

Anna Prączko, Agata Kierzkowska

Wykorzystanie regionalnych tradycji kulinarnych we współczesnej gastronomii Lubelszczyzny

Znaczenie tradycji kulinarnych we współczesnej Polsce

Poszukiwanie i podtrzymywanie tradycji kulinarnych w Polsce jest niezwykle istotnym elementem, a nawet zadaniem, które stoi przed naszą gastronomią w dobie wejścia do Unii Europejskiej. Szczególnie w czasie, gdy w tradycyjne przepisy, w ramach „uwspółcześniania” wkrada się wszędobylska i symboliczna już kostka rosołowa, wyjątkowo ważne wydaje się dotarcie do jak najgłębszych korzeni tradycyjnej kuchni polskiej, a nawet staropolskiej.

Samo zagadnienie kuchni polskiej jest niezwykle szerokie, ze względu na olbrzymie zróżnicowanie kuchni poszczególnych regionów naszego kraju, w których to z kolei mamy elementy charakterystyczne dla sztuki kulinarnej chłopskiej, mieszczańskiej i szlacheckiej. Należy również pamiętać, że pewne potrawy regionalne, ciesząc się niezwykle wysokim powodzeniem, już od dawna przyjęły się w całym kraju, a nawet wyemigrowały wraz z Polakami poza jego granice, gdzie zaczęły żyć własnym życiem. Złożoność zagadnienia pogłębiają także wpływy kulinarne pochodzące z krajów sąsiednich, a nawet dalej położonych. Jest wreszcie i dusza artysty tkwiąca w każdym Polaku, wraz z chęcią eksperymentowania, stanowiąca źródło kolejnych zmian wprowadzanych do przepisów tradycyjnych. Pozostaje jeszcze kwestia mało precyzyjnego przekazu przepisów tradycyjnych – często drogą ustną lub przez pokazanie techniki wykonania poszczególnych potraw kolejnym pokoleniom. Sposób ten znowu powoduje możliwość wprowadzenia wielu zmian na każdym kolejnym poziomie.

Biorąc pod uwagę wszystkie te aspekty, nasuwa się pytanie, czy jest możliwe pełne i prawdziwe poznanie tradycji kulinarnych w Polsce? Jeśli nawet nie, to warto na pewno się do nich przybliżyć i dotrzeć możliwie

głęboko w ich historię. Można to osiągnąć docierając do najstarszych osób w społeczeństwie i spisując podane przez nie przepisy, które niejednokrotnie istnieją jedynie w przekazach ustnych.

Dążąc do zgłębienia tej dziedziny warto wychwycić pewne elementy charakterystyczne, stałe i szczególnie istotne dla danego regionu kraju. Warto oprzeć się na tradycyjnych uprawach i zamożności warstwy społecznej, którą rozpatrujemy. W ostatnim okresie szczególnym zainteresowaniem cieszy się kuchnia chłopska, choć nie należy zapominać o pozostałych – mieszczańskiej i szlacheckiej.

Zdobywanie wiedzy dotyczącej tej tematyki jest szczególnie istotne w czasie nasilającej się migracji ludności, gdy jeszcze intensywniej niż dotychczas pomiędzy poszczególnymi krajami będą ulegać zacieraniu granice kulturowe, zwyczajowe, a także kulinarne. Warto tu zwrócić szczególną uwagę na podtrzymywanie tradycji w polskiej gastronomii, szczególnie w odniesieniu do regionu. Dzięki temu mamy szansę uchronić nasze „dziedzictwo”, a także – posiadając pewną odrębność – przyciągnąć do naszego kraju turystów-smakoszy z całego świata. A zadanie jest nie byle jakie, gdyż

kuchnia regionalna pozostaje w Polsce praktycznie niedostępna dla turystów krajowych i zagranicznych [...]. Dlatego, kiedy do koneserów dociera „z ust do ust” informacja o nowych placówkach gastronomicznych, zlokalizowanych w pięknie wyremontowanych, zabytkowych dworach i pałacach lub stylizowanych wiejskich chatkach, potrafią oni wybrać się w podróż w miejsca odległe o wiele kilometrów od miejsca zamieszkania, by delektować się smakiem i atmosferą prawdziwej polskiej kuchni (Studzieniecki, Palich 2003).

W tej sytuacji nasza odrębność narodowa w sztuce kulinarnej może okazać się niezwykle cenna zarówno ze względów historycznych, jak i ekonomicznych.

Charakterystyka badań terenowych

Badania, których wyniki wykorzystano w niniejszej publikacji, były prowadzone przez autorki i studentów WSTH w Łodzi w ramach badań terenowych w okresie od 16 czerwca do 21 lipca 2003 r. Badaniami objęto trzy powiaty województwa lubelskiego: włodawski, janowski, biłgorajski. Obszar badań został określony ze względu na znaczne zróżnicowanie w infrastrukturze gastronomicznej. Powiat włodawski od wielu już lat pełni funkcje turystyczne, a nasilenie ruchu turystycznego na jego terenie jest znaczne, natomiast w powiatach biłgorajskim i janow-

skim dopiero podejmuje się przedsięwzięcia związane z rozwojem turystyki, a co za tym idzie, lokalnej gastronomii.

Prowadzone badania obejmowały inwentaryzację bazy gastronomicznej wybranego obszaru. Karty inwentaryzacyjne sporządzono dla wszystkich zlokalizowanych obiektów gastronomicznych. Celem tej części badań było określenie wielkości lokalnego rynku usług gastronomicznych, jego struktury, poznanie charakteru rozpatrywanej bazy.

Drugą część działań empirycznych stanowiły badania mające na celu zgłębienie tradycji kulinarnych regionu, czyli uzyskanie pełnych i wiarygodnych informacji pozwalających na odtworzenie obrazu tradycyjnej kuchni Lubelszczyzny. Do uzyskania pożądaných informacji zastosowano wywiad bezpośredni w miejscu zamieszkania respondenta, oparty na prowadzeniu rozmowy ukierunkowanej na cele badań.

Czynniki kształtujące tradycje kulinarne Lubelszczyzny

Powszechnie wiadomo, że rodzaj i odrębność pożywienia ludności danego regionu zależy przede wszystkim od gospodarki rolniczo-hodowlanej i zasobów naturalnych środowiska geograficznego, a następnie od upodobań i tradycyjnych nawyków smakowych (Markuza-Bieniecka, Dekowski 1976). Nie bez znaczenia są również wpływy tradycji kulinarnych sąsiednich regionów, a nawet innych narodów. Istotnym czynnikiem jest również kwestia zamożności rozpatrywanej społeczności, a także dość powszechne przekonanie, że symbolem bogactwa jest dieta mięsna, z wysoką zawartością tłuszczu. Dla ubogiej części społeczeństwa pozostają potrawy oparte na mące i kaszach.

