tym przegrywało w konfrontacji z budownictwem, sztuką ludową czy folklorem. Z tego powodu – śmiałbym twierdzić – w wielu regionach w niebyt odeszła ludowa wiedza dotycząca dawnego pożywienia, chociażby zdobywanego drogą zbieractwa.

Od ostatniej ćwierci XIX stulecia do chwili obecnej kuchnia wiejska w Polsce przeżyła dwie rewolucje, które wpłynęły na jej rozwój i określiły charakter. Pierwszą z nich było zastosowanie kuchni angielskiej z paleniskiem zamkniętym płytą oraz udoskonalenie pieca piekarskiego. Nowe urządzenia wymagały zastosowania innych naczyń, dzięki czemu proces termicznej obróbki pożywienia w wiejskim mieszkaniu zyskał wiele nowych możliwości. Pojawiły się zupełnie nowe potrawy (np. zupy, białe pieczywo drożdżowe, duszone potrawy mięsne), a inne znane od stuleci zyskiwały zupełnie inne walory smakowe (np. prażucha gotowana w polewanym saganie).

Stare sposoby gotowania na otwartym ogniu i ówczesne receptury zaczęły odchodzić w zapomnienie. Nowa wiedza kulinarna zaczęła przenikać do chałup poprzez kontakty z miastem i dworem, a jej prekursorami i popularyzatorkami były przede wszystkim kobiety, które los w młodości rzucił na służbę do mieszczańskich domów i kuchni dworskich, oraz krewniaczki z miasta. Co ważne, już przed pierwszą wojną światową coraz większe znaczenie w kuchni wiejskiej zaczęły odgrywać przyprawy korzenne (zwłaszcza pieprz) oraz suszone i prasowane drożdże produkowane już w tym czasie na skalę przemysłową.

Druga rewolucja w kulinariach wiejskich miała miejsce w ciągu minionego półwiecza, a zwłaszcza w czterech ostatnich dziesięcioleciach. Postęp cywilizacyjny, którego doświadcza także wieś, spowodował, że współczesna kuchnia wiejska tak w sensie wyposażenia i możliwości obróbki pożywienia (zwłaszcza termicznej), jadalnośpisu i receptur potraw niewiele już się różni od standardów ogólnopolskich. Pokolenie gospodyń dobiegających dziś osiemdziesiątki lub nawet siedemdziesiątki – a mam tu na myśli Mazowsze – posiada coraz mniejszą i wyrzykową wiedzę na temat kulinariów domu rodzinnego z lat ich dzieciństwa i młodości. O ile znane są jeszcze nazwy potraw, ogólna wiedza na temat ich przyrządzania, to podanie receptury nastrocza poważnych kłopotów. W najlepszym stanie przetrwała wiedza dotycząca jadła obrzędowego, które jednak bez przerwy ulega pewnym modyfikacjom.

Rzadko która gospodyni starszego pokolenia potrafi i chce dziś ugotować ziemniaki z zacierkami – potrawę, którą jeszcze pół wieku temu całe Mazowsze jadło przynajmniej raz dziennie (gotowane z mlekiem lub na wodzie, ze skwarkami lub śmietaną, kapustą, razem z kartoflami lub „na przybierkę” itd.) albo do niedawna często goszczące na stołach kartoflanki. Są oczywiście i takie potrawy, które wykazują dużą żywotność, a ich receptura niewiele się zmienia, jak chociażby żur czy czerwony barszcz.

czyli *Kuchnia Lachów Sądeckich*, Nowy Sącz, 2009; B. Szczepanowicz, D. Szczepanowicz, *Kuchnia żydowska...* W kategorii książek kucharskich polecić należy w szczególności doskonałe opracowania Andrzeja Fiedoruka: *Kuchnia podlaska*, Poznań, 2006; *Kresowy tygiel kulinarny. Kuchnia białoruska*, Poznań, 2010.



5. Wypiek sękaczy, Buraki koło Puńska na Suwalszczyźnie; fot. Tomasz Czerwiński

Dziś na ogół wiedza kulinarna czerpana jest z książyk kucharskich, mediów i kolorowej prasy. I dopiero obecność na festynie, kiermaszu lub innej masowej imprezie, kiedy jest możliwość spróbowania dawnych smakołyków, przypomina utracony, kulinarny raj dzieciństwa. Pomimo przemian, jakie dokonują się w zakresie jedzenia, można na wsi jednak znaleźć jeszcze gospodynie, które mają ogromną wiedzę kulinarną, przekazaną im przez babki i matki. Nie muszą chyba przekonywać, że do takich informatorów należy docierać i wszystko, co jeszcze można, z kulinarnego dorobku wsi ocalać.

Imponująca ilość referatów i komunikatów – zgłoszonych przez prelegentów na konferencję – świadczy, że w polskich muzeach skansenowskich tematyka związana z pożywieniem regionalnym cieszy się zainteresowaniem i uznaniem.

KUŹNIA KURPIOWSKA W PNIEWIE

Na zakończenie chciałem jeszcze podzielić się wrażeniami z działalności gastronomicznej Kuźni Kurpiowskiej w Pniewie, której nazwa odnosi się do kuźni rozumianej jako miejsce wykuwania kadr miłośników, sympatyków i znawców kultury ludowej, regionu będącego małą ojczyzną. Owo miejsce to małe muzeum wiejskie, prowadzone przez grupę gospodyń, którym udało się stworzyć placówkę kultury,

pielęgnującą i popularyzującą lokalne dziedzictwo kulturowe. W żadnym muzeum skansenowskim region Puszczy Białej nie jest prezentowany. Jak się okazało, pasja, energia i upór kurpiowski potrafi przenosić przysłowiowe góry. Trzeba było Kurpiankom pomóc, powołać stowarzyszenie, które zajęło się organizacją takiej placówki, i określić kierunki działania. Powstałe Stowarzyszenie nosi nazwę „Puszcza Biała nasza mała ojczyzna”. Muzeum mieści się w starej szkole. Połowę budynku zajmuje ekspozycja, druga zaś połowa pełni funkcję świetlicy i pomieszczenia, w którym organizowane są zajęcia praktyczne, czyli tak modne dzisiaj warsztaty (z zakresu tkactwa, hafciarstwa, plastyki obrzędowej oraz kuchni regionalnej). Dziś to małe wiejskie muzeum, prowadzone przez grupę sześciu kobiet, znalazło sobie już trwałą pozycję na mapie kulturalnej Mazowsza.

W ramach lekcji muzealnych dzieci uczą się m.in. pieczenia *fafernuchów* (twarde ciasteczka kurpiowskie), pierników, lepienia i gotowania pierogów, a przede wszystkim słuchają opowieści o minionym. Na życzenie gości odwiedzających Kuźnię gospodynie przygotowują poczęstunek – posiłki złożone z potraw kuchni kurpiowskiej oraz specjały, które można zakupić na wynos, głównie chleb, fafernuchy, placki, bułeczki, pierogi i wędliny. Chleb piecze jedna z gospodyń tradycyjnym sposobem w piecu chlebowym, wędliny pochodzą z małej rodzinnej masarni.

Chcąc zwiększyć swoje dochody w sezonie zimowym, gospodynie z Kuźni zaczęły organizować spotkania opłatkowe i karnawałowe dla zakładów pracy. Dzisiaj – wykorzystując zainteresowanie dużego miasta i biznesu – wolą już organizować kurpiowskie wigilie na zasadzie cateringu w eleganckich warszawskich biurach, bankach i hotelach, gdzie proste, smaczne jedło podawane przez pełne humoru, pyskate kobiety w strojach ludowych jest w cenie. Nie boją się świata i mają świadomość swojej wartości – współpracują z wieloma szkołami i stowarzyszeniami, prowadzą zajęcia z kultury ludowej w ramach szkoły letniej dla cudzoziemców w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie, zapraszane są do uświetniania dożynek prezydenckich w Spale, z dumą promują swój region w Europie, uczestnicząc w wymianie miast partnerskich. Wiedzą jednocześnie, że droga do serca prowadzi przez żołądek – zawsze mają pod ręką specjały regionalne, którymi szczerze, z serca częstują.

Obok szkoły znajduje się studnia, która otrzymała drewnianą cembrowinę z kółwrotem, oraz mała pasieka. Wiosną Kuźnia – która z kowalstwem niewiele miała do tej pory wspólnego – została obdarowana prawie kompletnym wyposażeniem warsztatu wiejskiego rzemieślnika. W tej sytuacji nie pozostawało nic innego, jak pomyśleć o wystawieniu kuźni. Rekonstruowana będzie kuźnia z Brańszczyka, a drewno na nią już zaoferowało miejscowe nadleśnictwo. Nie jest wykluczone, że kiedy kuźnia stanie obok szkoły, to stanie się załączkiem przyszłego małego skansenu. Dla gospodyń oddanych sprawie „swojego muzeum”, a zwłaszcza dla przewodniczącej Stowarzyszenia nie ma bowiem na ogół rzeczy niemożliwych do zrealizowania, a malkontentom odpowiada z humorem – „To po co mordzie żryć dajesz, jak o swoje interesy nie potrafisz zadbać!”.



6. Pampuchy z Kuźni Kurpiowskiej w Pniewie; fot. Tomasz Czerwiński

WNIOSKI

1. Sklepy i restauracje funkcjonujące na terenie muzeów na wolnym powietrzu powinny prowadzić również sprzedaż produktów uznanych za regionalne i tradycyjne (alkohole, wędliny, sery, pieczywo, miód, olej lniany, przetwory owocowe i warzywne).
2. Skanseny polskie powinny być miejscami promującymi tradycyjne regionalne (polskie) potrawy. Stąd konieczność organizacji odpowiedniej bazy gastronomicznej, aby można było prowadzić pokazy (warsztaty) przyrządzania i degustacji potraw mało znanych, a silnie związanych z regionem i godnych popularyzacji.
3. W miarę możliwości należy prowadzić badania terenowe nad pożywieniem, dokumentować je i upowszechniać, aby obraz kultury regionu był jak najbardziej pełny i atrakcyjny dla zwiedzających, a ludzie poszukujący stosownej wiedzy mogli zawsze liczyć na fachową pomoc i merytoryczne wsparcie.



Andrzej Fiedoruk

Białystok

**KUCHNIA WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO.
PROBLEMY I PERSPEKTYWY
PROPAGOWANIA DZIEDZICTWA KULINARNEGO
W DZIAŁALNOŚCI MUZEÓW NA ŚWIEŻYM POWIETRZU**

Jakiegolwiek rozpatrujemy zjawiska, ludzkie zachowania, pragnienia lub wytwory wzięte same w sobie w oderwaniu od życia społecznego ludzi, są one w swej istocie substancjalizacją stosunków międzyludzkich i postaw ludzi, ucieleśnieniem bytu społecznego i duchowego. Dotyczy to języka, [...] sztuki, nauki, życia gospodarczego, polityki, zjawisk, które zajmują naczelne miejsce w hierarchii wartości naszego życia lub naszego umysłu, a także i tych zjawisk, które w tej hierarchii wartości uchodzą za nieistotne i mało ważne. Ale to właśnie owe zjawiska, na pozór niewiele znaczące, często więcej nam mówią o strukturze i ewolucji „dusz” i ich relacjach wzajemnych niż zjawiska, którym zwykło się nadawać wysoką rangę.

Norbert Elias¹

Kulinaria regionalne to z pozoru bardzo lekki, łatwy i przyjemny temat. Kiedy jednak podejmowane są próby jego analizy na polu kulturowym, społecznym czy antropologicznym, większość zjadaczy kiszki ziemniaczanej lub smakoszy smalczyku zakrzyknie wzorem przypadkowego oglądacza pornosów – „Tego się nie ogląda, to się robi!” To porównanie zapożyczyłem ze wstępu Piotra Kowalskiego do publikacji *Oczywisty urok biesiadowania*². A biesiadowanie to temat, do którego jeszcze powrócę w dalszym ciągu swojego wystąpienia.

¹ N. Elias, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, przeł. T. Zabłudowski, Warszawa, 1980, s. 158.

² *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław, 1998, s. 5.

Kulinaria regionalne wpisane są w programy większości – jeśli nie wszystkich – targów, jarmarków, świąt obrzędowych czy lokalnych imprez folklorystycznych. To swoisty wabik przyciągający tłumy zwiedzających. A w kwestii kulinariów region województwa podlaskiego naprawdę ma czym się pochwalić. Podczas ostatniej edycji festynu „Podlasie ziołami i miodem pachnące” furorę zrobił ser z mleka koziego, podany z pieczoną brukwią i uzupełniony ogórkiem z miodem. Takim daniem mogłaby się poszczycić niejedna renomowana restauracja.

Jednak podczas większości organizowanych imprez na świeżym powietrzu spotkamy produkty, które chowając się za fasadą regionalnych przysmaków, oferowane są wyłącznie w celach komercyjnych. To nie przypadek naszego kraju, ale rynku agro-kulinarnego na całym świecie. I restrykcyjne oznaczenia europejskie też niewiele w tym kierunku działają. Śmieszą jedynie nieudolnie przerabiane nazwy: *pie-rekulawnik* albo wszelkiego rodzaju wyroby *babci* czy *dziadka*. Takiemu obrazowi towarzyszy jarmarczna atmosfera, wspierana odpustowym drobiazgiem. I chociaż trudno dziwić się takiemu połączeniu, to aż prosi się o pomiarkowanie, szczególnie przy organizacji imprez o dużej randze artystycznej czy kulturowej.

Wspomniany obraz to pozostałość poprzedniego systemu, kiedy to rządzące elity lansowały nowy wzorzec obyczajowy i to nie tylko w zakresie społecznym czy życia publicznego, ale także w kwestiach kulinarnych. Jak stwierdza Tadeusz Czekalski, *deformacja tradycyjnego pojęcia obyczaju odbywała się poprzez odbieranie mu charakteru etycznego i sprowadzanie do poziomu etnologicznej ciekawostki*³.

Ale w tym też czasie na polu kulinarnym rozpoczyna się dyfuzja dwóch kultur – *miejskiej* i *wiejskiej*. To wzajemne przenikanie przynosi niespodziewane efekty, tworząc nową, ciekawą *miejsko-robotniczą* kuchnię. Znacznie gorzej dzieje się w sferze relacji społecznych, kiedy związek ze wsią stawał się powodem swoistego wykluczenia społecznego. Jedyną formą obrony było *bezkrytyczne przyjmowanie wzorców miejskich*. *Zarówno strój, jak i sposób mówienia zatracali całą regionalną odrębność*⁴. Tak więc kuchnie regionalne były stygmatem, a nie wyznacznikiem tożsamości.

Także współcześnie nie lepiej wygląda obecność regionalnej kuchni w naszej świadomości kulinarnej, o czym świadczą przeprowadzone przeze mnie w 2006 roku badania „Wzorce zachowań żywieniowych studentów Uniwersytetu w Białymstoku”. Wśród najczęściej spożywanych potraw świątecznych prymat wiodły: gołąbki – 36%, przed rybą po grecku – 28% i sałatką jarzynową – 27%.

Taki układ pokarmów – nie mający niczego wspólnego z naszą regionalną, ba! narodową tradycją kulinarną – w większości, bo aż w 47% prezentowany był przez respondentów pochodzących ze środowiska wiejskiego, które – wydaje się – jest ostoją dawnych wzorców kulinarnych. Doskonale skomentował ten problem Włodzimierz Pawluczuk: „Studenci z obszarów wiejskich w ramach adaptacji do nowej sytuacji spo-

³ T. Czekalski, *Czasy współczesne*, w: *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. Chwalba, Warszawa, 2004, s. 346.

⁴ Tamże, s. 347.

lecznej próbują wyrzec się swoich *korzeni kulturowych*, w ramach których ich styl życia może być postrzegany jako *nienowoczesny*. Tak czy siak, adaptacja społeczna, a właściwie obawa przed postrzeganiem osobnika zjadającego regionalne potrawy jako *czereśniaka* jest najczęstszym powodem porzucania kulinarnej kultury przodków.

Skąd aż taka aberracja zachowań społecznych? To problem bardzo złożony, ale jego istota tkwi w sposobie rozumienia i pojmowania kultury, szczególnie przez sprawujących pieczę nad *kulinarnym dziedzictwem*, oraz niestety lekceważącego traktowania problemu przez środowiska naukowe.

Ogrom prac związanych z historią pożywienia dotyczy starożytności, a ich autorami są miłośnicy tej epoki – mający niestety raczej amatorskie podejście do tematu. Brakuje również jednolitej metodologii w prowadzeniu takich badań. Kwestie żywienia rozpatruje się na różnych poziomach, co najlepiej widać na przykładzie historii. I tak historia gospodarki traktuje jedzenie jako towar, który wytwarza się i sprzedaje. Natomiast zainteresowanie to kończy się w momencie, kiedy rozpoczyna się etap konsumpcji. Historyków kultury pożywienie interesuje wyłącznie jako wykładnik różnic wżywieniu na poziomie mikro- i makrostruktur oraz ze względu na jego wpływ na poczucie tożsamości tak jednostki, jak i grup społecznych, a zarazem sposób, w jaki ten wykładnik definiuje owe grupy. Z kolei historia polityczna zajmuje się jedzeniem jako elementem sprawowania władzy i wyznaczania stosunków zależności społecznej.

Socjolodzy podchodzą do kwestii odżywiania z punktu widzenia zróżnicowania społecznego i zmiennych stosunków klasowych. Historycy środowiska wraz z ekologami postrzegają pokarm jako ogniwo w dziejach naszego istnienia oraz jako

*istotę ekosystemów, do zdominowania których dążą ludzkie istoty. Nasz najbardziej naturalny kontakt ze środowiskiem ma miejsce wtedy, gdy je zjadamy. Jedzenie jest zarówno źródłem przyjemności, jak i zagrożenia*⁵.

Światowe uniwersytety odpowiedziały na uwagę, którą zgłosił w latach 60. XX wieku Roland Barthes:

*Nie dostrzegamy własnego jedzenia albo, co gorsza, zakładamy, że jest nieistotne. Nawet, a może zwłaszcza dla badaczy temat jedzenia kojarzy się z banalnością i wywołuje poczucie winy*⁶.

W Polsce, niestety, nawet w takiej dziedzinie jak historia kuchni polska nie doczekała się fachowej monografii. Autorzy książek kucharskich posługują się formami beletrystycznymi, które w sposób dowolny traktują temat, co powoduje dużo zamętu, nie wprowadzając zarazem właściwej chronologii czy nazewnictwa. A przecież kuchnia polska należy do jednych z najbardziej wartościowych kuchni świata za-

⁵ F. Fernández-Armesto, *Wokół tysiąca stołów, czyli Historia jedzenia*, Warszawa, 2003, s. 11–12.

⁶ Za: J. Straczuk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław, 2006, s. 146.

równy pod względem smakowym, jak i historycznym. Gdzie tkwi problem? Moim zdaniem, po części, właśnie w braku zainteresowania tematem na poziomie akademickim.

Pewne prace podjął Jarosław Dumanowski na toruńskim Uniwersytecie Mikołaja Kopernika, opracowując i wydając w przystępnej formie pierwsze polskie książki kucharskie, takie jak *Compendium ferculorum albo Zebranie potraw* Stanisława Czerwieckiego (2009) czy do tej pory nieznanego XVII-wiecznego dzieła *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne* (2011). Jednak to kropla w morzu potrzeb.

Kulinarium regionalne przez większość etnografów najczęściej postrzegane są wyłącznie jako element folklorystyczny. A jaki jest efekt? Jedzenie i pokarmy wyrwane z głębszego kulturowego i społecznego kontekstu są jedynie ozdobą i ciekawostką festynów czy jarmarków ludowych. Tylko takie postrzeganie regionalnych kulinariów posiada społeczne przyzwolenie, a ich konsumpcja jest wręcz wyznacznikiem znawstwa i smakoszostwa. Pogląd ten potwierdza Katarzyna Łeńska-Bąk:

Etnografów bardziej interesował rzetelny opis kultury materialnej oraz kwestie dostępności środków do zaspokajania głodu, mniej zaś to, w jaki sposób jedzenie może mieć wpływ na kulturę i społeczeństwo, w których funkcjonuje⁷.

A gdyby spojrzeć na ten problem z takiego oto punktu:

Antropolodzy kulturowi często widzą w obyczajach kreację kulturową czy wizję świata. Podkreślają, iż wzory, normy, obrzędy, rytuały i zwyczaje świadczą nie tylko o interesach konkretnych grup, warstw czy społeczeństw, lecz również o światopoglądzie, o ludzkich wyobrażeniach otaczającego ich świata⁸.

Obecnie to chyba najbardziej ciekawe i wartościowe opisanie roli obyczajów żywieniowych, chociaż trudne do przyjęcia w obecnych warunkach „zasapanego w pośpiechu” świata.

Jakie jest więc wyjście z tego głębokiego, aczkolwiek smakowitego impasu?
Biesiadować!

To nie tylko konkretna propozycja konsumpcyjna, ale głębszy aspekt rozpatrywanych problemów organizacji imprez na świeżym powietrzu. Jednak, aby zasiąść za stołem, należy się do biesiady odpowiednio przygotować.

Po pierwsze, należy określić temat biesiady, czyli opisać kuchnię regionalną. Boddajże tylko kuchnia śląska ma w miarę przyzwoitą monografię. Ale co z tego, skoro na stronach Urzędu Marszałkowskiego w zakładce „Kuchnia śląska” oprócz śląskiego kołocza, rulady czy modrej kapusty, znalazły się – oscypek, bundz, bryndza, kwa-

⁷ K. Łeńska-Bąk, *Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś* – wprowadzenie, w: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, „Stromata Anthropologica” 2, Opole, 2007, s. 8.

⁸ A. Chwalba, *Od redaktora. Uwagi wstępne*, w: *Obyczaje w Polsce...*, s. 15.

śnica, groch z kapustą, dołki, zacierka i wiele innych potraw kuchni góralskiej czy małopolskiej! Groch z kapustą to też potrawa regionalna, ale nie w tym miejscu i nie w tym wydaniu.

W sierpniu 2001 roku Studenckie Koło Naukowe Dietetyków Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW przeprowadziło badania dotyczące charakterystyki regionalnej kuchni podlaskiej zatytułowane „Tradycje i zwyczaje żywieniowe mieszkańców Kotliny Biebrzańskiej”. To jednak tylko liżnięcie tematu, bowiem województwo podlaskie, szczycące się swoją kuchnią w stolicach Europy, nie ma jej fachowego opracowania. Czyli enumerycznie wyliczamy potrawy, a nie wiemy, co i dlaczego jemy! Zaiste dziwne.

Aby rzecz udokumentować, proponuję zajrzeć na strony portalu „Wrota Podlasia”. Znajdziemy tam listę produktów tradycyjnych, coś o imprezach, ale żadnych informacji – jaka właściwie jest ta kuchnia województwa podlaskiego?

A jak postrzegają rolę jedzenia twórcy kultury? Otóż rokrocznie organizowany jest festiwal, folkloru, kultury i sztuki „Oktawa kultur”. Naszego doskonałego regionalnego jedzenia tam nie uświadczysz! No, bo przecież jedzenie to nie kultura, to czynność fizjologiczna!!!

Także promocja kuchni regionalnej budzi co najmniej zdziwienie, gdyż odbywa się poza województwem. Swoją drogą, to ciekawe, kto wpadł na taki pomysł, nie przynależy do nas gościnność? Skoro chcemy pochwalić się domowymi skarbnymi kulinarnymi, to czy idziemy z nimi w gości, czy też zapraszamy gości do siebie, w nasze domowe zacisze?

Kolejnym problemem są organizowane konkursy kulinarne. I nie chodzi tu o samą ideę konkursu, dzięki któremu wiele prawie zapomnianych potraw i produktów wydobyto z lamusa historii, a i przy okazji na niwie kulinarnej aktywizują się mniejsze czy większe społeczności lokalne. Takie konkursy dają również choćby namiastkę satysfakcji pasjonatom regionalnych potraw, którzy z zapałem mieszają w domowych czy też agroturystycznych garnkach lub tropią nasze kulinarne tradycje.

Problemem jest czysto akcyjne podejście do tematu organizatorów tych konkursów. Zjadą się oficjele, poklepią się z uczestnikami po plecach, padną zdawkowe „achy” i „ochy”, coś się zje, coś wypije i do zobaczenia za rok. A przecież finał konkursu kulinarnego powinien być doskonałym polem promocji jego laureatów, że o promocji regionu nie wspomnę. Przypomina to czasy opisywane przez Jana Pietrzaka – „klapa, rączka, buzi, goździk” i radź sobie sam. Często zdarza się też, iż terminy organizowanych imprez nakładają się na siebie. Wydaje się, iż bardziej konsekwentnie należy dążyć do opracowania regionalnych kalendarzy imprez nie tylko kulturalnych, ale także miejscowych festynów i festiwali kulinarnych.

Ostatnie zarzuty skierować należy także w stronę organizacji pozarządowych, które organizację imprez kulinarnych traktują bardziej jako sposób na podreperowanie prywatnej kasy niż realizację założeń społeczeństwa obywatelskiego.

Aby nie zostać posądzonym o malkontenctwo, proponuję rozwiązanie, czyli wspomnianą biesiadę, a właściwie kształcącą zabawę w formie biesiady. W tym

momencie nie wymyślę prochu, gdyż podobne formy propagowano już w latach siedemdziesiątych ubiegłego wieku. Wtedy to, w celu podniesienia atrakcyjności ekspozycji, w zabytkowych wnętrzach inscenizowano biesiady weselne, bożonarodzeniowe czy wielkanocne. Taka inicjatywa swego czasu podjęta została także przez Muzeum w Ciechanowcu.

Z czasem na muzealnych stołach pojawiły się kunsztownie wykonane atrapy jedzenia, a przy stołach weselnych manekiny uczestników. Próbowano także zastawić obrzędowe stoły prawdziwym jadłem, jednak przy ówczesnych trudnościach aprowizacyjnych powodowało to skutek odwrotny od zamierzonego. Wspomnieć należy również o inscenizacji „Uczty Ottońskiej” zorganizowanej w 2000 roku dla uczczenia rocznicy spotkania Ottona III i Bolesława Chrobrego. Role głównych bohaterów odegrali aktorzy teatru w Gnieźnie, którzy następnie zabawiali uczestników przy stołach. Dokładne opracowanie zagadnienia takiej formy biesiady znajdziemy w materiale Jana Świącha *Biesiada. Uwagi o ekspozycjach w polskich muzeach na wolnym powietrzu*. Zobaczmy więc, jak autor oddaje klimat muzealnych biesiad:

Warto dydaktyczny tych ekspozycji jest nie do zakwestionowania. Można bowiem łatwo, bez dodatkowego komentarza przewodnika zorientować się w rolach poszczególnych „biesiadników” uczty weselnej, stypa zaś wręcz poraża realizmem. Jeszcze bardziej teatralna jest biesiada w karczmie. Jest ona czynna, zwiedzający mogą zatem nie tylko obejrzeć jej wnętrze, ale również zamówić kilka regionalnych potraw. Za niektórymi stołami siedzą biesiadnicy – manekiny z zastygłymi gestami wznoszonego toastu czy spożywania potraw. W kącie muzykanci, słysząc muzykę płynącą z niewidocznych głośników. Za bufetem krząta się i zaprasza do izby karczmarz – naprawdę żywy. Gdy ochłonimy nieco, zauważymy też zwiedzających, którzy przysiedli się do stołów z manekinami, by degustować zamówione kulinarne specjały. I oto w tenże sposób stajemy się nie tylko obserwatorami, ale uczestnikami biesiady. Można jeść, pić, tańczyć. Atmosfera tej szczególnej biesiady udziela się szybko⁹.

Niestety, to nie jest prosta i łatwa forma przedstawienia poprzez pryzmat stołu kompleksu zagadnień związanych z historią, kulturą czy obyczajowością. Wymaga dużych nakładów finansowych oraz ogromnego wkładu pracy organizatorów. Dlatego też pewnie wspomniana „Uczta Ottońska”, zapowiadana jako cykliczna, pozostała choć ważną, to jedynie ciekawostką z pogranicza historii i obyczajów żywieniowych.

Jednak wydaje się, iż w obecnych czasach przytoczone problemy – finanse i organizacja – nie są aż tak istotne. Środki finansowe można pozyskać z projektów, dotacji, sponsoringu czy organizując komercyjne formy biesiad. Natomiast przy organizacji biesiad można, a nawet trzeba wykorzystać do współpracy organizacje trzeciego sektora, dla których może to być doskonałą szkołą praktycznego działania, bardziej kształcącą niż liczne urzędowe szkolenia.

⁹ J. Świąch, *Biesiada. Uwagi o ekspozycjach na świeżym powietrzu*, w: *Smak biesiady. Antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, red. J. Eichstaedt, Ożarów, 2000, s. 131.

I kwestia bodajże najważniejsza – aktywizacja społeczeństwa. Społeczne, polityczne i ekonomiczne uwarunkowania lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku bardziej atomizowały społeczeństwo, niż skłaniały ku dążeniu do tworzenia społeczeństwa obywatelskiego. Obywatele swoje potrzeby kulturalne realizowali w większości we własnym zakresie, ale była to kultura w miarę wysoka. Współczesne społeczeństwo w warunkach nadkonsumpcji i ogłupiającej działalności mediów kieruje się w stronę kultury niskiej. Trudno, a i niemądrze zaprosić do skansenu filharmoników czy balet. Natomiast zorganizowanie konkursów kulinarnych, w których potrawy przyrządzane są na oczach uczestników lub – co więcej – sami widzowie mogą przyrządzić potrawy, nie powinno nastręczać problemów. Warto także w miarę możliwości zmieniać atmosferę odbioru programów proponowanych w muzeach na świeżym powietrzu i zamiast ławek zaproponować *majówkowe biesiadowanie* na własnych kocykach.

To tylko niektóre propozycje, które mogą uatrakcyjnić imprezy organizowane w skansenach i muzeach. Ważne jest, aby zwiedzających aktywnie włączyć w realizację programu. Takie działania mogą przynieść następujące korzyści:

- wprowadzenie ciekawych form popularyzacji regionalnych tradycji kulinarnych i kulturowych;
- stworzenie możliwości aktywnego uczestnictwa w imprezach kulturalnych;
- wzmocnienie więzi społecznych.

To w konsekwencji podniesie atrakcyjność organizowanych imprez na świeżym powietrzu.

Jean Anthelme Brillat-Savarin w swojej znakomitej i przełomowej, jak na ówczesne czasy, *Fizjologii smaku* (1825), twierdził: *Powiedz mi, co jesz, a ja ci powiem, kim jesteś!*¹⁰

W czasach globalizacji i wszechogarniającej konsumpcji warto nieco przekonstruować złotą myśl mistrza: *Powiedz, co jadali twoi dziadowie, co jesz ty, a powiem ci, kim będziesz.*

¹⁰ J. A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku*, cyt. za: H. Markiewicz, A. Romanowski, *Skrzydlate słowa*, Warszawa, 1990, s. 123.



Stanisław Kryński, Piotr Kiersnowski

Muzeum Rolnictwa
im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu

**PROMOCJA TRADYCYJNEGO JADŁA I ZIOŁ
W MUZEUM ROLNICTWA
IM. KS. KRZYSZTOFA KLUKA W CIECHANOWCU**

PROPAGOWANIE TRADYCYJNEJ ŻYWNOŚCI

Omawiając zagadnienia związane z promocją tradycyjnego jadła przez Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu, skupię się na następujących zagadnieniach:

- promocja tradycyjnego jedzenia w ekspozycjach stałych i czasowych;
- promocja przez pokazy i degustacje podczas zwiedzania i organizowanych imprez na terenie Muzeum;
- promocja podczas imprez zewnętrznych (organizowanych poza terenem Muzeum).

W 1971 roku w odbudowanym ze zniszczeń wojennych pałacu hrabiów Starzeńskich ówczesny dyrektor Muzeum Rolnictwa Kazimierz Uszyński zaproponował opracowanie scenariusza pierwszej stałej ekspozycji etnograficznej dotyczącej historii rolnictwa dr. Marianowi Pokropkowi, pracownikowi naukowemu Katedry Etnografii Uniwersytetu Warszawskiego, a ten wywiązał się z zadania znakomicie. Wśród zaprezentowanych eksponatów znalazło się wiele fotografii jego autorstwa, z których jedna przedstawiała kilkuletniego chłopca wiejskiego z wielkim apetytem pałaszującego pajdę chleba (il. na tylnej okładce).

Turyści zwiedzający tę wystawę często zatrzymywali się, głośno dywagując: z czym był ten chleb? co było dodatkiem do chleba, zapewne razowca? Jedni twierdzili, że świeżo usmażony schabowy. Inni, że chleb z rozsmarowanym pasztetem... Moim zdaniem – chleb z marmoladą, a może ze smalcem ze skwarkami i przesmażoną cebulą. Fotografia ta zawsze wprawiała mnie w zakłopotanie. Jestem z pokolenia tego młodzieńca i takie właśnie kanapki jako dziecko wiejskie często jadalem.

Zastanawiam się też często, organizując na terenie Muzeum różnego rodzaju spotkania połączone z degustacjami tradycyjnych potraw, dlaczego uczestnicy tak chętnie zjadają chleb ze smalcem? Czy to są smaki, które pamiętamy z dzieciństwa? Marzymy o tym. Choć jest to coś, do czego nie chcemy się w oficjalnych rozmowach przyznać? Zapominamy o cholesterolu. Czy tak jest, niech każdy sam odpowie na to pytanie.

Turyści odwiedzający Muzeum znajdą w obiektach skansenowskich ekspozycje stale zmieniające się zgodnie z rokiem obrzędowym. Ekspozycja stołu (wielkanocnego lub wigilijnego), wystrój i zasobność komory w chacie chłopskiej czy dworku szlacheckim wyglądają bardzo atrakcyjnie.

Zdajemy sobie sprawę z tego, że najlepiej prezentowałyby się ekspozycje, na których znajdują się świeże, autentyczne potrawy. Ale też wiemy, że żywotność takiej ekspozycji jest bardzo krótka. Ze względów estetycznych i sanitarnych problem trzeba było rozwiązać inaczej. Nasz pracownik, artysta plastyk z 40-letnim stażem pracy w tym Muzeum, poradził sobie doskonale z tym zagadnieniem. Niejeden z kolegów muzealników w primaaprilisowy poranek był częstowany „świeżą wędlinką”, „rybką”, „jajeczkiem” czy „grzybkami”. Wykonane przez Wojciecha Boguckiego „potrawy” zachwycają zwiedzających. Dopiero po bliższym przyjrzeniu się, wręcz dotknięciu dają zidentyfikować się jako atrapy.

Planując zwiedzanie Muzeum, wiele grup turystycznych zamawia sobie dodatkowe atrakcje, takie jak pokazy i degustacje. Nasza oferta kulinarna to m.in. pokaz wędzenia kielbas połączony z ich degustacją. W sąsiedztwie dworu ziemiańskiego na terenie skansenu ustawiona została drewniana XIX-wieczna wędzarnia dworska, przeniesiona tu z byłego majątku hrabiów Jezierskich z Pobikrów. Od prawie 10 lat wędzi się w niej setki kilogramów kielbas, przygotowanych według naszej receptury przez jeden z zakładów masarniczych funkcjonujących w Ciechanowcu. Kielbaskę każdorazowo opatrujemy certyfikatem przydatności do spożycia, stanowiącym wymóg nasz oraz służb sanitarnych, co jest niezbędne przy zbiorowymżywieniu. Można więc ją bezpiecznie spożywać. Turyści poznają proces wędzenia (który trwa dwa dni) oraz degustują ten podlaski wyrób z chlebem razowym, ogórkiem małosolnym czy kiszonym wyhodowanym w ogrodach na terenie Muzeum, popijając to piwem jałowcowym prosto z bańki. W ciągu roku przygotowujemy (a robią to panie z grupy pomocy muzealnych) od 1500 do 2000 litrów tego wspaniałego napoju – sporządzonego na bazie chmielu, mielonych owoców jałowca, drożdży, miodu i cukru.

Zdecydowana większość systemów ogniowych w ciechanowieckim skansenie jest zbudowana przez zduna tak, aby można było z nich korzystać. Najsmaczniejsze są placki ziemniaczane smażone na płycie z fajerkami. Zainteresowanie turystów robi się olbrzymie, gdy podczas zwiedzania zaglądają do wnętrza, czując zapach, który nie pozwala odejść. Degustują placki prosto z patelni. Kiszka ziemniaczana i babka ziemniaczana cieszą się nie mniejszym powodzeniem.



1. Stół świąteczny – ekspozycja w dworku drobnoszlacheckim na terenie skansenu;
fot. Artur Warchała, Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu



2. Wędzenie kielbas w XIX-wiecznej wędzarni dworskiej na terenie skansenu, pokaz
połączony z degustacją; fot. ze zbiorów Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu

Pokazy jesiennych prac polowych to też dobra okazja do promowania tradycyjnych potraw podlaskich. Wspomniana już kiszka ziemniaczana, babka czy placki to klasyka kuchni podlaskiej. A ziemniaki upieczone w ognisku rozpalonym na kartoflisku to rarytas kulinarny.

Pokaz szatkowania kapusty, beczka z kapustą, jej ubijanie czy udeptywanie to niezmiernie ciekawy element edukacyjny pokazu. Przy okazji najmłodszy dowiadują się, że kapusta na surówkę do obiadu niekoniecznie musi być zapakowana do woreczka foliowego i przyniesiona z supermarketu.

W latach 90. na terenie skansenu wybudowany został piec chlebowy, w którym według tradycyjnej technologii w procesie trwającym dwa dni Zbyszek Derewońko, nasz sąsiad zza miedzy, wypieka znakomite razowce na zakwasie. Doświadczenie w tym zakresie zdobył w rodzinnym domu (chłopak pochodzący z typowej podlaskiej wsi), obserwując przy tych czynnościach swoją babcię i mamę.

Wiele gospodyń – tak ze wsi, jak i z miasta – zachęconych na takich właśnie pokazach, chce samodzielnie wypiekać pieczywo, wykorzystując piekarniki elektryczne, lecz nie jest ono tak smaczne, chrupkie i pachnące jak z pieca tradycyjnego.

Jedną z największych okazji promujących dawne jedzenie – głównie tradycyjny chleb, pieczywa słodkie, wędliny, napoje, miody i przetwory – jest organizowane od 12 lat przez Muzeum w Ciechanowcu cykliczne „Podlaskie święto chleba”, będące imprezą z bogatą oprawą folklorystyczną, pokazami zniwnymi, konkursami, koncertami zespołów, stoiskami z twórczością ludową i artystyczną, wspaniałe konkursowe stoiska z pieczywem, wędlinami, serami, miodami. Ze statystyk prowadzonych przez Muzeum wynika, że w okresie 12 lat udział w niej wzięło ponad 200 tysięcy uczestników. Tu warto być.

Jesteśmy jako Muzeum zainteresowani promocją placówki poza Ciechanowcem. Między innymi uczestniczymy w kolejnych edycjach dorocznego konkursu organizowanego przez marszałka województwa podlaskiego pn. „Podlaska marka roku”. Uzyskaliśmy tam wyróżnienia.

W 2006 roku zdobyliśmy pierwsze miejsce za stoisko promocyjne na imprezie urodzinowej województwa w Sejnach.

Sukcesem promocyjnym zakończył się nasz udział w 2006 roku w Międzynarodowych Targach Turystycznych „Warsaw tour & travel”. Nasze stoisko promocyjne i gastronomiczne znakomicie wkomponowało się w stoiska światowych potęg tej branży. Podlaskie wędliny, pieczywo, piwo jałowcowe oraz nalewki cieszyły się olbrzymim powodzeniem u gości zagranicznych. Uczestnicy targów uznali nasze piwo jałowcowe za najlepszy napój, jaki dane im było degustować podczas imprezy.

Inną imprezą promocyjną był nasz udział w konkursie stołów wigilijnych w 2006 roku, organizowanym przez Stowarzyszenie Polskich Mediów pod patronatem prezydenta miasta stołecznego Warszawy przez władze dzielnicy Praga Północ.



3. Szatkowanie i kiszenie kapusty podczas imprezy „Wykopki w skansenie”;
fot. ze zbiorów Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu



4. Tradycyjne potrawy podlaskie w codziennej ofercie sklepu spożywczego „Astoria”
w Ciechanowcu; fot. ze zbiorów Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu

Niewątpliwie największym sukcesem w zakresie promocji naszej placówki, także tradycji kulinarnych Podlasia, stała się przygotowana przez Muzeum Rolnictwa 6 czerwca 2006 roku w ramach kampanii informacyjno-promocyjnej województwa podlaskiego w Brukseli w siedzibie parlamentu europejskiego prezentacja pod hasłem „Czas na Podlaskie”. Podsumowaniem obecności naszego kraju był „Wieczór polski” w przedstawicielstwie RP przy Unii Europejskiej, przygotowany przez pracowników Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu.

Muzeum, jako laureat Podlaskiej Marki Roku 2005 w kategorii miejsce, przygotowało wystawę prezentującą piękno naszej małej ojczyzny – chatę chłopską z plecionym leszczynowym płótem, gołębnikiem i ulem kładowym, a przed chatą pięknie nakryty stół. Podawaliśmy podlaskie specjały: pierogi, pyzy, barszcz czerwony, kartacze, golonkę, żeberka, bigos, wędliny, sery, smalec, ogórki małosolne, piwo jałowcowe, podlaskie pieczywo. Nie zabrakło również ciast – były sękacze, makowce, szarlotki, serniki, pączki, świeże jagodzianki. Uczestnicy spotkania (przedstawiciele kilkudziesięciu instytucji europejskich) zgodnie podkreślali, że oryginalna kuchnia to atut naszego regionu, ona jest najlepszą promocją.

Cel główny naszych działań promocyjnych – podtrzymywanie tradycji, promowanie zdrowego tradycyjnego jedzenia, wobec zagrożeń, jakie niosą *fast foody*.

Promocja tradycyjnego jadła przez Muzeum owocuje zapotrzebowaniem mieszkańców na tradycyjne, dobre produkty. Przykładem półki w sklepach z pieczywem, czy sklepu w Ciechanowcu z kiszkami, babką ziemniaczaną, pierogami, naleśnikami. Codziennie ok. godz. 10 witryna jest zapełniana świeżymi wyrobami. To cieszy.

Jeden fakt niepokoi. Jest nim hodowla owiec i ogólny brak promocji jagnięciny. Wiele skansenów, w tym nasz, od kilkudziesięciu lat ożywia zagrody stadkami owiec, najczęściej starych ras. W naszym przypadku są to wrzosówki. Promujemy pożytki, które dawała niegdyś hodowla owiec – wełnę, za którą chcą nam dziś zapłacić 60 gr za kilogram, skóry na kozuchy, których nikt nie szyje, bo nie są modne, wełnę na dywany, których dziś już nikt nie tka...

W handlu jagnięcina pojawia się okazjonalnie. W książkach kucharskich i opracowaniach o żywieniu, w ostatnich latach tak licznie pojawiających się na rynku księgarskim, sporadycznie ukazują się przepisy (dwie, trzy propozycje) promujące to jakże smaczne mięso. Zjrzałem do książki pt. *Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska* autorstwa Marty Norkowskiej, wydanej przez Gebethnera i Wolffa na początku XX wieku, w której znalazłem aż 35 wspaniałych przepisów na potrawy z jagnięciny. Promujmy to jakże smaczne mięso, tym przyczynimy się w znacznym stopniu do renesansu owczarstwa w Polsce.



5. Strona tytułowa *Dykcyonarza roślinnego* ks. Krzysztofa Kluka;
fot. ze zbiorów Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu

UPOWSZECHNIANIE ZIOŁ

Nieodłącznym elementem tradycyjnej kuchni podlaskiej zawsze były zioła. Znajomość roślin leczniczych i przyprawowych niejednokrotnie decydowała o zdrowiu i życiu ludności wiejskiej pozbawionej opieki wykształconych medyków. Dziko rosnące gatunki jadalne (np. korzenie pasternaku), zbierane w najbliższej okolicy pozwalały zaspokoić głód na przednówku, zabezpieczyć żywność od zepsucia podczas letnich upałów (np. poprzez owijanie masła liśćmi chrzanu, wyparzenie garnków na mleko wywarem z macierzanki) oraz uzupełnić niedobory pokarmu w przypadku niezbyt obfitych plonów roślin uprawianych w gospodarstwie (dodawanie do mąki zmielonego kłacza perzu, żołądzi, zbiór dzikich owoców i grzybów). Wiedzę o ziołach przekazywano z pokolenia na pokolenie, wzbogacając o nowe wiadomości czerpane z poradników, kalendarzy oraz kontaktów z dworem i klasztorem. W ogródkach przydomowych uprawiano oprócz drzew, krzewów, warzyw, kwiatów także rośliny magiczne, obrzędowe, lecznicze i przyprawowe.

Dzisiaj, wskutek rozwoju nowoczesnego rolnictwa, branży handlowej i opieki zdrowotnej, wykorzystywanie roślin dzikich jako bazy pokarmowej i źródła natural-

nych środków leczniczych stopniowo ulega zmniejszaniu. Ogródki wiejskie zatraciły swój pierwotny charakter użytkowy na rzecz funkcji ozdobno-rekreacyjnej. Na wzór amerykański przy domu wiejskim zobaczyć można trawnik obsadzony żywopłotem z iglaków i skalniak. Dzisiaj mało kto wie, jak wygląda lubczyk, boże drzewko, mięta, melisa, kocimiętka, hyzop, cząber, ruta czy macierzanka, używane w tradycyjnej kuchni i domowej apteczce każdego dnia. Ich miejsce zajęły sztuczne, gotowe, kupowane w sklepie przyprawy, obfitujące w konserwanty, i chemiczne leki gotowe o często trudnych do przewidzenia skutkach ubocznych.

Starożytni Chińczycy podkreślając znaczenie profilaktyki zdrowotnej, powiadali, że „jeśli lekarza nie ma w kuchni, to wcześniej czy później zapuka on do domu” oraz że „prawdziwy, dobry lekarz to nie ten, który leczy, ale ten, który uczy ludzi, jak żyć, żeby nie zachorować”.

W 1984 roku otwarto w ciechanowieckim Muzeum ogród roślin zdatnych do życia lekarskiego według *Dykcjonarza roślinnego* księdza Krzysztofa Kluka, uhonorowany II nagrodą za najciekawsze wydarzenie muzealne roku. Od prawie 30 lat oprócz wartości historycznej ogród spełnia bardzo ważną funkcję edukacyjną. Odbywają się w nim praktyki studenckie, lekcje biologii, plastyki oraz plenery malarские. W latach 80., gdy na rynku brakowało ziół, w muzeum uprawiano zioła i komponowano mieszanki ziołowe pod kierunkiem miejscowego aptekarza mgr. Leona Chochlewa, realizując zamówienia z całej Polski.

W roku 2004 z okazji 20-lecia ogrodu w piwnicach oficyny otwarto wystawę stałą „Tradycje zielarskie”, prezentującą dzieje wykorzystania ziół przez człowieka od czasów prehistorycznych do współczesności. Dzięki dobrej lokalizacji (pomieszczenia ogrzewane) odbywają się tu zajęcia dydaktyczne także w okresie jesienno-zimowym.

Ogród zielarski współpracuje z ogrodami botanicznymi na całym świecie w dziedzinie wymiany nasion. Dzięki temu możliwe jest wyhodowanie roślin rzadkich i zagrożonych wyginięciem, których siedliska zniszczyła nieracjonalna gospodarka ludzka.

Dział tradycji zielarskich czynnie wspierał prace przy tworzeniu Podlaskiego Ogrodu Ziołowego w Korycinach, znajdującego się w kompleksie firmy zielarskiej Dary Natury.

Przy współpracy z okolicznymi nadleśnictwami w Rudce i Krynkach, Suwalskim Parkiem Krajobrazowym oraz Uniwersytetem w Białymstoku przywracamy i wprowadzamy zapomniane zioła do lasu, ogrodu i świadomości ludzkiej.

Podczas organizowanych na terenie Muzeum imprez plenerowych i wyjazdowych obecne jest zawsze stoisko z napojami ziołowymi, przyprawami i sadzonkami roślin uprawianych dawniej w ogródkach przydomowych.



6. Fragment ekspozycji „Tradycje zielarskie”;
fot. ze zbiorów Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu



7. Sprzedaż ziół i przypraw podczas imprezy plenerowej;
fot. ze zbiorów Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu

*Szczęśliwy prostych ziół różne przymioty
Znający, skutki i tajemne cnoty.
Bezpieczniej każdą chorobę ziołami
Uleczyć może niż panaceami.*

[...]

*Drogie balsamy, transmaryny chińskie
I bezoary prawdziwe indyjskie
Przewyższy skutkiem czasem pospolita
Zielina prosta w chorobie zażyta¹.*

¹ B.a., *Vade mecum medicum to iest krotkie y doświadczone sposoby leczenia chorob rozmaitych, Męskich, Białogłowskich, y Dziecińnych, o Pulsách, Urynách, o Krwi puszczeniu etc. O powietrzu, z przydatkiem Apteki domowey, etc. Ktore máiąc przy sobie każdy nie tylko sam sobie ále y bliżniemu łatwo porádzić może [...]*, Częstochowa, 1750.



Hubert Czochański

Białostockie Muzeum Wsi
Oddział Muzeum Podlaskiego w Białymstoku

**BIMBROWNICTWO NA PODLASIU
– HISTORIA I WSPÓŁCZESNOŚĆ.
EKSPOZYCJA „LEŚNA BIMBROWNIA”
NA TERENIE BIAŁOSTOCKIEGO MUZEUM WSI**

1. Z HISTORII GORZELNICTWA

A) WÓDKA W POLSCE

Wysokoprocentowe destylaty alkoholowe pojawiły się w Polsce w XV–XVI wieku. Zanim jednak wódka zaczęła stanowić ważny element większej bądź mniejszej liczby spotkań towarzyskich, a także zanim produktem zainteresował się przemysł, stanowiła uzupełnienie zestawu naturalnych środków leczniczych. W najstarszych polskich zielnikach odnajdujemy informacje o różnych ziołowych i balsamowych wódkach. Stosowano je, zwalczając bóle, w szczególności różnego rodzaju dolegliwości natury trawiennej. Wódkę z pieprzem na przykład traktowano jako lekarstwo na żołądek. Prócz tego sporządzano swego rodzaju perfumy w postaci płynów, w których jednym ze składników – oprócz jaśminu, konwalii, lawendy, bzu – była wódka. Nalewki pito w owym czasie stosunkowo rzadko. Szesnastowieczny szlachcic, zgodnie ze staropolskim zwyczajem nakazującym gościnność, musiał posiadać odpowiednią ilość piwa i gorzałki, którymi mógł podjąć odwiedzających jego dom. Taką ilość mógł wyprodukować sam, bo gwarantowała mu to tzw. wolność propinacyjna, czyli statut z roku 1496, który uznawał prawo właściciela ziemskiego do posiadania i produkowania m.in. piwa i wódki¹. Mógł on też uzyskiwać znaczne dochody z tego tytułu, posiadając karczmę, a nawet kilka.

¹ M. Bobrzyński, *Prawo propinacyi w dawnej Polsce*, Kraków, 1888, s. 30.

Gorzelnictwo szybko zaczęło rozwijać swoje skrzydła. Owszem, gorzelnicy wciąż jeszcze byli podporządkowani słodownikom i piwowarom, nie będąc na tyle licznymi, aby móc zorganizować własne cechy. Jednakże stopniowo kolejne miasta i miasteczka zdobywały coraz to nowe przywileje umożliwiające palenie gorzałki, a następnie sprzedawanie jej w karczmach. Liczba kotłów gorzelnianych wciąż rosła. Te pierwsze miejskie gorzelnie były niewielkimi zakładami zatrudniającymi kilka osób. Zdarzało się, że do obsługi mniej lub bardziej skomplikowanej aparatury musiała wystarczyć tylko jedna para rąk.

Świadczyło to o tym, że nie było to zajęcie wymagające jakichś nadzwyczajnych umiejętności. W owym czasie zjawiskiem dosyć powszechnym była obsługa gorzelni przez kobiety. One też często zajmowały się zarówno wyrobem, jak i sprzedażą trunków.

Swego rodzaju rewolucją w historii gorzelnictwa w Polsce było „odkrycie” w XVII wieku ziemniaka, który w Europie pojawił się wiek wcześniej. Szybko zauważono, że można z niego pędzić znakomitą gorzałkę. Przy tym, co niezwykle istotne, okazało się, że z określonej powierzchni gruntu obsadzonego ziemniakami można otrzymać nawet siedmiokrotnie więcej wódki niż z takiej samej powierzchni ziemi obsianej zbożem. Na reakcję rynku nie trzeba było długo czekać. W ciągu XVIII wieku podaż z gorzelni dworskich i popyt na wódkę wzrosły ogromnie. Gorzałkę pili przedstawiciele wszystkich warstw społecznych, z bogatą szlachtą na czele. Chłopi wciąż jeszcze w większym stopniu musieli zadowalać się tańszym piwem. Jednak i oni wkrótce mieli zasmakować w mocniejszych trunkach.

Możliwości zwiększenia dochodów, jakie otworzyły się przed ziemiaństwem po zastosowaniu ziemniaka do produkcji wódki, w znacznym stopniu wpłynęły na bardzo szybki rozwój gorzelnictwa dworskiego. Szczytowym momentem w jego rozwoju była pierwsza połowa XIX wieku. Ugruntowaną już pozycję w tym czasie posiadało gorzelnictwo przemysłowe.

Można śmiało powiedzieć, że gorzelnictwo w Polsce zarówno przedrozbiorowej, jak i porobrozbiorowej miało się całkiem dobrze. Na tyle dobrze, że alkoholizm stał się plagą społeczną na dużą skalę. Powszechna dostępność do mocnych wyrobów spirytusowych z pewnością odegrała tu niemałą rolę.

Epoka spirytusowych swobód i karczem przy gorzelniach skończyła się w latach 1861–1866, gdy w państwie carów został wprowadzony podatek akcyzowy i obowiązek odstawiania surowego spirytusu do rektyfikacji. Dodatkowym utrudnieniem dostępu do miejscowej gorzałki było wprowadzenie Przyrządów Kontrolno-Mierniczych Siemensa (akcyznicy pisali tę nazwę przez szacunek dużymi literami!), zwanych w skrócie PKM-ami, a potocznie zegarami². Na różnych obszarach Pierwszej Rzeczypospolitej korzystanie ze swobód trwało dłużej bądź krócej.

² A. Brudzyński, Trochę wspomnień o przemyśle spirytusowym w XIX i XX wieku, „Rynki Alkoholowe”, grudzień 2013, nr 12 (225), strona internetowa: Rynki.pl/index.php?option=com_content&task=view&id=81.

B) NIELEGALNE GORZELNICTWO W XIX I XX WIEKU

Z punktu widzenia szeroko rozumianego dobra społecznego kres „swobód alkoholowych” był zapewne jak najbardziej pożądany. Niekontrolowana i swobodna produkcja napojów spirytusowych skończyła się, pojawiło się za to nielegalne gorzelnictwo, czyli *bimbrownictwo*.

W tym miejscu wypada odnieść się do samego określenia *bimbrownictwo*. Słowo to w publikacjach naukowych, słownikach, encyklopediach pojawia się stosunkowo późno. *Słownik języka polskiego* z 1958 roku definiuje bimber jako *wódkę pędzoną nielegalnie prymitywnym, domowym sposobem*³. Z kolei w *Wielkiej encyklopedii powszechnej PWN* odnajdujemy takie oto objaśnienie interesującego nas terminu: *wytwór spirytusowy pochodzący z potajemnej produkcji, gatunkowo odpowiadający spirytusowi niereaktyfikowanemu (tzw. surówka)*⁴. W języku polskim i w mowie potocznej istnieją liczne synonimy słowa *bimber*, z których chyba najpopularniejszym jest *samogon*. Oczywiście w poszczególnych regionach kraju bimber ma cały szereg własnych, lokalnych określeń. Jest tych nazw bardzo dużo, można tu wymienić przynajmniej kilka: *antonówka, deptanka, deszczówka, kieratówka, krzakówka, lzy soltyśsa, księżycówka, czar PGR-u* czy wreszcie *duch puszczy*.

Jeżeli chodzi o etymologię słowa *bimber*, to genezę wyrazu odnaleźć można dopiero w *Etymologicznym słowniku języka polskiego* Andrzeja Bańkowskiego z 2000 roku. Autor wyprowadza go ze slangu warszawskiego, a dokładnie z żargonu złodziejskiego, w którym oznaczał skradziony przedmiot, po złapaniu sprawcy stający się dowodem jego winy. Bańkowski uważa, że początkowo sam *bimber* mógł oznaczać tylko zegarek, by później zastąpić słowo *samogon* na oznaczenie towaru zakazanego⁵.

Ocena skali zjawiska nielegalnego gorzelnictwa w XIX i na przełomie XIX/XX wieku nie jest łatwa. Wydaje się jednak, że jego rozmiary w pierwszej połowie XIX wieku nie były duże. Wyroby spirytusowe były w tym czasie ogólnie dostępne (propinacja), stanowiąc niejednokrotnie formę zapłaty za pracę. Poza tym za przestępstwa związane z nielegalną, potajemną produkcją spirytusu groziły wysokie kary, przede wszystkim finansowe. Taki stan rzeczy uległ zasadniczej zmianie dopiero w momencie zniesienia przywileju propinacyjnego, co nastąpiło – odpowiednio – w zaborze pruskim w roku 1845, w Galicji w 1889, w zaborze rosyjskim w 1898. Należy jednak zaznaczyć, że na obszarze zaboru rosyjskiego przywilej propinacyjny obowiązywał *de facto* dłużej, bo nawet do 1910 roku. Stąd też nielegalne gorzelnictwo rozpowszechniło się przede wszystkim na jego obszarze.

W dalszym, stosunkowo szybkim rozwoju bimbrownictwa niebagatelną rolę odegrało co najmniej kilka czynników i okoliczności. Do najważniejszych należałoby zaliczyć:

³ *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, Warszawa, 1958, t. I, s. 523.

⁴ *Wielka encyklopedia powszechna PWN*, red. B. Suchodolski, Warszawa, 1967, t. X, s. 321.

⁵ A. Bańkowski, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, Warszawa, 2000, t. I, s. 52.

1. zmniejszoną podaż alkoholu monopolowego w czasie I wojny światowej,
2. wzrost cen na tenże alkohol monopolowy,
3. wprowadzenie prohibicji na terenie zaboru rosyjskiego (1894).

Zdaniem niektórych, wprowadzenie prohibicji dało wręcz początek potajemnemu gorzelnictwu⁶.

Należy również wspomnieć o innych, nie mniej istotnych przyczynach, z których powodu nielegalne gorzelnictwo mogło rozkwiatać. I tak, były to:

1. czynnik ekonomiczny, tzn. perspektywa osiągania znacznych zysków z produkcji i sprzedaży własnych wyrobów,
2. możliwość wytwarzania alkoholu przy użyciu nieskomplikowanych urządzeń, znajdujących się zazwyczaj w gospodarstwie domowym,
3. ogólna dostępność surowców potrzebnych przy produkcji bimbrow,
4. brak jakichkolwiek opłat (podatków) uiszczanych za możliwość produkowania alkoholu,
5. warunki geograficzne sprzyjające zachowaniu pełnej anonimowości procederu (lasy, bagna, miejsca oddalone od siedzib ludzkich).

Działania wojenne z lat 1914–1918 miały znaczący wpływ na rozpowszechnienie się zjawiska nielegalnego gorzelnictwa. Wiązało się to oczywiście ze zniszczeniami w sektorze przemysłu spirytusowego dokonаныmi przez walczące strony, które prowadziły do zmniejszenia podaży monopolowych wyrobów alkoholowych. Zmniejszona podaż wynikała również z faktu obowiązywania prohibicji (zabór rosyjski). Skuteczność obowiązywania zakazu produkcji i dystrybucji wyrobów alkoholowych władze próbowały zapewnić sobie, niszcząc wyroby spirytusowe przechowywane w gorzelniach, fabrykach wódek i zakładach rektyfikacyjnych. Zresztą nie ograniczały się tylko do tego, niszcząc i rekwirując przy okazji aparaturę gorzelnianą. Podobnie sytuacja wyglądała na ziemiach zaborów austriackiego i niemieckiego. Wprawdzie na tych obszarach prohibicji nie wprowadzono, ale podaż alkoholu była tam równie niewystarczająca. Wszystkie te czynniki, o których mowa wyżej, w sposób oczywisty prowadzić musiały do znacznego wzrostu cen produktów alkoholowych jeszcze dostępnych na rynku. W tej niekorzystnej ekonomicznie sytuacji nielegalny wyrób alkoholu był powszechnym procederem.

Zakończenie I wojny światowej nie wpłynęło znacząco na zmianę sytuacji w omawianej kwestii. Zniszczony przemysł, niska podaż i wysokie ceny wyrobów spirytusowych w dalszym ciągu sprzyjały rozwojowi potajmego gorzelnictwa. Co więcej, ustanowiony został państwowy monopol spirytusowy, który nie pozostawiał wyboru niektórym „producentom”⁷. Również kryzys gospodarczy, a co za tym idzie – zła sytuacja materialna ludności, wymuszał samowystarczalność. W latach 30. najwięcej bimbrow produkowano we wschodnich województwach Polski, gdzie z dużym powodzeniem kontynuowano tradycje bimbrownicze korzeniami sięgające jeszcze czasów zaboru rosyjskiego.

⁶ T. Nocznicki, [bez tytułu], „Trzeźwość”, 1932, nr 1–3, s. 15.

⁷ *Tajne gorzelnictwo i szynkarstwo*, „Trzeźwość”, 1939, t. 6–9, s. 209.



1. Domowa bimbrownia, lata 60. XX w.; ze zbiorów Huberta Czochańskiego

Zjawisko nielegalnej produkcji alkoholu nasiliło się znacznie w czasie II wojny światowej. To prawdziwie złoty okres dla polskiego bimbrow. Podobnie jak w przypadku lat 1914–1918 o tym, że bimbrownictwo mogło rozkwiatać, decydowały te same czynniki. Nowym zjawiskiem był dość specyficzny stosunek, jaki do tego procederu miał okupant niemiecki⁸. Otóż wyrób samogonu mógł uchodzić w zasadzie bezkarnie m.in. dlatego, że cieszył się on życzliwą opieką okupanta. W interesie Niemców było bowiem rozpijanie społeczeństwa polskiego, pijany Polak był zdecydowanie mniej niebezpieczny. Odpowiednie służby niemieckie pomimo tego, że były dokładnie poinformowane o stanie rzeczy, nie robiły wiele, żeby przeciwdziałać nielegalnej produkcji alkoholu. Bimbrownie pracowały pełną parą w zasadzie bez większych przeszkód.

Pierwsze lata powojenne były niezwykle trudne dla ludzi zajmujących się nielegalnym gorzelnictwem. Okres okupacji pozostawił w niektórych kręgach społecznych nawyk produkowania bimbrow. Z przyzwyczajeniem tym trudno było natychmiast zerwać w momencie odzyskania niepodległości. A nowa władza nie zamierzała tolerować bimbrownictwa. Jego likwidacja stała się jednym z ważniejszych celów państwa. Represje wzmagaly się z każdym kolejnym miesiącem. Oczywiście wiązało się to głównie z ekonomią. Monopol spirytusowy spośród wszystkich pozostałych dostarczał najwięcej wpływów do budżetu państwa. Z punktu widzenia władzy należało uczynić wszystko, aby zyski z produkcji alkoholu ciągle podnosić. I to nie tylko przez zwiększanie owej produkcji i sprzedaży, ale również przez likwidowanie potencjalnej konkurencji. W związku z tym skala zjawiska bimbrownictwa zaczęła maleć.

Najwięcej nielegalnych bimbrowni (tu sytuacja nie zmieniała się od lat) wykrywano w Polsce centralnej i na wschodzie. Czynniki wpływającymi na taki stan rzeczy była większa lesistość tych części Polski w porównaniu do innych obszarów kraju i mniejsza gęstość zaludnienia (wschód). To z kolei zapewniało możliwość ukrycia produkcji bimbrow. Innym, równie ważnym czynnikiem, mającym wpływ na szczególnie dynamiczny rozwój bimbrownictwa na tych terenach, był niższy poziom rozwoju kultury agrarnej. Wynikał on ze słabej jakości gleb (V i VI klasa) na przeważających obszarach województw wschodnich i południowych. W związku z tym zbiory z jednego hektara ziemi o tak niskiej bonitacji były mało opłacalne. Zdecydowanie lepiej z ekonomicznego punktu widzenia było *przepuścić zboże przez rurkę*.

c) BIMBROWNICTWO NA PODLASIU

Podlasie od zawsze należało do czołowych regionów, w których produkowano bimbrow. Rozległe i zwarte kompleksy leśne stanowią blisko 30% powierzchni województwa podlaskiego w jego aktualnych granicach administracyjnych. Puszcze Augustowska, Knyszyńska i Białowieska wciąż stwarzają dogodne warunki do produkcji bimbrow w ukryciu. Niezwykle ważną kwestią, o której koniecznie trzeba wspomnieć,

⁸ L. Landau, *Kronika lat wojny i okupacji*, Warszawa, 1963, t. 3, s. 576.



