

Raport nr 3 nt. rolnictwa i ogrodnictwa w małej skali jako narzędzi transportu tradycji kulinarnej

Opracowanie: Anna Rumińska; rola w projekcie: Mistrz Tradycji

Wleń, grudzień 2019 r.

Niniejszy Raport nr 3 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). Podstawą do niniejszego opracowania była realizacja warsztatów oraz niektóre dokumenty i literatura związane z Wileńszczyzną, moją rodziną oraz gminą Wleń i Dolnym Śląskiem.

W Raporcie nr 3, podsumowując rozmowy odbyte z Uczestniczkami w trakcie realizacji projektu, analizuję nie tylko rezultaty realizacji warsztatów, ale też rolę drobnoobszarowego rolnictwa i ogrodnictwa w transporcie tradycji kulinarnych pomiędzy Wileńszczyzną i Wleńszczyzną. Kilka Uczestniczek prowadzi gospodarstwa rolne i agroturystyczne, a wszystkie prowadzą ogrody spożywcze. Dlatego zgodnie stwierdziłyśmy wraz z Uczestniczkami konieczność prowadzenia tego typu aktywności, aby poprawić stan znajomości tradycyjnych praktyk kulinarnych obejmujących również prowadzenie ogrodów i

gospodarstw. Dyktuje to konieczność wykonania profesjonalnej analizy, dokumentacji i badań terenowych, nt. poziomu zachowania ogrodów, pól, sadów i zagród w terytorium realizacji projektu, tj. w gminie Wleń, ponieważ są to tradycyjne pożytki kulinarne dostarczające społeczności lokalnej surowców kulinarnych oraz surowców rękodzielniczych związanych z kulinariami. Zachowanie dobrej kondycji tych stref, ujętych w projekcie w siedem stref pożytków, może znacząco przyczynić się do znajomości i kultywowania tradycji kulinarnych, które wprost przekładają się na relacje społeczne, nawyki żywieniowe oraz na dobrą kondycję przestrzeni i krajobrazu. Wszystko razem może przełożyć się bezpośrednio na wzrost świadomości lokalnej i grupowej samooceny wspólnoty lokalnej, jako potencjalnego gospodarza wydarzeń turystycznych. W Gminie Wleń wydaje się to konieczne i pilne oraz wpisuje się w zapisy Strategii Rozwoju Gminy na lata 2015-2022 w zakresie wzrostu świadomości ekologicznej mieszkańców, wspierania edukacji, rozwoju kultury, obniżenia poziomu bezrobocia, rozwoju gminnej infrastruktury i stymulowania transformacji obszarów wiejskich. Tematyka tradycji kulinarny w szerokim rozumieniu, tj. wraz z towarzyszącymi im tradycjami rolniczymi i rzemieślniczymi, ma ścisły związek z faktem, że około 34% powierzchni gruntów gminy stanowią grunty rolne (ok. 3000 ha). Zgodnie stwierdziłyśmy z Uczestniczkami, że powinny mieć one przełożenie na wysoką jakość lokalnych produktów spożywczych i tym samym kultywowanie pamięci kulinarnej Kresów w gminie Wleń. Dodatkowym atutem jest Park Krajobrazowy Doliny Bobru, leśny rezerwat przyrody Góra Zamkowa i tereny Natura 2000. Tradycje kresowych dworów są i mogą nadal być kultywowane przez gospodarstwa agroturystyczne, których w gminie Wleń zgłoszonych jest 11 (wg Strategii Rozwoju Gminy Wleń na lata 2015-2022). Gospodarstwa tego typu są lub mogą być kontynuacją modelowego domu kresowego. Tradycje kulinarne nie są ujmowane jako atrakcja turystyczna, a mogłyby być, m.in. w kontekście liczby udzielanych noclegów (wg Strategii Rozwoju Gminy: prawie 6000 noclegów w 2014 r.). Jednak specjaliści dowodzą, że poziom rozwoju funkcji turystycznych jest w gminie bardzo niski, ale powoli wzrasta (rośnie liczba turystów zagranicznych). Niesie to szanse rozwoju turystyki kulinarnej, bardzo obecnie popularnej. Prawie 60% ludności gminy zamieszkuje tereny wiejskie (ok. 2600 os.), ale liczba ludności powoli spada.

