Kulturowy wymiar pożywienia

Data publikacji: 26.09.2014 7:30

Kolejne z cyklu organizowanych w Muzeum Śląska Cieszyńskiego w Cieszynie Spotkań Szersznikowskich poświęcone było jedzeniu. Prelekcję zatytułowaną ''Kto zjada ostatki... czyli kulturowy wymiar pożywienia (przeszłość a współczesność)'' wygłosił Grzegorz Studnicki.

Etnograf swój wykład rozpoczął od omówienia znaczenia pożywienia w kulturze w ogóle, by później przejść do kultury kulinarnej Śląska Cieszyńskiego. Stwierdził, że to, co i w jakiej formie jemy zależy od kultury. Na przykład w naszej kulturze nie jadamy szczurów, pająków, psów, które jada się w innych kulturach. To, co, jak i kiedy spożywamy determinowane jest także poprzez religię. Jeżeli ktoś jest osobą wierzącą, to w czasie postu nie będzie spożywał potraw mięsnych.

– ***Już na tym poziomie widać, że posiłki spożywane przez nas rządzą się pewnymi normami, nakazami, zakazami. Są też potrawy, które są przypisane tylko konkretnym okresom, wydarzeniom, świętom. Swego czasu tak było na przykład z pączkami. Kiedyś pączki były tylko przypisane do pewnego okresu czasowego, jakim był okres karnawału*** – wyjaśnił Grzegorz Studnicki zadając retoryczne pytanie, kto z państwa je kilka razy w ciągu roku karpia?

Prelegent zauważył też, że jedzenie pełni także funkcję daru podtrzymującego więzi. Częstujemy bowiem, gdy przychodzą goście, na uroczystościach typu chrzciny czy stypa, wesele. W niektórych kulturach jedzenie pełniło też funkcję magiczną, na przykład rozsypywane było na grobach. Orzechy, jabłka, kołocze dajemy w darze kolędnikom.

- ***Dziedzictwo kulinarne jest dosyć plastyczne. Nam się czasami wydaje, że potrawy to coś bardzo tradycyjnego. Ale rozważając, jakie potrawy są typowo polskie, gdybyśmy się przyjrzeli uważanym za typowe polskie potrawy to większość tych potraw pochodzi spoza Polski. Ogórki kiszone z Niemiec, barszcz z Ukrainy. Placki ziemniaczane są dosyć międzynarodowe. Ciężko jest znaleźć coś typowo naszego. Nawet te ciasteczka cieszyńskie, które tak uwielbiamy, nie są tak naprawdę cieszyńskie...*** - zauważył Grzegorz Studnicki relacjonując, jak bardzo zmieniła się kuchnia w XIX wieku. – ***W połowie XVIII wieku placków ziemniaczanych nie spożywano. Ziemniaczane produkty zaczęły pojawiać się na przełomie XVIII i XIX. Więc tak naprawdę ziemniaki w naszej kuchni są mniej więcej dwieście lat. Wcześniej były w zasadzie same kasze. Ciężko jest na poziomie kulinarnym wyznaczyć czystość, że to jest nasze. Wszędzie są obecne różnego rodzaju zapożyczenia. Ja na przykład mam wrażenie, że sałatka jarzynowa, jaką mamy na święta, była zawsze, a tymczasem to są lata dwudzieste, trzydzieste. Karpie. Sto lat temu w wioskach górskich typu Istebna, Koniaków karpia nie było. Karpie owszem, były w okolicach Strumienia*** – wyjaśniał Grzegorz Studnicki.

Prelegent zauważył także, że kuchnia zdeterminowana jest poziomem społecznym. Wymienił i omówił cechy charakterystyczne dla kuchni wiejskiej nie tylko Śląska Cieszyńskiego, ale ogólnie, dla kuchni wiejskiej. Jedną z tych cech jest samowystarczalność. Wiążą się też z tym pewne działania, jak przetwórstwo – kiszenie itp. Kuchnię wiejską charakteryzowało spożywanie pokarmów, które pozyskiwało się z najbliższym otoczeniu. To środowisko determinowało to, co się spożywało. Na przykład na terenach nizinnych były stawy, to jadło się ryby, a na terenach górskich produkty z mleka owczego.

Kolejną cechą kuchni wiejskiej jest minimalizm konsumpcyjny. Produktów, które można było sprzedać, na przykład masła, nie jedzono na co dzień. – ***Prostota i skromność naszej kuchni wynikała z niedostatku*** – przyznał etnograf dodając, że cechowała ją także zależność od pór roku. Przypomniał także o sezonowości wynikającej z uwarunkowań kulturowych, że pewne pokarmy jemy tylko w pewnych okresach, o czym mówił już na początku, ale także sezonowość wynikająca nie z uwarunkowań kulturowych, a praktycznych, jak to, ze pyrdelonkę jadło się tylko przy zabijaczce.

W naszej kuchni na co dzień zdecydowanie dominowały produkty roślinne. Mięso jedzono tylko od święta, w niedzielę. Gotowano, nie pieczono, żeby wszystko jak najlepiej wykorzystać. W ciągu tygodnia raczej też nie jedzono wspólnych posiłków. Kiedy kto przyszedł do domu jadł, co było na piecu i pędził dalej do roboty. Zupełnie, jak w dzisiejszych czasach…

Prelegent zauważył także, że wiele rzeczy w kwestii kuchni zmieniło się z biegiem czasu. Na przykład kiedyś chleb żytni to był ten gorszej jakości. Na pszenny, biały, mogli pozwolić sobie tylko co bogatsi siedlocy. A teraz w sklepach to chleb żytni jest droższy.

Jedzenie ma też funkcje magiczną. Prelegent przywołał tu przykłady jabłka czy orzecha rozkrawanych w ramach wróżb czy potrawy jako symbolu miłości – piernika z odpustu kupowanego dla galanki.

Na koniec prelegent zaprosił do Muzeum na wystawę również związaną z kulturą jedzenia zatytułowaną „***Od rogulki do blendera***", której wernisaż odbędzie się w Muzeum Śląska Cieszyńskiego 1/10 o 16.00.

(indi)