

SMAK POTRAW W ASPEKTCIE TOŻSAMOŚCI KULTUROWEJ

*Ale, kiedy po śmierci osób, po zniszczonej rzeczy, z dawnej przeszłości nic nie istnieje, wówczas jedynie zapach i smak – jak pisze Marcel Proust w swym znakomitym dziele *W poszukiwaniu straconego czasu – dźwigają na sobie budowlę wspomnienia*. Te wspomnienia u M. Prousta przywołuje zapamiętane z dzieciństwa ciastko – magdalenka, z którym bohater powieści wiąże określone sytuacje, podobnie jak niektóre z tradycyjnych potraw jawią się góralom jako znak przeszłości, domu rodzinnego i związanych z nimi przeżyć. Cytowany powyżej tekst potwierdza fakt magicznej siły tkwiącej w pożywieniu, które tak często przywołuje na swych stronach literatura, dając wyraz emocjonalnego do niego stosunku autorów. Dla Sörena Kierkegaarda lata szkolne wiązały się z podawaną w każdą środę kaszą gryczaną, za którą – jak pisze po latach – *oddalby dzisiaj więcej niż prawo pierworództwa*. Smak łączy nas z przeszłością. Poprzez doznania smakowe dociera do naszej świadomości świat zewnętrzny, który zapamiętujemy często jako element rodzimej kultury, z którym identyfikujemy się po latach i za którym tęsknimy na obczyźnie. Znamienne są słowa góralki z Podhala, która pod koniec życia na emigracji chciałaby raz jeszcze zjeść znane z dzieciństwa *grule* (ziemniaki) z kwaśnym mlekiem, przypominające jej dawne czasy, kiedy chleb był przysmakiem, a który dziś zamieniłaby chętnie na wspomnianą, niegdyś codzienną, potrawę (ks. W. Zarębczan)¹.*

W pożywieniu góralskim szczególne miejsce zajmowały i zajmują praśne placki, zwane *moskalami* (*moskolami*), przy czym jednak dawniej spełniały inną, jak obecnie rolę. Przez długie lata na tych terenach zastępowały one chleb.

¹ Artykuł opiera się – poza literaturą wymienioną na końcu opracowania – na materiałach terenowych zebranych przez autorkę w latach 90. XX w. w wybranych wsiach Skalnego Podhala (Brzegi, Bukowina Tatrzńska, Małe Ciche, Ząb). Badania prowadzone były z ramienia Pracowni Etnologii Instytutu Archeologii i Etnologii PAN w Krakowie. Zob. Szromba-Rysowa 2000.

Są przykładem, znanych ze Słowiańszczyzny, archaicznych placków pieczonych w popiele, na kamieniach, rusztach lub pod glinianym kloszem, o czym pisze m.in. A. Maurizio, przytaczając opis góralskiego rusztu do pieczenia *moskali* w rozżarzonej popiele z Muzeum Zakopiańskiego (s. 249, ryc. 45). Z końca XIX w. pochodzi wiadomość z Czarnego Dunajca o pieczeniu *moskali* na rożnie (Kantor, s. 67). Pieczone tak placki, zaliczane do pierwszych potraw o charakterze pieczywa, sporządzane były ze zbożowej bryi płasko ugniecionej, pieczonej lub prażonej. Charakterystyczną cechą tego placka było *przyrządzanie go bez zakwasu z najróżnorodniejszych zbóż, a nie jak chleb, z niewielu tylko rodzajów zbóż* (Maurizio, s. 284). *Placek góralski jest przygotowany z najgrubszej mąki i jest ze wszystkich, jakie widziałem – pisze ten historyk pożywienia – najbardziej podobny do placków z czasów osad palowych, jego ciasto nie da się rozciągnąć ani rozwałkować, gdyż rozpadłoby się na kawałki* (Maurizio, s. 283 i n.). Na Podhalu sporządzano je z mąki owsianej, rzadziej z trudno dostępnej mąki jęczmiennej, zwanej *jarcaną*, z dodatkiem gotowanych ziemniaków, które stanowią podstawę współczesnych *moskali*. Placki te należą do tradycyjnego pieczywa góralskiego, będąc pożywieniem codziennym spożywanym niezależnie od pory dnia. Najczęściej jedzono je ciepłe, ale także zabierano ze sobą do pracy w lesie, na targ, a dzieci do szkoły. Spożywano je łamiąc ręką, nie używając noża. Szczególnie smaczny był ciepły *moskal* z roztopiającym się na nim masłem, który stanowił dawniej posiłek zatrudnionego do pracy robotnika. Z początkiem XX w. – jak zauważa autor monografii Czarnego Dunajca – trzeba było już mu dać na obiad *pański wikt*, tj. nie *moskala*, ale chleb oraz ryż ze słodkim mlekiem (Kantor, s. 63). *Moskale* uważane były dawniej – zwłaszcza z masłem – za pieczywo smaczne, a nawet – jak można przeczytać: *wykwintne* (Wrześniowski, s. 21). W literaturze występują pod nazwą *podhalańskiego chleba*, *chlebusia góralskiego*, *chlebusia szkolnej* [kamienistej] *ziemi* (Brzozowska-Krajka, s. 181; Wrześniowski, s. 21). W. Matlakowski uznał *moskala* za „specjał” górala (s. 90), będący jego chlebem, a *inszego nie lubią ani znać nie chcą* (Kamiński, s. 22). Świadczyć o tym może m.in. list pisany w 1910 r. przez górala z Chicago do żony w Kościelisku, w którym radził jej, aby wybierając się do niego zabrała na statek jak najwięcej placków owsianych, gdyż podawany na nim pszeniczny chleb szybko się sprzykrzy. Donosił: *szczęśliwy jest ten człowiek, który ma moskala ze sobą, to się sam używi i jeszcze drugiego poratuje* (Kurek, s. 21). Placki te jedzono z masłem, bryndzą, plasterkami wędzonej słoniny lub maczano w roztopionej słoninie, co nosiło nazwę *łomoć moskol smolcem*. Dzieciom niekiedy zdobiono *moskala* tkacką cewką, nazywając tę czynność *bryzowaniem moskole*. W czasach, kiedy chleb był już codziennym posiłkiem i nie kojarzył się jedynie ze świętem, gdy nie chowano go już przed dziećmi za tragarzem domu, ten prząsny placek stał się przysmakiem smaczniejszym od tortu – jak można usłyszeć –