Należy również podkreślić, że społeczeństwo badanego terenu stanowią głównie chrześcijanie, co nie pozostaje bez znaczenia dla tradycji kulinarnych tego regionu. Równie ważnym powodem ascetycznych ograniczeń, jak stan posiadania rdziennej ludności, są przesłanki religijne, np. obowiązujące posty. Okresowe powstrzymywanie się od spożywania potraw mięsnych było traktowane jako symptom duchowego doskonalenia oraz przygotowania do świąt religijnych, których obchody są także ściśle związane z konsumpcją tradycyjnych potraw, np.: bożonarodzeniowej kutii.

Polska stanowi stosunkowo nieduży obszar i panujące tu warunki klimatyczne nie są zbyt zróżnicowane. Region Lubelszczyzny, podobnie jak Małopolski, charakteryzuje się nieco odmiennymi warunkami klimatycznymi i glebowymi. Dzięki temu można tu uprawiać rośliny, których zbiory na Lubelszczyźnie udają się lepiej niż w innych regionach

Polski. Należy tu wymienić tytoń, którego pola stanowią charakterystyczny element tamtejszego krajobrazu. W tej grupie znajdują się również uprawy od wieków nadające wyjątkowy charakter kuchni tych ziem – gryka i proso. Niewątpliwe bogactwo Lubelszczyzny stanowią również lasy, dostarczające miejscowej ludności jagód, malin, grzybów i dzikiej zwierzyny.

Wyżyna Lubelska i Małopolska to leżące blisko siebie krainy geograficzne, przedzielone jedynie doliną Wisły, co nawet w odległych czasach nie stanowiło szczególnej bariery komunikacyjnej. Dlatego można zaobserwować wyraźne podobieństwa w zwyczajach żywieniowych ich rdzennych mieszkańców. Oba regiony słyną z upodobania do potraw na bazie mąki i kaszy gryczanej. Ta ostatnia jest w okolicach Krakowa tak popularna, że łamana kasza gryczana na terenie całego kraju powszechnie nazywana jest krakowską.

Istotny element wpływający na kształt omawianej kuchni stanowi również bliskość naszych wschodnich sąsiadów, głównie Ukrainy i Białorusi. Bliskość tych terenów spowodowała, że

przenikanie się zwyczajów żywieniowych było wielostronne, liczne potrawy charakterystyczne dla Wschodu przyjęły się u nas, ulegając przy tym oczywiście modyfikacjom. Dlatego też można się zetknąć z nieco różniącymi się potrawami polskimi i białoruskimi mającymi identyczne nazwy (Bołotnikowa 1984).

Występowanie wielu wspólnych cech pożywienia zostało potwierdzone przeprowadzonymi wywiadami. Ludność badanych powiatów sporządza do dnia dzisiejszego charakterystyczne potrawy kuchni wschodniej, np. kwas chlebowy i pewne odmiany pierogów ruskich (patrz Tab. 1).

Teren Lubelszczyzny od wieków zamieszkiwała w większości ludność uboga, zajmująca się rolnictwem. Dlatego mieszkańcy rzadko spożywali mięso. Jak pisano już ponad sto lat temu

rzadko kiedy i w uroczystych tylko zdarzeniach pokarmem było mięso, wyjąwszy słoninę, która była wielu potraw okrasą, i świninę, czasem sztukę drobiu.

Człowiek tych terenów

co tylko ma lepszego, niesie na sprzedaż, ażeby inne potrzeby naglące opędził (Gołębiowski 1894).

Stąd niezwykłą popularnością cieszyły się tu potrawy oparte na produktach zbożowych, jarzynach i mleku (Grzesińska, Gajewska 1999).

Charakterystyka rdzennej kuchni regionu

Ze względu na omówione uwarunkowania tradycje kulinarne Lubelszczyzny opierają się na potrawach z mąki i kaszy – głównie gryczanej. Codzienne pożywienie uzupełniano także mlekiem i jarzynami (Zieja 2003). Szczegółowy wykaz zebranych od mieszkańców przepisów na potrawy zestawiono w tabeli 1.

Tabela 1. Tradycyjne potrawy kuchni Lubelszczyzny

Table 1. Traditional dishes of the Lublin region

Nazwa potrawy Dish name	Zarys wykonania Preparation	Uwagi Remarks
Chleb wiejski	Z drożdży, wody i mąki przygotować zaczyn, dodać pozostałą część mąki i sól. Wyrobić ciasto, pozostawić do wyrośnięcia. W piecu napalić drewnem sosnowym lub dębowym, rozgrzać, włożyć uformowane ciasto, piec około 1,5 godz.	Wyjątkowego smaku doda wypiekanie chleba na liściach chrzanu lub kapusty
Famuła	Chleb zetrzeć na tarce, jabłka i gruszki ugotować z goździkami i cynamonem. Owoce odcedzić, zmieszać z tartym chlebem dodać sól i masło. Całość utłuc na jednolitą masę	Potrawa typowa dla kuchni białoruskiej, podawana jako deser
Gruca	Kaszę owsianą posolić i ugotować, następnie utłuc na jednolitą masę	Podawana ze skwarkami
Hamza	Ziemniaki obrane, ugotowane do miękkości, odcedzić, dosypać mąkę pszenną, utłuc na jednolitą masę. Podawać ze skwarkami	
Juszka	Do wrzącej wody wrzucić suszone śliwki, jabłka, gruszki, jagody, przyprawić do smaku	
Kisiel z kaszy gryczanej (siwy/szary)	Kaszę gryczaną, kromkę chleba żytniego oraz drożdże zalać niewielką ilością wody, pozostawić na noc. Zawiesinę przenieść na sito, przepłukać ciepłą wodą, następnie przetrzeć przez sito, rozcieńczyć wodą i gotować do uzyskania konsystencji kisielu. Podawać wystudzony	Tradycyjna potrawa wigilijna
Korowaj Kurowaj Kołaj	Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać sól, wsypać połowę mąki i wymieszać. Zaczyn pozostawić w ciepłym miejscu na 2–3 godz., potem dodać do niego miód, jajka, rodzynki, śmietanę i masło. Wyrabiać ciasto, aż zacznie odstawać od ścian naczynia i pozostawić je w ciepłym miejscu. Kiedy objętość ciasta powiększy się dwukrotnie, zagnieść je i ponownie pozostawić, aby wyrosło. Następnie ubić i włożyć do formy posmarowanej masłem. Wierzch przystroić ozdobami z ciasta. Posmarować rozbitym jajkiem i piec 30–40 min.	Wypiekano z okazji zaślubin, a także w ostatnią niedzielę karnawału

