

Anna Prączko, Agata Kierzkowska, Małgorzata Rochmińska

Kuchnia regionalna Podhala i jej wykorzystanie w gastronomii regionu

Wstęp

Zagadnienia związane z kuchnią regionalną w Polsce nie znajdują się w centrum zainteresowania badaczy. Większość publikacji na ten temat zawiera głównie zbiory przepisów, przy czym – ze względu na sposób ich gromadzenia – często nie do końca jesteśmy pewni ich pochodzenia i autentyczności. Niewielka liczba publikacji na ten temat wynika być może z dość powszechnego w Polsce traktowania zagadnień związanych z żywieniem jako spraw podrzędnych, mniej istotnych. A przecież nasze tradycje kulinarne nie są wcale uboższe niż w innych krajach. Przeciwnie, w polskiej kuchni narodowej występują niezwykle oryginalne i uznane w świecie potrawy i produkty, jak chociażby bigos czy oscypek (oszczypek). Świadczą one o naszej odrębności i mogą stanowić niezwykle cenny potencjał do rozwoju regionalnej gastronomii i turystyki.

Niniejsze opracowanie stanowi swoistą kontynuację badań dotyczących kultywowania tradycji kulinarnych na terenie Polski. Pierwszy etap działań obejmował obszar Lubelszczyzny, gdzie bogata i stosunkowo odrębna kuchnia regionalna jest stosowana głównie przez mieszkańców regionu, natomiast praktycznie nie jest wykorzystywana w lokalnej gastronomii. Taki stan rzeczy mógłby ulec zmianie, gdyby na tym terenie zaczęła rozwijać się turystyka i lokalne władze dostrzegłyby potencjał tkwiący w ich regionie (Prączko, Kierzkowska 2004).

Obszarem o zupełnie innej specyfice jest Podhale. Jest to jeden z najlepiej rozwiniętych turystycznie regionów Polski, o szczególnej, charakterystycznej i stosunkowo dobrze znanej Polakom kuchni regionalnej. Z takim stanem rzeczy wiąże się bardzo dobrze rozbudowana baza gastronomiczno-noclegowa. Właśnie obszar Podhala został objęty badaniami przedstawionymi w tym opracowaniu.

Charakterystyka badań terenowych

W opracowaniu wykorzystano badania, które przeprowadziły autorki wraz ze studentami WSTH w Łodzi w ramach praktyk terenowych w dniach 25 czerwca – 9 lipca 2004 r. Teren badań stanowiły wsie i przysiółki województwa małopolskiego: Bukowina Tatrzańska, Bieńkowski Wierch, Olczański Wierch, Poronin, Stasikówka, Kucówka, Pitoniówka, Kieczora, Czerwienne, Okarmusy, Suche, Głodówka, Brzegi, Ratulów, Szostaki, Kośne Hamry, Bustryk, Ząb, Kurdziele, Karpielówka, Wojdyłówka, Gronik, Rysulówka, Dział, Morawczyna, Granatówka, Sierockie, Długopole, Bielanka, Pieniążkowice, Stoch, Ludźmierz, Pyzówka, Witów, Kościelisko, Zakopane, Chochółów, Murzasichle. Taki dobór obszaru badań uzasadnia znaczne zróżnicowanie pod względem lokalizacji, wielkości, charakteru terenu oraz nasilenia ruchu turystycznego. Zdecydowano się na zestawienie miejscowości, które „ze względu na lokalne warunki topograficzne podlegały różnym wpływom zewnętrznym” (Tylko-wa 2000).

Przeprowadzone badania obejmowały sporządzenie 46 kart inwentaryzacyjnych wybranych obiektów gastronomicznych. Celem tej części badań było nie tyle zlokalizowanie wszystkich obiektów gastronomicznych, występujących na badanym obszarze, co wyodrębnienie i określenie wizerunku lokali o charakterze regionalnym. Przedmiotem tej części badań było, występujące na Podhalu, zjawisko łączenia współczesnej usługi gastronomicznej z tradycyjnymi elementami rękodzielniczymi i kulinarnymi. Cel nadrzędny stanowiło określenie skali tego zjawiska. W przeprowadzonych badaniach szczególną uwagę zwrócono na występowanie we wnętrzu badanych obiektów elementów świadczących o odrębności kulturowej regionu. Istotną część badań dotyczyła stopnia wykorzystania tradycyjnych przepisów kuchni regionalnej w oferowanym przez zakłady menu.

Kolejny krok badawczy stanowiło przeprowadzenie ankiety z mieszkańcami obszaru badań na temat kuchni regionalnej. Badaniami objęto grupę 250 respondentów na stałe mieszkających w wymienionych wsiach. Ze względu na większe zainteresowanie poruszaną tematyką wśród badanych dominowały kobiety (ponad 80%), najczęściej w wieku dojrzałym (40–60 lat).