a w szkole dziecko bez żalu oddałoby za niego bułkę z szynką. *Grulane moskale* pełniąc niekiedy dawną funkcję (*jak nie mamy chleba, to pieczemy na blasze placki* – mówi mieszkanka Brzegów) stanowią współcześnie element tożsamości regionalnej. Podawane są bowiem na różnego rodzaju *posiadach* góralskich, imprezach folklorystycznych, konkursach regionalnych itp.

Właściwy smak *moskal* zawdzięcza odpowiednio ugotowanym ziemniakom (mają być sypkie, a nie wodniste), dokładnemu ich ubiciu (obecnie – zmieleniu przez maszynkę do mięsa) oraz pieczeniu na blasze pieca kuchennego w średniej temperaturze przy użyciu do palenia drewna, a nie węgla. Umiejętność ich przyrządzania, jak i gotowania tradycyjnych potraw na ogół jest już domeną starszych tylko kobiet. Utrwała ją m.in. góralska poezja ludowa, jak np. *Wiersze kuchenne* W. Czubernatowej. Zofia Graca w wierszu pt. *Moskolik* pisze: *My z tej mąki-góralicki piekli cienkie moskolicki. Potem się je z masłem jadło. Jod nas tata a my z nim, ten nos chlebuś skolnej ziemi*².

Podstawą tradycyjnego pożywienia górali były ziemniaki, zwane na Podhalu *grulami*, o smaku *nigdzie nie spotykanym*, pasują góralowi *tak na co dzień, jak i na święto z rosółem i ze siadłym mlekiem* (Skupień-Florek, s. 286). Za *grulami z kwaśnym mlekiem* tęskniła pod koniec swego długiego życia – o czym już wspomniano – emigrantka z Podhala, mieszkająca po zamążpójściu we Włoszech. Wnuczki tej kobiety, nie mogąc pojąć o jaką potrawę babce chodzi, zwróciły się do pracującego we Włoszech polskiego księdza o wyjaśnienie, co to za potrawa, którą babka wolała od chleba, i którą często wspominała (ks. Zarębczan).

Codzienną potrawą była również kiszona kapusta, która gotowana z dodatkiem ziemniaków nosiła nazwę *kapusty po góralsku*. Sposób jej przyrządzania ujęła w formę rymowaną W. Czubernatowa w zbiorze pt. *Wiersze kuchenne* (1988). Znalazły się w nim również przepisy na inne popularne potrawy góralskie, jak np. *kwaśnica*, tj. polewka z kwasu spod kiszzonej kapusty, gotowana na wędzonym mięsie, a w poście na lnianym oleju. Spożycie warzyw do II wojny światowej ograniczało się – poza kapustą – do karpiego, cebuli, marchwi, fasoli i czosnku, a także zielonej sałaty, z której gotowano na kwaśnym mleku lub serwatce popularną zupę, zwaną *borscem z sałaty*, a na Spiszu *warzoną sałatą* (Sołtys, s. 106). Już w okresie międzywojennym lokalna prasa podhalańska podkreślała potrzebę rozszerzenia uprawy warzyw, co podyktowane było jednak przede wszystkim zapotrzebowaniem ze strony coraz liczniej przyjeżdżających na Podhale letników (*O uprawę ...*).