Przeprowadzone warsztaty doprowadziły do podniesienia wiedzy, świadomości, umiejętności i doświadczeń kulinarnych, do zwiększenia integracji społecznej i do podniesienia świadomości wartości własnych zasobów lokalnych opartych na tradycjach kulinarnych i pamięci gastronomicznej.

Dzięki realizacji siedmiu warsztatów naszemu zespołowi udało się zwiększyć:

- wiedzę i umiejętności manualne Uczestniczek w zakresie technik ogrodniczych jako podstawy umiejętności kulinarnych i narzędzia transportu tradycji kulinarnych,
- wiedzę Uczestniczek nt. zasobów leśnych oraz legalnych i zrównoważonych sposobów korzystania z pożytków leśnych,
- rozwój lokalnych kontaktów z dostawcami legalnej i wysokiej jakości, tradycyjnej żywności jako plonów zbieractwa, łowiectwa i bartnictwa.

W trakcie warsztatów sukcesywnie Uczestniczki wykonywały mentalną makietę przestrzenną modelowego domu kresowego. Celem tego działania była trójwymiarowa i fizyczna wizualizacja przestrzeni otoczenia modelowego domu, ukazania elementów otoczenia, które stanowią strefy pożytków. Uczestniczki przeniosły wyobrażenia i pamięć o dworach na tworzywo materialne, tj. papier i tekturę stosując technikę rysunku i modelarstwa - makiety mentalnej, tj. nieskalowanej. Dzięki wykonaniu makiety Uczestniczki, a także goście finałowego Gościńca, mogli zobaczyć fizyczny model stref siedmiu pożytków, inaczej mówiąc uwidoczniono, skąd pozyskiwana była i może być tradycyjna, zrównoważona, dobra, czysta i uczciwa żywność. Naszemu zespołowi udało się uświadomić Uczestniczkom, że nierozzerwalnym składnikiem tradycji jest przestrzeń pożytków, a dopiero potem one same, produkty spożywcze. Przestrzeń zaś buduje świadomość lokalną i poczucie wartości miejsca, w którym się mieszka - w tym sensie przestrzeń domu buduje *genus loci*, duch miejsca, tło niematerialnego dziedzictwa kulturowego, którego częścią jest dziedzictwo kulinarne. Uczestniczki, tworząc w tekturowej (w dużej części z materiałów z odzysku) makiety siedem stref modelowego domu kresowego, przekonały się, jak ważna dla tradycji kulinarnej jest również ważny dom jako przestrzeń, obejście, zagroda, folwark, wioska, gospodarstwo - otoczenie budynku wraz z nim, a nie wyłącznie on sam. Poszczególne działania projektowe (siedem "warsztatów z pożytkiem") uświadomiły Uczestniczkom bogactwo i wspólnotę pożytków gastronomicznych pochodzących z fizycznej przestrzeni "modelowego domu kresowego": ogrodu, sadu, łąki, pola, lasu, zagrody, wód, ujętych w opozycji "swoj-obcy", czyli z podkreśleniem roli kulinariów swojskich oraz importów kulinarnych tworzonych z udziałem składników obcego pochodzenia. Dla Uczestniczek i dla projektu, a także dla mnie, jako Mistrza Tradycji, rozróżnienie między tymi dwiema grupami pożytków - obcych i swojskich - było bardzo ważne. Uczestniczki zwiększyły swoją świadomość tego, że obydwie te grupy pożytków budują całość dziedzictwa kulinarnego Kresów, a tym samym Uczestniczek, jako jednostek, oraz ich rodzin.

W czasie warsztatów wspólnie z Uczestniczkami stale miałyśmy na uwadze przestrzenne strefy pożytków, z których pochodziły składniki przygotowywanych potraw. Najbardziej istotne było pochodzenie konkretnych produktów i sposoby ich pozyskiwania:

1. pozyskanie produktów z własnych ogrodów i sadów,
2. pozyskanie produktów z własnych pól uprawnych,
3. zakupy produktów w sklepach,
4. zakupy produktów na lokalnym targu rolnym,
5. zakupy produktów bezpośrednio od lokalnych rolników,
6. pozyskanie produktów tzw. dzikich ze zbieractwa, łowiectwa i wędkarstwa,
7. międzysąsiedzka, rodzinna i koleżeńska wymiana produktów.