Krężałki	Główki kapusty przeznaczone do kwaszenia obrać z wierzchnich liści, pokroić na ćwiartki, ułożyć w drewnianej beczce, przykryć zielonymi liśćmi. Zalać 4% roztworem soli z ziarenkami kopru. Całość przycisnąć krążkiem z ciężarkiem	Wykorzystywana do zapiekania z mięsem lub grzybami
Kutia wersja I	Pszenicę przebrać, opłukać i ugotować na sypko. Mak sparzyć wrzącą wodą, osączyć i dwukrotnie zmielić. Orzechy i migdały pokroić w cieniutkie paseczki, natomiast figi i skórkę pomarańczową w drobną kosteczkę. Dodać miód i śmietanę, wszystkie składniki dokładnie wymieszać na jednolitą masę	Tradycyjna potrawa wigilijna
Kutia wersja II	Sposób wykonania jak w wersji I, nie dodawać fig, orzechów, skórki pomarańczowej oraz śmietany	
Kwas Kwasówka	Kwas z kapusty rozcieńczyć wodą, wrzucić kostkę rosółową, zagotować, dodać mleko	Podawać z młodymi ziemniakami
Kwas chlebowy	Żytni chleb pokroić na kawałki, wysuszyć i lekko podsmażyć. Do drewnianej beczki, wlać gorącą wodę, dodać cukier i grubo zmielony skielkowany jęczmień. Składniki wymieszać, pozostawić na 2–3 dni w ciemnym chłodnym miejscu. Należy pamiętać o zbieraniu piany pojawiającej się na powierzchni	
Pazibroda	Kapustę poszatkować, wrzucić na wrzącą wodę, ugotować do miękkości, w oddzielnym naczyniu ugotować ziemniaki. Składniki odcedzić, zmieszać, posolić i utłuc na jednolitą masę	Podawać z przesmażoną słoniną
Pierogi lubelskie	Z mąki, jaj, wody, zagnieść ciasto. Następnie rozwałkować i wykrawać krążki. Farsz: ugotować kaszę gryczaną, zmieszać z mielonym twarogiem przyprawić do smaku. Na przygotowane krążki nakładać farsz, po czym pierogi zlepić i gotować 2–3 min.	
Pierogi z miętą	Ciasto przygotować jak wyżej. Farsz: ugotować ziemniaki, odcedzić, zemleć biały ser. Przygotowane składniki zmieszać, doprawić solą i miętą. Formować pierogi i wrzucać na gorącą wodę. Gotować do momentu wypłynięcia na powierzchnię	Odmiana pierogów ruskich
Piróg gryczany wersja I	Kaszę gryczaną ugotować na sypko na mleku lub serwatce, zmieszać ze zmielonym twarogiem i ugotowanymi zmielonymi ziemniakami, potem przyprawić solą, wanilią i miętą, ułożyć na uprzednio przygotowanym zapiekany kruchym spodzie, całość ozdobić kruszonką i piec około 1,5 godz.	

Wykorzystanie regionalnych tradycji kulinarnych ...

Piróg gryczany wersja II	Ryż i kaszę gryczaną ugotować na sypko, dodać masło, zmielony ser, śmietanę, sól, cukier. Wszystko dokładnie wymieszać i wyłożyć na dokładnie wysmarowaną blachę. Piec około 1,5 godz.	
Podpłomyki	Przygotować ciasto chlebowe, uformować placki i upiec bezpośrednio na płycie pieca	
Sołoducha	Mąkę żytnią i gryczaną zaparzyć wrzątkiem, odstawić na 2–3 dni do zakiśnięcia w ciepłym miejscu, potem ogrzewać do zagotowania i pozwoli gotować około 1 godz.	Napój o konsystencji ciasta naleśnikowego, o właściwościach „ożywiająco-odżywczych”
Smalec	Wytopić ze słoniny z dodatkiem czosnku i cebuli	
Tataarczuch	Przygotować zaczyn na bazie mąki gryczanej. Dalej postępować jak przy wypieku chleba wiejskiego	
Zakwas	Do dużej porcji wody, lekko zakwaszonej octem, doprawionej solą, dodać kwiaty lub owoce ogórka. Pozostawić do zakiśnięcia	
Zupa z sałaty	Liście sałaty dodać do lekko zakwaszonego octem bulionu. Szczypiorek posiekać i podsmażyć na rozgrzanym smalcu, następnie wrzucić do wywaru z sałatą, dodać śmietanę i wymieszać	Można podawać z jajkiem
Zupa pokrzywowa	Pokrzywy zalać wrzątkiem, zagotować i przyprawić	
Żurek na maślanie	Do podgrzanej maślanki dodać mąkę rozrobioną z wodą, zagotować oraz przyprawić do smaku	Podawać z kielbasą lub jajami na twardo

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań terenowych.

Source: Author's own elaboration on the basis of regional research.

Sztandarowym daniem całej Lubelszczyzny są pierogi gotowane i pieczone, których farsz stanowi kasza gryczana, często z białym serem oraz innymi dodatkami, przykładowo z ziemniakami, soczewicą. Potrawa ta stanowi swoistą wizytówkę kulinarną Lubelszczyzny, eksponowaną w czasie czerwcowych dni Lublina i intensywnie promowaną w ramach „Święta Pieroga Lubelskiego” (Zieja 2003). Wśród danych zebranych na temat pierogów występują pewne rozbieżności. Ta sama potrawa występuje w poszczególnych przypadkach pod nieco innymi nazwami, przykładowo – pierogi lubelskie lub gryczane. Obserwuje się pewne modyfikacje w składzie surowcowym lub sposobie wykonania potrawy, na przykład piroga gryczanego. W przedstawionych wersjach receptur niezmienny element stanowią jednak zawsze składniki decydujące o jej

charakterze, czyli kasza gryczana w połączeniu z twarogiem, natomiast rozróżnia je dodatek składnika uzupełniającego, ziemniaków lub ryżu. Wprowadzenie kruchego spodu i kruszonki w wersji pierwszej przepisu, wydaje się być dowodem na prowadzenie eksperymentów na gruncie tradycyjnej kuchni regionalnej.

