

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu
Wydział Historyczny
Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej



Na pograniczu smaku.
Tradycja i zmiana w kulturze kulinarnej
Krajny na przykładzie gminy Sicienko

Izabela Chudzyńska

Rozprawa doktorska
napisana pod kierunkiem
prof. UAM dr. hab. Waldemara Kuligowskiego

POZNAŃ 2016

Streszczenie

Celem pracy było zweryfikowanie hipotezy badawczej: „Kultura kulinarna gminy Sicienko ulega ciągłym zmianom, które modyfikują tradycyjne wzory. Jedzenie spożywane przez mieszkańców zmienia się przede wszystkim wskutek prowadzenia przez nich konsumpcyjnego stylu życia, korespondującego z określonymi klasami społecznymi”. W badaniach posłużono się metodą mieszaną, łączącą metody ilościowe z jakościowymi.

Przebieg badań oraz analizę ich wyników zawarto w siedmiu rozdziałach pracy. Rozdział ten umożliwił zaprezentowanie tradycji i zmiany w różnych aspektach kultury kulinarnej. Pierwsze trzy rozdziały dotyczą kuchni tradycyjnej i regionalnej, jej współczesnych postaci i sposobu kreowania. Rozdział czwarty, poświęcony świątecznemu jedzeniu, choć częściowo wiąże się z kuchnią tradycyjną, koncentruje się przede wszystkim na jedzeniu jako wyróżniku czasu świątecznego. W rozdziale piątym – przez analizę zjawiska postzczenia – prezentowany jest malejący wpływ religii na wybory jedzeniowe. Rozdział szósty przedstawia sposoby wywiązywania się z obowiązku przygotowywania posiłków przez współczesne kobiety, które niezmiennie pozostają odpowiedzialne za tę sferę życia. Ostatni rozdział został poświęcony biesiadzie jako zaktualizowanemu obrazowi uwarstwienia społecznego: biesiada świadczy zarówno o obecnym statusie społecznym organizatora, jak i o jego społecznych aspiracjach.

Dysertacja dowodzi, że kultura kulinarna badanego obszaru ulega ciągłym zmianom, że jest obrazem danego czasu i danej społeczności, a co więcej – że proces zmian w jej obrębie w ostatnich latach znacznie przyspieszył.

Słowa kluczowe: kultura kulinarna, antropologia jedzenia, region, Krajna, Sicienko

Summary

The aim of the study was to verify the following research hypothesis: "Culinary culture of the municipality of Sicienko is undergoing constant changes which are modifying traditional patterns. The food eaten by its inhabitants is changing, first of all, as a result of their consumption lifestyle, corresponding to specific social classes". The study uses a mixed method, combining qualitative and quantitative methods.

The course of the research and the analysis of their results are contained in seven chapters. Such a division has made it possible to present the tradition and change in various aspects of culinary culture. The first three chapters refer to traditional and regional cuisine, its modern forms and manners of creating. Chapter four, devoted to holiday festival food, even though partially associated with traditional cuisine, is focused primarily on food as a distinctive element of holiday time. Chapter five – through the analysis of the phenomenon of fasting – presents the decreasing impact of religion on dietary choices. Chapter six is a review of how contemporary women, who invariably remain responsible for the preparation of food, comply with the obligation in this sphere of life. The last chapter is dedicated to the feast as an encoded image of social stratification: a feast demonstrates both the current social status of its organizer and his or her social aspirations.

The dissertation proves that the culinary culture of the studied area is constantly changing, that it is an image of a specific time and community and – what is more – that the process of changes within it has accelerated significantly in recent years.

Keywords: culinary culture, anthropology of food, region, Krajna, Sicienko

SPIS TREŚCI

WSTĘP	5
Hipoteza i szczegółowe pytania badawcze	5
Plan rozprawy.....	6
Jedzenie jako przedmiot badań naukowych.....	8
Metodologia pracy	14
Charakterystyka badanej gminy	18
1. KUCHNIA TRADYCYJNA W GMINIE SICIENKO.....	21
1.1. Metody badawcze.....	21
1.2. Jak rozumieć tradycję?	22
1.3. Kuchnia dziedzictwem kulturowym	25
1.4. Mieszkańcy gminy Sicienko	27
1.5. Tradycyjna kuchnia mieszkańców gminy Sicienko	30
1.6. Jedzeniowy monolit	39
1.7. Kanały transmisji tradycji kulinarnej	42
1.8. Zmiana czy moda?	45
2. REGIONALNA KUCHNIA W GMINIE SICIENKO	49
2.1. Metody badawcze.....	49
2.2. Region – wieloznaczny koncept	50
2.3. W jakim regionie leży gmina Sicienko?	56
2.4. Regionalna kuchnia gminy Sicienko.....	62
2.5. Regionalny czy lokalny?	71
3. EDUKACJA KULINARNA: OD PRZEKAZU DO MARKETINGU.....	74
3.1. Metody badawcze.....	74
3.2. Instytucjonalne tworzenie tradycji	75
3.3. Kto się uczy tradycji?.....	87
3.4. Efekty nauki	93
4. ŚWIĘTA W GMINIE SICIENKO	96
4.1. Metody badawcze.....	96
4.2. Obraz świątecznego pokarmu utrwalony w lokalnych publikacjach.....	97
4.3. Obraz świątecznych pokarmów serwowanych z okazji Bożego Narodzenia ...	102
4.4. Obraz świątecznych pokarmów serwowanych z okazji Wielkanocy	109

4.5. Tradycyjne i nietradycyjne potrawy świąteczne oraz ich miejsce na stołach...	114
5. DIETA A ŚWIATOPOGLĄD. CZY JESZCZE POŚCIMY?	120
5.1. Metoda badawcza.....	120
5.2. Post według przepisów kościelnych	121
5.3. Post w kulturze ludowej.....	123
5.4. Praktyka postu.....	125
5.4.1. Post z perspektywy proboszczów	125
5.4.2. Post z perspektywy ministrantów i katechetek	128
5.4.3. Post z perspektywy osób świeckich.....	132
5.5. Post – zamierzająca praktyka.....	135
6. WSPÓŁCZESNA KUCHNIA I WSPÓŁCZESNA KOBIETA	139
6.1. Metody badawcze.....	139
6.2. Tradycja i zmiana w życiu polskich kobiet od końca II wojny światowej	140
6.3. Równouprawnienie typu instant.....	144
6.4. Kobięce praktyki kuchenne.....	146
6.5. Domowy fast food.....	150
6.6. Praca, czas, wydajność.....	154
7. BIESIADY GMINNE I RODZINNE	157
7.1. Metody badawcze.....	157
7.2. Współczesne biesiadowanie.....	158
7.3. Miejsca biesiadne	159
7.4. Wspólne jedzenie podczas zabaw i spotkań mieszkańców gminy Sicienko.....	164
7.5. Biesiadne jedzenie podczas uroczystości rodzinnych.....	170
7.6. Kto przychodzi na biesiadę?	174
7.7. O czym mówi biesiada?	175
ZAKOŃCZENIE	177
BIBLIOGRAFIA	189
SPIS MAP	200
SPIS RYCIN.....	200
SPIS TABEL	200
ANEKS.....	201

WSTĘP

Hipoteza i szczegółowe pytania badawcze

Jedzenie jest potrzebą fizjologiczną, człowiek nie może bez niego przeżyć. Zaspokajanie tej potrzeby odbywa się na wiele sposobów, gdyż decyzja, że coś zjemy, pociąga za sobą konieczność dokonania wielu dalszych wyborów. Musimy rozstrzygnąć m.in., czy zjemy surowe, czy gotowane, czy pokarm będzie taki, jaki zawsze spożywaliliśmy w podobnych okolicznościach, czy wręcz odwrotnie: mamy ochotę na coś nowego, wreszcie – czy zjemy sami, z rodziną czy w towarzystwie innych osób. Właśnie ta możliwość zaspokajania biologicznie zdeterminowanej potrzeby na różnorodne sposoby sprawia, że wszystko, co się z nią wiąże, jest częścią kultury. Realizacja celów biologicznych, powiązana z funkcją tworzenia i utrzymywania wspólnot społecznych oraz zapewniania im rozwoju, określona została przez Wernera Enningera mianem „aktu kulinarnego”¹. Na akt kulinarny składają się: wybór składników, przetwarzanie ich w pokarm i spożywanie ich w postaci potraw. Na kształtowanie się aktu kulinarnego wpływają wyobrażenia z wielu obszarów społecznego i kulturowego doświadczenia. Wybór pokarmu często zależy od sytuacji społecznej (np. świąteczna ryba lub grillowana kiełbasa na gminnym festynie). Z kolei normy kulturowe decydują o scenariuszu sytuacji kulinarniej, czyli o tym, z kim i kiedy będziemy biesiadować².

Kultura – rozumiana jako podzielany sposób życia – ma skłonność zarówno do trwania, jak i do zmiany. Wybory składające się na kulturę kulinarną są dobrym materiałem do obserwacji tego mechanizmu. Celem podjętych przeze mnie badań terenowych nad kulturą kulinarną w gminie Sicienko było zebranie danych, które pozwoliłyby zweryfikować następującą hipotezę:

Kultura kulinarna gminy Sicienko ulega ciągłym zmianom, które modyfikują tradycyjne wzory. Jedzenie spożywane przez mieszkańców zmienia się przede wszystkim wskutek prowadzenia przez nich konsumpcyjnego stylu życia, korespondującego z określonymi klasami społecznymi.

¹ W. Enninger, *Kulinarisches Verhalten als zeichenhaftes Handeln*, „Zeitschrift für Semiotik” 1982, nr 4, s. 385–422.

² Zob. W. Źarski, *Tożsamość kulinarna na Śląsku*, [w:] M. Ursel, O. Taranek-Wolańska (red.), *Śląskie pogranicza kultur*, t. 1, Wrocław 2012, s. 174–175.

W weryfikacji hipotezy pomóc miały szczegółowe pytania:

- Czy istnieje związek między pokarmami spożywanymi współcześnie i spożywanymi w przeszłości?
- Czy badana społeczność ma – bądź czuje, że ma – swoje lokalne produkty lub potrawy?
- Jak obecnie tworzy się kuchnia tradycyjna i regionalna?
- Czy istnieje coś takiego jak „pokarm świąteczny”?
- Jaki wpływ na wybory związane z jedzeniem mają zasady i zwyczaje religijne?
- Co i dlaczego gotują współczesne kobiety?
- Czy jedzenie może służyć jako wyznacznik pozycji społecznej?

Odpowiedzi na te pytania udzielano stopniowo, w kolejnych rozdziałach niniejszej pracy.

Plan rozprawy

Dysertacja składa się ze wstępu, siedmiu rozdziałów i zakończenia. We wstępie zawarto hipotezę badawczą wraz z uszczegóławiającymi pytaniami badawczymi, omówienie struktury pracy oraz przegląd badań prowadzonych na świecie i w Polsce, które w podobnym ujęciu poddawały analizie jedzenie. W części tej zamieszczono również opis metodologii badań z wyszczególnieniem metod badawczych. Wstęp objął ponadto krótką charakterystykę gminy Sicienko, gdzie prowadzone były badania. Każdy kolejny rozdział rozpoczyna się od podrozdziału, w którym wskazano i opisano metody gromadzenia materiału badawczego poddawanego analizie.

Pierwszy rozdział dysertacji, zatytułowany *Kuchnia tradycyjna w gminie Sicienko*, opisuje współczesne rozumienie pojęć „tradycja” i „dziedzictwo kulturowe”. Zdefiniowano w nim używane w pracy terminy: „kultura kulinarna”, „kuchnia”, „jedzenie”, „potrawa” i „produkt”. Scharakteryzowano mieszkańców gminy na podstawie danych statystycznych, które pozwoliły na ustalenie, że badana społeczność jest jednonarodowościowa i zasiedziała. Na bazie zgromadzonego materiału badawczego określono podobieństwo między kuchnią respondentów a kuchnią ich rodziców i dziadków. Dokonano analizy kanałów, za pośrednictwem których przekazywana jest wiedza na temat kultury kulinarnej. Przeprowadzone badania ukazały kulturę kulinarną jako bardzo dynamiczną sferę życia. Podlega ona ciągłym modyfikacjom, kształtowanym w głównej mierze przez dostępność produktów.

Drugi rozdział – *Regionalna kuchnia w gminie Sicienko* – zdaje sprawę z niejednoznacznego definiowania terminu „region” i prezentuje różne koncepcje przyporządkowania terenów badanej gminy do regionów etnograficznych. Danych zgromadzonych podczas badań przeprowadzonych na terenie gminy Sicienko użyto do ustalenia, jakie produkty i potrawy uznawane są przez badanych za regionalne bądź lokalne. W rozdziale przedstawiono lokalizm jako część procesu globalizacji, który stawia społeczność przed koniecznością zaznaczenia własnej odrębności, co przejawia się w rekonstruowaniu albo wymyślaniu lokalnego jedzenia.

Trzeci rozdział, czyli *Edukacja kulinarna: od przekazu do marketingu*, prezentuje instytucje zaangażowane w proces uczenia tradycyjnej i regionalnej kuchni. Ustalono w nim, kto jest odbiorcą działań edukacyjnych tych instytucji i jakie są tego efekty. Zaobserwowano, że instytucjonalna edukacja, ukierunkowana na wspieranie biznesu związanego z produkcją regionalnej i tradycyjnej żywności, w konsekwencji stwarza tradycję kulinarną na sprzedaż – nierozpoznawalną dla rzekomo kultywującej ją społeczności.

Czwarty rozdział, *Święta w gminie Sicienko*, poświęcono m.in. obrazowi świątecznego jedzenia utrwalonemu w lokalnych publikacjach od początku XX wieku do dnia dzisiejszego. Następnie opisano jedzenie przygotowywane przez mieszkańców gminy Sicienko z okazji Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Spektrum lokalnych świątecznych potraw odnotowane w trakcie badań okazało się bardzo zróżnicowane. Obejmuje zarówno dania, których ciągłość można obserwować od początku XX stulecia, jak i te bardzo współczesne. Badania wskazały, że wybory świątecznych potraw są zdeterminowane głównie przez kryterium smaku, w mniejszym stopniu zaś – przez chęć powielania dań pamiętanych z domu rodzinnego.

Piąty rozdział, noszący tytuł *Dieta a światopogląd. Czy jeszcze pościmy?*, przedstawia zasady postu według przepisów kościelnych oraz zawiera informacje na temat postu mieszkańców polskiej wsi. Zebrany materiał badawczy posłużył do opisu postu z perspektywy proboszczów pracujących na terenie gminy, katechetek, ministrantów i ludzi świeckich. Z przeprowadzonych badań wynika, iż post jako praktyka zbiorowa, mająca duże znaczenie w dawnych społecznościach, praktycznie zanikł. Obserwowana indywidualizacja, zgodnie z którą współczesny człowiek ma pełnię władzy nad swoim ciałem, sprawiła, że mieszkańcy badanego terenu doszli do wniosku, iż sami

mogą decydować, kiedy podejmą post. Najwidoczniej dyskomfort, jaki się z nim wiąże, spowodował, że nie czynią tego często.

Szósty rozdział – *Współczesna kuchnia i współczesna kobieta* – prezentuje zmiany, które zaszły w życiu polskich kobiet od 1945 roku. W dalszej części rozdziału skoncentrowano się na tym, kto we współczesnym gospodarstwie domowym odpowiada za przygotowanie posiłków. Przeprowadzone badania wykazały, że tymi osobami nadal są wyłącznie kobiety. Główne kryteria, którymi posługują się one przy wyborze potraw, to niska cena i szybkość przygotowania. Tak zwana żywność wygodna nie jest więc przez respondentów negatywnie oceniana.

Siódmy rozdział, czyli *Biesiady gminne i rodzinne*, zawiera opis współczesnego biesiadowania oparty na literaturze przedmiotu. Kolejne części rozdziału prezentują: miejsca, w których badani urządzają biesiady, jedzenie, które przygotowują (z uwzględnieniem powodów tych wyborów), oraz osoby, które przybywają na podobne spotkania. Rozdział kończy się analizą biesiady jako zakodowanego obrazu stratyfikacji społecznej.

Zakończenie obejmuje wnioski sformułowane na podstawie materiału badawczego zgromadzonego podczas terenowych badań antropologicznych, które przeprowadzono na obszarze gminy Sicienko w latach 2010–2016.

Jedzenie jako przedmiot badań naukowych

Jedzenie już od wielu lat stanowi przedmiot badań licznych naukowców. We wstępach do swoich prac często zaznaczają oni, że jest to niedoceniany i trywializowany temat dociekań, mimo to publikacji poświęconych tej tematyce coraz szybciej przybywa. Jedzenie poddawane jest analizie z różnych perspektyw: jako obiekt materialny i symboliczny, ale też jako element procesu społecznego. Większość prac powstaje w obrębie lub na pograniczu socjologii, antropologii, historii kultury i ekonomii, ale również w tak oczywistych dla tego tematu naukach, jak dietetyka, technologia żywności i medycyna. Mnogość opracowań powstających na świecie i w Polsce umożliwia uwzględnienie ich wszystkich. Dokonano zatem takiego wyboru prac, który podporządkowany był zawartymi w nich treściami: ich nowatorstwem oraz przydatnym dla autora dysertacji ujęciem problematyki.

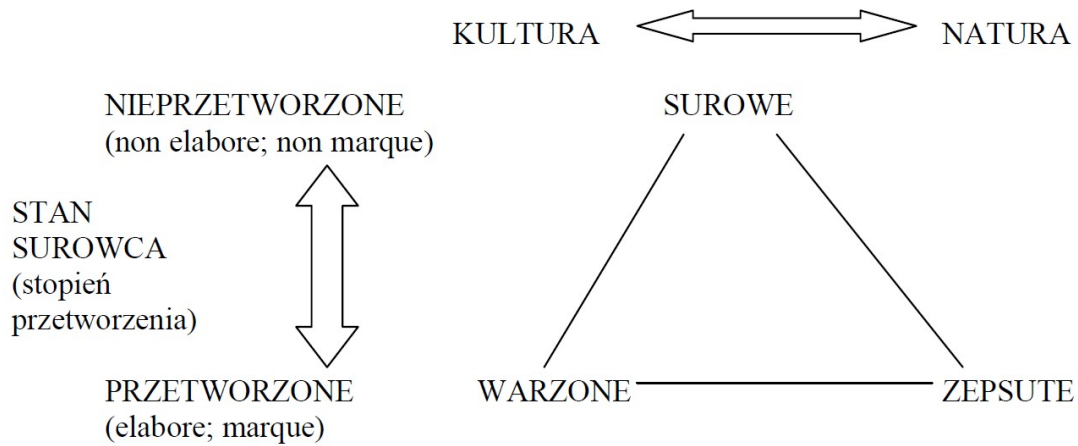
Przypomnijmy na początek opinię Bronisława Malinowskiego, który pisał: „Nie można zrozumieć kultury, dopóki się nie zbada jej nutrytywnych instytucji w odniesie-

niu do przygotowywania i spożywania jedzenia, do zdobywania pokarmu oraz jego rozdzielania i gromadzenia”³. Dostrzegając on, iż da się poznać człowieka przez jego sądy na temat pozyskiwania i konsumowania żywności. Jednak świadomość występowania określonych zależności nie zawsze skutkuje koncentracją badań wokół nich. Samego Malinowskiego bardziej zajmowało wytwarzanie żywności niż jej symboliczny wymiar.

Francuski antropolog Claude Lévi-Strauss poddał jedzenie analizie z perspektywy strukturalnej. Efekt tego zabiegu zawarł w artykule *Trójkąt kulinarny*, opublikowanym na łamach czasopisma „L’Arc” w 1965 roku. Metodologicznej inspiracji dostarczyło badaczowi językoznawstwo – zauważył, że przygotowywanie jedzenia, obok mowy, jest prawdziwie powszechną formą działalności ludzkiej. Skoro istniejące we wszystkich językach świata złożone systemy opozycji między fonemami tworzą „trójkąt samogłoskowy” i opozycyjny „trójkąt spółgłoskowy”, to w odniesieniu do działalności kulinarnej człowieka można stworzyć „trójkąt kulinarny”. Jego wierzchołki odpowiadałyby trzem kategoriom: „surowy”, „warzony” i „zepsuty”. Kategoria „surowy” to biegun nienacechowany, odpowiadający naturze, a dwie pozostałe kategorie są nacechowane i opozycyjne względem siebie. „Warzony” jest efektem przekształcenia kulturowego, natomiast „zepsuty” – rezultatem przekształcenia naturalnego. „Trójkąt kulinarny” zawiera w sobie zatem podwójną opozycję: między naturą a kulturą oraz między przetworzonym a nieprzetworzonym. Lévi-Strauss uważał, że na podstawie tak skonstruowanego „trójkąta” da się opracować system kulinarny dający możliwość odszyfrowania nieuświadomionych struktur kultury, nawet wówczas, gdy zaniechała ona ujawniania swoich wewnętrznych sprzeczności⁴. Strukturalizm Lévi-Straussa traktował przygotowywanie jedzenia jako system zachowań będący efektem funkcjonowania struktur myślowych wspólnych dla wszystkich ludzi, a odpowiedzialnych za przekształcanie jedzenia z obiektu naturalnego w obiekt kulturowy.

³ B. Malinowski, *Dzieła*, t. 2, tłum. J. Chałasiński i A. Waligórski, Warszawa 1980, s. 133.

⁴ C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Cichowicz, „Twórczość” 1972, nr 2, s. 71–80.



TRÓJKĄT KULINARNY – FORMA PIERWOTNA

Ryc. 1. Schemat relacji: przetworzone - nieprzetworzone i kultura - natura wg C. Lévi-Strauss'a

Źródło: opracowanie własne według: C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Cichowicz, „Twórczość” 1972, nr 2, s. 80.

Mary Douglas, czerpiąca inspirację zarówno z francuskiego strukturalizmu, jak i z brytyjskiego funkcjonalizmu, postrzegала jedzenie jako kod, za pośrednictwem którego można uzyskiwać informacje o społecznych wydarzeniach i relacjach. Według niej każdy posiłek należy do systemu powtarzających się analogii, niosąc ze sobą któreś ze znaczeń innych posiłków, oraz jest ustrukturuowanym wydarzeniem społecznym, tworzącym kolejne wydarzenie na swój obraz⁵.

Dla związanego z kręgiem francuskiej szkoły Annales Rolanda Barthes'a jedzenie było elementem społecznej identyfikacji. W analizach Barthes'a widać, jak pożywienie uświęca narodową przeszłość, staje się istotnym identyfikatorem narodowych tożsamości, znaczy warstwy społeczne, wyraża tradycyjny podział na męskie i żeńskie, niesie w sobie wartości związane z koncepcją zdrowia – a zatem stanowi odbicie wszystkich społecznych zawłości ludzkiego gatunku⁶.

Na zależność między zaspokajaniem fizjologicznych potrzeb a społecznymi tendencjami w procesie cywilizacji wskazywał także Norbert Elias. Zauważył on, że z pozoru mało znaczące obyczaje dnia codziennego mogą stanowić materiał do analizy przemian socjobiologicznych w skali epoki – odzwierciedla się w nich bowiem historia zbiorowości. Jedno pokolenie przekazuje drugiemu odbicie minionych doświadczeń

⁵ M. Douglas, *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, tłum. E. Klekot, Kęty 2007, s. 333–360.

⁶ R. Barthes, *Mitologie*, tłum. A. Dziadek, Warszawa 2000.

i sytuacji, które zachowują walor aktualności, dopóki spełniają określoną funkcję w społeczeństwie⁷.

Pierre Bourdieu podkreślał natomiast, że wybory związane z jedzeniem mają cechy klasowej dystynkcji. Zdaniem francuskiego socjologa, antropologa i filozofa owe wybory tylko pozornie zależą od indywidualnego smaku, w rzeczywistości jednak łatwo je przewidzieć, gdy zna się pochodzenie społeczne danej osoby. Wynika to z faktu, że gros upodobań jest społecznie dziedziczonym nawykiem, stąd określony smak można przypisać określonym warstwom społecznym⁸.

Kolejnym ważnym badaczem jedzenia był Jack Goody. Zauważył on, że „kuchnia” – rozumiana jako zasady gotowania (jakie składniki wybrać, jak je połączyć i przetworzyć), zasady jedzenia (co jeść, kiedy i z kim) oraz zasady serwowania (jak i w jakiej kolejności podawać jedzenie) – może występować w szlachetnej wersji, charakteryzującej się wykwintną formą gotowania, którą da się odnaleźć tylko w kilku społeczeństwach, m.in. w Chinach i porennesansowej Francji; jest to typowe dla najwyższych warstw społecznych oraz, w wersji niższej, praktykowane przez warstwy pozostałe. Tego rozróżnienia kuchni nie obserwował Goody, badając plemiona zamieszkujące tereny Ghany. Tam bogaci członkowie społeczności spożywali ten sam rodzaj pokarmu co pozostali, tylko w znacznie większej obfitości⁹.

Od lat 70. i 80. ubiegłego wieku zauważalne są wpływy globalnych procesów na lokalne i regionalne systemy rolnicze. Interesujące refleksje na temat tego, jak cukier stał się częścią globalnego systemu produkcji, konsumpcji, wychowania i tożsamości, przedstawił Sidney Wilfred Mintz. Opisał on historię upowszechniania się spożycia cukru w angielskiej klasie robotniczej, które zaowocowało nie tylko zmianą w nawykach żywieniowych, lecz także przemianami stylu życia¹⁰.

Badanie społeczności ludzkich z perspektywy wybieranego przez nie pokarmu ciągle znajduje kontynuatorów. W książce *Food: The Key Concepts* Warren Belasco zawarł podstawową interdyscyplinarną wiedzę na ten temat. Według niego jedzenie określa, kim jesteśmy, skąd pochodzimy i kim chcemy być¹¹. Z kolei zajmująca się badaniem kultury kulinarnej Michaela DeSoucey analizuje, na ile produkcja żywności, jej dystrybucja i spożycie mogą wyznaczać oraz podtrzymywać emocjonalne przywiązanie

⁷ N. Elias, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, tłum. T. Zabłudowski, Warszawa 1980.

⁸ P. Bourdieu, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzona*, tłum. P. Biłos, Warszawa 2006.

⁹ J. Goody, *Cooking, Cousine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge 1982.

¹⁰ S.W. Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York 1985.

¹¹ W. Belasco, *Food: The Key Concepts*, Oxford–New York 2008.

do kraju – w jaki sposób nacjonalistyczne sentymenty wpływają na produkcję i obrót żywności. Badaczka uważa, że takie spojrzenie na jedzenie pozwoli lepiej zrozumieć napięcia związane z ochroną niektórych pokarmów na terenie Unii Europejskiej¹².

Na gruncie polskiej nauki problematykę pożywienia chętnie podejmowali etnografowie i historycy kultury. Długo traktowali oni pożywienie wyłącznie jako część dorobku kultury materialnej. Rola produkcji i dystrybucji żywności w grupie domowej, znaczenie zakazów spożywania określonych pokarmów – to były główne tematy badań antropologicznych dotyczących jedzenia. Do ważnych prac z tego nurtu należą m.in. publikacje Anny Kowalskiej-Lewickiej¹³ i Zofii Szromby-Rysowej¹⁴. Obecnie krajowi badacze jedzenia nadal zajmują się podobnymi badaniami, jednak już w mniejszym stopniu¹⁵.

W polskiej humanistyce pojawiły się także badania analizujące jedzenie w szerszej perspektywie, uwzględniającej fakt, że to, co, jak, kiedy i gdzie jemy, ma dwa konteksty: materialny i kulturowy – i że obydwa stają się ważne, gdy interesuje nas pokarm wraz z jego konsumentem. Etnolog Piotr Kowalski zauważył, że chleb, podstawowe pożywienie ludzi w zachodnim kręgu kulturowym, swoje znaczenie symboliczne zawdzięcza temu, iż jest pokarmem przetworzonym. W tej postaci wpisuje się w porządek świata budowanego przez człowieka i jest przeciwstawny zarówno pokarmowi dzikich zwierząt, jak i pokarmowi bogów¹⁶.

W nowatorski sposób i z innej perspektywy przyjrzał się książce kucharskiej Waldemar Źarski. Według niego książka kucharska, będąca częścią dyskursu kulinarnego, odwzorowuje świat realny, jednocześnie przekształcając go w świat tekstu. Przyzwyczajenia kulinarne, postrzegane jako zjawiska statyczne, w rzeczywistości mają charakter procesów dynamicznych, podatnych m.in. na wpływy społeczne, kulturowe, historyczne, ekonomiczne, religijne i klimatyczne. Wszystkie one determinują postać książek kulinarnych, których funkcje realizują się w określonym kontekście społeczno-kulturowym, typowym dla danego czasu. Książki kulinarne muszą uwzględnić za-

¹² M. DeSoucey, *Gastronationalization: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union*, „American Sociology Review” 2013, no. 3, s. 433–449.

¹³ A. Kowalska-Lewicka, *Pożywienie ludności wiejskiej*, Kraków 1973.

¹⁴ Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Warszawa 1978.

¹⁵ Por. A. Gronowska-Senger, J. Obiała, *Ocena zwyczajów żywieniowych w wybranym środowisku wiejskim regionu radomskiego obecnie i w przeszłości*, „Rocznik Państwowego Zakładu Higieny” 2007, nr 1, s. 229–235; Ł. Łuczaj, *Dziko rosnące rośliny jadalne użytkowane w Polsce od połowy XIX w. do czasów współczesnych*, „Etnobiologia Polska” 2011, s. 57–127.

¹⁶ P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni: o pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000, s. 88.

leżności między rozwojem techniki kulinarnej, przemianami obyczaju konsumpcyjnego oraz preferencjami smakowymi. Publikacje te są więc zawsze produktami swojej epoki. Autorzy (redaktorzy) mogą jedynie kamuflować ten rodowód bądź upowszechniać określone preferencje smakowe¹⁷.

Kolejną ważną dla badań nad jedzeniem pracą jest monografia Justyny Straczuk *Cmentarz i stół*, w której przedmiotem antropologicznej refleksji są dwie strefy życia: jedzenie i umieranie, opisywane w kontekście kultury pogranicza polsko-białoruskiego. Dla niniejszej dysertacji szczególnie interesująca jest druga część książki, poświęcona jedzeniu. Według autorki jedzenie to najbardziej otwarty element kultury, gdyż w jego obrębie najłatwiej można się dzielić i wymieniać. Pokarm staje się zatem ważnym instrumentem tworzenia społecznych więzi, zewnętrznym obiektem, który uwidacznia istotne cechy struktury społecznej, jest ponadto dobrym wskaźnikiem społecznych i kulturowych tendencji i układów, wspólnot i podziałów¹⁸.

„Rozszyfrowania” kulturowych znaczeń i wymiarów jedzenia podjęła się również Katarzyna Łeńska-Bąk w książce *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach*. Zdaniem autorki stosunek człowieka do jedzenia to równocześnie stosunek do świata, ludzi, innych społeczności. Na podstawie materiałów poddanych analizie badaczka doszła do wniosku, że w kulturze dawnej świat był bardziej uporządkowany i zrozumiały niż dzisiaj. Jedzenie miało w nim ogromne znaczenie, służyło bowiem przedstawieniu istniejącej struktury społecznej, wyrażało pogląd konsumenta o samym sobie, ale też jego wizję świata. We współczesnej, zglobalizowanej kulturze nic już nie jest tak uporządkowane i tak oczywiste. W dobie eksplozji konsumeryzmu wszystko koncentruje się wokół produkowania i konsumowania. Jedzenie stało się bardziej niż kiedykolwiek produktem do „zużycia” i nie znaczy tak wiele, jak kiedyś – np. potrawy rytualne mogą się pojawić nawet poza rytuałem. Nie zmienia to przeświadczenia autorki, że przez badanie jedzenia można wiele dowiedzieć się o kondycji człowieka i kultury oraz wskazać zmiany zachodzące w ludzkiej mentalności¹⁹.

Ważnym zbiorowym opracowaniem na temat zwyczajów żywieniowych w Polsce jest wydana niedawno praca socjologiczna *Wzory jedzenia a struktura społeczna*. Podstawą ustaleń zawartych w tej publikacji były ogólnopolskie badania, którymi objęto

¹⁷ W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.

¹⁸ J. Straczuk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013.

¹⁹ K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culina-ria*, Opole 2010.

2361 respondentów. Przeprowadzono je za pomocą metody ilościowej, opartej na wywiadzie kwestionariuszowym. Zaobserwowano, że istotną cechą polskiej kultury kulinarnej jest jej tradycyjność. Ulubioną zupą badanych okazał się rosół, a drugim daniem – kotlet schabowy albo mielony i ziemniaki. Deklarację ich spożywania respondenci wzmacniali opinią, iż najbardziej lubią jeść to, co znają. Drugą zaobserwowaną prawidłowością było oddziaływanie struktur społecznych na wybory kulinarne Polaków. Do czynników różnicujących należały: wiek, płeć, pochodzenie społeczne, poziom wykształcenia i przynależność klasowa. Wyniki badań nie wskazywały na powszechność dążenia do ekstrawagancji i kierowania się względami estetycznymi podczas podejmowania decyzji, co zjeść²⁰.

Przedstawione wyżej wybrane teorie, koncepcje i ujęcia obrazują, w jaki sposób na świecie i w Polsce zmieniało się naukowe podejście do problematyki jedzenia. Dodatkowo powyższy przegląd informuje o tym, jaka wiedza wstępna posłużyła autorowi niniejszej dysertacji do stworzenia własnej koncepcji pracy badawczej.

Metodologia pracy

Monograficzna praca dotycząca kultury kulinarnej gminy Sicienko powstała na podstawie badań przeprowadzonych metodą mieszaną, czyli łączącą metody ilościowe z jakościowymi²¹. Wybór metody podyktowany był przedmiotem badania. Praca badawcza miała na celu zgromadzenie obszernej wiedzy na temat pokarmów spożywanych przez ludność zamieszkującą gminę Sicienko. Analizie poddano pokarm dnia codziennego i świątecznego, jak również ten przygotowywany na biesiady rodzinne i towarzyskie. Starano się ustalić, czy kulinarne przyzwyczajenia są trwałe: czy badani wolą jeść potrawy znane, np. z domu rodzinnego, czy też preferują nowości. Sprawdzone również, na ile miejsce zamieszkania determinuje kulinarne wybory i czy religijność mieszkańców przejawia się w praktyce postu.

W pracy przyznano priorytet danym jakościowym, które stanowiły główne źródło informacji; w celu lepszego zrozumienia problemów badawczych łączono te dane ze

²⁰ H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczuk, *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa 2015.

²¹ M. Hammersley, P. Atkinson, *Metody badań terenowych*, tłum. S. Dymczyk, Poznań 2000; K. Denzin, Y. Lincoln (red.), *Metoda badań jakościowych*, t. 1 i 2, Warszawa 2009; M. Angrosino, *Badania etnograficzne i obserwacyjne*, tłum. M. Brzozowska-Brywczyńska, Warszawa 2010; S. Nowak, *Metodologia badań społecznych*, Warszawa 2010; G. Gibbs, *Analizowanie danych jakościowych*, tłum. M. Brzozowska-Brywczyńska, Warszawa 2011; U. Flick, *Jakość w badaniach jakościowych*, tłum. P. Tomanek, Warszawa 2011; J.W. Creswell, *Projektowanie badań naukowych. Metody jakościowe, ilościowe i mieszane*, tłum. J. Gilewicz, Kraków 2013.

zbiorem danych ilościowych. Badania ilościowe przeprowadzono w latach 2011, 2012 i 2013 za pomocą trzech kwestionariuszy ankiet. Kwestionariusze składały się z dwóch części: metryczkowej i zawierającej pytania dotyczące jedzenia. W części metryczkowej znalazły się pytania dotyczące płci, wieku, stanu cywilnego i sytuacji zawodowej respondenta. Pierwsza część każdego kwestionariusza była podobna, ale nie identyczna. W kwestionariuszach z lat 2011–2012 pojawiły się pytania o miejsce pochodzenia ankietowanego i ewentualnie jego małżonka. Kwestionariusz z roku 2013 nie zawierał tych pytań, w zamian pytano o miejsce urodzenia i miejsce zamieszkania respondenta²².

Zawartość drugiej części kwestionariuszy różniła się w zależności od tematyki badań. W roku 2011 ankietę, którą wypełniły 162 losowo wybrane osoby, dotyczyła stosowania gotowych ciast w proszku. W 2012 roku pytania z drugiej części kwestionariusza odnosiły się do potraw przyrządzanych przez respondentów – 54 osoby – z okazji Wielkanocy. W 2013 roku z kolei zrealizowano ostatnie badanie ankietowe, podczas którego zapytano o: potrawy bożonarodzeniowe, dania pamiętane z dzieciństwa, źródła prywatnej wiedzy kulinarnej, miejsce organizowania biesiad towarzysko-rodzinnych, czynniki mające wpływ na wybór pokarmu, rodzaj najczęściej spożywanego mięsa. Trzecia ankietę, podobnie jak druga, objęła 54 osoby (wzory ankiet znajdują się w aneksie do pracy – skany 1, 2, 3).

Dane zebrane dzięki badaniom ankietowym posłużyły do ustalenia występowania poszczególnych zjawisk i ich natężenia. Badania te celowo zostały rozłożone w czasie, aby nie zniechęcić mieszkańców gminy do współpracy – jeśli badania prowadzi jedna osoba, należy liczyć się z tym, że będzie ona trafiać, choćby częściowo, do tych samych respondentów. Starano się również dopasować termin badań do odpowiedniego okresu w roku, np. kwestionariusz wielkanocny wykorzystano w okresie poprzedzającym te święta. Przed każdym rozdziałem dysertacji zamieszczono szczegółowe informacje o tym, jakie dane ilościowe posłużyły do analizy konkretnego problemu badawczego.

Na badania jakościowe złożyły się wywiady, których łącznie przeprowadzono 80, obserwacje uczestniczące oraz analizy źródeł pisanych. W badaniach tego rodzaju szczególnie ważną rolę odgrywa badacz – to on bowiem odpowiada za pozyskiwanie danych. Jak się wydaje, działalność zawodowa autora dysertacji oddziaływała raczej

²² Zmiana dotycząca pytania o pochodzenie respondentów wiązała się z koniecznością jego doprecyzowania. Po rozdaniu pierwszych kwestionariuszy okazało się, że część ankietowanych nie wie, czy pytanie dotyczy ich pochodzenia, czy może pochodzenia ich rodziny (rodziców, dziadków), a także czy należy brać pod uwagę miejsce urodzenia, czy też zamieszkania. W tej sytuacji postanowiono usunąć pytanie o pochodzenie, a w zamian zapytano o miejsce urodzenia i zamieszkania.

korzystnie na proces badawczy. Autor zajmuje się dziennikarstwem kulinarnym, co umożliwiało lepszy dostęp do osób trudniących się wyrobem żywności określanej jako tradycyjna bądź regionalna. Z tego samego powodu możliwy był udział w przedsięwzięciach zorientowanych na promocję lokalnej żywności, organizowanych przez Lokalną Grupę Działania „Trzy Doliny”, Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego i Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie. Mieszkańcy gminy byli też bardziej chętni do rozmowy o jedzeniu, gdyż zainteresowanie badacza tą problematyką uważali za spójne z jego działalnością, czyli z pisaniem cotygodniowych felietonów kulinarnych do lokalnej „Gazety Regionalnej Powiat”.

Dodatkowo lepsze rozumienie przedmiotu badań umożliwiły autorowi doświadczenia związane z gromadzeniem danych do dwóch książek o tematyce kulinarnej. Pierwsza z nich, *Rozsmakuj się w powiecie bydgoskim*, w założeniu miała być zbiorem przepisów typowych dla każdej z gmin w powiecie. W trakcie prac okazało się jednak, iż pozyskanie 10 przepisów od gospodyń z każdej gminy jest trudnym przedsięwzięciem. Zbieranie receptur poprzedzono skierowaniem do urzędów poszczególnych gmin pisma z prośbą o wskazanie osób mogących podjąć współpracę przy przygotowaniu książki na temat lokalnej kuchni, a także zamieszczeniem ogłoszenia o podobnej treści w lokalnej gazecie. Osoby, które zgłosiły się do współpracy, miały trudność z podaniem choćby jednego przepisu typowego dla ich miejsca zamieszkania albo stanowiącego przekazywaną od pokoleń recepturę rodzinnego specjału – mimo że bardzo często były to członkinie kół gospodyń wiejskich, które podczas festynów organizowanych przez urząd gminy odpowiadały za przygotowanie jedzenia i nierzadko brały udział w konkursach kulinarnych. W efekcie zdecydowano, że przepisy do książki nie muszą być starymi recepturami rodzinnymi ani regionalnymi – wystarczy, że wskazane dania będą przez współpracujące osoby uważane za smaczne. Ta zmiana znacznie usprawniła pracę.

Druga książka, *Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny*, miała inny charakter, gdyż powstawała w ramach projektu realizowanego przez dwie lokalne grupy działania: podbydgoskie „Trzy Doliny” i „Barcję” z okolic Kętrzyna. Przepisy do publikacji wybrano podczas warsztatów prowadzonych w celu wyłonienia produktów bądź potraw typowych dla danego miejsca, które mogłyby się przyczynić do jego promocji. Praca nad tą książką pozwoliła na porównanie informacji na temat tradycyjnej i lokalnej kuchni badanego obszaru z analogicznymi informacjami zebranymi z terenu gmin wchodzących w skład LGD „Barcja” (Barciany, Kętrzyn, Reszel, Korsze i Sępo-

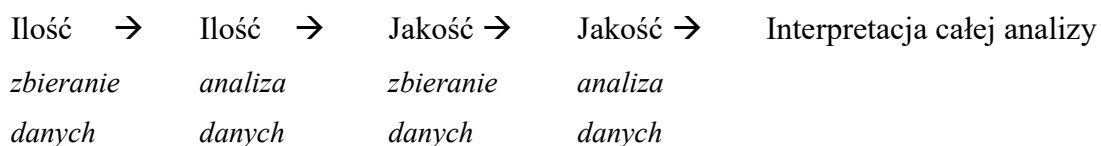
pol). W przeciwieństwie do wiejskiej gminy Sicienko, graniczącej z Bydgoszczą, gminy stowarzyszone w LGD „Barcja” zlokalizowane są na terenach atrakcyjnych turystycznie, gdzie występuje duża koncentracja ruchu turystycznego. Praca nad obiema książkami kucharskimi dostarczyła autorowi dysertacji obszernej wiedzy o współczesnych kulinariach (nie tylko z obszaru badań), umożliwiła też lepsze zrozumienie badanej rzeczywistości.

Do celów porównawczych w pracy wykorzystano analizę źródeł pisanych. Książki kucharskie wydawane w różnym czasie stanowiły punkt odniesienia dla opisów potraw, których spożywanie respondenci deklarowali w wywiadach i ankietach. Z kolei lektura lokalnych gazet, czasopism o tematyce kulinarnej i stron internetowych dostarczała informacji o kulturze kulinarnej otoczenia – powiatu, województwa i kraju.

Jak już wspomniano, obraz kultury kulinarnej respondentów z badanej gminy powstawał na bazie kwestionariuszy i wywiadów. Wywiady dotyczyły trzech tematów: stołu codziennego, czyli pokarmów spożywanych na co dzień, praktykowania postu oraz miejsca organizacji imprez. Podczas wywiadów dążono do utrzymania ich ustrukturyzowanej formy, tak aby każdy z respondentów otrzymał jednakowy zestaw pytań. Starano się nie wpływać na kształt odpowiedzi: jeśli wywiad dotyczył jedzenia codziennego, ale pod wpływem pytania o spożywanie żuru badany wzbogacał swoją opowieść o to, co przygotowuje na Wielkanoc, nie ingerowano i nie ograniczano swobody respondenta.

Kolejną pozycją, z której przyglądano się temu, co, kiedy i gdzie jedzą mieszkańcy badanego terenu, była perspektywa badacza – obserwatora. W tym celu autor uczestniczył w festynach gminnych, spotkaniach stowarzyszeń kobiecych, imprezach okolicznościowych (bal sylwestrowy, bal karnawałowy) i uroczystościach rodzinnych (urodziny dzieci i osób dorosłych, przyjęcia z okazji Pierwszej Komunii).

Przedmiotem badań była tradycja i zmiana w kulturze kulinarnej gminy Sicienko. Zjawisko to trudno opisać, posługując się wyłącznie kategoriami ilościowymi. Dlatego badania ilościowe prowadzono w ramach wstępnego rozpoznania – przed badaniami jakościowymi, które miały służyć wyjaśnianiu stwierdzonych prawidłowości. W pracy zastosowano strategię badawczą, którą obrazuje poniższy schemat.



Ryc. 2. Schemat przyjętej strategii badawczej

Źródło: opracowanie własne według: J.W. Creswell, *Projektowanie badań naukowych. Metody jakościowe, ilościowe i mieszane*, tłum. J. Gilewicz, Kraków 2013, s. 225.

Połączenie metod (i danych) ilościowych oraz jakościowych umożliwiło ukazanie różnych aspektów badanych zagadnień, dzięki czemu udało się stworzyć lepszy, pełniejszy obraz kultury kulinarnej gminy Sicienko. Przed każdym rozdziałem zamieszczono szczegółowy opis metod badawczych w nim zastosowanych, co pozwala na śledzenie, jak pozyskiwane były dane i jakie ich kombinacje złożyły się na interpretację zagadnień prezentowanych w poszczególnych częściach dysertacji.

Charakterystyka badanej gminy

Sicienko to gmina wiejska położona w środkowo-zachodniej części województwa kujawsko-pomorskiego, w obrębie powiatu bydgoskiego. Gmina zajmuje powierzchnię ok. 180 km², z czego 70% stanowią tereny rolnicze²³. Liczba mieszkańców gminy systematycznie rośnie za sprawą napływu ludności z sąsiedniej Bydgoszczy. W ostatnich 15 latach liczba osób zamieszkujących gminę wzrosła o 1,5 tys. W gminie znajduje się 21 sołectw, na które składa się 39 miejscowości zamieszkałych przez ok. 9,5 tys. osób (stan na rok 2014). Największymi wsiami gminy są Osówek (ponad 1200 mieszkańców) i Sicienko (niemal 1000). Połowa mieszkańców gminy żyje w sześciu największych wsiach: Osówcu, Sienku, Wojnowie, Kruszynie, Mochlu i Strzelewie. Gęstość zaludnienia w gminie Sicienko wynosi 52 osoby na 1 km² i jest najniższa w powiecie bydgoskim.

Położenie w bezpośrednim sąsiedztwie Bydgoszczy powoduje, że część terenów gminy przyjmuje charakter „sypialni” tego miasta. Ponadto Bydgoszcz wpływa na życie mieszkańców przez oferowanie im dużego wyboru usług i miejsc pracy. Połowa mieszkańców dzieli życie między gminę a wyjazdy poza jej terytorium, głównie do Bydgoszczy, co wiąże się z podejmowaną tam nauką i pracą. Na terenie gminy można obserwować pojawianie się enklaw „nowych” społeczności, często zamożnych i niezwiązanych

²³ Wszystkie dane zawarte w niniejszym podrozdziale pochodzą z: P. Byś, G. Kaczmarek, K. Reszczyńska, C. Trutkowski, *Diagnoza gminy Sicienko*, Sicienko 2015, *passim*.

z rolnictwem, a jednocześnie istnieją społeczności „stare”, rolnicze. W trakcie badań socjologicznych prowadzonych na terenie gminy w 2014 roku ustalono, że 40% mieszkańców utrzymuje się z pracy etatowej, niecałe 30% otrzymuje rentę bądź emeryturę, ok. 18% żyje z rolnictwa, a nieco ponad 11% prowadzi własne firmy. Rolnictwo nie jest zatem podstawowym źródłem utrzymania rodzin w badanej gminie; to zjawisko typowe dla gmin wiejskich położonych w obszarach metropolitalnych. Standard życia mieszkańców jest na poziomie miejskim, na co wskazuje dostęp do sieci wodociągowej – posiada go 98% mieszkańców. Aż 92% gospodarstw domowych ma centralne ogrzewanie, a 24% jest podłączone do sieci gazowej.

W gminie Sicienko najczęstszymi powodami trudnej sytuacji życiowej są ubóstwo, niepełnosprawność, bezrobocie i potrzeba ochrony macierzyństwa (dane z 2013 roku). Osób bezrobotnych w wieku produkcyjnym zarejestrowanych jest 5,8%. W gminie tej 24% stanowią rodziny wielodzietne – to najwyższy procent w powiecie, lecz typowy dla całego województwa.

Zdecydowana większość powierzchni gminy ma charakter typowo rolniczy, ze zwartymi obszarami, na których prowadzona jest produkcja rolnicza (gospodarstwa indywidualne i gospodarstwa wielkopowierzchniowe należące do Fundacji Potulickiej). Z kolei południowa i południowo-wschodnia część gminy mają charakter wielofunkcyjny, rozwija się tam przedsiębiorczość. Bardzo słabo rozwinięte są w badanej gminie agroturystyka i rolnictwo ekologiczne, ważny czynnik turystyczny stanowią natomiast działki rekreacyjne mieszkańców Bydgoszczy położone nad jeziorami: Wierzchucińskim i Słupowskim. W gminie powoli ubywa gospodarstw rolnych – na skutek odrolnienia gruntów pod budownictwo mieszkaniowe. Następuje też powolna komasacja i w efekcie średnia powierzchnia gospodarstwa rolnego prowadzącego działalność rolniczą wynosi 18 ha. Gospodarstwa rolne gminy Sicienko zajmują się przede wszystkim towarową uprawą zbóż (głównie pszenicy) i roślin przemysłowych (głównie rzepaku), a w mniejszym stopniu hodowlą zwierząt (indywidualni rolnicy hodują trzodę chlewną, gospodarstwa Fundacji Potulickiej – bydło). W części gminy, w okolicach wsi Gliszcz, Wierzchucice i Mochle, rozwinęło się sadownictwo, które odgrywa coraz większą rolę. Na terenie gminy zauważalne jest przeobrażenie rolnictwa po wejściu Polski do Unii Europejskiej: wzrost liczby gospodarstw produkujących na rynek. Wzrosła też skala tej produkcji, natomiast znacznie zmniejszyła się produkcja rolna na własne potrzeby.

To efekt postępującego zjawiska utowarowienia, specjalizacji i profesjonalizacji rolnictwa w gminie.



Mapa 1. Lokalizacja gminy Sienko. Źródło: www.targeo.pl.

1. KUCHNIA TRADYCYJNA W GMINIE SICIENKO

1.1. Metody badawcze

Uchwycenie zjawiska przekazywania wiedzy kulinarnej przez pokolenia ustępujące pokoleniom wstępującym wymagało zastosowania metod zarówno ilościowych, jak i jakościowych. Badania ilościowe przeprowadzono za pomocą dwóch kwestionariuszy ankiet. Kwestionariusz z 2011 roku dotyczył świąt wielkanocnych w kontekście jedzenia przygotowywanego na tę okazję. Kolejny, zastosowany w roku 2013, odnosił się do potraw związanych ze świętami Bożego Narodzenia oraz do jedzenia, które respondenci pamiętali z dzieciństwa, a którego obecnie nie spożywają. W obu przypadkach zebrano 54 ankiety.

W kwestionariuszu wielkanocnym podjęto próbę ustalenia źródeł wiedzy, na podstawie której respondenci (ewentualnie osoby przyrządzające dla nich posiłki) przygotowywali jedzenie. Zadano więc pytanie:

„Czy przygotowując potrawy świąteczne, korzysta Pani/Pan z:

- a) rodzinnych przepisów,
- b) książek,
- c) czasopism,
- d) internetu?”.

Powiązanie tego pytania ze świętami wynikało z założenia, że czas świąteczny obudowany jest wieloma zwyczajami, z których *gros* dotyczy jedzenia²⁴. Pokarm świąteczny spełnia wszystkie kryteria zwyczaju zdefiniowanego przez Alfreda Reginalda Radcliffe’a-Browna – zwyczaj charakteryzuje się powtarzalnością, która nie jest rygorystycznie przestrzegana przez członków danej społeczności²⁵. Taką powtarzalność spowodować mogłoby przyrządzanie posiłków świątecznych głównie według rodzinnych receptur. Kwestionariusz z 2013 roku miał wyłonić te potrawy bądź produkty, które znikły z jadłospisu respondentów. Dlatego zapytano o dania z dzieciństwa obecnie niespożywane, o potrawy kojarzone z rodzinnym domem i o różnice między kuchnią rodziców a kuchnią terażniejszą. Badania ilościowe miały zatem ujawnić proces przekazu wiedzy dotyczącej przygotowywania jedzenia. Miały też wskazać produkty lub

²⁴ Ks. A. Zwoliński, *Jedzenie w relacjach społecznych*, Kraków 2006, s. 330–334.

²⁵ Z. Staszczak (red.), *Słownik etnologiczny: terminy ogólne*, Warszawa–Poznań 1987, s. 388.

potrawy, które zostały wyeliminowane przez społeczność, oraz te, które oparły się upływowi czasu. W efekcie badania ilościowe mogły pomóc jedynie w zarysowaniu konturów zjawiska – a interpretacja możliwa była tylko dzięki badaniom jakościowym.

W tym celu przeprowadzono 20 wywiadów na temat stołu codziennego. Wywiady poprzedzono opracowaniem spisu potraw, który powstał na bazie wiedzy naturalnie zgromadzonej przez badacza w ciągu życia, jak również książek i gazet na temat współczesnych kulinariów. Dokonano też analizy dokumentów będących śladami ludzkiej działalności mającej na celu ochronę kulinarnego dziedzictwa.

1.2. Jak rozumieć tradycję?

Wpływ czasów minionych na terażniejszość pozostaje jednym z ważniejszych problemów badawczych podejmowanych przez socjologów, antropologów i historyków. Właśnie wokół tradycji – rozumianej jako całokształt związków terażniejszości z przeszłością – koncentrują się dociekania na temat tego, ile z dawnych wzorów jest zapamiętywanych i odtwarzanych, a ile ulega zapomnieniu, oraz z jaką dokładnością odtwarzamy te wzory. Ponadto: jaką część stanowi niezmienny model zaczerpnięty z przeszłości (i czy w ogóle istnieje), jaką zaś – nadbudowa powstała wskutek odrzucenia pewnych elementów bądź w efekcie ich nadmiernego afirmowania²⁶?

Niezmiennego rdzenia tradycji doszukiwał się Edward Shils. Niezachwiane modyfikacjami przekazywanie pewnych elementów kultury przez co najmniej trzy pokolenia wskazywać miało według niego na przynależność tych elementów do „jądra” tradycji²⁷. Podobną koncepcję nieco wcześniej przedstawiał Stefan Czarnowski. Jego zdaniem proces dostosowywania przeszłości do terażniejszości przyczynia się niekiedy do bardzo dużych przeobrażeń, w efekcie których zmieniają się położenie i waga elementów kultury – przykładowo obrzęd staje się sportem. Mimo to Czarnowski trzymał się stanowiska, że istnieją trwałe elementy kultury, składające się na „formę wątkową”²⁸.

Nie wszyscy badacze podzielają opinię, iż można oddzielić część tradycji ukształtowaną w przeszłości od jej terażniejszego wcielenia²⁹, zwłaszcza że z tradycją danej grupy może się łączyć zespół wzorów, których powiązanie z przeszłością jest dość niejasne, niekiedy w pełni zapomniane przez grupę – bądź są to wzory zapożyczone od

²⁶ J. Szacki, *Tradycja*, Warszawa 2011, s. 20–25.

²⁷ Za: R. Handler, J. Linnekin, *Tradition, Genuine or Spurious*, „The Journal of American Folklore” 1984, vol. 97, no. 385, s. 273–276.

²⁸ S. Czarnowski, *Dawność a terażniejszość w kulturze*, [w:] tegoż, *Dziela*, t. I, Warszawa 1956, s. 109.

²⁹ R. Handler, J. Linnekin, *Tradition, Genuine...*, dz. cyt., s. 276.

zupełnie innych grup. Możliwości tej sprzyjał rozwój źródeł pisanych i coraz powszechniejsza ich dostępność, co znacznie poszerzyło kanał transmisji społecznej. Dzięki temu przekaz mógł się odbywać nie tylko bezpośrednio między dziećmi a rodzicami czy wnukami a dziadkami. Wzory elementów kultury zaczęły być transferowane między odległymi pokoleniami oraz między współczesnymi społecznościami niemającymi ze sobą bezpośredniego kontaktu³⁰. W ostatnich latach proces ten zintensyfikował się dzięki rozwojowi internetu.

Osobliwym przejawem reagowania społeczności na momenty kryzysowe jest tworzenie własnej tradycji. Wówczas istotne staje się nie to, na ile tradycja ma uzasadnienie w przeszłości, ale to, na ile grupa chce tę tradycję kultywować. Pragnienie jej kultywowania może wynikać z chęci wzmocnienia jedności w grupie, usprawiedliwienia posiadania pewnych dóbr i z wielu innych powodów, mogących wypływać ze świata przyrodniczego i kulturowego. Uznaje się, że wymyślaniem i upowszechnianiem tradycji „wynalezionych” zajmują się elity³¹, choć pogląd ten ma też przeciwników³².

Według Erica Hobsbawma proces masowego tworzenia tradycji w Europie trwał od połowy XIX wieku. Powstawanie państw narodowych wymagało zastosowania nowego instrumentarium, za pomocą którego możliwe stałoby się wypracowanie wśród obywateli silnego poczucia tożsamości narodowej³³. Budowanie świadomości narodowej zsynchronizowane było z kształtowaniem się narodowej kuchni. Spożywanie określonych potraw zaczęło funkcjonować jako narzędzie demonstrowania odrębności kulturowej i sposób wyrażania miłości do ojczyzny, czyli własnego miejsca w świecie. Wyznaczone potrawy zyskały rangę stygmatów narodowych, za pomocą których można było łatwo dokonywać identyfikacji ludzi. Przykładowo jedzenie węgierskiego gulaszu potwierdzało węgierskość, knedlików – czeskość, a bigosu – polskość. Ponadto spożywanie tych samych potraw sprzyjało wzmocnieniu poczucia jedności narodowej³⁴. W ten sposób budowano analogię między wspólnotą rodzinną a państwową. W życiu rodziny to przede wszystkim posiłki stanowią pretekst do gromadzenia się wszystkich jej członków, dlatego wspólne jedzenie najbardziej sprzyja scalaniu. Kuchnia narodowa miała zatem być „pozornym stołem”, przy którym skupi się naród.

³⁰ J. Szacki, *Tradycja*, dz. cyt., s. 104–112.

³¹ E. Hobsbawm, T. Ranger, *Tradycja wynaleziona*, tłum. M. Godyń, F. Godyń, Kraków 2008, s. 13, 14, 20.

³² J. Szacki, *Tradycja*, dz. cyt., s. 20.

³³ E. Hobsbawm i T. Ranger, *Tradycja...*, dz. cyt., s. 275–300.

³⁴ W.J. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel. Dalsze przygody kultury w globalnym świecie*, Warszawa 2005, s. 10–111.

Kreowaniu kuchni narodowej towarzyszy tłumienie różnic regionalnych (etnicznych, religijnych) – w ten programowy sposób przez kuchnię wzmacniana jest pozycja państwa. Kiedy w 1991 roku Uzbekistan uniezależnił się od Związku Radzieckiego, społeczność nowo powstałego państwa określiła swoją odrębność etniczną za pomocą języka i religii muzułmańskiej. Istotnym wzmocnieniem rodzącego się nacjonalizmu stała się kuchnia uzbecka, której wzorcem była opublikowana w 1958 roku książka kucharska w języku uzbeckim. Zamieszczone w niej przepisy pochodziły jeszcze od społeczności zajmujących się głównie hodowlą bydła i owiec. Z tego powodu podstawowy zestaw uzbeckich dań narodowych bazował na baraninie³⁵. Jednak w chwili zdobycia suwerenności Uzbekistan nie miał rolnictwa ukierunkowanego na produkcję żywności. Pola Uzbeckiej Socjalistycznej Republiki Radzieckiej obsiewano od lat wyłącznie bawełną. Trudno było Uzbekom w nowo powstałym państwie spożywać narodową żywność, gdyż wszystkie produkty spożywcze – a zwłaszcza mięso – należały do deficytowych. Niemniej mieszkańcy mogli czerpać tylko z narodowej produkcji żywności, gdyż rząd, dbający o autentyczność narodowego jedzenia, wprowadził wysokie cła na tanie pożywienie z zagranicy. W efekcie część obywateli, szczególnie z terenów wiejskich, została skazana na głód. Świadczy to o randze rodzaju spożywanego jedzenia w kształtowaniu tożsamości narodowej. Kuchnia uzbecka ze zmarginalizowanymi różnicami regionalnymi stanowiła – wraz z językiem i religią – podstawę budowanej tożsamości. W tej sytuacji jedynym zagrożeniem dla kuchni narodowej mogły stać się pokarmy etniczne i religijne³⁶. Osłabienie państwa możliwe było zatem nie tylko przez oddziaływanie sił zewnętrznych, lecz także przez wzmocnienie tożsamości religijnej bądź etnicznej obywateli. Kuchnia wydaje się więc zarówno identyfikatorem oraz spoiwem wspólnoty, jak i narzędziem do jej dezintegrowania.

Oddziaływanie na społeczność poprzez jej kuchnię jest możliwe dzięki uświadomieniu sobie przez społeczność istnienia tej kuchni. Wydaje się, że zachodzi tutaj ten sam mechanizm, który amerykański antropolog Marshall Sahlins przedstawił w odniesieniu do kultury. Odkąd kultura przestała być wyłącznie przedmiotem akademickiej dysputy, jest

³⁵ W książce *Kuchnie azjatyckie* Z. Borzymińskiej, K. Gawlikowskiego i W. Macińskiej (Warszawa 1978) we wstępie charakteryzującym kuchnię uzbecką pojawia się informacja, że „pośród mięs, podobnie jak w opisywanych dotychczas kuchniach, króluje baranina”. Wzmianka podobnej treści znalazła się w polskim przedruku publikacji *Przysmaki kuchni uzbeckiej* K. Machmudowa i H. Ismailowej (Warszawa 1991). Przepisy w niej zawarte autorzy zbierali przez 30 lat, sporo z nich było już zapomnianych i nieużywanych od dziesięcioleci. Dopiero dzięki tej książce zostały ponownie wprowadzone do uzbeckiej praktyki kulinarnej.

³⁶ B.W. Higman, *Historia żywności*, tłum. A. Kunicka, Warszawa 2012, s. 291–294.

obiektem, wokół którego społeczności podejmują szereg działań – by ową kulturę utrwalić albo zmienić. Taka kultura automatycznie staje się częścią globalnego świata.

Podobne zjawisko zaobserwował w odniesieniu do tradycji Waldemar Kuligowski. Pod koniec XX wieku słowo „tradycja” znalazło się w powszechnym użyciu. Samo mówienie o tradycji i demonstrowanie jej już nie wystarczało – stała się ona przedmiotem troski, o który można walczyć, z którego trzeba być dumnym, który należy wręcz adorować³⁷. Tego rodzaju aktywność obserwuje się również we współczesnej kulturze kulinarnej; jest ona widocznym przejawem tradycji, zasługującej na kultywowanie.

1.3. Kuchnia dziedzictwem kulturowym

Szesnastego listopada 2010 roku kuchnia francuska została wpisana na Listę Dziedzictwa Niematerialnego Kultury Ludzkości UNESCO. W tym samym roku znalazła się na niej pradawna kuchnia meksykańska, według wzoru z Michoacán. Zaledwie trzy lata później, 4 grudnia 2013 roku, na liście umieszczono kuchnię japońską – washoku. Zgodnie z definicją przyjętą na 32. sesji Konferencji Generalnej UNESCO w październiku 2003 roku dziedzictwo niematerialne tworzą zwyczaje, przekaz ustny, wiedza, umiejętności oraz związane z nimi przedmioty i przestrzeń kulturowa, które są uznawane za część własnego dziedzictwa przez określoną wspólnotę, grupę lub jednostkę. Tak rozumiane dziedzictwo stanowi źródło poczucia tożsamości. Ten rodzaj dziedzictwa przekazywany jest z pokolenia na pokolenie i ustawicznie odtwarzany przez społeczności albo jednostki w relacji z ich środowiskiem i historią³⁸.

UNESCO (Organizacja Narodów Zjednoczonych dla Wychowania, Nauki i Kultury) usankcjonowało zatem kuchnię jako niematerialne dziedzictwo ludzkości. Organizacja ta definiuje kuchnię bardzo szeroko, jako całościowy model obejmujący wszelkie zabiegi związane z przygotowaniem jedzenia: od uprawy roli, przez przekazywane od wieków umiejętności i sposoby przyrządzania potraw, po wszelkie działania wspólnotowe związane z przygotowaniem i spożywaniem jedzenia.

Rozumienie dziedzictwa kulturowego (zarówno materialnego, jak i niematerialnego) przez UNESCO jest zbliżone do definicji zamieszczonej w polskim *Słowniku socjologicznym*. Autorzy słownika utożsamiają pojęcie „dziedzictwo kulturowe” z tradycją, na którą składają się treści i dobra kulturowe przekazywane w czasie i przestrze-

³⁷ W. Kuligowski, *On new meanings of tradition. Globalization, politics and questions for anthropology*, „Český lid: etnologický časopis” 2014, t. 101, nr 3, s. 321–332.

³⁸ <http://www.unesco.pl/kultura/dziedzictwo-kulturowe/dziedzictwo-niematerialne>, dostęp: 12.08.2016.

ni, podlegające społecznemu wartościowaniu oraz uznawane za ważne obecnie i w przeszłości. Są to przede wszystkim takie elementy, jak normy społeczne, wzory działania, obyczaje, wierzenia, sposoby myślenia i wytwory materialne. Tradycją jest też sam proces transmisji treści kulturowych³⁹.

W naukach, które zajmują się badaniem człowieka w jego pozabiologicznym wymiarze, istnieje niezwykle bogactwo definicji terminów „tradycja” i „dziedzictwo kulturowe”. Tradycja jest często pojęciem szerszym. Jego złożoność w klarowny sposób prezentuje Jerzy Szacki, który po analizie tekstów źródłowych z tego obszaru badawczego zauważa, że:

Pierwsze pojęcie tradycji, jakie spotykamy w piśmiennictwie, można nazwać czynnościowym: ośrodkiem zainteresowania robi się mianowicie często czynność przekazywania z pokolenia na pokolenie takich lub innych, przeważnie duchowych dóbr danej zbiorowości. Pojęcie drugie nazwiemy przedmiotowym, ponieważ łączy się ono z przesunięciem uwagi badacza z tego, jak owe dobra są przekazywane, na to, jakie dobra, co podlega przekazywaniu. Pojęciu trzeciemu możemy dać nazwę podmiotowego, na pierwszym planie znajduje się stosunek danego pokolenia do przeszłości, jego zgoda na dziedziczenie lub protest przeciwko niemu⁴⁰.

Szacki porządkuje wyróżnione przez siebie znaczenia tradycji, określając jej wymiar czynnościowy terminem „transmisja społeczna”, a przedmiotowy – terminem „dziedzictwo społeczne”; tylko dla aspektu podmiotowego rezerwuje termin „tradycja”. Podobną klasyfikację stosuje kulturoznawca Andrzej Bełkot; wyróżnia on odpowiednio: „transmisję kulturową”, „dziedzictwo kulturowe” oraz niezmienną „tradycję”⁴¹. Z kolei Andrzej Tyszka umiejscawia dziedzictwo kulturowe w sferze wszystkiego, co jest przekazywane przez kolejne pokolenia, które do dziedziczonej spuścizny zawsze dodają coś od siebie, np. wynalazki, ulepszenia⁴².

We współczesnej debacie naukowej zaznacza się tendencja do rozszerzania znaczenia terminu „dziedzictwo kulturowe”. Coraz powszechniejsze staje się następujące stanowisko:

Późnonowoczesny paradygmat każe ujmować dziedzictwo kulturowe w sposób dynamiczny i zindywidualizowany, jako fenomen kształtowany w interakcyjnym procesie strukturyzacji społeczeństwa, nie zaś jako zastany, zastygły w formie konglomerat elementów arbi-

³⁹ K. Olechnicki, P. Załęcki, *Słownik socjologiczny*, Toruń 1997, s. 229.

⁴⁰ J. Szacki, *Tradycja*, dz. cyt., s. 102.

⁴¹ A. Bełkot, *Problem wartościowania dziedzictwa kulturowego a jego funkcjonalne uwarunkowania*, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 2012, t. 12, s. 34.

⁴² A. Tyszka, *Dziedzictwo kultury jako dowód tożsamości*, [w:] S. Bednarek, E. Repsch (red.), *Edukacja kulturowa dzieci i młodzieży szkolnej. Koncepcje i propozycje*, Wrocław 2004, s. 24.

tralnie uznanych za istotne i cenne z punktu widzenia historii, estetyki czy ideologii narodowej/regionalnej. Dziedzictwo kulturowe nie jest martwym zespołem symbolicznych znaczeń zawieszonym w próżni społecznej, przeciwnie – ewoluuje i zarazem w ogromnym stopniu wpływa na tożsamość regionalną⁴³.

W celu uniknięcia pojęciowego chaosu i zachowania przejrzystości analizy zjawisk społecznych ważne jest więc zdefiniowanie pojęć „tradycja” i „dziedzictwo kulturowe”, ponieważ ich pojmowanie może być niezgodne z intencjami badacza.

Rozpowszechnione rozumienie dziedzictwa kulturowego, ugruntowane m.in. za sprawą UNESCO, silnie spaja ten termin z przeszłością i koncentruje się na tym, co jest przekazywane. W niniejszej pracy nie dążono jednak do ustalenia, jakie elementy kultury kulinarnej badanego obszaru pochodzą z przeszłości i jak silnie są z nią związane. Przedmiotem zainteresowania był sam przekaz wiedzy kulinarnej, który w sposób oczywisty wiąże się z przeszłością, oraz nastawienie badanej społeczności do owego przekazu. Dlatego termin „dziedzictwo kulinarne” stosowano sporadycznie, gdyż bardziej adekwatny do opisywanych zjawisk jest termin „tradycja”, odnoszący się do każdego związku teraźniejszości z przeszłością. Związek ten wcale nie musi bowiem sięgać odległych czasów, o czym wspomniano przy okazji analizy tradycji „wynalezionych”. Co więcej, w badaniach bardziej koncentrowano się na stosunku badanych do przekazywanej wiedzy niż na tym, co było przekazywane.

Choć kuchnia mieszkańców gminy Sicienka bez wątpienia stanowi niematerialne dziedzictwo ludzkości w rozumieniu UNESCO, termin „kuchnia” stosowany w dysertacji ma węższe znaczenie i jest definiowany jako zbiór pokarmów spożywanych przez wyodrębnioną społeczność. Z kolei kuchnia poszerzona o wszelkie zabiegi związane z przygotowaniem jedzenia i jego spożywaniem nazywana jest kulturą kulinarną.

1.4. Mieszkańcy gminy Sicienka

Szukanie związków przeszłości z teraźniejszością rozpoczęto od analizy ruchów wędrowniczych ludności na badanym terenie od początku XX wieku. W 1905 roku w Nakle, mieście położonym niecałe 20 km od Sicienka (miejscowości), mieszkało 3752 Polaków i 4080 Niemców⁴⁴. W pierwszym spisie powszechnym, który odbył się 30 września 1921 roku, tuż po odzyskaniu przez Polskę niepodległości, w powiecie bydgoskim

⁴³ E. Nieroba, A. Czerner, M.S. Szczepański, *Wprowadzenie*, [w:] E. Nieroba, A. Czerner (red.), *Między nostalgią a nadzieją. Dziedzictwo kulturowe w ujęciu interdyscyplinarnym*, Opole 2009, s. 8.

⁴⁴ *Krajna i Nakło. Studia i rozprawy wydane z okazji 50-lecia gimnazjum im. Bolesława Krzywoustego w Nakle*, Nakło 1926.

(obejmował on również tereny dzisiejszej gminy Sicienko), narodowość polską deklarowało 32 666 osób, a niemiecką – 19 836. Udział innych narodowości był niewielki⁴⁵. Takie proporcje wynikały z wypychania niemieckiej ludności z urzędów, które zaczęli przejmować Polacy. Część ludności niemieckiej opuszczała tereny państwa polskiego z obawy przed utratą licencji na wykonywanie zawodu. Dotyczyło to zwłaszcza nauczycieli i leśników, którzy zdecydowali się na wyjazd do Rzeszy⁴⁶. Podobne tendencje nieco wcześniej zaobserwowano u mieszkańców pochodzenia żydowskiego⁴⁷.

W drugim spisie powszechnym – z 1931 roku – nie uwzględniono bezpośredniego pytania o narodowość, lecz można było ją pośrednio ustalić na podstawie wyznania i języka ojczystego. W tym czasie w powiecie bydgoskim język polski jako ojczysty deklarowało 50 247 osób, a niemiecki – 7517 osób⁴⁸. Na bazie odpowiedzi na pytanie o język ojczysty można by zatem wnioskować o znaczącym spadku udziału Niemców w ogólnej populacji mieszkańców powiatu. W roku 1921 ludność niemiecka stanowiła tu 60%, 10 lat później – zaledwie 15%. Jednak spadek ten nie musiał być aż tak znaczny, na co wskazuje deklarowane przez respondentów wyznanie. Udział protestantów w badanej społeczności stanowił 22%, czyli więcej niż udział niemieckojęzycznej ludności. W 1921 roku procentowy udział Niemców w badanej społeczności niemal równał się udziałowi protestantów. Przeprowadzony tuż po II wojnie światowej spis powszechny z 1946 roku wykazał dalszą redukcję liczby ludności niemieckiej. Według tego spisu w województwie pomorskim (w którego skład wchodził powiat bydgoski) Niemcy stanowili zaledwie 3% ogółu ludności⁴⁹. Na gospodarstwa porzucone przez niemieckich mieszkańców przybyli przesiedleńcy z Kresów Wschodnich. Proces zasiedlania ziem odzyskanych w dużej mierze zakończył się w 1949 roku⁵⁰. Można przyjąć, iż od tego momentu znaczących ruchów ludnościowych na terenie badanej gminy nie było.

Potwierdzają to dane zawarte w opracowaniu spisu powszechnego z 2002 roku⁵¹ – 96,7% osób mieszkających w Polsce zadeklarowało polską narodowość, ponadto większość osób nie zmieniała miejsca zamieszkania. W województwie kujawsko-pomorskim ludność zasiedziała stanowiła 59,3%. Kategoria „ludność zasiedziała” odnosi się do

⁴⁵ *Skorowidz miejscowości Rzeczypospolitej Polskiej opracowany na podstawie wyników pierwszego spisu ludności z dn. 30 IX 1921 r. i innych źródeł urzędowych*, Warszawa 1926.

⁴⁶ W. Sobecki, *Bydgoszcz – Bromberg*, cz. II, Bydgoszcz 2009, s. 122.

⁴⁷ *Krajna i Nakło, Studia i rozprawy...*, dz. cyt.

⁴⁸ *Drugi powszechny spis ludności z dn. 9. XII. 1931 r. Mieszkania i gospodarstwa domowe. Ludność. Stosunki zawodowe*, Warszawa 1938, s. 41.

⁴⁹ *Powszechny sumaryczny spis ludności z dn. 14. II 1946 r.*, Warszawa 1947, s. 16.

⁵⁰ A. Gawryszewski, *Ludność Polski w XX wieku*, Warszawa 2005, s. 68.

⁵¹ GUS, *Ludność – stan i struktura demograficzno-społeczna*, Warszawa 2003, s. 43–47.

osób, które nie opuściły swojego miejsca zamieszkania na okres dłuższy niż 12 miesięcy od chwili urodzenia. Spis z 2011 roku potwierdził niemal całkowitą jednorodność narodową. Z badań wynikało, że 93,88% pytanym zadeklarowało polską tożsamość narodową⁵². Oczywiście powinno się mieć na względzie, że wszelkie statystyki narodowościowe dotyczą kwestii subiektywnych i trudno mierzalnych, stąd zawsze obciążone są błędem i nie będą przedstawiać w pełni rzeczywistej struktury narodowościowej społeczeństwa – zwłaszcza że wyniki są dodatkowo kształtowane przez politykę narodowościową państwa w chwili spisu i przez bieżące uwarunkowania społeczne. W przypadku spisu z 2002 roku uważano, iż metoda jednoznacznego i bezpośredniego pozyskiwania danych statystycznych zaniżyła wynik, a liberalna metoda z roku 2011 mogła go zawyżyć⁵³. Nie zmieniło to ogólnego obrazu polskiego społeczeństwa, uważanego za jednonarodowościowe.

Jednorodność widoczna była również wśród mieszkańców badanej gminy. W ankiecie z 2011 roku dotyczącej wielkanocnego jedzenia zawarto pytanie o miejsce pochodzenia. Spośród 54 ankietowanych aż 52 osoby wskazały jako miejsce swojego pochodzenia miejscowości położone na terenie gminy Sicienko bądź w jej bezpośrednim sąsiedztwie. Tylko dwie osoby deklarowały pochodzenie z dalszych stron. W 2013 roku przeprowadzono kolejną ankietę – na temat pokarmów spożywanych przez respondentów. Znalazło się tam pytanie o miejsce urodzenia. Na 54 pytane osoby 41 urodziło się w Bydgoszczy lub okolicach, a 13 wskazało miejscowości w innych województwach. Nie natrafiono na respondentów, którzy urodziliby się poza granicami Polski, a ludzie pochodzący spoza województwa kujawsko-pomorskiego stanowili niewielki odsetek – co potwierdzałoby duży udział ludności zasiedziałej w społeczności badanej gminy. Jedynie podczas wywiadów swobodnych zetknięto się (dwa razy) z osobami urodzonymi na terenie obecnej Ukrainy. Osoby te miały powyżej 90 lat i zostały przesiedlone na te tereny tuż po II wojnie światowej.

