

Raport nr 2 nt. umiejętności kulinarnych jako narzędzi transportu tradycji kulinarnej

Opracowanie: Anna Rumińska; rola w projekcie: Mistrz Tradycji

Wleń, grudzień 2019 r.

Niniejszy Raport nr 2 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.

Raport nr 2 analizuje zakres zdobytych lub zwiększonych umiejętności kulinarnych jako narzędzi transportu tradycji kulinarnej. Punktem wyjściowym było przygotowanie historycznego, społecznego i kulturowego tła każdego warsztatu, którego głównym wątkiem była różnorodność i odmienność. Raport nr 2 omawia też zachowanie praktycznych umiejętności kulinarnych Uczestniczek warsztatów. Raport dotyczy umiejętności, z których wybrane - jak pokazała realizacja naszego projektu - są Uczestniczkom znane z ich rodzinnej przeszłości.

Dzięki realizacji siedmiu warsztatów naszemu zespołowi udało się zwiększyć:

- umiejętności kulinarne Uczestniczek stanowiące narzędzie transportu tradycji kulinarnych,

- wiedzę Uczestniczek z zakresu historii wyżywienia, etnografii i antropologii jedzenia oraz o wspólnotcie i odmiennosci kresowych tradycji kulinarnych,
- aktywizację integracyjną i zawodową Uczestniczek, jako mieszkanek gminy Wleń, w oparciu o lokalne i przeniesione tradycje kulinarne,
- rozwój pomysłowości Uczestniczek w zakresie tworzenia gastronomicznych lub ogrodniczych („pożytkowych”) produktów lokalnych oraz rozwoju i podtrzymania kresowych tradycji kulinarnych.

Podczas realizacji projektu Uczestniczki przekonały się, że ma on silny walor ksenofilny (antyksenofobiczny), integracyjny, podkreślający różnorodność kulturową i konieczność tolerancji oraz zrównoważonej współpracy społeczności lokalnych. Uczestniczki dostrzegały wagę tych kwestii na każdym etapie realizacji projektu i wpływało to niewątpliwie na stopień rozwijania ich dotychczasowych lub nabywania nowych umiejętności kulinarnych. Poprzez poznawanie tradycji kulinarnych Wileńszczyzny Uczestniczki przekonały się, że kwestie odmiennosci i różnic kulturowych są szczególnie ważne w przypadku Wileńszczyzny i Dolnego Śląska, jako dwóch regionów o silnym zróżnicowaniu kulturowym, a także niezaprzeczalnych urokach, które w literaturze dawnej wślawili dwaj autorzy apoteoz: Pankracy Geier Vulturinus i Adam Mickiewicz. Udało nam się na warsztatach osiągnąć stan swoistego zachwytu nad walorami tych dwóch regionów, tj. Wileńszczyzny i Dolnego Śląska, a był on warunkiem sukcesu w przyswojeniu głównej myśli, że odmiennosci są zaletą i warto je pielęgnować. Ta świadomość przełożyła się na umiejętną współpracę Uczestniczek wspólnie z wolontariuszami, a grupa ta była bardzo zróżnicowana wiekowo i zawodowo, co nie przeszkodziło jej efektywnie pracować.

Umiejętności kulinarne, jakie Uczestniczki nabyły w trakcie projektu, okazały się dla nich reprezentacją kilku grup etnicznych i narodowościowych. Z niektórymi z nich moja babcia Weronika miała kontakty w ciągu swego życia i utrwaliła je w kulinariach. Z niektórymi mają kontakty Uczestniczki. Są to np. - prócz Polaków - Żydzi, Karaimi, Tatarzy, Niemcy, Holendrzy, Rosjanie, Czesi, Belgowie.

Niematerialność dziedzictwa kulinarnego jest bardzo płynna i ambiwalentna, jak pokazały nasze warsztaty. Uczestniczki przyznały, że do realizowania i rozwijania tych umiejętności, a tym samym kultywowania tradycji, niezbędne są określone przedmioty materialne, np. tłuczki drewniane zamiast „blenderów”, tj. rozmaitych elektrycznych robotów kuchennych, które wyparły dawne przybory i urządzenia ręczne i ewentualnie mechaniczne. Dzięki tradycyjnym

przyborom możliwe są praktyki uznawane za tradycyjne, a nie za innowacyjne, nowoczesne lub współczesne. Uczestniczki zauważyły, że ręczne i powolne przetwarzanie surowców (pożytków) ujawniać może ich pochodzenie i wysoką lub niską jakość, co szczególnie wyraźne było przy tradycyjnym twarogu i oraz kaszy gryczanej wolnej od glifosatu tłuczonej ręcznie w młynku do postaci mąki. To właśnie te materialne przedmioty - tradycyjne przybory kuchenne - stanowią klucz do tradycji i pamięci. Uczestniczki przyznały, że one są ważne na równi ze składnikami (pożytkami) i przepisami, czyli treścią niematerialną, tzw. kuchnią w rozumieniu systemu wiedzy. Do kuchni w tym rozumieniu Uczestniczki zaliczyły więc - prócz składników, receptur kulinarnych - również przybory kuchenne, sposoby przygotowania i cechy pożytków wynikające z ich tradycyjnej, zrównoważonej uprawy. Wszystko to Uczestniczki zaliczyły do najważniejszych cech potraw, które przygotowywały, a często przede wszystkim tworzyły (bo jest to rodzaj autorskiej twórczości) oraz odtworzyły (bo jest to rodzaj historycznego odtwórstwa, rekonstrukcji pełnej lub częściowej).

