

Raport nr 1 nt. tradycji kulinarnej i kulinarnej świadomości lokalnej

Opracowanie: Anna Rumińska; rola w projekcie: Mistrz Tradycji

Wleń, grudzień 2019 r.

Niniejszy Raport nr 1 jest jednym z trzech Raportów podsumowujących realizację projektu „Dowód Osobisty. Przeniesione Smaki. Kresy” zrealizowanego przez Ośrodek Kultury, Sportu i Turystyki we Wleniu, w którym pełniłam funkcję Mistrza Tradycji, przygotowałam i prowadziłam siedem warsztatów kulinarnych wraz z ich podsumowaniem oraz finałową prezentacją kulinarną w zaaranżowanym Gościńcu Kresowych Smaków we Wleniu. Każdy z trzech Raportów (wszystkie mojego autorstwa, jako Mistrza Tradycji) odpowiada trzem komponentom badawczym określonym w projekcie. Komponenty te w sposób nierozzerwalny budują świadomość kulinarną i nie powinny być traktowane osobno, czego dowodzą moje działania. W projekcie podkreśliłam bowiem zarówno walory niematerialne (pamięć, świadomość, tożsamość itp.), jak i przestrzenno-materialne (przestrzeń, otoczenie, architektura, wnętrza, przedmioty, rzemiosło) - są to komplementarne narzędzia konstruowania dziedzictwa niematerialnego i tradycji lokalnej przeniesionej w smakach z Kresów Wschodnich na Dolny Śląsk, a konkretnie do gminy Wleń (terytorium realizacji projektu).

Uczestnikami projektu okazały się być wyłącznie kobiety, co jest również ważne w przenoszeniu pamięci, tradycji, kontynuowaniu jej i czynieniu z nie elementu dziedzicznego, tj. składowego elementu dziedzictwa kulturowego w jego niematerialnej części (o tym szerzej - Raport nr 2). Kwestia ta miała dla nas znaczenie w kontekście szans rozwoju tradycji kulinarnych i pielęgnowania ich przez różnych członków rodzin. Zorientowaniu się w tych szansach pomogła Strategia Rozwoju Gminy Wleń na lata 2015-2022, według której kobiety i mężczyźni stanowią mniej więcej równe liczebnie populacje Miasta Wleń oraz terenów wiejskich gminy. Pesymistyczny jest fakt, że wg Strategii spada liczba mieszkańców w wieku przedprodukcyjnym i produkcyjnym, co powoduje wzrost liczby mieszkańców w wieku poprodukcyjnym. W celu podjęcia kroków naprawczych warto więc uznać, że wątki tradycji kulinarnych i rozwoju turystyki kulinarnej są wysoce niedoceniane, szczególnie w kontekście zainteresowania tematyką kulinarną - rosnącego u młodzieży i trwałego u kobiet.

Jednocześnie stwierdzono w Strategii Rozwoju Gminy, że największą grupę bezrobotnych w

Gminie Wleń w 2014 r. stanowiły osoby młode, w wieku od 25 do 34 lat (23,3%), pogorszyła się też sytuacja osób w wieku 55+ (około 43% mieszkańców w 2014 r. miało wykształcenie co najwyżej gimnazjalne lub niższe). Łącząc te wszystkie fakty nasz zespół wyraził nadzieję, że turystyka kulinarna mogłaby być motorem rozwojowym gminy i utrzymania zatrzymania odpływu mieszkańców, które to zatrzymanie odnotowano w ostatnich latach - warto zauważyć, że w Strategii Rozwoju stwierdza się, że w kontekście rozwoju turystycznego gmina nie posiada produktu lokalnego, ma słabą promocję, mieszkańcy mają niską świadomość lokalną, a Wleń - stolica gminy - ma niską estetykę.

Raport nr 1 analizuje poziom świadomości lokalnej Uczestników projektu oraz ich wiedzy na temat osobistej i sąsiedzkiej pamięci o przeszłości kulinarnej swego regionu oraz regionu pochodzenia naszych przodków. Te dwa typy pamięci są składnikami kulinarnego dziedzictwa będącego komponentem niematerialnego dziedzictwa kulturowego zarówno Wileńszczyzny, jak i Dolnego Śląska, a przede wszystkim okolic Wlenia, które na potrzeby tego projektu nazwałam Wleńszczyzną, by również językowo podkreślić związki z tą częścią Kresów Wschodnich, z których pochodzi moja rodzina.