Mieszkańców badanej gminy można podzielić – na podstawie informacji zebranych podczas wywiadów swobodnych – na trzy grupy: 1. potomków przesiedleńców z terenów, które po II wojnie zostały włączone do Związku Socjalistycznych Republik Radzieckich; 2. potomków przedwojennych mieszkańców gminy; 3. potomków osób,

⁵² GUS, *Narodowy spis powszechny ludności i mieszkańców 2011*, raport z wyników, Warszawa 2012, s. 105–106.

⁵³ M. Barwiński, *Struktura narodowościowa Polski w świetle wyników spisu powszechnego z 2011 roku*, „Przegląd Geograficzny” 2014, t. 86, nr 2, s. 237.

których dziadkowie i/lub rodzice pochodzili z innych regionów Polski (Wielkopolski, Mazowska, Małopolski i Kaszub).

1.5. Tradycyjna kuchnia mieszkańców gminy Sicienko

W ankiecie przeprowadzonej w 2013 roku zadano pytanie o różnicę między kuchnią prowadzoną przez respondentów a kuchnią ich rodziców. Trzy spośród 54 zebranych ankiet nie zawierały odpowiedzi na to pytanie. Sześciu respondentów uważało, że ich kuchnia nie różni się od kuchni rodziców. W pozostałych przypadkach wymieniono różnice, które przedstawia poniższa tabela.

Tabela 1. Różnice między posiłkami respondentów a posiłkami ich rodziców

Cecha posiłków respondentów różniąca ich kuchnię od kuchni rodziców	Liczba osób
Posiłki bardziej różnorodne	7
Posiłki mniej tłuste	10
Posiłki z większym udziałem mięsa	5
Posiłki z większym udziałem warzyw i owoców	7
Krótszy czas przygotowania posiłku	5
Inny sposób przyprawiania	6
Inny rodzaj pieca do gotowania	2
Inne godziny spożywania posiłków	2
Gotowanie obiadu raz w tygodniu	1

Większość badanych uważała zatem, że ich posiłki nie są takie same jak posiłki rodziców. *Gros* pytanych o przyczynę tej różnicy wskazywało rodzaj spożywanego współcześnie jedzenia. Niewiele osób przypisywało zmiany skróceniu czasu niezbędnego do przygotowania pokarmu, innym technikom gotowania⁵⁴, zmianie liczby ciepłych posiłków w ciągu dnia⁵⁵ czy porze ich jedzenia.

⁵⁴ W grupie tej jest również osoba, która jako różnicę wskazała jedzenie mniej tłustych posiłków za sprawą nowego sposobu gotowania – na parze.

⁵⁵ W wydanej w 2004 roku książce *Ostatnia szansa, żeby dobrze zjeść* (tłum. T. Szlagor, Warszawa 2006, s. 6–11) Gina Mallet zauważyła, że w czasach jej dzieciństwa obiad (czyli jeden ciepły posiłek w ciągu dnia) był czymś normalnym, a w czasie powstawania książki zaobserwowała, iż stał się w Kanadzie (miejsce zamieszkania autorki) rzadkością. Modę na niegotowanie wzmocniły według niej obiegowe opinie, że tylko surowa żywność jest zdrowa i wartościowa.

W badanej gminie również dostrzeżono podobne zjawisko, choć na niewielką skalę. W wywiadach respondentów deklaruowali, że obiad przygotowują codziennie, jednak w trakcie badań odnotowano, iż coraz

Podobny obraz kuchni mieszkańców badanej gminy wyłonił się z informacji zebranych za pośrednictwem wywiadów swobodnych. Na ogólne pytanie „Jaka jest Pani/Pana kuchnia?” wszystkie osoby odpowiadały, że tradycyjna, jednak każdy rozmówca dodawał, że jego posiłki nieco się różnią od posiłków rodziców. Wśród podawanych różnic znalazły się: większy udział makaronu i ryżu (u rodziców jedzono głównie ziemniaki), dania mocniej przyprawiane, więcej surówek, mniej tłuste jedzenie, częstsze spożywanie mięsa drobiowego, wprowadzenie szpinaku (niejedzonego w domu rodzinnym).

Obraz kuchni mieszkańców badanej gminy powstały dzięki ankietom i wywiadam porównano z jej wizerunkiem określonym na podstawie dwóch książek kucharskich z tego obszaru: *Nauki gotowania do użytku ludu polskiego* z 1915 roku⁵⁶ oraz *Swojskich specjalów powiatu bydgoskiego* z 2015 roku⁵⁷. Obie te pozycje są zbiorami przepisów, które wydawcom udostępniły lokalne gospodynie. Pierwsza książka była efektem konkursu na przepisy ogłoszonego w czerwcu 1914 roku w „Gazecie Grudziądzkiej”. Zaznaczono, że wśród receptur powinny koniecznie znaleźć się zupy oraz że należy pisać prostym i zrozumiałym językiem, ponieważ odbiorcą będzie „lud wiejski i miejski”. Analogiczny charakter miała wydana 100 lat później książka *Swojskie specjalły powiatu bydgoskiego*. We wstępie do tej publikacji zamieszczono informację, że jest ona zbiorem najciekawszych receptur potraw serwowanych przez gospodynie, które cenią sobie dobrą regionalną kuchnię.

Grudziądz leży w odległości ok. 70 km od Sicienka. W 1920 roku, tak samo jak ziemie gminy Sicienko, został przyłączony do państwa polskiego, a wcześniej również należał do zaboru pruskiego. Podobna historia Grudziądza (i jego okolic), nieodległe położenie w stosunku do Sicienka oraz zbliżony pomysł na publikacje sprawiły, że książki mogły posłużyć jako materiał badawczy, za pośrednictwem którego starano się uchwycić tendencje zmian w obrazie zwyczajów kulinarnych.

W grudziądzkiej książce, zgodnie z zaleceniem wydawcy, sporą część przepisów stanowiły pomysły na zupy: rosół, czerninę, barszcz, kapuśniak, krupnik, zupę z buraków, grzybową, kartoflaną, czekoladową, ogórkową, pomidorową, grochową, z marchwi, z korbola (z dyni), z selerów, z pietruszki, z piwa, z długiego grochu (czyli fasoli), z maku, z konopi, z wiśni, jabłek, rabarbaru, czarnych jagód, powideł, kminkową,

częściej zdarzają się przypadki zastępowania głównego posiłku kanapkami lub zamawianą pizzą. Więcej informacji na ten temat zamieszczono w rozdziale 5.

⁵⁶ J. Dumanowski, M. Mazurkiewicz (oprac.), *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego ułożona z prac konkursowych Marii Reszelskiej, Stanisławy Mittmann i Stefanii Królikowskiej*, Grudziądz 2012, s. 30–40.

⁵⁷ *Swojskie specjalły powiatu bydgoskiego*, Bydgoszcz 2015.

z bułki, szczawiową, koperkową, selerową, z ryb, z ryżu, z królika, z maślanki i z chleba. Ponadto w osobnym dziale zamieszczono przepisy na zupy śniadaniowo-kolacyjne: polewkę (zupa z kwaśnego mleka, śmietany lub maślanki zagęszczona mąką z dodatkiem ziemniaków), nawarkę (zupa ze słodkiego mleka zagęszczona mąką, okraszona przesmażoną na tłuszczu cebulką), zacierkę (zupa ze słodkiego mleka z kluseczkami przygotowanymi z mąki i wody, które wrzuca się na gotujące mleko), spólkę (zupa z ugotowanymi na wodzie ziemniakami wraz z kluseczkami z mąki i wody, zaprawiona masłem, ewentualnie przesmażoną na tłuszczu cebulką) i żur. W książce wydanej 100 lat później rozdział poświęcony zupom wyglądał znacznie skromniej, gdyż składał się tylko z sześciu przepisów – na zupę ananasową, gulaszową, czerninę, zupę krem z dyni, kapuśniak i brokułową.

Mniejsza różnica ilościowa wystąpiła w przypadku dań mięsnych. W starszej książce zaproponowano 24 dania: mięso z rosółu, sztukę mięsa rumianą, kotlety wieprzowe, klops z sosem, klops smażony, zrazy, potrawkę z cielęciny, pieczeń z cielęciny, pieczeń wieprzową, gęś pieczoną, kaczkę pieczoną, potrawkę z kurcząt, gołąbki pieczone (dla chorych), zająca, królika, wątróbkę, serce wołowe, cielęce płuca, flaki, uszy wieprzowe, nerki wołowe, galaretkę z nóżek cielęcych, kielbasę z sosem musztardowym, kielbasę z sosem chlebowym i bigos. Z kolei w książce powiatu bydgoskiego pojawiły się 34 potrawy mięsne: gulasz z żołądków indyka, kaczka nadziewana anansem, kalarepka z niespodzianką, karkówka z mieszką przypraw, marchewko-groszkowa potrawka, orzechowe roladki z drobiu, pyszna rolada do chleba, roladki z polędwicy, udką z aromatycznymi ziemniakami, zapiekanka z czosnkowymi udkami, zawijany tercet, ziołowe udką z warzywami, drobiowa wątróbka z jabłkiem, zapiekany filet z kurczaka z porem, placuszki z drobiu, piersi z nadzieniem w sosie, udką pieczone w ketchupie, żeberka w glazurze, karkówka z warzywami, pierogi z gęsi, galantyna z kurczaka, królik w ziołach, golonka zapiekana w kapuście, krokiety z mięsem i pieczarkami, kociółek sołtysa, żeberka w kapuście, schab 2 w 1, udką faszerowane, karkówka pod pierzynką, karkówka w kapuście, sakiewki naleśnikowe z pieczarką, faszerowana golonka z indyka, skrzydełka w zalewie octowej i chlebowy garnuszek.

Podstawowa różnica między daniami mięsnymi serwowanymi dawniej i współcześnie polega na ograniczeniu liczby przepisów na dania z podrobów. Widoczny jest też spadek zróżnicowania rodzajów mięs. W grudziądzkiej publikacji występują cielęcina, wołowina, drób (kurczak, kaczka, gęś, gołąb), wieprzowina, królik i zając, nato-

miast w książce kucharskiej powiatu bydgoskiego – drób (kurczak, kaczka, indyk, gęś), wieprzowina i królik. Dodatkową cechą współcześnie stosowanych mięs drobiowych jest ich selektywny wybór z tuszki zwierzęcia. Często do przyrządzenia posiłku służą same piersi lub udka. W głównej mierze dotyczy to mięsa kurczaków i indyków. Ponadto mięsne potrawy współczesne zawierają dużo rozmaitych warzyw i przypraw, podczas gdy w publikacji grudziądzkiej jedynym składnikiem warzywnym dania mięsnego była cebula (a z przypraw stosowano głównie sól, pieprz i ocet).

Znaczne różnice między zasobem receptur uwidoczniły się w rozdziałach poświęconych rybom. W *Nauce gotowania do użytku ludu polskiego* zamieszczono 24 przepisy na dania rybne, a w *Swojskich specjalach powiatu bydgoskiego* znalazło się ich zaledwie 10. Nie tylko liczba receptur jest odmienna – różnią się też gatunki ryb. W starszej książce dominują potrawy z ryb słodkowodnych. Sugerowane są w niej potrawy z karpia, szczupaka, węgorza, karasia, lina i sandacza. Znacznie skromniej przedstawia się oferta potraw z ryb morskich, spośród których wykorzystywane są zaledwie dwa gatunki: śledź i dorsz w postaci suszonych płatów, czyli sztokfisz⁵⁸. Z kolei w bydgoskiej publikacji dominują ryby morskie: miruna (poławiana na Pacyfiku), morszczuk (Atlantyk, Morze Czarne i Śródziemne), mintaj (Pacyfik), tuńczyk (Atlantyk, Pacyfik) i dorsz (Morze Bałtyckie, Północne i Atlantyk). Dania z ryb słodkowodnych reprezentuje tylko jeden przepis – na karpia z pieczarkami.

Dysproporcje w liczbie przepisów dotyczą również rozdziałów zawierających receptury deserów i ciast. We współczesnej książce kucharskiej znalazło się 56 propozycji, natomiast w tomie sprzed 100 lat – jedynie 7. W obu publikacjach zamieszczono przepisy na ciasto drożdżowe i kruche oraz chruściki.

Obraz kuchni z początku XX wieku zrekonstruowany na podstawie książki kucharskiej z 1915 roku nie jest całkowicie odmienny od wizerunku zwyczajów kulinarnych wyłaniającego się z publikacji z 2015 roku. Część potraw ze starszego wydawnictwa ma swoje odpowiedniki w tym współczesnym. Regułą jest, że receptury z gru-

⁵⁸ Tę dysproporcję tłumaczy tekst zamieszczony w książce kucharskiej wydanej w okresie międzywojennym: „Ryby morskie, dobrze i właściwie przyrządzone, są naprawdę bardzo smaczne, a przede wszystkim bardzo tanie. Jesienią i w porze zimowej wysłała Gdynia do miast polskich duże ładunki doskonale zamrożonych dorszy, merlan, śledzi niesolonych, zwanych w niektórych okolicach ślepakami. Warto naprawdę, by panie domu przełamały nieuzasadnione uprzedzenia i próbowały podawać ryby morskie” – *Polska kuchnia. Gotować... lecz co?*, Henryka Francka Synowie S.A., Skawina–Inowrocław, s. 47. Wydawca *Polskiej kuchni* w 1910 roku wybudował w Skawinie fabrykę kawy zbożowej i cykorii. Na początku nosiła ona nazwę Fabryka Środków Kawowych Henryk Franck – Synowie S.A. Zob. M. Krupa, *Przemiany architektoniczne Skawiny w 2 połowie XIX i na początku XX w. Część I – zakłady przemysłowe*, „Wiadomości Konserwatorskie” 2013, nr 35, s. 44.

dziądzkiej książki są bardziej oszczędne. Przykładowo: chruściki wymagają 2 jajek, a w bydgoskiej – 6 żółtek; kaczka pieczona w starszej wersji faszerowana była 2–3 jabłkami i majerankiem, a we współczesnej – świeżym ananasem, suszonymi morelami, żurawiną, ryżem i majerankiem. W obu książkach znaleziono niewielką liczbę przepisów prawie identycznych: na czerninę, konfiturę wiśniową, makowiec i chleb. Warto zauważyć, że w publikacji grudziądzkiej zawarta została receptura jarzynki ze szpinaku, przez współczesne gospodynie postrzeganego jako warzywny wyróżnik nowoczesności. Tradycję – kojarzoną jako dziedzictwo wielu pokoleń zakorzenione w odległych czasach – powinny według nich reprezentować potrawy z niecodziennymi składnikami lub przynajmniej niezwykle (dziwnie) nazwane. Stąd w bydgoskim zbiorze znalazły się kukle na kapuście i kawa żołędziówka. Wiąże się to z faktem, że w takich przedsięwzięciach jak tworzenie lokalnej książki często uczestniczą osoby zafascynowane miejscową historią, którą próbują rekonstruować. Autorka przepisu na kawę z żołędzi, wspomagając się zasobami internetu, przywróciła ten napój do konsumpcji, na razie głównie w swoim domu.

Kiedy porównuje się obie publikacje, można również dostrzec rodzaj zmian, jakim ulegały przepisy gospodyń z badanego regionu. Szczególnie wyraźny jest wzrost liczby składników wymaganych do przyrządzenia określonej potrawy. Obrazuje to zestawienie przepisów na pieczeń wieprzową, którą 100 lat temu można było przygotować z trzech składników: mięsa wieprzowego, soli i cebuli. Współcześnie potrzebne byłyby jeszcze np. suszone śliwki, morele, płatki chili, przyprawa maggi, cząber i pieprz. Bogactwo przypraw i dodatków dotyczy niemal każdego dania. Zmieniły się również same składniki potraw. W grudziądzkiej książce były to przeważnie surowce z własnego gospodarstwa. Niewiele produktów wymagało sprowadzenia z dalszych rejonów; były to głównie: śledzie, sztokfisz, ryż i kilka przypraw (cynamon, ziele angielskie, pieprz, listek laurowy, sól, cukier). Z kolei w książce współczesnej pojawia się wiele egzotycznych surowców – szczególnie w rozdziale zawierającym przepisy na potrawy z ryb, gdzie znalazły się gatunki z obu oceanów, wielu mórz i tylko jeden przedstawiciel ryby słodkowodnej, hodowanej. Wymienione gatunki zajęły miejsce popularnych na początku minionego wieku ryb pozyskiwanych z okolicznych jezior, rzek i stawów. Inne niezwykle składniki stosowane przez współczesne gospodynie to: sos sojowo-grzybowy, przyprawa Vegeta, garam masala, mleczko kokosowe, ocet balsamiczny, serek mascarpone. Ingrediencje te są dostępne w sklepach zlokalizowanych na terenie badanej gminy, co wskazuje na ich stosowanie.

Zmieniły się także ciasta, współcześnie znacznie bardziej różnorodne (fot. 1). W dawnej książce proponowano tylko dwa rodzaje ciasta podstawowego: drożdżowe i kruche. Wypieki z 2015 roku różnią się nie tylko obfitością składników, lecz także mnogością ciast podstawowych, którymi mogą być: ciasto kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie, ucierane, ptysiowe i beza. Wynika to w dużej mierze z obecnych możliwości technicznych: ucieranie składników za pomocą miksera przyspiesza pracę i znacznie zwiększa prawdopodobieństwo wykonania udanego wypieku. Podobnie elektryczne piekarniki istotnie ułatwiły pieczenie, które nie wymaga już takich umiejętności jak przed stuleciem. Nie bez znaczenia jest fakt, że składniki wymagane do przygotowania ciast, takie jak cukier, wiórki kokosowe, kakao, margaryna, można obecnie kupić w cenie, która czyni je powszechnie dostępnymi. Duża odmiana wystąpiła ponadto wśród tłuszczów używanych do gotowania. W grudziądzkim zbiorze były to masło i smalec, w bydgoskiej – margaryna i olej. Wydaje się, że wynika to z ceny i wartości zdrowotnych przypisywanych poszczególnym produktom. Olej i margaryna uważane są za zdrowsze niż smalec i masło; przypuszczalnie właśnie ten argument powoduje brak zainteresowania tanim smalcem.

Zmiany w tradycji kulinarnej zaobserwowane dzięki analizie porównawczej dwóch książek kucharskich nie różniły się znacząco od tych, które dostrzegli respondenci pytani o różnice między ich kuchnią a kuchnią rodziców. Zarówno w ankietach, jak i wywiadach swobodnych badani zauważali, że posiłki współczesne są bardziej różnorodne, mocniej przyprawione oraz bogatsze w warzywa i owoce. Pytane osoby deklarowały jednak, iż jedzą tradycyjnie. Ten pozornie sprzeczny osąd zwyczajów jedzeniowych częściowo wyjaśniły wywiady swobodne. Badani chętnie wyrażali zgodę na rozmowę o swoich codziennych posiłkach. Problemem dla nich było tylko to, w jaki sposób opowiedzieć o jedzeniu. W celu ułatwienia im zadania przygotowano listę zup i dań głównych. Na liście zup umieszczono: rosół, jarzynową, barszcz, barszcz ukraiński, fasolową, grochówkę, ogórkową, krupnik, szczawiową, pomidorową, kapuśniak, żurek, flaki, czerninę i owocową. Wśród dań głównych znalazły się: kotlety, pieczenie, gulasze, pierogi, naleśniki. Respondenci byli poinformowani, że mogą uzupełnić listę, jeśli przypomni im się inna potrawa.

Przeprowadzone wywiady wykazały, że respondenci znali wszystkie potrawy z listy pomocniczej. Niektóre osoby deklarowały, iż nie jedzą jakichś potraw z powodu niechęci do konkretnego dania domowników lub osoby zajmującej się gotowaniem.

Przykładowo powodem braku krupniku w rodzinnym jadłospisie okazało się wspomnienie z dzieciństwa:

Dziadek gotował zawsze krupnik, jak rodzice wychodzili w pole, dlatego [krupnik] mi zbrzydł. (mężczyzna, l. 44, wykształcenie wyższe)

Najczęściej podawaną przyczyną braku określonego dania była niechęć dzieci. To eliminowało potrawę całkowicie lub czyniło z niej danie okazjonalne:

Barszcz i żur tylko ja lubię, dlatego są wyłącznie na święta. (kobieta, l. 39, wykształcenie zawodowe)

Jeśli porównać rodzaje zup jedzonych przez respondentów z listą zup z grudziądzkiej książki, różnice są minimalne. Podobne wyniki przynosi zestawienie dań głównych, wśród których w obu przypadkach dominują pieczenie i kotlety. Nowością stanowi rzadsze przygotowywanie całych tuszek drobiu, co tłumaczone jest małą rodziną. Według rozmówców „dla trzech osób pieczony kurczak czy kaczka byłyby za dużą porcją mięsa”. Upowszechniło się wykorzystywanie poszczególnych części drobiowej tuszki, np. piersi i udek. Stało się to możliwe również dzięki dostępności tych produktów.

Kuchnia sprzed 100 lat nie jest diametralnie inna od dzisiejszej. Respondenci są świadomi podobieństw i mają poczucie, że gotują ten sam rodzaj potraw co dziadkowie i rodzice, a więc jedzą tradycyjnie. Widzą jednak też różnice – orientują się, że pod pojęciem „zupa jarzynowa” obecnie może się kryć np. zupa ze szparagów lub krem z brokułów. Pieczeń wieprzowa to już nie tylko upieczone mięso. Obecnie gospodynie potrafią wzbogacić ją o różne farsze (niekiedy komponowane samodzielnie) oraz piec w różny sposób, np. w soli czy foliowym rękawie.

Pewną prawidłowością jest lepsze kojarzenie potraw pamiętanych z domu, nawet jeśli są one przyrządzane sporadycznie i w sposób nieprzypominający oryginalnego. Respondenci udzielający wywiadu – oprócz jednej osoby – nie wymieniali z własnej inicjatywy takich współczesnych potraw, jak pizza, spaghetti, kebab, chińszczyzna⁵⁹. Dopiero zapytani o nie, uświadamiali sobie, że jedzą takie dania. Często przygotowywali je z półproduktów, np. używali sosu do spaghetti ze słoika, mrożonej mieszanki warzyw do dań chińskich czy gotowych blatów do pizzy. Wszystkie te półprodukty można kupić w lokalnych sklepach, stąd tak powszechnie znajdują one nabywców.

⁵⁹ Chińszczyzną były dla respondentów dania, w których mięso krojone jest w paski, smażone z warzywami i serwowane z ryżem.

Gdy analizuje się współczesne potrawy, trudno uwierzyć, że są one dziedzictwem przekazywanym z pokolenia na pokolenie. Ten słabo widoczny związek z przeszłością wynika z faktu, że posiłki przyrządzane przez mieszkańców badanej gminy są niedokładnym odwzorowaniem zwyczajów żywieniowych dziadków i rodziców. Potrawy gotowane według rodzinnych receptur za każdym razem przygotowuje się inaczej. Często jest to skutek braku spisanej wersji przepisu – gospodynie gotują na podstawie zapamiętanej receptury (i często chętnie ją modyfikują w celu ulepszenia smaku) – lub wprowadzania zmian, które mają urozmaicić jedzenie. Respondentki w wywiadach wielokrotnie podkreślały, że „nie byłyby sobą, gdyby nie zmieniły przepisu według swojego gustu”. Do metamorfoz potraw przyczyniają się też nowe produkty, które zastępują stare. Czasami to zastępowanie jest koniecznością, ponieważ dawne produkty są niedostępne lub słabo dostępne na lokalnym rynku. Przykładowo: mięso wołowe w pełni zastępuje wieprzowina. Niekiedy stosowanie nowych produktów to świadomy wybór, gdyż korzystanie z nich znacznie skraca czas przygotowania posiłku. Gospodynie często sięgają więc po gotowe ciasto francuskie, nierzadko zastępujące ciasto drożdżowe lub kruche na paszteciki.

Nowe produkty służą ponadto uatrakcyjnieniu jedzenia. Potrzeba wprowadzania nowości była niejednokrotnie przywoływana przez osoby udzielające wywiadów jako powód wypróbowywania różnych przepisów. Podczas badań zauważono, że swoboda w posługiwaniu się recepturami bywa bardzo duża⁶⁰. Nieraz są one wyłącznie inspiracją – przykładowo przepis na barszcz w słoiku otrzymany od mieszkanki jednej z wsi w gminie Sicienko w pierwotnej wersji był przepisem na sałatkę z buraczków, a sok z przyprawami stanowił użytkowy odpad powstający podczas robienia sałatki. Sałatka nie smakowała rodzinie tej osoby, ale wszystkim bardzo przypadł do gustu barszcz powstający w trakcie przyrządzania sałatki. Obecnie osoba ta co roku zaprawia kilkadziesiąt słoików barszczu. Tylko zestaw przypraw pozostał identyczny jak w wyjściowej wersji przepisu. Pozostałe elementy się zmieniły, włącznie ze sposobem uzyskiwania soku z buraków. W pierwotnej wersji utarte buraczki były gotowane i podczas tego procesu powstawał sok – obecnie otrzymywany jest on za pomocą sokowirówki.

⁶⁰ Podczas pracy nad książką *Rozsmakuj się w powiecie bydgoskim* otrzymano od mieszkanki jednej z wsi gminy Sicienko przepis na drożdżowy placek według przepisu jej babci. Chociaż osoba ta deklarowała, że ściśle przestrzega receptury, po dwóch latach podała przepis na to samo ciasto, ale już z innymi składnikami.

Przyczyną przemian posiłków spożywanych przez mieszkańców gminy Sicienka jest także rozszerzenie oferty powszechnie dostępnych produktów spożywczych. W czasie, kiedy prowadzono badania, sklepy spożywcze zlokalizowane na terenie gminy zauważalnie zwiększyły asortyment o artykuły nowatorskie, np. suszone pomidory w oliwie, mleczko kokosowe, kiełki sojowe w puszcze, ciecierzycę, soczewicę w puszcze, ser z błękitną pleśnią, korzeń imbiru, sos sojowy, oliwki zielone i czarne. Wymienione produkty są w ciągłej sprzedaży, co wskazuje, iż nie są kupowane jedynie sporadycznie. Można je odnaleźć również wśród składników receptur zamieszczonych w zbiorze *Swojskie specjały powiatu bydgoskiego*, nie ma ich natomiast w zestawie produktów wymienianych w książce *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego*.

Podczas wywiadów swobodnych dostrzeżono pewną ciekawą prawidłowość: respondenci na podstawie pojedynczych doświadczeń formułowali uogólniające wnioski:

Kiedyś to karpia się nie jadło. U nas to ryby dziadek przynosił ze stawu, były to chyba szczupaki, sandacze, takie właśnie ryby. (kobieta, l. 35, wykształcenie zawodowe)

Teraz to śniadania są inne. Dawniej to zaraz po wstaniu jadło się zacierkę na mleku – i to wszystko. Dopiero koło południa jadło się coś konkretnego. Wtedy człowiek się dobrze czuł. (kobieta, l. 60, wykształcenie zawodowe)

Ponadto rozmówcy często utożsamiali tradycyjne jedzenie z jedzeniem znanym z domu rodzinnego; wcale nie musiało ono być mocno zakorzenione w przeszłości⁶¹.

Interesujące uzupełnienie powyższego obrazu stanowią odpowiedzi na zawarte w ankiecie pytanie o potrawy pamiętane z dzieciństwa, a obecnie niespożywane. Siedemnaście spośród 54 osób uważało, że w ich życiu nie ma takich dań, a dwie osoby nie udzieliły odpowiedzi. Wskazania pozostałych respondentów stworzyły listę potraw – swoistą mieszanicę dań, które nadal są przez wielu ludzi spożywane (na co wskazywały informacje zebrane podczas wywiadów), oraz nielicznych dań całkowicie zapomnianych, takich jak krojda (syrop buraczany), minogi. Do potraw obecnie niejedzonych przez ankietowanych, a pamiętanych z dzieciństwa należą: zupa z brukwi, zupa szczawiowa, kluski z kapustą, parzycha, kutia, kulebiak, baranina, jabłczanka (zupa z jabłek), jajka w musztardzie, smażonka (świeże mięso ze świniobicia smażone na smalcu z cebulą), wędliny, serek smażony z kminkiem, kapuśniak, bigos, pierogi ruskie, kaczka

⁶¹ Podczas badań spotkano osobę ok. 20-letnią, która jako 12-latką wyemigrowała do Wielkiej Brytanii. Zapytana o polskie potrawy, za którymi tęskni, wymieniła dwie: pierogi z kapustą i grzybami oraz pizzę mamy.

pieczona, kluski ziemniaczane z mlekiem, śledzie, zupa owocowa, zupa mleczna, parowce (drożdżowe kluski gotowane na parze), żurek, zacierka, pieczeń z biodrówki, bryndos (ziemniaczana zapiekanka), okrasa z gęsi, kluski z makiem, zupa zaklepusy (jarzynowa zupa zaprawiana maślanką), zupa rybna, kaszka manna, półgęsek (wędzona pierś gęsia), czernina, krupniok (kaszanka), krojda i ryby minogi. Wydaje się, że kluczową przyczyną rezygnacji ze spożywania potrawy z dzieciństwa jest smak, który nie odpowiada rodzinie gotującej osoby – stąd punktowe usuwanie dań. Sporadycznie decyduje o tym niemożność zdobycia produktu, np. minogów, obecnie bardzo rzadko występujących w polskich rzekach.

Według respondentów z gminy Sicienko tradycyjne jedzenie to jedzenie swojskie i znane. Konsekwencją takiego myślenia jest osąd „Jemy tradycyjnie”, choć wiele potraw się zmieniło – jednak nie na tyle, aby nie dało się w nich dostrzec choć minimalnych związków z przeszłością. Domowe jedzenie jest swojskie, a swojskość osiąga się przez oswojenie, na które potrzeba czasu. Nie dziwi zatem, że dla mieszkańców badanej gminy, znających swoje jedzenie, „swojskie” musi znaczyć „tradycyjne”. Wśród respondentów nie odnotowano potrzeby spożywania wszystkich znanych sobie potraw. Jeśli potrawa jest droga lub niesmaczna, badani automatycznie ją eliminują.

1.6. Jedzeniowy monolit

Na podstawie losów społeczności badanej gminy można by domniemywać, iż kuchnia tego obszaru będzie różnorodna i bogata. Przeplatać mogłyby się w niej tradycje kulinarne Kresów Wschodnich, niemieckich sąsiadów sprzed II wojny światowej i różne polskie kuchnie regionalne. Jednak tego bogactwa nie widać ani wśród potraw świątecznych⁶², ani wśród dań codziennych. Mieszkańcy gminy Sicienko jedzą podobne potrawy. Nie zaobserwowano różnic, które wskazywałyby na odmienną przeszłość rodzin osób gotujących. Można zatem przyjąć, że historia kształtuje to, co jemy, lecz tego nie różnicuje. Wydaje się, iż dzieje się tak za sprawą szeroko rozumianego środowiska, które determinuje jedzeniowe wybory społeczności zamieszkującej określony obszar. Łatwiej więc na podstawie jedzenia dokonać identyfikacji poziomu ekonomicznego rodziny niż jej pochodzenia⁶³. Nie oznacza to jednak, że w tym, co spożywają miesz-

⁶² Szczegółowa analiza jedzenia świątecznego została zawarta w rozdziale 3 niniejszej pracy.

⁶³ Na potrzeby referatu prezentowanego podczas konferencji PTL „Wielokulturowość – tolerancja – edukacja” w Zielonej Górze (2013 rok) przeprowadzono badania na temat śladów kuchni kresowej wśród mieszkańców gminy Sicienko. Ustalono, że respondenci, nawet jeśli deklarowali kresowe pochodzenie

kańcy badanej gminy, nie ma śladów przeszłości. Z analizy dwóch książek kucharskich i prowadzonych badań wynika, iż na badanym terenie potrawy są od co najmniej 100 lat przygotowywane według podobnego modelu. Dynamicznie zmieniają się natomiast komponenty wchodzące w skład poszczególnych dań. To dzięki składnikom można określić, z jakiego okresu pochodzą potrawy. Przykładowo: podczas badań zauważono, że na początku XXI wieku gospodynie zaczęły powszechniej używać sosu sojowego. Najpierw stosowały go do dań tzw. kuchni chińskiej, obecnie – do różnych potraw, często samodzielnie skomponowanych. Ostatnimi laty popularne stały się również suszone pomidory i mleczko kokosowe. Z kolei 100 lat temu, jak można zakładać na podstawie ówczesnej książki kucharskiej, do przygotowania posiłku z dorsza służyły sztokfisz⁶⁴. Dzisiaj tylko nieliczni wiedzieliby, czym jest sztokfisz. Przestał być dostępny, więc znikły potrawy z jego udziałem.

Gminę Sicienko zamieszkuje dziś społeczność jednorodna pod względem narodowościowym i wyznaniowym. Zbiorowość ta nie czuje się zagrożona przez inną, która mogłaby zająć jej miejsce. Nawet wśród nielicznych już osób pamiętających lata 40. XX wieku nie ma obawy, że przedwojenni mieszkańcy ich domów wrócą, aby je odebrać. Znikł stan zagrożenia, który mógłby sprawiać, że społeczność wzmacniałaby więzi wspólnotowe za pośrednictwem tradycyjnej kuchni. Takie pobudki kierowały natomiast wydawcą książki *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego*⁶⁵. Polska była wtedy jeszcze przed odzyskaniem niepodległości, co miało ogromne znaczenie, zwłaszcza że ziemie te zamieszkiwały dwie duże grupy narodowościowe: Polacy i Niemcy. Konkurowanie o przestrzeń życiową prowadziło do zamknięcia się obu społeczności na świadomą wymianę przepisów kulinarnych⁶⁶. Dlatego nawet jeśli pewne potrawy były

i kultywowanie kresowych tradycji kulinarnych, nie umieli wymienić potraw wchodzących w skład kresowego dziedzictwa.

Zob. I. Chudzyńska, *Kuchnia polskich „repatriantów” na terenie gminy Sicienko*, [w:] D. Angutek (red.), *Przyszłość wielokulturowości w Polsce. Nowe wyzwania dla antropologii kulturowej i etnologii*, Wrocław 2016, s. 175–183.

⁶⁴ Na łamach „Gazety Grudziądzkiej” sztokfisz był reklamowany jako tani zamiennik mięsa. Przy okazji reklamy zamieszczano przepisy na dania z jego udziałem. Mogłoby to sugerować, że istniało przeświadczenie, iż nie każda gospodyni będzie umiała przygotować posiłek ze sztokfiszem. Zob. J. Dumanowski, M. Mazurkiewicz (oprac.), *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego...*, dz. cyt., s. 30.

⁶⁵ Wydawca *Nauki gotowania...* i redaktor naczelny „Gazety Grudziądzkiej” w odezwie do „ludu polskiego” z 1894 roku w następujący sposób tłumaczył swoje działania: „Jak Bolesław Chrobry stawiał tu u nas, w pobliżu Grudziądza, słupy w Osie, by nimi znaczyć granice potęgi Państwa Polskiego i dać oparcie ludności tych naszych kresów, tak ja chcę postawić w ziemczonym Grudziądzu, w siedzibie polakożerczego »Geselligera« – słup żelazny w postaci gazety polskiej, któryby dał oparcie ludowi polskiemu całego zaboru pruskiego” – *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego...*, dz. cyt., s. 22.

⁶⁶ Jedną z metod zapewnienia lub wyrażenia zwartości i tożsamości społecznej jest ustanowienie więzów lojalności przez wymyślanie tradycji politycznych. Tworzy się więc święta państwowe i ceremonie naro-

przejmowane, to nie dotrwała do dzisiejszych czasów świadomość ich niemieckiego rodowodu – choć uważa się, że powszechny zwyczaj picia kawy na terenach zachodniej Polski jest wynikiem niemieckiego sąsiedztwa⁶⁷, podobnie jak ajntopf czy apfelmus⁶⁸. Dzisiaj jednak coraz trudniej o ślady niemieckiej kuchni w jadłospisie mieszkańców ziem, które dawniej obejmował zabór pruski⁶⁹. Trudno jest również wychwycić powiązania współczesnej kuchni mieszkańców badanej gminy z kuchnią powojennych przesiedleńców z Kresów Wschodnich⁷⁰.

Respondenci, z którymi przeprowadzono rozmowy, byli przekonani, że na co dzień jedzą podobnie jak wszyscy. Uważali jednak, że świąteczne jedzenie musi być różne. Obrazuje to wypowiedź osoby, która chciała się dowiedzieć, jakie potrawy świąteczne wymienili miejscowi mieszkańcy w wielkanocnych ankietach. Zestaw dań ją rozczarował, co wyraziła w następujący sposób:

Wszyscy jemy to samo. To już nie mamy swoich tradycji? Przecież ludzie tutaj przyszli z różnych stron. (mężczyzna, l. 65, wykształcenie średnie)

Jak się wydaje, jednorodność kulinarna jest efektem mediacji między jedzeniem w sferze kulturowej i w sferze materialnej. Na sferę kulturową składa się pokarm jako symbol przynależności narodowej czy religijnej, a jedzenie w sferze materialnej to rzeczywista dostępność pokarmu⁷¹. Kiedy nie ma zewnętrznych nacisków na społeczność, by przez jedzenie określała i demonstrowała swoją tożsamość, to środowisko decydujące o dostępności produktów w głównej mierze kształtuje rzeczywistość kulinarną. Dlatego

dowe, wskazuje bohaterów narodowych (zob. E. Hobsbawm, T. Ranger, *Tradycja...*, dz. cyt., s. 275–276). Takie podłoże ma też kuchnia narodowa. Obecnie zjawisko to można obserwować w Szkocji, której dążenia niepodległościowe wspiera kuchnia. Wskazane jest spożywanie tradycyjnych dań szkockich, np. haggisu, w Dniu Świętego Andrzeja, który stał się oficjalnym świętem narodowym Szkotów. Zob. *Scottish food and drink*, <http://www.scotland.org/experience-scotland/scottish-food-and-drink>, dostęp: 18.01.2016.

⁶⁷ Podczas pracy nad książką *Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny* przygotowywano krótkie opisy produktów, które miały stworzyć tzw. pętlę smaku w ramach międzynarodowej gry terenowej geocaching. Jedną ze skrytek zaplanowano przy palarni kawy. Właścicielka nie wyraziła zgody, aby w opisie kawy znalazła się wzmianka o niemieckim pochodzeniu zwyczaju jej picia. Uważała, że firma jest polska, i nie chciała, aby jej produkt był w jakikolwiek sposób kojarzony z Niemcami.

⁶⁸ W książce kucharskiej poświęconej kuchni regionu potrawy te zostały przywołane przez autora jako pozostałość po osobach narodowości niemieckiej wśród potraw współcześnie spożywanych. W trakcie badań prowadzonych na terenie gminy Sicienka nie spotkano się jednak z osobami, które używałyby tych nazw. Zob. Z. Przybylak, *Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska, czyli od poliwek i golców po okrasę i pierniki*, Poznań 2005, s. 244.

⁶⁹ W.J. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel...*, dz. cyt., s. 112.

⁷⁰ I. Chudzyńska, *Kuchnia polskich „repatriantów”...*, dz. cyt.

⁷¹ M.K. Goodman, *Eating bioeconomies*, [w:] R. LeHeron, H. Campbell, N. Lewis, M. Carolan, T. Marsden (red.), *Biological Economies: Enactive and post-human approaches to agriculture and food*, London 2015, s. 3.

różnice w rodzaju spożywanego jedzenia są bardziej widoczne między osobami o odmiennym stopniu zamożności – poziom dochodów determinuje, jakie produkty ktoś wybiera, a jakich nie. Istnieje nieznaczny związek sposobu przygotowywania jedzenia z przeszłością, co zobrazowała analiza książek kucharskich, lecz to wpływ środowiska okazuje się dominujący i powoduje silne ujednoczenie jadłospisów mieszkańców badanej gminy. Społeczność najwidoczniej nie odczuwa potrzeby wyrażania swojej tożsamości przez jedzenie, więc ten aspekt nie kształtuje lokalnej kuchni. Jednak z powodów ekonomicznych odkrywa się dawne (lub „może dawne”) potrawy, które składają się na współczesną miejscową tradycję (szczegółowo omówioną w rozdziale 2 niniejszej pracy).

1.7. Kanały transmisji tradycji kulinarnej

Proces komunikowania się pokoleń nie polega wyłącznie na przekazie bezpośrednim między rodzicami a dziećmi lub między dziadkami a wnukami. Rodzina nie jest też jedynym ośrodkiem transmisji informacji społecznej – zjawisko to zachodzi również w takich instytucjach jak szkoła czy zakład pracy. Istotnym dodatkowym kanałem tej wymiany są książki, czasopisma, internet⁷².

Podczas badań nad tradycją kulinarną w gminie Sicienko starano się ustalić, w jaki sposób mieszkańcy zdobywają wiedzę na temat przygotowywania jedzenia. W tym celu w ankiecie dotyczącej potraw wielkanocnych zawarto pytanie:

„Czy przygotowując potrawy świąteczne, korzysta Pani/Pan z:

- a) przepisów rodzinnych;
- b) książek;
- c) czasopism;
- d) internetu?”.

Odpowiedzi ukształtowały się następująco:

- wyłącznie z przepisów rodzinnych korzysta 20 osób;
- z rodzinnych przepisów i czasopism – 9 osób;
- z rodzinnych przepisów i internetu – 5 osób;
- z rodzinnych przepisów, książek i czasopism – 3 osoby;
- z rodzinnych przepisów, książek, czasopism, internetu – 5 osób;
- z rodzinnych przepisów i książek – 3 osoby;

⁷² J. Szacki, *Tradycja*, dz. cyt., s. 104–110.

- z rodzinnych przepisów, czasopism, internetu – 1 osoba;
- wyłącznie z czasopism – 2 osoby;
- z czasopism i książek – 2 osoby;
- z książek, czasopism i internetu – 2 osoby.

Wyraźnie widać, że jedzenie kojarzone z tradycją jest przygotowywane głównie na podstawie rodzinnych receptur. Zaledwie sześć z 54 osób nie sięga po nie w trakcie przyrządzania wielkanocnych potrawy. Popularność rodzinnych przepisów nie oznacza jednak, że powstają dania pochodzące z odległych czasów i pieczołowicie przygotowywane przez kolejne pokolenia na Wielkanoc. Osoby korzystające wyłącznie z przepisów rodzinnych wymieniają bowiem również takie potrawy, jak gyros, raffaello, schab ze śliwką i morelami, pierś z indyka ze szpinakiem, cytrynowiec, kotlety dewolaje. W atmosferę świąt wpisane jest rodzinne ciepło, które mogą zapewnić potrawy pamiętane z domu rodzinnego. Jak się jednak okazuje, bywają to potrawy wprowadzone na świąteczny stół zaledwie pokolenie wcześniej – co mogłoby tłumaczyć obecność wymienionych dań u osób, które sięgają przed Wielkanocą tylko po rodzinne receptury. Duży udział respondentów (26), którzy korzystają z przepisów rodzinnych, ale dodatkowo sięgają po receptury zamieszczone w książkach, czasopismach i internecie, wskazuje, że istnieje duża potrzeba urozmaicenia jedzenia – nawet tego świątecznego⁷³. Gotowanie według rodzinnych receptur badana społeczność odbiera pozytywnie, choć zaniechanie kulinarnych tradycji świątecznych nie jest w żaden sposób piętnowane.

W ankiecie przeprowadzonej w 2013 roku znalazło się pytanie „Kto nauczył Panią/Pana gotować?”. Podano pięć możliwych odpowiedzi: babcia, mama, koleżanka, sam/sama, inne. Respondenci odpowiadali następująco:

- mama – 22 osoby;
- mama i sama – 4 osoby;
- sama/sam – 20 osób;
- babcia i mama – 1 osoba;
- mama i poradniki – 1 osoba;
- babcia – 2 osoby;

⁷³ W lokalnej „Gazecie Regionalnej Powiat” co roku z okazji zbliżających się świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy zamieszczane są świąteczne przepisy. Z informacji od osoby prowadzącej sprzedaż gazety wiadomo, że duża grupa nabywców deklaruje chęć włączenia nowego przepisu do swojego repertuaru dań świątecznych. Motywują ten zamiar pragnieniem przygotowania dania tradycyjnego, a zarazem innego.

- teściowa – 1 osoba;
- kuzynka – 1 osoba.

Dwie osoby nie udzieliły odpowiedzi.

Z ankiety wynika, że przekaz dotyczący sposobu przygotowywania jedzenia odbywa się głównie za pośrednictwem rodziny. Spośród 52 respondentów odpowiadających na pytanie o źródło wiedzy kulinarnej 32 wskazało osobę z najbliższej rodziny. Najczęściej – w 22 przypadkach – była to mama. Niemal równie dużo ankietowanych (20) zadeklarowało, że samodzielnie nauczyło się gotowania; można domniemywać, iż stało się to za pośrednictwem czasopism, książek lub internetu⁷⁴.

Sprawdzono, czy na rodzaj kanału transmisji informacji kulinarnej wpływało wykształcenie ankietowanych. W gronie osób nauczonych gotowania przez mamę 12 miało wykształcenie wyższe i średnie, a 10 – zawodowe i podstawowe. Wśród badanych, którzy opanowali sztukę gotowania samodzielnie, 14 miało wykształcenie wyższe i średnie, a 6 – zawodowe i podstawowe. Większy udział osób z wyższym i średnim wykształceniem w grupie samodzielnie uczących się gotowania może wynikać z chętniejszego sięgania po książkowe poradniki lub informacje z internetu.

Pytania zadane za pośrednictwem ankiet nie pozwalały na ujawnienie wszystkich dróg przekazu wiedzy na temat przygotowywania jedzenia – informacje uzupełniono więc za pomocą obserwacji i wywiadów swobodnych. Jak się okazało, wymiana przepisów odbywa się także w miejscu pracy, zakładzie fryzjerskim czy sklepie oraz podczas biesiad. Duże uroczystości to sposobność do prezentowania najsmaczniejszych potraw, a zarazem spróbowania nowych produktów i poznania ich zastosowań. Uczestnicy pozyskują receptury w celu włączenia ich do własnego zasobu. Podczas badań nie spotkano osoby, która nie miałaby zeszytu z przepisami. Znajdują się w nim najczęściej przepisy na ciasta, ponieważ gotujące kobiety chętnie sięgają po coś słodkiego. Ponadto upieczenie ciasta wymaga bardziej precyzyjnej receptury niż przygotowanie np. mięsnej roladki, w której przypadku recepturę często zastępuje pytanie: „Jak to robisz?”. Ogólnikowo przedstawiony sposób wykonania i wyliczenie składników zwykle wystarczają, aby nowo poznane danie zostało powtórzone w domu pytającego.

Odpowiedzi ankietowanych wskazały na rodzinę jako główne źródło wiedzy kulinarnej. Według badanych to przede wszystkim najbliżsi są nauczycielami gotowania, jednak porównywalna liczba osób nabywa tę umiejętność samodzielnie. Rodzinne prze-

⁷⁴ Podczas prowadzonych badań spotkano jedną osobę, która postanowiła nauczyć się gotowania przez udział w kursie organizowanym w Bydgoszczy.

pisy na potrawy świąteczne tworzą zrąb świątecznego menu w gminie Sicienko, a za modyfikacje odpowiadają czasopisma, książki, internet. Zmiany postaci potraw i stosowanie nowych produktów to z kolei skutek zbierania informacji od znajomych – spotykanych w miejscu pracy lub podczas imprez.

1.8. Zmiana czy moda?

Przygotowywany pokarm nieustannie się zmienia. Warto więc zastanowić się, gdzie zachodzi ta zmiana, na ile jest trwała i czy można wychwycić cechy, które decydują o jej stabilności. Zmiany w kulturze mogą polegać na zastępstwie – kiedy nowy element wypiera stary; zaniku – gdy stary element zupełnie ginie; wzroście – jeśli nowy element poszerza zbiór zastanych elementów, a także stapianiu się – czyli ściślemu łączeniu się nowego elementu ze starym. Swoistym rodzajem zmiany jest moda, czyli krótkotrwała, niewiele znacząca modyfikacja w pojedynczym elemencie kultury. Taki szablon sfer, w których zachodzą zmiany kultury, zaproponował Louis J. Luzbetak⁷⁵. Postanowiono odnieść ten schemat do zmian zaobserwowanych w kulturze kulinarnej gminy Sicienko, aby uchwycić ich istotę.

Podczas kilkuletnich badań najłatwiej zauważalne okazały się mody. Modne bywały potrawy lub produkty – przykładowo sos sojowy; gospodynie najpierw używały go do „domowej chińszczyzny”, a z czasem zaczęły nim zastępować przyprawę maggi. Właściciele lokalnych sklepów starali się wtedy mieć na półkach kilka butelek sosu sojowego, co najmniej tyle, ile maggi. Dzisiaj ponownie wystarczają 1–2 butelki, gdyż sprzedaż sosu nie jest już tak intensywna. Innym modnym produktem była gotowa masa kajmakowa, której używano do przekładania wafli, ciast i naleśników. W czasach jej popularności każde spotkanie przy cieście, na które placki przygotowywały lokalne gospodynie, odbywało się przy co najmniej jednym wypieku z masą kajmakową. Kolejny modny produkt to suszone pomidory w oleju. Na początku 2015 roku tylko czasami można je było kupić w wybranych miejscowych sklepach. Rok później dostępne są w większości sklepów (bywa, że w ofercie jest pięć słoików).

Do modnych potraw ostatnich lat należą muffinki – babeczki z ciasta ucieranego. Na początku badań (2010 rok) nie spotykano się z wypiekiem tego rodzaju podczas biesiad rodzinnych czy gminnych. Od trzech lat jest to najpowszechniejszy wypiek w badanej gminie, przygotowywany z każdej okazji i w różnej postaci (muffinki czeko-

⁷⁵ L.J. Luzbetak, *Kościół a kultury*, Warszawa 1972, s. 205–214.

ladowe, cytrynowe, waniliowe itp.). Przepisy gospodynie czerpią z czasopism i internetu; czasami korzystają z gotowych babeczek w proszku, dostępnych (w kilku rodzajach) w lokalnych sklepach. Atutami tego rozwiązania są łatwość i szybkość wykonania oraz niewysoki koszt składników (fot. 2).

Zdaniem sprzedawców na popularność towarów duży wpływ ma reklama. Przykładowo: kiedy w telewizji reklamowane było ciasto „kopiec kreta”, dużo osób o nie pytało, deklarując chęć zakupu. Wzrosło też zainteresowanie innymi ciastami w proszku.

Zastępstwo obserwowano głównie przez analizę asortymentu miejscowych sklepów. We współczesnej kuchni najczęściej stosowanymi tłuszczami są olej i margaryna. Widać to na sklepowych półkach – oferta masła i smalcu jest znacznie uboższa niż oleju i margaryny. Natomiast w analizowanej wcześniej książce kucharskiej z początku XX wieku tłuszczami proponowanymi do gotowania były właśnie smalec i masło, służące również do smażenia. Obecnie smaży się na olejach roślinnych, rzadziej – na smalcu, co znalazło odzwierciedlenie w książce kucharskiej z XXI wieku. Prawdopodobnie duży wpływ na to zastępstwo miała powszechna opinia o złym wpływie smalcu i masła na zdrowie. W efekcie tanie oleje i margaryny stały się podwójnie atrakcyjne: nie tylko niedrogie, lecz także zdrowe. Innym przykładem zastępstwa jest brak wołowiny wśród oferowanych mięs. Wołowina nie pojawia się w miejscowych sklepach – w przeciwieństwie do wieprzowiny, mięsa z kurczaka i czasami z indyka. W rozmowach z gospodyniami ustalono, że wołowinę zastępują one wieprzowiną, ponieważ jest znacznie tańsza. Potwierdzają to badania ankietowe. Na pytanie o najczęściej wykorzystywane mięso aż 30 spośród 54 osób zadeklarowało, iż jest to drób, 14 podało drób i wieprzowinę, 5 – samą wieprzowinę, 1 – wołowinę; trzy osoby nie odpowiedziały (fot. 3, 4).

Pieczyno z piekarni praktycznie wyparło domowy wypiek. Zdarzają się osoby, które okazjonalnie pieką chleb w domu, ale czynią to z okazji wizyty gości lub z powodów zdrowotnych. Uwagę zwraca również coraz bogatsza oferta gotowych ciast. Ich rodzaje podlegają częściowej zmianie w zależności od pory roku, np. latem dostępne są ciasta z sezonowymi owocami. Wydaje się, że gotowe ciasta powoli zastępują wypieki domowe – sklepy oferują ich coraz więcej, a w okresie poprzedzającym święta każdorazowo prowadzone są zapisy. Domowy wyrób wędlin też powoli zastępują wędliny z zakładów mięsnych. W *Nauce gotowania do użytku ludu polskiego* znajduje się rozdział *Peklowanie i robienie kiszek*, zawierający przepisy na kiszkę z kaszy, kiszkę z bułek, wątrobiankę, salceson i kielbasę. W *Swojskich specjalach powiatu bydgoskiego* nie ma przepisów na wędliny. Podczas badań od czasu do czasu obserwowano domowe świniobicia, najczę-

ściej w okresie przedświątecznym. Regułą było to, że za wyrób wędlin odpowiadał wynajęty rzeźnik, nie zaś gospodyni. Pewne cechy zastępstwa ma też upowszechnianie się mrożonego ciasta francuskiego, stosowanego do pasztecików zamiast ciasta drożdżowego bądź kruchego (co widać podczas uroczystości rodzinnych i spotkań towarzyskich).

Podobnie jak zastępstwo, zjawisko wzrostu najłatwiej dostrzec w zaopatrzeniu sklepów – ale też w składnikach niezbędnych do przygotowania współczesnych potraw prezentowanych w książkach kucharskich. Doskonale widać to na podstawie porównania przepisów zawartych w *Nauce gotowania do użytku ludu polskiego* z tymi zamieszczonymi w *Swojskich specjalach powiatu bydgoskiego*. W pierwszej książce pieczeń wieprzową przygotowuje się, obsmażając mięso „we własnej tłustości” z dodatkiem soli i cebuli. Zbiór z XXI wieku proponuje zaś schab nadziewany morełami i śliwkami, który wcześniej marynował się w mieszaninie oleju, sosu maggi, chili, cząbrku i pieprzu. Przykładowymi produktami świadczącymi o wzroście są: sos sojowy, mleczko kokosowe, wiele gatunków ryb morskich i świeży korzeń imbiru; zauważono, że liczba nowych produktów rośnie z każdym rokiem. Wzrost to również duża różnorodność ciast wypiekanych w domach. Respondentki nierzadko wspominały, że w ich dzieciństwie na niedzielę mama lub babcia piekły drożdżówkę lub murzynka – i te dwa rodzaje ciasta były wystarczającą atrakcją. Obecnie zbyt częste powtarzanie danego ciasta naraża gospodynię na krytykę domowników.

Całkowity zanik dotyczy zaledwie kilku produktów, o których wspominali ankietyowani bądź które znajdowały się w grudziądzkim zbiorze przepisów: sztokfisz, minogów, ziaren konopi na zupę, syropu buraczanego, mięsa z gołębi (wśród respondentów była jedna osoba, której ojciec zachwalał rosół z gołębi). Znacznie większy okazuje się zbiór produktów i potraw spożywanych bardzo rzadko. Do tej grupy należą: jagnięcina, baranina, cielęcina, dziczyzna, brukiew, skorzonera, gęsina, półgęski, okrasa, kutia, kulebiak, bryndos, parowce, parzycha. Wymienione produkty są bardzo trudno dostępne, można je kupić głównie na festynach ze zdrową żywnością, bezpośrednio od hodowcy (w przypadku mięsa należy się liczyć z możliwością zakupu np. tylko całego jagnięcia). Ponieważ są to artykuły deficytowe, często mają wysokie ceny.

Powyższa analiza pokazuje, jak bardzo dynamiczną sferą życia jest odżywianie. Ulega ono ciągłym modyfikacjom, w których kluczową rolę odgrywa dostępność produktów. Obecnie na dostępność składa się głównie cena⁷⁶; to z jej powodu mieszkańcy

⁷⁶ W ankiecie z 2013 roku zadano pytanie o decydujące motywacje wyboru potraw. Respondenci udzielili następujących odpowiedzi:

gminy częściej sięgają po mięso z kurczaka i wieprzowe niż po wołowinę czy gęsinę. Niekiedy cena nie decyduje o dostępności, a w sporadycznych przypadkach produkt jest dla kogoś dostępny, ponieważ osoba ta zajmuje się hodowlą. Obok ceny dość ważną funkcję pełni położenie punktu, w którym można nabyć artykuły niezbędne do przygotowania posiłku. W gminie Sicienko – mimo bliskości Bydgoszczy – dla dużej grupy osób głównym miejscem zaopatrzenia nadal są lokalne sklepy⁷⁷. Towar tam oferowany jest fundamentem codziennego i świątecznego jadłospisu. Osobiste wybory będą zróżnicowane, gdyż wysokość ceny jest odmiennie odbierana przy różnych dochodach. Dodatkowo wybory te kształtowane są – w mniejszym stopniu – przez odpowiedzialność, na którą składa się przekonanie o zdrowotności produktów, oraz tożsamość (religijną i etniczną)⁷⁸. Im mniejszymi środkami finansowymi dysponują nabywcy, tym mniejszy wpływ na ich wybory mają ostatnie z wymienionych czynników.

Jak w ten system wkomponowana jest tradycja, rozumiana jako wszelki związek teraźniejszości z przeszłością? Wydaje się, że stanowi ona pewien model, według którego odżywiają się mieszkańcy gminy Sicienko. Choć posiłek mięsny nadal będzie składał się z kotleta, pieczeni albo gulaszu, nie będzie taki sam jak posiłek spożywany 30 lat wcześniej w domu rodzinnym respondenta. Dzisiaj spotyka się najczęściej plaster mięsa drobiowego (ewentualnie wieprzowego), podany z surówką oraz ziemniakami, ryżem czy makaronem. Posiłek wydaje się inny od wieprzowego kotleta z ziemniakami i kiszonym ogórkiem, lecz wzór został zachowany – czego znakiem jest opinia ankietowanych i uczestników wywiadów, że jedzą tradycyjnie, choć inaczej.

-
- wartość zdrowotna – 24 osoby;
 - wartość zdrowotna i szybkość wykonania – 7 osób;
 - szybkość wykonania potrawy – 8 osób;
 - cena – 5 osób;
 - cena i wartość zdrowotna – 3 osoby;
 - smak potrawy – 2 osoby;
 - cena, szybkość wykonania, wartość zdrowotna – 1 osoba;
 - cena, szybkość wykonania – 1 osoba;
 - brak odpowiedzi – 3 osoby.

Powyższe odpowiedzi mogą prezentować skrzywiony obraz rzeczywistości, gdyż *gros* ankiet wypełniły osoby przebywające w poczekalni do lekarza i gabinetu rehabilitanta. Kwestie zdrowotne mogły zatem wysuwać się na pierwszy plan.

Zupełnie inny obraz wyłonił się z wywiadów ze sprzedawcami w lokalnych sklepach i z wywiadów na temat jedzenia codziennego. W obu przypadkach cena była rozstrzygająca, choć kwestie zdrowotne też uznawano za istotne. Starano się więc zdobywać zdrowe jedzenie za jak najniższą cenę.

⁷⁷ Świadczy o tym rozbudowana sieć sklepów spożywczych. W dużych wsiach, takich jak Wojnowo i Sicienko, jest ich po 2–3, w mniejszych – po jednym.

⁷⁸ W. Belasco, *Food...*, dz. cyt., s. 7–10.

2. REGIONALNA KUCHNIA W GMINIE SICIENKO

2.1. Metody badawcze

Kuchnia regionalna, rozumiana jako zbiór potraw charakterystycznych dla społeczności zamieszkującej bardziej bądź mniej precyzyjnie wyznaczony obszar, jest szczególnym identyfikatorem ludzkiej zbiorowości. Przygotowanie posiłku to aktywność wymuszona przez fizjologiczną potrzebę zaspokojenia głodu. Jednak już dobór składników potraw oraz ich postać mogą być – i często są – elementem wizerunku konsumenta⁷⁹. W tej części pracy starano się za pomocą obserwacji i analizy źródeł pisanych ustalić, czy na badanym terenie występują potrawy dla niego charakterystyczne bądź takie, które mieszkańcy uznają za „swoje”.

Obserwacje prowadzono podczas gromadzenia materiałów do dwóch książek kucharskich: *Rozsmakuj się w powiecie bydgoskim* oraz *Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny*. Przepisy zawarte w wymienionych publikacjach zbierano z obszaru powiatu bydgoskiego, obejmującego badaną gminę. Pozyskane w ten sposób dane uzupełniono spostrzeżeniami z obserwacji prowadzonych podczas wizyt w domach mieszkańców gminy, które były połączone z poczęstunkiem. Ponieważ interesowano się wyłącznie określonymi zachowaniami – i ich konsekwencją w postaci regionalnej kuchni, nie zaś powodami jej ewentualnego wystąpienia – uznano, iż najlepszą metodą badawczą, zapewniającą osiągnięcie zamierzonego celu, będzie obserwacja⁸⁰. Jej dopełnienie stanowiła analiza kuchennych zeszytów i książek kucharskich, które w założeniu miały prezentować lokalną kuchnię. Do analizy wybrano trzy współczesne książki: *Tradycyjną kuchnię pomorsko-wielkopolską* Zbigniewa Przybyłaka, *Jadzia gotuje i inspiruje* Jadwigi Smolińskiej oraz *Swojskie specjały powiatu bydgoskiego*⁸¹; na tę ostatnią złożyły się przepisy nadesłane przez członkinie kobiecych stowarzyszeń działających na terenie powiatu.

Jedynie w niewielkim stopniu zastosowano metodę ilościową. W tym celu w ankiecie z 2013 roku umieszczono pytanie: „Jak często spożywa Pani/Pan gęsinę (potrawy

⁷⁹ Powszechny jest w naukach antropologicznych pogląd, że jedzenie to środek służący do porozumiewania się w społecznościach, obudowany wieloma znaczeniami. Zob. C. Counihan, P. Van Esterik, *Introduction*, [w:] *Food and Culture*, New York 1997.

⁸⁰ D. Silverman, *Prowadzenie badań jakościowych*, tłum. J. Ostrowska, Warszawa 2016, s. 154.

⁸¹ Z. Przybylak, *Tradycyjna kuchnia...*, dz. cyt.; J. Smolińska, *Jadzia gotuje i inspiruje – swojskie przepisy*, Bydgoszcz 2015; *Swojskie specjały powiatu bydgoskiego*, dz. cyt.

z gęsi)??". Wybór gęsiny podyktowany był faktem, że od 2009 roku w województwie kujawsko-pomorskim prowadzona jest akcja „Gęsina na św. Marcina”, mająca na celu uczynienie z tego mięsa wyróżnika województwa. Odpowiedzi na pytanie służyły zdobyciu informacji na temat popularności gęsiny wśród mieszkańców gminy Sicienko. Starano się ustalić, na ile chętnie mieszkańcy regionu sięgają po produkt lansowany jako lokalny.

2.2. Region – wieloznaczny koncept

Termin „region” powszechnie funkcjonuje w języku i debacie publicznej. W encyklopedyczno-słownikowym ujęciu ma wiele znaczeń. Definiuje się go jako:

- ideę będącą wyrazem emancypacyjnych dążeń i aspiracji mieszkańców terenów o historycznie ukształtowanych odrębnościach etniczno-kulturowych;
- ruch społeczny dążący do zachowania odmienności danego terytorium i uzyskania najlepszych warunków do jego rozwoju bez naruszania jedności państwa;
- jednostkę klasyfikacyjną wydzieloną na podstawie zróżnicowanych kryteriów, zależnych od dyscypliny wiedzy;
- „narzędzie działania” administracji publicznej na wydzielonym obszarze, który stanowi jednostkę organizacji terytorialnej kraju⁸².

W *Słowniku etnologicznym* region kulturowy został zdefiniowany jako terytorium wyodrębnione na podstawie cech kultury zamieszkujących je ludzi. Początkowo badania regionalne służyły przede wszystkim wydzieleniu terytorium określonej grupy etnicznej⁸³. Z czasem zauważono, że odrębność kulturową regionów kształtują też inne czynniki, np. przemiany społeczno-gospodarcze, uwarunkowania historyczne czy podziały administracyjne, które nie muszą wynikać z oczekiwań lokalnej społeczności.

Termin „grupa etniczna”, ściśle powiązany z regionem, także jest różnie rozumiany i definiowany. Według Maxa Webera tym, co ma wyodrębnić grupę etniczną, jest przekonanie jej członków o wspólnym pochodzeniu. Emerich Klaus Francis używał określenia „etniczny” w odniesieniu do każdej jednostki, która uważała samą siebie albo była uważana za członka grupy o innej kulturze. W obu tych przypadkach grupa

⁸² E. Chudziński, *Regionalizm. Idea – ludzie – instytucje*, Warszawa 2013, s. 7–8.

⁸³ T.H. Eriksen, *Etniczność i nacjonalizm. Ujęcie antropologiczne*, Kraków 2013, s. 13–92. W tej publikacji znalazła się syntetyczna informacja na temat współczesnego rozumienia pojęć „grupa etniczna”, „etniczność”.

etniczna rozumiana była zatem jako stan świadomości jednostek⁸⁴. Znacznie bardziej rozbudował interpretację tego terminu badacz współczesnych społeczności Thomas Hylland Eriksen. Jego zdaniem grupa etniczna to bardzo pojemna kategoria ludzkich przekonań o sobie – wspólne pochodzenie lub religia mogą odgrywać istotną rolę w rozpoznawaniu się, ale nie musi tak być⁸⁵. Istotne kryterium w procesie samoidentyfikacji stanowi nazwa grupy (etnonim); jest ona jednym ze stałych, charakterystycznych, a co za tym idzie – łatwo zauważalnych przejawów różnic kulturowych. Lokalne nazwy grup mogą odzwierciedlać złożone procesy historyczne, różne zjawiska natury społecznej, gospodarczej czy też politycznej, które oddziaływały na daną społeczność⁸⁶.

Istniały i nadal istnieją kontrowersje terminologiczne związane z badaniami nad społecznościami wyróżnianymi przez etnografów, socjologów, etnologów czy antropologów kultury na podstawie odrębnych cech kulturowych, których owe społeczności mogą, ale nie muszą być świadome. Wiąże się to z pojęciami różnie stosowanymi w literaturze przedmiotu w celu określenia charakteru badanych społeczności: „grupa etniczna” i „grupa etnograficzna”. Według *Słownika etnologicznego* grupa etniczna to społeczność, której tożsamość kulturowa związana jest z określonym terytorium. Z kolei grupa etnograficzna to grupa wyróżniona na podstawie odrębnych, obiektywnych cech kulturowych, stanowiąca część grup i wspólnot etnicznych lub występująca na ich pograniczu⁸⁷. Te uproszczone definicje były i są stale modyfikowane oraz rozbudowywane przez badaczy. Niekiedy wskazane pojęcia stosuje się zamiennie⁸⁸.

Termin „grupa etnograficzna” do dziś nie został doprecyzowany; czasami w celu ominięcia kontrowersji z nim związanych⁸⁹ używa się innych terminów, np. „grupa regionalna”⁹⁰. Współcześnie grupę etnograficzną rozumie się najczęściej zgodnie z definicją zaproponowaną przez Janusza Muchę, który pisze, że jest ona „uważana za część

⁸⁴ Z. Staszczak (red.), *Słownik etnologiczny...*, dz. cyt., s. 144–146, 304–306.

⁸⁵ T. H. Eriksen, *Etniczność i nacjonalizm...*, dz. cyt., s. 265.

Jeśli tendencja do zawierania małżeństw międzyetnicznych się utrzyma, jej rezultatem będzie zanik etniczności w obecnej postaci, w której związek społeczności z „kulturami przodków” jest znaczący. „Nowe grupy etniczne” będą natomiast wykazywały mocniejszą więź z lokalną historią, kulturą i tożsamościami.

⁸⁶ J. Schmidt, *Granica i stereotyp*, Międzychód 1997, s. 16–22.

⁸⁷ Z. Staszczak (red.), *Słownik etnologiczny...*, dz. cyt., s. 144, 147.

⁸⁸ Zbigniew Jasiewicz zauważył, że w Polsce w okresie międzywojennym metonimią grupy etnicznej była grupa etnograficzna. Zob. Z. Jasiewicz, *Grupa etniczna czy etnograficzna?*, „Lud” 1980, t. 64, s. 151.

⁸⁹ W *Słowniku etnologicznym* zwrócono uwagę na brak jednolitych zasad określania grupy etnograficznej, co rodzi wieloznaczność tego terminu i uniemożliwia posługiwanie się nim jako jednostką klasyfikacji grup w czasie i przestrzeni. Zob. Z. Staszczak (red.), *Słownik etnologiczny...*, dz. cyt., s. 149.

⁹⁰ K. Radłowska, *Między grupą etnograficzną a narodem. Status Tatarów polskich w świetle dotychczasowych badań*, „Pogranicze. Studia Społeczne” 2014, t. XXIII, s. 157.

mozaiki kulturowej danego społeczeństwa narodowego”⁹¹. W ten sposób zaprezentowano grupy etnograficzne w encyklopedii PWN *Obyczaje, języki, ludy świata*. Według autorów tej publikacji termin „grupy etnograficzne” służy obecnie do wskazania grup występujących dawniej, w okresie żywotności kultury ludowej, grup współcześnie kultywujących elementy kultury ludowej w życiu codziennym lub pod postacią folkloryzmu i współczesnych grup mających odrębne cechy kulturowe, niekoniecznie związane z tradycyjną kulturą ludową. W encyklopedii tej w granicach historycznych dzielnic i województw Polski wyróżniono pięć podstawowych regionów etnograficznych: Wielkopolskę, Śląsk, Małopolskę, Mazowsze i Pomorze. Na obszarze Wielkopolski wyodrębniono kilka grup etnograficznych, które zachowały swoją odrębność. Są to: Bamberzy, Biskupianie, Mazurzy wieleńscy, Chazacy, Chwalimiacy, Krajniacy, Pałuczanie i Kujawiacy. Region zamieszkały przez Krajniaków to Krajna, a ten zamieszkały przez Kujawiaków – Kujawy⁹².

W Polsce świadomość odrębności regionalnych, wyrażającą się w postaci zorganizowanych ruchów społecznych, na początku lat 20. XX wieku zaczęto określać terminem „regionalizm” (zarówno w obiegu powszechnym, jak i naukowym). Misją regionalizmu było pielęgnowanie polskości przez wydobywanie tradycji danego regionu i uczenie ojczystej historii na ich podstawie. Regionalizm zaangażowany został w procesy integracyjne ziem, które weszły w skład odradzającego się państwa. Instytucjami koordynującymi te działania stały się muzea regionalne oraz Powszechne Uniwersytety Regionalne, powołane w 1925 roku przez Związek Nauczycielstwa Polskiego. To właśnie za ich sprawą do pracy regionalnej na szerszą skalę nakłoniono nauczycieli szkół powszechnych⁹³. Ślady tej działalności na terenach nieznacznie oddalonych od gminy Sicienko można znaleźć w publikacji *Oświata pozaszkolna* z roku 1936. Zamieszczono tam następującą informację:

Obowiązkiem naszym jest dopilnować, aby na Krajnie wprowadzić rodzimą kulturę polską i polskie zwyczaje ludowe. Krajna to odcinek, na którym najbardziej dała się niemczyzna we znaki swym uciskiem wszystkiego co polskie, to też z czasem znikły polskie zwyczaje i obyczaje ludowe. Powiatowy Komitet kulturalno-oświatowy w Wyrzysku postanowił wobec tego przystąpić do uświadamiania ludności powiatu wyrzyskiego i zapoczątkować akcję w tym kierunku. Jednym ze środków, zmierzających do zaznajomienia ludności ze

⁹¹ J. Mucha, *Oblicza etniczności. Studia teoretyczne i empiryczne*, Kraków 2005, s. 17.

⁹² *Encyklopedia PWN. Obyczaje, języki, ludy świata*, Warszawa 2007, s. 290–291.

⁹³ E. Chudziński, *Regionalizm...*, dz. cyt., s. 20–22.

zwyczajami i obyczajami polskimi, to „Dożynki Powiatowe”, jakie odbyły się w Wyrzysku dnia 6 września b.r. z okazji Powiatowej Wystawy Rolniczej⁹⁴.

Regionalizm stał się zatem narzędziem budowania, rozwijania tożsamości narodowej. Było to wówczas zjawisko powszechne w całej Europie, w innych krajach kontynentu pojawiło się jednak odpowiednio wcześniej⁹⁵.

Od końca II wojny światowej do początków lat 90. XX wieku nie odnotowano na terenie badanej gminy działalności zespołów ludowych ani innych przedsięwzięć odwołujących się do kultury regionalnej. Ożywienie nastąpiło dopiero po przemianach politycznych w 1989 roku. Pierwszym zespołem ludowym, który rozpoczął działalność w gminie, był zespół Kruszyńnianki ze wsi Kruszyn, występujący publicznie od 1993 roku. Jego aktywność krótko scharakteryzowano w publikacji *Gmina Sicienko – miejsca i ludzie*:

[...] z repertuarem pełnym piosenek ludowych, przyśpiewek kujawskich oraz prezentacji różnego rodzaju obyczajów ludowych [członkinie zespołu] pokazują się w wielu miejscach i na licznych imprezach, coraz śmielej sięgając po wyróżnienia. Zawsze znakomicie przygotowane, w barwnych strojach, pełne humoru bawią publiczność, przypominając jednocześnie warte zapamiętania tradycje⁹⁶.

Wykonywanie przyśpiewek kujawskich i wyposażenie zespołu w stroje nawiązujące wyglądem do stroju kujawskiego wskazują, że Kruszyńnianki lokują swoją wieś na Kujawach. Potwierdza to piosenka śpiewana w filmie promocyjnym zrealizowanym ze środków unijnych w ramach projektu „Produkcja czterech filmów promocyjnych obszaru objętego LSR z udziałem zespołów ludowych: Łochowianie, Kruszyńnianki, Wrzos, Frechowne Sznupek”. Słowa piosenki mówią o wsi Kruszyn w następujący sposób: „Tu piękno kujawskiej ziemi”⁹⁷. Wydaje się jednak, że zespół próbuje dostosować się do cech regionu, który eksperci⁹⁸ przypisali do terenu jego aktywności. Tradycję kujawską Kruszyńnianki łączą raczej z miejscem zamieszkania niż ze wspólnym pochodzeniem, zwłaszcza że o to drugie w przypadku członkiń zespołu (a tym bardziej ich rodziców) byłoby trudno. Miejsce jest natomiast wspólne – i samo mieszkanie w nim stanowi w odczuciu tych kobiet wystarczające uprawnienie do kultywowania jego tradycji.

⁹⁴ Pierwsze „Dożynki” na Krajnie, „Oświata Pozaszkolna” 1936, nr 9, s. 496.

⁹⁵ A. Kroh, *Sklep potrzeb kulturalnych*, Warszawa 1999, s. 132.

⁹⁶ *Gmina Sicienko – miejsca i ludzie*, Sicienko 2006, s. 26.

⁹⁷ <https://www.youtube.com/watch?v=yIS3Vf67BLk>, dostęp: 24.02.2016.

⁹⁸ Przynależność regionalną wsi często ustalano na podstawie opinii znawców tematu – etnografów bądź pracowników Muzeum Krajny w Nakle lub Muzeum Etnograficznego w Toruniu.

Zdaniem Abnera Cohena poczucie tożsamości etnicznej powstaje przez procesy społeczne i polityczne. Jego zdaniem bez skupienia organizacyjnego zniknęłyby spójność etniczna i poczucie „naszości”. Badacz zauważa też, że etniczność nabiera znaczenia wówczas, gdy jest przejawem rywalizacji ekonomicznej i politycznej o deficytowe zasoby⁹⁹, choć postrzeganie etniczności głównie jako zjawiska politycznego nie wyjaśnia w pełni jego złożoności. Organizacje sprzyjają wzmocnieniu więzi między członkami społeczności; skala wpływu zależy od rodzaju organizacji, od tego, kogo skupiają oraz czy działają przy wsparciu lokalnych władz, czy w opozycji do nich.

Kruszynianki to zespół złożony wyłącznie z kobiet (jest ich siedem), wspierany przez władze gminne. W 2005 roku został nagrodzony przez wójta najwyższym gminnym wyróżnieniem, czyli statuetką Siewcy, za aktywność w kultywowaniu tradycji i tworzenie poczucia wspólnoty. Działalność zespołu nie sprawiła jednak, że w obszarze jego oddziaływania pojawiła się świadomość tożsamości kujawskiej. Kruszynianki sprawiają wrażenie bardziej zaangażowanych w samo działanie niż w zamierzone budowanie lokalnej wspólnoty, choć taki cel formalnie realizują. Zespół doskonale wpisuje się we współczesną „politykę tożsamości”, którą charakteryzują Wojciech Burszta i Waldemar Kuligowski. Według autorów dzisiejsze debaty na temat wielokulturowości zakładają, że każda grupa ludzka ma jakiś rodzaj kultury, dobrze więc ją propagować i podtrzymywać¹⁰⁰. Takie działanie wymaga organizacji, za pośrednictwem której pielęgnuje się lokalne tradycje. Jak wspomniano wyżej, A. Cohen uważał, że bez skupienia organizacyjnego zanika tożsamość etniczna. Jak się wydaje, nawet tożsamość tak efemeryczna jak ta budowana przez omawiany zespół ludowy może trwać dzięki organizacji¹⁰¹.

Organizacja przydaje powagi działaniom, zwłaszcza gdy patronuje im lokalna władza. Wsparcie władz ma też wymiar praktyczny – ułatwia funkcjonowanie, np. przez udostępnienie lokalu na spotkania zespołu. Ponadto urząd gminy służy pomocą w uzyskiwaniu dofinansowań z pieniędzy samorządowych i środków unijnych oraz stwarza organizacji możliwość prezentowania własnych osiągnięć (zapraszanie na uroczystości przygotowane przez władze lokalne, zamieszczanie informacji na gminnej stronie internetowej). W efekcie rośnie siła oddziaływania na społeczność. Im bardziej organizacja przenika państwowe instytucje, tym wyraźniej widoczne są efekty jej aktywności.