Integralną częścią ankiet były karty potraw, w których respondenci mogli przedstawić stosowane lub znane przepisy na preferowane potrawy regionalne. Celem tej części działań empirycznych była ocena znajomości i stopnia wykorzystania tradycyjnej kuchni regionu w żywie-

niu domowym mieszkańców. Istotne było również zapoznanie się ze zmianami, jakie nastąpiły w zwyczajach żywieniowych mieszkańców Podhala w czasie ostatnich 100–150 lat, kiedy to nastąpił niezwykle intensywny rozwój cywilizacyjny, a w tym regionie również turystyczny.

Czynniki kształtujące charakter rdzennej kuchni podhalańskiej

Rodzaj i odrębność pożywienia ludności danego regionu zależy od gospodarki rolno-hodowlanej, warunków glebowych i klimatycznych, a także upodobań i nawyków żywieniowych. Nie bez znaczenia są również wpływy tradycji i nowych form gospodarowania ludności napływowej, która dostrzegła dogodne warunki życia na danym terenie.

Niezwykle istotny wpływ na kształt rolnictwa miało przybycie na obszar Podhala włoskiej ludności pasterskiej z Półwyspu Bałkańskiego, która wniosła na te tereny wiele zwyczajów i obrzędów związanych głównie z hodowlą owiec, bydła i koni. Dało to początek późniejszemu sposobowi gospodarowania na gruntach leśno-pastwiskowych, halach i stokach górskich. Wiele przepisów przybyłych wraz z ludnością włoską dotrwało do dzisiejszych czasów i stanowi wizytówkę kulinarną Podhala. Przykładem jest produkcja serów oraz nazwy niektórych sprzętów wykorzystywanych do ich produkcji, jak *gjelata*, *puciera*.

Istotny dla sposobu odżywiania się ludności danego regionu jest poziom rolnictwa, które na Podhalu ma charakter bardzo skromny i ograniczony ze względu na niekorzystne warunki. Gleby, przeważnie jałowe, mają niską przydatność rolniczą i wymagają od mieszkańców wielu zabiegów agrarnych. Duży wpływ na charakter produkcji rolnej mają także znaczne ilości opadów i duże różnice temperatur na stokach, a także długi czas zalegania pokrywy śniegowej (Tylkowa 2000). Późna i dość kapryśna wiosna znacznie skraca okres wegetacji, zwykle o 6 tygodni w porównaniu z resztą kraju. Warunki te w znacznej mierze wytyczyły kierunek produkcji, która oparta jest na uprawie odpowiednio dostosowanych roślin.

Po ziemniakach – na tym samym polu siano, najczęściej jęczmień, *jarzec* (jare żyto), lub owies *rychlok* – uważany za lepszy, ponieważ miał grubsze i obfitsze ziarno (Tylkowa 2000).

Na bogactwo Podhala – oprócz upraw zbóż – składają się także lasy dostarczające jagód, malin, grzybów itd. i łąki z pasącymi się na nich owcami. Nadają one niepowtarzalny charakter kuchni regionu. Zawsze

niezwykłą popularnością cieszyły się tutaj potrawy oparte na produktach mącznych, a także potrawy z baraniny, rzadko spotykane w innych częściach Polski (Grzesińska, Gajewska 1999).

Ponadto Podhale jest terenem zbiorczym dla cieków wypływających z Tatr. Bystry nurt rzek oraz ich niewielkie zanieczyszczenie sprzyjają hodowli ryb, głównie pstrągów, które stanowią źródło dochodów dla miejscowej ludności, a dania z ryb poszerzają asortyment spożywanych potraw.

Zestaw potraw i proporcje tworzących je składników zależały przede wszystkim od zamożności gospodarstwa. W jedzeniu widziano głównie możliwość zaspokojenia głodu oraz siłę napędową do pracy, którą dawały tłuste (*masne*) potrawy. Dlatego też cenione było pożywienie oparte na mięsie i tłuszczach pochodzenia wieprzowego i gęsiego, dłużej trawione w żołądku, a przez to łagodzące uczucie głodu (Jakimowicz-Klein 2003). Mimo że potrawy kuchni góralskiej oceniane są jako proste w sposobie przyrządzania i niewyszukane w smaku, to górale chwalą je sobie i są do nich bardzo przywiązani.

W kuchni Podhala wyróżnić można dwa nurty:

- góralski – oznaczający lokalne cechy, tradycję,
- „pański” – charakteryzujący obce wpływy, „miejskość”, obcość.

Za „pański” uchodzi obecny sposób odżywiania się górali. Rozwinięty ruch turystyczny na Podhalu sprawia, iż rodzime potrawy stały się atrakcją turystyczną dla przyjeżdżających gości. Regionalne potrawy są też atrakcją festiwali folklorystycznych czy konkursów mających na celu kultywowanie góralskich tradycji (Jakimowicz-Klein 2003).

Ukształtowanie terenu utrudniające przemieszczanie się ludności oraz natura górali, ceniących własne wartości, sprawiły, że w ich kuchni obserwuje się stosunkowo mało obcych wpływów. Daje się co prawda zauważyć skromna obecność kuchni czesko-słowackiej, ale bardziej w nazewnictwie potraw, niż w sposobie ich przyrządzania.

