

Andrzej Rataj

Zwyczaje żywieniowe i sztuka kulinarna a dziedzictwo kulturowe narodów

„Człowiek nie żyje aby jeść, człowiek je, aby żyć.” To słynne powiedzenie, którego autorstwo przypisuje się Sokratesowi, a wykorzystane później także przez Moliera w „Skąpcu”, może stanowić motto niniejszych rozważań. Ale przecież organizatorom seminarium, a zapewne i uczestnikom, nie chodzi o podejście ascetyczne i skrajnie praktyczne. Pragną oni bowiem zwrócić uwagę na fakt, że wszystko, co związane jest z pożywieniem stanowi ważny element dziedzictwa kulturowego i że nawet tam gdzie prostota i praktycyzm dominuje problem pożywienia jest nadspodziewanie skomplikowany i nie poddaje się łatwym interpretacjom. A więc zmodyfikujmy to powiedzenie i za Bronisławem Malinowskim, słynnym polskim etnografem, powiedzmy iż – „wszystkie ludzkie istoty muszą żyć nie tylko samym chlebem, ale przede wszystkim chlebem”¹. Oznacza to, że człowiek jest poddany podwójnemu determinizmowi: biologicznemu i kulturowemu. Malinowski zwraca uwagę, że odżywianie się, czyli zaspokojenie potrzeby metabolizmu, wiąże się z faktem o podstawowym znaczeniu - warunkiem życia jest zaspokojenie tzw. potrzeb podstawowych, potrzeb biologicznych, którym odpowiadają specyficzne reakcje kulturowe. Przy czym słowo kultura rozumiemy tu w bardzo szerokim znaczeniu. W największym skrócie kultura jest to pewna złożona całość, która sytuuje się pomiędzy człowiekiem a naturą i stanowi czynnik między nimi pośredniczący. Związek między biologią człowieka a kulturą jest niezaprzeczalny. Człowiek jest istotą biologiczną, ale z kolei tylko poprzez kulturę może zaspokajać swoje potrzeby. To jest bardzo ważny fakt, gdyż jest to jednocześnie kryterium wyróżniające człowieka ze świata zwierzęcego.

Innym aspektem, na który należy zwrócić uwagę to bardzo ważne w przeszłości uzależnienie mechanizmu zaspokajania potrzeby metabolizmu od konkretnych warunków środowiskowych, w których żyjemy. Tu trzeba przywołać pojęcie ekumeny, czyli terytoriów zamieszkiwanych przez człowieka, czy też raczej nadających się do zamieszkania. W dziejach ludzkości terytorium to ulegało licznym zmianom

¹ Bronisław Malinowski, Naukowa teoria kultury i inne eseje

powodowanym przez czynniki naturalne. Należały do nich zlodowacenia, stepowanie, i wiele innych, a skala tych zmian była bardzo różna. Człowiek prócz terenów mniej czy bardziej mu przyjaznych, zamieszkiwał także tereny pograniczne, gdzie niejednokrotnie ekstremalne warunki powodowały powstawanie niezwykłych form reakcji kulturowych, w tym także i w zakresie pożywienia. Jako przykład mogą tu służyć Inuici dawniej zwani Eskimosami, zamieszkujący właśnie takie tereny, którzy spożywali niemal wyłącznie mięso, a jedynym ich pokarmem roślinnym była na wpół strawiona zawartość żołądków karibu. Zresztą także i na terenach bardziej przyjaznych człowiekowi, na skutek okresowych anomalii, sposób odżywiania ulegał znacznym zmianom, a długie okresy nieurodzaju znacznie ograniczały możliwości zaspokojenia głodu. Stąd do dzisiaj znane i utrzymujące się w tradycji, w wielu kulturach, pojęcie pożywienia głodowego. Tu warto przytoczyć przykład badań wybitnego, polskiego etnografa, syna ziemi kurpiowskiej, założyciela muzeum skansenowskiego w Nowogrodzie Łomżyńskim – Adama Chętnika. Długoletnie badania nad pożywieniem głodowym Kurpiów ocaliły mu życie. Poszukiwany podczas okupacji przez władze niemieckie ukrywał się w puszczy i tylko gruntowna znajomość tradycyjnego pożywienia głodowego pozwoliła mu przetrwać w dobrej kondycji.