⁹⁹ Za: T.H. Eriksen, *Małe miejsca, wielkie sprawy. Wprowadzenie do antropologii społecznej i kulturowej*, Warszawa 2009, s. 277–278.

¹⁰⁰ W.J. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel...*, dz. cyt., s. 240–241.

¹⁰¹ W niniejszej pracy spostrzeżenie Abnera Cohena dotyczące grup etnicznych odnoszone jest do obserwacji w skali mikro, prowadzonych wśród mieszkańców gminy Sicienko.

Ludowy zespół dziecięcy Frechowne Sznupek z Samsieczna działa w ramach tamtejszej szkoły podstawowej, jest zatem zasadniczym elementem tworzonej przez tę placówkę opowieści o Krajnie – regionie, do którego należy wieś. Działalność zespołu rozpoczęła się w 2002 roku, kiedy Rada Gminy Sicienko przyjęła uchwałę o nadaniu szkole imienia Ziemi Krajeńskiej. Kilka lat wcześniej pracownicy placówki postanowili przyczynić się do zbudowania krajeńskiej tożsamości wśród mieszkańców Samsieczna i okolicznych wiosek. Najlepiej i najefektywniej uzyskuje się to właśnie przez opowieści¹⁰². Krajeńską tożsamość tworzą i podtrzymują w tym kontekście różnorodne praktyki: występy zespołu ludowego w szkole, kościele i podczas gminnych imprez plenerowych, Krajeńska Herbatka w Dniu Babci i Dziadka, wieczerza wigilijna w szkole (urozmaicona występem kolędników z przedstawieniem nawiązującym do dawnych lokalnych zwyczajów bożonarodzeniowych), krajeńskie jasełka („I w noc wigilijną na Krajnie kwitną modraki”) czy Dzień Patrona, gdy dzieci poznają historię i kulturę swojej małej ojczyzny¹⁰³. Corocznie powtarzane krajeńskie opowieści sprzyjają realizacji planu kształtowania regionalnej tożsamości¹⁰⁴. Powoli pojawiają się efekty tej działalności – mieszkańcy tej części gminy już wiedzą, że mieszkają na Krajnie. Nie bez znaczenia jest tutaj ciągłe używanie słów „Krajna”, „krajeński”: „krajeńska herbatka”, „krajeńskie jasełka”, „krajeński zespół folklorystyczny”. Nie przełożyło się to jednak na upowszechnienie nazwy „Krajniacy”. Mieszkańcy okolic Samsieczna nie używają jej w celu samookreślenia ani nie są tak określani przez innych. Jedyne nazwy pewnej części mieszkańców gminy odnotowane podczas badań to, „ci ze Wschodu”, „ci z Kresów”. Posługiwały się nimi wyłącznie osoby po 50. roku życia, gdy mówiły o powojennych przesiedleńcach z terenów wschodnich II Rzeczypospolitej bądź ich potomkach.

Choć na terenie gminy Sicienko można zaobserwować działania mające na celu ustalenie tożsamości regionalnej, nie wydaje się, by wynikały one z potrzeby identyfikacji, wyróżnienia się czy stworzenia wspólnoty. Jest to raczej element wizerunku poszczególnych organizacji. Współczesny świat domaga się różnorodności, a skoro jest

¹⁰² Tamże, s. 222.

¹⁰³ <https://spsamsieczno.edupage.org/news/?zac=120>, dostęp: 1.03.2016.

¹⁰⁴ T.H. Eriksen, *Etniczność i nacjonalizm...*, dz. cyt., s. 137.

Dzięki ujednoczonemu systemowi edukacyjnemu wiele osób równocześnie dowiaduje się, do której grupy etnicznej należy i jakie są cechy tej kultury. System powszechnej edukacji to zatem niezwykle wydajna maszyna do produkcji abstrakcyjnych identyfikacji.

zapotrzebowanie – poparte środkami finansowymi¹⁰⁵ – ludowy folklor, zarówno kujawski, jak i krajeński, będzie kwitł w gminie Sicienko. Nie można jednak uznać, iż budowane w ten sposób tożsamości regionalne nie są prawdziwe. To, że są konstruktem społecznym, nie umniejsza ich wartości¹⁰⁶.

2.3. W jakim regionie leży gmina Sicienko?

Wiejska gmina Sicienko leży w północno-wschodniej części Doliny Brdy, północno-zachodniej części Pojezierza Krajeńskiego i południowej części Kotliny Toruńskiej. Położenie geograficzne gminy jest precyzyjnie określone, znacznie trudniej umiejscowić ją w konkretnym regionie etnograficznym, rozumianym jako terytorium stale zamieszkiwane przez ludność, która wykształciła kulturę o odrębnych cechach¹⁰⁷.

W literaturze przedmiotu tereny badanej gminy zaliczane są do Krajny bądź Kujaw. O przynależności do Krajny świadczą informacje zawarte w *Słowniku geograficznym Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, według którego w XIX stuleciu Krajanami nazywano „lud zamieszkujący obszerną ziemię Krajny w Prusiech teraźniejszych zachodnich i w Wielkim Księstwie Poznańskim około miast: Złotowa, Sępólna, Koronowa, Wyrzyska, Łobżenicy, aż ku Bydgoszczy”¹⁰⁸. Podobne informacje zawarto w opracowaniu z 1926 roku na temat Krajny. Publikacja ta uwzględnia trzy wersje granic regionu. Pierwszą stworzyli badacze, którzy umiejscowili Krajnę na północ od Noteci, na zachód od Wisły, na wschód od Gwdy i na południe od rzek Dobrzyńka i Kamionka. Mniej precyzyjnie wyznaczał granice Krajny współczynnik humanistyczny, czyli lud polski i jego zasięg. Zgodnie z tym kryterium Krajnę tworzyły tereny na południe od Kociewia, wschodnią granicę wyznaczały Brda i jej dopływ Kamionka, zachodnią – Gwda, a południową – Noteć. Trzecia wersja granic regionu, opracowana przez prof. Oskara Włodzimierza Celliera¹⁰⁹, nie różniła się zasadniczo od wyżej przedstawionych¹¹⁰. We wszystkich opisanych wariantach teren gminy Sicienko mieścił się w granicach Krajny. W bardziej współczesnym opracowaniu z 1990 roku naturalnymi

¹⁰⁵ Działalność zespołów folklorystycznych, projekty dotyczące kultywowania regionalnej tradycji, wyjazdy promujące tradycję lokalną – na aktywności tego rodzaju łatwo uzyskuje się dofinansowanie z pieniędzy unijnych.

¹⁰⁶ T.H. Eriksen, *Etniczność i nacjonalizm...*, dz. cyt., s. 103.

¹⁰⁷ K. Kwaśniewski, *Region etnograficzny*, [w:] Z. Staszczak, *Słownik etnologiczny...*, dz. cyt., s. 304.

¹⁰⁸ F. Sulimierski, B. Chlebowski, W. Walewski (red.), *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, t. 4, Warszawa 1897, s. 584.

¹⁰⁹ Oskar Włodzimierz Callier (1846–1929) – językoznawca, lektor języka francuskiego i angielskiego, uczestnik powstania styczniowego.

¹¹⁰ *Krajna i Nakło. Studia i rozprawy...*, dz. cyt., s. 3–6.

granicami regionu są rzeki: środkowa i dolna Noteć na południu, Drawa – na zachodzie, Dobrzyńka i Kamionka – na północy oraz Brda – na wschodzie¹¹¹. Również na Krajnie umiejscawiają badaną gminę autorzy portalu www.nasze.kujawsko-pomorskie.pl¹¹². W zakładce „Etnografia” znajduje się mapa, którą przygotowano na potrzeby wystawy „Tajemnice codzienności. Kultura ludowa i jej pogranicza od Kujaw do Bałtyku (1850–1950)” w Muzeum Etnograficznym w Toruniu¹¹³.



Mapa 2. Mapa regionów etnograficznych 1850–1950, oprac. T. Okoniewska i A. Trapszczyk, wyk. Katarzyna Rosik (z wykorzystaniem Cyfrowej Mapy Polski PKiSIG IGiPZ PAN).

Źródło: www.nasze.kujawsko-pomorskie.pl/etnografia.html.

¹¹¹ R. Kukier, *Dawna tradycja i współczesna kultura ludowa Krajny Nakielskiej*, [w:] J. Danielewicz (red.), *Nakło nad Notecią: dzieje miasta i okolicy*, Nakło 1990, s. 43.

¹¹² Portal został sfinansowany (w 2010 roku) ze środków województwa kujawsko-pomorskiego oraz Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Toruniu.

¹¹³ <http://www.nasze.kujawsko-pomorskie.pl/etnografia.html>, dostęp: 3.02.2016.

Za przynależnością terenów gminy Sicienko do Krajny przemawia też nazwa sanktuarium w Byszewie: Sanktuarium Matki Bożej Królowej Krajny¹¹⁴. Byszewo jest niewielką wsią położoną na zachód od miasta Koronowo. Lokalizowanie jej na Krajnie wskazywałoby na to, że wschodnią granicę regionu stanowi Brda, a zatem badana gmina również musiałaby się znaleźć w jego obrębie.

Kiedy przegląda się pracę Jana Niedźwiedzkiego *Sztuka ludowa Krajny i Pałuk*, można jedynie domniemywać, że tereny gminy Sicienko należą do Krajny. Według autora region ten stanowią ziemie pogranicza między Wielkopolską a Kaszubami i Borami Tucholskimi¹¹⁵.

Wątpliwości co do krajeńskiej lokalizacji gminy pojawiają się natomiast po lekturze pracy Oskara Kolberga. We wstępie do tomu *Wielkie Księstwo Poznańskie, cz. 3* autor stwierdza, że Kujawy, Pałuki i Krajna to północna część Wielkopolski, a jednocześnie zauważa, iż granice tych ziem trudno określić¹¹⁶. W dalszej części pracy przedstawia precyzyjniejszą lokalizację tych regionów:

Lud północnych powiatów Wielkiego Księstwa zamieszkuje okolice, które we wschodniej, a bardziej południowej swej części noszą nazwę Pałuk, gdy w zachodniej części nazywane są Krajną, niekiedy Skrajną. Dzieło: *Starożytności polskie* (Poznań 1842) powiada, że Krajna to część dawnego powiatu Nakielskiego przytykająca do Pomorza, za rzeką Notecią, gdy inne pismo poznańskie mówi, że Krajna, czyli Skrajna, mająca dobrą do uprawy ziemię, leży za Nakłem w powiecie Wyrzyskim. Zaś ziemie po prawej stronie Nakła, ku Wiśle i Toruniowi się ciągnąca, tam gdzie jest żyzną, nosi Żuław Kujawskich miano. Nazwę Krajny rozciągają dziś niektórzy niemal więc od Mroczy począwszy, aż do Wielienia w pow. Czarnkowskim¹¹⁷.

Powyższy cytat wskazuje, że tereny przynależne do gminy Sicienko należałyby zakwalifikować do Kujaw. Podobnie traktuje je poniższa mapa, zamieszczona na stronie internetowej www.naludowo.pl.

¹¹⁴ <http://sanktuariumbyszewo.eu/index.php/pl/11-odpusty/9-odpusty>, dostęp: 2.03.2016.

¹¹⁵ J. Niedźwiedzki, *Sztuka ludowa Krajny i Pałuk*, Poznań 1980, s. 4.

¹¹⁶ O. Kolberg, *Wielkie Księstwo Poznańskie, cz. 3. Dzieła wszystkie*, t. 11, Wrocław–Poznań 1963, s. IX.

¹¹⁷ Tamże, s. 113.



Mapa 3. Regiony etnograficzne w granicach historycznych dzielnic i województw (granice historyczne według mapy z 1772 roku), oprac. A. Błachowski, wyk. M. Kosicki.

Źródło: www.naludowo.pl.

Na Kujawach umiejscawiają gminę Sicienko również autorzy encyklopedii *Obyczaje, języki, ludy świata*. Według tej publikacji Krajna leży w północnej części Wielkopolski oraz obejmuje okolice Sępólna, Piły, Złotowa i Wyrzyska¹¹⁸.

Te sprzeczne informacje o przynależności regionalnej badanego obszaru znajdują odzwierciedlenie w deklaratywnej świadomości mieszkańców. W gminnych szkołach dzieci długo otrzymywały różne informacje – że są mieszkańcami Pomorza, Kujaw bądź Krajny¹¹⁹. W 2002 roku ustabilizowała się sytuacja w szkole podstawowej w Samiecnie, w północnej części gminy. Właśnie wtedy, jak już wspomniano, został zrealizowany pomysł dyrektorki placówki, by nadać szkole imię „Ziemi Krajeńskiej”. Pomy-

¹¹⁸ Encyklopedia PWN. *Obyczaje...*, dz. cyt., s. 291.

¹¹⁹ W trakcie badań zauważono, że gdy mieszkańcy chcieli podać nazwę większego regionu, który by obejmował ich miejsce zamieszkania, zawsze podawali Pomorze – nigdy nie wspominali o Wielkopolsce.

śledawczynie uznała, że nazwa regionu etnograficznego nie będzie kontrowersyjna, podczas gdy nazwa związana z konkretną osobą mogłaby się taka okazać. Zdaniem dyrektorki Samsieczno bezsprzecznie należy do Krajny. W celu rozpropagowania tego poglądu w czasie poprzedzającym nadanie szkole imienia uczniowie zostali zaangażowani do projektu „Krajna – mój dom, mój region, moje miejsce w Europie”. Z informacji uzyskanych od jednej z nauczycielek wiadomo, iż źródłem wiedzy były książki oraz internet. Według niej miejscowa ludność nie wiedziała, w jakim regionie mieszka¹²⁰ i jaką ma on kulturę. Informację podobnej treści zamieszczono na stronie internetowej szkoły:

Skierowanie przez środowisko nauczycielskie swojej uwagi na region historycznej Krajny, w którym leży wieś Samsieczno przyczyniło się, iż mieszkańcy, w większości do tej pory nieświadomi tego, dowiedzieli się, że mieszkają na Krajnie. Działania szkoły były więc pracą od podstaw¹²¹.

W ramach akcji edukacyjnej powstał w szkole dziecięcy zespół ludowy Frechowne Sznupek, którego nazwa w gwarze krajeńskiej oznacza ‘pyskate buzie’ (fot. 5). W trakcie badań nie spotkano się z używaniem tych słów na terenie Samsieczna i okolic.

Zauważalnym efektem działań szkoły było upowszechnienie wśród mieszkańców północnej części gminy wiedzy, iż Samsieczno leży na Krajnie, a wśród pozostałych mieszkańców gminy – świadomości, że Krajna obejmuje wieś Samsieczno, reszta terenów przynależy zaś do Pomorza bądź Kujaw. Do eliminacji wątpliwości częściowo przyczyniła się Lokalna Grupa Działania „Trzy Doliny”. Stowarzyszenie to w 2014 roku wydało kujawski kalendarz i książkę *Kujawskie legendy*, gdzie znalazły się materiały z Sicienka. Od tego momentu osoby związane z życiem kulturalnym gminy i edukacją – powołując się na autorytet profesora etnografii, który zakwalifikował te tereny do Kujaw¹²² – podczas publicznych wystąpień okazjonalnie przywoływały nazwę regionu („Witamy na Kujawach”).

Trudność z określeniem przynależności regionalnej widoczna jest również w strojach ludowych, w które zaopatrzyły się stowarzyszenia działające na terenie gminy. Stowarzyszenie Miłośników Samsieczna deklaruje, że ma stroje krajeńskie¹²³. Członki-

¹²⁰ Do 2000 roku uczniowie tej szkoły otrzymywali informację, że mieszkają na Kujawach. Dopiero za sprawą nowej dyrektorki, według której Samsieczno leży na Krajnie, zamieniono Kujawy na Krajnę.

¹²¹ <https://spsamsieczno.edupage.org/about/?subpage=1>, dostęp: 22.01.2016.

¹²² Zdaniem osób działających we wspomnianym LGD profesor ten służył ekspercką radą przy tworzeniu kalendarza oraz *Kujawskich legend*; niestety nie umiały podać jego nazwiska ani nazwy instytucji, z którą był związany.

¹²³ Podczas dożynek parafialnych w Samsiecznie w 2014 roku kierowniczka zespołu ludowego z Nakła poinformowała zgromadzonych, że jej zespół ma prawdziwe stroje krajeńskie. Nie zgodziła się z tą tezą

nie zespołu muzycznego Wrzos z Sicienka¹²⁴ nie wiedziały, jakie stroje powinny wybrać – krajeńskie czy kujawskie – więc uszyły takie, które przypominają obie wersje. Z kolei panie z zespołu Kruszynianki wyposażyły się w stroje powszechnie uznawane za kujawskie.

Przedstawiony wyżej problem z autoidentyfikacją był obserwowany również w innych częściach Polski. Społeczności rozwiązywały go albo przez nazywanie grupy obcej, którą nie są, albo przez przywoływanie nazwy ponadlokalnej¹²⁵.

Podczas badań respondenci tylko incydentalnie nazywali region, w którym mieszkają. Często natomiast przywoływali nazwy innych regionów – tych, z których pochodzili oni sami, ich rodzice, dziadkowie, małżonkowie bądź sąsiedzi:

Ja pochodzę z Kujaw. (mężczyzna, l. 65, wykształcenie średnie)

U mnie na święta muszą być ryby, moi rodzice są z Kaszub. (kobieta, l. 40, wykształcenie wyższe)

My jesteśmy z okolic Sierpca, z Mazowsza. (mężczyzna, l. 62, wykształcenie średnie)

Mąż pochodzi z Lubelszczyzny, oni tak tam jedzą. (kobieta, l. 38, wykształcenie zawodowe)

Powyższe spostrzeżenie nie dotyczy respondentów z rejonu wsi Samsieczno – te osoby często przywoływały nazwę „Krajna”, by określić swoje miejsce zamieszkania. Mogło to wynikać z ich zaangażowania w pracę Stowarzyszenia Miłośników Ziemi Krajeńskiej bądź zatrudnienia w miejscowej szkole¹²⁶.

Mieszkańcy gminy Sienko nie używają na co dzień nazwy regionu. Nie nazywają też siebie w sposób, który wiązałby ich z określonym terytorium. Nawet w tej części gminy, gdzie najintensywniej prowadzi się edukację regionalną, jej efekty sprowadzają

kierowniczka samsieciańskiego zespołu, która uznała, że to ich stroje, odmienne od nakielskich, są autentycznymi strojami krajeńskimi.

¹²⁴ W promocyjnym filmie zrealizowanym w ramach projektu „Produkcja czterech filmów promocyjnych obszaru objętego LSR z udziałem zespołów ludowych” zespół Wrzos, inaczej niż dwa pozostałe z badanego terenu, nie określa regionu, z którym jest związany. W piosence miejsce życia członków zespołu jest nazywane „miejszem rolniczym”, padają też słowa „Tu jest nasza gmina pośród sadów, jezior, pól i łąk”. Zespół Kruszynianki piosenką zachęcał do wizyty w Kruszynie, czyli „na kujawskiej ziemi”. Z kolei Frechowne Sznupek informację o swoim regionie zawarł w tytule zapowiadającym występ: „Frechowne Sznupek z Samsieczna – zespół ludowy z Krajny”.

¹²⁵ J. Schmidt, *Granica...*, dz. cyt., s. 16–18.

¹²⁶ Antoni Kroh w *Sklepie potrzeb kulturalnych* (dz. cyt., s. 185–186) przedstawił proces powstawania mapy etnograficznej Karpat Polskich. Obok regionów oczywistych dla miejscowych powoływano i nazywano regiony, które dzięki konsekwentnej pracy etnografów (w szkołach, podczas festynów, w lokalnej prasie) zostały przyjęte do wiadomości przez mieszkańców.

Działania szkoły w Samsiecznie również zostały wsparte przez fachowca – co pewien czas zapraszana jest do tej placówki profesor etnografii związana z Uniwersytetem Gdańskim, która podczas wykładów przybliżyła dzieciom krajeńską kulturę.

się do umiejętności nazwania regionu, w którym leży wieś. Ludzie nie określają siebie mianem Krajniaków. Pozostali mieszkańcy gminy – skłaniający się ku koncepcji, iż mieszkają na Kujawach – nie uważają za prawidłowe nazywania siebie Kujawiakami. Nazwę tę zastrzegają dla osób pochodzących z Kujaw, czyli okolic Inowrocławia. Właśnie tam lokują „prawdziwe” Kujawy, a o swoim miejscu zamieszkania mówią: „Może to i są Kujawy”.

2.4. Regionalna kuchnia gminy Sicienko

Zjawisko globalizacji, które przejawia się ujednoceniami kultur całego świata, ma również drugie, zgoła odmienne oblicze: afirmuje się regionalizmy, nawet te specjalnie w tym celu wytworzone¹²⁷. Do identyfikatorów tożsamości regionalnej należy jedzenie. Nie oznacza to wcale, iż jest ono elementem niezmiennym. Podobnie jak tożsamość, która według Anthony’ego Giddensa nieustannie się kształtuje¹²⁸, zmianie ulegają również wybory społeczności dotyczące pokarmu. Niektórzy badacze za główne determinanty struktury produkcji i konsumpcji uznają klimat i glebę. Dostrzegają jednak, że aby w pełni zrozumieć, dlaczego społeczność je to, co je, trzeba poznać jej historię¹²⁹. Społeczność izolowana (np. z powodów geograficznych czy politycznych) sięga po produkty dostępne. Z chwilą uzyskania kontaktu z innymi społecznościami pojawia się fascynacja nowymi smakami. Prawdopodobnie to chęć poznania świata rodzi pragnienie rozszerzenia wiedzy o tę sferę życia „innych” – „obce” jedzenie staje się elementem wiedzy o rzeczywistości. Kolejnym etapem bycia we współczesnym świecie jest odkrywanie własnego, autentycznego, lokalnego jedzenia¹³⁰.

¹²⁷ Por. J. Beckett, *Contested images: Perspectives on the indigenous terrain in the late 20th century*, „Identities” 1996, vol. 3, no. 1–2, s. 1–13; W.J. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel...*, dz. cyt.; D. Miller, *Capitalism: An Ethnographic Approach*, Oxford 1997, R. Wilk, „Real Belizean Food”: *Building local identity in the Transnational Caribbean*, [w:] C. Counihan, P. von Esterik (red.), *Food and Culture*, dz. cyt, s. 376.

¹²⁸ Za: W.J. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel...*, dz. cyt., s. 228.

¹²⁹ J. Becker, A. Sieber, *Is the spatial distribution of mankind’s most basic economic traits determined by climate and soil alone?*, „PLoS ONE” 2010, <http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0010416>, dostęp: 25.02.2016.

¹³⁰ R. Wilk, „Real Belizean Food”..., dz. cyt., s. 376–382.

Richard Wilk dokonał analizy powstawania lokalnej tożsamości w niewielkim państwie Belize, położonym na półwyspie Jukatan. Państwo to w 1981 roku uzyskało niepodległość, wcześniej zaś – jako Honduras Brytyjski – było kolonią. Zmiany w historii regionu znalazły odzwierciedlenie w kulinarnych zwyczajach jego mieszkańców. Okres kolonialny był tam czasem izolacji od świata, a niepodległość umożliwiła kontakt z nim, głównie przez Stany Zjednoczone. Im większy był kontakt mieszkańców Belize ze światem (za sprawą turystów, wyjazdów do pracy w USA), tym więcej lokalnych produktów i dań pojawiało się w ich menu.

Punktem zwrotnym w nieodległej historii gminy Sicienko, oddzielającym „czas izolacji” od „czasu otwartości”, był rok 1989. Przemiany polityczne spowodowały, że mieszkańcy gminy zaczęli częściej wyjeżdżać za granicę w celach zarobkowych bądź turystycznych. Co więcej, diametralnej zmianie uległa oferta dostępnych produktów spożywczych. Jednak nie nastąpiło to raptownie – asortyment lokalnych sklepów rozszerzał się stopniowo, co uwidoczniło się również podczas prowadzonych badań. Przykładowo w roku 2010 w żadnym sklepie nie można było kupić sera typu feta. Dostępne były następujące towary z tej grupy: od trzech do pięciu rodzajów sera żółtego (w tym zawsze bydgoski, pochodzący z mleczarni w dzielnicy Osowa Góra), dwa rodzaje sera białego i kilka rodzajów sera topionego. Przez kolejne lata oferta była sukcesywnie poszerzana; obecnie w wiejskich sklepach można kupić nie tylko ser typu feta, lecz także mozzarellę, mascarpone, dwa rodzaje sera pleśniowego (w tym ser z błękitną pleśnią) oraz więcej niż pięć rodzajów sera żółtego i twarogowego. W 2010 roku lokalne sklepy nie prowadziły sprzedaży świeżego mięsa, a tylko nieliczne oferowały mrożone piersi kurczaka, ćwiartki kurczaka bądź schab. W 2016 roku sklepy, w których prowadzono obserwację (we wsiach Sicienko, Wojnowo, Kruszyn), miały już w ofercie świeże mięso kurczaka, wieprzowinę i czasami mięso indycze. Zmiana asortymentu musiała być odpowiedzią na oczekiwania klientów.

Podczas badań obserwowano pojawiające się co pewien czas na terenie gminy przepisy, które rozprzestrzeniały się wśród kobiet. Najczęściej nowymi recepturami dzieliły się koleżanki z pracy, sąsiadki i kobiety w ramach rodziny. Najczęściej przekazywano przepisy na ciasta, więc ich różnorodność stale rosła. Kiedy analizuje się ciasta serwowane podczas uroczystości rodzinnych oraz imprez organizowanych przez szkoły, gminę i parafie, widać, że ich zestaw ulega ciągłym zmianom. W 2010 roku ciastami najczęściej pieczonymi przez kobiety z gminy Sicienko były: murzynek (ciasto kakaowe z czekoladową polewą, spulchniane proszkiem do pieczenia), pleśniak (kruche ciasto z kwaśnym dżemem i bezą), ananasowiec (ciasto biszkoptowe z kremem zawierającym pokrojone ananasy z puszki) oraz ciasto węgierskie (ciasto na biszkoptowym spodzie z kremem kakaowym z dodatkiem wiśni z kompotu)¹³¹. Następnie zaobserwowano

¹³¹ Według jednej z osób przygotowujących to ciasto receptura miała pochodzić z bydgoskiej cukierni, w której pracowała ciocia informatorki. Obecnie ten rodzaj ciasta jest w ofercie dwóch głównych firm cukierniczych w Bydgoszczy. Ciasta z cukierni smakują identycznie jak te pieczone przez mieszkanki gminy Sicienko. Podczas badań spotkano się z jeszcze jedną podobną historią: trzy przepisy na ciasta miały pochodzić od dziadka osoby, która je rozpowszechniała, dziadek zaś miał pracować jako cukiernik w pobliskim miasteczku. Trudno tę opowieść zweryfikować, gdyż receptury otrzymano od osoby, która

pojawienie się ciast, które nazwą i smakiem nawiązywały do popularnych słodczy. Były to: raffaello (ciasto biszkoptowe z kremem z bitej śmietany i białej czekolady z wiórkami kokosowymi), 3-bit (to ciasto można przygotować bez pieczenia – wystarczy przełożyć herbatnikami warstwy kajmaku, budyniu i bitej śmietany, lecz w badanej gminie często przekłada się upieczone blaty z kruchego ciasta)¹³² oraz snikers (ciasto kruche przełożone budyniem i masą karmelową wymieszaną z pokrojonymi orzechami). Ciasta o identycznych nazwach, przygotowane w podobny sposób, można kupić w jednym ze sklepów w Sicienku. Dostarczane są z bydgoskiej cukierni¹³³. Kolejnymi wypiekami, które pojawiały się coraz częściej na stołach miejscowych gospodyń, były: słonecznikowiec (ciasto biszkoptowe z budyniowym kremem i polewą karmelową z prażonym słonecznikiem), szybkie ciasto drożdżowe bez wyrabiania oraz różnego rodzaju muffinki (nazywane też babeczkami). W trakcie badań obserwowano stały napływ nowych przepisów, niekiedy będących jedynie modyfikacjami tych wcześniej znanych. Charakterystyczną cechą wypieków, których recepturami wymieniają się kobiety z badanego terenu, są fantazyjne nazwy: oczy carycy, cielak, pszczołka, metro-wiec, pleśniak, pijak, cygańskie cyce, Pani Walewska, ciasto rajskie. Podobne nazwy można odnaleźć w serii gazetek kulinarnych „Przepisy Czytelników” oraz na licznych blogach kulinarnych. Cechą charakterystyczną ciast pieczonych obecnie jest różnorodny skład. Oprócz ciasta podstawowego wypieki zawierają krem (lub dwa jego rodzaje), masę karmelową, galaretkę, a niekiedy całe gotowe ciastka (delicje, biszkopty). Co istotne, ze zbioru ciast proponowanych przez lokalne gospodynie nie zostały wyeliminowane klasyczne wypieki: sernik (często urozmaicany owocami lub bezą), jabłecznik, ucierana babka, makowiec, drożdżówka (ciasto drożdżowe), drożdżowe rogaliki z jabłkiem albo dżemem, chruściki i pączki.

W tym stale zmieniającym się zbiorze trudno wskazać ciasta, które można by przypisać terenowi badanej gminy. Prawdopodobnie podobną trudność mieli również organizatorzy „Spotkań muzycznych pod strzechą” w Samsiecznie, którym towarzyszył

była już kolejną w łańcuchu przekazywania przepisów. Sprawdzone więc, czy receptury można odnaleźć w internecie. Okazało się, że identyczne przepisy znajdują się na wielu stronach i blogach kulinarnych, ponadto odszukano przepis na jedno z ciast w gazetce kulinarnej „Przepisy Czytelników” (marzec 2015). Przepis do gazetki przesłała kobieta z Dąbrowy (trudno ustalić lokalizację miejscowości, gdyż „Dąbrowa” to jedna z najpopularniejszych nazw w Polsce; w samym województwie kujawsko-pomorskim są dwie miejscowości o tej nazwie).

¹³² Przepis na to ciasto jest dostępny na wielu stronach kulinarnych. Według informacji zawartej na jednej z nich takie ciasto można kupić w polskim sklepie w Wielkiej Brytanii (<http://www.mojejwypieki.com/post/ciasto-jak-3-bit>, dostęp: 15.03.2016).

¹³³ Przepisy na ciasta typu raffaello, snikers, 3-bit są dostępne na wielu stronach i blogach kulinarnych.

poczęstunek dla wykonawców i słuchaczy. W efekcie zapraszano na degustację ciast krajeńskich, czyli wszelkich wypieków przygotowanych przez członkinie Stowarzyszenia Miłośników Krajny. Typowe lokalne ciasto trudno również wybrać na podstawie książek kucharskich z badanego terenu. Najbardziej zbliżone zestawy ciast znalazły się w książce Jadwigi Smolińskiej *Jadzia gotuje i inspiruje* i w *Swojskich specjalach powiatu bydgoskiego*¹³⁴. W obu publikacjach ważną rolę odgrywają różne modyfikacje ciasta biszkoptowego z kremem. W pierwszej z nich wśród 20 przepisów jest 8 wypieków tego rodzaju, w drugiej na 62 przepisy wskazany typ wystąpił w 10 przypadkach.

Książkę *Jadzia gotuje i inspiruje* napisała mieszkanka Koronowa – miasteczka znajdującego się, podobnie jak gmina Sicienko, w powiecie bydgoskim. Przepisy zostały wymyślane przez autorkę, z zawodu księgową, która na emeryturze poświęciła się pasji gotowania¹³⁵. W publikacji znalazł się też przepis na koronowskie pierniki; Jadwiga Smolińska wypieka je w formach przedstawiających koronowską bazylikę i cystersów (formy wyrzeźbił specjalnie w tym celu mąż autorki). Podczas rozmowy ustalono, że pani Jadwiga chciała wypromować Koronowo, gdzie znajduje się pocysterska bazylika.

W zbiorze *Swojskie specjalny powiatu bydgoskiego* część receptur stanowią przepisy na wypieki rzadko odnotowywane podczas badań: ciastka przez maszynkę, amoniaczki (spotkano jedynie osoby, które pamiętały je z dzieciństwa), cynamonki, miodownik. Pojawiają się jednak także wypieki bardzo popularne wśród miejscowych gospodyń: snikers i snikers bez pieczenia, cytrynowiec, szybki murzynek, ciasto drożdżowe bez wyrabiania, sernik z brzoskwiniami, raffaello, jabłecznik z bezą, makowiec z jabłkami, 3-bit, Filadelfia, jabłkowa pychotka, truskawki na cytrynowej pierzynie (ciasto biszkoptowe, krem cytrynowy ze śmietany i gotowych cytrynowych galaretek, truskawki i truskawkowa galaretka). Podobnymi ciastami zawsze częstowano po koncertach w Samsiecznie (wówczas nazywane były krajeńskimi), na jesiennym jarmarku w Kruszynie (funkcjonowały jako ciasta regionalne – a skoro miejscowy zespół ludowy śpiewa o Kruszynie jako o ziemi kujawskiej, zapewne są to ciasta kujawskie), na majowym festynie w Sicieniu i wszystkich plenerowych imprezach w gminie, choć zestaw różnił się w zależności od fantazji i zwyczajów gospodyń. Wypieki tego rodzaju przygotowywano również z okazji rodzinnych przyjęć, np. komunii lub urodzin.

¹³⁴ J. Smolińska, *Jadzia gotuje...*; dz. cyt., *Swojskie specjalny powiatu bydgoskiego*, dz. cyt.

¹³⁵ Informacja ta została uzyskana od autorki książki podczas rozmowy poprzedzającej przygotowanie recenzji tej publikacji do lokalnego czasopisma „Gazeta Regionalna Powiat” przez autorkę dysertacji.

Inny zbiór ciast znalazł się w książce Zbigniewa Przybyłaka *Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska, czyli od poliwek i golców po okrasy i pierniki*¹³⁶, która w założeniu autora miała zawierać przepisy tradycyjne i regionalne. W tej publikacji ciasta z kremem są reprezentowane jedynie przez biszkopt, który autor zaleca przełożyć dowolną masą, i tort czekoladowy (przepis zamieszczono wśród propozycji na Wielkanoc). Więcej jest receptur ciast drożdżowych (8), pierników (8), pączków (5) i drobnych ciastek, takich jak amoniaczki, chruściki, brukowce, całuski, pierniczki.

Odmienne zestawy ciast zawierały też dwa zeszyty kuchenne, które zostaną potraktowane jako materiał porównawczy. Pierwszy był własnością osoby urodzonej w 1920 roku, drugi – osoby urodzonej w 1978 roku (obie autorki kuchennych zeszytów to mieszkanki wsi Łukowiec i Wojnowo, leżących na terenie gminy Sicienko).

W starszym zeszycie znalazły się przepisy na: biszkopt, domową czekoladę, pączki, piernik, ciastka czekoladowe, tort makowy z masą kawową, placek brazylijski, roladę biszkoptową, rurki, makowiec, babkę marmurkową, tort orzechowy, piernik od Jadzi, rogalę, sernik na zimno od Mieci Kujawy, piernik żydowski, ptasie mleczko, tort biały, ciastka składane, sernik, babkę gotowaną, babkę na białkach, fugę (tej nazwy używa się na określenie ciasta typu „pleśniak”, jednak w zeszycie są odrębne receptury fugi i pleśniaka), babkę cytrynową, ciasto orzechowe, sernik doskonały, ciasto „pleśniak”, zebkę i placek biszkoptowy z podwójnym kremem. Do tego zeszytu dołączona była część innego, staranniej prowadzonego, pod tytułem *Kurs garmazeryjny* (skan 4). W części tej zapisano receptury tortu makowego, babki wiedeńskiej, babki, babki orzechowej, tortu (przepis na biszkopt), topielca, ciasta (ciasto drożdżowe), jeża, murzynka, piernika, placka francuskiego, placka luksusowego, rolady, placka brazylijskiego, tortu piaskowego, makowca, tortu białego, babki marmurkowej, placka biszkoptowego z galaretą, babki parzonej, placka czekoladowego, ciastek, rurek, pączków, marcepanu (przepis na marcepan z mąki, tłuszczu i cukru), strucli makowej, kruścików, babki gotowanej, sernika doskonałego. Na dwóch ostatnich stronach innym pismem zanotowano przepisy na placek z kakao, biszkopt od Wiesi i placek mrożony. Można przypuszczać, że właścicielka zeszytu (lub ktoś z jej bliskich) uczestniczyła w tym kursie. Ponowne pojawienie się niektórych receptur w części mniej starannej nasuwa przypuszczenie, że właścicielka zeszytu stosowała je w codziennym życiu.

¹³⁶ Z. Przybylak, *Tradycyjna kuchnia...*, dz. cyt.

Drugi zeszyt pochodzi od znacznie młodszej gospodyni, która założyła go tuż po ślubie. Najpierw przepisała receptury z zeszytu swojej matki, a w kolejnych latach dodawała te pozyskiwane od klientek (prowadzi zakład fryzjerski) i koleżanek, z gazet oraz internetu (fot. 6). W zeszycie można znaleźć przepisy na następujące ciasta: babka zebra, babka cytrynowa, biszkopt, ptyś, babka gotowana, murzynek, czekolada, pleśniak, blok czekoladowy, słonecznikowiec, oczy carycy, 3-bit, ananasowiec, lambda, metrowiec, ciasto węgierskie, ciasto czekoladowe, pijak, pszczołka, kremówka papierska, Prince Polo, ciasto rajske, cappuccino, Pani Walewska.

Co istotne, przepisy na każdy z tych wypieków wraz ze zdjęciami można zobaczyć na wielu kulinarnych stronach WWW. Między recepturami poszczególnych ciast ze współczesnego kuchennego zeszytu a tymi ze stron internetowych trudno znaleźć istotne różnice. Łatwo natomiast zauważyć, że wśród wypieków przygotowywanych przez miejscowe gospodynie nie ma takich, które mieszkanki gminy Sicienko mogłyby uznać za swój wyróżnik. Ciasta wymienionych rodzajów są pieczone w każdym zakątku Polski. Ponadto wypieki z terenu badanej gminy nie zawierają niczego, co nadałoby im unikatowy charakter, a jednocześnie związałyby je z danym miejscem.

Nieraz oczekuje się, że osoby zajmujące się kultywowaniem lokalnych tradycji zaprezentują regionalne specjały. Wówczas gospodynie uciekają się do stosowania ogólnych terminów, takich jak „ciasta krajeńskie”, „ciasta regionalne” – uważając, że miejsce powstawania jest wystarczającym poświadczeniem lokalności. Niekiedy jednak wymagane jest wytypowanie konkretnych potraw. Najczęściej wiąże się to z imprezami organizowanymi przez Urząd Marszałkowski lub Ośrodek Doradztwa Rolniczego¹³⁷. W takiej sytuacji znalazły się panie ze Stowarzyszenia Miłośników Ziemi Krajeńskiej z Samsieczna, które w 2011 roku poproszono o przeprowadzenie „warsztatów z krajeń-

¹³⁷ W 2015 roku LGD „Trzy Doliny” realizowała projekt pn. „Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny” (szerzej opisany w rozdziale 3). Uczestnicy mieli trudność ze wskazaniem lokalnych specjalności. Jedynie wśród osób zaangażowanych w odbudowę miejscowych tradycji obserwowano konsekwentne wprowadzanie wybranego produktu (wybranych produktów). Na Warmii i Mazurach podobne działania realizuje Stowarzyszenie „Mazurska Kosaczewina”, popularyzujące takie potrawy, jak kartoflanka wschodniopruska, dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami czy karmuszka.

Podobną pracę na tym terenie wykonują też inne podmioty – i okazuje się, że ta sama potrawa nie zawsze jest taka sama. Spotkano właścicieli restauracji z okolic Kętrzyna, którzy od wielu lat serwują w swoim lokalu dania kuchni regionalnej, opracowane na podstawie książek. Zdziwił ich przepis na dzyndzałki faszerowane kaszą, a nie mięsem. Według informacji właścicieli dzyndzałki są dzyndzałkami tylko wówczas, gdy faszeruje się je mięsem. Na terenie funkcjonowania LGD „Trzy Doliny”, czyli Krajny i Kujaw, konsekwentne działania na rzecz tradycyjnego jedzenia prowadzi od wielu lat właścicielka gospodarstwa agroturystycznego, która próbuje uczynić z chleba wypiekanego w swoim gospodarstwie lokalną specjalność. Ostatnio wzbogaciła ofertę o kawę z żółędzi. Jak mówi, doskonale trafiła w miejscową tradycję wytwarzania tego napoju, ponieważ archeologowie pracujący na terenie wsi znaleźli w pozostałościach pieca chlebowego właśnie przepalone żółędzie.

skich kulinariów”¹³⁸. Krajeńskimi potrawami zostały wówczas kluski, placki ziemniaczane, naleśniki, plecionka, kiełbasa i kaszanka w kapuście. Czasami regionalne danie powstaje na potrzeby konkretnego wydarzenia – na jarmark kujawsko-pomorski w Myśliczynie kobiety z Koła Gospodyń Wiejskich w Kruszynie¹³⁹ przygotowały pierogi kruszyńskie. Obecnie starają się mieć je na swoim stoisku podczas każdej imprezy, w której biorą udział (fot. 7 i 8). Innym przykładem jest zbiórka pieniędzy na działalność drużyny harcerskiej w Samsiecznie. Kwesta odbywała się 11 listopada; wskutek medialnej kampanii – informującej, że tego dnia tradycyjnie spożywa się marcińskie rogaliki – matki harcerzy upiekły rogaliki z różnymi nadzieniami (powidła, dżem, ser) i różnym składem ciasta. Proboszcz zachęcający do kupowania wypieków nazywał je „samsieczniańskimi” (fot. 9). Później tę nazwę powtórzono w kulinarnej rubryce lokalnej gazety i książce zawierającej przepisy z powiatu bydgoskiego¹⁴⁰. Od tego czasu matki harcerzy każdego roku pieką rogaliki. Co ważne, miejsce sprzedaży i osoby zajmujące się ich przygotowaniem są jedynymi powtarzalnymi cechami tego „regionalnego” produktu.

Próby wykreowania konkretnego regionalnego produktu to typowy przejaw globalizującej się kultury współczesnej, która niweluje różnice między społecznościami, a jednocześnie wyzwala mechanizmy wzmacniające lokalne identyfikacje¹⁴¹.

W trakcie badań zaobserwowano dwie drogi kreowania regionalnej żywności. Pierwsza droga to samodzielna inicjatywa osób prywatnych, których działalność zyskałaby na atrakcyjności, gdyby mogły się poszczycić wytwarzaniem produktu charakterystycznego dla regionu¹⁴². Szukają więc w historii własnej rodziny albo wsi jakiegoś uzasadnienia dla takich działań¹⁴³. Z nieco innych przyczyn kreują swój kulinarny wyróżnik koła gospodyń i podobne im organizacje. Posiadanie własnej, regionalnej spe-

¹³⁸ Wydarzenie to bardziej szczegółowo opisano w rozdziale 3, który dotyczy instytucjonalnego uczenia kuchni tradycyjnej i regionalnej.

¹³⁹ Koło Gospodyń Wiejskich w Kruszynie działa od roku 1948, jednym z celów tej organizacji jest pielęgnowanie tradycji regionalnych; <http://www.strefaagro.pomorska.pl/artukul/kgw-kruszyn-powiat-bydgoski>, dostęp: 17.03.2016.

¹⁴⁰ Przepisy na rogaliki „samsieczniańskie” zebrała autorka dysertacji, które następnie zamieściła w prowadzonej przez siebie rubryce kulinarnej i książce kucharskiej własnego autorstwa.

¹⁴¹ R. Wilk, „*Real Belizean Food*”..., dz. cyt., s. 376–377.

¹⁴² Ludzie zajmujący się domowym wyrobem żywności starają się mieć „swoje” produkty. Jeśli w danej okolicy kilka osób wytwarza produkty regionalne, następuje podział specjalizacji, tak by podczas festynów poszczególni sprzedawcy nie stanowili dla siebie konkurencji. W tym środowisku wiadomo, do kogo należą domowe krówki, do kogo – smażony ser itd.

¹⁴³ W powiecie bydgoskim odbywa się od 2002 roku Święto Chleba we wsi Gądecz. Uzasadnieniem jego organizacji właśnie tam jest istnienie przed II wojną światową pieca chlebowego przy miejscowym dworze. Właścicielka majątku podobno pozwalała mieszkańcom wsi korzystać z pieca. Wokół tej historii nabudowywane są kolejne – stąd wzięły się takie zjawiska, jak wspomniane święto, gąddecki chleb czy kukle na kapuście (chleb pieczony na liściach kapusty).

cialności (w przypadku badanej gminy są nią kruszyńskie pierogi) sprzyja, tak samo jak strój ludowy, budowaniu tożsamości.

Drugą drogą rewitalizacji na poły zapomnianego jedzenia są działania instytucji, które przy pomocy ekspertów typują lokalny produkt. W województwie kujawsko-pomorskim wskazano w ten sposób gęsinę. Kolejnym etapem są działania zmierzające do przekonania mieszkańców określonego terenu, że właśnie wytypowany produkt jest ich wyróżnikiem¹⁴⁴. W tym przypadku granice administracyjne stają się granicami rewitalizowanej tradycji kulinarnej.

W 2013 roku przeprowadzono wśród mieszkańców badanej gminy ankietę, w której zapytano: „Jak często spożywa Pani/Pan gęsinę (potrawy z gęsi)?”. Respondenci mieli do wyboru trzy odpowiedzi:

- „Co najmniej raz w tygodniu”;
- „Sporadycznie”;
- „Nie jadam gęsiny”.

Jedną spośród 54 osób, które wzięły udział w badaniu, nie udzieliła odpowiedzi; 29 respondentów zadeklarowało, że konsumuje gęsinę sporadycznie, 22 – że nie jada tego mięsa. Jedna osoba zaznaczyła, iż jadła gęsinę, dopóki żyła jej babcia, inna – że od dwóch lat stara się jeść gęsinę kilkanaście razy w roku. Wyniki ankiety sugerują, że sztandarowy produkt kulinarnej województwa kujawsko-pomorskiego nie jest szczególnie popularny w badanej gminie.

Na szczególną uwagę zasługuje dopisek do ankiety wypełnionej przez 57-letnią kobietę z wyższym wykształceniem, która od dwóch lat „stara się” ten produkt spożywać. Podanie przybliżonego czasu, gdy respondentka rozpoczęła próby częstszego spożywania gęsiny, może być symptomem zmiany w jej wyborach konsumpcyjnych. Wydaje się, że po okresie zachwyty „nowymi” produktami w badanej wiejskiej gminie pojawiają się pierwsze oznaki zainteresowania kuchnią regionalną. Przejawia się to wzrostem zainteresowania gęsiną, bo właśnie na ten produkt najłatwiej natrafić, gdy rozpocznie się poszukiwanie lokalnego jedzenia¹⁴⁵.

¹⁴⁴ Instytucjonalne kształtowanie kulinarnej tradycji omówiono w rozdziale 3.

¹⁴⁵ Wynika to z przeznaczenia ogromnych środków finansowych na kampanię promującą gęsinę w województwie kujawsko-pomorskim.

Potrzebę spożywania regionalnych posiłków obserwowano tylko wśród osób z wyższym wykształceniem i wysokimi dochodami¹⁴⁶. Może to być sygnał przejścia na kolejny poziom wtajemniczenia w globalnym świecie, ponieważ gust elit nadal określa wybory konsumentów¹⁴⁷. Tym kolejnym etapem globalizacji jest odnajdywanie lub tworzenie „lokalnych inności”. Wyraźniej widać to zjawisko tam, gdzie występuje wzmożony ruch turystyczny. Goście odwiedzający nieznaną sobie miejscę oczekują różnic, a więc miejscowych specjałów¹⁴⁸. W ten sposób lokalne jedzenie staje się wyznacznikiem nowoczesności. Badana gmina nie jest miejscem, które odwiedzają turyści. Potraw z gęsi nie serwuje się też gościom. Na razie bardziej eleganckie wydaje się poczęstowanie ich sushi, krewetkami¹⁴⁹ lub zapiekanką z kurczaka i ananasa niż gęsią okrasą czy półgęskiem.

W trakcie badań spotkano osobę, która od wielu lat mieszka na terenie gminy Sicienka, ale pochodzi z okolic Warszawy. Respondent wspomniał, że wielokrotnie był zapraszany na obiady do miejscowych rodzin, również tych, w których gospodynie trudnią się sprzedażą wytwarzanych przez siebie gęsich produktów. Nie był jednak nimi częstowany, dopóki sam nie upomniał się o takie potrawy.

Tyle słyszę o tej waszej gęsinie, a nigdy nie zostałem nią poczęstowany. (mężczyzna, l. 50, wykształcenie wyższe)

W lokalnych sklepach nie można kupić ani gęsięgo mięsa, ani przetworów z niego. Najłatwiej kupić je podczas festynów organizowanych w ramach akcji „Gęsina na św. Marcina”. Podczas akcji istnieje nawet możliwość nabycia produktów tego rodzaju w bydgoskich supermarketach, lecz oferta jest dość uboga. Najczęściej zajmuje wydzielony fragment lodówki, gdzie można znaleźć smalec gęsi, 1–2 półgęski i niekiedy okrasę. Sprzedawane jest też świeże lub mrożone mięso. Od 2014 roku obserwowano poszerzenie się asortymentu – oprócz mrożonych i świeżych tuszek gęsich można nabyć świeże udka bądź piersi.

¹⁴⁶ Mięso z gęsi i przetwory z niego należą do drogich produktów. Cena kilograma gęsi to ok. 25 zł, podczas gdy kilogram kurczaka kosztuje 7 zł.

¹⁴⁷ R. Wilk, „*Real Belizean Food*”..., dz. cyt., s. 386.

¹⁴⁸ Por. E. Cohen, N. Aviel, *Food in tourism: attraction and impediment*, „*Annals of Tourism Research*”, 2004, no. 31, s. 755–778; A. Mak, M. Lumbers, A. Eves, *Globalization and food consumption in tourism*, „*Annals of Tourism Research*” 2001, no. 39, s. 171–196; R. Wilk, „*Real Belizean Food*”..., dz. cyt., s. 376; H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczk., *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa 2015.

¹⁴⁹ Zaobserwowano m.in. następującą sytuację: ojciec liczył, ile krewetek zjadło jego dziecko, i cieszył się, że pociecha coraz bardziej je lubi.

2.5. Regionalny czy lokalny?

Według części badaczy¹⁵⁰ istnieje ważna różnica między regionalizmem, który ma wymiar ideologiczny, stoi na straży tradycji i rodzinnych wartości, a lokalizmem, który jest pragmatyczny. Lokalizm definiuje się jako wieloraką aktywność małych społeczności odwołującą się do tradycji, ale skoncentrowaną na teraźniejszości i przyszłości. Wyzwala on miejscowy potencjał, promuje aktywność, sprzyja samorealizacji – zbiorowej i jednostkowej – a zatem stanowi antidotum na procesy globalizacji. Przeciwnicy tego poglądu¹⁵¹ uważają, że społeczność lokalna w warunkach globalizacji zatracza tożsamość, gdyż różnorodność kultur, języków, obyczajów, architektury czy kuchni podlega nieustającej unifikacji. Tradycyjny lokalizm, będący świadomą izolacją przestrzenną, społeczną i kulturową, jest więc obecnie praktycznie niemożliwy. Współczesne społeczności są skazane na globalny kontekst, partykularne wartości grup podlegają wpływom ujednocającym¹⁵². Nie oznacza to, że globalizacja prowadzi do powstawania „globalnej monokultury” – za pośrednictwem takich zjawisk, jak indygenizacja (ulokalenie kultury) i kreolizacja (mieszanie kultur), tworzą się bowiem odrębności w lokalnych warunkach¹⁵³. Swoista moda na odtwarzanie czy też wymyślanie regionalnych albo lokalnych kultur jest właśnie przejawem tego nowego lokalizmu.

Jednoczesne dowartościowanie lokalnych społeczności oraz sięganie po internet jako narzędzie zdobywania wiedzy i wprowadzania lokalnych wartości do globalnego obiegu informacji obrazują dwustronny charakter relacji lokalizm–globalizm. Procesy tego rodzaju można zaobserwować również na obszarze badanej gminy. Niewielkie społeczności, identyfikujące się zasadniczo z jedną wsią¹⁵⁴, na podstawie informacji znalezionych w internecie i książkach oraz uzyskanych od ekspertów ustaliły swoją tożsamość, która została powiązana z miejscem zamieszkania grupy albo lokalizacją organizacji działającej na jej rzecz. Wieś przypisano do określonego regionu historycz-

¹⁵⁰ E. Chudziński, *Regionalizm...*, dz. cyt., s. 13–15.

¹⁵¹ Por. K. Boulding, *The World as Total System*, London 1985; J. Turowski, *Socjologia. Wielkie struktury społeczne*, Lublin 1994; A. Gniazdowski, *Wspólnota i świat. Tożsamość społeczności lokalnej*, [w:] Kurczewska J. (red.), *Oblicza lokalności. Tradycja i współczesność*, Warszawa 2006.

¹⁵² B. Pasamonik, *Globalizacja kultury czy globalizacja kultur?*, [w:] A. Firkowska-Mankiewicz, E. Tarkowska, T. Kanash (red.), *Krótkie wykłady z socjologii: kategorie, problemy, subdyscypliny*, t. 2, Warszawa 2013, s. 132–133.

¹⁵³ W. Kuligowski, *Antropologia współczesności. Wiele światów, jedno miejsce*, Kraków 2007, s. 14.

¹⁵⁴ Szkoła podstawowa w Samsiecznie działa na rzecz regionu krajeńskiego, a we wsi Kruszyn za kultywowanie tradycji kujawskich odpowiada KGW „Kruszynianki”. Z kolei zespół ludowy „Wrzos”, działający w Sicienku, pielęgnuje tradycje nieokreślonego regionu. Osoby z innych, pomniejszych wsi gminy kultywują tradycje organizacji, w ramach której działają. Choć w badanej gminie wyróżniono co najmniej dwa regiony – Krajnę i Kujawy, nie spotkano się z informacją, którędy przebiega granica między nimi.

no-etnograficznego, co z kolei spowodowało, że w potocznym rozumieniu terminy „regionalny” i „lokalny” są traktowane jako synonimiczne – przy czym słowo „regionalny” jest bardziej pojemne i odnosi się do większego obszaru, a „lokalny” dotyczy konkretniejszego miejsca (wsi, gminy, powiatu). Nie ulega wątpliwości, że omawiane procesy są przykładami zjawiska określanego jako nowy lokalizm.

Lokalizm, będący elementem procesu globalizacji, stymuluje społeczności do rekonstrukcji, a czasami nawet do wymyślania lokalnego jedzenia¹⁵⁵. Co więcej, proces ten jest inspirowany przez rynek¹⁵⁶. Polscy konsumenci deklarują pozytywny stosunek do żywności tradycyjnej i regionalnej. Uważają, że produkty tego rodzaju korzystnie wpływają na zdrowie¹⁵⁷, są smaczne i oryginalne. Żywność regionalną najczęściej kupują nabywcy z wyższym wykształceniem i w korzystniejszej sytuacji finansowej¹⁵⁸. Na terenie objętym badaniami nie obserwowano zainteresowania kupnem żywności tradycyjnej i regionalnej (w gminie Sicienko mogłaby to być np. gęsina), produkty takie nie były oferowane w lokalnych sklepach ani serwowane podczas uroczystości rodzinnych czy wizyt gości. Odnotowano natomiast początki zjawiska kreowania lokalnych potraw. W przypadku Koła Gospodyń Wiejskich w Kruszynie lokalną specjalnością stały się pierogi przyrządzane według określonej receptury (i na razie przygotowywane zawsze przez tę samą osobę); tylko te zgodne z przepisem nazywa się pierogami kruszyńskimi. W Samsiecznie – gdzie koncentrują się działania na rzecz pielęgnowania tradycji krajeńskich – terminu „lokalne specjały” używa się w odniesieniu do potraw przyrządzanych z okazji wydarzeń, które organizuje Szkoła Podstawowa im. Ziemi Krajeńskiej lub działające przy niej Stowarzyszenie Przyjaciół Ziemi Krajeńskiej. Dzięki tym organizacjom podczas festynów można spróbować krajeńskiego smalcu, krajeńskich ciast bądź samsieczniańskich rogali.

We współczesnym świecie, w którym różnorodność i wyróżnianie się (choćby za pośrednictwem atrybutów związanych z jedzeniem) są pozytywnie postrzegane¹⁵⁹, ten-

¹⁵⁵ G. Holt, V. Amilien, *From local food to localised food*, „Anthropology of Food” 2007, special issue 2, <https://aof.revues.org/402>, dostęp: 20.03.2016.

¹⁵⁶ Na terenie Unii Europejskiej popyt na tradycyjną i regionalną żywność znakowaną w ramach europejskiego systemu certyfikowania już w 1998 roku był duży – na podstawie danych z Eurobarometru ustalono, że 76% Europejczyków deklarowało spożywanie produktów tego rodzaju. Zob. G. Holt, V. Amilien, *From local food...*, dz. cyt.

¹⁵⁷ Również w innych krajach europejskich obserwowano postrzeganie żywności tradycyjnej i regionalnej jako żywności zdrowej. Zob. G. Holt, V. Amilien, *From local food...*, dz. cyt.

¹⁵⁸ S. Żakowska-Biemans, K. Kuc, *Żywność tradycyjna i regionalna w opinii i zachowaniach polskich konsumentów*, „Żywność, Nauka, Technologia, Jakość” 2009, t. 16, nr 3, s. 112–114.

¹⁵⁹ H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczuk, *Wzory jedzenia...*, dz. cyt., s. 181.

dencja do tworzenia „kulinarnych wizytówek” będzie przybierać na sile, zwłaszcza że rośnie popyt na tradycyjną i regionalną żywność.

Na badanym terenie nie zaobserwowano dotąd potrawy ani produktu, które mieszkańcy uznawaliby za miejscowy specjał, niespotykany w innych częściach kraju. Gospodynie uważają, że serwują i jedzą typowe polskie, domowe jedzenie – urozmaicone nowymi daniami, których przepisy pozyskują najczęściej od kobiet z rodziny (siostra, mama, bratowa) lub koleżanek, z gazet albo internetu. Nie oznacza to, że mieszkańcy gminy Sicienko nie mają szczególnych upodobań pokarmowych¹⁶⁰ – np. biała kiełbasa albo peklowana golonka – jednak charakter przeprowadzonych badań nie miał na celu ich ujawnienie. Takie specjały, jak kruszyńskie pierogi i krajeńskie ciasta, nie funkcjonują w powszechnej świadomości jako lokalne bądź regionalne.

¹⁶⁰ A.E. Bender, *Człowiek i żywność*, tłum. T. Roźniatowski, Warszawa 1980, s. 104–105.

Niekiedy trudno wyjaśnić, dlaczego ludzie wykazują upodobanie do jakiegoś rodzaju żywności. Autor podaje przykład soku pomarańczowego, podstawowego elementu amerykańskiego śniadania, który mimo wielu kampanii reklamowych nie przyjął się w Wielkiej Brytanii. W badanej gminie – na podstawie obserwacji – jako ulubiony pokarm miejscowej ludności można by wskazać, jak wspomniano, peklowane golonki i białą kiełbasę. W lokalnych sklepach wymienione produkty są powszechnie dostępne i bardzo szybko wykupywane (zazwyczaj można je nabyć tylko do południa); w okresie świąt wielkanocnych i Bożego Narodzenia, aby mieć pewność ich otrzymania, należy się wcześniej zapisać. Drugim przykładem lokalnego upodobania jest obecność w wiejskich sklepach ziemniaków tylko z żółtym mięszem. Rolnicy uprawiający ziemniaki na sprzedaż wskazywali, iż „tutaj” (można zakładać, że mowa o okolicach Bydgoszczy, Poznania) klienci kupują jedynie ziemniaki z żółtym mięszem, podczas gdy w Warszawie wolą te z białym mięszem, przez tutejszą ludność postrzegane jako pastewne, czyli przeznaczone na karmę dla zwierząt.

3. EDUKACJA KULINARNA: OD PRZEKAZU DO MARKETINGU

3.1. Metody badawcze

W celu zebrania informacji na temat instytucji, które zaangażowały się w promowanie tradycyjnej i regionalnej kultury kulinarnej, przeprowadzono analizę danych zastanych. Studiowano artykuły ukazujące się w lokalnym piśmie „Gazeta Regionalna Powiat” pod kątem szkoleń i konkursów kulinarnych. Dane zdobyte w ten sposób pozwoliły dotrzeć do szczegółowych materiałów zgromadzonych na stronach internetowych instytucji odpowiedzialnych za organizację tych wydarzeń. Tak pozyskane informacje były szczególnie cenne, gdy analizowano zdarzenia odległe w czasie, o których ludzie mieszkający na badanym terenie mogli już zapomnieć¹⁶¹.

Aby wyjaśnić, w jaki sposób podczas warsztatów i szkoleń przekazywana była wiedza o kulinarnej tradycji regionu, przeprowadzono siedem wywiadów swobodnych. Wśród respondentów znalazły się cztery osoby trudniące się sprzedażą m.in. gęsiny podczas festynów odbywających się w okolicach Bydgoszczy, członkini Stowarzyszenia Miłośników Ziemi Krajeńskiej, wykładowca prowadzący zajęcia podczas warsztatów kulinarnych oraz kierownik Centrum Dziedzictwa Kulinarne i Turystyki Wiejskiej, które to centrum należy do Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie (dalej: ODR).

Dodatkowych danych, ważnych w kontekście poznania metod uczenia kulinarnej tradycji, dostarczyły obserwacje uczestniczące. Dwukrotnie (w 2011 i 2012 roku) wzięto udział w warsztatach z przerobu mięsa gęsi organizowanych przez ODR w Minikowie i włączono się w realizację projektu pn. *Lokalny produkt skarbem Kujaw, Krajny, Mazur i Warmii*, przeprowadzonego przez Lokalną Grupę Działania (dalej: LGD) „Trzy Doliny” (2014 rok). Uczestniczono również w seminarium pt. „Europejski System Ochrony Produktów Regionalnych i Tradycyjnych – wskazówki praktyczne do budowy marki, promocji, wytwarzania i dystrybucji”, zorganizowanym przez Urząd Marszałkowski i LGD „Trzy Doliny” (2015 rok).

Zebrany materiał posłużył do zlokalizowania organizacji i ewentualnie jednostek, które włączyły się w podtrzymywanie lub odtwarzanie lokalnych tradycji kulinarnych. Analizie poddano także sposoby osiągnięcia tego efektu.

¹⁶¹ M. Angrosino, *Badania etnograficzne...*, dz. cyt., s. 100–104.

3.2. Instytucjonalne tworzenie tradycji

Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej w maju 2004 roku pozwoliło jednostkom samorządu terytorialnego na występowanie o środki unijne¹⁶².

Aby samorządy mogły aplikować, musiały sporządzić dokumenty zwane planami odnowy miejscowości¹⁶³. Jednym ze stałych elementów planu jest opis dziedzictwa kulturowego, którego kultywowanie wchodzi w zakres działalności każdego kobiecego stowarzyszenia na terenie badanej gminy. W gminie Sicienko plany odnowy sporządzono dla wszystkich większych miejscowości. Dzięki temu gminne stowarzyszenia mogły ubiegać się o pieniądze na organizację festynów, warsztatów i innych działań promocyjnych.

W 2010 roku w Izbie Tradycji Kulturalnej w Sicienku zorganizowano przy wsparciu funduszy europejskich kurs kuchni tradycyjnej, którego celem było ożywienie kulturalne wsi. Podczas rozmowy z uczestniczką kursu ustalono, że brało w nim udział siedem osób. Na uszczegóławiające pytanie, „Jakie potrawy uczestnicy uczyli się gotować?“, otrzymano odpowiedź, iż były to *dania tradycyjne, np. pielmieni*. Pojawienie się pielmieni na kursie wynikało z tego, że prowadzenie zajęć powierzono osobie przesiedlonej na teren gminy Sicienko z Kazachstanu. Podczas kursu nie uczono przygotowywania potraw, które można nazwać krajeńskimi czy kujawskimi¹⁶⁴.

Warsztaty z „krajnieńskich kulinariów” zorganizowało w 2011 roku Stowarzyszenie Miłośników Ziemi Krajnieńskiej z Samsieczna. Na podstawie programu warsztatów ustalono, że uczono wtedy wyrobu takich potraw (produktów), jak kluski, placki ziemniaczane, naleśniki, plecionki, kiełbasa i kaszanka w kapuście. W programie nie zaplanowano dań promowanych przez ostatnie lata w województwie kujawsko-pomorskim jako tradycyjne. Nie było więc czerniny, gęskiej okrasy ani żadnej innej potrawy z gęsi, ani

¹⁶² Od 2008 roku działa w Polsce Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich. KSOW jest jedną z ważniejszych organizacji zajmujących się ochroną dziedzictwa kulturowego i kulinarnego oraz tradycji na obszarach wiejskich. Zob. <http://www.prow.wzp.pl/ksow/plan-dzialania>, dostęp: 26.08.2016.

Utworzenie KSOW było wymogiem Unii Europejskiej względem wszystkich państw członkowskich, które chciałyby korzystać ze wsparcia finansowego dla obszarów wiejskich z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW). Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi pełni funkcję Sekretariatu Centralnego KSOW, a przedstawicielstwa regionalne utworzono przy urzędach marszałkowskich. Krajowe sieci powołano w celu umożliwienia uzyskiwania unijnych dotacji m.in. dla samorządów lokalnych działających na terenach wiejskich, lokalnych grup działania, organizacji rolniczych i wiejskich. Zadaniem KSOW jest wypracowanie mechanizmów współpracy między uczestnikami sieci w kraju i w całej Unii Europejskiej. W tym celu stworzono portal internetowy www.ksow.gov.pl; organizowane są konferencje, seminaria, szkolenia, targi, utworzone zostały sieci eksperckie i tematyczne grupy robocze, powstają książki i biuletyny.

¹⁶³ <http://www.bip.sicienko.pl/?app=aktualnosc&nid=2381&q=gminy>, dostęp: 16.07.2015.

¹⁶⁴ Potrawy krajnieńskie, kujawskie to takie, które znalazły się w książkach kucharskich z tych regionów bądź mają udokumentowane lokalne pochodzenie.

też powideł strzeleckich, czyli jedyne go wówczas produktu zarejestrowanego na Liście Produktów Tradycyjnych, który pochodzi z powiatu bydgoskiego (obejmującego gminę Sicienko). Kilka tygodni po zakończeniu warsztatów przeprowadzono wywiad na ich temat z prezes stowarzyszenia. Zapytano, jakich potraw dotyczyły warsztaty z kuchni krajeńskiej. Respondentka pamiętała tylko dwie: placki ziemniaczane i naleśniki. Wybór dań umotywowała tym, że Krajna to region ubogi, a zatem z pewnością właśnie tak się tutaj jadło. Zapytana o gęsinę, zauważyła, że członkinie stowarzyszenia rzeczywiście o niej zapomniały. Ponadto po krótkiej refleksji stwierdziła, iż trudno promować region bez odpowiedniego certyfikatu: *W ten sposób wystawiamy się na krytykę, że coś może być nie do końca krajeńskie*. Wybór prostych potraw, którym dodano nieco wiejskiego charakteru (głównie za sprawą dekoracji), wydawał się prowadzącym warsztaty bezpieczny, gdyż nie narażał ich na uwagi mówiące o braku kompetencji w zakresie krajeńskich kulinariów.

Od 2008 roku Koło Gospodyń Wiejskich (dalej: KGW) z Kruszyna organizuje Jarmark Kruszyński. Informacje o planowanej imprezie co roku zamieszczane są na stronie internetowej Domu Kultury w Sicieniu, w lokalnej prasie („Gazeta Pomorska” i „Gazeta Regionalna Powiat”) oraz na licznych plakatach, rozwieszanych w sklepach i zakładach usługowych gminy. Ponadto w lokalnych gazetach po zakończeniu jarmarku ukazują się relacje z wydarzenia. Podczas imprezy członkinie koła gospodyń sprzedają domowe przetwory z warzyw i owoców, chleb na zakwasie, domowe ciasta, kruszyńskie pierogi, ekologiczne warzywa i owoce¹⁶⁵. Kruszyńskie pierogi – wytypowane przez gospodynie na kulinarny wyróżnik okolicy – od początku są niemal obowiązkowym atrybutem jarmarku. Ich przygotowaniem zajmuje się jedna z członkiń KGW. Pierogi te niewiele różnią się od popularnych pierogów ruskich: również zawierają ugotowane ziemniaki, ser twarogowy i przesmażoną cebulę. Tym, co sprawia, iż nabierają „kruszyńskiego charakteru”, jest dodatek ziół. W 2013 roku podczas festynu „Pożegnanie lata” w Myślęcinku pierogi te otrzymały nagrodę „Srebrny Rarytas”.

Od 2014 roku na Jarmarku Kruszyńskim można kupić świeże tuszki gęsie i przetwory z mięsa gęsiego. Wyjaśniła to w wywiadzie dla strony internetowej urzędu marszałkowskiego jedna z członkiń KGW. Wywiad ukazał się także na stronie WWW Gminnego Ośrodka Kultury w Sicieniu. Oto jego fragment: „Chcąc aktywnie włączyć się w propagowanie smacznej i zdrowej gęsiny w naszych jadłospisach, a także

¹⁶⁵ Warzywa i owoce sprzedawane podczas jarmarku pochodzą z przydomowych ogródków gospodyń, nie są to certyfikowane ekologiczne płody rolne.

uwzględnić gęsinę w tradycjach naszego regionu, nawiązałyśmy współpracę z gospodynią z Michalina, która hoduje gęsi i produkuje z niej smaczkowe wyroby”¹⁶⁶.

Kulinarna aktywność kobiet z KGW Kruszyn nie ogranicza się do organizacji jarmarku. Koło prowadzi też kursy kulinarne dla uczniów pobliskiej szkoły podstawowej.

Podobne zajęcia kulinarne dla dzieci zorganizowano w grudniu 2014 roku w świetlicy wiejskiej w Zielonczynie. Przeprowadziła je osoba zatrudniona w świetlicy. W trakcie zajęć dzieci piekły pierniczki i muffinki. Z kolei najmłodszy mieszkańcy wsi Strzelewo mieli kontakt z kulinariami w 2012 roku: dzieci wybrały się do gospodarstwa agroturystycznego Kromeczka, położonego w niedalekiej gminie Dobrcz, gdzie mogły zapoznać się z metodą tradycyjnego wypieku chleba na zakwasie¹⁶⁷.

Promocją lokalnych potraw i produktów szczególnie intensywnie zajmuje się Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie. W swej strukturze organizacyjnej ma on specjalną komórkę o nazwie Centrum Dziedzictwa i Turystyki Wiejskiej, wyposażoną w kuchnię i chłodnię. Dzięki takiemu zapleczu centrum może organizować warsztaty kulinarne. Podczas szkoleń gospodynie uczą się potraw od siebie nawzajem bądź od zatrudnionego w tym celu eksperta. W 2010 i 2011 roku uczestniczono w szkoleniu z obróbki gęsięgo mięsa (fot. 10). Szkolenia te odbywały się tuż przed organizowanymi przez ODR wyścigami psich zaprzęgów. Impreza ta odbywa się w październiku, dlatego przy jej okazji realizowano również akcję „Gęsina na św. Marcina”. W trakcie wyścigów rozstawione były stoiska z przetworami z mięsa gęsięgo, obsługiwane przez uczestniczki szkolenia, które w ramach warsztatów przygotowały część asortymentu przeznaczonego na sprzedaż (fot. 11). Podczas warsztatów w 2010 i 2011 roku przygotowywano czerninę z ziemniaczanymi kluskami, nadziewaną gęsią szyję i okrasę. Pozostałe produkty sprzedawane na stoiskach, np. leberka (gęsi pasztet) i półgęski, zostały przyszykowane przez gospodynie w domu. Niekiedy produkty te były mrożone, a tuż przed sprzedażą – odmrażane (dotyczyło to m.in. półgęsków). Leberki były zaś pasteryzowane w słoikach, więc nie wymagały mrożenia.

Warsztaty z gęsiny zorganizowane w 2010 i 2011 roku polegały na wymianie doświadczeń między gospodyniami. Tę wymianę wiedzy zapewnić miały osoby, które od wielu lat zajmują się hodowlą gęsi i przerobem ich mięsa. Udział niedoświadczonych gospodyń w szkoleniu był niewielki, ponadto nie wykazywały one chęci nauki. Kiedy zapytano jedną z pań, pochodzącą z gminy Sicienko, o przyczyny takiej postawy, okazało

¹⁶⁶ <http://gok-sicienko.pl/index.php/sicienko.html?start=42>, dostęp: 16.07.2015.

¹⁶⁷ <http://www.gok-sicienko.pl/index.php/strzelewo.html?start=14>, dostęp: 17.07.2015.

się, że hoduje ona gęsi na tuszki, na które ma klientów z Bydgoszczy. Umie je sprawić, więc nie musi się tego uczyć podczas warsztatów. Nie potrafi natomiast przygotowywać potraw z gęsiny – wie, że to pracochłonne, nie planuje zatem rozszerzać swojej działalności o przerób mięsa. Gdy ma nadmiar tuszek, na które nie znalazła nabywców, sprzedaje je koleżance, a ta przerabia gęsinę i dostaje dużo zamówień na swoje wyroby. Na pytanie, dlaczego pojawiła się na szkoleniu, respondentka odparła: *Prosiła mnie o to koleżanka, za bardzo nie wiedziałam, co to za warsztaty* (kobieta, l. 38, wykształcenie średnie).

W trakcie szkoleń ustalono, że były one okazją do nauczenia się podziału tuszki gęskiej, lecz nie umożliwiały nauki przerabiania jej na okrasę, czerninę i faszerywaną szyję gęsią. Wynikało to z faktu, iż gospodynie nie stosują miar podczas gotowania (składniki dodają w szacunkowych ilościach) i doprawiają potrawy zgodnie ze swoim smakiem. Prośba pracownicy ośrodka doradztwa o spisanie przepisów niewiele pomogła, gdyż zanotowane receptury pozbawione były proporcji składników. W efekcie podczas warsztatów trudno było nauczyć się gotowania potraw z gęsiny od podstaw. Jeśli jednak miało się już tę umiejętność, można było poszerzyć wiedzę o nowe rozwiązania.

W 2014 roku ODR zorganizował szkolenie z wędzenia ryb i mięsa oraz tradycyjnych metod wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego, a na przełomie lat 2014 i 2015 – warsztaty z tradycyjnych metod wytwarzania produktów lokalnych z wieprzowiny¹⁶⁸.

Ponadto ODR przeprowadził w 2012 roku konkurs „Ziemniak w tradycyjnej kuchni Pomorza i Kujaw” oraz co roku współorganizuje (wraz z Urzędem Marszałkowskim) konkurs „Kulinarne Dziedzictwo”, którego wyniki publikowane są w lokalnych gazetach. Instytucja ta pomaga też osobom zainteresowanym przygotowaniem wniosku o wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych. Jako przykład pomocy zakończonej sukcesem może posłużyć wpisanie na tę listę powideł strzeleckich, pochodzących z powiatu bydgoskiego¹⁶⁹.

Działania mające na celu promowanie tradycyjnej kuchni prowadzi również Urząd Marszałkowski, wraz z Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Minikowie organizujący akcję „Czas na gęsinę”. Rozpoczyna się ona w połowie października i trwa do połowy grudnia. W tym czasie podczas festynów w całym województwie i w wyznaczonych przez urząd restauracjach są serwowane i sprzedawane wyroby z gęsi. Lista

¹⁶⁸ http://dziedzictwo.kpodr.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=685:warsztaty-z-tradycyjnych-metod, dostęp: 17.07.2015.

¹⁶⁹ Proces rejestracji powideł został wcześniej opisany w: I. Chudzyńska, *Instytucjonalne kształtowanie tradycyjnej kuchni na terenie Kraju, na podstawie badań prowadzonych w gminie Sicienka*, [w:] A.W. Brzezińska, J. Schmidt (red.), *Regiony i regionalizmy w Europie*, Wrocław 2014, s. 255–264.

lokali gastronomicznych publikowana jest na stronie internetowej założonej specjalnie na potrzeby akcji – w zakładce „Restauracje”¹⁷⁰. Restauracje z województwa kujawsko-pomorskiego podające gęsinę utworzyły Gęsinowy Szlak Kulinarny; ich ofertę poleca się pasjonatom kuchni staropolskiej.

Festynom związanym z akcją „Czas na gęsinę” towarzyszą konferencje na temat hodowli gęsi i wyrobu tradycyjnych potraw z gęsiego mięsa. Odbywa się także konkurs na dania z gęsi. Zgłaszane przepisy zamieszczane są na stronie akcji, w zakładce „Przepisy”¹⁷¹. W roku 2014 do konkursu przystąpiła mieszkanka gminy Sicienko. Do uczestnictwa namówiła ją mama, mieszkająca w sąsiedniej gminie, od wielu lat zajmująca się sprzedażą wyrobów z gęsi. Osoba ta oferuje swoje wyroby podczas większości festynów w ramach akcji „Czas na gęsinę”. Od kilku lat towarzyszy jej córka, sprzedająca czerninę z ziemniaczanymi kluseczkami. Z uczestniczką konkursu przeprowadzono wywiad. Ustalono, że zgodnie z regulaminem zgłosiła trzy przepisy: na czerninę, paszteciki z gęsiny oraz potrawkę z gęsi i słodkiej kapusty. W trakcie rozmowy doprecyzowano, że czernina jest gotowana przez respondentkę kilka razy w roku, ponieważ w jej domu zawsze jadało się tę zupę i domownicy nadal ją lubią. Rozmówczyni zastrzegła, iż jej czernina różni się od czerniny mamy: jest bogatsza w suszone owoce i zawiera suszoną żurawinę. Pozostałe konkursowe przepisy respondentka przygotowała przy pomocy mamy, przygotowującej te dania wyłącznie na liczne „gęsie imprezy”.

Urząd Marszałkowski współfinansował również wydanie trzech książek dotyczących lokalnej kuchni: *Odyseja smaku. Kujawy i Pomorze, Kuchnia z rodowodem – potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego* oraz *Stary sposób na gęś*¹⁷².

