

Katarzyna Plebańczyk

## DZIEDZICTWO KULINARNE WYKORZYSTANE. WYBRANE ELEMENTY ZARZĄDZANIA DZIEDZICTWEM KULINARNYM WE WSPÓŁCZESNEJ POLSCE

Abstract

### CULINARY HERITAGE AS USED IN THE PRESENT. SELECTED ELEMENTS OF THE CULINARY HERITAGE MANAGEMENT IN CONTEMPORARY POLAND

The issue addressed in the following text has been the subject of research for a long time now, but it has only relatively recently become an element of practical management, as local and regional cuisine is increasingly often used for marketing, tourism product development and for supporting regional and local entrepreneurship.

The text is divided into two parts: in the first part, the author presents a brief history of Polish cuisine. The second part focuses on the contemporary usage of culinary heritage in many contexts, including regional policy.

**SŁOWA KLUCZE:** dziedzictwo kulinarne, zarządzanie, polityka regionalna

**KEY WORDS:** culinary heritage, management, regional policy

Szukając w restauracyjnym menu potrawy, którą można polecić cudzoziemcom jako typowo polską, natrafiamy na kilka podstawowych, takich jak np. kotlet schabowy, żurek czy bigos. Przy takiej okazji nasuwa się pytanie, co jest najbardziej charakterystyczne dla polskiej kuchni, co jest tradycją, dziedzictwem, ile ono trwa i jak pewne potrawy o długiej tradycji ewoluowały przez lata/stulecia. Problem ten jest nie od dzisiaj przedmiotem badań naukowych, ale od stosunkowo niedawna stał się elementem praktycznego zarządzania, gdyż kuchnia lokalna i regionalna coraz częściej jest wykorzystywana do działań marketingowych, tworzenia produktu turystycznego i wspierania regionalnej oraz lokalnej przedsiębiorczości.

Wspomniany powyżej kotlet schabowy występuje pod wieloma marketingowo brzmiącymi nazwami i z różnymi dodatkami, które mają go wyróżnić spośród in-

nych, tak samo przygotowywanych kotletów. Może być „pod kołderką” z sera, pieczarek, z sosem czy modnym ostatnio – masłem czosnkowym. Z zasady jednak pozostaje potrawą przygotowywaną w całym kraju tak samo – panierowanym i smażonym kawałkiem mięsa wieprzowego. Pojawił się najprawdopodobniej w XIX wieku, na pewno występuje w jednej z lepiej znanych książek kucharskich z tego okresu. Jej autorka – Lucyna Ćwierciakiewiczowa – dopuszcza zarówno panierowanie kawałka mięsa – obowiązkowo z kością (dzisiejszy kotlet występuje na ogół bez kości)<sup>1</sup>, jak i smażenie go bez panierki. Udzielając porad odnośnie do przyrządzenia, pisze, że przygotowuje się go tak, jak kotlety baranie (choć dziś pewnie zastosowalibyśmy porównanie odwrotne).

W czasach PRL-u całe pokolenia kształtowały swoje gusty kulinarne na podstawie schabowego. Uchodził on nawet za pewien symbol luksusu, w opozycji do zniechęconego mielonego (w skład którego mogło wejść wszystko) i innych bezsmakowych potraw, dominujących w barach i stołówkach. Potrawy o niewielkiej ilości przypraw i dobrze rozgotowane, były propagowane przez ówczesnych dietetyków jako lepiej przyswajalne przez człowieka, a zwłaszcza dziecko. Pokolenia wychowane w tym stylu lubią schabowego do dziś. Pokazał to Raport Knorra z 2004 roku pt. „Zwyczaje żywieniowe Polaków”, przytaczany dodatkowo w komentarzu TNS PENTOR pod znamienym tytułem „Reduta schabowego, czyli polski patriotyzm kulinarny”<sup>2</sup>. Według raportu, przeciętny Polak jest skłonny zamienić rodzaj mięsa (coraz częściej używamy drobiu zamiast wieprzowiny), ale nie sposób przyrządzenia – aż 73% badanych wskazało, że panierowany i smażony kawałek mięsa ma w naszym jadłospisie pozycję nie do podważenia.

Można zatem powiedzieć, że jest to nasza potrawa narodowa, część polskiego dziedzictwa kulinarnego. Historię ma jednak znacznie krótszą niż np. żurek. Żurek jest nazwą obiegową, zarówno w książkach kucharskich, jak i menu restauracyjnym na ogół pojawia się słowo – żur, a „polewka z mąki zakwaszonej, niekraszona, ale zabieleną mlekiem, jadana z sypkim, czyli próżonym grochem, należała do najulubieńszych potraw postnych ludu i szlachty polskiej”, jak czytamy w *Słowniku staropolskim* Glogera z 1903 roku<sup>3</sup>. Skład żuru jest różny w zależności od miejsca produkcji, bywa gotowany na jarzynach, suszonych grzybach, mięsie, podawany jest z kiełbasą, boczkiem, ziemniakami lub jajkiem. Tradycję ma długą – Gloger tworzył słownik kultury staropolskiej (której początek definiuje na przełom XVI i XVII wieku), był więc wtedy żur dobrze znany, choć nie tylko jako potrawa:

W Wielkim poście jadano żur ze śledziem. Gdy więc nadeszła Wielkanoc, młodzież dworska urządziła nieraz krotochwilny pogrzeb dla żuru i śledzia, zwłaszcza gdy był w jej gronie no-wiejusz, z którego chciano zażartować. Niesiono śledzia uwiązanego na sznurku u wysokiej

<sup>1</sup> L. Ćwierciakiewiczowa, *365 obiadów*, Warszawa 2004, s. 104; pierwsze wydanie: *365 obiadów za 5 złotych: z dodatkiem 120 obiadów postnych bez ryb / przez Lucynę C. autorkę jedyńskich praktycznych przepisów*, w Drukarni Aleksandra Pajewskiego, Warszawa 1871.

<sup>2</sup> TNS PENTOR, *Reduta schabowego, czyli polski patriotyzm kulinarny*, Raport Knorra, *Zwyczaje żywieniowe Polaków* 2004, <http://pentor-arch.tnsglobal.pl/21948.xml> [odczyt: 05.08.2014].

<sup>3</sup> Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska t. 1–4, 1900–1903*, WIRTUALNA BIBLIOTEKA LITERATURY POLSKIEJ, <http://literat.ug.edu.pl/~literat/autors/gloger.htm> [odczyt: 25.06.2014].

gałęzi, niby skazując go na powieszenie za to, że przez siedem niedziel prześladował poszcząca żołądki. Za śledziem kazano nowicjuszowi nieść na głowie stary garnek napelniony żurem. Za niosącym żur szedł niby grabarz z łopata, a gdy procesja ta wyszła na dziedziniec, niosący łopatę uderzał z góry w garnek i rozbijał a żur oblewał fryca wśród gromkiego śmiechu dworskiej drużyny<sup>4</sup>.

Żur jest potrawą typowo polską i „nie wyszedł poza granice Polski, my go lubimy i ma tu mnóstwo odmian, ale poza nami nikt na świecie go nie je i nie chce jeść”<sup>5</sup>, choć ma jednak swoją odmianę w kuchni czeskiej. Jest mocno promowany i występuje w jadłospisie niemal każdej restauracji, nie znalazł się jednak wśród ulubionych zup Polaków. We wspomnianym wcześniej raporcie został wyparty przez zupę pomidorową (również podstawę menu w PRL-owskich stołówkach), rosół czy ogórkową.

Znacznie dłuższą udokumentowaną tradycję ma bigos, choć sposób jego przyrządzenia zmienił się diametralnie. Gloger w swoim słowniku przywołuje Syreniusza, który za czasów Zygmunta III pisał w „Zielniku”, że kapusta głowiasta „ustom chętniwa i smaczna, zwłaszcza kwaszona... ta nad inne ciału pokarm zły daje, krew grubą czyni... ludziom jednak pracowitym nie tak szkodliwa”<sup>6</sup>. Kapusta kiszona, przygotowywana również w postaci gotowanej, powoli stawała się podstawą wyżywienia wsi, gdy w XIII wieku zakazano polowań w królewskich lasach. Była też sposobem na funkcjonowanie w ramach licznych dni postnych – w różnych okresach średniowiecza mogło ich być nawet 192 – wykluczających z menu nie tylko mięso, ale i mleko, masło, jaja. Niemniej jednak jeszcze w XVII wieku „bigos przygotowywano z różnych rodzajów siekanego, wcześniej upieczonego mięsa, ryb, a nawet raków. Z reguły doprawiano go na kwaśno, dodając cytryny, limonii, octu czy szczawiu”<sup>7</sup>. Dopiero pod koniec XVIII wieku znany dziś powszechnie bigos z kiszoną kapustą pojawił się w *Opisie obyczajów* Jędrzeja Kitowicza<sup>8</sup>, stając się polską potrawą narodową.