Smaki, zapachy, wygląd, forma, tekstura, rodzaj składników, to, co niewidoczne, czyli skład chemiczny i biologiczny, a także pełne zaplecze kuchenne w postaci rozmaitych przyborów i naczyń oraz siedem stref pożytków z otoczenia modelowego domu kresowego - to wszystko zostało przez Uczestniczki uznane za najważniejsze cechy potraw, które decydują o tym, czy potrawa będzie uznana za tradycyjną, czy nie. Brak którejś z cech czynił potrawę mniej tradycyjną, co Uczestniczki przyznawały stale w trakcie wszystkich warsztatów. Nawet strój i nakrycie głowy kucharzki uznały za na tyle ważny, że z warsztatu na warsztat przyjęły wspólną, zaproponowaną przez mnie formułę strojów w kolorze białym i ecru oraz z tkanin naturalnych. Według Uczestniczek wszystkie te kryteria zdecydowały o całokształcie tej oceny: potrawa tradycyjna. Na nabyte przez panie umiejętności kulinarne złożyły się więc nie tylko umiejętności stricte techniczne, ale też wiedza i świadomość przestrzeni, a łącznie - znajomość wszystkich ww. cech. Łącznie złożyły się one na tzw. tradycyjne umiejętności kulinarne. Gdy zabraknie choćby jednej z tych cech, tradycyjne umiejętności słabną i odbiegają od pełnego ich zakresu i wartości. Z Uczestniczkami wspólnie podsumowałyśmy, że na tradycyjne umiejętności kulinarne składa się wiedza przede wszystkim o potrawach, o produktach, oraz o pochodzeniu produktów, tj. o przestrzeni i metodach upraw (szerzej - Raport nr 1).

Przemiana surowców (pożytków) w produkty i potrawy jest treścią umiejętności rolniczych, rzemieślniczych, ogrodniczych, kuchennych i wreszcie kulinarnych, a także przedmiotem tradycji tychże typów. Przykładowo: burak jest pożytkiem, ale cukier jest produktem. Jabłko

jest pożytkiem i jednocześnie produktem, bo jada się jabłka nieprzetworzone, „z ręki”. Mleko jest pożytkiem i jednocześnie produktem, bo pije się je w tej samej formie, nieprzetworzonej - w tym przypadku zachodzi ważna zmiana kulturowa i różnica między kuchnią tradycyjną a współczesną. W tradycyjnej kuchni mleko prosto od krowy występuje jako podstawowy pożytek (surowiec). W kuchni współczesnej ten pożytek jest przemysłowo zamieniany w produkt o nazwie mleko, który odbiega właściwościami od oryginału, tj. pożytku, i dla tradycyjnych kucharek nie jest mlekiem. W tym sensie mleko jest pożytkiem, a biały płyn w kartonach jest tylko produktem, który nie spełnia kryteriów produktu tradycyjnego. Ta kluczowa różnica przyświecała nam stale w określaniu sposobów pozyskania produktów na warsztaty oraz sposobów przygotowywania potraw.

Uczestniczki przeanalizowały wspólnie pożytki z siedmiu zaplanowanych stref i przyswoiły towarzyszące im praktyki kulinarne, obrzędy, zwyczaje, obyczaje i rytuały. Najważniejszym wątkiem, który niewątpliwie zaskoczył Uczestniczki, był fakt, że czynności kuchenne wykonywały przeważnie ręcznie, tj. bez zastosowania robotów kuchennych - tego typu praktyki kuchenne są ważnym składnikiem tradycji i decydują o formie i składzie wielu potraw. Uczestniczki zgodziły się, że jest to ważna kwestia i zdarzało się, że na moje „podstępne” propozycje użycia robota reagowały emocjonalnie „ale po co, przecież mamy ręce!”. Było to dowodem ich akceptacji dla ręcznego, tj. tradycyjnego wykonywania czynności kuchennych.

Zdobyte umiejętności kulinarne Uczestniczki poszerzyły o tło historyczne, tj. opisy zastosowania potraw w obrzędowości dorocznej, wraz z zastosowaniem gastronomicznego nazewnictwa staropolszczyzny i polszczyzny współczesnej w rodzimym brzmieniu, głównie w odniesieniu do potraw i pożytków, np. gąszcz i przecier zamiast *pesto* i *hummus*, kluski zamiast *pasta*, podpłomyki zamiast *pizza* i inne. W poznawaniu polszczyzny kulinarnej sięgałyśmy do literatury nawet średniowiecznej. Uczestniczki chętnie przyswoiły historyczne rodzime określenia z dawnej polszczyzny, związane z tradycyjnymi kulinariami, gospodarstwem domowym, rolnictwem, ogrodnictwem i życiem rodzinnym, np. chlebnia, tłuca, zufan, kopnia, raczba, mączycza i inne. Uczestniczki poznały nowe przepisy kulinarne i wykonały nowe potrawy na podstawie starych receptur.