W ciągu dziejów ludzkości spotykaliśmy wiele form gospodarowania i co za tym idzie sposobów zaspakajania podstawowych potrzeb biologicznych, w tym pożywienia. Do dziś zresztą istnieją niewielkie, izolowane społeczności, gdzie można zapoznać się z kolejnymi etapami ewolucji gospodarki obserwując występujące niemal w niezmienionej postaci zbieractwo, łowiectwo, kopieniactwo, czyli formę uprawy ziemi poprzedzającą rolnictwo, czy wreszcie różnorakie formy tradycyjnego pasterstwa. Związki między kulturą, a środowiskiem w tych społecznościach wydają się proste i bezpośrednie. Do dzisiaj w warunkach współczesnych społeczeństw spotykamy także relikty tych form gospodarowania, że przytoczę tu zbieractwo grzybów, czy wędkowanie, ale także ciągle utrzymujące się różne formy pasterstwa połączonego z okresowymi wędrówkami, jak np. pasterstwo karpackie. Dzisiaj te relikty mają charakter hobby - grzybobranie, czasem zmieniły się w gałąź sportu - wędkarstwo, lub odnalazły dla siebie nowy sens, w tym również ekonomiczny, jako atrakcja agroturystyczna lub wytwarzanie produktu regionalnego.

Dostosowanie się do warunków naturalnych spowodowało wykształcenie się od dawna specyficznych regionów rolno-hodowlanych, a także kulinarnych, takich jak np.

krąg śródziemnomorski. Ale i w nowszych czasach obserwujemy kształtowanie się takich makro regionów mających wpływ także i na odżywianie. Tu wspomnieć można wręcz eksterminację bizonów i zamianę ich gigantycznych pastwisk - prerii północnej Ameryki na równie gigantyczne pola pszeniczne. Z kolei wprowadzenie na pampasach Ameryki Południowej hodowli bydła na ogromną skalę wykształciło „kulturę befsztyka”.

Nie tylko środowisko geograficzne, czyli pierwotne warunki naturalne lub modyfikowane przez człowieka, wpływały na kształtowanie się zwyczajów i specyfiki związanej z pożywieniem. Ogromną rolę odegrały także czynniki kulturowe takie jak wierzenia, kult czy religia, wprowadzająca posty i umartwienia i wiele innych ograniczeń, zakazów czy nakazów, począwszy od zjawiska tabu szeroko rozpowszechnionego w wielu społecznościach pierwotnych, a kończąc na skomplikowanych systemach, jak podział pożywienia na trefne i koszerne u żydów, czy np. zakaz picia alkoholu przestrzegany chociażby przez mahometan. Badając te zjawiska trudno jest w wielu przypadkach określić co jest przyczyną, a co skutkiem. Faktem niezaprzeczalnym jednak jest stwierdzenie istnienia wielu związków między pozornie odległymi dziedzinami kultury.

Fakt, że zdobywanie, przygotowywanie, a przede wszystkim konsumpcja pożywienia odbywa się w ramach różnych form społeczności ludzkiej odgrywa także bardzo ważną rolę. Przywoływany już tutaj Bronisław Malinowski stwierdził, że zaspakajanie głodu czyli pozornie prosty mechanizm odżywiania się „...staje się ośrodkiem zgrupowania społecznego, podstawą systemów wartości, zarodkiem aktów rytualnych i wierzeń religijnych ... „ i pisze dalej „Nie można zrozumieć kultury dopóki się nie zbada jej nutrytywnych instytucji w odniesieniu do przygotowywania i spożywania jedzenia, do zdobywania pokarmu oraz jego gromadzenia i rozdzielania.”² Aby prześledzić na konkretnych przykładach słuszność tego punktu widzenia ograniczmy się do terenów Polski, a w obrębie całej społeczności do warstwy chłopskiej. Przyczyna takiego ograniczenia jest oczywista. Warstwa szlachecka, podobnie jak magnateria, a także bogate mieszczaństwo, *nota bene* często obcego pochodzenia, ulegała już od dawna wpływom mody zachodnioeuropejskiej, ale także kręgu śródziemnomorskiego czy wreszcie krajów Orientu. Zjawisko to znane i opisywane było od dawna. Warto przytoczyć tu kilka cytatów. Książd Jędrzej Kitowicz autor wspaniałego opisu rzeczywistości polskiej wieku XVIII pisze: „... nacisnęło się do Polski kucharzy Francuzów i rodacy wydoskonaliли się w kucharstwie, zniknęły potrawy naturalne, a nastąpiły na ich miejsce jak