W maju 2015 roku na terenie badanej gminy odbyło się seminarium „Europejski System Ochrony Produktów Regionalnych i Tradycyjnych – wskazówki praktyczne do budowy marki, promocji, wytwarzania i dystrybucji”, zorganizowane przez Urząd Marszałkowski i LGD „Trzy Doliny”. Na spotkanie zaproszono osoby i podmioty wytwarzające produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, członków regionalnej sieci Dziedzictwo Kulinarne Kujawy i Pomorze, firmy zrzeszone w klastrze Spizarnia Kujawsko-Pomorska, przedstawiciele gastronomii, właściciele lokali gastronomicznych,

¹⁷⁰ <http://www.czasnagesine.pl/restauracje>, dostęp: 17.07.2015.

¹⁷¹ <http://www.czasnagesine.pl/przepisy>, dostęp: 17.07.2015.

¹⁷² Z. Konieczny (red.), *Odyseja smaku. Kujawy i Pomorze*, Toruń 2011; G. Szelałowska, *Kuchnia z rodowodem – potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń 2011; G. Szelałowska, *Stary sposób na gęś*, Toruń 2014.

posiadaczy gospodarstw agroturystycznych i przedstawicieli samorządów. Podczas seminarium zaprezentowano potrawy i produkty promowane przy współudziale urzędu jako lokalne i tradycyjne¹⁷³ (fot. 12, 13).

Spotkanie rozpoczęła prelekcja przedstawicielki Urzędu Marszałkowskiego, która wyszczególniła działania urzędu prowadzące do stworzenia produktu tradycyjnego. Do wymienionych przedsięwzięć należały: organizacja akcji o charakterze edukacyjno-promocyjnym, dofinansowywanie publikacji kulinarnych (np. *Stary sposób na gęś*), prowadzenie warsztatów kulinarnych (dotyczących wszystkich większych świąt), udział w targach i wystawach. Ponadto prowadząca podzieliła się refleksjami na temat produktu tradycyjnego, które były pokłosiem warsztatów studyjnych, czyli wyjazdów do Niemiec, Włoch, Hiszpanii i Szwecji, gdzie zapoznawano się z europejskimi doświadczeniami w promowaniu tradycyjnej i regionalnej żywności: *Muszę państwu powiedzieć, że wiele tych potraw jest niesmacznych* [refleksja na temat tradycyjnej kuchni toskańskiej po wizycie we Włoszech]; *Oni z tych prostych potraw potrafią zrobić całą baję* [refleksja po wizycie w Niemczech]. Słuchacze byli przekonywani, że aby produkt regionalny został z sukcesem wypromowany, nie musi być smaczny, ważna jest jednak fabuła, która mu towarzyszy. Wykład zakończył się zapowiedzią, że działania urzędu, które inicjują i promują działalność lokalnych producentów, będą kontynuowane mimo mniejszej ilości pieniędzy zaplanowanych na ten cel na kolejne lata.

Kolejny prelegent – ekspert kulinarny – na bazie swoich doświadczeń z Alzacji dowodził: *Ja wyniosłem takie przekonanie, że należy stosować tylko nasze produkty, np. jak ma być słonina wędzona posypana solą, to nie byle jaką, tylko ciechocińską*. Zauważył też, że trudność z rejestracją produktów wynika również z postawy producentów: *Gdyby się dwóch zgodziło produkować kielbasy według takiej samej receptury, to moglibyśmy zarejestrować polską kielbasę*. Następnie opowiedział o sukcesie kiszonyj kapusty alzackiej, która ma certyfikat Chronione Oznaczenie Geograficzne: *Alzacka kapusta znana jest w całej Francji, oni zaspakajają 60% zapotrzebowania kraju*. Omówił też cechy kapusty narzucane przez wspomniany certyfikat. Otóż kapusta powinna ważyć ponad 3 kg, być zwarta i okryta trzema zielonymi liśćmi. Resztki z głąba nie powinny przekroczyć 5% całej masy. Wymogi nie ograniczały się do główek kapusty – dotyczyły wszystkiego, co wiąże się z finalnym produktem, czyli kiszoną kapustą. Flance kapusty również muszą być certyfikowane. Gleba, na której zostaną posadzone,

¹⁷³ <http://powiat.bydgoski.pl/contents/content/256/1919>, dostęp: 20.07.2015. Na stronie tej zamieszczono program seminarium, w pracy omówione zostaną tylko istotne dla niej fragmenty wydarzenia.

powinna być co 5 lat badana, a sadzonki – posadzone w ściśle określony sposób. W Alzacji odbywają się święta kapusty. W październiku organizowane są liczne festyny z udziałem turystów. Restauracje serwują wówczas wiele dań z kiszoną kapustą. Według prowadzącego powstanie prężnego kapuścianego przemysłu w Alzacji było możliwe dzięki temu, że producenci stworzyli swoją kulinarną markę. Prelegent chciałby w ten sam sposób wypromować nizinną jagnięcinę.

Wykład na temat produktów wpisywanych na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wygłosiła przedstawicielka ODR w Minikowie. Przedstawiła ona wszystkie produkty z obszaru obsługiwanego przez ośrodek, które zostały już wpisane lub oczekują na wpis. Zauważyła, że głównym problemem są późniejsze losy wyróżnionych produktów: *Obserwujemy, że z nimi nic się nie dzieje. Często wpisanie ich na listę jest celem finalnym producenta, a szkoda.*

Szczegóły procesu rejestracji produktów do unijnego systemu certyfikacji przedstawiła pracownica Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na początku wyjaśniła, iż wnioski o rejestrację mogą składać tylko grupy producentów; jeśli produkt wytwarza rodzina, nie jest on regionalny. We wniosku powinna znaleźć się specyfikacja produktu, czyli opis procesu jego tworzenia. Prelegentka zwróciła uwagę, iż specyfikacja nie powinna być zbyt drobiazgowa – w ten sposób można narzucić sobie za duże wymagania, którym trudno będzie sprostać podczas produkcji: *Polecam, aby producenci pisali specyfikację tak, żeby zostawić sobie nieco swobody.* Pozwoli to uniknąć problemów podczas kontroli. Nie odbywają się one co roku, ale część producentów z własnej woli poddaje się kontroli z taką częstotliwością, aby móc przedstawić kontrahentom dowód na spełnianie wymogów narzuconych przez certyfikat. Obecnie czas rejestracji produktu skrócił się do ok. 3 lat. Posiadanie certyfikatu pozwala ubiegać się o dodatkowe środki finansowe na promocję z Unii Europejskiej.

Doświadczeniami związanymi z ubieganiem się o unijny certyfikat dla produktu podzieliła się przedstawicielka Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Nowym Tomyślu. Opowiedziała ona o procesie rejestracji smażonego sera wielkopolskiego, który uzyskał certyfikat Chronione Oznaczenie Geograficzne. Wykład rozpoczął się od wyjaśnienia, dlaczego zarząd spółdzielni postanowił uzyskać taki certyfikat dla swojego sera. Otóż stało się to *po tym, jak przyszedł do mnie producent tłuszczu palmowego, mówiąc, że konkurencja już go kupiła. „Po co pani używa tego masła?” – usłyszałam. Wtedy stwierdziłam, że żartów już nie ma, czas składać wniosek.* Rejestracja wielkopol-

skiego sera trwała 5 lat, ponieważ trudno było odnaleźć przekaz historyczny na potwierdzenie nazwy „wielkopolski ser smażony”. Udało się to dzięki pracownikom Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, którzy odnaleźli przepis na ser tak nazwany w książce z 1830 roku. Według przedstawicielki spółdzielni w ten sposób można znaleźć historyczne uzasadnienie dla wielu produktów tradycyjnych: *Przed wojną dużo książek wychodziło. Jak dobrze państwo poszukacie, to znajdziecie podkład pod swoje produkty*. Swój wykład prelegentka zakończyła oceną opłacalności starań o unijny certyfikat: *Jak uzyskaliśmy ten certyfikat, to dyskusja się skończyła, tylko my znaleźliśmy się w sieciach, nieuczciwa konkurencja znikła*.

Seminarium było cennym źródłem informacji dla producentów ubiegających się o unijny certyfikat, jednak stanowili oni znaczącą mniejszość zaproszonych gości. Przeważali „domowi wytwórcy żywności”, sprzedający ją stałym odbiorcom i podczas lokalnych festynów. Dla nich unijne certyfikaty nie są szansą (ludzie ci nie mają możliwości ich zdobycia), lecz jedynie zagrożeniem. W konfrontacji z grupami producenckimi, za którymi stoi potężna kampania promocyjna (np. „Trzy znaki smaku”¹⁷⁴), domowi wytwórcy są skazani na marginalizację lub wypadnięcie z rynku.

Działania ODR i Urzędu Marszałkowskiego są pod tym względem spójne, gdyż obie instytucje dążą do umożliwienia mieszkańcom wsi znalezienia dodatkowego źródła dochodów. Dlatego zaangażowały się w odszukiwanie tradycyjnego i lokalnego jedzenia. Na stronie WWW Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego ten cel działalności został ujęty w zdaniu: „Odtwarzanie, ale tym samym kreowanie nowych wzorców charakterystycznych dla kultury obszarów wiejskich, staje się sposobem na życie oraz formą utrzymania się i zarabiania”¹⁷⁵. Podobnie sformułował swoje zamierzenia ODR na własnej stronie internetowej: „Naszym najważniejszym celem jest świadczenie kompleksowych usług dających naszym klientom wiedzę i umiejętności wytwarzania oraz wprowadzania na rynek atrakcyjnych produktów, w tym cieszących się stałym zainteresowaniem produktów regionalnych, tradycyjnych i lokalnych”¹⁷⁶. Wydaje się jednak, że instytucje te nie są zainteresowane domowymi wytwórcami – swoją ofertę kierują głównie do grup producenckich i restauratorów;

¹⁷⁴ W lutym 2013 roku rozpoczęła się trzyletnia kampania promocyjna pn. „Trzy znaki smaku”, prowadzona przez Agencję Rynku Rolnego oraz Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Celem akcji jest promowanie żywności certyfikowanej trzema oznaczeniami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Są to: Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS). Zob. <http://www.trzyznakismaku.pl>, dostęp: 22.07.2015.

¹⁷⁵ <http://www.nasze.kujawsko-pomorskie.pl/Etnografia.html>, dostęp: 3.09.2012.

¹⁷⁶ <http://www.dziedzictwo.kpodr.pl>, dostęp: 3.09.2012.

tylko jeśli ich nie ma, lukę wypełniają wiejskie gospodynie i kulinarni pasjonaci ze swoimi wyrobami¹⁷⁷. Urząd i ODR chcą przymusić mieszkańców wsi do sformalizowanej działalności gospodarczej bądź ulokować ich wśród dostawców produktów dla grup producenckich. Wsparcie instytucjonalne skierowane jest bowiem do rodzącego się „przemysłu produktu regionalnego i tradycyjnego”, nie zaś do domowych wytwórców żywności.

Kolejną instytucją, która zaangażowała się w ostatnich latach w promowanie lokalnych tradycji kulinarnych, jest LGD „Trzy Doliny”. Grupa działa na zasadzie stowarzyszenia i zajmuje się przede wszystkim pośrednictwem w udzielaniu dotacji z funduszy Unii Europejskiej między starającymi się o nie beneficjentami a Urzędem Marszałkowskim. Stowarzyszenie funkcjonuje na obszarze powiatu bydgoskiego. Urząd Marszałkowski, powiat bydgoski i gminy wchodzące w skład LGD współfinansują utrzymanie struktur etatowych tej instytucji. Członkami stowarzyszenia są głównie urzędnicy gmin.

Do 2014 roku udział LGD w promowaniu lokalnych kulinariów był bardzo skromny. Sprowadzał się do stworzenia na stronie internetowej zakładki „Produkty lokalne” i zamieszczenia tam pięciu produktów pochodzących z dwóch gospodarstw agroturystycznych zlokalizowanych w sąsiedztwie siedziby LDG „Trzy Doliny”¹⁷⁸ oraz przyłączenia się do organizacji festynów „Święto chleba” i „Święto śliwki”. Podczas rozmowy z etatowym pracownikiem tej instytucji w 2012 roku ustalono, że podczas jednego z regulaminowych zebrań członków LGD żaden z uczestników nie potrafił wymienić choćby jednej regionalnej potrawy. W roku 2014 – za sprawą projektu pn. „Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny” – kulinaria znalazły się w centrum zainteresowania stowarzyszenia. Projekt realizowano we współpracy z LGD „Barcja” z siedzibą w Kętrzynie. Pomysłodawcą projektu była dyrektor LGD „Trzy Doliny”. W trakcie wywiadu z pracownicą tego stowarzyszenia ustalono, iż współpraca

¹⁷⁷ Potwierdzają to opinie ludzi, którzy uczestniczą w warsztatach i festynach z tradycyjną żywnością, a nie prowadzą firm.

Podczas warsztatów z gęsiny organizowanych przez ODR w Minikowie osoby hodujące i sprzedające przetwory z tego mięsa skarżyły się kierownik Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej, że w swej działalności napotykają sporo utrudnień ze względu na przepisy, którym trudno sprostać. Kierownik uważała, że osoby te powinny założyć firmy, porozumieć się – wówczas łatwiej będzie im pomagać.

Kolejnego przykładu dostarczyły wspomnienia osoby uczestniczącej od wielu lat w imprezach związanych z akcją „Czas na gęsinę”: otóż na początku w akcji brały udział głównie wiejskie gospodynie, teraz będące w mniejszości – choćby w stosunku do liczby restauratorów.

Przejmowanie Festiwalu Smaku w Grucznie przez komercyjne firmy jest częstym zarzutem wobec organizatorów imprezy, formułowanym przez „domowych wytwórców żywności”.

¹⁷⁸ <http://www.trzydoliny.eu/index.php/lokalni-wytworcy/produkty-lokalne>, dostęp: 3.09.2012.

dwóch lokalnych grup działania podyktowana była względami finansowymi. Niemniej podczas poszukiwań instytucjonalnego partnera do projektu starano się znaleźć stowarzyszenie, które ma już doświadczenie w realizacji przedsięwzięć kulinarnych. Województwem z dobrze rozwiniętą siecią dziedzictwa kulinarnego okazało się warmińsko-mazurskie, tam więc szukano LGD zainteresowanej współpracą i dysponującej środkami finansowymi.

Założenia projektu zostały określone w zaproszeniu do niego, skierowanym do osób i firm, zamieszczonym na stronie internetowej powstałej specjalnie na potrzeby przedsięwzięcia: „Lokalna Grupa Działania »Trzy Doliny« zaprasza do udziału w projekcie, który ma zidentyfikować i ujawnić produkty lokalne Kujaw i Krajny. Wasz produkt ma szansę zostać wpisany na Listę Produktu Tradycyjnego województwa kujawsko-pomorskiego, zaistnieć, zyskać bezpłatną promocję i być komercjalizowany właśnie dzięki temu projektowi”¹⁷⁹.

W ramach projektu przewidziano warsztaty, podczas których dla każdego LGD wybrano po 15 lokalnych produktów. Następnie wytypowano spośród nich te przewidziane do wpisania na Listę Produktów Tradycyjnych. Promocję planowano prowadzić podczas festynu w warmińskim Reszlu i w Przysieku, na Kujawsko-Pomorskim Festiwalu Gęsiny. Dodatkowo do rozpropagowania wiedzy o regionalnych produktach wykorzystano grę terenową – geocaching¹⁸⁰.

Uczestniczono w warsztatach mających służyć wyłonieniu lokalnych produktów dla obszaru działalności LGD „Trzy Doliny”. Spotkanie prowadził ekspert kulinarny, który omawiając lokalną kuchnię, powołał się na dwie publikacje: *Kuchnię z rodowodem Grażyny Szelańskiej* i *Tradycyjną kuchnię pomorsko-wielkopolską* Zbigniewa Przybyłaka. Po wystąpieniu eksperta zebrani proponowali produkty, które chcieliby przygotować. W dwóch przypadkach ekspert zdecydował za osoby uczestniczące w projekcie, jakie lokalne specjalności będą gotować. Tak oto czerninę (taka, jaką robiła mama osoby ją proponującej) po namowie eksperta zastąpiły żeberka z powidłami strzeleckimi; powodem zmiany była obecność czerniny na Liście Produktów Tradycyjnych. W drugim przypadku uczestnik nie wiedział, co mógłby ugotować, a ekspert zaproponował szmurowaną kapustę; argumentem przemawiającym za tym wyborem była obecność stosownego przepisu w książce Grażyny Szelańskiej. Pozostałe osoby pro-

¹⁷⁹ <http://lokalnyskarb.pl/item/8-zapraszamy-do-udzia%C5%82u-w-projekcie>, dostęp: 22.07.2015.

¹⁸⁰ Zasady gry zamieszczono na stronie internetowej <http://www.geocaching.pl/geocaching.php>, dostęp: 23.07.2015.

ponowały produkty, które już wcześniej sprzedawały na festynach lub którymi częstowały gości w swoich gospodarstwach agroturystycznych.

Większą liczbę lokalnych specjałów promowała gra terenowa – geocaching. Na obszarze dwóch współpracujących LGD powstały niezależne „pętle smaku”. Pętle składały się ze skrytek zlokalizowanych przy gospodarstwach, firmach i restauracjach, gdzie powstają lokalne produkty. Gra polegała na odszukiwaniu skrzynek zawierających informacje o lokalnym produkcie za pomocą odbiornika GPS. W gminie Sienko znalazły się dwie skrytki: przy gospodarstwie, gdzie można się napić ziołowej herbaty, i przy siedzibie Grupy Producentów Owoców.

Reportaż z warsztatów i festynów, które odbywały się w ramach projektu, oraz przepisy na 30 wytypowanych lokalnych produktów zawarto w albumowej książce *Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny*¹⁸¹. Informacje o efektach działań związanych z przedsięwzięciem zamieszczono na stronie internetowej. Oprócz danych liczbowych dotyczących uczestnictwa w poszczególnych imprezach znalazła się tam informacja o wpływie projektu na wzrost wiedzy o regionalnej kuchni wśród mieszkańców terenów, na których działają LGD „Trzy Doliny” i LGD „Barcja”: „Wzrost o min. 5% liczby osób, u których zwiększy się świadomość na temat produktu lokalnego oraz dziedzictwa kulinarnego Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny”¹⁸².

Na przełomie 2014 i 2015 roku ochroną dziedzictwa kulinarnego zajęło się również Starostwo Powiatowe w Bydgoszczy, które przy wsparciu funduszy europejskich wydało książkę *Swojskie specjały powiatu bydgoskiego*¹⁸³. Na publikację złożyły się przepisy i zdjęcia przesłane do starostwa przez gospodynie. We wstępie zawarto informację o rodzaju zamieszczonych receptur, ale też wyjaśniono, jakiemu celowi służyć ma książka:

Tradycje kulinarne to ważny element dziedzictwa kulturowego powiatu bydgoskiego. Przepisy regionalnych potraw, przekazywane z pokolenia na pokolenie, pozwalają na kultywowanie tradycji kulinarnych regionu i zachowanie najcenniejszych smaków mijających dekad.

Mając świadomość, że dziedzictwo kulinarne odgrywa w obecnych czasach ważną rolę w promocji regionu, gdyż oferuje regionalną żywność, która swoim smakiem i unikalnością przyciąga smakoszy z wielu zakątków świata, zapraszam na niezwykłą ucztę dla oczu i podniebienia z nadzieją, iż niniejsza publikacja będzie nie tylko inspiracją do odkrywania

¹⁸¹ I. Chudzyńska, *Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny*, Sienko 2014.

¹⁸² <http://lokalnyskarb.pl/o-projekcie>, dostęp: 23.07.2015.

¹⁸³ *Swojskie specjały powiatu bydgoskiego*, dz. cyt.

smaków naszych przodków, ale także przyczyni się do zachowania i upowszechnienia dziedzictwa kulinarnego powiatu bydgoskiego¹⁸⁴.

Analiza zawartości książki przekonuje, że jest ona raczej obrazem kulinarnej współczesności powiatu bydgoskiego niż spisem potraw przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Dowodzą tego przepisy na ananasową zupę z fantazją, cannelloni z boćwiną, carpaccio z tuńczyka, ciasta 3-bit, raffaello, snikers, Filadelfia, kotlety z ciecior-ki w sezamie, pieczonego bakłażana, pulpety po azjatycku, sałatkę na zupkach chińskich, sałatkę z curry, soczyste mango z bananem, tartę ze szpinakiem, udka pieczone w ketchupie czy zupę brokułową. Mniej receptur odwołuje się do czasów minionych. Do dawnych potraw proponowanych w publikacji należą: amoniaczki, chleb wiejski, czernina, golonka zapiekana w kapuście, kukła na kapuście, konfitura wiśniowa, kawa żołędziówka, makowiec, miodownik, okrasa z gęsi, tatar wołowy, pierogi babci Kazi, pierogi z kapustą i grzybami oraz szałaputy. Tylko część z nich – czernina, golonka zapiekana w kapuście, makowiec, tatar wołowy, pierogi z kapustą i grzybami – to potrawy współcześnie serwowane¹⁸⁵. Pozostałe są daniami szczególnymi, przygotowywanymi z okazji festynów i często odtwarzanymi na podstawie wspomnień (lub dzięki zasobom internetowym). To potrawy z dzieciństwa rodziców, a niekiedy nawet dziadków osób je przygotowujących. Ze wspomnień wydobyto m.in. kukłę na kapuście, czyli lalkę zrobioną z resztek ciasta chlebowego. Podobno zachowana była ciągłość przyrządzania szałaputów – gołąbków z nadzieniem z kaszy i surowych ziemniaków¹⁸⁶.

Kuchnię powiatu bydgoskiego miała podsumowywać okładka książki, przedstawiająca grillowane filety z piersi kurczaka z rukolą w tle. Wątpliwe, by właśnie tak wyglądało najbardziej reprezentatywne danie przodków mieszkańców powiatu bydgoskiego, robione według receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Za to z pewnością jest to potrawa bardzo swojska i współczesna.

Zaangażowanie instytucji w ochronę dziedzictwa kulinarnego jest ogromne. Jedzenie tradycyjne, regionalne (choćby tylko z nazwy) gości na festynach jest tematem publikacji, seminariów i warsztatów. Wszystkie instytucje działające na terenie gminy Sicienko biorą udział w pielęgnowaniu tej tradycji, są to jednak działania słabo skoor-

¹⁸⁴ Tamże, s. 3.

¹⁸⁵ W rozdziale na temat współczesnej kuchni potwierdzono ich obecność w dzisiejszym jadłospisie.

¹⁸⁶ Na podstawie rozmów z autorkami przepisów ustalono, że kukłę gospodyni zrekonstruowała na podstawie wspomnień dziadka swojego męża, a szałaputy to kulinarne nawiązanie do kresowego pochodzenia. Respondentka twierdziła, że w jej wsi wszyscy pochodzą spod Lwowa, dlatego zawsze gdy organizowali we wsi biesiadną imprezę, gospodynie przygotowywały szałaputy. Przygotowywanie ich wymaga czasu, stąd panie robiły je wspólnie. Podobno starsze pokolenie kobiet wspominało wówczas dawne czasy.

dynowane, nawet gdy instytucje ze sobą współpracują. Kolejne warsztaty kulinarne i książki promują różne produkty, więc wśród uczestników szkoleń i czytelników nie utrwała się jeden, wspólny obraz regionalnej kuchni. Najkonsekwentniej lansuje się gęsinę – najbardziej rozpoznawalny produkt regionalny badanego obszaru. Tej pieczolowicie budowanej „kulinarniej wizytówce” województwa kujawsko-pomorskiego może jednak zagrozić slowfoodowa akcja „Gęsina na św. Marcina”. Organizacja Slow Food¹⁸⁷ od siedmiu lat wspiera to przedsięwzięcie, realizowane we współpracy z restauracjami z całego kraju. Od 6 listopada do 13 grudnia w wybranych lokalach gastronomicznych serwowane są dania z gęsięgo mięsa¹⁸⁸. W efekcie gęsina może stracić regionalny charakter na rzecz ogólnopolskiej tradycji spożywania gęsi w listopadzie.

Lokalną kuchnię propagują programy napisane pod kątem uzyskania unijnych pieniędzy – i właśnie zdobywanie środków jest rzeczywistym celem wielu instytucji. Niekiedy więc najbardziej liczy się nie kulinarna tradycja, lecz sprawność urzędników w pozyskiwaniu dotacji.

3.3. Kto się uczy tradycji?

Edukację z omawianego zakresu prowadzą w głównej mierze instytucje, ponieważ niemal zanikło zjawisko międzypokoleniowego przekazu tradycji kulinarnych¹⁸⁹. Instytucje wybierają nauczycieli i decydują, kogo będą szkolić. Z tego powodu w kursach organizowanych przez urzędy gmin, ODR, Urząd Marszałkowski czy LGD biorą udział różne osoby. Najbardziej otwarty charakter mają takie przedsięwzięcia jak festyn. Im większy medialny rozgłos, tym więcej uczestników. Sprzedawane wówczas produkty, poukładane wśród dekoracji z warzyw, kwiatów i worków jutowych, automatycznie kojarzone są z wiejskością i tradycją. Czasami efekt ten jest wzmacniany przez ludowy ubiór sprzedawcy.

Kiedy festyn ma wyłącznie kulinarny charakter – jak Święto Śliwki czy Kujawsko-Pomorski Festiwal Gęsiny – rodzaj imprezy niejako poświadcza regionalność i tradycyjność sprzedawanego jedzenia. Wynika to z kampanii reklamowej dotyczącej wy-

¹⁸⁷ Międzynarodowa organizacja Slow Food powstała w 1986 roku we Włoszech. Zajmuje się ochroną i wspieraniem niewielkich, regionalnych producentów żywności. W Polsce działa od 4 grudnia 2002 roku. Zob. <http://www.slowfood.pl/index.php?s=str-cotojest>, dostęp: 26.08.2016.

¹⁸⁸ <http://www.gesina.pl/aktualnosci/40>, dostęp: 26.08.2016.

¹⁸⁹ J. Straczuk, *Cmentarz i stół...*, dz. cyt., s. 216–222.

darzenia. „Wspólnie przywróćmy smaczną polską tradycję!”¹⁹⁰ – w ten sposób Urząd Marszałkowski zachęca do uczestnictwa w festiwalu gęsiny. Wydaje się naturalne, że skoro chodzi o „smaczną polską tradycję”, w trakcie imprezy rozpowszechniana będzie żywność tradycyjna. Niekiedy już w zapowiedzi imprezy zawiera się bezpośrednia informacja o oferowanych tradycyjnych produktach: „Mieszkańcy wsi corocznie organizują jarmark produktów tradycyjnych pod hasłem »Święto Śliwki«, które jest licznie odwiedzane przez mieszkańców woj. kujawsko-pomorskiego, ale także przez turystów z całej Polski i również z zagranicy”¹⁹¹.

Święto Śliwki i Festiwal Gęsiny to przedsięwzięcia skoncentrowane na jednym przewodnim produkcie kulinarnym. W pierwszym przypadku jest to śliwka, a dokładniej powidła śliwkowe, w drugim – gęsie mięso. W typologii festynów Waldemara Kuligowskiego¹⁹² imprezy te znalazłyby się wśród festynów tematycznych. Kulinaryny powód organizacji festynu nie eliminuje innych atrakcji, takich jak dmuchany plac zabaw dla dzieci, targ staroci, występ zespołu ludowego czy pokaz ułanów. Festyny te mające *stricte* ludyczny charakter i wykorzystywane są przez lokalnych polityków jako narzędzia autopromocji¹⁹³. Zjawisko uprawiania polityki poprzez festiwale zostało już opisane przez niemieckich socjologów Hartmuta Häussermanna i Waltera Siebela. Zwrócili oni uwagę na duże przedsięwzięcia o charakterze kulturalnym lub sportowym mające na celu wyzwolenie impulsu, dzięki któremu duże miasta przeżywające okres stagnacji gospodarczej ponownie zaczynają się rozwijać. Ten sposób ożywiania gospodarki jest według niemieckich badaczy bardziej typowy dla okresów kryzysu niż dla lat prosperity¹⁹⁴.

Mimo powszechnej dostępności festyny nie stały się dla mieszkańców gminy Siemienko imprezami, na które jadą oni, by robić zakupy czy się bawić. Ceny sprzedawanych towarów i atrakcji dla dzieci są odbierane jako wygórowane, więc niezmiernie

¹⁹⁰ http://www.kujawsko-pomorskie.pl/index.php?option=com_content&task=view&id=13554&Itemid=, dostęp: 3.09.2012.

¹⁹¹ <http://swietosliwki.pl/multimedia.html>, dostęp: 24.07.2015.

¹⁹² W. Kuligowski, *Festiwalizacja prowincji. Małe miasta wobec wielkich trendów*, [w:] E. Nowina-Sroczyńska, T. Siemiński (red.), *Małe miasta w czasach płynnej nowoczesności*, Pruszcz Gdański–Bytów 2014, s. 46.

Autor wyodrębnił siedem typów festynów:

- społecznościowe, związane z konkretnym miejscem i społecznością je zamieszkującą;
- rekreacyjne, sportowe;
- świąteczne (mające uścić np. Dzień Matki, początek wakacji);
- tematyczne;
- komemoracyjne (celebrujące rocznice albo święta patronów);
- idei (promujące ideę lub ruch społeczny);
- edukacyjne.

¹⁹³ Więcej informacji na ten temat zawarto w rozdziale 7 niniejszej dysertacji.

¹⁹⁴ Zob. W. Kuligowski, *Festiwalizacja prowincji...*, dz. cyt., s. 41–42, 48.

trudno spotkać ludzi z badanej gminy na festynach. W trakcie badań nie spotkano osób z Sicienka, które brałyby udział w tych imprezach jako goście. Dwie osoby z gminy sprzedające tam swoje produkty uważają festyny za propozycje dla mieszkańców Bydgoszczy lub Torunia:

Jakby nie przywieźli ludzi autobusami z Torunia, to nie byłoby komu sprzedawać. (opinia osoby sprzedającej wyroby z gęsi na Kujawsko-Pomorskim Festiwalu Gęsiny w Przysieku; kobieta, l. 39, wykształcenie średnie)

Coraz mniej kupuje tuszki [kaczek, gęsi], chcą tylko gotowe: okrasę, pasztet, to schodzi. Wiesz, miastowe nie chcą się narobić. (opinia osoby sprzedającej tuszki kaczek, gęsi, a czasami też przetwory z nich podczas festynów organizowanych w ramach akcji „Czas na gęsinę”; kobieta, l. 38, wykształcenie średnie)

Takie imprezy muszą być blisko Bydgoszczy, bo inaczej nikt nie przyjedzie, nic nie zarobisz. (opinia organizatora festynu kulinarnego; mężczyzna, l. 56, wykształcenie średnie)

Edukowani są zatem mieszkańcy miast, którzy przyjeżdżają na festyny, aby zapoznać się z zdrowym i tradycyjnym jedzeniem. To oni poszukują półgęsków, okras, czerniny i powideł strzeleckich smażonych w kuprowych kotłach. Mieszkańcy wsi wykorzystują imprezy tego typu jako okazję do sprzedania swoich produktów po bardzo atrakcyjnej cenie. Przeprowadzono wywiad z osobą, która od kilku lat oferuje własne wyroby na festiwalu gęsiny i bardzo dobrze ocenia efekt finansowy tego przedsięwzięcia: *Przez te dwa dni naprawdę sporo zarobiłam. Nawet mąż mi powiedział, że za rok sam będzie tarł ziemniaki, skoro można na tym tak zarobić* (kobieta, l. 39, wykształcenie średnie).

Mieszkańcom wsi festyny nie dostarczają wiedzy o dziedzictwie kulinarnym, nie są nim zresztą szczególnie zainteresowani. Interesuje ich jedynie produkt, który można tanio wytworzyć i łatwo sprzedać, aby zarobić dodatkowe pieniądze (najczęściej dorabiają w ten sposób kobiety).

Do ludzi mieszkających na wsi adresowane są natomiast warsztaty kulinarne organizowane przez urzędy gmin, które zapraszają na zajęcia wyłącznie osoby z danej gminy, przede wszystkim panie stowarzyszone w kobiecych organizacjach. Kursy odbywają się zwykle w wiejskich świetlicach. W gminie Sicienka w czasie badań warsztaty kulinarne przeprowadzono tylko raz. Był to cykl siedmiu spotkań na terenie Izby

Tradycji Kulturalnej w Sicienku. Zainteresowanie okazało się niewielkie – do tego stopnia, iż pracownica biblioteki gminnej osobiście zachęcała gości biblioteki do udziału. W zajęciach uczestniczyło średnio 6–8 osób, zawsze były to jedynie kobiety. Prowadzenie warsztatów zaproponowano pani przesiedlonej z Kazachstanu. Uczyła ona gotowania potraw, które uważała za tradycyjne, np. pielmieni. W efekcie szkolenia, które odbyło się jesienią, uczestnicząca w nim respondentka przygotowała na święta Bożego Narodzenia pielmieni z mięsem. Więcej już nie gotowała tej potrawy, gdyż uznała, iż przy dużej rodzinie (trójka dzieci) wymaga ona za dużych nakładów pracy i czasu – trudno przygotować taką ilość, żeby wszyscy mogli się nasycić.

Niekiedy instytucje proponują zorganizowanie warsztatów z tradycyjnej kuchni regionalnej wiejskim stowarzyszeniom kobiecym – zakładając, że dysponują one wiedzą na temat regionalnego, tradycyjnego jedzenia. Podobne przedsięwzięcia są najczęściej uzupełnieniem festynów promujących region. W ten sposób kobiety ze Stowarzyszenia Miłośników Ziemi Krajeńskiej stały się propagatorkami kuchni krajeńskiej i prezentowały ją w 2011 roku podczas festynu w Warszawie.

Warsztaty dla kół gospodyń, osób zainteresowanych produkcją tradycyjnej żywności oraz małych firm z branży spożywczej przygotowuje ODR. Informacje o zajęciach zamieszczane są na stronie internetowej ośrodka, ponadto jego pracownicy osobiście dają o nich znać ludziom, którzy zajmują się wyrobem lokalnych produktów spożywczych bądź prowadzą gospodarstwa agroturystyczne. Efekt edukacyjny warsztatów jest wówczas znikomy, ponieważ uczestnicy znają już omawiane zagadnienia i osoba prowadząca zazwyczaj nie jest dla nich autorytetem. Tę grupę obligują do udziału pracownicy ODR lub urzędnicy gminni. Przykładowo podczas warsztatów z gęsiny, w których uczestniczono, gospodynie rywalizowały między sobą, każda chciała pokazać, że najlepiej umie rozebrać tuskę gęsi. Nie próbowały wzajemnie się uczyć, gdyż już wcześniej ustaliły, która jest specjalistką od czerniny czy okrasy. W efekcie każda zajmowała się swoją potrawą. Udział w warsztatach służył kobietom jedynie do przygotowania produktów na imprezę plenerową organizowaną przez ODR dwa dni później. W trakcie szkolenia spotkano się z opinią, iż restaurator związany z akcją „Gęsina na św. Marcina” nauczył się przerabiać mięso gęsi od uczestniczek, chociaż w mediach biorących udział w akcji przedstawiany był jako ekspert przywracający to mięso na polskie stoły. Odmienny pogląd przedstawiono w publikacji *Odyseja smaku. Kujawy i Pomorze*: we wstępie znalazła się uwaga, iż na początku akcji „Gęsina na św. Marcina”

gospodynie próbowały gotować gęś jak kurczaka typu brojler; dopiero warsztaty kulinarne miały im pomóc w opanowaniu umiejętności obróbki tego mięsa¹⁹⁵.

Zainteresowanie warsztatami kulinarnymi nie jest duże. W rozmowie z osobą, która trudni się zawodowo ich prowadzeniem, ustalono, że uczestniczkami są najczęściej członkinie kół gospodyń. Według rozmówcy nie jest to dobry odbiorca. Rozmówca często spotykał się z opiniami gospodyń, że w domu czeka na nie praca, podczas gdy one muszą uczestniczyć w kolejnych zajęciach. Presja ta wywierana była przez organizatorów, którzy otrzymują zwrot kosztów szkolenia, jeśli udokumentują obecność minimalnej liczby osób określonej w projekcie. Kulinaryny ekspert¹⁹⁶ uważał, że lepiej byłoby skierować podobne działania do kucharzy i restauratorów. Niestety – pomysł nie znalazł uznania wśród wójtów i burmistrzów, czyli inicjatorów szkoleń. Człowiek ten odniósł wrażenie, że lokalni władarze wykorzystują warsztaty kulinarne jako pretekst do zorganizowania wspólnej biesiady z wyborcami, ponieważ spotkanie często kończył posiłek z udziałem uczestników warsztatów i lokalnych VIP-ów¹⁹⁷. Restauratorzy i kucharze, w przeciwieństwie do członkiń kół gospodyń, nie stanowią dużej i jednorodnej grupy mieszkańców.

Niekiedy szkolenia mają charakter wyjazdowy. Wówczas zgłasza się więcej chętnych, traktujących warsztaty jako tanią wycieczkę. Przeprowadzono wywiad z osobą, która brała udział w szkoleniu z produkcji żółtego sera domową metodą, zorganizowanym w Radomiu. Zapytana, czy planuje produkować ser, oświadczyła: *Nie planuję nic w tej dziedzinie robić, bo to trudno o podpuszczkę i dużo mleka potrzeba na taki jeden ser*. Na warsztatach było więcej osób, które nie planowały produkcji sera. Zgłosiły się, gdyż jako domowi wytwórcy lokalnej żywności (nie sera) otrzymały informację o wyjeździe, a darmowa wycieczka do Radomia wydała się im atrakcyjną propozycją. Organizatorzy takich kursów mają świadomość, iż uatrakcyjnienie ich dodatkowymi rozrywkami znacznie zwiększa liczbę uczestników. Z tego powodu warsztaty w ramach projektu „Produkt lokalny skarbem Kujaw, Krajny, Mazur i Warmii”, realizowanego przez LGD „Trzy Doliny” i LGD „Barcja”, dawały możliwość korzystania z krytego basenu i usługi spa. Zorganizowano też pokaz kulinarny z udziałem zawodowych kucharzy, którego finałem była biesiada. Przedsięwzięcie zrealizowano w hotelach o wysokim standardzie. Pomimo tych zachęt niełatwo było skompletować grupę 30 osób.

¹⁹⁵ Z. Konieczny (red.), *Odyseja smaku...*, dz. cyt., s. 15.

¹⁹⁶ W ten sposób określał swoje kompetencje rozmówca.

¹⁹⁷ Więcej informacji o znaczeniu wspólnego jedzenia z ważnymi osobami zawarto w rozdziale 6.

Szkolenia i konferencje na temat tradycyjnego i regionalnego produktu organizowane przez Urząd Marszałkowski, LGD czy ODR za każdym razem gromadzą prawie te same osoby. Większość stanowią kobiety mieszkające na wsi i zarabiające na sprzedaży festynowej swoich produktów spożywczych. Te ostatnie nie zawsze powstają na bazie surowców z własnego gospodarstwa, ponieważ część osób nie ma odpowiednich do tego warunków (np. mieszka na wsi w budynku wielorodzinnym – bloku). Na szkolenia zapraszani są też lokalni producenci żywności, np. przedstawiciele Grupy Producentów Owoców oraz właściciele piekarni, lodziarni i restauracji. Stanowią oni mniejszość, choć omawiane akcje promujące produkt regionalny i tradycyjny mogą być ofertą wyłącznie dla zorganizowanych grup producentów – tylko oni mogą bowiem sprostać wymaganiom niezbędnym do uzyskania unijnych certyfikatów. Pojedynczy producenci mają jedynie możliwość ubiegania się o łatwiejszy do pozyskania znak „Jakość Tradycja”, przyznawany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Atrakcyjnymi propozycjami dla gospodyń wiejskich są natomiast wpisy na Listę Produktów Tradycyjnych bądź udział w konkursach, takich jak Nasze Kulinarne Dziedzictwo czy Smak Roku, konkurs organizowany przez Festiwal Smaku w Grucznie. Uzyskanie wpisu na listę i zwycięstwa w konkursach kulinarnych to najlepsza forma promocji produktów, co jednak rzadko aktywizuje kobiety do zakładania własnych firm i dalszego rozwijania działalności. Sprzedaż żywności często jest dla gospodyń tylko dodatkowym, sezonowym zajęciem. Wynika to z wieku kobiet: większość z nich ma powyżej 50 lat i nie jest zainteresowana wprowadzaniem zmian do codziennego życia. Z kolei młodsze panie obawiają się trudności związanych z założeniem i prowadzeniem firmy.

Festynowa działalność nie niesie ze sobą żadnego ryzyka finansowego, jest dobrym źródłem dodatkowego dochodu, w każdej chwili można ją zawiesić bądź przerwać, a przy tym dostarcza turystycznych doznań podczas szkoleń i warsztatów organizowanych przez instytucje. Ponadto aktywność ta ma dla dużej części kobiet walory towarzyskie. Często prowadzą ją osoby nieaktywne zawodowo, dla których jest to szansa na nawiązywanie nowych znajomości. W okresach zintensyfikowanych prac w gospodarstwie rolnym (żniwa, wykopki) gospodynie mogą bez uszczerbku dla swojej działalności zaprzestawać wyrobu produktów. Dlatego aktywność kobiet zajmujących się domowym wytwarzaniem jedzenia rzadko przeradza się w sformalizowaną produkcję lokalnej, tradycyjnej żywności.

3.4. Efekty nauki

Jeszcze pokolenie osób urodzonych w latach 70. XX wieku, zamieszkujące wsie, umiejętność przygotowywania posiłków (bardzo długo cechującą niemal wyłącznie kobiety), nabywało w domu. Kobiety gromadziły się w kuchni i niejako przy okazji partycypowania w pracach domowych uczyły się od najmłodszych lat gotowania. Czas na to poświęcony był odpowiednio długi, a zbiór potraw do opanowania – nieprzesadnie rozbudowany. Kulinarna sprawność nie sprowadzała się tylko do przygotowywania smacznych posiłków. Ogromne znaczenie miało też pełne wykorzystanie dostępnych produktów, a czas niezbędny do zrealizowania tego zamierzenia nie odgrywał istotnej roli. Duże zmiany w sposobie gotowania zaszły wówczas, gdy żywność przestała być towarem trudno osiągalnym. Młode gospodynie zaniechały uczenia się gotowania od mam i babć. Przygotowanie dawnych potraw wymagało czasu i pracy, a ich smak i wgląd bardzo często nie rekompensowały wysiłku – zwłaszcza że to, co dawniej uznawano za smaczne, nie zawsze jest tak samo oceniane obecnie. Ponadto z nowoczesnym gotowaniem wiąże się zerwanie z dawnym, tradycyjnym, chłopskim stylem życia¹⁹⁸. Nowy styl usunął przygotowywanie posiłków z centralnej pozycji w planie kobiecych domowych zajęć. Pracujące panie nie mają już dużo czasu na to, by uczyć gotowania swoje dzieci. Zmieniły się też oczekiwania względem dziewcząt. Obecnie wysokie wyniki w szkole są premiowane wyżej niż umiejętności związane z prowadzeniem gospodarstwa domowego.

Pozostało zatem przywracanie dawnych potraw do współczesnego jadłospisu za sprawą festynów, warsztatów i publikacji. Jednak działania te nie odwracają biegu kulinarnej historii. Zarówno instytucje wskrzeszające kulinarną tradycję, jak i wykonawcy tradycyjnych dań wiedzą, że ten typ produktu adresowany jest głównie do okazjonalnego nabywcy, którym może być turysta, entuzjasta zdrowej żywności lub przedstawiciel coraz liczniejszej grupy wielbicieli gotowania czy smakoszy. Potrawy dawne stały się egzotycznym urozmaicheniem stołu codziennego bądź pamiątką z podróży¹⁹⁹.

Uczenie instytucjonalne kreuje kuchnię regionalną, którą tworzy zlepek receptur wydobytych z przeszłości. Dobór jest przypadkowy, potrawa regionalna bowiem nie musi być smaczna ani powszechnie znana na obszarze, do którego zostaje przypisana. W związku z powyższym powrót dawnych dań do codziennego menu jest bardzo rzad-

¹⁹⁸ J. Straczuk, *Cmentarz i stół...*, dz. cyt., s. 216–223.

¹⁹⁹ K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach...*, dz. cyt., s. 282.

ki. Niezwykłość potraw nie zapewnia trwałego zainteresowania nimi – dopiero smak, który odpowiada konsumentom, i szybkość przygotowania mogą zadecydować o ponownym upowszechnieniu. W badanej gminie zaobserwowano tylko jeden przypadek tego typu: powrót do sporządzania w domu okrasz gęsiną na własne potrzeby. Ustalono, iż było to rezultatem akcji „Gęsiną na św. Marcina”, prowadzonej od kilku lat na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. Medialna kampania nawołująca do jedzenia tradycyjnej, smacznej i zdrowej gęsiny sprawiła, iż małżeństwo rolników postanowiło wrócić do potrawy znanej z dzieciństwa. Okrasę przygotowuje się bardzo szybko – wystarczy zmielić mięso i je doprawić. Jeśli zatem smak odpowiada spożywającemu, danie doskonale wpisuje się w oczekiwania współczesnego konsumenta: jest łatwe do przygotowania, mało czasochłonne oraz (zgodnie z medialną kampanią) tradycyjne, lokalne i zdrowe. Nie oznacza to jednak, iż dzięki kampanii nastąpi trwały nawrót do spożywania okrasz gęsiną – nawet w przypadku wspomnianej rodziny.

Reklama prowadzona przez środki masowego przekazu sprawia natomiast, że wśród konsumentów utrwała się przekonanie o tym, iż żywność tradycyjna i lokalna jest lepsza i zdrowsza, stąd (mimo wysokiej ceny) łatwiej znajduje ona nabywców. Nie bez znaczenia dla kupujących są certyfikaty potwierdzające lokalność czy tradycyjność produktu²⁰⁰. Stanowią one gwarancję prawdziwej lokalności i tradycyjności, za którą ręką instytucje.

Instytucjonalne uczenie tradycji kulinarnych nie powoduje masowego powrotu dawnych produktów i potraw na codzienne stoły. Edukacja ukierunkowana na wspieranie rozwoju biznesu związanego z regionalną i tradycyjną żywnością w efekcie kreuje tradycję kulinarną na sprzedaż – słabo rozpoznawalną w społeczności, która ją rzekomo kultywuje. Produkty i dania tradycyjne czy regionalne coraz rzadziej są przygotowywane w domach; częściej kupuje się je w gotowej postaci na festynach bądź w sklepach.

Choć w badanej gminie obserwowany jest wzrost świadomości tego, że gęsiną stanowi fundament kulinarnego dziedzictwa regionu, niewiele osób zajmuje się hodowlą gęsi, a jeszcze mniej hoduje je w celu ich spożycia. Umiejętność przerobu mięsa okazuje się na tyle unikatowa, że na potrzeby jarmarku organizowanego z żywnością lokalną i tradycyjną we wsi Kruszyn zaprasza się osobę z sąsiedniej gminy, od wielu lat trudniącą

²⁰⁰ Ciągły wzrost popytu na certyfikowaną żywność potwierdzają dane ekonomiczne i deklaracje producentów tej żywności. „Przez pierwsze trzy lata od momentu wpisania kielbasy lisieckiej na listę produktów chronionych przez Unię nasza sprzedaż rosła w tempie dwucyfrowym. Obecnie jest to ok. 5 proc. To pozwala nam produkować już ponad 200 ton rocznie” – wyjaśnia Władysław Wolarek, właściciel firmy Wyrób Wędlin Tradycyjnych „Wolarek”. Zob. P. Otto, *Regionalny biznes się rozpęda*, „Gazeta Prawna”, nr 80 (3973), 27.04.2015, s. 15.

się wyrobem przetworów z gęsiny: gęziej szyi, pasztetu gęsiego, okrasy i półgęsków²⁰¹. W gminie Sicienko gęsi hoduje się przede wszystkim pod kątem sprzedaży tuszek.

Na badanym obszarze nie ma producenta certyfikowanej żywności. Produkty tradycyjne i lokalne sprzedawane są wyłącznie przez domowych wytwórców, głównie gospodynie wiejskie. Jakość i smak tej żywności są bardzo różnorodne, zależą bowiem od umiejętności poszczególnych kobiet, stosowanych receptur, a także wrażliwości zmysłu smaku (gospodynie zwyczajowo doprawiają potrawy zgodnie z własnym gustem). Tę różnorodność zlikwiduje masowe wprowadzenie na rynek certyfikowanej żywności, będące celem instytucjonalnych reaktywatorów tradycji kulinarnej. Produkcja żywności zostanie wtłoczona w ramy ściśle ustalonych specyfikacji. Dotychczas proces ten postępował mozolnie, ale dopóki będą pieniądze na jego finansowanie, dopóty będzie trwał. Wydaje się zatem, że możliwość zarabiania na tradycji jest głównym i nierzadko jedynym powodem jej kultywowania.

²⁰¹ Osoba ta jest jedną z niewielu w województwie kujawsko-pomorskim, które potrafią przerabiać gęsie mięso. Dlatego w czasie „gęsiego święta” często otrzymuje zlecenie na przygotowanie koszy z tradycyjnymi produktami dla VIP-ów.

4. ŚWIĘTA W GMINIE SICIENKO

4.1. Metody badawcze

Informacje na temat świątecznego pożywienia zebrano za pomocą różnych metod stosowanych w naukach społecznych. Przeprowadzono dwie ankiety: pierwsza dotyczyła wyłącznie dań serwowanych z okazji Wielkanocy, a druga zawierała szerszą gamę pytań, wśród których jedno wiązało się z Bożym Narodzeniem i miało wyłonić potrawę, bez której respondenci nie wyobrażają sobie świątecznego posiłku. Ankieta poświęcona Wielkanocy zawierała 9 pytań, w tym 4 odnoszące się do danych osobowych osoby badanej. Ponadto jedno z pytań odnosiło się do przeszłości: respondent miał odpowiedzieć, czy istnieje potrawa (bądź potrawy), którą pamięta z dzieciństwa, a która obecnie nie wchodzi w skład świątecznego posiłku. W obu przypadkach zebrano 54 wypełnione ankiety.

Uzupełnienie wiedzy pozyskanej za pomocą ankiet stanowiły wywiady swobodne. Podczas badań przeprowadzono 20 takich wywiadów. Dotyczyły one stołu codziennego, klasowej wigilii, asortymentu zakupów świątecznych i przepisów występujących w konkursach organizowanych w okresie świątecznym przez Gminny Ośrodek Kultury w Sicienku. Dodatkowym źródłem informacji o tradycyjnym świątecznym pożywieniu była obserwacja uczestnicząca, w ramach której uczestniczono w spotkaniach wigilijnych Stowarzyszenia Miłośników Sicienka w latach 2013–2014. Część informacji uzyskano w wyniku badań jakościowych, obejmujących świąteczne menu szkolnych stołówek, oraz informacji zamieszczonych w lokalnej prasie (np. w „Gazecie Regionalnej Powiat”) w latach 2012–2014.

Badania ankietowe miały ocenić rzeczywistość taką, jaka jest w danym momencie. Natomiast poprzez obserwację, wywiady i badania jakościowe starano się uchwycić proces zachodzących zmian. Przedmiotem badań była bowiem nie tylko rzeczywistość zastana, lecz także rzeczywistość tworzona w wyobrażeniach ludzi. Taki przedmiot badań wymusza pozyskiwanie informacji przy użyciu jak najbardziej zróżnicowanych metod²⁰². Zebrany w ten sposób materiał badawczy miał umożliwić dostrzeżenie ewen-

²⁰² J. Straczk, *Od praktyki do teorii i z powrotem*, [w:] *Teren w antropologii. Praktyka badawcza we współczesnej antropologii kulturowej*, Poznań 2013, s. 270–272.

tualnych zmian rodzajów potraw przygotowywanych na święta, jak również zrozumienie powodów ich powstania.

4.2. Obraz świątecznego pokarmu utrwalony w lokalnych publikacjach

Codzienną ludzką egzystencję przerywają okresy świąt. Współcześnie święta bywają utożsamiane z czasem wolnym. Świąteczny czas narzuca jednak swój specyficzny, uniwersalny charakter. Dostrzegł to francuski antropolog i filozof Roger Caillois w zaproponowanej przez siebie „teorii święta”. Choć owa teoria dotyczyć miała przede wszystkim społeczeństw plemiennych, według autora jej elementy obecne są w kulturze współczesnej. Caillois definiował święto jako czas zbiorowej euforii i uniesienia, co pozwalało społeczeństwu się oczyścić i odnowić. W tym czasie „normalne” reguły ulegały zawieszeniu, a codzienny porządek – zachwianiu, gdyż świętowanie zawsze wiązało się ze zbiorowym tańcem, śpiewem, nadmiernym jedzeniem i piciem. We współczesnej kulturze – zdaniem francuskiego badacza – ten model święta nie realizuje się w pełni, a najbliższą mu formą są wakacje²⁰³.

W Polsce świętowanie silnie wiąże się ze świętami religijnymi (Boże Narodzenie, Wielkanoc, Wszystkich Świętych), które spędza się z rodziną i znajomymi; stanowią one okazję do wspólnego biesiadowania²⁰⁴ i są prawie obligatoryjne, w przeciwieństwie do wakacji. Nie oznacza to, że świętowanie nie podlega zmianom. Rodzaj owych zmian może nawet zdecydować o tym, na ile święta pozostaną świętami. Socjolog kultury Kazimierz Żygulski zauważył, że:

Dopiero wtedy, gdy sens święta przestanie być czytelny lub akceptowany, gdy zakwestionowana zostanie wartość, której ma ono służyć, gdy obrzęd zostanie uznany za niepotrzebny konwenans lub wewnętrznie obcą uczestnikom, narzuconą przez tradycję lub współczesność formułę, zabawa i uczestnictwo w niej zdają się usprawiedliwiać świętowanie. Święto zmienia się w festyn lub festiwal, w którym może brać udział każdy, choćby turysta, z drugiego końca świata, zupełnie obcy w środowisku, właśnie by się zabawić, rozerwać, spędzić mile i ciekawie wolny czas. Bawić się bowiem można i z obcym, świętować – tylko ze swoimi²⁰⁵.

Do najważniejszych polskich świąt religijnych należą Boże Narodzenie i Wielkanoc. Badania przeprowadzone w latach 2015–2016 przez Fundację Centrum Badania Opinii Społecznej (CBOS) zdają się wskazywać, iż obydwie te święta nadal zachowują

²⁰³ R. Caillois, *Żywioł i ład*, tłum. A. Tatarkiewicz, Warszawa 1973, s. 121–159.

²⁰⁴ Zob. J. Baniak, *Desakralizacja kultu religijnego i świąt religijnych w Polsce*, Kraków 2007, *passim*. To, iż święta religijne są okazją do świętowania, nie musi oznaczać, że świętowanie ma charakter religijny.

²⁰⁵ K. Żygulski, *Święto i kultura*, Warszawa 1981, s. 94.

święteczny charakter (przynajmniej według rozważań Żygulskiego): w 2015 roku 54% pytanych uważało, że Boże Narodzenie jest świętem rodzinnym, a tylko 0,5% respondentów było zdania, iż jest to czas wolny²⁰⁶. W 2016 roku analogiczne pytanie zadano w odniesieniu do Wielkanocy – dla 70% respondentów było to święto rodzinne, a dla 13% – czas wolny²⁰⁷. Z danych tych wynika, że czas świąteczny niezmiennie jest wiązany z rodziną, czyli ze „swoimi”.

Szczególny charakter świąt wyraża się w podawanych posiłkach. Rozróżnienie między świątecznym jedzeniem a codzienną strawą widoczne jest we wszystkich kulturach. Pokarmy świąteczne są wyjątkowe, bo przygotowywane na specjalne okazje²⁰⁸. Cechują je wyszukana różnorodność i wysoka jakość wykorzystanych produktów (często łącząca się z wysoką ich ceną). Cechą czasu świątecznego jest odejście od ustalonego porządku codzienności, co w przypadku spożywania posiłków wyraża się porzucając zwykłej konsumpcji na rzecz obżarstwa²⁰⁹ – i dlatego menu świąteczne okazuje się tak bogate. Przyjmuje się, że zestaw potraw świątecznych zależy od regionu Polski.

Dokonano analizy porównawczej czterech książek kucharskich zawierających przepisy kulinarne zebrane z obszaru, który obejmował również teren badanej gminy. Najstarsza z nich to wydana w 1915 roku w Grudziądzu *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego*²¹⁰, z recepturami nadesłanymi na konkurs ogłoszony przez „Gazetę Grudziądzką”. Bez wątplenia świąteczne są przepisy na sos zimny do święconki i na karpia po polsku na wigilię (gotowany karp w sosie piernikowym). Ponadto w publikacji znalazły się przepisy na potrawy kojarzone dzisiaj z Bożym Narodzeniem (kluski z makiem, makiełki, bułeczki przekładane makiem, strucla z makiem) i z Wielkanocą – przepis na baby. Żur umieszczony został natomiast wśród propozycji dań śniadaniowych.

Nowszym źródłem była książka kucharska Zbigniewa Przybyłaka: *Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska, czyli od poliwek i golców po okrasy i pierniki*²¹¹. Zawarte w niej receptury świątecznych dań przypisane zostały do obszaru Pomorza i Wielkopolski. Z informacji zawartej we wstępie wiadomo, że autor zamieścił przepisy pozyskane z terenów trzech byłych województw: bydgoskiego, toruńskiego i wrocławskiego. Jego intencją było utrwalenie kuchni regionalnej tej części Polski, z której się

²⁰⁶ <http://wiadomosci.onet.pl/kraj/boze-narodzenie-2015-jak-polacy-przygotowuja-sie-do-swiat/bhfyhw>, dostęp: 25.08.2016.

²⁰⁷ *Wielkanoc. Komunikat z badań* [nr 47/2016], oprac. M. Gwiazda, Warszawa 2016, s. 1.

²⁰⁸ M. Versfeld, *Food for Thought: A Philosopher's Cookbook*, Cope Town 2004, s. 34–37.

²⁰⁹ ks. A. Zwoliński, *Jedzenie...*, dz. cyt., s. 330–334.

²¹⁰ J. Dumanowski, M. Mazurkiewicz (oprac.), *Nauka gotowania...*, dz. cyt.

²¹¹ Z. Przybylak, *Tradycyjna kuchnia...*, dz. cyt.

wywodził. Regionalność receptur miało dodatkowo legitymizować zakorzenienie ich w przeszłości, co autor zaakcentował słowami: „Ten czas poświęcony na zbieranie materiałów i opracowywanie kolejnych rozdziałów był jednym z ważniejszych okresów mojego życia. Odnalazłem wtedy prawdziwe swe korzenie i z całego serca pokochałem wartości, które były drogowskazem w życiu moich przodków. Wtedy też przewartościowałem gruntownie własne sądy na temat materialnego i duchowego dziedzictwa naszych ojców i dziadów, polskiej tradycji, szczególnie religijnej. Odkryłem i zrozumiałem duchową siłę i mądrość ukrytą w korzeniach, z których wyrosłem. Zrozumiałem, że muszę się trzymać całym sercem i być wiernym z całej duszy wartościom, które przez stulecia pielęgnowali moi dziadowie”²¹².

Najbardziej uroczystym momentem Bożego Narodzenia jest wieczerza wigilijna. Dania serwowane podczas niej nie są jednorodne, nie są też ściśle określone wymogami religijnymi, jak ma to miejsce w przypadku wieczerzy paschalnej u Żydów²¹³. Przybylak poprzedza receptury wigilijnych potraw informacjami o daniach, które tradycyjnie serwowano w trakcie świątecznej wieczerzy w regionie. Przekaz odnosi się do przeszłości i jest podawany w następujący sposób: „W okolicach Włocławka na wigilijnym stole najczęściej pojawiały się jagły, kasza gryczana, zupa z gruszek i śliwek suszonych, przy czym bywała to zupa czysta bez śmietany, z kluskami z żytniej mąki”²¹⁴.

Wigilijnych dań wspomnianych w podobnej formie jest w książce duża różnorodność. Na świątecznym stole w zależności od miejsca mogły się znaleźć cztery rodzaje zup: barszcz, grzybowa, rybna, owocowa (z suszonych owoców). Przepisy podano natomiast na: barszcz, zupę z jajek, zupę z brzadu (suszonych owoców) i zupę z ikry rybnej. Częste miały być potrawy z kaszy, zarówno jaglanej, jak i gryczanej; w recepturach pojawia się tylko kasza jaglana. Ponadto w książce pojawiają się receptury dań z ryb (szczupak, karp, śledź), przy czym wcześniej zwrócono uwagę na to, że na rybne potrawy stać było tylko bogatsze domy. Wśród przepisów na wigilijne przysmaki znalazły się jeszcze receptury grochu z kapustą, klusek z makiem, bułek z makiem, makowca, pszeniczki i orzechów z marchwi. Domniemywać można, że część zebranych przepisów pochodzi z początku XX wieku, na co wskazuje uwaga zawarta w części zatytułowanej *Przy wigilijnym stole*: „Bydgoska gospodyni była wierną czytelniczką »Gazety Bydgoskiej«. W dodatku »Przy

²¹² Z. Przybylak, *Tradycyjna kuchnia...*, dz. cyt., s. 13.

²¹³ M. Keil, „Czym różni się ta noc od wszystkich innych nocy?”, [w:] F.T. Gottwald, L. Kolmer (red.), *Jedzenie, rytuały i magia*, tłum. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa 2009, s. 46.

²¹⁴ Z. Przybylak, *Tradycyjna kuchnia...*, dz. cyt., s. 187.

rodzinnym stole« pod koniec lat dwudziestych zamieszczano kilka przepisów. Pani domu wiernie się ich trzymała. Stąd wiemy, co przygotowywała swojej rodzinie²¹⁵. Zaraz pod tym tekstem umieszczono przepisy na kilka wigilijnych dań.

Podobną konstrukcję ma rozdział poświęcony Wielkanocy: receptury poprzedzone są informacjami na temat dawnych zwyczajów świątecznych i tego, co dawniej w omawianym okresie roku jedzono. Niekiedy są to szczegółowe menu śniadania wielkanocnego, wzbogacone informacją, z jakiego okresu pochodzą: „Na Pałukach przed drugą wojną światową jadano też żur, do którego wkrajano jajko, kiełbasę i mięso, a w Szymborzu koło Inowrocławia żur z szynką²¹⁶”.

Na zbiór wielkanocnych przepisów zawartych w książce kucharskiej Przybyłaka składają się: żur wielkanocny z szynką, szynka wielkanocna, biała kiełbasa po chłopsku, baranek z masła, indyk pieczony, baba zwyczajna, baba parzona z rodzynkami, baba na młodziach z rodzynkami, baba na natronie, baba tarta, sękacz, mazurek kruchy z rodzynkami, mazurek z twardych żółtek, mazurek bogaty, mazurek ozdobny drożdżowy, kuch świąteczny, tort czekoladowy, prażnica z czarnym chlebem, mączna jajecznicza na okrasie, mączna jajecznicza na boczku, jajecznicza ze śledziem, jajecznicza z kurkami, szare jaja, marynowane jaja oraz jaja w majonezie.

Obraz świąt przedstawiony w *Tradycyjnej kuchni pomorsko-wielkopolskiej* to autorska wizja rzeczywistego świata, gdzie główną rolę odgrywa jedzenie. Świat ten osadza Przybylak w przeszłości, w której zakorzeniona jest tradycja kulinarna prezentowana przez przepisy. Związek z przeszłością podkreślają nietypowe nazwy części potraw, np. „kuch” zamiast „placek drożdżowy”, „baba na natronie” (natron to soda oczyszczona). W książce uwzględniono jednak typowe dla współczesności sposoby przyrządzania posiłków, związane z rozwojem techniki kulinarnej, jak również preferencje smakowe dzisiejszych odbiorców. Zjawisko to jest typowe dla książek kucharskich, co zauważył Waldemar Żarski, lokujący publikacje tego typu w szerokim kontekście społeczno-kulturowym danej epoki. Choć przyzwyczajenia kulinarne stereotypowo postrzegane są jako zjawiska statyczne, w rzeczywistości mają postać dynamiczną. Wpływa na to wiele czynników, m.in. społecznych, historycznych, kulturowych, ekonomicznych i klimatycznych. Książka kucharska przedstawia zatem obraz świata przez nie ukształtowany²¹⁷.

²¹⁵ Tamże, s. 181.

²¹⁶ Tamże, s. 24.

²¹⁷ W. Żarski, *Książka kucharska...*, dz. cyt., s. 199–201.

Przepisy na potrawy świąteczne można odnaleźć jeszcze w dwóch innych publikacjach: *Kuchni z rodowodem* Grażyny Szelańskiej²¹⁸ i *Odysei smaku – Kujawy i Pomorze* Zbigniewa Koniecznego²¹⁹. Różnią się one od omówionej *Tradycyjnej kuchni pomorsko-wielkopolskiej* tym, że nie są typowymi poradnikami, dostarczającymi przede wszystkim informacji o sposobie przygotowania posiłku. Stanowią bowiem jedną z form promocji regionu przez popularyzację regionalnych specjałów. W *Odysei smaku...* zamieszczono tylko jedną świąteczną specjalność – szynkę kujawską z kością. Obok instrukcji przyrządzania znalazły się inne wiadomości: o świniobiciu jako wydarzeniu rodzinnym i o tym, z jakiej rasy świń uzyskuje się tradycyjną szynkę. Podano też tradycyjny termin uboju: „Ubój specjalnie tuczonych wieprzków dokonywany był dawniej tylko dwa razy w roku: przed Wielkanocą i przed Bożym Narodzeniem”²²⁰.

Kuchnia z rodowodem Grażyny Szelańskiej zawiera więcej przepisów na świąteczne dania. Receptury te nie są wyodrębnione w osobnym rozdziale, ale wplecione między dania kuchni codziennej. Wśród potraw wigilijnych autorka odnotowała: zupę wigilijną z buraka cukrowego, uszka ze śliwkami, klopsiki ziemniaczane, groch z kapustą i rosopitkę (rodzaj zupy ze śledzia). Wielkanocne specjały są zaś reprezentowane przez: świąteczną strawę z gęsich wątróbek (rodzaj pasztetu), świąteczną szynkę kujawską z kością i świąteczny żur. We wstępie publikacji autorka pisze: „Współcześnie najwięcej potraw i produktów z przeszłości zachowało się w pożywieniu świątecznym – wigilijnym i wielkanocnym. Spowodowane jest to przede wszystkim dużym przywiązaniem do tradycji związanych z tymi świętami w całej Polsce”²²¹.

Jeśli powyższa teza jest prawdziwa, przepisy na dania świąteczne zebrane w książkach kucharskich powinny znaleźć potwierdzenie we współczesnym menu. Obraz świątecznego jedzenia stworzony na podstawie omówionych publikacji, które zawierają przepisy na potrawy typowe dla obszaru województwa kujawsko-pomorskiego, stanowi materiał porównawczy dla danych zebranych w gminie Sicienko.

²¹⁸ G. Szelańska, *Kuchnia z rodowodem...*, dz. cyt.

²¹⁹ Z. Konieczny (red.), *Odyseja smaku*, dz. cyt.

²²⁰ Tamże, s. 29.

²²¹ G. Szelańska, *Kuchnia...*, dz. cyt., s. 14.

4.3. Obraz świątecznych pokarmów serwowanych z okazji Bożego Narodzenia

Większość osób zapytanych o dania przygotowywane na Boże Narodzenie utożsamiała potrawy związane z tymi świętami z tymi podawanymi w trakcie wieczerzy wigilijnej. Ten posiłek postrzegany był jako najbardziej reprezentatywny dla świąt.

W 2013 roku w badanej gminie przeprowadzono ankietę dotyczącą zwyczajów żywieniowych jej mieszkańców. Jedno z pytań brzmiało: *Bez jakiego dania nie wyobrażam sobie świąt Bożego Narodzenia?*. Najwięcej osób (30 spośród 54 respondentów) wskazało na karpia. Drugie miejsce zajął barszcz, bez którego nie wyobrażało sobie świąt aż 15 osób. W tej grupie 8 osób sprecyzowało, iż powinien to być barszcz z uszkami, a jedna wybrała barszcz z pasztecikami. Na kolejnej pozycji uplasowały się pierogi (z 14 głosami). Tylko dla pojedynczych osób koniecznymi świątecznymi potrawami były: ryba po grecku (2 respondentów), śledź w śmietanie (1), ryba w galarecie (1), zupa rybna (2), zupa grzybowa (2), zupa owocowa (2), makiełki (1), sałatka (2), bigos (1), biała kiełbasa (2), kluski z makiem (1) i kutia (1). Ankietowani często wymieniali kombinacje potraw. W 9 przypadkach było to zestawienie barszczu z karpem, w 5 – karpia z pierogami, w 1 – barszczu, pierogów i karpia.

Tylko 8 ankiet wypełnili mężczyźni, których średnia wieku wyniosła 55 lat. Mężczyźni nie są bezpośrednio zaangażowani w przygotowywanie świątecznego jedzenia ani nie podejmują decyzji, jakie potrawy zostaną przygotowane na świąteczne posiłki²²². Ciekawe zatem było, które potrawy wskażą jako gwarantujące udane święta. Odpowiedzi w tej grupie okazały się bardzo zróżnicowane. Jeden badany nie odpowiedział na to pytanie, pozostali nie wyobrażali sobie świąt bez:

- galatu, sałatki i białej kiełbasy;
- śledzia w śmietanie;
- makiełek;
- bigosu, białej kiełbasy;
- zupy rybnej z uszkami, karpia smażonego, pierogów;
- ryby pod różnymi postaciami;
- barszczu z uszkami.

²²² Podczas badań zauważono, że niemal wyłącznie kobiety dbają o atmosferę świąt – poprzez dobór odpowiednich świątecznych potraw, dekoracje stołu i domu. Mężczyźni bardziej koncentrują się na tym, aby podczas świąt było dużo smacznego jedzenia.

Z informacji zebranych za pośrednictwem ankiet wynika, że w gminie Sicienko do najbardziej typowych bożonarodzeniowych potraw należą karp, barszcz i pierogi. Taki zestaw wydaje się w powszechnym mniemaniu typowy dla całej Polski. Opis dań wigilijnych serwowanych współcześnie zamieszczony na stronie internetowej www.bozenarodzenie.co²²³ przedstawia się bowiem następująco²²⁴: „Obecnie, serwowane podczas wigilijnej kolacji dania, podzielić możemy również ze względu na rodzaj. Do najczęściej podawanych w tym pięknym dniu zup, zaliczyć możemy, więc m.in.: barszcz z uszkami, wigilijny żurek, zupę grzybową z makaronem lub innymi kluskami, zupę rybną czy też kapuśniak galicyjski. Jeśli natomiast chodzi o potrawy rybne, królem stołu staje się bez wątpienia karp serwowany pod wieloma postaciami (...). Świąteczny stół nie obejdzie się również bez potraw, których głównym składnikiem będzie tradycyjna mąka. Najczęściej spotykane na polskim stole potrawy z mąki to przede wszystkim pierogi”.

Podobnie wygląda opis tradycyjnej wigilii zamieszczony na stronie internetowej dziennika „Super Express”²²⁵. Część tekstu poświęcono potrawom: „Te najbardziej tradycyjne, znane w całej Polsce to: barszcz z uszkami, karp smażony i w galarecie, kapusta z grochem, kapusta z grzybami, pierogi z kapustą, kluski z makiem, cukrem i miodem, makielki czy kompot z suszonych owoców”.

Z kolei na stronie WWW „Gazety Wyborczej”, w artykule *Ulubione kolędy i dania Polaków*, zamieszczono ranking świątecznych dań²²⁶:

Karpia – jako ulubione danie wieczery – wskazało 43,5 proc. Polaków i 33,5 proc. Polek (w sumie dało to karpiovi popularność 38 proc.). Zresztą ryby zdominowały nasz ranking – 2,2 procent badanych wybrało śledzie, a 4,6 proc. inne gatunki ryb. Karpia preferują najbardziej osoby starsze i z niższym wykształceniem, zamieszkałe w miastach. Kolejne miejsca na liście ulubionych potraw zajęły:

- barszcz – 18,7 proc.
- pierogi – 4,6 proc.
- zupa grzybowa – 5,5 proc.

Badania przeprowadziła telefonicznie firma SMG KRC 19 grudnia 2010 roku na reprezentatywnej [brak ilościowego wskazania na jakiej] grupie Polaków.

Boże Narodzenie z barszczem, karpem i pierogami to pewien pokarmowy stereotyp, mocno zakorzeniony w wyobrażeniach badanych osób. Świetnie to pokazują kla-

²²³ <http://www.bozenarodzenie.co/boze-narodzenie/potrawy-wigilijne-a-takze-tradycyjne-dania-i-wypieki-swiateczne.html>, dostęp: 23.07.2014.

²²⁴ We wszystkich cytatach ze stron internetowych zachowano oryginalną interpunkcję i pisownię.

²²⁵ http://www.se.pl/wydarzenia/kraj/wigilijne-tradycje-siano-pod-obrusem-12-potraw-dodatkowy-talerz-oplatek-pierwsza-gwiazdka_165266.html, dostęp: 23.07.2014.

²²⁶ <http://wiadomosci.gazeta.pl/wiadomosci/1,114873,3083679.html>, dostęp: 29.07.2014.

sowe wigilie organizowane w latach 2011–2013 w szkole podstawowej w Wojnowie (informacje uzyskane w trakcie wywiadów swobodnych z uczniami szkoły). Wychowawczynie klasy, aby podkreślić wyjątkowość spotkania i nadać mu wigilijny charakter, nie tylko zaproponowała rozpoczęcie uroczystości od podzielenia się opłatkiem, lecz także wzmacniała świąteczną atmosferę przez serwowanie barszczu i pierogów z grzybami. Przygotowanie tego przedsięwzięcia było możliwe dzięki współczesnej technologii, gdyż barszcz przygotowywano z zupy instant, a pierogi kupiono w sklepie, jako gotowy produkt, który wystarczyło podgrzać. Poza tym dzieci przynosiły różne słodycze; często były to kupione w sklepie ciastka lub cukierki, choć zdarzały się i domowe wypieki. Zestaw słodczy – stały element klasowych uroczystych spotkań – w przypadku wigilii zawsze wzbogacano pierniczkami. W innych klasach tej szkoły wigilijne menu składało się głównie z zakupionych słodczy i domowych wypieków. Zdarzało się, iż na tę okazję jakieś dziecko przynosiło paszteciki z grzybami.

Z relacji uczniów innej szkoły w badanej gminie, tj. szkoły podstawowej w Sicienku, wyłania się podobny obraz wigilijnych spotkań klasowych. Najczęściej pojawiają się na stołach słodycze, choć niekiedy – z polecenia nauczyciela – dzieci przynosiły wigilijne potrawy. Pytane w wywiadzie o rodzaj dań, pamiętały tylko „jakieś ryby”. Informacje te uściślono podczas wywiadów z rodzicami. Ustalono, iż na szkolną wigilię najczęściej składają się ciasta upieczone przez rodziców (tj. matki), kupione słodycze i owoce (przeważnie mandarynki i banany). Zdarzały się lata, gdy nauczycielka motywowała rodziców do większego wysiłku; wtenczas pojawiały się na szkolnym wigilijnym stole: barszcz, pierogi z kapustą i grzybami, paszteciki do barszczu, obsmażane, panierowane filety rybne oraz ciasta, słodycze i owoce.

Święta Bożego Narodzenia są poprzedzane również wigilijnymi spotkaniami w Gminnym Ośrodku Kultury w Sicienku. W latach 2007–2013 organizowano tzw. stoły wigilijne²²⁷. Kobiety zrzeszone w Gminnej Radzie Kobiet przygotowywały tradycyjną wieczerzę, na którą zapraszały przedstawicielei lokalnej władzy. Posiłek zawsze zaczynał się od barszczu; często towarzyszyły mu paszteciki z grzybami lub z grzybami i kapustą. Dodatkowo na stole znajdowały się ryby przygotowane na różne sposoby (np. ryba po grecku, śledziowa sałatka, śledzie w sosie curry, ryby w galarecie). Na podstawie relacji uczestniczki spotkań ustalono, że panie o kresowych korzeniach przynosiły też kutię, choć w materiale fotograficznym nie znaleziono potwierdzenia

²²⁷ W 2014 roku nie zostało zorganizowane spotkanie pn. „Wigilijny stół”, ponieważ skończył się projekt finansowany z funduszy UE, w którego ramach ten cykl spotkań był realizowany.

tego faktu. Spory udział w posiłkach miały też ciasta, zazwyczaj makowiec i piernik. Świąteczną dekorację stołu uzupełniały pomarańcze.

Oprócz omówionego spotkania na terenie gminy odbywały się biesiady organizowane przez poszczególne stowarzyszenia wchodzące w skład Rady Kobiet. W 2013 roku przeprowadzono wywiad z uczestniczką wigilijnego spotkania członków Stowarzyszenia Miłośników Sicienka. Formuła spotkania zakładała, iż każdy przyniesie danie na „stowarzyszeniowy świąteczny stół”. Rozmówczyni chciała przynieść piernik, niestety w sklepie była tylko babka – i właśnie to ciasto zostało dostarczone na wieczerzę. Innymi daniami serwowanymi podczas spotkania były: śledź z jajkiem i majonezem, sałatka śledziowa z papryką i kukurydzą, ryba w sosie salsa, ryba po grecku, śledź w zielonych pomidorach, śledź w śmietanie, ryba po japońsku, śledź w oleju z cebulą, panierowany filet z ryby, pierniczki, kruche ciastka z orzechem, makowa babka, babka piaskowa, kluski z makiem i chlebek z własnego wypieku (fot. 14). W roku następnym, tj. 2014, wigilijny stół stowarzyszenia wypełniły następujące potrawy: śledzie w śmietanie, śledzie w occie, śledzie po japońsku, śledzie w sosie czosnkowym, sałatka śledziowa, ryby smażone (filety, nie karp), rolada ze szpinaku i łososia (atrakcyjność tego dania podnosi według rozmówczyni fakt, iż przypomina ono japońskie sushi), ryba po grecku, barszcz z pasztecikami, pierogi z farszem z grzybów i kapusty, kołacz z grzybami, kluski z makiem, obsmażone skrzydełka kurczaka, sernik, keks. Wszystkie potrawy przynieśli uczestnicy spotkania.