MAJ: Pożytki z ogrodu

Uczestniczki zapoznały się z listą pożytków pozyskiwanych tradycyjnie z ogrodów i przetwarzanych w twórczy i zrównoważony sposób na tradycyjne kulinaria kresowe. Poznały bioróżnorodność, lokalny genotyp zwierząt hodowlanych i roślin uprawnych oraz sposoby pozyskiwania żywności. Poznały tematykę ogrodnictwa zintegrowanego, ekologicznego, biodynamicznego oraz permakultury, jako źródeł zrównoważonych pożytków gastronomicznych. Uczestniczki poruszały też często temat masowego importu uprawnych roślin i ras zwierząt hodowlanych, a także zbyt swobodnej wymiany i dystrybucji nasion powodującej zaburzenie nasiennego genotypu lokalnego. Uczestniczki zwiększyły swoje umiejętności uprawy warzyw poznając nowe odmiany i otrzymały ode mnie w prezencie nasiona zapomnianej, polskiej odmiany fasoli: polska fasola z orzełkiem, w celu wysiania ich wiosną w swych ogrodach. Wspólnie utworzyłyśmy grupę pasjonatek tej odmiany, aby propagować ją i uprawiać do konsumpcji propagując i hołdując w ten sposób dawnym ogrodniczym staraniom szlachty i chłopów, gdy Polska pozostawała pod zaborami (odmiana ma ponad 150 lat i ma swoje korzenie w Wileńszczyźnie i w Łotwie). Na przykładzie tej fasoli Uczestniczki pogłębiły wiedzę i umiejętności kulinarne wykorzystujące różne rośliny strączkowe, jako uznane za najlepsze i przyjęte w Unii Europejskiej za potencjalne alternatywy masowego mięsa, którego hodowlę uznano za szkodliwą na wielu płaszczyznach. Zgodziłyśmy się wszystkie, że uprawę warzyw strączkowych należy propagować, a masowa hodowla mięsa szkodzi m.in. kresowej tradycji rolniczej. Korzystając z zasobów z poprzedniego sezonu Uczestniczki zaprezentowały swoje umiejętności przygotowywania przetworów warzywnych i owocowych. Umiejętności pań powiększyły się o zasady tradycyjnej, manufakturowej, domowej fermentacji mlekowej i octowej warzyw i owoców oraz kresowych potraw wykorzystujących produkty fermentowane, tj. na kiszonki, marynaty i octy. Uczestniczki podkreślały rolę fermentacji w codziennym żywieniu i tradycyjnej kuchni kresowej - rozwinęły umiejętności fermentacji jako prozdrowotnego i zrównoważonego produktu lokalnego. Uczestniczki wykorzystały na warsztatach kiszonki zakupione i własne w recepturach tradycyjnych potraw.

CZERWIEC: Pożytki z sadu

Uczestniczki zapoznały się z listą pożytków pozyskiwanych tradycyjnie z sadów i przetwarzanych w twórczy i zrównoważony sposób na tradycyjne kulinaria kresowe. Uczestniczki zwiększyły swoją wiedzę i umiejętności kulinarne dotyczące owoców (pożytków) z sadów tradycyjnych, tzw. rozproszonych, zabytkowych, chronionych, jako zabytki rolnictwa, a także o zrównoważonej hodowli drobiu i bydła połączonej z tego typu

sadami. Przekazałam Uczestniczkom główne zasady hodowli i uprawy w tradycyjnych sadach. Uczestniczkom były one nieznane, a sady rozproszone uważały za zbędny element krajobrazu dowodzący zacofania i wymagający eliminacji. Mam nadzieję, że udało mi się przekonać Uczestniczki, że jest odwrotnie, że sady rozproszone, tradycyjne, oraz stare odmiany owoców jadalnych są bardzo cennym ogniwem kresowego dziedzictwa kulinarnego, a także ogrodniczego i rolniczego, a w tym sensie dziedzictwa kulturowego, wbrew pozorom silnie materialnego, ale w zakresie pamięci kulinarnej bardzo niematerialnego.

, wobec zaniku tego typu sadów w przestrzeni terenów wiejskich, sadów realizujących tradycyjnie lokalny genotyp i stanowiących źródło pożytków gastronomicznych, schronienie dla drobiu hodowlanego, pożytek dla bydła hodowlanego, ze zwrotnym pożytkiem nawozów organicznych. Podkreślone zostanie rola fermentacji i pasteryzacji w codziennym żywieniu i tradycyjnej kuchni kresowej (fermentacja jako produkt lokalny; znaczenie i przypadki pasteryzacji). Poprzez wykorzystanie tych surowców propagowane będą tradycyjne receptury potraw. Będzie omawiane zastosowanie potraw w obrzędowości dorocznej. Wykonana będzie wybrana potrawa włączająca omawiane surowce. Propagowane będzie nazewnictwo gastronomiczne staropolszczyzny.