Wśród wielu innych potraw Lubelszczyzny szczególnie cenione są te z kapusty, łączone często z ziemniakami, grzybami lub mięsem. Przysmakami regionu są również dania serwowane w niektórych lubelskich restauracjach – gołąbki z kaszą gryczaną, borowiki w śmietanie, żeberka pieczone na kapuście z grzybami oraz specjalność rodem z Biłgoraja – kapusta marynowana w całości i nadziewana grzybami (Klaczynski 2003, Malinowski 2003). Na uwagę zasługuje również popularna w regionie zupa z sałaty, która rzadko jest spotykana na pozostałym obszarze kraju. Mieszkańcy twierdzą, że jej smak nieco przypomina piwo, być może ze względu na charakterystyczną goryczkę sałaty. Poza wymienionymi produktami, które chętnie, zgodnie z tradycją, spożywają mieszkańcy badanego obszaru, nie stwierdzono szczególnej popularności i urozmaïcenia potraw z warzyw. Stąd nasuwa się wniosek, że w tradycyjnej kuchni Lubelszczyzny, w porównaniu z szeroko pojętą kuchnią polską, występuje zdecydowanie uboższy zestaw warzyw.

Jak już wcześniej wspomniano bardzo popularna jest uprawa gryki, której pola stanowią jeden ze stałych elementów krajobrazu całej Lubelszczyzny. Stąd w tradycyjnej kuchni regionu obserwujemy szeroki wachlarz potraw na bazie kaszy gryczanej – zwanej tu również hreczaną, reczaną, poganką, tatarczaną lub po prostu tatarką (*Kasza dla zdrowia...* 2003).

Kasza gryczana nazywana jest kaszą wyjątkową, o pełnym charakteru smaku i aromacie. Jest powszechnie uważana za najbardziej wartościową żywieniowo z kasz. Dostarcza głównie węglowodanów, jako produkt wysokoenergetyczny, oraz cennego białka roślinnego (około 12,5%). Zawiera witaminy głównie z grupy B oraz cenną rutynę (witaminę P) i składniki mineralne, głównie magnez, fosfor, żelazo, cynk. W ostatnim czasie stwierdzono również, że posiada właściwości lecznicze, polecana jest osobom ze zbyt wysokim poziomem cukru we krwi, celiakią, a także w szeroko pojętej profilaktyce przeciwnowotworowej. Z gryki otrzymuje się nie tylko kaszę, tak zwaną krupę prażoną i nieprażoną, ale także kaszę łamaną popularnie nazywaną krakowską oraz gniecioną – płatki gryczane (Lemnis, Vitry 1986, Czerwińska 2003).

Kasza gryczana tradycyjnie jest spożywana przez cały rok. Szczególną popularnością cieszyła się jednak w okresie postów – podawano ją

bez żadnych dodatków od środy popielcowej do Wielkanocy oraz na Wigilię. Kaszę gryczaną spożywa się nie tylko w postnej, prostej formie. Można wzbogacić ją mlekiem, podawać ze skwarkami, sosem grzybowym. Do dziś, jak wykazały przeprowadzone wywiady, dużą popularnością wśród mieszkańców regionu cieszy się wigilijny kisiel szary z kaszy gryczanej. Powszechnie spożywana jest również sołoducha, stanowiąca szczególny „napój o właściwościach ożywiająco-odżywczych”, jak mawiają mieszkańcy powiatu włodawskiego. Jednak sołoducha (spotykana też pod nazwą sołodusza) nie zawsze jest określana mianem napoju, niektórzy traktują ją jako pewien rodzaj zupy, o charakterze chłodnika.

Szczególnie duży nacisk na promocję samej kaszy, jak i jej wykorzystania w regionalnej kuchni, zaczyna kłaść się w powiecie janowskim, gdzie zaczęto obchodzić „Święto kaszy”. Władze powiatu dołożyły wielu starań, aby zorganizować tego typu obchody. Wśród miejscowej ludności rozpisano konkurs na tradycyjne potrawy z kaszy, zarówno gryczanej, jak i jaglanej oraz jęczmiennej. Zebrane przepisy wydano w formie niewielkiej książeczki, która niewątpliwie stanowi cenne źródło informacji. Wydaje się to szczególnie istotną inicjatywą, gdyż mimo wielu przemian zachodzących w tradycyjnej kuchni polskiej

uprzywilejowanej pozycji kaszy gryczanej nie zdołały zachwiać ani znacznie mniej od niej wartościowy pod względem odżywczym ryż, ani nawet ziemniaki (Urząd Miasta w Janowie Lubelskim 2003).

Kolejną grupę produktów zbożowych „od zawsze” obecnych w polskiej tradycji żywieniowej stanowi pieczywo. Chleb był symbolem pożywienia i pomyślności, towarzyszył człowiekowi od narodzin do śmierci.

Już na poziomie językowym słowo chleb oznacza nie tylko produkt spożywczy. Mówimy pracować na chleb, mieć na chleb, pójść za chlebem, przy czym słowo to w podanych konstrukcjach jest synonimem naczelnej wartości, jaką jest życie (Kubiak, Kubiak 1981).

Po ilości chleba oceniano materialny dostatek rodzin, z nim chodziło się na chrzciny, w swaty, na ślub i inne uroczyste wydarzenia. Chlebem i solą witało się gości.

Powstało na ten temat wiele ludowych powiedzonek i przysłów, np. chleb w domu włodarz, w pracy przyjaciel, w drodze towarzysz (Bołotnikowa 1984).

Produkt ten nie zawsze i nie dla wszystkich był pożywieniem podstawowym, codziennym. W pamięci starszych mieszkańców badanego terenu pozostały wspomnienia odległej przeszłości, sięgające okresu międzywojennego, kiedy to powszechnie znane były tzw. krzyże. Był to chleb mający jedynie skorupę z ciasta, wypełniony ugotowaną, przetartą masą ziemniaczaną. W tych trudnych czasach, aby powiększyć objętość pieczywa dodawano również inne „przymieszki”, np. mąkę z grochu, fasoli, soczewicy lub lebidę, a nawet korę niektórych drzew. Formą pieczywa zbliżoną do krzyży wydaje się być góralski moskol, którego tradycje sięgają również tego okresu, z tym że moskol nadal znajduje poczesne miejsce na góralskim stole, natomiast krzyże pozostają jedynie w pamięci starszych przedstawicieli mieszkańców Lubelszczyzny.

W wyniku zmian cywilizacyjnych chleb stał się podstawowym produktem przemysłu piekarniczego, a także nieodzownym elementem codziennych posiłków, cenę tego zjawiska stanowią zanikające archaiczne formy obrzędów i zwyczajów związanych z przygotowaniem i wypiekiem chleba. Pokrzepiające jest, że w zachowaniu autentycznej postaci kuchni regionalnej badanego terenu ma swój udział intensywny rozwój turystyki wiejskiej. Gospodarstwa agroturystyczne proponują liczne tradycyjne potrawy regionalne – m.in. można poznać walory smakowe wiejskiego, żytniego chleba, wypiekanego w piecach chlebowych opalanych drewnem sosnowym lub dębowym na liściach kapusty lub chrzanu.

