

Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis

Studia Linguistica 14 (2019)

ISSN 2083-1765

DOI 10.24917/20831765.14

Tom dedykowany Pani Profesor Józefie Kobylińskiej

ARTYKUŁY RECENZYJNE

Renata Dźwigół

ORCID 0000-0002-9780-6750

Uniwersytet Pedagogiczny, Kraków

**Mariola Tymochowicz, *Tradycyjne pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie*,
Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2019, ss. 483**

Ta obszerna monografia, mieszcząca się w nurcie badań etnologicznych i kulturoznawczych, została poświęcona jedzeniu. Mariola Tymochowicz przypomina, że „nie jest ono jedynie koniecznością, zaspokajającą podstawowe potrzeby fizjologiczne człowieka, ale stanowi ważny element kultury danej społeczności. Jest ono bowiem wielokodowym, złożonym makroznakem i należy je traktować jako holistyczny tekst kultury [...]” (s. 9).

Analiza pomieszczona w tym opracowaniu dotyczy

jednej z historycznych grup polskiego społeczeństwa, a mianowicie chłopów, którzy w wyniku izolacji od warstw wyższych wykształcili własny sposób myślenia, działania i wartościowania, czyli odrębny system kulturowy. [...] Kres tego typu kultury nastąpił po II wojnie światowej, w wyniku zmian światopoglądowych, polityczno-gospodarczych oraz cywilizacyjnych. Dlatego też przyjęty został zakres czasowy opracowania: od drugiej połowy XIX wieku do 1939 roku (s. 9).

Badaniami została objęta Lubelszczyzna¹ – obszar peryferyjny w stosunku do Polski centralnej (w którym zmiany zachodzą wolniej niż na innych terenach), typowo rolniczy, do wybuchu II wojny światowej wielowyznaniowy i wielokulturowy, zróżnicowany językowo. Autorka podkreśla, że Lubelszczyzna nie ma statusu regionu w znaczeniu etnograficznym, ponieważ kultura ludowa (materialna i symboliczna) jest tam zróżnicowana na poziomie subregionów, a niekiedy nawet mikroregionów. Nie jest także regionem kulturowym z powodu znacznego zróżnicowania poszczególnych obszarów pod względem tradycji, obyczajowości i innych elementów kultury społecznej (s. 15–16).

Pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie przed wydaniem monografii Tymochowicz było tematem słabo opracowanym. Lubelska etnolog i kulturoznawca podjęła się całościowego przedstawienia tego zagadnienia, szukając odpowiedzi na następujące pytania: co stanowi produkt spożywczy? w jakich okolicznościach był on pozyskiwany, przygotowywany? jak konserwowany? kto, kiedy, jak i dlaczego go spożywał? jaki jest jego wymiar symboliczny, magiczny i wierzeniowy?

¹ To już druga monografia poświęcona Lubelszczyźnie w dorobku M. Tymochowicz. Pierwsza nosi tytuł *Lubelska obrzędowość rodzinna w kontekście współczesnych przemian* (2013).

(s. 9–10). Jedzenie, pożywienie chłopskie na Lubelszczyźnie potraktowała jako tekst kultury. Bazą materiałową swej pracy uczyniła bogatą dokumentację pochodzącą z archiwów uniwersyteckich, muzealnych i prywatnych, zawierającą materiały z badań terenowych prowadzonych w latach 50–90. XX wieku, którą uzupełniła własnymi eksploracjami terenowymi prowadzonymi od 2011 do 2017 roku. Do bazy materiałowej włączyła również źródła zastane – materiały etnograficzne z terenu Lubelszczyzny. Jako materiał porównawczy wykorzystwała opracowania o charakterze ogólnopolskim.

Monografia składa się z sześciu rozdziałów, z których dwa pierwsze mają charakter teoretyczny, pozostałe zaś analityczno-opisowy. Rozważaniom na temat pożywienia jako tekstu kultury poświęcony został rozdział pierwszy. Autorka zauważa:

Pożywienie, które zapewnia byt biologiczny, jest także niezwykle istotnym znakiem ogólnokulturowym, który odzwierciedla całokształt życia człowieka – tak indywidualnego, jak i grupowego. Stanowi więc kategorię kulturową i kod przekazujący informacje o jego użytkownikach i o kulturze, w której współistnieją (s. 25).