2. Leśna bimbrownia; fot. ze zbiorów T. Wiśniewskiego



3. Studnia; fot. z archiwum Białostockiego Muzeum Wsi

jest również prawie nieograniczony dostęp do naturalnych źródeł wody. Czysta woda jest niezbędna w procesie destylacji. Ma ogromny wpływ na walory smakowe podlaskiego bimbru. Tutejsza źródłana woda odznacza się świeżością zapachu, przejrzystością i „pikalnością”. W niektórych wypadkach wodę poddaje się dodatkowo kolejnym zabiegom, takim jak: wytworzenie osadu, przefiltrowanie przez piasek kwarcowy oraz nasycenie tlenem.

Czymś, co oprócz krystalicznie czystej wody bez wątplenia stanowi o wyjątkowości samogonu z puszczy, jest zboże. Mówi się, że prawdziwy puszczański bimber może być robiony tylko i wyłącznie z żyta. Alkohol zachowuje wtedy swój zbożowy smak i aromat. Ważną sprawą jest również to, jakie żyto wykorzystano do pędzenia. Chodzi przede wszystkim o sposób jego skoszenia, wymłócenia i suszenia. Wszystkie te etapy obróbki ziarna decydują w znacznym stopniu o jego wartości jako głównego materiału w przerobie na bimber. Współcześnie często zdarza się, że zboże używane w bimbrownictwie leśnym jest gorszej jakości. Zdecydowanie rzadziej sieje się żyto, dużo jest natomiast pszenżyta. A bimber pędzony z pszenżyta, zdaniem samych producentów, nie dorównuje temu pędzonemu z żyta. Smakuje zdecydowanie gorzej, ma mniej intensywny aromat.

Praktyką, która niekorzystnie wpływa na opinię o puszczańskim samogonie, jest jego doprawianie spirytusem. Zdarza się to jednak stosunkowo rzadko. Zupełnie czym innym jest natomiast doprawianie alkoholu np. *bukwicą*. Bukwica zwyczajna to roślina rosnąca w puszczy, wyglądem trochę przypominająca szczaw, ale o krótszych i szerszych liściach. Zapewnia piękny kolor, smak i zapach. Dodatkowo uznawana jest za zioło lecznicze, bo oczyszcza też organizm. *Bukwiczówka* to rodzaj samogonu ściśle związany z Puszczą Knyszyńską. Na bazie puszczańskiego bimbru można zrobić także inne rodzaje trunków, np. *miodówkę*, *pieprzówkę*, *rodzynkówkę*. Aromatyzacja to zabieg dosyć powszechny. Jedynym ograniczeniem jest tu tylko fantazja producenta, aktualna moda lub też konkretne zamówienie odbiorcy.

Spośród wymienionych największych kompleksów leśnych Podlasia obszarem o szczególnych tradycjach produkcji bimbru jest Puszcza Knyszyńska. Mówi się nawet często o istnieniu w jej obrębie kilku szkół. Jest to więc tzw. *szkoła leśna* z rejonu Gródka i Michałowa, *szkoła podmiejska* z okolic Czarnej Białostockiej, *szkoła bagicenna* usytuowana blisko rzeki Biebrzy oraz *szkoła polna*, podobnie jak *szkoła leśna* funkcjonująca w pobliżu Gródka, Michałowa i Waliń. Największą sławę z pewnością zdobyła pierwsza z wymienionych.

Na to, że bimber nierozzerwalnie kojarzony jest z Puszczą Knyszyńską, składa się wiele czynników. Oprócz owych szczególnych tradycji ważne jest także m.in. to, że bimber od lat pozostaje ogólnie akceptowanym i przyjętym środkiem płatniczym. W czasie wojny płacąc wódką, można było załatwić niemalże wszystko. Jeżeli zachodziła taka potrzeba, można było wykupić się od przysłowiowego Niemca, od wszelkiej maści partyzantów czy też zwykłych bandytów. A czasy były takie, że tych ostatnich nie brakowało i wielokrotnie samogon mógł uratować życie. Chronił je także wtedy, gdy temperatura często spadała kilkanaście lub kilkadziesiąt stopni poniżej



4. Leśna bimbrownia; fot. z archiwum Białostockiego Muzeum Wsi



5. Bukwica zwyczajna;
strona internetowa: Wikipedia.pl

zera i ciało człowieka potrzebowało czegoś na rozgrzewkę. Oczywiście w odpowiednich, niewielkich ilościach.

Po wojnie – ze względu na ogólną, nie najlepszą sytuację gospodarczą w państwie, na zubożenie ludności, ale także na trwałość zwyczajów alkoholowych istniejących w społeczeństwie – produkcja bimbrowa na Podlasiu nie ustawała. Na przestrzeni lat w PRL-u pędzono go mniej lub więcej, ale pędzono bezustannie.

D) OPIS BIMBROWNI

Jak zatem wygląda typowa leśna bimbrownia? Z czego składa się, jak funkcjonuje? Aparatura na przestrzeni lat zmieniała się wraz ze wzrostem umiejętności technologicznych wśród ludności. Nowinki technologiczne wykorzystywano bardzo chętnie, uzupełniając własne linie produkcyjne o kolejne elementy. Bo właśnie w wielu wypadkach można by już mówić o swego rodzaju liniach produkcyjnych, fabryczkach z dużymi mocami przerobowymi. Przede wszystkim, ważną rolę zaczęła odgrywać stal nierdzewna odporna na działanie czynników atmosferycznych, ale także roztworów alkalicznych (korozja w cieczach). Nie trzeba chyba dodawać, jak ważna to była sprawa dla ludzi, którzy swój sprzęt składowali pod gołym niebem, ale także dla potencjalnych odbiorców bimbrowa. Samogon przepędzony przy użyciu elementów wykonanych ze stali nierdzewnej lepiej smakuje i jest wyższej jakości. W powszechnym użyciu są współcześnie pompy, chłodnice wodne, zawory kulowe, różnych typów akumulatory i akumulatorki, podnośniki.

Trzeba podkreślić, że oprócz wzrostu umiejętności technologicznych ważną rolę odgrywała i wciąż odgrywa pomysłowość pędzących nielegalnie alkohol. Rzadko w jakiegokolwiek innej dziedzinie ma ona tak twórczy charakter. Bimber pędzono przy użyciu najrozmaitszych przedmiotów i urządzeń, na przykład zdarzało się, że wykorzystywano wąskotorowe wagoniki, skrzynie po importowanych z ZSRR maszynach (to oczywiście w czasach PRL-u) czy szereg innych elementów różnego rodzaju urządzeń mechanicznych. Do wyposażenia linii produkcyjnych wciąż trafiają części pochodzące np. z mleczarni.

Stal nierdzewna, ale także blacha żelazna czy żeliwo znajduje zastosowanie wówczas, gdy potencjalny producent potrzebuje *kadzi*. *Kadz* to pojemnik, w którym przez kilka dni będzie „pracował” zacier. Oprócz kadzi na wyposażenie bimbrowni składają się: ustawiony na palenisku kocioł (*braźnica*), chłodnica, odstojniki, dzięki którym pozbedziemy się szkodliwych substancji, oraz szereg innych mniej lub bardziej ważnych elementów, takich jak pompy, różne zawory i przewody, rurki i korki, uszczelniacze, filtry, termometry, kubki i inne.

Zacier – z rosyjskiego zwany także *brahą*, *bragą* lub *brażką* – to coś, co zawsze znajduje zastosowanie w „przemysle bimbrowniczym”. Przygotowanie zacieru jest pierwszym etapem w produkcji samogonu. Generalnie rzecz biorąc, zacier to mieszanina mąki żytniej, wody i drożdży. Właściwe proporcje tych składników to z zasady rodzinna, przechodząca z ojca na syna tradycja. Zazwyczaj na 200 kg mąki przypada około 1–1,5 kg drożdży. Oczywiście zacier zrobiony na życie to w tym wypadku rzecz charakterystyczna dla Podlasia i Puszczy Knyszyńskiej. Trzecim składnikiem, nie mniej ważnym od pozostałych, są odpowiednie próby drożdże. Te jednokomórkowe grzyby przerabiają, dzięki wytwarzanym przez siebie enzymom, cukier zawarty w zbożu (skrobie) na alkohol. Cechą charakterystyczną drożdży jest fakt, że rozmnażają się w zawrotnym tempie. Do rozwoju potrzebują jednak odpowiednich warunków. Przede wszystkim koncentracja cukru w roztworze nie może być zbyt wysoka (nie powinna przekraczać 50%). Najlepiej, jeżeli wynosi około 20–25%. Powinny mieć też zapewnioną właściwą temperaturę. Najefektywniejszy dla nich jest przedział 20–25°C, zarówno bowiem w niskiej (do 4°C), jak i w zbyt wysokiej (powyżej 40°C) drożdże przestają się rozwijać i obumierają.

Żytnia *braha*, półpłynne ciasto z grudkami, mające konsystencję dżemu, jest gotowa do destylacji po około 4–7 dniach. Trzeba powiedzieć, że zacier nie zawsze trafia do kotła (*braźnicy*), gdzie jest następnie destylowany przez podgrzewanie. Ma on swoich amatorów mających w zwyczaju picie *brahy*. Zwyczaj ten bierze się nie z tego, iż zacier ma jakieś znakomite walory smakowo-zapachowe, tylko jest wynikiem braku cierpliwości i strachu przed działaniami policji. Taki trunek ma jednak zwykle nie więcej niż kilka procent alkoholu.

Po tym, kiedy zacier uzyska odpowiednie parametry, a najszybciej osiąga je wiosną i jesienią (to najlepszy czas na postawienie *brahy*), trafia do szczelnego zbiornika, w którym zostanie podgrzany (*braźnica*). O tym, że te właściwe parametry



6. Chłodnica; fot. z archiwum Białostockiego Muzeum Wsi



7. Odstojniki; fot. Artur Gawel



8. Kadź z zacierem; fot. z archiwum Białostockiego Muzeum Wsi



9. Łopaty do mieszania *brahy*;
fot. z archiwum Białostockiego
Muzeum Wsi

zostały już osiągnięte, przekonuje pędzącego przezroczysta ciecz, która pojawia się na powierzchni. W przypadku zacieru zbożowego, w odróżnieniu od cukrowego, podgrzewanie następuje parą. Dlatego też niezbędny okazuje się być jeszcze jeden zbiornik wypełniony czystą wodą umieszczony pod kotłem z zacierem. Podgrzewając wodę w tym zbiorniku, podnosi się temperaturę zacieru. Gdyby *brahę* podgrzewać bezpośrednio, jak to się dzieje z cukrówką, istniałoby duże prawdopodobieństwo, że ciasto przypaliłoby się. Z kolei zacierowe opary odprowadzane są rurką do chłodnicy, gdzie następnie skraplają się.

Ważną sprawą jest to, aby w procesie destylacji umiejętnie pozbyć się różnego rodzaju zanieczyszczeń, szkodliwych substancji, zwanych ogólnie *fuzlami*. Można to zrobić dzięki specjalnym odstojnikom, do których trafiają *fuzle*. Surówka, zwana także *prymuchą*, po pierwszym przegonieniu ma około 30%. Oczywiście wymaga powtórnej destylacji lub nawet dwóch kolejnych. Po drugiej destylacji napój będzie miał już około 50%, a po trzeciej może to być już spirytus o mocy do 80%!

To, jak mocny jest bimber, niektórzy znawcy tematu są w stanie ocenić na oko. Jeśli potrząśniemy butelką i na powierzchni zostaną drobnutkie bąbelki, ale tylko wokół ścianki, oznaczać to będzie, że ma około 51–52%. Gdy przy tym na powierzchni pojawi się niebieskawa poświata, samogon jest o kilka procent mocniejszy (54–55%). Jeżeli do tego bąbelki będą zajmowały całą powierzchnię, można spodziewać się, że alkohol ma moc blisko 60%.

2. PODLASKA SAMOGONKA ZBOŻOWA

ELEMENTEM DZIEDZICTWA KULINARNEGO REGIONU?

Ciągle brakuje mi odpowiedzi na pytanie, jak traktować bimber pędzony zarówno kiedyś, jak i współcześnie w ostępach leśnych Puszczy Knyszyńskiej. Ten „podawany” konsumentom drogą nielegalną, w rozumieniu litery prawa. Ten serwowany jednakże od dziesięcioleci, „pewny”, jeżeli można się tak wyrazić. Produkowany na sposób własny, niekoniecznie przydomowy, na szeroką czasem skalę. Serwowany i – co najważniejsze w całej sytuacji – mający stałych, zadowolonych odbiorców. Bimber pędzony na życie lub (jak ma to miejsce coraz częściej) na pszenżycie i na wspañalej, czystej, źródlanej wodzie. Doceniany przez okolicznych mieszkańców i nie tylko przez nich. Budzący skojarzenia w całym regionie i kraju. Jednakże pędzony poza ramami prawnymi obowiązującymi w danej chwili. Bez szerokiego dostępu dla konsumenta.

Pytań jest zresztą znacznie więcej. Czy powinniśmy patrzeć na puszczański samogon wyłącznie przez pryzmat jego tajemniczej otoczki, jego pozaprawnego charakteru, traktując jako temat dla kryminologów tylko? Czy znowu jako element funkcjonowania szeroko rozumianego rynku? Czy też trochę szerzej jednak? Dużo tych pytań, ale postawmy jeszcze kilka. W jakim stopniu i na jakiej płaszczyźnie, powinno zostać zauważone miejsce *ducha puszczy* w kulturze ludowej, w dziedzictwie kulinarnym regionu Podlasia? Jak odnieść się do zjawiska nielegalnego puszczań-

skiego gorzelnictwa, jak traktować produkt wytwarzany przez okoliczną ludność od wielu pokoleń w lasach Puszczy Knyszyńskiej. Czy mamy tu do czynienia z rzeczywistym problemem i czy jest tu miejsce na uznaniowość? Żeby móc odnieść się do zagadnienia, musimy wziąć pod uwagę szereg różnych czynników, zarówno prawnych, ale także ekonomicznych i kulturowych.

Z punktu widzenia obowiązującego prawa wszystko wydaje się być jasne i czytelne. Nie ma tu miejsca na działalność w czarnej strefie. Po wypełnieniu odpowiedniego wniosku produkt można zarejestrować. Najpierw na szczeblu lokalnym, krajowym. Trafi on na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Lista ma na celu „rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami”. Takie wyjaśnienie możemy przeczytać na stronach internetowych Ministerstwa. Rejestracja nie wiąże się z żadną ochroną, rejestrowane są wyroby, nie zaś poszczególni producenci. Do rejestracji potrzebne są m.in. dokumenty potwierdzające minimum 25-letnią historię produktu. Mogą to być na przykład wyniki prowadzonych badań terenowych czy też kopie starych zapisów (przepisów) kulinarnych. Obecnie na krajowej Liście Produktów Tradycyjnych widnieje nazwa *podlaska samogonka zbożowa*, zarejestrowana 2 listopada 2009 roku.

W momencie, kiedy rejestracja obejmie także rozwiązania Unii Europejskiej przyjęte w tym zakresie, można zacząć organizować się i produkować, podtrzymując dziedzictwo kulinarne danego obszaru. W europejskim systemie prawnym obowiązują trzy specjalne oznaczenia, gwarantujące w założeniu wysoką jakość, właściwą promocję oraz ochronę produktu na terenie Unii. Są to: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Rejestracja daje producentom wyłączne prawo do używania zarejestrowanej nazwy. Bardzo ważną rzeczą jest to, że prawo stosowane jest w tym względzie nie tylko do producentów, którzy jako pierwsi zgłosili wniosek o rejestrację, ale także do wszystkich tych, którzy zastosują się do warunków produkcji zawartych w specyfikacji. Szczegółowe warunki specyfikacji każdego z produktów określają, jak, kiedy i gdzie należy go produkować, aby można było używać objętej ochroną nazwy. Na potencjalnego producenta nakładany jest obowiązek poddawania się kontrolom w celu potwierdzenia, że produkt wyrabiany jest metodą podaną w specyfikacji. Jeżeli chodzi o możliwości organizowania się, to można to robić w oparciu o spółdzielnie, zrzeszenia, stowarzyszenia z prawem prowadzenia działalności gospodarczej, spółki z ograniczoną odpowiedzialnością, spółki akcyjne, spółki cywilne, a nawet konsorcja z umową cywilno-prawną lub po prostu dzięki porozumieniu o utworzeniu grupy.

Trzeba dodać, że państwo polskie oprócz rejestrowania wyrobów na Liście Produktów Tradycyjnych stara się od pewnego czasu także na inne sposoby pomagać wszystkim, którzy chcieliby mieć możliwość wyrobu lokalnego specjału. I tak między innymi, produktom nadaje się znak Programu PDŻ – Poznaj Dobrą Żywność. Głównym celem Programu jest informowanie o wysokiej jakości produktach żywno-

nościowych. Udział jest dobrowolny. W programie mogą uczestniczyć przedsiębiorcy państw członkowskich Unii Europejskiej.

Co zrobić, żeby zachęcić naszych podlaskich „producentów” – niekoniecznie wielkich przedsiębiorców, ale tych, którzy od kilku pokoleń, różnymi metodami i w różnych okolicznościach robią wspaniałą żytni samogon – do próby wyjścia do szerszego kręgu odbiorców? Czy znajdują się kiedyś chętni do tego, żeby spróbować swoich sił na rynku? Czy istnieje w ogóle sposób na przekonanie niektórych przynajmniej „leśnych producentów”, do próby zalegalizowania działalności? Do próby kontynuowania tradycji wyrobu zbożowych (żytnich) destylatów w oparciu o istniejące rozwiązania prawne. Czy będą oni w stanie zorganizować się, sprostać wszystkim wymaganiom, często biurokratycznym, i wyprowadzić *ducha puszczy* z ostępów leśnych? Czy owa aura tajemniczości zniknie, pozostawiając do oceny tylko i wyłącznie jakość oraz swoistość rozumianą etykietę? W jakich okolicznościach miałyby się odbywać produkcja?

I wreszcie, czy jest to w ogóle możliwe, czy warto do tego zachęcać? Czy czynnik ekonomiczny, strach przed prawami rynku zawsze jednak będą ważyć? A może pozostawić *status quo* i starać się docierać do „produktu” w inny sposób, odczuwając przy tym dreszczyk emocji, niepewności? To bardzo ważne pytania w kontekście „metod ugruntowywania” historii produkcji i zachowania dziedzictwa kulinarnego regionu. Zwłaszcza jeżeli pamiętać będziemy o znakomitej renomie, jaką cieszy się samogon puszczański, oraz o dziesiątkach lat wypracowywania wzorców i przepisów. Teoretycznie, jak widzimy, możliwości są.

Oprócz problemów biurokratyczno-prawnych inny czynnik decyduje o tym, że nielegalne leśne gorzelnictwo wciąż pozostaje tym, czym jest w swej istocie. To rachunek ekonomiczny. Oczywiście czynnik ten nie pozostaje bez związku z zasadami narzucanymi przez rozwiązania prawne w tej dziedzinie. Wyprodukowanie i sprzedaż alkoholu nie pociągają za sobą dodatkowych kosztów związanych z wprowadzeniem towaru na rynek. Cena za litr samogonu pozostaje odpowiednio niższa (nawet o połowę) od ceny alkoholu wyprodukowanego przy zachowaniu wszystkich prawem regulowanych zasad.

W całej sytuacji zarówno producent, jak i odbiorca pozostają usatysfakcjonowani: producent zarabia, nie musząc odprowadzać państwowej akcyzy, a klient dostaje w związku z tym produkt po odpowiednio niższej cenie. Ten drugi mógłby się ewentualnie martwić o jakość towaru. Ale problem znika w zasadzie w chwili, kiedy uświadomimy sobie, że potencjalny nabywca nie kupuje kota w worku. On dokładnie wie, że dostanie produkt dobrej jakości. Skąd to wie? Stąd, że jego dostawca to człowiek z okolicy, często znajomy, który wyrobem bimbru zajmuje się od wielu lat i który opiera się w swym fachu na wieloletnim doświadczeniu i sprawdzonych przepisach. To doświadczenie gwarantuje odbiorcy, że dostanie produkt, o jaki mu chodzi, niejednokrotnie znacznie przewyższający jakością wyroby przemysłowe.

Tak wygląda sytuacja z punktu widzenia potencjalnego odbiorcy. Jeżeli zaś chodzi o producenta, to on czerpiąc zyski ze sprzedaży, zaopatruje też w „niezbędne minimum” własne gospodarstwo domowe. Oprócz tego trzeba zauważyć, że bimber

od lat pozostaje ogólnie akceptowanym i przyjętym środkiem płatniczym. Natomiast zaopatrywanie własnego gospodarstwa domowego w produkty alkoholowe nie ma i nigdy nie miało tylko i wyłącznie podłoża ekonomicznego. I tu dochodzimy do kolejnej niezwykle ważnej sprawy. Chodzi mianowicie o czynnik kulturowy.

Bimbrownictwo to zjawisko głęboko osadzone w kulturze regionu. Tradycje bimbrownicze w tej części Europy sięgają dziesiątków lat wstecz. W ciągu tych dziesięcioleci ludzie pędzący bimber wypracowali własne, niepowtarzalne sposoby na wyrób alkoholu. Wciąż udoskonalali zarówno aparaturę, technikę, ale także przepisy. Obecnie wszystko, od receptury zaczynając, na sprzęcie używanym w procesie produkcji kończąc, jest wynikiem tego, iż pędzenie alkoholu było i jest dla mieszkańców tej części naszego kraju czymś ważnym, naturalnym, na stałe wpisanym w ich życie. Co niezwykle istotne, co trzeba koniecznie podkreślić, w niektórych rodzinach, nawet całych wsiach wciąż trudno wyobrazić sobie święta, wesela czy chrzciny bez własnej gorzałki. To właśnie ona wciąż króluje na stołach podczas różnych, większych bądź mniejszych, uroczystości rodzinnych.

Starając się podjąć temat szerzej, nie można zapominać o kontekście społecznym, o problemie związanym z alkoholizmem i z zagrożeniami, jakie niesie ze sobą spożywanie alkoholu, w tym wypadku samogonu. W jakim stopniu nielegalne gorzelnictwo przyczynia się do poszerzania tej społecznej plagi? Czy w ogóle przyczynia się? To trudne pytania. Przede wszystkim, żeby odpowiedzieć na nie, trzeba by mieć możliwość realnej oceny skali zjawiska bimbrownictwa. A to ze względu na jego nielegalny charakter jest w zasadzie niemożliwe. Gdy chodzi na przykład o przeciętne spożycie alkoholu w danym okresie, to z oczywistych względów nie można oprzeć się na żadnych oficjalnych danych, gdyż te dotyczą tylko i wyłącznie alkoholu pochodzącego z produkcji przemysłowej. Dlatego są mało istotne z punktu widzenia oceny wielkości i rozmiarów procederu. Gdyby jednak próbować oszacować, przynajmniej w przybliżeniu, skalę bimbrownictwa, to można by to robić na podstawie dwóch zasadniczych elementów. Po pierwsze, biorąc pod uwagę ilość ujawnionych przestępstw naruszających prawo związane z produkcją alkoholu, oraz po drugie, ilość zgonów, zatruc i przyjęć do izb wytrzeźwień oraz szpitali psychiatrycznych, związanych ze spożyciem alkoholu. Na podstawie zależności zachodzącej między tymi wskaźnikami można próbować oszacować skalę zjawiska. Nigdy jednak nie będzie to ocena w pełni wiarygodna.

Nie ulega wątpliwości, że spożywanie alkoholu w nadmiernych ilościach zawsze prowadzi do poważnych konsekwencji zdrowotnych i społecznych. Wydaje się jednak, że mniejsze znaczenie ma tu fakt, czy alkohol pochodzi z własnej produkcji, czy jest to produkt wytworzony metodami przemysłowymi. Chociaż może to zabrzmieć jak truizm, alkoholu w dużych ilościach po prostu nie można spożywać, bo prowadzi to do ogólnie rozpoznanych konsekwencji. A jeżeli chodzi o jakość, to przy założeniu, że samogon podlaski produkowany jest na bazie wieloletnich doświadczeń i przy zachowaniu własnych, wysokich norm produkcji, ilość zatruc nie jest drastycznie wyższa od zatruc spowodowanych przez alkohol monopolowy.

Jak widzimy, podlaski puszczański samogon to zdecydowanie coś więcej niż tylko prawo (bezprawie) i ekonomia. To także element dziedzictwa kulturowego, dziedzictwa kulinarnego regionu. Wypada tylko żałować, że nie wszyscy, którzy chcieliby spróbować tego lokalnego specjału, będą mieli do tego okazję. Chyba że znajdą się tacy, którzy zdecydują się na próbę zalegalizowania działalności. Oczywiście, wydaje się to mało prawdopodobne, ale miejmy nadzieję, że nie niemożliwe.

3. EKSPOZYCJA „LEŚNA BIMBROWNIA” NA TERENIE BIAŁOSTOCKIEGO MUZEUM WSI

Jeżeli zgodzimy się z tezą, że zjawisko nielegalnego leśnego gorzelnictwa to element dziedzictwa kulturowego, dziedzictwa kulinarnego regionu, gałąź wiedzy ludowej, to idąc krok dalej, trzeba zadać sobie pytanie, czy w związku z tym Podlasie potrzebuje inicjatyw muzealnych, które podjęłyby temat. Pytanie takie postawione zostało stosunkowo niedawno, bo 1 kwietnia 2008 roku. Co ciekawe, uwagę środowiska muzealników i opinii publicznej na problem braku tychże inicjatyw zwrócił podczas sesji Rady Miejskiej jeden z białostockich radnych. W ten sposób, trochę niespodziewanie, rozpoczęta została szeroka debata społeczna, w której udział wzięła lokalna prasa, radio, telewizja, ale również naukowcy, muzealnicy oraz zwykli mieszkańcy miasta i województwa. W trakcie jej trwania pojawiły się skrajnie różne głosy. Z jednej strony, zwolennicy dokumentacji wieloletnich, bogatych tradycji bimbrowniczych na Podlasiu podnosili argument o potrzebie utworzenia czegoś na kształt muzeum bimbrowiczej, która to placówka mogłaby stać się w przyszłości atrakcyjnym produktem turystycznym. Z drugiej strony, przeciwnicy tego pomysłu zwracali uwagę na możliwości, szkodliwy dla wizerunku miasta i regionu obraz województwa jako miejsca, gdzie żyją ludzie, których łączy jedna cecha wspólna, mianowicie tolerancja dla nielegalnego wyrobu alkoholu.

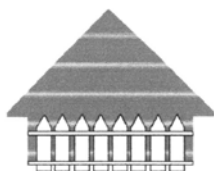
Ostatecznie, po blisko rocznej dyskusji, 5 lipca 2009 roku na terenie Białostockiego Muzeum Wsi oddziału Muzeum Podlaskiego, otwarta została ekspozycja „Leśna bimbrownia”. W 2010 roku została rozbudowana o drugą bimbrownię. Obydwie bimbrownie należały w przeszłości do przedstawicieli tak zwanej *szkoły leśnej*. Pierwsza pierwotnie zlokalizowana była w pobliżu wsi Przechody gmina Gródek, druga, w bezpośrednim sąsiedztwie wsi Królowe Stojło, również w tej gminie. To jedyna jak do tej pory tego typu ekspozycja w Polsce.

Trzeba podkreślić, że zorganizowanie wystawy możliwe było dzięki kilkuletniej, intensywnej współpracy między podbiałostockim skansenem a Komendą Miejską Policji w Białymstoku. Współpraca ta zaowocowała przekazaniem do muzeum czterech kompletnych linii produkcyjnych, które po wyrokach sądowych stały się własnością muzeum. Dzięki mediom o wystawie mogli dowiedzieć się mieszkańcy całej Polski. Wśród naturalnej leśnej scenerii zaprezentowana została kompletna, oryginalna aparatura do produkcji samogonu. Ekspozycja oprócz walorów edukacyjnych, pozwalających pogłębić wiedzę na temat zjawiska nielegalnego leśnego gorzelnic-



10, 11. Ekspozycja „Leśna bimbrownia”; fot. Artur Gawel

stwa, stanowi fantastyczną atrakcję dla turystów z kraju i zagranicy. Wciąż cieszy się niesłabnącą popularnością i stanowi obiekt wielu komentarzy. Wśród mieszkańców regionu spotyka się najczęściej z pozytywnym odbiorem, natomiast, co poniekąd zrozumiałe, w negatywny raczej sposób odbierana jest przez przedstawicieli monopolu spirytusowego.



**Stowarzyszenie
Muzeów
na Wolnym
Powietrzu
w Polsce**

L.Dz. 23/2010

Siedziba:

87-100 T o r u ń
ul. Wały gen. Sikorskiego 19

e-mail: smnwp@wp.pl
www.smnwp.sisco.pl
Konto: BANK MILLENIUM S.A.
1211602202000000055304847
NIP: 956-19-93-718
Regon: 870635822

Sekretariat:

83-406 Wąglikowice
Muzeum-KPE-Wdzydze
Kiszewskie

Wdzydze Kiszewskie 22 czerwca 2010 r

**Pan
Artur Gawęł
Kierownik Muzeum Wsi
Białostockiej
w Wasilkowie**

Jednym z zadań muzealnictwa skansenowskiego jest obok ochrony zabytków architektury, ożywianie i pielęgnacja regionalnych tradycji. Etnografia jak żadna inna nauka obejmuje zakresem zainteresowań wszystkie dziedziny dawnego, wiejskiego życia. Zostały one w różnym stopniu dostrzeżone i opisane przez badaczy. Zwyczajowo jednak omijano tematy tabu – niewygodne ze względu na obyczajowość lub surowe reguły prawa.

Jednym z takich powszechnych zjawisk kulturowych poddanych swoistej cenzurze jest ludowa wytwórczość alkoholu. Pojawiały się już wprawdzie coraz liczniejsze naukowe opracowania nt. „śliwownicy łąckiej”, „księżycówki”, „bimbru” czy sporządzania nalewek – wszystkie poparte historycznymi źródłami, opisem sposobów produkcji, surowców, proporcji, problemów technologicznych oraz urządzeń technicznych. Wielu też muzealników zaliczyć możemy do wybitnych praktyków i badaczy wzmiankowanej problematyki.

Jednak pierwszym i jedynym dotąd, zrealizowanym, w pełni oficjalnym projektem w polskim muzealnictwie skansenowskim jest „Leśna bimbrownia” – funkcjonująca jako element wystawy stałej w Muzeum Wsi Białostockiej w Wasilkowie.

W imieniu całego środowiska muzealników skansenowskich składam najwyższe wyrazy uznania za realizację tej pionierskiej ekspozycji.

Gratuluje odwagi, pomysłowości oraz naukowej rzetelności.

Nadaję niniejszym Muzeum Wsi Białostockiej honorowy tytuł ■

„Pierwszej Gorzalni Rzeczypospolitej”

wraz z życzeniami dalszego wzbogacania muzealnych zbiorów oraz ich popularyzacji w szerokich społecznych kręgach.


PREZES
mgr Teresa Lasowa

■ na podstawie Zygmunt Gloger-Encyklopedia Staropolska” t. II s.
202-203, „gorzelnia”, „gorzalnik”, „gorzałkość”



Teresa Lasowa

Muzeum – Kaszubski Park Etnograficzny
im. Teodory i Izydora Gulgowskich
we Wdzydzach Kiszewskich

KARCZMA Z RUMI W MUZEUM WE WDZYDZACH

KARCZMA W RUMI

Karczmy z zajazdami spełniały bardzo istotną rolę w naszej historii, umożliwiając i znacznie ułatwiając ogólnoludzką i odwieczną potrzebę podróżowania.

Do czasu powstania sieci szlaków kolejowych w drugiej połowie XIX i w XX wieku, trasy konne, po których przejeżdżały pojazdy różnego typu (indywidualne i zbiorowe, prywatne i urzędowe), stanowiły jedyny, w miarę dostępny sposób przemieszczania się ludzi, towarów i przesyłek pocztowych. Transport drogą wodną – rzekami wykorzystywany był głównie do spływów towarów masowych.

Trwałe szlaki komunikacyjne – wytyczane i weryfikowane przez pokolenia podróżujących – obsługiwane były przez wyspecjalizowane stacje dyliżansów czy karczmy z wyszynkiem i miejscami noclegowymi dla ludzi oraz stanem dla koni. Posadowiono je w praktycznej odległości, wyznaczonej dniem konnej jazdy.

Na Pomorzu Gdańskim drogi te bieły od Gdańska na północ w stronę Słupska i dalej, na zachód do Berlina, na południe w stronę Torunia i Warszawy, na wschód – do Królewca i Sankt Petersburga. Podróż na szlaku z Berlina do Gdańska i z powrotem odbył w 1773 roku gdański artysta – Daniel Chodowiecki¹. Zazwyczaj taka wyprawa trwała około 12 dni. Chodowiecki wyruszył 3 czerwca z Berlina, 11 czerwca był w Gdańsku. Z powrotem wyjechał 10 sierpnia i po ośmiu dniach dotarł już

¹ H. Börsch-Supan, *Rysunki Chodowieckiego z jego podróży do Gdańska*, w: *Daniela Chodowieckiego podróż z Berlina do Gdańska w 1773 roku*, red. H. Gutsche, M. Danielewicz, tłum. R. Ratajski, katalog, Berlin, 2001, s. 33.

do Berlina. Utrwalił w swoim szkicowniku (liczącym łącznie 108 rysunków) zarówno punkty postoju i odpoczynku, jak też obrazki rodzajowe z podróży, architekturę, wnętrza oraz wizerunki mieszkańców miast i wsi. Towarzyszący mu pamiętnik stanowił uzupełnienie wrażeń zarówno z podróży, jak i pobytu w Gdańsku. Dzięki temu poznaliśmy nazwy mijanych miejscowości, na przykład: Łupawa, Oskowo, Trzebiatów, Maszewo, Płoty oraz oczywiście Gdańsk z jego ulicami, domami, mieszkańcami. Rysowane scenki odzwierciedlają przeprawę promem na Odrze, podkuwanie konia, wydobywanie się jeźdźca z koniem z bagna, scenki podróży z konnymi i pieszymi, gospody z gośćmi spożywającymi posiłek oraz śpiącymi na podłodze, wnętrza stajni z końmi itp. Dla etnografa znaczące są dwie ilustracje (nr 14, 16) z życia codziennego kaszubskiej wsi.

Opisy w pamiętniku dotyczą między innymi spożywanych w drodze potraw: jajeczniczy, zupy, chleba, sera i piwa, gorącej wody z cukrem i cytryną, a nawet szparagów z cielęciną².

Ten bezpośredni przekaz historyczny ułatwił znacznie przygotowanie wystawy, odtworzenie klimatu wnętrza i wyposażenia karczmy z Rumi w Muzeum. Budynek stanowi prawdopodobnie jedyny taki zrekonstruowany przykład karczmy z zajazdem w północnej Polsce o historii sięgającej początku XVIII wieku.

Tradycja lokowania karczmy w Rumi była bardzo stara. Świadczą o tym źródła historyczne, na przykład pomorski książę Świętopełk nadał Rumi prawa – jako wsi klasztoru oliwskiego w 1220 roku³.

Sąsiednie Zagórze (faktyczne miejsce funkcjonowania tej karczmy) wymieniono po raz pierwszy w 1342 roku⁴. Znajdował się tam również tartak i młyn. Z informacji z 1411 roku dowiadujemy się, iż w tamtejszej karczmie karczmarzowi Jakubowi wolno było sprzedawać piwo i chleb. W dokumencie z 1492 roku podkreślono jej dużą rolę komunikacyjną, gdyż przebiegała tędy wymieniana od XIII wieku droga publiczna z Gdańska do Pucka, odgałęziająca się w Redzie na zachód⁵.

Analiza przekazów historycznych pozwoliła na stwierdzenie, iż w tym rejonie administracyjnym w pierwszej połowie XV wieku działało łącznie 25 karczem – położonych w różnych osadach i wsiach, co może świadczyć o prężnym rozwoju lokalnej gospodarki towarowo-pieniężnej⁶.

W czasie wojen szwedzkich miejscowości te bardzo ucierpiały z powodu rabunków i zniszczeń dokonanych zarówno przez Szwedów, jak i polskich oddziałów płk. Lanckorońskiego⁷.

² G. Konrad, *Dokładny obserwator na koniu i w salonie*, w: *Daniela Chodowieckiego podróż...*, s. 15–23.

³ F. Mamuszka, *Wejherowo i ziemia wejherowska*, Gdańsk, 1969, s. 109.

⁴ Tamże, s. 110–111.

⁵ *Ziemia Wejherowska*, aut. G. Labuda i in., Gdańsk, 1980, s. 96.

⁶ Tamże, s. 94.

⁷ F. Mamuszka, *Wejherowo i ziemia...*, s. 112.



1. Daniel Chodowiecki, „W kaszubskiej wsi”, piórko, tusz, 11,1 × 18,4 cm; *Daniela Chodowieckiego podróż z Berlina do Gdańska w 1773 roku*, red. H. Gutsche, M. Danielewicz, tłum. R. Ratajski, katalog, Berlin, 2001, s. 72

Prawdopodobnie po tych stratach odbudowano karczmę w jej obecnym kształcie (litery L – złożonej z dwóch budynków połączonych wspólnym dachem). W części dłuższej, zwanej stanem, znajdowało się 10 boksów dla 22 koni, na strychu przechowywano siano. Wozy ustawiano wzdłuż na brukowanym przejeździe. W krótszym skrzydle znajdowała się karczma z wyszynkiem, miejscami noclegowymi, kuchnią, zapleczem gospodarczym i piwniczką⁸.

Źródła przekazują też informacje dotyczące prowadzących arenę karczmy. I tak, na przykład, od 7 stycznia 1493 roku – był to Jakub z Golędzina, co potwierdził dekret z 28 sierpnia 1650. W 1663 nadano Johanowi Olofowi zezwolenie na sprzedaż prostych potraw (w tym wypiek chleba) i utensyliów podróżnym. Z lustracji w 1678 roku wynikało, iż wówczas karczmę „trzymał” gdański mieszczanin Zachariasz Zappo. Należały do niej też 24 morgi ziemi, a roczna opłata wynosiła 110 florenów⁹.

Kolejna lustracja województwa Prus Królewskich z 1765 roku przyniosła szczegółowy opis konstrukcji budynku, podziału i funkcji wewnątrz oraz rozwiązań technicznych. Wynika zeń, iż karczmę zbudowano na fundamencie kamiennym, ściany „w wiązanie” z wrotami w części zajezdnej z obu stron.

⁸ W. Błaszowski, Opis techniczno-etnograficzny karczmy z zajazdem w Zagórz. Wytyczne do projektu rekonstrukcji i adaptacji, Wdzydze, 1975, s. 9, maszynopis w Archiwum Dokumentacji Naukowej i Technicznej MKPE we Wdzydzech Kiszewskich, nr 21.

⁹ F. Mamuszka, *Wejherowo i ziemia...*, s. 113.

Szczegółowy opis kuchni, strychu, piwnicy, pieców i okien posłużył jako źródło w odtworzeniu detali stolarskich oraz sposobu użytkowania wnętrz. Ówczesnym dzierżawcą był Gotfryd Labant, który płacił do zamku puckiego dzierżawę w wysokości 10 zł 10 gr¹⁰.

W 1773 roku (po I rozbiorze) w Rumi mieszkało 247 osób, we wsi były już trzy karczmy, w Zagórzcu zaś odnotowano 75 mieszkańców, funkcjonowały dwie karczmy, w tym jedna klasztorna¹¹.

Spis z 1817 roku podał, iż w Rumi działały dalej dwie karczmy, a jedna w Zagórzcu. Również dokument z 1842 roku wymienia wśród rzemieślników w sąsiedniej Szmelcie dwóch karczmarzy. W 1859 roku jako właściciele podano Beniamina Gregorkowskiego i Andrzeja Markowca. W 1865 roku pozostał już tylko jeden właściciel gospody¹².

Ówczesne karczmy posiadały własne zaplecze gospodarcze, stąd też oferowano gościom domowe dania w postaci kury lub kaczki w rosole, jajecznicy na szynce albo gęśiej okrasie, ryby, treściwej zupy (grochówka, krupnik, grzybowa, brzadowa). Na zamówienie zaś przygotowywano baraninę z kapustą, gęsinę z brukwią, pieczenie z dziczyzny. Wszelkie posiłki gotowano w kuchni, przy stałej obsłudze, nie gasząc ognia. Dania wydawano całą dobę¹³.

Długi okres pokoju w XIX wieku, zbudowanie wielu nowych dróg bitych, korzystne położenie przy głównym trakcie pomorskim przyczyniło się do rozwoju Rumi i okolicy, jednocześnie budowa linii kolejowej (od 1870 roku) spowodowała upadek tradycyjnych tras podróży konnej. Dotychczasowych podróźnych licznie zastąpili kupcy, akwizytorzy i reprezentanci nowego, rozwijającego się biznesu¹⁴.

Karczmy zaczęły też służyć w większym stopniu jako miejsca spotkań miejscowej ludności, odbywały się w nich spotkania stowarzyszeń, obchody jubileuszowe i wesela, widowiska i zabawy taneczne. Po I wojnie światowej główną klientelą byli właściciele ziemscy i przemysłowcy.

Potwierdzają to zmiany zewnętrznego wizerunku budynków. Pocztówka litograficzna z końca XIX wieku¹⁵ przedstawia karczmę jako hotel „Schmelzthal” (należący wówczas do W. Bombla) z drzewem pokoju (posadzonym w 1814 roku), a kolejna pocztówka z 1905 roku prezentuje jako główną atrakcję nowe założenie parkowo-ogrodowe z dobudowaną werandą¹⁶.

¹⁰ *Lustracja województw Prus Królewskich 1765*, t. 1: *Województwo pomorskie*, cz. 1: *Powiaty pucki i mirachowski*, wyd. J. Dygdała, Toruń, 2000, s. 54–56.

¹¹ F. Mamuszka, *Wejherowo i ziemia...*, s. 13.

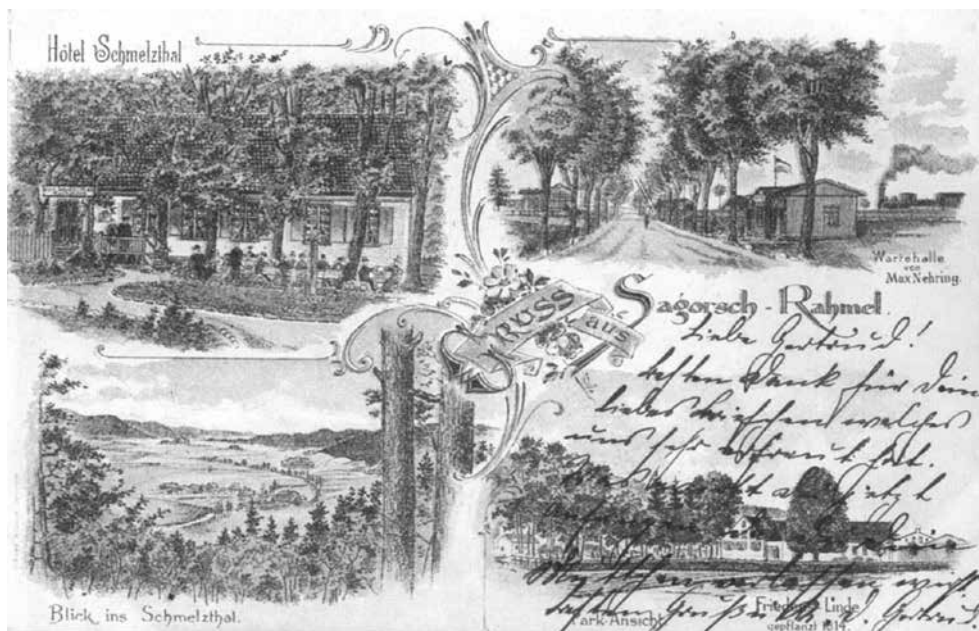
¹² B. i T. Żmuda-Trzebiatowscy, *Ziemia Wejherowska na dawnych pocztówkach*, Gdańsk, 2004, s. 70.

¹³ W. Błaszowski, *Opis techniczno-etnograficzny...*, s. 26.

¹⁴ F. Mamuszka, *Wejherowo i ziemia...*, s. 115.

¹⁵ B. i T. Żmuda-Trzebiatowscy, *Ziemia Wejherowska...*, s. 66.

¹⁶ Tamże, s. 70.



2. „Gruss aus Sagorsch-Rahmel”, XIX w., pocztówka; B. i T. Żmuda-Trzebiatowscy, *Ziemia Wejherowska na dawnych pocztówkach*, Gdańsk, 2004, s. 66

Nieopodal tego miejsca około 1897 roku zbudowano hotel „Classen” (zwany też „Pod drogowskazem”¹⁷), w którym w 1803 roku dobudowano nową część (zachowaną do dziś), znany w okresie międzywojennym jako hotel „Zagórze”. Swoją siedzibę miało tu Towarzystwo Czytelni Ludowych. Obecna nazwa – „Biały dworek”.

Te malownicze okolice z odpowiednią infrastrukturą stały się wówczas jednym z ulubionych miejsc spotkań towarzyskich miejscowej ludności. Tendencje te rozwinęły się po 1920 roku, gdyż budowa Gdyni mocno wpłynęła na rozwój okolicy. W Rumi powstały liczne sklepy, warsztaty, hotele, restauracje – głównie letniskowe. W 1923 roku gościło tu około 200 letników i setki turystów *wędrujących malowniczą Doliną Zagórskiej Strugi*¹⁸.

Ostatnim właścicielem karczmy był Jan Kohnke (jego dziadkowie Jakub i Praksesta sprzedali karczmę wymienionemu powyżej W. Bombłowi), który odkupił majątek z Banku Osadniczego i dalej prowadził zajazd¹⁹.

Budynek jednak podupadał. Funkcjonowała w nim stołówka dla pracowników fabryki części samolotów, a po II wojnie – miejscowej garbarni. Bez koncesji na dzia-

¹⁷ Tamże, s. 69.

¹⁸ F. Mamuszka, *Wejherowo i ziemia...*, s. 116.

¹⁹ K. Szarejko, Projekt budowlany. Odbudowa i zmiana użytkowania XVIII w. karczmy zajazdowej na funkcje gastronomiczne, wystawne i magazynowe, Kościerzyna, 2004, s. 6, maszynopis w Archiwum Dokumentacji Naukowej i Technicznej MKPE we Wdzydżach Kiszewskich, nr 417.

łałość gastronomiczną właściciel nie miał żadnych szans na remont i utrzymanie mocno zniszczonego zabytku (na przykład – część zajezdza uległa skróceniu o 5 m).

TRANSLOKACJA KARCZMY

Konieczność modernizacji ówczesnych dróg przyczyniła się bezpośrednio do dalszego losu budynku. W ramach rozbudowy drogi z Gdyni do Helu karczma posadowiona przy ul. Sobieskiego – w centrum obecnej Rumi – doczekała się decyzji Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Gdańsku o rozbiórce i przekazaniu elementów budynku do rozbudowującego się wówczas według nowego programu – Kaszubskiego Parku Etnograficznego we Wdzydzach.

Powstało wówczas opracowanie autorstwa Wojciecha Błaszковского – współautora i realizatora budowy Muzeum we Wdzydzach pt. „Opis techniczno-etnograficzny karczmy z Zagórza. Wytyczne do projektu rekonstrukcji i adaptacji”, w którym autor poddał analizie zachowane szczątki zabytku²⁰. Jego zdaniem, budynek liczył około 300 lat (zarówno ze względu na ocenę wieku drewna, jak i rozwiązania architektoniczne). Prawdopodobnie połączono wówczas dwa osobno stojące budynki z przejazdem pomiędzy nimi – w jeden, w kształcie litery L, wzorując się na budowach żuławskich.

W kaszubskiej tradycji budowlanej część mieszkalna zawsze stawiana była osobno i w oddaleniu od części gospodarczej. Według Wojciecha Błaszковского, znane mu zabytki, przypominające karczmę zagórską, występujące zwłaszcza na Pomorzu Zachodnim, pochodzą dopiero z XVIII wieku. Nieznane są formy i konstrukcje z wcześniejszego okresu²¹.

Rozbiórkę przeprowadzono w kwietniu 1972 roku. Elementy architektoniczne budynku złożono w wiacie konserwatorskiej na terenie Muzeum.

W latach 70. odtworzenie budynku i nadanie mu nowych, turystycznych funkcji planowano poza terenem ekspozycyjnym Muzeum. Świetnie nadawał się do tego celu teren naprzeciw ówczesnego wejścia – przy rozwidleniu dróg z Wdzydz i Gołunia do Kościerzyny.

Niestety, ciągły brak środków i materiałów na taki cel oraz problemy organizacyjne przy tak dużej inwestycji spowodowały ciągłe odsuwanie realizacji projektu. Realna szansa odbudowy pojawiła się dopiero w 2004 roku w związku z możliwością pozyskania środków z europejskiego funduszu regionalnego. Pierwszy nabór w Zintegrowanym Programie Operacyjnym Rozwoju Regionalnego przyniósł niekorzystną decyzję dla tego projektu mimo wsparcia przez różne środowiska, instytucje kulturalne i turystyczne oraz promesy Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego. Udało się jednak pozyskać środki inwestycyjne marszałka województwa pomorskiego.

²⁰ W. Błaszkowski, *Opis techniczno-etnograficzny...*, s. 3.

²¹ Tamże, s. 55.

KARCZMA Z RUMI



3. Karczma z Rumi po odbudowie w Muzeum we Wdzydzach, widok części południowej;
fot. Lech Zdrojewski



4. Karczma z Rumi po odbudowie w Muzeum we Wdzydzach, widok części zachodniej;
fot. Natalia Dziekan

Wyznaczono nową lokalizację – w nowelizowanym planie zagospodarowania przestrzennego Muzeum – we wschodniej, leśnej części placówki, wzdłuż drogi powiatowej Wdzydze – Gołun. Nawiązano w ten sposób do tradycji posadowienia budynku w trakcie komunikacyjnym²².

Budynek został w całości zaprojektowany w oparciu o historyczne materiały, z możliwością wbudowania nielicznych, zachowanych w dobrym stanie elementów oryginalnej konstrukcji drewnianej. Wykorzystano je w ścianie północnej karczmy. Jednocześnie powstał nowy sektor wejściowy – zajmujący 1,87 ha. Budynkowi towarzyszył leśny parking (ze stanowiskami dla 70 samochodów osobowych i 30 autokarów). Powstało bezpieczne miejsce dla turystów (w tym uczestników wycieczek szkolnych i osób starszych, uwzględniając potrzeby osób niepełnosprawnych). Cały sektor ogrodzono dębowym płotem sztachetowym nawiązującym do wiejskiej tradycji Pomorza. Budynek wraz z parkingiem oddzielono od pozostałego, 20-hektarowego terenu Muzeum i może funkcjonować – całodobowo i całorocznie – niezależnie od godzin jego otwarcia.

Nowy wjazd oznakowano typowymi znakami drogowymi, w tym tablicami turystycznymi (E 22 i E 9). Wyznaczono nową, funkcjonalną drogę pożarową.

OPIS BUDYNKU I FUNKCJI

Jest to budynek konstrukcji szachulcowej z belek sosnowych, polach wypełnionych cegłą z dachem dwuspadowym krytym dachówką, zbudowany na planie litery L (długość 40 i 27 m, szerokość 11,6 m), o kubaturze 7277 m³, powierzchni 753 m², powierzchni użytkowej 1484 m².

Na parterze, w dłuższej części budynku, odtworzono wygląd części zajezdnej – środkowym traktem brukowanym polnym kamieniem, a kostką z drewna bukowego po bokach. Wrota i drzwi z desek zamontowane są na przestrzał. We wnętrzu (w części o tradycji mieszkalnej) urządzono kasę i sklep muzealny, siedzibę straży muzealnej, pomieszczenie gospodarcze (z piecem grzewczym) oraz pokój hotelowy dla osoby niepełnosprawnej (dostępny z sieni karczmy).

Duża sala mieści wystawę stałą – wstępną, z informacją o historii Muzeum, budynku i ilustracją podróży Daniela Chodowieckiego oraz część nawiązującą do tradycji miejsca, wyeksponowano zabytkowe pojazdy (bryczka, sanie, wóz strażacki) i akcesoria zaprzęgowe.

Zamontowano tu infokiosk z audioprzewodnikiem (do zgrania na własny nośnik – bezpłatnie) w języku polskim i angielskim oraz stroną internetową Muzeum. Duży ekran LCD służy jako reklama imprez odbywających się w placówce oraz do celów edukacyjnych podczas przeprowadzanych tu w okresie jesienno-zimowym

²² Nowelizacja planu zagospodarowania przestrzennego Muzeum – Kaszubski Park Etnograficzny im. Teodory i Izydora Gulgowskich we Wdzydzech Kiszewskich, 2006.

KARCZMA Z RUMI



5. Karczma z Rumi po odbudowie w Muzeum we Wdzydzach, wewnątrz części zajezdnej;
fot. Lech Zdrojewski



6. Karczma z Rumi po odbudowie w Muzeum we Wdzydzach, wewnątrz części gastronomicznej; fot. Natalia Dziekan

lekcji i spotkań. Całość uzupełniają plansze z ofertą edukacyjną oraz informacją dotyczącą funkcjonowania Muzeum.

Na piętrze – poddaszu użytkowym z widoczną konstrukcją dachu mieści się wielofunkcyjna sala: wystaw czasowych oraz konferencyjna. Obok znajduje się aneks z pokojem gościnnym wraz z zapleczem gospodarczym.

Dodatkową przestrzeń użytkową stanowi obszerne podpiwniczenie, które obejmuje magazyny zbiorów, archiwum i część gospodarczą (ze zbiornikiem wodnym instalacji tryskaczowej). Krótsza część budynku mieści „Karczmę pod Wdzydzką Trocią” (sala restauracyjna dla 100 osób), na parterze i poddaszu pokoje hotelowe oraz zaplecze – kuchenne-magazynowe i socjalne (pod ziemią). Sala restauracyjna wyposażona jest w stylowe, płycinowe boazerie dębowe i stolarkę oraz meble. Pokoje hotelowe urządzone w stylu rustykalnym (sosna). Lokal oddano w ajencję i służy przez cały rok zarówno zwiedzającym, jak i innym klientom organizowanych tu imprez i uroczystości. Karta dań nawiązuje do lokalnej tradycji kulinarnej.

Projekt pt. „Budowa sektora wejściowego Muzeum we Wdzydzach z odbudową XVIII-wiecznej karczmy z Rumi” zrealizowano w latach 2005–2010 z finansowaniem marszałka województwa pomorskiego w wysokości 4 555 000 zł, własnych 245 000 zł oraz z programu „Mecenat 2010” MKiDN – 34 115 zł. Od grudnia 2010 do 1 kwietnia 2011 roku przeprowadzono odbiory i w pełni wyposażono oraz nadano wszystkie zaplanowane funkcje. 25 maja 2011 roku dokonano uroczystego otwarcia nowego obiektu, w obecności między innymi Tadeusza Chrzanowskiego, ogromnie wzruszonego pomyślnym finałem odbudowy legendarnego zabytku – po 40 latach od wydanej na niego decyzji.

Realizacja tego projektu stworzyła nowe perspektywy działalności Muzeum, poprawiła znacząco warunki przyjęcia turystów przez cały rok, bezpieczeństwo Muzeum, otworzyła nowe możliwości organizacji imprez, wystaw oraz przechowywania i udostępniania zbiorów. Muzeum dotąd nie posiadało sali konferencyjnej ani sali wystaw czasowych, a zbiory ruchome przechowywano w zabytkowych budynkach gospodarczych (z drewna, pod słomianym dachem).

W ramach rozliczeń sprawdzono prawidłowość finansową oraz formalną prowadzenia tej inwestycji (przetargi) przez audyty: wewnętrzny i zewnętrzne marszałka województwa pomorskiego. Zachowano wszystkie procedury związane z tą bardzo nietypową budową. Realizacja projektu wymagała ze strony całego zespołu pracowników Muzeum bardzo dużego wysiłku, tym bardziej, że jednocześnie przenoszono i odbudowywano dwa duże kubaturowo zabytki – dworską stodołę z Łęczyc i kościół ewangelicki z Bożegopola Wielkiego.

REALIZATORZY PRAC

Za organizację i nadzór odpowiedzialny był kierownik projektu – inż. Andrzej Hommel, za nadzór techniczny – kierownik Działu Technicznego Ludwik Sosnowski, za nadzór merytoryczny – kustosz dyplomowany Tadeusz Sadkowski. Procedury



7. Karczma z Rumi po odbudowie w Muzeum we Wdzydzach, widok wieczorny;
fot. Natalia Dziekan

przetargowe prowadziła Kamila Muc. Urządzenie i wyposażenie wnętrza w historycznym stylu powstało dzięki współpracy pracowników wszystkich działów Muzeum. Wystawa w części zajezdnej powstała według autorskiego projektu – etnograf Teresy Lasowej i artysty plastyka Lecha Zdrojewskiego. Część edukacyjno-konferencyjno-wystawowa, w tym projekt i wyposażenie sklepu muzealnego, to dzieło kustosz Gabrieli Janik, a wykonanie stylizowanych mebli do sklepu – renowatorów Jana i Andrzeja Fredów.

Prezentację na ekranie LCD przygotował z materiałów Muzeum Bartosz Stachowiak. On też odpowiedzialny był za wybór sprzętu, opracowanie tekstu audioprzewodnika i nagranie w profesjonalnym studiu Radia Gdańsk.

Dobór wyposażenia wnętrza, nadzór nad montażem i organizacją magazynu to praca adiunkt Doroty Sudak i kustosz Sonii Klein-Wrońskiej, a także (w archiwum) – starszego laboranta Małgorzaty Hawryszków.

Rozliczenie finansowe przeprowadziła główna księgowa Bogusława Hinz.

Wszyscy pracownicy działu technicznego i obsługi uczestniczyli w pracach związanych z zagospodarowaniem terenu, posadowieniem tablic przy drogach i na parkingu, z zielenią uzupełniającą: brygadziści – Krzysztof Pellowski i Wojciech Kalinowski, kierowca – Sławomir Kropidłowski.

W budowie uczestniczyło pięć firm budowlanych, trzy sprawujące nadzór, czterech dostawców sprzętu, jeden – systemu dozoru technicznego. Opracowano siedem

projektów – w tym architektoniczno-budowlany z pracowni inż. Arkadiusza Malinowskiego, wykonany przez dr. inż. arch. Krzysztofa Szarejkę – ucznia projektanta wdzzydckiego Muzeum, prof. Andrzeja Baranowskiego z Politechniki Gdańskiej.

W budynku zamontowano specjalistyczne instalacje: przeciwpożarowe oraz ogrzewanie gazowe.

Muzeum uzyskało nową jakość warunków pracy – w ogrzewanym i dużym powierzchniowo i kubaturowo obiekcie – z pełnym zapleczem cywilizacyjnym. W muzeach na wolnym powietrzu uzyskanie podobnego standardu nie należy wcale do najłatwiejszych.

Projekt został bardzo dobrze oceniony przez zwiedzających Muzeum (w 2011 roku 65 tys. osób) oraz środowisko zawodowe. Tadeusz Sadkowski, nadzorujący merytorycznie konserwatorską część projektu, został uhonorowany w 2011 roku nagrodą im. prof. Jerzego Stankiewicza, przyznaną przez Stowarzyszenie Historyków Sztuki Oddział w Gdańsku i Stowarzyszenie Architektów Polskich Oddział w Gdańsku.



Urszula Rzeszut-Baran, Izabela Wodzińska

Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej

TRADYCJE KULINARNE LASOWIAKÓW I RZESZOWIAKÓW W ŚWIELE OPINII ETNOGRAFICZNYCH O PRODUKTACH TRADYCYJNYCH

WSTĘP

W ostatnim czasie w kulturze masowej pojawiła się moda na pojedyncze i grupowe gotowanie, gromadzenie starych przepisów kulinarnych, odkrywanie zapomnianych smaków i aromatów. Powoli wracają do łask żury, bigosy i flaki, a na półkach sklepowych pojawiają się produkty, odwołujące się w swej nazwie do staropolskiej literatury kucharskiej. Co ciekawe, powszechnie zaczęto też sięgać do tradycji lokalnej. Niestety, w prowadzonych do tej pory przez Muzea Etnograficzne wywiadach terenowych kwestię zwyczajów kulinarnych (w tym przepisów i receptur) traktowano raczej marginalnie, skupiając się przede wszystkim na kulturze społecznej i materialnej poszczególnych grup etnograficznych. Dopiero powstanie w 2005 roku Listy Produktów Tradycyjnych spowodowało, że pomijane dotąd zagadnienia nabrały nowego znaczenia i stały się zauważalnym elementem dziedzictwa kulturowego.

Niniejszy artykuł jest próbą przedstawienia zwyczajów żywieniowych Lasowiaków i Rzeszowiaków w oparciu o przeszłość historyczną i badania przeprowadzone przez pracowników Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, służące wydaniu opinii etnograficznych o produktach tradycyjnych. Aby lepiej zaprezentować powyższe problemy badawcze, opracowanie podzielono na dwie części. W pierwszej z nich pokrótce omówiono dziedzictwo kulinarne regionu, na które złożyły się sposób przyrządzania posiłków, rodzaje potraw i zasady ich spożywania. W drugiej dokonano zestawienia statystycznego wszystkich dotąd zaopiniowanych przez Muzeum produktów, przedstawiono wnioskodawców oraz opisano rolę placówki w upowszechnianiu tradycji kulinarnej, charakterystycznej dla tego regionu etnograficznego.

DZIEDZICTWO KULINARNE LASOWIAKÓW I RZESZOWIAKÓW

W kręgu zainteresowań naukowo-badawczych Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej pozostaje teren dawnej Puszczy Sandomierskiej, część Małopolski Wschodniej i Podgórze Rzeszowskiego. Pierwotnie był on zamieszkiwany przez Lasowiaków i Rzeszowiaków.

Niestety, dostępna literatura przedmiotu dotycząca obu grup etnograficznych jedynie w niewielkim stopniu prezentuje charakterystyczną dla nich kulturę żywienia¹. Dużą wagę, co zrozumiale, autorzy przywiązują natomiast do opisów życia duchowego i materialnego, stroju oraz obrzędowości dorocznej. Nieco więcej informacji na ten temat dostarcza opracowanie Wilhelma Gaja-Piotrowskiego *Kultura materialna ludu z okolic Rozwadowa*, który dość dokładnie przedstawia pomieszczenia mieszkalne pod względem ich użyteczności gastronomicznej, sprzęt służący do gotowania i najczęściej występujące składniki potraw².

Niezwykle cennym źródłem historycznym są natomiast pamiętniki i wspomnienia osób zamieszkujących opisywane tereny i, co ciekawe, aktywnie uczestniczących w życiu politycznym i społecznym. Warto wymienić tutaj Jana Słomkę, Franciszka Magrysia i Franciszka Falgera³. Wiadomości uzupełniają także wywiady etnograficzne, przeprowadzone przez pracowników MKL w związku z wydawanymi przez Muzeum opiniami o produktach tradycyjnych.

Na podstawie zebranych informacji można stwierdzić, że pierwotnie na tym terenie gotowano w naczyniach glinianych. Z czasem jednak pojawiły się sprowadzane z Tarnowa *żeleziaki*⁴. Były to kociołki na trzech nóżkach, o baniastych ścianach, z dwoma lub jednym uchwytem (tzw. rynienki)⁵. Trwały materiał sprawiał, że z powodzeniem można było umieszczać je w ognisku rozpalonym zarówno w kurnej chacie, jak i na polu. Dopiero później *żeleziaki* zmieniły kształt i stały się bardziej płaskie, co znacznie ułatwiło ustawianie ich na rozgrzanej płycie kuchennej. Jednak jeszcze do początków XX wieku w niektórych chałupach lasowiackich utrzymał się zwyczaj gotowania na dynaraku.

¹ M. Dobrowolska, *Osadnictwo Puszczy Sandomierskiej między Wisłą i Sanem*, Kraków, 1931; F. Kotula, *Z Sandomierskiej Puszczy. Gawędy kulturowo-obyczajowe*, Kraków, 1962; K. Ruszel, *Leksykon kultury ludowej w Rzeszowskiem*, Rzeszów, 2004; tenże, *Lasowiacy*, Rzeszów, 1994; tenże, *Studia nad kulturą ludową Puszczy Sandomierskiej*, Rzeszów, 1978; S. Udziela, *Lud polski w powiecie Ropczyckim w Galicyi*, „Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej”, Kraków, 1890, t. XIV.

² W. Gaj-Piotrowski, *Kultura materialna z okolic Rozwadowa*, Rzeszów, 1975.

³ Por. F. Falger, *Albigowa, moja rodzinna wieś*, Rzeszów, 2008; F. Magryś, *Żywot chłopu działacza*, Warszawa, 1987; J. Słomka, *Pamiętniki włościanina. Od pańszczyzny do lat dzisiejszych*, Warszawa, 1983.

⁴ J. Słomka, *Pamiętniki włościanina...*, s. 34.

⁵ W. Gaj-Piotrowski, *Kultura materialna...*, s. 170.

Obok *żełeziaków* na kuchennych półkach stały też zdobione ornamentem kwiatowym *glinioki* i niepolewane *siwoki*, a także – choć rzadziej – *kamienioki*. Do konserwacji produktów nabiałowych (głównie masła i śmietany), a także kiszenia buraków i ogórków używano *glinioków*, które niejednokrotnie wzmacniano drutowaniem. W *siwakach* przetrzymywano mleko, a w kamiennych rondlach smażyono konfitury.