Spółeczność górali znana jest z dużego przywiązania do tradycji chrześcijańskich, co wpływa na sposób odżywiania podczas postów i świąt. Także zabiegi związane z pracami polowymi dają obraz szacunku do pożywienia, jak i sposobu jego pozyskiwania.

Dla zapewnienia urodzaju pod pierwszą skibę zakopywano piątkę chleba świeconego na Wielkanoc. Był to obowiązek gaździny, podobnie jak pokropienie konia i wozu wodą poświęconą w Wielką Sobotę (do dnia dzisiejszego praktykowane przez ludzi starszych) (Tylkowa 2000).

Czynniki geograficzne i religijne w znacznym stopniu zadecydowały o charakterze kuchni tego regionu. Przywiązanie do tradycji sprawiło, że kuchnia góralska jest jednoznacznie kojarzona i rozpoznawana.

Tradycyjna kuchnia góralska

Kuchnia góralska w porównaniu z innymi regionalnymi, charakteryzująca się stosunkowo niewielką różnorodnością surowców, oparta była na płodach rolnych i hodowli z własnego gospodarstwa (Wiaderek 2005). Owies, jęczmień jary, zwany *jarcany*, kapusta, którą kiszone w beczkach jako zapas na zimę, cebula, czosnek, marchew, sałata oraz len stanowiły podstawę tej kuchni. Popularne były rośliny strączkowe, nabiał i mięso, głównie baranie, w połowie XIX w. upowszechniły się ziemniaki, zwane *grulami*.

Z grubo zmielonej na żarnach mąki owsianej lub jęczmiennej przyrządzano, sypiąc na wrzącą wodę mąkę, gęstą bryłę zwaną *kluską*. Jadano ją z mlekiem, masłem, polewano stopioną słoniną, a w okresie postu maszczono olejem lnianym. Podobną potrawą była *sapka*, robiona z mąki kukurydzianej. *Kluskę* i *sapkę* spożywano przeważnie na śniadanie. Z gęstego ciasta robiono kluski urywane (*scykanie*), gotowane na mleku, a także *rzezańce*, kluski krojone, podawane z rosółem jako danie obiadowe.

Z mąki kiszonej żur (*zur*), spożywany w poście z ziemniakami. Żur góralski był gęsty, zawiesisty i mało kwaśny. Surowego żuru dodawano do ciasta zamiast drożdży, z którego pieczono placki (np. w okolicach Cichego). Mąkę owsianą wykorzystywano często do bardzo popularnych na Podhalu moskali (*moskoliki*, *moskole*), które posmarowane masłem, posypane bryndzą, z powodzeniem zastępowały chleb. Prawdopodobnie *moskole* przywędrowały na Podhale przed I wojną światową, kiedy to na terenach Galicji pojawili się rosyjscy jeńcy. Oni to właśnie sporządzali placki pieczone na paleniskach. Zwyczaj pieczenia moskali na blasze kuchennej zachował się do dziś (Jakimowicz-Klein 2003).

Często do przyrządzania potraw wykorzystywano kasze, głównie jęczmienną i gryczaną, zwane tutaj krupami. Podawano je do mięs, dodawano do zup oraz zapiekano i jedzono z mlekiem, maślanką lub serem.

Ważnym składnikiem pożywienia były warzywa. Chętnie jedzono żółtą brukiew zwaną *karpiełami*. Ugotowane *karpiele* mieszano z ziemniakami, marchwią, dodawano kmin oraz zasmażkę (*zaproškę*). Popularną potrawą były również *karpiele* z rosółem baranin. Z innych dostępnych góralom warzyw należy wymienić sałatę, z której sporządzano zupę

zwaną *borscem z sałaty* (zupa ta na Spiszu nosiła nazwę *sałaty warzonej*) (Szromba-Rysowa 2000). Cenioną i popularną potrawą były na Podhalu *flizoły*, czyli kolorowa fasola gotowana z dodatkiem ziemniaków i zasmażki (Jakimowicz-Klein 2003). Warzywa te nie tylko urozmaicały pożywienie, ale również dostarczały cennych składników odżywczych: witamin i związków mineralnych.

W dawnej kuchni góralskiej mięso gościło rzadko, dlatego fasola i bób w znakomity sposób wypełniły tę żywieniową lukę. Rośliny strączkowe nazywane są często, ze względu na wysoką zawartość białka, „mięsem ubogich”. Przygotowane z nich potrawy, z żywieniowego punktu widzenia, mogą zastąpić w diecie wiele potraw z produktów zwierzęcych (Świderski, Bytnerowicz 1990).

W codziennym pożywieniu górali podhalańskich ważne miejsce zajmowała kiszona kapusta (Szromba-Rysowa 2000). Z kapusty przyrządzano smaczne i pożywe potrawy, jak chociażby kapustę po góralsku, zwaną też kapustą zasmażaną grulami. Nazwa wynikała ze sposobu przyrządzania: potrawę zagęszczało się ugotowanymi i ugniecionymi ziemniakami, dzięki czemu zyskiwała na kaloryczności i smaku. Z soku kiszonej kapusty, czyli kwaśnicy, gotowano na wędzonym mięsie, w poście na lnianym oleju, polewkę noszącą tę samą nazwę *kwaśnicy* (Sterczula 1992). Inną często przygotowywaną potrawą była kapusta z grochem.