Rozszyfrowanie tego typu tekstu nie jest łatwe, ale bardzo intrygujące i pozwala na lepsze rozpoznanie modelu świata leżącego u podstaw danej społeczności. Umożliwia też odtworzenie systemu wartości grupowej i jej składników tożsamościowych (s. 30).

W rozdziale drugim została omówiona specyfika tradycyjnego pożywienia chłopskiego. Na tle innych typów kuchni, które wykształciły się w Polsce w minionych wiekach (kuchnia dworska, kuchnia szlachecka, kuchnia klasztorna, kuchnia mieszczańska, kuchnia robotników przemysłowych z drugiej połowy XIX wieku), ukazana została kuchnia chłopska – najuboższa spośród nich, skostniała, najbardziej obudowana działaniami o charakterze magiczno-religijnym, co odzwierciedlało poziom i sposób życia dawnych mieszkańców wsi. Do cech wyróżniających pożywienie wiejskie należał minimalizm konsumpcyjny, związany z tym, że gospodynie pochłonięte licznymi codziennymi obowiązkami niewiele czasu mogły poświęcać na przygotowanie i urozmaicanie potraw, starając się zazwyczaj głównie o to, by posiłki były syte i zaspokajały głód na długie godziny ciężkiej, fizycznej pracy (do wyglądu i smaku potraw nie przywiązywano szczególnej wagi). Dominowały potrawy pochodzenia roślinnego. Było to podyktowane tym, że: „Dawniej hodowano niewiele zwierząt na ubój, gdyż większość ziemi przeznaczona była pod uprawę, a nie na pastwiska. Nie znano odpowiednich sposobów konserwacji mięsa, co także nastęrczało trudności w jego dłuższym przechowywaniu” (s. 40).

Wiele potraw wykonywano sezonowo, a najobficiej jadano latem i jesienią. Rygoryzm konsumpcyjny polegał nie tylko na przestrzeganiuznaczonych przez tradycję, a narzucanych przez Kościół, różnego rodzaju postów pokarmowych, ale również dotyczył zachowania przy stole. Sposób odżywiania się ludności wiejskiej zaczął stopniowo ulegać zmianom dopiero na początku XX wieku, jednak najbardziej intensywne przemiany w kulturze kulinarnej mieszkańców wsi zaszły w drugiej połowie XX wieku (s. 41). Część teoretyczną pracy dopełnia omówienie takich zagadnień, jak: różnorodne klasyfikacje posiłków i potraw, funkcjonowanie tabu

pokarmowego (w odniesieniu do zachowań żywieniowych oraz składników spożywczych), jedzenie w kontekście sakralnym. Tymochowicz konstatuje:

Pokarmy, którym nadano wartość sakralną, wyróżniały się bogactwem znaczeń i właściwościami magicznymi. Wykorzystywane były do różnych praktyk ochronnych, wegetacyjnych, płodnościowych i witalnych, a także działań obrzędowych, leczniczych i praktyk wróżebnych. Umożliwiały kontakt z zaświatami i przyczyniały się do integrowania rodziny i lokalnej społeczności. Działania te sprawiały, że człowiek zabezpieczał swoją przyszłość na wielu płaszczyznach, ale przede wszystkim pozwalało mu to na zetknięcie się z *sacrum*, czyli innym, lepszym bytem, różniącym się od trudów dnia codziennego. Praktykowana magia obfitości miała wpłynąć na dostatnie zbiory i pożywność jedzenia, a także zapewnić zdrowie jego konsumentom (s. 72).