Do nielicznych w tradycyjnym pożywieniu góralskim potraw mącznych należała *kluska* o gęstej konsystencji bryi, której sposób gotowania zanotował w 1894 r. W. Matlakowski (s.164). Polegał on na sypaniu mąki (dawniej owsia-

² Materiały własne autorki.

nej, później gruboziarnistej żytniej) na wrzącą osoloną wodę i gotowaniu z mieszaniami aż do zgęstnienia. Potrawę polewano stopioną słoniną lub masłem, rozpuszczoną z wodą i solą bryndzą, albo wlewano mleko do dołka zrobionego w potrawie.

Pisząc o pożywieniu górali podhalańskich z końcem XIX w. W. Matlakowski – z wykształcenia lekarz – zanotował: *z punktu widzenia naszego smaku i naszego podniebienia, w s z y s t k o co ten lud jada, jest nieznośnem, jeśli nie wstrętnem. Z punktu fizjologicznego jest tak dalekim od średniej, przeciętnej normy białka, węglowodorów i tłuszczów wymaganych przez powagi i ich dzieła najbardziej uznane, iż cały ten lud górski wymrzełby winien od dawna; jeśli nie wymrzeć, to ciągle chorować na niezżyt jelit i żołądka. A tu nie tylko nie wymiera [...] nie choruje na przewód pokarmowy, lecz jest zdrow* (Matlakowski, s. 162) *i na swoje jadlo zapatruje się góral optymistycznie* (s. 165).

Szczególną uwagę należy poświęcić wędzonym serom owczym, występującym pod nazwą oszczypków (*oscypek*), które uchodzą za symbol Podhala. Wyrabiano je na szałasach ze słodkiego mleka owczego przy pomocy podpuszczki, zwanej *klagiem*. Była to rozprowadzona wodą treść żołądka cielęcia (od jakiegoś czasu funkcję tę pełni podpuszczka chemiczna), powodująca krzepnięcie sera (Kopczyńska-Jaworska). Ser zebrany w grudę nosi nazwę *bundzu*, służąc do wyrobu bryndzy i oszcypków. Te ostatnie formowane są w kształcie wrzeciona i zdobione przy pomocy drewnianej obręczy. *Oscypek* z odcisniętym wzorem ponownie parzono i zanurzano w zimnym roztworze z soli, a następnie wędzono dymem pod dachem szałasów.

Oszcypki zawsze były produktem luksusowym, stanowiąc dar obrzędowy, poczęstunek (szczególnie odpowiedni do alkoholu), nieodłączny element uczt weselnej i degustacji kulinarnych. Zabierany był i jest na „wesela góralskie”, urządzane „za oceanem”, aby podkreślić związek z ziemią rodzinną i rodzimą tradycją. Zapotrzebowanie na oszcypki ze strony letników i turystów, ich znaczny walor rynkowy, a zarazem brak mleka owczego sprawia, iż wyrabia się je z mleka owczo-krowiego lub wyłącznie krowiego, przy czym jednak „prawdziwy” oszcypek jest zawsze z mleka owczego.

W 2001 roku w Zakopanem zorganizowano *piwszy festiwal oscypka i serów wszelkich*, w czasie którego prezes Związku Podhalań, Andrzej Gąsienica Makowski, scharakteryzował cechy takiego oszcypka: *musi mieć kolor słomkowy, nie przecerwiony, bo wtedy znak, że z krowiego mleka jest pędzony, a nie z owczego, musi być spężysty i grać na zębach, to znaczy trochę skrzypieć, a w smaku słony. Trza go nie połykać od razu, tylko pomierędzać tak, jak krowy pyskiem robią, gdy trawę jedzą* (KuBa, s. 2). Oszcypek dla górali jest znakiem ich tożsamości regionalnej i dlatego gmina tatrzańska czyniła starania, aby wejść z nim jako marką do Unii Europejskiej. Warto w tym miejscu

dodać, iż sery podpuszczkowe, do których należy oszczypek, charakterystyczne są dla terenów górskich, w tym dla Cypru, gdzie ser, zwany *halloumi*, wyrobiany tą samą metodą co oszczypek, tyle że z mleka koziego i suszony na słońcu (a nie wędzony), jest dostępny w handlu, stanowiąc element tamtejszej narodowej kuchni³.