Mianem „góralskiej pszenicy” określano ziemniaki, stanowiące od połowy XIX w. podstawę pożywienia górali (Tylkowa 2000). Zastąpiły one z powodzeniem *karpiele*, które stawały się coraz mniej wykorzystywanym produktem. Z ziemniaków otrzymywano zupełnie nowe potrawy, zwiększając tym samym asortyment góralskiego pożywienia. Ich upowszechnienie spowodowało też modyfikacje tradycyjnych receptur.

Ziemniakami zaczęto zastępować część mąki przy sporządzaniu *moskali* (dlatego też w niektórych regionach zaczęto nazywać je *grulanymi plackami* lub *grulownikami*). Ugotowane ziemniaki maszczono stopioną słoniną, rozpuszczoną bryndzą, a w okresie grzybobrania, polewano sosem z duszonych kurek, zwanych przez górali *liskami* lub *liszkami*.

W regionach nadgranicznych z tartych ziemniaków robiono kluski zwane *hałuskami*, które po ugotowaniu polewano tłuszczem lub posypywano pokruszoną bryndzą. Świadczyć to może o tym, że kuchnia góralska nie zamykała się na wpływy obcych kuchni, w tym przypadku kuchni czeskiej i słowackiej, gdzie takie potrawy są bardzo popularne. Zdarzało się często, że gotowane ziemniaki pokrojone w talarki zabierano ze sobą jako przekąskę podczas podróży (Szromba-Rysowa 2000).

Wyposażenie tradycyjnej kuchni na Podhalu (*Zagroda Karkoszków w Czarnej Górze*)
Equipment of traditional kitchen in Podhale (*Zagroda Karkoszków w Czarnej Górze*)



Oscypki (fot. N. Rochmińska)
Smoked sheep's milk cheese
(photo: N. Rochmińska)



Bundz i niewędzone oscypki
(fot. N. Rochmińska)
Sheep's milk cottage cheese and unsmoked
sheep's milk cheese (photo: N. Rochmińska)



Kłaganie mleka (fot. N. Rochmińska)
Milk preparation for cheese production (photo: N. Rochmińska)

Hodowla zwierząt dostarczała ludności wiejskiej wieprzowego oraz baraniego mięsa i tłuszczu, krowiego i owczego mleka, serów (Sterczula 1992). Z nabiału spożywano przede wszystkim mleko oraz *bryndzę*, z której robiono zapasy zalewając ją w beczkach łojem lub masłem. Popularne były oscypki (oszcypki) i bundz. Oscypek jest bardzo starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Przywędrował na Podhale wraz z kulturą wołoską. Już w XV w. założyciele gorczańskiej wioski Ochotnica płacili swoje należności w oscypku. Istotny był tu fakt, że ser ma długi termin przydatności do spożycia (www.nowatorski.pl).

Produkcja oscypka związana jest z gospodarką w szałasie bacowskim, gdzie w ciągu setek lat zmieniło się niewiele. Dojenie owiec odbywa się do *gielaty*, drewnianego *stopka*. Następnie mleko jest zlewane ze wszystkich udojów do dużej *puciary* – kadzi, do której baca dodaje *kłag*. *Klaganie* mleka następuje poprzez dodatek sproszkowanego żołądka cielęcego, którego enzymy (podpuszczka) ścinają białko mleka. *Ferulą* (kij do mieszania) baca roztrzępuje powstały w mleku skrzep. Potem następuje *pucenie*, czyli wygniatanie ścinającego się w żętycy sera. Wygniecioną grudę (skrzep) wyparza się w gorącej wodzie i wkłada do formy. Tradycyjna forma ma długość ok. 22 cm i kształt wrzeciona. Uformowany ser na czas jednej doby wkłada się do tzw. rosołu, czyli roztworu soli, gdzie zyskuje charakterystyczny słony smak. Następnie przez dwa tygodnie, leżąc na półce, wędzi się w dymie z ogniska, palącego się w bacówce.

Bacówka to również miejsce wyrobu innego wspaniałego sera Podhala, bundzu. Powstający po *zaklaganiu* skrzep odsącza się w kawałku płótna i w ten sposób powstaje ser mniej znany od oscypka, posiadający jednak równie znakomite walory smakowe. Bundz najlepiej spożywać bezpośrednio po zrobieniu. Podobnie produkowana jest bryndza. Masę serową doprowadza się do skrzepu i zostawia na około dwa tygodnie do zakiśnięcia. Wykorzystywano również żętycę (*zentyce*), czyli serwatkę stanowiącą produkt uboczny uzyskany przy produkcji sera. Pito ją jako napój orzeźwiający oraz stosowano do gotowania mięsa baraniego (www.nowatorski.pl).

Mimo że hodowla owiec była popularna na terenie Podhala, to ich mięso nie gościło często w jadłospisie górali. Pozyskiwano je głównie w okresie jesiennym, tradycyjnym czasie bicia zwierząt.