Przedstawione w rozdziałach od trzeciego do szóstego materiały z terenu Lubelszczyzny obrazują „poszczególne kody, które składają się na złożone zjawisko (kulturowe – R.D.), jakim jest pożywienie chłopskie” (s. 22). Analizę autorka rozpoczyna od przedstawienia przestrzeni, w której powstawało jedzenie. Szczegółowo omawia rozplanowanie i wyposażenie kuchni, która „w chałupach wiejskich w XIX, a nierzadko i na początku XX wieku nie stanowiła osobnego pomieszczenia, ale przestrzeń wyodrębnioną i użytą do innych celów przez wszystkich członków rodziny. [...] Miały tu miejsce także działania obrzędowe, magiczne czy lecznicze” (s. 73). Zwraca uwagę na to, że przestrzeń kuchni pełniła nie tylko funkcje kulinarne, ale również wiele innych. Opisuje magiczno-rytualne właściwości poszczególnych sprzętów kuchennych, m.in. dzieży, sita, niecki, maselniczki, noża, łopaty, kociuby i pomiotła. Opisuje przygotowywanie pokarmów, to, jak były pozyskiwane, a potem przetwarzane składniki spożywcze, jakie zakazy i nakazy temu towarzyszyły. Przedstawia następujące osoby zajmujące się przetwórstwem oraz przyrządzaniem pożywienia: gospodarz, gospodyni, dzieci, młynarz, pszczelarz, *korowajnice* (zajmowały się wypiekaniami pieczywa weselnego zwanego *korowajem*).

W osobnym rozdziale zostały zaprezentowane charakterystyczne dla Lubelszczyzny potrawy, z uwzględnieniem sytuacji, na jakie były przygotowywane, a także ich lokalnych odmian i nazw gwarowych. Zostały one podzielone na dwie kategorie – ze względu na konsystencję oraz główny składnik: 1. płynne polewki, barszcze i inne zupy, 2. potrawy zagęszczane – gotowane i pieczone (kasze, dania mączne, potrawy z warzyw i owoców, z nasion oleistych, nabiał, produkty luksusowe, napoje).

Ostatni rozdział, zatytułowany *Pożywienie jako kod kulturowy*, składa się z dwóch części. Pierwsza została poświęcona pożywieniu codziennemu, okolicznościom oraz społecznym interakcjom, które towarzyszyły spożywaniu posiłków. Druga zawiera informacje dotyczące pożywienia obrzędowego. Autorka przeanalizowała kiedy i w jakim celu ograniczano ilościowo i jakościowo jedzenie oraz kiedy dochodziło do przejadania się (posty oraz obżarstwo), jak zorganizowana była biesiada (czas, przestrzeń, uczestnicy, etykieta i zwyczaje przestrzegane podczas spożywania potraw), w jaki sposób wykorzystywano pokarmy w zabiegach rytualno-magicznych. Zwróciła uwagę, że w tradycyjnej kulturze ludowej pożywienie, produkty spożywcze miały również znaczenie jako podarunek obrzędowy (którego nie można było odmówić i który wymagał równowartościowego odwzajemnienia), ale

także jako ozdoby świąteczne oraz zabawki (artykuły żywnościowe były komponentami zabaw, np. pisanki wykorzystywano w takich zabawach jak *kumkanie* czy *wybitki*). Poza tym produkty spożywcze oraz potrawy były stosowane w lecznictwie ludowym, co Tymochowicz szczegółowo przedstawiła. Pożywienie miało znaczący udział we wróżbach i przepowiedniach (np. dotyczących urodzaju, pogody czy matrymonialnych), a jedzenie pojawiało się w obrazach sennych, choć trzeba zastrzec, że „tylko niewielka część produktów spożywczych była dawniej przez ludność wiejską interpretowana w snach. Podobnie było w przypadku sprzętów kuchennych [...]” (s. 378).