² Bronisław Malinowski, *Życie seksualne dzikich*.

najwykwintniejsze...”. Autor nie jest zwolennikiem ulegania nowej modzie, co wyraźnie wynika z następnego fragmentu. „*Nie ustępują nasi Polacy w niczym Włochom i Francuzom ... w najlepsze specjały obrócili owady i obrzezki, którymi się ojcowie ich jak jaką nieczystością brzydzili. Jedli żaby, żółwie, ostrzygi, ślimaki, granele to jest jądrka młodym jagniętom i ciotkom wyrzynane, grzebienie kurze i nóżki kuropatwie (same paluszki nad świecą woskową przypiekane), w których sama tylko imaginacja jakiegoś smaku dodawała, sałaty, ogórki, musztardy i inne surowizny, które dawano do stołu do sztuki mięsa i pieczeńiów.*”³ W następnym stuleciu kolejny autor – Łukasz Gołębiowski – pisze – „*Z powyższych opisów dostrzegać możemy, że cechą uczt polskich była pierwiastkowo prostota; tę mniej więcej posunąć możemy, aż do końca panowania Zygmunta III, dalej nastął coraz bardziej wygórowany zbytek, nakoniec od wstępu na tron Stanisława Augusta wytworność i wyszukaność.*” I dalej „*Tak więc lubośmy przyjęli, wszystkich niemal krajów potrawy i Rusi i Turków, i Szwedów i Niemców, i Francuzów i Anglików, i Włochów i Hiszpanów, zachowaliśmy narodowość naszą...*”⁴. Warstwa chłopska, oraz znacząca liczba drobnej szlachty zagrodowej, czy mieszkańcy małych miasteczek rolniczych kultywowali natomiast bardzo stare zwyczaje kulinarne. Jest to widoczne gdy porównamy je z odpowiednikami właściwymi chociażby dla innych Słowian. Znajdujemy liczne podobieństwa świadczące o ich prastarym rodowodzie, sięgającym czasów sprzed podziału żywiołu słowiańskiego i rozdzieleniu go plemionami madziarskimi. Rodzimość i archaiczność pożywienia warstw niższych wynikała ze swoistej izolacji małych społeczności lokalnych oraz z faktu bazowania niemal wyłącznie na produktach ze swojego gospodarstwa. Cechą ważną gospodarki polskiej wsi nie była samowystarczalność, jak się często mniema, ale na pewno przez wieki była nią samowżywniowość. Studiując właściwości pożywienia ludności wiejskiej szczególnie w odniesieniu do okresu wieku XIX zauważamy zjawisko nazwane w literaturze etnograficznej *minimalizmem konsumpcyjnym*. Produkty bardziej luksusowe, takie jak mięso, jajka, masło, a nawet mąka pszenna, były wyeliminowane z codziennego jadłospisu. Posiadały one bowiem wartość rynkową i już od dawna stanowiły towar. Efektem tej sytuacji była jednostajność i małe urozmaicenie pożywienia codziennego. Inną jego cechą charakterystyczną była sezonowość. Podstawowe znaczenie miała tutaj cykliczność produkcji rolniczej, ale także niskie plony, co wykluczało robienie znaczących

³ Jędrzej Kitowicz, Opis obyczajów za panowania Augusta III.