Mięso poddawano rosoleniu, czyli pozostawiano w roztworze wody, soli i czosnku przez tydzień w przypadku mięsa wieprzowego, a kilka miesięcy w przypadku baraniny (Markuza-Bieniecka, Dekarski 1976).

Mięso wieprzowe i słoninę wędzono i przechowywano na strychu w *spyrynikach* (*spyrka* – słonina), gdzie sięgano po nie w razie potrzeby. Z tylnej nogi wieprzowej z kością wyrabiano tradycyjną szynkę, nazywaną *sołdrą*. Robiono również kielbasy, które wkładano do słoików, a następnie zapiekano lub gotowano, aby przedłużyć ich trwałość. Spożywano je w okresie świąt lub jako prowiant podczas prac polowych.

W tradycyjnej kuchni góralskiej chętnie sięgano po miód. Prawie przy każdej gazdówce stały po 2–3 ule (*pnioki*), zrobione w naturalnych pniach drzew. Rarytasem był miód spadziowy ze szpilek jodłowych i świerkowych. Wykorzystywano go do słodzenia, wypieków, a niekiedy do smarowania pieczywa. Na bazie miodu wyrabiano wódki, miody pitne. Ze względu na sposób przygotowania miodu pitnego, według stosunku ilości wody do sfermentowanego miodu, miody dzielono na półtoraki, dwójniaki, trójniaki, czwórniaki (www.nowatorski.pl).

Podobnie jak w innych regionach, na Podhalu najtrudniejszym żywieniowo okresem w roku był koniec zimy, zwany przednówkiem. Wtedy kończyły się zapasy z poprzedniego roku. Gotowano wówczas *warmuz* – zupę z zielska, chwastów zebranych na polu. Na przednówku jadano także *makuchy* – pozostałości z siemienia lnianego, po wyciśnięciu oleju, które normalnie podawano jako karmę zwierzętom. Herbatę parzono z dziurawca lub lipy (www.nowatorski.pl).

Pożywienie codzienne przez cały rok było raczej jednostajne i monotonne. Z tej reguły wyłamywało się niedzielne i świąteczne jedzenie, tak zwane *świntalne*. Potrawy w tych dniach były obfitsze, staranniej przygotowywane – nie stroniono od elementów dekoracyjnych, które cieszyły oko i zachęcały do jedzenia. Na niedzielny obiad chętnie jedzono rosół wołowy *hawiedzy* i barani, podawany z ziemniakami lub makaronem (Jakimowicz-Klein 2003). Z mięsa wieprzowego gotowano rosół na serwatce lub kwaśnicy. Często na niedzielny obiad podawano krupy, które serwowano z mięsem lub ze słodkim mlekiem.

Okres świąt był znakomitą okazją do przygotowywania i spożywania tradycyjnych potraw znanych od pokoleń. W każdym regionie Polski potrawy świąteczne, głównie bożonarodzeniowe, były i są kulinarnym wyróżnikiem kuchni regionalnej. Nie inaczej jest też w kuchni góralskiej. Wigilia poprzedzona była ścisłym postem, kiedy to nie jedzono nic gotowanego (*warzonego*). Przed wieczerzą wigilijną pod obrus wkładało się siano, a na środku stołu stał talerzyk z opłatkiem, obowiązkowo posmarowanym miodem. Przestrzegano ściśle zasady spożywania dań bezmięsnych, co wynikało z głębokiej religijności i przywiązania górali do zwyczajów chrześcijańskich. W skład tradycyjnego obiadu, jak nazywano

wieczerzę wigilijną, wchodziły kwaśnica z grzybami, okraszona olejem lnianym, kapusta z grochem, *kołace* z rybą, słodkie *kołace*, a także, kołacze smarowane bryndzą i posypane kminkiem, z czasem zaczęto podawać ziemniaki z bryndzą. W niektórych regionach podawano także *zaposke*, zupę kminkową. Czasem na stole pojawiały się gotowane *karpiele* z ziemniakami, marchwią przetarte na gęsto, a chleb zastępowano *moskolem*.

Drugim świętem, podczas którego szczególnie celebryje się tradycje kulinarne, jest góralska Wielkanoc. W skład święconego (*święcielin*), zależnie od okolicy, wchodziły: gotowana wieprzowina i baranina, jajecznicza smażona na maśle lub z kielbasą, wędliny, ser, chrzan i rozmaite słodkości. W tym dniu podawano również *chrzconicę*, czyli rosół otrzymany po gotowaniu wędzonego mięsa i kielbas, jajek na twardo, startego chrzanu, zalanego maślanką, ze zrobionego w Wielki Piątek masła, ewentualnie śmietaną lub kwaśnym mlekiem (Jakimowicz-Klein 2003).