LIPIEC: Pożytki z łąki

Uczestniczki zapoznały się z listą pożytków pozyskiwanych tradycyjnie z łąk i przetwarzanych w twórczy i zrównoważony sposób na tradycyjne kulinaria kresowe. Przybliżyłam Uczestniczkom wątki łąkarstwa i agrofitocenozy, szczególnie w zakresie korzystania człowieka z pożytków łąk - potencjalnej żywności konsumowanej w przeszłości. Uczestniczki poznały różne rośliny lokalne i rodzime stanowiące dawniej jedzenie, będące składnikami wielu tradycyjnych potraw kresowych. Wiele Uczestniczek wspominało, że starsi członkowie ich rodzin często opowiadali o jedzeniu nieuprawnych roślin, a czasami w domach pojawiały się potrawy np. z pokrzywą lub szczawiem. Uczestniczki przyswoiły złożoną symbolikę zupy szczawiowej oraz zupy z dziewięciu ziół, symbolicznej zupy germańskiej i słowiańskiej. Pożytki z łąki Uczestniczki połączyły z pożytkami z ogrodu, ponieważ wątek chwastów i ziół jadalnych jest dla nich aktualny w związku pracami ogrodniczymi. Były zaskoczone, jak wiele lokalnych chwastów dawniej jadano. Poprzez wykorzystanie tych surowców przygotowały tradycyjne potrawy. Omawiane było zastosowanie tych roślin w obrzędowości dorocznej, a także znaczenie dzikich owoców leśnych oraz kalendarz ich zbioru.

SIERPIEŃ: Pożytki z pola

Uczestniczki zapoznały się z listą pożytków pozyskiwanych tradycyjnie z pól i przetwarzanych w twórczy i zrównoważony sposób na tradycyjne kulinaria kresowe. Poznały kolejne zagadnienia z zakresu wspomnianej na poprzednim warsztacie agroofitocenozy, czyli korzystania człowieka ze środowiska rolnego, również w zakresie tzw. chwastów, tj. roślin-intruzów, które dawniej (tradycyjnie) stanowiły żywność, czyli pożytek gastronomiczny. Na warsztacie Uczestniczki poznały cztery podstawowe typy symbolicznych, obrzędowych potraw zbożowych: piernik, pieróg, placek, chleb. Udział wzięły też wolontariuszki z Gruzji i Omanu, co było dobrą okazją do opowieści o genezie zbóż jako pożytków pochodzących z Bliskiego Wschodu. Uczestniczki zapoznały się z nieznanymi im dotychczas gatunkami zbóż archaicznych i tradycyjnych, zapomnianych, takich jak ber, tatarka, manna, krzyca, samopsza, orkisz, płaskurka, owsy, archaiczna kukurydza, a także tradycyjnymi sposobami obróbki zbóż i przyrządzania wypieków, łącznie z typami młynów i ich znaczeniem dla dziedzictwa kulinarnego. Wiedza ta była dla Uczestniczek bardzo cenna, co wielokrotnie podkreślały, ponieważ od dłuższego czasu nosiły się z zamiarem nauczenia się wypiekania chlebów na zakwasie, a przede wszystkim zrobienia zakwasu. Niektóre Uczestniczki przyniosły swoje zakwasy i porównaliśmy je, a następnie zmieszałyśmy je i podzieliłyśmy na porcje, które Uczestniczki wzięły do domów celem dalszego hodowania zakwasu. Uczestniczki z radością przygotowały kilka rodzajów kwaszonego ciasta chlebowego. Każda z Uczestniczek z radością zabrała ciasto do domu, aby upiec tam chleb. Drugim głównym punktem warsztatu było wspólne, społeczne (grupowe) przyrządzanie pierogów ruskich, która to czynność bardzo zintegrowała Uczestniczki oraz Wolontariuszy. Poprzez wykorzystanie tych pożytków z pola, głównie mąki i kasz, Uczestniczki poznały receptury tradycyjnych potraw. Przygotowały też ciasto piernikowe według tradycyjnych wileńskich i dolnośląskich przepisów, aby pozostawić je w domach do dojrzewania i wykorzystać na listopadowym, przedświątecznym warsztacie, na którym planowane było pieczenie tradycyjnych pierników figuralnych i przyprawowych.