⁴ Łukasz Gołębiowski, Domy i dwory przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki; łaźni i kąpieli; łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni; błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów.

zapasów, a także ograniczenia wynikające z niskiej skuteczności tradycyjnych metod konserwacji pożywienia. Efektem minimalizmu konsumpcyjnego było wykształcenie się wzoru zachowania polegającego na świadomym ograniczaniu konsumpcji i wręcz ukrywaniu przed otoczeniem faktu spożywania lepszego pożywienia, jeżeli taka sytuacja się zdarzyła. Przywiązywanie zbyt wielkiej wagi do codziennych posiłków było po prostu naganne w oczach społeczności. W opozycji do tego mechanizmu stała równocześnie obowiązkowa *ostentacja konsumpcyjna* towarzysząca głównie uroczystościom rodzinnym, czy świętom dorocznym. Opinia społeczna akceptująca czy wręcz pochwalająca nadmierną oszczędność na co dzień, podobnie akceptowała i nakazywała nadmierną konsumpcję od święta. Dotyczyło to zarówno jakości, jak i ilości pożywienia, któremu zazwyczaj przy takich okazjach towarzyszył alkohol, a stopień tej ostentacji zależał od charakteru okazji, statusu jej uczestników, a także możliwości ekonomicznych organizatora spotkania. Interesującym faktem jest to, że takie i podobne zachowania tj. ostentacja w konsumpcji, są znane z wielu zakątków świata i warto tu przywołać np. instytucję zwaną „potlacz” występującą wśród Indian Kwakjutłów zamieszkujących tereny Brytyjskiej Kolumbii w Kanadzie. Tam w sposób ostentacyjny obdarowywano się ponad miarę, a nawet demonstracyjnie niszczone różne dobra, aby w ten sposób uzyskać uznanie w oczach społeczności. Wystawne uczyty głównie z okazji świąt rodzinnych miały dokładnie ten sam cel.

Pożywienie wiejskie w Polsce w wieku XIX oparte było głównie o produkty roślinne. Hodowla na większości terenów kraju miała w owym czasie znaczenie drugorzędne, a ponadto produkty zwierzęce, jak już wspomniano, przeznaczano głównie na sprzedaż. Podstawą wyżywienia były więc zboża. Należy pamiętać, że w ciągu wieku XIX obserwujemy znacznie większy ich asortyment niż obecnie. Prócz pszenicy, żyta, jęczmienia, czy owsa, uprawiano proso, ber, orkisz, oraz znacznie częściej niż obecnie, grykę (czyli hreczkę, tatarkę, saracenkę czy poganę). Obok tych upraw dosyć powszechnie były niemal zapomniane już dzisiaj okopowe i strączkowe, takie jak brukiew, rzepa, pasternak, czy soczewica. W drugiej połowie XIX wieku dokonała się prawdziwa rewolucja w zakresie asortymentu roślin uprawnych, jak i w składzie podstawowego pożywienia. Stało się to za sprawą niezwyklej kariery ziemniaka. Roślina ta spowodowała od końca XIX wieku zanik zjawiska okresowych powszechnych głodów i niedożywienia. Ziemniaki, a także nadal powszechnie uprawiane i spożywane rośliny strączkowe, głównie groch, a także kapusta, zarówno świeża jak i kiszona stanowiły podstawę wyżywienia. Obok utrzymywały się nadal starsze potrawy zbożowe, które jednak traciły swe pierwotne