Dzięki realizacji siedmiu warsztatów udało się naszemu zespołowi zwiększyć:

- poziom integracji społecznej, międzypokoleniowej i rodzinnej budowanej w oparciu o tradycje kulinarne,
- wiedzę o różnorodności wielu różnych kuchni regionalnych poszczególnych stref Kresów Wschodnich i gminy Wleń, z której pochodziły Uczestniczki projektu,
- szanse promocji miejscowości, jej zasobów ludzkich i rzeczowych w oparciu o tradycje kulinarne oraz zrównoważone rolnictwo i ogrodnictwo w małej skali, jako narzędzia transportu tradycji kulinarnych,
- świadomość ekologiczną u Uczestniczek projektu oraz członków ich rodzin i znajomych.

Dzięki realizacji warsztatów udało się nam zwiększyć świadomość Uczestniczek nt. różnic i pokrewieństw między materialnym oraz niematerialnym wymiarem dziedzictwa kulturowego. W zakresie szczegółowym zwiększyła się u Uczestniczek świadomość różnorodności kulinarnej jako składnika tożsamości kulturowej. Dzięki temu wzrosła też u nich świadomość tożsamości lokalnej osobistej i zbiorowej, tj. świadomość społeczności lokalnych.

Uczestniczki zapoznały się z formułami dziedzictwa w ramach założeń ratyfikowanej w 2011 roku przez Rzeczpospolitą Polską Konwencji UNESCO z 2003 roku w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Poznały, jak w szeroki temat dziedzictwa kulturowego wpisuje się i jak bardzo jest ważne dziedzictwo kulinarne, jako element

dziedzictwa kulturowego Kresów Wschodnich przeniesiony w pamięci smaków na obszar Dolnego Śląska, a szczególnie gminy Wleń.

Na spotkaniach warsztatowych stale przewijała się nasza wspólna refleksja, że faktycznie wiedza kulinarna budująca szerszy system zwany tradycją ma charakter wybitnie partykularny, a doświadczenia osobiste Uczestniczek - omówione i przeanalizowane w trakcie realizacji projektu - są odmienne, różnorodne i często sprzeczne. Zgodziłyśmy się, że są to raczej "wiedze" (liczba mnoga), a nie jedna wiedza, a kobiety noszące te wiedze, to swoiste kulturowe „wiedźmy” wysoce pożądane w społecznościach lokalnych. Zgodziłyśmy się także, że z tych „wiedź” da się zbudować wspólną wiedzę zbiorową i jest to działanie warte zachodu, ale wymaga współpracy, zrównoważonych kontaktów i regularnych spotkań, jak choćby w ramach projektów takich, jak niniejszy. Staralam się uświadomić Uczestniczkom, że nie tylko ja jestem, jako ów projektowy Mistrz Tradycji, "osobą wiedzącą", nie tylko ja jestem nośnikiem wiedzy, ale że Uczestniczki również są takimi osobami. Nie byłyśmy w stanie stwierdzić, czy wszystkie łącznie jesteśmy grupą zanikającą (to podejrzenie leżało u podstaw naszego projektu), bo wymagałoby to przeprowadzenia wywiadów terenowych i kolejnych warsztatów tego typu. Osiągnęłyśmy z pewnością trwałe zwiększenie liczebności tej grupy, co było zadaniem projektu i moim, jako prowadzącej.

Przebieg warsztatów pozwolił zorientować się, że różnice doświadczeń i wiedzy osobistej Uczestniczek bywają barierami w komunikacji społecznej i integracji lokalnej, ale w myśl naszych wspólnych wniosków zgodziłyśmy się, że mogą być jednocześnie czynnikami spajającymi i budującymi siłę społeczności lokalnej w oparciu o jej bogate doświadczenia osobiste, a tym samym o jej bogatą różnorodność. Arcybogata różnorodność pamięci kulinarnej, ogrodniczej, rolniczej, rzemieślniczej i społecznej, jaką posiadamy łącznie - ja, jako Mistrz Tradycji, oraz Uczestniczki - jest istotą i bazą dziedzictwa kulinarnego, jako części niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Uczestniczki podczas naszych warsztatów przełożyły tę pamięć na język manufaktury kulinarnej w lokalnej skali. Uczestniczki ze smutkiem przekonały się, że wobec dominacji produkcji przemysłowej i towarowej w wielkiej skali zanika pamięć o domowej (rodzinnej) i społecznej (wioskowej i małomiasteczkowej) manufakturze kulinarnej i ogrodniczej o genezie kresowej.