Wywiady przeprowadzane wśród starszego pokolenia mieszkańców regionu ujawniły mnogość tradycyjnych obrzędów związanych głównie z pieczywem.

Prawdziwe apogeum swojej obrzędowej ważności przeżywa chleb pod postacią korowaja, zwanego w centrum Polski kołaczem.

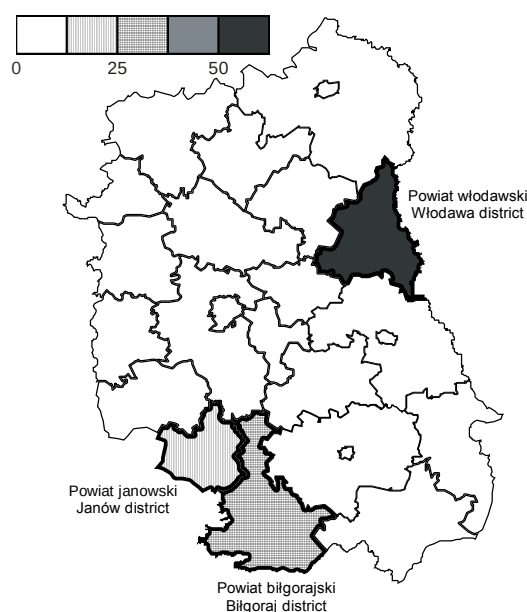
Symbolika wypieku korowaja jest wymowna i w całej Polsce taka sama

weselny chleb wprowadza oboje młodych w tajemnicę tworzenia życia, tajemnicę którą można objawić tylko raz (Kubiak, Kubiak 1981).

Charakterystyczne dla badanego regionu, jest wypiekanie korowaja również w ostatnią niedzielę karnawału, zwyczajowo zwaną „hukaniem lub klikaniem wiosny”. Zwyczaj ten symbolizuje pełną gotowość na przyjęcie tej pory roku, która kojarzy się z płodnością i urodzajem.

Charakterystyka bazy gastronomicznej

Rozmieszczenie badanych obiektów. W obrębie badanego obszaru przeprowadzono inwentaryzację 98 placówek gastronomicznych. Liczba inwentaryzowanych placówek gastronomicznych na terenie powiatu włodawskiego (50) jest w przybliżeniu dwukrotnie większa niż w powiecie janowskim (23) czy biłgorajskim (25) (Rys. 1).



Rys. 1. Rozmieszczenie obiektów gastronomicznych w badanych powiatach

Fig. 1. The distribution of catering establishments in researched regions

Prowadzone badania dostarczyły również wielu dodatkowych informacji. Na terenie wszystkich powiatów występuje koncentracja lokali gastronomicznych wokół większych ośrodków miejskich, są to miejscowości stanowiące siedziby powiatów.

W przypadku powiatu włodawskiego sytuacja wygląda nieco inaczej. Zagęszczenie obiektów gastronomicznych obserwuje się nie tylko w rejonie miejscowości powiatowej Włodawa, ale również, a nawet przede wszystkim, wokół największej atrakcji turystycznej tego obszaru, którą jest Jezioro Białe. Stąd większość placówek gastronomicznych powiatu włodawskiego jest umiejscowiona w Okunince. Fakty te stanowią potwierdzenie istnienia zależności pomiędzy natężeniem ruchu turystycznego a liczbą obiektów gastronomicznych.

tycznego a liczebnością obiektów gastronomicznych i noclegowych na danym terenie.

Struktura bazy gastronomicznej. W dobie intensywnego rozwoju współczesnej gastronomii powstają nieustannie nowe formy usług i rodzajów zakładów gastronomicznych, co powoduje pewne trudności w jednoznacznym określeniu struktury bazy gastronomicznej. Różni autorzy proponują wielorakie kryteria klasyfikacji w zależności od celu opracowania. Aby określić strukturę bazy gastronomicznej badanego terenu wykorzystano kryterium podziału placówek w zależności od zakresu świadczonych usług:

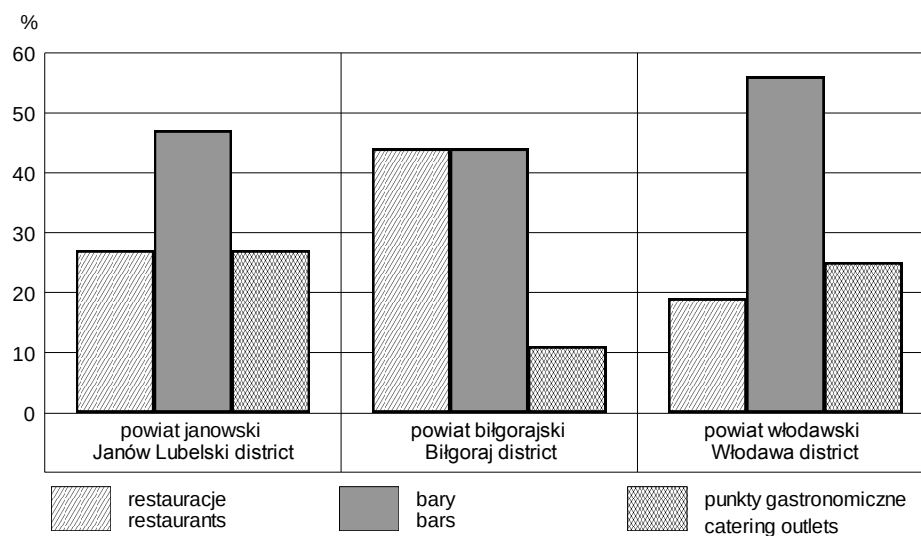
- typu żywieniowego (restauracje, bary, punkty gastronomiczne),
- typu uzupełniającego (winiarnie, kawiarnie, herbaciarnie, puby)

(Kucharz & Gastronom... 2001).

Strukturę bazy gastronomicznej badanego obszaru przedstawiono na rysunkach 2 i 3. Zebrane informacje dowodzą, że dominującą formą usług na badanym terenie były bary, i to najczęściej bary o charakterze *fast food*, czyli niewielkie lokale o ograniczonym asortymencie potraw i napojów, bazujące najczęściej na półproduktach oraz prostej formie obsługi. Fakt ten świadczy o obecnych preferencjach konsumenta, a zgodnie z zasadą „popyt kształtuje podaż”, obserwuje się dostosowanie lokalnego zaplecza gastronomicznego do potrzeb rynku. Czynnikiem decydującym o wyborze placówki gastronomicznej przez konsumenta tradycyjnie okazuje się być czas realizacji zamówienia, a także cena.