Garnków emaliowanych, podobnie jak fajansu, przeważnie nie stosowano, uważając je za niepotrzebną oznakę zbytku i przywilej najbogatszych. W zamian na okolicznych targach kupowano bogato zdobione gliniane talerze, miski i dzbanki, choć zdarzało się, że zamożni gospodarze posiadali pojedyncze sztuki porcelany, które skrupulatnie umieszczali w najbardziej reprezentacyjnej części izby. Do najpopularniejszych wówczas ośrodków garncarskich należały: Dzikowiec, Medynia, Pogwizdów, Zalesie i Leżajsk.

Oprócz garnków w gospodarstwie domowym znajdowały się warząchwie, durszlaki, kopystki, pałki do tłuczenia ziemniaków, beczki do trzymania soli i mąki oraz sitka do cedzenia mleka. W łyżniku, tuż nad piecem trzymano długie, drewniane łyżki i samodzielnie wykonane mąteyki. W pierwszych latach XX wieku na terenie zamieszkiwanym przez Lasowiaków i Rzeszowiaków pojawiły się też widelce i metalowe sztucce, które jednak nie zyskały popularności.

Szczególnie przydatne w kuchni były wszelkiego rodzaju noże i tasaki, wykorzystywane m.in. do obróbki mięsa, oraz wiadra i stągwie do przechowywania wody. Ważną rolę odgrywały naczynia i sprzęty do wypieku chleba: dzieże do zarabiania ciasta, słomiane koszyki i drewniana łopata.

Niewielkie ilości fasoli, orzechów i grzybów trzymano w płóciennych workach, bezpośrednio w zasięgu wzroku gospodyni. Kawałki płótna z powodzeniem wykorzystywano przy wyrobie sera, a resztki materiału, w postaci gałganków, przeznaczano do czyszczenia wszelkich przedmiotów kuchennych. W niektórych chałupach Rzeszowiaków odnaleźć można także bogato zdobione ścierki, służące do wycierania naczyń albo do dekoracji.

Początkowo rolę stołu pełniła wysunięta na środek ława, na której gospodyni stawiała naczynia z jedzeniem. Miejsca siedzące rezerwowano dla najstarszych członków rodziny. Dorosłe dzieci klęczały bezpośrednio na klepisku lub podłodze, młodsze zaś stały. Niemowlęta i dzieci do drugiego roku życia znajdowały się pod opieką matki.

Pierwszym posiłkiem jedzonym w ciągu dnia było śniadanie. Gospodyni przyrządzała je o brzasku, tuż przed rozpoczęciem prac polowych. Najczęściej jedzono kwas podbity śmietaną lub mlekiem, postny albo ze skwarkami. Obok w misce znajdowały się ziemniaki, kasza, a u biedniejszych – bób. W niektórych miejscowościach gotowano poliwkę – zupę na bazie serwatki, podbitej mąką.

Miedzy poszczególnymi posiłkami gospodyni lub jej starsze córki wynosiły pracującym robotnikom tzw. podśniadki. Składały się one z kromki chleba z serem, smalcem, rzadziej masłem, i kieliszka wódki⁶.

⁶ J. Słomka, *Pamiętniki włościanina...*, s. 42.

Obiad podawano w godzinach południowych. Zwykle był dwudaniowy, choć zdarzało się, że ubogie rodziny musiały zadowolić się tylko jedną potrawą. Podstawą obiadowego jadłospisu była kapusta, jedzona na tym terenie na wiele różnych sposobów. Wilhelm Gaj-Piotrowski w swojej książce wymienia kapustę z grochem zasypaną jagłami, kapustę na biało i na czarno z kiszonych, zielonych liści⁷. Na drugie danie podawano kaszę jaglaną maszczoną lub z mlekiem, kluski ze skwarkami, rzadziej pierogi z serem lub owocami. Aż do początków XX wieku powszechna była *kułasa* z razowej mąki, podawana z kwaśnym lub słodkim mlekiem.

Wieczorem, po powrocie z pracy i uporządkowaniu bydła, jedzono kolację. Najczęściej posilano się wtedy ziemniakami i kwaśnym mlekiem, zimą zaś kwasem, barszczem lub kluskami. Na posiłek przygotowywano też zupy: grochową, fasolową lub ziemniaczaną, kapuśniak albo tzw. warzone mleko. To ostatnie podawano w miszkach lub garnuszkach i spożywano z chlebem⁸.

W trakcie jedzenia zwykle zwracano się twarzą ku wschodowi. Zarówno przed, jak i po jedzeniu czyniono znak krzyża, a czasem odmawiano krótką modlitwę⁹. Jednocześnie dbano o zachowanie ciszy, co nadawało posiłkowi szczególny, niemal mistyczny charakter. Pierwszy do wspólnej misy sięgał swą łyżką gospodarz, a dopiero później – w kolejności starszeństwa – pozostali członkowie rodziny. Co ciekawe, nigdy nie zjadano go do końca, wychodząc z założenia, że *bardzo [by] nie pięknie było, gdyby ani krzty jadła na misce nie zostało*¹⁰. Po jego zakończeniu każdy rozchodził się do swojej pracy.

Należy pamiętać, że liczba spożywanych potraw i ich rodzaj zależały zarówno od pór roku, jak i od kalendarza kościelnego. W poście jedzono zdecydowanie mniej, odrzucając tłuste i suto kraszone potrawy, sięgając po mleko, kaszę i produkty mączne. Na stołach pojawiała się wówczas najczęściej zalewajka – zupa na bazie żuru i krojonych ziemniaków.

Najważniejszym składnikiem posiłku był chleb. Wypiekany zwykle z żytniej maki, długo zachowywał świeżość, głównie dzięki dodawanym do niego gotowanym ziemniakom. Przy przygotowaniu chleba szczególnie uważano na to, aby poszczególne jego etapy nie uległy zaburzeniu. Dlatego, na przykład, zabraniano wchodzenia do izby w chwili wyrastania ciasta, a z obawy przed zakalcem kreślono znak krzyża przed włożeniem go do pieca. Z czasem zaczęto dodawać zioła i kminek. Z pozostałego ciasta gospodyni piekła na blasze proziaki i podpłomyki, które niekiedy jedzono z miodem i popijano mlekiem.

Na wesela i święta przygotowywano bułki drożdżowe, które podawano z mlekiem i kawą zbożową. U Rzeszowiaków uchodziła za przysmak pokrojona w paj-

⁷ W. Gaj-Piotrowski, *Kultura społeczna ludu z okolic Rozwadowa*, Wrocław, 1967, s. 71.

⁸ Tamże, s. 72–73.

⁹ O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. XLVIII: *Tarnowskie – Rzeszowskie*, Wrocław – Kraków – Warszawa, 1967.

¹⁰ S. Udziela, *Lud polski...*, s. 25.

dy i posmarowana masłem bułka *brytfon* (nazwa nawiązywała do kwadratowej formy, w której ją pieczono). Potrawą bezpośrednio związaną z obrzędowością weselną był kołacz, którym swaszka obdarowywała pannę młodą. Wypiekano go z najlepszej pszennej mąki, z dodatkiem jaj i słodkiego mleka. Okrągły wierzch przyozdabiano wypieczonymi z ciasta figurkami, ptaszkami i kwiatami, a także mirtem, rozmarynem lub szalwią. W niektórych miejscowościach, na przykład w Matysówce, dodatkowo wbijano patyczki z barwionymi orzechami.

Podstawą codziennej diety zarówno u Lasowiaków, jak i Rzeszowiaków były ziemniaki, kapusta, potrawy mączne, kasze i nabiał. Zwłaszcza te pierwsze cieszyły się dużą popularnością ze względu na swą kaloryczność, lekkostrawność i wygodę w przygotowaniu¹¹. Najczęściej gotowano je, a potem podawano omaszczone słoniną, z barszczem, słodkim lub kwaśnym mlekiem, z dodatkiem kiszzonej kapusty lub dyni. Zdarzało się, że dodawano je także do rosółu.

Na terenie zamieszkiwanym przez Lasowiaków znaną i cenioną potrawą była kapusta ziemniaczana, oparta na bazie drobno posiekanych, kiszonych ziemniaków, z dodatkiem fasoli, smażonej cebuli i świeżo wytopionych skwarków. Ważnym elementem menu były też *kacapoły* – podawane na ciepło kluski ziemniaczane, suto okraszone słoniną.

Nieodzowny element wielu potraw stanowiła kapusta. W trakcie zbiorów poddawano ją wnikliwej selekcji. Ładniejsze głowy przeznaczano na sprzedaż, gorsze szatkowano, wkładano do beczki i pozostawiano do ukiszenia. Ta ostatnia forma znalazła szczególne zastosowanie w gospodarstwie, stała się podstawowym składnikiem wielu potraw. Najczęściej jedzono ją jednak z grochem, ziemniakami, kaszą jęczmienną i żurem. W okolicach Nockowej popularnością cieszyły się zapiekane pierogi św. Jacka, które nadziewano kapustą i grzybami. Okoliczności ich początków podaje po dziś dzień przekazywana legenda:

*W trakcie podróży na Ruś Kijowską [Odrowąż] zatrzymał się w okolicach tej wsi i chciał podkuć konia. Niestety, koń utopił się na pobliskich bagnach. Zgłodniały Odrowąż zdecydował się poszukać siedzib ludzkich. Po drodze napotkał idących żeńców, których poprosił o kawałek chleba. Oni jednak nic nie mieli. Wówczas św. Jacek nakazał im wziąć snop zboża, pozbierać dziko rosnące grzyby i przynieść z pola głowę kapusty. Z umielonej w żarnach maki, konopnego oleju i wody zrobił ciasto, a z pieczarek, kapusty i domowego twarogu – nadzienie. Potem wszyscy najedli się do syta*¹².

Z potraw mącznych przeważnie przygotowywano pierogi z serem i powidłami, kluski, zacierkę i prażuchy. Za przysmak uznawano *paciare* – mąkę zasypywaną na wrzącą wodę, rozmieszana mątewką, podawaną ze skwarkami, słoniną i masłem.

¹¹ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Pokazy wyrobów tradycyjnych produktów żywnościowych w ofercie turystycznej muzeów skansenowskich*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 2007, nr 10, s. 67.

¹² Por. wywiady terenowe MKL AE 390/5/1, 390/2/1.

W Grębowie w Wigilię i większe święta serwowano duże, pieczone pierogi z ciasta razowego, z kaszą jaglaną i serem. W okolicy Ropczyc rozpowszechniły się pam-puchy – kluski sporej wielkości, smażone na rozgrzanym oleju konopnym. Warto dodać, że tego ostatniego w kuchni używano bardzo często. Spożywany na surowo z cebulą stanowił doskonały dodatek do chleba (m.in. w Wigilię)¹³, był też podstawą omasty do ziemniaków i smażonej kapusty.

W skład wielu dań wchodziły kasze – jaglana i gryczana. Jedzono je ze słodkim i kwaśnym mlekiem, polane stopionym masłem lub okraszone słoniną. Często były również elementem farszu, stosowanego do klusek, pierogów, paszтетów i kukiełek. W sezonie letnim jedzono je z owocami, w jesiennym – z grzybami i suszonymi śliwkami.

Jak łatwo zauważyć, niezbędnym uzupełnieniem wszystkich potraw było kwaśne i słodkie mleko. W omawianej tutaj kuchni ludowej funkcjonowało ono jako samodzielna potrawa, jak i napój chłodzący. Służyło do zaprawiania polewek i zasmażanych potraw. Na stole pojawiały się również przetwory mleczne: masło, śmietana i ser. Ten ostatni często ucierano lub zasuszano i w postaci gomólek przechowywano w siatkowych kojcach, koszyczkach lub płóciennych woreczkach¹⁴. W okresie Wielkiej Nocy taki ser święcono, a następnie dodawano do białego barszczu. W niektórych miejscowościach (np. w Koziarni koło Krzeszowa) był również podawany na weselach i podczas większych uroczystości rodzinnych. Z czasem jego smak wzbogacono kminkiem i majerankiem.

Latem i jesienią w kuchni pojawiały się owoce sezonowe, najczęściej jabłka, gruszki i śliwki. Jabłka i gruszki suszono, część z nich przeznaczając na tzw. *pamułę*. Ze śliwek smażyono powidła, które były doskonałym dodatkiem do chleba i wielkim przysmakiem dzieci. Zarówno Rzeszowiacy, jak i Lasowiacy wykorzystywali także owoce leśne (jeżyny, jagody) i dziko rosnący bez. Wyrabiano z nich soki, które rozcieńczano wodą. Napój ten zyskał ogromną popularność w okolicach Brzeziny (gmina Wielopole Skrzyńskie) i Woli Rafałowskiej (okolice Tyczyna).

Warto dodać, że owoce służyły także do produkcji nalewek, którym przypisywano przede wszystkim właściwości lecznicze (np. uważano, że orzechówka doskonale wpływa na problemy trawienne). Odrębnym rodzajem alkoholi była śliwowica, którą traktowano jako napój świąteczny i weselny.

Jesienią podstawą jadłospisu stawały się grzyby. Zbierano głównie prawdziwki, maślaki, rydze i kurki. Zasmażane lub duszone dodawano do kasz, suszone do pierogów i postnego barszczu.

Najrzadziej spożywano mięso. W czasie różnych uroczystości jedzono wieprzowinę, zdecydowanie rzadziej natomiast – wołowinę. Ubój zwierząt odbywał się raz w roku, w okresie Wielkanocy, jedynie u bogatszych rodzin powtarzano go przed Bożym Narodzeniem. Część mięsa zjadano na bieżąco, część zasałano albo trzymano w sło-

¹³ K. Ruszel, *Leksykon...*, s. 279.

¹⁴ W. Gaj-Piotrowski, *Kultura materialna...*, s. 189–191.

jach. W okolicach Raniszowa do dziś utrzymuje się zwyczaj przygotowywania *kielbasianki* – gotowanej kielbasy z czosnkiem, którą zamyka się w wekach, zalewa wodą i zapieka w piecu. Taka potrawa była doskonałym dodatkiem do chleba, a dzięki swoim wartościom odżywczym zapewniała długotrwałe uczucie sytości, stąd najczęściej podawano ją tuż przed rozpoczęciem ciężkich prac polowych.

Lasowiaci jedli też dużo ryb, z reguły karasi, linów, szczupaków i piskorzy. Łowili je na mokradłach, nabijali na patyki i wędzili nad ogniskiem. Tak przyrządzone u biedniejszych gospodarzy były dodawane do barszczu i spożywane w Wielkim Poście.

Odrębną grupę wśród produktów żywnościowych stanowią przyprawy, które wykorzystywano głównie do podniesienia walorów smakowych:

*Z przypraw najpospolitsze były: mięta suszona i skruszona do gomótek; kminek, który sypali do kapusty, do ciasta chlebowego, a szczególnie po wierzchu chleba; koper krajany, używany w lecie razem z liśćmi burakowemi do barszczu i kielbas; pietruszka do zupy ziemniaczanej, czyli do ziemniaków na rzadko; wreszcie pieprz, używany do wódki, kielbas, twarogu, gomótek, do barszczu, zupy ziemniaczanej i t. p.*¹⁵

Wszystkie wymienione produkty znajdowały się w przydomowym ogrodzie i były stale obecne w gospodarskiej kuchni.

Prezentowane zagadnienie jest jednocześnie podsumowaniem krótkiego rysu historycznego, dotyczącego kuchni Lasowiaków i Rzeszowiaków.

MUZEUM KULTURY LUDOWEJ W KOLBUSZOWEJ JAKO WYSTAWCA OPINII ETNOGRAFICZNYCH O PRODUKTACH TRADYCYJNYCH

W kolejnej części referatu zostaną opisane zadania Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, zmierzające do upowszechnienia i promocji produktu tradycyjnego na terenie dawnej Puszczy Sandomierskiej.

W dzisiejszych czasach coraz więcej żywności wytwarza się na bazie produktów modyfikowanych genetycznie, a wysoko wydajne rolnictwo korzysta w ogromnych ilościach z nawozów sztucznych i środków ochrony roślin. Podobnie dzieje się przy hodowli zwierząt, których pokarm opiera się przede wszystkim na paszach przemysłowych, zawierających różnego rodzaju dodatki chemiczne¹⁶.

Z drugiej jednak strony, producenci żywności, chcąc polepszyć jakość produktu, coraz częściej wykorzystują stare i sprawdzone receptury. Wzrosły też wymagania samych klientów, którzy nie tylko zwracają uwagę na jakość kupowanej żywności, ale również skrupulatnie sprawdzają jej skład.

¹⁵ J. Słomka, *Pamiętniki włościanina...*, s. 41–42.

¹⁶ G. Russak, *Rola produktów regionalnych lokalnych i tradycyjnych w rozwoju regionu*, w: *Leksykon podkarpackich smaków. Kulinaryny przewodnik po regionie*, red. K. Zieliński, Rzeszów, 2011, s. 4.

Jednocześnie od kilku lat zaobserwować można zjawisko powrotu do zwyczajów, charakterystycznych dla poszczególnych regionów geograficznych Polski. Uwidacznia się to w reaktywacji Kół Gospodyń Wiejskich, zespołów śpiewaczych i powstawaniu Lokalnych Grup Działania.

Idąc naprzeciw tym oczekiwaniom oraz spełniając wymagania unijne, Ministerstwo Rolnictwa stworzyło w 2005 roku krajową Listę Produktów Tradycyjnych. Służy ona identyfikacji jak największej liczby potraw regionalnych, a także w widoczny sposób wpływa na zwiększenie świadomości o wartości kultury kulinarnej. Zgodnie z art. 47 Ustawy z 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, na Listę Produktów Tradycyjnych mogą być wpisane produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, za które uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat¹⁷.

Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej wydaje opinie etnograficzne o produkcie tradycyjnym od 2006 roku. Dotychczas zaopiniowało 91 potraw ze 111 wpisanych na podkarpacką Listę. Wynik ten pozwala plasować nasze województwo na trzecim miejscu w skali kraju (pierwsze zajmuje województwo pomorskie z liczbą 134 produktów, drugie województwo śląskie – 127 produktów)¹⁸.

Pierwszą konferencję, której celem była promocja produktu regionalnego, zorganizowano 2006 roku. W ramach projektu edukacyjno-badawczego ze środków INTERREG III C ADEP pt. „Tradycje naszej ziemi – ciągłość i trwanie” w Kolbuszowej odbyło się seminarium naukowe „Las ojciec nas... – walory kulturowe i przyrodnicze naturalnym bogactwem regionu”¹⁹. Realizacja zadania miała na celu pobudzenie świadomości ludności zamieszkującej tereny zajęte niegdyś przez Lasowiaków oraz wskazanie walorów kulturowo-przyrodniczych Puszczy Sandomierskiej.

Od tego momentu Muzeum opiniuje produkty w następujących kategoriach ustalonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi²⁰:

1. sery i inne produkty mleczne – opiniowano **7 produktów** (z zarejestrowanych na Podkarpaciu 9 produktów z tej kategorii);
2. mięso świeże oraz produkty mięsne – opiniowano **19 produktów** (z zarejestrowanych na Podkarpaciu 34 produktów z tej kategorii);

¹⁷ „Dz.U.”, 2005, nr 10, poz. 68, strona internetowa: Dziennikustaw.gov.pl/DU/2005/s/10/68, dostęp 20 X 2012.

¹⁸ Strona internetowa: Minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych, dostęp 20 X 2012.

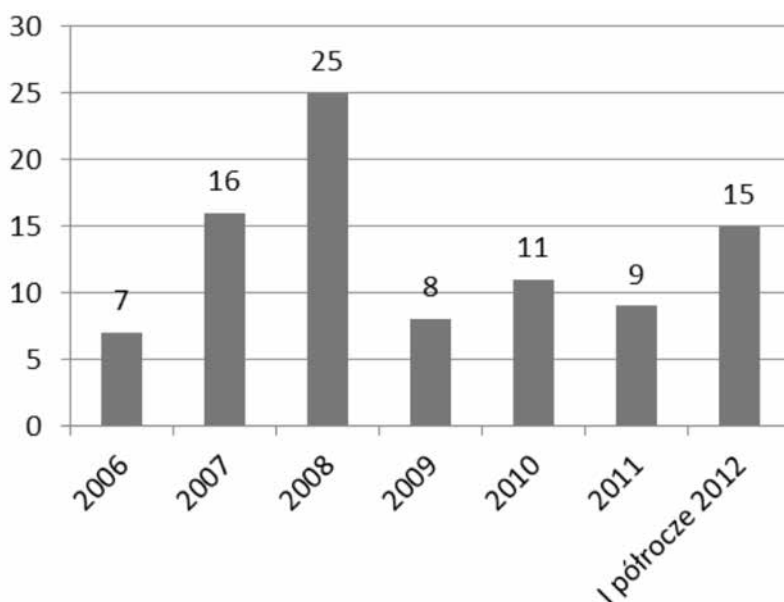
¹⁹ Informacje pochodzą od Jolanty Dragan, która jako pierwsza z pracowników MKL w Kolbuszowej podjęła się przeprowadzania badań etnograficznych pod kątem wydawania opinii o produktach tradycyjnych.

²⁰ Informacje są porównaniem ilości opiniowanych potraw w okresie 2006 – 1. poł. 2012 r. z krajową Listą Produktów Tradycyjnych umieszczoną na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi: Minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych.

3. produkty rybołówstwa, w tym ryby – opiniowano **0 produktów**;
4. orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie) – opiniowano **12 produktów** (zarejestrowano 9 produktów);
5. wyroby piekarnicze i cukiernicze – opiniowano **19 produktów** (z zarejestrowanych na Podkarpaciu 23 produktów z tej kategorii);
6. oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.) – opiniowano **1 produkt** (zarejestrowano 1 produkt);
7. miody – opiniowano **0 produktów** (zarejestrowane na Podkarpaciu 3 produkty);
8. gotowe dania i potrawy – opiniowano **23 produkty** (zarejestrowano 23 produkty);
9. napoje (alkoholowe i bezalkoholowe) – opiniowano **10 produktów** (zarejestrowano 9 produktów);
10. inne produkty – opiniowano **0 produktów** (zarejestrowano 0 produktów).

Początkowo ilość wniosków pozytywnie rozpatrzonych przez Muzeum systematycznie rosła. Jednak po 2008 roku nastąpił widoczny spadek zainteresowania tą formą promocji, a liczba przyjętych dokumentów zaczęła się wahać. Dopiero w pierwszym półroczu 2012 roku zaobserwowano ponowny wzrost składanych zgłoszeń. Problem ten ilustruje poniższy wykres:

WYKRES 1. LICZBA WNIOSKÓW OPINIOWANYCH PRZEZ MKL



Źródło: obliczenia własne

CHARAKTERYSTYKA WNIOSKODAWCY

Spośród zgłoszonych wniosków od 2006 roku do czerwca roku 2012 zarejestrowano 29 wnioskodawców i wydano 91 opinii. Wnioskodawcy to w większości przedsiębiorstwa oraz Koła Gospodyń Wiejskich. Kolejną grupą są stowarzyszenia i gospodarstwa agroturystyczne. Najmniejszą liczbę stanowią zespoły obrzędowo-śpiewacze oraz osoby prywatne.

TABELA 1. WYKAZ LICZBY POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW
WEDŁUG KATEGORII MINISTERIALNEJ ORAZ RODZAJU WNIOSKODAWCÓW

WNIOSKODAWCY	KATEGORIE PRODUKTÓW WG LISTY MINISTERIALNEJ										
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	Suma
Przedsiębiorstwa (8)	1	18	-	1	3	1	-	2	-	-	26
KGW (7)	3	-	-	2	3	-	-	14	2	-	24
Stowarzyszenia (6)	3	-	-	5	7	-	-	4	2	-	21
Gosp. agroturyst. (4)	-	1	-	4	1	-	-	1	2	-	9
Osoby prywatne (2)	-	-	-	-	1	-	-	2	4	-	7
Zespoły obrzędowe (2)	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4
Suma	7	19	0	12	19	1	0	23	10	0	91

Źródło: obliczenia własne

Przedsiębiorstwa, które zgłaszają wniosek z prośbą o wydanie opinii etnograficznej, kierują się myślą, iż powrót do tradycyjnych sposobów wytwarzania może zwiększyć grono klientów. Wiadomo, że produkowana kiedyś żywność posiadała lepsze walory zarówno smakowe, jak i zdrowotne, co właściciele firm chcą wykorzystać. A zatem powrót do miejscowych tradycji traktują jako potencjalne źródło dochodów. Tym samym wytwarzane przez nich produkty nabrały cech towaru i podlegają ochronie nazwy, marki oraz znaku towarowego. Dobrym przykładem może być Zakład Mięśny „Smak – Eko” Górno, dla którego Muzeum sporządziło 16 opinii etnograficznych, zaliczanych według listy ministerialnej do drugiej kategorii. Są to np. pasztet w słoju, schab tradycyjny i boczek wędzony²¹. Muzeum wykonywało też opinię nie tylko dla zakładów mięsnych, ale również dla firm trudniących się cateringiem i mających w swej ofercie przetwory mleczne (np. Rzeszowska Spółdzielnia Mleczarska Resmlecz – Trzebownik), mięso świeże oraz produkty mięsne, wyroby piekarnicze i cukiernicze, gotowe dania i potrawy (np. Trafunek Bis Sp. z o.o. – Dębowiec).

²¹ Archiwum MKL w Kolbuszowej AE 391.

Kolejną grupą wnioskodawców są Koła Gospodyń Wiejskich, które wykorzystują produkt tradycyjny do promocji gminy lub wsi, a niejednokrotnie także w celu rywalizacji z podobnymi środowiskami lokalnymi. Od kilku lat można zaobserwować, że członkinie KGW odstępują od wyszukanych potraw i sięgają po proste oraz sprawdzone i smaczne dania. Warto dodać, że wiele kół decyduje się również na publikację swoich przepisów, które dodatkowo opatrzone są opinią etnograficzną.

W oparciu o powrót do tradycji kulinarnej kulturę ludową promują też stowarzyszenia i lokalne grupy działania. Skupiają one w swych szeregach zarówno twórczynie, rzemieślników ludowych, jak i gospodynie zajmujące się plastyką obrzędową, hafciarki, koronkarki czy zespoły ludowe. W trakcie imprez plenerowych członkowie tych grup dostarczają tradycyjne produkty do gospodarstw agroturystycznych. Dobrym przykładem może być Zagroda „Handzłowianka” Stowarzyszenia na rzecz Obszarów Wiejskich, dla której sporządzono 11 opinii etnograficznych.

Do wnioskodawców należy zaliczyć również gospodarstwa agroturystyczne, których właściciele, wykorzystując walory krajobrazowe i kulturowe regionu, zapraszają turystów, by skorzystali z usług noclegowych i atrakcji, jakie oferuje polska wieś. Dodatkowo, żeby podnieść rangę swych ośrodków, zgłaszają różne potrawy do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych. Są to sery i inne produkty mleczne, świeże mięso oraz produkty mięsne, przetworzone owoce, a także wyroby piekarnicze, gotowe dania i potrawy oraz napoje.

Najmniejszą grupę wnioskodawców stanowią osoby prywatne oraz zespoły obrzędowe (Futomianie z Futomy, Leszczynka z Wólki Grodziskiej). Zespoły zgłaszają zazwyczaj produkty, które wykorzystują podczas przedstawień, np. kołacz czy szyszkę weselną (zespół obrzędowy Leszczynka). Ich członkowie uważają, że wpis na Listę Produktów Tradycyjnych dodaje prestiżu i podnosi ich rangę. Dla osób prywatnych produkt regionalny posiada znaczenie czysto handlowe lub sentymentalne.

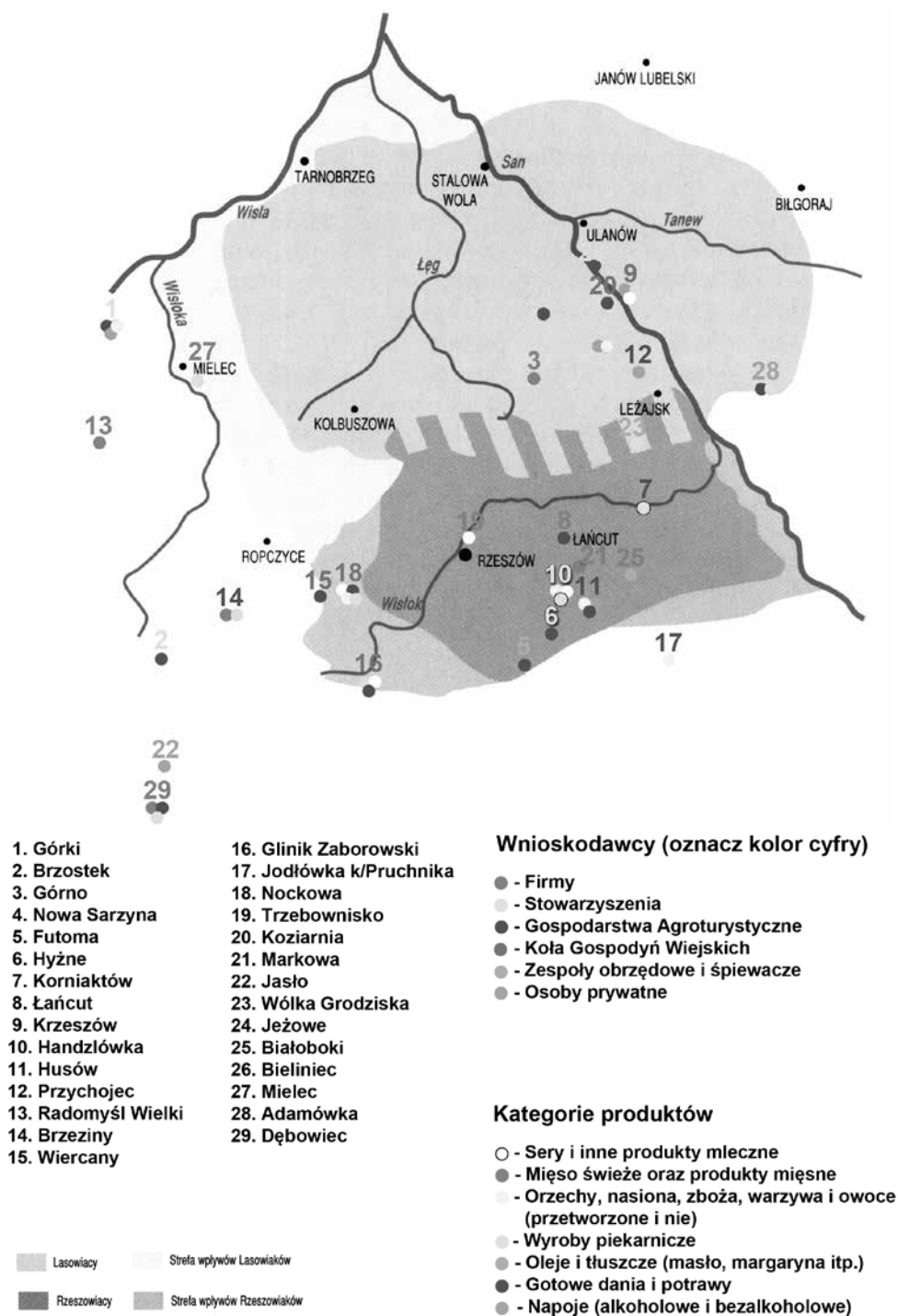
Celem zobrazowania popularności produktu tradycyjnego na terenie zamieszkałym niegdyś przez Lasowiaków i Rzeszowiaków na mapie 1 przedstawiono kategorie potraw i grupy wnioskodawców.

Analizując rozmieszczenie wnioskodawców, należy stwierdzić, iż najwięcej zgłoszeń napłynęło z terenów o tradycji ugruntowanej historycznie, na których kiedyś prężnie działał Związek Kółek Rolniczych²². Idąc tym tropem, można tłumaczyć bardzo niską liczbę zgłoszonych produktów z miejscowości położonych wokół Kolbuszowej, gdzie w porównaniu do innych powiatów liczba kółek była bardzo mała. Wystarczy wspomnieć, że na przestrzeni lat 1892–1912 w powiecie kolbuszowskim zarejestrowano tylko dwa kółka rolnicze. Dla porównania – w tym samym okresie w powiecie rzeszowskim liczba ta wzrosła o 46, w powiecie mieleckim o 16, a ropczyckim – o 31²³. Kółka organizowały specjalistyczne kursy hodowli, ogrodnictwa

²² A. Gurnicz, *Kółka rolnicze w Galicji. Studium społeczno-ekonomiczne*, Warszawa, 1967, s. 81–83.

²³ Tamże.

MAPA 1. KATEGORIE PRODUKTÓW ORAZ GRUPY I ZASIĘG WNIOSKODAWCÓW



i gospodarstwa domowego, przy nich tworzyły się także pierwsze Koła Gospodyń Wiejskich. Warto w tym miejscu zwrócić uwagę na dużą liczbę zarejestrowanych produktów na terenie powiatu łańcuckiego. Być może ma to związek z istniejącą do 2000 roku Żeńską Szkołą Rolniczą w Albigowej²⁴. Placówka wychowywała dziewczęta z Albigowej i pobliskich miejscowości na aktywne gospodynie, co może mieć przełożenie w obecnym czasie na wysoką świadomość dziedzictwa kulinarnego tego regionu.

GŁÓWNE PROBLEMY Z WNIOSKAMI O UZNANIE PRODUKTU ZA TRADYCYJNY

Opracowując opinie etnograficzne na temat zgłaszanych produktów, pracownicy Muzeum natrafiają na szereg problemów. Zgodnie ze wspomnianą już ustawą, warunkiem wpisu na krajową Listę Produktów Tradycyjnych jest udowodnienie występowania produktu w danym regionie przez okres zaledwie 25 lat. Jest to za mało, by mówić o tradycji²⁵. Nasi pracownicy również są takiego zdania i stosują zasadę, by dotrzeć i poświadczyć jak najdłuższy okres stosowania praktyk związanych z wytwarzaniem konkretnej potrawy. Zdarza się, iż Muzeum odmawia wydania opinii ze względu na krótki czas występowania danego produktu na określonym przez wnioskodawcę terenie.

Kolejnym problemem są stale zwiększające się wymagania formalne. Początkowo Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi sugerowało, aby wnioskodawca dołączył opinię etnograficzną, sporządzoną nie tylko na podstawie wypisów z literatury, ale również w oparciu o dwa wykonane wywiady. W roku bieżącym wymogi określone przez marszałka województwa podkarpackiego zwiększają tę liczbę do trzech. Mimo to wnioskodawcy coraz częściej wysyłają prośby o sporządzenie opinii, co świadczy o wzroście poczucia wartości kultury kulinarnej na Podkarpaciu. Nie zawsze jednak urzędy czynią to skrupulatnie i w terminie.

DZIAŁANIA MUZEUM ZMIERZAJĄCE DO PROMOCJI PRODUKTU TRADYCYJNEGO

Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej aktywnie uczestniczy w promocji produktu tradycyjnego na Podkarpaciu. W ramach działalności statutowej prowadzi zajęcia edukacyjne „Ziarnko do ziarnka – znaczenie chleba w tradycji ludowej”, podczas których dzieci poznają tajniki wypieku chleba. Dużą popularnością cieszą się

²⁴ S. Inglot, *Zarys rozwoju Żeńskiej Szkoły Rolniczej w Albigowej (1898–1958)*, Przemyśl, 1958, s. 3; *Od Szkoły Gospodyń Wiejskich do Liceum Ogólnokształcącego. 100 lat historii Szkoły w Albigowej (1900–2000)*, Albigowa, 2000.

²⁵ Ten fakt podkreśliła E. Szot-Radziszewska w referacie wygłoszonym podczas I Ogólnopolskiej Konferencji Skansenowskiej w Nowogrodzie pt. *Rola etnografii w identyfikacji produktów tradycyjnych i regionalnych*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 2007, nr 10.

także warsztaty kulinarne „Gotuj z babcią Janiną”, na których wspólnie z uczestnikami przygotowywane są potrawy lasowiackie.

Produkt regionalny jest również obecny podczas seminariów i dorocznych imprez plenerowych, spośród których szczególnie atrakcyjne okazały się Prezentacje Twórczości Ludowej Lasowiaków i Rzeszowiaków. Pracownicy Muzeum zapraszają również wnioskodawców na wydarzenia kulturalne w skansenie.

Na zakończenie warto dodać, że Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej jest jedną z nielicznych instytucji na Podkarpaciu, która dziś wydaje opinie etnograficzne o produktach tradycyjnych.



Magdalena Woźniczko

Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie

Dominik Orłowski

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

FOLKLORYSTYCZNE IMPREZY KULINARNE W OFERCIE TURYSTYCZNEJ MUZEÓW NA WOLNYM POWIETRZU W POLSCE

WSTĘP

Muzea na wolnym powietrzu w Polsce cieszą się coraz większą popularnością wśród turystów. Podstawowym celem działalności tego rodzaju placówek jest ochrona zabytków architektury drewnianej oraz zachowanie i kultywowanie tradycji, w tym dziedzictwa kulinarnego obszarów wiejskich.

Jak napisaliśmy w jednej z wcześniejszych prac,

w ofercie turystycznej muzeów skansenowskich istotną rolę odgrywa także prezentacja kuchni regionalnej, która uwarunkowana jest specyfiką regionu geograficznego, obyczajami panującymi na danym obszarze, wyznawaną religią oraz ludową tradycją kulturową¹.

Tego rodzaju pożywienie jest sporządzane według dawnych i często zapomnianych przepisów kulinarnych oraz tradycyjnych metod przetwarzania żywności², przy czym wykorzystywane są oryginalne dawne sprzęty kuchenne oraz charaktery-

¹ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny jako impreza promująca kuchnię regionalną w Muzeum Wsi Kieleckiej*, w: *Marka wiejskiego produktu turystycznego*, red. P. Palich, Gdynia, 2009, s. 65, 66.

² Ciż, *Tradycyjne pożywienie ludowe jako element wzbogacający muzealną ofertę turystyczną Kujaw*, w: *Kultura i turystyka – wspólnie zyskać!*, red. A. Stasiak, Łódź, 2009, s. 266.

styczne produkty żywnościowe. Działania te umożliwiają turystom odwiedzającym muzea na wolnym powietrzu odkrywanie nowych smaków i zapachów³. Tak więc placówki te oprócz funkcji dokumentacyjno-ochronnej i edukacyjnej pełnią również funkcję turystyczną, gdyż są znaczącą atrakcją turystyczną regionu, w którym się znajdują.

Turyści odwiedzający muzea skansenowskie spotykają się z tematyką regionalnego dziedzictwa kulinarnego podczas oglądania ekspozycji muzealnych prezentujących wygląd i wyposażenie kuchni oraz spiżarni zlokalizowanych w poszczególnych chałupach czy we dworze. Inną możliwością kontaktu turystów z tradycjami kulinarnymi regionu jest bezpośredni udział w folklorystycznych imprezach plenerowych i odbywających się podczas nich pokazach – prowadzonych przez pracowników me rytorycznych muzeum, zespoły obrzędowe lub członkinie Kół Gospodyń Wiejskich – połączonych z degustacjami. Turyści mogą także skorzystać z regionalnej oferty gastronomicznej w karczmach, które zlokalizowane są na terenie lub przy wejściu do muzeów skansenowskich.

Celem autorów jest przedstawienie plenerowych imprez folklorystycznych, związanych bezpośrednio lub pośrednio z dziedzictwem kulinarnym, organizowanych w muzeach na wolnym powietrzu w Polsce jako istotnych w ich ofercie turystycznej.

PREZENTOWANIE DZIEDZICTWA KULINARNEGO W MUZEACH NA WOLNYM POWIETRZU W POLSCE

W świetle badań etnograficznych prawdziwa kuchnia ludowa większości regionów należała do kuchni ludzi ubogich, wykorzystujących prymitywne technologie przyrządzania i przyprawiania posiłków. W kulturze ludowej kuchnia spełniała ważną rolę w utrzymaniu więzi społecznych i rodzinnych, różnicowała całe społeczności wiejskie oraz regiony. Wokół pożywienia narastała bogata obyczajowość kulturowa, która kształtowała wzory sposobu żywienia i stylu życia, a społeczność wiejska pozyskiwała produkty żywnościowe zazwyczaj z własnego gospodarstwa⁴.

Muzea skansenowskie są ostoją podtrzymania ludowych tradycji kulinarnych. Dysponują one najbardziej wymownymi środkami do prezentowania dziedzictwa kulinarnego odwiedzającym je turystom. Zgromadzone w takich muzeach obiekty i eksponaty ułatwiają poznanie kultury ludowej. Urządzone tam ekspozycje przedstawiają wygląd oraz wyposażenie dawnej kuchni w różnych okresach i domach, ukazujących różny stopień zamożności, a także niekiedy karczem⁵.

³ Ciż, *Kaszubski Park Etnograficzny i jego rola w upowszechnianiu kuchni regionalnej wśród turystów*, w: *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, red. D. Orłowski, E. Puchnarewicz, Warszawa, 2010, s. 63–87.

⁴ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Tradycje kulinarne regionów i ich wpływ na rozwój agroturystyki*, w: *Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka*, red. B. Ditrich, D. Słubik, Gdańsk, 2006, s. 56–74.

⁵ Ciż, *Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu współczesnej turystyki kulinarnej w Polsce*, w:

Oferta turystyczna muzeów na wolnym powietrzu w Polsce jest coraz bardziej atrakcyjna. Poza ekspozycjami stałymi i czasowymi (np. związanymi ze świętami Bożego Narodzenia czy Wielkanocy) realizowane są liczne imprezy folklorystyczne w sezonie wiosenno-letnim w plenerze. Wszystkie propozycje imprez mają określony wiodący temat (przede wszystkim są poświęcone różnym dziedzinom kultury ludowej) oraz realizują cykl prezentacji różnych aspektów życia wsi⁶.

Tradycyjna kuchnia wiejska stanowi jedno z zagadnień prezentowanych w muzeach skansenowskich. Na wystawach i ekspozycjach muzealnych znajdują się elementy wyposażenia kuchni, naczynia i sprzęty kuchenne związane z przyrządzaniem oraz spożywaniem posiłków. Na organizowanych pokazach można poznać mechanizm działania dawnych przedmiotów, które w gospodarstwie wiejskim sprzed lat służyły do przetwarzania surowców, przygotowywania posiłków, a także do przechowywania produktów żywnościowych⁷.

W muzeach na wolnym powietrzu w Polsce organizowane są trzy **rodzaje plenerowych imprez folklorystycznych związanych z dziedzictwem kulinarnym**:

- **kulinarne** – kuchnia jest głównym motywem wydarzenia, produkty i potrawy są przygotowywane w obecności zwiedzających, np. „Pożegnanie lata w skansenie. Jesień się pyta, co lato zrobiło” (Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach), „Smaki Podlasia” (Białostockie Muzeum Wsi w Osowiczach), „Dobre, smaczne, bo lubuskie” (Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze z siedzibą w Ochli);
- **żywnościowe** – poświęcone jednemu produktowi żywnościowemu, jak chleb, miód, ziemniaki, kapusta, np. „Podlaskie święto chleba” (Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu), „Miodobranie” (Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu), „Święto ziół” (Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie);
- **niedotyczące bezpośrednio kulinariów i produktów żywnościowych** – pożywienie stanowi jeden z elementów wydarzenia, np. „Prezentacje twórczości ludowej Lasowiaków i Rzeszowiaków” (Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej), „Hubertus świętokrzyski” (Muzeum Wsi Kieleckiej w Tokarni), „Wielkanoc na Śląsku” (Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie).

W muzeach skansenowskich, w ramach folklorystycznych imprez plenerowych, organizowane są także prezentacje tradycyjnych potraw wiejskich przygotowywanych, najczęściej przez lokalne Koła Gospodyń Wiejskich oraz indywidualne gospodynie prowadzące gospodarstwa agroturystyczne. Tego typu imprezom towarzyszą często konkursy kulinarne na najlepszą potrawę regionalną. Degustacja oraz sprzedaż produktów i potraw regionalnych odbywa się w trakcie kiermaszów, które to-

Turystyka kulturowa a regiony..., Warszawa, 2010, s. 163–180.

⁶ Ciż, *Chleb w tradycji ludowej i jego wykorzystanie w ofercie turystycznej muzeów na wolnym powietrzu*, w: *Komercjalizm turystyki kulturowej*, red. M. K. Leniartek, Wrocław, 2008, s. 273–285.

⁷ Ciż, *Pokazy wyrobu tradycyjnych produktów żywnościowych w ofercie turystycznej muzeów skansenowskich*, w: *Muzea na wolnym powietrzu a produkty regionalne*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 2007, nr 10, s. 61–82.

warzyszą pokazom kuchni regionalnej na terenie muzeów skansenowskich. Dzięki temu promowana jest tradycyjna kuchnia regionalna, a imprezy takie cieszą się ogromnym zainteresowaniem turystów⁸.

Zwiększona frekwencja w czasie folklorystycznych imprez plenerowych jest zauważalna we wszystkich muzeach skansenowskich w Polsce. Biorą w nich udział przede wszystkim indywidualni zwiedzający. Zdecydowana większość przybyszów pojawia się tylko podczas takich wydarzeń. Stąd muzea na wolnym powietrzu rozszerzyły ofertę organizowanych imprez, np. Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie, chcąc spełnić oczekiwania publiczności, wprowadził na stałe do kalendarza imprez dodatkowe wydarzenia poza okresem letnim (od lipca do września) – w czerwcu „Dzień rzemiosła”, a w październiku „Od krupnioka do zymloka” i „Na naszym groniczku”⁹.

Turyści – poza zwiedzeniem muzeum skansenowskiego i obejrzeniem ekspozycji muzealnych prezentujących wygląd i wyposażenie wiejskiej kuchni różnych grup społecznych, zależnych przede wszystkim od stanu majątkowego i okresu, w którym dane było im żyć – mają możliwość zdobycia wiedzy w zakresie działania zabawkowych przedmiotów i urządzeń kuchennych poprzez czynne lub bierne uczestniczenie w pokazach dotyczących pożywienia ludowego, a także poznania smaku i zapachu tradycyjnych wiejskich produktów żywnościowych oraz potraw przygotowywanych według wielopokoleniowych receptur oraz dawnych metod produkcji¹⁰.

Organizowane są pokazy przypominające dawne sposoby pozyskiwania żywności (np. zbiór ziemniaków i warzyw, wyrób miodu), przetwarzania (np. ubijanie masła w kierzance, wyrób twarogu, przygotowanie smalcu, wyrabianie wędlin, smażenie powidel i konfitur, wyciskanie soku z owoców, palenie w blaszanych młynkach ziaren zbóż, z których przyrządzana jest kawa zbożowa), gotowania (różnorodnych potraw na bazie charakterystycznych produktów żywnościowych występujących w regionie), pieczenia (wypiek chleba¹¹, bab drożdżowych i innych ciast), konserwowania (np. wędzenie ryb, kiszenie kapusty, suszenie owoców, marynowanie grzybów), a także przechowywania produktów żywnościowych (w spiżarni zlokalizowanej w wiejskim gospodarstwie domowym w okresie po skończeniu wszystkich prac polowych i przed najważniejszymi świętami w roku zgodnie z kalendarzem liturgicznym)¹².

⁸ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Edukacyjne znaczenie skansenów...*, s. 228–242.

⁹ E. Zachariasz, D. Adamczak, *Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie – atrakcyjne miejsce nauczania pozaszkolnego i rekreacji*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 2005, nr 8, s. 111.

¹⁰ D. Orłowski, M. Woźniczko, *Edukacyjne znaczenie skansenów w propagowaniu tradycji kulinarnych w turystyce wiejskiej*, w: *Turystyka wiejska a edukacja. Różne poziomy, różne wymiary*, red. J. Sikora, Poznań, 2007, s. 236–237; T. Jędrysiak, D. Orłowski, M. Woźniczko, *Turystyka kulinarna*, w druku.

¹¹ Szerzej na ten temat w publikacji: M. Woźniczko, D. Orłowski, *Chleb w tradycji ludowej...*, s. 273–285.

¹² D. Orłowski, M. Woźniczko, *Komercyjne wydarzenia promocyjne na rzecz zachowania dziedzictwa kulinarnego w turystyce wiejskiej*, w: *Turystyka wiejska na drodze do komercjalizacji*.

W tabeli 1 scharakteryzowano związane z dziedzictwem kulinarnym folklorystyczne imprezy plenerowe¹³, organizowane w dużych polskich muzeach skansenowskich¹⁴.

TABELA 1. FOLKLORYSTYCZNE IMPREZY PLENEROWE
ZWIĄZANE Z DZIEDZICTWEM KULINARNYM
ORGANIZOWANE W MUZEACH SKANSENOWSKICH W POLSCE

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
BIAŁOSTOCKIE MUZEUM WSI W OSOWICZACH www.bialostockiemuzeumwsi.pl		
1.	„Zielone Świątki” koniec maja	Na festynie etnograficznym można posmakować specjałów kuchni regionalnej i zakupić wyroby ludowego rękodzieła, a także posłuchać muzyki w wykonaniu zespołów folklorystycznych. Pokazy zwyczajów: „chodzenia z królowną” i „wodzenia kusta”.
2.	„Sobótka w skansenie” 23 czerwca	Prezentacja dawnych zwyczajów związanych z obchodami świętojańskimi. Warsztaty wicia wianków, warsztaty kulinarne – zastosowanie afrodyzjaków we współczesnej kuchni. Degustacja specjałów kuchni regionalnej. W sprzedaży wyroby ludowego rękodzieła.
3.	„Smaki Podlasia” pierwsza niedziela lipca	Festyn kulinarny, którego celem jest promocja tradycji kulinarnych Podlasia. W trakcie imprezy prezentują się regionalni producenci żywności oraz właściciele gospodarstw agroturystycznych. Można spróbować specjałów kuchni podlaskiej, białoruskiej, litewskiej i tatarskiej. Odbývają się pokazy wypieku sękacza, a także wędzenia wędlin połączone z ich degustacją i sprzedażą. Można kupić: miody, zioła, sery korycińskie i rogowskie, kruszezwskie ogórki, wiejski chleb czy kurpiowskie piwo jałowcowe. Imprezę wzbogaca udział twórców i rzemieślników ludowych. Dodatkową atrakcją jest możliwość uczestnictwa w pracach wykonywanych w tradycyjnym gospodarstwie wiejskim, takich jak tłoczenie oleju, tarcie bali drewna, a także przy warsztatach rzemieślników – garncarza, kowala i tkaczki. W festynie biorą udział zespoły folklorystyczne prezentujące podlaskie pieśni ludowe ¹⁵ .

cji, red. C. Jastrzębski, Kielce, 2011, s. 125–146.

¹³ Wybrane imprezy plenerowe promujące regionalne dziedzictwo kulinarne przedstawione są w artykule: M. Woźniczko, D. Orłowski, *Pokazy wyrobu tradycyjnych...*, s. 61–82; D. Orłowski, M. Woźniczko, *Komercyjne wydarzenia promocyjne...*, s. 125–146.

¹⁴ Więcej o tych muzeach skansenowskich: T. Jędrzyśiak, *Wiejska turystyka kulturowa*, Warszawa, 2010, s. 109–121.

¹⁵ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu...*, s. 163–180.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
4.	„Dożynki w skansenie” początek sierpnia	Festyn etnograficzny z prezentacją zwyczajów i obrzędów związanych ze żniwami oraz dożynkami z obszaru północno-wschodniej Polski, w tym: pokazy żęcia sierpem i koszenia kosą, wiązania i oborywania przepiórki (dawny zwyczaj związany ze żniwami), a także przemarsz orszaku żniwnego do dworu w wykonaniu zespołów obrzędowych. Kiermasz i degustacja chleba.
5.	„Podlaskie ziołami pachnące” połowa września	Festyn etnograficzny, którego celem jest promocja tradycyjnej, regionalnej kuchni oraz popularyzacja podlaskich tradycji. Można zobaczyć pokaz wędzenia mięs, wypieku sękacza oraz tłoczenia oleju lnianego w drewnianej prasie, a także prześledzić cykl produkcyjny w leśnej bimbrowni. Udział wystawców sprzedających regionalne specjały, twórców prezentujących ludowe rękodzieło, konkurs kulinarny „Miód i zioła w kuchni”.
GÓRNOŚLĄSKI PARK ETNOGRAFICZNY W CHORZOWIE¹⁶ www.muzeumgpe-chorzow.pl		
6.	„Wielkanoc na Śląsku” koniec marca	Impreza prezentuje wielkanocne zwyczaje na Śląsku: obrzędy, pokazy kroszonkarskie, wystawy, kiermasz świąteczny, a także tradycyjne potrawy wielkanocne regionów województwa.
7.	„Na naszym groniczku” początek czerwca	Prezentowane są metody wyrabiania serów owczych, połączone z ich degustacją i sprzedażą. Odbywa się także kiermasz wyrobów śląskich zakładów mleczarskich.
8.	„Dzień miodu” druga połowa lipca	Organizowany wspólnie ze Śląskim Związkiem Pszczelarzy. Odbywa się degustacja miodu, kiermasz wyrobów pszczelarskich oraz pokaz „Żywa pasieka”.
9.	„Święto ziół” początek sierpnia	Promuje tematykę związaną z uprawą ziół, ich zastosowaniem, ziołolecnictwem i ochroną środowiska naturalnego. Pogadanki zielarzy, farmaceutów, dietetyków, pokazy parzenia ziół, przyrządzania mieszanek. Magiczna chałupa zielarki.
10.	„Jarmark produktów tradycyjnych” koniec sierpnia	W ramach ogólnopolskiego konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo – smaki regionów”. Celem jarmarku jest promocja tradycyjnych potraw i produktów regionalnych Śląska. Swoje specjały kulinarne prezentują poszczególne regiony województwa śląskiego. Kiermasz wyrobów, występy zespołów folklorystycznych.

¹⁶ Szerzej o muzeum skansenowskim i organizowanych tam plenerowych imprezach kulinarnych w artykułach: D. Orłowski, M. Woźniczko, *Kuchnia śląska istotnym elementem potencjału turystycznego regionu*, w druku; E. Zachariasz, D. Adamczak, *Górnośląski Park Etnograficzny...*, s. 111.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
11.	„Dożynki” druga niedziela września	Prezentuje zwyczaje dożynkowe na Śląsku. Barwny korowód żniwiarzy z chlebami i koronami, obrzędy dożynkowe i uroczysta msza św. dożynkowa. Pokazy wypieku chleba w zabytkowym piecu, a także kiermasz wyrobów piekarskich i ciastkarskich.
12.	„Dzień kartofla” czwarta niedziela września	Pokazy dawnych prac rolnych związanych z uprawą kartofla. Ziemniaki pieczone są w ogniskach i gotowane w kociołkach, smażone placki na blasze, pieczonki. W karczmie „U Brożka” przygotowywane są czarne kluski, kopytka z kapustą. Towarzyszą temu występy zespołów folklorystycznych, kiermasz produktów rolnych.
13.	„Od żymłoka do krupnioka” początek października	Impreza o charakterze biesiady. Można ocenić walory smakowe popularnych na Śląsku produktów masarskich. Odbывается kiermasz tradycyjnych wyrobów mięsnych i garmażeryjnych.
14.	„Dary jesieni” druga niedziela października	Jarmark, podczas którego odbywają się pokazy zajęć gospodarskich, a na scenie występują zespoły folklorystyczne. Można kupić wyroby rękodzieła oraz wszystko to, co oferują ogrody i sady jesienią.
15.	„Śląsko Wilijo” połowa grudnia	Prezentuje bożonarodzeniowe zwyczaje na Śląsku: kolędnicy, miłokaje, herody, kiermasz świąteczny, tradycyjne potrawy wigilijne. Obrzędy świąteczne, wystroj chałup.
MUZEUM BUDOWNICTWA LUDOWEGO – PARK ETNOGRAFICZNY W OLSZTYNKU www.muzeumolsztynek.com.pl		
16.	„Jarmark wielkanocny” Niedziela Palmowa	Odbывается się na rynku w Olsztynku. Świąteczny kiermasz sztuki ludowej, rękodzieła, ozdób wielkanocnych oraz świątecznych produktów i potraw regionalnych.
17.	„Regionalne święto ziół” 15 sierpnia	Impreza przywołuje tradycje Święta Matki Boskiej Zielnej ze święceniem ziół, miodów i zbóż, towarzyszy jej jarmark ludowy.
18.	„Targi chłopskie” drugi weekend września	Prezentowane są tradycje życia dawnej wsi, organizowany jest kiermasz sztuki ludowej rękodzieła i regionalnych kulinariów, koncerty folklorystyczne, połączone z obrzędami dożynkowymi.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
19.	„Smaki ziemniaka” początek października	Impreza w ramach „Niedzieli w skansenie” zaprasza do wspólnego kopania ziemniaków, degustacji kartofli z ogniska i innych ziemniaczanych specjałów, a także do wykonywania jesiennych bukietów, koralii i stempli.
20.	„Jarmark wigilijny” niedziela, tydzień przed świętami Bożego Narodzenia	Organizowany na rynku w Olsztynku. Świąteczny kiermasz prezentów i choinek, sztuki ludowej i rękodzieła oraz kulinariów, koncert kolęd i jasełek, warsztaty ozdób choinkowych.
MUZEUM BUDOWNICTWA LUDOWEGO W SANOKU www.skansen.mblsanok.pl		
21.	„Jarmark folklorystyczny” początek czerwca	Na skansenowskiej scenie występują regionalne zespoły ludowe. Odbywają się pokazy rzemiosł, degustacje potraw regionalnych, jarmark prac artystów i twórców ludowych.
22.	„Eurofolk” sierpień	Realizowany od 1993 roku. Otoczkę występów zespołów folklorystycznych stanowią pokazy rzemiosł (garncarz, koszykarz, wytwórca naczyń klepkowych), prezentacje różnych twórców ludowych, degustacje potraw Kół Gospodyń Wiejskich z gmin powiatu sanockiego, sprzedaż miodów.
MUZEUM ETNOGRAFICZNE W ZIELONEJ GÓRZE Z SIEDZIBĄ W OCHLI www.muzeumochla.pl		
23.	„Kaziuki” koniec marca	Jarmark wielkanocny, na którym można kupić: serca kaziukowe, obwarzanki, palmy wileńskie, pisanki, obrusy ręcznie haftowane, rzeźby, ceramikę użytkową i ozdobną, produkty bednarskie, wyroby z wosku, z siana i drewna, tradycyjne, wileńskie potrawy (m.in. bliny, rosół z kołdunami, szare kluchy, obwarzanki, chleb wileński), miody. Warsztaty zdobienia pisanek techniką batikową i układania palm wileńskich, przejażdżki bryczką.
24.	„Ginące zawody” tydzień na przełomie maja i czerwca	Prezentowane są dawne zajęcia gospodarskie, tradycyjne rzemiosło oraz rękodzieło artystyczne w ramach poszczególnych warsztatów: „Warsztaty tradycyjnych prac polowych”: prace z motyką – orka i „obradzanie” kartofli, pielęgnacja winnicy, sianokosy, przejażdżki wozem konnym.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
		„Warsztaty tradycyjnych prac w zagrodzie” obejmują: rąbanie, piłowanie i układanie drewna, naprawę maszyn, ogrodzeń i wozu drabiniastego, obróbkę lnu (odziarnianie, międlenie, czesanie), pranie wełny, skręcanie powrozów i lin. „Warsztaty tradycyjnych prac gospodarskich wykonywanych w domu”: przygotowanie pożywienia z ziarna zbóż – mielenie ziarna na żarnach, przesiewanie mąki na sitach, wyrób kaszy w stępie ręcznej, przetwórstwo mleka – wyrób serów białych, masła w masielnicy, przędzenie na wrzecionie i kołowrotku, tkactwo, pranie, prasowanie, szycie ręczne i maszynowe, cerowanie, haftowanie, darcie pierza. „Warsztaty rzemiosła wiejskiego”: garncarstwo i ceramika, kowalstwo, plecionkarstwo, garbarstwo, stolarstwo, tokarstwo (wyrób łyżek i łopat) oraz wyrób mioteł. „Warsztaty sztuki użytkowej i dekoracyjnej” związane są z wyrobem tradycyjnych zabawek, wykonywaniem wycinanek artystycznych o motywach ludowych oraz kwiatów z papieru. Wszystko odbywa się w scenerii wiejskich zagród, pól i łąk. Do prezentacji zaproszone są gospodynie wiejskie, rzemieślnicy i twórcy ludowi z regionu. Warsztatom i pokazom towarzyszy muzyka i śpiewy ludowe, a także jarmark wytworów rzemiosł i umiejętności prezentowanych podczas imprezy. Stwarzana jest możliwość czynnego uczestniczenia w takich warsztatach, jak wyrób masła, wyrób mąki na żarnach, wykonywanie haftów, wycinanek, kwiatów z papieru, rzeźby i snycerki w drewnie oraz prezentacji warsztatów: kowalskiego, garncarskiego, tkackiego (ze wstępną obróbką lnu) i tradycyjnego skręcania sznurka¹⁷.
25.	„Święto miodu i wina” połowa lipca	Nawiązuje do tradycyjnej kultury ludowej, także do Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu, będąc przede wszystkim prezentacją tradycji i teraźniejszości związanej z pszczelarstwem oraz winiarstwem. Rękodzieło, sztuka ludowa i regionalne wina, miody oraz potrawy regionalne. Prezentacje sprzętu winiarskiego i pszczelarskiego, pokazy tradycyjnego pozyskiwania miodu i wina.
26.	„Żniwowanie – co ma piernik do wiatraka?” początek sierpnia	Prezentacja zwyczajów żniwnych w polu i w zagrodzie. Pokazy prac polowych, możliwość zakupu potraw kuchni regionalnej, a także pokaz wypieku chleba i pierników.

¹⁷ M. Woźniczko, D. Orłowski, *Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu...*, s. 163–180.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
27.	„Dobre, smaczne, bo lubuskie” koniec sierpnia	W imprezę włączony jest konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo – smaki regionów” na najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie i potrawę regionalną. Bardzo różnorodna oferta żywieniowa ¹⁸ pochodzi z całego województwa lubuskiego.
28.	„U progu jesieni” koniec września	W 2012 roku zostały połączone „Dożynki winiarskie” ze świętem lnu oraz folklorem Bukowiny Rumuńskiej. Imprezę plenerową stanowiły żniwa kukurydziane i winiarskie z prezentacją obróbki lnu. Święto kukurydzy prowadzą górale czadeccy z Bukowiny Rumuńskiej, którzy od prawie 70 lat mieszkają w regionie lubuskim. Można degustować wiele potraw z kukurydzy, mamałygi, gołąbków zawijanych w liście winogron. Święto lnu przybliży etapy związane ze zbiorem, obróbką i szerokim zastosowaniem tej cennej rośliny. Do tego celu służą maszyny zgromadzone w Muzeum. „Dożynki winiarskie” są tradycyjnym świętem winiarzy. Odbijają się pokazy pozyskiwania soku z winogron i opowieści o historii winiarstwa. Ma miejsce degustacja win z lokalnych winnic oraz wystawa dożynkowych wieńców winiarskich. Imprezie towarzyszą: jarmark rękodzieła ludowego, stoiska winiarskie oraz występy zespołów folklorystycznych.
29.	„Polskie wigilie i kolędowanie na pograniczu” połowa grudnia	Prezentowane są zwyczaje i tradycje świąteczne pogranicza. Imprezie towarzyszą warsztaty i pokazy oraz kolędowanie, a także występy zespołów folklorystycznych.
MUZEUM KULTURY LUDOWEJ W KOLBUSZOWEJ www.muzeum.kolbuszowa.pl		
30.	„Prezentacje twórczości ludowej Lasowiaków i Rzeszowiaków” początek czerwca	Impreza przenosi w różnorodny świat kultury ludowej, który można zobaczyć poprzez rzemiosło, sztukę, obrzędy, kuchnię regionalną i muzykę. Swoją fach prezentują m.in.: rzeźbiarze, zabawkarze, hafciarki, garncarz. Na scenie występują zespoły obrzędowe i kapele ludowe. Odbывают się projekcje filmów etnograficznych, degustacje potraw regionalnych i kiermasz z rękodziełem.