WRZESIEŃ: Pożytki z lasu

Uczestniczki zapoznały się z listą pożytków pozyskiwanych tradycyjnie z lasów (lasu, boru, zagajników, młodników itp.) i przetwarzanych w twórczy i zrównoważony sposób na tradycyjne kulinaria kresowe. Warsztat, a także spacer do lasu, przybliżył Uczestniczkom szeroki zakres lokalnej bioróżnorodności, genotypu i tradycyjnych, a jednocześnie

zrównoważonych sposobów pozyskiwania żywności leśnej, zarówno zwierzęcej, jak i roślinnej i z rodziny grzybów. Ważnym punktem tego spotkania była wycieczka do lasu oraz objaśnienie Uczestniczkom potencjalnych pożytków leśnych, których pozyskiwanie w małej skali prywatnej nie narusza dobrostanu zasobów leśnych - było to szczególnie ważne w kontekście cennych kompleksów leśnych na terenie gminy Wleń, a przede wszystkim grądów, wielogatunkowych lasów liściastych chronionych w formie rezerwatu przyrody Góra Zamkowa. Uczestniczki wyraziły zainteresowanie, aby pospolite, acz cenne użytkowo rośliny przенosić do swych ogrodów i okolic swych domów, aby móc łatwiej i częściej korzystać z tych pożytków. Omówiliśmy szczegóły i reguły legalnego pozyskiwania pożytków leśnych w formie zbieractwa, łowiectwa, bartnictwa, myślistwa, rybołówstwa itp., czyli praktyk, które dawniej stanowiły tradycyjne źródła żywności, pożytków kulinarnych. Poprzez wykorzystanie tych surowców Uczestniczki poznały tradycyjne, historyczne receptury. Uczestniczki poznały zastosowanie tych potraw w obrzędowości dorocznej. Aby poszerzyć umiejętności zbierackie i wiedzę kulinarną Uczestniczek zaprezentowałam produkty zbieractwa i domowego, tradycyjnego, rekonstruktorskiego przetwórstwa: oskoła fermentowana, ocet żywy z ałyczy, plaster miodu, suszone grzyby, marynowane pędy sosny, proch barszczowy (mielone nasiona), marynowane noski klonowe, płatki róży ucierane z cukrem, miód od dzikich pszczół z Indii, ocet z kwiatów dzikiego bzu, ocet z dzikich jabłek, marynowane pączki klonowe, syrop z derenia. W warsztacie wzięli też udział wolontariusze pochodzący z kilku miejscowości Polski, którzy wnieśli dodatkowe wątki tradycji kulinarnych swych rodzin i wymienili doświadczenia z Uczestniczkami.

PAŹDZIERNIK: Pożytki z zagrody

Uczestniczki zapoznały się z listą pożytków pozyskiwanych tradycyjnie z zagrody (gospodarstwa, kurnika, obory itp.) i przetwarzanych w twórczy i zrównoważony sposób na tradycyjne kulinaria kresowe. Niektóre z Uczestniczek prowadzą gospodarstwa rolne lub agroturystyczne, a wszystkie prowadzą przydomowe ogrody spożywcze, w których uprawiają warzywa. Niektóre Uczestniczki hodują zwierzęta dostarczające pożytków kulinarnych, przede wszystkim jaj i mleka, z którego wytwarzane są twarogi i sery. Uczestniczki zaprezentowały swoje umiejętności przetwarzania tych pożytków oraz poznały dawne, historyczne sposoby wykorzystania nabiału i mięsa. Przyznały, że ważny jest aspekt zrównoważonej hodowli zwierząt i dobrostanu zwierząt, problematyki legalnego uboju, a także weganizmu i wegetarianizmu, szczególnie w kontekście masowych hodowli szkodliwych dla środowiska i niekorzystnych dla zdrowia. Uczestniczki lepiej poznały

sposoby naturalnego i tradycyjnego konserwowania mięs (suszenie, wędzenie, solenie, marynowanie, wekowanie, kiszenie itp.) stosowane w kuchni staropolskiej zapoznając się z treścią starych polskich ksiąg kuchmistrzowskich. W warsztacie wzięli też udział wolontariusze pochodzący z kilku miejscowości Polski, którzy wnieśli dodatkowe wątki tradycji kulinarnych swych rodzin i wymienili doświadczenia z Uczestniczkami.

LISTOPAD: Pożytki z wód

Uczestniczki zapoznały się z listą pożytków pozyskiwanych tradycyjnie z wód (rzek, strumieni, jezior, stawów, mórz) i przetwarzanych w twórczy i zrównoważony sposób na tradycyjne kulinaria kresowe. Uczestniczki zapoznały się z zagadnieniami bioróżnorodności, lokalnego genotypu i pozyskiwania ryb i innych pożytków wodnych. Poznały reguły zrównoważonego wędkarstwa i rybołówstwa. Wyraziły konieczność pielęgnowania tradycyjnego wędkarstwa integrującego rodziny i społeczności lokalne. Wykonały tradycyjne potrawy według historycznych receptur znanych z mojej rodziny i z kuchni staropolskiej, barokowej i klasycystycznej. Zwiększyły swoje umiejętności w zakresie tradycyjnej obrzędowości dorocznej, którą poznawały przez wszystkie siedem warsztatów. Wykonały tradycyjne potrawy kresowe i dolnośląskie włączające pożytki listopadowe. Warsztat listopadowy, jako ostatni w projekcie i przedświąteczny poświęciłyśmy także na zapoznanie Uczestniczek z zasadami wypieku pierników w tradycyjnym stylu. Poznały potrawę z tradycji kuchni kresowej dotyczącej Świąt Bożego Narodzenia i łączącej dwa pozornie sprzeczne produkty: piernik i rybę, a także na dolnośląską odmianę tej potrawy łączącą pożytki z pola (jęczmień w postaci słodu i piwa), z zagrody (mięso, kiełbasa, mięsa) i z wód (ryby) z piernikami w formie sosu piwno-piernikowego. Sos ten łączy potrawy Kresów i Dolnego Śląska i był ważny w obu regionach: w tradycji Kresów była to ryba w szarym sosie, a Dolnego Śląska - kiełbasa z sosem, ziemniakami i kapustą kiszoną. Sos był ten sam w sensie idei: mięsny wywar z dodatkiem piernika oraz wina (Kresy) albo piwa (Dolny Śląsk). Uczestniczki zapoznały się też z zasadami staropolskiej diety humoralnej, a także z problemem zanieczyszczenia ryb dostępnych w masowym handlu. W warsztacie wzięli też udział wolontariusze pochodzący z kilku miejscowości Polski, którzy wnieśli dodatkowe wątki tradycji kulinarnych swych rodzin i wymienili doświadczenia z Uczestniczkami.