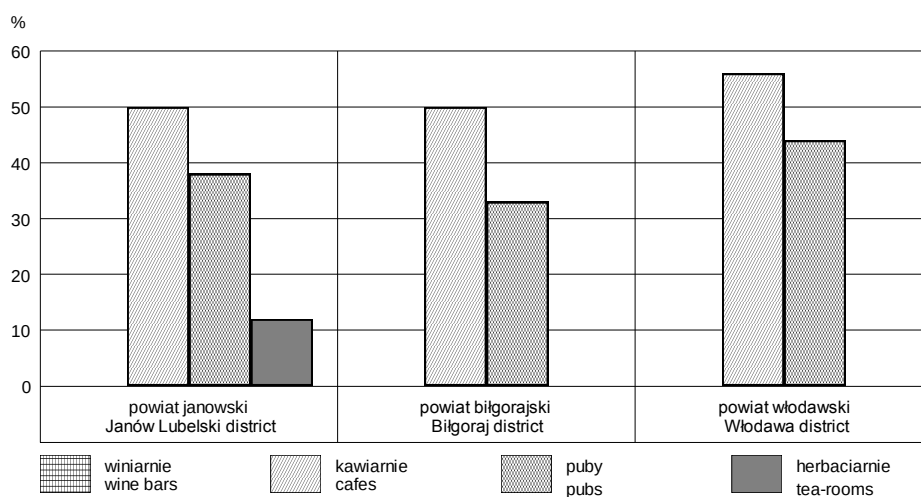
Inwentaryzowane bary były bardzo podobne do siebie nie tylko pod względem oferowanego asortymentu napojów i potraw, ale również wystroju wnętrza. Brak indywidualnego charakteru poszczególnych lokali wydaje się być następstwem braku tak zwanej „zdrowej konkurencji”, która najczęściej sprzyja tworzeniu nowych, ciekawych rozwiązań. Analiza struktury bazy gastronomicznej nasuwa również inne wnioski, a mianowicie, że od natężenia ruchu turystycznego zależy nie tylko liczba obiektów oferujących usługi gastronomiczne. Od tego czynnika zależy również rodzaj najczęściej spotykanych obiektów na danym terenie. Zebrane i zestawione na rysunku 2 dane wyraźnie wskazują, że właśnie bary stanowiły dominujący rodzaj placówek na terenie powiatu włodawskiego, szczególnie w miejscowości wypoczynkowej Okuninka, gdzie występuje nasilony ruch turystyczny. W pozostałych dwóch powiatach nie obserwowano tego zjawiska.

Wykorzystanie regionalnych tradycji kulinarnych ...



Rys. 2. Struktura placówek gastronomicznych typu żywieniowego na terenie badanych powiatów

Fig. 2. The structure of food catering establishment in researched regions



Rys. 3. Struktura placówek gastronomicznych typu uzupełniającego na terenie badanych powiatów

Fig. 3. The structure of supplementary catering outlets in researched regions

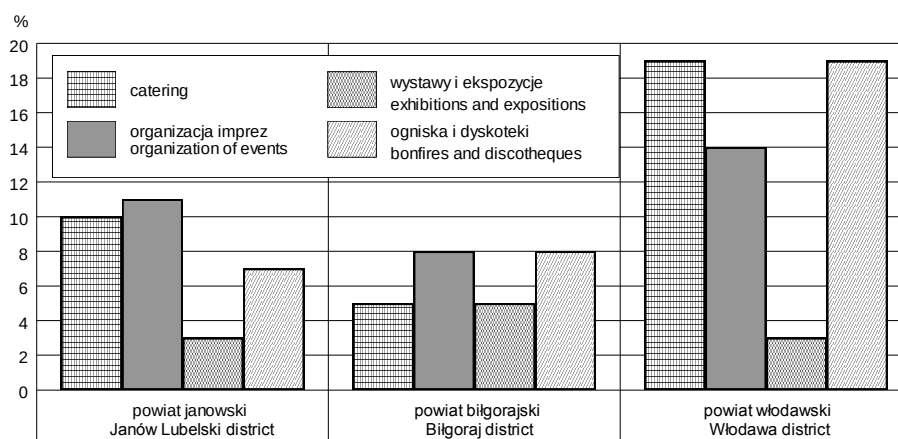
Restauracje, czyli ta bardziej złożona i wyszukana forma usługi, oferująca konsumentowi nie tylko szeroki asortyment potraw i napojów, ale także zapewniająca wypoczynek i rozrywkę, również znajduje liczną rzeszę zwolenników na badanym obszarze. Ciekawe, że w powiecie biłgorajskim restauracje stanowiły aż 44% zinwentaryzowanych lokali, podczas gdy w powiecie janowskim 27%, a włodawskim tylko 19%. W tym miejscu można sobie postawić pytanie: czy to nie powiat włodawski ze względu na intensywny rozwój turystyki nie powinien oferować tego typu obiektów gastronomicznych?

Może i tak będzie w przyszłości, gdy społeczeństwo polskie będzie bardziej zamożne. Obecnie przeciętny turysta odwiedzający okolice Jeziora Białego nie jest konsumentem szczególnie wymagającym, interesują go usługi gastronomiczne oferowane po przystępnej cenie. Ich standard stanowi element istotny, ale drugorzędny.

Analizując obraz gastronomii badanego terenu nie sposób pominąć punktów gastronomicznych, których cechą charakterystyczną jest brak sali konsumenckiej oraz asortyment ograniczony do różnych form jednego produktu. Pomimo prostoty i zawężonego zakresu usług stanowiły znaczący odsetek (11–27%) obiektów gastronomicznych. Fakt ten po raz kolejny już potwierdza nastawienie lokalnej gastronomii na konsumenta o stosunkowo niskich wymaganiach.

Odrębną grupę bazy objętej inwentaryzacją stanowiły placówki o charakterze uzupełniającym, które specjalizują się w ściśle ograniczonym asortymencie usług, pełnią bardziej funkcję wypoczynkową i rozrywkową niż żywieniową. Liczba tego typu lokali na badanym obszarze jest niewielka. Inwentaryzacja wykazała zupełny brak winiarni, zaledwie jedną herbaciarnię zlokalizowaną na terenie powiatu janowskiego. Występowanie kawiarni i pubów jest bardziej powszechne. Kawiarnie serwują szeroki asortyment napojów z kawy, wyroby ciastkarskie, desery, napoje bezalkoholowe, ograniczony asortyment napojów alkoholowych. Z kolei pub jako forma działalności gospodarczej przywędrował do naszego kraju z Anglii. Z założenia podstawową ofertę pubów powinny stanowić liczne gatunki piwa, dodatkowo, coraz częściej, spotyka się w ofercie skromny asortyment ciepłych dań.