¹⁸ Różnorodność smaków bierze się z szerokiego melanzu kultur i tradycji przywiezionych na ziemię lubuską z Polesia, Kresów, Wileńszczyzny, Bukowiny, a także z Krakowskiego, Lubelskiego, Warszawskiego, Rzeszowskiego oraz przez górali czadeckich, mieszkańców dawnego pogranicza rumuńsko-ukraińskiego, Łemkowszczyzny, Bojkowszczyzny i Podkarpacia. Przedstawiciele tych regionów przybyli na tzw. Ziemię Odzyskane i przenieśli tu oryginalne sposoby oraz tradycyjne metody przyrządzania produktów żywnościowych i potraw.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
31.	„Co niedzielę w zagrodzie” lipiec i sierpień	Na terenie muzeum można spotkać się z twórcami ludowymi i skosztować regionalnych potraw, które oferowane są przez wiejskie gospodynie.
32.	„Od wschodu do zachodu słońca” (2012 rok) połowa września	Związana z Europejskimi Dniami Dziedzictwa. Corocznie odbywa się impreza tematyczna. Tajemnice poranka, popołudnia i wieczora odsłoniły zespoły obrzędowe. Można było zobaczyć, jak na dawnej wsi wyglądał dzień w chałupie i zagrodzie, w szkole i karczmie, na łące i w polu. Zwiedzający mógł stać się jednym z bohaterów niecodziennych zajęć. Obecna była kuchnia regionalna.
MUZEUM KULTURY LUDOWEJ W OSIEKU NAD NOTECIĄ www.muzeum.pila.pl		
33.	„Niedziela w skansenie” czerwiec – pierwsza niedziela lata	W programie są pokazy wiejskich zajęć gospodarskich i domowych, m.in. wyrób masła, kawy zbożowej, wypieki w piecu chlebowym, potrawy kuchni chłopskiej.
34.	„Pożegnanie lata” druga niedziela września	Impreza kończąca letni sezon turystyczny. W jej programie umieszczono pokazy zajęć wiejskich ożywiających wnętrza chałup, przyrządzanie przetworów i potraw tradycyjnych, a także występy zespołów muzycznych.
MUZEUM ROLNICTWA IM. KS. KRZYSZTOFA KLUKA W CIECHANOWCU www.muzeumrolnictwa.pl		
35.	„Jarmark św. Wojciecha” koniec kwietnia	Nawiązuje do tradycji jarmarków na św. Wojciecha w Ciechanowcu. Na teren muzeum zapraszani są twórcy ludowi, kupcy, rzemieślnicy, ogrodnicy. Można kupić produkty i potrawy regionalne. Występują zespoły folklorystyczne, kapele, muzycy. Jarmark inauguruje sezon turystyczny w muzeum.
36.	„Podlaskie święto chleba”¹⁹ 1. połowa sierpnia	Przed pałacem firmy piekarnicze prezentują swoje wyroby, a na terenie skansenu są twórcy ludowi oraz stoiska handlowe, w tym z potrawami regionalnymi.
37.	„Wykopki w skansenie” połowa września	Impreza prezentująca prace polowe, zbiór ziemniaków oraz pokaz przyrządzania z nich potraw, połączony z degustacją.

¹⁹ Szerzej w artykule: M. Woźniczko, D. Orłowski, *Chleb w tradycji ludowej...*, s. 273–285.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
MUZEUM WSI KIELECKIEJ W KIELCACH – TOKARNI²⁰ www.mwk.com.pl		
38.	„Kiermasz wielkanocny” Niedziela Palmowa	Organizowany jest w dworku Laszczyków w Kielcach. Kolorowy wielkanocny jarmark: barwne pisanki, kraszanki, palmy, koszyki, wyroby rękodzielnicze sztuki ludowej. Gospodynie z gospodarstw agroturystycznych oraz KGW przygotowują tradycyjne święto-krzyskie potrawy.
39.	„Świętokrzyski jarmark agroturystyczny” początek czerwca	Giełda agroturystyczna „Swojskie klimaty – świętokrzyskie smaki”, podczas której można znaleźć ciekawą ofertę wypoczynku na wsi i spróbować potraw regionalnych. Odbývają się pokazy dawnych rzemioł oraz pokaz obrzędowy – wypiek chleba metodą tradycyjną. Jarmarkowi towarzyszy kiermasz rękodziela oraz występy zespołów ludowych.
40.	„Nasze kulinarne dziedzictwo” połowa czerwca	Organizowany jest regionalny finał kolejnych edycji konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo – smaki regionów” na najlepszy produkt żywnościowy i potrawę ²¹ . Konkursowi towarzyszą występy kapel świętokrzyskich. Atrakcją jest pokaz obrzędowy w wykonaniu zespołu folklorystycznego z prezentacją strojów ludowych charakterystycznych dla regionu świętokrzyskiego. Można spróbować zalewajki świętokrzyskiej oraz obejrzeć pokazy rzemieślników reprezentujących ginące zawody. Przez całą imprezę trwa jarmark produktów regionalnych w tym pochodzących od producentów sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie.
41.	„Święto chleba” początek września	Imprezie towarzyszą pokazy obrzędowe, liczne stoiska z pieczywem, degustacja chleba wypieczonego metodą tradycyjną. Odbývają się występy kapel ludowych oraz kiermasz i pokazy ginących zawodów.
42.	„Hubertus świętokrzyski” początek października	Efektowny pokaz tradycji łowieckiej, na który składają się: widowiskowa gonitwa za lisem, pokaz drapieżnych ptaków oraz umiejętności psów myśliwskich, degustacja pieczonego dzika, a także koncert muzyki myśliwskiej.

²⁰ Więcej o skansenie i imprezach plenerowych w artykule: D. Orłowski, M. Woźniczko, *Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny...*, s. 59–67.

²¹ W XII edycji w 2012 roku komisja zakwalifikowała do konkursu rekordową liczbę produktów – aż 50. Startowały one w czterech kategoriach: produkty pochodzenia zwierzęcego, pochodzenia roślinnego, napoje oraz inne produkty. O miano najlepszego produktu ubiegały się m.in.: gęś kielecka, szynka z Broniny, twaróg z Pierzchnicy, lody śmietankowo-truskawkowe od Trepki, chleb wąchocki, dżem z rabarbaru, blaszoki z Kikowa, gumulki koprzyńnicke, pasternak pińczowski oraz śliwowica.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
43.	„Kiermasz święteczny” połowa grudnia	Kiermasz tradycyjnych wyrobów świątecznych odbywa się na dziedzińcu dworku Laszczyków w Kielcach. Na kiermaszu można kupić ozdoby świąteczne wykonane przez twórców ludowych oraz wigilijne potrawy i nalewki.
MUZEUM WSI LUBELSKIEJ W LUBLINIE²² www.skansen.lublin.pl		
44.	„Z rosą i kosą. Sianokosy w skansenie” druga niedziela czerwca	Prezentowane są tradycyjne sposoby koszenia łąk za pomocą dawnych narzędzi, sceny wyznaczania działek dla kosiarzy, posiłku i odpoczynku.
45.	„Noc św. Jana w skansenie” 23 czerwca	Wieczorem są odtwarzane obrzędy praktykowane podczas najkrótszej nocy w roku w widowisku zaprezentowanym przez zespół obrzędowy. Można zapoznać się z wierzeniami, właściwościami ziół, wróżbami związanymi z ogniem i wodą.
46.	„Żniwowanie w skansenie” druga połowa lipca	Wydarzenie muzealne prezentujące tradycyjny gospodarski sprzęt żyta (sierpem, kosą, żniwiarką), ze sceną posiłku żniwiarzy.
47.	„Dożynki dworskie” druga połowa sierpnia	Przywołują tradycyjne zwyczaje w dwóch majątkach Lubelszczyzny. Towarzyszy im kiermasz wyrobów piekarniczo-cukierniczych.
48.	„Z zagrody na jarmark do miasteczka” druga niedziela września	Wydarzenia muzealne przy udziale wielu wykonawców z Lubelszczyzny. Prezentują się oraz zapraszają publiczność do udziału przy swoich warsztatach rzemieślnicy, chłopci, gospodynie wiejskie, przedstawiciele najrozmaitszych zawodów. Odbywają się pokazy przyrządzania przetworów i potraw oraz degustacje tradycyjnych, regionalnych specjałów kulinarnych.

²² Szerzej o muzeum skansenowskim w artykule: 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*, red. B. Sawicki, A. K. Mazurek-Kusiak, J. Janicka, Lublin, 2012, s. 130–148.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
MUZEUM WSI MAZOWIECKIEJ W SIERPCU www.mwmskansen.pl		
49.	„Gotowanie na polanie” pierwsza niedziela maja ²³	Impreza ma charakter biesiady, której celem jest popularyzacja tradycji kulinarnych dawnego Mazowsza. Głównym punktem programu jest konkurs kulinarny pt. „Najsmaczniejsza potrawa mazowiecka” skierowany do Kół Gospodyń Wiejskich, producentów potraw tradycyjnych i regionalnych, gospodyń indywidualnych, szkół gastronomicznych.
50.	„Miodobranie” pierwsza niedziela lipca	Można zaopatrzyć się we wszystkie gatunki miodu, a także produkty miodopochodne.
51.	„Żniwa” pierwsza niedziela sierpnia	Na polanie odbywa się kiermasz chleba i pieczywa obrzędowego.
52.	„Wykopyki” pierwsza niedziela września	Pokazy prac polowych związanych z ziemniakami i przetwórstwem tradycyjnych produktów, jak np. kiszenie kapusty i ogórków, wyrób masła w kierzynce i jego degustacja z chlebem wiejskim.
MUZEUM WSI RADOMSKIEJ W RADOMIU ²⁴ www.muzeum-radom.pl		
53.	„Dzień Dziecka” początek czerwca	Impreza popularyzuje szeroko pojętą kulturę ludową regionu radomskiego oraz integruje i aktywizuje społeczności lokalne, a zwłaszcza rodziny. Odbywają się degustacje dawnych słodczy.
54.	„Piwowarstwo” początek lipca	Impreza promuje piwowarstwo domowe, małe browary regionalne (w szczególności radomskie) oraz popularyzuje różnorodne właściwości miodu i produktów pochodzenia pszczelego.
55.	„Żniwa” początek sierpnia	Impreza prezentuje prace polowe oraz zwyczaje związane z okresem żniw.

²³ W Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu w pierwszą niedzielę maja, czerwca, lipca, sierpnia i września organizowane są spotkania tematyczne poświęcone wybranym zagadnieniom z życia i obrzędowości wiejskiej. Imprezy mają rozbudowany program, wzbogacony o pokazy wybranych zajęć gospodarskich i prac polowych, a także występy zespołów artystycznych i folklorystycznych.

²⁴ Przedstawione imprezy od czerwca do sierpnia prowadzone są w ramach cyklu „Rodzinna niedziela w skansenie”.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
56.	„Ginące zawody” druga połowa sierpnia	Impreza dotyczy poznania życia codziennego wsi i sztuki ludowej poprzez aktywne uczestnictwo w proponowanych działaniach.
57.	„Święto chleba” początek września	Festyn promuje polskie, a w szczególności radomskie piekarstwo rzemieślnicze oraz jego podstawowy produkt – chleb. Odbywają się pokazy prac polowych i gospodarskich, kiermasz pieczywa oraz twórczości ludowej, konkursy na „Tradycyjny wieniec dożynkowy” i „Dobry chleb”. Działania te mają na celu popularyzację i kultywowanie tradycyjnych sposobów pozyskiwania zbóż oraz ich przetwarzania, dawnych zwyczajów związanych z obchodzeniem święta plonów – dożynek, promocję oraz ugruntowanie podstawowego znaczenia chleba i wyrobów piekarniczych jako produktów niezmiennie ważnych w kulturze i tradycji polskiej, edukację społeczeństwa poprzez promocję chleba i wyrobów piekarniczych jako produktów zdrowego żywienia, promocję i pielęgnowanie dziedzictwa kulturowego regionu i bogactwa radomskiej wsi.
58.	„Festiwal ziemniaka” ostatnia niedziela września	Celem festynu jest pokaz prac jesiennych w polu i gospodarstwie, przyrządzanie potraw z ziemniaków oraz prezentacja twórczości ludowej regionu radomskiego. W programie są występy kapel ludowych i zespołów obrzędowych, kiermasz twórczości ludowej oraz kuchni regionalnej.
MUZEUM WSI SŁOWIŃSKIEJ W KLUKACH www.muzeumkluki.pl		
59.	„Czarne wesele” 1–3 maja	Impreza plenerowa otwierająca sezon turystyczny w Muzeum. Związana jest z mocno zakorzenioną przedwojenną tradycją wspólnego kopania torfu w Klukach. Odbywa się corocznie, od 1995 roku. W jej trakcie prezentowana jest kultura Słowińców. W poszczególnych zagrodach skansenu odbywają się pokazy najważniejszych technik i codziennych zajęć słowińskiej wsi. Impreza jest doskonałą okazją do ukazania pracy kobiety w gospodarstwie, m.in. wyrobienia w dzieży ciasta na chleb, uformowania z niego okrągłych bochnów i wsunięcie ich na długiej łopacie do ceglanego, wolno stojącego pieca, ubicie masła w kierzynie, odcignięcie twarogu, upieczenie w żelaznej wafelnicy drożdżowych wafli według przedwojennego przepisu.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
60.	„W słowińskiej zagrodzie” trzy tygodnie na przełomie lipca i sierpnia – codziennie oprócz poniedziałków	Odbywają się prezentacje zajęć, pozwalające dostrzec zmiany warunków życia mieszkańców Kluk, jakie zachodziły w latach 1917–1950, tj. w czasie, który przedstawiają wnętrza muzealnych zagród. W rybackich izbach z 1917 roku ubija się masło w kierzynie i gotuje kartoflanekę, przędzie nici na kołowrotku i tka krajki na deseczkach, kręci powrozy, szyje sieci rybackie i wypłata kosze.
61.	„Dni z muzyką i chlebem” w każdą sobotę i niedzielę lipca oraz sierpnia	Pracownice muzeum pieką chleb według oryginalnej słowińskiej receptury. To niepowtarzalna okazja, by przyjrzeć się całemu procesowi pieczenia: od rozgrzewania ceglanego pieca po włożenie do niego uformowanych bochenków. Jest możliwość degustacji chleba ze smalcem i kiszonym ogórkiem bądź pajdą ze świeżo ubitym w kierzynie masłem.
62.	„Pożegnanie lata w skansenie. Jesień się pyta, co lato zrobiło” trzecia niedziela września	Impreza kończąca sezon letni (jej pierwsza edycja odbyła się 2001 roku). Budowana jest wokół jesiennych zajęć, stąd jej składnikami są prezentacje zajęć charakterystycznych dla słowińskiej wsi, a związanych właśnie z okresem jesiennym, prezentacje potraw regionalnych na bazie istniejących w Muzeum Wsi Słowińskiej wnętrz i wystawy stałej „Kuchnia pomorska” oraz prezentacje folkloru słowińskiego i kaszubskiego w części dotyczącej obrzędów weselnych i dożynkowych. W dziedzinie wypełniania spiżarni są pokazy wyciskania soku z buraków do przygotowania melasy, kiszenia kapusty, wyrobu i wędzenia wędlin, przygotowywania przetworów owocowych. Ważną częścią imprezy jest prezentacja dawnej kuchni. Tradycyjnie pieczony jest słowiński chleb, robiony smalec, masło i twaróg, wypiekane są drożdżowe wafle. Istotne składniki słowińskiego jadłospisu to także smażone borówki z gruszkami, zupa z żółtej brukwi, zupa rybna, <i>klitundplome</i> – zupa śliwkowa z kluskami, ziemniaki w mundurkach. Wszystkie te potrawy przygotowywane są bezpośrednio przed odwiedzającymi – na piecach kuchennych w chałupach. Jednym z ciekawszych pokazów jest palenie kawy zbożowo-naturalnej w żeliwnym młynku z początku XX wieku. W trakcie imprezy można degustować zsiadłe mleko, maślanekę, wiejski twaróg, chleb z masłem, ziemniaki w mundurkach okraszone smażonymi borówkami, zupy brukwiowej i śliwkowej, salcesonów, kielbas. Można także kupić porcję chleba ze smalcem lub masłem, kawałek drożdżowej babki prosto z pieca, zupę rybną, kubek świeżo palonej i mielonej kawy.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
		Potrawy przygotowywane są z oryginalnych kluckich, ekologicznych surowców. Śliwki, gruszki, brukiew, warzywa rosną w ogródkach skansenowskich na ekspozycji, od muzealnej krowy pochodzi mleko, z którego uzyskiwana jest śmietana, twaróg i masło, na poletkach rośnie zboże do młócenia i do kawy.
MUZEUM – KASZUBSKI PARK ETNOGRAFICZNY IM. TEODORY I IZYDORA GULGOWSKICH WE WDZYDZACH KISZEWSKICH²⁵ www.muzeumwdzydze.gda.pl		
63.	„Jarmark wdzydzki”²⁶ trzeci weekend lipca	Odbywają się pokazy wiejskich zajęć, dawnych zawodów, rzemiosł, sztuki ludowej, a także występy zespołów folklorystycznych. Wystawiane są prace rzemieślników i rękodzielników z Pomorza. Na terenie skansenu stoją stragany z tabaką, ziołami i jarmarkowymi różnościami. Podczas imprezy promowana jest kuchnia regionalna – odbywają się pokazy potraw regionalnych i ich degustacja.
64.	„Z motyką na bulwy” trzecia niedziela września	Impreza plenerowa, która poświęcona jest ziemniakowi: od zbioru po przyrządzanie potraw z niego, połączone z degustacją. Możliwość dowiedzenia się o historii roślin bulwiastych, a także o uprawianych gatunkach. Jest sposobność uczestnictwa w pokazach, dotyczących wybierania ziemniaków z zagonów, orki i bronowania pola po wykopkach.
SĄDECKI PARK ETNOGRAFICZNY W NOWYM SĄCZU²⁷ www.muzeum.sacz.pl		
65.	„Jarmark św. Małgorzaty” połowa lipca	Impreza nawiązująca do dorocznych targów średniowiecznych. W programie są liczne prezentacje dawnych zawodów wędrownych i rzemiosł, walki rycerskie, teatr uliczny, pokazy sokolnictwa, degustacja dawnej kuchni, gry i zabawy plebejskie, inscenizacje i koncerty.

²⁵ W większości zabytków architektury ludowej (pełne zagrody chłopskie i szlacheckie) można zobaczyć pełne wyposażenie w tradycyjne sprzęty i urządzenia używane w przeszłości przez mieszkańców wsi. W okresie Wielkiego Tygodnia odbywają się na terenie parku uroczyste msze święte w kościele, świecenie palm i wielkanocnego jadła.

²⁶ Największa letnia impreza folklorystyczna na Kaszubach, organizowana nieprzerwanie od 1973 r., przyciąga corocznie do 10 tys. osób.

²⁷ Więcej o tym muzeum w artykule: M. Woźniczko, D. Orłowski, *Miód jako element oferty ekoturystycznej muzeów pszczelarskich na Sądeckczyźnie*, w: *Turystyka na obszarach przyrodniczo cennych*, red. M. Jalinik, Białystok, 2010, s. 250–266.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
66.	„Kociołek gali-cyjski” druga niedziela września	Impreza nawiązująca do wielkiego kulinarnego dziedzictwa naszych przodków. Niepowtarzalna okazja skosztowania potraw sporządzonych na podstawie starych, zachowanych w rodzinnych zapiskach i przekazach ustnych, przepisów. Jury ocenia przygotowywane na miejscu potrawy konkursowe. Dla uczestników imprezy kiermasz różności kulinarnych.
SKANSEN KURPIOWSKI IM. ADAMA CHĘTNIKA W NOWOGRODZIE www.4lomza.pl/index.php?k=279		
67.	„Niedziela św. Rocha” druga połowa sierpnia (niedziela najbliższa 16 sierpnia)	Odwołanie do tradycji odpustów ludowych związanych z dniem św. Rocha, patrona zwierząt hodowlanych, kiedy to 16 sierpnia odbywało się niegdyś uroczyste święcenie trzody oraz składanie w kościele ofiary w naturze (zboże, płótno itp.), a w kilku parafiach puszczańskich miały miejsce odpusty. Jest to coroczne spotkanie rzemieślników, twórców i artystów ludowych z szerokim gronem publiczności. Impreza składa się z kilku elementów. Jednym z nich jest pokaz dawnych zajęć wiejskich, m.in.: garncarstwa, plecionkarstwa, wyrobu masła. Kolejnym elementem imprezy jest prezentacja tradycyjnej kuchni regionalnej z możliwością poznania typowych potraw kurpiowskich, ich degustacji oraz uzyskania na nie przepisów. Często ma to miejsce w tradycyjnych chatach kurpiowskich, przy użyciu oryginalnych kuchennych naczyń i sprzętów, a gospodynie są ubrane w regionalne stroje. Na imprezie obecna jest muzyka kurpiowska, wyroby sztuki ludowej i rzemiosła. W sprzedaży są rzeźby i obrazy, zabawki, wycinanki, bursztyny, ceramika, wiklina, obrusy i koronki oraz wiejski chleb i inne przysmaki kuchni regionalnej (np. pampuchy, piwo kozicowe).
WIELKOPOLSKI PARK ETNOGRAFICZNY W DZIEKANOWICACH www.lednicamuzeum.pl		
68.	„Majówka na Lednicy” 1–3 maja	Organizowana jest corocznie, podczas niej są spotkania z rzemieślnikami, przybliżającymi techniki swojej pracy oraz prezentującymi wykonane wyroby – wiejskie przedmioty codziennego użytku i ozdoby. Odbywają się też pokazy wyrobu tradycyjnych produktów i potraw.
69.	„Żywy skansen” pierwsza niedziela lipca	Impreza jest organizowana od 26 lat. Przybliża tradycyjne rzemiosło – garncarstwo, garbarstwo, szewstwo; rękodzieło – rzeźbę w drewnie, plecionki ze słomy, wycinanki z papieru, hafty; zajęcia gospodarskie i domowe – przędzenie na kołowrotku i przęślicy, tkanie na krosnach, ubijanie masła, pieczenie chleba, wyciskanie soku z czereśni itp.

LP.	NAZWA I TERMIN	CHARAKTERYSTYKA
70.	„Ogrody Matki Boskiej Zielnej” 15 sierpnia	W tradycji ludowej dzień 15 sierpnia poświęcony jest Matce Boskiej Zielnej – w kościołach święci się tego dnia bukiety lub wieńce wykonane z ziół, zbóż, warzyw i owoców. Wszystkim poświęconym roślinom przypisywano konkretne właściwości lecznicze, a bukiety miały swoje miejsce w chałupie, chroniąc ją przed złym.
71.	„Pożegnanie lata” druga niedziela września	Impreza nastawiona jest na pokazy dawnych prac gospodarskich, rzemieślniczych i rękodzielniczych związanych z porą jesienną i przygotowaniem do zimy. Wyrabiany jest twaróg i masło (do degustacji z pajdą chleba), smażone są powidła śliwkowe, gotowana jest zupa z <i>korbola</i> (dyni) z kluseczkami ziemniaczanymi, przyrządzane są placki na płycie kuchennej.

Źródło: Opracowanie własne na podstawie eksploracji (badania terenowe), stron internetowych i publikacji podanych w przypisach

Przedstawione w tabeli imprezy organizowane w wybranych, największych muzeach na wolnym powietrzu w Polsce wskazują na bogatą, różnorodną i urozmaiconą muzealną ofertę kulturową związaną z prezentowaniem dziedzictwa kulinarnego w różnych regionach kraju (Górny Śląsk, Lubelszczyzna, Małopolska, Mazowsze, Podkarpacie, Podlasie, Pomorze, Świętokrzyskie, Wielkopolska, ziemia lubuska). W sumie ukazano 71 folklorystycznych wydarzeń związanych pośrednio lub bezpośrednio z tradycjami kulinarnymi na obszarach wiejskich, organizowanych w 17 muzeach skansenowskich w kraju. Z przeprowadzonych badań terenowych wynika, iż imprezy plenerowe – odbywające się głównie w sezonie wiosenno-letnim – zyskują coraz większe zainteresowanie wśród odwiedzających je okolicznych mieszkańców i turystów. Świadczy o tym wzmożona frekwencja zwiedzających, jak również coraz lepiej przygotowana oferta muzealna związana z profesjonalnie przygotowanymi ekspozycjami, interesującymi wystawami czasowymi i stałymi, licznymi pokazami (przyrządzania potraw dawnymi metodami, jak również ginących zawodów), degustacjami, konkursami i występami zespołów folklorystycznych.

PODSUMOWANIE

W ostatnich latach na rynku turystycznym zwiększyło się zainteresowanie dziedzictwem kulturowym, a zwłaszcza kuchnią różnych regionów. Turyści są bardziej wymagający, a sama turystyka stała się podróżą w poszukiwaniu autentyczności i kontaktu międzykulturowego. Muzea na wolnym powietrzu zlokalizowane na terenie całej Polski prezentują najczęściej aspekty życia codziennego na wsi. Jednym z pierwszych i podstawowych jego przejawów jest przygotowywanie pożywienia, stanowiącego znaczącą rolę w obrzędowości ludowej. Tradycyjne pożywienie związane z kulinarnym aspektem kultury ludowej jest niezwykle ważnym elementem dziedzictwa kulturowego danego regionu.

Muzea skansenowskie zlokalizowane w różnych regionach etnograficznych Polski realizują w sezonie wiosenno-letnim rozmaite wydarzenia na swoim obszarze, których zadaniem jest popularyzacja regionalnego dziedzictwa kulturowego, w tym kulinarnego. Muzea te podejmują działania wynikające z dorocznej obrzędowości ludowej i realizują przedsięwzięcia służące podtrzymywaniu ludowych tradycji w zakresie pożywienia. Najczęściej organizowane są tam folklorystyczne imprezy plenerowe, połączone z pokazami i prezentacjami dotyczącymi dawnej kuchni ludowej. Towarzyszą temu występy kapel i zespołów folklorystycznych oraz kiermasze rękodzieła. Organizowanie plenerowych imprez folklorystycznych w sezonie wiosenno-letnim z wykorzystaniem koncepcji „żywego skansenu” uatrakcyjnia ofertę muzeów skansenowskich oraz przynosi oczekiwane efekty. Wymiernym rezultatem pozytywnego odbioru podejmowanych działań jest wzrost frekwencji odwiedzających te muzea.

Reasumując, muzea etnograficzne na wolnym powietrzu w Polsce udostępniają i przekazują dorobek kultury kulinarnej w sposób przystępny poprzez organizowanie folklorystycznych imprez plenerowych związanych pośrednio lub bezpośrednio z dziedzictwem kulinarnym regionu, z ekspozycjami stałymi i czasowymi w tle. Imprezy takie, z prezentacją typowych potraw regionalnych, wywodzących się z wiejskiej kuchni oraz lokalnych produktów żywnościowych z wieloletnią tradycją wytwarzania, cieszą się coraz większym zainteresowaniem turystów krajowych i zagranicznych oraz okolicznych mieszkańców.



Andrzej Lechowski

Muzeum Podlaskie w Białymstoku

BUZA – BAŁKAŃSKI NAPÓJ W BIAŁYMSTOKU

Buza to jedna z legend dawnego Białegostoku, wielokrotnie opisywana we wspomnieniach.

W wydanym w 1861 roku tzw. Słowniku wileńskim podano, że *buza* to *coś rozgotowanego, gęsta zupa o nieokreślonym składzie i smaku*¹. Aleksander Brückner natomiast zanotował: *buza*, 'breja', pożyczka przez Ruś z tur.[eckiego] „boza”, „buza”, 'napój z prosa albo kukurydzy'; nazwa bardzo rozgałęziona na Bałkanie². Najbliższy naszemu wyobrażeniu opis buzy znajdziemy w *Słowniku języka polskiego* z 1958 roku. Zapisano w nim jako pierwsze znaczenie, że *buza* to *napój orzeźwiający pochodzenia wschodniego, rodzaj kwasu sporządzanego zwykle z mąki owsianej albo prosa*. Podano też cytaty dodatkowo objaśniające sens: *W niektórych krajach południowo-wschodnich wyrabiają z prosa coś w rodzaju piwa, tzw. buzę*³.

Jej pojawienie się w Białymstoku było konsekwencją wydarzeń historii. W drugiej połowie XIX wieku na Półwyspie Bałkańskim ścierały się o zachowanie swoich stref wpływów Anglia, Rosja i Turcja. Dodatkowym problemem była budząca się świadomość narodowa Serbów, Czarnogórców, Bułgarów, Albańczyków i Macedończyków. W 1912 roku, właśnie w Albanii i Macedonii, wybuchły antytureckie powstania. Turcy zareagowali z tradycyjnym dla nich w takich przypadkach okrucieństwem. Na tym tle pod koniec 1912 roku wybuchła pierwsza wojna bałkańska, a w 1913 – druga. Oba te konflikty bezpośrednio stały się przyczyną wybuchu w 1914 roku I wojny światowej. Niespokojna sytuacja na Półwyspie była powodem nasilonej emigracji.

¹ *Słownik języka polskiego*, wypracowany przez A. Zdanowicza i in., wydany staraniem M. Orgelbranda, Wilno, 1861, cz. I, s. 130.

² A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków, 1927; reprint: Warszawa, 1985, s. 51.

³ *Słownik języka polskiego*, red. W. Doroszewski, Warszawa, 1958, t. I, s. 747.



1. Pierwsza białostocka buzna (napis ros. БУЗНАЯ): w kamienicy przy rynku, po prawej stronie, Białystok, 1913 r.; pocztówka ze zbiorów Muzeum Podlaskiego w Białymstoku

I właśnie na jej fali, w 1912 roku, pojawili się w Białymstoku Macedończycy. Jeden z nich, Biso Pejkow, założył pierwszą w mieście *buznę*, czyli lokal, w którym podawano buzę. Znajdowała się w kamienicy Szapirów przy Rynku. Drugi taki lokal powstał przy ulicy Sienkiewicza 2. Ten prowadzili Pejkow i Najdo Stojanowicz. Przybysze swą buzę wyrabiali z kaszy jaglanej. Do rozgotowanej kaszy dodawali drożdże, cukier i wodę. Po krótkiej fermentacji powstawał zawiesisty, gazowany napój o białoszarym kolorze. Podawano go z chałwą.

W lipcu 1915 roku wycofujący się z Białegostoku Rosjanie wywieźli Macedończyków w głąb Imperium. Już jednak w 1919 roku białostocka prasa donosiła, że *kupcy macedońscy, którzy przed wojną posiadali u nas sklepy, powracają. Jeden sklep już otworzyli*⁴.

W okresie międzywojennym buza z chałwą stała się w Białymstoku najpopularniejszym napojem. W mieście powstawały kolejne buzny. W 1922 roku pisało:

*Chałwa przedwojenna. Macedońska Buzna, Sienkiewicza 15, na święta wyrobiła wielki zapas i wybór niezrównanej jakości chałwę przedwojenną, którą sprzedaje po cenach bardzo przystępnych*⁵.

⁴ „Dziennik Białostocki”, 11 I 1920, nr 8.

⁵ „Nowy Dziennik Białostocki”, 13 IV 1922, nr 85.

Sława białostockiego specjału docierała też do stolicy. W tymże roku donoszono, że wyrabiana przez Macedończyków w Białymstoku chałwa obecnie dostarczana jest nawet do Warszawy⁶.

W tym czasie do Makedońców, jak o nich mówiono, dołączył Mikołaj Murawiejski. Jego buza znajdowała się przy Lipowej pod numerem 23. W 1927 roku tak o niej pisano⁷:

Owocze amatorów buzy i słodczy wschodnich.

Niniejszym podaję do wiadomości amatorów buzy, iż **najlepszą buzę w Białymstoku** można dostać wyłącznie w **buznej przy ul. Lipowej 23.**

W żadnej z tutejszych buznych nie można dostać tak smacznie uszykowanego napoju tego, **jak w tej właśnie buznnej.**

Lokal buznnej po gruntownym remoncie został **powiększony**, posiada cały szereg **oddzielnych stolików**, robi wrażenie dobrej cukierni.

Oprócz buzy w wyżej wymienionej **buznej** (Lipowa 23) można łakomić się słodycznymi wschodnimi, chaławą, rachatlukumem i innymi.

Zakład ma wielki wybór czekolady, rozmaitych słodczy krajowego wyrobu, owoce. Czysty i widny lokal oraz dużo światła, wszystko to robi z tej **buznej** przyjemny kącik.

Zakład zupełnie zasługuje na poparcie, więc radzę odwiedzić go wszystkim swym przyjacielom i znajomym, **jako też całej publiczności białostockiej, a w szczególności amatorom buzy, chałwy i innych słodczy wschodnich.**

Owe wschodnie słodczy pojawiły się w białostockich cukierniach już pod koniec XIX wieku, gdy w mieście zaczęli osiedlać się Turcy. Źródło ich utrzymania stanowiły najczęściej piekarnie. Jedną z pierwszych była piekarnia, a zarazem cukiernia „Konstantynopolitańska”, a jej główny produkt to chlebek turecki. Był słodki dzięki dużej ilości miodu i przebogaty w rodzynki i migdały.

W okresie międzywojennym cukiernie i piekarnie tureckie cieszyły się w Białymstoku ogromną popularnością. W związku z tym po pewnym czasie większość piekarń białostockich w centrum miasta przeszła w tureckie ręce. Białostoczanie chętnie kupowali tureckie wypieki spółki Indżerab i cukierni „Stambuł”. Specjałem tych zakładów było rachatlukum. Były to formowane niewielkie bryłki skrobi wymieszane z cukrem, do czego dodawano galaretki owocowe. Dużą popularnością cieszyło się rachatlukum waniliowe, a w letnie gorące dni – orzeźwiające, miętowe⁸.

⁶ „Nowy Dziennik Białostocki”, 6 IV 1922, nr 79.

⁷ „Prożektor”, 22–23 X 1927, nr 41, s. 5.

⁸ „Tempo”, 24 XI 1936, nr 36.



2. Turek sprzedający rachatlukum, Białystok, 1938 r.; fot. Bolesław Augustis



3. Buzna w hotelu „Ritz”, Białystok, 1915 r.; ze zbiorów Muzeum Podlaskiego w Białymstoku

Buzny wspominał po latach Jerzy Nowakowski, syn ostatniego przed 1939 rokiem prezydenta Białegostoku:

Na Sienkiewicza znajdował się sklep, filia firmy „Bałkan”. Był bardzo nowocześnie urządzony. Poza różnymi gatunkami chałwy, sprzedawanymi w blokach pół metra na pół, oferowano buzę. Był to odrobinę musujący napój, biały jak mleko, no, trochę szarawy. Sprzedawano go w butelkach jak oranżadę. Do tego porcja chałwy i różne smakołyki wschodnie: zapiekanki, migdały, jakieś tam cuda. Wystawy w tych sklepach obłożone były blokami chałwy. Białystok nie potrzebował wstydzić się cukierni warszawskich. „Bałkan” był dla młodzieży, bo tam można było pójść i przy marmurowym okrągłym stolczku napić się buzy z chałwą. Kosztowało to w miarę tanio, w związku z tym wielu z nas było na to stać⁹.

Pod koniec 1925 roku znana miejscowa buzna „Bałkan”, prowadzona przez braci Boszkowów (ul. Sienkiewicza 2), wysłała swoje wyroby na II międzynarodową wystawę do Brukseli. Jury skosztowało chałwy z buzą, soków i rachatlukum i uznało, że wyroby te są „dobre i nieszkodliwe dla zdrowia”. „Bałkanowi” za jego wyroby przyznano złoty medal.

⁹ A. Lechowski, *Białystok. Urok starych klisz*, Białystok, 2005, s. 12–13.

O sukcesie na kolejnej wystawie w 1927 roku białostocka prasa donosiła z dumą:

Diplôme de Grand Prix avec Médaille d'Or otrzymała w Paryżu białostocka buźna macedońska p. T. Boszkowa.

Białostocka firma wyrobów słodczy wschodnich „Tańcze Boszkow” otrzymała za wystawione na *Exposition du Bien-Etre* w Paryżu w r. 1927 eksponaty swych wyrobów (rahatlukum, chałwa, syropy i in.) dyplom *Grand Prix* ze złotym medalem¹⁰.

Z czasem zwyczaj robienia domowej buzy stał się w międzywojennym Białymstoku powszechny. Znikł dopiero w latach 70. XX wieku. Obecnie w związku z promowaniem lokalnych kulinariów w kilku lokalach gastronomicznych w centrum miasta można ponownie zamówić buzę.

¹⁰ „Prożektor”, 31 III – 1 IV 1928, nr 12, s. 8.



Zbigniew Skuza

Muzeum Wsi Radomskiej w Radomiu

ŚWINIOBICIA W OKOLICACH RADOMIA – METODY I SPOSOBY PRZETWARZANIA MIĘSA W 2012 ROKU

Tytuł konferencji „Smaki regionów – dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu” skłania do postawienia pytań dotyczących edukacji muzealnej, jej nowych form ekspresji czy stopnia teatralizacji. Pytania te dotyczyć powinny także zagospodarowywania nowych obszarów życia codziennego wsi na potrzeby edukacji muzealnej. Organizatorzy zaproponowali, aby zobaczyć wieś poprzez filtr, jakim jest smak, i poprzez ten filtr poszukać nowych pomysłów.

Należy jednak zwrócić uwagę, że działalność edukacyjna współistnieje z inną formą aktywności muzealnej, jaką jest kolekcjonerstwo. Niemożliwe jest bowiem prowadzenie działalności edukacyjnej bez podparcia się wynikami gromadzenia eksponatów i pracy badawczej nad nimi. Dopiero w oparciu o to mogą powstać scenariusze festynów, konkursów, warsztatów edukacyjnych. Od stopnia udokumentowania wiedzy o przeszłości zależy ich jakość i forma, możliwość teatralizacji i stopień wierności historycznej. Z drugiej strony, działalność edukacyjna wystawia zapotrzebowanie na zabytki materialne i niematerialne, na rozpoznanie konkretnych elementów kultury, stymulując w ten sposób powstawanie kolekcji muzealnych i opracowań naukowych.

W przedstawionym komunikacie podjęto próbę opisanie świniobicia jako rzeczywistości związanej z życiem (i smakiem) codziennym wsi. Zaproponowano to wydarzenie jako kanwę scenariusza działalności edukacyjnej w muzeum. Wskazano przy tym założenia do kolekcji zabytków o charakterze niematerialnym i przedmiotów.

Świniobicie zostało potraktowane – zgodnie z wiejskimi realiami – jako jednolity ciąg technologiczny złożony z uboju i przetworzenia mięsa odbywający się w okre-

ślonym kręgu kulturowym. Materiał źródłowy komunikatu stanowi dokumentacja zebrana podczas badań prowadzonych w latach 90. XX wieku i na początku wieku XXI w pięciu miejscowościach Radomskiego: Bierwcach Szlacheckich, Górnej Woli, Jankowicach, Lisowie i Woli Sukowskiej. Materiał był zbierany podczas czynnego uczestnictwa autora w procesie uboju oraz pracach masarskich. Wyniki obserwacji z Radomskiego porównywano z materiałem zebrany na Suwalszczyźnie (jeden wywiad), Podhalu (jeden wywiad) i w okolicach Niemodlina (jeden wywiad). Wywiady dotyczyły technologii, narzędzi, zwyczajów oraz sfery duchowej. Zakres czasowy badań związany jest z charakterem źródeł i wiekiem respondentów. O ile przedmioty używane w trakcie wydarzenia były raczej współczesne, o tyle opowieści o technologii, narzędziach czy zwyczajach sięgały okresu przed drugą wojną światową.

Pytani o prace związane ze świniobiciem rolnicy opowiadali o wydarzeniu poprzez pryzmat doli dotyczącej zdobycia pożywienia, przetworzenia oraz ochrony płodów rolnych i hodowlanych. Przetwórstwo to było próbą zabezpieczenia przed głodem, przednówkiem, monotonią pożywienia. Tak więc smak, którego wrogiem jest monotonia, oprócz głodu to jedna z przyczyn sztuki kulinarnej. Z relacji uczestników świniobicia wynika, że strach przed głodem odczuwano równie mocno jak monotonię pożywienia. W zasadzie codzienny jadłospis (kasze, ziemniaki, zupy, olej itp.) przedwojennej wsi był podobny na śniadanie, obiad czy kolację. Można powiedzieć, że sposób nazwania posiłku (śniadanie obiad, kolacja) zależał od pory dnia, a nie od menu.

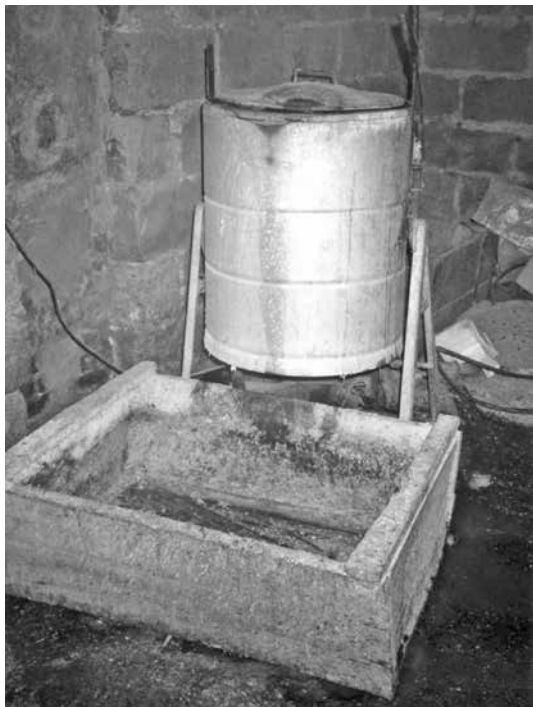
Problem głodu, smaku na wsi dobrze poprzez kontrast pokazują opisy wymarzonych jadłospisów świątecznych, często przedstawianych jako normatyw, np. „musi być”. Przykładem może być opis święconki podany przez Oskara Kolberga:

Do święconek musi być u komorników i chałupników wieprzowina wędzona i gotowana, jaja, placki i kielbasy, u bogatszych gospodarzy też i cielęcina, na Wielkanoc pięć placki z pszennej mąki, zrobione na młodziach i mleku, osolone i zasypane bobkiem, wielkości zwyczajnych bochenków chleba (u uboższych placki te są z mąki rżanej), wędzą mięsiwo, tj. kielbasy, szynki, głowiznę. Prócz tego stawiają do święcenia: jaja, pieprz, sól, bochenek chleba, oliwę, ocet, wódę, ser, masło i chrzan¹.

Na tle jedzenia codziennego jeszcze w latach 80. XX wieku mięso było na wsi pożywieniem luksusowym. Oblicza się, że w XVIII wieku roczne spożycie mięsa pochodzącego z hodowli wynosiło około 7 kg na osobę (obecnie tylko wieprzowego około 40 kg). Głównym jego źródłem była hodowla we własnym gospodarstwie. Źródło to uzupełniano mięsem ryb i dziko żyjących zwierząt, głównie ptactwa, królików i zajęcy. Spośród zwierząt hodowlanych zabijano zwykle tuczone wieprze. Inne zwierzęta, takie jak barany, bydło, drób bito głównie na uroczystości rodzinne al-

¹ O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. 10: *W. Ks. Poznańskie*, cz. 2, red. J. Gajek i M. Sobieski, Wrocław – Poznań, 1963, s. 43.

1, 2. Narzędzia;
fot. Zbigniew Skuza



bo spożywano, kiedy padły. Zwierzęta te były niezbędne w gospodarstwie jako siła pociągowa, źródło wełny, mleka czy jaj. Uboju dokonywano w bogatych i średnio-zamożnych gospodarstwach dwa razy do roku: przed Bożym Narodzeniem i Wielkanocą. Czasami także przed pracami żniwnymi. Ci, których nie stać było na całą sztukę, dzielili się mięsem.

Proces technologiczny świniobicia składa się z dwóch podstawowych części: uboju i prac masarskich, związanych z przerobem i konserwacją mięsa.

W procesie uboju możemy wyróżnić kilka faz:

1. wyboru i zakupu lub wyboru we własnym gospodarstwie zwierzęcia do uboju,
2. przygotowania zwierzęcia do uboju,
3. dokonania czynności ubojowych: oszołomienia, wykrwawienia,
4. oczyszczenia z sierści powłok zewnętrznych,
5. wytrzewienia – opróżnienia jamy brzusznej i klatki piersiowej,
6. wstępnego podziału tusz na półtusze,
7. ustalenia masy uzyskanych surowców,
8. oceny jakościowej – oceny mięsności i ilości słoniny,
9. wstępnej konserwacji ubocznych surowców poubojowych, takich jak jelita, krew.

Według przepisów państwowych dotyczących uboju, powinno się również dokonać oceny weterynaryjnej mięsa. Przepisy te kiedyś zupełnie lekceważone, teraz znajdują na wsi zrozumienie i bywają wypełniane. Pomocne są w tym również nowe zwyczaje dotyczące uboju. Chłopi masowo korzystają z usług uboju świadczonych przez małe masarnie. Sami dokonują jedynie prac masarskich.

Świniobicie zaczynało się wraz wyborem zwierzęcia. Jeszcze w latach 70. XX wieku bito okazy osiągające od 130 do 150 kg wagi. Wtedy pozyskiwano odpowiednią ilość słoniny, która była ważnym składnikiem pożywienia wiejskiego. Miarą jakości zabitego zwierzęcia była dłoń ludzka. Słonina na grzbiecie powinna mieć wysokość trzech i więcej palców. Wagę taką prawidłowo hodowane (odpowiednia dieta) zwierzę osiągało po ponadrocznym tuczeniu. Obecnie preferuje się zwierzęta z małą ilością tłuszczu o wadze ok. 100 kg, którą przy odpowiednio dobranej diecie zwierzę osiąga w okresie ok. trzech miesięcy. Proszę wybaczyć sentymentalną głosę, ale zmiana tych preferencji żywieniowych pozbawiła nas smacznego – dojrzewającego odpowiednio długo, w otoczce tłuszczowej – mięsa.

Wybrany do uboju osobnik na dzień przed wydarzeniem przechodził odpowiednią dietę. Był jedynie kilkakrotnie pojony, a to dlatego, żeby jelita oczyściły się z zalegającego pożywienia. Ułatwiało to później szlamowanie – oczyszczanie jelit używanych przy wyrobie kiełbas, kiszek i salcesonów. Oczyszczenie jelit zmniejszało również niebezpieczeństwo zalenia fekaliami mięsa podczas procesu rozbiórki oraz ułatwiało także na ustalenie właściwej początkowej wagi żywca.

O pomoc przy świniobiciu proszono czasami sąsiadów lub wynajmowano tzw. masarza, gospodarza bieglego w biciu i umiającego pokierować produkcją wyrobów wędliniarskich.

Przeznaczony do uboju prosiak był wyprowadzany z chlewa przy pomocy sznura założonego na ryj. Aby zapobiec nierzadkim przypadkom ucieczki niedobitego zwierzęcia, przywiązywano go za tylną nogę do haka wbitego do ściany budynku gospodarskiego.

Samo zabijanie polegało na ogłuszeniu siekierą lub pałą i zabiciu nożem, co mogło nastąpić poprzez poderżnięcie gardła lub zakłucie w serce. Wprawny masarz dokonywał tego w około dwie minuty. Naganne było przy tym, jeżeli zwierzę pod wpływem nieumiejętnego bicia męczyło się. Ważną czynnością w chwili zabijania było zebranie i zakonserwowanie krwi koniecznej do produkcji kiszek. Źle zakonserwowana psuła się, marnując jednocześnie wyroby, do których była dodawana.

Po zabiciu przychodziła kolej na oczyszczenie powłok zewnętrznych ze szczeciny. Usunięcia dokonywano poprzez podgrzanie, zmiękczenie skóry i oskrobywanie przy pomocy noża lub specjalnych skrobaczek, wykonanych np. z rogu, terek do warzyw itp. Podgrzania, zmiękczenia skóry dokonuje się na trzy sposoby: poprzez opalanie, polewanie wrzątkiem lub w sposób kombinowany, czyli polewanie wrzątkiem i opalanie resztek. Opalania dokonywano przy pomocy słomy, lutlampy lub palnika zasilanego gazem. Preferowano przy tym paliwa, takie jak słoma owsiana lub gaz, które nie brudziły skóry sadzami. Jeżeli do czyszczenia używano wrzątku, zwierzę wkładano do specjalnego koryta. Wrzątek przygotowywano w parniku lub kotle zawieszonym nad ogniskiem.

Oczyszczonemu zwierzęciu odcinano głowę i podwieszano za tylne nogi na haku, belce, żurawiu, drzewie, specjalnie zbudowanym koźle itp., przygotowując je w ten sposób do wytrzewienia, czyli opróżnienia jamy brzusznej i klatki piersiowej. Transportowano je w górę za pomocą orczyka, lin lub specjalnego kołowrotu.

Wytrzewianie polegało na rozcięciu brzucha i wyjęciu wnętrzności. Należało przy tym podwiązać odbyt, aby przypadkiem fekalia nie rozlały się na mięso. Od wnętrzności oddzielano do oczyszczenia jelita i żołądek stanowiące osłonki przyszłych kiełbas, kiszek i salcesonów. Czyszczono je zaraz po zabiciu, kiedy były jeszcze ciepłe. Wyprowadzano z nich wszystkie pozostałe nieczystości, potem każde jelito z osobna wywracano i szlamowano do ostatniej błonki przy pomocy wody, soli oraz drewnianych nożyków. Wymyte moczono, aby wyciągnąć z nich przykryy odór. Po uporaniu się z jelitami wyjmowano tzw. letkie: serce i wątrobę, przy której trzeba było uważać, aby nie zgnieść żółci. Dalej obdzierano z boków świni sadło i wyjmowano nerki.

Umyta tusza była dzielona na połowy i odkładana w chłodne miejsce, aby mięso stężało. Wtedy badano jakość zabitego zwierzęcia. Zwierzę uznawano za dobre, jeżeli słonina na grzbiecie była słusznej wysokości: na trzy lub więcej palców (szerokości). Zdarzało się, że zabite zwierzę poklepywano i w ten sposób wyrażano dla niego uznanie.

Po stężeniu, najczęściej następnego dnia po świniobicciu, mięso było dzielone na kiełbasy, na kiszeki, na krótsze lub dłuższe przechowywanie. Większą część mięsa, słoniny i sadła przeznaczając na zapasy, poddawano zabiegom konserwującym. Słoninę solono, a następnie wędzono lub wcześniej sprasowaną suszono. Płaty sadła



3–6. Świniobicie; fot. Zbigniew Skuza



solono, zwijano w ten sposób, aby część zewnętrzna była okryta błoną i prasowano serowniku. Sadło używane jako okrasa do kapusty i ziemniaków uchodziło za szczególnie przysmak, nawet kiedy po pewnym czasie było już lekko cuchnące, czyli „czujne”. Przygotowaną słoninę i sadło wieszano w komorach, w suchym, przewiewnym miejscu i zawsze przykrywano czystymi szmatkami. Słoninę można też było „rosolić”, czyli dobrze natrzeć solą, pokrajać w pasy, ułożyć szczelnie w beczułce (ostatni rząd skórą do góry) i przycisnąć kamieniem. Mięsa również solono i przechowywano w dębowych beczkach. Często podczas świniobicia na Boże Narodzenie wieszano całą osoloną szynkę na strychu, gdzie wisiała aż do Wielkanocy. Wtedy oblepiano ją ciastem chlebowym i pieczono w piecu chlebowym na śniadanie wielkanocne.

Część mięsa przeznaczano na „wyroby”: podroby (kiszki i salcesony) oraz kielbasę. Obecnie modnym produktem świniobicia są wędzone szynki i schaby. Kiszki robiono z podgardla, części nerek, części głowizny oraz kaszy gryczanej, jęczmiennej, rzadziej jaglanej. Do kiszek zazwyczaj dodawano krew. Salcesony składały się z następujących składników: nerek, ozora, nóżek. Do produkcji kielbasy używano łopatki, boczku i różnej jakości okrajków z szynek, schabów itd. Kiszki były przeznaczone do szybkiego spożycia, czasami nawet podczas świniobicia; natomiast część kielbas przeznaczano na zapas. Suszono je wtedy lub wędzono, a następnie opakowywano żytnią słomą i wieszano na strychu lub w komorze w przewiewnym miejscu.

Do wyrobu wędlin i podrobów służył zestaw narzędzi, w którego skład wchodziły noże, maszynki do mielenia mięsa (w ostatnim czasie napędzane silnikami elektrycznymi), rogowe lejki do napychania osłonek lub ułatwiające pracę nadziewarki – maszyny mieszającej różną masę farszu, który przy pomocy tłoka poruszanego ręcznie wypychały w osłonki. W ostatnim czasie mechanizacji uległa jedna z najcięższych prac produkcji kielbas, czyli mieszanie – kutrowanie. Do kutrowania używano się wiertarek elektrycznych uzbrojonych w mieszadła do zapraw murarskich. Nieodzowny był także zestaw garnków, w szczególności dużych kotłów.

Jeden z podstawowych zabiegów przy obróbce mięsa to jego konserwacja, pozwalająca na dłuższe lub krótsze przechowywanie. Pozyskane mięso powinno starczyć od Bożego Narodzenia do Wielkanocy, od Wielkanocy do żniw. Konserwacji mięsa – mającego zachowywać świeżość przez kilka dni – dokonywano przez obkładanie młodymi liśćmi mi chrzanu lub pokrzywy. Bardziej skomplikowane było przygotowanie mięsa na dłuższe przechowywanie. Posługiwano się najczęściej soleniem w beczce dębowej, a następnie suszeniem oraz obróbką cieplną poprzez wędzenie. Obie metody polegały na odprowadzeniu z mięsa wody. Suszenie mocno zasolonego mięsa odbywało się w piecu chlebowym lub przez dłuższy okres, np. od Bożego Narodzenia do Wielkanocy, w przewiewnym miejscu na strychu czy w komorze. Mięso było zawsze osłonięte lnianymi ścierkami. Wędzenia dokonuje się poprzez ciepło i dym, które powstają podczas spalania drewna lub trocin. Najlepszym materiałem jest drewno buka, olchy, dębu oraz – dla nadania charakterystycznego smaku i aromatu – jałowca. Zastosowane gatunki drewna wpływają na barwę i smak wędzonki.



7–9. Masarstwo; fot. Zbigniew Skuza



W gospodarstwach chłopskich stosowano trzy rodzaje wędzenia: zimnym dymem, na gorąco oraz wędzenie z pieczeniem tzw. hycowaniem. Wędzenie na zimno, w temperaturze od 16 do 22°C, jest najbardziej czasochłonne, w zależności od przetworu trwa od 2 do 14 dni, ale jest bardzo trwałym sposobem konserwacji – mięso przechowuje się najdłużej. Drugi sposób to wędzenie na gorąco. Trwa ono do 3 godzin i przebiega w temperaturze od 30 do 40°C. Ostatnim sposobem jest wędzenie z hycowaniem, które osiągając temperaturę około 80°C, trwa od 3 do 10 godzin.

Wędzenie odbywało się w specjalnie do tego przystosowanych pomieszczeniach – wędzarkach. Składały się one z paleniska, gdzie rozpalano ogień, i przestrzeni do wieszania wędzonek na drążkach. Dym wędrujący z paleniska osmykiwał mięso, susząc je. Ciepłotę dymu regulowano intensywnością ognia i odległością wędzonki od paleniska. Wędzarki lokowano poza domem lub w domowych kominach. Do wędzenia w kominie wykorzystywano dym pochodzący z codziennie używanych pieców, w których tradycyjnie palono drewnem. Czasami montowano komorę wędzarki jako oddzielną część pionu grzewczego, w takiej sytuacji palenisko było bezpośrednio pod wędzonką, a dym uchodził do wspólnego komina. Układ ten przypominał system wędzenia serów w szałasach pasterskich górali. Poza domem wędzarki ustawiano w przydomowych sadkach lub ogródkach. Były to najczęściej drewniane, a obecnie metalowe beczki z wykopanym w ziemi paleniskiem, kanałem dymnym.

Świniobicie było ważnym wydarzeniem pośród złaknionej mięsa społeczności wiejskiej. Przygotowywano się do niego długo i oczekiwano. Oprócz pracy około pożywienia przybierało też, jak większość wydarzeń na wsi, charakter towarzyski. Punktem kulminacyjnym był poczęstunek sporządzony naprędce z okrajków mięsa, tłuszczów i podrobów pochodzących z bitej sztuki. Mięso w potrawie było lekko ścięte, aromatyczne, stanowiło ceniony na wsi przysmak. Posiłkowi temu towarzyszył wszechobecny na wsi bimber. W niektórych regionach Polski świniobicie przyjmowało charakter sąsiedzkiego festynu. Tradycja tego posiłku wywodzi się zapewne ze starego obyczaju spożywania zaraz po uboju jeszcze ciepłego tłuszczu okalającego zwierzęce organy, noszącego znamiona zachowań rytualnych.

Po świniobiciu następowało obdarowywanie mięsem, najczęściej bliskich sąsiadów i zaprzyjaźnionych z rodziną. Miało to swój praktyczny wymiar. Świniobicie odbywało się dwa, trzy razy w roku w każdym gospodarstwie. Dawanie mięsa i oczekiwanie rewanżu było więc niepowtarzalną w formie dystrybucją mięsa.

Świniobicie w zestawieniu ze strachem przed głodem i monotonią pożywienia, jakie panowały do niedawna na wsi, jawi się jako wydarzenie ważne, radosne, oczekiwane, wymagające wspólnej sąsiedzkiej zabawy. Jako takie łatwo może się stać kanwą muzealnego festynu czy warsztatów edukacyjnych.

Stosunkowo łatwe jest stworzenie katalogu zabytków o charakterze niematerialnym. Wypada do niego zaliczyć zachowania wynikające z postaw o podłożu religijnym, zwyczaje nadające świąteczny, festynowy charakter, procesy technologiczne obrób-



10, 11. Wędzenie; fot. Zbigniew Skuza



12, 13. Świeżonka; fot. Zbigniew Skuza

ki żywności, zachowania higieniczne, zachowanie ciągów komunikacyjnych podczas uboju lub związane ze zwyczajami elementy samowystarczalności ekonomicznej wsi. Trudności pojawiają się dopiero podczas próby stworzenia kolekcji narzędzi. Problemy te związane są z wytypowaniem przedmiotów używanych tylko do świnioobicia lub wyprodukowanych na jego potrzeby. Większość używana jest w gospodarstwie do innych zadań, np. parnik, drzwi, lub używane do wielu prac, np. noże, waga, siekiera, miski, garnki itp. Tworzenie więc kolekcji narzędzi służących tylko do świnioobicia nie jest celowe. Raczej należy stworzyć katalog narzędzi w zależności od przyjętej linii technologicznej procesu.

Warto natomiast zatrzymać się na aspektach antropologicznych wykorzystania przedmiotów. Przykładem może tu być parnik, urządzenie tak oczywiste w życiu codziennym wsi, aż niewidoczne, a przecież używane na co dzień w hodowli, do przygotowywania paszy. W trakcie świnioobicia zaczyna być wielofunkcyjne. Przygotowywany był w nim wrzątek wykorzystywany podczas oczyszczania świni z sierści, a także do zachowania higieny. Parnik nadawał się do produkcji bimbrowy – składnika zwyczajowego poczęstunku.



Karolina Radłowska

Białostockie Muzeum Wsi
Oddział Muzeum Podlaskiego w Białymstoku

KUCHNIA Tatarska **JAKO ELEMENT TOŻSAMOŚCI GRUPY**

Tatarzy polscy, przez historyków zwani też Tatarami litewskimi czy Tatarami Wielkiego Księstwa Litewskiego, to autochtoniczna grupa etniczna, która od ponad 600 lat zamieszkuje ziemie polskie. Członkowie tej społeczności wywodzą się z kipczackiej grupy językowej i są wyznawcami islamu obrządku sunnickiego szkoły hanafickiej. Województwo podlaskie jest obecnie najliczniej zamieszkałym przez tę społeczność obszarem. Fenomen tej grupy polega na tym, iż żyjąc od kilkuset lat wśród dominującej polskiej grupy, udało jej się zachować własną odrębność i tożsamość etniczną.

Do lat 90. XX wieku badania nad społecznością tatarską wpisywały się w powszechne przekonanie, jakoby procesy etniczne, którym podlegają grupy, były jednokierunkowe. W myśl tej hipotezy uważano, iż Tatarzy ulegają postępującej asymilacji z kulturą dominującą, tracąc więź etniczną z własną grupą, a stawiane diagnozy nie pozostawiały złudzeń, iż proces ten prowadzi do całkowitego zaniku odrębności etnicznej grupy¹. Wkrótce owo stanowisko musiało ulec reorientacji, okazało się bowiem, iż przemiany, jakim uległa społeczność tatarska, doprowadziły do swoistego „odrodzenia etniczności”, wyrażającego się w postaci zdecydowanej obrony własnej kultury, tradycji, odrębności, a także wzmocnieniu więzi wewnątrzgrupowej.

Celem artykułu jest przedstawienie roli kuchni tatarskiej jako ważnego elementu tożsamości grupy etnicznej. Ponieważ zagadnienie to mieści się w zakresie badań nad etnicznością, przyjmuję założenie, iż etniczność to zespół zarówno obiektywnych, jak i subiektywnych cech grupy. Warto zaznaczyć, iż ich rodzaj nie jest stały,

¹ Z. Jasiewicz, *Tatarzy polscy. Grupa etniczna czy etnograficzna?*, „Lud”, 1980, t. LXIV, s. 145–156; J. Kamocki, *Tatarzy polscy jako grupa etnograficzna*, „Rocznik Tatarów Polskich”, 1993, t. I, s. 43–47.

lecz zależny od konkretnej grupy. Grzegorz Babiński spośród najczęściej występujących komponentów wymienia: wspólne pochodzenie, kulturę, system wartości, historię, symbolikę grupową, symboliczne i społeczne podstawy odrębności². W tym kontekście kuchnia może stać się doskonałym przykładem zewnętrznego wyznacznika wskazującego na odrębność i wyjątkowość grupy, co zdaje się być szczególnie istotne w specyficznej sytuacji kulturowej oraz społecznej, w jakiej znajdują się Tatarzy polscy, a jaką stanowi wschodnie pogranicze etniczno-kulturowe. Z drugiej zaś strony, należy wskazać na jej funkcję integrującą, podkreślającą więź grupową i trwałość społeczności. Justyna Straczuk zwraca też uwagę na aspekt wyposażenia kulinariów w symbole etnicznej ideologizacji, *nierozadko będące odbiciem nie tyle rzeczywistości kulinarnej, ile ideologicznej manipulacji*³.

Stanisław Kryczyński w pracy o Tatarach litewskich z 1938 roku, opisując kuchnię tatarską, zwrócił uwagę na następujące aspekty: podobieństwo pożywienia tatarskiego do polskiego i białoruskiego, odrębności kulinarne dostrzegalne prawie wyłącznie w grupie potraw świątecznych, duże – w porównaniu do sąsiadów – spożycie mięsa (przede wszystkim baraniny i gęsiny)⁴. Podobnie dziś – o ile pożywienie codzienne nie różni Tatarów od sąsiadów, o tyle w daniach świątecznych odnaleźć można elementy odrębności grupy.

Wśród takich potraw wymienić należy przede wszystkim *kołduny*, czyli pierogi z mięsem, różniące się od tradycyjnych mięsnych pierogów tym, że nadziewane są mięsem surowym, które – jak podkreślają sami Tatarzy – *podczas gotowania wydziela pyszny rosółek*⁵. Kolejną potrawą jest *bielusz*. Według Kryczyńskiego, to jedna z najbardziej ulubionych potraw piątkowych i świątecznych grupy⁶. Obecnie danie to występuje w kilku wersjach: jako mięso drobiowe lub wołowe (dawniej gęsie lub baranie) zawijane w ciasto wyrobione z mąki, jajek, masła lub smalcu albo jako ciasto wielowarstwowe przekładane kilkoma rodzajami farszu: jajkiem, grzybami, ryżem i mięsem. Może też występować w wersji na słodko, kiedy to nadziewane jest jabłkami.

Inną charakterystyczną potrawą tatarską jest *pierekaczownik* – wielowarstwowe ciasto nadziewane mięsem lub białym serem z rodzynekami⁷. Warto także wspomnieć o *cybulnikach* – pieczonych na piecu pierożkach z mięsem wołowym, baraniną lub gęsiną z dodatkiem posiekanej cebuli.

² G. Babiński, *Pogranicze polsko-ukraińskie. Etniczność, zróżnicowanie religijne, tożsamość*, Kraków, 1997, s. 30.

³ J. Straczuk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Wrocław, 2006, s. 161.

⁴ S. Kryczyński, *Tatarzy litewscy. Próba monografii historyczno-etnograficznej*, „Rocznik Tatarski”, Warszawa, 1938, t. III, s. 166–167.

⁵ Informacja z własnych badań terenowych.

⁶ S. Kryczyński, *Tatarzy litewscy...*, s. 169.

⁷ Kryczyński podaje różne warianty farszu pieriekaczownika; tamże.



1. *Pierekaczewnik*; fot. Krzysztof Radłowski, 2013 r.

Wśród tradycyjnych napojów tatarskich wymienić należy *syte*. Jest to miód rozprowadzony w letniej wodzie, obecnie serwowany z cytryną. Grupę tą dopełniają potrawy obrzędowe. Wśród nich na pierwszym miejscu wymienić trzeba *halwę* – cienkie plastry sporządzone z miodu, mąki i masła, oraz *dżajmę* – rodzaj cienko wałkowanych placków smażonych na maśle. Obie potrawy towarzyszą zwyczajom pogrzebowym.

Dziś większość z wymienionych potraw promuje kuchnię tatarską w prowadzonych przez tę społeczność restauracjach, domach pielgrzyma czy w trakcie imprez otwartych typu festyny, jarmarki. Warto też nadmienić, iż *pierekaczewnik* został jako pierwszy produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa, stając się dzięki działaniom promocyjnym najbardziej rozpoznawalnym produktem tatarskim. „Dziś turyści proszą najczęściej *pierekaczewnik*, bo albo go znają, albo już o nim słyszeli”⁸.