Poszczególne pożytkom (surowcom) odpowiadały produkty, których wybór był oparty o sezonowość i pory roku:

- MAJ - OGRÓD: warzywa strączkowe, warzywa korzeniowe, warzywa cebulowe, warzywa liściowe, zioła uprawne, miody pasieczne itp. oraz wybrane produkty importowane (np. przyprawy).
- CZERWIEC - SAD: owoce pestkowe (jabłka, gruszki, śliwki, wiśnie itp.), owoce miękkie (maliny, jeżyny, poziomki itp.), orzechy i nasiona (włoskie, laskowe, słonecznik, pestki pestkowców itp.) itp. oraz wybrane produkty importowane (np. przyprawy).
- LIPIEC - ŁĄKA: zioła nieuprawne (w tym chwasty, rośliny inwazyjne), byliny, krzewy, korzenie, mchy, porosty, grzyby, owoce, kwiaty, nasiona jadalne, liście, miody łąkowe dzikich pszczół i trzmieli itp. oraz wybrane produkty importowane (np. przyprawy).
- SIERPIEŃ - POLE: zboża, pseudozboża, dzikie trawy jadalne, kasze, bulwy (ziemniaki), rośliny strączkowe, nasiona roślin oleistych itp. oraz wybrane produkty importowane (np. przyprawy).
- WRZESIEŃ - LAS: dziczyzna, kora i łyko, zioła bylinowe, grzyby, porosty, mchy, nasiona i orzechy (np. buczyna), jagody i owoce, miody leśne dzikich pszczół z barci lub dziupli, pączki drzewne, kasztany leśne itp. oraz wybrane produkty importowane (np. przyprawy).
- PAŹDZIERNIK - ZAGRODA: mięso, tłuszcze (smalec, masło, łój, sadło), drób, nabiał (jaja, mleko, śmietana, serwatka, maślanka, kefir, jogurt) itp. oraz wybrane produkty importowane (np. przyprawy).
- LISTOPAD - WODY: ryby, skorupiaki (raki, ślimaki, małże słodkowodne, żółwie wodne), rośliny wodne, ptactwo wodne itp. oraz wybrane produkty importowane (np. przyprawy).

Łącznie zatem, wiedza o poniższych cechach jest wymagana do tego, aby stworzyć potrawę mogącą być uznana za tradycyjną, a niniejszy raport podsumowuje wnioski po analizie tej wiedzy u Uczestniczek przed i po warsztatach. Do dyspozycji miałyśmy rozmaite potrawy tradycji kulinarnej Wileńszczyzny komponowane z ww. tradycyjnych pożytków i wynikające z tradycyjnego sposobów ich pozyskiwania:

- MAJ - OGRÓD: sałatki, zapiekanki, zupy, polewki, farsze, szalsza, musztardy, gąszcze, salsy, szpinaki, potrawki, pierogi, gąszcze (przeciery) warzywne, produkty

fermentacji mlekowej (kiszonki), produkty fermentacji octowej (octy niskoprocetowe), kondymenty, oleje itp.

- CZERWIEC - SAD: przetwory słoikowe (konfitury, dżemy, powidła), przetwory beczkowe, soki tłoczone, komputy, octy, infuzje, intrakty, tinktury, marynaty, susze, pastyły, julepy, kisiele, leguminy, konfekty, musztardy itp.
- LIPIEC - ŁĄKA: gąszcze, smaruchy, gołąbki, zapiekanki, potrawki, breje, szalsza, zupy, polewki, farsze, placki, napoje, octy itp.
- SIERPIEŃ - POLE: chrupki, bułki, chleby, suchary, grzanki, kołaczki, pierogi, pierniki, pieprzniki, biszkopty, miodowniki, podpłomyki, breje, gąszcze, przeciery, smaruchy, kasze, krupki, kluski, knedle, farsze, zapiekanki, torty, ciasta, babki, krochmale, oleje zimnotłoczone, napoje zbożowe, octy zbożowe, musztardy itp.
- WRZESIEŃ - LAS: pieczyście, zapiekanki, mięso z rusztu, sztuki mięsa, kielbasy, potrawki, zupy, polewki, rosoly, sałatki, sosy, gąszcze, przeciery, pasztety, bigoski, bigosy, napoje i octy z owoców leśnych, mastyks itp.
- PAŹDZIERNIK - ZAGRODA: zupy, polewki, rosoly, breje, galarety, auszpiki, bigoski, kiszonki, wędzonki, marynaty, potrawki, kielbasy, salcesony, sery, twarogi, omlety, jajecznice itp.
- LISTOPAD - WODY: zupy rybne i skorupiakowe, polewki, galarety, auszpiki, potrawki, sałatki, sosy, gąszcze, uciery, ryby z rusztu itp.