Wszystkie potrawy – codzienne, jak i świąteczne – przygotowywano w najważniejszym pomieszczeniu w domu góralskim *izbecce*, czyli kuchni (Kozak 2001). Była ona pomieszczeniem wielofunkcyjnym, tu przygotowywano i spożywano posiłki, spano, tu koncentrowało się życie rodzinne. Najważniejszym wyposażeniem kuchni był piec, który posiadał odpowiednik współczesnego piekarnika, czyli piec chlebowy i *piecycek*, gdzie przetrzymywano w cieple ugotowane potrawy. W pobliżu pieca znajdowały się naczynia i sprzęt potrzebny w kuchni: warząchy, łyżniki na łyżki i widelce, mątwice, drewniane ocedzarki, opołka do formowania chleba, maślnica do robienia masła, dzieże do przechowywania mąki lub bryndzy. Na półkach stawiano kamionkowe garnki na mleko, śmietaną, miski, dwójaki z drewnianą pokrywką, w których noszono jedzenie pracującym w polu domownikom.

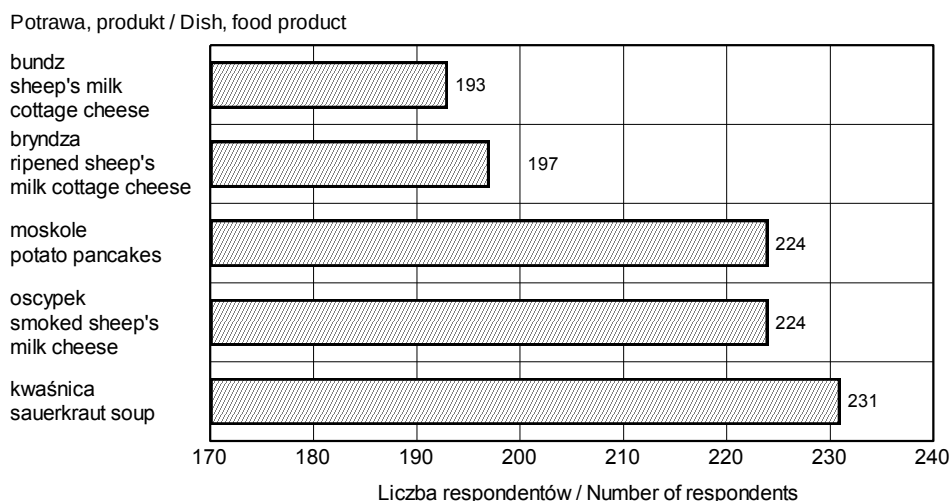
Współczesny obraz kuchni podhalańskiej

Przeprowadzone badania pozwoliły na nakreślenie specyficznego obrazu zwyczajów żywieniowych mieszkańców współczesnego Podhala, gdzie mimo silnej chęci utrzymania tradycyjnego charakteru spożywanych potraw, nie sposób ustrzec się niezwykle silnej presji nowych tendencji żywieniowych, opartych na wygodzie, uproszczeniu i szybkości w sporządzaniu potraw.

Osoby zamieszkujące rejon Podhala na początku XXI w. deklarują niemalże jednoznacznie, że znają tradycyjne potrawy i produkty charak-

terystyczne dla badanego obszaru. Wśród najbardziej popularnych stonsunkowo zgodnie wskazują: kwaśnicę, oscypki, moskole, bryndzę oraz bundz (Rys. 1, Tab. 1).

Należy tu zwrócić uwagę na dominującą grupę serów pochodzących z mleka owiec, z symbolicznym już dla Podhala oscypkiem na czele. Sery te są do dziś wyrabiane tradycyjnymi metodami, w niezwykle prymitywnych warunkach – w niewielkich szałasach zbudowanych na halach, zwanych bacówkami. Tradycyjna kuchnia Podhala zawsze była niezwykle skromna, co jest widoczne do dnia dzisiejszego. Większość podawanych przez mieszkańców przepisów potraw opartych jest na produktach zbożowych i ziemniakach. Są one nadal znane, mimo że nie tak często sporządzane jak niegdyś.



Rys. 1. Potrawy i produkty kuchni regionalnej Podhala najbardziej znane wśród mieszkańców obszaru (opracowanie własne na podstawie badań terenowych)

Fig. 1. Dishes and food products of the Podhale regional cuisine most popular among the region's inhabitants (author's own elaboration based on field investigation)

Mimo że sery i produkty z mleka owczego stanowią najistotniejszą atrakcję kulinarną obszaru, to mieszkańcy są zdania, że bardzo charakterystyczne dla ich kuchni są potrawy mięsne, oparte na rodzimej baraninie. Dość duża grupa badanych mieszkańców spożywa również potrawy z wieprzowiny, wołowiny lub ryb. Z najczęściej podawanych przez mieszkańców potraw mięsnych należy wymienić rosół z baraniny i pstrąga po góralsku (Tab. 1).