Z całą pewnością można powiedzieć, iż kuchnia tatarska funkcjonuje zarówno w wymiarze wspólnotowym, stając się czynnikiem integrującym jej członków, jak i publicznym, skierowanym do szerokiego grona odbiorców. Wspomniana wspólnotowość konstytuuje się głównie w czasie świąt religijnych i obrzędów rodzinnych.

⁸ Z badań własnych.



2. Halva; fot. Krzysztof Radłowski, 2013 r.

Kołduny są nieodzownym elementem wesel, *halva* towarzyszy obrzędom pogrzebowym, kompot *aszura* złożony z suszonych owoców nieodzownym elementem święta Aszura. Instytucjami promującymi kulinaria na zewnątrz są prowadzone przez członków społeczności restauracje („Tatarska Jurta” w Kruszynianach, „Przysmaki Tatarskie” w Supraślu) czy domy pielgrzymy – instytucje wielofunkcyjne o celach religijno-gastronomiczno-noclegowych (Bohoniki, Suchowola).

Produkty tatarskie spotykamy na imprezach plenerowych, a także na stoiskach degustacyjnych towarzysząc różnym przedsięwzięciom, przede wszystkim promującym kulturę tatarską, czy podczas konkursów kulinarnych. Nie ma więc ważniejszych imprez plenerowych na Podlasiu bez stoiska z kuchnią tatarską, nie ma też wydarzenia kulturalnego nawiązującego do historii lub poświęconego kulturze tatarskiej bez potraw tatarskich. Tatarskie dania reprezentują Podlasie na europejskich i światowych targach i wystawach. Warto tu wspomnieć, iż podczas wizyty księcia Karola w Polsce, dzięki staraniom liderów społeczności, Kruszyniany i restauracja „Tatarska Jurta” stały się miejscem odwiedzin brytyjskiego następcy tronu, o czym donosiły media tak w Polsce, jak i na świecie.

Oferta produktów promowanych na powyższych imprezach czy w lokalach gastronomicznych opiera się na produktach kuchni odświeżonej oraz obrzędowej i skierowana jest do turystów zarówno z Polski, jak i zagranicy. W związku z dużym zainteresowaniem kuchnia ta jest wciąż urozmaicana i poszerzana o nowe potrawy, odwołujące się do tradycji Tatarów krymskich czy krajów Bliskiego Wschodu. Tym

samym jest ona coraz bardziej kreowana niż odtwarzana, stając się – by użyć terminu Erica Hobsbawma – swego rodzaju „tradycją wynalezioną”.

Kuchnia Tatarów jest pielęgnowanym i podkreślanym przez tę społeczność elementem odrębności grupy, pozwalającym na uwypuklenie różnic etnicznych. Jedną z podejmowanych współcześnie strategii, mających podkreślić ową odrębność, jest nadawanie tradycyjnym potrawom tatarsko brzmiących nazw. Działania te poza aspektem komercyjnym odzwierciedlają współczesne przemiany, jakim ulega społeczność tatarska, a które zorientowane są na poszukiwanie własnej tożsamości w opozycji do tradycji arabskiej⁹ i zwrócenie się w kierunku tradycji ludów turekijskich. *Bielusz* zmienia nazwę na *kabate*, kiszka ziemniaczana na *bruszel*, pieróg z jabłkiem staje się *almałykiem*, a z serem – *dzantykiem*. „Są to – by zacytować samych Tatarów – nazwy czysto tatarskie”.

Justyna Straczuk zwraca uwagę na jeszcze jeden aspekt kulinariów grup etnicznych, stojący w opozycji do ideologizacji czy komercjalizacji potraw. Są nim wyrosłe z atmosfery domowej upodobania kulinarne będące odbiciem autentycznych preferencji¹⁰. Sami Tatarzy wskazują na kuchnię jako na element tatarskiej kultury, z którym się identyfikują, odwołując się przy tym do tradycji rodzinnej i przekazu międzypokoleniowego. Do dziś zresztą receptury kulinarne transmitowane są w przekazie międzypokoleniowym lub w trakcie organizowanych przez instytucje tatarskie warsztatów skierowanych do dzieci i młodzieży.

Powyższe uwagi miały na celu ukazanie związku między tożsamością Tatarów polskich a kuchnią, stanowiącą istotny element dziedzictwa kulturowego grupy. Pożywienie jest nie tylko zewnętrznym wyróżnikiem grupy akcentującym jej odrębność i tożsamość, ale także czynnikiem podtrzymującym więź wewnątrzgrupową. Stanowi też doskonałe pole ideologicznej manipulacji, pełniąc funkcję znaków identyfikacyjnych podtrzymującym odrębność grupy.

⁹ Wraz z przybywaniem do Polski od lat 80. XX w. studentów z krajów arabskich Tatarzy, pozostający dotąd pod wpływem kultury tureckiej, weszli w kontakt ze światem muzułmańskim z innego kręgu cywilizacyjnego. Spotkanie to dało początek „odrodzeniu religijnemu”, polegającemu na uświadamianiu tej społeczności „właściwych zasad islamu”. Działania te natrafiły na opór części społeczności tatarskiej, zwracając ją w kierunku tradycji turecko-tatarskiej.

¹⁰ J. Straczuk, *Cmentarz i stół...*, s. 162–163.



Dawid Gonciarz

Muzeum Kultury Ludowej Pomorza w Swołowie
Oddział Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku

**PREZENTACJA DZIEDZICTWA KULINARNEGO
POMORZA ŚRODKOWEGO
PODCZAS IMPREZ PLENEROWYCH
W MUZEUM W SWOŁOWIE**

W 2008 roku w miejscowości Swołowo, położonej na Pomorzu Środkowym pomiędzy Słupskiem a Darłowem, otworzono dla zwiedzających wyremontowaną Muzealną Zagrodę Albrechta. Czworoboczna zagroda, charakterystyczna dla bogatych gospodarzy pomorskich, prezentuje życie codzienne z początku XX wieku. Wraz z uruchomieniem nowej placówki muzealnej podjęto organizację imprez plenerowych. Część z nich jest bezpośrednio związana z dziedzictwem kulinarnym regionu Pomorza Środkowego zarówno przed, jak i po zakończeniu w 1945 roku II wojny światowej.

Okres powojenny charakteryzował się niespotykanymi dotąd w Europie przesiedleniami ludności. Sytuacja taka miała również miejsce na Pomorzu Środkowym – w okolicach Słupska, Ustki, Darłowa, Sławna czy Łeby. Ludność niemiecką wysiedlano za Odrę, a na jej miejsce przybywali osadnicy m.in. z centralnej Polski, z okolic Krakowa, Kielc i Lublina, ekspatrianci z dawnych Kresów II Rzeczypospolitej, a także Ukraińcy przymusowo osiedlani w ramach akcji „Wisła”. Każda z grup ludności przynosiła ze sobą swoje nawyki żywieniowe i tradycje kulinarne, które nakładały się na zastaną wiejską kuchnię Pomorza Środkowego.

Tradycyjna, wiejska kuchnia Pomorza Środkowego sprzed, jak i po 1945 roku stała się tematem badawczym etnologów pracujących w Muzealnej Zagrodzie Albrechta. Dzięki badaniom terenowym udało się odtworzyć kilkadziesiąt przepisów kulinarnych oraz zebrać materiały dotyczące hodowli, upraw i sposobów przetwarzania żywności. Do zbiorów muzealnych pozyskano wiele cennych obiektów



1. Muzealna Zagroda Albrechta w Swolowie; fot. Dawid Gonciarz

związanych z tematyką kulinarną. Udało się także odtworzyć tradycje browarnictwa wiejskiego ze Swolowa sprzed 1945 roku¹.

Dawna kuchnia pomorska dzieliła się na kuchnię mieszczańsko-dworską oraz kuchnię wiejską. Ta ostatnia była prosta i smaczna. Większość produktów przygotowywano na kaflowej kuchni z fajerkami, opalanej drewnem, torfem i brykietem. Pomieszczenie kuchni stanowiło centralną część domu, sytuowana tuż za sienią. Jedzono głównie to, co wyhodowano w gospodarstwach. Naturalne składniki roślinne i zwierzęce dominujące w chłopskich jadłospisach definiowały wiejską kuchnię Pomorza Środkowego. Była ona związana z rasami zwierząt charakterystycznymi dla tego regionu, m.in. gęsią pomorską oraz owcą pomorską. Są to obecnie rasy zwierząt przechowywane w stadach zachowawczych, a ich liczebność jest bardzo mała.

Jedną z głównych imprez plenerowych w swołowskim Muzeum związana jest z tradycją bicia i spożywania gęsi w okolicy dnia św. Marcina, czyli 11 listopada. Było to dawniej dla społeczności wiejskich na Pomorzu ogromnej rangi wydarzenie. Gęś pomorska hodowana była od wieków w wielu krajach nadbałtyckich, m.in. w Polsce i Niemczech. Rozpowszechniła się w całej Europie, używana była do uszlachetniania

¹ Szerzej o tematyce wiejskiego browarnictwa napisałem w artykule pt. *Czy coś nam bezpowrotnie umknęło? Tworzenie kolekcji muzealnej w oparciu o tradycję browarnictwa wiejskiego i przemysłowego na Pomorzu Środkowym przed 1945 r. w realiach XXI w.*, „Wieś Radomska”, Radom, 2011, t. 9, s. 95–106.



2. „Gęsia niedziela w Zagrodzie”, Swołowo, 2008 r.; fot. Dawid Gonciarz

innych ras. Charakteryzuje się dużą zdrowotnością oraz odpornością na mniej korzystne warunki środowiskowo-żywieniowe.

„Gęsia niedziela w Zagrodzie” – tak zatytułowano pierwszą imprezę, która odbyła się w listopadzie 2008 roku, a związana była z tradycjami dnia św. Marcina. Pomysł zorganizowania jesiennego spotkania okazał się przysłowiowym strzałem w dziesiątkę. Pomimo jesiennej aury tłumy zwiedzających przybyły do Zagrody Albrechta. Po daniu z gęsi ustawiały się długie kolejki. Szybko okazało się, że potraw z gęsiny zabrakło dla uczestników, co wywoływało niezadowolenie kolejnych, napływających do Muzeum gości. Tego dnia muzealnicy przygotowali dania oparte na tradycyjnych pomorskich przepisach: brukwiankę na gęsinie, kartoflanek na gęsinie, gęsi pieczone z majerankiem, galaretę z gęsi oraz gęsi smalec. Oprócz degustacji zadbano o projekcję filmów związanych z gęsią pomorską oraz konkursy, gry i zabawy dla najmłodszych zwiedzających. Pomimo że impreza przerosła organizacyjnie pracowników Muzeum (nikt bowiem nie spodziewał się tak dużego zainteresowania ze strony uczestników), postanowiono o jej dalszym rozwoju. Było to oczywiście wyjście naprzeciw oczekiwaniom gości zwiedzających Zagrodę Albrechta.

Od 2009 roku postanowiono rozpocząć w Muzeum hodowlę gęsi pomorskiej. Pisklęta przywożono z Instytutu Zootechniki w Dworzyskach pod Poznaniem. Muzealnicy aktywnie włączyli się w propagowanie hodowli gęsi, która dawniej była tak charakterystyczna dla terenów Pomorza. Liczące 35 osobników stado w Swołowie stanowi atrakcję dla turystów zwiedzających Zagrodę. Mogą oni obserwować roz-



3. Gęsi pomorskie w Muzeum w Swołowie; fot. Dawid Gonciarz

wój gęsi od pisklęcia aż do dorosłego osobnika. Pracownicy Muzeum propagują spożywanie mięsa z gęsi i chętnie dzielą się z zainteresowanymi osobami pomorskimi przepisami kulinarnymi. Wymiernym efektem takiego działania jest coraz większe zainteresowanie mieszkańców Pomorza Środkowego potrawami z gęsi. Wiele z osób zaczęło przygotowywać potrawy, w których skład wchodzi mięso z tego ptaka, także działalności lokalnych Kół Gospodyń Wiejskich nastawiona jest coraz częściej na promowanie dań z gęsi.

Z ptakiem tym wiąże się wiele historii, które opisywane były w przedwojennych wydawnictwach ukazujących się na Pomorzu Środkowym. Regionaliści pomorscy opisywali m.in. sposób chowu tego ptactwa oraz zwyczaje związane z ich ubojem. Dzięki archiwalnym wydawnictwom zachowanym m.in. w Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku możemy zapoznać się z niezmiernie istotną rolą, jaką odgrywała gęś w pomorskich gospodarstwach przed 1945 rokiem. Dowiadujemy się z ustnych przekazów, jak np. pochodzącego z okolic Koszalina, skąd wzięła się nazwa „Marcinowe gęsi”:

Dawno temu żył w pewnej wsi chłopiec, o imieniu Marcin, który był strasznym leniem, nie chciał się uczyć i często opuszczał lekcje w szkole. Pewnego dnia, gdy udał się na wagar, zamiast do szkoły pobiegł w gęste zarośla i położył się spać. Ludzie we wsi myśleli, że przytrafiło mu się coś złego. Wyruszyli na poszukiwania, ale nie mogli go znaleźć. W końcu pewien gęsi pastuch przechodził ze swym stadem obok zarośli, gdzie chłopiec spał. Gęsi pobiegły w krzaki, zatrzymały się przed nim i zaczęły przeraźliwie



4. Tatar z piersi gęsiej; fot. Dawid Gonciarz

gęgać. To zwróciło uwagę ludzi, pobiegli tam i znaleźli małego leniucha. Od tego czasu zaczęto nazywać gęsi Marcinowymi gęsiami².

Kolejna edycja imprezy w 2009 roku pt. „Gęsia niedziela w Zagrodzie” tylko potwierdziła bardzo duże zainteresowanie uczestników przygotowanymi potrawami z gęsiny. Od 2010 roku Muzeum rozszerzyło formułę imprezy o drugi dzień, tj. sobotę, zmieniono także jej nazwę, która brzmi: „Na św. Marcina najlepsza pomorska gęsina”. Odbywa się ona w sobotę i niedzielę przypadające najbliżej dnia św. Marcina. Od momentu poszerzenia formuły imprezy do współpracy zaproszono także Koła Gospodyń Wiejskich z terenów Pomorza Środkowego oraz Kaszub. Turyści mają do wyboru dania przygotowane na kilkadziesiąt sposobów z wykorzystaniem mięsa gęsi. Impreza z roku na rok się rozrasta i przyciąga coraz większe rzesze odwiedzających. Jest doskonałym przykładem odwołania się do tradycji kulinarnej przyrządzania w okresie jesiennym potraw z gęsiny na Pomorzu.

Pod koniec 2012 roku ukazała się przygotowana przez pracowników Muzeum publikacja zatytułowana *Gęś pomorska – rasa zapomniana*. Znajdą się w niej oprócz informacji historycznych oraz związanych z hodowlą także przepisy kulinarne: wędzone półgęski, pomorska gęś pieczona, pomorski garnek świąteczny, smalec z gęsi, okrasa z gęsi, brukwianka na gęsinie i wiele innych. Do publikacji dołączony został dziesięciominutowy film ukazujący święto gęsi w swołowskim Muzeum.

² U. Jahn, *Volkssagen aus Pommern und Rügen*, Berlin, 1889, 2. Auflage, tłum. fragmentu R. Kupisiński.

M Organizatorzy
Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku
jest Sądзором Województwa Pomorskiego

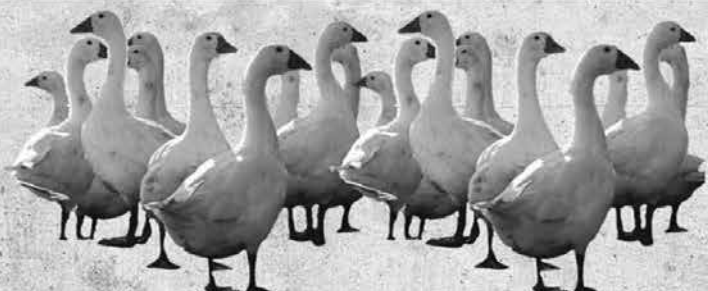
Muzeum Kultury Ludowej Pomorza w Swołowie
i Młynie Zamkowym w Słupsku
Oddział Etnografii MPS w Słupsku

GINA WIEJSKA
SŁUPSK

zapraszają

Na św. Marcina najlepsza pomorska GĘSINA

<http://muzeum.swolowo.pl>



pomorskie potrawy z gęsiny:
pieczona gęś, półgęski wędzone, smalec, galareta,
żółtądkie gęsie, brukwianka i kartoflanka na gęsinie

targ produktów wiejskich: przetwory, wypieki i smakołyki

spotkanie z **Rudi Schubertem** (niedziela)

spektakl teatru cieni „0 gęsiareczce Kasieni”

występ Dąrowskiej Orkiestry Dętej

bilety w cenie:
10 zł normalny
8 zł ulgowy

Swółowo

10-11 listopada 2012 r.
sobota-niedziela
godz. 10-16

Impreza odbywa się
pod nadzorem w Za-
grodzie Albrechta oraz
ogrzewanych nowych
obiektach muzealnych.

projekt: Piotr Kozłowski

5. Plakat promujący kolejną edycję imprezy w Swółowie, 2012 r.; fot. Dawid Gonciarz

Kontakt z dawnymi mieszkańcami Swołowa pozwolił na pozyskanie informacji o hodowli szparagów w tej wsi. W muzealnym ogrodzie rozpoczęto uprawę tego warzywa, o którym Maguelonne Toussaint-Samat pisze:

W porównaniu z nimi mięso wydaje się prawie za darmo, zwłaszcza gdy porównamy to z sytuacją dzisiejszą, kiedy proporcje są wręcz odwrotne. Nie należy przy tym zapominać, że szparagi i pieczenie pojawiały się jedynie na stołach uprzywilejowanych grup społecznych. Na wsiach nie wiadomo w ogóle, co to takiego, a nawet w miastach jedynie znikoma mniejszość mogła o nich marzyć, nie mówiąc oczywiście o dziewiętnastowiecznych miłośnikach wyszukanej kuchni³.

Sytuacja ta zmieniła się jednak od końca XIX wieku, a na początku XX szparagi zaczęto uprawiać na większą skalę, także na Pomorzu. W 2009 roku zorganizowano po raz pierwszy w swołowskim Muzeum imprezę plenerową pt. „Szparagowe święto, czyli w ogrodzie i zagrodzie”. Stała się ona wydarzeniem cyklicznym, które ma na celu promowanie hodowli, jak i spożywania potraw ze szparagów w okresie wiosenno-letnim. W trakcie imprezy organizowany jest konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich, właścicieli gospodarstw agroturystycznych i pensjonatów na najlepsze danie przygotowane z wykorzystaniem szparagów. Muzealnicy popularyzują wiedzę o tej roślinie i zachęcają do jej spożywania i wykorzystywania dawnych przepisów kulinarnych.

Ostatnią z imprez plenerowych w Swołowie związaną z promocją dziedzictwa kulinarnego jest „Babie lato w Zagrodzie – konkurs na pomorską nalewkę”. Pierwszy raz wydarzenie to zostało zorganizowane we wrześniu 2008 roku. Do tej pory odbyło się już pięć edycji konkursu. Jest to impreza o tyle inna od dwóch wyżej opisanych, ponieważ odwołuje się bezpośrednio do tradycji przyrządzania nalewek ludności przybyłej na tereny Pomorza Środkowego po 1945 roku. To zazwyczaj tradycja przekazywana z pokolenia na pokolenie, w rodzinach osób zgłaszających swoje nalewki do konkursu. Mamy więc m.in. przepisy ludności przybywających na Pomorze z dawnych Kresów II Rzeczypospolitej, są nalewki przyrządzane według receptur rodzin kurpiowskich, z Polski centralnej czy z południowo-wschodniej. Są też oczywiście receptury współczesne, opracowane przez mieszkańców Pomorza Środkowego. Na stoiskach rozłożonych w muzealnym ogrodzie można degustować przygotowane do konkursu nalewki: aroniówkę, pigwówkę, jarzębiak, wiśniówkę, orzechówkę i wiele, wiele innych. Impreza odbija się szerokim echem wśród mieszkańców tej części Pomorza oraz turystów przebywających we wrześniu nad Bałtykiem. Jest zaakcentowaniem wspaniałej polskiej tradycji przygotowywania nalewek domowym sposobem.

Od maja 2012 roku Muzeum w Swołowie prezentujące do tej pory pojedynczą czworoboczną zagrodę bogatego chłopca pomorskiego znacznie się rozbudowało. Stało się to możliwe dzięki dotacji Urzędu Marszałkowskiego woj. pomorskiego i środkom

³ M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. A. B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa, 2002, s. 633.



6. Jury obraduje podczas konkursu nalewek, Swołowo, 2009 r.; fot. Dawid Gonciarz

Unii Europejskiej. W chwili obecnej zwiedzający mają możliwość zapoznania się z 13 obiektami szkieletowymi (ryglowymi) budownictwa wiejskiego. Formuły imprez promujących dziedzictwo kulinarne Pomorza Środkowego zostały poszerzone o nowe obiekty. Zwiedzający mają jeszcze bogatszą ofertę kulinarną⁴. Gęsi, szparagi i nalewki stały się kulinarnymi produktami, które w coraz większej świadomości mieszkańców Pomorza i innych regionów Polski kojarzą się ze swołowskim Muzeum. To dziedzictwo kulinarne jest bardzo ważnym aspektem naszej kultury.

Nie wypada nie zgodzić się z cytowaną wyżej Maguelonne Toussaint-Samat, która pisze:

*Od zarania dziejów ludzkość poszukująca żywność wytyczała drogi poznania świata. Głód był motorem postępu i wciąż pozostaje źródłem wszelkiej ludzkiej energii, dobrej i złej; jest podstawą rozwoju, przyczyną konfliktów, alibi dla sumienia, ceną ludzkiego trudu. Wokół żywności wyrastały cywilizacje i ścierały się imperia, z jej powodu popełniano zbrodnie, ustanawiano prawa i zdobywano wiedzę. Cała reszta jest literaturą...*⁵

⁴ Więcej informacji o nowych obiektach i poszerzonych formułach imprez kulinarnych znaleźć można na stronie internetowej: Muzeum.swolowo.pl.

⁵ M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna...*, s. 6.



Anna Grześkowiak-Przywecka

Muzeum Narodowe Rolnictwa
i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie

GORZELNIA W SZRENIAWIE – ADAPTACJA OBIEKTU NA CELE WYSTAWIENNICZE

W komunikacie została przedstawiona – będąca w trakcie realizacji – inwestycja przystosowania budynku byłej gorzelni w Szreniawie na cele ekspozycyjne (gorzelnictwo, piwowarstwo, walka z alkoholizmem, przetwórstwo owoców i warzyw) oraz produkcyjne (minibrowar i mikrogorzelnia).

Gorzelnię w majątku Szreniawa zbudowano pod koniec XIX wieku, w okresie, gdy majątek znajdował się w rękach rodziny Bierbaumów. Była ona częścią majątku ziemskiego, którego powstanie datowane jest na połowę XIX wieku. Po II wojnie światowej obiekt użytkowany był przez Państwowe Gospodarstwo Rolne w Szreniawie. Do wiosny 1969 roku w gorzelni produkowano spirytus surowy. Wówczas zakończono produkcję, a obiekt stał nieużytkowany. W roku 1977, po modernizacji i adaptacji, w byłej gorzelni uruchomiono produkcję ekstraktu słodowego na potrzeby przemysłu farbiarskiego i spożywczego. Większość urządzenia ekstraktowni pochodziła z demobilu, wcześniej stanowiły wyposażenie browarów i gorzelni. Pracami adaptacyjnymi kierował piwowar Edward Stamm. Ekstraktownia działała równo 15 lat. Na przełomie lat 80. i 90. XX w. budynek stał się własnością Agencji Własności Rolnej Skarbu Państwa (obecnie Agencja Nieruchomości Rolnych). Od końca lat 90. XX wieku budynek wraz z pozostałym majątkiem dzierżawi Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Przebudowa obiektu w drugiej połowie lat 70. XX wieku w celu przystosowania do nowych funkcji produkcyjnych spowodowała usunięcie większości pogorzelnianych maszyn i urządzeń. Z dawnego wyposażenia zachował się tylko w pomieszczeniach piwnicznych nitowany stalowy zbiornik na spirytus o pojemności kilkudziesięciu tysięcy litrów oraz dwupłomienicowy kocioł parowy w pomieszczeniu kotłowni, który jednak nie był pierwotnym wyposażeniem zakładu.



1. Widok ogólny gorzelni w Szreniawie od strony południowo-wschodniej przed adaptacją, stan z 2007 r.; fot. Zbigniew Antczak, archiwum MN RiPRS w Szreniawie



2. Widok ogólny gorzelni w Szreniawie od strony wschodniej po odtworzeniu pierwotnej bryły budynku, stan z 2012 r.; fot. Zbigniew Antczak, archiwum MN RiPRS w Szreniawie

Rozległych prac adaptacyjnych dokonano w najobszerniejszym pomieszczeniu gorzelni – *aparatowni*. Przebudowano przejścia oraz dobudowano antresolę. Na potrzeby ekstraktowni od strony południowo-zachodniej nad piwnicą dobudowano pomieszczenie *kielkowni*. Wokół budynku postawiono kilka mniejszych przybudówek oraz dwie rampy. Ponad dachem zlokalizowano przenośnik do transportu zboża.

W 2007 roku powstała koncepcja stworzenia ekspozycji z mikroinstalacjami produkcyjnymi. Założono powstanie ekspozycji gorzelnictwa, piwowarstwa, przetwórstwa owocowo-warzywnego z winiarstwem. W celu podniesienia atrakcyjności ekspozycji założono zbudowanie instalacji produkcyjnych o niewielkiej wydajności: minibrowaru o wydajności 2–3 hl/warkę, mikrogorzelni o wydajności 4 l spirytusu na jeden odpęd o mocy poniżej 90° oraz stworzenie stanowiska do przerobu owoców i warzyw wykorzystywanego w ramach lekcji muzealnych.

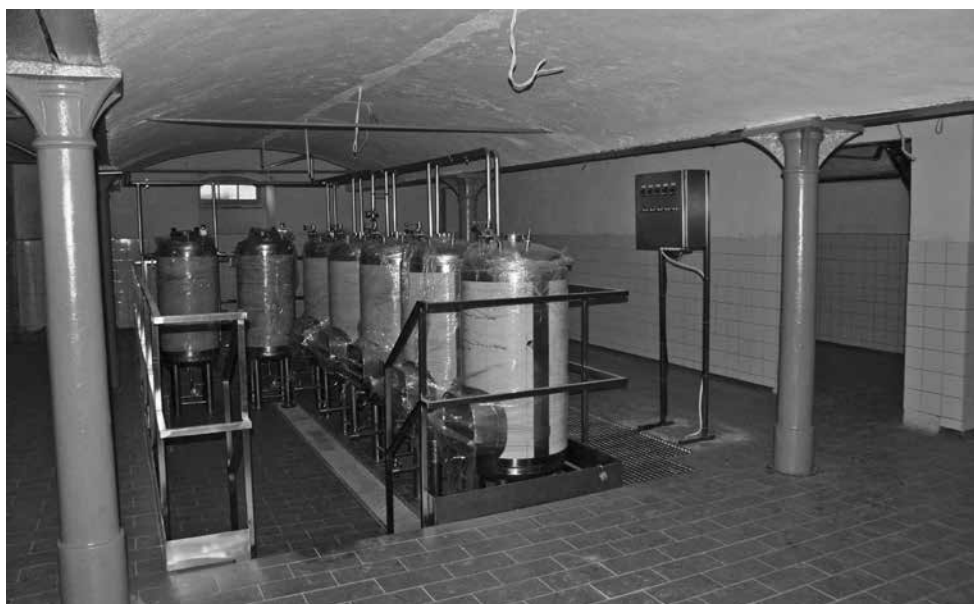
W 2010 roku rozpoczęły się pierwsze, trwające rok, prace budowlane. Etap ten obejmował przywrócenie pierwotnej bryły budynku gorzelni. Odbывало się to na podstawie rysunków technicznych z roku 1949. W etapie tym uporządkowano i odnowiono elewację: usunięto wszystkie wtórne nadbudówki i przybudówki, naprawiono komin oraz wymieniono stolarkę okienną i drzwi zewnętrzne. Prace sfinansowane zostały ze środków Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego.

Dwa lata później środki przekazane przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego umożliwiły kontynuację projektu, obejmującą prace budowlane wewnątrz obiektu według planów z roku 1949 oraz zakup i montaż urządzeń minibrowaru oraz mikrogorzelni. Obecnie kończą się prace budowlane i montaż urządzeń technologicznych. Do zakończenia tego etapu potrzebne będzie jeszcze załatwienie formalności związanych z produkcją alkoholu oraz przeprowadzenie próbnego rozruchu technologicznego.

W kolejnych latach (w zależności od pozyskania środków finansowych) rozpoczną się prace nad realizacją ekspozycji muzealnych. Część pomieszczeń na piętrze zaadaptowana została na salę szkoleniową. W pozostałych pomieszczeniach planuje się odtworzyć mieszkanie gorzelanego oraz kancelarię kontroli skarbowej z lat 50. i 60. XX wieku, czyli okresu, gdy w gorzelni kończono już produkcję spirytusu. Na parterze przewiduje się utworzyć salę konsumpcyjną z dostępną dla widza muzealnego częścią produkcyjną: kotłem zacierno-warzelnym i kadzią filtracyjną. W aparatowni planuje się odtworzyć część pierwotnego wyposażenia. Ponownie ustawiono maszynę parową, zdemontowaną w gorzelni w latach 70. XX wieku i przekazaną do zbiorów Muzeum. Na antresoli planuje się stworzyć salę-klub poświęconą walce z alkoholizmem. Znajdzie tam miejsce m.in. galeria plakatu antyalkoholowego. Przewiduje się też wydzielenie części poświęconej na galerię byłych pracowników gorzelni w Szreniawie. Dalej zakłada się utworzenie ekspozycji poświęconej dzieciom gorzelnictwa oraz źródłom napędu w gorzelni. Wydzieloną część parteru zajmie produkcja alkoholu, czyli alembik do produkcji spirytusu, wraz z pomieszczeniem mieszalni wódek. Ostatnie z pomieszczeń od zwiedzających odgradzać będzie przeszklona ściana.



3. Pomieszczenie rosników w ekstraktowni w Szreniawie (wyburzone w trakcie adaptacji w 2010 r.); fot. Zbigniew Antczak, archiwum MNRIPRS w Szreniawie



4. Leżakownia minibrowaru w trakcie budowy, stan z 2012 r.;
fot. Anna Grześkowiak-Przywecka, archiwum MNRIPRS w Szreniawie

5. Pomieszczenie dawnej aparatuwni w trakcie prac budowlanych, stan z 2012 r.; fot. Anna Grześkowiak-Przywecka, archiwum MNRiPRS w Szreniawie



6. Projekt plastyczny wystawy na antresoli „Walka z alkoholizmem” autorstwa Izy Kolki; archiwum MNRiPRS w Szreniawie

W piwnicy zlokalizowane zostało serce minibrowaru: leżakownia i rozlewnia. Ze względów technologicznych pomieszczenia te dostępne będą dla zwiedzających, podobnie jak pomieszczenie mieszalni wódek, wyłącznie przez przeszkloną ścianę. W piwnicy zlokalizowana zostanie również ekspozycja dotycząca dziejów piwowarstwa, a w dawnym magazynie ziemniaków powstanie ekspozycja przetwórstwa owocowo-warzywnego ze stanowiskiem interaktywnym do przerobu owoców i warzyw. Tutaj też znajdzie się miejsce na liczne obiekty muzealne pochodzące z winiarni w Lipce koło Piły i stworzenie ekspozycji poświęconej peerelowskiej wytwórni win, z której słynne w całym kraju wina, jak „Słodka Pani” czy „Szara Reneta”, znikają podobno ze sklepów zaraz po dostawie.



Agnieszka Oczkowska

Muzeum – Nadwiślański Park Etnograficzny
w Wygiełzowie i Zamek Lipowiec

ZIEMNIAKI PO CABAŃSKU – ATRAKCJA TURYSTYCZNA OKOLIC CHRZANOWA

Pieczone, prażone czy pod zarejestrowaną nazwą „ziemniaki po cabańsku” są potrawą uważaną przez mieszkańców powiatu chrzanowskiego za specyficzną dla tego terenu. Zakorzenione w świadomości, wielopokoleniowe istnienie tej potrawy zdecydowało o uznaniu jej za regionalną.

Ziemniaki po cabańsku to potrawa jednogarnkowa, prawdopodobnie wywodząca się z jesiennego zwyczaju ich pieczenia na polu podczas wykoppek. Stanisław Urbańczyk – polski językoznawca, profesor uniwersytetu toruńskiego, poznańskiego i krakowskiego, członek Polskiej Akademii Umiejętności – we wspomnieniach o swojej rodzinnej wsi z lat 1909–1921 opisuje ten zwyczaj:

Przy kopaniu ziemniaków coś tam pomagałem, ale raczej szło o radość i szczęście prażenia ziemniaków. Dno żelaznego garnka wykladało się plastrami słoniny, wrzucało się do niego obrane ziemniaki z dodatkiem słoniny. Na wierzch szły liście kapusty, wreszcie kawał darni. Wokół rozpalano się ogień. Te bez wody prażone ziemniaki nadzwyczajnie smakowały, podobnie jak ziemniaki pieczone w ogniu. Ziemniaki jedliśmy nabite na wystrugane dzidki¹.

W 2011 roku Starostwo Powiatowe w Chrzanowie we współpracy z Muzeum – Nadwiślańskim Parkiem Etnograficznym w Wygiełzowie i Zamku Lipowcu przeprowadziło badania terenowe dotyczące historii ziemniaków po cabańsku. Z ankiet wynika, iż ta potrawa przekazywana z pokolenia na pokolenie nie zmieniała swojego sposobu wykonania od przeszło półwiecza. Boki żeliwnego garnka wykłada się

¹ S. Urbańczyk, *Z miłości do wiedzy. Wspomnienia*, do druku przygotował i przypisami opatrzył A. Gorzkowski, Kraków, 1999, s. 54.



1. Przygotowywanie ziemniaków po cabańsku; fot. Agnieszka Oczkowska

plasterkami boczku w celu zabezpieczenia przed przypaleniem reszty składników. Na dno naczynia wkłada się skórkę z boczku lub słoniny. Następnie warstwami układa się pokrojone w grube plastry lub kostkę: ziemniaki, kielbasę, cebulę, marchewkę, czerwony buraczek, natkę pietruszki oraz sól i pieprz do smaku. Ostatnią warstwę składników nakrywa się szczelnie kilkoma liśćmi kapusty. Na to kładzie się darń i tak przygotowany garnek stawia na cegle, wokół której pali się ognisko.

Pieczenie trwa około godziny. Gdy z garnka ulatnia się smakowity zapach, to sygnał, że potrawa jest gotowa. Po zdjęciu darni zastruganą dzidką lub widelcem trzeba spróbować, czy ziemniaki na samej górze są miękkie. Potrawę można podawać z kubkiem kwaśnego mleka, maślanki, kefiru bądź ogórkiem kiszonym. Niegdyś serwowano ją z podpiwką. Z biegiem lat garnek zmienił się z glinianego na bardziej wytrzymały i dostępny – żeliwny, a także sposób podawania potrawy z tradycyjnego – na liściach kapusty, na współczesny – na talerzach.

Dawniej podczas sporządzania potrawy obowiązywał podział prac: mężczyźni przygotowywali ognisko, darń do przykrycia garnka, a także drewniane dzidki do spożycia posiłku; panie obierały i kroili składniki, które układały w garnku. Atmosfera wspólnych przygotowań, układania w garnku, pieczenia, wspólnej uczty oraz pogawędek jest niepowtarzalna. Zwyczaj pieczenia ziemniaków do dzisiejszego dnia towarzyszy spotkaniom rodzinnym i przyjacielskim na ziemi chrzanowskiej.

Ziemniaki po cabańsku wzięły swoją nazwę od przydomka *caban*, jakim obdarzano mieszkańców Chrzanowa. Obecnie trudno z całą pewnością wyjaśnić prowe-

2. Współczesny garnek żeliwny; fot. Agnieszka Oczkowska



2. Ziemniaki po cabańsku podane!, Chrzanów, lata 70. XX w.;
fot. Adam Biel, zbiory rodzinne Oczkowskich

nieniecę tej nazwy, gdyż towarzyszy ona mieszkańcom tych ziem od dawien dawna, jak opisano to w jednej z XIX-wiecznych gazet²:

Chrzanów odległy jest od Krakowa o 6 i pół mil, a o 2 od granicy Szlaska górnego. Przybywa się do niego koleją żelazną, a następnie pół mili piechotą z Trzebini. Na samym wstępie uderzają nas ogromne piaski, przez które przebyć wypada jak przez drugą Saharę, a gdy huragan zadmie, zasypuje oczy i podróżnika w krytycznym stawia położeniu, nie ma tu bowiem saharских oazów. Co się powiedziało o wie-

Żydzi zajmują tutaj dwie trzecie całej ludności, jedna trzecia przypada na chrześcijan, typowych Chrzanowian zwykle Cabanami zwanych. Chrzanowianie są wzrostu dobrego, szczupli i bladzi, noszą długie kapoty granatowe z wysokimi kołnierzami a krótkim stanem, spodnie do palonych butów, kapelusze wełniane stożkowate z szerokim rondem, są powolni i lubią się gapić. Trudnią się: rolnictwem, sukiennictwem, kapelusznictwem i adwokaturą. Chrzanowianie,

Istnieje hipoteza, iż pochodzące z języka tureckiego słowo *caban*, oznaczające pasterza owiec, jest reliktem tatarskiego osadnictwa w tym rejonie. Sympatycy tej teorii wywodzą, iż tatarscy osadnicy byli protoplastami najstarszych rodów chrzanowskich. Jan Pęckowski, autor monografii Chrzanowa, stanowczo oponuje tej tezie:

Dopatrywanie się w ludności pochodzenia tatarskiego z powodu przezwiska caban nie wytrzymuje krytyki, ponieważ wyrażenie caban jest powszechne w wielu miastach³.

Jego zdaniem, nazwa ta jest zasadna tylko ze względu na rozwinięte w regionie Chrzanowa rolnictwo i hodowlę zwierząt.

Nazwa „ziemniaki po cabańsku” pojawiła się po raz pierwszy w latach 70. XX wieku w menu restauracji „Tęczowa” w Chrzanowie, dziś już nieistniejącej. Za tę potrawę lokal w konkursie ogłoszonym przez Ilustrowany Magazyn Turystyczny „Światowid” został wyróżniony Srebrną Patelnią, która była ówczynie jedną z bardziej prestiżowych nagród gastronomicznych przyznawanych w Polsce.

Spór o nazwę tej potrawy dzielił „cabanów” od dawna. Każda z opcji posiadała swoich zwolenników. Starostwo Powiatowe w Chrzanowie wraz z lokalną gazetą

² Fragmenty tekstu *Chrzanów i Chrzanowianie (Obrazek napisany w r. 1851)*, „Dziennik Warszawski”, 1855, nr 29, s. 4; przedruk: „Kronika Chrzanowska”, 2005, nr 138, s. 7.

³ J. Pęckowski, *Chrzanów. Miasto powiatowe w województwie krakowskim. Monografia z 27 ilustracjami w tekście*, Chrzanów, 1934, s. 143.

„Przełom” ogłosiło w roku 2006 plebiscyt w tej kwestii. Zwyciężyła nazwa „ziemniaki po cabańsku”. Jej ustalenie było początkiem możliwości promowania produktu poza granicami powiatu, a także przystąpienia do procedury jego rejestracji na liście produktów tradycyjnych. Powiat chrzanowski we współpracy z Towarzystwem Przyjaciół Ziemi Chrzanowskiej oraz lokalnymi restauracjami „Stare Mury” i „Barter” uczestniczył w imprezach promujących potrawy tradycyjne i regionalne. Były to m.in.: Targi Przedsiębiorczości i Pracy Małopolski Zachodniej (II miejsce w konkursie i plebiscycie Produkt Lokalny w 2006 roku, wyróżnienie w 2007), II Małopolski Festiwal Smaku (I miejsce w kategorii: gotowe dania i potrawy w oświęcimskim półfinale oraz krakowskim finale na placu Wolnica w 2006 roku), od 2006 roku powiat chrzanowski organizuje Festiwal Ziemniaków po Cabańsku.

Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w sierpniu 2009 roku ogłosił konkurs na najlepszy projekt lub inicjatywę promującą region za pomocą produktu regionalnego lub tradycyjnego „Małopolski produkt tradycyjny”. Podstawowym kryterium zakwalifikowania się do konkursu była udokumentowana tradycja produktu i jego metod wytwarzania. Za tradycyjne metody produkcji uważa się wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Produkt ponadto musiał cechować się wysoką jakością lub wyjątkowymi cechami i właściwościami stanowiącymi element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym jest wytwarzany. W kategorii na najlepszy pomysł promujący region za pomocą produktu regionalnego lub tradycyjnego znalazły się nasze „ziemniaki po cabańsku”.

Po kilku latach starań i przygotowaniu dokumentacji wniosek Starostwa Powiatowego w Chrzanowie o wpisanie ziemniaków po cabańsku na listę produktów tradycyjnych został jednogłośnie przyjęty przez Radę ds. Produktów Tradycyjnych.

17 stycznia 2011 r., zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 Nr 10, poz. 68 oraz 2008 r. Nr 171, poz. 1056 i Nr 216, poz. 1368), po przekazaniu wniosku przez Marszałka Województwa Małopolskiego ziemniaki po cabańsku zostały wpisane na Listę Produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁴.

W czasie imprez plenerowych organizowanych cyklicznie w Muzeum – Nadwiślańskim Parku Etnograficznym w Wygiełzowie i Zamku Lipowcu uczestnicy mają możliwość poznania receptur, smaków, a także zapachów tradycyjnych wiejskich produktów przyrządzanych według starych, przechowywanych przez pokolenia przepisów. Sposób przyrządzania m.in. ziemniaków po cabańsku można śledzić podczas konkursu potraw regionalnych „Przy chłopskim stole” realizowanym od 1995 roku. Zespoły biorące udział w konkursie przygotowują potrawy wywodzące się z tradycyjnej kuchni chłopskiej. Członkowie zespołów w odświętnych strojach

⁴ Pismo ministra rolnictwa i rozwoju wsi do Starostwa Powiatowego w Chrzanowie, Warszawa, 17 I 2011 r.



4, 5. Spotkanie w ramach imprezy Bon Kultury; fot. Agnieszka Oczkowska

dokonują prezentacji potrawy na estradzie: ujawniają jej recepturę i sposób przygotowania. Po prezentacji podają potrawę wszystkim chętnym do degustacji. Impreza ma na celu kultywowanie dawnych tradycji kulinarnych i zwyczajów ludowych. Sprzyja integrowaniu społeczności lokalnej wokół wspólnych korzeni i wartości kulturowych. Ma przesłanie wychowawcze poprzez uczestnictwo wszystkich pokoleń w tych widowiskach oraz uświadamianie dzieciom i młodzieży dziedzictwa kulturowego małych ojczyzn. Towarzysząca jej oprawa muzyczna i ludyczne zwyczaje sprawiają, że ma charakter pikniku folklorystycznego, cieszącego się bardzo dużym zainteresowaniem wśród turystów i miejscowej ludności.

Drugą imprezą, współorganizowaną wraz z Lokalną Grupą Działania „Partnerstwo na Jurze”, promującą tradycyjną kuchnię jest „Ziemniaczysko pod Lipowcem”. Główny punkt programu to oczywiście degustacja ziemniaków po cabańsku. Potrawę przygotowują Koła Gospodyń Wiejskich, które biorą również udział w konkursie na PrzySmaki Chrzanolandii. Celem konkursu jest aktywizacja różnych podmiotów w kierunku zachowania i wykorzystania dziedzictwa kulinarnego powiatu chrzanowskiego oraz promocja Kół Gospodyń Wiejskich z tego terenu. „Ziemniaczany” dzień z roku na rok przyciąga większe tłumy Małopolan i nie tylko.

Oprócz plenerowych imprez grupy zorganizowane mogą posmakować naszego produktu tradycyjnego w ramach oferty Bon Kultury. To inicjatywa samorządu województwa małopolskiego i siedmiu muzeów regionalnych, której celem jest urozmaicenie oferty edukacji kulturalnej oraz stworzenie możliwości odwiedzenia muzeów osobom, które na co dzień napotykają bariery w korzystaniu z propozycji instytucji kulturalnych (m.in. osoby niewidome, niepełnosprawne) lub też do tej pory nie znalazły takiej oferty dla siebie (m.in. osoby starsze). Uczestnicy cyklu „Wspomnień czar” na zakończenie pobytu w Muzeum wspólnie biesiadują przy ziemniakach pieczonych po cabańsku. Z przeprowadzonych wywiadów wynika, iż wiele osób po raz pierwszy ma okazję zapoznać się z naszą tradycyjną potrawą.

Polska kuchnia nie jest jednakowa w każdym zakątku kraju. Dzięki temu jest bardzo wyjątkowa oraz bogata w swojej różnorodności. Kultura kulinarna stanowi ważny element dziedzictwa kulturowego każdego narodu. Ziemniaki po cabańsku stanowią kulinarny skarb powiatu chrzanowskiego.



Mirosław Kuklik

Muzeum Ziemi Puckiej
im. Floriana Ceynowy w Pucku

**ODTWORZONE, TRADYCYJNE POŻYWIENIE REGIONALNE
SZANSĄ NA NOWĄ ATRAKCJĘ
CZY TYLKO CIEKAWOSTKA ETNOGRAFICZNA?
DOŚWIADCZENIA Z PRÓBY WPROWADZENIA
HISTORYCZNEGO POŻYWIENIA RYBAKÓW HELSKICH
NA POTRZEBY FESTYNÓW MUZEALNYCH**

W powszechnym obecnie mniemaniu potrawy pochodzenia morskiego, choć z różnych względów nie przez wszystkich konsumentów tolerowane, są pożywne i zdrowe. Tym należy chyba tłumaczyć ich wielką popularność na festynach i innych spotkaniach towarzyskich. Można nawet zauważyć, że goście obecnie chętniej sięgają po ryby niż po nawet wyszukane produkty mięsne. Gdy bliżej przyjrzymy się współczesnym potrawom podawanym w ramach rybackiego „menu”, stwierdzimy, że rzadko jest ono wykonane w tradycyjny sposób i z naszych rodzimych ryb. Najpopularniejszą i bardzo pożądaną przez konsumentów rybą jest – na przykład – hodowlany łosoś norweski. Węgorz bałtycki jest już praktycznie niedostępny, dlatego serwuje się głównie okazy importowane z Chin, sałatki śledziowe czy rolmopsy wykonywane ze śledzi złowionych na Morzu Północnym. Jeszcze więcej egzotyki jest w formie ich przetworzenia, czego przykładem może być popularna ryba (dorsz lub karp) po „grecku”, nie wspominając już o modnym „sushi” czy o produktach „rybopodobnych” z Dłty Mekongu.

Aby uniknąć takiej „egzotyki”, na potrzeby lokalnych festynów rybackich pracownicy Muzeum Ziemi Puckiej podjęli się próby odtworzenia dawnego pożywienia rybaków kaszubskich. W prowadzonych badaniach poszukiwano głównie potraw, jakie były spożywane przez mieszkańców Półwyspu Helskiego do czasu masowego



1. Współczesny kaszubski poczęstunek rybacki,
dożynki prezydenckie, Spała, 2012 r.; fot. Mirosław Kuklik

pojawienia się tam produktów spożywczych niepozyskiwanych lub wytwarzanych przez nich samych, co rozpoczęło się wyraźnie po uruchomieniu linii kolejowej do Helu w roku 1923.

Według relacji historycznych, mieszkańcy kaszubskiego wybrzeża odżywali się skromnie. Główną masę ich pożywienia stanowiły ryby, które spożywano tu podczas wszystkich posiłków, nawet do przedpołudniowej kawy¹. Tutejsze potrawy zawsze były dobrze osolone, a rybacy chętnie sięgali i po inne przyprawy, takie jak pieprz oraz różnego rodzaju zioła. O powszechności potraw rybnych w jadalniach mieszkańców Półwyspu Helskiego świadczy choćby relacja pochodzącego ze Śląska ks. Konstantego Damrotha, który napisał w roku 1886:

[...] stanęliśmy w Jastarni Puckiej, gdzie się niebawem pokazało, że nasza przezorność względem zabaw i potrzeb gastronomicznych nie była wcale zbyt dużą. Albowiem mieszkańcy Helu, poczynawszy od pierwszego aż do ostatniego, żywią się czy w świętki, czy w piątki li tylko rybami, zaś chleb, mięso, piwo, jarzyny, korzenie i cokolwiek jaka taka ucywilizowana kuchnia wymaga, trzeba sprowadzać z lądu, co przy uciążliwej komunikacji nie łatwo; nie rzadki to więc wypadek, że się bez tych przydatków obejść trzeba².

¹ L. Malicki, *Ryba jest smaczna*, „Litera”, 1962, nr 1–2, s. 3.

² K. Damroth, *Szkice z ziemi i historii Prus Królewskich. Listy z podróży odbytej przez Czesława Lubińskiego*, Gdańsk, 1886, s. 81–82.

Z kolei Alfred Świerkosz, autor popularnych przewodników oraz artykułów prasowych o kaszubskim wybrzeżu, pisał w okresie międzywojennym:

Rybacy żywią się jednak nieco skromniej niż ludność na stałym lądzie. Za każdą rzeczą trzeba jeździć do wsi rolniczych; miejscowe kartofle zupełnie nie wystarczają, sprowadza się je więc z okolic Pucka. [...] Pożywienie ludności kaszubskiej nie jest nigdy wybredne, jest jednak zdrowe i obfite. Składa się ono z różnych gatunków ryb. Są one z reguły nadzwyczaj słone, a żartem wcale nie jest fakt, że najwyszukańsze ciastka kremowe, sprowadzane obficie w czasie sezonu do poszczególnych miejscowości półwyspu, rybacy solą, gdyż inaczej „frykas” ten jest mdły i nie smakuje. [...] W okresie, kiedy jest mniejszy zbyt na ryby, Kaszubi całymi masami solą w beczkach flądry, łososie lub szproty do domowego użytku. Są wypadki, że na śniadanie u rybaka można dostać ryby, a potem na obiad i na kolację³.

Szczególne zainteresowanie badaczy odtwarzających dawne kaszubskie jedzenie zwróciły następujące, niegdyś popularne potrawy:

- *bandczy na węgliszkach*,
- *ksynë z pulkami*,
- zupa z łbów ryb, zaprawiana roztartą ikrą lub mleczem dorszowym z mąką,
- *prażnica* (jajecznicza) na solonym węgorku,
- *krewetki (kraby)*,
- mięso (w tym wątroba) z ssaków morskich,
- wrona nadziewana *brzadem*.

I choć wielu z nich nie uda się już obecnie wprowadzić do poczęstunku regionalnego podczas imprez muzealnych, warto przynajmniej zachować ich opis.

1. ***Bandczy na węgliszkach*** to popularne bałtyckie flądry, suszone w okresie letnim w słońcu na specjalnych rusztowaniach (il. 2). Rybom obcinano głowy, czasami też ściągano skórę, zwłaszcza w przypadku starszych okazów i przede wszystkim dobrze czyszczono. Potem zawiązywano za ogon sznurek i wieszano na żerdziach, tak by tuszki nie stykały się ze sobą. Czas suszenia zależał od temperatury i wielkości fląder – mniejsze dość szybko były gotowe⁴. Obsuszone można było spożywać od razu lub poddawać je wędzeniu. Szczególnie ceniono flądry opalane w kaflowej kuchni na rozżarzonych węgielkach, koniecznie drzewnych. Wcześniej zawijano je w papier gazetowy, którego resztki zeszkrobywano później nożem wraz z popiołem. Zdarzało się również, że dobrze wysuszone w słońcu ryby zawieszano na drutach pod szerokim okapem pieca kuchennego, ewentualnie na strychu lub w komorze, by stanowić – w razie potrzeby – rezerwę żywnościową rybackiej rodziny na trudne okresy bezrybia lub sztormów⁵. Wisząc tak nieraz przez wiele miesięcy, stały się

³ A. Świerkosz, *Nagie kluski – gapi rosół*, „Kaszuby”, 1936, nr 10, s. 5.

⁴ Relacja Pauli Muży z Helu, maszynopis w zbiorach Muzeum Ziemi Puckiej.

⁵ Relacja Józefa Budzisa z Pucka, maszynopis w zbiorach Muzeum Ziemi Puckiej.



2. Obsuszanie flądry w słońcu, Hel, lata. 20. XX w.;
fot. H. Gąsiorowski, pocztówka ze zbiorów Mirosława Kuklika



3. Wysuszone flądry
w dymniku kuchennym,
Karwia, lata. 30. XX w.;
zdjęcie ze zbiorów
Mirosława Kuklika

twarde jak kamień, ale gdy trzeba było po nie sięgnąć, po obgotowaniu, znakomicie nadawały się do spożycia (il. 3). Tą metodą, nazywaną popularnie *na węgliszkach*, smażyono również większe śledzie.

2. Węgorz był rybą zbyt cenną i chodliwą, by mógł często pojawiać się na stole rybackiej rodziny. Jedynie z myślą o świętach Bożego Narodzenia zapobiegliwie załogi odkładały z każdego lepszego połowu po jednej sztuce, którą przekazywano żonie szypra do zasolenia w kamionkowym garnku lub drewnianej beczce. Tak zgromadzone węgorze były w Wigilię wydawane wszystkim członkom rybackiej grupy połowowej, by uświetniły świąteczny posiłek⁶. Na co dzień, w okresie połowu tej ryby jadano tylko wypatroszone wnętrzności – jelita, nazywane po kaszubsku *ksynë*. Takie *ksynë z pulkami* (czyli ziemniakami) były niegdyś rarytasem rybackiej kuchni – dziś jednak już mało kto odważyłby się je zjeść.

Najlepszy do uzyskania tej potrawy był węgorz srebrzysty, twardy i tłusty, któremu po rozcięciu brzucha wyjmowano wnętrzności. Najpierw usuwano z nich ostrożnie żółć. Trzeba było uważać, żeby jej nie naruszyć, bo wtedy *ksynë* stawało się gorzkie i było już do niczego. Po oczyszczeniu gotowano je w rosole. We wnętrznościach szczególnie ceniono dużą węgorzową wątrobę, którą cięto w grube plastry i przyprawiano cebulą oraz pieprzem. Po ugotowaniu (albo uduszeniu) stawała się ona twarda, ale smaczna.

Osobno gotowano ziemniaki w mundurkach, tzw. *pulczy*, które wrzucano do gotujących się węgorzowych jelit. Podobno talerz takich węgorzowych flaków był wielkim delikatesem⁷.

Każdy węgorz przed przygotowaniem do solenia, wędzenia czy gotowania w galarecie był czyszczony poprzez drapaniem nożem „na białutko”. Aby tę śliską rybę można było obrobić, moczono ją najpierw w solance – po takiej kąpieli skóra schoodziła znacznie łatwiej (il. 4). Wyczyszczonego węgorza przed zasoleniem wieszano się na noc na gwoździu, żeby obsechł. Dawniej usuwano mu także z ogona „żyłę”, bo psuła smak. Znajduje się ona w kręgach głównej ości, tzw. jesiotry, i przebiegała od głowy do ogona. Takie wyciąganie żyły było trudną pracą. Zaczynało się od ogona – węgorz jest tam płaski i nieraz, gdy się nim poruszało, wychodziła ona stosunkowo łatwo. Ale zazwyczaj, zwłaszcza gdy węgorz był stary, polegało to na praktycznym jej wycięciu⁸.

3. Popularnym posiłkiem dawnych rodzin rybackich, spotykanym często jeszcze i dziś jest **zupa z łbów różnych ryb**, ale rzadko się obecnie ją zaprawia roztartą ikrą lub mleczem dorszowym. To danie było uważane dawniej za doskonałe pożywienie,

⁶ T. Guttówna, *Obrzędy, wierzenia, zwyczaje i przesady wśród rybaków polskiego wybrzeża*, „Prace i Materiały Etnograficzne”, 1950/1951, t. VIII/IX, s. 475.

⁷ Z. Prószyński, *Z belferskiego podwórka. Wspomnienia z Kaszub*, Gdańsk, 1984, s. 125.

⁸ Tamże.



4. Rybaczki oprawiające węgorze, Jastarnia, lata 20. XX w.;
pocztówka ze zbiorów Mirosława Kuklika

smaczne i zdrowe, ale dziś nie każdemu trafiłoby do gustu. Warto też zauważyć, że dawniej rybacy kaszubscy nie konsumowali ryby bez głowy i płetw, uważając, że ich brak obniża walory smakowe⁹.

4. Cenionym nadal i chętnie serwowanym na Kaszubach podczas świątecznych oraz niedzielnych śniadań daniem jest **prażnica** (jajecznica), dziś najczęściej wykonywana na boczku lub wędzonce, podobnie jak w całym kraju. Dawniej rybacy przygotowywali ją na solonym węgorzu, ponieważ mięso było jeszcze większym rarytatem. W tym celu moczone go kilka razy w zmienianej wodzie, krajano w poprzek na cienkie plasterki i smażyło na patelni, a potem dodawano rozbite jaja¹⁰. Ta potrawa na pewno trafiłaby i do współczesnych gustów.

5. Mało osób w naszym kraju zdaje sobie sprawę, że w Bałtyku żyją **krewetki**, nazywane przez Kaszubów krabami, i że – od biedy – nadają się do jedzenia. Gdy uda się je złapać (co nie jest takie proste) w odpowiedniej ilości za pomocą specjalnych sieci (il. 5, 6), można je ugotować na oleju, aż zabarwią się na czerwono, i zjadać jak chrupki. Niestety, ich niewielkie rozmiary i sporadyczność występowania nie po-

⁹ L. Malicki, *Ryba jest smaczna...*, s. 3.

¹⁰ Z. Prószyński, *Z belferskiego podwórka...*, s. 125.



5, 6. Połów krabów za pomocą
specjalnej sieci, tzw. ciezadła,
i jego efekt, Kuźnica, 2007 r.;
fot. Mirosław Kuklik

zwalają na masową konsumpcję – obecnie bałtyckie krewetki są raczej kulinarną ciekawostką. Natomiast w prasie międzywojennej zdarzały się i takie o nich informacje:

*Krewetki oprócz tego, że są przynętą na węgorze, służą również, nie zważając na swe drobne wymiary, do spożycia. Mięso ich jest może nawet smaczniejsze niżeli zwykłego raka*¹¹.

6. W przeszłości popularne były także **potrawy z morskich ssaków**: bałtyckich fok i morświnów, które chwymane okresowo – zwłaszcza w okresie zimowym – stanowiły cenne uzupełnienie lokalnego pożywienia.

Polując na foki z łodzi za pomocą broni palnej, rybacy starali się nie dopuścić do zatonięcia martwego zwierza, gdyż w ten sposób tracili wiele cennych surowców oraz urzędową premię za jego zabicie, udzielaną do wybuchu II wojny światowej. Mięso z fok, chociaż cuchnące tranem, było jadalne i często – w okresach złodzenia wybrzeża – stanowiło główne źródło pożywienia rodzin rybackich (il. 7). Za przysmak uważano foczą wątrobę¹². Co ciekawe, mięso z fok uważano za pożywienie postne. Z fok wytapiano również tłuszcz (z dorosłego osobnika uzyskiwano od 50 do 60 l tej substancji), który służył jako impregnat do skórzanych butów rybackich, konserwacji skórzanych uprząży w gospodarstwach rolnych, a także stosowany był jako lekarstwo na niektóre dolegliwości, głównie płucne. Smarowano nim plecy chorego, a niekiedy również pito w małych ilościach. Przed wynalezieniem nafty bardzo często tłuszcz z fok używano na wybrzeżu jako paliwo do lampek oświetlających pomieszczenia.

Jedzono także mięso morświnów (ssaków bałtyckich przypominających delfiny), które często wpadały w rybackie sieci łososiowe (il. 8). Z nich również ściągano tłuszcz, który oprócz przeznaczenia wspomnianego u fok służył również – w czasie, gdy nie było innego oleju, np. podczas okupacji – do smażenia potraw, choć, jak wspominają rybacy, smród był przy tym wielki. Mięso z morświnów uważano za bardzo dobre. Trzeba było uważać przy jego oprawianiu, jeżeli nie zrobiło się tego delikatnie i zbyt je pocięto, stawało się niesmaczne. Skwarki z morświnów spożywano jeszcze po II wojnie światowej¹³.

7. Ciekawą historią kulinarną opisywaną przez wielu badaczy, lecz obecnie wstydliwie przemilczaną przez mieszkańców Półwyspu Helskiego, było spożywanie wron. I chociaż **pieczone wrony**, jak zgodnie wspominali dawni rybacy, były oczekiwanym daniem wielkanocnym o smaku porównywalnym do mięsa perliczki, obecnie uważa się to za dziwactwo. Szkoda, bo podawana na festynach wrona nadezwana *brzadem* (suszonymi owocami) mogłaby się stać regionalnym przebojem kulinarnym.

¹¹ Anonim, *Z Wybrzeża*, „Żeglarz Polski”, 1927, nr 24–25, s. 4.

¹² Anonim, *Cokolwiek o Jastarni i półwyspie Helu*, „Pielgrzym”, 1874, nr 12, s. 92.

¹³ Relacja Pauli Muży z Helu, maszynopis w zbiorach Muzeum Ziemi Puckiej.



7. Foki były pod koniec XIX w. częstymi gośćmi na naszym wybrzeżu, chętnie na nie polowano, a ich mięso konsumowano; fot. Wojciech Waśkowski



8. Rybacy z Helu z morświnem, okres międzywojenny – mięso tych ssaków bałtyckich, które uważane są dziś za gatunek zagrożony wyginięciem, było uważane za przysmak, porównywalny z dobrą wołowiną; zdjęcie ze zbiorów Muzeum Ziemi Puckiej

Wrony, które masowo pojawiały się dawniej w okresie wiosennym nad Półwyspem Helskim, zdaniem rybaków, były ptakami, które przylatywały z kraju i dlatego ich mięsa nie czuć było tranem. Całe stada fruwały wzdłuż brzegu, zawracając, napotkawszy na swojej drodze morze. Wykorzystywali to młodzi chłopcy, którzy zakopywali w wydymowym piasku specjalnie przygotowane pułapki, nazywane *klepcami*. Ponad grunt wystawała tylko przynęta w postaci szproty lub śledzia. Łowy zazwyczaj się udawały. Pozostało jeszcze tylko przygotowanie mięsa. W tym celu wrony skubano i patroszono, niekiedy ściągano również z nich skórę, choć według wielu znawców traciły ono wtedy wiele ze swego znakomitego aromatu. Następnie porządnie zasalano (jak wspominaliśmy wcześniej, preferowało się tu słone potrawy) i pieprzono do smaku.

Tak przygotowane mięso czekało na czas wielkanocny, bowiem – jak napisała w roku 1937 Bożena Stelmachowska¹⁴ – był to świąteczny specjał, którego nie jadano w poście za wyjątkiem Kwietnej Niedzieli (Niedzieli Palmowej). A w Wielką Sobotę wieczorem, gdy wyposażeni w *knarë* (wielkopostne dzwonki) chłopcy głośno wołali *Wégnojta post, a kladzeta wrone w grop!*, obwieszczając koniec postnej wstrzemięźliwości, rozpoczynano ostatni etap przygotowywania wronich potraw. Zasalonego ptaka wypychano *brzadowym* (wykonanym na bazie suszonych owoców) nadzie-

¹⁴ B. Stelmachowska, *Rok obrzędowy na Pomorzu*, Toruń, 1933, s. 43.



9. Pospolita mewa, w trudnych czasach również trafiała na rybacki stół;
zdjęcie ze zbiorów Muzeum Ziemi Puckiej

niem, nacierano majerankiem, wkładano na odpowiedni czas do pieca i specjał był już gotowy. Można było też przyrządzić rosół na wroniej okrasie – z ziemniakami, przyprawiony cebulą i *kubabami*, czyli zielem angielskim, oraz liśćmi bobkowymi¹⁵.

Mięso tych ptaków ceniono sobie również w nadbałtyckich miejscowościach Litwy i Łotwy: *Podobnych sideł do chwytania wron używa się na wybrzeżu litewskim i łotewskim i wspomina się tam o jadaniu przez lud litewski wroniego mięsa*¹⁶.

Po II wojnie światowej zanikł wśród mieszkańców Półwyspu Helskiego zwyczaj przygotowywania potraw wielkanocnych z wron.

W trudnych czasach zdarzało się również, że rodziny rybackie jadły mewy (il. 9), przyprawiane podobnie jak wrony, przy czym zawsze utrzymywał się w ich mięsie tranowy posmak, dlatego nieraz obgotowywano je dwukrotnie. Powszechnie, zwłaszcza zimą, łapano też dzikie kaczki.

Wielu uznanych badaczy z czasów „dobrobytu” socjalistycznego pisało, że wronie i mewie potrawy świadczyły pośrednio o ubóstwie wielodzietnych rybackich rodzin, które, aby się wyżywić, musiały uciekać do tak niewybrednych dań. Trudno o bardziej uproszczony pogląd. Wykorzystywanie w kuchni rybaków oryginalnych lokalnych surowców świadczy tylko o ich pomysłowości i przezorności. Zresztą, któż inny potrafiłby tak zręcznie chwytac wrony?