W kociołkach bigos grzano. W słowach wydać trudno  
Bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną:  
Słów tylko brzęk usłyszysz i rymów porządek,  
Ale treści ich miejski nie pojmie żołądek.  
Aby cenić litewskie pieśni i potrawy,  
Trzeba mieć zdrowie, na wsi żyć, wracać z obławy<sup>9</sup>.

Przywołany powyżej fragment z *Pana Tadeusza* z 1834 roku, autorstwa polskiego wieszcza narodowego Adama Mickiewicza, wprowadza dodatkowy wątek do rozważań o polskim dziedzictwie kulinarnym. Mickiewicz wyraźnie użył tu słowa „li-

<sup>4</sup> Tamże.

<sup>5</sup> P. Bikont, R. Makłowicz, *Co nam zostało z tamtych wieków?*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12 (599).

<sup>6</sup> Z. Gloger, dz. cyt.

<sup>7</sup> J. Dumanowski, *Kuchnia polska, czyli bigos z kapustą*, [http://www.wilanow-palac.pl/kuchnia\\_polska\\_czyli\\_bigos\\_z\\_kapusta.html](http://www.wilanow-palac.pl/kuchnia_polska_czyli_bigos_z_kapusta.html) [odczyt: 25.06.2014].

<sup>8</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1999; pierwsze pełne wydanie: Wrocław 1951.

<sup>9</sup> A. Mickiewicz, *Pan Tadeusz*, oprac. St. Pigoń, Kraków 1948.

tewski” i nawet jeśli ta część obszaru geograficznego od XIV wieku była związana z Polską, to nasuwa się konieczność zastanowienia się nad znaczeniem różnorodnych wpływów na kuchnię, zwaną polską.

Niniejszy tekst zostanie zaprezentowany według następującego porządku:

### I. Dziedzictwo kulinarne, czyli kuchnia polska

Już wstępny opis potraw, zaprezentowany powyżej, pokazuje, że pojęcie kuchni polskiej jest złożone. Składają się na nie: wielowiekowa tradycja, wpływy obce oraz świadomość obywateli. Bez głębszych analiz można powiedzieć, że kuchnia polska nie jest jednorodna, istnieje jednak wiele potraw i tradycji kulinarnych bardzo sobie bliskich, bo wywodzących się z tych samych źródeł, jak choćby wspomniane wcześniej potrawy. Świadczy to o wspólnym dziedzictwie kulinarnym. Aby zastanowić się nad znaczeniem tego dziedzictwa w kontekście współczesnej Polski, niezbędne wydaje mi się nakreślenie, dość ogólnego z konieczności, rysu historycznego, związanego z dziedzictwem kulinarnym.

### II. Dziedzictwo kulinarne wykorzystane

Wspomniałam już na samym początku, że we współczesnej Polsce kuchnia lokalna i regionalna jest coraz częściej wykorzystywana do działań marketingowych, tworzenia produktu turystycznego oraz wspierania regionalnej i lokalnej przedsiębiorczości. Omówieniu tych zagadnień w kontekście konkretnych działań będzie poświęcona druga część tekstu.

## I. Dziedzictwo kulinarne, czyli kuchnia polska

Niewiele wiadomo o tym, jak kuchnia polska wyglądała przed wiekiem XVI. Za pierwszy przepis kulinarny uważa się ćwikłę z chrzanem Mikołaja Reja, opisaną w szesnastowiecznym *Żywocie człowieka poczciwego*. Warto zauważyć, że Rej nie tylko podał przepis, ale w samym dziele można znaleźć wiele uwag krytycznych pod adresem kuchni jego czasów, będącej częścią szerszej dyskusji o tradycjach i polskości. Rej negatywnie wyrażał się np. o nowomodnych cytrynach – dopiero argument o ich zdrowotnych właściwościach przekonał go (i wielu jemu współczesnych) do ich używania. W *Żywocie* pojawiają się uwagi takie jak zawarta poniżej, a dotycząca przypraw (sapory):

Przypatrz się jedno owym dziwnym półmiskom a owym sprośnym wymysłom świata dzisiejszego. Patrz na owy rozmaite przysmaki co je sapory zowią, a prawie sapory, bo chłop po nich sapi ożarłszy się jako w barłogu kiernoz<sup>10</sup>.

Pierwsi „historycy” kuchnią, w znaczeniu potraw, specjalnie się nie zajmowali. W kronikach Galla Anonima z XII wieku czy Jana Długosza z wieku XV można zna-

<sup>10</sup> M. Rej, *Żywot człowieka poczciwego*, Wrocław 1956; pierwsze wydanie: 1558.

leżć opisy uczt, ale uwaga autorów skupiała się raczej na pokazaniu ich wystawności, a nie menu. Jak podkreśla Krystyna Bockenheim, Gall Anonim, opisując ucztę zorganizowaną przez Bolesława Chrobrego na cześć cesarza Ottona III w 1000 roku w Gnieźnie, skupił się przede wszystkim na szczegółowym opisie zastawy (gdzie srebro zastąpiło używane na co dzień naczynia drewniane) i podkreśleniu ważności polskiego króla wobec europejskich gości<sup>11</sup>.

Krystyna Bockenheim buduje również obraz czasów sprzed Bolesława Chrobrego, sięgając do legend (np. o protoplaście późniejszej dynastii królewskiej – Piaście), drobnych zapisków czy odkryć archeologicznych, świadczących o tym, jakie produkty i sposoby ich przyrządzania mogły być wówczas znane. Piast miał być bartnikiem lub kołodziejem, w IX–X wieku znano już piece kopułkowe, dzięki czemu „możliwy stał się zamiast dotychczasowych praśnych podpłomyków wypiek chleba na zakwasie, będącego przez długie lata chlubą polskiej kuchni”<sup>12</sup>, umiano też przygotowywać ryby czy mięso.

Maria Dembińska zadała sobie trud przestudiowania rachunków z piętnastowiecznego dworu króla Jagiełły, ale możemy się z nich dowiedzieć raczej, co kupowano, niż jak to przyrządzano. Przy tej okazji pojawiła się też pierwsza wzmianka o piernikach, których nazwa wywodzi się od dodawanego pieprzu (podobno pomyłki czeladnika)<sup>13</sup> i które później stały się kolejną polską tradycją, i dziś są uważane za produkt narodowy. Polska nie była jednak jedynym krajem, w którym pierniki produkowano, pojawiały się one m.in. w Bazylei czy Salzburgu. Najważniejszym konkurentem średniowiecznego polskiego Torunia była Norymberga, a

[...] każde z tych miast zazdrośnie strzegło tajemnicy swojej procedury, nie rezygnując przy tym z wysiłków poznania sekretu rywała. W końcu na mocy ugody z 1556 roku, Toruń otrzymał prawo wypieku pierników „norymberskich”, zaś Norymberga zaczęła oficjalnie produkować pierniki „toruńskie”<sup>14</sup>.

Kuchnia polska zaczyna się zmieniać w XVI wieku, głównie w związku z nasilającymi się wpływami obcymi. Ludzie więcej podróżowali, znali już przyprawy, pojawiały się różne nowe produkty. Za pewną cezurę uznaje się przyjazd do Polski w 1518 roku Włoszki – Bony Sforzy, nowo poślubionej żony Zygmunta Starego. Wielokrotnie w literaturze przytaczano opis uczyty zorganizowanej po jej ślubie z królem Zygmuntem Starym<sup>15</sup>. Opis jest dość długi, wystarczy jednak zaznaczyć, że była to „kuchnia zbyt wyrafinowana [...] Nie widać w niej było gór mięsiwa, mimo że nie nosiła cech wegetariańskich. Kamień obrazu stanowiła sałata”<sup>16</sup>. Bona nie była lubiana przez szlachtę polską między innymi właśnie za wprowadzanie nowinek, nie tylko w kuchni, ale i w obyczajowości. W opozycji do nowości, życie pocziwe typowego

<sup>11</sup> Za: K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 1998.

<sup>12</sup> Tamże, s. 7

<sup>13</sup> Za: <http://www.muzeumpiernika.pl> [odczyt: 25.06.2014].

<sup>14</sup> Tamże.

<sup>15</sup> Dokładny opis uczyty znajduje się w książce M. Boguckiej, *Bona Sforza*, Wrocław 2009.