W tradycyjnej społeczności wiejskiej gospodarstwa rolno-hodowlane były źródłem podstawowych środków żywności, a wzór spożycia – mniej więcej jednakowy dla danej społeczności – miał charakter endogeny. Potrawy przyrządzane tą samą techniką i z tych samych na ogół produktów nosiły tę samą nazwę i miały rodzimy, „swojski” smak. Takie też potrawy – jak można usłyszeć – były *godne jedzenia, na syćko mieli smak, syćko było dobre* (inf. z Zębu); skarżono się nie tyle na jakość jedzenia, ale jego ilość, bowiem często go brakowało.

To, co kulturowo zdeterminowane uchodziło za rodzime i właściwe dla danej społeczności. Stąd znaczenie w kształtowaniu się wzoru konsumpcji żywnościowej nawyków kulinarnych i przyzwyczajzeń w sposobie zachowania się przy stole. Nowości zawsze budziły początkowo zastrzeżenia i obawy, a góralom przyzwyczajonym do posługiwania się przy jedzeniu wyłącznie łyżką i palcami, trudność sprawiało użycie widelca. Mówi o tym na przykład dotyczący wesela tekst F. Gwiżdża: *mięso, tom kielbase to ci pokrojom na talarki, dadzom widelec i morduj się z tym [...], widelcami ładnie, ale rado spadnie – palicami brzyćko, ale zje się syćko* (Gwiżdż, s. 19).

Nawyki kulinarne utrzymywały się wśród ludności wiejskiej stosunkowo długo, znacznie dłużej niż warunki, które decydowały o konsumpcji. Najczęściej też utrudniały wprowadzanie zmian, przyczyniając się tym samym do utrzymywania się niskiego poziomu wyżywienia. Już przed I wojną światową na Podhalu zwracano uwagę na jego zależność od przywiązania ludności wiejskiej do tradycyjnego pożywienia postulując konieczność zmian. W tym celu opracowano ankietę „Jak odżywia się nasza ludność”, która pozwoliła na zebranie bogatego materiału z wiosek powiatu nowotarskiego (Gazda).

Na przemiany w konsumpcji żywnościowej, które nastąpiły po II wojnie światowej i następują współcześnie wpłynęło wiele czynników społeczno-gospodarczych i kulturowych, doprowadzając do sytuacji, kiedy to – jak stwierdza mieszkanka Zębu – *po pańsku trza jeść*, i kiedy to należy realizować miejskie wzory zachowań. Sprzyja temu wzrost poziomu życia, liczne kontakty pozalocalne, rozwój ruchu turystycznego, co z kolei rodzi niejednokrotnie poczucie własnej

³ Wyrób wspomnianego sera prezentowano w jednej z cypryjskich wsi uczestnikom II. Międzynarodowej Konferencji poświęconej etnologicznym badaniom nad pożywieniem (Cypr 1996). Omawiano w niej wpływy migracji i turystyki na rodzime pożywienie.

wartości, w tym i elementów rodzimego pożywienia. Wokół niego także kształtuje się poczucie regionalnej tożsamości. Niektóre z tradycyjnych potraw nabierają szczególnej wartości bądź jako znak przeszłości i antidotum na współczesny, często niezdrowy i nieracjonalny sposób odżywiania, bądź atrakcja turystyczna i regionalny znak tożsamości. Smak tradycyjnych potraw przywoływany jest w czasie rozmów na temat przeszłości i przypominany podczas spotkań towarzyskich (*posiadów*). Degustacja tradycyjnych potraw towarzyszy regionalnym festiwalom i konkursom, a jadłospisy miejscowych gospód i restauracji przyciągają turystów potrawami o oryginalnych nazwach i specyficznym smaku.

Świadomość wartości własnej kuchni regionalnej zrodziła myśl organizowania w Łopusznej corocznych konkursów na tradycyjne potrawy ludowe, których znajomość wśród młodszego pokolenia była niekiedy znikoma, a *niektóre młode gospodynie nie potrafiły wymienić ani jednej tradycyjnej góralskiej potrawy* (Zegadłówna, s. 62). Utrwaleniu tego, co rodzime i wartościowe, służą też książki kucharskie (Derek, Kuchta; Zegadłówna), a przywołane już *Kuchenne wiersze* W. Czubernatowej stanowią sentymentalną podróż w świat regionalnych potraw.