Tabela 1. Najpopularniejsze tradycyjne przepisy kuchni podhalańskiej według rdzennych mieszkańców regionu

Table 1. Most popular recipes of the traditional Podhale region cuisine as indicated by indigenous inhabitants

Nazwa potrawy Name of the dish	Zarys wykonania Preparation	Uwagi Remarks
Bryjka I	Do wrzącej, osolonej wody dodać mąkę, gotować ok. 0,5 godz., ciepłą masę rozłożyć na talerzu, poleć masłem	Danie śniadaniowe
Bryjka II	Z mąki, jajka, soli utrzeć ciasto, wlać do mleka	Odpowiednik zacierki
Dziadki ze spyrką	Ziemniaki obrać, gotować, odlać połowę wody, dodać mąkę, ubić jednolitą masę, zgotować, formować kluski, smażyć na roztopionej słoninie, można posypać bryndzą	
Flizoly z grulami	Fasolę namoczoną dzień wcześniej (najczęściej czerwoną) gotować z wędzonką i przyprawami, dodać pokrojone ziemniaki, gotować, następnie podprawić zeszkłą cebulą, zasmażką	Odmiany potrawy: z kapustą, z grzybami
Grule z zsiadłym mlekiem	Ugotowane ziemniaki zalać zsiadłym mlekiem lub maślanką	Potrawa postna
Hałuski (całuski)	Z ciasta (mąka, jaja, woda sól) nożem odkrawać lub odrywać kluski-hałuski, okrasić słoniną	Wpływ kuchni czesko-słowackiej
Jucha	Do maślanki dodać mąkę i sól, roztrześć, zagotować, podawać z całymi ziemniakami	Nazwa wieloznaczna w różnych regionach
Kluska mysia	Masę z utartych ziemniaków wrzucić do osolonego wrzątku, energicznie mieszać, dodając mąkę owsianą do zgęstnienia masy, podawać wyłożoną na talerz, do wgłębienia na środku nalać tłuszczu	
Kluska z kaszy	Kaszę jęczmienną ugotować, dodać mąki i zagotować, wyłożyć na talerz, okrasić	
Kluski grulane I	Rozgotowane ziemniaki, wraz z niewielką ilością wody, ubijać, dodając mąkę, na jednolitą masę, formować kluski, gotować w wodzie z solą, odcedzić, można poleć stopionym masłem lub słoniną	
Kluski grulane II (bukty)	Ziemniaki utarte na tarce (odciśnięte) połączyć z ugotowanymi i utłuczonymi, dodać mąkę formować kluski, gotować, podawać ze stopioną słoniną	Nazwa bukty może też oznaczać rodzaj bułeczek lub klusek na parze
Kluski scykane	Do ziemniaków (surowych, utartych lub gotowanych, ugniecionych) dodać mąkę, jajka, sól,	

	zagnieść ciasto, urywać (scykać) kluski, gotować w osolonej wodzie, podawać okraszone	
Kotlet Giewont	Przygotować kotlet schabowy, panierować, smażyć, podawać wraz ze smażonym oscypkiem	Potrawa „pseudoregionalna
Krupy góralskie	Kaszę (pęczak jęczmienny) gotować, dodać mięso (tradycyjnie moczone w <i>rosole</i> , wędzone), ziemniaki, przyprawy, ewentualnie warzywa, pod koniec zasmażkę	Odmiana krupniku
Kwaśnica I	Mięso (najczęściej żeberka lub gęsina) gotować z kiszoną kapustą (lub sokiem z kiszonej kapusty) i jarzynami, osobno gotować ziemniaki, do zupy dodać nieco wywaru z ziemniaków, zaprawić zasmażką, podawać z całymi ziemniakami	Występują różne odmiany: z grzybami, jałowa (bezmięsna)
Kwaśnica II	Składniki jak w kwaśnicy I, ale osobno gotowany wywar mięsny z jarzynami, kapusta kiszona z sokiem, ziemniaki, potem łączone	
Kapusta z grochem	Namoczony dzień wcześniej groch oraz wypłukana, pokrojona kiszona kapustę osobno ugotować, połączyć, dodać zasmażkę z mąki i masła, doprawić	
Kasza jęczmienna z grzybami	Kaszę ugotować z dodatkiem soli i tłuszczu, świeże, pokrojone grzyby usmażyć, dodając przypraw i mąki; możliwe dodatki: śmietana, jaja, ser	
Moskol	Zemleć ugotowane ziemniaki (można stosować dodatek surowych, tartych), dodać mąkę owsianą, sól, maślanę (lub kwaśne mleko, wodę), ewentualnie jaja, wyrobić ciasto, formować owalne placki o grubości 1 cm, piec na blasze, podawać z boczkiem, masłem lub bryndzą	
Oscypek panierowany	Pokrojony w 0,5 cm plastry oscypek panierować w jajku i bułce, smażyć na tłuszczu, można podać z żurawiną lub borówką	Wpływ kuchni czesko-słowackiej
Placek po zbójniku	Ciasto z utartych ziemniaków, jaj, mąki, soli smażyć w formie placków, przełożyć gulaszem, można posypać tartym oscypkiem	Potrawa „pseudoregionalna”
Pstrąg po góralsku	Sprawionego pstrąga przesypać wewnątrz ziołami (mięta) i smażyć	Potrawa postna, świąteczna
Rosół z baraniny	Mięso zalać zimną wodą i gotować ok. 1 godz., dodać warzywa i przyprawy i dalej gotować ok. 1 godz., ugotowane ziemniaki zalewać gotowym rosołem	