Podobne uroczystości z okazji Bożego Narodzenia organizuje, od momentu swego powstania (czyli od 2010 roku), Stowarzyszenie Miłośników Ziemi Krajeńskiej z Samsieczna. Spotkania odbywają się nie tylko w gronie członków tej organizacji – zapraszane są lokalne osobistości, takie jak proboszcz, dyrektorka szkoły i sołtys. Dania wówczas serwowane przygotowują członkinie stowarzyszenia. W grudniu 2014 roku podano: barszcz czerwony, paszteciki z kapustą i grzybami, karpia smażonego, ryby w warzywach, rybę po grecku, sałatkę śledziową, sałatkę warzywną, makowca zawijanego, piernika, pierniczki, kruche ciasteczka i owoce (fot. 15).

W innej wsi gminy Sicienko, tj. w Wojnowie, Koło Gospodyń Wiejskich również organizuje wigilijne biesiady. Różnią się one od wcześniej opisanych tym, że odbywają się wyłącznie w gronie członkiń koła. Potrawy są bardzo zróżnicowane, choć zazwyczaj dominują ciasta, które kobiety pieką same.

Lokalny tygodnik „Gazeta Regionalna Powiat” (najpopularniejszy tygodnik wydawany na terenie badanej gminy) w listopadzie 2006 roku zwrócił się do stowarzyszeń kobiecych (a zwłaszcza kół gospodyń wiejskich) o nadesłanie przepisów na tradycyjne dania bożonarodzeniowe. Nadesłano trzy receptury: piernika, makowca i śledzi w curry.

Zbliżanie się Bożego Narodzenia widać ponadto w asortymencie gminnych sklepów. Możliwe jest wówczas kupienie czekoladowych ozdób w kształcie św. Mikołaja lub bombki choinkowej. Poza tym dostępne są amoniak i soda oczyszczona (jako spulchniacze do ciast), wykorzystywane podczas pieczenia piernika²²⁸, gotowa masa makowa w puszcze, suchy mak, sucha i płynna przyprawa do piernika oraz duży wybór bakalii. W okresie świąt można kupić w lokalnych sklepach suszone figi, daktyle i morele, migdały, orzechy laskowe i włoskie, gotową mieszankę suszonych owoców na kompot. W okresie pozaświątecznym wymienione towary są praktycznie nieosiągalne. Boże Narodzenie zapowiadają też w sklepach listy – zamówienia określonych produktów – na które zapisują się klienci pragnący mieć gwarancję otrzymania pożądanego towaru. Wśród zamawianych produktów pojawiają się: świeże karpie, ser na sernik, chleb na czas świąt, gotowe ciasta.

Okres poprzedzający Boże Narodzenie sprzyja rozmowom na ten temat. Często głównym ich przedmiotem są świąteczne potrawy. Podczas badań jedno z dzieci deklaroowało, że jego ulubioną zupą jest barszcz z uszkami, który mama podaje na wigilię. Informacja stała się bardziej interesująca, gdy w rozmowie na temat stołu codziennego z matką tego dziecka ustalono, iż zupą serwowaną na wigilię jest zupa grzybowa, a nie barszcz z uszkami.

W przygodnych rozmowach na temat świąt z osobami dorosłymi często pojawia się tęsknota za dawnymi świątami – widoczna w takich stwierdzeniach, jak: *Kiedyś to były święta; Dawniej bardziej czekało się na święta, teraz to czekam, aby się skończyły; Dawniej to się świętowało, nie to, co teraz* (kobieta, l. 45, wykształcenie zawodowe).

Zdarza się, iż rozmówcy dostrzegają różnice między potrawami obecnie z okazji tych świąt a daniami z dzieciństwa. Kiedy mowa o przeszłości, jako zupa wigilijna znika barszcz, pojawiają się za to: zupa rybna, grzybowa i z suszonych owoców. Niekiedy uczestniczki badania dodają komentarz o mniej więcej takiej treści: *Niech teściowa go-*

²²⁸ Podczas badań nie napotkano nikogo, kto piekłby ciastka na amoniaku (tzw. amoniaczki), choć kilka osób pamiętało je z dzieciństwa. Jednocześnie w okresie świąt Bożego Narodzenia w wiejskich sklepach zauważono wzbogacenie asortymentu o amoniak, co mogłoby sugerować, iż są osoby piekące wspomniane ciasteczka. Ponieważ jednak spulchniacz ten wykorzystuje się również do wypieku innych ciast, np. piernika, powyższa obserwacja wskazuje wyłącznie na możliwość.

tuje sobie zupeł rybą, u nas nikt jej nie lubi. Ja gotuję barszcz (kobieta, l. 39, wykształcenie średnie).

W obrazach minionych świąt rozmówcy czasami nie uwzględniają karpia: *Kiedyś to karpia się nie jadło; U nas ryby to dziadek przynosił ze stawu, były to chyba szczupaki, sandacze, takie właśnie ryby*. Dostrzegane różnice między świątecznymi daniami bywają przypisywane rozbieżnościom regionalnym: *U nas, na Kujawach też nie piekło się pierniczków przed świętami. Mama piekła taki duży piernik w blaszce i następnie kroila go na części; Na święta robię gołąbki, bo mąż pochodzi z Lubelszczyzny, u nich to było danie świąteczne. Dlatego muszą być na święta* (kobieta, l. 45, wykształcenie zawodowe).

Zaobserwowano również brak świniobicia w okresie przedświątecznym. Dostrzegali to zwłaszcza mieszkańcy, którzy na terenie gminy żyją od urodzenia. Nie miały tej refleksji osoby uprzednio mieszkające w mieście. Choć świniobicie przedświąteczne mocno straciło na popularności, zwłaszcza w stosunku do okresu reglamentacji żywności sprzed 1989 roku, nie znaczy to jednak, że zanikło zupełnie. W gminie nadal funkcjonuje kilku rzeźników, którzy świadczą usługi okolicznym rolnikom. Klientami są czasem osoby niehodujące świń; kupują je od rolników, a następnie zlecają przerobienie ich na wyselekcjonowane mięso i wędliny.

Rolnicy, którzy dokonują uboju świni ze swojego gospodarstwa (na własne potrzeby), nadmiar mięsa i wędlin sprzedają niekiedy zaprzyjaźnionym osobom. Zgodnie z ich opinią (podczas badań przeprowadzono wywiady i poczyniono obserwacje w tej materii u czterech gospodarzy hodujących trzodę chlewną), jak również rzeźnika świadczącego usługi na terenie gminy, w okresie przedświątecznym (dotyczy to zarówno Bożego Narodzenia, jak i Wielkanocy) nadal gwałtownie rośnie zapotrzebowanie na usługi masarskie. Zamawiający najczęściej życzą sobie, aby zrobić im szynki i białą kiełbasę. Na uszczegóławiające pytanie, czy białą kiełbasę ludzie zamawiają w większej ilości na Wielkanoc, rozmówca odrzekł, iż rodzaj świąt nie ma tu znaczenia: *Klienci chcą białą kiełbasę, bo ją lubią. Na święta chcą najeść się czegoś dobrego* (mężczyzna, l. 47, wykształcenie zawodowe).

W 2014 roku, ze względu na zmiany w przepisach dotyczących uboju gospodarskiego²²⁹, według rolników znacznie trudniej było przeprowadzić świniobicie. Znale-

²²⁹ Przepisy dotyczące uboju gospodarczego zwierząt zawarte są w następujących aktach prawnych:
– *Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127);

zienie wolnego terminu u rzeźnika stało się niezmiernie trudne. Rzeźnicy boją się donosów, dlatego ubój odbywa się nocą i, cytując jednego z rozmówców, *po cichu*. W badanym przypadku czas oczekiwania na świniobicie pod koniec roku 2014 wyniósł trzy tygodnie. Ubój faktycznie odbył się nocą, tak samo jak odbiór mięsa.

Zestaw potraw uważanych przez mieszkańców gminy Sicienko za typowe dla Bożego Narodzenia nie odbiega od tego powszechnie kojarzonego ze świętami. Zupa, która stała się niejako pokarmowym wyznacznikiem posiłku wigilijnego, jest czerwony barszcz. Uwidacznia się to zwłaszcza podczas spotkań towarzyskich (pozarodzinnych) nazywanych wigiliami. Rozpoczynanie biesiad zwyczajowym dzieleniem się opłatkiem często nie wystarczało, aby nadać im świąteczny charakter. Dodatkowym wzmocnieniem nastroju były dekoracje i dania. Zdarzało się, iż jedyny atrybut wigilijny stanowił czerwony barszcz. Niekiedy towarzyszyły mu dania rybne i pierniczki, odgrywające podobną rolę.

Repertuar potraw spożywanych przez mieszkańców gminy wydaje się bardzo jednolity i typowy dla statystycznego Polaka. Dopiero w rozmowach indywidualnych zaznaczają się odmienności. Wówczas wśród zup wigilijnych można odnaleźć zupę grzybową, z suszonych owoców czy rybną, a wśród dań świątecznych – gołąbki, makiełki i kluski z makiem. Część respondentów przyznaje, że czas świąt jest dla nich doskonałym momentem na przygotowanie dań niecodziennych, np. czekoladowych truflii czy wołowej rolady faszerowanej konserwowymi ogórkami. Inspiracją są liczne czasopisma poświęcone daniom, które warto przygotować z okazji Bożego Narodzenia, przepisy od koleżanek bądź własna fantazja.

– *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 lipca 2007 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny* (Dz.U. Nr 132, poz. 919);

– *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 września 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny* (Dz.U. Nr 207, poz. 137).

Zgodnie z nimi dopuszcza się ubój na terenie gospodarstwa utrzymywanych w tym gospodarstwie świń, owiec, kóz, drobiu i cieląt do szóstego miesiąca życia w celu produkcji mięsa na samozaopatrzenie. W przypadku uboju na terenie gospodarstwa powinny być spełnione wymagania określone w przepisach o ochronie zwierząt oraz systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt. Należy też o zamiarze dokonania uboju powiadomić (co najmniej 24 godz. wcześniej) powiatowego lekarza weterynarii (nie dotyczy to drobiu i zajęczaków; w przypadku świń zgłoszenie powinno być telefoniczne bądź pisemne). Wolno dokonywać uboju poza gospodarstwem, np. w innym gospodarstwie, gdzie zainteresowani producenci z okolicy mogliby usługowo zabijać swoje zwierzęta. Podmiot prowadzący taką działalność musi spełnić dodatkowe wymogi (np. prowadzić ewidencję prowadzonych ubojów przez trzy lata) i być zarejestrowany w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii. Uboju mogą dokonywać jedynie osoby do tego uprawnione, czyli mające udokumentowane kwalifikacje.

Przedstawione wymogi, pozwalające na przeprowadzenie świniobicia zgodnie z obowiązującym prawem, dla miejscowych rolników okazały się zbyt trudne do spełnienia. Dziwić może, iż dopiero w 2014 roku (a nie w 2010) odczuli oni skutki zmian w prawie. Najprawdopodobniej wynika to z faktu, że właśnie od tego roku zaczęto je rygorystycznie egzekwować.

Pomimo przekonania mieszkańców gminy, że w Wigilię nie obowiązuje ich post, niemal wszyscy – poza jednostkowym przypadkiem – deklarują, iż zwyczajowo nie spożywają wtedy mięsa. Uważają też, że w święta spożywają bardzo tradycyjne potrawy.

4.4. Obraz świątecznych pokarmów serwowanych z okazji Wielkanocy

W 2011 roku przeprowadzono wśród mieszkańców gminy Sicienko ankietę; zapytano o asortyment potraw serwowanych przez nich w czasie Wielkanocy. Badaniem objęto 54 respondentów, w tym 52 kobiety. Zdecydowana większość z nich przekroczyła 30. rok życia (tylko dwie osoby były młodsze). Respondenci odpowiadali również na pytanie, czy pracują we własnym gospodarstwie, czy też zajmują się pracą niezwiązaną z produkcją rolną. Czterech z nich nie odpowiedziało na to pytanie, 17 zadeklarowało, iż pracuje w gospodarstwie, a 31 – iż wykonuje pracę niezwiązaną z gospodarstwem rolnym. Aż 32 osoby wskazały pochodzenie z terenu gminy Sicienko (tzn. spędziły na tym terenie dzieciństwo). Małżonkowie pięciu osób nie pochodzili z badanej gminy. Dziewiętnastu badanych zadeklarowało pochodzenie z miejscowości nieleżących w gminie, ale znajdujących się w województwie kujawsko-pomorskim. Dwie osoby nie podały miejscowości pochodzenia, zaznaczyły tylko, że pochodzą z terenu ww. województwa. Jeden respondent zadeklarował pochodzenie z województwa małopolskiego.

Badani mieli wymienić, jakie potrawy przygotowują na Wielkanoc, przy czym kolejne pytanie ankiety – uszczegóławiające – dotyczyło rodzaju ciast pieczonych z okazji tych świąt. Wymienionymi wielkanocnymi potrawami były: jajka, szynka, biała kiełbasa, baranek z masła, pieczony kurczak, kaczka, rolady mięsne, zrazy, dewolaje, galat drobiowy, sałatka warzywna, sałatka z jajek, biały barszcz, żurek, klopsiki, paszteciki, potrawy rybne, pieczenie, paszтет, bigos, chleb domowy, leczo, zimne nogi (galaretką z nóżek wieprzowych), schab w galarecie, szynka w galarecie, kiełbasa polska, gyros. Wskazane ciasta to natomiast: babka (kilka rodzajów: babka drożdżowa, majonezowa, piaskowa, gotowana i wielkanocna), mazurek, sernik, makowiec, keks, ciasto z galaretką, tort, szarlotka, ptysie, karpotka, raffaello, cytrynowiec, snikers, pleśniak, bakaliowiec, biszkopt, piernik, pascha, murzynek. Ponadto trzy osoby zadeklarowały, że przygotowują sałatkę owocową.

Jak wykazało badanie, potrawami najczęściej kojarzonymi z Wielkanocą są w gminie Sicienko: jajka (wymieniło je 40 respondentów), biała kiełbasa (30), szynka (29), żurek (27), sałatka jarzynowa (23), pieczenie (13) i bigos (10). Najbardziej

wielkanocnymi ciastami okazały się natomiast: babka (piecze ją 51 respondentów), sernik (40), mazurek (35) i makowiec (25).

Zestaw wielkanocnych potraw przyrządzanych przez gospodynie z badanej gminy nie odbiega od tego, który corocznie proponują kulinarne pisma. Marcowy bądź kwietniowy numer każdego z nich zwyczajowo zawiera kilka propozycji na podanie jajek, upieczenie lub ugotowanie tradycyjnej szynki, nowy albo tradycyjny sposób serwowania białej kiełbasy oraz liczne przepisy na świąteczne ciasta: babki, serniki i mazurki²³⁰.

W ankiecie umieszczono również pytanie o dawne potrawy świąteczne, które funkcjonują we wspomnieniach, ale z jakichś przyczyn znikły z wielkanocnego menu. Poproszono też o uzasadnienie wykluczenia dania bądź dań z obecnego asortymentu dań wielkanocnych. Jedenaście osób napisało w ankiecie, iż nie pamięta takich potraw. Dwie kolejne wskazały żur – jedna wyjaśniła, że nie gotuje tej zupy, gdyż *nie ma amatorów [żuru]* w jej rodzinie. Pojedyncze osoby podały, iż ze względu na czasochłonność przygotowania nie serwują babki gotowanej i buraczków konserwowanych w całości. Z tego samego powodu u jednego respondenta nie pojawia się pasztet w kształcie kury lub barana. W dwóch ankietach zamieszczono komentarz na temat współczesnych dań serwowanych z okazji Wielkanocy:

Potrawy może są takie same, ale jak byłam dzieckiem, to pamiętam, jak przed każdymi świętami zabijano prosiaka, którego się samemu hodowało. Tata tak wspaniale przyrządzał z niego białą kiełbasę i inne specjały, które były serwowane na stole wielkanocnym. (kobieta, l. 33, brak informacji o wykształceniu)

Ja przygotowuję święta według swoich starych przepisów. Młodsze gospodynie idą na łatwiznę i nie robią wszystkich starych dań. (kobieta, l. 62, wykształcenie zawodowe)

W ankiecie zawarto pytanie o źródło, z którego czerpane są receptury świątecznych potraw. Wśród 54 respondentów 20 korzysta tylko z przepisów rodzinnych, 29 dodatkowo posiłkuje się książkami, czasopismami, internetem. Tylko 5 responden-

²³⁰ „Moje Gotowanie”, nr 4/2009; „Moje Gotowanie”, nr 4/2010; „Moje Gotowanie” nr 4/2011; „Sól i Pieprz”, nr 3/2010; „Sól i Pieprz”, nr 4/2011; „Kuchnia”, nr 4/2011.

Choć każde z tych pism adresowane jest do innego odbiorcy, proponowane wielkanocne menu zawsze zawierało: dania z jajek, żur, szynkę pieczoną lub gotowaną, białą kiełbasę oraz takie ciasta, jak babki, mazurki i serniki. Co roku przedstawiano ten zestaw dań w nieco innej odsłonie. Czasami traktowano go bardziej nowocześnie (np. *Nietradycyjne spojrzenie na żur*), a czasami proponowano powrót do korzeni – przez odwoływanie się do starych receptur (np. żur z XVII w.) czy też dodawanie do nazw świątecznych dań przymiotnika *tradycyjny* (np. *tradycyjna kiełbasa z chrzanem, tradycyjna szynka*).

tów nie sięga do przepisów rodzinnych. Są to kobiety: cztery w wieku od 31 do 38 lat i jedna 52-latka.

Rodzaj ciast przygotowywanych z okazji Wielkanocy można było ustalić również na podstawie analizy konkursu organizowanego przez Gminny Ośrodek Kultury w Siemieniu. Od 2011 roku w tej instytucji odbywa się konkurs na ciasta wielkanocne (w pierwotnym założeniu miały to być wyłącznie mazurki). W konkursowym regulaminie zawarto informację, że skierowany jest on do osób dorosłych, oraz określono kryteria, według których ciasta będą oceniane. Punkty przyznawano za: nawiązanie do tradycji, nowatorskie formy ozdób, smak i pomysłowość udekorowania.

W wywiadzie swobodnym z przewodniczącą jury, przeprowadzonym w okresie poprzedzającym dzień konkursu, ustalono, że nie zna ona cech tzw. tradycyjnego mazurka. W trakcie wywiadu respondentka zadała pytanie o cechy takiego wypieku, a prowadząca odpowiedziała, iż według Marii Ochorowicz-Monatowej, autorki popularnych książek kucharskich z początku XX wieku, prawdziwy mazurek powinien mieć kształt kwadratu lub prostokąta, a ciasto powinno być cienkie – na wysokość palca. Na marginesie: brakuje jednoznacznych dowodów na to, iż przekazana informacja miała wpływ na pracę jury, niemniej w konkursie wyróżniono tylko prostokątne mazurki. Chociaż wśród kryteriów oceny pojawił się smak, ciasta nie były naruszone.

W konkursie przedstawiono siedem mazurków: cztery prostokątne i po jednym w kształcie jaja, serca i koła. W większości udekorowano je gotowymi cukrowymi ozdobami. Jak uznała pomysłodawczyni konkursu, niewielka liczba zgłoszonych prac spowodowana była tym, że kobiety nie miały przepisów na mazurki. Według niej musiały szukać receptur w gazetach lub internecie (fot. 16). W związku z powyższym w 2012 roku konkurs został poszerzony o babki. Wbrew oczekiwaniom organizatorów nie zgłosiło się więcej chętnych. W konkursie wzięło udział pięć ciast: dwie babki i trzy mazurki. Podobnie wyglądała sytuacja w 2013 roku, kiedy zgłoszono dwa mazurki i dwie babki, w tym jedną w kształcie baranka.

Po trzecim konkursie przeprowadzono wywiad swobodny z główną organizatorką. Na pytanie, skąd uczestnicy czerpali przepisy, odparła, że z zasobu receptur rodzinnych. Ponadto ustalono, iż pracownik ośrodka kultury wywierał presję na osoby związane z ośrodkiem, aby wzięły udział w konkursie. Zgłaszali się więc ludzie związani z kołami gospodyń bądź z urzędem gminy – sołtysowe lub pracownice świetlic. Przykładowo w 2013 roku w konkursie uczestniczyli sołtysowa jednej z wsi i jej syn, uczeń

gimnazjum. Zgodnie z uzyskanymi informacjami na temat pochodzenia receptur ciast można by się spodziewać, iż mazurki będą realizacjami współczesnych pomysłów, a babki będą choćby nawiązywały do tych z początku XX wieku. Powinny zatem być wypiekane na drożdżach, a w składzie ciasta powinno się znaleźć dużo żółtek. Konkursowe babki okazały się jednak wypiekami sporządzanymi z ciasta ucieranego, z proszkiem do pieczenia jako spulchniaczem. Ten typ babki niczym się nie różni od babki mazurskiej, na którą przepis podały kobiety mieszkające we wsi koło Kętrzyna²³¹. W związku z tym niezmiernie trudno byłoby przypisać wypieki prezentowane podczas wielkanocnych konkursów w Sicienku do konkretnego regionu Polski.

Analizie poddano także zawartość koszyczków przygotowywanych z myślą o święceniu pokarmów w Wielką Sobotę. Umieszczane w nich produkty spożywcze pojawiają się później na świątecznym stole.

Obserwacje prowadzono w latach 2011–2014 w miejscowości Samsieczno. Na ich podstawie ustalono, że podstawowy zestaw pokarmów tworzyły: jajka, kielbasa (bardzo często biała), masło (niekiedy – maślany baranek), ciasto (zazwyczaj babka piaskowa), pieczywo (kawałek chleba lub bułka), sól, chrzan i czekoladowe jajka. Poza tym w prawie każdym koszyczku pojawiały się dodatkowe komponenty: owoce (pomańcze, cytryny, jabłka), słodycze (cukrowe jajeczka, czekoladowe zające, cukierki, czekolada) oraz takie wyroby mięsne, jak frankfurterki i parówki (fot. 17 i 18).

W rozmowie z księdzem pracującym na terenie gminy ustalono, iż święci on pokarmy zgodnie z zasadami zawartymi w *Agendzie do poświęcenia pokarmów*²³². Zapytany, czy istnieje jakiś nakaz zobowiązujący wiernych do umieszczania w koszyczkach ściśle określonych produktów, odpowiedział, że raczej nie – choć jego zdaniem powinny znaleźć się w nich cztery pokarmy wymienione w agendzie: jajka, sól, chleb i mięso. Według wskazań wynikających z agendy w Wielką Sobotę istotnie święcone są kolejno: chleb, pieczywo świąteczne, mięso, wędliny i wszelki pokarm jedzony na pamiątkę Baranka paschalnego, sól i jajka. Zgodnie z tą księgą filarami święconki są zatem cztery składniki: jaja, mięso, pieczywo i sól oraz grupa produktów określona jako „wszelki pokarm jedzony na pamiątkę Baranka paschalnego”.

Zawartość koszyczków w badanej gminie nie różni się zasadniczo od święconego przygotowywanego w innych regionach Polski, zarówno dawniej, jak i dzisiaj. Już

²³¹ I. Chudzyńska, *Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny*, Sicienko 2014, s. 19.

²³² *Agenda liturgiczna Diecezji Opolskiej: nabożeństwa, poświęcenia i błogosławieństwa*, Opole 1981, s. 410.

w XIX wieku Łukasz Gołębiowski tak przedstawiał jego skład: „W tym dniu i kmiotek i najuboższy człowiek zdobędzie się na kawał szwini przynajmniej, kiełbasę, placek i jaja, majątniejszy ma okazalsze święcone”²³³. Podobną postać święconego odnotowano w Wielkopolsce w XX wieku²³⁴. Także obecnie można odnaleźć na stronach internetowych skład święconego niewiele różniący się od dawnych propozycji²³⁵.

Przypuszczalnie na dzisiejszą zawartość święconki decydujący wpływ miało uregulowanie jej w dokumencie kościelnym, zwanym agendą. Dotyczy to jednak wyłącznie podstawowego składu, gdyż nie ma żadnych obostrzeń ze strony przepisów kościelnych, które by znacząco ograniczały pomysłowość osób przygotowujących koszyczek. Stąd mogą się w nim znaleźć np. czekoladowe jajka, czekoladowy baranek, pomarańcze lub parówki. Umieszczanie słodyczy wynika prawdopodobnie z tego, że ze święconką do kościoła często przychodzą dzieci (matki są w tym czasie zaangażowane w przygotowanie świąt, a ojcowie uważają tę czynność za niemęską), które można później nagrodzić poświęconymi słodyczami.

Zestaw dań serwowanych z okazji Wielkanocy w badanej gminie nie odbiega od prezentowanego w ogólnopolskich pismach o tematyce kulinarnej. Wśród świątecznych potraw spożywanych przez mieszkańców nie ma żadnych o szczególnym, regionalnym charakterze. Doskonale obrazuje to wypowiedź respondentki, która na koniec rozmowy wyraziła chęć poznania potraw wskazywanych przez innych badanych i stwierdziła: *Wszyscy jemy to samo, to już nie mamy swoich tradycji, przecież ludzie tutaj przyszli z różnych stron* (kobieta, l. 65, wykształcenie średnie).

Rodzaj pokarmów serwowanych na Wielkanoc wraz z upływem czasu ulega zmianie. Niegdyś większość dań przygotowywano własnoręcznie; dotyczyło to nawet wędlin. Obecnie część specjalów kupuje się jako produkt gotowy. Coraz częściej gospodynie decydują się na zakup ciast w sklepie (w tym babek i mazurków, które następnie umieszczane są w święconce). Zmieniają się też same dania. Kobiety (ponieważ głównie one zajmują się przygotowaniem świątecznej biesiady) próbują nowych przepisów, znalezionych w internecie, prasie kobiecej lub publikacjach składających się wyłącznie z przepisów. Stąd sernik wymieniony w ankiecie będzie się znacznie różnił od tego pieczonego 20 lat temu.

²³³ Ł. Gołębiowski, *Lud Polski*, Warszawa 1830, s. 305.

²³⁴ J. Burszta (red.), *Kultura ludowa Wielkopolski*, Poznań 1960, s. 439.

²³⁵ Por. http://www.se.pl/wydarzenia/kraj/wielkanoc-2012-koszyczek-ze-swieconka-jakie-pokarmy-swieci-sie-w-kościele-co-symbolizuja_245814.html, dostęp: 8.02.2015.

Nie tylko ciasta ulegają zmianie. Na podstawie wywiadów swobodnych ustalono, że świąteczny czas nierzadko jest okazją do kulinarnych eksperymentów. Można sobie wówczas pozwolić na pieczeń z wołowiny lub eleganckie (w ocenie respondenta) danie, np. schab z brzoskwiniami. Niekiedy przygotowanie takiej potrawy ma charakter jednorazowy: jeśli coś nie wpasuje się w kulinarne gusta domowników, następuje rezygnacja z ponownego przyrządzania. Brak akceptacji potrawy przez rodzinę może nawet eliminować ze świątecznego menu dania występujące niegdyś na stołach w domach dziadków czy rodziców.

4.5. Tradycyjne i nietradycyjne potrawy świąteczne oraz ich miejsce na stołach

Świątowanie wprowadza konieczną przerwę w codzienności. Często wiążą się z tym zaniechanie pracy zawodowej oraz intensyfikacja prac domowych. Ważną część przygotowań stanowi przyrządzanie jedzenia. Zdaniem respondentów cechą charakterystyczną świątecznych posiłków jest ich tradycyjny charakter – co badani utożsamiają z tym, że dania są identyczne jak te przyrządzane przez rodziców lub dziadków. Właśnie taki obraz świątecznego jedzenia powstał na bazie ankiet i wywiadów swobodnych.

Stabilność menu ulega jednak zaburzeniu, gdy nie sformułuje się bezpośredniego pytania: czy posiłki spożywane podczas świąt są tradycyjne. Wówczas okazuje się przykładowo, że w rodzinie męża na wigilię spożywano zupę rybną, której obecnie gospodyni nie robi, bo nikt w rodzinie tej zupy nie lubi. O kulinarnej zmianie świadczą też wspomnienia na temat świąt, które były zupełnie inne niż dzisiejsze, z niezbędnym barszczem i karpim.

Jak się wydaje, przyczyna tej rozbieżności tkwi w charakterystycznym dla dzisiejszych czasów odbiorze rzeczywistości. Kultura popularna to bowiem kultura obrazów – konsumowanych dla nich samych, bez wnikania w sensy czy wartości, które mogą się za nimi kryć²³⁶. Zestaw świątecznych potraw tworzy się na podstawie wzorów podsuwanych przez media. W efekcie świąteczne jedzenie bardzo się ujednolica. Rodzi się przekonanie, iż przygotowywany pokarm jest bardzo tradycyjny – skoro jako taki prezentują go media²³⁷.

²³⁶ D. Strinati, *Wprowadzenie do kultury popularnej*, tłum. W.J. Burszta, Poznań 1998, s. 180.

²³⁷ W 2012 roku uczestniczono w spotkaniu w związku z przygotowywanymi dożynkami parafialnymi w Samsiecznie, podczas którego wywiązała się dyskusja, jak ma wyglądać prawdziwy, tradycyjny wieniec dożynkowy. Argumentem rozstrzygającym była wypowiedź jednego z uczestników, iż w telewizji pokazywano „prawdziwe” wieńce i miały one postać kopy, stąd tradycyjny wieniec dożynkowy powinien

Ponadto pierwszoplanową rolę zaczyna najwyraźniej odgrywać kryterium smaku. Katarzyna Łeńska-Bąk przypisuje mu znaczenie wręcz podstawowe²³⁸. Jak zauważa badaczka, dzisiejsze jedzenie niczego nie sankcjonuje, nic nie znaczy, stało się smacznym elementem dekorującym święta. Z tej przyczyny makowiec i biała kiełbasa z pokarmów przypisanych do określonych uroczystości przekształciły się w uniwersalny pokarm świąteczny. Można je przygotować na każde święta, ponieważ zdaniem badanych są dobre, a to wystarcza, by stały się jedzeniem na szczególny czas. Podobne obserwacje poczynił Warren Belasco. Dostrzega on tendencję, zgodnie z którą tożsamość – jeden z głównych czynników mających wpływ na decyzję, co będziemy jeść – coraz bardziej ustępuje wygodzie, czyli osobistym preferencjom smakowym i dążeniu do przyjemności²³⁹. Wszystko to sprawia, że zrywa się z jedzeniem znanym z dzieciństwa. Stąd obserwowane zaniechanie jedzenia zupy rybnej podczas wigilii czy żuru w trakcie śniadania wielkanocnego (skoro nikomu w rodzinie nie smakują, należy odstąpić od ich przygotowywania). Jest to również powód dużej popularności list zamówień w sklepach – kobiety chcą na czas świąt nabyć gotowe ciasta.

Odwzorowywanie wydaje się odpowiedzialne za to, że skład święconki jest w znacznym stopniu niezmienny. Główne elementy, czyli pieczywo, mięso, sól i jaja, są trwałe, za co – jak się wydaje – odpowiadają księga liturgiczna i zapisane w błogosławieństwie pokarmy, będące wzorcem do powielania. Zmiana pojawia się zaś tam, gdzie pozostawiono swobodę. Ponieważ agenda nie wspomina o pokarmach zakazanych, w koszyczkach może znaleźć się wszystko, co wydaje się smaczne, ładne, a zarazem dostępne. Powraca zatem kwestia wygody, o której wspominał Belasco – decydująca o tym, że w koszyczkach umieszczane są np. czekoladowe wyroby w kształcie jaj lub zajączków. I właśnie z wygody bierze się największa różnica między święconką współczesną a dawną: ta dzisiejsza jest w dużej mierze zbiorem gotowych produktów kupionych w sklepie; dotyczy to wędlin, ciast, a nawet baranka z masła.

Odwzorowywanie dotyczy przede wszystkim kilku potraw będących wyznacznikami świąt. W przypadku Bożego Narodzenia funkcję tę pełnią, jak już wspomniano, barszcz, karp i pierogi. Barszcz podkreśla świąteczność niemalże każdego spotkania organizowanego przez instytucje czy stowarzyszenia przed Bożym Narodzeniem lub po

być kopą. Uzasadnienie to spotkało się z powszechną akceptacją i zakończyło spór o cechy wieńca dożynkowego.

²³⁸ D. Strinati, *Wprowadzenie...*, dz. cyt., s. 180.

²³⁹ W. Belasco, *Food...*, dz. cyt., s. 7–16.

nim – np. wigilii szkolnej czy wigilii lokalnego stowarzyszenia. Z kolei Wielkanoc znamionują w powszechnej opinii potrawy z jajek, biała kielbasa, mazurek i babka; z tego powodu konkurs na wielkanocne ciasta był konkursem mazurków i babek.

Wąski kanon dań nie oznacza, iż świąteczne stoły cechuje ubogość potraw. W części poświęconej analizie świątecznego jedzenia zaprezentowano szeroki wachlarz dań serwowanych w badanej gminie. Tworzą one mozaikę potraw powszechnie uznawanych za tradycyjne (makiełki, pierogi, mazurki) i tych egzotycznych (gyros). Zaobserwowano również, iż podczas spotkań wigilijnych kobiecych stowarzyszeń dominowały dania ze śledzi i ciasta. Ciasta to stały element wszelkich spotkań towarzyskich, natomiast śledzie są typowe tylko dla spotkań wigilijnych.

Badania Centrum Badania Opinii Społecznej (CBOS) na temat polskich obyczajów kulinarnych przeprowadzone w 2000 roku wykazały, iż śledzie to druga – po rybie smażonej – najczęściej jedzona potrawa wigilijna²⁴⁰. Przygotowuje się je na wiele sposobów, choć trudno byłoby wśród nich znaleźć takie o lokalnym charakterze. Nawet przepis na śledzie w curry nadesłany na świąteczny konkurs kulinarny da się odnaleźć na licznych ogólnopolskich stronach internetowych²⁴¹. Obecność dań ze śledzi tłumaczyć można tym, iż wigilijne jedzenie postrzegane jest jako jedzenie postne, z którym śledzie się kojarzą. Ponadto ryby te są tanie i szybko przygotowuje się z nich dania. Duża różnorodność wynika też z chęci zaprezentowania czegoś nowego.

Wydaje się, iż poszukiwania nowych smaków nawet w czasie świątecznym skłaniają do zaglądania na strony WWW, do książek kucharskich i czasopism o tej tematyce. Zjawisko to znajduje potwierdzenie w przeprowadzonych wywiadach: rozmówcy deklarowali, że na święta często przygotowują coś szczególnego, nowego i ekskluzywnego. Takie jedzenie musi odróżniać się od codziennego, np. egzotycznością produktów i nazwy (gyros), własnoręcznym wykonaniem (zwłaszcza gdy z reguły kupuje się gotowy produkt) bądź uznaniem konsumentów – zwłaszcza dzieci (ciasta nawiązujące smakiem do popularnych słodczy: raffaello, snikers). Świąteczny stół w gminie Sicienka zapełniają potrawy powszechnie uznawane za tradycyjne. W tę definicję doskonale wpisują się tradycyjne mazurki, których pieczenie na Wielkanoc deklarowało aż 65% ankietowanych. Jednak przy okazji konkursu wielkanocnego ustalono, iż uczest-

²⁴⁰ *Polska Wigilia w roku 2000. Komunikat z badań* [BS/182/2000], oprac. B. Wciórka, Warszawa 2000, s. 3–4.

²⁴¹ <http://www.mytaste.pl/s/%C5%9Bledzie-w-curry.html>, dostęp: 12.08.2014.

niczki nie mają rodzinnych receptur tego ciasta. Piekąc je, kultywują „tradycję” narzuconą z zewnątrz, nie zaś tę znaną z domu rodzinnego.

Materiałem źródłowym mogącym służyć do rekonstrukcji zestawu potraw świątecznych typowych dla badanego obszaru stały się książki kucharskie poświęcone kuchni regionu. Przepisy w nich zawarte pochodziły z okresu od początku XX wieku do dnia dzisiejszego (co ustalono na podstawie dat publikacji i uwag na temat czasu pochodzenia publikowanych receptur)²⁴². Przepisy zamieszczone w omówionych książkach zostały zebrane w dużej części od lokalnych gospodyń. Repertuar potraw bożonarodzeniowych w nich prezentowany tworzą: zupa wigilijna z buraka cukrowego, barszcz, zupa rybna, grzybowa, z suszonych owoców, rosopitka (zupa ze śledzia), uszka ze śliwkami, klopsiki ziemniaczane, kluski z makiem, bułki z makiem, potrawy z kaszy gryczanej bądź jaglanej, makowiec, pszeniczka, orzechy z marchwi, potrawy z ryb (np. karp w sosie piernikowym, szczupak w białym sosie, smażony sandacz, śledź w occie).

W tym zbiorze można odszukać dwie podstawowe współczesne potrawy wigilijne, a mianowicie – barszcz i potrawę z ryby, przy czym dla mieszkańców gminy Sicienko rybną potrawą może być zarówno smażony karp, jak i śledź, przyrządzany na różne sposoby. W analizowanych książkach nie ma tak szerokiej gamy przepisów na dania z śledzia – jest ich zaledwie pięć, podczas gdy w ciągu dwóch lat na stole wigilijnym Stowarzyszenia Miłośników Sicienka śledź został podany na 10 sposobów.

Zaobserwowano też zawężenie składu gatunkowego potraw rybnych serwowanych obecnie w porównaniu do tego, co zaproponowano na święta w książkach. Przed Bożym Narodzeniem mieszkańcy gminy zaopatrują się w dwa gatunki ryb: śledzie i karpie. Karpia przygotowuje się głównie w postaci smażonej. W książkach pojawiały się jeszcze przepisy na szczupaka i sandacza. Przyrządzanie ryb było też bardziej urozmaicone, np. karp w sosie piernikowym, szczupak w białym sosie, karp w galarecie.

Daniami, których receptury opublikowano w analizowanych książkach i które odnaleziono zarazem wśród potraw przygotowywanych na święta przez mieszkańców gminy, były: makowiec, kluski z makiem, zupa grzybowa, rybna i owocowa. Jednak wszystkie te potrawy, oprócz makowca (gdyż jego przygotowanie deklarowało więcej osób), wymieniano sporadycznie.

²⁴² Z. Przybylak, *Tradycyjna kuchnia...*, dz. cyt.; G. Szelągowska, *Kuchnia...*, dz. cyt.; J. Dumanowski, M. Mazurkiewicz (oprac.), *Nauka gotowania...*, dz. cyt.

Widoczną różnicę między świątecznym stołem, który zarysował się na podstawie przepisów na potrawy bożonarodzeniowe zamieszczonych w książkach, a tym powstałym na bazie potraw wymienionych przez mieszkańców gminy stanowił brak potraw z kaszy. Kasza rzadko gości na stołach mieszkańców gminy Sicienko – najczęściej pojawia się jako dodatek do gulaszu, co ustalono na podstawie wywiadów swobodnych dotyczących codziennego menu. Co więcej, wśród książkowych przepisów świątecznych nie ma pierogów z kapustą i grzybami ani uszek z grzybami – a według badań prowadzonych na terenie gminy Sicienko potrawy te należały do najczęściej kojarzonych z Bożym Narodzeniem i deklarowanych jako przygotowywane na święta.

Wielkanocne kulinaria reprezentowane są w analizowanych książkach przez przepisy na: żur, szynkę (pieczoną lub gotowaną), białą kielbasę (przyrządzaną na różne sposoby), baranka z masła, indyka pieczonego, prażenicę, jajecnicę na okrasie, szare jajka, marynowane jajka, jajka w majonezie, strawę z gęsich wątróbek, baby, mazurki i kuch (ciasto drożdżowe). W badanej gminie spośród wymienionych świątecznych specjałów obecnie serwuje się: jajka, białą kielbasę, szynkę, żur, babkę i mazurka.

W analizowanych publikacjach nie odnaleziono przepisów na wielkanocną sałatkę jarzynową i sernik, tak często występujące na stołach mieszkańców gminy. Żur badani powszechnie uznawali za wielkanocną zupełną obiadową, a w książce z 1915 roku figuruje on wśród posiłków proponowanych na zwykłe śniadanie (taką samą informację uzyskano od rozmówcy pochodzącego z Fordonu – dzielnicy Bydgoszczy, choć obecnie osoba ta również przygotowuje żur tylko z okazji Wielkanocy).

Obraz lokalnych świątecznych tradycji kulinarnych wyłaniający się z wyników badań prowadzonych w gminie Sicienko ukazuje duże zróżnicowanie potraw. Odnotowano zarówno dania, których ciągłość przygotowywania z okazji danych świąt można obserwować od początku XX wieku, jak i te o zupełnie świeżym rodowodzie.

Nie zdołano odnaleźć takiego jedzenia, którego brak zachwiałyby świątecznym porządkiem. Istnieje pewien mglisty, niezbyt konkretny wzór zestawu potraw świątecznych, w przekonaniu respondentów mogący podlegać indywidualnym modyfikacjom. Doskonałą ilustracją tego stanu rzeczy są odpowiedzi kilku mężczyzn na pytanie o potrawę, bez której nie wyobrażają sobie Bożego Narodzenia, przedstawione w części poświęconej analizie potraw bożonarodzeniowych.

Dania wymienione przez badanych nie tylko okazały się bardzo różnorodne, lecz także stanowiły swoisty zlepek specjałów zwyczajowo kojarzonych z Bożym Narodze-

niem i Wielkanocą. Podobną prawidłowość zauważył – w odniesieniu do współczesnego, konsumpcyjnego stylu życia – Zbyszko Melosik. Otóż ponowoczesna tożsamość jest strukturą dynamiczną, stale modulowaną w zależności od chwilowych fascynacji²⁴³. Takim przekształceniom podlegają również pokarmowe tradycje świąteczne, z pozoru niezmiennie. Owszem, da się wyróżnić potrawy znamionujące rodzaj świąt: barszcz, pierogi i smażony karp na Boże Narodzenie czy jajka i babka na Wielkanoc. Nie wyklucza to jednak możliwości, iż danie bożonarodzeniowe pojawi się na stole wielkanocnym bądź odwrotnie.

Nie zaobserwowano wreszcie, aby świąteczny pokarm stanowił wyróżnik lokalnej ludności. Wielkanocne i bożonarodzeniowe zwyczaje związane z jedzeniem – tak oczywiste, iż można by zamiennie używać określeń „święteczne” i „tradycyjne” – mają trudne do określenia związki z przeszłością. Ponadto sami badani często przyznają, że ich świątecznego stołu nie zapełniają takie same potrawy jak w domu rodzinnym. Dzieje się tak pomimo przyznawania wyższości pokarmom przygotowywanym od pokoleń.

Reasumując: chociaż wizja lokalnego świątecznego jedzenia o wielowiekowej tradycji wydaje się miła, należy dopuścić możliwość, iż zespół cech charakteryzujących badane kulinarne tradycje w gminie Sicienko lokuje je raczej wśród tradycji „wymyślonych” niż tych starych, które wyznaczały porządek cykli życiowych dawnych społeczności. Tradycje te przyjmują ogólnopolski kształt, a wyniki przeprowadzonych badań najwyraźniej potwierdzają tezę, że lokalny wariant jeszcze nie powstał.

²⁴³ Z. Melosik, *Tożsamość, ciało i władza w kulturze instant*, Kraków 2010, s. 91.

5. DIETA A ŚWIATOPOGLĄD. CZY JESZCZE POŚCIMY?

5.1. Metoda badawcza

W celu zebrania informacji na temat praktyk postnych mieszkańców badanej gminy zastosowano podstawową metodę antropologicznego badania ludzi, polegającą na świadomym i dobrowolnym kontaktowaniu się z badanymi w celu poznania ich samych i ich sposobu bycia w świecie²⁴⁴.

Powyższy cel osiągnięto za pomocą różnorodnych technik badawczych. Najczęściej wykorzystywaną techniką był wywiad swobodny. Przeprowadzono wywiady z trzema proboszczami. W każdym przypadku czas trwania rozmowy nieznacznie przekroczył godzinę. Zawsze starano się utrzymać ten sam układ zagadnień. W pierwszej kolejności ksiądz otrzymywał pytania o własne poszczenie i swój pogląd na temat tej formy pobożności. Później padały pytania o poszczenie parafian. W dwóch przypadkach wywiad swobodny przeprowadzono bez udziału osób trzecich, w jednym – w obecności innego księdza i osoby świeckiej. Dwóch wywiadów udzieliły katechetki uczące w szkołach zlokalizowanych na terenie gminy. Wywiady te, trwające ok. godziny, odbyły się bez udziału osób trzecich. Pierwsze pytania dotyczyły poszczenia katechetek, kolejne – ich opinii na temat poszczenia uczniów oraz kolegów i koleżanek z pokoju nauczycielskiego. O poszczeniu rozmawiano również ze sprzedawcami i właścicielami sklepów (cztery osoby).

Uzupełnienie informacji zdobytych tą drogą stanowiły pytania na temat poszczenia zadawane przypadkowo napotkanym osobom i dane zgromadzone za pośrednictwem ankiet. Przeprowadzono także jeden wywiad grupowy – z trzema ministrantami z parafii Samsieczno (zlokalizowanej na obszarze gminy Sicienko). Dodatkowo przeanalizowano jadłospisy stołówek szkolnych, zamieszczone na stronach internetowych szkół badanej gminy. Do badań antropologicznych wykorzystano również informacje zgromadzone w trakcie obserwacji uczestniczącej. Za pomocą tej metody można było poczynić spostrzeżenia, których potwierdzenie trudno znaleźć w wywiadach czy ankietach²⁴⁵ – zwłaszcza gdy badany problem dotyczy delikatnej sfery religii.

²⁴⁴ A. Engelking, *Między terenem rzeczywistym a metaforycznym*, [w:] *Teren w antropologii. Praktyka badawcza we współczesnej antropologii kulturowej*, Poznań 2013, s. 309–313.

²⁴⁵ A. Halemba, *Polityka, teoria i metoda – czyli co tworzy współczesną antropologię*, [w:] *Teren w antropologii...*, dz. cyt., s. 126–127.

W celu przeprowadzenia jak najbardziej wartościowych badań zadbano o tzw. gęstość doświadczenia. Miały ją zapewnić: odpowiednio długi czas spędzany z badanymi, liczba badanych oraz intensywność interakcji. Przez intensywną interakcję rozumie się tu poznawanie badanych, w które zaangażowane są wszystkie zmysły – kontakt nie ogranicza się do słuchu²⁴⁶. Zadbano również o to, aby badani stanowili zróżnicowaną grupę, mogącą odzwierciedlać społeczeństwo naturalnie niejednolite pod względem płci, wieku, statusu społecznego.

Mnogość technik badawczych i gęstość doświadczenia antropologicznego miały na celu minimalizację ryzyka uzyskania nieuzasadnionych sądów, a co za tym idzie – błędnej interpretacji obserwowanego zjawiska.

5.2. Post według przepisów kościelnych

Katechizm Kościoła Katolickiego, zatwierdzony 25 czerwca 1992 roku przez papieża Jana Pawła II, stanowi wykładnię wiary Kościoła, poświadczoną przez Pismo Święte, tradycję apostołską i Urząd Nauczycielski Kościoła²⁴⁷. Katechizm to tekst wzorcowy dla nauczających wiary w Kościele katolickim.

W dziele tym, liczącym ponad 600 stron, znajduje się osiem odniesień do postu. Według katechizmu post to zalecana forma pobożności, widzialny znak wewnętrznego nawrócenia. W przeciwnym razie, czyli bez owej wewnętrznej przemiany, jest postrzegany przez Kościół jako działanie bezowocne i kłamliwe. Katechizm zawiera też wzmianki o właściwym czasie poszczenia, choć w tym przypadku odsyła do lokalnych praw kościelnych, tj. kodeksów prawa kanonicznego uchwalanych przez episkopaty poszczególnych państw. Dotyczy to również tzw. postu eucharystycznego, zgodnie z którym wierni przed przyjęciem sakramentu Eucharystii powinni zachować post w wymiarze ustanowionym przez lokalny Kościół²⁴⁸.

W Polsce Kodeks Prawa Kanonicznego z 1983 roku stanowi: „W Kościele powszechnym dniami i okresami pokutnymi są poszczególne piątki całego roku i czas Wielkiego Postu” (kan. 1250). Kanon 1251 nakazuje zaś: „Wstrzemięźliwość od spo-

²⁴⁶ A. Engelking, *Między terenem rzeczywistym...*, dz. cyt., s. 313–318.

²⁴⁷ Urząd Nauczycielski Kościoła (Magisterium Kościoła) tworzy kolegium biskupów w ściślejszej jedności z papieżem. To autorytet, który w sposób wiążący i możliwy do zrealizowania dla całego Kościoła przekazuje jedno rozumienie wiary. Urząd ten ma prawo i obowiązek nauczania i interpretacji prawdy objawionej zgodnie ze Słowem Bożym i z tradycją Kościoła. Jego działanie opiera się również na wykładni, zgodnie z którą Kościołowi przysługuje prawo głoszenia zasad moralnych, także w odniesieniu do porządku społecznego i do wypowiedzania własnego sądu o wszystkich sprawach ludzkich, na ile domagają się tego podstawowe prawa osoby ludzkiej i zbawienie dusz (por. KK 17; KDK 41; KPK kan. 747 § 2).

²⁴⁸ *Katechizm Kościoła Katolickiego*, Poznań 1994, s. 6–9.

żywiania mięsa lub innych pokarmów, zgodnie z zarządzeniem Konferencji Episkopatu, należy zachować we wszystkie piątki całego roku, chyba, że w danym dniu przypada jakaś uroczystość. Natomiast wstrzemięźliwość i post obowiązują w środę popielcową oraz w piątek Męki i Śmierci Pana naszego Jezusa Chrystusa. Zachęcamy też, zgodnie z postanowieniem II Polskiego Synodu Plenarnego, do zachowania wstrzemięźliwości od pokarmów mięsnych w wigilię Bożego Narodzenia, ze względu na wyjątkowy charakter tego dnia w Polsce. Przypominamy też, że wstrzemięźliwość od pokarmów mięsnych obowiązuje wszystkich, którzy ukończyli 14 rok życia. Post, czyli jeden posiłek do syta w ciągu dnia, obowiązuje wszystkich między 18 i 60 rokiem życia²⁴⁹.

Obecna liczba dni postnych została znacznie ograniczona w stosunku do zaleceń prawa kanonicznego z roku 1921. Ówczesne przepisy wyróżniały dwa rodzaje postów: naturalny i kościelny. Naturalny, zwany obecnie eucharystycznym, polegał na pełnym wstrzymaniu się od spożywania potraw i napojów od godziny 24 przed przyjęciem komunii (dziś jest to jedna godzina). Post kościelny to natomiast ograniczenie przyjmowania posiłków w pewne dni – co do jakości bądź co do ilości, w związku z czym mógł być ścisły lub nieścisły. Post nieścisły ograniczał się do powstrzymywania się od spożywania mięsa i rosółu mięsnego, ścisły polegał zaś na posilaniu się raz dziennie do sytości (nawet mięsem) i dwa razy skromnie, z wykluczeniem mięsa. Post nieścisły obowiązywał we wszystkie piątki roku. Postu nieścisłego i ścisłego (łącznie) należało przestrzegać w Środę Popielcową, w piątki i soboty Wielkiego Postu, w suche dni²⁵⁰ oraz w wigilie: Zielonych Świątek, Wniebowzięcia Najświętszej Panny Maryi, Wszystkich Świętych i Bożego Narodzenia. W pozostałe dni Wielkiego Postu należało przestrzegać postu ścisłego. Czterdziestodniowy post kończył się w południe Wielkiej Soboty. Post nieścisły dotyczył wszystkich, którzy skończyli 7 lat, a ścisły – 21 lat, jeżeli nie zaczęli jeszcze 60. roku życia.

Ówczesne nakazane posty były, zwłaszcza w porównaniu do dzisiejszych ograniczeń pokarmowych, bardzo dokuczliwe; część duchownych zauważała już stopniowe odchodzenie od starych zasad. Potwierdza to uwaga zawarta w prawie kanonicznym z roku 1921: „Praktyka postu dawniej nie była jednolita we wszystkich prowincjach kościelnych, wszędzie jednak posty były liczniejsze i ściślej je zachowywano niż dzisiaj”²⁵¹.

²⁴⁹ *Kodeks Prawa Kanonicznego*, 1983.

²⁵⁰ Suche dni to w tradycji Kościoła katolickiego dni postu obejmujące środę, piątek i sobotę na początku każdej z czterech pór roku tj. po pierwszej niedzieli Wielkiego Postu, po uroczystości Zesłania Ducha Świętego, po Podwyższeniu Krzyża Świętego (14 września) i po wspomnieniu św. Łucji (13 grudnia).

²⁵¹ ks. dr Ignacy Grabowski, *Prawo Kanoniczne według nowego kodeksu*, Lwów 1921, s. 239–240.

Wszelkie zmiany kościelnych przepisów w tym zakresie wyraźnie podążają w kierunku ograniczenia czasu, w którym wymagane byłoby powstrzymywanie się od wszelkiego pokarmu bądź pewnego jego rodzaju. Na tę liberalizację zasad wpłynęły zapewne takie czynniki, jak odpływ wiernych i spadek powołań kapłańskich²⁵². Niemniej przyczyna zmian może tkwić również w innym niż we wcześniejszych wiekach postrzeganiu ciała przez współczesnych katolików. W średniowieczu przez ascezę pokarmową człowiek osiągał osobistą więź z Chrystusem, dzięki walce ze swoimi cielesnymi słabościami. Uważano bowiem, że ciało stoi na przeszkodzie do lepszego kontaktu z Bogiem²⁵³. Dzisiaj ciała nie traktuje się już jako bariery w relacjach z *sacrum* – i może stąd bierze się tendencja do ograniczania przez Kościół tej tradycyjnej formy pokuty.

5.3. Post w kulturze ludowej

Na ziemiach polskich w kulturze ludowej XIX wieku na straży przestrzegania prawd wiary i reguł postępowania stało chrześcijańskie duchowieństwo. Jednym z nakazów było przestrzeganie postów w ściśle określonym czasie. Posty miały dwojaką rolę: pokutną i oczyszczającą²⁵⁴, stąd poszczenie przed wszystkimi większymi świętami²⁵⁵. Ponadto post umożliwiał przyjęcie postawy prośbalnej wobec Boga. Niekiedy miało to kluczowe znaczenie: według Łemków znachor, który zaniedbałby postów, leczyłby nieskutecznie²⁵⁶. Poszczenie pozwalało na intensywniejsze kontakty z *sacrum*, co z kolei zapewniało sukces w wybląganiu zaspokojenia bieżących potrzeb, takich jak ochrona przed wilkami, ustąpienie bólu zęba czy zdobycie dobrej żony²⁵⁷.

Złamanie postu prowadziło do pośmiertnych mąk, ponieważ nieprzestrzeganie dyscypliny mogło skutkować karą taką jak ta przedstawiona w apokryficznej wizji św. Pawła odwiedzającego zaświaty. Zgodnie z nią podobny los spotykał zmarłych ignorujących posty, „zawieszonych nad potokiem, o bardzo wyschłym języku; mnóstwo owoców leżało przed ich oczami, a nie wolno im było ich skosztować. Zapytałem: »Pa-

²⁵² *Rocznik statystyczny. Kościół katolicki w Polsce 1991–2011*, Warszawa 2014, s. 36, 60.

²⁵³ A. Vauchez, *Duchowość średniowieczna*, tłum. H. Zaremska, Gdańsk 1996, s. 68, 93, 132.

²⁵⁴ L. Stomma, *Antropologia kultury wsi polskiej XIX w.*, Warszawa 1986, s. 226.

²⁵⁵ *Breviarium Fidei. Wybór doktrynalnych wypowiedzi Kościoła*, oprac. S. Głowa SJ, I. Bieda SJ, Poznań 1989, s. 565–569.

²⁵⁶ Z. Libera, *Medycyna ludowa. Chłopski rozsądek czy gminna fantazja?*, Wrocław 1995, s. 223.

²⁵⁷ K. Łeńska-Bąk, *Kilka epizodów z historii postu i poszczenia*, [w:] taż (red.), *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, Opole 2007, s. 147.

nie, kto oni?»« Odpowiedział mi: »To ci, co łamali post przed wyznaczoną godziną; dlatego też cierpią tę karę bez końca«²⁵⁸.

Nie dziwi zatem, że ustalone przez Kościół dni postne były ściśle przestrzegane przez lud wiejski, a złamanie postu wiązano z nieuchronnością kary w postaci tzw. dopustów bożych – spadających na winnego bądź całą społeczność²⁵⁹. Lęk przed karą za nieprzestrzeganie postu był na tyle silny, że trudno znaleźć w źródłach jakiegokolwiek przykłady takich czynów. Przykładowo w dziele Oskara Kolberga *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce* nie ma żadnej wzmianki o złamaniu postu. Zdaniem autora lud jadał nawet zbyt skromnie, np. mięso pojawiało się na stole tylko raz w tygodniu²⁶⁰. Łamanie postu byłoby zresztą wówczas trudne z prostej przyczyny, tj. deficytu mięsa. Nie znaczyło to wcale, że sumienne poszczenie ludu wiejskiego na tyle go uszlachetniało, iż nie wymagał kapłańskich napomnień. Świadczą o tym cytowane przez Kolberga kazania ks. Tomickiego, który uświadamiał wiernym, że powstrzymywanie się od mięsnych pokarmów, podczas gdy grzeszy się bez litości, nie jest postem²⁶¹.

Ciekawą koncepcję wyjaśniającą poszczenie wiejskiego ludu przedstawił Zbigniew Kuchowicz. Według niego wobec braku wystarczającej ilości pożywienia post mógł być wymuszany w celu zaoszczędzenia żywności na czas intensywnych prac polowych²⁶². Byłaby to zatem praktyka o charakterze ekonomiczno-uitylitarnym, maskowana jedynie przez odwołania do wartości religijnych.

Religijność ludowa, mająca charakter synkretyczny, wiele zasad opierała na wierze w Boga, choć nie była oczywiście pozbawiona elementów myślenia magicznego. Poszczenie nie tylko pozwalało chrześcijaninowi spełnić jego zobowiązania, lecz także mogło – tak jak modlitwy czy częsty udział w mszach świętych – przydać niezemskiej mocy²⁶³. Doskonale ilustruje to zjawisko opis leczenia febry przytoczony przez Kolberga: „Chory wierci dziurę w lipie i chucha w nią mówiąc: idź febro! – Potem zabija tę dziurę kołkiem i pewny jest, że febrę zabił. Prócz tego w pierwszy piątek (we febrze) pości ściśle, a czasami suszy»²⁶⁴. Zważywszy na to, że niedostatek pożywienia często

²⁵⁸ J. Sokolski, *Pielgrzymi do piekła i raju*, t. 1, Wrocław 1995, s. 50.

²⁵⁹ K. Łeńska-Bąk, *Kilka epizodów...*, dz. cyt., s. 144–145.

²⁶⁰ O. Kolberg, *Dzieła wszystkie* (dalej: DWOK), t. 9: *Wielkie Księstwo Poznańskie, cz. 1*, Wrocław–Poznań 1963, s. 79–80.

²⁶¹ DWOK, t. 10: *Wielkie Księstwo Poznańskie, cz. 2*, Wrocław–Poznań 1963, s. 63.

²⁶² Z. Kuchowicz, *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975, s. 15.

²⁶³ Z. Libera, *Medycyna ludowa...*, dz. cyt., s. 223.

²⁶⁴ DWOK, t. 15: *Wielkie Księstwo Poznańskie, cz. 7*, Wrocław–Poznań 1962, s. 157.

dotykał chłopskie rodziny, religijno-magiczny aspekt postu mógł go w wiejskich społecznościach tylko jeszcze bardziej umacniać.

Nie ulega wątpliwości, iż do pierwszej połowy XX wieku post powszechnie gościł w chatach. Do dzisiaj zresztą utrzymuje się przekonanie, że wieś jest bardziej religijna i konserwatywna niż miasto, przestrzegając zasad wyznaczonych przez naukę Kościoła. Potwierdzenie tego przeświadczenia można odnaleźć w książce Jana Urygi *Rok Polski w życiu, w tradycji i obyczajach ludzi*, wydanej przez Duszpasterstwo Rolników. W publikacji, oprócz uwag na temat poszczenia w przeszłości, znajdujemy wzmiankę odnoszącą się do teraźniejszości: „Lud wiejski, bardzo przywiązany do wiary i Kościoła, skrupulatnie przestrzegał przepisów postnych, co objawia się jeszcze w wielu regionach do dnia dzisiejszego”²⁶⁵ (cytowana informacja dotyczy końca XX wieku). Z obserwacji prowadzonych na terenie gminy Sicienko, jak również z informacji zaczerpniętych z ogólnopolskich stron internetowych wynika, że religijność ta sprowadza się głównie do zamykania dyskotek w czasie Wielkiego Postu²⁶⁶ i unikania organizowania ogólnie dostępnych zabaw w tym czasie.

5.4. Praktyka postu

5.4.1. Post z perspektywy proboszczów

Na obszarze badanej gminy znajduje się sześć kościołów parafialnych: kościół pw. św. Jakuba Mniejszego Apostoła w Dąbrówce Nowej, kościół pw. św. Andrzeja Boboli w Sicienku, kościół pw. św. Kazimierza Królewicza w Kruszynie, kościół pw. Najświętszego Serca Pana Jezusa w Samsiecznie oraz kościół pw. Wniebowstąpienia Pańskiego w Bydgoszczy (część osiedla Osowa Góra, gdzie znajduje się kościół, należy do gminy Sicienko). Ich liczba nie jest tożsama z liczbą parafii, gdyż granice niektórych parafii wykraczają poza obręb gminy. Zdarza się też, że teren parafii wchodzi w skład gminy, choć sam kościół jest zlokalizowany poza jej granicą. Gminę Sicienko zamieszkują osoby należące do siedmiu parafii.

²⁶⁵ J. Uryga, *Rok Polski w życiu, w tradycji i obyczajach ludu*, Włocławek 1998, s. 105.

²⁶⁶ Zob. http://www.ftb.pl/dyskotekowy-biznes-kontra-wielki-post-sonda_news_39407.htm, dostęp: 7.09.2016. Z informacji zamieszczonych w portalu społeczności klubowej (www.ftb.pl) można wywnioskować, że na decyzje o zamykaniu dyskotek wpływało miejscowe duchowieństwo – choć nie zawsze bezpośrednio kontaktując się z właścicielami lokali. W badanej gminie zaobserwowano również, że imprezy o charakterze otwartym starano się organizować w terminach, które nie wywoływały krytyki lokalnych księży. Z kolei w przypadku imprez zamkniętych opinia księży traciła na znaczeniu.

Proboszczowie udzielający wywiadów deklarowali poszczenie w dni wyznaczone przez Kościół. Każdy z rozmówców dostrzegał wielowymiarowy charakter postu, tj. aspekt oczyszczający oraz wpływ na głębszy, lepszy kontakt z Bogiem. W jednym przypadku silnie podkreślona została konieczność powiązania postu z intencją²⁶⁷. Według księdza post bez wzbudzonej intencji przestaje być postem – staje się zwykłą dietą. Z kolei zdaniem innego proboszcza post powinien wypływać bezpośrednio z wiary, bo tylko wówczas możliwe jest przeżywanie go w pełni. W odczuciu tej osoby post winien być wyrzeczeniem, podziękowaniem Bogu za jego ofiarę. Jeden z rozmówców podzielił się refleksją, że za mało pości, choć ma świadomość, jak wspaniałym narzędziem w rozwoju duchowości jest post.

Według dwóch proboszczów ich parafianie słabo poszczą, i to niezależnie od wieku. Trzeci ksiądz uznał poszczenie parafian za bardzo zróżnicowane – są rodziny, które bardzo skrupulatnie przestrzegają postu, ale i takie, które nie poszczą. Zdaniem rozmówców wiedza parafian na temat postu jest nieduża. Księża wnioskuje tak na podstawie braku świadomości, że aby móc spożyć mięsny posiłek w piątek, np. podczas stypy, wierni powinni postarać się o dyspensę od proboszcza (a tego nie czynią).

Zdarzało się, iż podczas wizyty duszpasterskiej (kolędy), która wypadła w piątek, w ramach poczęstunku serwowano mięso. Proboszcz jednej z parafii w podobnych okolicznościach odmówił jedzenia mięsa, jak również nie udzielił domownikom dyspensy²⁶⁸, choć z mocy prawa kościelnego mógł to zrobić. Postąpił tak, gdyż uważał, że przez udzielenie dyspensy przyczyniłby się do umniejszenia ważności postu. Jednak takie zachowanie było jednostkowe: z relacji pozostałych księży i osób uczestniczących w wizytach duszpasterskich wynikało bowiem, iż mięsne poczęstunki w piątek zdarzały się często i nie wywoływały podobnej dezaprobaty jak u wspomnianego duchownego. Obrazują to wypowiedzi kapłanów zebrane od uczestników piątkowych kolęd, np. *Kolęda zdarza się raz w roku, to jest święto, dlatego mogą udzielić dyspensy* (mężczyzna, l. 50, wykształcenie wyższe). Innym razem, gdy piątkowa kolacja podczas wizyty duszpasterskiej nie zawierała dań mięsnych, ksiądz, wychwalając umiejętności gospodyni (wspomniał jej doskonale pieczone kaczki), dokonał tego w kontekście postu: *Gdyby była dzisiaj kaczuszka, to udzieliłbym dyspensy* (mężczyzna, l. 50, wykształcenie wyższe).

²⁶⁷ Intencja jest tutaj rozumiana jako określony cel. W tym przypadku mowa wyłącznie o dobrej intencji.

²⁶⁸ Podczas badań przypadkowo dotarto do świadka wydarzeń, który potwierdził, że proboszcz i ministrant istotnie wówczas nie spożywali mięsa, rodzina zaś przystąpiła do konsumpcji przygotowanego posiłku.

Przytoczone wypowiedzi odzwierciedlają liberalne podejście duchowieństwa do piątkowego postu, które w badanej gminie jest powszechne. Żaden z proboszczów nie polecał postu jako sposobu rozwiązywania problemów ani nie zadawał go w ramach pokuty podczas spowiedzi. Zdaniem jednego z rozmówców wynika to z faktu, iż spowiedzi są *zbyt płytkie*. Do ciekawych należało również stwierdzenie księdza, że do jego sukcesów należy nauczenie parafian, iż jeśli proszą go na wesele w piątek, to przygotowują mu bezmięсны posiłek, gdyż wiedzą o jego poście. Ksiądz nie zwrócił uwagi na to, że zgodnie z przykazaniami kościelnymi katolik nie powinien w dni postne urządzać zabaw. Kiedy o tym wspomniano, stwierdził, iż w czasach, kiedy młodzi tak niechętnie wiążą się sakramentem małżeństwa, nie należy im stwarzać dodatkowych przeszkód. Jak wynika z informacji zebranych w lokalach wynajmowanych na większe imprezy, niższa cena za wynajem sali w piątek przełożyła się na organizację ślubów w tym dniu.

Podczas wywiadów żaden z księży nie wspomniał o poście eucharystycznym. Istnieje duże prawdopodobieństwo, że informuje się o nim tylko dzieci na lekcjach religii, podczas przygotowań do przyjęcia sakramentu I Komunii Świętej, i już nigdy więcej się do tematu nie powraca. W trakcie badań uczestniczono dwukrotnie w spotkaniach dla rodziców i dzieci pierwszokomunijnych, w dwóch różnych parafiach. W obu przypadkach księża nie przypominali o konieczności poszczenia przed przystąpieniem do sakramentu. Wynikać to może z faktu, iż post ten ogranicza się do godziny, co w przypadku uroczystej mszy da się osiągnąć przez przedłużenie czasu jej trwania. Niemniej trudno zakładać, że msza za każdym razem będzie na tyle długa, by pozwolić wszystkim wiernym dotrzymać postu.

W rozmowie z księdzem jednej ze wspomnianych parafii ustalono, iż nie przypomina on sobie, aby kiedykolwiek podejmował temat postu eucharystycznego podczas spotkań z rodzicami dzieci przystępującymi do I Komunii Świętej. Według niego temat powinien być realizowany przez katechetów na lekcjach religii. Kapłan nie lęka się nieświadomości parafian w tej materii – jego zdaniem post eucharystyczny ma bowiem znaczenie drugorzędne w obliczu przyjęcia Jezusa do własnego serca.

Ciekawe zdarzenie odnotowano też podczas rajdu rowerowego, który odbył się na terenie badanej gminy w czerwcu 2013 roku. Program obejmował mszę – i choć w rajdzie uczestniczyli m.in. księża, nie zaniepokoił ich fakt zaplanowania posiłku tuż przed nią, mimo że groziło to naruszeniem postu eucharystycznego.

Chociaż post funkcjonuje w świadomości proboszczów jako jedna z form pobożności, którą osobiście stosują, to – wnioskując z kilkuletnich obserwacji i przeprowadzonych rozmów – najwyraźniej nie dostrzegają oni konieczności jej propagowania. W przeciwnym razie post znalazłby się wśród tematów kazań. W ciągu czterech lat prowadzenia badań na terenie gminy post tylko raz stał się przedmiotem niedzielnego nauczania. Zdarza się, iż o poszczeniu kapłani przypominają przed Środą Popielcową i Wielkim Piątkiem – najczęściej w ramach ogłoszeń parafialnych. Wówczas wierni otrzymują informacje praktyczne, jak w tym dniu należy pościć: trzeba nie tylko powstrzymać się od konsumpcji pokarmów mięsnych, lecz także ograniczyć ilość spożywanego jedzenia.

Poza tymi jednostkowymi przypadkami post jest słabo eksponowany podczas pracy duszpasterskiej. Nie poleca się go jako sposobu na rozwiązywanie problemów, zbliżenie się do Boga czy Jego zrozumienie. Łamanie postu spotyka się z dużą wyrozumiałością kapłanów – co nie mogłoby mieć miejsca, gdyby przypisywali oni poszczeniu szczególny wpływ na rozwój duchowości i uznawali post za dobrą metodę kształtowania duszy przez ciało.

Dostrzeżone zostało natomiast zdrowotne oddziaływanie postu na organizm, co według księży jest niewątpliwym plusem praktykowania tej formy pobożności. Wydaje się, że idea ascetyczna, we wcześniejszych wiekach silnie wpływająca na katolicyzm, powoli usuwa się na drugi plan. Obrazują to m.in. liberalizacja prawa kanonicznego w części poświęconej poszczeniu oraz pobłażliwe podejście duchowieństwa do tej praktyki religijnej.

5.4.2. Post z perspektywy ministrantów i katechetek

Zgodnie z zaleceniami *Katechizmu Kościoła Katolickiego* świeccy powinni czuć się powołani do współdziałania ze swymi pasterzami na rzecz wspólnoty²⁶⁹.

Grupą świeckich, która niewątpliwie aktywniej od innych uczestniczy w życiu Kościoła, są ministranci. W dwóch parafiach gminy, jeśli chodzi o liturgiczną służbę ołtarza, nie ma obostrzeń co do płci. W pozostałych ministrantami mogą zostać tylko chłopcy. Kandydatom nie stawia się żadnych wymogów, wystarcza „deklaracja chęci”. Wówczas kandydat odbywa okres próbny, mogący trwać maksymalnie rok. Po tym czasie zostaje ministrantem.

²⁶⁹ *Katechizm Kościoła Katolickiego*, dz. cyt., s. 226.

Liczba ministrantów w parafiach działających na terenie gminy Sicienko zależy od sympatii, jaką mieszkańcy darzą proboszcza. Jeśli ksiądz jest lubiany, to w jego kościele grupa ministrantów przekracza 10 osób; w przeciwnym wypadku okazuje się znacznie mniejsza, do 5 osób. Zjawisko to można tłumaczyć faktem, iż do zostania ministrantem często zachęcają chłopców rodziny. Nabór ministrantów odbywa się wśród dzieci, które w danym roku przystąpiły do Pierwszej Komunii Świętej. Sporadycznie decyzję podejmuje dziecko, najczęściej odbywa się to z inicjatywy mamy lub babci.

W badanej gminie dwie parafie dysponują większą liczbą ministrantów (powyżej 10). W obu przypadkach są to grupy wyłącznie męskie. Starsi ministranci jednej z tych parafii, w wieku 15–16 lat, zgodzili się uczestniczyć w wywiadzie grupowym. Na umówione spotkanie przybyły trzy osoby. Spotkanie trwało ok. godziny, odbyło się na plebanii, tylko w obecności osoby prowadzącej badanie.

Rozmowę otwierało pytanie o praktykowanie postu przez uczestników. Dwóch z nich odpowiedziało twierdząco – że poszczą, natomiast trzeci zadeklarował, iż pości czasami. Po tych słowach zaraz zaznaczył: *Zjedzenie mięsa w piątek nie jest chyba wielkim grzechem* (chłopiec, l. 14, szkoła gimnazjalna). W dalszej rozmowie okazało się, że jeden z rozmówców podjął kiedyś próbę dodatkowego poszczenia z własnej woli: postanowił przez czas Wielkiego Postu nie pić coca-coli. Jak sam zauważył, nie było to wyrzeczenie, które pragnął ofiarować Bogu – chciał się jedynie przekonać, czy może tego dokonać. Efektem wyrzeczenia był spadek masy ciała. Chłopiec był tak zadowolony, że nie pije coca-coli do dziś.

W trakcie wywiadu przywołane zostały różne powody wymieniane w Biblii, dla których chrześcijanin podejmuje post²⁷⁰. Zgodnie z Pismem Świętym post to narzędzie pomocne w: zbliżeniu się do Boga, walce ze złem i odnawianiu ducha i wiary. Uznaje się też, że jest pomocny w rozwiązywaniu trudnych problemów, w pokonywaniu słabości i w celu ulżenia ludziom w niedoli.

Rozmówcy jednomyślnie orzekli, iż z tych przyczyn nie poszczą ani też nie podjęliby postu, gdyż nie czują, że mogłby im w powyższym zakresie pomóc. Pewne wątpliwości zrodziły się w rozmowie o poście jako metodzie pokonywania słabości – ministranci nie wykluczali zasadności takiej praktyki.

Dla uczestników wywiadu post był przede wszystkim elementem tradycji: skoro dziadkowie i rodzice poszczą, to i młodzi muszą. Drugi ważny powód to chęć zachowa-

²⁷⁰ Ks. A. Zwoliński, *Jedzenie...*, dz. cyt., s. 422–423.

nia zdrowia: wszyscy zgodzili się, że dobrze jest pościć, bo można np. schudnąć. Schudnięcie zaś poprawia wygląd, a to bardzo wskazane.

Nauka religii powróciła do szkół – na mocy instrukcji Ministra Edukacji Narodowej z 3 sierpnia 1990 roku – w roku szkolnym 1990/91²⁷¹. W gminie Sicienko przedmiot ten prowadzony jest przez świeckich katechetów, którzy wraz z ministrantami i proboszczami tworzą część społeczności działającą na rzecz lokalnego Kościoła.

Zestaw podręczników używanych w nauczaniu ustalany jest na poziomie diecezji, w przypadku badanej gminy – diecezji bydgoskiej. Obecnie w pięciu oddziałach przedшкоlnych, sześciu szkołach podstawowych i dwóch gimnazjach gminy Sicienko obowiązuje „Podstawa programowa katechezy Kościoła katolickiego w Polsce” z 8 marca 2010 roku. Lekcje religii niewątpliwie służą temu, by dzieci i młodzież wzbogacali wiedzę na temat wiary katolickiej (w żadnej z gminnych szkół nie ma lekcji etyki). Edukacja religijna prowadzona jest już od poziomu przedszkola, przez szkołę podstawową i gimnazjum, do szkoły ponadgimnazjalnej włącznie.

Jak się wydaje, post – jako jedna z form pobożności zalecanych przez *Katechizm Kościoła Katolickiego* – powinien zostać omówiony w procesie edukacji. Analiza podstawy programowej nauki religii na wszystkich szczeblach nie potwierdziła jednak tego przypuszczenia. Post nie figuruje jako samodzielny temat wśród zamierzeń edukacyjnych wyszczególnionych w podstawie programowej. Ewentualnie można przypuszczać, iż mówi się o nim przy okazji realizowania tematów dotyczących Wielkiego Postu, które w różnym stopniu pojawiają się w szkole podstawowej, gimnazjalnej i ponadgimnazjalnej.

W celu sprawdzenia, jak w praktyce wygląda zaznajamianie dzieci i młodzieży z tematyką postu na lekcjach religii, przeprowadzono wywiady z dwiema katechetkami, uczącymi jednocześnie w przedszkolu, szkole podstawowej i szkole gimnazjalnej. Z każdą nauczycielką rozmawiano osobno. Obie deklarowały, że podejmują post. Wynika to przede wszystkim z tradycji wyniesionej z domu, ale też z wiary. Jedna z rozmówczyń uważa, że jako katoliczka powinna pościć, dlatego w Wielkim Poście dodatkowo zobowiązuje się do niejedzenia słodyczy, choć to dla niej bardzo duże wyrzeczenie.

Jak potwierdziły uczestniczki badania, na lekcjach religii post omawiany jest przy okazji Wielkiego Postu. Dawniej, gdy w diecezji obowiązywały podręczniki religii po-

²⁷¹ Podstawy prawne regulujące prowadzenie nauki religii w szkołach przyjęte zostały znacznie później, tj. na mocy *Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 kwietnia 1992 r. w sprawie warunków i sposobu organizowania nauki religii w publicznych przedszkolach i szkołach* (Dz.U. Nr 36, poz. 155) oraz *Konkordatu między Stolicą Apostolską i Rzeczpospolitą Polską, podpisanego w Warszawie dnia 28 lipca 1993 r.* (Dz.U. z 1998 r. Nr 51, poz. 318).

chodzące z krakowskiego wydawnictwa, temat zgłębiano wnikliwiej: poszczeniu poświęcony był osobny temat, omawiający znaczenie tej praktyki w życiu chrześcijanina. W obecnie obowiązujących podręcznikach to zagadnienie nie jest natomiast osobno eksponowane.