<sup>16</sup> K. Bockenheim, dz. cyt., s. 40.

polskiego szlachcica opisywał i wychwalał wspomniany już wcześniej Mikołaj Rej. Od tego momentu kuchnia w Polsce ma dwa nurty<sup>17</sup>:

- Ciężką i tłustą kuchnię rustykalną, tradycyjną – tę rozpropagowała polska szlachta, zgodnie występując przeciwko nowinkom, a nawet szukając w niej argumentów popierających wyższość szlachciców, wywodzących się od legendarnego starożytnego ludu Sarmatów. O Sarmatach warto wspomnieć w kontekście niniejszego tekstu, gdyż

[...] teoria sarmackiej genezy narodu i państwa polskiego w tym świetle to nie mit, ani też bajanie niekrytycznych umysłów kronikarzy, lecz wyraz poszukiwania swojego „ja” przez bardziej oświecone warstwy narodu, poszukiwanie tradycji historycznych przez naród, który poczuł się na siłach i chce coś znaczyć, szukanie swego miejsca wśród innych narodów o odległej przeszłości<sup>18</sup>.

- Kuchnię dworską, na którą wpływ wywierały kontakty międzynarodowe i która wraz z rozwojem epoki przybierała coraz bardziej wyrafinowaną postać, zarówno w kontekście przyrządzanych potraw, jak i ich podawania. Już w XVII wieku modne stało się zatrudnianie kucharzy, odpowiedzialnych zarówno za stronę smakową, jak i wizualną podawanych potraw, niestroniących od nowości kulinarnych, przeciwko którym tak ostro występowała polska szlachta.

Prezentacją kuchni dworskiej jest dzieło *Compendium ferculorum, czyli zebranie potraw* wydane w roku 1682, autorstwa Stanisława Czernieckiego, kuchmistrza Lubomirskich, uchodzące za pierwszą książkę kucharską (choć trwają spekulacje dotyczące innych, wcześniejszych dzieł o podobnej tematyce)<sup>19</sup>. Czerniecki uchodzi również za tego, który doprowadził do uprawiania na większą skalę warzyw, coraz częściej występujących na stołach arystokracji (m.in. tych, które na dwór wprowadziła Bona, ale jak dotąd sprowadzanych z zagranicy).

We Francji, stanowiącej dla ówczesnych główny punkt odniesienia, następowała „kuchenna rewolucja”: La Varenne, Escoffier, Bocuse, Carême zrewolucjonizowali sposób odżywiania się, a haute cuisine stała się synonimem kuchni szlachetnie urodzonych. Stara ciężkostrawna kuchnia funkcjonowała już tylko wśród ubogich warstw społeczeństwa, w doskonale wyposażonych pomieszczeniach dominowali mężczyźni, a nazwiskom wielu przedstawicieli arystokracji przypisywane jest autorstwo nowych potraw. Za przykłady mogą posłużyć dobrze dziś nam znany befsztyk wołowy, wymyślony przez wicehrabię François-René de Chateaubriand, czy sos beszamel, wymyślony podobno przez francuskiego wysokiego urzędnika na dworze Ludwika XIV, Louisa de Béchameil. Polski szlachcic sarmata lubił zjeść, ale nie zajmował się tak trywialnymi rzeczami jak kucharzenie, zostawiając je kobietom i anonimowym kucharzom. Jeszcze w XIX wieku znana autorka książki kucharskiej,

<sup>17</sup> Podział za: K. Bockenheimer, dz. cyt.

<sup>18</sup> T. Mańkowski, *Genealogia sarmatyzmu*, Warszawa 1946, s. 31.

<sup>19</sup> J. Dumanowski, *Tajemnica pierwszej polskiej książki kucharskiej*, <http://www.wilanow-palac.pl> [odczyt: 25.06.2014].

Lucyna Ćwierciakiewiczowa pisała: „Żonom zawsze powtarzam, że smacznie przyrządzony obiad jest podstawą szczęścia domowego i dobrego humoru męża”<sup>20</sup>. Mimo opozycji wobec nowinek, produkty obce znajdowały się nawet w tej najbardziej tradycyjnej, szlacheckiej kuchni polskiej, z czasem się w niej zadomawiając (jak choćby wspomniane wcześniej cytryny).

Wiek XVIII to czas przemian i kontrastów. Coraz częściej w domach arystokracji można było spotkać francuskich kucharzy, ale i tutaj również próbowano kultywować rodzime tradycje. Do takich przykładów należy przyjęcie dla możnych polskich i posłów cudzoziemskich, urządzone przez hetmana wielkiego koronnego Jerzego Ossolińskiego, opisane przez Franciszka Bohomolca<sup>21</sup>. Ossoliński, chcąc zaprezentować bogactwo polskiej kuchni oraz własne zasoby, kazał podawać tylko polskie potrawy, z trunków zaś serwowano kilka rodzajów piw, wino i miody tylko z okolic Sandomierza.

Zamiłowanie do nowości można zaobserwować na dworze królewskim, a zwłaszcza ostatniego z polskich królów – Stanisława Augusta Poniatowskiego. W czasach króla Poniatowskiego widać również w sztuce kulinarnej silne wpływy nowej kuchni francuskiej. Jak piszą Maja i Jan Łozińscy „miłość do wszystkiego co francuskie, wzmogła się jeszcze, kiedy wojny Napoleona z Prusami, Austrią, a przede wszystkim Rosją obudziły nadzieje Polaków na odzyskanie niepodległości. Kulinarą biblią stał się wówczas zbiór przepisów kuchmistrza Napoleona, słynnego Carêma”<sup>22</sup> oraz – używany powszechnie aż do końca XIX wieku w zamożnych dworach ziemiańskich i mieszczańskich i przetłumaczony z francuskiego przez Wojciecha Wielądkę – podręcznik zatytułowany *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem* (wydany w Polsce po raz pierwszy w 1783 roku).

Tradycyjna, sarmacko-szlachecka kuchnia polska zanika w wieku XVIII, budząc sentyment, wyraźnie widoczny w literaturze tego okresu. Jędrzej Kitowicz na początku *Opisu obyczajów* zaznaczył, że: „ci, co przed nami żyli stem lat prędzej, jak czytamy z dziejów dawnych, wcale byli odmiennych od naszych obyczajów”<sup>23</sup>.

Przykładem takiego sentymentu jest opis uczyty przygotowanej przez Wojskiego we wspomnianym już wcześniej *Panu Tadeuszu* Mickiewicza. Analizę uczyty przeprowadził Jarosław Dumanowski, który pisze: „Mickiewicz kazał Wojskiemu sięgnąć do *Kucharza doskonałego* (XI, 117). Jednak tak wyjaśnienia wieszczą, jak i opisy potraw i ich składników nie pozostawiają wątpliwości, iż bohaterowie Pana Tadeusza zajadali się specjałami z wydanej w 1682 r. książki”<sup>24</sup>. W tym samym czasie kuchnia staropolska w opisywanej postaci już prawie nie istniała. Przyczynił się do tego głód panujący w całej Europie, rozbiory, towarzyszące im represje i związane z tym

<sup>20</sup> L. Ćwierciakiewiczowa, dz. cyt.

<sup>21</sup> F. Bohomolec, *Życie Jerzego Ossolińskiego*, w Warszawie, seria: Życie sławnych Polaków, wydanie nowe Jana Nep. Bobrowicza, t. V, Lipsk 1858.

<sup>22</sup> M. i J. Łozińscy, *Historia polskiego smaku*, Warszawa 2012, s. 128.

<sup>23</sup> J. Kitowicz, dz. cyt.