Materiały przedstawione w monografii Tymochowicz pozwoliły zobrazować cechy chłopskiej kuchni, jak pisze sama autorka, „odrębnego, historycznego i zamkniętego systemu” (s. 379). Są nimi: samowystarczalność żywieniowa, głównie roślinny charakter, uzależnienie od sezonowości upraw, przestrzeganie nakazów i zakazów odnoszących się do przygotowywania oraz konsumowania potraw, niewiele składników, przypraw oraz potraw w menu, niewielki wkład pracy w przygotowanie potraw, niepodleganie modom kulinarnym, w niewielkim stopniu przejmowanie wzorców dotyczących jedzenia z sąsiadujących regionów, krajów i etnosów. W przypadku Lubelszczyzny były to potrawy przejęte od ludności ruskiej (np. kutia, korowaj) lub z sąsiednich regionów etnograficznych. Swoje rozważania lubelska badaczka kończy spostrzeżeniami na temat przeobrażeń kuchni chłopskiej²:

Współczesne menu mieszkańców wsi w zasadzie nie różni się od miejskiego, uległo procesom homogenizacji, co wiąże się z szeroko rozwiniętymi zjawiskami globalizacyjnymi (s. 385),

[...] społeczność wiejska myśli racjonalnie, a myślenie magiczne zostało praktycznie wyparte. Przestrzenny wymiar świętości jedzenia jest współcześnie niewidoczny, ponieważ mieszkańcy wsi zrezygnowali z elementów tworzących religijno-symboliczny sens dań na rzecz wystroju stołu, wyszukanego smaku i estetyki. Rytualne uczyły się miejscem spotkań towarzyskich, gdzie można zjeść wykwintnie i spotkać się z dawno niewidzianymi członkami rodziny czy znajomymi (s. 386).

Autorka monografii zwraca uwagę na fakt, że w ostatnich latach, w związku z modą na gotowanie, wzrosło zainteresowanie dawną kuchnią, również chłopską, a nowa fascynacja dawnymi wiejskimi potrawami sprawiła, że są one dokumentowane, eksponowane i promowane. Stały się regionalną atrakcją turystyczną, funkcjonują jako marka miejscowości czy gminy, prezentowane są na konkursach kulinarnych. Wszystkie te działania mają na celu zachowanie dawnych potraw.

² Wbrew zapowiedziom umieszczonym na s. 23 końcowa część monografii nie nosi tytułu *Kres kuchni chłopskiej*, lecz *Zakończenie i konstatacje o przeobrażeniach kuchni chłopskiej*. Ta redakcyjna usterka, podobnie jak kilka innych (np. w bibliografii na s. 418 tytuł tomu zbiorowego *O mediacyjnej roli alkoholu w kulturze tradycyjnej*, zamiast *Kultura jedzenia. Jedzenie w kulturze*, na s. 431 tytuł *Kuchnia czyli o poszukiwaniu dawnych smaków Słowian*, zamiast *Kuchnia Słowian czyli o poszukiwaniu dawnych smaków*, na s. 434 tytuł *O dobrym jedzeniu opowieść z pola, ogrodu i lasu*, zamiast *O dobrym jedzeniu. Opowieści z pola, ogrodu i lasu*, na s. 449 tytuł *Apetyt na jedzenie. Pokarmy w społeczeństwie, symbolice na przestrzeni dziejów*, zamiast *Apetyt na jedzenie. Pokarmy w społeczeństwie, symbolice na przestrzeni dziejów*, na s. 209 *jedzenie było lekarstwem*, zamiast *lekarstwem*) nie obniżają wartości tego interesującego opracowania.

Obserwowane jest również zjawisko wymieszania potraw z „pańskiej” i chłopskiej kuchni. Co więcej, dania, dawniej traktowane jako świąteczne i obrzędowe, współcześnie (w przestrzeni miejskiej i w marketingu) funkcjonują jako codzienne.

Ta sytuacja doprowadziła do tego, że w potocznym obiegu kulturowym pożywienie chłopskie zatracza swoje sensy prymarne i konotowane elementy wierzeń związane z tymi produktami. Odbiorca miejski w konsekwencji kojarzy je z obfitością, a nie z ubóstwem dnia codziennego wiejskiego pożywienia. W takich sytuacjach mamy do czynienia ze zmytizowaniem wizerunku wsi. Mam zatem nadzieję – dodaje Tymochowicz – że niniejsza monografia ukazała rzeczywisty obraz kuchni chłopskiej, a także unaoczniała jej różnorodność i odmienność (s. 387).