Katechetki stwierdziły, że omawiają post eucharystyczny w okresie przygotowywania uczniów do przyjęcia Pierwszej Komunii Świętej. Zgodnie z ich nauczaniem ten post ma za zadanie przygotować ciała dzieci do przyjęcia Pana Jezusa, analogicznie jak duszę przygotowuje do tego wydarzenia sakrament pokuty. Nauczycielki kładą nacisk na działanie oczyszczające postu w stosunku do ciała i spowiedzi w odniesieniu do duszy. Jednogłośnie przyznały, że później nie przypominają uczniom o konieczności dochowania tego postu. Na podstawie własnych obserwacji uważają, że obecnie mniej osób przestrzega postów – szczególnie piątkowych. Czasami wynika to z fałszywej wiedzy, iż post już zniesiono. Zdaniem katechetek nawet w ich miejscu pracy pości co najwyżej 1/3 nauczycieli. *Czasami, jak rozmawiam na ten temat z koleżankami, to one są przekonane, że post dawno zniesiono, a ostatnio nawet ten w wigilię* – stwierdziła jedna z rozmówczyń (kobieta, l. 37, wykształcenie wyższe).

Według nauczycielek jedynie połowa dzieci szkolnych przestrzega postów, a osoby to czyniące pochodzą z rodzin, w których się pości. Katechetki zgodnie przyznają, że kiedyś ludzie intensywniej pościli, a okresy postów miały bardziej rygorystyczny przebieg. Mama jednej z rozmówczyń jeszcze do niedawna (obecnie ma ponad 80 lat) w Środę Popielcową i Wielki Piątek jadła tylko niewielkie ilości suchego chleba i piła gorzką kawę. To wspomnienie skłoniło katechetkę do refleksji na temat współczesnego poszczenia: *Dzisiaj już nie spotyka się tak poszczących osób* (kobieta, l. 37, wykształcenie wyższe).

Aspekt zdrowotny postu okazał się ważny dla tylko jednej nauczycielki – uważała, że poszczenie jest dobre dla zdrowia, a przy okazji można schudnąć. Dla drugiej nie było to równie ważne, wydaje się bowiem, iż postrzegała post jako formę demonstracji swoich przekonań. Chętnie udzielała wywiadu, zadeklarowała, że lubi rozmawiać o swojej wierze, której się nie wstydzi.

Analiza podstawy programowej nauczania religii i rozmowa z katechetkami prowadzą do wniosku, że edukacja szkolna nie zaznajamia z postem jako narzędziem służącym do budowania relacji z Bogiem. Post jest traktowany marginalnie, jako jedna z form pobożności, niegdyś bardziej przestrzegana. W podstawie programowej dla

szkół ponadgimnazjalnych można przeczytać, że „metody liturgiczne i medytacyjne, które pomagają uczniom w znalezieniu osobistej, zindywidualizowanej odpowiedzi na nurtujące ich pytania oraz kształtują w uczniach umiejętność stawania wobec tajemnicy Boga”, są sposobami stosowanymi przez współczesnego katolika szukającego relacji z Bogiem. Post zaś wydaje się kulturowym atawizmem, którego powolny zanik odbywa się za cichym przyzwoleniem Kościoła katolickiego.

5.4.3. Post z perspektywy osób świeckich

Informacje na temat postzczenia świeckich mieszkańców gminy zebrano na podstawie wywiadów swobodnych ze sprzedawcami i właścicielami czterech sklepów zlokalizowanych w dwóch miejscowościach (Sicienku i Wojnowie) oraz z losowo wybranymi mieszkańcami, a także na bazie analizy przeprowadzonych ankiet oraz jadłospisów umieszczanych na stronach internetowych szkół.

Badane sklepy na potrzeby niniejszej pracy otrzymały symbole A, B, C, D; tymi samymi symbolami opatrzone sprawozdania sporządzone po wywiadach.

Sklepy A i B zlokalizowane są we wsi Sicienko. Sprzedawczyni, a zarazem właścicielka sklepu A, nie zauważa różnic w rodzaju towarów nabywanych przez klientów w dni postne lub je poprzedzające. Jej zdaniem wynika to z faktu, iż obecnie ludzie nie postczą; kiedyś, gdy pościli, kupowali więcej śledzi w piątek czy Środę Popielcową. Kobieta przyznała również, że sama nie pości. Sklep A postrzegany jest w gminie jako oferujący produkty w niskich cenach. Częściej zaopatrują się tam w artykuły spożywcze ubożsi mieszkańcy.

Sprzedawczyni ze sklepu B zauważa różnicę w zakupach klientów w dni postne i je poprzedzające. Jak mówi, zaopatrują się u niej rodziny bardzo przestrzegające postu, stąd stara się mieć przygotowany na piątek większy wybór ryb i nabiału. Podczas jednego z wywiadów swobodnych na temat postu z mieszkanką gminy ustalono dodatkowo, że sprzedawczyni ze sklepu B jest bardzo religijna – a to ona odpowiada za zaopatrzenie. Według tej osoby sprzedawczyni stara się zawsze w piątek mieć świeżą rybę. W efekcie rozmówczyni również miała w piątek postny obiad, choć postów nie przestrzega. Sklep B mieszkańcy uznają za drogi. Ma on jednak większy, bogatszy asortyment, obejmujący dużą różnorodność pieczywa, owoców, warzyw, serów i wędlin.

Sklepy C i D znajdują się w jednej z większych miejscowości gminy – w Wojnowie. W sklepie C przeprowadzono wywiad ze sprzedawczynią, a zarazem współwłaści-

cielką. Osoba ta jest mieszkanką sąsiedniej gminy. Według niej widać różnicę w rodzaju produktów nabywanych w dni postne. Wówczas większym zainteresowaniem klientów cieszą się nabiał i ryby. Zdaniem sprzedawczyni ludzie poszczą, pości również ona sama; sądzi, że wiąże się to z tradycyjnym wychowaniem.

Właściciel sklepu D także jest zdania, iż katolicy nadal zachowują posty, i zauważa, że klienci jego sklepu w piątki kupują więcej ryb i nabiału. Sam pości dwa razy w roku: w Środę Popielcową i Wielki Piątek.

Jak wynika z omówionych rozmów, mieszkańcy gminy starają się przestrzegać postów, przynajmniej w ich pokarmowym wymiarze, tzn. zachowują wstrzeźliwość od pokarmów mięsnych w piątki całego roku, Środę Popielcową i wigilię Bożego Narodzenia.

Podobnego zdania jest osoba prowadząca zakład fryzjerski w jednej z wsi gminy Sienko. Według jej relacji w piątki klientki często skarżą się, że nie wiedzą, co zrobić na obiad. Trudność polega na wymyśleniu dania bezmięsnego, które przygotowuje się szybko i którym rodzina się nasyci. Gdyby kobiety odwiedzające zakład nie pościły, nie obmyślałyby na piątek jarskich dań. Rozmówczyni przyznała jednocześnie, że sama pości (tj. nie je mięsa) tylko w piątki Wielkiego Postu i Środę Popielcową.

Za pośrednictwem ankiet zebrano informacje na temat pokarmów spożywanych przez mieszkańców gminy. Jedno z pytań dotyczyło częstotliwości konsumpcji ryb. W pytaniu, jak często jedzą ryby, respondenci mieli do wyboru trzy odpowiedzi:

- „Jem ryby raz w tygodniu”;
- „Jem ryby sporadycznie”;
- „Nie jem ryb”.

Ponadto byli informowani, iż jeśli nie znajdą odpowiedzi, której chcieliby udzielić, to mogą ją dopisać. Spośród 54 ankietowanych z tej możliwości skorzystały dwie osoby – obie dopisały, iż ryby stanowią ich posiłek raz w miesiącu. W dalszej analizie dołączono tych badanych do grupy spożywającej ryby sporadycznie, liczącej 28 mieszkańców. Spośród nich wykształcenie wyższe miały 3 osoby, średnie – 10, podstawowe – 15. Odwrotnie przedstawiał się rozkład wykształcenia w grupie spożywającej ryby raz w tygodniu: na 26 osób 5 zakreśliło wykształcenie podstawowe, 15 – średnie, 6 – wyższe. Ankiety wypełniały głównie kobiety, było ich 47. Sporadycznie jadły ryby 23 z nich, a raz w tygodniu – 24. Liczba ankiet wypełnionych przez mężczyzn była znikoma: zaledwie 7. W tej grupie 2 osoby jadły ryby raz w tygodniu.

Uzupełnieniem ankiety były rozmowy na temat praktykowania postów z przypadkowo napotkanymi osobami²⁷². Na tę grupę złożyło się 21 mieszkańców gminy (16 kobiet, 5 mężczyzn). Poszczenie deklarowały 3 osoby, pozostałe mówiły, że nie postczą oprócz Środy Popielcowej i Wielkiego Piątku. W dwóch przypadkach dodano do tego wszystkie piątki Wielkiego Postu.

Kolejnym miejscem, w którym szukano oznak praktykowania postu przez mieszkańców gminy, była stołówka szkolna. Analizie poddano strony internetowe sześciu gminnych szkół. W każdej z nich w piątek podawano obiady bezmięsne. Jedynie menu przedszkola w Sicienku zawierało piątkowe posiłki z udziałem mięsa (niemniej dzieci w tym wieku nie obowiązują wstrzeźliwością od pokarmów mięsnych). Ustalono, że za układ posiłków w tygodniu odpowiadają kucharki, które gotowe menu przedkładają do zatwierdzenia dyrektorowi bądź jego zastępcy. W jednej ze szkół podstawowych dyrektorka dodała, iż placówka stara się nie urządzać imprez w piątki, ponieważ osobiście prosił o to proboszcz wsi. W sąsiedniej miejscowości dyrektor szkoły podstawowej i gimnazjum wspomniał, że kiedyś w całej gminie nie organizowano szkolnych uroczysci w piątek. Miało to być następstwem upomnienia z kościelnej ambony nauczycielki za przygotowanie imprezy dla dzieci w piątek. Wspomnianego księdza przeniesiono do innej parafii, co dość szybko przywróciło piątkowi status normalnego dnia. Informacje zebrane na podstawie rozmów, ankiet i analizy menu stołówek szkolnych nie dają podstaw, aby jednoznacznie stwierdzić, iż mieszkańcy postczą bądź zaniechali tych praktyk. Z badań wynika, że choć często deklarują przestrzeganie postu, nierzadko pozwalają sobie na odstępstwa. Okazją do zawieszenia postu bywają urodziny dziecka, imieniny, klasowe ognisko czy zwykłe spotkanie przy grillu – przy czym post postrzegany jest wyłącznie w kategoriach pokarmowych i sprowadza się do wstrzeźliwości od pokarmów mięsnych. Nie interpretuje się go jako czasu umiaru, związanego z ograniczeniem ilości spożywanego pokarmu. Post nie funkcjonuje również w świadomości mieszkańców jako czas wyciszenia i refleksji, które mogłoby naruszyć zorganizowanie zabawy (wyjątek stanowią zabawy taneczne w okresie Wielkiego Postu).

Osoby deklarujące nieposzczenie w większości oświadczały, iż należą do Kościoła katolickiego. Powody nieprzestrzegania postu były różne. Najczęściej wiązało się ono z przekonaniem o zniesieniu piątkowego postu, stąd poszczenie tylko dwa razy

²⁷² Na temat poszczenia rozmawiano z osobami spotykanymi podczas gminnych festynów (np. dożynki, majówka) oraz przy okazjach towarzyskich (np. spotkanie rodziców z okazji zakończenia nauki dziecka w szkole podstawowej, spotkanie przy grillu).

w roku, tj. w Środę Popielcową i w Wielki Piątek. Odstępstwo od postnych zasad dotyczyło też osób, które co tydzień uczestniczą w mszy świętej. Niekiedy powodem przygotowywania w piątek posiłków mięsnych były preferencje kulinarne domowników – według ich deklaracji bezmięsny obiad uniemożliwiłby zaspokojenie głodu. Potwierdzeniem presji domowników, sprowadzającej się do wymuszania codziennych mięsnych obiadów, jest wypowiedź 50-letniej kobiety z wyższym wykształceniem: *U mnie zawsze na obiad musi być mięso, inaczej moi [członkowie rodziny] nie najedliby się* (kobieta, l. 53, wykształcenie wyższe).

Motywy podejmowania postów najczęściej okazywała się rodzinna tradycja. Gdy mieszkańcy pytani o post odpowiadali twierdząco, zwykle uzupełniali wypowiedź wyjaśnieniem: *Poszczę, bo u mnie w domu się pościło*. Podczas badań odnotowano również następujący przypadek: w pewnym małżeństwie mężczyzna pochodził z rodziny poszczącej, a kobieta – z rodziny, w której tych praktyk nie stosowano; po ślubie i zamieszkaniu z teściami kobieta dostosowała się do zwyczajów nowego domu. Okazało się to na tyle trwałe, że po śmierci teściów nie zaprzestała narzuconych praktyk. Z rozmowy wynikało, że post tej rodziny sprowadza się do wstrzemięźliwości od pokarmów mięsnych w dni postne.

5.5. Post – zamierająca praktyka

Z informacji zebranych za pomocą wywiadów i kwestionariuszy wyłania się typowy obraz społeczności o niejednorodnych zachowaniach. W przebadanej grupie znalazły się bowiem osoby poszczące, czasami poszczące i nieposzczące w ogóle. Zdecydowana większość respondentów była przekonana, iż obecnie niewielu ludzi pości. Powody, dla których zaniechano tej praktyki, mają zdaniem badanych źródło w niewiedzy – nieświadomości, że poszczenie jest nadal obowiązującą formą pobożności w Kościele katolickim. Powszechne były również opinie, iż dawniej poszczono bardziej rygorystycznie i powszechnie. Jak się wydaje, przekonanie to może wynikać z faktycznego zaniku praktyki postu. Podczas badań ustalono, iż post rozumiany jest głównie jako wstrzemięźliwość od pokarmów mięsnych w określonych dniach i łączony z życiem religijnym. Nie zaobserwowano, aby diety mające służyć polepszeniu wyglądu bądź zdrowia utożsamiano z postem.

Zjawisko zanikania praktyki postu w Niemczech opisał zakonnik Anselm Bilgri w książce kucharskiej *Potrawy postne i dietetyczne*²⁷³. Autor wspomina swój dom rodzinny jako niespecjalnie religijny – członkowie rodziny rzadko uczęszczali do kościoła w niedzielę, choć jeszcze przestrzegali zasady niespożywania mięsa w piątek. Bilgri przedstawia swoją rodzinę jako przykład postępującej laicyzacji niemieckiego społeczeństwa, w którym post powoli zanikał; trwał jedynie w części domów jako nic nieznaczące powstrzymanie się od spożycia mięsa. Wspomnienia te odnosiły się do lat 70. XX wieku. Obecnie w Niemczech już nie obowiązuje post piątkowy.

Zamieraniu postu w tym kraju towarzyszyła poprawa sytuacji gospodarczej. Tuż po II wojnie światowej sytuacja materialna gospodarstw domowych była na tyle zła, że zdarzały się nawet przypadki śmierci głodowej osób starszych i dzieci. Przełom nastąpił po wprowadzeniu reform Ludwiga Erharda²⁷⁴ z końcem lat 40. XX wieku – w efekcie w latach 70. Niemcy cieszyli się już dobrobytem, który trwa do dziś. W innych zamożnych krajach Europy Zachodniej w podobnym czasie również zaobserwowano zanik postów – w zamian za nie wprowadzono „specjalne akty wiary”²⁷⁵.

W Polsce okres niedoboru pożądaných produktów trwał znacznie dłużej. Ostatnim towarem reglamentowanym było mięso – kartki na nie obowiązywały do końca lipca 1989 roku. Datę tę można przyjąć jako moment, od którego sytuacja polskich gospodarstw domowych stopniowo się polepszała, co obrazuje wzrost wydatków na konsumpcję w gospodarstwach domowych i wskaźnika satysfakcji z życia²⁷⁶. Trend obserwowany wcześniej m.in. w Niemczech wydaje się obecny także w Polsce, gdzie wraz ze wzrostem dobrobytu zamiera zjawisko postu. Niewykluczone, że konsumpcyjny styl życia eliminuje wszelkie działania nacechowane ideologiczne, mogące nim zachwiać. Kiedy konsumpcjonizm staje się powszechnym modelem życia, poszczenie ogranicza się do tych jednostek, dla których silnie wiąże się ze światopoglądem.

Nie ma tu jednak analogii do średniowiecznego poszczenia, szeroko opisywanego w literaturze²⁷⁷. Wówczas poszczenie było drogą do innych celów, zupełnie niezwiązaną z biologicznym trwaniem – działanie z pozoru skierowane na ciało koncentrowało

²⁷³ A. Bilgri, K.W. Gerard, *Potrawy postne i dietetyczne*, tłum. J. Tumielewicz, Kraków 2004, s. 116–117.

²⁷⁴ T. Kaczmarek, P. Pysz, *Ludwig Erhard i społeczna gospodarka rynkowa*, Warszawa 2004, *passim*.

²⁷⁵ B.W. Higman, *Historia...*, dz. cyt., s. 334.

²⁷⁶ E. Babuła, A. Olechowicz, *Ekonomiczna vs. psychologiczna perspektywa oceny wpływu konsumpcji na dobrobyt indywidualny*, „Przegląd Zachodniopomorski” 2013, z. 3, s. 16–18.

²⁷⁷ A. Guriewicz, *Kategorie kultury średniowiecznej*, tłum. J. Dancygier, Warszawa 1976, s. 250–251; M. Adamson, *Food in Medieval Times*, Greenwood Press 2004; C.W. Bynum, *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley–Los Angeles–London 1992.

się na duchowym komponencie człowieka. W przypadku kobiet wyrzeczenie pokarmowe mogło służyć jeszcze do uzyskania niezależności od świata mężczyzn. Przygotowywanie posiłków od wieków należało bowiem do obowiązków kobiet; jedzenie było zasobem, nad którym miały one kontrolę. Jednak kontrola zasobów ekonomicznych, dzięki którym zdobywano pożywienie, należała do mężczyzn. W tym kontekście odrzucenie przyjmowania pokarmów przez kobiety dawało im pewien rodzaj niezależności²⁷⁸.

Dzisiejsze poszczenie to raczej demonstracja określonego światopoglądu niż jego składowa. W badanej gminie przejawiało się to deklaracją: *Poszczę, ponieważ jestem katolikiem bądź bo tak nakazuje tradycja*²⁷⁹.

Obserwowany współcześnie zanik poszczenia nie oznacza, iż przestaliśmy zwracać na to, co i w jakiej ilości jemy. Jak się wydaje, czynimy to jeszcze bardziej skrupulatnie niż w minionych wiekach, ale podyktowane jest to raczej troską o ciało niż o duszę. Jean Baudrillard w książce *Spoleczeństwo konsumpcyjne. Jego mity i struktury* wyraża pogląd, iż w dzisiejszym, konsumpcyjnym społeczeństwie miejsce duszy zajęło ciało. Właśnie ono stało się tym najwspanialszym „przedmiotem”, o który należy się troszczyć²⁸⁰. Dbłość o ciało widoczna była również podczas rozmów o poście w badanej gminie – bardzo często podkreślano jego zdrowotny wpływ (przeważnie w kontekście wagi ciała). Ponadto spotkano się z tylko jednym przypadkiem, w którym osoba badana nie stosowała żadnych diet i jednocześnie deklarowała poszczenie. Pozostali mieszkańcy gminy, niezależnie od tego, czy pościli, wykazywali dużą wiedzę z zakresu zdrowego odżywiania i różnorodnych diet.

Podobne spostrzeżenia na temat współczesnego postu poczynił ks. Andrzej Zwoliński, który w książce *Jedzenie w relacjach społecznych* zawarł następującą myśl: „Obecnie ranga postu uległa znacznemu pomniejszeniu, nabierając nowego wymiaru. Post przestał być obowiązkiem społecznym, stał się rzeczywistym świadectwem wiary i przywiązania do tradycji”²⁸¹. Jak się wydaje, tym nowym wymiarem jest indywiduali-

²⁷⁸ M. Lenart, *Zapomniany świat dawnego mistycyzmu, czyli o znaczeniu jedzenia i ciała u kobiet w komunikacji z Bogiem*, [w:] K. Łeńska-Bąk (red.), *Pokarmy i jedzenie...*, dz. cyt., s. 163.

²⁷⁹ O podobnym zjawisku wspomina Robin Fox, zauważając, że odejście Kościoła katolickiego od zakazu spożywania mięsa w piątek sprawiło, iż katolicy zostali pozbawieni swojego wyróżnika, który sprawiał, że czuli się „kimś specjalnym”. Dlatego część z nich (dotyczy to krajów Europy Zachodniej) dobrowolnie kontynuuje piątkowy post.

R. Fox, *Food and eating: an anthropological perspective*, Social Issues Centre, s. 18–19.

http://www.sirc.org/publik/food_and_eating_0.html, dostęp: 21.10.2016.

²⁸⁰ J. Baudrillard, *Spoleczeństwo konsumpcyjne. Jego mity i struktury*, tłum. S. Królak, Warszawa 2006, s. 169.

²⁸¹ Ks. A. Zwoliński, *Jedzenie w relacjach...*, dz. cyt., s. 425.

zacja. Post jako praktyka zbiorowa – w dawnych społeczeństwach mająca zniwelować agresywny popęd skierowany przeciwko ciału – praktycznie zanikł w dobie demokratyzacji, ogarniającej każdą sferę życia. Społeczeństwo nie poddaje się już jakimkolwiek restrykcyjnym normom. Człowiek zdobył pełnię władzy nad swoimi działaniami, a przede wszystkim – nad ciałem, stąd może zaspokajać wszelkie pragnienia w dowolny sposób²⁸².

Należy zakładać, że z tych samych powodów mieszkańcy badanej gminy doszli do przekonania, iż mogą sami decydować, kiedy i jak będą pościć. Nie odrzucali prawa obowiązującego ich z racji przynależności do Kościoła katolickiego, ale modyfikowali je według własnych poglądów bądź wygody. Wszak post, związany z ograniczeniem spożywania mięsa, komplikuje przygotowanie posiłku. Powszechność spożywania mięsa wiąże się z tym, że jest ono względnie łatwe do pozyskania i przyrządzenia²⁸³. Post sukcesywnie zanika, ponieważ w jego przestrzeganiu wpisany jest dyskomfort związany z uciążliwością przygotowania postnego posiłku, a także ryzyko związane z wycofaniem się ze świata konsumpcji, przyjemności i komfortu.

²⁸² J. Baudrillard, *Społeczeństwo konsumpcyjne...*, dz. cyt., s. 190–193.

²⁸³ W. Belasco, *Food...*, dz. cyt., s. 12.

6. WSPÓŁCZESNA KUCHNIA I WSPÓŁCZESNA KOBIETA

6.1. Metody badawcze

Rozszyfrowanie treści składających się na współczesną kuchnię wydaje się możliwe tylko przy użyciu metod mieszanych: zarówno jakościowych, jak i ilościowych. Badania ankietowe przeprowadzone w 2011 roku na próbie 162 osób miały na celu udzielenie odpowiedzi na następujące pytania: Czy mieszkańcy badanej gminy przygotowują w domu posiłki? Czy pieką ciasta? Czy korzystają z ciast w proszku? Ciasta w proszku posłużyły w badaniu jako detektor nowoczesnej i szybkiej kuchni. Ankieta była natomiast narzędziem, za pomocą którego starano się zebrać informacje o częstotliwości występowania poszczególnych zjawisk. Interpretację umożliwiło zastosowanie metod jakościowych: wywiadów swobodnych i obserwacji. Obserwacja wydaje się metodą szczególnie użyteczną, gdy badacz chce przyjrzeć się zjawisku, a jednocześnie nie wpłynąć swoją ingerencją na jego przebieg²⁸⁴.

Obserwacjami, które prowadzono w latach 2011–2014, objęto asortyment sześciu sklepów zlokalizowanych na terenie badanej gminy. Dwa z nich znajdowały się w miejscowości Sicienko, dwa – w Wojnowie, po jednym – we wsiach Teresin i Kruszyn. W badaniu uwzględniono też towary wybierane przez osoby przypadkowo kupujące w sklepie. Ponadto przyglądano się reakcjom czytelników lokalnego czasopisma „Gazeta Regionalna Powiat” na nowo powstałą rubrykę kulinarną „Kuchnia szybka i łatwa”. Dodatkowe informacje na temat współczesnej kuchni pozyskano za pomocą wywiadów swobodnych. Tematem rozmów był tzw. stół codzienny. W celu ułatwienia respondentom odtworzenia codziennego menu rozmowa za każdym razem zaczynała się od wymienienia zup, które dana osoba gotuje w domu. Czasami próbowano dociec, czy badany nie pominął zupy lub innego dania – chodziło o ustalenie, czy pominięcie było celowe, czy wynikało tylko z zapomnienia. Respondentów informowano, że mogą rozbudowywać swoje wypowiedzi, uzupełniać je informacjami dotyczącymi spożywanych potraw, przede wszystkim zaś – cech, które wyróżniają jadłospis rodzinny. W badaniach nad współczesną kuchnią zastosowano metodę wywiadu, ponieważ nie ma lepszego sposobu na zrozumienie czyjegoś działania niż rozmowa²⁸⁵. Jedyne ona może

²⁸⁴ M. Angrosino, *Badania etnograficzne...*, dz. cyt., s. 81–86.

²⁸⁵ S. Kvale, *Prowadzenie wywiadów*, tłum. A. Dziuban, Warszawa 2012, s. 28.

wyjaśnić, dlaczego pewne produkty są używane częściej niż inne albo skąd bierze się popularność potraw określonego rodzaju.

6.2. Tradycja i zmiana w życiu polskich kobiet od końca II wojny światowej

Ruch emancypacyjny, rozwijający się w Europie od końca XIX wieku, również w Polsce miał duży wpływ na postrzeganie społecznej roli kobiet²⁸⁶. Przed wybuchem II wojny światowej, kiedy upowszechnił się nowy model mniejszej rodziny, automatycznie zmieniły się wymagania względem kobiet. Oczekiwano od nich, że będą „domowymi menedżerkami”, aktywnie zaangażowanymi w prowadzenie domu. Odpowiedź na te oczekiwania stanowiły książki kucharskie, które stały się źródłem wiedzy o prowadzeniu całego gospodarstwa domowego, a nie tylko spisem potraw²⁸⁷. Przemiany ustroju politycznego po II wojnie światowej znacząco wpłynęły na sytuację kobiet. Przed wojną rola kobiety wiązała się głównie z opieką nad rodziną i prowadzeniem domu, a państwo socjalistyczne zaoferowało kobiecie równość płci. Równość tę miała gwarantować niezależność finansowa, uzyskana dzięki pracy zawodowej. Jednakże (inaczej niż w uprzemysłowionych krajach kapitalistycznych, gdzie zawodową aktywność kobiet poprzedziła ich edukacja) w Polsce pierwsze pracownice socjalistycznych zakładów miały wykształcenie zaledwie podstawowe, czasami nawet niekompletne²⁸⁸. Pracujące kobiety często miały rodowód chłopski – z przeludnionych wsi uciekali bowiem do miast nie tylko mężczyźni. Podjęcie pracy przez kobiety uwarunkowane było głównie przymusem ekonomicznym: zarobki mężczyzn nie wystarczały na utrzymanie rodziny. Doskonale obrazuje to zjawisko wypowiedź członka Komitetu Miejskiego PZPR w Katowicach z 1956 roku cytowana przez Urszulę Kowalską: „Chciałbym się jeszcze ustosunkować do pracy zawodowej kobiet, które mają rzekomo pracować na zasadach

²⁸⁶ Por. E. Górniakowska-Zwolak, *Płeć a oferta nowych ról społecznych (refleksje z perspektywy feminizmu)*, [w:] A. Radziejewicz-Winnicki (red.), *Problemy i tendencje rozwojowe we współczesnej pedagogice społecznej w Polsce*, Katowice 1995, s. 362–378; E. Pakszys, *Feminizm w poszukiwaniu współczesnej tożsamości kobiet. Cztery wymiary*, „Kwartalnik Pedagogiczny” 1995, nr 1–2, s. 46–49; I. Desperak, *Stereotyp kobiet i ich ról społecznych i zawodowych w reklamie telewizyjnej*, [w:] E. Zierkiewicz, I. Kowalczyk (red.), *Kobiety w kulturze popularnej*, Poznań 2002, s. 56–61; M. Fuszara, *Zmiany w świadomości kobiet w latach dziewięćdziesiątych*, [w:] taż (red.), *Kobiety w Polsce na przełomie wieków. Nowy kontrakt płci?*, Warszawa 2002; P. Skogemann, *Kobiecość w rozwoju. Psychologia współczesnej kobiety*, tłum. P. Bilig, Warszawa 2003, *passim*; I. Desperak, *Wizerunki kobiet w mass mediach i reklamie a auto-stereotypy*, [w:] M. Chomczyńska-Rubacha (red.), *Role płciowe – kultura i edukacja*, Łódź 2006, s. 31–42; M. Sulik, *Kobiety w nauce. Podmiotowe i społeczno-kulturowe uwarunkowania*, Katowice 2010, s. 53–56, 102–104, 135–140; M. Fidelis, *Kobiety, komunizm i industrializacja w powojennej Polsce*, tłum. M. Jaszczurowska, Warszawa 2015, *passim*.

²⁸⁷ W. Źarski, *Książka kucharska...*, dz. cyt., s. 48–50.

²⁸⁸ W. Warzywoda-Kruszyńska, *Rodzina w procesie zmian*, [w:] W. Warzywoda-Kruszyńska, P. Szukalski (red.), *Rodzina w zmieniającym się społeczeństwie polskim*, Łódź 2004, s. 16–17.

równouprawnienia, a pracują z konieczności ekonomicznej wbrew swojej woli i zainteresowaniom. Prowadzi to do podwójnej eksploatacji kobiety – która pracuje zawodowo i tak wykonuje wszystkie prace domowe”²⁸⁹.

Dominującym komunikatem kierowanym do kobiet w okresie powojennym było jednak wezwanie do aktywizacji zawodowej. Na łamach tygodnika „Przyjaciółka”, ukazującego się od 1948 roku, można znaleźć wiele artykułów i listów czytelniczek na temat pracy zawodowej kobiet. W ten sposób czasopismo spełniało swoją dydaktyczną funkcję. Poprzez felietony stylizowane na rzeczywiste historie z życia ludzi, listy czytelników i odpowiedzi na nie, porady prawne, medyczne i kulinarne budowano zmityzowaną realność. Realność, która – zgodnie z ustaleniami Rolanda Barthes’a – była prosta, jednoznaczna i niepodlegająca dyskusji²⁹⁰. Stanowiła zatem idealny wzorzec do kopiowania.

Zgodnie z tymi publikacjami tylko praca zarobkowa pozwala kobiecie poczuć się w pełni docenioną. „Kobieta niepracująca”, „znajdująca się na utrzymaniu męża” plasowała się w hierarchii społecznej niżej od tej, która zdecydowała się na aktywność zawodową.

Dla wspomnianego awansu nie miało znaczenia to, czy podejmowana praca wymagała jakichś kwalifikacji – istotny był tylko element zarobkowy. Dzięki niemu kobieta stawała się w rodzinie równorzędnym partnerem przynoszącym pieniądze. Wszelkie czynności związane z prowadzeniem gospodarstwa domowego także były przez gazetę zauważane, ale uznawane za przykrą konieczność i mało doceniane²⁹¹.

Na początku lat 50. XX wieku „Przyjaciółka” często publikowała portrety kobiet, które miały być wzorami osobowymi dla czytelniczek. Bohaterką artykułu nierzadko stawała się młoda dziewczyna pragnąca zdobyć zawód i pracować poza domem, co nie spotykało się ze zrozumieniem i aprobatą najbliższej rodziny. Sytuacja zmieniła się w latach 1956–1960, kiedy dla kilkudziesięciu tysięcy kobiet zabrakło miejsc pracy. Brak przygotowania zawodowego i wykształcenia spowodowały, że kobiety zwalniano w pierwszej kolejności. Wówczas na łamach „Przyjaciółki” przypomniano im o „świętym posłannictwie macierzyństwa” oraz o niedocenianej – a jakże potrzebnej – pracy gospodyni domowej. Kolejna zmiana wizerunku kobiety dokonała się w 1971 roku. Wówczas wzorem osobowym lansowanym przez pisma kobiece stała się pracująca

²⁸⁹ U. Kowalska, *Wokół kuchni i stołu*, [w:] R. Cudak, J. Tambor, A. Achtelek (red.), *Postscriptum polonistyczne*, Katowice 2008, s. 64.

²⁹⁰ D. Czaja, C. Robotycki, *Rodzina wiejska na Podlasiu – według tygodnika „Przyjaciółka”*, „Polska Sztuka Ludowa” 1986, t. 40, nr 3/4, s. 149–156.

²⁹¹ E. Fogelzang-Adler, *Żony, matki, pracownice. Role społeczne kobiet w Polsce Ludowej w interpretacji tygodnika „Przyjaciółka”*, [w:] M. Śliwa, M. Mikołajczyk, A. Tasak (red.), „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Politologica” X, Kraków 2013, s. 30–32.

matka, osoba przedsiębiorcza, potrafiąca godzić obowiązki domowe z zawodowymi²⁹². Ułatwiały jej to instytucje opiekuńczo-wychowawcze (żłobek, przedszkole) oraz usługowe (bary, stołówki). Powstanie sieci stołówek z tanimi posiłkami przełożyło się na znaczne zmniejszenie roli kuchni jako miejsca, gdzie rodzina spotyka się na wspólne posiłki. Nieistotność kuchni podkreślało nawet powojenne budownictwo mieszkaniowe z małymi kuchniami²⁹³. Zdawać by się mogło, że urzeczywistniła się wizja XIX-wiecznego ruchu feministycznego, według której – jak wspomina Warren Belasco – kobiety staną się w pełni wolne dopiero wtedy, gdy rodzina będzie spożywała posiłki poza domem²⁹⁴. Wszędzie tam, gdzie działały stołówki z tanimi posiłkami, chętnie korzystano z ich oferty, co mogłoby wskazywać, iż marzenia feministek z XIX stulecia były bliskie i polskim kobietom. Jednak funkcjonowanie stołówek nie zwalniało kobiet z obowiązku przygotowywania posiłków – pozostawały jeszcze śniadania i kolacje, często przeradzające się w drugi obiad. Niemniej obecność lokali gastronomicznych znacznie ułatwiała pracującym żonom i matkom godzenie obowiązków domowych z zawodowymi.

Kryzys ekonomiczny początku lat 80. sprawił, że na łamach „Przyjaciółki” zaprezentowano kolejny wzorcowy wizerunek kobiety – już nie tylko zaradnej i przedsiębiorczej, lecz także wykształconej. Redaktorzy pisma, rozumiejący ówczesne realia, oferowali czytelniczkom wskazówki, jak radzić sobie w okresie kryzysu. W dodatkach kulinarnych można było znaleźć przepisy na smaczne i pożywne dania bezmięsne czy też porady, jak optymalnie wykorzystać resztki z obiadu. Przemiany ustrojowe zapoczątkowane na przełomie lat 80. i 90. wypromowały nowy typ kobiety: „Przyjaciółka” i inne pisma kobiece ukazywały ją jako szefa firmy, spółki. Kobieta weszła zatem w nową rolę – osoby zarządzającej²⁹⁵.

Tygodnik „Przyjaciółka” od początku istnienia czytany był głównie przez mieszkanki wsi i małych miasteczek²⁹⁶. W związku z tym przyjrzenie się modelowej kobiecie prezentowanej na stronach czasopisma i odniesienie tego wzorca do obrazu, który wyłonił się z badań prowadzonych na terenie wiejskiej gminy, wydaje się zasadne.

²⁹² Z. Sokół, „Przyjaciółka” – tygodnik kobiecy, [w:] G. Gulińska, T. Mielczarek (red.), „Studia Bibliologiczne Akademii Świętokrzyskiej”, t. 7, Kielce 2003, s. 117–123.

²⁹³ U. Kowalska, *Wokół kuchni...*, dz. cyt., s. 63; W. Malicka, *Mieszkanie – formy przestrzenne i aspekty społeczne*, [w:] J. Komarowska (red.), *Przemiany rodziny polskiej*, Warszawa 1975, s. 190–195.

²⁹⁴ W. Belasco, *Food...*, dz. cyt., s. 4.

²⁹⁵ Z. Sokół, „Przyjaciółka”..., dz. cyt., s. 129–131.

²⁹⁶ Tamże, s. 110–111, 119, 124.

Zmianie roli kobiety towarzyszyły zmiany w treści polskich książek kucharskich. W pierwszych latach po II wojnie światowej utrzymały ona jeszcze swój przedwojenny, poradnikowy charakter. Przykładem takiej pozycji była *Kuchnia polska* opracowana pod kierunkiem Stanisława Bergera²⁹⁷. We wstępie zawarto krótką charakterystykę tego poradnika:

Pragniemy więc jednocześnie, aby „Kuchnia polska” była nie tylko zbiorem przepisów kulinarnych, lecz również pozwalała na ocenę ich wartości z punktu widzenia nauki żywienia i aby umożliwiała zdobycie choćby skromnych wiadomości z tego zakresu. Zadanie to mają spełnić rozdziały I, II, IV, VI i VII, w których omawiamy podstawowe wiadomości z zasad żywienia, przetwórstwa i przechowywania domowego oraz żywienia dzieci i chorych²⁹⁸.

Taki sam cel przyświecał zespołowi opracowującemu *Praktyczną kuchnię*:

Musimy sobie otwarcie powiedzieć, że niejedna z nas odczuwa brak wiadomości potrzebnych do pokierowania sprawami prawidłowego żywienia rodziny. Chcemy i powinniśmy wiedzieć więcej, niż przekazały nam matki czy babcie. Wiadomości te, choć bardzo cenne, dziś już nie wystarczają²⁹⁹.

Książki z tego okresu starały się dostarczyć czytelnikowi wiedzy na temat zdrowego odżywiania i prawidłowego komponowania produktów, tak aby posiłki były bogate w witaminy i miały odpowiednie wartości odżywcze. Ponadto publikacje informowały, jak przechowywać żywność i ją konserwować. Nieco mniej uwagi poświęcano poradom związanym z estetycznym podaniem posiłku³⁰⁰.

Z czasem, za sprawą dynamicznego rozwoju masowej turystyki, pojawiły się książki kucharskie dotyczące kuchni światowej i kuchni regionalnych danego kraju (np. kuchni śląskiej w Polsce). Powstające w tym okresie książki odwoływały się do bogactwa i urody kuchni regionalnej. Przykładowo *Kuchnia śląska* Emilii Kołder³⁰¹ miała na celu przybliżenie czytelnikom kuchni Śląska Cieszyńskiego. Autorką była śląska gospodyni, która przez wiele lat zajmowała się gotowaniem na weselach i innych ważnych uroczystościach, zarówno po polskiej, jak i czeskiej stronie granicy. Zdarzało się, że w powstawaniu podobnych książek brali udział etnografowie³⁰². Pojawiły się też

²⁹⁷ S. Berger (red.), *Kuchnia polska*, Warszawa 1956.

²⁹⁸ Tamże, s. 5.

²⁹⁹ M. Dudzik, M. Laskowska, K. Pyszkowska, S. Witkowska, *Praktyczna kuchnia*, Warszawa 1957, s. 3.

³⁰⁰ Tego rodzaju poradnikami były np.: S. Berger (red.), *Kuchnia warszawska*, Warszawa 1961; Z. Czerny, W. Kierst, M. Strasburger, M. Kapuścińska, *Zdrowo i smacznie. Poradnik racjonalnego żywienia rodziny w zdrowiu i chorobie*, Warszawa 1965.

³⁰¹ E. Kołder, *Kuchnia śląska*, Ostrava 1972.

³⁰² Przykładowo:

książki kucharskie zawierające przepisy na potrawy z różnych stron świata³⁰³. Na początku lat 90. książki kucharskie uległy dalszemu zróżnicowaniu. Modnymi tematami stały się zdrowa żywność i gotowanie w kuchence mikrofalowej. Publikacje wzbogacano fotografiami i dodatkowymi informacjami umieszczanymi przy przepisach (m.in. czas potrzebny do wykonania potrawy, kaloryczność)³⁰⁴. Książki kucharskie zaczęły pobudzać wyobraźnię, a gotowanie przekształciło się w element indywidualnego stylu życia³⁰⁵.

Od końca II wojny światowej ewoluowały zarówno rola kobiety, jak i publikacje o tematyce kulinarnej. Na ile zmiany te przebiegały niezależnie od sposobu życia mieszkanek wsi, a na ile dotyczyły ich codzienności, starano się pokazać w badaniach nad współczesną kuchnią mieszkańców gminy Sicienko.

6.3. Równouprawnienie typu instant

Podczas badań ankietowych prowadzonych w latach 2011–2014 zapytano mieszkańców gminy o ich zwyczaje kulinarne. Łącznie zebrano 270 ankiet (162 dotyczyły kuchni instant, 54 – pokarmów spożywanych z okazji Świąt Wielkanocnych, 54 – pokarmów jadanych na co dzień i z okazji świąt Bożego Narodzenia). Jedynie 55 ankiet wypełnili mężczyźni – niechętni udziałowi w badaniu na temat kulinariów, ponieważ uważali, iż powinno być ono adresowane raczej do kobiet. Wśród 215 respondentek pracę związaną z gospodarstwem rolnym zadeklarowało 69, a pracę niezwiązaną z gospodarstwem – 163. Dwie uczestniczki podały, że nie pracują.

1. B. Markuza-Bieniecka, J.P. Dekowski, *Kuchnia regionalna wczoraj i dziś*, Warszawa 1978. Współautor tej książki – etnograf Jan Piotr Dekowski – uważał za cel publikacji pobudzenie czytelników do penetracji rodzinnych zasobów tradycji kulinarnych.

2. O. Słomczyńska, S. Sochacka (red.), *Nowa kuchnia śląska*, Opole 1985. Zawarte w książce przepisy zostały zgromadzone podczas badań etnograficznych na temat kuchni śląskiej, które prowadził Instytut Śląski w Opolu.

³⁰³ Przykładowymi pozycjami tego typu były: A. Goszczyńska, H. Parnowska, *Z pomidorem w herbie. Kuchnia bułgarska*, Warszawa 1982; B. Markuza-Bieniecka, *Kuchnie krajów nadbałtyckich*, Warszawa 1986; K. Pospieszyńska, *Przygoda kulinarna*, Warszawa 1987; B. Pokorska, *Co jedzą i piją nad Renem*, Warszawa 1989.

³⁰⁴ Autorzy książek kucharskich wydawanych w tym czasie starali się w jak najbardziej przejrzysty sposób przedstawić przepisy na przygotowanie potraw. Pojawiło się wówczas wypunktowywanie poszczególnych etapów pracy, niekiedy dodatkowo wzbogacone zdjęciami. Użytkownik takiej książki nie tylko dysponował fotografią efektu gotowania lub pieczenia, lecz także mógł w trakcie pracy kontrolować, czy właściwie przygotowuje danie. Ten rodzaj poradników umożliwił przystąpienie do gotowania bądź pieczenia osobom bez doświadczenia w tej działalności.

Zob. B. Methven, *Świąteczne przysmaki*, tłum. B. Kucharuk, Bielsko-Biała 1993; M. Łepkowski, *Kuchnia polska. Dania na każdą okazję*, Warszawa 1997; *Mała szkoła pieczenia*, tłum. J. Smolińska, Warszawa 1997.

³⁰⁵ W. Źarski, *Książka kucharska...*, dz. cyt., s. 50–54.

Rezultaty ankiety ujawniły, że niezależnie od rodzaju wykonywanej pracy ciężar przygotowywania posiłków spoczywał na kobietach. Potwierdzeniem tego zjawiska, zaobserwowanego w wynikach ankiet, były informacje zebrane w trakcie wywiadów. Podczas rozmów nie spotkano się z przypadkiem rodziny, w której mężczyzna odpowiadałby za przygotowanie posiłków lub dzielił się tym obowiązkiem z kobietą. Spośród 20 wywiadów na temat stołu codziennego w ośmiu brały udział panie pracujące zawodowo. Choć wracały do domu w podobnym czasie co mężowie, uważały ugotowanie obiadu za swój obowiązek. Niekiedy deklarowały, iż korzystają z pomocy innych kobiet (głównie matek), sporadycznie – z pomocy dzieci. Wszystkie respondentki twierdziły, że codziennie robią obiad. W jednym przypadku był to posiłek złożony z dwóch dań: zupy i drugiego dania (najczęściej mięsnego). Z uwagi na późne powroty do domu pracujące kobiety wybierały potrawy, które łatwo przygotować do spożycia: *Gotuję często zupy, bo chłopacy po szkole sami je odgrzewają; U mnie wszystko musi być do odgrzania, ze względu na pracę* (kobieta, l. 39, wykształcenie średnie).

Niekiedy mężczyźni „zwalniali” kobiety z obowiązku ugotowania obiadu. W dwóch przypadkach sami podejmowali się tego zadania, jednak miało to niecodzienny charakter i nie wynikało z chęci ulżenia żonie w domowych obowiązkach. Odciążeniu kobiet służyły natomiast propozycje pojechania do baru lub zamówienia pizzy.

W trakcie badań natrafiono na zeszyt kuchenny zawierający spis różnorodnych potraw. Właścicielka zeszytu wyjaśniła, iż zaraz po ślubie zrobiła listę dań, które planowała serwować mężowi. Obecnie z tej listy nie korzysta, gdyż wypracowała nowy wykaz dań, które można przygotować dzień wcześniej, wieczorem (dzięki temu respondentka po przyjeździe z pracy ma gotowy obiad).

Obserwacje prowadzone przez kilka lat na terenie badanej gminy ujawniły również, iż niewielka część kobiet łamie reguły i nie przygotowuje posiłków codziennie (deklarują przykładowo, że nie zawsze gotują obiad). Szczególnie uwidoczniło się to wśród kobiet z przedziału wiekowego 25–40 lat. Były wśród nich zarówno osoby pracujące zawodowo, jak i te zajmujące się głównie gospodarstwem domowym (niekiedy pomagające w pracach związanych z prowadzeniem gospodarstwa rolnego). Powodem, dla którego kobieta obwieszcza domownikom, że muszą sami przygotować sobie coś do jedzenia, jest na ogół chęć poświęcenia całego dnia na inne zajęcia, takie jak prace ogrodowe, zakupy albo odwiedziny u koleżanki: *Czasami muszą sobie sami radzić [z przygotowywaniem posiłków], ale mąż rozumie moją pasję [ogród]*. (kobieta, l. 38,

wykształcenie wyższe). Inną przyczyną odstępstwa może być wyjazd dzieci respondentki na szkolną wycieczkę – wówczas kobieta stwierdza, iż nie opłaca się gotować dla dwóch osób.

Zdarzają się też rodziny, w których kobieta nie próbuje wskazywać powodów jedynie sporadycznego przygotowywania domowych posiłków: *Mój syn po przyjeździe ze szkoły nie pyta, co jest na obiad, ale czy jest obiad. Nie lubię jeść ani cokolwiek robić przy jedzeniu* (kobieta, l. 42, wykształcenie średnie).

To, że kobiety nie zawsze przygotowują jedzenie (zwłaszcza obiady), nie oznacza, iż kuchnia przestaje być ich domeną. Mężczyźni nie poczuwają się do przejęcia kulinarnych obowiązków, przygotowywanie posiłków pozostaje więc obowiązkiem kobiety – zmiana polega jedynie na tym, że pojawia się przyzwolenie na jego mniej sumienne wykonywanie. Zauważają to zwłaszcza starsze kobiety, wygłaszające uogólniające tezy: *Teraz młode to w ogóle nie gotują*. Podobną myśl jedna z respondentek dopisała do ankiety dotyczącej wielkanocnych tradycji kulinarnych: *Młodsze gospodynie idą na łatwiznę, nie robią wszystkich starych dań*.

Krytyka pochodzi zatem od samych kobiet – co można tłumaczyć tym, iż przed laty wymagano od nich nie tylko podjęcia pracy zawodowej i sprostania obowiązkom domowym, lecz także zapewnienia rodzinie pokarmu, który nie był tak łatwo dostępny jak obecnie.

6.4. Kobięce praktyki kuchenne

W badanej gminie 243 spośród 450 zarejestrowanych bezrobotnych (55%) to kobiety. Najwięcej z nich należy do dwóch przedziałów wiekowych: 25–34 lata i 18–24 lata. Pod względem wykształcenia najliczniejszą grupę bezrobotnych kobiet tworzą te z wykształceniem gimnazjalnym i niższym³⁰⁶. Fakt zarejestrowania się w urzędzie pracy wskazuje na chęć podjęcia pracy zawodowej. W porównaniu z pozostałymi gminami powiatu bydgoskiego gmina Sicienko wyróżnia się niskim odsetkiem bezrobotnych z prawem do zasiłku, a zatem zasiłek nie jest kluczowym powodem rejestrowania się w urzędzie pracy.

³⁰⁶ Dane pochodzą z dokumentu „Strategia rozwoju gminy Sicienko na lata 2015–2020+” i odnoszą się do czerwca 2014 roku.

Według statystyk krajowych najwyższy odsetek bezrobotnych kobiet dotyczy przedziału wiekowego od 25 do 49 lat i wynosi od 75 do 82%. Podobnie jak w gminie Sicienko, najliczniejszą grupę bezrobotnych kobiet stanowią te z wykształceniem gimnazjalnym i niższym (dane odnoszą się do roku 2013). Zob. <http://rynekpracy.pl/arttykul.php/wpis.741>; dostęp: 14.09.2016.

Duży udział kobiet wśród bezrobotnych z gminy wiejskiej może też wskazywać na to, iż część z nich, choć prowadzi wspólnie z mężem gospodarstwo rolne, jest dodatkowo zainteresowana pracą poza nim. Ma to różnorodne podłoże, przede wszystkim ekonomiczne: kobiety chcą polepszyć sytuację finansową swojej rodziny. Równie często pojawia się argument mówiący o „znalezieniu się wśród ludzi”. Nie bez znaczenia jest ponadto – zauważana także przez innych badaczy – niższa ocena prac domowych³⁰⁷. W trakcie badań kobiety zajmujące się domem często podkreślały, że kiedyś pracowały zawodowo – najprawdopodobniej uważały, iż dzięki temu zaprezentują się jako bardziej wartościowe. To zachowanie nie dziwi, skoro nawet od pań można usłyszeć nieprzychylną opinię o kobietach niepracujących zarobkowo: *Mam koleżankę, która się nie skalala pracą. Zajmuje się tylko domem i sadem* (kobieta, l. 39, wykształcenie średnie).

Nie zauważono, aby status zawodowy badanych wpływał na rodzaj przygotowywanych posiłków. Zarówno kobiety pracujące, jak i te zajmujące się domem i dziećmi skwapliwie korzystały ze wszelkich udogodnień oferowanych przez współczesny przemysł spożywczy. W każdym ze sklepów objętych obserwacją bogaty był asortyment gotowych dań w słoikach, fixów (ułatwiających przygotowanie obiadu), zup w proszku, gotowych blatów do pizzy czy kotletów rybnych. Zdaniem handlowców klientki chętnie kupują produkty tego rodzaju. Sprzedawcy zauważyli, że kobiety niepracujące zawodowo (które *cały dzień przesiedzą na ławce, a jak się zbliża piętnasta, to lecą do sklepu po słoik* – kobieta, l. 39, wykształcenie średnie) sięgają po nie równie ochoczo, jak pracujące (fot. 19). Trend skracania czasu niezbędnego do przygotowania posiłku widoczny był u wszystkich kobiet, niezależnie od zawodu i wieku (dotyczył również osób starszych, przebywających już na emeryturze). Szybkość przygotowania stała się najbardziej pożądaną cechą przepisu kulinarnego.

W lokalnej „Gazecie Regionalnej Powiat” w 2010 roku pojawiła się rubryka kulinarna, zawierająca każdorazowo dwie lub trzy receptury i felieton. Reakcja czytelników była umiarkowana, częściej niż przepisy komentowano felietony i zdjęcia potraw. Mieszkańcy gminy tylko sporadycznie deklarowali, że sięgali po receptury w celu przygotowania posiłku – choć w rubryce proponowano też potrawy łatwe i mało czasochłonne. W 2013 roku zmieniono formułę strony poświęconej kulinariom: felieton po-

³⁰⁷ K. Goś-Wójcicka, *Kobiety pracujące w domu o sobie. Analiza wywiadów pogłębionych na temat nieodpłatnej pracy domowej*, Łódź 2011, s. 19; A. Titkow, D. Duch-Krzyszczak, B. Budrowska, *Nieodpłatna praca kobiet. Mity, realia, perspektywy*, Warszawa 2004.

łączono z jednym przepisem, a pozostałe miejsce przeznaczono na rubrykę „Kuchnia szybka i łatwa”. Tym razem reakcja była błyskawiczna, wiele kobiet spontanicznie informowało, iż korzysta z publikowanych przepisów. Dodatkowym potwierdzeniem zainteresowania rubryką była reakcja czytelniczek na pominięcie jednego składnika w przepisie: informacja o błędzie dotarła do redakcji gazety dzień po ukazaniu się numeru, autorka zaś została niezwłocznie poinformowana przez trzy osoby. W poprzednich latach też zdarzały się niedopatrzona w recepturach, jednak nie zgłaszano ich ani redakcji, ani autorce³⁰⁸. Wydaje się, że większe zainteresowanie rubryką to efekt nadania jej tytułu „Kuchnia szybka i łatwa”.

Zaobserwowano również, iż kobiety chętnie dzielą się przepisami na szybkie i smaczne dania. Miejscami wymiany informacji są sklep, zakład fryzjerski, miejsce pracy i dom (podczas spotkań rodzinnych lub towarzyskich). Receptury te są albo tworzone przez osoby, które się nimi dzielą, albo użyczane przez innych. Oto przykładowe wypowiedzi na ten temat:

Często robię sos szpinakowy do makaronu. Sama go wymyśliłam, bo lubię szpinak. Smażę na maśle czosnek, odmrożony szpinak, dodaję serek topiony, miksuję blenderem i sos gotowy.

Klientka ostatnio mówiła mi, że można zrobić dobrą zapiekankę z kurczaka. Na dno formy żaroodpornej wsypuje sparzonego i pokrojonego pora, na to daje pokrojoną w kostkę pierś kurczaka. Zalewa to majonezem wymieszanym z ketchupem, posypuje tartym żółtym serem. Wstawia na pół godziny do piekarnika i gotowe. Myślę, że może to być dobre.

Mam przepis na ciasto drożdżowe, bardzo łatwe. Wszystkie składniki tego ciasta trzeba kolejno dodawać do miski, nie mieszać. To się zostawia na noc, aby rosło. Na drugi dzień należy całość raz zamieszać, [włożyć] do blaszki, upiec i gotowe. Dostałam ten przepis od klientki z Sicienka, kiedy przyznałam się, że nie umiem robić ciasta drożdżowego. Wtedy ona mi dała ten przepis, bo łatwy i bez pracy. Jak poczęstowałam mamę tym ciastem, to się zdziwiła, że umiem robić drożdżówkę. Nie czuła różnicy między moją szybką a swoją. (kobieta, l. 39, wykształcenie średnie)

Nierzadko źródłem przepisu jest internet – wówczas podczas przekazywania receptury dodawana jest informacja o jej sprawdzeniu (co oznacza, że osoba polecająca

³⁰⁸ Rubrykę kulinarną w „Gazecie Regionalnej Powiat” tworzy autorka dysertacji.

wypróbowała przepis i nie doszukała się w nim istotnych wad). Należy zaznaczyć, iż sprawdzone pomysły są chętnie testowane przez kolejne osoby.

Robię też karkówkę w musztardzie. Najpierw smaruję 1,2 kg karkówki musztardą francuska, później zasypuję to 1 kg soli i wkładam na godzinę do piekarnika. Koleżanka córki wynalazła ten przepis w internecie. Bardzo dobry, mało pracy, a efekt smaczny. (kobieta, l. 52, wykształcenie wyższe)

Podczas badań jedna z kobiet – z wykształceniem wyższym i niepracująca zawodowo – zadeklarowała, że w celu skrócenia czasu gotowania używa wyłącznie szybkowarów³⁰⁹; dzięki nim czas robienia obiadu złożonego z ziemniaków, mięsa i surówki skracał się do pół godziny. Według rozmówczynie potrawy przygotowywane tą techniką są równie smaczne jak gotowane klasycznie (dodała jedynie, iż do ziemniaków z szybkowaru trzeba było się przyzwyczaić, ponieważ smakowały jak z parownika³¹⁰). Respondentka zachęciła do tej techniki koleżankę, która – chociaż kupiła podobny garnek – przestała z niego korzystać, gdy gotowanie okazało się niebezpieczne (danie „wybuchło”).

Równie ważna, jak skrócenie czasu przygotowywania posiłku była dla badanych cena produktów. Z tego powodu w rodzinach rolników hodujących trzodę chlewną duży udział w spożywanym mięsie miała wieprzowina. Z kolei w menu rodzin, których źródłem utrzymania nie jest rolnictwo, dominującym mięsem okazał się drób, a inne rodzaje mięs (wieprzowina, wołowina) pojawiały się na stołach w szczególnych sytuacjach, głównie w celu przerwania monotonii. Taniość potrawy podnosiła również atrakcyjność przepisu. Receptury ciast, którymi wymieniają się mieszkanki badanej gminy, niemal zawsze uwzględniają margarynę, a nie masło. Szczególne uznanie znajdują wypieki tanie i smaczne. Większość przepisów wymagających użycia dużej liczby jajek, migdałów czy innych składników uważanych za drogie nie zyskuje akceptacji respondentek.

W gminie Sicienko zaobserwowano nieliczne rodziny (z wyższymi dochodami i lepiej wykształcone), dla których największe znaczenie miał zdrowotny aspekt jedzenia. Ludzie ci określają siebie jako przedstawicieli klasy średniej, ale ubożsi mieszkańcy sytuują ich wśród osób bogatych. W menu tej grupy zdarzały się drogie, niecodzienne składniki, takie jak jagnięcina, gęszyna i dziczyzna. Rodziny te starały się unikać gotowych produktów: *Staram się nie kupować rzeczy gotowych, bo mam wówczas wyrzuty*

³⁰⁹ Szybkowar – garnek, którego budowa umożliwia gotowanie w warunkach wysokiego ciśnienia.

³¹⁰ Parownik – urządzenie używane w rolnictwie do parowania ziemniaków lub innych roślin okopowych w celu przygotowania paszy dla zwierząt hodowlanych.

sumienia, że niezdrowo karmię rodzinę; Nie używam produktów instant, są niezdrowe. Nawet budyn sama robię (kobieta, l. 39, wykształcenie średnie). W omawianym przypadku cena nie ma znaczenia, a czas przygotowania posiłku – choć pozostaje ważny – nie jest najistotniejszy. Na pierwszym miejscu plasuje się bowiem wartość zdrowotna: *Sama piekę chleb. Tego kupnego córka ani mąż nie mogą jeść, ma tyle chemii* (kobieta, l. 41, wykształcenie wyższe).

Gorącymi zwolennikami zdrowego jedzenia są mężczyźni, nie sprawia to jednak, iż decydują się na samodzielne przygotowywanie posiłków. Ich udział najczęściej sprowadza się do nabywania zdrowych produktów.

Z częstymi deklaracjami respondentów, że starają się jeść zdrowo, kontrastuje opinia sprzedawczyni pracującej w jednym z gminnych sklepów: *Mam takie ładne, świeże warzywa, a ludzie kupują gotowe mrożonki. Dla nich ważne jest, aby tylko szybko coś zrobić do jedzenia* (kobieta, l. 43, wykształcenie zawodowe).

Reasumując: kobiety w gminie Sicienko na ogół chcą gotować szybko i tanio. Wyjątkiem od tej reguły są osoby lepiej wykształcone i wyżej sytuowane, które nad taniość i szybkość przedkładają niekiedy walory zdrowotne posiłku.

6.5. Domowy fast food

W 2011 roku w gminie Sicienko przebadano za pomocą kwestionariusza 162 osoby. Ankieta miała pomóc w ustaleniu, jak popularne wśród mieszkańców są produkty typu instant. Na reprezentanta kuchni instant wytypowano ciasta w proszku – pieczenie ciast jest bowiem postrzegane jako umiejętność wymagająca wyższych kwalifikacji, a zarazem „nieobowiązkowa” w gospodarstwie domowym. Właśnie te cechy (i fakt, że w licznych domach ciasta serwuje się tylko z okazji świąt bądź wizyt gości) zdecydowały o wyborze pytań. Uznano, że respondentom łatwiej będzie przyznać się do korzystania z produktów instant w celu ułatwienia sobie pieczenia ciast lub skrócenia czasu ich przygotowywania oraz że pytania nie zostaną odebrane jako podważające kulinarne umiejętności badanego (gdyż dotyczą zdolności szczególnych). W przypadku zup czy mięs trudno byłoby uniknąć tych niekorzystnych efektów.

Pytania zawarte w kwestionariuszu i odpowiedzi ankietowanych zostały zaprezentowane w tabeli 2.

Tabela 2. Zbiornicze wyniki badań przeprowadzonych na próbie 162 osób w gminie Sicienko w okresie 04.07.2011 – 27.08.2011

Treść pytania	Liczba	j.m.	Uwagi
1. Wiek	43	lata	średnio
2. Płeć			
Kobieta	117	osoby	
Mężczyzna	45	osoby	
3. Miejsce Pani/Pana pochodzenia (miejscowość i województwo)	ponad 90% osób z województwa kuj.-pom.		
4. Miejsce pochodzenia Pani/Pana małżonka (miejscowość i województwo)	ponad 90% osób z województwa kuj.-pom.		
5. Gdzie Pani/Pan pracuje?			
a) gospodarstwo	48	osoby	
b) poza gospodarstwem	110	osoby	
6. Gdzie pracuje Pani/Pana małżonek?			
a) gospodarstwo	41	osoby	
b) poza gospodarstwem	94	osoby	
7. Czy przygotowuje Pani/Pan w domu posiłki, w tym i ciasta?			
a) Tak, przygotowuję (w tym i ciasta)	110	osoby	w tym 9 mężczyzn
b) Tak, ale okazjonalnie i są to tylko ciasta	1	osoby	
c) Tak, ale okazjonalnie, jednak nigdy nie są to ciasta	39	osoby	w tym 24 mężczyzn
d) Nie przygotowuję posiłków	12	osoby	w tym 12 mężczyzn
8. Czy zdarza się Pani/Panu piec ciasta z proszku (np. kopiec kreta, sernik na zimno)?			
a) Tak	62	osoby	w tym 3 mężczyzn
b) Nie	48	osoby	
9. Czy na święta Bożego Narodzenia i Święta Wielkanocne przygotowuje Pani/Pan ciasta z proszku?			
a) Tak	24	osoby	
b) Nie	30	osoby	w tym 1 mężczyzna
10. Dlaczego decyduje się Pani/Pan na zakup ciast w proszku?			
a) z braku czasu niezbędnego do przygotowania ciast tradycyjnych	31	osoby	w tym 3 mężczyzn
b) z braku umiejętności (tylko takie mi wychodzą)	2	osoby	
c) tak jest taniej	5	osoby	
d) takie mi najbardziej smakują	3	osoby	
e) są tak samo dobre jak te przygotowywane tradycyjną metodą	10	osoby	
f) są inne powody (wymienić)	8	osoby	
11. Co miało wpływ na Pani/Pana decyzję o zakupie ciasta w proszku:			
a) reklama telewizyjna	4	osoby	
b) zachęciła mnie osoba, która takie ciasta piecze	29	osoby	w tym 1 mężczyzna
c) decyzja zapadła w sklepie po obejrzeniu produktu	14	osoby	
d) coś innego (wymienić)	5	osoby	
12. Od ilu lat Pani/Pan piecze ciasta w proszku?	10,1	lata	średnio

Z analizy danych zebranych za pomocą kwestionariuszy ankiet wynika, że po ciasta w proszku chętniej sięgają ludzie zatrudnieni poza gospodarstwem rolnym. Spośród 62 osób, które deklarowały pieczenie ciast tego rodzaju, 40 było zatrudnionych poza gospodarstwem. Tylko 13 respondentów utrzymujących się wraz z małżonkiem z pracy w gospodarstwie piekło ciasta typu instant. W przypadku 9 ankietowanych odnotowano zatrudnienie mieszane, tj. jedno z małżonków pracowało poza rolnictwem.

Nasuwa się przypuszczenie, że osoby pracujące na roli prowadzą bardziej tradycyjny tryb życia. Kobiety, których praca polega na pomocy mężowi i prowadzeniu do-

mu, poza okresami zintensyfikowanych prac polowych (np. żniwa, wykopki) dysponują większą ilością czasu, co mogłoby skutkować rzadszym sięganiem po produkty oszczędzające czas i kojarzące się z nowoczesnością. Kiedy jednak uwzględnimy informacje uzyskane podczas wywiadów, przyczyna omawianych różnic w wynikach badania ankietowego okazuje się odmienna. Otóż kobiety prowadzące wraz z mężami gospodarstwa rolne zwróciły uwagę, że rodziny rolników często są rodzinami wielopokoleniowymi, bardziej dietnymi:

Kopiec kreta – kiedyś kupiłam na urodziny dziewczyn. To dobre ciasto, ale drogie, bo nie tylko musisz kupić ciasto, ale jeszcze śmietanę i banany. To drogo wychodzi, ja dla mojej rodziny muszę kupić co najmniej dwa opakowania, żeby się najedli. (kobieta, l. 39, wykształcenie średnie)

Kolejne rozmowy z osobami utrzymującymi się z pracy w gospodarstwie potwierdziły, że to czynnik ekonomiczny przesądza o wyborze produktów typu instant. Ponadto ustalono, iż kobiety te zazwyczaj pieką ciasta o dużych rozmiarach – chcą bowiem, aby ciasto nie tylko zaspokoilo potrzeby dużej rodziny, lecz także posłużyło do poczęstowania niespodziewanych gości lub osób, które wypada czasami zaprosić na kawę. W odczuciu badanych wskazane byłoby też, by wypiek wystarczył na co najmniej dwa dni.

Kobiety pracujące na roli nie sięgają po ciasta w proszku, lecz korzystają z innych produktów typu instant. Podczas czteroletnich badań nie spotkano się z ciastem mającym w składzie galaretkę przygotowaną inaczej niż z galaretki w proszku. W powszechnym użyciu jest też gotowy krem karpatkowy. Coraz rzadziej spotykanym ciastem okazuje się placek drożdżowy, powszechne stają się za to muffinki – zwłaszcza odkąd papierowe foremki do ich wypieku stały się dostępne w dwóch sklepach w gminie Sicienko. Kobiety związane z rolnictwem są zainteresowane przepisami na ciastanie, efektowne i takie, które szybko się przygotowuje.

Innymi pobudkami kierują się kobiety z rodzin utrzymujących się z działalności pozarolniczej, często złożonych z rodziców i jednego dziecka bądź dwójki dzieci. Dla tej grupy badanych koszt przygotowania ciasta na bazie ciasta w proszku nie jest znaczący. Respondenci podkreślają łatwość i szybkość wykonania, gwarantowany efekt i dobry smak. Odnotowano, iż ciasto „kopiec kreta” pieczone było z okazji Świąt Wielkanocnych, Bożego Narodzenia, urodzin dziecka i jako prezent przynoszony na spotkanie koleżeńskie czy rodzinne. Przykłady te potwierdzają, że ciasta instant nie są po-

strzegane jako mniej smaczne lub gorsze od pieczonych tradycyjnie. Jedna z respondentek przytoczyła wypowiedź swojego syna: *Wiesz, mamo, najlepsze ciasta piecze babcia, ale to twoje jest tak samo dobre, a może nawet lepsze* (kobieta, l. 37, wykształcenie wyższe).

Niekiedy ciasta w proszku są pieczone przez dzieci. Częściej dzieje się tak w domach, w których kobieta pracuje zawodowo i ma nierygorystyczny stosunek do obowiązków domowych.

Przeprowadzone rozmowy wykazały, że badani bardzo chętnie sięgają po ciasta w proszku, atrakcyjne ze względu na łatwość i szybkość przygotowania oraz smak. Krytyczne uwagi dotyczyły jedynie rozmiarów³¹¹ i ceny wypieków. Pozytywne stosunek do ciast instant odzwierciedlają również wyniki badań ankietowych. Spośród 110 osób, które deklarowały, iż pieką ciasta, aż 62 używały ciast w proszku. Tylko 13 respondentów z 62 piekących ciasta instant deklarowało, że utrzymuje się z pracy w gospodarstwie rolnym – a zatem rezultaty ankiety są zgodne z informacjami zebranymi za pomocą badań jakościowych, z których wynika, iż dla rodzin rolników ciasta w proszku były za małe i za drogie. Obecnie sytuacja może wyglądać inaczej, ponieważ na rynku pojawiły się ciasta z serii „Duża blacha”. Pozytywny odbiór ciast w proszku wśród mieszkańców gminy Sicienko znajduje potwierdzenie także w asortymencie lokalnych sklepów: w badanym okresie w każdym z nich zawsze można było kupić ciasto w proszku. Niekiedy w ofercie znajdowały się zaledwie dwie propozycje, ale bywało, że klienci mieli do wyboru siedem rodzajów ciast instant (fot. 20).

Jak się wydaje, ciasta w proszku przeniknęły już do jadłospisu mieszkańców badanej gminy. Z ankiet wynika, że znalazły się również wśród ciast świątecznych. Pieczenie ciast tego typu z okazji świąt zadeklarowało 22% badanych – a było to jeszcze przed wprowadzeniem na rynek ciast na dużą blachę i tzw. ciast tradycyjnych. Od 2014 roku gminne sklepy przed Bożym Narodzeniem oferowały pierniczki w proszku, a przed Wielkanocą – babeczkę do święconki³¹². Ciasta instant pojawiają się ponadto na rozmaitych uroczystościach rodzinnych i towarzyskich. Pieczone są z okazji urodzin dzieci i dorosłych czy wizyty gości oraz na zakończenie nauki w szkole podstawowej.

³¹¹ Zostało to zauważone przez producentów produktów tego typu, stąd na rynku w 2012 roku pojawiła się seria ciast „Duża blacha” – <http://www.dlahandlu.pl/handel-wielkopowierzchniowy/wiadomosci/-kremowka-duza-blacha-z-podwojnym-nadzieniem-nowosc-od-delecty,24346.html>, dostęp: 5.05.2015.

³¹² Wzrost zainteresowania ciastami w proszku przed świętami zauważyły również firmy trudniące się ich produkcją – <http://www.poradnikhandlowca.com.pl/wywiady/radoslaw-lisiecki-dyrektor-sprzedazy-riber-foods-polska-sa>, dostęp: 5.05.2015.

Badania ankietowe ujawniły, iż mieszkańcy gminy Sicienko już od ok. 15 lat sięgają po ciasta w proszku. Obserwowane w badanej gminie zjawisko wypierania tradycyjnie pieczonych ciast przez gotowe mieszanki wydaje się powszechne. Ciasta instant pojawiają się bowiem nie tylko w prywatnych domach – są rozpowszechnione również wśród profesjonalnych cukierników³¹³. Jak się okazuje, potrzeba łatwych, smacznych i szybkich ciast nie dotyczy wyłącznie mieszkańców gminy Sicienko, lecz jest masową potrzebą współczesnych konsumentów.

6.6. Praca, czas, wydajność

Kobiety mieszkające w gminie Sicienko starają się dopasować do wizji lansowanej przez różne media od ponad 60 lat. Zdaniem respondentek praca wykonywana w domu jest konieczna, ale mało wartościowa, więc pomijają ją w swoich wypowiedziach. Kobieta prowadząca wraz z mężem gospodarstwo rolne, zapytana o pracę, wymienia tylko te czynności, które przełożą się na wymierny zysk finansowy. Panie zajmujące się domem i dziećmi same stwierdzają, że nie pracują, i tak też są postrzegane przez otoczenie. Pracującą kobietą jest tylko ta przynosząca do domu pieniądze. Choć prace domowe są bagatelizowane, obowiązek ich wykonywania niezmiennie przypisany jest do płci żeńskiej. Wynikać to może z konserwatyizmu społeczności wiejskich – przejawiającego się tym, że rodzina stara się niemal wszystkie czynności związane z gospodarstwem domowym wykonać własnymi rękami³¹⁴. Dopóki kobiety nie zostały zaktywizowane zawodowo, nie stanowiło to problemu. Obecnie muszą godzić oba rodzaje pracy. Postęp techniczny, ułatwiający prowadzenie gospodarstwa domowego, jest słabo zauważany przez kobiety, gdyż pozwala zaledwie sprostać wymaganiom otoczenia. Ponadto odpowiada on za odczucie, iż kobiety nieaktywne zawodowo – zajmujące się domem i dziećmi – nie pracują. Bardziej zauważalna stała się też modernizacja pracy mężczyzn w gospodarstwie rolnym; zakres obowiązków względem rodziny od wieków się nie zmienił, lecz postęp techniczny znacznie ułatwił pracę.

³¹³ <http://www.bakeandsweet.pl/1.2-1053-.html>, dostęp: 5.05.2015 (na tej stronie można zapoznać się np. z opisami gotowych mieszanek do wypieku pączków); <http://www.poloniainfo.se/forum/temat.php?temat=31903>, dostęp: 5.05.2015; <http://www.opinie.senior.pl/DecoMorreno-Czekoladowe-wieze/opinie-43915>, dostęp: 5.05.2015; <http://wizaz.pl/forum/showthread.php?t=141359>, dostęp: 5.05.2015. Są to przykładowe fora, na których osoby w różnym wieku, mieszkające w Polsce i poza nią, dzielą się swoimi dobrymi doświadczeniami związanymi z pieczeniem ciast w proszku.

³¹⁴ M. Halamska, *Wiejska Polska na początku XXI wieku. Rozważania o gospodarce i społeczeństwie*, Warszawa 2013, s. 124–125.

Nowoczesność, która wkroczyła do kuchni w gminie Sicienko, sprawiła, że przygotowywanie posiłków i same posiłki ciągle się zmieniają. Za sprawą postępu technicznego – ale też ewolucji żywności w kierunku produktów łatwo dostępnych i usprawniających pracę – czas niezbędny do przygotowania potraw znacznie się skrócił. Kobiety w badanej gminie korzystają z urządzeń, które pozwalają im zredukować czas spędzany w kuchni (odnotowano używanie szybkowaru i blendera). Najczęściej jednak gospodynie przyspieszają przyrządanie obiadów przez stosowanie odpowiednich receptur i sięganie po tzw. żywność wygodną. Stale rosnący popyt na żywność tego rodzaju wiąże się m.in. ze wzrostem zamożności społeczeństwa, spadkiem liczby wielodzietnych rodzin i pracą zawodową kobiet³¹⁵. Ten trend uwidocznił się także wśród mieszkańców badanej gminy. Asortyment sklepów bogaty w różne koncentraty spożywcze (koncentraty obiadów, koncentraty deserów – w tym ciast, koncentraty przypraw do potraw) świadczy o istnieniu popytu, a zatem podobne produkty muszą być istotnym elementem posiłków lokalnej społeczności. Kwestionariusz, za pośrednictwem którego zapytano o ciasta w proszku, potwierdził, iż są one chętnie pieczone. Na podstawie wywiadów ustalono natomiast, że dla części konsumentów mankamentem produktów z tej grupy była zbyt wysoka cena, nie zaś zły smak czy niezdrowy skład.

Kuchnię badanej gminy determinują przede wszystkim dwa czynniki: czas przygotowania posiłku i jego cena. Doskonale wpisuje się ona więc w obraz współczesnej kultury kulinarnej zarysowany przez Zbyszka Melosika:

W kulturze instant panuje przekonanie, iż wszystko, co pozwala na oszczędzanie czasu, jest pozytywne; z kolei to, co opóźnia czy spowalnia, postrzegane jest negatywnie. Symbolem oszczędności czasu jest fast food. Długotrwałe przygotowywanie posiłków według ścisłych receptur i rytuałów oraz celebrowanie ich spożywania zostało zastąpione polykanymi w pośpiechu, niekiedy w kilkanaście sekund, potrawami typu instant³¹⁶.

Trudno jednak oczekiwać od kobiet, które wracają do domu późnym popołudniem, aby po całym dniu pracy miały ochotę celebrować przygotowanie jedzenia. Przygotowywanie codziennych posiłków jest dla nich obowiązkiem, nie zaś elementem stylu życia, dlatego chcą gotować szybko i w taki sposób, by usatysfakcjonować domowników. Stąd zainteresowanie przepisami na szybkie posiłki – zwłaszcza te zawierające mięso, które w odczuciu respondentek gwarantuje, iż rodzina będzie nasycona

³¹⁵ I. Kowalczyk, *Uwarunkowania konsumpcji koncentratów spożywczych*, „Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria” 2004, nr 1, s. 187–198.

³¹⁶ Z. Melosik, *Tożsamość, ciało...*, dz. cyt., Kraków 2010, s. 180.

(owo nasycenie okazało się zresztą jednym z powodów, dla których w badanej gminie rezygnowano z postu piątkowego).

Drugi czynnik silnie wpływający na kształt badanej kuchni to cena produktów spożywczych. Oszczędzanie na codziennym jedzeniu było obserwowane powszechnie i nie dotyczyło jedynie osób z niskimi dochodami. Potwierdziła się więc prawidłowość, że w kulturze chłopskiej istotne miejsce – oprócz ziemi – zajmuje oszczędzanie³¹⁷.

Wartość zdrowotna posiłków pozostawała czynnikiem marginalnym, choć w deklaracjach była ważna dla większości ankietowanych. Zdrowo odżywiały się przede wszystkim osoby z wyższym wykształceniem i dużymi dochodami. Przejawiało się to kupowaniem droższych produktów (np. dziczyzny) czy uprawianiem na swoje potrzeby warzyw i owoców ekologicznych (znaczne ograniczenie ilości chemicznych środków ochrony roślin). Zdarzały się też pojedyncze przypadki, w których zdrową dietę wymuszała choroba jednego z członków rodziny. Wówczas – w zależności od choroby – eliminowano wybrane pokarmy.