<sup>24</sup> J. Dumanowski, *Uczta w Soplicowie. Kucharz doskonały czy Compendium ferculorum?*, [http://www.wilanow-palac.pl/uczta\\_w\\_soplicowie\\_kucharz\\_doskonaly\\_czy\\_compendium\\_ferculorum.html](http://www.wilanow-palac.pl/uczta_w_soplicowie_kucharz_doskonaly_czy_compendium_ferculorum.html) [odczyt: 12.08.2014].

ubożenie społeczeństwa. Adam Mickiewicz przywoływał w *Panu Tadeuszu* świat już nieistniejący, również w kontekście sztuki kulinarnej. Kuchnia stała się niejako „ostatnim bastionem” polskości, choć dziewiętnastowieczny pisarz i badacz kultury, Kazimierz Chłędowski, w swoich pamiętnikach z pewnym przekąsem raczej zauważa, że „zbankrutowany szlacheć dopóki się dało, trzymał się dobrego kucharza, a kucharz wychodził ze dworu dopiero wtedy, gdy już fornalki, woły, a nawet krowy zostały sprzedane”<sup>25</sup>. Jednocześnie w powszechnym mniemaniu „przez ponad sto lat zaborów ziemiański dwór pozostał ostoją narodowej tradycji”<sup>26</sup>. Kucharzy zastąpiły w XIX wieku kobiety. O ile wcześniej zajmowanie się przez nie domem, kuchnią uchodziło wśród arystokracji za kaprys, a w domach szlacheckich za obowiązek, to w Polsce pod zaborami stały się głównym zajęciem. Niewątpliwie przyczyniła się do tego ówczesna sytuacja polityczna, w wyniku której często kobiety zostawały same, zdane tylko na siebie i własne umiejętności. W kuchni pojawia się to, co można uprawiać i wyhodować w najbliższym otoczeniu, czyli do dziś w niej obecne warzywa („ogrodowiznę”), takie jak: marchew, pory, rzodkiew, sałaty, biała kapusta, roszonka, rzodkiewki, fasolka szparagowa, kalafior, groszek, brukselka, melony czy arbuzy. Gospodarstwo wiejskie musiało być samowystarczalne. W tym czasie też można zaobserwować prawdziwy wysyp książek kucharskich i poradników dla pań domu, autorstwa innych kobiet zresztą – Karoliny Nakwaskiej, Anny Ciundziewnickiej, Wincentyny Zawadzkiej czy Lucyny Ćwierciakiewiczowej<sup>27</sup>. Wiele z nich służyło prowadzeniu domu jeszcze w początkach XX wieku i w dużym stopniu przyczyniły się do tworzenia kuchni narodowej, gdyż mimo sporej migracji ludności do miast, żywe tradycje kultywowane na wsiach były przenoszone na obszary miejskie. Tworzące się w miastach nowe grupy społeczne – zawodowe czy inteligenckie przywoziły z sobą zwyczaje, tradycje i bardzo często zaopatrzenie. Migracje ludzkie, ale i ostantacyjna walka z zaborcą, przyczyniły się do ujednoczenia kuchni i tworzenia podstaw kuchni narodowej.

<sup>25</sup> Za: M. i J. Łoziński, dz. cyt., s. 129.

<sup>26</sup> Tamże, s. 128.

<sup>27</sup> *DWÓR WIEJSKI. Dzieło poświęcone gospodyniom polskim, przydatne i osobom w mieście mieszkającym przerobione z francuzkiego Pani Aglaë Adanson z wielu dodatkami i zupełnem zastosowaniem do naszych obyczajów i potrzeb, przez Karolinę z Potockich Nakwaską, w 3 Tomach*, Poznań 1843, w Księgarni Nowej, THE VIRTUAL LIBRARY OF POLISH LITERATURE, <http://literat.ug.edu.pl> [odczyt: 25.06.2014].

A. Ciundziewnicka, *Gospodni litewska czyli Nauka utrzymywania porządku domu i zaopatrzenia go we wszystkie przyprawy, zapasy kuchenne, apteczkowe i gospodarskie tudzież hodowania i utrzymywania bydła, ptactwa i imych żywiołów, według sposobów wyprobowańszych i najdoświadczeńszych, a razem najtańszych i najprostszych*. Wilno: Drukiem Józefa Zawadzkiego, 1856, [http://www.europeana.eu/portal/record/92033/BibliographicResource\\_3000053588743.html](http://www.europeana.eu/portal/record/92033/BibliographicResource_3000053588743.html) [odczyt: 25.06.2014].

W. Zawadzka, *Kucharka litewska: zawierająca: przepisy gruntowne i jasne, własnem doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwinnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych, jak i postnych [...] z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu*, Wilno: J. Zawadzki, 1913, [http://www.europeana.eu/portal/record/92033/BibliographicResource\\_3000053530867.html?start=3&query=Wincentyna+Zawadzka&startPage=1&rows=24](http://www.europeana.eu/portal/record/92033/BibliographicResource_3000053530867.html?start=3&query=Wincentyna+Zawadzka&startPage=1&rows=24) [odczyt: 25.06.2014].



Pojawiały się przepisy wykorzystywane w wielu domach, zasady prowadzenia gospodarstwa, a wszystkie elementy wpisane były w pory roku, co można zaobserwować w literaturze tego okresu (dość wspomnieć najbardziej znanych autorów, jak choćby Eliza Orzeszkowa czy Bolesław Prus). Z jednej strony widać w nich próby podtrzymywania tradycji, z drugiej bardzo pragmatyczny stosunek, związany z warunkami, w jakich przyszło żyć, a poza tym wpływy obcych kuchni, przede wszystkim zwyczajów i potraw zaborców.

Bardzo dobrym przykładem są tu ziemniaki, które w polskiej kuchni pojawiły się właśnie za pośrednictwem jednego z zaborców – Prus, i do dziś są niemal nieodłącznym elementem każdego polskiego obiadu. Zanim ziemniak dotarł do Polski, przedewszystkiem już sporą część Europy, by w XIX wieku na dobre wyprzeć powszechne wcześniej kasze. Przyczyny ekonomiczne spowodowały, że stał się również podstawą kuchni biedoty.

Po I wojnie światowej i odzyskaniu przez Polskę niepodległości zmieniła się nie tylko sytuacja polityczna i gospodarcza, ale i kuchnia. Mimo chęci podtrzymywania tradycji ziemiańskiej, pracochłonna kuchnia Ćwierciakiewiczowej, wymagająca wsparcia niejednej „dziewki kuchennej”, powoli była wypierana przez „tanio, szybko i zdrowo”<sup>28</sup>. Nowy styl w domowej kuchni był propagowany przez dietetyków (nowy zawód), rubryki kulinarne w magazynach dla kobiet, szkoły i kursy gospodarstwa domowego. W młodym państwie kobiety pracowały zawodowo, co bynajmniej nie zwalniało ich z prowadzenia domu. Maria Dissłowa, najbardziej chyba znana dyrektorka Szkoły Gospodarstwa Domowego we Lwowie i autorka wielu poradników, stanowczo twierdziła, że „gotować musi dzisiaj umieć każda bez wyjątku kobieta”<sup>29</sup>, a wiedza o prowadzeniu domu jest niezbędna nawet w czasach, gdy kobiety uzyskały równe mężczyznom prawa obywatelskie i otrzymały możliwość podjęcia pracy zawodowej.

Kobieta, wracająca z biura o czwartej po południu, chcąc mężowi i dzieciom dać zdrowy, domowy obiad, kolację i śniadanie, musi znać dokładnie nie tylko wszystkie prędko dające się wykonać dania, lecz musi umieć je przyrządzić naprzód, obmyślić jadłospisy tak, aby idąc do pracy lub z niej wracając, nabyć wszystkie potrzebne artykuły – czytamy we wstępie najgłośniejszego poradnika i książki kucharskiej z tego czasu<sup>30</sup>. Dla wielu współczesnych kobiet słowa te do dzisiaj brzmią bardzo znajomo.

Nowością w ówczesnym menu były wprowadzane w wyniku zaleceń dietetyków i lekarzy surowe warzywa – kapusta, marchew, seler, rzepa, dotąd jądane wyłącznie po ugotowaniu i doprawiane słoniną czy masłem. Podobnie jak w kuchni staropolskiej, w codziennym jadłospisie znajdowało się mięso, o ile tylko stać było na nie budżet domowy – często właśnie mięso stawało się synonimem dostatniego życia, ale jadało również sporo ryb, raków. Na co dzień podawano niezbyt wyszukaną sztukę mięsa,

<sup>28</sup> Tamże, s. 190.

<sup>29</sup> M. Dissłowa, *Jak gotować*, Warszawa 1989; pierwsze wydanie: Wydawnictwo Polskie R. Wegnera Poznań 1931.

<sup>30</sup> Tamże, s. 18.

która „stanowi ulubioną potrawę prawie wszystkich mężczyzn, dla których będzie ona – rzecz można – zawsze treścią dobrego obiadu”<sup>31</sup>. Niezbędna była zupa, choć w latach trzydziestych książki kucharskie proponowały już potrawy jednogamkowe.

Niewątpliwie, kuchnia miejska była skromniejsza niż ta na wsi, gdzie w dalszym ciągu samowystarczalność pozwalała na większe bogactwo przygotowywanych potraw tu często podtrzymywano dotychczasową tradycję, co jedni opisywali z sentymentem, inni z niesmakiem. Niemniej jednak trzeba przyznać, że wiele tradycyjnych potraw przetrwało właśnie dzięki temu, że na wsiach ciągle je przyrządzano. Na początku lat trzydziestych XX wieku coraz więcej dworów zaczęło wykorzystywać atrakcyjność wiejskiej ziemiańskiej kuchni i mody, która przyciągała ludność miejską na wieś. Zaczęto prowadzić pensjonaty, w których goście za opłatą mogli skorzystać ze staropolskiej, szlacheckiej gościnności. Jednocześnie był to sposób na łatanie domowych budżetów. Helena z Zanów Stankiewiczowa, prowadząca pensjonat w Berzenikach na Wileńszczyźnie, tak wspominała początki:

Pierwszymi gośćmi byli znajomi teściów, którzy zachwycali się wędzonymi szynkami, polędwicą, pieczonymi gęsiami, faszzerowanymi rybami, które wysyłaliśmy im na święta. Marzyli więc, żeby spędzić u nas wakacje i wspólnie z nami jadać<sup>32</sup>.