Trudno się z tym nie zgodzić. Książka gwarantuje zajmującą lekturę, zresztą nie tylko naukowcom różnych dyscyplin. Jest starannie przygotowana, zaopatrzona w aneks fotograficzny (zdjęcia z kolekcji muzealnych i prywatnych). Zamyka ją indeks potraw i składników spożywczych oraz indeks miejscowości.

Bibliografia

- Adamowski J., Tymochowicz M. (red.), 2018, *Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych*, Lublin.
- Baraniewski W., 2004, *Kuchnia i stół w polskim dworze*, Warszawa.
- Bockenheim K., 2003, *Przy polskim stole*, Warszawa.
- Burszta J., 1950, *Wieś i karczma. Rola karczmy w życiu wsi pańszczyźnianej*, Warszawa–Lublin.
- Czerwiński T., 2008, *Pożywienie ludności wiejskiej na północnym Mazowszu u schyłku XIX i w XX wieku*, Ciechanów.
- Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Straczuk J., 2015, *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa.
- Drożdż A., Stolińska R. (red.), 2010, *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Cieszyn–Katowice–Brno.
- Drzał-Sierocka A. (red.), 2014, *W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej*, Gdańsk.
- Eichstaedt J. (red.), *Smak biesiady. Antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, Ożarów.
- Gęsińska T., Wilczek W. (red.), 2018, *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*, Katowice.
- Gorgol Z., 1998, *Lubelska kuchnia regionalna*, Lublin.
- Jędrzejewski P., Magiera P., Skrzyńska K., Szuster G. (red.), 2016, *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*, Kraków.
- Kamler A., Pietrzakiewicz D., Seroka K. (red.), 2018, *Polska i świat przez kuchnię. Studia o dziedzictwie kulinarnym*, Warszawa.
- Kowalska-Lewicka A. (red.), 1973, *Pożywienie ludności wiejskiej*, Kraków.
- Kowalski P. (red.), 1998, *Oczywisty urok biesiadowania*, Wrocław.
- Kowalski P., 2000, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław.
- Kowalski P., 2002, *Woda żywa. Opowieść o wodzie, zdrowiu, higienie i dietetyce*, Wrocław.

- Krupa-Ławrynowicz A., Orszulak-Dudkowska K. (red.), 2019, *W kuchni. Kulturowe szkice o przestrzeni*, Łódź.
- Kubiak I., Kubiak K., 1981, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa.
- Lis H., Lis P., 2009, *Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko...*, Kraków.
- Lis H., Lis P., 2015, *Kuchnia Słowian, czyli o poszukiwaniu dawnych smaków*, Warszawa.
- Łeńska-Bąk K. (red.), 2007, *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, Opole.
- Łeńska-Bąk K., 2010, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach... Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole.
- Łozińscy M. i J., 2012, *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Warszawa.
- Michalak A., 2017, *O dobrym jedzeniu. Opowieści z pola, ogrodu i lasu*, Wołowiec.
- Mironiuk-Nikolska A., 2007, *Kuchnia polska – jak powstaje tradycyjny smak*, Warszawa.
- Ogrodowska B., 2012, *Tradycje polskiego stołu*, Warszawa, wyd. II popr.
- Stegner T. (red.), 2003, *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, Gdańsk.
- Straczuk J., 2013, *Wspólnota stołu. O integracyjnych właściwościach pożywienia*, [w:] *teżé, Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń, s. 163–274.
- Szromba-Rysowa Z., 1978, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław.
- Świtała-Trybek D., Przymuszała L., 2018, „Dobry żur, kiej w nim szczur”. *Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole.
- Żarski W., Piasecki T. (red.), 2016, *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*, Wrocław.
- Żychlińska J., Głowacka-Penczyńska A. (red.), 2018, *Apetyt na jedzenie. Pokarm w społeczeństwie, kulturze, symbolice na przestrzeni dziejów*, Bydgoszcz.