Według Warrena Belasco na decyzję o tym, co zje dana osoba, wpływają trzy czynniki: wygoda, tożsamość i odpowiedzialność. Na wygodę składają się cena, dostępność i łatwość przygotowania; tożsamość to przynależność do określonej grupy etnicznej, religijnej, płciowej; odpowiedzialność w dużej mierze dotyczy związku jedzenia ze zdrowiem spożywającego³¹⁸. Można stwierdzić, że współczesną kuchnię gminy Sicienko kształtuje przede wszystkim wygoda i tylko w minimalnym stopniu odpowiedzialność. Aspekt tożsamości nie jest natomiast w ogóle zauważalny.

³¹⁷ M. Halamska, *Wiejska Polska...*, dz. cyt., s. 125.

³¹⁸ W. Belasco, *Food...*, s. 2–7.

7. BIESIADY GMINNE I RODZINNE

7.1. Metody badawcze

Biesiady to sytuacje szczególne – spotkania przy jedzeniu z udziałem większej liczby osób. Niezależnie od tego, czy mają charakter rodzinny, czy też wykraczają poza krąg najbliższych, wiążą się z istotnymi wydarzeniami z życia danej wspólnoty. Biesiada wymaga od organizatorów znacznie wcześniejszego zaplanowania potraw. Jak się wydaje, jedzenie stanowi element obrazu, za pomocą którego ludzie przedstawiają siebie innym.

Najlepszym sposobem na zebranie „kulinarnych charakterystyk” osób wchodzących w skład badanej zbiorowości jest obserwacja uczestnicząca³¹⁹. Zastosowanie tej techniki gromadzenia danych pozwala ograniczyć do minimum wpływ badacza na przedmiot badań. Obserwacja uczestnicząca wydaje się zatem najbardziej obiektywnym narzędziem – choć należy pamiętać, że nie eliminuje filtrów, przez które człowiek postrzega rzeczywistość. Filtry to gotowe sądy wynikające z faktu, iż badacz wywodzi się z określonego środowiska społecznego, kulturowego i religijnego. Świadomość istnienia filtrów ogranicza je, lecz ich nie likwiduje.

Obserwacja biesiad umożliwia zgromadzenie obszernego materiału badawczego, na który składają się nie tylko informacje o rodzaju serwowanych dań, lecz także dane dotyczące tego, jaką potrawę gospodarze uznali za najlepszą, jakie niecodzienne produkty zostały użyte do przygotowania dań i które kulinarne propozycje cieszyły się największą popularnością wśród gości. Zrozumienie motywacji członków obserwowanej społeczności wymagało użycia dodatkowej metody, a mianowicie wywiadu swobodnego. Wywiad swobodny to rodzaj rozmowy, w której ingerencja badacza ogranicza się do niezbędnego minimum. Wywiady były tylko częściowo ustrukturyzowane; w celu ukierunkowania respondenta na spontaniczną wypowiedź zadawano niewiele pytań³²⁰. Wywiady na temat biesiad składały się z kilku podstawowych pytań, m.in. „Gdzie organizowane było spotkanie?” oraz „Jakie potrawy były serwowane?” – jeśli wywiad dotyczył uroczystości rodzinnej. Jeśli zaś wywiad odnosił się do imprezy organizowanej dla lokalnej wspólnoty, pytano wyłącznie o jedzenie. Dodatkowych in-

³¹⁹ M. Angrosino, *Badania etnograficzne...*, dz. cyt., s. 31.

³²⁰ S. Kvale, *Prowadzenie wywiadów*, dz. cyt., s. 117–134.

formacji na temat miejsca rodzinnych przyjęć dostarczyły badania ankietowe, przeprowadzone w 2013 roku. Jedno z pytań zawartych w kwestionariuszu dotyczyło miejsca organizowania dużych uroczystości rodzinnych, takich jak przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii Świętej, wesele i chrzest.

Zebrano 54 kwestionariusze oraz przeprowadzono 16 wywiadów na temat przyjęć rodzinnych i 8 wywiadów z organizatorami zabaw dla wspólnot lokalnych. Wywiady związane z biesiadami rodzinnymi odnosiły się do „okrągłych” (30. i 40.) urodzin osób dorosłych, urodzin dzieci (w tym – „osiemnastek”), Pierwszej Komunii Świętej, chrztu, rocznicy ślubu i sylwestra spędzanego w gospodarstwie domowym. Wywiady na temat biesiad dla lokalnych wspólnot wiązały się z dożynkami, Dniem Kobiet, Dniem Dziecka, zakończeniem nauki w szkole podstawowej, festynem rodzinnym i balem karnawalowym.

7.2. Współczesne biesiadowanie

Wspólny posiłek to wydarzenie społeczne. Podczas zaspokajania fizjologicznej potrzeby jedzenia i picia w obecności innych osób człowiek wchodzi w sferę wielu oddziaływań społecznych³²¹. Ich rodzaj oraz intensywność zależą od sytuacji, w której odbywa się zbiorowa konsumpcja. Wspólne jedzenie towarzyszy zabawom plenerowym i tanecznym, spotkaniom w gronie znajomych i uroczystościom rodzinnym, które mogą wiązać się z wydarzeniami religijnymi (Pierwsza Komunia Święta) lub mieć charakter typowo świecki (urodziny). W każdej z tych sytuacji jednostki wkomponowują się w sieć różnych zależności społecznych, znajdujących odzwierciedlenie w kompozycji posiłku³²².

Współcześnie ilość, rodzaj i układ jedzenia podczas biesiady są determinowane przez charakter imprezy, a nie przez powód jej zorganizowania. Od końca lat 50. XX wieku widoczne było w Polsce przekształcanie się uroczystości o charakterze religijnym w wielkie imprezy rodzinno-towarzyskie³²³, których rola sprowadza się w dużej mierze do umocnienia prestiżu społecznego gospodarzy. Organizacja takich przyjęć bywa pracochłonna i kosztowna, gdyż to, co ma istotne znaczenie w żywieniu codzien-

³²¹ G. Simmel, *Socjologia posiłku*, [w:] tegoż, *Most i drzwi. Wybór esejów*, tłum. M. Łukasiewicz, Warszawa 2006, s. 272–274.

³²² M. Douglas, *Odszyfrowanie posiłku*, [w:] też, *Ukryte znaczenia...*, dz. cyt., s. 335. Por. R. Barthes, *System mody*, tłum. M. Falski, Kraków 2005 (w tej pracy kodowanie wydarzeń społecznych odnosi się do sposobu ubierania).

³²³ Por. A. Chwalba, *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Warszawa 2008.

nym, w przypadku wielkich imprez towarzysko-rodzinnych traci na ważności. W przypadku biesiad zanikła też ich funkcja uzupełniania deficytów żywnościowych przez mniej zamożnych członków rodziny, którzy podczas uroczystości mogli najeść się do syta³²⁴. Obecnie podobne uroczystości są dodatkowym obciążeniem dla biedniejszych krewnych. Poczucie, iż zaproszenie na przyjęcie rodzinne wiąże się z koniecznością zakupu prezentu, sprawia, że osoby gorzej sytuowane niekiedy rezygnują z udziału. Frustracji tego rodzaju nie wywołują spotkania przy grillu, zabawy taneczne ani imprezy plenerowe³²⁵.

We współczesnej Polsce obserwuje się ponadto zanik świętowania imienin. Jak się wydaje, na grunt polskiej obyczajowości – związanej z katolicką tradycją celebrowania dni świętych patronów – wprowadzono obyczajowość krajów Europy Zachodniej, gdzie uroczyste obchodzi się urodziny³²⁶. Imprezy imieninowe nie zostały wyeliminowane, jednak cechują się znacznie mniejszym rozmachem. Najczęściej przyjęcia z tej okazji sprowadzają się do spotkań przy kawie i ciastach w gronie najbliższej rodziny i przyjaciół. Nie oznacza to, że zamiast dawnych imienin pojawiły się wystawne urodziny. Owszem, czasami wyprawia się huczne imprezy, ale dotyczy to tylko urodzin przełomowych, np. 18. albo 30. Zanikł zwyczaj obchodzenia imienin przez dzieci – organizuje się raczej przyjęcia urodzinowe.

Choć współczesne biesiadowanie podlega zmianom, które dotyczą nie tylko jakości i miejsca przyjęcia, lecz także powodów jego przygotowania, nie ulega wątpliwości, że wspólne jedzenie niezmiennie zaspokaja ludzką potrzebę bycia z innymi.

7.3. Miejsca biesiadne

Biesiadowanie, czyli wspólne spożywanie posiłku przez większą liczbę osób, towarzyszy każdemu rodzinnemu bądź społecznemu wydarzeniu. Nie ma uroczystości rodzinnych bez jedzenia, rzadko też zdarzają się wydarzenia pozarodzinne, którym nie towarzyszyłby poczęstunek (choćby niewielki).

W przypadku części biesiad ich miejsce determinują charakter imprezy i osoba organizatora. Wybór lokalizacji podyktowany jest często możliwościami organizatora,

³²⁴ J. Straczuk, *Cmentarz i stół...*, dz. cyt., s. 239–240.

³²⁵ K. Orszulak-Dudkowska, *Spotkanie w ogrodzie, czyli o biesiadowaniu w przestrzeni miejskich ogródków działkowych*, [w:] G.E. Karpińska (red.), *Miejsca biesiadne. Co o nich opowiada antropolog?*, Łódź 2007, s. 108–109.

³²⁶ K. Orszulak-Dudkowska, *Polska tradycja imieninowa a kultura szlachecka*, [w:] M. Lutomiński (red.), *Tradycje szlacheckie we współczesnej kulturze polskiej*, Toruń 2014, s. 92.

czyli tym, do jakich miejsc ma on dostęp. Jeśli inicjatorem spotkania jest dyrektor szkoły, odbywa się ono zazwyczaj na terenie szkoły; jeśli wójt – w domu kultury, świetlicy wiejskiej, na stadionie; jeśli proboszcz – na terenie kościoła bądź plebanii. Na decyzję o lokalizacji uroczystości wpływa też wygoda, oczywiście jeśli dana osoba ma możliwość wyboru miejsca.

W badanej gminie zdarzało się, że przedsięwzięcie miało kilku organizatorów. Wówczas o miejscu decydowały przede wszystkim wygoda i prestiż lokum. Przykładowo: Stowarzyszenie Przyjaciół Ziemi Krajeńskiej od czterech lat organizuje Muzyczne Spotkania pod Strzechą w kościele w Samsiecznie. Choć głównym organizatorem jest stowarzyszenie, rozszerzenie grona organizatorów o proboszcza pozwoliło ulokować występy muzyczne w kościele. To z kolei ułatwiło zebranie większego grona słuchaczy, ponieważ koncerty zawsze odbywają się bezpośrednio po mszy świętej. Wydarzeniu każdorazowo towarzyszy poczęstunek złożony z ciast³²⁷, przygotowywanych przez członkinie Stowarzyszenia Przyjaciół Ziemi Krajeńskiej. Zarówno muzyków, jak i słodki poczęstunek opłaca się z pieniędzy pozyskanych na ten cel z funduszy europejskich.

Podczas badań zauważono, że część ciast była rozkładana na stołach przed budynkiem kościoła, a następnie wydawana wszystkim osobom uczestniczącym w koncercie. Zajmowały się tym kobiety należące do stowarzyszenia, ubrane w ludowe stroje krajeńskie. Z kolei muzycy i ważne osoby zaproszone na koncert (wójt, starosta powiatu, prezes stowarzyszenia) częstowani byli na plebani. Podobne rozdzielanie stołów obserwowano w trakcie dożynek parafialnych organizowanych również we wsi Samsieczno. Na tę okazję przygotowywano specjalne stoły z miejscami zarezerwowanymi dla zaproszonych, ważnych gości i artystów występujących podczas dożynek, którzy otrzymywali kawę i słodki poczęstunek. Pozostali uczestnicy festynu mogli natomiast kupić grochówkę, grillowaną karkówkę, kiełbasę, kawałek domowego ciasta upieczonego przez miejscowe gospodynie, kawę, piwo, lody i watę cukrową.

Podczas badań odnotowano pojedynczy przypadek uroczystości szkolnej (związanej z zakończeniem nauki na poziomie wczesnoszkolnym) zorganizowanej w pobliskim gospodarstwie agroturystycznym. Inne biesiady dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum w Wojnowie odbywały się na terenie szkoły. Na podstawie przeprowadzonych wywiadów ustalono, że wcześniej uroczystość zakończenia przedszkola lub szkoły

³²⁷ Od 2013 roku w relacjach z tej imprezy zamieszczanych w lokalnej gazecie (opracowywanych przez organizatorkę przedsięwzięcia) pojawia się określenie „ciasta krajeńskie”.

podstawowej (wówczas jeszcze nie funkcjonowały gimnazja) z rzadka organizowano w lokalach gastronomicznych w Wojnowie. Obecnie w tej wsi nie ma podobnych lokali – może stąd bierze się obserwowany powrót zabaw do szkoły.

W przypadku uroczystości rodzinnych wybór miejsca ogranicza się do trzech możliwości: domu gospodarzy, restauracji i wynajętej sali. W badanej gminie można wynajmować sale przeznaczone do organizacji takich spotkań lub skorzystać z pomieszczeń świetlic wiejskich. W celu ustalenia, gdzie mieszkańcy gminy urządzają biesiady z okazji ważnych wydarzeń rodzinnych (chrzest, wesele, stypa, przyjęcie pierwszokomunijne), w 2013 roku przeprowadzono badania ankietowe. Respondenci mieli do wyboru trzy odpowiedzi: „Przygotowuję duże uroczystości rodzinne: 1. w domu (gospodarstwie domowym), 2. w restauracji, 3. zależy to od uroczystości”. W ankiecie wzięły udział 54 osoby: 47 kobiet i 7 mężczyzn. Większość – 30 respondentów – deklarowała, iż wybór miejsca uzależnia od rodzaju uroczystości. Tylko 6 ankietowanych wskazywało restaurację jako miejsce biesiady, dom wybrało zaś 15 badanych. Wyniki ankiety nie wskazują na to, by świętowanie ważnych wydarzeń rodzinnych powoli przestawało odbywać się w domu. Można jednak domniemywać, iż grupa uzależniająca miejsce uroczystości od jej rodzaju wybiera inną lokalizację, gdy planuje imprezę na większą liczbę osób.

Wyjaśnieniu przyczyn tego zjawiska miały posłużyć wywiady swobodne. Przeprowadzono ich 16, wszystkie dotyczyły uroczystości rodzinnych. Respondenci zgodnie uważali, że obecnie duże spotkania w rodzinnym gronie urządzi się w restauracji, ewentualnie wynajmuje się salę. Kilka lat temu było inaczej: częściej zatrudniano kucharkę, która przygotowywała jedzenie do spożycia przez gości w domu. Wcześniej ustalało się menu, następnie kucharka tworzyła listę niezbędnych składników, a gospodarze dostarczali je na dwa dni przed przyjęciem. Wówczas zatrudniona osoba rozpoczynała gotowanie dań przewidzianych na biesiadę. W dniu imprezy kończyła pracę z chwilą rozdysponowania obiadu i ciast; wydanie kolacji pozostawało zazwyczaj w gestii gospodyni. Jedna z respondentek, wspominając przyjęcia zorganizowane przez siebie w ten sposób, zauważyła, iż kucharka wprawdzie ułatwia przygotowanie imprezy, jednak znacznie wygodniej jest zaprosić gości do restauracji: *Ostatni raz robiłam przyjęcie w domu, bo jest sporo zachodu z tym dostarczaniem produktów kucharce. Nic nie możesz robić, tylko jeździsz po sklepach* (kobieta, l. 37, wykształcenie średnie).

Przeprowadzono również wywiad z osobą mającą duże doświadczenie w organizowaniu rodzinnych biesiad. W roku 2006 wyprawiała ona 30. urodziny męża, w 2007

– przyjęcie pierwszokomunijne syna, w 2013 – przyjęcie pierwszokomunijne córek (bliźniaczek), a w 2015 – imprezę z okazji swoich 40. urodzin. Urodziny męża i przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii Świętej syna zorganizowała w domu przy pomocy wynajętej kucharki. Impreza urodzinowa męża odbywała się w zadaszanej wiacie przylegającej do budynku mieszkalnego – było to możliwe ze względu na datę urodzin (sierpień). Majowe przyjęcie pierwszokomunijne syna odbyło się w domu, w części zamieszkiwanej przez gospodarzy; meble zostały wtedy wyniesione do części domu zajmowanej przez mamę i babcię gospodarza.

W 2012 roku rodzina przeniosła się do nowego domu, który oferował znacznie większą przestrzeń. Choć warunki lokalowe znacznie się poprawiły, kolejne duże uroczystości rodzinne organizowano w restauracji. Respondentka umotywowała to następująco: *Jak przyjęcie robisz w domu, to goście siedzą i siedzą, niektórzy nawet do 23.00. W restauracji to o 18.00 masz po imprezie* (mężczyzna, l. 38, wykształcenie zawodowe). Nie oznacza to, iż przyjęcie w lokalu jest końcem świętowania. W następnych dniach po uroczystości, już w domu, podejmowani są kolejni goście – ci, których związki z gospodarzami są słabsze, czyli sąsiedzi, znajomi i dalsza rodzina.

Wygoda przygotowania biesiady w restauracji bądź wynajętej sali to niejedyny argument: zorganizowanie imprezy poza gospodarstwem domowym zwiększa także jej prestiż. Młodzież świętująca „osiemnastkę” nie chce urządzać urodzin w domu. Rodzice, jeżeli tylko pozwala im na to sytuacja ekonomiczna, dostosowują się do życzeń dzieci:

*Osiemnastka Agi będzie organizowana w Dworku*³²⁸. *Nie stać mnie na to, ale skoro ma tak być, to niech będzie.* (kobieta, l. 38, wykształcenie średnie)

Wojtka osiemnastka będzie w restauracji. Teraz młodzież tak urządza imprezy, moja była w domu. (kobieta, l. 39, wykształcenie średnie)

Również 30. czy 40. urodziny przeniosły się do restauracji bądź wynajętych sal. Oprócz prestiżu i wygody determinują to względy praktyczne. Otóż w domu trudniej jest przygotować prezentację multimedialną na temat życia jubilata, złożoną ze zdjęć i krótkiego komentarza (element bardzo popularny w badanym okresie), choćby ze względu na brak odpowiedniej ściany, na której można by ją wyświetlić. Niełatwo też

³²⁸ Restauracja w miejscowości Kruszyn w gminie Sicienko.

znaleźć miejsce dla didżeja lub zespołu muzycznego i przestrzeń do tańca. Scenariusz imprez urodzinowych jest dziś bardziej rozbudowany niż kiedyś – to nie tylko jedzenie i picie alkoholu w gronie rodziny i znajomych. Jeszcze przed kilku laty zabawę urodzinową usświetniały jedynie tańce, przy czym muzykę najczęściej odtwarzano z płyt (kaset), raczej nie wynajmowano zespołu. Sześć lat temu większość spotkań z okazji „okrągłych” urodzin organizowano w domu; od 2012 roku żaden z respondentów tego nie zadeklarował.

Zauważono także wzrost liczby przyjęć pierwszokomunijnych poza domem. Tę współczesną tendencję obrazują słowa jednego z rozmówców: *Żona chciała wyprawić córce przyjęcie w restauracji, to jej powiedziałem, że w tej sytuacji nie zgodzę się na remont domu* (mężczyzna, l. 45, wykształcenie średnie). Cytowana wypowiedź potwierdza zaobserwowaną – szczególnie wśród kobiet – chęć przeniesienia większych uroczystości do restauracji. Przyjęcia w domu obciążają głównie kobietę, która nawet w przypadku wynajęcia kucharki ma dużo pracy. Obowiązki związane z imprezą w restauracji prowadzą się natomiast do wyboru miejsca, planu spotkania i menu.

Wygoda i renoma miejsca to główne czynniki decydujące o lokalizacji biesiady. W zależności od sytuacji szala przechyla się na stronę jednego z nich. W wielu przypadkach kluczowe znaczenie ma aspekt finansowy: osoby niezamożne przygotowują niezbędne uroczystości w domu lub nawet rezygnują z gromadnego świętowania mniej ważnych okazji (np. 18. urodzin dziecka)³²⁹. W wypowiedziach respondentów pojawiał się jeszcze jeden powód wyboru miejsca biesiady. Otóż w latach 80. XX wieku wiele osób organizowało wesela czy inne duże uroczystości w restauracji należącej do Państwowego Gospodarstwa Rolnego (PGR) w Wojnowie. Jeden z respondentów powiedział: *Ludzie do Wojnowa nawet z Bydgoszczy przyjeżdżali robić imprezy, bo tam było mięso* (mężczyzna, l. 65, wykształcenie średnie). Dostęp do reglamentowanego wówczas towaru był czynnikiem decydującym o wyborze restauracji, obecnie ta motywacja nie wpływa na plany organizatorów spotkań. Współcześnie decyduje głównie aspekt finansowy. Część osób wynajmuje tylko salę w wiejskiej świetlicy, gdyż wynajęcie odpowiedniej sali biesiadnej lub organizacja imprezy w restauracji to rozwiązania znacznie droższe. W badanej gminie sporadycznie korzysta się z usług cateringowych,

³²⁹ Podczas badań spotkano się z opiniami, że dzieci wolą nie mieć imprezy urodzinowej, niż obchodzić urodziny w domu. Podobno motywowały takie preferencje wstydem przed rówieśnikami. Przykładowo w Zajeździe Dworek w Kruszynie (wieś na terenie gminy Sicienko) cena przygotowania chrzcina, komunii, wesela waha się od 70 do 230 zł za osobę. Górne wartości z tego przedziału odnoszą się do przyjęć weselnych, z większym udziałem osób dorosłych i z większą ilością alkoholu.

świadczonych albo przez właściciela sali, albo przez wynajmującego salę. Żaden z respondentów nie deklarował zamawiania cateringu do domu.

W okresie letnim miejscem biesiady stają się ogródki przydomowe, w których organizuje się spotkania przy grillu czy ognisku. Nie dotyczy to mieszkańców bloków z wsi Wojnowo, Sicienko i Gliszcz, ponieważ nie dysponują oni taką dodatkową przestrzenią.

7.4. Wspólne jedzenie podczas zabaw i spotkań mieszkańców gminy Sicienko

Jedzenie przygotowywane na biesiadę jedynie w niewielkim stopniu służy zaspokojeniu głodu – przede wszystkim kreuje wizerunek gospodarza³³⁰. Spotkania otwarte organizowane dla lokalnej społeczności, w których może uczestniczyć każdy chętny, różnią się od tych, w których biorą udział wyłącznie zaproszeni goście. W przypadku powszechnie dostępnych imprez na świeżym powietrzu (dożynki, majówka, festyn rodzinny) uczestnicy zazwyczaj kupują przygotowane na tę okazję jedzenie i picie. Standardowo są to grillowane kiełbasy, karkówka wieprzowa, ciasta upieczone przez gospodynie (np. zrzeszone w Gminnej Radzie Kobiet), wata cukrowa, lody i piwo (fot. 21). Czasami dzieci mogą kupić sobie kubeczek słodkiego gazowanego napoju, przykładowo coli. Niekiedy napój dla dzieci rozdawany jest bezpłatnie, podobnie jak drobne słodycze: cukierki czy lizaki. Sporadycznie spotyka się ofertę pierogów z różnymi nadzieniami, pajdy chleba ze smalcem czy grochówkę – przygotowane przez miejscowe gospodynie.

Nie na każdej imprezie plenerowej w gminie Sicienko dostępne jest piwo, lecz podczas dożynek i majówki zawsze można je nabyć³³¹. Na terenie badanej gminy organizowane są dożynki gminne oraz – w dwóch wsiach: Kruszyn i Samsieczno – dożynki parafialne. Choć dożynki parafialne odbywają się w sierpniu³³², również tym imprezom towarzyszy alkohol. Jeden z uczestników dożynek w Kruszynie, wspominając taki festyn, przywołał następujący obraz: *Beczki z piwem wstawiliśmy do kościoła, by się nie nagrzały. Dopiero tuż przed rozpoczęciem dożynek wykulaliśmy je* (mężczyzna, l. 61, wykształcenie zawodowe). Piwo pojawia się też w trakcie dożynek parafialnych

³³⁰ R. Osiński, „Zastaw się a postaw się” w *Polsce XXI wieku*, [w:] M. Lutomiński (red.), *Tradycje szlacheckie...*, dz. cyt., s. 148.

³³¹ Majówka to festyn organizowany co roku przez władze gminy w czasie długiego majowego weekendu.

³³² W czerwcu 1984 roku podczas zebrania plenarnego Konferencji Episkopatu Polski biskupi ogłosili sierpień miesiącem bezalkoholowym. Od tego czasu księża są zobowiązani do namawiania wiernych do zachowania w tym miesiącu abstynencji.

w Samsiecznie. Sprzedawca zobowiązany jest do przekazania części zysku na rzecz organizatora, czyli parafii. Od 2013 roku proboszcz podczas spotkań z ludźmi pomagającymi w organizacji przedsięwzięcia proponuje rezygnację z piwa na dożynkach. Sygnalizuje też, iż dochód ze sprzedaży nie jest duży. Inicjatywa ta nie spotyka się z aprobatą uczestników spotkania. Jednoznaczna opinię na ten temat przedstawiła m.in. osoba pełniąca podczas festynu funkcję konferansjera:

Bez piwa ludzie się rozejdą, a tak usiądą sobie pod parasolami. Nie jesteśmy w stanie przewidzieć, jaka będzie pogoda, a tam zawsze można się schować przed deszczem bądź słońcem. Pamięta ksiądz, jednego roku nie mieliśmy piwa. Ludzie wędrowali do pobliskich sklepów i przynosili mocniejsze trunki. Widać to było po butelkach, które potem zbieraliśmy z placu. (kobieta, l. 51, wykształcenie wyższe)

Serwowanie nieodpłatnego piwa i jedzenia podczas plenerowej imprezy znacząco podnosi jej atrakcyjność oraz sprawia, że organizator jest pozytywnie oceniany. We wsi Dąbrówka Nowa przy okazji Zielonych Świątek osoba pełniąca w poprzednich latach funkcję sołtysa, a zarazem należąca do Polskiego Stronnictwa Ludowego, kilka razy organizowała na placu przy kościele festyn z darmowym piwem i kiełbaskami. Choć człowiek ten nie wykazywał się inną aktywnością społeczną, był przez lokalną społeczność bardzo korzystnie oceniany.

W badanej gminie od 2011 roku corocznie odbywają się dwa rajdy rowerowe: „Na dwóch kołach przez gminę – po drogach i bezdrożach” (organizator: władze gminy) oraz „Kolumb” (organizatorzy: katolickie stowarzyszenie „Rycerze Kolumba” i Stowarzyszenie „Nasza Gmina Sicienko”). Podczas badań okazało się, że dla większości respondentów na ocenę atrakcyjności tych imprez bardzo istotnie wpływa aspekt kulinarny:

Dali nam jedną kielbasę i drożdżówkę – i to wszystko. (ocena tzw. rajdu gminnego; mężczyzna, l. 49, wykształcenie zawodowe)

Ludzie chwalili ten rajd, bo było można się najeść kielbasy, ciast. Widziałem nawet kobiety, które pakowały sobie do toreb rozdawane napoje, jabłka, a nawet te ciasta. (ocena rajdu „Kolumb”; mężczyzna, l. 65, wykształcenie średnie)

Według uczestników imprez obfitość poczęstunku to pozytywny wyróżnik rajdu „Kolumb”. Owszem, niektórzy rozmówcy koncentrowali się na trasie lub programie, ale zdarzało się to sporadyczne – w przeciwieństwie do ocen porównujących przede wszystkim ilość oferowanego jedzenia.

W okresie karnawału rady rodziców ze szkół zlokalizowanych na terenie badanej gminy organizują bale karnawałowe. Cena uczestnictwa w imprezie nie jest duża, wynosi średnio 30 zł za osobę. Z zebranych w ten sposób pieniędzy opłacane są: zespół muzyczny, napoje (z wyjątkiem alkoholu), elementy wystroju stołu (serwetki i papierowe obrusy). Niekiedy cena obejmuje jeszcze filiżankę barszczu i drobne przekąski (paluszki, krakersy, chipsy i cukierki). Zdaniem jednego z organizatorów tego właśnie oczekują uczestnicy zabawy: *Jeśli ludzie płacą, to chcą coś dostać, dlatego stoły muszą jakoś zapełnić, nie mogą być puste* (mężczyzna, l. 46, wykształcenie wyższe).

Jednakże wypełnienie stołów jedzeniem i napojami (w tym alkoholowymi) pozostaje przede wszystkim w gestii uczestników balu³³³. W gminie istnieje zwyczaj organizowania takich spotkań z własnym jedzeniem – czyli tzw. zabaw koszykowych (jedzenie jest najczęściej przynoszone w koszykach). Na podobnych zasadach funkcjonują w gminie Sicienko inne imprezy, np. sylwestrowe i świętojańskie.

W trakcie badań czterokrotnie uczestniczono w biesiadach tego typu. Przyniesione jedzenie było zawsze bardzo różnorodne. Przykładowo podczas balu karnawałowego w Wojnowie w 2015 roku odnotowano następujące potrawy: smażone kotlety schabowe, zapiekanekę z mięsa mielonego i sera, odsmażaną białą kiełbasę, smażone pałki kurczaka, drożdżowe paszteciki z pieczarkami i żółtym serem, sałatkę makaronową z wędzonym łososiem, sałatkę śledziową z pomidorami, pulpety drobiowe, pulpety z pieczarkami, marynowane smażone śledzie, koreczki z żółtego sera i kabanosów, ciasto francuskie nadziewane tatarem, rybę po japońsku, roladę ze szpinakiem i wędzonym łososiem, talerz serów (sery pleśniowe, dwa rodzaje serów żółtych i czarne oliwki), roladki z boczku i suszonych śliwek, sałatkę z ryżu i kukurydzy, rybę po grecku, roladki ze schabu, paszteciki z mięsem w cieście francuskim, sałatkę z sera typu feta z pomidorami i papryką, koreczki z sera typu camembert, kanapki z wędlinami przybrane warzywami, sałatkę warzywną z majonezem (różne kombinacje warzyw). Pojawiły się też ciasta: cytrynowe muffiny, czekoladowe muffiny z cukrową posypką, biszkopt z sło-

³³³ Podczas balów, w których uczestniczono, pojawiał się alkohol – mimo prawnego zakazu jego spożycia na terenie szkół. Butelki z wódką lub winem zazwyczaj wystawiano na stoły, choć w widocznych miejscach sali bawialnej rozwieszono były informacje o zakazie jego konsumpcji.

necznikiem w karmelu, ciasto z galaretką z kiwi i kremem, czekoladowe ciasto z kokosową bezą, sernik na czekoladowym spodzie, ciasto z kremem i czerwoną galaretką, sernik z lukrem.

Powyższe menu cechuje wielka różnorodność, którą niezmiernie trudno byłoby uzyskać dzięki ofercie typowych placówek żywienia zbiorowego. Wydaje się, że dobór potraw zdeterminowany był chęcią przekazania innym uczestnikom imprezy komunikatów: „Potrafię to zrobić”, „Spożywanie wykwintnych potraw nie jest naszej rodzinie obce”, „Stać nas na dobre jedzenie”.

Warto dodać, że na stołach uczestników balu karnawałowego w Wojnowie w 2015 roku powtarzało się niewiele potraw. W trzech przypadkach powtórzyły się koreczki, ale za każdym razem miały odmienny skład. Powtarzały się też smażone pałki kurczaka i pulpety. Brak powtarzalności mógł wynikać z tego, że spora grupa uczestników uzgadniała między sobą menu, tak aby na jednym stole występowały różne potrawy. Niemal obowiązkowym elementem stołu okazały się sałatki, choć skład każdej z nich był inny, niepowtarzalny, ograniczony jedynie dostępnością produktów i pomysłowością twórców. Składnikiem wspólnym dla wielu sałatek był tylko majonez. Nie zaobserwowano również identycznych ciast. Zdarzały się jednak ciasta podobne – rozmaite typy muffinów, serników, ciast z bezą czy galaretką – różniące się wyłącznie dodatkami smakowymi.

Podczas innych balów zorganizowanych w poprzednich latach na terenie badanej gminy (dwa razy w szkole w Wojnowie, raz w szkole w Trzemiętowie) również zaobserwowano, że tylko niewielka część przynoszonych potraw się powtarzała. W rozmowie z uczestniczkami imprez ustalono, iż jest to działanie celowe: kobiety co roku starają się przygotować coś nowego, czym pochwalać się przed współbiesiadnikami.

Biesiady organizowane w podobny sposób opisuje w książce *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi* Justyna Straczuk. Przyjęcia, na które goście sami przynoszą jedzenie i alkohol, nazywane są przez tę autorkę składkowymi. Mogły to być uroczystości rodzinne bądź spotkania lokalnej wspólnoty. Te ostatnie najczęściej odbywały się „w okresie zapustów”, aby ludzie mogli się tanio zabawić i najeść. Według badaczki to względy ekonomiczne decydowały o organizacji imprez – istotną funkcję składkowych biesiad stanowiło uzupełnianie deficytów pokar-

mowych. Obecnie większa dostępność żywności spowodowała eliminację tego zjawiska z życia społeczności opisanej w publikacji³³⁴.

W gminie Sicienko koszykowe zabawy zdarzają się wyłącznie wśród biesiad poro-zarodzinnych i również mają podłoże ekonomiczne. Niewiele osób decyduje się na imprezy, których koszt przekracza 100 zł od pary, mimo iż w cenę wliczone jest jedzenie³³⁵. Zdaniem mieszkańców jest to wysoka cena, zwłaszcza że oferta często nie obejmuje alkoholu. Ludzie mają też obawy co do tego, czy dostaną na tyle dużo jedzenia, aby się najeść. Jeszcze gorzej postrzegane są imprezy, w których cenie zawierają się posiłki i alkohol – pojawia się niepokój, że alkoholu zabraknie i zaistnieje konieczność dokupienia go na miejscu, po zawyżonej cenie. W efekcie imprezy koszykowe cieszą się większą popularnością niż te nieco droższe, zapewniające zabawę wraz z jedzeniem lub jedzeniem i alkoholem.

W badanej gminie poczęstunek towarzyszył też wielu pomniejszonym wydarzeniom. Należały do nich imprezy organizowane dla dzieci – np. zabawy z okazji zakończenia nauki w szkole czy Dnia Dziecka, kuligi, rodzinne festyny i ogniska z pieczeniem kielbasek. Niekiedy oprócz kielbasek pojawiały się ciasta upieczone przez mamy dzieci biorących udział w spotkaniu, lody albo drobne słodczyce, które organizator otrzymał od sponsorów (najczęściej byli to właściciele miejscowych sklepów).

W przypadku części uroczystości biesiady składały się wyłącznie z ciast, do których serwowano kawę i herbatę. W ten sposób kończyły się wspomniane już koncerty z cyklu „Spotkania muzyczne pod strzechą”, od 2011 roku odbywające się w kościele w Samsiecznie. W 2012 roku we wsi Trzemieszówko mieszkańcy zorganizowali uroczystość z okazji święcenia nowo powstałej figury Matki Boskiej Szkaplerznej. Przygotowano przyjęcie złożone z ciast, kawy, herbaty i słodkich napojów. Dodatkowo – za namową miejscowego proboszcza – organizatorzy wynajęli zespół muzyczny, aby zgromadzeni goście mogli potańczyć. Spotkaniami przy cieście i kawie były też zebrania stowarzyszeń kobiecych, organizowane np. z okazji Dnia Kobiet, imienin, ważnego dla nich zdarzenia. Czasami biesiadom towarzyszył alkohol, najczęściej słodkie wino.

Podczas spotkań i zabaw odbywających się na terenie gminy Sicienko jedzenie odgrywa ważne i zróżnicowane role. Jego obecność nie tylko zwiększa atrakcyjność imprezy, lecz także podnosi jej rangę, więc wydarzenie staje się bardziej zauważalne dla

³³⁴ J. Straczuk, *Cmentarz i stół...*, dz. cyt., s. 242–243.

³³⁵ Opinie te często formułowane są przez osoby dobrze sytuowane, takie jak właściciele dużych gospodarstw rolnych (powyżej 50 ha) i prywatni przedsiębiorcy.

mieszkańców. Doskonale uwidocznilo się to podczas obchodów święcenia wspomnianej figury Matki Boskiej Szkaplerznej. To dzięki słodkiemu poczęstunkowi, przygotowanemu na zakończenie uroczystości, uczestnicy dłużej zostali na miejscu. Stworzyło to atmosferę do rozmowy na temat poświęconej figury, trudności związanych z realizacją tego przedsięwzięcia, ale też lokalnej polityki. Mieszkańcy byli zadowoleni, że nadarzyła się okazja do bycia razem – ta refleksja pojawiła się przy wspólnym jedzeniu. Najwyraźniej spotkania w kościele czy na zebraniach wiejskich, pozbawione biesiadnego klimatu, nie wystarczają do tego, by powstało podobne poczucie wspólnotowości.

Inne znaczenie zyskuje poczęstunek bezpłatnie oferowany na imprezach. Jego fundator zyskuje szacunek, niezależnie od tego, czy zakup finansuje z własnych środków, czy z pieniędzy, którymi zarządza jako wójt, starosta albo dyrektor szkoły. Szczególnie mile widziane są słodkie upominki dla najmłodszych, takie jak lody i słodycze, stąd w okresie Dnia Dziecka szkoły, urząd gminy i sołectwa starają się organizować festyny, podczas których takie przysmaki są rozdawane.

Jedzenie, podobnie jak alkohol, zbliża ludzi³³⁶. W trakcie spotkań z udziałem jedynie mężczyzn posiłkowi bardzo często towarzyszy alkohol, podczas gdy kobietom wystarczają kawa i ciasto. Poziom zażyłości towarzyskiej określany jest wśród przedstawicieli obu płci przez wspólne picie różnych napojów. W męskim gronie stwierdzenie, że dane osoby razem piją (w domyśle: alkohol), świadczy o bliskiej znajomości, u kobiet na to samo wskazuje wspólne picie kawy; można przyjąć, że zachowania te są przejawami opisanej przez Michaela Herzfelda zażyłości kulturowej³³⁷. W przypadku zabaw, na które uczestnicy przynoszą ze sobą jedzenie, jego rodzaj i ilość stają się swoistą etykietą osoby przynoszącej. Z tego powodu kobiety starają się przygotować na kolejne zabawy koszykowe coś nowego, co zostanie dostrzeżone i docenione przez innych. Podobne zjawisko obserwowała Katarzyna Orszulak-Dudkowska podczas analizy grillowych biesiad w ogródkach działkowych³³⁸. W badanej gminie spotkania przy grillu mają swobodniejszy charakter. Gospodarze nie szykują się do nich w żaden specjalny sposób, takie imprezy bywają nawet inicjowane spontanicznie – wystarczy, iż zakupione zostaną kiełbasa, karkówka i piwo lub wódka. Wszelkie inne dania mogą się

³³⁶ A. Krupa, *Libacje w spelunce. Opis lokali o złej sławie*, [w:] G.E. Karpińska (red.), *Miejsca biesiadne...*, dz. cyt., s. 53–55.

³³⁷ M. Herzfeld, *Zażyłość kulturowa. Praktyka społeczna w państwie narodowym*, tłum. M. Buchowski, Kraków 2007, s. 6.

³³⁸ K. Orszulak-Dudkowska, *Spotkanie w ogrodzie...*, dz. cyt., s. 100–105.

pojawić, ale uczestnicy czują, że nie ma takiego wymogu. „Obowiązkowe” są tylko alkohol i mięso do grillowania.

Reasumując: niezależnie od charakteru biesiady obecność jedzenia wpływa pozytywnie na ocenę spotkania i jego organizatorów.

7.5. Biesiadne jedzenie podczas uroczystości rodzinnych

Przyjęcia organizowane z okazji uroczystości rodzinnych³³⁹ służą prezentowaniu możliwości finansowych gospodarzy i demonstrowaniu ich stylu życia³⁴⁰. W badanej gminie widoczny jest wyraźny wzrost liczby powodów organizowania spotkań, które można określić mianem „małego wesela”. W ten sposób świętuje się już nie tylko Pierwszą Komunię Świętą, lecz także 18. urodziny dziecka i okrągłe urodziny małżonków. Coraz rzadziej natomiast obchodzi się z rozmachem rocznice ślubu, nie spotkano się też z hucznym celebrowaniem imienin. Wszystkie wielkie imprezy rodzinno-towarzyskie wyglądają podobnie, niezależnie od tego, z jakiego powodu się odbywają – czy jest to uroczystość religijna, czy też nie³⁴¹. Coraz częściej urządza się je w wynajętych salach bądź restauracjach. Zdaniem organizatorów jedzenie powinno być wówczas szczególnie wyrafinowane. Obrazuje to wypowiedź osoby, która przygotowywała swoje 40. urodziny:

Mąż zaoferował mi, że mogę sobie na imprezę zamówić catering, żebym się nie musiała na własną imprezę narobić. Jak przejrzałam, co oni [firma, której ofertę przyniósł mąż] oferują, to wolałam wszystko sama zorganizować. To menu było takie zwykłe, nic szczególnego tam nie było. Siadłam do komputera, wybrałam trochę nowości, żeby było inaczej. (kobieta, l. 40, wykształcenie średnie)

³³⁹ W pracy nie są omawiane stypy, wesela, poltery (imprezy poprzedzające ślub), wieczory panieńskie i kawalerskie. Spowodowane jest to faktem, że nie uczestniczono osobiście w żadnej tego rodzaju biesiadzie, stąd zrezygnowano z włączenia ich do analizy. Zebrano jedynie informacje, że stypy organizuje się przeważnie w restauracjach, podobnie jak wesela. Poltery nie odbywają się jak dawniej na dzień przed ślubem, ale tydzień wcześniej. Zmienił się też ich charakter – najczęściej przyjmują postać imprez przy grillu. W badanej gminie do rzadkości należą wieczory panieńskie i kawalerskie. Nie spotkano nikogo, kto przygotowywałby dla siebie taką zabawę, choć spotkano dwie osoby, które uczestniczyły w podobnych imprezach poza badaną gminą.

³⁴⁰ Konsumpcję na pokaz niekiedy wywodzi się z kultury szlacheckiej – zob. K. Piątkowski, *Kurdesz – nie tylko o decorum kultury sarmackiej*, [w:] J. Eichstaedt (red.), *Smak biesiady. Antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, Ożarów 2000, s. 46; R. Osiński, „Zastaw się a postaw się”..., dz. cyt., s. 148–158. W innych pracach traktuje się to zjawisko jako powstałe współcześnie – zob. K. Orszulak-Dudkowska, *Polska tradycja imieninowa...*, dz. cyt., s. 91.

³⁴¹ Proces przekształcania się uroczystości religijnych w przyjęcia o czysto obyczajowym charakterze opisano w pracy: A. Chwalba (red.), *Obyczaje w Polsce*, dz. cyt.

Chęć wyróżnienia się jest prawdopodobnie najistotniejszą przyczyną pojawiania się zaskakujących dań na stołach mieszkańców wiejskiej gminy. Kiedy w 2011 roku uczestniczono w 30. urodzinach rolnika, gospodyni za największy rarytas przyjęcia uważała gotowane, peklowane golonki, oprócz nich polecała jednak swój doskonały gyros. W roku 2013 brano udział w przyjęciu z okazji Pierwszej Komunii Świętej dziecka, którego rodzice utrzymują się z pracy w gospodarstwie rolnym. Wśród serwowanych dań znalazło się sushi, przygotowane specjalnie na tę okazję przez studiującego starszego brata dziecka. Na 40. urodzinach żony rolnika w 2015 roku podawano zaś sałatkę z paluszków krabowych i ptysie nadziewane pasztetem, a do obiadu nie serwowano ziemniaków z wody ani frytek, tylko smażone kulki z ciasta ziemniaczanego. Nowości nie eliminują sprawdzonych, dobrych potraw – te ostatnie (np. wspomniane peklowane golonki) nadal się proponuje i chętnie zjada, jednak nie są one powodem dumy gospodarzy przyjęcia. Podczas biesiady gości namawia się do spróbowania niecodziennych dań. Zadowolenie gospodarzy jest tym większe, im więcej osób zadeklaruje, iż próbuje jakiejś potrawy pierwszy raz w życiu. Zmieniają się też pewne elementy dań, np. ciasto drożdżowe w pasztecikach do barszczu często jest zastępowane gotowym, mrożonym ciastem francuskim. W efekcie znacznie szybciej uzyskuje się elegancki dodatek do czystej zupy.

Istotny wyróżnik dużych przyjęć stanowi obfitość podawanego jedzenia. To bogactwo przejawia się nie tylko dużą różnorodnością dań, lecz także ilością pokarmu. Podczas wywiadów z osobami organizującymi rodzinne przyjęcia ustalono, że przeciętnie planuje się kilogram mięsa na osobę (fot. 22 i 23). Ta ilość sprawia, że nie sposób, by goście byli w stanie zjeść wszystko, co przygotowano na biesiadę – stąd dodatkowe spotkania w kolejnych dniach po głównym przyjęciu, przeznaczone dla dalszej rodziny i znajomych, z którymi nie utrzymuje się zażyłych relacji.

Nowy kształt przybrał tort urodzinowy dla 18-30–40-latków. Jeśli świętująca osoba jest kobietą, zdarzają się torty w kształcie męskich narządów płciowych czy udekorowane figurką nagiego (bądź ubranego tylko w slipy) mężczyzny; jeśli jubilat to mężczyzna, pojawia się tort w kształcie kobiety w bikini (fot. 24) lub kobiecych piersi. Wypiekami „zabawnych tortów” trudnią się osoby prywatne mieszkające na terenie gminy albo w gminach ościennych. Często prowadzą one blogi kulinarne i tematyczne strony w portalach społecznościowych. Tort taki, podobnie jak na przyjęciach weselnych, podawany jest o północy i dzielony między wszystkich gości.

Zjawiskiem rozpowszechnionym w badanej gminie jest urządzenie przyjęć urodzinowych dla dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. Zapraszani są wówczas koledzy i koleżanki jubilata oraz dzieci bliskich znajomych rodziny. Takie spotkania trwają 4–5 godzin, a przygotowywane jedzenie jest dobierane pod kątem upodobań kulinarnych dzieci. Bardzo często serwuje się wówczas domową pizzę, hot dogi, paszteciki z ciasta francuskiego z parówkami, frytki i urodzinowy tort (fot. 25). Poza tym dzieci mogą jeść bez ograniczeń chipsy i cukierki oraz pić napoje typu cola. Kiedy rodzice odbierają dzieci z imprezy, są zapraszani na poczęstunek – złożony z nadwyżek jedzenia przeznaczonego na dziecięce przyjęcie. Według deklaracji respondentów zdarzało się, że rodzice organizujący przyjęcie zamawiali gotową pizzę z restauracji (pizzerii) w Bydgoszczy i kupowali tort w bydgoskiej cukierni. Nie deklarowano organizacji urodzin dziecka w McDonalddie ani innej restauracji.

Nie ulega wątpliwości, że upodobania kulinarne to ważny element stylu życia. Jedzenie jest nie tylko zaspokajaniem potrzeb żywnościowych, lecz także wyrazem społecznych aspiracji³⁴², często kształtowanych pod wpływem mediów³⁴³. Spożywanie „nowoczesnych” dań automatycznie kwalifikuje daną osobę do określonej grupy społecznej, której wyznacznikami są m.in. rodzaj spożywanych produktów i miejsce ich konsumpcji. Udział w dużych przyjęciach to również okazja, aby zademonstrować swojemu otoczeniu społecznemu, że potrafi się przygotowywać i jeść wyrafinowane potrawy³⁴⁴. Możliwość wytłumaczenia innym, co to za danie i jak powinno się je spożywać, dodatkowo odróżnia gospodarzy biesiady od gości, czyni ich np. bardziej postępowymi. Podczas badań odnotowano m.in. następujące wypowiedzi: *Jemy sushi od czasu do cza-*

³⁴² P. Bourdieu, *Dystynkcja...*, dz. cyt., *passim*.

Pierre Bourdieu wskazuje na dwoistość świata preferencji kulturowych klas średnich, czyli aspirujących. Wiąże się to z podziałem na sferę wartości deklarowanych i wartości w pełni uznawanych. Z podziału tego wynika np. oddzielanie świata interesów od życia rodzinnego, rozdzielanie życia publicznego od prywatnego. Świat klasy średniej składa się z części zdominowanej przez wartości kulturowe klasy dominującej, w której zachowywać się należy według wyznaczonych przez nią norm, i z części niezależnej, prywatnej, gdzie można zachowywać się zgodnie z własnymi wartościami i upodobaniami. Koszty aspiracji klas średnich są często bardzo duże i nie ograniczają się do wydatków finansowych (np. koszt zorganizowania przyjęcia w dobrym lokalu) – równie wysokie są inwestycje psychologiczne, związane z uczestnictwem w praktykach kulturowych wbrew sobie (np. wizyta w filharmonii).

³⁴³ Por. M. Bogunia-Borowska, *Fenomen telewizji. Interpretacje socjologiczne i kulturowe*, Kraków 2012, s. 151–175; B. Łaciak, *Obyczajowość polska czasu transformacji, czyli wojna postu z karnawalem*, Warszawa 2005.

³⁴⁴ Bourdieu uważał, że estetyczne wzorce powstające w polu kapitału kulturowego dzięki niezależnieniu od przymusu ekonomicznego stają się „gustami wolności”, które są przeciwstawne „gustom konieczności”, które charakteryzują niższe klasy społeczne.

Za: T. Zarycki, *Kapitał kulturowy – założenia i perspektywy zastosowań teorii Pierre’a Bourdieu*, „Psychologia Społeczna” 2009, t. 4, nr 1–2, s. 18.

su, smakuje nam. Należy uważać na wasabi, bo jest naprawdę ostre; To się je z odrobiną wasabi i paseczkami imbiru. (mężczyzna l. 45, wykształcenie średnie)

Dzielenie się jedzeniem jest też swoistym zaproszeniem do świata gospodarzy spotkania³⁴⁵. Osoby te nie tylko częstują gości „nowościami”, lecz także chętnie przygotowują z nich podarunki, które zaproszeni ludzie mogą po przyjęciu zabrać do domu. Gospodarze nie mają również nic przeciwko dzieleniu się przepisami na potrawy, które zasmakowały gościom.

Liczba zaproszonych i bogactwo jedzenia na imprezach to sposób zaprezentowania możliwości finansowych i organizacyjnych gospodarzy. Wśród matek kilkulatków³⁴⁶ można było zaobserwować swoistą licytację dotyczącą tego, która zaprosiła więcej dzieci na „urodzinki” swojej pociechy: *Jak robiłam urodziny Jasia, to zaprosiłam szesnaścioro dzieci; Franek na swoje urodziny zaprosił całą klasę.* (kobieta, l. 37, wykształcenie wyższe)

Obfitość jedzenia dotyczy nawet przyjęć dla małych dzieci. Kiedy uczestniczono w spotkaniu organizowanym dla pięciolatka, gospodarze w ciągu czterech godzin podali obiad z deserem (kotleciki, frytki, surówka, deser lodowy), podwieczorek (kanapki, dwa rodzaje ciasta: ciasto z galaretką i urodzinowy tort) oraz kolację (dwa rodzaje sałatek, jajka w majonezie, kiełbasa, którą dziecko samodzielnie piekło przy ognisku).

Biesiadny stół to również pokaz kulinarnych mód³⁴⁷. Jeszcze w 2011 roku na urodzinowych stołach osób w wieku średnim nie gościły „zabawne torty”, obecnie będące wręcz obowiązkowym elementem³⁴⁸. Inną modną potrawą ostatnich lat stała się rolada ze szpinakowego omletu z wędzonym łososiem – zachwalana jako bardzo dobra, a dodatkowo z wyglądu przypominająca sushi. Wśród ciast dużą popularnością cieszą się zaś muffinki i słonecznikowiec, czyli biszkoptowe ciasto z karmelową masą i słonecz-

³⁴⁵ Podobne spostrzeżenia znajdziemy w książce M. Versfeld, *Food for Thought*, South Africa 2010, s. 27.

³⁴⁶ Przyjęcia dla dzieci organizują przede wszystkim matki. Podczas badań prowadzonych w gminie Sicienka tylko raz spotkano się z sytuacją, gdy w organizacji takiego przedsięwzięcia brał udział ojciec dziecka.

³⁴⁷ Moda rozumiana jest jako krótkotrwała i niewiele znacząca modyfikacja pojedynczego elementu kulturowego. Zob. L.J. Luzbetak, *Kościół a kultury*, dz. cyt., s. 209.

³⁴⁸ Moda ta panuje nie tylko w badanej gminie, o czym świadczy obecność oferty „zabawnych tortów” w internecie. Wskazują na to również badania przeprowadzone przez Teresę Smolińską z Uniwersytetu Opolskiego na temat przedślubnych zwyczajów na wsi. Smolińska zauważyła, iż pojawił się swoisty „kult penisa”, w efekcie którego tort w kształcie członka podawany podczas wieczoru panieńskiego jest już praktycznie normą.

http://opole.wyborcza.pl/opole/1,35086,11144906,Przedslubny_kult_penisa_ogarnia_Polske.html, dostęp: 18.10.2016.

nikiem. Najprawdopodobniej wynika to z łatwości przygotowania i smaku, który trafia w gust większości ludzi.

Jedzenie na stole biesiadnym w gminie Sicienko jest zatem nowoczesne, modne i bogate, czyli ma dokładnie takie cechy, jakie chcą mieć jego fundatorzy.

7.6. Kto przychodzi na biesiadę?

Powszechnie wiadomo, że dostojni goście – osoby ważne dla lokalnej społeczności, współcześnie nazywane VIP-ami – podnoszą prestiż każdej zabawy³⁴⁹. Organizatorzy imprez otwartych, takich jak dożynki czy festyny, zabiegają o obecność ludzi znanych, którymi są najczęściej lokalni politycy, nauczyciele, księża lub lekarze. Ich obecność pozwala uświetnić spotkanie. Zawsze traktowani są w sposób szczególny, a ich przyście jest odnotowywane podczas publicznego przywitania. Ponadto dla VIP-ów przygotowuje się osobny stół. Nie ma tam jednak potraw innych niż te, które mogą dostać bądź kupić pozostali uczestnicy zabawy.

Uroczystości rodzinne również uświetniane są przez zapraszanie ważnych gości – osób z rodziny bądź znajomych, którzy odnieśli zawodowy lub finansowy sukces³⁵⁰. Gospodarze starają się posadzić ich przy stole blisko siebie (jeśli goście sami nie wybiorą innego miejsca).

Wspólne jedzenie zbliża, sprawia, iż uczestnicy biesiady bardziej się integrują, zwłaszcza że jedzeniu często towarzyszy alkohol, wyjątkowo sprzyjający brataniu się³⁵¹.

Zauważalnym zjawiskiem było zapraszanie osób ważnych przy okazjach związanych z dziećmi. Uczęszczanie do jednego przedszkola lub jednej klasy stanowiło wystarczający pretekst, by na urodziny własnej pociechy zaprosić dziecko VIP-a. W ten sposób stwarzano sobie możliwość poczęstowania ważnej osoby, która będzie odbierać dziecko, kawą i ciastem. Prawdopodobnie właśnie sposobność nawiązania bliższych relacji z VIP-ami podczas otwartych imprez powoduje, że im więcej takich osób pojawi się na spotkaniu, tym więcej mieszkańców gminy na nie przyjdzie. O tym, jak ogromne

³⁴⁹ N. Elias, *Przemiany obyczajów...*, dz. cyt., s. 11–16. Zdobywanie łask wielkich panów w XVIII wiecznych Niemczech było drogą do kariery, czyli awansu społecznego.

³⁵⁰ Tamże, s. 469. W XIX stuleciu, po przejęciu przez sprofesjonalizowane warstwy mieszczaństwa roli warstw wyższych, sukces finansowy i zawodowy stały się głównymi elementami presji społecznej wierzanymi na jednostkę.

³⁵¹ M. Douglas, *Odszyfrowanie posiłku*, dz. cyt., s. 340–343. Wspólna konsumpcja zbliża uczestników. O stopniu tego zbliżenia decyduje rodzaj pokarmu, który jej podlega. Najślabszą więź uzyskujemy z osobami, z którymi tylko pijemy. Silniejsze relacje tworzą się podczas posiłku. Najwyższy stopień zażyłości powstaje podczas ciepłego posiłku. Taki posiłek spożywa się z rodziną, przyjaciółmi i osobami, które chcielibyśmy zaprosić do grona bliskich znajomych.

znaczenie ma wspólne wypicie kawy lub piwa, wiedzą też lokalni politycy, którzy starają się uczestniczyć w każdej większej uroczystości gminnej, zwłaszcza w latach wyborczych. Biesiada może więc być pretekstem do wypracowania dobrych relacji ze znaczącymi osobami oraz demonstracją pozycji społecznej (wówczas obecność VIP-ów służy wzmocnieniu efektu).

Spotkaniami przy jedzeniu wyrażającymi przyjaźń między uczestnikami są imprezy przy grillu. Zapraszane są tylko osoby, które z gospodarzami łączy duża zażyłość. Mogą to być członkowie rodziny (np. siostra, brat, kuzynostwo) i najbliżsi znajomi. W towarzystwie tych gości organizatorzy spotkania mogą zachowywać się swobodnie.

7.7. O czym mówi biesiada?

Jedzenie identyfikuje ludzi, wskazuje, kim są, skąd pochodzą i kim chcieliby być³⁵². Jednak w zależności od tego, gdzie i z kim jest spożywany, posiłek przekazuje informacje w niejednakowym stopniu odnoszące się do trzech wymienionych aspektów. Podczas dużych biesiad rodzinno-towarzyskich w obfitym i wyszukany jedzeniu uwiadcniają się przede wszystkim społeczne aspiracje gospodarzy. Nie zaobserwowano, aby dania przygotowywane na stoły biesiadne mieszkańców gminy Sicienko podkreślały ich lokalną tożsamość. Podczas badań nie spotkano się z daniami, które obowiązkowo podawano by podczas określonych uroczystości, a które nosiłyby miano „tutejszych specjalności”. Co więcej, próba wykreowania lokalnego przysmaku podjęta przez organizatora parafialnych dożynek (w 2013 i 2014 roku w Samsiecznie główny organizator proponował, aby kobiety upiekły coś lokalnego, zamiast ciągle przygotowywać te same ciasta) spotkała się z brakiem akceptacji pań zaangażowanych w przygotowanie jedzenia na tę okazję. Owszem, wśród dań serwowanych w trakcie dużych uroczystości można odnaleźć elementy kuchni tradycyjnej, jednak przez gospodarzy dania te nie są postrzegane jako lokalne czy tradycyjne. Jako przykład takiej potrawy może posłużyć gotowana golonka, będąca dla mieszkańców badanej gminy uniwersalną świąteczną potrawą³⁵³.

Układanie codziennego jadłospisu uwarunkowane jest w dużej mierze wygodą. Powszednie posiłki powstają z produktów, które są „pod ręką” i z których da się szybko

³⁵² W. Belasco, *Food...*, dz. cyt., s. 3.

³⁵³ W.J. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel...*, dz. cyt., s. 112. W Polsce kuchnie regionalne wywodzą się z czasów zaborów, stąd na terenach, które obejmował zabór pruski, popularne są: golonka, ciasto drożdżowe i dania jednogarnkowe. Obszar gminy Sicienko był częścią zaboru pruskiego.

„coś” ugotować. Jedzenie biesiadne jest natomiast inne: tworzą je droższe, niecodzienne produkty, postrzegane jako wyrafinowane (np. łosoś, paluszki krabowe), a czas przygotowywania dań nie ma dużego znaczenia. Najbardziej liczy się efekt, ponieważ biesiadna strawa powinna być atrakcyjna wizualnie. W przypadku przyjęć potrzeba wygody przejawia się w wyborze miejsca wspólnego ucztowania i przekazaniu wykonania potraw kucharce bądź obsłudze restauracji. Od 2011 roku w badanej gminie obserwowany jest wzrost liczby wielkich uroczystości towarzysko-rodzinych organizowanych w restauracjach. Zjawisko to spotyka się z akceptacją. Kilka lat temu korzystanie z usług restauracji przy okazji uroczystości rodzinnych było odbierane przede wszystkim jako konformizm, obecnie jest to przejaw nowoczesności i dobrej sytuacji materialnej. W trakcie badań nie odnotowano przypadku, w którym dużą rodzinną imprezę urządzaną w domu przygotowano by bez pomocy kucharki. Jeszcze w 2011 roku organizowanie przyjęcia pierwszokomunijnego w domu było częste, dziś należy już do rzadkości.

Dbłość o zdrowe odżywianie, według deklaracji mieszkańców gminy mająca dla nich duże znaczenie, nie była widoczna w jadłospisach dużych przyjęć³⁵⁴. Działo się tak również w przypadku uroczystości, na które zapraszano osoby chore na cukrzycę. Na biesiadnych stołach w gminie Sicienko nie znaleziono ani jednego dania przygotowanego z myślą o tej grupie gości.

Podsumowując: biesiadne jedzenie to obraz pozycji społecznej gospodarzy uczyty, ewentualnie – ich społecznych ambicji. W mniejszym stopniu na menu wpływa wygoda, decydująca raczej o tym, kto gotuje, niż o tym, co jest gotowane. Nie zaobserwowano, aby moda na zdrowy styl życia wpłynęła na rodzaj oraz ilość serwowanego jedzenia. Zauważono natomiast, że obecność ważnych osób na przyjęciu może wynikać z dwóch głównych motywacji: chęci zdobycia ich względów bądź pragnienia podniesienia prestiżu imprezy.

³⁵⁴ W 2013 roku przeprowadzono ankietę, w której zawarto pytanie, co ma decydujący wpływ na wybór rodzaju przygotowywanego posiłku. Do wyboru respondenci mieli cztery możliwości: cenę, szybkość wykonania, wartość zdrowotną oraz możliwość podania własnego powodu. Na 54 ankietowane osoby 35 z nich zadeklarowało, że przy wyborze jedzenia kieruje się względami zdrowotnymi. Powyższe odpowiedzi mogą prezentować skrzywiony obraz rzeczywistości, gdyż *gros* ankiet wypełniły osoby przebywające w poczekalni do lekarza i gabinetu rehabilitanta. Kwestie zdrowotne mogły zatem wysuwać się na pierwszy plan.

ZAKOŃCZENIE

Wielu antropologów jedzenia zauważyło, że wszystkie zwierzęta jedzą, ale tylko człowiek gotuje. Gotowanie jest dla nas nie tylko koniecznością, stało się wręcz symbolem człowieczeństwa, które odróżnia nas od reszty przyrodniczego świata. Jedzenie jest z reguły czynnością zespołową, stąd też jego społeczna natura. Poza tym wspólne jedzenie może być pretekstem do spotkania, pokarmem możemy się dzielić, jak i wyrażać uczucia. Wokół tego, co jemy, ogniskuje się cała symboliczna aktywność społeczności³⁵⁵. Badając kulturę kulinarną mieszkańców określonego terenu, za jej pośrednictwem jesteśmy w stanie poznać tę społeczność. Wbrew temu, co możemy sądzić na podstawie pobieżnych obserwacji, nasze wybory tego, co jemy, są w najwyższym stopniu osobiste, a nawet unikatowe – wiadomo, że nie wyklucza to ich głębokiego zakorzenienia w kulturowych, społecznych i ekonomicznych modelach³⁵⁶.

Antropologiczne badania terenowe, przeprowadzone w latach 2010–2016 na terenie gminy Sicienko, dostarczyły danych na temat kultury kulinarnej ludności tego regionu administracyjnego. Zastosowano podczas nich zarówno metody ilościowe, jak i metody jakościowe. Dzięki badaniom ilościowym możliwe stało się uzyskanie informacji o częstości występowania poszczególnych elementów kultury. Badania te posłużyły do wstępnego rozpoznania zagadnienia, a dopiero metody jakościowe pozwoliły na jego interpretację. Połączenie danych ilościowych i jakościowych było niezbędne do przedstawienia zjawiska tradycji i zmiany w kulturze kulinarnej badanej społeczności.

W pracy zbiorowej *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, powstałej na podstawie ogólnopolskich badań ilościowych z 2013 roku, ustalono występowanie dwóch kluczowych prawidłowości. Po pierwsze, istotną cechą polskiej kultury kulinarnej jest konsumowanie tradycyjnych potraw, takich jak rosół, zupa pomidorowa, kotlet schabowy, kotlet mielony oraz ziemniaki. Po drugie, struktury społeczne silnie oddziałują na wybory Polaków związane z jedzeniem³⁵⁷. Te prawidłowości krajowej kultury kulinarnej w dużej mierze znalazły potwierdzenie w badaniach zrealizowanych wśród mieszkańców gminy Sicienko. Według respondentów wypełniających kwestionariusze ankiet

³⁵⁵ R. Fox, *Food and eating...*, dz. cyt., s. 1.

³⁵⁶ L.J. Moore, K. D. Biondo, *Interactions between self, embodied identities, and food. Considering race, class, and gender*, [w:] M. C. Rowlinson, C. Ward (red.), *The routledge handbook of food ethics*, London–New York 2016, s. 16.

³⁵⁷ H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczuk, *Wzory jedzenia...*, dz. cyt., s. 228–229.

i udzielających wywiadów swobodnych jedzą oni tradycyjne pokarmy. Nie znaczy to jednak, że spożywane przez nich posiłki są identyczne z posiłkami ich rodziców. Otóż rodzaj jedzenia – jak wynika z zebranych informacji – stale ulega modyfikacjom, a najważniejszym czynnikiem za nie odpowiedzialnym jest dostępność produktów. Przejawia się ona w intensyfikacji zjawiska utowarowienia: udział żywności kupowanej rośnie kosztem żywności samodzielnie wyprodukowanej³⁵⁸.

Głównym miejscem, w którym respondenci nabywają produkty niezbędne do przygotowywania posiłków, są wiejskie sklepy. Mieszkańcy zaopatrują się tam w owoce, warzywa, nabiał i mięso. Przyczynami tego zjawiska są przystępne ceny żywności i jej dostępność, sklepy znajdują się bowiem w pobliżu miejsca zamieszkania klientów. W efekcie nawet rolnicy trudniący się hodowlą trzody chlewnej coraz rzadziej decydują się na ubój gospodarczy (zwany potocznie świniobiciem), ponieważ oszczędność zapewniana przez tę metodę pozyskiwania mięsa jest niewielka w stosunku do dużego nakładu pracy. Dodatkowo w ostatnich latach ze świniobiciem wiąże się lęk. Wysokie wymagania sanitarne i brak przejrzystych norm sprzedaży mięsa sprawiły, że rolnicy mają wątpliwości, czy ich działania nadal mieszczą się w granicach prawa.

Jak się wydaje, powszechne wśród respondentów przekonanie, iż jedzą tradycyjnie, najczęściej ma związek z deklarowanym przez nich kanałem transmisji wiedzy kulinarnej. Zarówno ogólnopolskie badania, jak i badania własne wskazały, że głównym źródłem inspiracji kulinarnej są przepisy rodzinne. W badaniach ogólnopolskich 87,6% respondentów deklaroowało, iż wiedzę kulinarną czerpie z tradycji rodzinnej³⁵⁹. Bardzo podobny wynik uzyskano w badaniach ankietowych przeprowadzonych na terenie gminy Sicienko: 87,03% osób oświadczyło, że korzysta z rodzinnych przepisów – przy czym pytanie to było powiązane z przyrządzaniem jedzenia na Wielkanoc. Z kolei w ogólnej ankiecie dotyczącej kultury kulinarnej badanej gminy na pytanie o osobę, od której respondent nauczył się gotować, 53,7% wskazało mamę. Odsetek ten rósł do 92,5%, jeśli analizowano szerszą kategorię „rodzina” (mama, babcia, teściowa, kuzynka). Implikuje to wykształcenie się modelu odżywiania, w którym spożywane obecnie potrawy, choć różnią się od tych spożywanych dawniej (osoby przygotowujące jedzenie stale je modyfikują, np. przez dodawanie składników), w swej podstawowej strukturze nawiązują do jedzenia rodziców i dziadków. I w tym zakresie można zgodzić się ze

³⁵⁸ Por. A. Warde, L. Martens, *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge 2000, s. 34; H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Stracuk, *Wzory jedzenia...*, dz. cyt., s. 17–20.

³⁵⁹ H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Stracuk, *Wzory jedzenia...*, dz. cyt., s. 188–191.

stwierdzeniem Domańskiego, że wśród Polaków widoczne jest zamiłowanie do tradycyjnych potraw, znanych z rodzinnego domu. Jednak należy mieć na uwadze, iż posiłki mieszkańców badanej gminy, za sprawą wspomnianych modyfikacji, bardzo oddaliły się od tych sprzed 30 lat. Utowarowienie spowodowało, że gotujące gospodynie mają do dyspozycji inne produkty. Przykładowo: kiedy mięso pozyskiwano ze zwierząt hodowanych w gospodarstwie, produkt częściowo narzucił rodzaj przygotowywanych posiłków. Koniecznością było wykorzystanie również tych części zwierzęcia, które konsumenci postrzegali jako nieatrakcyjne. W sytuacji, gdy mięso jest kupowane w sklepie, głównymi czynnikami wpływającymi na wybór produktu są cena i jakość. W konsekwencji w sposób naturalny znikły zatem potrawy przyrządzane z potrzeby wykorzystania całego ubitego zwierzęcia.

Kolejnym czynnikiem kształtującym współczesne jedzenie jest presja prozdrowotna. Wieloletnie propagowanie przez szkoły i media jedzenia dużej ilości warzyw i owoców spowodowało, że wyraźnie zwiększył się ich udział w codziennej diecie. Zauważono, iż podobnie jak inne produkty spożywcze, warzywa i owoce najczęściej są kupowane w sklepie bądź od rolnika/sadownika, który zajmuje się ich produkcją. Jak mówią mieszkańcy wsi, skoro są one tak tanie, nie opłaca się utrzymywać sadu i warzywnika, które tylko przysparzałyby dodatkowej pracy. Nie bez znaczenia jest postępujący wzrost zamożności mieszkańców po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej³⁶⁰, którego naturalną konsekwencją stanowi zmiana rodzaju spożywanego jedzenia. Obecnie jadłospis opiera się na składnikach powszechnie uznawanych za produkty wyższej jakości, a co za tym idzie – odpowiednio droższych.

We współczesnej kulturze kulinarnej toczy się ciągła walka między globalizacją smaku a afirmacją regionalnych kuchni, wskutek czego, jak zauważa Katarzyna Łeńska-Bąk, lokalne specjały zajęły miejsce albo pośród nacjonalistycznych identyfikatorów, albo pośród atrakcji turystycznych³⁶¹. W badanej gminie nie ma potrzeby demonstracyjnego podkreślania odrębności narodowej, gdyż ludność jest jednolita pod względem narodowym. Co więcej, położenie geograficzne nie czyni regionu szczególnie atrakcyjnym dla turystów. Z tych powodów regionalna kuchnia nie przybrała postaci zbioru ściśle określonych potraw, spożywanych w zwyczajem ustalonych okoliczno-

³⁶⁰ I. Nurzyńska, W. Poczta (red.), *Polska wieś 2014. Raport o stanie wsi*, Warszawa 2014, s. 166.

³⁶¹ K. Łeńska-Bąk, *Cudze smaki. O trudzie rozumienia obcych upodobań gastrycznych*, [w:] P. Kowalski, Z. Libera (red.), *Poszukiwanie sensów. Lekcja czytania kultury*, Kraków 2006, s. 109.

ściach. Kuchnia ta jest raczej wyrazem tak obecnie pożądanego różnorodności. Tworzą ją często potrawy, których regionalność ogranicza się do nazwy (np. „krajne ciasta”).

Niekiedy podejmowany jest dodatkowy wysiłek modyfikowania receptury w celu stworzenia „lokalnego wariantu” szeroko znanego dania, które wzbogaca się o „szczególny składnik”. Przykładem takiego działania na badanym terenie było wzbogacenie popularnych ruskich pierogów o miętę, aby w ten sposób wykreować lokalny produkt – „pierogi kruszyńskie”³⁶². Tak oto powstaje spontaniczna kuchnia regionalna. Składa się ona ze wspomnień potraw jadalnych w dzieciństwie, przepisów wyszukanych w starych gazetach i książkach, receptur znalezionych w internecie oraz dostarczonych przez ekspertów/fachowców, czyli osoby pracujące np. w ośrodku doradztwa rolniczego i zajmujące się wspieraniem dziedzictwa kulinarnego (one również przekazują swoje wyobrażenie na temat regionalnego jedzenia). Sięga się ponadto do książek napisanych przez ludzi, którym przypisuje się dużą wiedzę na temat lokalnej kuchni, wynikającą przykładowo z miejsca zatrudnienia (np. muzeum etnograficzne).

W bardziej uporządkowany sposób konstruuje regionalną kuchnię instytucje państwowe. W przypadku badanej gminy, położonej w województwie kujawsko-pomorskim, lokalnym produktem „narzuconym odgórnie” społeczności zamieszkującej ten teren jest gęszina. Jednak przenikanie tworzącej się spontanicznie lub instytucjonalnie regionalnej kuchni do codziennych bądź świątecznych posiłków okazuje się znikome. Tylko w pojedynczych przypadkach odnotowano spożywanie produktów tego rodzaju, znikoma jest także wiedza o nich. Kuchnia regionalna to przede wszystkim produkt na sprzedaż, najczęściej powstający w ramach działalności różnych organizacji, np. kół gospodyń wiejskich. Ponadto tworzą ją osoby prywatne i niewielkie firmy, dla których sprzedaż regionalnych specjałów to sposób na utrzymanie rodziny bądź źródło dodatkowych dochodów. Aspekt finansowy ma tu kluczowe znaczenie, lecz nie jest jedyną korzyścią. Aktywność związana z wyrobem żywności potocznie określanej jako tradycyjna, regionalna, zdrowa, ekologiczna przynosi bowiem wytwórcom uznanie społeczne. Pozwala na uczestnictwo w festynach, piknikach, seminariach, podczas których można nie tylko zaprezentować i sprzedawać swoje produkty, lecz także zaistnieć w mediach jako specjalista od wyrobu tradycyjnych bądź regionalnych przysmaków.

³⁶² Tego rodzaju działanie obserwowano również podczas realizacji projektu „Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny”. Ekspert kulinarny zasugerował osobom przygotowującym okrasę, aby do jej przyprawiania używały cząbrę, a nie czosnku, gdyż dzięki temu możliwe będzie wpisanie wyrobu na Listę Produktów Tradycyjnych – kujawsko-krajne okrasa będzie się bowiem różnić od wcześniej zarejestrowanej okrasz kaszubskiej.

Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej umożliwiło instytucjom samorządu lokalnego ubieganie się o środki finansowe na realizację inwestycji służących poprawie jakości życia ludzi na wsi oraz zachowaniu ich dziedzictwa kulturowego. W efekcie pojawiło się wiele inicjatyw, a wśród nich – projekty dotyczące ochrony lokalnego dziedzictwa kulinarnego. Instytucjami najbardziej zaangażowanymi w promocję tradycyjnej i regionalnej żywności okazały się Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego, Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie i Lokalna Grupa Działania „Trzy Doliny”. Na badanym terenie najmniej zainteresowany propagowaniem regionalnego jedzenia był Urząd Gminy w Sicienku (dla porównania: w sąsiedniej gminie Koronowo odbywa się co roku festyn „Impresje kulinarne”, wydano też książkę z lokalnymi przepisami). W trakcie badań zwrócono uwagę, że wszystkie instytucje biorące udział w pielęgnowaniu tradycyjnej i regionalnej kuchni działają w sposób słabo zsynchronizowany, przez co powstająca lokalna kuchnia jest zlepkiem przypadkowych potraw (produktów). Jak się wydaje, ten stan rzeczy wynika z motywacji, która sprawiła, że instytucje podjęły się odtwarzania albo wręcz tworzenia lokalnej kuchni. Otóż czynnikiem sprawczym była tu i nadal jest chęć pozyskiwania unijnych pieniędzy, a dopiero drugorzędne znaczenie ma jakość kreowanej kulinarnej tradycji. Niewykluczone, że – paradoksalnie – jest ona dzięki temu bardziej autentyczna i więcej opowiada o społeczności niż tradycje kulinarne powstające na potrzeby przemysłu turystycznego³⁶³.

Instytucjonalnie koordynowana nauka lokalnej kuchni odbywa się głównie przez warsztaty i szkolenia, akcje medialne typu „Najlepsza gęsiną na św. Marcina”, festyny, na których sprzedawana jest tradycyjna i regionalna żywność, oraz liczne pojedyncze przedsięwzięcia: wydanie książki z przepisami zebranymi od gospodyń czy zorganizowanie seminarium na temat europejskich oznaczeń regionalnej i tradycyjnej żywności. W warsztatach i szkoleniach uczestniczą głównie kobiety trudniące się sprzedażą takich produktów podczas festynów. Często przygotowują wtedy część oferty kulinarnej, którą planują sprzedać na najbliższej imprezie. Odbiorcą żywności są przede wszystkim mieszkańcy miast – właśnie oni wypełniają place festynów i nabywają produkty określone jako tradycyjne lub regionalne, a z tego względu uznawane za zdrowe. Mieszkań-

³⁶³ W wielu regionach turystycznych zorientowano się, że w hotelach i restauracjach oferowane jest jedzenie typu „zachodniego”. Refleksja ta była podstawą do rozpoczęcia prac nad odtworzeniem lokalnej kuchni, co miało wpłynąć na podniesienie atrakcyjności turystycznej danego obszaru. Zob. A. Fathimath, S. Milne, *Marketing Maldives beyond 'the sunny side of life': A role for food?*, „e-Review of Tourism Research” 2015, vol. 9, no. 5, s. 134–159; <http://ertr.tamu.edu/content/issues/volume-9-issue-1-6-2011/volume-9-issue-5-november-2011-applied-res>, dostęp: 15.06.2016.

cy wsi sporadycznie kupują produkty tego rodzaju; najczęściej spożywają je, gdy część towaru nie znajdzie nabywców. Reasumując: ludność wiejska wytwarza produkty regionalne lub tradycyjne, a konsumuje je ludność miejska.