Standardy w kuchni po zakończeniu II wojny światowej wyznaczały produkty, które można było kupić. Chroniczne braki w zaopatrzeniu dały się we znaki wszystkim, a zwłaszcza mieszkańcom miast. „Bitwa o handel”, wprowadzona kolejnymi ustawami ówczesnych władz polskich, doprowadziła do zaniku prywatnej inicjatywy na rzecz dużych spółdzielni. W 1950 roku powołano Instytut Naukowo-Badawczy Handlu i Żywnienia Zbiorowego, którego jednym z zadań było opracowywanie książek kucharskich i receptur dań obowiązujących we wszystkich lokalach gastronomicznych w Polsce. Tym samym restauracje, bary i kawiarnie, czyli „placówki zbiorowego żywienia”, zaczęły oferować dokładnie takie same potrawy. W sklepach brakowało wszystkiego, żywność była reglamentowana, a obecność mięsa w jadłospisie stała się synonimem zamożności obywatela. Gdy prześledzimy peerelowskie książki, również kucharskie, to okaże się, że miały kilka „fal” i łatwo z nich uzyskać informacje o tym, co w sklepach było, czego nie było, do czego w kuchni używało się obierek z ziemniaków, co to jest tort z resztek i jak przygotować pożywną potrawę niemal z niczego. Istotną rolę w kształtowaniu dzisiejszych zwyczajów kulinarnych odegrały bary mleczne, serwujące pyzy, knedle i pierogi. Choć pojawiły się już przed I wojną światową, to korzystanie z nich nie było aż tak powszechne, jak w czasach komunizmu. W dworcowych barach podawano flaczki, kotlety mielone z marchewką z groszkiem, bigos, fasolkę po bretońsku. Na niedzielne obiady podawano rosół lub zupę pomidorową z przecieru i pieczonego kurczaka albo kotlet schabowy z kapustą czy smażonymi buraczkami i z ziemniakami – taki jadłospis często przewija się w literaturze tego okresu oraz... w jadłospisie współczesnego Polaka<sup>33</sup>.

<sup>31</sup> Za: M.i J. Łoziński, dz. cyt., s. 195.

<sup>32</sup> Tamże, s. 205.

<sup>33</sup> Za: *Zwyczaje żywieniowe Polaków*, dz. cyt.

## II. Dziedzictwo kulinarne wykorzystane.

W PRL nie reklamowano przybytków kulinarnych i wiedzę, gdzie smacznie zjeść, trzeba było zdobywać samemu. Ja wiedziałem jedno – w przypadku kuchni dawne granice zaborowe wciąż są aktualne. Najgorzej było w dawnym zaborze rosyjskim, najlepiej w austriackim. Nieźle, choć dość monotonna, w zaborze pruskim. Planując podróż, należało to brać pod uwagę. W Galicji nawet w najbardziej obskurnej knajpie jedzenie było dobre, czego nie da się powiedzieć o Mazowszu czy Podlasiu<sup>34</sup>.

– przywołane wspomnienia znanego felietonisty Andrzeja Garlickiego pokazują, z jednej strony, że mimo powszechnego ujednoczenia pewne tradycje przetrwały, z drugiej zaś, że dużo łatwiej było sięgnąć do korzeni po zmianie ustroju w 1989 roku.

Jedną z istotnych zmian była reforma administracyjna, w wyniku której w roku 1998 utworzono 16 województw (zamiast dotychczasowych 49), zgodnie z historyczno-geograficznymi uwarunkowaniami. Budowanie tych „nowych” regionów to poszukiwanie elementów wyróżniających i odróżniających je od innych, opartych na gospodarce z jednej strony, ale przede wszystkim na dziedzictwie kulturalnym. Bardzo szybko władze regionalne dostrzegły, że właśnie dziedzictwo, w tym kulinarne, stanowi ich mocne strony. Już w latach dziewięćdziesiątych żadna regionalna, a później i lokalna, impreza (których z roku na rok robiło się coraz więcej) nie mogła się obejść bez podawania miejscowego jedzenia. Im bliżej czasów nam współczesnych, tym większe poczucie związków z lokalną kuchnią, często odtwarzaną z przysłowiowych „babczyńskich zeszytów”. Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej i konieczność realizowania wspólnotowej polityki rozwoju regionalnego wzmogły działania podejmowane przez władze. Celem jest tu rozwój społeczno-ekonomiczny, tworzenie nowych miejsc pracy, wspieranie miejscowych inicjatyw, ochrona dziedzictwa czy rozwój turystyki. Rozwój lokalny i pokazanie unikatowości każdego miejsca stały się priorytetem politycznym, w związku z tym wspierane są różnorodne inicjatywy, które mogłyby się do tego przyczynić – od organizowania imprez/festynów, przez poszukiwanie i odtwarzanie właściwych danem miejscu tradycji, przywracanie dawnych zawodów, aż po tworzenie kompleksowych produktów turystycznych.

Swoją uwagę chciałabym skupić na formalnych w większości inicjatywach, które mają na celu ochronę dziedzictwa kulinarnego i jego promocję. W dalszej części zostaną zatem omówione m.in. rejestry, prowadzone na poziomie Unii Europejskiej i w Polsce, szlaki kulinarne (w tym Europejski Szlak Dziedzictwa Kulinarne) oraz inne inicjatywy promujące dziedzictwo kulinarne.

<sup>34</sup> A. Garlicki, *Przygody kulinarne w PRL*, „Mówią Wieki” 2012, nr 11 (634).

## REJESTRY

Znalezienie się w strukturach Unii Europejskiej zmotywowało polskie władze do głębszej refleksji nad dziedzictwem kulinarnym. Do najważniejszych z punktu widzenia dziedzictwa kulinarnego i wprost się do niego odnoszących regulacji, które zostały wprowadzone w Polsce należą unijne: Rejestr Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

Do końca 2012 roku w całej Unii na listach tych zarejestrowano ponad 1200 artykułów, w tym ponad: 200 serów, 250 gatunków mięs świeżych i przetworzonych, 100 rodzajów oliw i innych tłuszczów, 30 piw oraz wiele owoców i warzyw hodowanych w różnych regionach. Do dzisiaj wpisano tam już 36 produktów z Polski, co świadczy o wysokim poczuciu tożsamości z jednej strony, a przedsiębiorczości wytwórców – z drugiej. Są to:

- charakterystyczne sery pochodzące z południa Polski – bryndza podhalańska i oscypek, czy niewielki serek w kształcie zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona, robiony na Podhalu – redykołka
- miody: podkarpacki spadziowy, wrzosowy z Borów Dolnośląskich, drahimski z Pojezierza Drawskiego i kurpiowski z obszaru Kurpiów, miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny / Seinų/Lazdijų krašto medus
- miody pitne we wszystkich postaciach: półtorak, dwójniak, trójniak i czwórniak
- słodki rogal z nadzieniem z białego maku tradycyjnie przygotowywany w Poznaniu i Wielkopolsce – rogal świętomarciński
- stosunkowo rzadko wytwarzany w Polsce ser dojrzewający – ser koryciński swojski
- robiony z twarogu i dojrzewany wielkopolski ser smażony
- lekko słodkie, cienkie wafle, których tradycja sięga początku XIX wieku – andruty kaliskie
- olej rydzowy – wytwarzany z rośliny o nazwie lnianka siewna, której ludowa nazwa brzmi „rydz”, „rydzyk”, „ryżyk”
- cebulak – okrągły placek z lekkiego ciasta pszennego z nadzieniem z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem
- ciemny żytni chleb na zakwasie wytwarzany w Krakowie – chleb prądnicki
- odmiany fasoli z Ponidzia – fasola korczyńska, Piękny Jaś z Doliny Dunajca, wrzawska z Kotliny Sandomierskiej
- jabłka z Łącka i Grójca
- suszone i podwędzane dymem na różne sposoby śliwki – śliwki szydłowskie, suska sechłońska
- truskawka kaszubska/ kaszëbskô malëna i wiśnia nadwiślańska
- jagnięcina podhalańska, pochodząca z określonej rasy owiec oraz obwarowana dodatkowymi restrykcjami dotyczącymi hodowli
- długie batony suchej kiełbasy, odkręcone z jednej strony – kabanosy
- kiełbasy: jałowcowa, lisiecka, myśliwska, przygotowywane na podstawie tradycyjnych receptur

- karp zatorski, hodowany w jedynym miejscu w Polsce
- obwarzanek krakowski
- tatarski pieróg – pierekaczewnik<sup>35</sup>.