Z powyższych potraw do realizacji wybrałyśmy potrawy dostosowane do możliwości miejsca, czasu i budżetu realizacji. Wcześniej przyjęte kryteria podyktowały wybór potraw tradycyjnych znanych mi z mojej rodzinnej kuchni kresowej pielęgnowanej przez moją babcię Weronikę, a następnie moich rodziców i mnie.

W ramach warsztatów wykonałyśmy więc konkretne potrawy, przy których Uczestniczki doskonalily swoje umiejętności kulinarne, zwiększały swoją wiedzę z zakresu tradycji jedzeniowych oraz pogłębiały swoją świadomość roli praktyk kulinarnych w kulturze tradycyjnej: WYMIENIĆ POTRAWY i przy nich umiejętności

- MAJ / Pożytki z ogrodu: barszcz średniowieczny, gąszcz barokowy, gołąbki ziołowe, szalsza, polska fasola z orzełkiem, bliny, podpłomyki ziołowe
- CZERWIEC / Pożytki z sadu: chłodnik, pastyła, racuchy z owocami, bzoniada, kawa, biszkopt z truskawkami, naleśniki z serem i rodzynkami

- LIPIEC / Pożytki z łąki: torty dyplomatyczne (masy: truskawkowa, kawowa, orzechowa), kwiaty jadalne, herbata, napary ziołowe
- SIERPIEŃ / Pożytki z pola: ziarna, mąki, zakwas chlebowy wypieki praśne, chleb kwaszony, słowiańskie chleby plackowe ziołowe i zbożowe, pierogi, sakiewki, bliny, podplomyki, powidła na okrasę, kawa zbożowa
- WRZESIEŃ / Pożytki z lasu: pęczak jęczmienny z grzybowym sosem, naleśniki żytnio-orkiszowe, owoce leśne, dzikie zioła jadalne, grzyby marynowane, żywy ocet niskoprocentowy z owoców (sobota u Agaty, piątek w oksit)
- PAŹDZIERNIK / Pożytki z zagrody: cepeliny w dwóch wersjach: z twarogiem i mięsem wieprzowym, twaróg z mleka krowy rasy Polska czerwono-biała, sery podpuszczkowe, zsiadłe mleko, maślanka, serwatka, smalec wieprzowy, boczek
- LISTOPAD / Pożytki z wód: ryby w szarym sosie, pierniki figuralne.

Dla sprecyzowania nabytych przez Uczestniczki nowych umiejętności kulinarnych ważne było też określenie sposobów pozyskania produktów z poszczególnych pożytków, czyli drogą:

- uprawy i zbioru plonów z własnych ogrodów,
- uprawy i zbioru plonów z własnych pól,
- zakupów w sklepach,
- zakupów na lokalnym targu rolnym,
- zakupy bezpośrednio od lokalnych rolników,
- zbieractwa, łowiectwa, wędkarstwa,
- wymiany międzysąsiedzkiej, rodzinnej i koleżeńskiej.

Poza praktycznymi umiejętnościami przyrządzania potraw Uczestniczki pogłębiły też umiejętności:

- wyszukiwania przepisów w mediach i literaturze historycznej,
- odróżniania i preferowania składników lokalnych od importowanych,
- analizowania i tłumaczenia receptur historycznych zawartych w zabytkowych polskich księgach kuchmistrzowskich,
- analizy domowych, lecz cudzych i archaicznych receptur kulinarnych,
- analizowania list składników potraw, szukania współczesnych zamienników, sposobów unikania masowych, importowanych i wysoko chemizowanych składników,