Po realizacji projektu z udziałem jego Uczestników jednoznacznie stwierdzam, że udało się nam wspólnie osiągnąć cel, zrealizować moje zadanie, jako Mistrza Tradycji, spowodować zwiększenie lokalnej świadomości i pamięci kulinarnej Uczestniczek, jako jednego z trzech

tematów komponentu badawczego określonego w projekcie, jako jego wartość dodatkowa wzmacniająca jego walor edukacyjny i integracyjny. Działania badawcze były odpowiedzią na wciąż zbyt słabą diagnozę w zakresie dziedzictwa niematerialnego. Udało się dzięki temu wzmocnić diagnozę analizowanego dziedzictwa niematerialnego i udostępnić ją czytelnikom.

Świadomość kulinarna Uczestniczek wzrosła, a ich pamięć kulinarna wzmocniła się, o czym Uczestniczki niejednokrotnie wypowiadały się w trakcie projektu oraz na jego finałowym zakończeniu przeprowadzonym przez nas w Gościńcu Kresowych Smaków we Wleniu.

Uczestniczki zwiększyły znacznie swoją wiedzę o tradycjach kulinarnych Wileńszczyzny, a także o tej części tych tradycji, która jest kontynuowana - czasami nieświadomie - w domach Uczestniczek. Przypomniały sobie także wiele zapomnianych praktyk kulinarnych, a także uświadomiły sobie ich wagę - nie tylko kulturową i społeczną, ale też osobistą, rekreacyjną, psychologiczną.

Na wiedzę Uczestniczek o kresowych tradycjach kulinarnych złożyło się kilka elementów składowych: nie tylko wiedza kulinarna, ale też ogrodnicza, rolnicza i rzemieślnicza, a także kompetencje społeczne. Uczestniczki zapoznały się z regułą, że tradycyjna kucharka musiała mieć taką właśnie wszechstronną wiedzę i kompetencje, odnalazły te zasoby w swoich doświadczeniach, co zwiększyło ich poczucie wartości kulturowej i osobistej. Nasze warsztaty udowodniły, że Uczestniczki warsztatów zwiększyły swoją dotychczasową wszechstronną wiedzę oraz doświadczenie kulinarne i w szerszym znaczeniu - kulturowe. To doświadczenie, jako tradycję, Uczestniczki będą świadomie przenosić między pokoleniami, członkami swych rodzin oraz przyjaciółmi i znajomymi. W tym rozumieniu przekazałam im świadomość, że są one takimi samymi depozytariuszkami tradycji i pamięci, jak ja, pełniąca w naszym projekcie rolę Mistrza Tradycji. Uczestniczki spostrzegły, że wszechstronna wiedza i umiejętności kulinarne (szeroko rozumiane) są podstawowymi narzędziami transportu tradycji kulinarnej jako całości.

Uczestniczki doceniły wagę formuły projektu, która zakładała, że produkty spożywcze będące składnikami potraw stanowiły narzędzie tej projektowej analizy pamięci, tradycji i świadomości, której dokonałyśmy wszystkie - Uczestniczki warsztatów i ja, jako prowadząca, Mistrz Tradycji, mająca obowiązek przekazania Uczestniczkom wiedzę, umiejętności i doświadczenia. Uczestniczki zwiększyły swoją świadomość na temat tego, że aby powstały dowolne produkty spożywcze, potrzebne są wprawdzie surowce, np. warzywa, owoce, nabiał i inne. Surowce te nazwałam pożytkami i określiłam je na etapie przygotowania projektu - im

właśnie poświęciliśmy siedem poszczególnych „warsztatów z pożytkiem”. Pożytki ujęliśmy w siedem grup surowców pozyskiwanych z siedmiu stref gospodarstwa domowego, dworskiego lub rolnego - dawniej kresowego (Wileńszczyzna) oraz współcześnie - dolnośląskiego (Wleńszczyzna):