Wiele razy Uczestniczki użyczyły pożytków z własnych ogrodów, sadów i pól uprawnych - to była realizacja punktu 1. i 2. W celu zapewnienia tradycyjnej formuły potraw wiele produktów kupowałyśmy na lokalnym targu rolnym i wprost od lokalnych rolników w gospodarstwach z certyfikatem zgodności (ekologicznych). Zapewniłyśmy tak realizację punktu 4. i 5. Las i wody były źródłem pożytków tzw. dzikich, wykluczających zakup, więc pozyskałyśmy je dzięki użyczeniu znajomych i sąsiadów - punkt 6. i 7. Najmniej używałyśmy produktów kupionych w zwykłych sklepach (realizacja punktu 3.) - dotyczyło to głównie produktów importowanych (przyprawy korzenne) i sezonowych (np. tłuszcze) oraz przyborów. Również w tym przypadku starałyśmy się zachować najwyższą, tzn. tradycyjną jakość produktów wybierając te certyfikowane, ekologiczne, co w przypadku importów okazało się trudne. W celu przybliżenia Uczestniczkom lokalnej sieci zakupowej kupowałyśmy też produkty w lokalnych piekarniach i warzywniakach.

Tryb dokonywania zakupów oraz gromadzenia produktów na potrzeby warsztatów uświadomił Uczestniczkom złożoność systemu żywności. Wobec niskiej wiedzy Uczestniczek o możliwościach pozyskania tradycyjnych, lokalnych, naturalnych produktów w miejscach innych niż sklepy, konieczna okazała się moja koordynacja w realizacji takich zakupów, które zapewnią oczekiwaną zgodność z tradycją kulinarną kresów. Konieczne okazało się również moje zapoznawanie Uczestniczek z poszczególnymi produktami z oferty lokalnych rolników, z ich możliwym zastosowaniem i sposobami przechowywania (to bardzo ważny aspekt poruszony przez Uczestniczki!). Przy tej okazji wiedza Uczestniczek nt. lokalnych sieci sprzedaży i zakupów ogromnie się zwiększyła wraz ze wzrostem wiedzy o potencjalnych produktach spożywczych, o których zastosowaniu Uczestniczki wiedziały wcześniej dużo mniej, jak np. o olejach tłoczonych na zimno, niechemizowanych kaszach i

mąkach, składzie prawdziwego lub udawanego twarogu i serów podpuszczkowych, pasteryzowanych kiszonkach i octach, prawdziwych piernikach, składzie lukrów itp.

Wniosek z realizacji warsztatów dotyczący relacji między rolnictwem a konsumpcją jest przede wszystkim taki, że społeczności lokalne mają często mniejszą wiedzę o wytwórcach żywności, niż osoby spoza gminy i subregionu. Dowodzi to konieczności realizacji podobnych projektów, aby odtworzyć zerwane nici relacji między konsumentami a wytwórcami lokalnej, tradycyjnej, naturalnej, uczciwej i legalnej żywności. Zapoznałam Uczestniczki z możliwościami tworzenia kooperatyw spożywczych i organizowania społeczności zakupowych. Te techniki zakupów dają możliwość łącznego transportu żywności do jednego punktu - ten aspekt był w realizacji projektu bardzo ważny, ponieważ pokazał Uczestniczkom, że pełne kultywowanie tradycji kulinarnych naszych przodków wymaga zmiany nawyków zakupowych, integracji społecznej i łączenia w grupy.

Udało się nam pozyskać pożytki ze wszystkich stref - temu służył podział na siedem warsztatów. Tabela przedstawia przykładowe rozłożenie produktów względem pożytków (produktów), miesięcy, pór roku i warsztatów. Ta sezonowość była bazą tradycji kulinarnych.

warsztat	miesiąc	pora roku	ogród	sad	łąka	pole	las	zagroda	wody
W1	V	wiosna	fasola	rumianek	szczaw	samopsza	śnitka	jaja	woda
W2	VI	lato	porzeczki	jabłka	poziomki	orkisz	mięta	twaróg	woda
W3	VII	lato	truskawki	orzechy	stokrotki	len	głóg	masło	woda
W4	VIII	lato	czosnek	czereśnie	zioła	płaskurka	dz.róża	twaróg	woda
W5	IX	jesień	seler	gruszki	rumianek	rzepak	ałycza	boczek	woda
W6	X	jesień	jeżyny	śliwki	barszcz	gryka	grzyby	ocet	woda
W7	XI	prawie zima	cebula	dżem	melisa	żyto	grzyby	kiełbasa	ryby

Opracowanie: Anna Rumińska, grudzień 2019