Hipotetycznie to powiat włodawski powinien skupiać największą liczbę placówek typu uzupełniającego, ze względu na znaczne zainteresowanie turystów, których w sposób szczególny przyciąga rozrywka i wypoczynek. Przypuszczenie to potwierdzono wynikami badań: w powiecie włodawskim zlokalizowano dziewięć placówek tego typu, w janowskim sześć, natomiast w biłgorajskim zaledwie pięć.



Rys. 4. Działalność uzupełniająca na terenie badanych powiatów

Fig. 4. Supplementary activity in researched regions

Kolejny istotny element badań stanowiła działalność uzupełniająca placówek gastronomicznych, która powszechnie jest uznawana za efekt dużej konkurencji na rynku tego typu usług. W celu pozyskania klientów, każda z placówek dąży do zaoferowania jak najszerszego wachlarza usług. Działalność uzupełniająca z pewnością stwarza szansę pozyskania konsumenta, jednak właściwa jej organizacja wymaga znacznych nakładów finansowych. Szczególnie kosztowne jest zapewnienie właściwej jakości usług *cateringowych*, czyli organizowanych poza terenem jednostki macierzystej. W tym przypadku niezbędny jest specjalistyczny sprzęt umożliwiający serwowanie potraw w odpowiedniej temperaturze, przy zachowaniu wymaganych zasad higieny.

W badaniach uwzględniono najczęściej spotykane formy działalności uzupełniającej: *catering*, organizację imprez, organizację wystaw i ekspozycji oraz ognisk i dyskotek. Najpowszechniejszą z nich i najprężniej rozwijającą się formą usług w kraju jest *catering*. W Polsce początki tego typu działalności notuje się od 1992 r. W chwili obecnej około 31% restauracji prowadzi działalność *cateringową* (Sala 2003).

Według zebranych danych powiat włodawski posiada najszerszy wachlarz usług uzupełniających, ale tylko 19% placówek prowadziło działalność *cateringową*. *Catering* jeszcze rzadziej spotykano w ofercie placówek zlokalizowanych na terenie powiatu janowskiego, a sporadycznie w powiecie biłgorajskim. Na podstawie literatury można wnioskować, że tego typu działalność na badanym obszarze jest mniej popularna niż w innych regionach kraju.

Spośród asortymentu usług uzupełniających najmniejszym powodzeniem cieszyła się organizacja wystaw i ekspozycji, co być może w badanym regionie nie należy do zadań lokalnej gastronomii. Nieliczne z inwentaryzowanych obiektów posiadały w swej ofercie kilka typów usług uzupełniających.

Przedstawione wyniki badań dowodzą, że tylko nieliczne placówki gastronomiczne rozszerzyły ofertę o elementy wybiegające poza klasyczną działalność żywieniową, być może jest to początkowe stadium rozwoju działalności uzupełniającej na badanym obszarze.

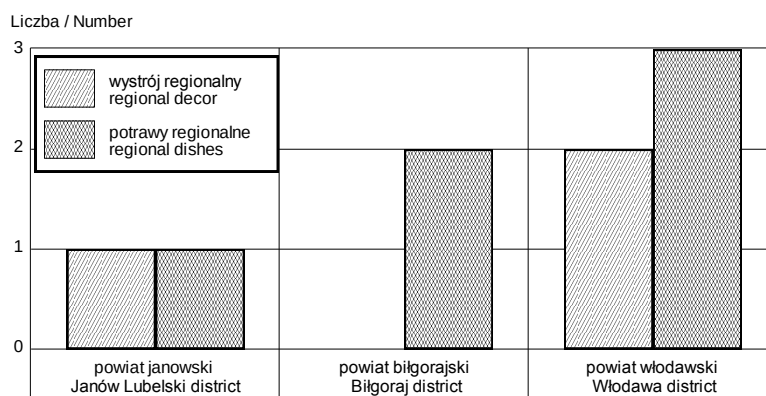
Wpływ tradycji na formę usług gastronomicznych. Tradycyjna kuchnia polska zawsze cieszyła się dużym powodzeniem zarówno wśród Polaków, jak i obcokrajowców, a na przestrzeni ostatnich lat zainteresowanie konsumentów narodowymi specjałami stale wzrasta.

Placówki gastronomiczne to jedne z głównych jednostek, którym przypada rola propagatora regionalnych tradycji na danym obszarze. Przy czym należy podkreślić, że nie ogranicza się ona jedynie do kultywowania wyjątkowej kuchni obszaru, ale również może zostać rozszerzona o elementy charakterystyczne dla miejscowej kultury. W tej dziedzinie Lubelszczyzna słynie z ciekawych produktów rzemiosła ludowego: rzeźbiarstwa, plecionkarstwa, tkactwa, garncarstwa.

Rdzenna ludność szczyli się poczuciem odrębności regionalnej i przywiązaniem do tradycji (Mokras-Grabowska 2003). Wytwory związane z kulturą regionu mogą być z powodzeniem wykorzystane jako elementy wystroju wnętrza lokali oferujących kuchnię regionalną, co nada im unikatowy, charakterystyczny dla regionu klimat. Niektóre miejsca w naszym kraju wspaniale wywiązują się z tej funkcji, przykładem może być Podhale.

Na tle naszej kuchni narodowej analizowany obszar wyróżniają bogate tradycje kulinarne, czego dowiodły przeprowadzone badania. Dodatkowy element tych badań dotyczył wykorzystania rodzimych tradycji przez gastronomię. Zebrane i przedstawione dane (Rys. 5) wyraźnie wskazują, że jedynie cztery lokale z badanych 98 zaznaczyły w jakimś stopniu charakter regionu w swoim wnętrzu, najczęściej przez odpowiednie menu, uwzględniające potrawy regionalne, a także wystrój wnętrza.

Stąd nasuwa się wniosek, że tradycyjna kuchnia na terenie badanych powiatów jest kultywowana przez jego mieszkańców głównie w żywieniu codziennym, natomiast potencjalny turysta ma znikome możliwości poznania walorów smakowych potraw regionalnych.