znaczenie. Na szczególną uwagę zasługują ze względu na swój archaizm - prażmo i tłókno. Pierwsze to jak nazwa wskazuje ziarno prażone, drugie zaś tłuczone (nie mielone). Zarówno prażmo, jak i tłókno były używane jako półprodukt służący do przygotowania posiłku w warunkach wędrowności, czy w ogóle dłuższego pobytu poza domem. Pozostałe potrawy zbożowe były przygotowywane ze zboża mielonego, czyli z mąki. W pierwszym rzędzie było to różnorakie polewki powstałe ze zmieszania w procesie gotowania wywarów z roślin lub/i mięsa z niewielką ilością mąki. Przy zastosowaniu większych ilości mąki powstawały bryje pokrewne w konsystencji potrawom kaszowatym, czyli półpłynne potrawy znacznie bardziej zagęszczone niż polewki. Bryje spożywano jako potrawę sama w sobie, ale stanowiły one także podstawowy półprodukt do wypieku podpłomyków. Od nich zaś tylko jeden krok do chleba. Różnica między podpłomykiem a chlebem sprowadza się do faktu, że pierwszy był wypiekany z ciasta prażnego, drugi z kwaśnego. Trzeba jednak wyraźnie stwierdzić, że chleb był uważany za produkt luksusowy i odświętny. Znacznie poważniejszą rolę odgrywały kasze oraz różnorakie kluski. Wszystkie wymienione wyżej płynne i półpłynne potrawy mączne spożywano na ogół zmieszane z innymi składnikami. Dodawano do nich mleko, serwatkę, czy twaróg. Często potrawy kaszowe mieszano z grochem, równie popularne było spożywanie kapusty z grochem. Uzupełnieniem diety były tłuszcze roślinne stanowiące jedyną omastę w okresach postu. Były to więc oleje, głównie lniane, rzepakowy, a także konopny, dziś kompletnie zapomniane. Mięso jak już wielokrotnie wspominałem stanowiło składnik posiłków uroczystych i spożywano je w formie gotowanej, rzadziej pieczonej, czy smażonej. Nie znano tak wielkiej różnorodności wędlin, jak obecnie, jednak dosyć powszechne było wytwarzanie kiełbas. O wiele jednak częściej niż mięso, spożywano tłuszcze zwierzęce – słoninę soloną, wędzoną, czy jako sadło. Nabiał jak już wspomniano produkowano na sprzedaż, ale tam gdzie to było możliwe ze względów ekonomicznych, spożywano w znaczących ilościach mleko, maślanek, serwatkę, a także sery zarówno twarogowe, jak i suszone, czy wędzone. Tu warto wspomnieć o regionalnym zróżnicowaniu. Było ono nieznaczne, ale wyraźne. Np. warunki naturalne oraz kulturotwórcza rola kolonizacji włoskiej spowodowały, że hodowla owiec, spożywanie ich mięsa, oraz produkcja i spożycie podpuszczkowych serów owczych wzdłuż całego łańcucha Karpat było i do pewnego stopnia jest nadal bardzo istotne dla tradycji kulinarnych regionu. Inne regiony miały również swoją specyfikę kulinarną np. związaną z rybołówstwem morskim czy jeziorowym w Polsce północnej.

Pozostaje jeszcze wspomnieć o tradycyjnych napojach, w tym alkoholowych. Tak więc we własnym zakresie od niepamiętnych czasów produkowano miód pitny sycony, napoje piwne chmielone, a także szczególnie we wschodnich regionach kwas chlebowy. Dostyc powszechnym było pozyskiwanie soku brzoź oraz klonów. Ale najbardziej powszechnym napojem była po prostu czysta woda.

Uzupełnieniem diety były pozyskiwane poprzez zbieractwo dzikie owoce, a także owoce roślin uprawianych w przydomowych ogródkach i sadach. Prócz spożywania ich na surowo, stosowano najczęściej suszenie, często połączone z wędzeniem (śliwki), sporządzano powidła lub kiszono np. jabłka w całości wraz z główkami kapusty pierwotnie w dołach ziemnych, później z kapustą szatkowaną, kiszoną w beczkach bednarskich.