Istnieje silne i powszechne przekonanie, że zwłaszcza podczas świąt (Boże Narodzenie, Wielkanoc) pielęgnowane są kulinarne tradycje. Respondenci biorący udział w badaniach w zdecydowanej większości deklarowali, iż w trakcie świąt jedzą tradycyjne potrawy. Utworzona za pomocą ankiet i wywiadów lista świątecznych dań okazała się bardzo jednorodna i nie zawierała potraw, które trudno byłoby odnaleźć we współczesnych czasopiśmie czy telewizyjnych reklamach emitowanych w okresie świątecznym. W konsekwencji niełatwo na podstawie świątecznego menu określić, w jakiej części Polski żyją mieszkańcy badanej gminy. Dzieje się wbrew temu, że posiłki świąteczne są kompozycjami potraw pamiętanych z domu rodzinnego (w tym – domu współmałżonka), poleconych przez kogoś z rodziny albo koleżankę, pozyskanych z gazety lub strony internetowej i samodzielnie wymyślonych przez gotującą osobę. Zróżnicowanie źródeł świątecznych kompozycji kulinarnych nie przekłada się jednak na ich regionalną różnorodność.

Czynnikiem, który najsilniej wpływa na wybór świątecznego jedzenia, okazuje się smak. Posiłek powinien przede wszystkim być smaczny, gdyż jego podstawowym zadaniem jest sprawienie, żeby czas świąteczny upłynął maksymalnie przyjemnie. Z tych powodów niektóre dania, takie jak makowiec i biała kiełbasa, stają się uniwersalnymi potrawami świątecznymi. W dobie demokratycznego wyzwolenia ciała to ono dyktuje warunki³⁶⁴. W czasie świąt wolno przerwać dietę odchudzającą oraz ignorować względy zdrowotne – jeść dużo i dobrze, bo tak nakazuje, w powszechnym mniemaniu, tradycja. Możliwe jest zatem testowanie przepisów na dania złożone z drogich produktów, takich jak mięso wołowe i przygotowanie potraw o „niedziennym”, bardziej wykwintnym składzie (czyli np. łączenie mięsa z owocami). Charakterystyczną cechą bożonarodzeniowego i wielkanocnego jedzenia stanowi nawiązywanie do popularnych świątecznych pokarmów, które respondenci znają z mediów lub domu rodzinnego. Wigilię w szkole i w domu rozpoczyna więc najczęściej barszcz. Podobnie żur, nawet jeśli nie lubiany przez domowników, pozostaje wielkanocnym daniem – choć gdyby był zupą codzienną, niechęć ta z dużym prawdopodobieństwem spowodowałaby usunięcie go z wykazu potraw spożywanych przez rodzinę. Przeprowadzone w gminie Sicienko badania świą-

³⁶⁴ Zob. J. Baudrillard, *Spoleczeństwo konsumpcyjne...*, dz. cyt., s. 182–193.

tecznego jedzenia wykazały, że zbiór potraw świątecznych istnieje, jednak nie w postaci, jaką narzuca mu wiedza potoczna – bardzo tradycyjnej i regionalnej. Dania świąteczne do przeszłości nawiązują wyłącznie w sposób symboliczny i nie wykazują cech, które pozwoliłyby je przypisać do określonego miejsca. Dzisiaj jedzenie świąteczne to przede wszystkim jedzenie obfite, smaczne, estetyczne i pozornie tradycyjne, w tej formie podkreśla znaczenia świątecznego dnia oraz tworzy jego atmosferę³⁶⁵.

Jean Baudrillard zauważył, że „dawne społeczeństwa stosowały rytualne praktyki postu. Jako praktyki zbiorowe, związane z obchodzeniem świąt (przed przyjęciem komunii, poszczenie w adwencie, Wielki Post, po ostatekach) miały one za zadanie skanalizowanie i unieszkodliwienie, za pomocą zbiorowego rytuału, całego rozproszonego dotąd agresywnego popędu skierowanego przeciwko ciału”³⁶⁶. Współcześnie ciało stało się przedmiotem troski, czymś, o co należy dbać, jak o najwyższą wartość; dusza znikła, nie ma jej w codziennych rozmowach, nie ma jej nawet w rozmowach o poszczeniu. Poszczenie jako metoda pielęgnacji duszy przez ograniczenia w ilości i jakości spożywanych pokarmów stanowi margines w praktykach samorepresji, za to prawdziwy rozkwit przeżywają diety – niekiedy bardziej restrykcyjne niż postne praktyki. Za sprawą diety umartwione ciało powinno stać się idealnie piękne³⁶⁷.

Przeprowadzone badania zdają się potwierdzać spostrzeżenia Baudrillarda. Bardzo niewielu badanych deklaruowało skrupulatne poszczenie. Ponadto zanik tej praktyki religijnej odnotowywali pracujący na terenie gminy księża i katechetki – przy czym księża przyznawali, że sami nie polecają postu jako metody służącej doskonaleniu duszy. Częste wśród mieszkańców gminy Sicienko były deklaracje, iż niekiedy poszczą, ale sposób i czas na to wybierają sami (np. wszystkie piątki Wielkiego Postu). Ponownie sprawdzają się słowa Baudrillarda: „Nasze społeczeństwo konsumpcji nie jest już w stanie poddać się jakimkolwiek restrykcyjnym normom i z zasady takowe wyklucza”³⁶⁸. Nie dotyczy to praktyk związanych z pielęgnacją ciała. Respondenci wykazywali się dużą wiedzą na temat diet: głównie odchudzających, rzadziej – prozdrowotnych. Podczas badań spotkano tylko jedną osobę, która pościła i deklaruowała, że nie stosuje żadnych diet. Większość rozmówców deklaruujących poszczenie podawała, że

³⁶⁵ R. Fox, *Food and eating...*, dz. cyt., s. 20.

³⁶⁶ Tamże, s. 191.

³⁶⁷ Tamże, s. 192.

³⁶⁸ Tamże, s. 191.

dzięki temu można też schudnąć, a ograniczenia w jedzeniu pewnych pokarmów, takich jak mięso i słodczyce, są zdrowe.

W podobnych badaniach przeprowadzonych na terenie całej Polski 83% respondentów deklaroowało jedzenie mięsa w piątek. Unikanie mięsa w tym dniu tygodnia przez niewielki procent ludzi tłumaczone było względami nie tylko religijnymi, lecz także społecznymi. Jak podają badacze, przedstawiciele klas wyższych (kierowników, specjalistów) częściej stać na posiłki bezmięsne. Ponadto rezygnacja z mięsa demonstruje bardziej refleksyjne podejście do diety, rozpatrywanej w kontekście zdrowotnym, etycznym czy religijnym³⁶⁹. Pewne oznaki tego zjawiska zaobserwowano również na obszarze gminy Sicienko. Większą dbałość o rodzaj spożywanego pokarmu deklarowały osoby z wyższym wykształceniem i dużymi dochodami. Przekonanie o poszczeniu mieszkańców gminy miała sprzedawczyni ze sklepu, który w okolicy odbierany jest jako drogi i w którym zakupy robią głównie ludzie lepiej sytuowani. Nie zmienia to faktu, że post jako zjawisko powszechne na badanym terenie zanika. Stał się osobliwą praktyką osób, które demonstrują przywiązanie do tradycji i Kościoła katolickiego.

W gminie Sicienko przygotowaniem pokarmu dla rodziny zajmują się kobiety. Robią to z poczucia obowiązku, podsycanego przez panujące stereotypy. Podczas badań mężczyźni deklarowali, że nie są kompetentni, by wypełniać ankiety dotyczące jedzenia. Podobny pogląd wyrażali przy okazji wywiadów na temat domowych posiłków. Ich zdaniem respondentami powinny być ich żony bądź matki, gdyż to one zajmują się kuchnią i dużo o niej wiedzą. Nie zaobserwowano ani jednego przypadku, w którym kobieta i mężczyzna dzieliliby między sobą obowiązek przygotowywania jedzenia. Odnotowano natomiast przyzwolenie mężczyzn na incydentalne uchylanie się kobiet od tego obowiązku. Choć mężczyźni nie poczuli się do przejęcia zadań kulinarnych, czasami gotowali obiady – jednak nie w celu odciążenia kobiet, ale dla samego gotowania, które sprawia im przyjemność.

Prace związane z prowadzeniem gospodarstwa domowego są nisko oceniane, nawet przez same kobiety. Lepiej postrzegana i wyżej ceniona jest działalność przynosząca wymierny zysk finansowy. W trakcie badań nie spotkano się z pozytywną opinią na temat niepracujących zawodowo kobiet, ale zaniedbywanie obowiązków domowych przez te pracujące też było źle odbierane. Kobiety starają się więc łączyć pracę zawodową z prowadzeniem domu. Ułatwiają to sobie przez stosowanie żywności wygodnej,

³⁶⁹ H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczuk, *Wzory jedzenia...*, dz. cyt., s. 70–71.

czyli mrożonek, zup w proszku i gotowych dań w słoiku. Chętnie sięgają po przepisy na szybkie i łatwe dania – na co wskazywało duże zainteresowanie nową rubryką kulinarną z przepisami na takie potrawy, którą zamieszczono w lokalnej gazecie „Gazeta Regionalna Powiat”.

Głównym czynnikiem determinującym rodzaj spożywanego jedzenia wydaje się jego cena. Przy wyborze produktów do bieżącego spożycia ma ona najsilniejszy wpływ na decyzje konsumentów. Jedynie w przypadku zakupu żywności na czas świąt bądź na biesiadę koszt przestaje mieć wiodące znaczenie – wówczas wzrasta ranga „nowości”. Podobne obserwacje poczyniono na podstawie badań ogólnopolskich. Według ich autorów ograniczenia finansowe pozostają najsilniejszym czynnikiem kształtującym praktyki związane z jedzeniem, a tendencja ta dotyczy zwłaszcza klas społecznych o niższym statusie. Cechy klasowego wyróżnika miało też zainteresowanie kulinarnymi nowościami³⁷⁰. Zjawisko to widoczne było i na terenie gminy Sicienko, gdzie w rodzinach żyjących na wysokim poziomie ekonomicznym serwowano podczas wszelakich biesiad owoce morza, sushi i dziczyznę.

W przeprowadzonych badaniach ankietowych jednym z najczęściej wskazywanych czynników warunkujących pokarmowe wybory była prozdrowotność żywności, jednak wywiady i obserwacje nie potwierdzały tych deklaracji. Aspekt zdrowotny miał znaczenie dla osób lepiej sytuowanych i częściej dla mężczyzn niż dla kobiet. Gmina Sicienko nie odbiega w tym względzie od reszty kraju, gdzie prozdrowotne zachowania żywieniowe, jako wysoko ceniona wartość kulturowa, mają głównie charakter deklaratywny³⁷¹. Respondenci z gminy Sicienko chcieli jeść zdrowo, lecz czynnikami decydującymi o doborze składników potraw były koszt i czasochłonność. Czynniki te nierzadko wykluczały prozdrowotność i prowadziły do używania półproduktów, co z kolei było źródłem poczucia winy części gospodyń.

Biesiada, czyli wspólny posiłek w szerszym gronie, to sytuacja, za pośrednictwem której gospodarz kreuje swój wizerunek. Dlatego istotne są wszystkie elementy biesiady: miejsce, zaproszeni goście i jedzenie. W badanej gminie dostrzeżono przenoszenie się dużych imprez o charakterze rodzinno-towarzyskim do sal bawialnych (w tym świetlic wiejskich) bądź restauracji. Podyktowane to było nie tylko wygodą, lecz także prestiżem. W efekcie coraz mniej biesiad organizowanych z okazji ważnych wydarzeń w życiu mieszkańców gminy odbywa się w domu. Normą jest organizowanie wesel

³⁷⁰ Tamże, s. 202–204.

³⁷¹ Tamże, s. 200.

i styp w restauracjach czy wynajętych salach. Coraz częściej odbywają się tam również chrzciny, przyjęcia komunijne i okrągłe urodziny dorosłych. W domu pozostały natomiast przyjęcia z okazji urodzin dzieci i mniej oficjalne spotkania towarzyskie, np. przy grillu. W przypadku wspólnych zabaw mieszkańców gminy miejsce traci na znaczeniu, wzrasta za to znaczenie jedzenia i zaproszonych gości. Jeśli na imprezie (festynie) jedzenie jest rozdawane bezpłatnie, uczestnicy pozytywnie oceniają organizatora. Poza tym na ocenę wpływają goście – im więcej VIP-ów, tym lepiej świadczy to o wydarzeniu i organizatorze.

Upowszechnienie się sztuki kulinarnej, o którym świadczą między innymi liczne tematyczne blogi, widoczne jest także na badanym terenie. Umiejętności związane z przygotowywaniem dań obiadowych, ciast i przetworów znacznie wzrosły. To bezpośredni efekt rozwoju technologii i lepszego wykształcenia: kobiety potrafią korzystać z receptur zamieszczonych w książkach kucharskich, gazetach i internecie. Przykładowo biszkopt, którego upieczenie w piekarniku opalonym drewnem bądź węglem wymagało dużej sprawności (znacznie łatwiejsze do upieczenia w takim piekarniku było ciasto drożdżowe), w dzisiejszych czasach umie zrobić prawie każda gospodyni; na badanym terenie biszkopt stał się ciastem niemal codziennym. Przygotowanie go w elektrycznym piekarniku, przy użyciu dobrej jakościowo mąki i świeżych jaj (są takie wskutek przechowywania w lodówce), nie wymaga szczególnej biegłości w pieczeniu ciast. Analizując kulturę kulinarną, należy mieć na uwadze, że umiejętności, które dawniej były właściwe wyłącznie grupie specjalistów (kucharze, gosposie), stały się bardzo powszechne. Dzisiaj gotować potrafią nawet dzieci, co pokazują programy kulinarne przez nie prowadzone i książki kucharskie przez nie pisane. Mnogość nowych potraw odnotowywana podczas badań jest tego wynikiem. Gospodynie stale wypróbowują receptury, bo nie przysparza im to trudności (nowa potrawa wcale nie wymaga długiego procesu uczenia się).

Powstały na podstawie badań tradycji i zmiany w kulturze kulinarnej gminy Sicienka obraz zamieszkującej ją społeczności wpisuje się w obraz społeczeństwa konsumpcyjnego przedstawiony przez Baudrillarda w pracy *Spoleczeństwo konsumpcyjne. Jego mity i struktury*. Według niego jednostki żyjące w takim społeczeństwie zabiegają o kontakt z innymi w celu uzyskania ich akceptacji i osądu oraz nawiązania pozytywnych relacji. Zarazem społeczeństwo konsumpcyjne nie jest w stanie poddać się żadnym restrykcjom, gdyż w ostatecznym rozrachunku wszelkie zasady, ideologie, cnoty

są jedynie przedmiotami wymiany i konsumpcji. Uprzedmiotowieniu uległo między innymi ciało, traktowane jako obiekt prestiżu i najwyższa wartość, o którą należy pieczołowicie dbać; ciału należy też sprawiać przyjemność. Ludyczność wniknęła w stosunki międzyludzkie i kulturę³⁷².

Kolejne rozdziały niniejszej pracy uwidaczniają siłę konsumpcji. Produkty tradycyjne i lokalne powstają, aby dostarczyć nabywcy coś, co wpisuje się w jego wyobrażenie takiego produktu albo ma certyfikat gwarantujący prawdziwość. Ani wytwórcy, ani nabywcy nie są zainteresowani dociekaniem autentyczności tradycji czy lokalności. Kuchnia tradycyjna i regionalna stały się przedmiotem konsumpcji i tak powinny być odbierane. Praktyka postu i świąteczne jedzenie służą ciału, któremu należy dostarczać maksymalnej przyjemności. Dlatego post zanika, co nie oznacza, iż badani jedzą bez ograniczeń. Ograniczenia istnieją, tylko obecnie dyktuje je dbałość o piękno i zdrowie ciała. Przedmiotem konsumpcji stały się też biesiady – podczas nich zaspokojana jest potrzeba pozytywnych relacji, osądu i akceptacji.

Coraz wyraźniejszy trend konsumpcji pociąga za sobą konieczność dostarczania kolejnych dóbr, a zatem zmiana jest niewątpliwie wkomponowana w tę tendencję. Naturalną konsekwencją są coraz to nowsze przepisy na potrawy, które często powstają ze składników jeszcze do niedawna uważanych przez mieszkańców badanej gminy za egzotyczne i „dziwne”. Jakie miejsce w tej społeczności zajmuje tradycja? Jeśli zdefiniować ją, za Anthonym Giddensem, jako potężny wpływ przeszłości na teraźniejszość, który umożliwia podejmowanie decyzji, co zachować, a co odrzucić, łatwo zauważyć, iż tradycja nie wyklucza zmian; co więcej – może być ich powodem³⁷³. Dlatego nie zaskakuje fakt, że na terenie gminy Sicienko nadal chętnie spożywany jest kotlet schabowy (nie ma powodów, aby tego zaniechać, bo to potrawa łatwa do przygotowania i powszechnie uważana za smaczną), a równolegle gospodynie przyrządzają dewolaje, gyros, roladę ze szpinaku z wędzonym łososiem czy zapiekankę z mięsa mielonego i sera, ponieważ one również smakują domownikom. Smak i dostępność składników w głównej mierze decydują o wyborach mieszkańców. W tym względzie trudno zgodzić się z wnioskami zespołu Domańskiego, że domowe wzorce żywieniowe są zasadniczo kontynuacją jadłospisów stosowanych w czasach PRL³⁷⁴. Owszem, duża część

³⁷² Zob. J. Baudrillard, *Spółczesność konsumpcyjna...*, dz. cyt.

³⁷³ A. Giddens, *Życie w społeczeństwie posttradycyjnym*, [w:] U. Beck, A. Giddens, S. Lash, *Modernizacja refleksyjna. Polityka, tradycja i estetyka w porządku społecznym nowoczesności*, tłum. J. Konieczny, Warszawa 2009, s. 87–91.

³⁷⁴ H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczk, *Wzory jedzenia...*, dz. cyt., s. 182.

dań z tego okresu została zachowana, ale pojawiło się też wiele nowych. Zauważalny jest ponadto wpływ żywności łatwej do przygotowania na wybory gospodyń w gminie Sicienko. Wbrew powszechnej opinii społeczność wiejska, którą ma charakteryzować niechęć do zmian, wcale nie lubi jeść monotennie – tak samo jak współczesne społeczeństwa konsumpcyjne podlega modom i jest ciekawa nowości.

Trudno więc przedstawić obraz kuchni danego miejsca, ma ona bowiem charakter płynny. Pewne przepisy pojawiają się, a następne znikają, część utrzymuje się dłużej, część – krócej. To, że kuchnia się zmienia, że jest obrazem danego czasu, odnotowało wielu badaczy³⁷⁵, jednak obecnie wydaje się, iż proces ten nabrał szczególnej dynamiki.

³⁷⁵ Por. N. Elias, *Przemiany obyczajów...*, dz. cyt., s. 111–132; J.L. Flandrin, M. Montanari, *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, tłum. A. Sossenfeld, New York 1999; F. Fernández-Armesto, *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, tłum. J. Jackowicz, Warszawa 2003; R. Laudan, *Cuisine and Empire: Cooking in World History*, Berkeley 2013.

BIBLIOGRAFIA

- Adamson M., *Food in Medieval Times*, Greenwood Press 2004.
- Agenda liturgiczna Diecezji Opolskiej: nabożeństwa, poświęcenia i błogosławieństwa*, Opole 1981.
- Angrosino M., *Badania etnograficzne i obserwacyjne*, tłum. M. Brzozowska-Brywczyńska, Warszawa 2010.
- Babula E., Olechowicz A., *Ekonomiczna vs. psychologiczna perspektywa oceny wpływu konsumpcji na dobrobyt indywidualny*, „Przegląd Zachodniopomorski” 2013, z. 3.
- Baniak J., *Desakralizacja kultu religijnego i świąt religijnych w Polsce*, Kraków 2007.
- Barthes R., *Mitologie*, tłum. A. Dziadek, Warszawa 2000.
- Barthes R., *System mody*, tłum. M. Falski, Kraków 2005.
- Barwiński M., *Struktura narodowościowa Polski w świetle wyników spisu powszechnego z 2011 roku*, „Przegląd Geograficzny” 2014, t. 86, nr 2.
- Baudrillard J., *Spółczesność konsumpcyjna. Jego mity i struktury*, tłum. S. Królak, Warszawa 2006.
- Becker J., Sieber A., *Is the spatial distribution of mankind's most basic economic traits determined by climate and soil alone?*, „PLoS ONE” 2010,
<http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0010416>.
- Beckett J., *Contested images: Perspectives on the indigenous terrain in the late 20th century*, „Identities” 1996, vol. 3, no. 1–2, s. 1–13.
- Belasco W., *Food: The Key Concepts*, Oxford–New York 2008.
- Belkot A., *Problem wartościowania dziedzictwa kulturowego a jego funkcjonalne uwarunkowania*, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne” 2012, t. 12.
- Bender A.E., *Człowiek i żywność*, tłum. T. Roźniatowski, Warszawa 1980.
- Berger S. (red.), *Kuchnia polska*, Warszawa 1956.
- Berger S. (red.), *Kuchnia warszawska*, Warszawa 1961.
- Bilgri A., Gerard K.W., *Potrawy postne i dietetyczne*, tłum. J. Tumielewicz, Kraków 2004.
- Bogunia-Borowska M., *Fenomen telewizji. Interpretacje socjologiczne i kulturowe*, Kraków 2012.
- Borzymińska Z., Gawlikowski K., Macińska W., *Kuchnie azjatyckie*, Warszawa 1978.
- Boulding K., *The World as Total System*, London 1985.
- Bourdieu P., *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzenia*, tłum. P. Biłos, Warszawa 2006.
- Breviarium Fidei. Wybór doktrynalnych wypowiedzi Kościoła*, oprac. S. Głowa SJ, I. Bieda SJ, Poznań 1989.
- Burszta J. (red.), *Kultura ludowa Wielkopolski*, Poznań 1960.

- Burszta W.J., Kuligowski W., *Sequel. Dalsze przygody kultury w globalnym świecie*, Warszawa 2005.
- Bynum C.W., *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley–Los Angeles–London 1992.
- Byś P., Kaczmarek G., Reszczyńska K., Trutkowski C., *Diagnoza gminy Sicienko*, Sicienko 2015.
- Caillois R., *Żywioł i ład*, tłum. A. Tatarkiewicz, Warszawa 1973.
- Chudziński E., *Regionalizm. Idea – ludzie – instytucje*, Warszawa 2013.
- Chudzyńska I., *Instytucjonalne kształtowanie tradycyjnej kuchni na terenie Krajny, na podstawie badań prowadzonych w gminie Sicienko*, [w:] A.W. Brzezińska, J. Schmidt (red.), *Regiony i regionalizmy w Europie*, Wrocław 2014.
- Chudzyńska I., *Kuchnia polskich „repatriantów” na terenie gminy Sicienko*, [w:] D. Angutek (red.), *Przyszłość wielokulturowości w Polsce. Nowe wyzwania dla antropologii kulturowej i etnologii*, Wrocław 2016.
- Chudzyńska I., *Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny*, Sicienko 2014.
- Chwalba A., *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Warszawa 2008.
- Cohen E., Aviel N., *Food in tourism: attraction and impediment*, [w:] „Annals of Tourism Research” 2004, no. 31.
- Counihan C., Van Esterik P., *Introduction*, [w:] *Food and Culture*, New York 1997.
- Creswell J.W., *Projektowanie badań naukowych. Metody jakościowe, ilościowe i mieszane*, tłum. J. Gilewicz, Kraków 2013.
- Czaja D., Robotycki C., *Rodzina wiejska na Podlasiu – według tygodnika „Przyjaciółka”*, „Polska Sztuka Ludowa” 1986, t. 40, nr 3/4.
- Czarnowski S., *Dawność a terażniejszość w kulturze*, [w:] *Dzieła*, t. I, Warszawa 1956.
- Czerny Z., Kierst W., Strasburger M., Kapuścińska M., *Zdrowo i smacznie. Poradnik racjonalnego żywienia rodziny w zdrowiu i chorobie*, Warszawa 1965.
- Denzin K., Lincoln Y. (red.), *Metoda badań jakościowych*, t. 1 i 2, Warszawa 2009.
- DeSoucey M., *Gastronationalization: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union*, „American Sociology Review” 2013, no. 3.
- Desperak I., *Stereotyp kobiet i ich ról społecznych i zawodowych w reklamie telewizyjnej*, [w:] E. Zierkiewicz, I. Kowalczyk (red.), *Kobiety w kulturze popularnej*, Poznań 2002.
- Desperak I., *Wizerunki kobiet w mass mediach i reklamie a autostereotypy*, [w:] M. Chomczyńska-Rubacha (red.), *Role płciowe – kultura i edukacja*, Łódź 2006.
- Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Straczuk J., *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa 2015.
- Douglas M., *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, tłum. E. Klekot, Kęty 2007.

- Drugi powszechny spis ludności z dn. 9. XII. 1931 r. Mieszkania i gospodarstwa domowe. Ludność. Stosunki zawodowe*, Warszawa 1938.
- Dudzik M., Laskowska M., Pyszkowska K., Witkowska S., *Praktyczna kuchnia*, Warszawa 1957.
- Dumanowski J., Mazurkiewicz M. (oprac.), *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego ułożona z prac konkursowych Marii Reszelskiej, Stanisławy Mittmann i Stefanii Królikowskiej*, Grudziądz 2012.
- Elias N., *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, tłum. T. Zabłudowski, Warszawa 1980.
- Encyklopedia PWN. Obyczaje, języki, ludy świata*, Warszawa 2007.
- Engelking A., *Między terenem rzeczywistym a metaforycznym*, [w:] *Teren w antropologii. Praktyka badawcza we współczesnej antropologii kulturowej*, Poznań 2013.
- Enninger W., *Kulinarisches Verhalten als zeichenhaftes Handeln*, „Zeitschrift für Semiotik” 1982, nr 4.
- Eriksen T.H., *Etniczność i nacjonalizm. Ujęcie antropologiczne*, Kraków 2013.
- Eriksen T.H., *Małe miejsca, wielkie sprawy. Wprowadzenie do antropologii społecznej i kulturowej*, Warszawa 2009.
- Fathimath A., Milne S., *Marketing Maldives beyond ‘the sunny side of life’: A role for food?*, „e-Review of Tourism Research” 2015, vol. 9, no. 5, <http://ertr.tamu.edu/content/issues/volume-9-issue-1-6-2011/volume-9-issue-5-november-2011-applied-res>.
- Fernández-Armesto F., *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, tłum. J. Jackowicz, Warszawa 2003.
- Fidelis M., *Kobiety, komunizm i industrializacja w powojennej Polsce*, tłum. M. Jaszczurowska, Warszawa 2015.
- Flandrin J.L., Montanari M., *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, tłum. A. Sossenfeld, New York 1999.
- Flick U., *Jakość w badaniach jakościowych*, tłum. P. Tomanek, Warszawa 2011.
- Fogelzang-Adler E., *Żony, matki, pracownice. Role społeczne kobiet w Polsce Ludowej w interpretacji tygodnika „Przyjaciółka”*, [w:] M. Śliwa, M. Mikołajczyk, A. Tasak (red.), „Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Politologica” X, Kraków 2013.
- Fox R., *Food and eating: an anthropological perspective*, Social Issues Centre, http://www.sirc.org/publik/food_and_eating_0.html
- Fuszara M., *Zmiany w świadomości kobiet w latach dziewięćdziesiątych*, [w:] taż (red.), *Kobiety w Polsce na przełomie wieków. Nowy kontrakt płci?*, Warszawa 2002.
- Gawryszewski A., *Ludność Polski w XX wieku*, Warszawa 2005.
- Gibbs G., *Analizowanie danych jakościowych*, tłum. M. Brzozowska-Brywczyńska, Warszawa 2011.

- Giddens A., *Życie w społeczeństwie posttradycyjnym*, [w:] U. Beck, A. Giddens, S. Lash, *Modernizacja refleksyjna. Polityka, tradycja i estetyka w porządku społecznym nowoczesności*, tłum. J. Konieczny, Warszawa 2009.
- Gmina Sicienko – *miejsca i ludzie*, Sicienko 2006.
- Gniazdowski A., *Wspólnota i świat. Tożsamość społeczności lokalnej*, [w:] Kurczewska J. (red.), *Oblicza lokalności. Tradycja i współczesność*, Warszawa 2006.
- Gołębiowski Ł., *Lud Polski*, Warszawa 1830.
- Goodman M.K., *Eating bioeconomies*, [w:] R. LeHeron, H. Campbell, N. Lewis, M. Carolan, T. Marsden (red.), *Biological Economies: Enactive and post-human approaches to agriculture and food*, London 2015.
- Goody J., *Cooking, Cousine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge 1982.
- Goszczyńska A., Parnowska H., *Z pomidorem w herbie. Kuchnia bułgarska*, Warszawa 1982.
- Goś-Wójcicka K., *Kobiety pracujące w domu o sobie. Analiza wywiadów pogłębionych na temat nieodpłatnej pracy domowej*, Łódź 2011.
- Górnjakowska-Zwolak E., *Płeć a oferta nowych ról społecznych (refleksje z perspektywy feminizmu)*, [w:] A. Radziejewicz-Winnicki (red.), *Problemy i tendencje rozwojowe we współczesnej pedagogice społecznej w Polsce*, Katowice 1995.
- Grabowski I., *Prawo Kanoniczne według nowego kodeksu*, Lwów 1921.
- Gronowska-Senger A., Obiała J., *Ocena zwyczajów żywieniowych w wybranym środowisku wiejskim regionu radomskiego obecnie i w przeszłości*, „Rocznik Państwowego Zakładu Higieny” 2007, nr 1.
- Guriewicz A., *Kategorie kultury średniowiecznej*, tłum. J. Dancygier, Warszawa 1976.
- GUS, *Ludność – stan i struktura demograficzno-społeczna*, Warszawa 2003.
- GUS, *Narodowy spis powszechny ludności i mieszkańców 2011*, raport z wyników, Warszawa 2012.
- Halamska M., *Wiejska Polska na początku XXI wieku. Rozważania o gospodarce i społeczeństwie*, Warszawa 2013.
- Halemba A., *Polityka, teoria i metoda – czyli co tworzy współczesną antropologię*, [w:] *Teren w antropologii. Praktyka badawcza we współczesnej antropologii kulturowej*, Poznań 2013.
- Hammersley M., Atkinson P., *Metody badań terenowych*, tłum. S. Dymczyk, Poznań 2000.
- Handler R., Linnekin J., *Tradition, Genuine or Spurious*, „The Journal of American Folklore” 1984, vol. 97, no. 385.
- Herzfeld M., *Zażyłość kulturowa. Praktyka społeczna w państwie narodowym*, tłum. M. Buchowski, Kraków 2007.
- Higman B.W., *Historia żywności*, tłum. A. Kunicka, Warszawa 2012.
- Hobsbawm E., Ranger T., *Tradycja wynaleziona*, tłum. M. Godyń, F. Godyń, Kraków 2008.

- Holt G., Amilien V., *From local food to localised food*, „Anthropology of Food” 2007, special issue 2, <https://aof.revues.org/402>.
- Jasiewicz Z., *Grupa etniczna czy etnograficzna?*, „Lud” 1980, t. 64.
- Kaczmarek T., Pysz P., *Ludwig Erhard i społeczna gospodarka rynkowa*, Warszawa 2004.
- Katechizm Kościoła Katolickiego*, Poznań 1994.
- Keil M., „Czym różni się ta noc od wszystkich innych nocy?”, [w:] F.T. Gottwald, L. Kolmer (red.), *Jedzenie, rytuały i magia*, tłum. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa 2009.
- Kodeks Prawa Kanonicznego*, 1983.
- Kolberg O., *Dzieła wszystkie*, t. 9: *Wielkie Księstwo Poznańskie, cz. 1*, Wrocław–Poznań 1963.
- Kolberg O., *Dzieła wszystkie*, t. 10: *Wielkie Księstwo Poznańskie, cz. 2*, Wrocław–Poznań 1963.
- Kolberg O., *Dzieła wszystkie*, t. 11: *Wielkie Księstwo Poznańskie, cz. 3*, Wrocław–Poznań 1963.
- Kolberg O., *Dzieła wszystkie*, t. 15: *Wielkie Księstwo Poznańskie, cz. 7*, Wrocław–Poznań 1963.
- Kořder E., *Kuchnia śląska*, Ostrava 1972.
- Konieczny Z. (red.), *Odyseja smaku. Kujawy i Pomorze*, Toruń 2011.
- Konkordat między Stolicą Apostolską i Rzeczpospolitą Polską, podpisany w Warszawie dnia 28 lipca 1993 r.* (Dz.U. z 1998 r. Nr 51, poz. 318).
- Kowalczuk I., *Uwarunkowania konsumpcji koncentratów spożywczych*, „Acta Scientiarum Polonorum. Technologia Alimentaria” 2004, nr 1.
- Kowalska U., *Wokół kuchni i stołu*, [w:] R. Cudak, J. Tambor, A. Achteлик (red.), *Postscriptum polonistyczne*, Katowice 2008.
- Kowalska-Lewicka A., *Pożywienie ludności wiejskiej*, Kraków 1973.
- Kowalski P., *Chleb nasz powszedni: o pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000.
- Krajna i Nakło. Studia i rozprawy wydane z okazji 50-lecia gimnazjum im. Bolesława Krzywoustego w Nakle*, Nakło 1926.
- Kroh A., *Sklep potrzeb kulturalnych*, Warszawa 1999.
- Krupa A., *Libacje w speluncie. Opis lokali o złej sławie*, [w:] G.E. Karpińska (red.), *Miejsca biesiadne. Co o nich opowiada antropolog?*, Łódź 2007.
- Krupa M., *Przemiany architektoniczne Skawiny w 2 połowie XIX i na początku XX w. Część I – zakłady przemysłowe*, „Wiadomości Konserwatorskie” 2013, nr 35.
- Kuchowicz Z., *Obyczaje staropolskie XVII–XVIII wieku*, Łódź 1975.
- Kukier R., *Dawna tradycja i współczesna kultura ludowa Krajny Nakielskiej*, [w:] J. Danielewicz (red.), *Nakło nad Notecią: dzieje miasta i okolicy*, Nakło 1990.
- Kuligowski W., *Antropologia współczesności. Wiele światów, jedno miejsce*, Kraków 2007.

- Kuligowski W., *Festiwalizacja prowincji. Małe miasta wobec wielkich trendów*, [w:] E. Nowina-Sroczyńska, T. Siemiński (red.), *Małe miasta w czasach płynnej nowoczesności*, Pruszcz Gdański–Bytów 2014.
- Kuligowski W., *On new meanings of tradition. Globalization, politics and questions for anthropology*, „Český lid: etnologický časopis” 2014, t. 101, nr 3.
- Kvale S., *Prowadzenie wywiadów*, tłum. A. Dziuban, Warszawa 2012.
- Laudan R., *Cuisine and Empire: Cooking in World History*, Berkeley 2013.
- Lenart M., *Zapomniany świat dawnego mistycyzmu, czyli o znaczeniu jedzenia i ciała u kobiet w komunikacji z Bogiem*, [w:] K. Łeńska-Bąk (red.), *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, Opole 2007.
- Lévi-Strauss C., *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Ciechowicz, „Twórczość” 1972, nr 2.
- Libera Z., *Medycyna ludowa. Chłopski rozsądek czy gminna fantazja?*, Wrocław 1995.
- Luzbetak L.J., *Kościół a kultury*, Warszawa 1972.
- Łaciak B., *Obyczajowość polska czasu transformacji, czyli wojna postu z karnawalem*, Warszawa 2007.
- Łeńska-Bąk K., *Cudze smaki. O trudzie rozumienia obcych upodobań gastrycznych*, [w:] P. Kowalski, Z. Libera (red.), *Poszukiwanie sensów. Lekcja czytania kultury*, Kraków 2006.
- Łeńska-Bąk K., *Kilka epizodów z historii postu i poszczenia*, [w:] taż (red.), *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, Opole 2007.
- Łeńska-Bąk K., *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culinaria*, Opole 2010.
- Łepkowski M., *Kuchnia polska. Dania na każdą okazję*, Warszawa 1997.
- Łuczaj Ł., *Dziko rosnące rośliny jadalne użytkowane w Polsce od połowy XIX w. do czasów współczesnych*, „Etnobiologia Polska” 2011.
- Machmudow K., Ismailowa H., *Przysmaki kuchni uzbeckiej*, Warszawa 1991.
- Mak A., Lumbers M., Eves A., *Globalization and food consumption in tourism*, [w:] „Annals of Tourism Research” 2001, no. 39.
- Malicka W., *Mieszkanie – formy przestrzenne i aspekty społeczne*, [w:] J. Komorowska (red.), *Przemiany rodziny polskiej*, Warszawa 1975.
- Malinowski B., *Dziela*, t. 2, Warszawa 1980.
- Mallet G., *Ostatnia szansa, żeby dobrze zjeść*, tłum. T. Szlagor, Warszawa 2006.
- Mała szkoła pieczenia*, tłum. J. Smolińska, Warszawa 1997.
- Markuza-Bieniecka B., *Kuchnie krajów nadbałtyckich*, Warszawa 1986.
- Markuza-Bieniecka B., Dekowski J.P., *Kuchnia regionalna wczoraj i dziś*, Warszawa 1978.
- Melosik Z., *Tożsamość, ciało i władza w kulturze instant*, Kraków 2010.
- Methven B., *Świąteczne przysmaki*, tłum. B. Kucharuk, Bielsko-Biała 1993.

- Miller D., *Capitalism: An Ethnographic Approach*, Oxford 1997.
- Mintz S.W., *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York 1985.
- Moore L. J., Biondo K. D., *Interactions between self, embodied identities, and food. Considering race, class, and gender*, [w:] M. C. Rowlinson, C. Ward (red.), *The routledge handbook of food ethics*, London–New York 2016.
- Mucha J., *Oblicza etniczności. Studia teoretyczne i empiryczne*, Kraków 2005.
- Niedźwiedzki J., *Sztuka ludowa Krajny i Pałuk*, Poznań 1980.
- Nieroba E., Czerner A., Szczepański M.S., *Wprowadzenie*, [w:] E. Nieroba, A. Czerner (red.), *Między nostalgią a nadzieją. Dziedzictwo kulturowe w ujęciu interdyscyplinarnym*, Opole 2009.
- Nowak S., *Metodologia badań społecznych*, Warszawa 2010.
- Nurzyńska I., Poczta W. (red.), *Polska wieś 2014. Raport o stanie wsi*, Warszawa 2014.
- Olechnicki K., Załęcki P., *Słownik socjologiczny*, Toruń 1997.
- Orszulak-Dudkowska K., *Polska tradycja imieninowa a kultura szlachecka*, [w:] M. Lutomiński (red.), *Tradycje szlacheckie we współczesnej kulturze polskiej*, Toruń 2014.
- Orszulak-Dudkowska K., *Spotkanie w ogrodzie, czyli o biesiadowaniu w przestrzeni miejskich ogródków działkowych*, [w:] G.E. Karpińska (red.), *Miejsca biesiadne. Co o nich opowiada antropolog?*, Łódź 2007.
- Osiński R., „Zastaw się a postaw się” w Polsce XXI wieku, [w:] M. Lutomiński (red.), *Tradycje szlacheckie we współczesnej kulturze polskiej*, Toruń 2014.
- Otto P., *Regionalny biznes się rozpędza*, „Gazeta Prawna”, nr 80 (3973), 27.04.2015, s. 15.
- Pakszys E., *Feminizm w poszukiwaniu współczesnej tożsamości kobiet. Cztery wymiary*, „Kwartalnik Pedagogiczny” 1995, nr 1–2.
- Pasamonik B., *Globalizacja kultury czy globalizacja kultur?*, [w:] A. Firkowska-Mankiewicz, E. Tarkowska, T. Kanash (red.), *Krótkie wykłady z socjologii: kategorie, problemy, subdyscypliny*, t. 2, Warszawa 2013.
- Piątkowski K., *Kurdesz – nie tylko o decorum kultury sarmackiej*, [w:] J. Eichstaedt (red.), *Smak biesiady. Antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, Ożarów 2000.
- Pierwsze „Dożynki” na Krajnie*, „Oświata Pozaszkolna” 1936, nr 9.
- Pokorska B., *Co jedzą i piją nad Renem*, Warszawa 1989.
- Polska kuchnia. Gotować... lecz co?*, Skawina–Inowrocław.
- Polska Wigilia w roku 2000. Komunikat z badań* [BS/182/2000], oprac. B. Wciórka, Warszawa 2000.
- Pospieszynska K., *Przygoda kulinarna*, Warszawa 1987.
- Powszechny sumaryczny spis ludności z dn. 14. II 1946 r.*, Warszawa 1947.

- Przybylak Z., *Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska, czyli od poliwek i golców po okrasy i pierniki*, Poznań 2005.
- Radłowska K., *Między grupą etnograficzną a narodem. Status Tatarów polskich w świetle dotychczasowych badań*, „Pogranicze. Studia Społeczne” 2014, t. XXIII.
- Rocznik statystyczny. Kościół katolicki w Polsce 1991–2011*, Warszawa 2014.
- Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 kwietnia 1992 r. w sprawie warunków i sposobu organizowania nauki religii w publicznych przedszkolach i szkołach* (Dz.U. Nr 36, poz. 155).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 lipca 2007 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny* (Dz.U. Nr 132, poz. 919).
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 września 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny* (Dz.U. Nr 207, poz. 137).
- Schmidt J., *Granica i stereotyp*, Międzychód 1997.
- Silverman D., *Prowadzenie badań jakościowych*, tłum. J. Ostrowska, Warszawa 2016.
- Simmel G., *Socjologia posiłku*, [w:] tegoż, *Most i drzwi. Wybór esejów*, tłum. M. Łukasiewicz, Warszawa 2006.
- Skogemann P., *Kobiecość w rozwoju. Psychologia współczesnej kobiety*, tłum. P. Bilig, Warszawa 2003.
- Skorowidz miejscowości Rzeczypospolitej Polskiej opracowany na podstawie wyników pierwszego spisu ludności z dn. 30 IX 1921 r. i innych źródeł urzędowych*, Warszawa 1926.
- Słomczyńska O., Sochacka S. (red.), *Nowa kuchnia śląska*, Opole 1985.
- Smolińska J., *Jadzia gotuje i inspiruje – swojskie przepisy*, Bydgoszcz 2015.
- Sobecki W., *Bydgoszcz – Bromberg*, cz. II, Bydgoszcz 2009.
- Sokolski J., *Pielgrzymi do piekła i raju*, t. 1, Wrocław 1995.
- Sokół Z., „Przyjaciółka” – tygodnik kobiety, [w:] G. Gulińska, T. Mielczarek (red.), „Studia Bibliologiczne Akademii Świętokrzyskiej”, t. 7, Kielce 2003.
- Staszczak Z. (red.), *Słownik etnologiczny: terminy ogólne*, Warszawa–Poznań 1987.
- Stomma L., *Antropologia kultury wsi polskiej XIX w.*, Warszawa 1986.
- Straczuk J., *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013.
- Straczuk J., *Od praktyki do teorii i z powrotem*, [w:] Teren w antropologii. Praktyka badawcza we współczesnej antropologii kulturowej, Poznań 2013.
- Strinati D., *Wprowadzenie do kultury popularnej*, tłum. W.J. Burszta, Poznań 1998.

- Sulik M., *Kobiety w nauce. Podmiotowe i społeczno-kulturowe uwarunkowania*, Katowice 2010.
- Sulimierski F., Chlebowski B., Walewski W. (red.), *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, t. 4, Warszawa 1897.
- Swojskie specjały powiatu bydgoskiego*, Bydgoszcz 2015.
- Szacki J., *Tradycja*, Warszawa 2011.
- Szelągowska G., *Kuchnia z rodowodem – potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń 2011.
- Szelągowska G., *Stary sposób na gęś*, Toruń 2014.
- Szromba-Rysowa Z., *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Warszawa 1978.
- Titkow A., Duch-Krzystoszek D., Budrowska B., *Nieodpłatna praca kobiet. Mity, realia, perspektywy*, Warszawa 2004.
- Turowski J., *Socjologia. Wielkie struktury społeczne*, Lublin 1994.
- Tyszka A., *Dziedzictwo kultury jako dowód tożsamości*, [w:] S. Bednarek, E. Repsch (red.), *Edukacja kulturowa dzieci i młodzieży szkolnej. Koncepcje i propozycje*, Wrocław 2004.
- Uryga J., *Rok Polski w życiu, w tradycji i obyczajach ludu*, Włocławek 1998.
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127).
- Vaucher A., *Duchowość średniowieczna*, tłum. H. Zaremska, Gdańsk 1996.
- Versfeld M., *Food for Thought: A Philosopher's Cookbook*, Cope Town 2004.
- Warde A., Martens L., *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge 2000.
- Warzywoda-Kruszyńska W., *Rodzina w procesie zmian*, [w:] W. Warzywoda-Kruszyńska, P. Szukalski (red.), *Rodzina w zmieniającym się społeczeństwie polskim*, Łódź 2004.
- Wielkanoc. Komunikat z badań* [nr 47/2016], oprac. M. Gwiazda, Warszawa 2016.
- Wilk R., „Real Belizean Food”: *Building local identity in the Transnational Caribbean*, [w:] C. Counihan, P. von Esterik (red.), *Food and Culture*, New York–London 2013.
- Zarycki T., *Kapitał kulturowy – założenia i perspektywy zastosowań teorii Pierre'a Bourdieu*, „Psychologia Społeczna” 2009, t. 4, nr 1–2.
- Zwoliński A., *Jedzenie w relacjach społecznych*, Kraków 2006.
- Żakowska-Biemans S., Kuc K., *Żywność tradycyjna i regionalna w opinii i zachowaniach polskich konsumentów*, „Żywność, Nauka, Technologia, Jakość” 2009, t. 16, nr 3.
- Żarski W., *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.
- Żarski W., *Tożsamość kulinarna na Śląsku*, [w:] M. Ursel, O. Taranek-Wolańska (red.), *Śląskie pogranicza kultur*, t. 1, Wrocław 2012.
- Żygulski K., *Święto i kultura*, Warszawa 1981.

Strony internetowe

<http://www.bip.sicienko.pl/?app=aktualnosci&nid=2381&q=gminy>.

<http://www.bozenarodzenie.co/boze-narodzenie/potrawy-wigilijne-a-takze-tradycyjne-dania-i-wypieki-swiateczne.html>.

<http://www.czasnagesine.pl/przepisy>.

<http://www.czasnagesine.pl/restauracje>.

<http://www.dlahandlu.pl/handel-wielkopowierzchniowy/wiadomosci/kremowka-duza-blacha-z-podwojnym-nadzieniem-nowosc-od-delecty,24346.html>.

<http://www.dziedzictwo.kpodr.pl>.

http://www.ftb.pl/dyskotekowy-biznes-kontra-wielki-post-sonda_news_39407.htm.

<http://www.geocaching.pl/geocaching.php>.

<http://www.gesina.pl/aktualnosci/40>.

<http://lokalnyskarb.pl/item/8-zapraszamy-do-udzia%C5%82u-w-projekcie>.

<http://lokalnyskarb.pl/o-projekcie>.

<http://gok-sicienko.pl/index.php/sicienko.html?start=42>.

<http://www.gok-sicienko.pl/index.php/strzelewo.html?start=14>.

http://www.kujawsko-pomorskie.pl/index.php?option=com_content&task=view&id=13554&Itemid=1.

<http://www.mojewypieki.com/post/ciasto-jak-3-bit>.

<http://www.mytaste.pl/s/%C5%9Bledzie-w-curry.html>.

<http://www.nasze.kujawsko-pomorskie.pl/etnografia.html>.

<http://www.opinie.senior.pl/DecoMorreno-Czekoladowe-wieze/opinie-43915>.

<http://www.poloniainfo.se/forum/temat.php?temat=31903>.

<http://www.poradnikhandlowca.com.pl/wywiady/radoslaw-lisiecki-dyrektor-sprzedazy-rieber-foods-polska-sa>.

<http://powiat.bydgoski.pl/contents/content/256/1919>.

<http://www.prow.wzp.pl/ksow/plan-dzialania>.

<http://rynekpracy.pl/artukul.php/wpis.741>.

<http://sanktuariumbyszewo.eu/index.php/pl/11-odpusty/9-odpusty>.

<http://www.scotland.org/experience-scotland/scottish-food-and-drink>.

http://www.se.pl/wydarzenia/kraj/wielkanoc-2012-koszyczek-ze-swieconka-jakie-pokarmy-swieci-sie-w-kosciele-co-symbolizuja_245814.html.

http://www.se.pl/wydarzenia/kraj/wigilijne-tradycje-siano-pod-obrusem-12-potraw-dodatkowy-talerz-oplatek-pierwsza-gwiazdka_165266.html.

<http://www.slowfood.pl/index.php?s=str-cotojest>.

<https://spsamsieczno.edupage.org/about/?subpage=1>.

<https://spsamsieczno.edupage.org/news/?zac=120>.

<http://www.strefaagro.pomorska.pl/artykul/kgw-kruszyn-powiat-bydgoski>.

<http://swietosliwki.pl/multimedia.html>.

<http://www.trzydoliny.eu/index.php/lokalni-wytworcy/produkty-lokalne>.

<http://www.trzyznakismaku.pl>.

<http://www.unesco.pl/kultura/dziedzictwo-kulturowe/dziedzictwo-niematerialne>.

<http://wiadomosci.gazeta.pl/wiadomosci/1,114873,3083679.html>.

<http://wizaz.pl/forum/showthread.php?t=141359>.

<https://www.youtube.com/watch?v=y1S3Vf67BLk>.

SPIS MAP

Mapa 1. Lokalizacja gminy Sicienko. Źródło: www.targeo.pl	20
Mapa 2. <i>Mapa regionów etnograficznych 1850–1950</i> , oprac. T. Okoniewska i A. Trapszyc, wyk. Katarzyna Rosik (z wykorzystaniem Cyfrowej Mapy Polski PKiSIG IGiPZ PAN).	57
Mapa 3. Regiony etnograficzne w granicach historycznych dzielnic i województw (granice historyczne według mapy z 1772 roku), oprac. A. Błachowski, wyk. M. Kosicki.	59

SPIS RYCIN

Ryc. 1. Schemat relacji: przetworzone - nieprzetworzone i kultura - natura wg C. Lévi-Strauss'a.....	10
Ryc. 2. Schemat przyjętej strategii badawczej.....	18

SPIS TABEL

Tabela 1. Różnice między posiłkami respondentów a posiłkami ich rodziców	30
Tabela 2. Zbiorecze wyniki badań przeprowadzonych na próbie 162 osób w gminie Sicienko w okresie 04.07.2011 – 27.08.2011	151

ANEKS

Poniżej zamieszczono wzory kwestionariuszy ankiet wykorzystane podczas badań terenowych przeprowadzonych na terenie gminy Sicienko.

57

Kwestionariusz

1. Wiek: 50..... lat. 2. Płeć: Kobieta / Mężczyzna ^{1*}

3. Miejsce Pani/Pana pochodzenia (miejscowość i województwo)
BYDGOSZCZ W.OJ. KUJ.-POM.....

4. Miejsce pochodzenie Pani/Pana małżonka (miejscowość i województwo)
BYDGOSZCZ W.OJ. KUJ.-POM.....

5. Gdzie Pani/Pan pracuje? ^{1*}
a) gospodarstwo b) poza gospodarstwem

6. Gdzie pracuje Pani/Pana współmałżonek? ^{1*}
a) gospodarstwo b) poza gospodarstwem

7. Czy przygotowuje Pan/Pani w domu posiłki, w tym i ciasta? ^{1*}
a) Tak, przygotowuję (w tym i ciasta) b) Tak, ale okazjonalnie i są to tylko ciasta
c) Tak, ale okazjonalnie, jednak nigdy nie są to ciasta d) Nie przygotowuję posiłków

Dalszą część ankiety wypełnić w przypadku zaznaczenia w pkt. 7 lit. a) lub/ i lit. b)

8. Czy zdarza się Pani/Panu piec ciasta z proszku (np. kopiec kreta, sernik na zimno)? ^{1*}
a) Tak b) Nie

Dalszą część ankiety wypełnić w przypadku zaznaczenia w pkt. 8 lit. a)

9. Czy na święta Bożego Narodzenia i święta Wielkanocne przygotowuje Pani/Pan ciasta z proszku? ^{1*}
a) Tak b) Nie

10. Dlaczego decyduje się Pani/Pan na zakup ciast w proszku? ^{1*}
a) z braku czasu niezbędnego do przygotowania ciast tradycyjnych
b) z braku umiejętności (tylko takie mi wychodzą)
c) tak jest taniej
d) takie mi najbardziej smakują
e) są tak samo dobre jak te przygotowywane tradycyjną metodą
f) są inne powody (wymienić)

11. Co miało wpływ na Pani/Pana decyzję o zakupie ciasta w proszku: ^{1*}
a) reklama telewizyjna
b) zachęciła mnie osoba, która takie ciasta piecze
c) decyzja zapadła w sklepie po obejrzeniu produktu
d) coś innego (wymienić)

12. Od ilu lat Pani/Pan piecze ciasta w proszku?
7.....

Skam 1. Kwestionariusz dotyczący wykorzystywania ciast w proszku przez mieszkańców badanej gminy

Kwestionariusz wielkanocny

1. Wiek 33 Płeć Kobieta
2. Miejsce pochodzenia (miejscowość i województwo)
Wojnowo - kujawsko-pomorskie
3. Miejsce pochodzenie małżonka (miejscowość i województwo)
Brodnica - kujawsko-pomorskie
4. Gdzie Pani/Pan pracują? (właściwą odpowiedź należy podkreślić)
a) gospodarstwo b) poza gospodarstwem
5. Gdzie Pani/Pana współmałżonek pracuje?
a) gospodarstwo b) poza gospodarstwem
6. Jakie potrawy przygotowuje Pani/Pan na Święta Wielkanocne?
• Jajka faszerowane • żurek
• Szynka gotowana • piersz z indyka faszerowane szpinakiem
• Bochab ze śliwką i morelami • sałatka warzywna
• ryby w jeżynach
7. Jakie ciasta Pan/Pani piecze na święta?
• Baba wielkanocna
• Sernik
• cytrynianiec
8. Czy pamięta Pani/Pan potrawy świąteczne, które kiedyś gościły na rodzinnym stole, a obecnie znikły? Jeżeli tak, to jakie i dlaczego już się ich nie przygotowuje.
Potrawy może są takie same, ale jak byłem dzieckiem to pamiętam jak przed wielkim świątecznym obiadem rodzina prosiła któregoś z nas, komuś dużej ilości, taka wspomina przeprosiła z niego kawałek kiełbasy i inne specjalności, które były serwowane na stole wielkanocnym. Ten ich niepraktyczny smak...
9. Czy przygotowując potrawy świąteczne korzysta Pani/Pan z (właściwą odpowiedź należy podkreślić):
a) rodzinnych przepisów,
b) książek,
c) czasopism,
d) Internetu.

Skany 2. Kwestionariusz wielkanocny

Ankieta
(stanowiąca materiał pomocniczy do opracowania pracy doktorskiej na temat „Na pograniczu smaku. Tradycja i zmiana w kulturze kulinarnej Kraju na przykładzie gminy Śliczka”, Uniwersytet A. Mickiewicza w Poznaniu, Izabela Chudzyńska)

1. Wiek 57 2. Płeć – kobieta / mężczyzna

3. Miejsce urodzenia BYDGOSZCZ (nazwa miejscowości)

4. Miejsce zamieszkania ZŁEWÓW CYN (nazwa miejscowości)

5. Poziom wykształcenia ¹

a) podstawowy (szkoła podstawowa, gimnazjum)

b) zawodowy (szkoła zasadnicza)

c) średni (liceum, technikum)

d) wyższy (studia)

6. Stan cywilny ²

a) panna / kawaler

b) mężatka bez dzieci / żonaty bez dzieci

c) mężatka z dziećmi / żonaty z dziećmi

d) rozwiedziona/rozwidziony lub wdowa/ wdowiec

7. Miejsce pracy ³

a) gospodarstwo domowe b) poza gospodarstwem domowym

8. Czy istnieją potrawy, których obecnie już Pani/Pan nie spożywa, a zna je z dzieciństwa?

potrawy sporządzone w domu rodzinnym, zostały w pełni zapomniane i nie ma receptur, któreby oparte na potrawach przygotowanych przez rodziców.

9. Jakię danie kojarzy się Pani/Panu z domem rodzinnym?

.....
(wymień)

10. Jak często spożywa Pani/Pan ryby? ⁴

a) co najmniej raz w tygodniu

b) sporadycznie

c) nie jadam ryb

11. Jak często spożywa Pani / Pan „gęsinę” (potrawę z gęsi)? ⁵

a) co najmniej raz w tygodniu od 2 lat staram się kilka razy w roku spotykać potrawę z gęsi

b) sporadycznie

c) nie jadam gęsiny

12. Bez jakiego dania „nie wyobrażam” sobie Świąt Bożego Narodzenia? ⁶

ryba i kotlety z kurczaka zupa ogórkowa
(wymień)

13. „Duże uroczystości” rodzinne (np. chrzciny, wesela, stypa, I Komunia Św.) przygotowuje w: ⁷

a) domu

b) restauracji

c) zależy od uroczystości (np. wesele w restauracji, a chrzciny w domu) większe uroczystości w domu z domową kuchnią

14. Jakię jest Pani/Pana ulubione danie? ⁸

Nie mam szczególnie ulubionej potrawy
(wymień)

15. Czym różni się moja kuchnia (posiłki) od kuchni moich rodziców? ⁹

rodzicej kuchni - przepisy nie pamiętam, ale ciężej jest przygotować
(opisz różnicę)

16. Kto nauczył Pani/Pana gotować? ¹⁰

a) babcia

b) mama

c) koleżanka

d) sama/sam

e) inne
(wymień)

f) nie umiem gotować (w przypadku zakreślenia tej odpowiedzi nie wypełniamy pkt. 17 i 18)

17. Jaki rodzaj mięsa wykorzystuje najczęściej do przygotowania posiłków? ¹¹

a) drób

b) wieprzowina

c) wołowina

d) inne
(wymień)

18. Przy wyborze przygotowywanego posiłku najważniejsza jest dla mnie: ¹²

a) cena produktów

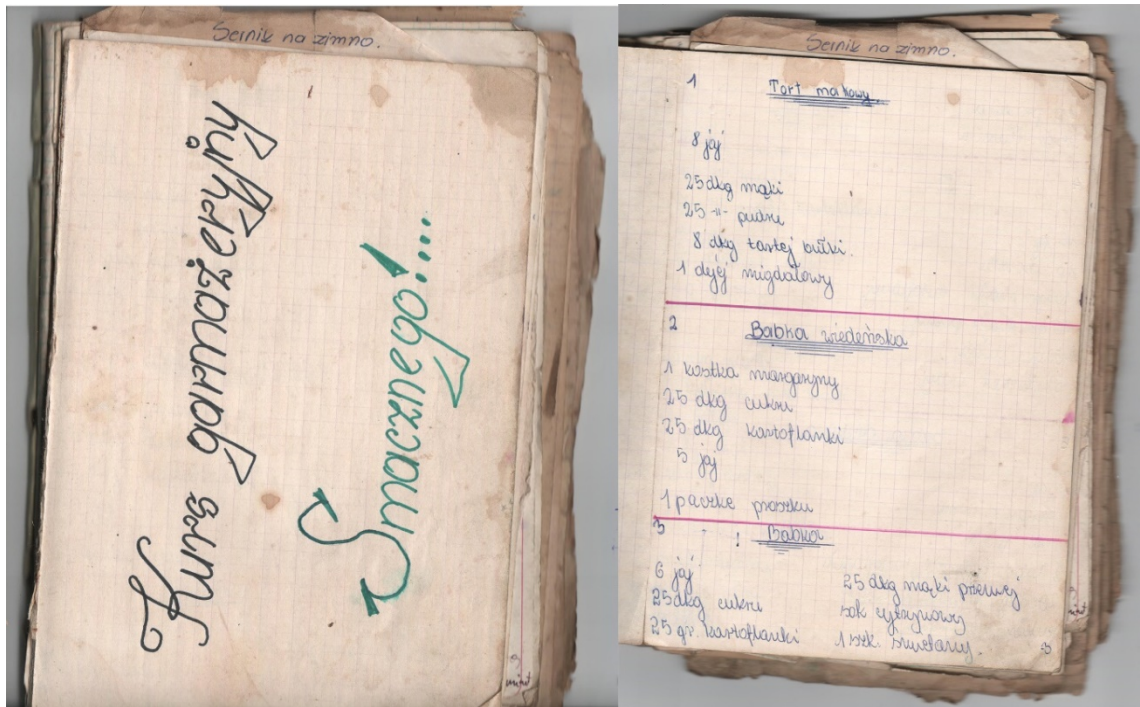
b) wartość zdrowotna posiłków

c) szybkość przygotowania

e) inne
(wymień)

¹ - właściwą odpowiedzią zakreślić

Skan 3. Kwestionariusz dotyczący jedzenia bożonarodzeniowego, potraw pamiętanych z dzieciństwa, rodzaju spożywanych mięs oraz sposobów zdobywania wiedzy kulinarnej



Skam 4. Właścicielka zeszytu kulinarnego została przesiedlona w 1949 roku z okolic Narajowa (w 1949 roku miasteczko, obecnie wieś w obwodzie tarnopolskim na Ukrainie) do wsi Witoldowo w gminie Koronowo (sąsiadującej z gminą Sicienko). Tam została pierwszą przewodniczącą Koła Gospodyń Wiejskich. Istnieje prawdopodobieństwo, że brała udział w często organizowanych w powojennym czasie kursach gotowania dla gospodyń wiejskich. W zeszycie nie ma receptur, które można by przypisać do tzw. kuchni kresowej – choć w rozmowie z jego właścicielką ustalono, że przed wojną na wigilię Bożego Narodzenia w jej domu jedzono kutię. Ona sama zaniechała przygotowywania tej potrawy na święta.



Fot. 1. Na zdjęciu widać ciasta przygotowane przez mieszkankę gminy Sicienko na 18. urodziny syna. Na pierwszym planie – ciasto szpinakowe z granatem, po jego lewej stronie – jabłecznik na kruchym cieście z bezą, po prawej – słonecznikowiec. Do wykonania tego ostatniego użyto gotowego kremu w proszku typu „karpatka” i gotowej masy kajmakowej z puszk. Za ciastem ze słonecznikiem widać torcik węgierski, który przygotowuje się na ciemnym biszkopcie z czekoladowym kremem i galaretką z czarnych porzeczek. Krem do tego ciasta trudno przyrządzić bez użycia elektrycznego miksera. Jest to krem margarynowy, którego puszystość zależy od dobrze ubitego tłuszczu z żółtkami i ubitych białek. Obok ciasta z galaretką pomarańczową widać sernik, spód jest wykonany ze zmiksowanych sucharków i kremu czekoladowo-orzechowego. Zdjęcie to obrazuje dystans między ciastami sprzed 100 lat a obecnymi. Choć w prezentowanym zestawie ciast można odnaleźć również ciasta pieczone dawniej, takie jak sernik i jabłecznik, dla dawnych i współczesnych receptur podobne są jedynie podstawowe składniki. Z fotografii wynika, że gospodyni preferuje ciasta biszkoptowe z kremem. Podczas wielu uroczystości rodzinnych na terenie badanej gminy obserwowano zawsze znaczną przewagę tego typu ciast nad sernikami i jabłecznikami. Ciasto drożdżowe nie jest już serwowane podczas oficjalnych uroczystości, stało się ciastem codziennym. (fot. Izabela Chudzyńska, 20.04.2015)



Fot. 2. W pierwszym roku prowadzenia badań nie spotkano się z ciastkami zwanymi muffinkami, a papierowe foremki używane do ich wypieku nie były dostępne w lokalnych sklepach. Obecnie nie ma problemu z ich zakupem. Zaobserwowano, że babeczki te stały się niemal obowiązkowym elementem każdej uroczystości. Przygotowanie ich przy użyciu elektrycznego miksera i elektrycznego piekarnika nie tylko jest szybkie, lecz także minimalizuje ryzyko, że wypiek się nie uda.

(fot. Izabela Chudzyńska, 21.02.2015)



Fot. 3. Lada chłodnicza z mięsem w sklepie w Sicieniu. Sicienka to wieś licząca 831 osób (stan na rok 2014). Znajdują się w niej m.in. urząd gminy, poczta, ośrodek zdrowia, bank, przedszkole, szkoła podstawowa oraz gimnazjum. Trzy sklepy funkcjonujące w tej wsi (w 2016 roku jeden z nich został zlikwidowany, przy czym w tym samym roku otwarto mały sieciowy supermarket) są miejscem zaopatrywania się w produkty nie tylko mieszkańców Sicienka, lecz także okolicznych wsi, którzy przyjeżdżają tam lub przychodzą. Zdjęcie zostało wykonane w piątek, kiedy oferta sklepu jest najbogatsza, gdyż mieszkańcy gminy w tym dniu zaopatrują się w mięso na weekend. Na zdjęciu widać, iż w ofercie jest mięso wieprzowe i drobiowe. Drób reprezentuje mięso z kurczaka i indyka (skrzydełka). Mięso to było dostępne w postaci rozczłonkowanej: filetów z piersi kurczaka, korpusów, skrzydełek i ćwiartek kurczaka. Podczas badań tylko dwa razy odnotowano w sprzedaży całe tuszki kurczaka, nigdy w ofercie sklepu nie znalazła się tuszka indyka. W tym sklepie czasami dostępne są podroby: najczęściej drobiowe wątróbki, rzadziej – drobiowe żołądki.

(fot. Izabela Chudzyńska, 4.09.2015)



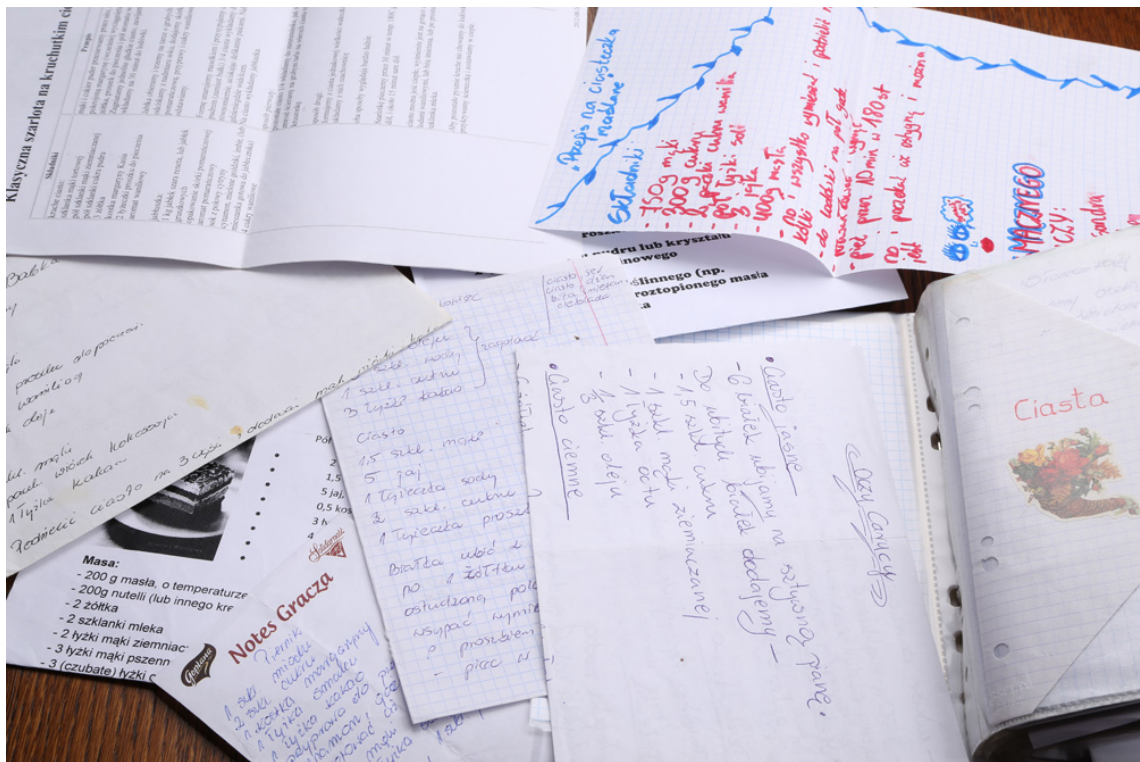
Fot. 4. Lada chłodnicza w sklepie w Teresinie. Teresin to wieś zamieszkała przez 255 osób (według stanu na 31.12.2014). Przed 1989 rokiem we wsi funkcjonowały państwowe gospodarstwo rolne oraz spółdzielcza mleczarnia. Obecnie na terenie wsi działa oddział Gospodarstwa Rolnego „Ziemiopłody”, które jest własnością Fundacji Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego im. Anieli hr. Potulickiej. Na terenie wsi działają dwa sklepy, których klientami są przede wszystkim mieszkańcy Teresina oraz sporadycznie sąsiednich mniejszych wsi, pozbawionych sklepu. W ofercie można znaleźć dwa rodzaje mięs: wieprzowinę i drób. Regularnie sprzedawane są też podroby, ale tylko drobiowe (wątróbki i żołądki).

(fot. Izabela Chudzyńska, 4.09.2015)



Fot. 5. Ludowy zespół dziecięcy Frechowne Sznupek podczas występu na parafialnych dożynkach w Samsiecznie. Działalność tego zespołu najsilniej oddziałuje na regionalną edukację mieszkańców Samsieczna i okolic.

(fot. Izabela Chudzyńska, 24.08.2014)



Fot. 6. Właścicielka zeszytu stale powiększa zbiór zgromadzonych w nim receptur. Nowe przepisy otrzymuje najczęściej na luźnych kartkach, a następnie, gdy ma czas, przepisuje je do swojego zeszytu. Do momentu wykonania tej czynności przechowuje receptury między kartkami zeszytu (w tym przypadku jest to segregator, w który można dowolnie wpinać nowe kartki).

(fot. Izabela Chudzyńska, 20.07.2015)



Fot. 7. Pierogi kruszyńskie sprzedawane podczas gminnych dożynek w Sicienku.
(fot. Izabela Chudzyńska, 5.09.2015)



Fot. 8. Stoisko Koła Gospodyń Wiejskich „Kruszynianki” stylizowane na wiejską izbę, przygotowane na gminne dożynki. Obsługujące je panie ubrane były w kujawskie stroje ludowe.

(fot. Izabela Chudzyńska, 5.09.2015)



Fot. 9. Harcerze z drużyny Wędrownie Ptaki, działającej przy szkole w Samsiecznie, podczas sprzedaży „samsieczyńskich rogali” przed kościołem w Samsiecznie. Nazwa „samsieczyńskie rogale” odnosi się do rogalików przygotowywanych z różnych typów ciasta drożdżowego, najczęściej wypełnianych owocowym dżemem, powidłami lub słodkim nadzieniem serowym.

(fot. Izabela Chudzyńska, 11.11.2011)



Fot. 10. Szkolenie z obróbki mięsa gęsiniego zorganizowane przez Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie. W obserwowanym szkoleniu uczestniczyło 17 osób. Bezpośrednio przeróbką mięsa zajmowało się pięć osób, które wykorzystywały je do zwiększenia liczby potraw z gęsininy przygotowywanych na sprzedaż na najbliższy festyn. Podczas szkolenia osoby mające kontakt z żywnością zobowiązane są do założenia ochronnych fartuchów i czepków. Do czasu sprzedaży potrawy są przechowywane w chłodni ośrodka. W ten sposób instytucja ta stwarza pozory, iż żywność sprzedawana w trakcie festynów jest przygotowywana w kontrolowanych sanitarnie warunkach. (fot. Izabela Chudzyńska, 25.09.2010)



Fot. 11. Przetwory z mięsa gęsiego cieszyły się dużą popularnością podczas zorganizowanych przez ODR w Minikowie wyścigów psich zastępów. Półgęski zostały sprzedane w pół godziny od ich wystawienia na stoisko – mimo wysokiej ceny. Równie szybko nabywców znalazła okrasa. Dłużej sprzedawały się nadziewane gęsie szyje, leberki, gęsi smalec i czernina. Mogło to wynikać z ilości tych towarów przygotowanej na sprzedaż: półgęsków i okrasy było znacznie mniej niż pozostałych gęsich przetworów. (fot. Izabela Chudzyńska, 3.10.2010)



Fot. 12. Stół z potrawami tradycyjnymi i regionalnymi przygotowany na zorganizowane w Wierzchucinku (wieś położona na terenie gminy Sicienko) przez Urząd Marszałkowski seminarium „Europejski system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych – wskazówki praktyczne do budowania marki, promocji, wytwarzania i dystrybucji”. Wśród potraw można odnaleźć śliwki w occie (za trzema sałatkami) i ser smażony z kminkiem, które wraz z kapustą szmurowaną, fałszywym zajęcem, leberką i okrasą z cząbrem zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w efekcie projektu pn. „Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny”, zrealizowanego przez LGD „Trzy Doliny”.

(fot. Izabela Chudzyńska, 21.05.2015)



Fot. 13. Stolik z deserami do degustacji dla uczestników seminarium. Słodycze przygotowano z wykorzystaniem dwóch produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych: powideł strzeleckich i kajmaku.

(fot. Izabela Chudzyńska, 21.05.2015)



Fot. 14. Stół z potrawami przygotowanymi na spotkanie wigilijne Stowarzyszenia Miłośników Sicienka. Na spotkaniu nie spożywano pokarmów mięsnych, dominowały potrawy z ryb (głównie sałatki śledziowe). Po części oficjalnej na stołach pojawił się niskoprocentowy alkohol (słodkie wino).
(fot. Beata Henke, grudzień 2013)



Fot. 15. Wigilijne spotkanie Stowarzyszenia Miłośników Ziemi Krajeńskiej. Wigilia stowarzyszenia zawsze przygotowywana jest z dużą starannością. Organizatorzy zabiegają o to, aby co roku na wigilijnym stole znalazły się tradycyjne świąteczne potrawy, ich dobór nie zależy od osobistych decyzji członków stowarzyszenia. Osoby przygotowujące jedzenie deklarują wcześniej, co przyrządzą, tak by na wigilijnym stole dania się nie powtarzały. Wigilia organizowana jest na terenie szkoły w Samsiecznie.
(fot. Wioletta Juszcak, grudzień 2014)



Fot. 16. Mazurki przygotowane przez mieszkanki gminy Sicienko na wielkanocny konkurs zorganizowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Sicienku.
(fot. Izabela Chudzyńska, 18.04.2011)



Fot. 17–18. Koszyczki wielkanocne przyniesione do poświęcenia w Wielką Sobotę do kościoła w Samsiecznie. Na zdjęciach z dwóch kolejnych lat widać tendencję do posilkowania się gotowymi produktami – pojawiają się np. kupione w sklepie wędliny, czekoladowe zajace i maślane baranki. W miarę stały pozostaje zestaw pokarmów składający się na wielkanocny koszyczek.

(fot. Izabela Chudzyńska, 30.03.2013, 19.04.2014)



Fot. 19. Półka sklepowa wypełniona gotowymi daniami obiadowymi, sklep w Teresinie. Duży wybór produktów tego typu wskazuje na zainteresowanie klientów.

(fot. Izabela Chudzyńska, 4.09.2015)



Fot. 20. We wszystkich sklepach na terenie gminy można kupić ciasta w proszku. Na zdjęciu widoczna jest oferta sklepu w Teresinie.
(fot. Izabela Chudzyńska, 4.09.2015)



Fot. 21. Zdjęcie pochodzi z gminnych dożynek w Sicienku. Widoczny na nim grill z mięsami i budka z kebabem są stałymi elementami tego rodzaju festynów. Podczas badań spotkano się z opinią, że dzieci i mężowie czasami odmawiają spożycia obiadu przygotowanego w dniu dożynek, aby móc zjeść więcej „dożynekowych specjalności”.
(fot. Izabela Chudzyńska, 5.09.2015)



Fot. 22. Kobieta wynajęta do pomocy w przyjęciu z okazji 18. urodzin, zorganizowanym w wiejskiej świetlicy, układa na półmiskach przygotowane na tę okazję mięsa.
(fot. Izabela Chudzyńska, 20.04.2015)



Fot. 23. Zdjęcie zostało wykonane po północy. Młodzież już nie jadła, spora jej część była pod wpływem alkoholu, obficie serwowanego podczas biesiady. Na stole widać mięsa, które nie zostały zjedzone. Zebrane po przyjęciu, posłużyły do poczęstowania gości, którzy w kolejnych dniach po imprezie odwiedzali jubilata w domu.
(fot. Izabela Chudzyńska, 20.04.2015)



Fot. 24. Tort zamówiony przez matkę chłopca kończącego 18 lat. Rok później osoba ta ponownie zamawiała „zabawny tort”, tym razem z okazji 40. urodzin męża. Tort dla męża miał kształt kobiecych piersi bez odzienia.

(fot. Izabela Chudzyńska, 20.04.2015)



Fot. 25. Zdjęcie przedstawia moment wydawania tortu. Wcześniej dzieci zjadły obiad złożony z dwóch rodzajów mięs (małe klopsiki z mielonej wieprzowiny i kotleciki z drobiowej piersi), frytek i surówek. Po obiedzie mali goście mieli krótką przerwę na zabawę, po której przystąpiono do wydawania ciast, w tym właśnie tortu urodzinowego. Ostatnim elementem przyjęcia było ognisko z kiełbaskami i kanapkami przygotowane w ogrodzie gospodarzy. Przyjęcie trwało ok. 5 godzin.
(fot. Izabela Chudzyńska, 15.05.2010)