Lista wymienionych produktów pokazuje, że do dziedzictwa zaliczamy tu nie tylko potrawy, ale i sposób hodowli czy uprawy odwołujący się do długoletnich tradycji.

Jednocześnie z wprowadzeniem regulacji unijnych Polska zaczęła tworzyć własny rejestr – Listę Produktów Tradycyjnych. To produkty, „których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane, oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej”<sup>36</sup>. Aktualnie znajduje się na niej prawie 1000 wpisów uszeregowanych w kilku kategoriach:

- Produkty mleczne
- Produkty mięsne
- Produkty rybactwa
- Warzywa i owoce
- Produkty piekarnicze i cukiernicze
- Oleje i tłuszcze
- Miody
- Gotowe dania i potrawy
- Napoje
- Inne produkty.

Każdy zgłoszony produkt/potrawa przechodzi przez długi system weryfikacji oraz rejestracji i jest elementem swoistej rywalizacji pomiędzy regionami. Najwięcej wpisanych do rejestru produktów pochodzi z Podkarpacia, Małopolski i Pomorza.

Od jakiegoś czasu widać również aktywność władz publicznych w kontekście organizowania imprez mających na celu promowanie regionalnych i lokalnych tradycji kulinarnych. W lutym 2013 roku rozpoczęła się realizacja trzyletniej kampanii informacyjnej pt. *Trzy znaki smaku*, której głównym inicjatorem jest Agencja Rynku Rolnego, wspierana przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Celem programu jest informowanie o wspólnotowym systemie ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, a także promocja znakowanych w tym systemie produktów spożywczych<sup>37</sup>. Kampania jest skierowana do:

- konsumentów
- wytwórców produktów (rolników, przetwórców z sektora rolno-spożywczego, organizacji zrzeszających producentów i przetwórców żywności),
- odbiorców pośrednich.

<sup>35</sup> <http://www.minrol.gov.pl> [odczyt: 12.06.2014].

<sup>36</sup> Reguluje to *Ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*, Dz. U. 2005 Nr 10, poz. 68, <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Przepisy-polskie-Produkty-regionalne-i-tradycyjne> [odczyt: 12.06.2014].

<sup>37</sup> Pisałam o tym w artykule: *Turystyka kulinarna w kontekście zrównoważonego rozwoju w kulturze – perspektywy dla Polski*, „Turystyka Kulturowa” 2013, nr 10.

W ramach jej realizacji organizowane są m.in.:

- konkursy, takie jak:
  - Bliżej Źródła Smaku – fotograficzny, dla konsumentów. Przedmiotem konkursu jest wykonanie i przesłanie zdjęcia przedstawiającego ludzi wytwarzających produkty regionalne lub tradycyjne (np. rolnika uprawiającego pole, pszczelarza pracującego w pasiece, gospodynię lepiącą pierogi)
  - Blog ze Znakiem Smaku – konkurs na przepis z zastosowaniem tradycyjnego lub regionalnego produktu
  - Dumny Znacznik Regionów – quiz dla konsumentów
  - Konkurs na produkt i miejsce roku
- przygotowany został e-przewodnik oprowadzający po miejscach, w których wytwarzane są produkty regionalne wpisane na Listę Produktów Regionalnych pt. *Szlakiem Dobrego Smaku*
- zaplanowano zorganizowanie targów:
  - Eurogastro w Warszawie
  - Smaki Regionów, Poznań
- zaplanowano i częściowo już zrealizowano kilka festiwali:
  - Festiwal *Jemy na Polu* w Krakowie
  - Europejskie Targi Produktów Regionalnych w Zakopanem
  - Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku w Poznaniu
  - Festiwal Smaku w Grucznie.

Rejestrowanie produktów regionalnych w sposób bezpośredni przyczynia się do wzrostu przedsiębiorczości. Pojawia się potrzeba przygotowywania produktów regionalnych, a za pomocą działań marketingowych wytwarzany jest na nie popyt. Dość wspomnieć, że np. imprezy regionalne obsługują już nie tylko tradycyjnie panie z kół gospodyń wiejskich, ale coraz częściej są to prężni młodzi przedsiębiorcy, profesjonalnie przygotowani, którzy traktują je jak formę promocji i środek do podtrzymywania kontaktów z klientami. Są zaopatrzeni w materiały promocyjne, ulotki, wizytówki, pakują jedzenie w papier firmowy i zapraszają do odwiedzin gospodarstwa, które je wyprodukowało. Gospodarstwo to zaś coraz częściej jest małym przedsiębiorstwem.

## SZLAKI KULINARNE

W ostatnich kilku latach można zaobserwować wiele nowych inicjatyw podejmowanych w regionach na rzecz podtrzymywania i promowania dziedzictwa kulinarnego. Wśród nich znajduje się tworzenie szlaków kulinarnych, będących często inicjatywą organizacji turystycznych, producentów i władz regionu. Szlaki kulinarne tworzone są na podstawie tradycji regionu (Szlak Kulinarny Śląskie Smaki, Białostocki Szlak Kulinarny), oferty monoproduktowej (Lubuski Szlak Wina i Miodu), grup produktów (Małopolski Szlak Owocowy).

Wśród istniejących dziś szlaków kulinarnych w Polsce występują:

- Kulinarny Szlak Turystyczny – Kuchnia Polska, powstały w 2009 roku, w założeniu promujący narodową kuchnię, jako „autentyczny, mocny i wiarygodny element marketingu narodowego”<sup>38</sup>. „Pomysł promowania kuchni narodowej wziął się z faktu, że w miejscu, w którym pomysł się narodził, Kotlinie Jeleniogórskiej i Karkonoszach, nie ma kuchni regionalnej, która mogłaby być jego kulinarną wizytówką”<sup>39</sup> – to miejsce migracji, przesiedleń, w którym po II wojnie światowej spotkali się ludzie z Kresów Wschodnich, Wielkopolski, Podlasia, Śląska czy Podhala. Projekt zakłada prezentację i promocję kuchni polskiej w jej regionalnych smakach w wybranych 12 certyfikowanych obiektach gastronomiczno-hotelarskich.
- Szlak kulinarny – Śląskie Smaki – powołany z inicjatywy Śląskiej Organizacji Turystycznej w celu ochrony i promowania dziedzictwa kulinarnego województwa śląskiego. Promowana jest typowa kuchnia śląska, czyli: rolady z kluskami i modrą (czerwoną) kapustą, wodzionki czy hekeli, ale również potrawy mniej znane: gałuszki, gęsie pipki, kućmok i kurzina<sup>40</sup>.
- Mazowiecka Micha Szlachecka – jest częścią projektu „Szlak folkloru i smaków Mazowsza”, stworzonego przez trzy obiekty Wschodniego Mazowsza – restaurację Zaścianek Polski z Siedlec, Retro Skibniew i Pałac w Patrykozach. Tu zwiedzający mogą uczestniczyć w warsztatach kulinarnych, warsztatach rękodziela i biesiadach.
- Podkarpackie Smaki – szlak przygotowany we współpracy Stowarzyszenia na rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia PRO CARPATHIA, Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego oraz Podkarpackiej Regionalnej Organizacji Turystycznej. Szlak prowadzi przez certyfikowane pod względem jakości restauracje, oferujące kuchnię regionalną.
- Do jednej z najnowszych inicjatyw należy Białostocki Szlak Kulinarny. Powstał on w październiku 2010 roku z inicjatywy Urzędu Miejskiego w Białymstoku. Podkreślić należy, że jest to drugi w Polsce miejski szlak kulinarny (pierwszy był Kulinarny Szlak Gdyni). Wśród specjalności Białegostoku wymieniane są m.in.
  - Bliny – okrągłe placki pochodzenia rosyjskiego, tradycyjnie z mąki gryczano-pszennej i gryczano-żytniej. Najczęściej podawane ze śmietaną lub masłem i kawałkami łososia, marynowanym śledziem, czarnym kawiolem, a także na słodko, z konfiturami
  - Chłodnik – zimna zupa z posiekanej cebuli, soli, pieprzu i cukru, modyfikowana poprzez dodanie jajka, szczypiorku, ogórka, koperku czy botwinki
  - Ciasteczka ze skwarek – pozostałych z wytapiania smalcu, podawane na słodko

<sup>38</sup> [www.dobrysmak.pl](http://www.dobrysmak.pl) [odczyt: 20.05.2013].