¹⁵ Relacja Franciszka Struka z Jastarni, maszynopis w zbiorach Muzeum Ziemi Puckiej.

¹⁶ A. Fischer, *Pierwiastki bałtyckie w ludowej kulturze kaszubskiej*, Lwów, 1934, s. 553.

Warto też wspomnieć o ulubionych, tradycyjnych napojach kaszubskich rybaków. Na co dzień chętnie pili kawę zbożową z palonego żyta, jęczmienia czy pszenicy lub naturalną z domieszką cykorii i mlekiem. Popularna była też herbata miętowa z mlekiem, ale bez cukru. Rybacy pili też – szczególnie w swoje święta – piwo bawarskie (produkowane w Pucku lub Gdańsku), po które sięgały chętnie również kobiety, słodząc je cukrem. Natomiast nie pili w nadmiarze wódki¹⁷. Młodzi mężczyźni z rybackich wiosek często destylowali z eteru, octu, cukru i goździków swoje wino, które nazywali „rybackim”.

Ta krótka charakterystyka wybranych potraw, stanowiących dawniej pożywienie kaszubskich rybaków, oczywiście nie jest pełna i nie wyczerpuje tematu. Z zachowanych i odtworzonych przekazów wiemy, że jadali oni skromnie, swoje potrawy przygotowując ze składników, które mogli zdobyć samodzielnie. Z *kraju* (tak nazywano wszystkie tereny poza Półwyspem Helskim) sprowadzali przede wszystkim ziemniaki oraz maślanek i chleb. Maślanek mieszano z ziemniakami albo z kaszą ugotowaną na gęsto. Ziemniaki do konsumpcji obierano lub spożywano w mundurkach albo przygotowywano w formie klusek ziemniaczanych z mlekiem. Do ulubionych potraw rybaków należały również gotowane suszone owoce z kluskami.

Jadłospis rybacki podlegał sezonowym zmianom – o czym dziś w czasach, gdy o każdej porze roku możemy nabyć praktycznie wszystkie gatunki ryb – rzadko już zdajemy sobie sprawę. To, co trafiało na stół, zależało od tego, co się aktualnie poławiało.

Rozpatrując dawne rybackie potrawy pod kątem możliwości ich wprowadzenia do poczęstunku regionalnego podczas imprez muzealnych, mamy świadomość, że – poza kilkoma wyjątkami – są one już dla współczesnego konsumenta zbyt egzotyczne i nie odpowiadają współczesnym gustom smakowym, a wiele z gatunków wykorzystywanych dawniej zwierząt morskich jest już trudno dostępnych lub należy do objętych ochroną.

Wszystkie dobre gospodynie wiedziały, że każda ryba wymaga innego, specyficznego sposobu przyrządzania. Na przykład smażyć dorsza, kaszubskie gospodynie uważają, że odwrócić go można tylko raz. Patelnia musi przy tym być bardzo gorąca, do tego należy dodać dużo cebuli, a najlepszy tłuszcz to olej, na którym smażona ryba „trzyma się”. Jest jednak więcej produktów i dawnych sposobów przygotowania potraw – na przykład ich smażenia, gotowania czy wędzenia – które warto przypominać i odtwarzać, a Muzeum jest dobrym miejscem do prowadzenia takich działań.

¹⁷ C. Girth, *Geschichte und Beschreibung der Halbinsel Hela bis auf die neuste Zeit*, „Nordost-deutsche Städte und Landschaften“, No. 9, Danzig, [1891], s. 23.



Tomasz Liboska

Muzeum – Górnośląski Park Etnograficzny
w Chorzowie

WOJNA O KOŁOCZ

– PRZYSZYNEK DO ROZWAŻAŃ O ZNACZENIU PRODUKTU TRADYCYJNEGO W WOJ. ŚLĄSKIM

W „Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej” z 27 lipca 2011 roku opublikowano rozporządzenie Komisji Europejskiej rejestrujące z dniem 22 lipca 2011 roku *kołocz śląski/kołacz śląski* jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Wbrew pozorom to bardzo znamienna data, bowiem wspomniane rozporządzenie kończy pierwszą bitwę swoistej wojny prowadzonej, co najmniej od 2007 roku, przez województwo opolskie i województwo śląskie. Oczywiście terminologia militarna w tym przypadku to gruba przesada rodem z rzeczywistości medialnej, w której zresztą cała sprawa znalazła spory wydzźwięk. Niemniej jednak możemy mówić tu zarówno o konflikcie interesów branży producenckiej, jak i rozgrywce o szeroko pojmowany prestiż. Przypominam, że ta wojna nie toczyła się o przysłowiową pietruszkę, tylko o *kołocz* śląski – jeden z kulinarnych symboli regionu. No właśnie, którego?

Kołocz to pieczywo obrzędowe. Jak większość składników kultury o obrzędowej genezie, również *kołocz* pozostaje najmniej podatny na zmiany, dzięki czemu kształtuje w sposób szczególny kulinarną tożsamość regionu. *Kołocz* wypiekany był przy okazji wesel, na których pełnił funkcję pieczywa obrzędowego, zgodnie ze zwyczajem przysła panna obdarowywała nim wszystkich gości weselnych, sąsiadów, znajomych, poza tym podawano go w trakcie uczty weselnej. Z czasem drożdżowe ciasto z makiem, serem, kruszonką zaczęto wypiekać z okazji innych świąt i uroczystości rodzinnych¹.

¹ I. Białas, *Tradycje kulinarne*, w: *Ludowe tradycje. Dziedzictwo kulturowe ludności rodzimej w granicach województwa śląskiego*, red. B. Bazieli, Wrocław – Katowice, 2009, s. 222.

Wracając do sedna sprawy – to właśnie opolscy cukiernicy przy współudziale radnych powołali Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego, które to ciało, nie zważając na żmudne procedury unijne, szczęśliwie doprowadziło do rejestracji produktu przez Komisję Europejską². Fakt ten niesie za sobą poważne skutki prawne, ponieważ każdy produkt zarejestrowany i wpisany przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności zyskuje daleko idącą ochronę prawną. Chodzi tu przede wszystkim o zastrzeżenie nazwy produktu. Po wpisaniu produktu do europejskiego rejestru nikt na terenie Unii nie może bezprawnie tej nazwy używać. Polityka Unii jest tu wyjątkowo restrykcyjna. Nadanie produktowi jednego z wymienionych certyfikatów wiąże się z objęciem nazwy produktu ochroną prawną przed wszelkimi próbami fałszowania bądź podszywania się pod zarejestrowaną nazwę. Na szczęście, prawo to należy wyłącznie do producentów, którzy jako pierwsi złożyli wnioszek, ale także do wszystkich innych producentów z danego obszaru geograficznego, którzy stosują się do warunków produkcji, zawartych w specyfikacji produktu. Specyfikacja ta precyzyjnie określa, jak, kiedy i gdzie można dany produkt wytwarzać, by używać objętej ochroną nazwy produktu³.

Tym samym producenci z województwa śląskiego mają prawo do wyrobu certyfikowanych produktów. Jednak pozostaje wrażenie, iż prawdziwy *kołocz* śląski to ten wypiekany przez opolskich cukierników. Tutaj też można upatrywać prawdziwego źródła opisywanego konfliktu.

Należy w tym miejscu zauważyć, iż *kołocz* w takiej formie i o analogicznej funkcji nie był nigdy kulinarną specyfiką wyłącznie tego czy innego górnośląskiego subregionu, jego zasięg pozostawał szerszy i nijak nie pokrywał się z granicami obecnie funkcjonujących województw śląskiego i opolskiego. W podobnych przypadkach, a jest ich wiele, ujawnia się niedoskonałość przyjętego w UE mechanizmu rejestracji produktu. Dodatkowo sytuację komplikuje fakt, iż tradycyjne produkty i potrawy regionalne nigdy nie mają jednego twórcy, często natomiast występują w wielu wariantach.

Elżbieta Szot-Radziszewska w jednym ze swoich wystąpień poświęconych podobnej tematyce stawia ważne pytania: co właściwie powinniśmy rozumieć pod pojęciami produkt lokalny, regionalny i tradycyjny, jaki jest zakres znaczenia każdego z tych pojęć? Według Szot-Radziszewskiej, produkt lokalny jest wytwarzany od pokoleń w subregionie, obejmującym jedną bądź kilka miejscowości, które znane były właśnie z jego wytwarzania. Produkty regionalne występują na znacznie szerszym obszarze, zaś ich wytwarzanie powiązane jest z określonymi warunkami fizjograficznymi danego regionu, przy czym wytwarzane są tradycyjnymi metodami od pokoleń i często mają regionalną nazwę. O ile każdy produkt lokalny i regionalny musi

² A. Pustulka, *Śląsko-śląska wojna o kołocz*, „Dziennik Zachodni”, 23 VIII 2011.

³ J. Jasiński, *Rejestracja i ochrona nazw geograficznych i tradycyjnych produktów rolno-spożywczych*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 2007, nr 10, s. 22–23.

być tradycyjny, o tyle nie każdy produkt tradycyjny pozostaje powiązany z konkretnym regionem⁴.

Wyrazistym przykładem tak pojmowanego produktu regionalnego jest ser owczy – *oscypek*. Jak pamiętamy, również on stał się przedmiotem sporu pomiędzy polskimi a słowackimi wytwórcami, choć jest wyrabiany w identyczny sposób po obu stronach Tatr. W tym przypadku także decyzja Komisji Europejskiej miała mocno arbitralny charakter, w potocznym rozumieniu eliminujący konkurencję.

Co ciekawe, *kołocz* nie był jedynym powodem dzielącym województwo śląskie i opolskie. Zwaśnione strony w tej kulinarnej wojnie wytoczyły jeszcze cięższe działło, mianowicie *krupniok* śląski. Jeśli dziś łatwiej wyobrazić sobie Katowice jako „miasto ogrodów”, o tyle nie sposób wyobrazić sobie śląskie menu – zwłaszcza w okręgu przemysłowym – bez *krupnioka*. Jest bowiem obok ziemniaczanych klusek, rola-dy i modrej kapusty jednym z najważniejszych kulinarnych stereotypów Ślązaka. Obok takich elementów, jak *familok* czy *gruba*, *krupniok* kształtuje złożony, językowy obraz całego regionu⁵.

Ten tradycyjnie wyrabiany w okresie świniobicia przysmak sporządzano ze świeżej krwi, podrobów, kaszy gryczanej, tworząc farsz osadzony w świńskim jelicie⁶. Przykrą niespodzianką pozostaje fakt, iż *krupniok* został uznany przez jeden z portali internetowych najobrzydliwszą potrawą na świecie, pozostawiając w tyle między innymi danie z nietoperza czy ser z larwami. Również i w tej historii nie brakowało medialnej dramaturgii, tym razem jednak strony doszły do zgody: 27 lutego 2012 roku w Urzędzie Wojewódzkim w Katowicach zawarto porozumienie, w myśl którego obie strony zgodziły się przystąpić do wspólnych starań o rejestrację produktu⁷.

Pozytywne rozwiązanie sporu nie zmienia faktu, iż obie sprawy budziły silne emocje po obu stronach. Cała ta wojna ujawniła przy okazji dwie rzeczy: pierwsza z nich to wspomniana już niedoskonałość mechanizmów rejestracji produktów przyjętych przez unijne agendy, druga to nagła erupcja uczuć związanych z poczuciem własnej tożsamości regionalnej. Ten aspekt zasługuje na szersze opracowanie. Warto tylko zaznaczyć, iż wokół z pozoru błażej historii rejestracji konkretnego produktu możemy zaobserwować procesy, u których podłoża leży podstawowa, kulturowa dychotomia „swój – obcy”.

Poza unijnymi rejestrami istnieją również krajowe Listy Produktów Tradycyjnych. W Polsce za prowadzenie rejestru produktów o określonym pochodzeniu geograficznym i tradycyjnej jakości – w rozumieniu przepisów unijnych – odpo-

⁴ E. Szot-Radziszewska, *Rola etnografii w identyfikacji produktów tradycyjnych i regionalnych*, tamże, s. 31–33.

⁵ A. Miszta, *Tradycyjne potrawy śląskie i ich obecność we współczesnej kulturze regionalnej*, w: *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, red. R. Stolična, A. Drożdż, Cieszyń – Katowice – Brno, 2010, s. 275.

⁶ H. Wesołowska, *Osadnictwo, budownictwo, mieszkanie, pożywienie*, w: *Kultura ludowa śląskiej ludności rodzimej*, red. D. Simonides, P. Kowalski, Wrocław – Warszawa, 1991, s. 64.

⁷ A. Pustułka, *Krupniok produktem regionalnym*, „Nasze Miasto”, 10 II 2012.

wiedzialne jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wszelkie działania podejmowane są w myśl Ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktów tradycyjnych. Zgodnie z wytycznymi ustawodawcy, na listę wpisywane są produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiąc element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane, oraz będąc elementem tożsamości społeczności lokalnej. Za tradycyjne uważa się metody produkcji wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Lista Produktów Tradycyjnych ma na celu rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami⁸.

Powracając ostatni raz do terminologii militarnej – w przypadku Listy krajowej możemy mówić o prawdziwym wyścigu zbrojeń. Poszczególne województwa prześcigają się nawzajem w ilości produktów zarejestrowanych. I tak na przykład województwo śląskie zarejestrowało dotychczas 127 produktów, liderem rankingu w chwili obecnej pozostaje województwo pomorskie, które zarejestrowało aż 134 produkty. Niestety, również i w tym przypadku przyjęte rozwiązania mogą rodzić sytuacje co najmniej konfliktowe. Szczególnie zapis o 25-letnim udokumentowanym okresie wytwarzania danego produktu budzi niejaki zdziwienie. Uznając produkt żywnościowy za element szerszego dziedzictwa kulturowego danego regionu, każda próba datowania owego dziedzictwa stanowi zadanie co najmniej karkołomne. Dodatkowe trudności pojawiają się, kiedy przyjmiemy, że potrawy o charakterze regionalnym – ich składniki wyznaczały w dużej mierze środowisko naturalne, jednak zawsze były one otwarte na miejscowe wymiany wpływów i zmiany wprowadzane przez nowe surowce dające się przystosować do regionalnej tradycji⁹. Z pewnością łatwiej o konserwatyzm form w innych aspektach kształtujących dziedzictwo regionalne, niekoniecznie w kuchni.

Na zakończenie ogólniejsza uwaga. Przeglądając krajowe listy produktów tradycyjnych, zauważymy, że dominują tam potrawy świąteczne. Szukając za wszelką cenę różnorodności regionalnej, nie może być zresztą inaczej, bowiem cechą charakterystyczną codziennego pożywienia ludowego była monotonia. Analizując sposoby odżywiania w obrębie kultury ludowej, dostrzeżemy raczej spożywanie często tych samych potraw przez cały dzień. Warto o tych zależnościach pamiętać, podejmując wszelkie akcje promocyjne i konkursowe dotyczące tradycyjnego pożywienia. Łatwo bowiem wytworzyć zafałszowany obraz rzeczywistości, w której to wiejski, codzienny stół ugina się pod ciężarem urozmaiconego i bogatego menu. Jak podaje Zofia Szromba-Rysowa w swojej obszernej analizie pożywienia wiejskiego na Śląsku, ograniczona konsumpcja nie funkcjonowała jedynie w okresach świątecznych i to właśnie święta wprowadzały kulinarne urozmaicenie spożywanych potraw¹⁰. Niech żyją święta!

⁸ „Dz.U.”, 2005, nr 10, poz. 68.

⁹ F. Fernández-Armesto, *Wokół tysiąca stołów, czyli Historia jedzenia*, przeł. J. Jackowicz, Warszawa, 2003, s. 246.

¹⁰ Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław, 1978, s. 77.



Magdalena Bartosiewicz

Muzeum w Łowiczu – Skansen w Maurzycach

**DRUGIE ŻYCIE CHLEBOWEGO PIECA.
REALIZACJA PROJEKTU
„SMAK DZIECIŃSTWA – PIECZYWO CODZIENNE
I OBRZĘDOWE W TRADYCJI REGIONU ŁOWICKIEGO”**

Tematyka dotycząca wypieku i spożywania pieczywa w regionie łowickim oraz zwyczajów z tym związanych pojawia się w licznych publikacjach dotyczących życia Księżaków Łowickich, powstających od końca XIX i na początku XX wieku. Rozproszone informacje o tradycjach kulinarnych, w tym piekarniczych, zawarte m.in. w prasie, literaturze pięknej, naukowej, na kartach wspomnień biograficznych¹ w latach 60. XX wieku zebrał i całościowo opracował, podpierając je szeroko zakrojonymi badaniami terenowymi, Jan Piotr Dekowski, etnograf i kustosz Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi. Jego praca *Z badań nad pożywieniem ludu łowickiego (1880–1939)*² stanowi do dziś nieocenione kompendium wiedzy dotyczącej specyfiki kulinarnej regionu łowickiego.

Na tradycyjnej łowickiej wsi spożywano różnorodne gatunki pieczywa codziennego i obrzędowego. Do pierwszego rodzaju należy zaliczyć przede wszystkim chleb, a także, co charakterystyczne dla Łowickiego, pieczone przy jego wypieku inne rodzaje pieczywa, np. *wychopnie* – podpłomyki, placki ze względu na skład nazywane *kartoflorzami*, *burocorzami*, *marchwiorzami* i *baniokami*, pierogi z kaszy jagła-

¹ Wymienić tu należy m.in.: W. S. Reymont, *Chłopi* (pierwsze wyd. 1904–1909); „Kalendarz Ziemi Łowickiej za rok 1910”, Łowicz, 1909; A. Chmielińska, *Księżacy (Łowiczanie)*, Kraków, 1925; też, *Z życia Księżaków*, Łowicz, 1935; T. Kurczak, *Jak daleko pamięć sięga*, Warszawa, 1958; A. Świątkowska, *Wnętrze chałupy księżackiej XIX i XX w.*, „Polska Sztuka Ludowa”, 1966, nr 1.

² J. P. Dekowski, *Z badań nad pożywieniem ludu łowickiego (1880–1939)*, „Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi”, 1968, nr 12.



1. Piec chlebowy z Otolic przed przeniesieniem do Skansenu w Maurzycach, 2010 r.;
fot. Magdalena Bartosiewicz

nej, bułki codzienne – *szczodroki*, podpłomyki z ciasta kluskowego czy praśne placki z mąki razowej i wody. Pieczywo obrzędowe obejmowało wypieki weselne, wśród których znajdowały się *kołacze*, zwane też *plackami*, w dwóch rodzajach: *podrzędne*, dla gości weselnych, oraz tzw. *stolniki*, powiązane z osobą panny młodej. Na wesela pieczono także bułki i ciastka, tzw. *kukielki* i *orzechy*. Różne gatunki pieczywa przygotowywano na święta związane z rokiem obrzędowym. Były to m.in. wielkanocne placki, zaduszkowe bułki – *perebuski* i bułeczki o tej samej nazwie, co pieczywo codzienne – *szczodra*ki, wręczone kołédnikom w tzw. *szczodry wieczór*, czyli wigilię Trzech Króli.

W 2010 roku Muzeum w Łowiczu otrzymało darowiznę: wolno stojący, ceglany piec chlebowy, który przekazała do Skansenu w Maurzycach Felicja Białas, mieszkanka Otolic, urodzona w 1924 roku. Obiekt został wybudowany w okresie międzywojennym przez lokalnego zduna na zlecenie jej ojca – gospodarza Jana Tomali. Przez wiele lat służył rodzinie. Wypiekano w nim chleb, ciastka i ciasta na Wielkanoc i Boże Narodzenie oraz uroczystości rodzinne, jak wesela czy chrzciny. Jeszcze w latach 80. XX wieku piec był czynny. Pieczono w nim m.in. ciasta na komunie wnuczek Felicji Białas. Jak wspominała właścicielka, za czasów jej dzieciństwa w większości gospodarstw w Otolicach znajdowały się piece chlebowe. W latach 70. XX wieku we wsi zostały już tylko dwa, w tym jeden użytkowany. Pozostałe zostały rozebrane lub uległy powolnej destrukcji. Podobny los spotkał większość tego



2. Uczestnicy warsztatów w trakcie przygotowywania figurek obrzędowych, Skansen w Maurzycach, 2012 r.; fot. Magdalena Bartosiewicz

typu obiektów, niegdyś powszechnych na podłowickich wsiach. Obecnie zachowały się już tylko pojedyncze piece, które w zdecydowanej większości nie są użytkowane i ulegają stopniowej degradacji.

Pracownicy Muzeum, którzy pojawili się w Otolicach, zastali piec z zapadającym się dachem, bez drzwiczek zamykających wsad i rysującymi się pęknięciami na powierzchni ścian bocznych, jednak w stanie na tyle dobrym, by go uratować i przenieść do Skansenu w Maurzycach. W 2011 roku wykonano dokumentację, obiekt zdemontowano i przewieziono do Muzeum. Postanowiono posadzić go w obrębie odtwarzanej wsi typu ulicówka, przy chałupie z wyposażeniem z okresu międzywojennego, gdyż w tym czasie pojawiły się na wsiach łowickich wolno stojące piece chlebowe, wcześniej lokowane we wnętrzach chałup. Podobnie jak w Otolicach, piec stanął naprzeciw zagrody, po drugiej stronie drogi wiodącej przez wieś.

Jeszcze przed odtworzeniem go w skansenie przyjęto założenie, iż na bazie tego obiektu będą prowadzone zajęcia edukacyjne dotyczące m.in. regionalnych tradycji związanych z wypiekami i spożywaniem pieczywa. Działania tego typu wydają się niezwykle istotne w obliczu nieodwracalnych zmian kulturowych, które dokonywały się na wsi łowickiej w ostatnich dziesięcioleciach, także w sferze odżywiania i diety. W ich efekcie wiele dawnych tradycji kulinarnych i obyczajów z nimi związanych uległo zapomnieniu. Szczególnie młodsze pokolenia mają małą wiedzę na temat specyfiki kulinarnej regionu łowickiego, a tradycyjna żywność kojarzy się



3. Przygotowywanie i degustacja podplomyków, Skansen w Maurzycach, 2012 r.;
fot. Zbigniew Gradowski

głównie z serwowanym na licznych festynach i biesiadach chlebem ze smalcem i kiszonym ogórkiem. Część dawnej wiedzy i umiejętności dotyczących tradycji piekarniczych przechowywana jest jeszcze w pamięci najstarszych mieszkańców regionu, urodzonych w pierwszej połowie XX wieku. Z reguły pozostają one w sferze opowieści i wspomnień z czasów dzieciństwa i rzadko zdarza się okazja do zaprezentowania ich w formie praktycznej.

Planując działania mające zwłaszcza szeroki charakter edukacyjny, w 2011 roku Muzeum złożyło wniosek do Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego i otrzymało finansowe wsparcie na jego realizację. Projekt pod nazwą „Smak dzieciństwa – pieczywo codzienne i obrzędowe regionu łowickiego” rozpoczęto w kwietniu, a termin zakończenia wyznaczono na październik 2012 roku. Złożyło się na niego wiele różnorodnych działań, wśród nich wykłady, warsztaty, konkurs i wydawnictwo podsumowujące realizację wniosku.

Rozpoczęcie planowanych działań poprzedziły spotkania z członkiniami kół gospodyń wiejskich z powiatu łowickiego i skierniewickiego jako potencjalnymi uczestniczkami przedsięwzięcia. Projektem starano się także zainteresować jak najszersze grono mieszkańców regionu łowickiego, emitując jego reklamy w lokalnym radiu i gazecie. Ponadto patroni medialni – lokalne i ogólnopolskie media – informowali w różnorodnej formie (audycje, reportaże, relacje, umieszczenie plakatu, regulaminu konkursu itp.) o wydarzeniach odbywających się w ramach przedsięwzię-

4. Gospodyni z upieczonymi szczodrakami,
Skansen w Maurzycach, 2012 r.;
fot. Magdalena Bartosiewicz



cia. W Muzeum w Łowiczu w kwietniu i maju odbyły się cztery wykłady dotyczące polskich i łowickich tradycji kulinarnych związanych z przygotowaniem i wyrobem pieczywa. Poświęcone zostały następującej problematyce:

- „Tradycyjne pieczywo codzienne i obrzędowe w regionie łowickim i na obszarze dzisiejszego województwa łódzkiego” (A. Plucińska, MAiE w Łodzi);
- „Chleb w polskiej kulturze ludowej. Rys antropologiczny” (P. Pawlaczyk, PME w Warszawie);
- „Piekarnicze produkty regionalne. Między tradycją a współczesnością” (A. Plucińska, MAiE w Łodzi);
- „Tradycyjne wyroby piekarnicze dziś. Z doświadczenia piekarza” (G. Pabjańczyk, Piekarnia Naturex, Biała).

Jeszcze w czasie trwania wykładów rozpoczął się cykl siedmiu warsztatów piekarniczych odbywających się w Skansenie w Maurzycach z wykorzystaniem pieca chlebowego z Otolic. Warsztaty prowadzone były przez gospodynie z regionu łowickiego, obejmującego powiaty łowicki i skierniewicki. Wśród uczestniczek liczną grupę stanowiły członkinie Kół Gospodyń Wiejskich z miejscowości: Bednary Kolonia, Chąsno, Mysłaków, Skaratki, Świerż I i Wyborów. Na warsztatach prezentowano wypiek chleba, bułek, ciast i ciastek w oparciu o stare, choć często już zmodyfikowane receptury. Starano się odtworzyć ich autentyczny skład i smak. Okazywało się to dość trudnym zadaniem, przede wszystkim z braku odpowiednich składników.



5. Wypiek chleba, Skansen w Maurzycach, 2012 r.; fot. Zbigniew Gradowski

Obok najstarszych przepisów wywodzących się z kuchni chłopskiej, jak *szczodraki*, *podpłomyki*, *kołacz*, figurki obrzędowe, prezentowano także gatunki pieczywa, które pojawiły się na wsi łowickiej w wyniku przemian kulturowych – rozwoju oświaty, czytelnictwa, organizacji kobiecych, otwierania się wsi na wzory miejskie itp. Te mające nierzadko kilkudziesięcioletni rodowód wypieki, przeniesione na grunt wsi zyskały lokalny charakter i wpisały się w tradycję regionu.

W kwietniu 2012 roku Muzeum ogłosiło konkurs na tradycyjne pieczywo. Komisja konkursowa przy ocenie zgłoszonych wyrobów brała pod uwagę ich zgodność z tradycją, skład, smak i estetykę. Oficjalne rozstrzygnięcie konkursu miało miejsce 8 września 2012 roku w Skansenie w Maurzycach, podczas ogólnopolskiego otwarcia Europejskich Dni Dziedzictwa i było połączone z prezentacją i degustacją nagrodzonych wyrobów. W tym samym dniu odbył się pokaz tradycyjnego obrzędu weselnego związanego z przygotowaniem i spożywaniem pieczywa w wykonaniu Regionalnego Zespołu Pieśni i Tańca „Boczek Chełmoński”, a także ostatni z cyklu warsztat piekarniczy.

Działania zakończono w październiku 2012 roku wydaniem i promocją publikacji *Smak dzieciństwa – pieczywo codzienne i obrzędowe w tradycji regionu łowickiego*, zawierającej informacje o tradycjach piekarniczych regionu łowickiego, przepisy zebrane podczas warsztatów i konkursu oraz bogaty materiał ilustracyjny.

Projekt cieszył się dużym zainteresowaniem ze strony mieszkańców regionu i osób zwiedzających Muzeum w Łowiczu i Skansen w Maurzycach. W wykładach



6. Powitanie młodych chlebem, Skansen w Maurzycach, 2012 r.; fot. Magdalena Bartosiewicz

uczestniczyło blisko 200 osób, w warsztatach ponad 500. Szczególnie ta druga forma przekazu wiedzy i umiejętności wzbudziła niezwykle emocje uczestników i stanowiła okazję do aktywnego udziału w projekcie. Gospodynie prowadzące warsztaty opowiadały o swoich domach rodzinnych, zdobywaniu doświadczeń kulinarnych od babć i matek, o tym, jak jeszcze nie tak dawno wyglądało życie na łowickiej wsi. Wymieniały między sobą spostrzeżenia i uwagi, jak powinien być zbudowany i funkcjonować piec, jak najlepiej przygotować dany wypiek. Starsi uczestnicy warsztatów wspominali swoje dzieciństwo, opowiadali o piecach chlebowych, które użytkowano w domach, z nostalgią smakowali wypieków i skrupulatnie notowali przepisy. Dla dzieci i młodzieży warsztaty były wyjątkową okazją, aby po raz pierwszy zobaczyć, jak działa piec, spróbować upieczonego w nim chleba, szczodraków i podpłomyków, poczuć ich niepowtarzalny smak i zapach, docenić wartość tradycyjnej kuchni.

Dzięki warsztatom, konkursowi i wydawnictwu, które powstało, przechowane w domowych książkach kucharskich, a często tylko w pamięci dawne przepisy zostały odtworzone, przypomniane, wykonane i „zinwentaryzowane”.

Realizacja projektu „Smak dzieciństwa – pieczywo codzienne i obrzędowe w tradycji regionu łowickiego” spełniła założenia przyjęte przez jego pomysłodawców: uświadomiła i przypomniała mieszkańcom regionu oraz wielu innym uczestnikom przedsięwzięcia, że łowickie tradycje kulinarne są niezwykle interesującą formą regionalnego dziedzictwa, wartą zachowania i pielęgnowania, a pożywienie, w tym wypieki – osadzone w tradycji lub nabyte, ale z biegiem lat zyskujące lokalny charak-

ter – są czymś, co może podkreślać odmienność kulturową Łowickiego od innych obszarów Polski. Zachęciła więc do poszukiwania i odkrywania dawnych smaków.

Jeszcze w trakcie trwania projektu pracownicy Muzeum zaobserwowali rosnące zainteresowanie warsztatami piekarniczymi i wpisali tę formę poznawania regionalnego dziedzictwa w stałą ofertę edukacyjną Skansenu w Maurzycach.



Krystyna Jarosz

Muzeum Kultury Ludowej w Węgorzewie

WĘGORZEWSKI FESTIWAL KULTURY ŁOWIECKIEJ 2006–2012 – SMAK DZICZYNY¹

Impreza zaistniała w ramach obchodów Dni Węgorzewa 22 lipca 2006 roku pod nazwą Festyn Myśliwski z inicjatywy Muzeum Kultury Ludowej, Polskiego Związku Łowieckiego, Zarządu Okręgowego PZŁ w Suwałkach i węgorzewskich kół łowieckich: „Cyranki”, „Mazura” i „Żbika”.

W następnym roku odbyła się pod nazwą II Węgorzewski Festiwal Kultury Łowieckiej. Została ujęta na krajowej liście imprez łowieckich i jest największą tego typu imprezą w północno-wschodniej Polsce². Doszły też kolejne stałe elementy promocyjne – logotypy i plakaty oraz ramowe punkty programu: w Muzeum Kultury Ludowej wystawy i pokazy filmów o tematyce przyrodniczo-ekologicznej, a na placu Wolności kiermasz rękodzieła i artykułów łowieckich, żywności naturalnej i tradycyjnej, lokalnej i regionalnej, w tym członków sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmia – Mazury – Powiśle, oraz degustacja potraw z dziczyzny. W części artystycznej odbywają się koncerty muzyki myśliwskiej, konkursy sygnalistów myśliwskich, pokazy psów ras myśliwskich, regionalny konkurs budowy urządzeń łowieckich na czas (m.in. paśnika, zwyżek wolno stojących), konkursy pilarzy i drwali, zawody strzeleckie.

Szczególnym, wprowadzonym w roku 2007 roku punktem w programie jest myśliwska msza święta, odprawiana w kościele pw. Dobrego Pasterza. Nabożeństwo odbywa się z udziałem sygnalistów myśliwskich przed specjalnie przygotowanym ołtarzem. We mszy biorą udział władze związku, goście honorowi Festiwalu, myśliwi

¹ Komunikat powstał w konsultacji z Justyną Żołnierowicz-Jewułą, dyrektor Muzeum Kultury Ludowej w Węgorzewie.

² J. Zinkiewicz, Historia Festiwalu Kultury Łowieckiej w Węgorzewie, Węgorzewo, 2012, s. 1, maszynopis w posiadaniu autora.

z rodzinami oraz poczty sztandarowe kół łowieckich. Organizatorzy podarowali duchownemu opiekunowi ks. proboszczowi Piotrowi Mazurkowi ornat z insygniami myśliwskimi, a Jerzy Zinkiewicz i Tadeusz Szyłejko zaprojektowali ołtarz myśliwski. Tadeusz Szyłejko wykonał także płaskorzeźbę, krzyż, a trofea do dekoracji dostarczyli myśliwi z trzech węgorzewskich kół.

Organizując Festiwal, sięgamy do tradycji, budujemy pozytywny wizerunek regionu, gdyż dziedzictwo kulinarne jest najlepszą formą promocji regionu, tworzenia produktu turystycznego nie w przypadkowym miejscu, ale w Węgorzewie, gdzie funkcjonuje baza imprezy – Biuro Organizacyjne w Muzeum Kultury Ludowej. Festiwal wpisuje się w propagowanie wysokiej jakości żywności naturalnej – dziczyzny na Warmii i Mazurach. Ma też za zadanie kreować ofertę kulinarną ośrodków, restauracji i gospodarstw agroturystycznych, propagować wiedzę o regionalnej kuchni (z naciskiem na produkty żywnościowe charakterystyczne dla naszego województwa).

Decyzją Zarządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego z 16 marca 2010 roku został przyjęty kalendarz imprez popularyzujących żywność naturalną, tradycyjną, lokalną i regionalną województwa warmińsko-mazurskiego. Wyróżnieniem i docenieniem węgorzewskiego Festiwalu było wpisanie go w 2011 roku do wojewódzkiego „Kalendarza imprez regionalnych” w ramach projektu „Warmia i Mazury regionem zjednoczonej Europy”. Projekt został dofinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego „Warmia i Mazury 2007–2013” oraz z budżetu samorządu województwa warmińsko-mazurskiego.

Organizacja i promocja cyklicznych imprez w ramach „Kalendarza imprez regionalnych” zmierza do związania z ideą Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного, z budową Sieci Miast Dobrego Życia (Cittaslow). W 2011 roku „Kalendarz” zawierał 16 imprez dla miłośników smacznej, naturalnej i tradycyjnej kuchni, na których można było skosztować doskonałych potraw z mięsa, grzybów, miodu, ryb. Od 2011 roku nasza impreza odbywa się pod nazwą Regionalny Festiwal Kultury Łowieckiej, uznaje się go za „najsmaczniejszą” z propozycji miejskich, a nawet dzięki niemu – cytując wicemarszałka województwa Jarosława Słomę – *Węgorzewo na jeden dzień przemienia się w stolicę Polski, a dokładniej w stolicę polskiego myślistwa i krajowe centrum serwowania dziczyzny*³.

Kluczowym punktem corocznych festiwalowych spotkań jest aspekt kulinarny, oparty na przygotowaniu i degustacji wyrobów wędliniarskich i potraw z dziczyzny oraz nalewek myśliwskich, jako promocja tradycji myśliwskiej kuchni – dziedzictwa narodowej kuchni polskiej. W dorobku festiwalowym odnotowano już dzika pieczonego na rożnie, gulasz z dzika i sarny, żeberka z dzika, dzika z pieca z kaszą i przebo-

³ B. Zawadzki, *Przez jeden dzień byliśmy stolicą Polski*, „Węgorzewski Tydzień” (dodatek do „Gazety Olsztyńskiej”), 5–15 VII 2010, nr 27 (381), s. 1, 4.

gaty asortyment kielbas z dzika. Od roku 2010, we współpracy z Urzędem Marszałkowskim w Olsztynie, myśliwskie tradycje kulinarne Festiwalu przybrały charakter konkursów.

Część kulinarną Festiwalu prowadzi i konkursom przewodniczy dr nauk rolniczych Grzegorz Russak, znawca kuchni staropolskiej i myśliwskiej, kucharz, gawędziarz, autor programu telewizyjnego „Smaki polskie” w TVP. Regionalny Festiwal Kultury Łowieckiej to konkursy kulinarne: „Na najlepszą nalewkę myśliwską”, „Na najlepszą potrawę z dziczyzny” pochodzącej z regionu Warmii i Mazur (dzika, sarny) dla amatorów i oddzielnie dla kucharzy z restauracji, zakładów gastronomicznych i gospodarstw agroturystycznych z terenu województwa warmińsko-mazurskiego oraz konkurs publiczności „Na najlepszy gulasz z dziczyzny”.

Jak twierdzi Grzegorz Russak, *polska kuchnia myśliwska, jak wszystko, co wiąże się z myśliwskim biesiadowaniem, byłaby czymś bardzo biednym i niepełnym bez nalewek*⁴. Uważa, że poziom konkursów kulinarnych z roku na rok jest coraz wyższy⁵. Dania po ocenie dokonanej przez jury są serwowane zwiedzającym i uczestnikom Festiwalu. Niezależnie od konkursów producenci wyrobów wędliniarskich corocznie wystawiają do sprzedaży i degustacji swoje produkty. Nigdy nie zabrakło na Festiwalu tradycyjnego smalcu z sadła dzika z dodatkami.

Dobitnie o znaczeniu kuchni myśliwskiej pisał Grzegorz Russak, wplatając ją w dziedzictwo narodowe: *język, obyczaj oraz tradycja kulinarna [...]. Tradycyjna kuchnia polska nie byłaby tym, czym jest, bez kuchni myśliwskiej, której początki są tak stare jak nasza państwowość*⁶.

Regionalny Festiwal Kultury Łowieckiej to także Festiwalowe Forum Łowieckie, w 2012 roku poświęcone tematyce „Sarna w biocenoze pól i lasów”. To również zmagania strzeleckie na strzelnicy myśliwskiej w ramach Turnieju Mazurskiego w Strzelaniach Myśliwskich o Laur św. Brunona (w 2012 roku VI edycja turnieju). Natomiast dla mieszkańców Węgorzewa i turystów oraz myśliwych konkurs strzelecki – Król Strzelnicy Laserowej.

Na placu Wolności – stałym miejscu imprezy od 2007 roku, na stoiskach Regionalnych Dyrekcji Lasów Państwowych z Olsztyna i Białegostoku w formie prezentacji multimedialnych, konkursów i zabaw dla dzieci przekazywana jest wiedza o ekologii i leśnictwie. Część artystyczno-łowiecką prowadzi Jerzy Zinkiewicz, odbywają się pokazy wabienia zwierzyny, myśliwi prezentują swoje umiejętności nęcenia jeleni byków, rogaczy i lisów.

⁴ G. Russak, Nalewki staropolskie – chluba przeszłości, nadzieja przyszłości, strona internetowa: Polonia.org/nalewki_staropolskie.htm, dostęp 13 VII 2012.

⁵ E. Fedusio, *Jak smakuje tradycja? Wyśmienicie!*, „Węgorzewski Tydzień” (dodatek do „Gazety Olsztyńskiej”), 13–19 VII 2012, nr 28 (485).

⁶ G. Russak, Kuchnia myśliwska – 1000 lat tradycji, „Mówią Wieki”, 2011, nr 12 (599), strona internetowa: Mowiawieki.pl/index.php?page=artykul&id=262, dostęp 6 VI 2012.

Rozbrzmiewają sygnały i muzyka myśliwska, koncerty zespołów i orkiestry. Całodniowe muzykowanie kończy koncert galowy sygnalistów myśliwskich. Na rozpoczęcie i zakończenie Festiwalu niesie się sygnał pt. „Echo węgorzewskiej kniei”, odegrany na zabytkowym carskim rogu myśliwskim⁷ z przełomu XVIII/XIX wieku.

Szacunkowa liczba mieszkańców i turystów uczestniczących w Festiwalu waha się w granicach 7000 uczestników (w 2012 roku – 7206). Suma ta wynika z rozdanych ulotek informacyjnych o imprezie oraz z informacji, jakie zebrało Biuro Informacji Turystycznej i Promocji w Węgorzewie.

⁷ Instrument pochodzi ze zbiorów rodzinnych Justyny Żołnierowicz-Jewuły, dyrektor Muzeum Kultury Ludowej w Węgorzewie. Po renowacji w 2007 r. i ustaleniu jego pochodzenia Piotr Grzywacz odgrywa na nim melodię dostosowaną do walorów muzycznych instrumentu. W 2012 r. autor dokonał zapisu nutowego sygnału pt. „Echo węgorzewskiej kniei”.



Monika Sabljak-Oleđzka

Muzeum Budownictwa Ludowego
– Park Etnograficzny w Olsztynku

MAZURY – KRAINA ZIEMNIAKA

W ostatnich latach na rynku wydawniczym pojawiło się kilka pozycji odkrywających na nowo kuchnię wschodniopruską. Można w nich znaleźć szereg przepisów kulinarnych: takie, które swym rodowodem sięgają XIX wieku, oraz późniejsze, dziś uznawane za regionalne, powstałe jednak pod silnymi wpływami tradycji kuchni wschodniej i zachodniej¹. Najpełniejszy i w miarę najlepiej oddający rzeczywistość obraz kuchni wschodniopruskiej pozostawiony został przez XIX-wiecznych badaczy Mazur² oraz pisarzy wywodzących się z tych terenów. Ci drudzy, choć w swoich

¹ *Smak Mazur. Kuchnia dawnych Prus Wschodnich*, wybór T. Ostojki, wstęp i oprac. R. Wolski, red. W. Mierzwa, Dąbrówno – Warszawa, 2006; *Kucharz pruski. Książka kucharska*, red. K. Stobniak, A. Kraciuk, B. Świątecki, Warkały, 2006; M. K. Jankowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia Warmii i Mazur*, Zakroczym, 2007; E. M. Paszkiewicz, *Tu Mazury smakują najlepiej*, Wilkasy, 2011; cykl książek kucharskich wydawanych przez Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego: *Regionalne potrawy warmińsko-mazurskie*, wstęp T. Zaworska, Olsztyn, 1994; T. Zaworska, *Lubiane i sprawdzone przepisy kulinarne. Zebrane na Warmii i Mazurach*, Olsztyn, 2005; też, *Nasze domowe, stare i nowe. Przepisy kulinarne zebrane na Warmii i Mazurach*, Olsztyn, 2006; też, *Swojskie jadlo. Przepisy kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla*, Olsztyn, 2006.

² Dr Max Pollux Toeppen (1822–1893) – urodzony w Królewcu, historyk, pedagog, autor *Historii Mazur i Wierzeń mazurskich*, a także monografii miast: Olsztynka, Kwidzyna i Elbląga.

Friedrich Salomo Oldenberg (1820–1894) – jako pracownik Centralnego Komitetu ds. Misji Wewnętrznej Niemieckiego Kościoła Ewangelickiego w 1865 r. odbył podróż po Mazurach, której efektem było sprawozdanie sporządzone dla najwyższych władz kościelnych, obrazujące sytuację kościelną, gospodarczą i kulturową XIX-wiecznych Mazur.

Oskar Kolberg (1814–1890) – polski etnograf, folklorysta, kompozytor, autor monumentalnego dzieła *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy*,

wspomnieniach często idealizują krainę dzieciństwa, stworzyli źródła najbardziej wiarygodne przy badaniu tego zagadnienia³. Ciekawe informacje dotyczące płodów rolnych, w tym upraw ziemniaków, znajdujemy w gazecie „Przyjaciół Ludu Łecki”, miesięczniku wydawanym w języku polskim w roku 1842 i 1844, adresowanym do mazurskich chłopów⁴. Tematykę kuchni tradycyjnej coraz częściej porusza także literatura dotycząca życia codziennego na ziemiach pruskich⁵.

Celem artykułu jest ukazanie olbrzymiego znaczenia ziemniaka w kuchni chłopskiej Mazur, głównie w XIX wieku. Mając jednak na uwadze stosunkowo niewielkie przemiany, jakie w niej zachodziły do II wojny światowej, oparto się także na późniejszych, XX-wiecznych przekazach. Ze względu na minimalne zróżnicowanie sposobów wykorzystywania ziemniaka w poszczególnych regionach byłych Prus Wschodnich nie zawsze istniała możliwość wydzielenia Mazur od pozostałych obszarów, wówczas podano informacje dotyczące całego opisywanego przez źródła terenu.

Mazurska kuchnia chłopska w XIX wieku nie była zbyt wymyślna ani urozmaicona. Mięso jadano rzadko, dieta obfitowała głównie w ryby oraz warzywa. U biedniejszych rodzin produkty mączne, w tym chleb, pojawiały się od święta i podczas żniw⁶. Kartofle natomiast codziennie gościły na każdym stole⁷.

gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce, którego do tej pory wydano 86 tomów wraz z indeksami i dodatkami.

³ Günter Schiwy – urodzony 26 IX 1928 r. w Krzyżach w pow. piskim na Mazurach, autor kroniki parafii Karwica/Krzyże oraz szeregu artykułów o Mazurach, przybliży czytelnikom historię i kulturę Mazur.

Fritz Skowronnek (1958–1939) – urodzony w Liskach w pow. piskim, niemiecki pisarz, autor *Księgi Mazur*, opisującej codzienne życie mazurskich chłopów, wydanej po raz pierwszy w 1916 r.

Albert Zweck (1857–1934) – urodzony w pow. bartoszyckim, poświęcił się krajoznawstwu i etnografii Prus Wschodnich, autor książki *Masuren*, drukowanej po raz pierwszy w 1900 r., w której opisał m.in. ziemię, kulturę i religię Mazurów.

⁴ „Przyjaciół Ludu Łecki”, 1842, nr 1–12, 1844, nr 1–12, w: *Przyjaciół Ludu Łecki (ełcki). Roczniki 1842 i 1844 wraz z „Przydatkiem”*, wstęp i oprac. G. Jasiński, Ostróda, 2010. W dalszych cytatach z „Przyjaciela...” zastosowano oryginalną pisownię.

⁵ M. Sztąberska, *Menu codzienne dziewiętnastowiecznego Mazura*, w: *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich. Dziedzictwo kulinarne*, red. S. Achremczyk, Olsztyn, 2007; S. Achremczyk, *Kuchnia Warmii i Mazur*, w: *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich. Kuchnia dawnych ziem pruskich – tradycja i nowoczesność*, red. T. Chrzanowski, Olsztyn, 2011; T. Chrzanowski, *Nie tylko o czerninie – kuchnia wschodniopruska pierwszej połowy XX wieku w świetle królewieckiej książki kucharskiej*, tamże; H. Koprowski, *Tradycyjne przetwórstwo żywności*, w: *Kultura ludowa Mazurów i Warmiaków*, red. J. Burszta, Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk, 1976.

⁶ Tamże, s. 97–98; Tamże, s. 25; M. Toeppen, *Historia Mazur. Przyczynek do dziejów krainy i kultury pruskiej*, tłum. M. Szymańska-Jasińska, oprac. G. Jasiński, Olsztyn, 1998, s. 396.

⁷ *Aus dem nördlichen Masuren*, „Königsberger Hartungsche Zeitung”, 29 XI 1851, nr 280, s. 1350, w: *Mazury i Warmia 1800–1870. Wybór źródeł*, oprac. W. Chojnacki, red. G. La-

Początki dziejów ziemniaka w Prusach nie należały do łatwych. W latach 40. XVIII wieku król Prus, Fryderyk II, wydał edykt nakazujący uprawę ziemniaków, w których rozpowszechnieniu widział sposób na poradzenie sobie z głodem i nieurodzajną ziemią⁸. Dopiero w drugiej połowie XVIII wieku zaczęto je, pod przymusem, uprawiać⁹.

Chłopi początkowo uważali ziemniaki za niejadalne, z czasem docenili jednak ich wartość. W XIX wieku stały się podstawą kuchni wiejskiej na Warmii i Mazurach, a przed II wojną światową stanowiły sporą część upraw w Prusach Wschodnich: w latach 1931–1936 na 1000 ha wszystkich upraw kartofle zajmowały 175 ha¹⁰. W roku 1933 uprawy ziemniaka w Prusach Wschodnich zajmowały 144 492 ha z 1 740 292 ha ziemi ornej, co stanowiło 8,3%¹¹. Ten, jak się może wydawać, niewysoki wskaźnik procentowy nabiera innego wymiaru, jeśli przyjrzymy się ilości poszczególnych plonów, jakie uzyskiwano z 1000 ha wszystkich zbiorów: 2248 ton ziemniaków, 613 ton żyta, 353 ton owsa, 249 ton jęczmienia, 196 ton pszenicy i 108 ton buraków cukrowych¹². Właśnie duża ilość produktu pozyskiwana ze stosunkowo niewielkiego obszaru upraw była jedną z przyczyn, dla których tak chętnie je sadzono. Ziemniaki nie wymagają żyznych gleb, przeciwnie, najlepiej rosną na podłożu piaszczystym, a takie ziemie przeważają w polodowcowym obszarze byłych Prus Wschodnich.

Aby ziemniaki zaowocowały jak najobficiej, chwytano się różnych sposobów. „Przyjaciół Ludu Łecki” radził, żeby nie sadzić kartofli ze świeżych kawałków, ponieważ takie często w ziemi gniją i dają marne plony. Należało je najpierw wysuszyć, rozkładając na tydzień na podłodze lub klepisku¹³. Inną metodą było obrywanie kwiatostanów. W „Przyjaciół...” czytamy o rolniku, który przeprowadził na swoim polu eksperyment: z dziesięciu rzędów kartofli oberwał kwiaty, na drugich dziesięciu zostawił. Wedle relacji, z rzędów pozbawionych kwiatów zebrał 23 korce ziemniaków, z rzędów z kwiatami *półtrzecią korca*¹⁴, czyli dwa i pół.

buda, Wrocław, 1959, s. 309; O. Kolberg, *Dzieła wszystkie*, t. XL: *Mazury pruskie*, oprac. W. Ogrodziński, D. Pawlak, Wrocław – Kraków – Warszawa, 1966, s. 21; M. Toeppen, *Historia Mazur...*, s. 396; H. Koprowski, *Tradycyjne przetwórstwo...*, s. 401–402; M. K. Janowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia...*, s. 47; M. Sztąberska, *Menu codzienne...*, s. 99; S. Achremczyk, *Kuchnia Warmii i Mazur...*, s. 25; *Smak Mazur...*, s. 16.

⁸ S. Achremczyk, *Historia Warmii i Mazur*, t. 1: *Pradzieje – 1772*, Olsztyn, 2010, s. 380.

⁹ Dla porównania, do Polski pierwsze sadzonki przywiózł w 1683 r. król Jan III Sobieski jako prezent dla królowej Marysieńki. Był to dar od cesarza austriackiego Leopolda I z jego wiedeńskich ogrodów. Na szerszą skalę zaczęto je w Polsce uprawiać dopiero za panowania Augusta III Sasa.

¹⁰ Dla porównania: na 1000 ha różnych upraw żyto zajmowało powierzchnię 400 ha, owies 212, jęczmień 132, pszenica 112, a buraki cukrowe 4 ha; *Statistisches Handbuch für die Provinz Ostpreussen 1938. Ein Wegweiser durch Verwaltung, Bevölkerungs- und Wirtschaftsentwicklung seit der Machtübernahme 1933–1937*, Schlossberg – Leipzig, 1938, s. 4.

¹¹ Tamże, s. 141.

¹² Tamże, s. 4.

¹³ *Kartofle na wysadki*, „Przyjaciół...”, 1844, nr 12, s. 86.

¹⁴ *Uwaga tycząca się hodowania kartofli*, „Przyjaciół...”, 1844, nr 3, s. 24.

Kolejną cechą ziemniaka, która prawdopodobnie najbardziej przyczyniła się do tak wielkiej jego popularności, była wysoka wartość energetyczna, posiadana dzięki dużej zawartości łatwo przyswajalnej skrobi. Ziemniaki szybko dawały uczucie sytości, co dla biednej mazurskiej ludności stanowiło wyznacznik wartości pożywienia. Stosunkowo łatwo można je było również przechowywać. Wykopywane jesienią, bez problemu wytrzymały do wiosny: najpierw przez jakiś czas leżały na polu zsypane w pryzmy, później składowano je w piwnicach-ziemiankach, zwanych *sklepami* lub *wądołami*, a chłopci nieposiadający takiego budynku wsypywali je do płytkich wykopów, przykrywając warstwami słomy i ziemi¹⁵. Ten sposób przechowywania chronił, co prawda, zbiory *od mrozu, ale nie od zgnilizny, która powstaje, kiedy kartofle w gromadzie się rozgrzeją*¹⁶.

W „Przyjacielu Ludu Łeckim” można znaleźć ciekawą poradę, jak się od tego uchronić: potrzebne do tego są

*dwie drabki [drabiny], których szczeble tak gęsto usadzone być muszą, że kartofle na nich się wstrzymują, na kształt dachu ustawione. Z obu stron drabków nasypują się kartofle w kształt kupy: czezy rum [miejsce] pod drabkami dopuszcza, iż powietrze przeciąga i zbytniemu rozgrzaniu się kartofel zapobiega. Z zejściem mrozu będą oba otwory na końcach słomą zapchane, tak iż mroz wcisnąć się nie może. Czasu powietrza wilgotnego, otwory pootwarzać można, ażeby zaś powietrze przeciągnęło. Chcąc zaś dobyć kartofel, nietrzeba całej rozbierać kupy, lecz tylko kilka wyjąć szczeblów ze środka, a kartofle zaraz przez drabkę się potoczą*¹⁷.

Niewielką ilość ziemniaków na bieżące potrzeby trzymano również w domach, w komorach – małych pomieszczeniach gospodarczych¹⁸.

Ze wspomnień pisarzy wywodzących się z Mazur jednoznacznie wynika, że ziemniaki stanowiły tam podstawę większości posiłków. Friedrich Salomo Oldenberg w drugiej połowie XIX wieku opisał codzienny jadłospis mazurskiego chłopca, który „nie jest w biedzie”:

*O siódmej spożywa pierwszy posiłek. Składa się on z kwaszonej kapusty (sznitka) [...] albo z kwaszonych czerwonych buraczków. Żołądek mazurski lubi kwas. Poza tym ziemniaki w łupinach i gorzałka. [...] O dwunastej obiad: kapusta lub brukiew albo żur z ziemniakami. [...] Na wieczerzę, około dziewiętej, ziemniaki lub żur. [...] Ich powszednim chlebem są ziemniaki i gorzałka*¹⁹.

Najbiedniejsze warstwy ludności jadały tylko jeden posiłek dziennie, około godziny dziesiątej²⁰. Albert Zweck pisał, iż na stole nigdy nie brak ziemniaków oraz

¹⁵ H. Koprowski, *Tradycyjne przetwórstwo żywności...*, s. 394–395.

¹⁶ *Cokolwiek o zachowaniu kartofel na zimę*, „Przyjaciel...”, 1844, nr 7, s. 56.

¹⁷ Tamże.

¹⁸ M. Sztąberska, *Menu codzienne...*, s. 101.

¹⁹ F. S. Oldenberg, *Przyczynki do poznania Mazur. Sprawozdanie dla Centralnego Komitetu do spraw Misji Wewnętrznej*, tłum. M. Szymańska-Jasińska, oprac. G. Jasiński, Warszawa, 2000, s. 64.

²⁰ Tamże.

chleba²¹. Günter Schiwy również wspomina, iż *na Mazurach spożycie ziemniaków i kiszonej kapusty stało na pierwszym miejscu*²². Dlatego każdy rok, w którym zbiór ziemniaków był marny, dla wielu rodzin oznaczał klęskę głodu²³.

Jak cenne były ziemniaki, pokazuje też artykuł drukowany w „Przyjacielu Ludu Łeckim”, w którym radzono, do czego można wykorzystać zmarzłe i gnijące kartofle. Mianowicie, uzyskiwano z nich mąkę ziemniaczaną, którą zachwalano jako trwalszą niż jej zbożowy odpowiednik. Należało wystawić zgniłe ziemniaki na mróz, a później przemarznęte dobrze wysuszyć. Wydzielala się wówczas skrobia, którą łatwo można było oddzielić od łupiny²⁴.

Same ziemniaki jadano na wiele różnych sposobów, stanowiły one główny składnik licznych tradycyjnych dań kuchni mazurskiej. Najprostszy z nich był ziemniak z wody, często gotowane w mundurkach, posypane pietruszką²⁵. Niezwykle lubianym dodatkiem do nich był tzw. wesóły sos, przygotowywany z wędzonej słoniny, mąki i bulionu. Okraszone nim, pokrojone kartofle nazywano „wesółymi ziemniakami”²⁶. Smażone ziemniaki posypywano majerankiem, przyprawą szczególnie lubianą przez Wschodnioprusaków²⁷. Fritz Skowronnek nostalgicznie wspomina ziemniaki pieczone wieczorami w ognisku podczas wypraw na polowania²⁸.

W całych Prusach Wschodnich dużą popularność zdobyła potrawa, zwana „chłopskim śniadaniem”, czyli rodzaj omletu smażonego ze wcześniej ugotowanych ziemniakami, pokrojonymi w kostki lub talarki, ze słoniną lub boczkiem, obficie obsypane szczypiorkiem²⁹. Na Mazurach powszechnie jadano placki ziemniaczane, nazywane *plincami* (z niem. *Flinsen*). Spożywano je na różnorakie sposoby: na zimno i gorąco, na słodko, posypane cukrem, z musem jabłkowym lub czarnymi jagodami albo na wytrawnie z solą, cebulą lub śmietaną, także okładano nimi chleb³⁰. Albert Zweck podaje ciekawą informację, iż placki przygotowywano zwłaszcza dla chorych, przeważnie gorączkujących, bo choć ciężkostrawne, uchodziły za potrawę dietetyczną³¹.

²¹ A. Zweck, *Mazurzy*, w: *Mazurzy – tradycja i codzienność*, wybór A. Kossert, tłum. E. Kaźmierczak, W. Leder, Olsztyn, 2002, s. 229.

²² G. Schiwy, *Wielki skarbiec mazurskich bajek, legend i podań*, tłum. D. Serafin, Olsztyn, 2007, s. 119.

²³ *Aus dem nördlichen...*, s. 309; M. Toeppen, *Historia Mazur...*, s. 365.

²⁴ *O używaniu zmarzłych i gnijących kartofli*, „Przyjaciół...” 1844, nr 4, s. 31.

²⁵ *Smak Mazur...*, s. 21; M. K. Jankowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia...*, s. 50.

²⁶ M. K. Jankowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia...*, s. 50, 55.

²⁷ *Smak Mazur...*, s. 18.

²⁸ F. Skowronnek, *Księga Mazur*, tłum. A. Joachimiak, oprac. R. Traba, Olsztyn, 2002, s. 17.

²⁹ *Smak Mazur...*, s. 22, 82; M. K. Jankowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia...*, s. 58; T. Chrzanowski, *Nie tylko o czerninie...*, s. 157.

³⁰ *Smak Mazur...*, s. 24, 85; M. K. Jankowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia...*, s. 55; G. Schiwy, *Wielki skarbiec...*, s. 120.

³¹ A. Zweck, *Mazurzy...*, s. 229.

Zimą pieczono *kakor* – tak po mazursku nazywano babkę ziemniaczaną. Do starych ziemniaków dodawano cebulę, przekładano masę do nasmarowanej masłem blaszanej formy i okładano po wierzchu plastrami przerośniętego boczku. Günter Schiwy wspomina, że *kakor* smakował szczególnie dobrze na gorąco z mlekiem lub zabielaną kawą zbożową³². Opisuje także inne niewyszukane, ale za to pyszne danie, jakim była mazurska kartoflanka. Ta pożywna zupa, składająca się z kartofli, żeberka, kiszzonej kapusty, boczku, kielbasy i cebuli, stanowiła jednodaniowy obiad, doskonały do podgrzania kolejnego dnia, kiedy to smakowała najlepiej³³.

W całych Prusach Wschodnich rozpowszechniły się wszelkiego rodzaju kluski robione z ziemniaków gotowanych lub mieszanych (gotowanych i surowych, w proporcji odpowiednio: 1:3 lub 1:4 do 2:3 lub 3:4). Jadano je polane tłuszczem ze skwarkami lub z jajecznica jako jednodaniowy obiad³⁴. Ziemniaki dodawano także do ciasta chlebowego. Stanowiły swojego rodzaju „wypełniacz”, w ten sposób można było zaoszczędzić trochę drogocennej mąki³⁵. Dodatkowo sprawiały, iż chleb robił się pulchniejszy i dłużej pozostawał świeży³⁶.

Ziemniaki, choć kojarzyły się z prostym, chłopskim jadłem, gościły także na stołach dworskich. Szczególnie lubiane były kartofle w piwie, podawane do wołowiny. W domach mieszczańskich bardzo rozpowszechniły się sałatki ziemniaczane, przyrządzane z dużą ilością sosu majonezowego³⁷. Znane były także pasztety, których podstawę stanowiło ziemniaczane „ciasto”, zawierające mięsny farsz³⁸. Z ziemniaków przyrządzano także desery, szczególnie ziemniaczane rogaliki na słodko. Aby uzyskać taki przysmak, ugniecione, utarte ziemniaki mieszano z mąką i białkiem ubitym na pianę. Następnie mieszaninę ugniatano na elastyczne ciasto, z którego formowano rogaliki. Nadziewano je marmoladą, pieczono i podawano na zimno lub gorąco z podgrzewanym mlekiem³⁹.

Ziemniaków nie wykorzystywano wyłącznie jako podstawowego pożywienia, stanowiły także surowiec do pędzenia spirytusu. Pierwszym zakładem w Prusach Wschodnich, wykorzystującym do produkcji właśnie ziemniaki, była gorzelnia w Wigwałdzie (pow. ostródzki) uruchomiona na początku XIX wieku⁴⁰. Wraz z rozpowszechnianiem się uprawy ziemniaka rosła liczba gorzelni, głównie na terenie

³² G. Schiwy, *Wielki skarbiec...*, s. 120.

³³ Tamże, s. 100–101.

³⁴ *Smak Mazur...*, s. 22, 80–81; M. K. Jankowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia...*, s. 50, 56–57.

³⁵ M. Sztąberska, *Menu codzienne...*, s. 97.

³⁶ M. K. Jankowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia...*, s. 31.

³⁷ Tamże, s. 50.

³⁸ T. Chrzanowski, *Nie tylko o czerninie...*, s. 157.

³⁹ M. K. Jankowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia...*, s. 60; *Smak Mazur...*, s. 131.

⁴⁰ W. Chodkowska, M. Sabljak, M. Poniewski, A. Płoski, *Gorzelnie w historii i kulturze Mazur Zachodnich – katalog wystawy*, „Zeszyty Naukowe Muzeum Budownictwa Ludowego – Park Etnograficzny w Olsztynku”, z. I: *Folklor bałtyjski – dziedzictwo kulturowe i źródło w badaniach mitologii*, red. B. Radzicki i in., Olsztyn, 2010, s. 97.

dawnego powiatu ostródzkiego i nidzickiego. Z czasem w produkcji spirytusu zboże, wcześniej główny surowiec, stało się tylko domieszką⁴¹. Zmiana składu spowodowała także zmiany w technologii produkcji: zaczęto stosować specjalne płuczki do ziemniaków, myjące je z resztek ziemi, oraz podnośniki kubelkowe, przenoszące umyte ziemniaki do parnika, w którym, pod wpływem wysokiego ciśnienia i odpowiedniej temperatury, otrzymywano rozpuszczalną skrobię – podstawowy składnik produkcji alkoholu⁴².

Ziemniaki skupowano do gorzelni od okolicznych chłopów. Często z ramach zapłaty oferowano im przydział wódki. W drugiej połowie XIX wieku Fritz Skowronek opisywał, jak chłop zawoził nadwyżkę ziemniaków do najbliższej gorzelni, zamieniając ją na spirytus (szefel ziemniaków – 37,4 kg za kwartę spirytusu – 1,145 l)⁴³. Friedrich Oldenberg widział w tym jedną z przyczyn powszechnego pijaństwa Mazurów. Opisał również sytuację obrazującą nastawienie właścicieli gorzelni:

Kiedy do pieczenia podano też ziemniaki i talerz dotarł do niego, odsunął go. „Nie jadam ziemniaków – zawołał – wolę pędzić z nich wódkę!”⁴⁴

W drugiej połowie XIX wieku produkcja alkoholu pochłaniała od 33 do 50% plonów ziemniaków⁴⁵.

Zdaniem badaczy, kuchnia wschodniopruska obecnie już prawie nie istnieje⁴⁶. Niemożliwa do rozstrzygnięcia jest także kwestia, które potrawy były w 100% regionalne: mazurskie, warmińskie czy wschodniopruskie, a które powstały pod wpływem innych kuchni: niemieckiej lub polskiej. Co do jednej rzeczy natomiast wszystkie źródła są zgodne: znaczenie ziemniaka tak na Mazurach, jak i w całych Prusach Wschodnich było ogromne. Kiedy już ludność poznała i zrozumiała jego wartość, zaczęto uprawiać go na szeroką skalę. Na nieurodzajnych mazurskich glebach, u biednych warstw społecznych stał się alternatywą dla zboża, które słabo rosło i dawało znacznie mniejsze plony. Mówiono, że gospodynie wschodniopruskie z ziemniaka potrafią przyrządzić wszystko: od najprostszego dania, przez wykwintny obiad, aż po deser. Patrząc na różnorodność potraw przedstawionych w artykule, bardzo łatwo można w to uwierzyć.