Rys. 5. Wpływ tradycji kulinarnych na formę usług gastronomicznych na terenie badanych powiatów

Fig. 5. The impact of culinary traditions on the form of catering services in researched regions

Poczynione obserwacje umożliwiają wysnucie również innych wniosków dotyczących lokalnej gastronomii. Otóż twórcy tego sektora gospodarki rynkowej nie dostrzegają, bądź nie wykorzystują możliwości spożytkowania, ogromnego potencjału spoczywającego w tradycyjnej kuchni regionu i autentycznej sztuce ludowej, które mogłyby w znaczący sposób być wykorzystane w celu podniesienia atrakcyjności oferty turystycznej. Gastronomia mogłaby stanowić znacznie bogatszy, niż ma to obecnie miejsce, element zagospodarowania turystycznego badanych obszarów.

Podsumowanie

Przytoczone przykłady wyraźnie dowodzą, że kuchnia regionalna badanego terenu, pomimo form często zmodyfikowanych w sposób naturalny przez jego mieszkańców, jest obecna zarówno na świątecznym, jak i codziennym stole. Wiele potraw typowych dla regionu nie jest znanych w takiej formie bądź pod taką nazwą w innych częściach Polski. Dlatego należy w sposób wyraźny podkreślić ich indywidualny charakter. Poza tym kuchnia Lubelszczyzny posiada pewne charakterystyczne cechy: jest wysokoenergetyczna, niskobiałkowa, z niewielką ilością witamin. Spożywanie tak kalorycznych potraw m.in. z mąki, kasz, ziemniaków, kapusty, ze względu na warunki klimatyczne, jest w pełni uzasadnione.

Pewne obawy dotyczące utrzymania niezmienności tradycji kulinarnej wzbudzają ustawiczne próby ulepszeń, wprowadzane przez nowe pokolenia rdzennych mieszkańców. Pojawia się pytanie, czy uda się zachować unikalny charakter kuchni tego regionu? Zebrane receptury niewątpliwie są wersją uwspółcześnioną przepisów tradycyjnych, przekazywanych z „dziada pradziada”. Często trudno odnaleźć obszar modyfikacji i poprawnie przedstawić pierwotną wersję. Problem minimalizowania skutków wprowadzonych zmian wymaga stworzenia pewnych mechanizmów działania mających na celu zachowanie autentycznych tradycji kulinarnych. Pewnym rozwiązaniem byłyby publikacje zajmujące się tą tematyką, ale te są niestety rażąco nieliczne. Realnym działaniem wydaje się być popularyzowanie regionalnych potraw przez lokalną gastronomię, co można zaobserwować w innych regionach kraju.

Gastronomię badanego terenu cechują proste, klasyczne formy usług gastronomicznych oraz wyraźny brak motywacji do poszukiwania nowatorskich rozwiązań.

W swej działalności placówki gastronomiczne wyraźnie izolują się od zagadnień tradycji regionalnej, wbrew panującym w Polsce trendom rozwojowym propagującym etniczne akcenty, zarówno w menu, jak i wystroju wnętrza.

Reasumując, swoista, odrębna forma kuchni Lubelszczyzny wydaje się być szansą rozwoju tamtejszej gastronomii, na pozyskanie własnego indywidualnego oblicza, co z pewnością wpłynie również korzystnie na atrakcyjność turystyczną regionu.

Literatura

- Bołotnikowa W.A. (red.), 1984, *Kuchnia białoruska*, Państwowe Wyd. Rolnicze i Leśne, Warszawa.
- Czerwińska D., 2003, *Nie tylko na sypko*, Przegląd Gastronomiczny, 8.
- Gołębiowski Ł., 1894, *Domy i dwory*, Lwów, przedruk w: *Jak efektywnie wykorzystać uwarunkowania wynikające z miejscowej tradycji i kultury do promowania rozwoju lokalnego – Zaczarowane Polesie*, 2000, Ekologiczny Klub UNESCO.
- Grzesińska W., Gajewska D., 1999, *Żywność w turystyce*, WSiP, Warszawa.
- Kasza dla zdrowia i urody*, 2003, Urząd Miejski w Janowie Lubelskim, Janów Lubelski.
- Kucharz & Gastronom. Vademecum*, 2001, Wyd. Rea, Warszawa.
- Klaczyński L., 2003, *Unia smaku*, Przegląd Gastronomiczny, 8.
- Kubiak I., Kubiak K., 1981, *Chleb w tradycji ludowej*, Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, Warszawa.
- Lemnis M., Vitry H., 1986, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Wyd. Interpress, Warszawa.
- Malinowski L., 2003, *Słodkie smaki gościnności*, Przegląd Gastronomiczny, 8.

- Markuza-Bieniecka B., Dekowski J.P., 1976, *Kuchnia regionalna wczoraj i dziś*, Wyd. Warta, Warszawa.
- Mokras-Grabowska J., 2003, *Autentyczność twórczości ludowej Lubelszczyzny*, Turystyka i Hotelarstwo, 4.
- Sala J., 2003, *Marketing w gastronomii*, Wyd. Ekonomiczne, Warszawa.
- Studzieniecki T., Palich P., 2003, *Kuchnia – element dziedzictwa kulturowego jako produkt turystyczny*, [w:] Stegner T. (red.), *W kuchni i za stołem – dystanse i przenikanie kultur*, Arche, Gdańsk.
- Zieja T., 2003, *Brama na wschód, Biesiada pod kasztanami*, Przegląd Gastronomiczny, 8.

The use of regional culinary traditions in the contemporary catering of the Lublin region

Summary

The paper discusses the influence of culinary traditions in contemporary Poland, taking into account the complexity of this issue. Apart from the above, various factors moulding culinary traditions of a region have been considered. The agrarian-breeding economy, natural resources of geographical environment, tastes and traditional dietary habits of inhabitants of the region should be taken into consideration. The influence of culinary traditions of neighbouring regions, affluence of the local community and also its religion are of some significance as well.

The research was carried out in Janów, Biłgoraj and Włodawa regions in Lublin Province. The aim of the research was to establish the image of indigenous regional cuisine with dominating dishes of flour and groats, supplemented with milk and vegetables. Meat is rare in traditional diet of local residents. Among representative delicacies of the region one may find boiled dumplings stuffed with cabbage, fried pies, a type of gelatine dessert made of buckwheat groats, a kind of local bread (*korowaj*) and soup made of lettuce. The paper also characterizes the catering base of the examined region. It has been found that the majority of catering outlets are to be found in Włodawa region. These are mainly bars belonging to outlets of food type, and cafés belonging to supplementary outlets. As to additional activity, only a slight interest of their owners has been observed. The range of the use of traditional cuisine of examined regions has been proven to be limited and possible directions of its contribution to the development of local catering have been pointed out.

Translated by Elżbieta Lubińska