<sup>39</sup> K. Plebańczyk, *Turystyka kulinarna w kontekście...*

<sup>40</sup> <http://www.slaskiesmaki.pl/> [odczyt: 20.05.2014].

- Kartacze – danie wykonane z gotowanych i surowych ziemniaków, nadziewane mięsem wieprzowo-wołowym i gotowane. Podawane z okrasą – cebulką smażoną i skwarkami.
- Kindziuk – przysmak wywodzący się z chłopskiej kuchni litewskiej. Mięso osiąga swój niepowtarzalny smak dzięki procesom dojrzewania i suszenia.
- Sękacz – pochodzący z czasów średniowieczna smakołyk powstający z jajek, cukru, masła, mąki oraz gęstej śmietany. Wypiek sękacza bezpośrednio nad ogniem, polegający na dolewaniu kolejnych warstw ciasta, nadaje mu charakterystyczny kształt.

Wspomnieć należy również o inicjatywach takich, jak Małopolski Szlak Owocowy (MSO) – powstały w 2003 roku i wzorowany na austriackiej Styryjskiej Drożdzie Jabłkowej. Ma na celu zapoznanie zainteresowanych osób z procesem sadzenia, pielęgnacji owoców oraz produkcją przetworów. Na szlaku znajduje się 300 gospodarstw, a opiekę nad nim sprawuje Małopolska Organizacja Turystyczna. W każdej z gmin MSO zamontowano tablice informujące o lokalizacji gospodarstw na jej terenie. Do szlaku należą gminy: Łącko, Raciechowice, Laskowa, Trzciana, Gdów, Stary Sącz czy Zawoja<sup>41</sup>. Trzeba jednak wyraźnie podkreślić, że szlak ten to głównie oznakowania gospodarstw, podczas gdy w Austrii można zaobserwować działania dodatkowe, promujące i wprowadzające element edukacyjny. W „domu jabłka”, jak obiegowo nazywane jest austriackie muzeum, znajduje się stała ekspozycja poświęcona jabłkom i sadownictwu w ciągu dziejów. Jabłka w mitologii, religii, sztuce, obyczajach, ochrona roślin, ochrona przed gradem, sprzedaż, transport, zbiory. Na zewnątrz budynku można obejrzeć prasę, ule i barę, a również tablice pokazujące pożyteczne zwierzęta w sadach i szkodniki, stare i nowe odmiany owoców, stację i wieżę meteorologiczną.

Do jeszcze innej kategorii należy zaliczyć Lubuski Szlak Wina i Miodu, promujący producentów wymienionych w nazwie alkoholi i skupiony wokół 14 obiektów, wśród których znajdują się zarówno prywatne winnice, jak publiczne muzea czy skanseny.

Szlaki kulinarne, jako inicjatywa stosunkowo nowa, nie zostały jeszcze poddane szerszej analizie. Obserwujemy jednak, że stały się modne. Niewiele informacji można znaleźć na ich temat, a te, które są, dotyczą przede wszystkim utworzenia szlaku bądź wpisania nań obiektów, z wyraźnym uwzględnieniem lokalnych restauracji. Zarządzanie tymi „szlakami”, w rozumieniu innym niż certyfikowanie, jest trudne do identyfikacji i analizy. Wiele inicjatyw jest podejmowanych przez stowarzyszenia i związki producentów danych produktów żywnościowych. Swoje zrzeszenie mają winiarze, w większości wspólnie przygotowujący ofertę turystyczną (w Polsce jest około 200 winnic, prawie wyłącznie prywatnych), producenci miodu pitnego czy piwa. Takich ofert jest coraz więcej, ale również można zaobserwować nadużywanie bądź zmianę znaczenia pojęcia „szlak”. W tym kontekście należy wspomnieć o Piwnym Szlaku czy Warszawskim Szlaku Piwnym, które są związane z prowadzeniem

<sup>41</sup> <http://turystycznieszlaki.pl> [odczyt: 10.05.2014].



fanpage'a na Facebook'u poświęconego tej tematyce. „Szlak” występuje tu w znaczeniu nawoływania do wspólnej wędrówki po piwiarniach, zapraszania na degustacje piw domowych, a czasem kryje w sobie reklamę sklepu czy restauracji. Innym zbliżonym przykładem jest tworzenie „szlaku” w rozumieniu tworzenia marki – w ten sposób promuje się Piastowski Szlak Kulinaryny, gdzie firma próbuje budować markę Prowinca jako oznaczenie wyrobów wytworzonych z surowców naturalnych pochodzących z regionu „Doliny Pilicy”. W założeniu „spotkania organizowane na Piastowskim Szlaku Kulinarным będą miały również charakter edukacyjny. Uczestnicy spotkań będą mogli dowiedzieć się o historii regionu, metodach wytwarzania produktów oraz pochodzeniu i sposobie pozyskania surowców”<sup>42</sup>.

## PROMOCJA REGIONÓW – EUROPEJSKA SIEĆ DZIEDZICTWA KULINARNEGO

W ostatnich latach władze polskich regionów skupiają swoją uwagę na jeszcze innej inicjatywie związanej z dziedzictwem kulinarnym, a dotyczącej promocji regionu poza nim. Mowa tu o Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, której działalność została zainicjowana w południowo-wschodniej Skanii w Szwecji i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995 roku. Władze obu regionów doprowadziły do podpisania porozumienia, którego celem była współpraca w kontekście rozwoju i promowania regionalnej tożsamości kulinarnej w zjednoczonej Europie. W 1997 roku projekt uzyskał poparcie Komisji Europejskiej i zaczął się rozwijać na znacznie szerszą skalę. Powołany został europejski koordynator, który udziela licencji regionom, prowadzi oficjalną stronę internetową, koordynuje wspólne działania, odpowiada za wspólne logo. Członkami sieci są regiony w różnych krajach Europy, nie tylko zrzeszonych w Unii, w tym już 10 z Polski. Są to:

- Vitebsk, Białoruś
- Split-Dalmatia, Chorwacja
- Bornholm, Dania
- Sjaelland, Dania
- Thy-Mors, Dania
- Vestjylland, Dania
- Elbe Weser Nordsee, Niemcy
- Lüneburger Heide, Niemcy
- Rügen, Niemcy
- Latgale, Łotwa
- East Aukstaitija, Litwa
- Agder Telemark, Norwegia
- Oslofjord, Norwegia
- Kujawy i Pomorze, Polska
- Dolny Śląsk, Polska

<sup>42</sup> <http://www.dziczynna-grzyby.pl/83-piastowski-szlak-kulinaryny> [odczyt: 25.08.2014].

- Mazowsze, Polska
- Małopolska, Polska
- Opolskie, Polska
- Pomorskie, Polska
- Warmia Mazury Powiśle, Polska
- Pomorze Zachodnie, Polska
- Wielkopolska, Polska
- Świętokrzyskie, Polska
- Angus, Szkocja
- Öland, Szwecja
- Östergötland, Szwecja
- Blekinge, Szwecja
- Gotland, Szwecja
- Skåne, Szwecja
- Småland, Szwecja
- Rivne, Ukraina<sup>43</sup>.

Ostatnim z polskich regionów, który przyłączył się do sieci, było województwo świętokrzyskie w 2013 roku, a więc stosunkowo niedawno. Wśród regionów kandydujących wymieniona jest turecka Antalya.

W ramach regionów, zgodnie z regułami całego projektu, tworzone są dodatkowe wytyczne regulujące funkcjonowanie wewnętrznej sieci. I tak, np. w województwie świętokrzyskim na podstawie uchwały wprowadzono regulacje mówiące o tym, że: o członkostwo w sieci ubiegać się mogą przedsiębiorcy z następujących branż:

- producenci surowców w rolnictwie, ogrodnictwie i rybołówstwie
- przetwórcy żywności
- restauratorzy i właściciele innych obiektów gastronomicznych lub hotelarskich
- hurtownicy i sprzedawcy detaliczni<sup>44</sup>.

Ponadto kandydaci muszą wykazać, że funkcjonują w regionie oraz że produkty/surowce naturalne przez nich wykorzystywane:

- pochodzą z regionu
- stanowią część kulinarnego dziedzictwa regionu
- zostały wyprodukowane przez przedsiębiorcę, który zachowuje powiązania z regionem<sup>45</sup>.

<sup>43</sup> <http://www.culinary-heritage.com> [odczyt: 15.02.2014].