⁴¹ Tamże.

⁴² Tamże, s. 102.

⁴³ M. K. Jankowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia...*, s. 222; por. W. Chodkowska i in., *Gorzelnie w historii...*, s. 100.

⁴⁴ F. S. Oldenberg, *Przyczynki do poznania Mazur...*, s. 96.

⁴⁵ M. Sztąberska, *Menu codzienne...*, s. 100.

⁴⁶ S. Achremczyk, *Kuchnia Warmii i Mazur...*, s. 42, 44; *Smak Mazur...*, s. 32; M. K. Jankowska-Buttitta, *Niezapomniana kuchnia...*, s. 263.



Maria Wroniszewska

Muzeum Budownictwa Ludowego
– Park Etnograficzny w Olsztynku

DZIEDZICTWO KULINARNE WARMII I MAZUR W MUZEUM BUDOWNICTWA LUDOWEGO – PARKU ETNOGRAFICZNYM W OLSZTYNKU

Mianem dziedzictwa kulturowego określamy te wartości materialne, umysłowe i duchowe, które otrzymaliśmy w darze od naszych przodków i uznajemy za godne przekazania w spadku kolejnym pokoleniom. Bez tego nie wyobrażamy sobie kontynuacji naszego poczucia narodowego, rozwoju społecznego, tożsamości regionalnej oraz świadomości kulturowej. Tak rozumiane dziedzictwo jest zagadnieniem wieloaspektowym, stanowiącym atrakcyjny obszar zainteresowania specjalistów z różnych dziedzin. W artykule skoncentruję się na omówieniu jednego z aspektów społecznej wspólnoty cywilizacyjnej, jakim jest regionalne dziedzictwo kulinarne, przedstawiając sposoby interpretacji i kultywowania go na obszarze Warmii i Mazur w działalności Muzeum Budownictwa Ludowego – Parku Etnograficznego w Olsztynku.

Istotnym elementem dziedzictwa kulturowego każdego społeczeństwa jest jego tradycja kulinarna. Bywa ona z jednej strony przedmiotem dumy narodowej, a z drugiej – źródłem uproszczeń i stereotypów w rodzaju: Francuzi – żabojady, Włosi – makaroniarze. Źródłem skojarzeń są konkretne potrawy, jednak ogromne znaczenie mają również zwyczaje spożywania posiłków, sposoby ich podawania oraz metody przyrządzania (nawet mało ważne dla laika różnice w recepturze bywają bardzo istotne dla osób zainteresowanych). Doskonale wiemy o tym, że przyrządzanie posiłków, a także ich spożywanie może być nie lada sztuką. Jej ważnym aspektem są również sposoby przechowywania wiktuałów, tradycyjne narzędzia i sprzęty, zastawy i sztucce, a nawet meble kuchenne i wyposażenie jadalni. Motyw jedzenia obecny jest w tradycji, zwyczajach, obrzędowości i wierzeniach ludowych. Olsztyńskie Muzeum w swojej działalności stara się jak najpełniej przedstawiać tak rozumiane dziedzictwo kulinarne Warmiaków i Mazurów.

WYSTAWY STAŁE

Jako Muzeum nasza instytucja w realizowaniu założeń statutowych posługuje się przede wszystkim ekspонатami. Wystawy stałe w chałupach odtwarzają dawne wnętrza chłopskich domów, a w tym również przestrzeni kuchennych. Izba, w której znajdowała się kuchnia, ze względu na warunki życia XVIII- i XIX-wiecznych mieszkańców tych ziem, była pomieszczeniem wielofunkcyjnym. Zanim wyodrębniła się w dzisiejszym rozumieniu, jej przeznaczenie ulegało transformacjom wraz ze zmianami ekonomicznymi i zwyczajowymi wsi. Jeszcze na początku XIX wieku w tym samym pomieszczeniu gotowano, jedzono i magazynowano żywność, wykonywano prace domowe i sezonowe, dbano o higienę, spano, modlono się, przyjmowano gości, zacieśniano więzi rodzinne itd. Izba z częścią kuchenną była jednocześnie jadalnią, sypialnią, pokojem dziennym, warsztatem pracy, miejscem zabaw dzieci i odpoczynku dorosłych, przestrzenią codzienną i odświętną.

Dawniej budynek mieszkalny na Warmii i Mazurach składał się zazwyczaj z sieni, tzw. czarnej kuchni, komory, izby i części inwentarskiej. Do wnętrza wchodziło przez sień. W centralnej części budynku usytuowany był bardzo szeroki, murowany komin o ścianach sięgających pułapu. To wnętrze nazywano właśnie czarną kuchnią. Przygotowywano tutaj jedzenie oraz szykowano paszę dla zwierząt, przechowywano rozmaite narzędzia, wędzono ryby i mięso. Ekspozycje, np. w chałupie z Nowego Kawkowa czy Kaborna, odtwarzają między innymi takie wnętrza. Znajdują się tam służące do przygotowywania posiłków żelazne garnki na trójnogach, ustawione na ziemi, pod nimi leżą drobne gałązki do rozpalania ognia. Niektóre czarne kuchnie były wyposażone dodatkowo w murowane paleniska, na których stawiano żeliwne i kamionkowe garnki lub patelnie. Dookoła wnętrza ustawiano pojemniki i miary do zboża, przedmioty niezbędne do wypieku chleba, czyli niecki, dzieże, łopaty do chleba, wiklinowe kobiałki do garowania ciasta, formy do pieczenia. Niezbędne były również inne przedmioty – drewniane łyżki, pogrzebacze, deski, noże, siekiery i tasaki oraz niezwiązane bezpośrednio z kuchnią, ale jakże oczywiste łapki na myszy i szczury. Wysoko umieszczano poziomy kij służący do wędzenia.

Wprowadzona w drugiej połowie XIX wieku przez władze pruskie ustawa przeciwpożarowa zakazała używania czarnej kuchni. Dzięki rozwojowi gospodarczemu rozbudowywano wiejskie chałupy o nowe pomieszczenia. MBL-PE w Olsztynku prezentuje takie przemiany w większości swoich obiektów. W chałupach translokowanych z Turnicy czy z Gązwy pierwotnie dwie ściany czarnej kuchni zostały zburzone, przez co powstało większe pomieszczenie kuchenne. Między innymi w zabudowaniu mieszkalnym z Zielonki Paśleckiej i kopii chałupy z Burdajn widoczna jest zmiana użytkowania czarnej kuchni na rzecz nowej przestrzeni. W wyniku reformy powstała izba z kuchnią, wyposażoną w przewód kominowy odprowadzający dym do czarnej kuchni, co ułatwiało zachowanie czystości oraz w miarę możliwości pozwalało na wyposażenie tego pomieszczenia w meble i nowe sprzęty. Czynności związane z przygotowywaniem paszy dla zwierząt w dalszym ciągu wykonywano

w czarnej kuchni lub w sąsiedztwie budynków gospodarczych i inwentarskich, podobnie rzecz miała się z wędzeniem.

Ekspozycje w chałupach pokazują, że na kuchni wyposażonej w płytę z fajerkami stoją naczynia żeliwne i kamionkowe. W okresie międzywojennym zaczęto kupować też naczynia emaliowane, dlatego na wystawach znajdują się miski, metalowe kubki, chochle. Ponadto w chałupie zamożnej rodziny osadników holenderskich z Zielonki Pasłęckiej na płycie kuchennej i jej brzegu porozkładane są przedmioty wówczas luksusowe – gofrownica, krajalnica do chleba, szybkowar, patelnia do prażenia kawy zbożowej, żelazko na węgiel, forma do pieczenia babki, moździerz, tłuczek do mięsa. W ich sąsiedztwie umieszczone zostały brytfanna, tarka, waga. Na półce wiszącej przy kuchni gospodyni miała do dyspozycji mątewkę, łyżki cedzakowe, foremkę do masła. Obok widnieje przyczepiona do ściany solniczka i młynek do kawy – sprzęty nie tylko praktyczne, ale również ozdobne.

Prawdziwą dumę gospodyni stanowił jednak przede wszystkim kredens – najwartościowszy mebel kuchenny, który stawiano pod przeciwną do kuchni ścianą izby, z dala od ognia. Jak pokazuje ekspozycja w obiekcie z Nowego Kawkowa, w kredensie trzymano wyłącznie małą ilość żywności wykorzystywanej na bieżąco, dlatego w jego najniższej części znajdują się niewielkie naczynia i pojemniki. Na półkach nadstawki ustawiano najładniejsze, barwnie malowane talerze, kubki, dzbanki i miski, których prawie nie używano, robiąc z nich swego rodzaju wystawę.

Muzealia znajdujące się na ekspozycjach stałych ułożone są w taki sposób, żeby tworzyć narrację o przeszłości i dawać zwiedzającym wyobrażenie na temat sposobu odżywiania się ówczesnych mieszkańców tych ziem. Poza wymienionymi, można wskazać ekspozyty służące do przetwórstwa i przechowywania mleka (maselnica, prasa do sera, centryfuga), zboża (stępa, żarna, pojemniki słomiane, kadłuby), warzyw i owoców (szatkownica, słoiki Wecka, beczki) itp.

Posiłki spożywano przy ustawionym pod oknem stole, siedząc na tak zwanym ślubanku (ławie, która po rozsunięciu była jednocześnie łóżkiem do spania dla dzieci). Do stołu dostawiano również zydle. Powszechnie znany był na wsi zwyczaj jedzenia drewnianymi łyżkami ze wspólnej miski (zwłaszcza w biedniejszych rodzinach). W okresie międzywojennym pojawiły się już indywidualne nakrycia, jednak metalowych sztuców używano podczas uroczystości – na co dzień zarezerwowane były dla bogatszych sfer społeczeństwa. W tym czasie ze wspólnej miski jadano już tylko breję ostatniego dnia roku. Zwyczaj ten miał symbolizować jedność wśród bliskich.

Wieś pod względem przygotowywania zapasów żywności była niemal samowystarczalna, a przedmioty kupowane na targach należały do rzadkości. Produkty spożywcze Warmiaków i Mazurów były dosyć skromne, a jadłospis zależał od statusu majątkowego gospodarzy – inaczej wyglądała codzienność rodzin gburskich, rzemieślników czy zagrodników. Nasi zwiedzający mogą bez trudu wymienić podstawowe surowce używane dawniej do przygotowywania stawy. W przydomowych ogrodach znajdują się nie tylko kwiaty, ale również zioła i warzywa. Między innymi przy chałupie z Chojnika uprawiane są buraki, cebula, kapusta, pietruszka, mar-

chewka, ogórki, selery, brukiew, fasola, groch i oczywiście ziemniaki, które zyskały na popularności na początku XIX wieku. Przy kopii karczmy z Małszewa mamy ogródek zielony, obfitujący w rozmaite gatunki roślin. Mięta, melisa, rumianek, szalwia, czarnuszkę, hyzop, krwawnik i inne przyciągają swoim zapachem i widokiem. W otoczeniu niektórych chałup rosną także drzewa owocowe, mimo iż owoce nie były powszechne w diecie XVIII- i XIX-wiecznych Warmiaków i Mazurów.

Obszar, na którym zostały rozlokowane chałupy i towarzyszące im budynki gospodarcze, został ukształtowany w sposób typowy dla dawnego zagospodarowania terenu wiejskiego na Warmii i Mazurach. Około 7 ha Muzeum jest użytkowanych jako ziemia orna. Spożycie mięsa i tłuszczów zwierzęcych (z wyjątkiem przetworów mlecznych) było wprawdzie niewielkie, hodowano jednak różne gatunki zwierząt gospodarskich. Typowe dla terenów dawnych Prus Wschodnich i jednocześnie znajdujące się w Muzeum są: konie zimnokrwiste, koniki polskie, króliki, owce oraz bydło i kozy. Wokół kurników grzebią w ziemi kury nioski, a w trawie chowają się kwoki z pisklętami (kury zielononóżki, gołoszyjki, czubutki i liliputy), gdzieś tam gulgo-czą indyki i pokrzykują perlice. Wokół niewielkiego stawu drepczą gęsi i kaczki.

Dumą naszego Muzeum są cztery okazałe wiatraki i młyn wodny, świadczące o rozwiniętym tu niegdyś przetwórstwie zbóż. Są także mniejsze eksponaty, jak np. żarna stojące w sieni chałupy translokowanej z Kaborna. W regionie uprawiano kilka rodzajów roślin oleistych. Używano oleju rzepakowego i słonecznikowego, jednak za najpopularniejszy uchodził lniany (stąd również pole lnu rosnącego przed wejściem do Muzeum). Kopia olejarni z Kronina unaocznia zwiedzającym popularność tego produktu. Znajdują się w niej eksponaty służące niegdyś do pozyskiwania siemienia, oczyszczania ziarna, mielenia go, prażenia w kotle, a następnie tłoczenia oleju w prasie. Podobnie funkcjonuje ekspozycja w zagrodzie z Nowego Kawkowa, na której znajduje się sprzęt pszczelarski, wystawa uli przy powiślańskiej kopii chałupy z Bartężka oraz gołębnik przy obiekcie z Gązwy.

Spożycie napojów alkoholowych w Prusach Wschodnich było dość wysokie. Nieodłącznym elementem zarówno dni świątecznych, jak też powszednich było piwo jałowcowe, gorzałka i piwo pszeniczne. Mamy więc w Muzeum kopię karczmy z Maszewa. Szynek, antałek, kufle, kieliszki, butelki, gąsiory, szerokie ławy itp. dobitnie świadczą o przeznaczeniu tego obiektu. Natomiast muzealia znajdujące się w kuchni wskazują, co jedzono. Zostały tam umieszczone między innymi pojemniki po żywności, kawie i herbacie, gliniane garnki na śledzie, pojemniki na kwaśne mleko, koszyk do jajek, szatkownica.

Ukształtowanie terenu dawnych ziem Prus Wschodnich, liczne jeziora, stawy i rzeki sprzyjały rybołówstwu. Ponadto częste posty również wzbogacały jadłospis w ryby, których nie spożywano dużo w dni powszednie. Rybactwo było popularnym zajęciem na tym obszarze. Jego znaczenie ilustrują trzy obiekty architektoniczne znajdujące się w pobliżu stawu: suszarnia z Pempen, budynek gospodarczy rybaka oraz wędzarnia rybacka z Gilge, pomiędzy którymi porozmieszczane są łodzie i sieci rybackie. W niektórych chałupach na terenie Muzeum znajdują się również eksponaty związane z rybołówstwem, np. pułapki na ryby i raki.



1. Wiatrak koźlak z Wodzian; fot. z archiwum MBL-PE w Olsztynku

EKSPOZYCJE CZASOWE

W sezonie 2010/2011 z udziałem wolontariuszy z Fundacji „Borussia” w Olsztynie zorganizowano trzy wystawy czasowe pod wspólnym tytułem „Ginące w krajobrazie – stan obiektów w świetle badań Działu Architektury MBL-PE w Olsztynku w latach 2006–2010”.

Pierwszą z nich można potraktować jako uzupełnienie stałej ekspozycji wiatraków, funkcjonowała bowiem pod nazwą „Śladami Don Kichota. Wiatraki w krajobrazie Warmii i Mazur”. Na dwudziestu tablicach zaprezentowane były fotografie 11 wiatraków (jedynych, które zachowały się na tym terenie). Pod każdym z nich zamieszczony był opis zawierający wiadomości o typie wiatraka oraz informacja o jego stanie zachowania. Zwiedzający mogli zapoznać się nie tylko z architekturą tego typu obiektów, ale również poznać ich znaczenie w życiu wsi.

Koleją wystawą tego cyklu były przedstawione na fotografiach i rysunkach „Młyny Warmii i Mazur – wczoraj i dziś”. Tutaj również został przedstawiony obecny stan techniczny tych obiektów oraz ich znaczenie w obrazie kulturowym Warmii, Mazur i Powiśla.

„Gorzelnie w historii i kulturze Mazur Zachodnich” to tytuł trzeciej wystawy, przedstawiającej rysunki i zdjęcia (archiwalne i współczesne, wykonane w trakcie



2. „Magia chleba naszego powszedniego”; fot. z archiwum MBL-PE w Olsztynku

badzeń terenowych) tych zabytków techniki. Wystawa silnie nawiązywała do tematu dziedzictwa kulturowego, ponieważ poza objaśnieniem procesu produkcji wódki i spirytusu, wskazywała również na problem pijaństwa XIX-wiecznych mieszkańców Mazur oraz przedstawiała obyczaje związane z piciem gorzałki (np. cytując przysłówki weselne). Całość uzupełniały oryginalne elementy wyposażenia gorzelni.

Kolejną była czynna niemal przez rok wystawa autorstwa Jadwigi Wieczerzak „Magia chleba naszego powszedniego”, na której zaprezentowane zostały muzealia ilustrujące trud, jaki niegdyś na wsi trzeba było włożyć w produkcję chleba, aby móc spożywać ten dar boży, jak go do dzisiaj jeszcze nazywamy. Na wielu osobach, zwłaszcza młodzieży, ten złożony proces robił duże wrażenie. Wstępem do wystawy była projekcja zrealizowanego w technice 3D filmu „Jak powstawał chleb”. Jego bohaterami są nie tylko pracownicy Muzeum, ale również przedmioty znajdujące się na wystawie. Projekcja jest analogiczna do kolejności zwiedzania i – rzecz jasna – drogi od ziarna do chleba. Na zaoraną glebę siano ziarno, a wyrosnięte z niego kłosy zbierano w czasie żniw. Po omłotach ziarno czyszczo-



no i gatunkowano, aż ostatecznie mogło zostać przerobione na mąkę. Dopiero wówczas następował wypiek, który również był pracą wymagającą siły i cierpliwości. Do wystawy powstał bogato ilustrowany katalog, który krok po kroku opisuje wymienione czynności, dodatkowo objaśniając obrzędowe znaczenie chleba w kulturze ludowej.

MBL-PE w Olsztynku organizowane przez siebie imprezy kulturalne również wzbogaca wystawami czasowymi. Jedną z atrakcji Jarmarku Wielkanocnego organizowanego w 2011 roku była miniwystawa stołu świątecznego. Zwiedzający mieli okazję porównać, czym różniło się dawne warmińskie śniadanie wielkanocne od znanego nam dzisiaj. Niektóre osoby, przekonane o tym, że kultywują lokalną tradycję, były zaskoczone skromnością potraw. Na stole znajdowało się masło uformowane w kształt baranka, twaróg, chleb, ugotowane i niemalowane lub ewentualnie zabarwione w tzw. cebulaku (czasem wydrapywane) jajka, babka wielkanocna lub mazurek oraz kruche słone ciasteczka w kształcie ptaszków.

IMPREZY PLENEROWE

Stoły świąteczne pojawiały się również przy innych okazjach. W roku 2009 i 2010 mieszkańcy Olsztyna i wszyscy inni entuzjaści olsztyńskiego Jarmarku Bożonarodzeniowego mogli oglądać „Rodzinne stoły wigilijne” zorganizowane i przygotowane przez Muzeum Budownictwa Ludowego – Park Etnograficzny w Olsztynku oraz współpracujące z nim instytucje. Przy każdym ze stołów stała dwuosobowa reprezentacja w strojach ludowych, opowiadająca o regionalnych zwyczajach świątecznych. Można było podziwiać stoły z Warmii, Mazur, Mazowsza, Wielkopolski i Kurpiów, a także z Ukrainy, Litwy, Węgier, Niemiec i Rosji.

Ponieważ jednym z ważnych zajęć tutejszej ludności było rybołówstwo, Muzeum w Olsztynku – nawiązując do tej tradycji – chciało zachęcić jak najwięcej osób do spożywania ryb słodkowodnych podczas imprezy „Rybka na ludowo”. Gospodynie potrafiły niegdyś przyrządzać ryby na rozmaite sposoby. Dawniej ryby przede wszystkim suszono, wędzono, gotowano i faszerowano. Zainteresowanych zachęcano gotowaniem na scenie, degustacją licznych potraw rybnych oraz informowaniem o pożytkach, jakie daje naszemu organizmowi spożycie ryb. Aby zdopingować do samodzielnego gotowania, wśród zwiedzających zostały rozdane miniksiążki kulinarne zawierające płytę CD z filmowymi instrukcjami.

„Smaki ziemniaka” to typowo kulinarna, cykliczna impreza Muzeum. Po wspólnym kopaniu ziemniaków zwiedzający próbowali prawdziwie jesiennych smaków i – jak głosiła reklama imprezy – dla nikogo nie zabrakło „gorących kartofelków wprost z ogniskowego żaru, a gdyby ktoś chciał przy okazji zasmakować regionalnej tradycji, to niech skosztuje placków ziemniaczanych. Jak wiemy, apetyt rośnie w miarę jedzenia, dlatego dodatkowo zawrze, gdy do akcji wkroczy gorąca zupa z jesiennych warzyw. Deser oczywiście musi być! A na deser pieczone jabłka”.

Jedną z najbardziej znanych cyklicznych imprez plenerowych organizowanych przez naszą instytucję jest Regionalne Święto Ziół. To wydarzenie, odbywające się 15 sierpnia, w dzień Matki Boskiej Zielnej, zastąpiło Jarmark Pszczelarski. Uroczystości rozpoczynają się mszą świętą w pięknie przyozdobionym na tę okazję kościełku z Rychnowa. Podczas nabożeństwa święcone są zielne wianki samodzielnie plecione przez turystów. Dużym zainteresowaniem cieszyła się wystawa „Zioła nie tylko lecznicze”, pachnąca aromatycznym rumiankiem, lawendą, koprem, miętą, szalwią, tymiankiem, pietruszką... W ramach wystawy w budynku dawnej szkoły z Pawłowa odbyła się prelekcja o różnorodnym zastosowaniu ziół. Gościliśmy specjalistów, którzy opowiadali o zastosowaniu ziół w medycynie, kosmetologii oraz gastronomii. Na licznych straganach można było kupić farmaceutyki, produkty ziołowe, przyprawy oraz kulinaria z dodatkiem ziół. Wzrok przyciągały stoiska wystawowe oferujące piękne rękodzieła w postaci pamiątkowej ceramiki, rzeźby, obrazów, wyrobów z drewna oraz wikliny nawiązujących tematycznie do naszej imprezy. Wydarzenie promuje zioła jako naturalne produkty, ale również przybliża wiedzę o ich znaczeniu w kulturze ludowej.



3. Święto ziół; fot. z archiwum MBL-PE w Olsztynku

Do zagadnienia dziedzictwa kulinarnego nawiązywaliśmy również podczas imprezy, zatytułowanej „Czysta woda zdrowia doda”. W lipcu 2012 roku opowiadaliśmy turystom o dawnej higienie jedzenia, czyli o tzw. zwyczajach przy stole. Pojawił się tu typowy dla tamtych czasów jadłospis, można było obejrzyć naczynia kuchenne i stołowe oraz zobaczyć, w jaki sposób dbano o ich czystość. Była to świetna okazja, aby poznać hierarchię rodzinną przy spożywaniu posiłków oraz posłuchać o ówczesnych konwenansach, np. jak to ściśle przestrzegano zwyczaju powolnego spożywania posiłku, pokazując w ten sposób, że rodzina nie głoduje, lub gdy podczas jedzenia z jednej miski pilnowano, aby każdy po zjedzeniu ziemniaków obliżał do czysta swoją łyżkę, zanim zacznie jeść zupę.

Temat kulinarny pojawił się znowu podczas tegorocznej Europejskiej Nocy Muzeów, organizowanej przez MBL-PE pod tytułem „Nocne wsi podglądanie”. „Podglądacze” obserwowali przez okno rodzinę gburską zasiadającą do posiłku. Idąc dalej przez wieś, dało się też usłyszeć okrzyki osób przestraszonych przez kłobuka, czyli demona, który biegnąc z workiem na plecach, szeptał „Zboże, zboże, ukradłem zboże dla moich gospodarzy”. Jak uspokajał przewodnik, był to tylko niegroźny dla uczestników imprezy zły duch, który w zamian za ciepłe schronienie i dobre jedzenie znosił swoim opiekunom bogactwa, często w postaci produktów spożywczych.

Podobny akcent kulinarny pada w MBL-PE już od kilku lat podczas Targów Chłopskich i już po raz drugi podczas Warmińsko-Mazurskich Dożynek Wojewódzkich. Na kolorowych kramach nie brakuje artykułów przemysłu i rzemiosła wiejskiego. Jednak smakośze dobrych, regionalnych produktów również mają duży wybór wiktuałów, pośród wędlin i mięs, chlebów, ziół, płodów rolnych, miodów, przetworów domowych, nalewek i serów. Ostatnio w ramach imprezy odbyło się również otwarcie ścieżki edukacyjnej pt. „Pszczelarstwo i bartnictwo”.

Wśród wystawców przyjeżdżających do skansenu należy wyróżnić 17 współpracujących z naszą instytucją członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

KONKURSY

Podczas III Targów Chłopskich 13–14 września 2008 roku odbył się konkurs „Tradycje kulinarne mieszkańców Warmii i Mazur”, w którym wzięło udział 48 uczestników z naszego regionu. Celem współzawodnictwa było ukazanie różnorodności dziedzictwa kulinarnego współczesnych mieszkańców Warmii, Mazur i Powiśla oraz promocja wielobarwności, ponieważ receptury naszych kuchni domowych wywodzą się z różnych miejsc Polski i Europy. Konkurs przeprowadzony był trzech w kategoriach: dania i przetwory z pola (zboża, ziemniaki, mięsa), ogrodu (owoce, warzywa, kwiaty, nalewki), lasu i wody (grzyby, jagody, ryby i dziczyzna). Organizatorami konkursu byli: MBL-PE w Olsztynku, Zarząd Wojewódzki Kół Gospodyń Wiejskich, Starostwo Powiatowe w Olsztynie oraz burmistrz Olsztynka.

LEKCJE MUZEALNE

Od lat dużym zainteresowaniem cieszą się prowadzone przez pracowników Parku Etnograficznego lekcje muzealne. Z satysfakcją obserwujemy, jak rosną kolejne pokolenia młodych ludzi, świadomych lokalnego dziedzictwa kulturowego. Podczas trwania wystawy „Magia chleba naszego powszedniego” odbyła się lekcja „Od ziarenka do bochenka”, podczas której dzieci poznawały etapy pracy w gospodarstwie wiejskim prowadzące do wypieku chleba, a rozpoczynające się już od orki i siewu zboża. Zajęciom towarzyszyły eksponaty muzealne. Uczniowie dowiadywali się również, czym są tzw. nowolatka, i własnoręcznie lepili to pieczywo obrzędowe.

Celem zajęć zatytułowanych „Pszczelarstwo” jest zapoznanie dzieci i młodzieży z historią bartnictwa oraz pasiecznictwa. Uczestnicy warsztatów podczas zajęć mają możliwość obejrzenia i wypróbowania sprzętu pszczelarskiego, doceniają trud, jaki trzeba włożyć w zdobycie miodu. Poznają również wiele ciekawostek pszczelarskich, rodzaje i właściwości produktów pszczelich oraz sposoby wykonywania świec woskowych. Każda osoba otrzymuje na pamiątkę własnoręcznie wykonaną świecę z węzy.

Pośród okolicznościowych lekcji muzealnych dotyczących świąt Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy, znajdują się również te związane z kulinariami. Pierw-

sze dotyczą wypieku oraz ozdabiania świątecznych pierniczków, natomiast drugie – mazurka i babki. Uczestnicy zajęć poznają tradycyjne przepisy na te słodkości oraz dowiadują się, jak obchodzono wspomniane święta na Warmii i Mazurach.

PAMIĄTKA Z MUZEUM

Tradycyjne oraz nawiązujące do ludowych formy naczyń, podobnie jak szereg innych pamiątek zwiedzający mogą nabyć w sklepiku muzealnym. Znajdują się tam siwaki i malowane naczynia: misy, dzbanki, kubki, maselnice, butle, stylizowane tace do przenoszenia przygotowanych posiłków. Sklepik jest idealnym przedłużeniem wrażeń i wspomnień związanych ze zwiedzaniem Parku Etnograficznego.



Danuta Krześniak

Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu

**POPULARYZACJA KUCHNI REGIONALNEJ
NA PRZYKŁADZIE KONKURSU
„NAJSMACZNIEJSZA POTRAWA MAZOWIECKA”
W MUZEUM WSI MAZOWIECKIEJ W SIERPCU**

Na całym świecie pożywienie jest ważnym składnikiem kultury, a także niejednokrotnie wyznacznikiem odrębności i jednym z czynników podtrzymujących tożsamość regionalną czy narodową. Mówiąc o kuchni polskiej, musimy pamiętać o przenikaniu się różnych tradycji, także kulinarnych na terenie naszego kraju. Na rodzime kulinaria silny wpływ miały kraje ościennie, między innymi Litwa, Rosja, Niemcy, a także kuchnia żydowska, francuska i włoska. Dzięki tym wpływom polska kuchnia ewoluowała, jednak z pewnością możemy mówić o bogatej, odrębnej tradycji kulinarnej.

Należy tu wspomnieć o wyróżniających nas potrawach, takich jak: czernina, żur, bigos, gołąbki czy dziczyzna. Na niepowtarzalny smak kuchni polskiej miały również wpływ jakość i smak produktów, z których je przygotowywano. Ekstensywny w większości sposób produkcji rolnej, naturalne sposoby żywienia i chowu zwierząt dawały najwyższej jakości surowce i sprawiały, że mięso i przygotowane potrawy posiadały znakomity aromat i smak. Naturalne sposoby konserwowania i przechowywania żywności, jak kiszenie warzyw, marynowanie, solenie i suszenie mięsa powodowały, że żywność nabierała niepowtarzalnego, specyficznego smaku, którego dziś w wielu przypadkach pozbawiają nas różnego rodzaju ulepszacze i konserwanty chemiczne.

Dlatego od kilku lat w kraju promowana jest tradycyjna kuchnia regionalna będąca naszym dziedzictwem. Kuchnia regionalna przekazywana z pokolenia na pokolenie, a mająca swoje korzenie w tradycji i obyczajach z nią związanych, stanowi również atrakcję turystyczną regionu i kraju. Od wielu lat organizowa-

nych jest coraz więcej konkursów i spotkań mających na celu promocję smaków regionu.

Tego typu akcje podejmowane są również przez Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu. Od dziewięciu lat promujemy mazowiecką kuchnię regionalną w czasie imprezy plenerowej „Gotowanie na polanie”, która ma charakter biesiady, a jej głównym punktem jest konkurs pt. „Najsmaczniejsza potrawa mazowiecka”, skierowany do kół gospodyń wiejskich, producentów potraw tradycyjnych i regionalnych, gospodyń indywidualnych, szkół gastronomicznych. Impreza ma zasięg regionalny i obejmuje Mazowsze północno-zachodnie. Główny cel „Gotowania na polanie” to kultywowanie tradycji kulinarnych Mazowsza poprzez zbieranie informacji dotyczących występowania, popularności oraz sposobów przyrządzania tradycyjnych potraw mazowieckich oraz popularyzowanie ich wśród mieszkańców innych regionów Polski.

Konkurs ma charakter otwarty. Każdy uczestnik zobowiązany jest do przyrządzenia co najmniej jednej potrawy regionalnej i zgłoszenia jej w jednej z następujących kategorii: zupa, danie jarskie i półmiesne, potrawy mięsne, przekąska jarska i mięsna, desery, napoje. Potrawy zgłoszone do konkursu są degustowane i oceniane przez jury wyłaniane spośród pracowników Muzeum i zaproszonych gości. Przy ocenie brane są pod uwagę trzy elementy: związek z tradycją, smak i wygląd. Z każdej kategorii wybierana jest tylko jedna potrawa. Autorzy wyróżnionych potraw otrzymują dyplomy oraz nagrody rzeczowe. Ponadto są uprawnieni do swobodnego posługiwania się otrzymanym dyplomem w celu promowania własnej twórczości kulinarnej.

Rokrocznie do konkursu „Najsmaczniejsza potrawa Mazowsza” zgłaszanych jest ponad 30 potraw, a w konkursie uczestniczą goście zarówno z takich miejscowości, jak Węgrów, Łyse, Myszyniec, Czarnia, Kadzidło, ale też położonych blisko Sierpca, chociażby Goleszyn czy Łukomie. Wśród ocenianych dań jak do tej pory najsmaczniejsze okazały się potrawy w poniższych kategoriach:

- zupy – grzybowa na kwasie z beczi (Łukomie), czernina z kluskami (Goleszyn), czerwony barszcz (Sierpc), mazowszanka z okrasą (Grodkowo), żur świąteczny mazowiecki (Sierpc), krupnik z kaszy jaglanej (Sierpc), zagraj mazowiecki z okrasą (Grodkowo Zawisze), barszcz chrzanowy;
- potrawy mięsne – kapusta z kaszą i żeberkami (Łyse), polędwiczki wieprzowe z jabłkami (Sierpc), zrazy kasztelańskie (Sierpc), karkówka w cieście chlebowym (Łyse), kaczka faszerowana (Grodkowo Zawisze), żebro na miodzie (Smrock-Dwór), szynka Przysucha (Bandysie);
- dania jarskie i półmiesne – rejbak kurpiowski, kiszka ziemniaczana (Żulin), przecieraki (Mała Wieś), fafernuchy, pasztet z fasoli (Stoczek Łukowski), pyzy ziemniaczane – biedaki (Stoczek Węgrowski), placki ziemniaczane (Sierpc);
- przekąski mięsne i jarskie – sójki mazowieckie (Podcienie), kiełbasa wiśniowa z pieca (Cegłów), polędwica wiejska, szynka w cieście (Czarnia), rolada ze śliw-

ką (Czarnia), ryjek faszerowany (Żulin), polędwiczka wędzona, żurawina (Grodzko Zawisze), chleb żytni na liściu chrzanowym;

- napoje – *psiwo kozicowe* (Bandysie), nalewka malinowa (Bandysie), wino czereśniowe (Goleszyn), domowy miód pitny (Żuromin), wino z dzikiej róży i głogu (Aleksandrów Kujawski), nalewka z pędów sosny (Kadzidło), nalewka z pigwy (Bandysie), nalewka babuni (Węgrów);
- desery – szarlotka razowa (Lublin), ciasto drożdżowe babci Halinki (Mała Wieś Wielka), żurawina ze śliwką (Czarnia), ciastka owsiane (Czarnia), szarlotka (Czarnia), orzechy (Tłuchowo).

Potraw można skosztować dzięki towarzyszącemu imprezie kiermaszowi kulinarnemu. Na kilkunastu stoiskach swoje wyroby prezentują producenci z Mazowsza oraz regionów ościennych, którzy specjalizują się w tradycyjnych regionalnych produktach: pachnących swojsko kielbasach, tradycyjnym pieczywie czy kozicowym piwie. Dzięki temu goście odwiedzający skansen mogą odkryć, czym charakteryzuje się kuchnia Mazowsza, a także skosztować charakterystycznych dla regionu potraw. Co ważniejsze, mają okazję spotkać się z ludźmi, którzy od wielu pokoleń pielęgnują w swoich domach mazowieckie tradycje kulinarne, i zdobyć przepisy na regionalne smakołyki, posłuchać ciekawych historii wiążących się z przekazywaniem sobie w rodzinach sztuki gotowania lub poprosić o wskazówki doświadczonych gospodyń. „Gotowanie na polanie” na stałe zagościło w programie imprez Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu i przyczynia się do podtrzymywania rodzimych tradycji.

W czasie imprezy „Gotowanie na polanie” w Muzeum w Sierpcu kilkakrotnie mieliśmy zaszczyt gościć utytułowanych mistrzów sztuki kulinarnej, którzy byli głównymi oceniającymi konkursowe potrawy, między innymi Macieja Kuronia, autora kilku książek kucharskich, w tym *Kuchnia polska*, *Kuchnia Rzeczypospolitej wielu narodów*; Karola Okrasę, miłośnika polskiej kuchni, który sam przyznaje, że „polska kuchnia powinna być naszą chlubą, moją wielką aspiracją jest powrócić do naszych tradycji kulinarnych; wierzę, że udaje mi się to robić”; wreszcie Roberta Sowę – mistrza sztuki kulinarnej, obecnie kreatora kulinarnego hotelu w Warszawie.

Możliwość spotkania i rozmowa ze znanymi postaciami od kulinarnych specjalistów wpływały korzystnie na frekwencję imprezy, jak również na duże zainteresowanie wśród wystawców potraw regionalnych oraz osób biorących udział w konkursie.



Elżbieta Kaczmarek

Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie

MUZEA WOJEWÓDZTWA WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO JAKO MIEJSCE PREZENTACJI, PROPAGOWANIA ŻYWNOSCI I PRODUKTÓW REGIONALNYCH

Koncepcja powołania Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego zrzeszającego producentów rolnych, przetwórców żywności, właścicieli restauracji, hoteli itp. zrodziła się w 1995 roku w wyniku współpracy duńskiej wyspy Bornholm i Skanii – południowo-zachodniego regionu Szwecji. Koncepcją tą zainteresowały się władze samorządowe i regionalni producenci żywności z różnych terenów Europy. Powstająca w ten sposób Sieć postawiła sobie zadania: promocję tradycyjnej żywności wytwarzanej z lokalnych surowców, rozwój współpracy regionalnej i międzyregionalnej, wzmocnienie regionalnej tożsamości i stworzenie swoistego przewodnika kulinarnego dla konsumentów i turystów.

Obecnie do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego należą 24 regiony europejskie, w tym sześć z Polski. Na terenie województwa warmińsko-mazurskiego działa region Warmia – Mazury – Powiśle, zrzeszający 102 członków, a powołany 21 października 2005 roku decyzją Zarządu Województwa. Był to pierwszy w Polsce region należący do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

Koordynacją funkcjonowania regionu w Sieci zajmuje się Biuro Jakości i Znaków Regionalnych w Urzędzie Marszałkowskim. Biuro to prowadzi różnorodną działalność promującą wyroby regionalne wykonane z surowców miejscowego pochodzenia. Jednym z ważnych przejawów tej działalności jest dwuetapowy konkurs na produkt i potrawę regionalną. Pierwszy etap ma miejsce w subregionach – Powiśle w Elblągu, Mazury w Elku i Warmia w Szczytnie. Zwycięzcy pierwszego etapu biorą udział w etapie drugim, który odbywa się w Olsztynie. Wszystkie prezentowane wyroby podzielono na kilka kategorii: produkty i potrawy, następnie na produkty i potrawy pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Na kategorie podzielono tak-

że twórców: indywidualnych, zakłady gastronomiczne i szkoły gastronomiczne. W skład sądu konkursowego wchodzi przedstawiciele Polskiej Izby Produktu Regionalnego, Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie, Biura Jakości i Znaków Regionalnych Urzędu Marszałkowskiego w Olsztynie, Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej oraz etnograf – pracownik Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie.

Konkurs ten odbył się już pięciokrotnie, jego szósta edycja rozpocznie się w listopadzie 2012 roku. Po zakończeniu każdej edycji wydawany jest rodzaj książki kucharzkiej zawierającej informacje o produktach i potrawach nagrodzonych w obu etapach konkursu. Ponadto rokrocznie ukazuje się, stale aktualizowany, informator o prezentacjach kulinarnych na terenie województwa i przewodnik zawierający informacje o wszelkiego rodzaju punktach gastronomicznych posiadających znak jakości w postaci plakietki z napisem „Dziedzictwo kulinarne”. Taki znak otrzymują jedynie te zakłady, które wytwarzają żywność z produktów regionalnych.

Wytwórcy produktów i potraw regionalnych także mają w Olsztynie sklep, w którym można zakupić ich wyroby. W sezonie turystycznym od maja do listopada odbywają się kiermasze żywności regionalnej.

Na terenie naszego województwa istnieją dwa muzea skansenowskie: w Węgorzewie i Olsztynku oraz muzeum okręgowe w Olsztynie z oddziałami w terenie: w Morągu, Szczytnie, Lidzbarku Warmińskim i Mrągowie. Skansen w Olsztynku posiada dwie karczmy. Jedna z nich jest kopią karczmy z miejscowości Małszewo na Mazurach. Oryginał powstał w 1813 roku. Obiekt składa się z dwóch części. Jedną z nich to izba karczemna, kuchnia, mieszkanie karczmarza, druga to tzw. zajazd, czyli pomieszczenie dla koni i pojazdów. Drugi obiekt to kopia dworskiej karczmy ze Skandawy. W części budynku aktualnie znajduje się ekspozycja współczesnych wyrobów ludowych, pozostałą zajmuje izba karczemna i zaplecze kuchenne-sanitarne. W karczmie podawane są dania regionalne. Wystrój sali konsumpcyjnej i ubrania kelnerów utrzymane są w stylu ludowym.

Biuro Jakości i Znaków Regionalnych stale współpracuje ze skansenem, uczestnicząc w takich imprezach jak Święto Ziół, Dożynki, Targi Chłopskie, Jarmark Bożonarodzeniowy. W czasie wszystkich tych imprez można zaopatrzyć się w różnorodne produkty regionalne: nabiał (sery, masło), pieczywo, wędliny, miód i wyroby z miodu, dżemy, marmolady, galaretki, ciasta, soki itp. Współpraca tego rodzaju wydaje się być korzystna dla obu stron – kiermasze żywności uatrakcyjniamy imprezy skansenowskie, a producenci mają okazję do zareklamowania i zbytu swojego towaru.

Ponadto muzea we własnym zakresie realizują jednorazowe, okazjonalne pokazy, np. wypieku chleba metodami tradycyjnymi i według dawnych receptur, kiszenia kapusty, smażenia placków ziemniaczanych, produkcji twarogu czy masła. Jednorazowy pokaz dla celów edukacyjnych nie wywołuje niekorzystnych reperkusji. Jednakże tego rodzaju działania, gdyby miały stać się stałym punktem programu dla zwiedzających, natrafiają na poważne trudności tak ze strony Sanepidu, jak i Urzędu Skarbowego.

Bardzo często na wernisażach z okazji otwarcia wystaw serwowana jest żywność regionalna. Podobnie dzieje się przy innych okazjach. Dwa lata temu w naszym oddziale na terenie miasta, w zrekonstruowanym Domu „Gazety Olsztyńskiej”, odbywał się przez dwa lata cykl odczytów „Kultura ludowa znana i nieznaną”. Każda z prelekcji poświęcona była innej dziedzinie kultury ludowej. Przy okazji miał miejsce poczęstunek złożony z produktów regionalnych związany tematycznie z omawianym zagadnieniem, np. przy okazji opowieści o świętach Bożego Narodzenia zaprezentowano stół wigilijny z tradycyjnymi potrawami, którymi po odczycie poczęstowano uczestników.

Producenci żywności regionalnej bardzo często konsultują posiadane receptury z etnografami zatrudnionymi w muzeach bądź proszą ich o dostarczenie tradycyjnego przepisu na konkretną potrawę. Etnografowie są również zapraszani do udziału w pracach jury konkursów na potrawy i produkty regionalne, a ponadto sporządzają opinie do wniosków o uznanie danego produktu za tradycyjny. Warunki, jakie musi spełniać produkt, by uzyskać miano regionalnego, są dość rygorystyczne. Bierze się w tym przypadku pod uwagę surowce, z których został wykonany – powinny być miejscowego pochodzenia, hodowane i przetwarzane przy użyciu metod tradycyjnych, zwyczajowa powinna być również receptura wytwarzania danego wyrobu, a on sam powinien być znany w środowisku przynajmniej od kilku pokoleń.

W przypadku naszego regionu, z uwagi na jego powojenną historię, jest to trudne i skomplikowane. Uznaje się w związku z tym, że produktami regionalnymi są wyroby wykonane nie tylko zgodnie z tradycją warmińską, mazurską czy powiślańską, lecz także wileńską, kurpiowską lub inną, reprezentowaną przez grupy etniczne lub etnograficzne zamieszkujące omawiany teren. Równocześnie, o czym chyba wypada wspomnieć, trwa proces łączenia się tradycji kulinarnych różnych grup ludności. Jednym z tego przejawów są *dzyndzałki warmińskie* – litewskie kołduny, które chyba ze względu na smak zyskały sobie uznanie wśród różnych grup zamieszkujących Warmię i Mazury, a nadana im nazwa jest próbą adaptowania tej potrawy do tradycji regionalnej.

Współpracę między muzeami naszego województwa a wytwórcami żywności regionalnej można ocenić jako dobrą i korzystną dla obu stron. Prezentując żywność regionalną, muzea zyskują na atrakcyjności, a producenci mają okazję do zareklamowania i sprzedaży swoich produktów. Ponadto udział w imprezach muzealnych traktują jako swoistą nobilitację. Współpraca ta rozwijałaby się jeszcze lepiej, gdyby nie restrykcyjne przepisy sanitarne i podatkowe.



Gabryela Włodarska-Koszutowska

Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach
Oddział Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku

**LEKCJA SMAKU.
KILKA UWAG O KULINARIACH, TOŻSAMOŚCI,
EDUKACJI MUZEALNEJ I REGIONALNEJ**

*Zmysły to „kanały transmisji wartości kulturowych”¹. Dotyczy to również zmysłu smaku, który asocjacyjnie odsyła do jedzenia. Dokonując nawet pobieżnego przeglądu zachowań związanych z jedzeniem w różnych kulturach i w różnych okresach historycznych, dochodzimy do konkluzji, iż jedzenie – mimo swej rudymentarnej funkcji, jaką jest zaspokajanie głodu – to przede wszystkim ważny element ludzkiego życia i wyraz określonych wzorów kulturowych, determinowany wieloma czynnikami, takimi choćby jak warunki fizjograficzne, przynależność narodowa czy stanowa, poglądy religijne, panujące mody. Zawsze spełniało szereg funkcji społecznych. Bronisław Malinowski pisał, iż *we wszystkich prymitywnych społeczeństwach – tak jak i w cywilizowanych – staje się ono [jedzenie] ośrodkiem zgrupowania społecznego, podstawą systemów wartości, zarodkiem aktów rytualnych i wierzeń religijnych*². Jedzenie zatem, ale również wstrzemięźliwość od jedzenia, narzucona np. przez rytuał, dostarczać może interesujących danych o kulturze i społeczeństwach, uchodzić za symbol przynależności grupowej, stanowić ważny aspekt tożsamościowego dyskursu³.*

¹ M. Herzfeld, *Antropologia. Praktykowanie w kulturze i społeczeństwie*, przeł. M. M. Piechaczek, Kraków, 2004, s. 332.

² B. Malinowski, *Specjalna przedmowa do trzeciego wydania*, w: tenże, *Dzieła*, t. 2: *Zwyczaje i zbrodnia. Życie seksualne dzikich*, Warszawa, 1984, s. 133.

³ Por. A. Kowalska-Lewicka, Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie*, w: *Etnografia Polski*, t. 1: *Przemiany kultury ludowej*, red. M. Biernacka i in., Wrocław i in., 1976, s. 353; także K. Łeńska-Bąk, *Kulinaria i dyskurs tożsamości*, w: *Polacy o sobie. Współczesna autorefleksja – jednostka, społeczeństwo, historia*, red. P. Kowalski, Łomża, 2005, s. 173–189.

Francuski prawnik Anthelme Brillant-Savarin, miłośnik biesiad i dobrej kuchni, mawiał: „Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś”. Czy jednak fraza użyta dwieście lat temu jest wciąż aktualna? Jedzenie, potrawy, kulinaria – najogólniej mówiąc: kuchnia – pozwalały niegdyś budować tożsamość kulturową grupy poprzez tworzenie kanonu „swoich” potraw w odróżnieniu od „obcych”, służyły zatem rozpoznawaniu obcego, pozwalały na identyfikację i dlatego też różnicowały⁴. We współczesnym jednak świecie, w którym granice są otwarte, a przepływ informacji natychmiastowy, przez co proces uniformizacji i globalizacji obejmuje coraz więcej dziedzin życia społecznego, kwestie te nabierają zupełnie innego wymiaru. Zdaniem Zygmunta Baumana,

zniwelowanie odległości czasowych i przestrzennych [...] nie tyle ujednoliciło ludzką kondycję, ile ją spolaryzowało. Wyzwała ono bowiem niektóre jednostki i z więzów terytorialnych i pewnym czynnikom konstytuującym wspólnotę nadaje sens eksterytorialny; równocześnie jednak samo odarte ze znaczenia terytorium, w którego granicach inni nadal pędzą życie, pozbawione zostaje potencjału określania ludzkiej tożsamości⁵.

Szeroka możliwość korzystania z zasobnej oferty globalnego *supermarketu kultury*⁶ sprawia, iż coraz łatwiej zatracamy świadomość korzeni, coraz trudniej bowiem o środki czy znaki identyfikacyjne, które dawałyby poczucie własnej narodowej czy regionalnej tożsamości. A rozpowszechnione, również w naszym kraju, punkty sieci McDonald's i lokale gastronomiczne polecające kuchnie różnych krajów: chińską, włoską, tajską, wietnamską, turecką itp. dowodzą, iż tendencje globalizacyjne i uniformizacyjne obejmują również kulinaria i sprawiają, że ludzie z aprobatą przyjmują to, co obce. Po latach jednak i w tej zmarkondalidyzowanej kulturze zaczęto szukać czegoś własnego, co być może stanowiłoby potwierdzenie identyfikacji, dało świadomość regionalnych korzeni. Kuchnia stała się punktem wyjścia tego jakby na nowo rozpoczętego procesu uświadamiania. Pożywienie bowiem, jako niewątpliwy fragment tradycji, może stanowić element identyfikujący, wyznaczać pole wspólnych znaczeń członków społeczności.

W pewnym momencie zaczęto odtwarzać recepty i przepisy na potrawy babć i mam, które kojarzyły się z domem rodzinnym, z miejscem zamieszkania, wreszcie z regionem pochodzenia. Te, które pozwalałyby na identyfikację z tym, co swoje, co ludowe, te, które legitymizowałyby przynależność do wspólnoty kulturowej, zakorzenionej w tradycji. I trudno dzisiaj stwierdzić, co było bezpośrednim powodem tych powrotów i odwołań do dziedzictwa kulinarnego. Pewnie wiele czynników

⁴ Por. F. Fernández-Armesto, *Wokół tysiąca stołów, czyli Historia jedzenia*, przeł. J. Jackowicz, Warszawa, 2003, s. 231.

⁵ Z. Bauman, *Globalizacja. I co z tego dla ludzi wynika*, przeł. E. Klekot, Warszawa, 2000, s. 25.

⁶ Por. G. Mathews, *Supermarket kultury. Kultura globalna a tożsamość jednostki*, przeł. E. Klekot, Warszawa, 2005.

miało na to wpływ. Być może, jak twierdzi Gordon Mathews, ludzie mając tak dużą swobodę wyboru w supermarkecie kultury, *tęsknią* [jednak] *za poczuciem posiadania ojczyzny* [tej małej czy dużej] *i za jakąś stałą przynależnością, której supermarket kultury zapewnić nie potrafi*⁷. A może jest to tylko jeden z przejawów mody na tradycję, nowego trendu, jaki zauważa się we współczesnej kulturze?

Niemniej od pewnego czasu jesteśmy świadkami ewidentnego wzrostu zainteresowania kuchnią regionalną, potrawami mającymi specyficzny „swojski smak”, tym, co stanowi dziedzictwo kulinarne, co jako *struktura długiego trwania*⁸ jest niewątpliwie zwierciadłem doświadczeń i dziejów grup etnicznych czy całego narodu. I być może to właśnie potrzeba ewokacji przeszłości regionu, warunkującej zachowanie i przetrwanie własnej kultury, jest źródłem odwołań do kuchni regionalnej jako fragmentu tradycji, odgrywającego niemałą rolę również w definiowaniu tożsamości. Tam, gdzie społeczności lokalne przez lata wykształciły w sobie świadomość odrębności kulturowej, panuje (przynajmniej wśród starszej części tej społeczności) przekonanie o konieczności zachowania własnej kultury, a więc i własnej kuchni, jako warunku istnienia i przetrwania tej społeczności w ramach społeczeństwa globalnego, jako sposobu na unifikację. Tam rodzą się inicjatywy służące ochronie dziedzictwa kulinarnego, ochronie substancji narodowej kultury (zgłasza się produkty na krajową Listę Produktów Tradycyjnych, organizuje festiwale smaków, bierze udział w konkursach „Nasze kulinarne dziedzictwo” itp.), tam kultywuje się tradycje kulinarne, odtwarza tradycyjne potrawy, znane całej wspólnoty, co wpływa na tę wspólnotę integrująco. A niemałą rolę w tych działaniach odgrywają również muzea, zwłaszcza skansenowskie.

Takie postawy i inicjatywy mogą nasuwać wnioski, iż mimo tendencji unifikacyjnych chcemy żyć w zróżnicowanym kulturowo świecie, chcemy podkreślać własną i innych tożsamość, ale mogą też być (i często są) tylko przejawem mody, wykorzystaniem potrzeb rynku do robienia interesu. Niemniej kuchnia jest jednym z aspektów ludzkiej działalności pozwalającym konstruować tożsamość, bo każe odwoływać się do przeszłości, bo odsyła do uchwyconych wieloma zmysłami okrucichów minionego czasu. Ktoś lub coś musi jednak stanowić źródło tych odwołań. Dawniej przekaz tradycji dokonywał się w rodzinie, w nowej jednak rzeczywistości (będącej wynikiem zarówno radykalnych przekształceń ludnościowych i kulturowych, jak i procesu globalizacji) wykorzystać należy również inne środki przekazu, umożliwiające działania w tym kierunku. Takim środkiem może być z pewnością instytucja: szkoła, dom kultury, muzeum.

A muzeum na wolnym powietrzu, które jest ważnym przekątnikiem tradycji grup etnicznych, może stanowić początek i bodziec dla odwołań do przeszłości. To ono wykorzystując swe możliwości, wynikające z rozszerzenia definicji funkcji mu-

⁷ Tamże, s. 236.

⁸ Zob. F. Braudel, *Historia i trwanie*, przeł. B. Geremek, przedmowa B. Geremek i W. Kula, Warszawa, 1999, wyd. 2, s. 46–89.

zealnej⁹, może inspirować i wspierać działania w regionie, pozwalające na budowanie wspólnoty lokalnej, może inicjować i realizować działania służące odkrywaniu i budowaniu tożsamości własnej i innych. Kuchnia między innymi to obszar doskonałe się w cel tych działań wpisujący.

Pokarmy bowiem są osobliwymi tekstami kultury, trzeba je tylko umieć czytać. Muzeum może tego nauczyć, realizując ciekawe scenariusze zdarzeń muzealnych, mających warsztatowy, a jednocześnie eksplikatywny charakter. Chodzi bowiem o to, by uwagę dzieci, młodzieży i dorosłych zwrócić na kuchnię jako podstawę trwania kulturowej tożsamości, bo zmienia się powoli, wyznaczając jakby ramy percepcyjne i aksjologiczne. Zwrócenie uwagi na zróżnicowanie regionalne potraw, na ich klasyfikacje, na przyczyny tych różnic, na to, jak kultura kulinarna kształtowała się na przestrzeni czasu, absorbując i modyfikując różne wpływy, zapoznanie z potrawami charakterystycznymi dla konkretnego regionu poprzez aktywne uczestnictwo w ich przygotowaniu, osadzonym w kontekście dawnej kultury, a potem ich konsumpcja, czyli swoista lekcja smaku, może być pierwszym krokiem do poznania siebie i własnego zakorzenienia w społeczności i kulturze terenu, do własnej identyfikacji. Przykładowo, Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach, przyjmując takie założenia, realizuje (w ramach oferty edukacyjnej) scenariusz lekcji-warsztatów pt. „Wokół kuchennego pieca, czyli co jedli Słowińcy. Elementy jadła na wsi słowińskiej i pomorskiej z przełomu XIX i XX wieku”¹⁰.

W dzisiejszym zmakdonaldyzowanym świecie wydaje się to procesem nieustającym, ale chyba wartym trudu właśnie ze względu na tę uniformizację. Poczucie własnej tożsamości pozwala bowiem trafniej odczytywać i interpretować zachowania innych, szanować i akceptować ich odmienność, co w procesie dydaktyczno-wychowawczym nie pozostaje bez znaczenia.

Wydaje się, iż muzea na wolnym powietrzu dość entuzjastycznie wykorzystują możliwości prezentacji kuchni tradycyjnej i regionalnej w przestrzeni muzealnej. Działania w tym obszarze, poczynawszy od zmiennych aranżacji w chałupach¹¹, a skończywszy na zdarzeniach mających niekiedy przede wszystkim formę jarmarku, na którym nabyć można tradycyjne czy regionalne produkty, podnoszą – zdaniem publiczności – atrakcyjność tych miejsc, a to sprawia, że publiczność chętniej do muzeów zagląda, poprawiając tym samym ich kondycję finansową. Pomysł dobry. Muzeom jednak pozostaje dbałość, by względy finansowe nie przesłoniły troski o prawdziwe treści kultury, by w modzie na tradycję nie zabrakło miejsca na upo-

⁹ Por. T. Sadkowski, „...Bestia, która była, ale nie jest...” (Ap 17, 11). W sprawie poszerzonej definicji muzeów na wolnym powietrzu, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 2002, nr 4, s. 41–46.

¹⁰ Cały scenariusz dostępny na stronie internetowej: Muzeumkluki.pl.

¹¹ K. Turska-Skowronek, *Zmienne aranżacje jako forma ekspozycji w Parku Etnograficznym w Toruniu*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 2002, nr 4, s. 79–84.

wszechnianie wiedzy o jej istocie, o walorach znakowych dawnej kuchni i jej związku z kulturą, żeby nie zabrakło miejsca na prawdziwą lekcję smaku.

Ale lekcja smaku odbyć się może bez zaglądania w garnki w sensie literalnym i niekoniecznie w muzeum. Duże możliwości w tym zakresie mają szkoły, choćby realizując zajęcia pozalekcyjne, ścieżki edukacji regionalnej itp. Wątek kuchni bowiem otwiera wiele innych ciekawych dla kultury pól badawczych. Ślady narodowej przeszłości kulinarnej odszukać można również w języku. Interesujący w tym względzie materiał zawiera paremiologia i frazeologia. Choćby pobieżna analiza tego materiału dowodzi bogactwa i ogromnej produktywności znaków w tym obszarze. Przysłowia i związki frazeologiczne ilustrują polskie zwyczaje kulinarne, trunkowe i biesiadne, współtworząc obraz zarówno polskiej kuchni, jak i polskiej mentalności, ale też odkrywając dawne realia, społeczną stratyfikację, utrwalone stereotypy. Trzeba pamiętać, iż obraz utrwalony w przysłowiach stworzyła warstwa najliczniejsza i najbardziej konserwatywna, ukazuje on zatem najtrwalsze i najstarsze cechy polskiej kuchni narodowej¹². Podobne możliwości badawcze w obszarze kuchni tradycyjnej daje literatura, regionalna i narodowa¹³.

Mnogość i różnorodność potraw, dań, produktów kulinarnych zawartych w niektórych utworach literackich czy w językowym obrazie świata¹⁴ wskazują na ważność tego obszaru w kulturze narodowej i dowodzą ścisłego związku jedzenia z kulturą. Przyjrzenie się temu aspektowi nieco bliżej może wiele powiedzieć o nas i naszym miejscu w świecie czy społeczeństwie. Istotne jednak, by świadomość tego posiadali ci, którzy edukują, bo każdy element dziedzictwa kulturowego, każdy fragment tradycji, każdy fragment wiedzy o regionie może być, dla dzieci zwłaszcza, przygodą i powodem do stawiania sobie wielu pytań, a potem poszukiwania na nie odpowiedzi. A to jest cel i istota edukacji, również regionalnej.

¹² Więcej na ten temat zob.: E. Jędrzejko, *O polskiej kulturze kulinarno-biesiadnej z perspektywy etnoparemiologii*, w: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole, 2007, s. 13–33.

¹³ Por. J. Kęcińska, *Kaszubska kuchnia literacka Anny Łajming*, w: *Wokół pomorskiej kuchni. X Konferencja Kaszubsko-Pomorska*, Ustka – Swołowo – Kluki, 2008, s. 86–92; J. Borzyszkowski, *Kuchnia i... „Kolęda kaszubska” w XIX i XX w.*, tamże, s. 32–54.

¹⁴ Językowy obraz świata to zawarty w języku, kulturowo zdeterminowany i aksjologizowany obraz rzeczywistości, właściwy poszczególnym kulturom i społecznościom, który utrwaliło m.in. słownictwo, frazeologia i przysłowia; R. Tokarski, *Słownictwo jako interpretacja świata*, w: *Encyklopedia kultury polskiej XX wieku*, t. 2: *Współczesny język polski*, red. J. Bartmiński, Wrocław, 1993, s. 335–362; J. Bartmiński, *Językowy obraz świata jako podstawa świadomości narodowej*, w: *Kultura wobec kręgów tożsamości*, red. T. Kostyrko, T. Zgółka, Poznań – Wrocław, 2000, s. 152–167.



Elżbieta Wijas-Grocholska

Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu

KOŁOCZ ŚLĄSKI

– UNIJNYM PRODUKTEM REGIONALNYM

Kiedy w 2007 roku pisałam referat na konferencję w Nowogrodzie o problemach z udowodnieniem tradycji śląskich produktów regionalnych¹, we wstępie zamieściłam zdanie, które w tym referacie chciałabym bardziej rozwinąć: *Ogólnie wiadomo, że jeżeli damy te same produkty 10 różnym kobietom w tej samej sali i na tym samym źródle energii każemy im ugotować tę samą potrawę, każda z tych potraw będzie się różniła smakiem. [...] I choć potrawa ta ugotowana jest zgodnie z ilością produktów zamieszczonych w jakiejś tam książce kucharskiej, smakowo każda jest inna. Podobnie jest z potrawami regionalnymi serwowanymi w różnych restauracjach*². Pisząc te słowa, nie przypuszczałam, że na następnej konferencji poświęconej podobnemu tematowi potwierdzę je na przykładzie konkursu wypieku kołocza śląskiego, uznanego przez Unię Europejską za chroniony produkt regionalny.

Specyfikę regionalnego pożywienia określają potrawy, ich skład, sposób przyrządzania i nazwa. *Kołocz śląski* (także *kołolcz*, *kołoc*, *kołc*) jest nazwą placka czy inaczej ciasta drożdżowego, który zasadniczo, tradycyjnie występuje w czterech odmianach: z posypką (bez nadzienia) lub z nadzieniem serowym, makowym i jabłkowym.

Wszystkie tradycyjne odmiany kołocza traktuje się na równych prawach, co najwyżej własne upodobania smakowe powodują wyróżnianie którejs wersji. Na Śląsku kołocz funkcjonuje nie tylko jako wyrób spożywczy, ale pełni również rolę pieczywa obrzędowego już od XVIII wieku. Jest regionalną odmianą staropolskiego kołacza i pierwotnie miał kształt kolisty, stąd pochodzi jego nazwa. Od końca XIX wieku, wraz z wprowadzeniem na wsiach piekarni, kuchenek węglowych i elektrycznych,

¹ E. Wijas-Grocholska, *Produkt regionalny na Śląsku Opolskim. Problemy z udowodnieniem tradycji*, „Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce”, 2007, nr 5, s. 113–120.

² Tamże, s. 114.

kształt kołacza dostosował się do form – prostokątnych blach oraz kuchenek. Kołocz śląski wyróżnia się od podobnych wypieków z innych rejonów Polski charakterystyczną maślaną posypką (znaną w innych regionach kraju jako kruszonka), a z tym związanym specyficznym maślanym zapachem oraz nieco mniejszą wysokością ciasta, nieprzekraczającą czterech centymetrów.

Tradycja kołacza śląskiego sięga odległych wieków i związana jest z obrzędowością weselną. Jako kosztowne ciasto weselne kołocz miał zagwarantować nowej rodzinie dostatek. Od wielu pokoleń był także regionalnym, tradycyjnym poczęstunkiem świątecznym, z czasem stając się wypiekiem dostępnym na co dzień. Obecnie kołocz to ciasto wypiekane na typowych blachach; zazwyczaj kształtu prostokątnego o wymiarach 40 × 60 cm i wysokości około 3,5 cm ($\pm$ 0,5 cm). Masa wypieku z jednej blachy wynosi około 5–6 kg. Zwyczajowo kołocz krojony jest na kawałki o przybliżonych wymiarach 4–6 cm. Istnieje jeszcze inna forma kołacza, występująca w regionie Głogówek – Biała – Krapkowice, zwana krajanką³.

Najstarszą formą jest kołocz z posypką bez nadzienia, który w przekroju przypomina jednowarstwowe ciasto drożdżowe z charakterystyczną maślaną posypką na wierzchu. Popularniejsza wersja kołacza z nadzieniem (gwarowo: *fila*, *filunkiem*, *filungiem*, *środkiem*, *nadzioniem*, *farszem*) charakteryzuje się trzema warstwami, z których wewnętrzną jest nadzienie serowe (gwarowo: *tworog ze szafranem*), makowe lub jabłkowe (gwarowo: *apfelmus*). Warstwa ciasta drożdżowego ma charakterystyczną kremową, złocisto-brązową barwę; kolor nadzienia zależy od wkładu surowcowego.