1. Pożytki z ogrodu
2. Pożytki z sadu
3. Pożytki z łąki
4. Pożytki z pola
5. Pożytki z lasu
6. Pożytki z zagrody
7. Pożytki z wód

Budując zespołowo makietę modelowego domu kresowego Uczestniczki zauważyły, że w sensie przestrzennym te właśnie siedem stref pożytkowych (i pożytecznych), inaczej stref produktowych, utworzyło otoczenie domu kresowego, tj. budynku wraz z obejściem i strefami gospodarczymi, pożytkowymi). Fakt, że Uczestniczki uświadomiły sobie przestrzeny wymiar kultury jedzenia był dla mnie kluczowy i wiązał się z wiernym przeniesieniem wzorców tradycyjnych na płaszczyznę współczesnej kultury kulinarnej w gminie Wleń. Udało się nam osiągnąć cel: Uczestniczki spostrzegły, jak ważna jest świadomość pochodzenia surowców i produktów spożywczych, tj. jak ważne jest pozyskiwanie żywności z różnych pożytków oraz jak ważne i przydatne jest posiadanie tych pożytków w swoim otoczeniu - własnych, sąsiedzkich lub rodzinnych. Siedmio-pożytkowa żywność jest w tym kontekście podstawą przeniesienia tradycji kulinarnej, szczególnie na obszarach gmin wiejskich oraz w okolicach małych miasteczek, które funkcjonują lub mogą funkcjonować jako swoiste „perełki” - ośrodki turystyczne, społeczne i kulturalne, a także gospodarcze, oświatowe, sportowe i inne. Uczestniczki zrozumiały fakt, że zgodnie z tradycjami kresowymi (i nie tylko) żywność nie może pochodzić wyłącznie z wielkopowierzchniowych sklepów, a sposób jej pozyskiwania jest kluczowy dla relacji społecznych, lokalnej kultury i wspólnotowości oraz środowiska naturalnego i zbudowanego.

Uczestniczki analizowały więc ww. modelowy dom kresowy w oparciu o pożytki kulinarne - obojętne, czy mówiłyśmy o dworku szlacheckim, czy o chłopskiej chałupie, czy o pałacu. Zgodnie z założeniami programu „Kultura ludowa i tradycyjna” oraz założeniami naszego projektu skupiliśmy się na kulturze ludowej, tradycyjnej wizualizowanej w chłopskiej chałupie i w dworku szlacheckim jednocześnie. W tle pojawiał się jednak wątek arystokracji związanej z życiem m.in. mojej babci Weroniki i mego pradziadka Franciszka, którzy

pracowali w pałacu trockiego rodu arystokratycznego i przenosili niektóre kulinarne wzorce z warstwy arystokratycznej do szlacheckiej i chłopskiej. Uczestniczki zapoznały się z wybranymi praktykami kulinarnymi z tych trzech warstw społecznych, które były dla nas wyjściowe pod względem kultywowania tradycji kulinarnych, jako ważkich składników kultury tradycyjnej. Staralam się, aby każdy warsztat obejmował wątki jedzeniowe z tych trzech warstw społecznych, które w czasach dzieciństwa mojej babci funkcjonowały stosunkowo zgodnie. Uczestniczki odpowiadały na te moje starania własnymi opowieściami przywołując swoje opowieści rodzinne. Można rzec, że usnułyśmy kulinarną sieć społecznych relacji, na której pojawił się wątek współczesnych produktów (składników z surowców) i potraw historycznych, tradycyjnych, znanych mi z mojej rodziny oraz z rodzin Uczestniczek. Istotnym wątkiem społecznym była też postać dworskiego organisty, ponieważ taką pracę wykonywał mój pradziadek Franciszek. W czasie realizacji projektu okazało się, że również dwaj dziadkowie dwóch Uczestniczek warsztatów wykonywali identyczne zajęcie. Postać organisty była więc szczególnym motywem tradycyjnej kultury, dawniej częstym i ważnym, bo istotnym kulturowo, np. dla zachowania pamięci o przodkach. Postać ta reprezentowała ludność z pogranicza społecznego. Ważne w mojej rodzinnej, kresowej tradycji kulinarnej były też dwie inne postaci szlacheckie ściśle związane z walkami wyzwoleniczymi Polski: Adam Mickiewicz oraz Józef i Bronisław Piłsudscy, wszyscy trzej pochodzący z Litwy i w mojej rodzinie obecni, jako wieszcz, autorytety, bohaterowie i wzorce kulturowe. W kontekście trzech dwóch postaci również nawiązałyśmy z Uczestniczkami porozumienie. Uczestniczki zapoznały się chętnie z wątkami kulinarnymi dotyczącymi tych osób ważnych dla polskiej kultury oraz zwiększyły swoją świadomość na temat możliwych sposobów edukacji względem młodego pokolenia wykorzystującej te właśnie kulinarne wątki.