<sup>44</sup> *Zasady funkcjonowania SIECI Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie*, Uchwała i Załącznik do Uchwały Nr 2404/13 Zarządu Województwa Świętokrzyskiego z dnia 11 grudnia 2013 r., <http://www.sejmik.kielce.pl> [odczyt: 15.02.2014].

<sup>45</sup> Tamże.

## Podsumowanie

Tradycje kulinarne to ważny element dziedzictwa kulturowego. Na tradycje kulinarne mają wpływ warunki naturalne, czyli miejsce, gdzie żywność jest produkowana, a także sposób jej wytwarzania. Na tradycje kulinarne wpływają też historia, moda, przenikanie kultur. Problem dziedzictwa kulinarnego w tym ujęciu jest nie od dzisiaj przedmiotem badań naukowych, co wskazała wyraźnie pierwsza część niniejszego tekstu.

Dziedzictwo kulinarne stało się również elementem praktycznego zarządzania. Możemy o nim mówić, odnosząc poszczególne składowe zarządzania do doświadczeń historycznych. Bo przecież np. uczta wydana przez dwór Bolesława Chrobrego na cześć cesarza Ottona III jest działaniem, które samo w sobie zostało precyzyjnie zaplanowane i zrealizowane, ale również stanowiła działanie o charakterze strategicznym i politycznym. Przytoczony za Gallem Anonimem opis nie jest niczym innym jak wspieraniem pozytywnego wizerunku polskiego króla. Opis przyjęcia wydanego przez hetmana Zamojskiego na cześć zagranicznych posłów jest działaniem dokładnie takim samym. Także i politykę władz PRL-u wobec kuchni polskiej również możemy analizować z perspektywy zarządzania.

Wydaje się, że najtrudniej jednak jest analizować dziedzictwo kulinarne z perspektywy współczesnej. Zatytułowanie tej części tekstu „dziedzictwo kulturalne wykorzystane” z założenia miało zabrzmieć wieloznacznie. Możemy obserwować błyskawiczne podjęcie modnego tematu związanego z kuchnią i wykorzystanie go w bardzo wielu kontekstach. Możemy obserwować wielość działań podejmowanych przez władze administracyjne, a także rozwijające się partnerstwo publiczno-prywatne, przejawiające się kolejnymi inicjatywami, w wyniku których każda ze stron osiąga własne cele.

Zaprezentowane w tekście przykłady wskazują przede wszystkim na praktyczne wykorzystanie dziedzictwa kulinarnego. Tworzenie szlaków kulinarnych skłania do wpisania podjętego tematu w szerszą dyskusję na temat szlaków kulturowych w Polsce, ich roli, zadań i zasad funkcjonowania. Należałoby się zgodzić z opinią o masowości zjawiska i niewykorzystanym potencjale szlaków<sup>46</sup>, ale wydaje się również, że w kontekście tworzenia szlaków kulinarnych możemy też mówić o wyzwaniu definicyjnym – wskazałam bowiem przykłady świadczące o tym, że samo pojęcie „szlaku” jest nadużywane, a tym samym wprowadza bałagan pojęciowy w dyskusji na ten temat.

Dziedzictwo kulinarne wykorzystane przez władze administracyjne jest elementem polityki rozwoju regionalnego, a tym samym może być analizowane przez różne sposoby realizowania tej polityki, wpływania na lokalną przedsiębiorczość, rynek pracy, rozwój ekonomiczny regionów. Takim działaniem jest przystępowanie regionów do kolejnych sieci współpracy, jak np. omówiona w tekście Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego. Można tu wspomnieć i o innych inicjatywach, jak np. przystępowanie kolejnych polskich miast do sieci Cittaslow, zakładającej two-

<sup>46</sup> Za: Ł. Gaweł, *Szlaki dziedzictwa kulturowego*, Kraków 2011.

rzenie warunków do zrównoważonego rozwoju w kontekście lokalności<sup>47</sup>, ale i intensywne starania o wpisywanie produktów oraz dań lokalnych do jak największej liczby rejestrów.

Dziedzictwo kulinarne jest wreszcie tematem popularnym wśród zwykłych ludzi.

Modna jest turystyka kulinarna. Na imprezy zorganizowane pod hasłem kulinarnym przyjeżdża bardzo dużo ludzi, są one szeroko promowane zarówno przez tradycyjne media (plakaty, spoty reklamowe), jak i nowe media elektroniczne (blogi, strony internetowe, Facebook). Zalewani jesteśmy literaturą, blogami, programami telewizyjnymi, w których pojawia się tego typu tematyka.

Moda prowokuje wiele inicjatyw powstających w sposób zupełnie niesformalizowany, o czym świadczą choćby wspomniane wcześniej fanpage'ę na Facebook'u, gdzie użytkownicy umawiają się na wspólne wyprawy „szlakiem piwnym” bądź degustacje własnych domowych potraw i produktów. Warto też wspomnieć o błyskawicznym rozwoju i ogromnej popularności stron internetowych i blogów poświęconych kuchni. Te swoiste książki kulinarne XXI wieku dają również możliwość interakcji z twórcą przepisu. Bardzo często przy tej okazji blogerzy przybliżają swoim odbiorcom historię i pochodzenie danych potraw, wpierając tym samym działania edukacyjne dotyczące dziedzictwa kulinarnego. To jednak temat na zupełnie oddzielne opracowanie.

## Bibliografia

- Bednarek S. (red.), *Edukacja regionalna, dziedzictwo kulturowe w zreformowanej szkole*, Warszawa 1999.
- Bikont P., Makłowicz R., *Co nam zostało z tamtych wieków?*, „Mówią Wieki” 2009, vol. 12 (599).
- Byszewska I., Kurpińska G., *Polskie smaki. Kulinarne podróże po regionach*, Poznań 2012.
- Bogucka M., *Bona Sforza*, Wrocław 2009.
- Ciundziwnicka A., *Gospodyni litewska czyli Nauka utrzymywania porządku domu i zaopatrzenia go we wszystkie przyprawy, zapasy kuchenne, apteczki i gospodarskie tudzież hodowania i utrzymywania bydła, ptactwa i innych żywiół, według sposobów wypróbowanych i najdoświadczeńszych, a razem najtańszych i najprostszych*, Wilno: Drukiem Józefa Zawadzkiego 1856.
- Ćwierciakiewiczowa L., *365 obiadów*, Warszawa 2004.
- Dissłowa, M., *Jak gotować*, Warszawa 1989.
- Dumanowski J., *Tajemnica pierwszej polskiej książki kucharskiej*, <http://www.wilanow-palac.pl> [odczyt: 25.06.2014].
- Dumanowski J., *Kuchnia polska, czyli bigos z kapustą*, <http://www.wilanow-palac.pl> [odczyt: 25.06.2014].
- Dumanowski J., *Uczta w Soplicowie. Kucharz doskonały czy Compendium ferculorum?*, <http://www.wilanow-palac.pl> [odczyt: 25.06.2014].
- Garlicki A., *Przygody kulinarne w PRL*, „Mówią Wieki” 2012, vol. 11 (634).
- Gawęł Ł., *Szlaki dziedzictwa kulturowego*, Kraków 2011.
- Gloger Z., *Encyklopedia staropolska t. 1–4*, Warszawa 1900–1903.

<sup>47</sup> Więcej na ten temat pisałam w przytaczanym już artykule. Zob. K. Plebańczyk, dz. cyt.

- Kitowicz, J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1999.
- Łoziński M. i J., *Historia polskiego smaku*, Warszawa 2012.
- Mańkowski T., *Genealogia sarmatyzmu*, Warszawa 1946.
- Nakwaska K., *DWÓR WIEJSKI. Dzieło poświęcone gospodyniom polskim, przydatne i osobom w mieście mieszkającym przerobione z francuzkiego Pani Aglaë Adanson z wielu dodatkami i zupełnem zastosowaniem do naszych obyczajów i potrzeb, przez Karolinę z Potockich Nakwaską*, w 3 Tomach, Poznań 1843, w Księgarni Nowej.
- Plebańczyk K., *Turystyka kulinarna w kontekście zrównoważonego rozwoju w kulturze – perspektywy dla Polski*, „Turystyka Kulturowa” 2013, vol. 10.
- Rej M., *Żywot człowieka poczciwego*, Wrocław 1956.
- Reduta schabowego, czyli polski patriotyzm kulinarny*, TNS PENTOR 2004.
- Zawadzka W., *Kucharka litewska: zawierająca: przepisy gruntowne i jasne, własnem doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwinnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych, jak i postnych [...] z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu*, Wilno, J. Zawadzki 1913.
- Zwyczaje żywieniowe Polaków*, Raport Knorra 2004.