W swoim poprzednim artykule wspominałam o śląskim kołocz⁴, ponieważ w szukanie potwierdzenia jego tradycji dla potrzeb rejestracji jako produktu regionalnego zostały zaangażowane również różne lokalne i regionalne media. W 2007 roku z inicjatywy Klaudii Klucznik, szefowej Związku Rolników Śląskich, powstało Konsorcjum Producentów Kołacza Śląskiego, w którego skład weszło 11 producentów (piekarzy i cukierników) z województwa opolskiego (dziewięciu) i śląskiego (dwóch). Przez pół roku ustalano jednolite receptury ciast, by kołocz z różnych cukierni miał zbliżony smak; choć praktycznie różnice były niewielkie. W tym samym roku złożono wniosek do odpowiednich organów Unii Europejskiej, dzięki czemu śląskiemu kołoczowi w 2011 roku zostało oficjalnie nadane Chronione Oznaczenie Geograficzne⁵ – jako dwudziestej dziewiątej potrawie z Polski i czwartej z Górnego

³ Szerzej na temat kołacza napisałam w artykule: *Kołocz w tradycji i współczesnej kulturze Śląska Opolskiego*, „Notatnik Skansenowski. Rocznik Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu”, 2012, nr 2, s. 49–74.

⁴ E. Wijas-Grocholska, *Produkt regionalny...*, s. 117.

⁵ *Chronione Oznaczenie Geograficzne – gdy nazwa produktu odnosi się do regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, gdzie dany wyrób jest produkowany. Produkt taki musi cieszyć się renomą, posiadać specyficzne cechy lub jakość wynikające bądź przypisywane pochodzeniu geograficznemu. Jakość produktu może wynikać z obszaru geograficznego (np.: klimat, roślinność, ukształtowanie terenu), lokalnego know-how producen-*

Śląska. Obecnie do Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego należy 17 wytwórców, w tym nadal tylko dwóch z województwa śląskiego. Aktualnie kołocz śląski można sprzedawać pod warunkiem otrzymania certyfikatu nadanego na przykład przez Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Jako pierwsi w województwie opolskim certyfikat otrzymali: Beniamin Godyla, prezes Konsorcjum Kołocza Śląskiego, oraz Edyta Grabowska z Otmic.

W celu certyfikacji w Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Opolu trzeba wypełnić wniosek, który znajduje się w zakładce „Dokumenty do pobrania”⁶. „Kołocz śląski” lub „kołacz śląski” może być sprzedawany bez opakowań i etykiet. Punkty sprzedaży kołocza oznaczone są napisem będącym jednym z wariantów nazwy „kołocz śląski” lub „kołacz śląski”, a w przypadku wykorzystywania opakowań, na etykiecie „kołocza śląskiego” lub „kołacza śląskiego” znajduje się nazwa w jednym z zarejestrowanych wariantów, logo Chronionego Oznaczenia Geograficznego, określenie „Chronione Oznaczenie Geograficzne” lub akronim „ChOG”. Surowce stosowane przy wypieku kołocza śląskiego muszą być dobrej jakości i są one ściśle określone na stronie: Kolocz.info. Ci, którzy nie przystąpili do Konsorcjum, wypiekają ten produkt, używając innych nazw, na przykład: *kołocz tradycyjny* albo *kołacz, krajanka*.

W związku z prowadzonym od 15 lat na terenie województwa opolskiego programem pod nazwą „Odnowa wsi”, wprowadzonym w 1997 roku przez Ryszarda Wilczyńskiego, ówczesnego marszałka województwa, wzrosła świadomość wielu mieszkańców wsi na temat posiadanych przez wieś atutów i zasobów, zastanych po poprzednich pokoleniach. Prawie w każdej miejscowości znajdują się ludzie, którzy lubią działać na rzecz rozwoju bliższej lub dalszej okolicy, zwani dawniej społecznikami czy działaczami, a obecnie liderami, w przypadku wsi – liderami wiejskimi. Liderki wiejskie dawniej znajdujące upust swej energii w Kołach Gospodyń Wiejskich, teraz coraz częściej działają w lokalnych stowarzyszeniach, których na Śląsku Opolskim powstało bardzo dużo.

Biorąc udział w „Odnowie wsi”, wyszukuje się atuty swojej miejscowości, dla których – chcąc je uwypuklić i podkreślić – tworzy się różne plany i projekty. Stąd powstają, na wzorach austriackich lub niemieckich, tzw. wioski tematyczne (np. Chudoba – wioska dekarzy), różne konkursy, nawet na skalę krajową (Bobrowa – konkurs cieśli) itp. Wraz z prowadzonym przez Związek Rolników Śląskich od 2006 roku projektem na produkt regionalny⁷, corocznym wojewódzkim konkursem na produkt regionalny organizowanym przez Wydział Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego w Opolu oraz biesiadami regionalnymi (bożenarodzeniową i wielkanocną) – wcielonymi przez Halinę Nabrdalik, dziennikarkę Radia Opole, w ramach pracy w Opolskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie dla kobiet wiejskich – wzrosła też

tów lub innych czynników naturalnych lub ludzkich; strona internetowa: Kolocz.info/page/index/30/opis-znaku-unijnego, dostęp 11 VII 2012.

⁶ Strona internetowa: Kolocz.info/page/index/23/dokumenty-do-pobrania, dostęp 11 VII 2012.

⁷ E. Wijas-Grocholska, *Produkt regionalny...*, s. 114.

świadomość i potrzeba promocji własnego produktu regionalnego oraz podtrzymywania jego tradycji.

Takim przykładem, godnym zaprezentowania na szerszym forum, jest wojewódzki konkurs wypieku kołocza śląskiego we wsi Rozwadza, zorganizowany przez sołtys Ritę Grądzką, inicjatorkę konkursu, oraz Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Rozwadza. Podczas warsztatów „Odnowy wsi” w 2007 roku uświadomiono sobie, że czynna piekarnia w pobliżu remizy jest zasobem i atutem Rozwadzy. Pojawił się pomysł wykorzystania jej do organizacji konkursu wypieku kołocza śląskiego. W następnym roku założono Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Rozwadza, wtedy też odbył się pierwszy, gminny konkurs wypieku kołocza śląskiego. W 2009 roku urządzono konkurs powiatowy, a od 2010 jest organizowany wojewódzki.

Konkursy praktycznie prowadzi i rozlicza Rita Grądzka, co wiąże się z jej dodatkową pracą, ale też przynosi wymierne efekty dla sołectwa. Konkurs otrzymał w 2011 roku nagrodę Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za najlepsze przedsięwzięcie promujące produkt regionalny. Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Rozwadza prezentowało kołocz jako wypiek regionalny w partnerskim mieście Altenkirchen (Niemcy), a w 2011 roku również na targach żywności w Moguncji (Mainz, Niemcy), w pałacu prezydenckim w Warszawie oraz na zjeździe sołtysów w Licheniu⁸.

Dzięki takiej promocji kołocz, pierwotnie weselne ciasto obrzędowe, dalej pełniący tę funkcję, obecnie stał się także ciastem na co dzień, podawanym przy okazji wszelkich spotkań towarzyskich, uroczystości rodzinnych oraz wydarzeń i konferencji promujących region.

Konkurs ma na celu promocję produktu regionalnego, jakim jest kołocz śląski, wymianę doświadczeń związanych z wypiekiem, a także integrację społeczności. Adresowany jest do wszystkich powiatów województwa opolskiego i odbywa się, zgodnie z regulaminem zamieszczonym na ogólnie dostępnej stronie internetowej⁹, w remizie strażackiej we wsi Rozwadza. Poniżej przytoczony regulamin konkursu ogłoszony został na stronie gminy i sołectwa w Internecie:

REGULAMIN III WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU WYPIEKU KOŁOCZA ŚLĄSKIEGO W ROZWADZY

- 1. Celem konkursu jest promocja naszego produktu regionalnego, jakim jest kołocz śląski, wymiana doświadczeń związanych z wypiekiem, a także integracja społeczności.*
- 2. Konkurs adresowany jest do wszystkich powiatów województwa opolskiego.*
- 3. Konkurs odbędzie się 25.05.2012 roku w sali OSP w Rozwadzy.*
- 4. Rozpoczęcie godzina 16.00 (czas trwania około trzy godziny).*
- 5. Ogłoszenie wyników nastąpi 26.05.2012 o godzinie 16.00 podczas Festynu Dni Rozwadzy.*

⁸ Według informacji R. Grądzkiej z Rozwadzy.

⁹ Strona internetowa: Kolocz.info/upload/userfiles/file/kolocz_slaski_wniosek.pdf, dostęp 11 VII 2012.

6. Wymagania dotyczące uczestnictwa:

- a. W konkursie mogą wziąć udział drużyny maksymalnie w trzyosobowym składzie.
- b. Każda drużyna w trakcie konkursu wypieka trzy rodzaje kołocza z serem, makiem i jabłkiem, na blachach o wymiarach 60 × 40 cm.
- c. Organizator prosi o przywiezienie gotowych mas serowych, makowych i jabłkowych. Jednocześnie zaznacza, że wszystkie produkty i narzędzia potrzebne do wypieku kołocza drużyny przywożą ze sobą.
- d. Kołocz zostanie upieczony w miejscowej piekarni.
- e. Kołocz zostaje do dyspozycji Stowarzyszenia Rozwoju Wsi Rozwadza.

TERMIN ZGŁASZANIA UCZESTNICTWA DO 30 KWIETNIA 2012 ROKU NA
ADRES: soltysrozwadza@onet.pl.

Wszelkie informacje na temat konkursu uzyskać można pod numerem 774 846 574 lub kom. 509 992 337.

Warunkiem zwrotu wydatków poniesionych przy zakupie produktów do kwoty 180 zł jest przedłożenie faktury wystawionej na: Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Rozwadza.

W 2012 roku, gdy odbywał się III Wojewódzki Konkurs Wypieku Kołocza Śląskiego, uczestniczyłam w nim po raz pierwszy jako przedstawicielka Muzeum. Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Rozwadzy i Rada Sołecka zaprosiły do rywalizacji gospodynie z całego Śląska Opolskiego. Zgłosiło się 12 sołectw, przybyło dziewięć. Były to przedstawicielki wsi: Dobieszowice, Dziegówce, Lubieszów, Krępna, Piotrówka, Oleszka, Rozwadza, Siedlec, Strzeleczyki.

Zgodnie z regulaminem w konkursie brały udział reprezentantki wsi w trzyosobowych zespołach i każda z tych drużyn w określonym czasie wypiekała trzy rodzaje kołocza: z serem, makiem i jabłkiem, na blachach o wymiarach 60 × 40 cm. Nadzienie do kołocza w postaci gotowych mas serowych, makowych i jabłkowych drużyny przygotowały w miejscach zamieszkania oraz przywiozły ze sobą wszystkie produkty i narzędzia potrzebne do wypieku ciasta.

Przyrządzenie kołocza wymaga wykonania następujących czynności, w niżej przedstawionej kolejności¹⁰:

- sporządzenie ciasta drożdżowego;
- przygotowanie nadzienia;
- przygotowanie posypki;
- dzielenie i wałkowanie kawałków ciasta;
- formowanie ciasta na blachę i nakładanie warstw kołocza;
- wypiek;
- dekorowanie.

Dla celów konkursu zasady zostały nieco zmodyfikowane.

¹⁰ Strona internetowa: Kolocz.info/upload/userfiles/file/kolocz_slaski_wniosek.pdf, dostęp 11 VII 2012.

Etap 1. Przygotowanie nadzienia

Ta część realizowana była w miejscu zamieszkania uczestniczek. Wymagano trzech następujących rodzajów: serowego, makowego oraz jabłkowego.

Nadzienie serowe wykonywano z białego półtłustego sera twarogowego, żółtek, cukru, masła oraz aromatów (otarta skórka cytryny i treść cytryny). Regulamin dopuszczał zarówno mechaniczne, jak i ręczne mieszanie masy. Zezwalano na wykorzystanie uprzednio sparzonych rodzynków i budyniu (waniliowego lub śmietankowego) jako dodatków do nadzienia serowego.

Nadzienie makowe uzyskano poprzez mechaniczne lub ręczne wymieszanie zmielonego na sucho niebieskiego maku (uprzednio zaparzonego gorącą wodą lub mlekiem), cukru, jaj, masła oraz aromatu (migdałowego). Dopuszczano dodatki w postaci rodzynków, płatków migdałów, zmielonych orzechów włoskich, okruszków ciasta biszkoptowego lub bułki tartej.

Nadzienie jabłkowe przygotowano poprzez wymieszanie (gotowych lub własnego wyrobu) prażonych jabłek lub musu jabłkowego (*apfelmusu*) oraz cukru. Dopuszczało się możliwość dodania cynamonu, tartej bułki oraz budyniu waniliowego.

W trakcie konkursu prawie każde nadzienie charakteryzowało się inną konsystencją, wyglądem, kolorem, rodzajem użytego sera, a także smakiem, czego już nie ilustruje fotografia (il. 1, 2). Podobnie było z nadzieniem jabłkowym, które miało konsystencję musu, było krojone w kawałki lub tarte na tarce. Na sali przygotowano stoły dla wszystkich grup uczestniczek konkursu z nazwą miejscowości i oznakowaniami do wypieku. Przyszykowano również na boku stół z kawą, herbatą, wodą mineralną. Uczestniczki przywiozły z sobą – oprócz własnych sprzętów i produktów – charakterystyczne stroje, jednolitego koloru fartuchy i różne rodzaje czepków lub innych nakryć głowy. Wieś Rozwadza wystawiła jako swoją drużynę dziewczęta z gimnazjum, którym towarzyszyły przyuczające je starsze kobiety. Konkursowi towarzyszyli przedstawiciele mediów – Telewizji Opole, Radia Plus oraz lokalnej „Gazety Krapkowickiej”.

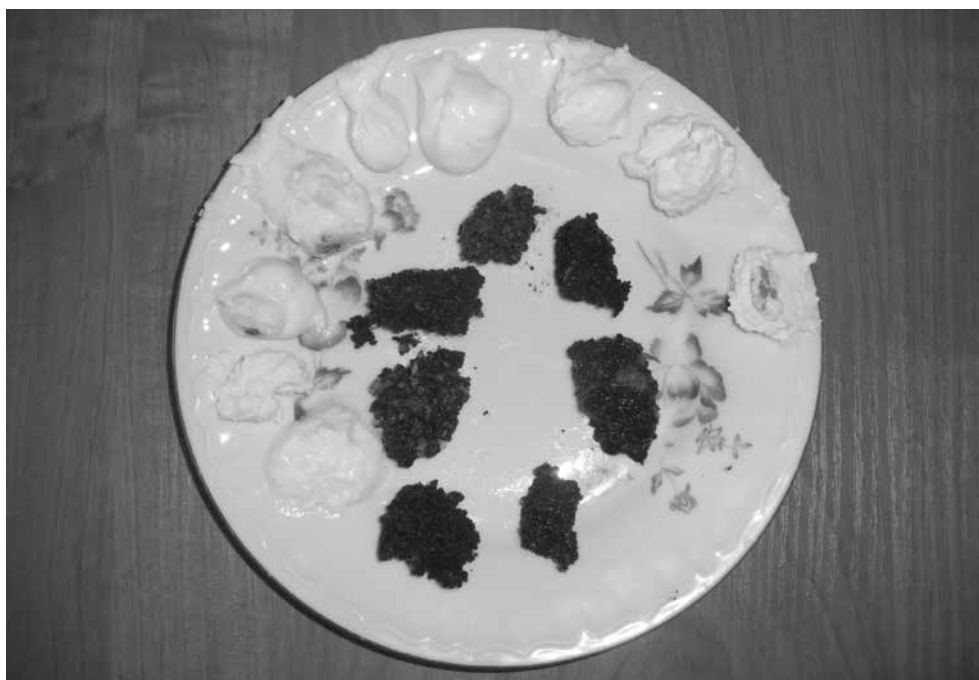
Po uroczystym powitaniu przez Ritę Grądalską, sołtys wsi Rozwadza, przystąpiono do przygotowania kołaczy do wypieku.

Etap 2. Sporządzenie ciasta drożdżowego

Ciasto przyrządzano w sposób tradycyjny na rozczywie. Rozczyn tworzone z drożdży, cukru, mleka i mąki, poprzez ich dokładne rozmieszanie, a następnie odstawiano do fermentacji, czyli tzw. wyrośnięcia (rozrostu) na około 10–20 minut (w temperaturze pomiędzy 25 a 30°C). Do dojrzałego rozczywu dodawano mąkę, jajka, tłuszcz oraz sól. Całość należało dokładnie wymieszać i otrzymane ciasto odstawić do dalszej fermentacji. Sposoby sporządzania ciasta drożdżowego były rozmaite. Jedne gospodynie robiły zaczyn w osobnym naczyniu, przygotowując ciepłe mleko, drożdże rozarte z cukrem i mąką, i dopiero po ich wyrośnięciu dawały rozczyn do przesianej mąki. Inne w dużej misce z przesianą mąką robiły dołek, wkładały składniki rozczywu, a potem mieszały z mąką i pozostałymi składnikami. Niektóre



1. Nadzienia wymagane do kołocza, konkurs w 2012 r.; fot. Elżbieta Wijas-Grocholska



2. Różne nadzienia do kołocza, konkurs w 2012 r.; fot. Elżbieta Wijas-Grocholska

uczestniczki ciasto robiły wspólnie, wykorzystując trzy pary rąk, inne – dwie pary, a jeszcze inne – pojedynczo, zmieniając się czasowo.

Etap 3. Przygotowanie posypki maślanej

Posypkę przygotowywano poprzez wymieszanie masła z cukrem i mąki z cukrem waniliowym oraz wyrobienie całości. Zrobienie dobrej posypki nie należy do najprostszych zadań. Posypka nie może być zbyt twarda. Proporcje są tajemnicą gospodyni. Po wyrobieniu posypki uczestniczki formowały ją w mniejsze kule lub owalnego kształtu formy, zgodnie z tradycją wsi czy regionu. Zdecydowana większość zrobiła posypkę w naturalnym kolorze; tylko przedstawicielki wsi Piotrówka zrobiły posypkę w dwóch kolorach (druga zmieszana z kakao).

Etap 4. Dzielenie i wałkowanie kawałków ciasta

Na tym etapie uczestniczki rozdzielały ciasta na odpowiedniej wielkości kawałki oraz, po wyrośnięciu, wałkowały do typowej grubości (około 1,5 cm, *deka* – do 1 cm). Ciasto dzielono na mniejsze kawałki, wykorzystując podręczną wagę. Na spód w większości odmierzano ciasto o wadze od 0,8–1 kg. Przy kołoczach z jabłkami waga spodu niektórych była większa, do 1,2 kg. Ciasto na wierzch nadzienia (zwane *deka*, *deką*) ma mniejszy ciężar i waha się w granicach 0,6–0,8 kg. Podzielone ciasto formowano różnie: w kule lub w formy owalne i pozostawiano do wyrośnięcia. Następnie wałkowano je przy pomocy wałków drewnianych albo plastikowych.

Etap 5. Formowanie ciasta na blachę i nakładanie warstw kołocza

Na posmarowanych tłuszczem blachach umieszczano rozwałkowane ciasto, na które, po nakłuciu widelcem, kładziono wcześniej przygotowane nadzienie. Na nim większość grup uczestniczek umieszczała następną, drugą, cieńszą warstwę ciasta (dekę, stanowiącą połowę wysokości warstwy dolnej).

Tylko reprezentantki wsi Piotrówka, zgodnie ze swoją tradycją, nie nakładały wierzchniej deki. Wszystkie uczestniczki nakłuwały obie warstwy ciasta widelcem celem jego lepszego odpowietrzenia. Gotowe ciasto z wierzchu smarowano różnie: mlekiem, rozbełtanym jajkiem z mlekiem i masłem, żółtkiem z mlekiem i masłem, roztopionym masłem z mlekiem lub roztopionym masłem według tradycji wyniesionych z domu. Przy kołoczach z jabłkiem dolną warstwę ciasta niektóre grupy posypywały bułką tartą celem wchłonięcia nadmiaru wilgoci tego nadzienia. Przy tartych jabłkach bułki nie stosowano.

Etap 6. Nakładanie posypki

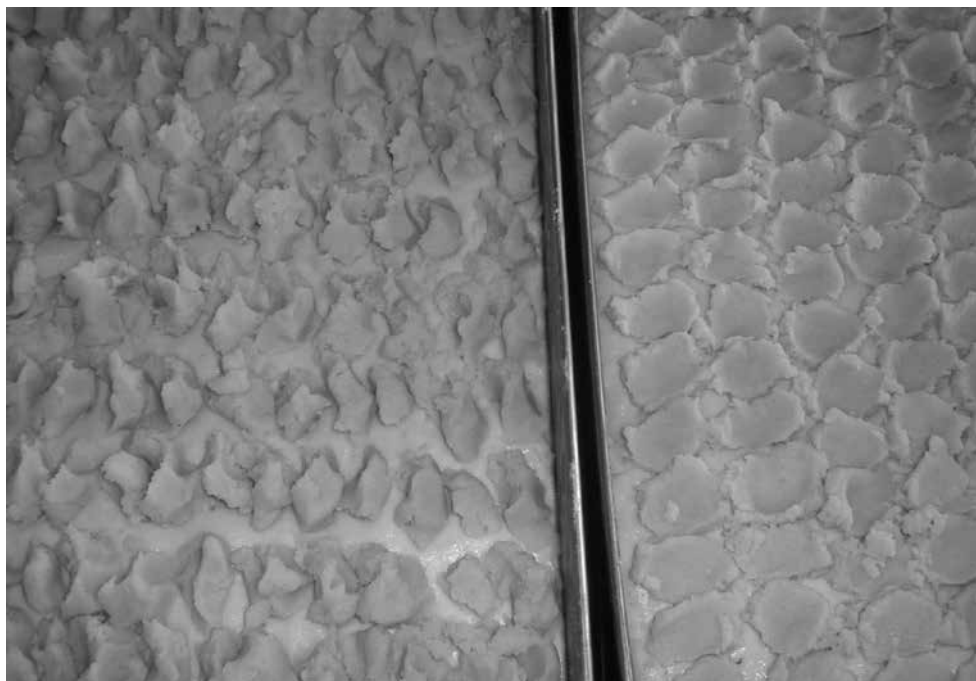
Na zewnętrzną warstwę kołocza – na wierzchnią, posmarowaną dekę lub bezpośrednio na nadzienie – kładziono posypkę najczęściej w postaci małych, tzw. skubanych (tj. odrywanych) kawałków, płatków. W dwóch przypadkach stosowano inną formę posypki: najbardziej tradycyjną formę w postaci kruszenia ciasta (Dziergowice) oraz formę sypiania posypki jedną ręką bezpośrednio na ciasto (Lubieszów). Posypki te różniły się przed i po wypieku.



3. Uformowane ciasto, konkurs w 2012 r.; fot. Elżbieta Wijas-Grocholska



4. Nakładanie deki i posypki, konkurs w 2012 r.; fot. Elżbieta Wijas-Grocholska



5. Różne rodzaje posypki, konkurs w 2012 r.; fot. Elżbieta Wijas-Grocholska



6. Kołocze gotowe do wypieku, konkurs w 2012 r.; fot. Elżbieta Wijas-Grocholska

Uczestniczki ze wsi Piotrówka zastosowały posypkę kolorową, zmieszaną z kakao i układaną warstwami na przemian lub w ukośne wzory.

Etap 7. Wypiek

Po przygotowaniu ciast i umieszczeniu na nich identyfikatorów kołoczce wyniesiono do wcześniej przygotowanej piekarni. Kołoczce poddane zostały wypiekowi w temperaturze 180–200°C. Czas wypieku wynosił 30–60 minut do uzyskania odpowiedniego stopnia wypieczenia, nad czym czuwali piekarze. W tym czasie sala została przez uczestniczki uprzątnięta, stoły zestawiono w formie jednej długiej ławy. W ramach poczęstunku podano krokiety z barszczem, po tym bigos z młodej kapusty oraz napoje zimne i gorące. Częstowano również białym i czerwonym winem. W czasie oczekiwania na gotowy wypiek uczestnicy rozmawiali na różne tematy. Na poczęstunek zaproszono też mężczyzn, którzy towarzyszyli swoim grupom jako kierownicy i pomocnicy do wyładunku oraz załadunku sprzętów.

Etap 8. Wyjmowanie z blach

Większość uczestniczek z niecierpliwością wyczekiwała rezultatów wypieku. Głosy pod kierunkiem piekarzy były najczęściej pochwalne. Panie z wielką wprawą wyciągały ciasta z blach na przygotowane stoły. Większość poprawiała wygląd brzegów, ale tylko reprezentantki wsi Piotrówka obciąły boki swoich kołoczy, uważając, że nieobcięte wyglądają źle.

Etap 9. Dekorowanie

Kołocz posypywano cukrem pudrem, niekiedy zmieszanym z cukrem waniliowym, przy pomocy różnych urządzeń.

Wypieki oceniało, według ściśle określonych kryteriów, trzyosobowe jury – przedstawiciele Konsorcjum Kołocza Śląskiego, którego przewodniczącym był Paweł Grabowski z cukierni w Otmicach. Komisja brała pod uwagę wygląd zewnętrzny kołoczy, barwę, smak, zapach, porowatość. W tym roku najsmaczniejsze kołoczce wypiekły reprezentantki wsi Siedlce z gminy Izbicko oraz wsi Krępnej z gminy Zdzieszowice.

Patronat nad konkursem objął starosta krapkowicki oraz burmistrz Zdzieszowic. Zwycięzczynie otrzymały puchary oraz sprzęt gospodarstwa domowego. Wręczenie nagród odbyło się w sobotę, w czasie trwania festynu. Niektóre z uczestniczek ubrały się w regionalne stroje ludowe. Wypieczone kołoczce przeszły na rzecz Stowarzyszenia i rozdawane były uczestnikom festynu.

Opisany konkurs jest bardzo ważnym elementem podtrzymywania i krzewienia tradycji, nie tylko kulinarnej. Umożliwia wymianę doświadczeń kobiet z różnych regionów Śląska Opolskiego, poznawanie innej tradycji, poszanowanie odmienności oraz przyuczanie dziewcząt, jak miało to miejsce w 2012 roku, kiedy do konkursu ze wsi Rozwadza zgłoszono trzy uczennice gimnazjum pod opieką starszych kobiet. Sama atmosfera konkursu, jego smak i zapach pozostaną uczestnikom i licznym obserwatorom na długo w pamięci.



7. Laureatki ze wsi Siedlce, konkurs w 2012 r.; fot. Elżbieta Wijas-Grocholska

Powyższy konkurs o skali wojewódzkiej jest wynikiem inicjatywy oddolnej kobiet z niewielkiej wsi opolskiej. W województwie opolskim w 1991 roku zlikwidowany został Wojewódzki Dom Kultury (jeden z dwóch w całym kraju), który koordynował działania gminnych i wiejskich domów kultury. Istniejące obecnie domy kultury działają zgodnie z potrzebami oraz możliwościami finansowymi urzędów gminnych oraz umiejętnościami ich dyrektorów. W przypadku braku opieki merytorycznej innych instytucji, zwłaszcza zajmujących się kulturą (jak chociażby Muzeum Wsi Opolskiej), taki konkurs mógł się narodzić tylko oddolnie, a umiejętności pozyskane w trakcie różnych szkoleń w ramach „Odnowy wsi”, odnośnie prowadzenia różnych projektów, jak widać, bardzo w tym pomogły.

Słuchając w czasie konferencji różnych referentów muzeów na wolnym powietrzu, nie uszło mojej uwadze, że ciągle pojawiał się motyw imprez związanych z wędzeniem mięsa, wypiekiem chleba, produkcją smalcu i kiszonech ogórków. Pojawia się więc pytanie – czy to nie my, jako instytucje promujące dawną kulturę chłopską, powinniśmy czynniej włączyć się w podobne inicjatywy jak wyżej opisany konkurs? A może wręcz inicjować i tworzyć podobne konkursy na tradycyjne chłopskie jadło z własnego regionu, zanim ubiegną nas w tym przedstawicielki dawnych Kół Gospodyń Wiejskich, przekształcone w stowarzyszenia na rzecz danej wsi?



Grażyna Szelągowska

Muzeum Etnograficzne
im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu

PROPAGOWANIE WIEDZY NA TEMAT TRADYCYJNYCH KULINARIÓW W MUZEUM ETNOGRAFICZNYM W TORUNIU

W 2007 roku, na konferencji zatytułowanej „Muzea na wolnym powietrzu a produkty regionalne”, zorganizowanej przez Skansen Kurpiowski im. Adama Chętnika w Nowogrodzie, miałam możliwość przedstawienia podejmowanych przez Muzeum Etnograficzne w Toruniu (MET) działań, związanych z popularyzacją wiedzy na temat tradycyjnej kuchni wiejskiej, prowadzonych od momentu powstania naszej instytucji do czasów współczesnych.

Obecnie chciałabym opowiedzieć w dosyć dużym skrócie o tym, co w związku z tematyką poświęconą tradycyjnym i regionalnym kulinariom mieliśmy możliwość zrealizować w przeciągu kilku ostatnich lat.

W 2008 roku, z okazji Międzynarodowego Roku Ziemniaka, dzięki wsparciu i współpracy z ambasadą Peru w Polsce zorganizowałam w MET imprezę pt. „Pyrka z Peru”. Przygotowane zostały następujące ekspozycje: „Peruwiańskie klimaty”, „Ziemniaki w tradycyjnej kulturze ludowej” (Grażyna Szelągowska, Dział Gospodarki i Rzemiosł) oraz „Wieś w malarstwie nieprofesjonalnym” (Bożena Olszewska, Dział Sztuki i Estetyki). Do współpracy zaprosiliśmy Koła Gospodyń Wiejskich i lokale gastronomiczne, które przygotowały różnorodne potrawy z ziemniaków. Dział Edukacji i Promocji prowadził na imprezie konkursy i zabawy poświęconej ziemniaczanej tematyce. Jedną z większych atrakcji tego spotkania był poczęstunek, który przygotowaliśmy dla gości – ziemniaki z parnika (z solą i olejem lnianym), które serwowaliśmy na liściach kapusty.

Również w tym samym roku zrealizowałam w naszym Muzeum wystawę czasową pt. „Nalewki. Trunki dla zdrowia i przyjemności”. Głównym założeniem scena-



1, 2. Wystawa czasowa „Nalewki. Trunki dla zdrowia i przyjemności”, MET;
fot. Wiesław Nowosad

riusza tej ekspozycji było przybliżenie odbiorcom wiedzy na temat historii nalewek i roli tych trunków w polskiej kulturze oraz tradycji, jak również wiedzy na temat sposobu wytwarzania nalewek sposobami domowymi. Zademonstrowane zostały zabytki związane z historią powstania i sporządzania nalewek leczniczych, sprzęt niezbędny do wyrobu nalewek, materiały (fotografie, reklamy, oryginalne opakowania) dotyczące polskich wytwórni specjalizujących się w wytwarzaniu nalewek, rosolisów i likierów, zabytkowe wydawnictwa z przepisami na nalewki oraz bogaty materiał ilustracyjny w postaci rycin z XVIII- i XIX-wiecznych zielników. Jako komentarz posłużyły tu między innymi fragmenty z polskiej literatury nawiązujące do problematyki. Niestety, ze względu na brak środków finansowych nie udało się zrealizować planowanych w związku z wystawą warsztatów nalewkowych i turnieju nalewek.

W 2010 roku została otwarta w MET wystawa stała pt. „Tajemnice codzienności. Kultura ludowa i jej pogranicza od Kujaw do Bałtyku (1850–1950)”. Część tej ekspozycji, którą opracowałam i przygotowałam, poświęcona jest tradycyjnemu pożywieniu wiejskiemu. Podzielona została na odrębne działy tematyczne, zatytułowane „Na stole i w spiżarni”, „Kuchnia”, „Na zakupy”. Prezentowane na niej były zabytki związane z obróbką i przygotowywaniem różnych rodzajów pożywienia oraz sprzęty i naczynia kuchenne. W zaaranżowanym schematycznie wnętrzu sklepiku znalazły się, oprócz podstawowego wyposażenia, także reklamy lokalnych firm spożywczych funkcjonujących w naszym regionie w okresie międzywojennym.

Na potrzeby ekspozycji przygotowałam scenariusz i brałam udział w realizacji filmu dokumentującego poszczególne etapy wypieku chleba metodą tradycyjną. Po obejrzeniu wystawy poświęconej dawnej, wiejskiej kuchni zwiedzający mają możliwość zabrania ze sobą przepisów na tradycyjne, regionalne potrawy i produkty (zestawy przepisów dostosowywane są do określonych pór roku i dorocznych świąt).

Kilkuletnia współpraca z Departamentem Rolnictwa Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego umożliwiła mi pozyskanie środków finansowych z Biura Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na realizację projektu pt. „Kuchnia z rodowodem”. Celem projektu było zebranie i opracowanie w formie książki kucharskiej przepisów na tradycyjne oraz regionalne potrawy i produkty pochodzące z regionów etnograficznych, które swoim zasięgiem obejmuje województwo kujawsko-pomorskie.

Projekt, który realizowałam na przełomie 2010 i 2011 roku, zakończony został wydaniem publikacji pt. *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty województwa kujawsko-pomorskiego*. Książka powstała w oparciu o materiał archiwalny pochodzący z zasobów Muzeum Etnograficznego im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu oraz wywiady i kwerendy przeprowadzone współcześnie. Stanowi zbiór 293 przepisów na tradycyjne potrawy i produkty z takich regionów etnograficznych, jak Bory Tucholskie, Kociewie, Krajna, Kujawy, Pałuki, ziemia chełmińska i ziemia dobrzyńska. Przepisy kulinarne znajdujące się w publikacji pochodzą w dużej mierze ze zbiorów rodzinnych (głównie zeszyty z przepisami, wycinki z czasopism, pojedyncze notatki), stanowiących pamiątki przekazywane z pokolenia na pokolenie.



3. Wystawa stała pt. „Tajemnice codzienności. Kultura ludowa i jej pogranicza od Kujaw do Bałtyku (1850–1950)”, fragment „Na stole i w spiżarni”, MET; fot. Grażyna Szelągowska

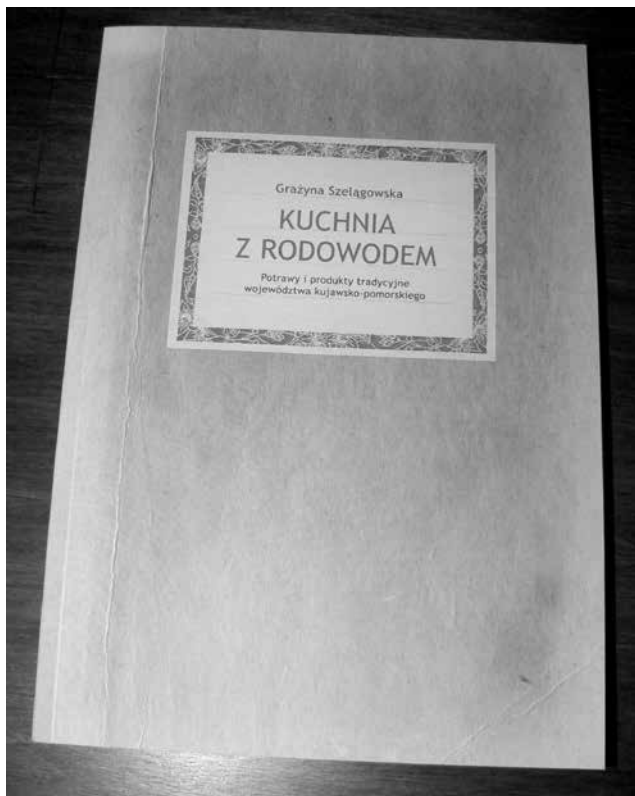
Niektóre z tych receptur zostały nagrodzone w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo. Smaki regionów” oraz zarejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Uzupełnieniem są przepisy kulinarne publikowane w poradnikach i prasie kobiecej z XIX i XX wieku.

Ilustrację książki stanowią nawiązujące do tematyki fotografie archiwalne, pochodzące ze zbiorów MET oraz od osób prywatnych, a także reklamy firm i ich produktów spożywczych wytwarzanych w regionie w okresie międzywojennym.

W ramach popularyzacji dawnej kuchni wiejskiej zrealizowałam również w Muzeum zajęcia o zawężonej tematyce, takie jak chociażby impreza rodzinna pt. „Kawa na ławę”, przygotowana wspólnie z Działem Edukacji, na której swój wykład poświęciłam cykorii i historii jej uprawy w naszym regionie oraz historii kawy zbożowej.

Kilkakrotnie jako wykładowca uczestniczyłam też w warsztatach kulinarnych, organizowanych przez Lokalne Grupy Działania z naszego województwa. Dotyczyły one przede wszystkim tradycyjnej kuchni regionów etnograficznych Pomorza i Kujaw, poświęcone były również tematyce dawnych potraw adwentowych i świątecznych. Problematykę związaną z tradycyjnymi i regionalnymi kulinariami prezentowałam także w referatach na konferencjach organizowanych między innymi przez Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych („Chleb w tradycji ludowej”),

4. Okładka książki
Grażyny Szełągowskiej



Departament Rolnictwa województwa kujawsko-pomorskiego („Kulinarne dziedzictwo regionów etnograficznych województwa kujawsko-pomorskiego”) oraz Instytut Historii UMK („Znaczenie badań etnograficznych przy identyfikacji produktów tradycyjnych i regionalnych”).

Moje starania dotyczące upowszechniania wiedzy na temat dawnej kuchni tradycyjnej i regionalnej zostały dostrzeżone i docenione przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, która w 2011 roku przyznała mi honorową nagrodę Klucz do Polskiej Spiżarni.

**MATERIAŁY
STOWARZYSZENIA
MUZEÓW NA WOLNYM POWIETRZU
W POLSCE**



UHONOROWANI MEDALEM IM. IZYDORA GULGOWSKIEGO

Medal im. Izydora Gulgowskiego jest honorowym wyróżnieniem przyznawanym w uznaniu zasług dla rozwoju muzealnictwa skansenowskiego w Polsce. Zarząd Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce postanowił w 2012 roku uhonorować tym medalem troje muzealników: Elżbietę Wijas-Grocholską, Jerzego Motykę oraz Wojciecha Śliwińskiego. Uroczystego wręczenia dokonano 3 października 2012 roku podczas gali jubileuszowej z okazji 50-lecia Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu.



Medal im. Izydora Gulgowskiego, awers i rewers, autor Karol Gąsienica-Szostak

ELŻBIETA WIJAS-GROCHOLSKA

Z wykształcenia jest etnografem – studia na Uniwersytecie Wrocławskim ukończyła w 1979 roku. W Muzeum Wsi Opolskiej pracowała w latach 1979–1980 oraz 1995–

2012. W międzyczasie była zatrudniona w Dziale Etnografii Muzeum Śląska Opolskiego oraz w Kasie Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w Opolu.

W muzeum zajmowała stanowisko kierownika Działu Architektury Ludowej, tym samym organizowała i nadzorowała cały szereg działań związanych z badaniami, dokumentowaniem i popularyzowaniem kultury ludowej regionu ze szczególnym uwzględnieniem problematyki budownictwa wiejskiego. Do zakresu jej czynności należał przede wszystkim nadzór nad odbudową i remontami zabytków architektury wiejskiej, tworzącymi plenerową ekspozycję muzealną. Oprócz studiów etnograficznych Elżbieta Wijas-Grocholska ukończyła podyplomowe studia muzealnictwa na Uniwersytecie Jagiellońskim w Krakowie (1988) oraz kurs liderów wiejskich, co miało związek z jej zaangażowaniem w program odnowy wsi opolskiej.

Łączny staż pracy Elżbiety Wijas-Grocholskiej wynosi 34 lata, z czego 29 pracowała w muzealnictwie.

Kierując pracą Działu, nadzorowała odbudowę pięciu obiektów i remontu kilku dalszych zabytkowych budynków. Przygotowywała i nadzorowała realizację wielu wystaw, koncentrując się głównie na zagadnieniach dotyczących architektury wiejskiej, stając się jednocześnie głównym propagatorem estetycznych i historycznych walorów dawnego budownictwa wiejskiego w województwie opolskim. Cztery spośród wielu wystaw jej autorstwa zdobyły wyróżnienia w konkursach na najciekawsze wydarzenie muzealne roku, organizowane przez MKiDN: „Drzwi wiejskie” (1999); „Cegielnie na Śląsku Opolskim” (2006); „Dachy wsi opolskiej” (2008) i „Rzecz o budynkach z czerwonej cegły na przełomie XIX i XX wieku na Śląsku Opolskim” (2011). Trzem ostatnim wystawom towarzyszyły katalogi jej autorstwa.

W 2009 roku Muzeum wydało książkę Elżbiety Wijas-Grocholskiej pt. *Lauby*, a w 2011 kolejne opracowanie – *Dachy na Śląsku Opolskim*. Jest też autorką wielu artykułów publikowanych w wydawnictwach związanych z ochroną zabytków i etnografią, w których popularyzuje tematykę dotyczącą budownictwa wsi opolskiej.

Aktywnie uczestniczy w licznych konferencjach naukowych, przygotowując referaty problemowe związane z muzealnictwem i budownictwem regionalnym.

W celu spopularyzowania tematyki dotyczącej budownictwa wiejskiego i ochrony jej zabytkowego charakteru Elżbieta Wijas-Grocholska zrealizowała projekt, polegający na wydaniu ośmiu tematycznych plakatów dotyczących wybranych zagadnień z zakresu zabytkowego budownictwa wiejskiego Opolszczyzny. Projekt ten cieszył się tak wielkim zainteresowaniem, że Muzeum planuje dodruk plakatów. Jednocześnie pod jej nadzorem Dział Architektury Ludowej zrealizował szereg lekcji muzealnych dotyczących budownictwa ludowego regionu oraz coroczny konkurs fotograficzny „Zabytkowa architektura wsi opolskiej”.

Elżbieta Wijas-Grocholska brała aktywny udział w pracach zespołu doradczego ds. zachowania dziedzictwa kulturowego wsi opolskiej działającego przy Województwie Opolskim od początku jego działalności, a także w licznych komisjach konkursowych związanych z rozwijaniem i popularyzowaniem kultury ludowej regionu (plastyka obrzędowa, produkty regionalne itp.). Pracując w Muzeum Wsi Opol-

skiej, często występowała na łamach prasy regionalnej oraz w audycjach radiowych, w których popularyzując wiedzę o kulturze ludowej regionu, a także propagując idee ochrony zabytkowego budownictwa wiejskiego Opolszczyzny, przysłużyła się w nie-małym stopniu do utrwalenia pozytywnych zachowań i zjawisk w tym zakresie.

W uznaniu jej dotychczasowej pracy Elżbieta Wijas-Grocholska została odznaczona Złotą Odznaką za Opiekę nad Zabytkami przyznaną przez ministra kultury i dziedzictwa narodowego w 2005 roku, wyróżniona przez marszałka województwa opolskiego jako animator kultury w 2007 roku oraz odznaczona Złotym Medalem za Długoletnią Służbę przyznanym przez prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej w 2011 roku.

Ze strony naszego środowiska muzealnego przyznanie Elżbiecie Wijas-Grocholskiej Medalu im. Gulgowskich jest zasłużonym uhonorowaniem jej wieloletniej pracy na rzecz ochrony zabytków architektury ludowej i odpowiednim podziękowaniem za jej zaangażowanie w tym dziele.

Jarosław Gałęza

WOJCIECH ŚLIWIŃSKI

Od 1977 roku pracował jako adiunkt, a później kustosz w Muzeum Okręgowym w Nowym Sączu. Przygotował i nadzorował odtwarzanie w Sądeckim Parku Etnograficznym ponad 30 zabytkowych obiektów drewnianej architektury ludowej. Brał udział w realizacji rozbudowy ekspozycji skansenowskiej Sądeckiego Parku Etnograficznego, w tym w powstaniu Miasteczka Galicyjskiego – unikatowego, paramuzealnego sektora edukacyjno-usługowego w formie rekonstrukcji zabudowy małomiasteczkowej w dawnej Galicji, a także w powstaniu muzealnego sektora kolonistów józefińskich. Jego zasługą był również współudział w realizacji „przestrzeni ekumenicznej” w Sądeckim Parku Etnograficznym poprzez odtworzenie na ekspozycji skansenowskiej trzech zabytkowych świątyń różnych obrządków chrześcijańskich i ich rewitalizację.

Prowadził własne badania naukowe nad architekturą szałasów i zabudową polan śródleśnych w Gorach, uwieńczone specjalistyczną publikacją. Był autorem licznych artykułów publikowanych zarówno w wydawnictwach branżowych, jak i popularnonaukowych.

W latach 1990–1994, jako przewodniczący sejmiku samorządowego ówczesnego województwa nowosądeckiego, prowadził aktywne działania na rzecz wspomagania lokalnych placówek kultury. Był m.in. inicjatorem i współautorem „Memoriału górskiego” – samorządowej inicjatywy edukacyjnej o specyfice problemów mieszkańców ziemi górskich, adresowanej do parlamentarzystów.

Pomimo przejścia Wojciecha Śliwińskiego na emeryturę zawsze możemy liczyć na jego fachową pomoc i współpracę w działalności na rzecz dalszego rozwoju naszej placówki muzealnej.

Joanna Hołda, Maria Madziar, Barbara Romańska

JERZY MOTYKA

Jest absolwentem Uniwersytetu Jagiellońskiego, na którym ukończył historię i prawo, a następnie Podyplomowe Studium Muzeologiczne.

Został zatrudniony w Muzeum w Chrzanowie 1 września 1975 roku, początkowo jako pracownik naukowy, historyk, a od 1 maja 1979 roku do 31 grudnia 2006 roku jako dyrektor. 1 stycznia 2007 roku powołano go na stanowisko dyrektora Muzeum Nadwiślańskiego Parku Etnograficznego w Wygiełzowie i Zamku Lipowcu.

Opracował i wydał drukiem monografię *Kasztelania chrzanowska*, jest współautorem i organizatorem dwutomowego wydawnictwa historycznego *Chrzanów – studia z dziejów miasta*. Wykazywał szczególną troskę w ratowaniu i przywracaniu do życia obiektów zabytkowych regionu. W latach 1981–1985 doprowadził do wykupu i remontu konserwatorskiego zabytkowego obiektu Dom Urbańczyka, w którym znajduje się obecnie oddział Muzeum w Chrzanowie. Wiele troski i niekonwencjonalnych działań podjął dla rozbudowy i ożywienia Nadwiślańskiego Parku Etnograficznego w Wygiełzowie, doprowadzając do użytku, po działaniach konserwatorskich, drewnianego XVII-wiecznego kościoła przeniesionego z Ryczowa. Jego staraniom Muzeum zawdzięcza przeniesienie i zrekonstruowanie XVIII-wiecznego drewnianego dworu z Drogini. Jest inicjatorem i twórcą Międzynarodowego Festiwalu Muzyki Kameralnej i Organowej, odbywającego się na terenie Muzeum nieprzerwanie od 1990 roku.

Jerzy Motyka podczas swojej pracy jako dyrektor Muzeum w Chrzanowie oraz Muzeum Nadwiślańskiego Parku Etnograficznego w Wygiełzowie i Zamku Lipowcu otrzymał liczne wyróżnienia i odznaczenia, m.in.: Zasłużony Działacz Kultury, Złota Odznaka za Opiekę nad Zabytkami, a w roku 2011 odznaczony został Krzyżem Oficerskim Orderu Odrodzenia Polski.

Jarosław Gałęza



**CZŁONKOWIE
STOWARZYSZENIA
MUZEÓW NA WOLNYM POWIETRZU W POLSCE**

STAN NA 23 WRZEŚNIA 2013 ROKU

A) CZŁONKOWIE PRAWNI

- Białostockie Muzeum Wsi
Oddział Muzeum Podlaskiego w Białymstoku
www.bialostockiemuzeumwsi.pl
- Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie
www.muzeumgpe-chorzow.pl
- Muzeum Rolnictwa im. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu
www.muzeumrolnictwa.pl
- Muzeum Wsi Kieleckiej w Kielcach
www.mwk.com.pl
- Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach
Oddział Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku
www.muzeumkluki.pl
- Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej
www.mwk.com.pl
- Muzeum w Koszalinie
www.muzeum.koszalin.pl
- Muzeum Pierwszych Piastów na Lednicy
www.lednicamuzeum.pl
- Muzeum Wsi Lubelskiej
www.skansen.lublin.pl
- Muzeum w Łowiczu i Skansen w Maurzycach
www.muzeumlowicz.pl
- Sądecki Park Etnograficzny
Oddział Muzeum Okręgowego w Nowym Sączu
www.muzeum.sacz.pl
- Muzeum Etnograficzne w Zielonej Górze z siedzibą w Ochli
www.muzeumochla.pl

CZŁONKOWIE STOWARZYSZENIA

- Muzeum Budownictwa Ludowego – Park Etnograficzny w Olsztynku
www.muzeumolsztynek.com.pl
- Muzeum Wsi Opolskiej
www.muzeumwsiopolskiej.pl
- Muzeum Kultury Ludowej w Osieku nad Notecią
Oddział Muzeum Okręgowego im. Stanisława Staszica w Pile
www.muzeum.pila.pl
- Muzeum Wsi Radomskiej
www.muzeum-radom.pl
- Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku
www.muzeum-radom.pl
- Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu
www.mwmskansen.pl
- Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
www.muzeum-szreniawa.pl
- Skansen Rzeki Pilicy w Tomaszowie Mazowieckim
www.skansenpilicy.pl
- Muzeum Etnograficzne im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu
www.etnomuzeum.pl
- Muzeum Kowalstwa w Warszawie
<http://prawdziwakuznia.pl/index.html>
- Muzeum – Kaszubski Park Etnograficzny
im. Teodory i Izidora Gulgowskich we Wdzydzech Kiszewskich
www.muzeum-wdzydze.gda.pl
- Muzeum Regionalne w Wolsztynie
www.muzea-wolsztyn.com.pl
- Muzeum – Nadwiślański Park Etnograficzny w Wygielzowie i Zamek Lipowiec
www.mnpe.pl

B) CZŁONKOWIE ZWYCZAJNI

LP.	IMIĘ I NAZWISKO	E-MAIL, TELEFON
1.	Damian Adamczak	d.adamczak@skansen.chorzow.pl
2.	Barbara Adamczewska	sekretariat@cmm.pl
3.	Jerzy Adamczewski	jerzada@poczta.onet.pl
4.	Magdalena Bartosiewicz	mamilka1@wp.pl
5.	Adam Bartosz	adam@muzeum.tarnow.pl
6.	Danuta Blin-Olbert	olbert@mblsanok.eu

CZŁONKOWIE STOWARZYSZENIA

LP.	IMIĘ I NAZWISKO	E-MAIL, TELEFON
7.	Maria Brylak-Załuska	18 443 77 59
8.	Wioletta Brzezińska-Marjanowska	503 695 396
9.	Piotr Bujakiewicz	bujakiewicz@mnpe.pl
10.	Tomasz Czerwiński	gracze@wp.pl
11.	Wojciech Dragan	dragany@o2.pl
12.	Wanda Dudzic	81 741 85 55
13.	Tomasz Dzikowski	tomasz.dzikowski@muzeum-radom.pl
14.	Małgorzata Fryza	malgorzata.fryza@wp.pl
15.	Jarosław Gałęza	jaroslaw.galeza@mwo.opole.pl
16.	Adriana Garbatowska	ada.garbatowska@wp.pl
17.	Artur Gawel	argawel@op.pl
18.	Leszek Gawlik	lgawlik@mwk.com.pl
19.	Jerzy Ginalski	ginalski@mblsanok.eu
20.	Karolina Głowniak-Poniewska	507 137 685
21.	Dawid Gmitruk	dawidgmitruk@op.pl
22.	Dawid Gonciarz	dawid.gonciarz@muzeum.slupsk.pl
23.	Justyna Górską-Streicher	justyna.gorska@muzeum-radom.pl
24.	Mirosław Górski	jelko12010@wp.pl
25.	Marek Grabski	dyrektor@mnpe.pl
26.	Beata Gruszka	mkl.oswiata@wp.pl
27.	Henryka Haduch	haduch@mnpe.pl
28.	Barbara Heidenreich	k_heidenreich@o2.pl
29.	Joanna Hołda	607 550 136
30.	Małgorzata Imiolek	edukacja@mwk.com.pl
31.	Dorota Iwińska	doriw@interia.pl
32.	Krystyna Jarosz	mkl.historia@wp.pl
33.	Ilona Jaroszek-Nowak	ilona.jaroszek@muzeum-radom.pl
34.	Jerzy Jastrzębski	mpml@02.pl

CZŁONKOWIE STOWARZYSZENIA

LP.	IMIĘ I NAZWISKO	E-MAIL, TELEFON
35.	Małgorzata Jurecka	nieprofesjonalna@muzeum.edu.pl
36.	Gabriela Kańczugowska-Janik	promocja@muzeum-wdzydze.gda.pl
37.	Janusz Karpiński	509 503 008
38.	Sonia Klein-Wrońska	eksponat@muzeum-wdzydze.gda.pl
39.	Łucja Kondratowicz-Miliszkievicz	601 615 404
40.	Marcin Koziołek	dokumentacja@mnpe.pl
41.	Marek Kręzałek	marek.krezalek@lednicamuzeum.pl
42.	Magdalena Kroh	magdalena.kroh@interia.pl
43.	Marcin Krowiak	mkrowiak@mblsanok.pl
44.	Stanisław Kryński	skrynski@op.pl
45.	Urszula Kuczyńska	ukuczynska@op.pl
46.	Tadeusz Kufel	501 214 905
47.	Mirosław Kuklik	mkuklik@o2.pl
48.	Maria Kulczyk	m.kulczyk@muzeumolsztynek.com.pl
49.	Teresa Lasowa	muzeum@muzeum-wdzydze.gda.pl
50.	Irena Lew	me-ochla@zielman.pl
51.	Jan Maćkowiak	muzeum@muzeum-szreniawa.pl
52.	Maria Madziar	mmadziar@op.pl
53.	Maria Marciniak	marciniak@mblsanok.eu
54.	Katarzyna Markiewicz	k.markiewicz@onet.pl
55.	Marzenna Mazur	muzeum@muzeum.slupsk.pl
56.	Grzegorz Miliszkievicz	parypse@wp.pl
57.	Jerzy Motyka	sekretariat@mnpe.pl
58.	Ziemowit Niedźwiecki	zniedzwiecki@muzeum.pila.pl
59.	Justyna Niepokój	justyna.niepokoj@wp.pl
60.	Agnieszka Oczkowska	etnografia@mnpe.pl
61.	Elżbieta Oficjalska	elzbieta.oficjalska@mwo.opole.pl
62.	Teresa Okoniewska	teresao@interia.pl

CZŁONKOWIE STOWARZYSZENIA

LP.	IMIĘ I NAZWISKO	E-MAIL, TELEFON
63.	Dominik Orłowski	orlowskidominik@wp.pl
64.	Hubert Ossadnik	hubert_ossadnik@op.pl
65.	Antoni Pelczyk	tonipelcz@poczta.fm
66.	Halina Piasecka-Wilczyńska	13 463 09 34
67.	Jadwiga Pilch	18 265 24 48
68.	Michał Poniewski	poniewski@gmail.com
69.	Karolina Radłowska	karolina.radlowska@interia.pl
70.	Leszek Richter	leszek.richter@gmail.com
71.	Stefan Rola	srola@muzeum.pila.pl
72.	Marta Romanow-Kujawa	kujawa.marta@wp.pl
73.	Barbara Romańska	baszka_rom@interia.pl
74.	Emilia Rutkowska	18 265 21 98
75.	Tadeusz Sadkowski	t.sadkowski@muzeum-wdzydze.gda.pl
76.	Roman Skiba	romanskiba3@wp.pl
77.	Zbigniew Skuza	zbyszek.skuza@muzeum-radom.pl
78.	Henryk Soja	soja@poczta.onet.pl
79.	Irena Soppa	irena_soppa@tlen.pl
80.	Anna Spiss	anaspis@poczta.onet.pl
81.	Halina Stachyra	edukacja@skansen.lublin.pl
82.	Dorota Sudak	eksponat@muzeum-wdzydze.gda.pl
83.	Lija Szadkowska	lija.szad@gmail.com
84.	Wojciech Szczepkowski	618 136 942
85.	Elżbieta Szot-Radziszewska	acanthis@autograf.pl
86.	Andrzej Szura	aszura44@o2.pl
87.	Wojciech Śliwiński	wykus@op.pl
88.	Iwona Święch	Iwona.swiech@mhf.krakow.pl
89.	Jan Święch	j.swiech@iphils.nj.edu.pl
90.	Artur Trapszyc	artur_trapszyc@wp.pl

CZŁONKOWIE STOWARZYSZENIA

LP.	IMIĘ I NAZWISKO	E-MAIL, TELEFON
91.	Roman Tubaja	roman.tubaja@wp.pl
92.	Kinga Turska-Skowronek	kintusko@op.pl
93.	Ewa Tyczyńska	architektura@etnomuzeum.pl
94.	Anna Walczak	56 623 53 74
95.	Hanka Wawruch	hanawawruch@gmail.pl
96.	Anna Wawryszewicz	annawaw77@wp.pl
97.	Jadwiga Wiczerzak	jadwigawiczerzak@op.pl
98.	Elżbieta Wijas-Grocholska	e.grocholska@interia.pl
99.	Gabryela Włodarska-Koszutowska	gabryela2@tlen.pl
100.	Magdalena Woźniczko	mwozniczko@poczta.onet.pl
101.	Maria Wroniszewska	m.wroniszewska@muzeumolsztynek.com.pl
102.	Ewa Zacharyasz	zacharyasz@muzeumgpe-chorzów.pl
103.	Marta Żebrowska	m.zebrowska@muzeumolsztynek.com.pl
104.	Justyna Żołnierowicz-Jewuła	jewulkas@wp.pl

c) CZŁONKOWIE HONOROWI

- prof. dr hab. Jerzy Czajkowski
- inż. arch. Wojciech Jankowski
- Stanisław Karolkiewicz
- prof. dr hab. Marian Pokropek
- mgr inż. arch. Feliks Ptaszyński
- mgr Jerzy Tur

ZASADY OPRACOWYWANIA TEKSTÓW DO PUBLIKACJI

WYDRUK

Jednostronny, może mieć postać zgodną z wyglądem tekstu sugerowanym przez Autora/Autorów, tj. zawierać pogrubienia, kursywy, rozstrzelenia (za pomocą narzędzia „Odstępy między znakami”, a nie spacji), wyśrodkowania, zmienne interlinie itp., przy czym decyzja ostatecznego sformatowania tekstu pozostaje w gestii Redakcji SMWPP. Strony druku winny być zaopatrzone w ciągłą numerację (dotyczy to wszystkich elementów tekstu i ilustracji), odręczną bądź automatyczną.

ZAPIS CYFROWY

Na nośniku CD lub w postaci załączników do poczty elektronicznej: pliki tekstowe w dowolnej wersji edytora MS Word (format .doc, .docx, .rtf), pliki graficzne w formacie .jpeg lub .tif.

Zapis cyfrowy powinien obejmować w osobnych plikach: tekst podstawowy, wykaz literatury, podpisy do ilustracji oraz materiał ilustracyjny. Nazwa każdego pliku powinna zawierać nazwisko autora lub słowo kluczowe tytułu i pozwalać na jednoznaczne zidentyfikowanie zawartości pliku, np.: *Kowalski tekst.doc*, *Kowalski podpisy.doc*, *Kowalski zdjęcie.jpeg*.

Pliki tekstowe powinny być sformatowane jedynie w podstawowym zakresie:

- **t e k s t** – czcionka Times New Roman, wielkość 12 pkt., styl Normalny z interlinią 1,5 wiersza, wyrównanie obustronne (wyjustowane), akapity z wcięciem 1,25 cm, zakończone twardym końcem wiersza, ewentualne wyróżnienie tekstu wyłącznie krojem **Pogrubienie** lub *Kursywa*, podtytuły powinny być oddzielone od tekstu zasadniczego podwójną interlinią;
- **s t r o n a** – strony nienumerowane, bez jakichkolwiek nagłówków i stopek, marginesy po 2,5 cm z każdej strony;
- **p r z y p i s y** – akceptowane są wyłącznie automatycznie generowane i numerowane przypisy programu MS Word – dolne, w których numer przypisu winien być oddzielony od tekstu przypisu tzw. twardą spacją.

Materiał ilustracyjny będzie przyjmowany wyłącznie na nośnikach elektronicznych bądź na adres poczty elektronicznej jako pojedyncze pliki .jpeg lub .tif (bardzo prosimy nie przysyłać prezentacji multimedialnych typu Power Point). Jednocześnie – jeśli ilustracji jest dużo – prosimy autorów o wybór 4–5, które ukażą się w „Biuletynie”.

Oznaczenia poszczególnych ilustracji winny być umieszczane przy prawym dolnym rogu odpowiedniej ilustracji lub numer w nazwie pliku.

W tekście i przypisach cytowane fragmenty innych prac, dokumentów bądź edycji źródłowych oddajemy czcionką pochyłą (*kursywą*).

W tekście i przypisach tytuły prac opublikowanych bądź skierowanych do druku (monografii, prac zbiorowych, artykułów z czasopism, wydawnictw źródłowych itp.) oddajemy czcionką pochyłą.

W przypisach stosujemy ogólnie przyjęte skróty: „r.” – rok, roku; „w.” – wiek, wieku; także: „itd.”, „m.in.”, „np.”, „ok.” – około. Nie stosujemy obcych skrótów i wyrazów: „op. cit.”, „ib.”, „ibid.”, „ibidem”.

Tytuły monografii cytowanych po raz pierwszy podawane są w pełnym brzmieniu, wraz z miejscem i rokiem wydania. Przy ponownym cytowaniu pracy danego autora tworzymy zwięzły i logiczny incipit, zaopatrując go w wielokropek. Cytując dzieło z poprzedniego przypisu, stosujemy skrót „tamże”. Gdy bezpośrednio po pracy danego autora cytujemy kolejne jego dzieło, zamiast nazwiska autora piszemy zaimek „tenże” lub „taż”. Identyczne zasady powtórnego cytowania stosujemy przy artykułach z czasopism, prac zbiorowych, w wydawnictwach źródłowych itp. W przypadku cytowania po raz pierwszy publikacji obcojęzycznych dane bibliograficzne (miejsce wydania, tom, zeszyt itp.) podajemy w języku publikacji.

Cytując tom zbiorowy lub wydawnictwo źródłowe, podajemy imię (skrótom) i nazwisko redaktora lub wydawcy w mianowniku, poprzedzone stosownym skrótem: „red.”, „wyd.”, „oprac.” itp.

Cytując artykuł w czasopiśmie, po imieniu (skrótom) i nazwisku autora i pełnym tytule, umieszczamy po przecinku nazwę czasopisma w cudzysłowie, rok wydania, numer tomu (skrót „t.”) lub rocznika (skrót „r.”), następnie po przecinku numer zeszytu (w zależności od czasopisma skrót „nr” lub „z.”) oraz zakres stron.

W przypadku publikacji obcojęzycznych (miejsce wydania, tom, zeszyt, skróty odnoszące się do autorów bądź wydawców, jak: „ed.”, „bearb. von”, „hrsg. von”) podajemy w języku publikacji. W przypadku czasopisma zagranicznego stosujemy zapis oryginalny (np. „Bd.”, „Jg.”, „vol.”).

Cytując artykuł w pracy zbiorowej, między tytułem artykułu i tomu umieszczamy po przecinku „w:” bez nawiasów kwadratowych.

Tytuły częściej cytowanych edycji źródłowych, ewentualnie czasopism i wydawnictw zbiorowych, a także nazwy instytucji, takich jak archiwa czy biblioteki, po raz pierwszy piszemy w pełnym brzmieniu, podając w nawiasie dalej cytowany skrót („dalej: ...”), np. „Archiwum Państwowe w Gdańsku (dalej: AP Gdańsk)”.

Przykładowe zapisy bibliograficzne (zgodne z Polską Normą z 2012 roku) – każdy element opisu oddzielony przecinkiem, nazwiska w mianowniku:

cytat z publikacji zwartej

I. [inicjał imienia] Nazwisko [w mianowniku], *Tytuł dzieła*, Miejsce wydania, rok, s. 21.

cytat z publikacji zbiorowej

I. [inicjał imienia] Nazwisko [w mianowniku], *Tytuł dzieła*, w: *Tytuł dzieła zbiorowego*, red. I. [inicjał imienia] Nazwisko [w mianowniku], Miejsce wydania, rok, s. 21.

cytat z czasopisma

- I. [inicjał imienia] Nazwisko [w mianowniku], *Tytuł artykułu*, „Tytuł Czasopisma”, Miejsce wydania [jeśli konieczne], rok lub data dzienna [np. 28 V 2012], nr, s. 21.

powtórzenie cytowanego dzieła

- I. [inicjał imienia] Nazwisko [w mianowniku], *Tytuł...*, s. 21.

cytat ze strony internetowej

Strona internetowa [bez „http”, „www”]: Ipoaa.com/south_african_indians.htm, dostęp 28 V 2012.

Materiały powinny również zawierać dokładne dane Autora/Autorów: imię i nazwisko, pełną nazwę miejsca pracy, adres e-mail, numer telefonu.

Redakcja zastrzega sobie prawo dokonywania oczywistych korekt, drobnych uzupełnień i poprawek stylistycznych, a także nieścisłości nazewniczych, terminologicznych itp. W wypadku większych zmian praca będzie przesyłana Autorowi/Autorom z prośbą o wyjaśnienia, wprowadzenie stosownych korekt itp.