W przypadku dworku szlacheckiego zakres pożytków był klarowny i nawiązywał do kresowego dworu szlacheckiego, na przykładzie majątku Zułów (w Zułowie w okręgu wileńskim) rodu Piłsudskich oraz dworku Adama Mickiewicza. Uczestniczki zwiększyły swoją świadomość i wiedzę dzięki literaturze nt. Józefa Piłsudskiego, którą kolekcjonował mój ojciec, również urodzony na Wileńszczyźnie, oraz dzięki literaturze nt. Bronisława Piłsudskiego, którą kolekcjonują ja, oraz Adama Mickiewicza, którego największe dawniej wydanie „Pana Tadeusza” babcia podarowała swemu synowi Andrzejowi, mojemu ojcu. Uczestniczki dowiedziały się, jak można w dzisiejsze praktyki kulinarne i kulturalne wносить wątki kulinarne związane z tymi trzema postaciami traktując je również jako depozytariuszy kultury oraz tradycji kulinarnej i społecznej. W czasie warsztatów odnosiłyśmy się nie raz do

szlacheckich tradycji kulinarnych opisanych w poemacie „Pan Tadeusz” oraz omawialiśmy kulinaria Piłsudskich. Do realizacji tych wątków kulinarnych przyjęliśmy model dworku - przestrzenny (architektoniczny) i kulinarny (gospodarczy). Uczestniczki poznały możliwości połączenia dwóch pozornie odległych dyscyplin: architektury i antropologii kultury. Staralam się przekazać Uczestniczkom taki właśnie interdyscyplinarny sposób postrzegania i analizowania tradycyjnej kultury kulinarnej: przestrzenno - kulturowo - społeczny, aby Uczestniczki mogły rozwijać go w swoim środowisku. Gospodarze modelowego dworku szlacheckiego, który omawialiśmy na warsztatach i którego tekturową makietę zbudowały Uczestniczki, bywali też właścicielami rozległych pól uprawnych, lasów i sadów i cieków lub zbiorników wodnych - czyli tzw. pożytków - w których pracowali chłopci z okolicznych wiosek. Uczestniczki uświadomiły też sobie, że w przypadku chłopskiej chałupy i na przykładzie sadu sytuacja była nieco inna, jednak znalazły element wspólny: nawet jeśli w skład takiej kresowej chłopskiej zagrody nie wchodził własnościowy sad, to pożytki z sadu (surowce: owoce) miały zastosowanie w tradycyjnej kuchni kresowej. Za sad uznaliśmy też bowiem zbiorowisko drzew owocowych, które współcześnie określa się sadem rozproszonym i poddaje ochronie, jako zabytek rolniczy i pośrednio kulinarny, a także dzikie leśne drzewa owocowe. Dzięki przybliżeniu Uczestniczkom przebiegu pracy mojej babci w pałacowej kuchni oraz pracy pradziadka w organistówce, uświadomiły one sobie, że w przypadku arystokratycznych wątków kulinarnych w ich zakres wchodziły też wątki chłopskie i szlacheckie, że kultura kulinarna przenikała się w znacznym zakresie pomiędzy warstwami społecznymi, oraz że podstawowym kluczem do kuchni arystokratycznej była wysoka jakość lokalnych składników - produktów z pożytków utrzymywanych przez szlachtę i chłopstwo.

Łącząc informacje z ww. trzech warstw społecznych zdołaliśmy rozwijać wątki kulinarne, rolnicze i rzemieślnicze, czyli łącznie - kulturowe. Było to też celem projektu, aby uświadomić Uczestniczkom, że żadna dzisiejsza grupa społeczna (lub dawniejsza warstwa społeczna) nie funkcjonuje w oderwaniu od pozostałych, a zrównoważone relacje są warunkiem zachowania ciągłości kulturowej.

Opracowanie: Anna Rumińska, grudzień 2019