Współcześnie notuje się na świecie tendencje do wyzbywania się własnych tradycji żywieniowych, do ujednociania sposobów życia i jedzenia, snuje się wizje połykania kolorowych pastylek, mogących zastąpić posiłek (Bikont). Coraz częściej jednak podkreśla się także wagę różnorodności kulturowej i specyfiki regionalnej pożywienia, m.in. w aspekcie turystyki krajowej i zagranicznej. Pisarz włoski Italo Calvino stwierdził nawet, iż głównym celem podróżowania jest poznanie zwyczajów żywieniowych zwiedzanego kraju. Wszystko pozostałe można bowiem zobaczyć w telewizorze, a egzotyczne restauracje, jakich jest wiele w naszych krajach zafałszowują rzeczywistość, na którą chcą się powoływać (Calvino, s. 26). Coraz częściej pojawiają się głosy w obronie rodzimych tradycji kulinarnych, a przeciw „macdonaldyzacji” (Adamczewski, Ostrowski). Organizuje się akcje w obronie tradycji żywieniowych, czego szczególnym przykładem jest wprowadzony we Francji do szkół publicznych przedmiot pt. „Smak”, co ma zapobiec powstawaniu „kalek smakowych”, niezdolnych rozpoznać smaków francuskiej kuchni (Valente).

Pamięć o tym, co rodzime i wartościowe we własnej kulturze składa się na poczucie tożsamości, której elementem jest również – mający właściwości kojarzenia z przeszłością, domem rodzinnym, regionem i krajem – smak potraw.

Literatura

- P. Adamczewski, M. Ostrowski, *Wojna smaków*, „Polityka”, nr 36/2002
- P. Bikont, *Chamburger, czyli obiad w pigułce*, „Gazeta Wyborcza”, Magazyn, 31 X 1996
- A. Brzozowska-Krajka, *Stare i nowe nuty na góralskich gęślikach*, Warszawa 1989
- I. Calvino, *W słońcu jaguara*, Poznań 1994
- W. Czubernatowa, *Wiersze kuchenne*, Zakopane 1988
- M. Derek, J. Kuchta, *Kuchnia góralska, z wierszami W. Czubernatowej*, Kraków 1996
- Gazda (F. Gwiżdż), *Jak odżywia się nasza ludność*, „Gazeta Podhalańska”, nr 27/1913, nr 29/1913
- F. Gwiżdż, *Zwyrtalowa bacówka pod wesołym wierchem*, Kraków 1986
- L. Kamiński (vel Kamieński), *O mieszkańcach gór tatrzańskich. Najdawniejsza monografia etnograficzna Podhala*, oprac. J. Kolbuszewski, Kraków 1980
- J. Kantor, *Czarny Dunajec. Monografia etnograficzna*, „Materiały Antropologiczno-Archeologiczne i Etnograficzne”, t. 9, 1907
- S. Kierkegaard, *Albo – albo*, t.1, Warszawa 1976
- B. Kopczyńska-Jaworska, *Owczę sery zdobione z Karpat*, „Etnografia Polska”, t. 5, 1961
- KuBa, *Festiwal dla oscypka*, „Gazeta Wyborcza”, 4 V 2001
- J. Kurek, *Księga Tatr wtóra*, Kraków 1978
- W. Matlakowski, *Zdobienie i sprzęt ludu polskiego na Podhalu*, Kraków 1901
- A. Maurizio, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926
- O uprawę jarzyn na Podhalu*, „Gazeta Podhalańska”, nr 17/1929
- M. Proust, *W poszukiwaniu straconego czasu*, t.1: *W stronę Swanna*, Warszawa 1956
- A. Skupień-Florek, *O Tatry wy moje*, oprac. J. i F. Sichelscy, Kraków 1991
- W. Sołtys, *Pożywienie mieszkańców Polskiego Spisza na przykładzie wsi Dursztyn*, [w:] *Materiały Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku*, nr 32/1994
- Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie*, [w:] *Podhale. Tradycja we współczesnej kulturze wsi*. Praca zbiorowa pod red. D. Tylkowej, Warszawa 2000
- J. Valente, *Szkoły we Francji brak smaku duszą w zarodku*, przedruk z: „The Wall Street Journal Europe”, „Gazeta Wyborcza”, 30 V 1994
- A. Wrześniowski, *Tatry i Podhale*, „Pamiętnik Towarzystwa Tatrzańskiego”, t. 7, 1882
- W. Zarebczan, *Grule z kwaśnym mlekiem... w Montecchio Maggiore*, „Hale i Dziedziny”. Miesięcznik Ziemi Górskich, R. 4, nr 2–3/1993
- Z. Zegadłówna, *Kuchnia góralska*, Nowy Sącz 1986