- analizy etykiet opakowań fabrycznych,
- sposobów obróbki składników i przygotowania potraw,
- analizy listy przyborów i urządzeń niezbędnych do przygotowania potraw,
- sposobów przygotowania stołu biesiadnego, nakrywania go do biesiady oraz porządkowania pomieszczenia biesiadnego i kuchni po biesiadzie (oszczędność wody, gospodarowanie odpadkami, zużycie energii),
- sposobów zamawiania produktów spożywczych, wyboru źródeł produktów w celu propagowania zakupów u lokalnych rolników i przetwórców,
- sposobów uprawy warzyw i owoców, hodowli i ras zwierząt, gatunków ryb i skorupiaków lokalnych,
- technik przetwórstwa serowarskiego, warzywnego (kiszonek), owocowego (octy żywe), piekarniczego (zakwas, chleby na zakwasie) i innych technik bazujących na podstawowych rodzajach domowej fermentacji i prozdrowotnych składnikach probiotycznych,
- zasad racjonalnego i zrównoważonego żywienia oraz relacji między wyżywieniem a sprawnością fizyczną, urodą i relacjami społecznymi,
- zasad tradycyjnego i historycznego żywienia konstruującego polskie dziedzictwo kulinarne jako niematerialne dziedzictwo kulturowe,
- ustawiania mebli biesiadnych (stół, krzesła, pomocniki), aranżacji światła i innych Zasad proksemiki z korzyścią dla przebiegu spotkania, włącznie z przyuczeniem młodzieży (wolontariuszy),
- doboru strojów do prac kuchennych i zasiadania przy stole oraz zasad spójności wizerunku grupy koleżeńskej,
- reguł udanej biesiady (wspólne zaczynanie i kończenie, poranne celebrowanie wspólnego posiłku, zbiorowe pamiątkowe zdjęcia biesiadników,
- współuczestnictwa w gromadzeniu przyborów i urządzeń oraz dzieleniu się produktami (pożytkami) z własnych gospodarstw w ramach tradycyjnie rozumianej i bezinteresownej pomocy sąsiedzkiej.

Uczestniczki niejednokrotnie przyznawały, że umiejętności kulinarne, które nabyły w trakcie projektu, stanowią szczególny rodzaj mentalnej (pamięciowej) i manualnej (technicznej) bazy pamięci kulinarnej o charakterze indywidualnym i zbiorowym. Bez praktycznych umiejętności kulinarnych nie sposób kontynuować tradycyjnych praktyk kulinarnych, dlatego

uznajemy je za tak ważne w procesie pielęgnowania i współtworzenia niematerialnego dziedzictwa kulturowego, którego częścią są tradycje kulinarne.

Szczególnie integrującym wątkiem warsztatów było wspólne wykonywanie wypieków, np. dolnośląskich pierników figuralnych, tortów oraz zakwasu chlebowego i chlebów. Niektóre Uczestniczki przyznały, że dzięki warsztatom pierwszy raz odważyły się podejść do tych wypieków, które uważały za trudne. Uczestniczki podkreślały, że wyjątkowo cennym dla nich rezultatem warsztatów było poznanie wielu ciekawych potraw i składników, odkrycie zapomnianych smaków czystych, tradycyjnych produktów pozyskanych z małych gospodarstw, przypomnienie sobie smaków dzieciństwa, zapoznanie się ze zbieractwem nieuprawnych roślin jadalnych znanych im z otoczenia i dzieciństwa, lecz nie konsumowanych oraz poznanie wielu faktów z historii kulinariów i rolnictwa, które przekazywałam im sukcesywnie przez siedem miesięcy.

Zdobyte umiejętności Uczestniczki zaprezentowały na finałowym spotkaniu w Gościńcu Kresowych Smaków we Wleniu. W oparciu o program warsztatów i własne preferencje oraz produkty dostarczone w ramach projektu Uczestniczki przygotowały potrawy wysokiej jakości i z troską o zapewnienie lokalnych składników, co zbliżyło finałowy jadłospis do rekonstrukcji dawnych potraw i jednocześnie tradycyjnych, manufakturowych pożytków.

Na finałową prezentację nasz zespół - Uczestniczki, Wolontariusze i ja, jako prowadząca - przygotował następujące potrawy i produkty:

- gąszcz selerowo-szczawiowy
- gąszcz czosnkowy kiszony
- polska fasola z orzełkiem
- pastyły owocowe o czterech smakach
- tort dyplomatyczny warstwowy
- pierogi ruskie
- bliny gryczane
- chleb żytnio-orkiszowy na zakwasie
- dolnośląskie pierniki figuralne
- dolnośląskie pierniki przyprawowe
- kiełbasa w sosie piwno-piernikowym
- pęczak jęczmienny gotowany na sypko

- kasza gryczana z sosem grzybowym
- powidła z owoców leśnych
- grzyby marynowane
- twaróg tradycyjny z mleka zsiadłego
- boczek wędzony
- jaja wiejskie na twardo

Zgromadzeni w Gościńcu goście przyznali, że potrawy przygotowane przez Uczestniczki były bardzo interesujące i smaczne. Dzięki prezentacji goście również zapoznali się z kresowymi tradycjami kulinarnymi przeniesionymi na teren Dolnego Śląska w pamięci rodzin niektórych Uczestniczek i mojej. Podczas spotkania odbyło się wiele ciekawych rozmów, które utrwaliły przekonanie naszego projektowego zespołu, że tradycje kulinarne i szeroko rozumiana pamięć kulinarna są trwałymi łącznikami społecznymi oraz ważkimi składnikami niematerialnego dziedzictwa kulturowego, a sztuka kulinarna - wiedza, umiejętności, doświadczenie - Est narzędziem utrwalania tej pamięci i tym samym kultywowania tradycji.

Opracowanie: Anna Rumińska, grudzień 2019