Rozważając problem pożywienia uświadamiamy sobie, że w społeczności tradycyjnej jego pozyskiwanie, przetwarzanie produktów spożywczych, ich konserwowanie, wreszcie ich spożywanie z zachowaniem powszechnie obowiązującej etykiety, czy wręcz rytuału, odgrywa kluczową rolę w bardzo wielu dziedzinach kultury. Zaczynamy się zastanawiać czy aby istotnie „człowiek nie żyje po to by jeść?” Bo przecież aby zapewnić sobie dostęp do wody (jakże ważnej w procesie przygotowywania pożywienia) człowiek wybierał odpowiednie miejsce na osiedlenie. Aby stosować ogień w tym procesie, musiał wynaleźć urządzenia ogniowe – najpierw otwarte palenisko, systemy kominowe, wreszcie płytę paleniska krytego, ale także piec chlebowy, wędzarnie i suszarnie. A dalej - zaopatrzyć się w odpowiedni asortyment narzędzi, sprzętów i innych przedmiotów. A więc wynaleźć naczynia, garnki, miski, trójnogi do otwartego paleniska, łyżki, cedzidła czy noże. Do niedawna w każdym domu (częstokroć nie tylko wiejskim) były żarna służące do mielenia zboża na mąkę na codzienny użytek, stępy do wyrobu kasz, nie mówiąc o masielnicach, prasach do sera i specjalnych narzędziach służących do wypieku chleba. Dzisiaj to już odległa przeszłość. Indywidualna działalność czy praca w społeczności lokalnej nie jest już podstawą do produkowania żywności na własne potrzeby. Gospodarka towarowa, globalizacja, rozwój handlu międzynarodowego, spowodowały znacznie większą dostępność do towarów importowanych. Dawniej trzeba było stuleci, aby rozpowszechniła się „włoszczyzna”, czy wspomniane wyżej ziemniaki, dzisiaj, co dzień spotykamy nowe mody – pojawiają się chińskie i wietnamskie knajpki, w odległości stu metrów od miejsca gdzie się znajdujemy są co najmniej dwie restauracje specjalizujące się w podawaniu dań kuchni japońskiej w tym słynnego sushi. Co gorsza jednak to fakt, że jesteśmy zarzucani żywnością pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,

produkowaną przy wsparciu chemii – hydroponiki, sterydów, antybiotyków i trucizn, czyli środków ochrony roślin. A inżynieria genetyczna? A środki konserwujące? Największą zaletą kuchni tradycyjnej do około końca XIX wieku było to, że opierała się ona na wykorzystaniu, mówiąc językiem współczesnym, zdrowej, ekologicznej żywności. Wody były czyste, a udział w procesach technologicznych substancji chemicznych znikomy. Brak środków ochrony roślin, czy sztucznych nawozów powodował, że ekstensywne rolnictwo wytwarzało zdrowe produkty rolne. Nawet bogactwo naszego regionu a dawniej całego kraju, jakim była od wieków sól wielicka i bocheńska, spożywana wówczas jako rozdrobniona sól kamienna, a więc z całą różnorodnością mikroelementów, bez porównania była bardziej wartościowa niż stosowany dzisiaj czysty chlorek sodu.

Nie ma jednak powrotu do przeszłości. Zresztą nie trzeba jej idealizować, ona miała także swoje mankamenty, jednakże propagowanie rzetelnej wiedzy o tej przeszłości, a także propagowanie ekologicznego gospodarowania, propagowanie agroturystyki, ochrona regionalnej specyfiki, jest naszym obowiązkiem. W działaniach propagandowych możemy brać przykład chociażby z Włochów. Cykle programów nadawane w latach ubiegłych przez RAI Uno pod tytułem „Linea verde” a później „Linea blue” mogą stanowić wzorcowy przykład. Nasze tradycje kulinarne ciągle stanowią niewykorzystane bogactwo. Powstaje co prawda wiele produktów podszywających się pod stare nazwy, ale często baczniejsza obserwacja wykazuje, że mamy do czynienia z - być może nieświadomymi - fałszerstwami i nadużyciami. Dotyczy to np. takich produktów (ograniczając się wyłącznie do Małopolski) jak kielbasa lisiecka drobiowa (!!!), sery owcze produkowane z mleka krowiego, czy piwo szczyrzyckie produkowane w ... Kielcach. Należy mieć nadzieję, że przede wszystkim upowszechnianie rzetelnej wiedzy o tradycjach kulinarnych, a także rygorystyczne przestrzeganie zasad rejestracji i kontroli produktu lokalnego i regionalnego, zmienią tę sytuację. Manifestować będziemy w ten sposób szacunek dla swojej tradycji i naszego wspólnego dziedzictwa kulturowego.