Kuchnia regionalna Podhala i jej wykorzystanie w gastronomii regionu

Rzezańce	Ciasto jak na hałuski, ale gęstsze, rozwałkować, zwinąć w rulon i kroić paski	Rodzaj makaronu
Tarciochy	Ciasto jak na hałuski, ale z mlekiem zamiast wody, kluski gotowane na mleku	
Wodzianka	Ziemniaki z warzywami ugotować, dodać zasmażkę z mąki i słoniny oraz posiekaną miętę	Zupa na przednówek
Zaproska	Ugotować warzywa, do całości dodać przyprawy i zasmażkę, podawać z ziemniakami	Danie na przednówek
Zupa z sałaty	Umytą sałatę pokroić, krótko obgotować, odcedzić, zalać serwatką lub maślanką, doprawić mąką ze śmietaną, dodać zieleninę (koper, szczypior)	Potrawa postna

Źródło: Opracowanie własne na podstawie badań terenowych.

Z potrawami mięsnymi, ale także z daniami o innym charakterze, wiążą się niezbędne do ich przyrządzania zioła, przyprawy i warzywa przyprawowe. Współcześni mieszkańcy Podhala najczęściej deklarowali używanie soli, pieprzu, kminku, goździków, imbiru, gałki muszkatołowej, liścia laurowego, majeranku oraz czosnku, cebuli, papryki, często mięty oraz typowej dla współczesnej kuchni mieszanki typu „vegeta”. Zestawienie przypraw w ciekawy sposób uwidacznia, że obecna kuchnia podhalańska to przywiązanie do tradycji (mięta, sól, cebula, czosnek), ale jednocześnie postęp, związany z rozwojem smaku (przyprawy egzotyczne) i wygodą („vegeta”).

Przyprawy ziołowe miały nie tylko podnosić walory smakowe potraw, ale także wpływać korzystnie na organizm człowieka, m.in. usprawniając pracę przewodu pokarmowego. Wiele ziół oprócz wykorzystania w sztuce kulinarnej jest powszechnie stosowanych w medycynie ludowej jako panacea na różne dolegliwości.

Należy też podkreślić, że obecność kminku w kuchni podhalańskiej wynika najprawdopodobniej z wpływów kuchni naszych południowych sąsiadów, w której stanowi on niezwykle popularną przyprawę.

Przeprowadzone badania pozwoliły również odpowiedzieć na pytanie, czy w życiu obecnych mieszkańców regionu są kultywowane obyczaje kulinarne ich przodków (Tab. 2). Odpowiedź nie jest jednoznaczna, gdyż w pożywieniu codziennym śniadania i kolacje stanowią w zarysie schematyczne posiłki przeciętnego Polaka, bez specyfiki regionalnej. Wśród najczęściej wymienianych produktów były chleb żytni i inne rodzaje pieczywa, wędliny, sery, jaja, mleko. Regionalizm może uwidacz-

niać się jedynie w rodzajach spożywanych serów i mleka, dominują tu oczywiście produkty owcze.

Jadłospis obiadowy górali jest jednak znacznie bardziej oddalony od typowo polskiego. Istotny odsetek respondentów deklaruował przyrządzanie tradycyjnego żuru, kaszy jęczmiennej ze słoniną, juchy, kluski mysiater, placek zbójnicki¹, rzezańców.

Tabela 2. Tradycyjne potrawy podhalańskie wykorzystywane przez mieszkańców w żywieniu codziennym i niedzielno-świętecznym

Table 2. Everyday and feast-day traditional dishes of the Podhale region

Potrawy codzienne Everyday dishes	
Śniadania i kolacje	Pieczyno, sery, wędliny, jajecznica, mleko
Obiady	Żur góralski, jucha, kasza jęczmienna ze słoniną, kluska mysiata, rzezańce, placek zbójnicki
Potrawy niedzielno-święteczne Feast-day traditional dishes	
Śniadania	Jajecznica na skwarkach, zacierka na mleku
Obiady	Rosół z kaszą lub ziemniakami, kwaśnica na żeberkach, ziemniaki z kotletem jagnięcym, grule z kwaśnym mlekiem, kapusta z grochem, ziemniaki z grzybami, pieczeń barania, potrawy z pstrąga, sękacz i kołacz z kwaśnym mlekiem
Kolacje	Oscypek, bundz, bryndza, kapusta z grochem, kluski scykane, polewki

Źródło: Opracowanie własne.

Nieco inaczej wygląda deklarowany jadłospis święteczno-niedzielnny. W te wyjątkowe dni więcej poświęca się czasu i uwagi na przygotowanie potraw. Na tradycyjne śniadania oprócz współczesnych dań Podhalanie spożywają jajecznicę na skwarkach i zacierki na mleku, na kolacje zaś szeroką gamę serów owczych: oscypek, bundz, bryndzę, ale także dania ciepłe, stosowane niekiedy także w ciągu dnia: kapustę z grochem, kluski scykane, polewki. Obiadowe menu niedzielno-święteczne obejmuje niepodważalnie rosół barani z ziemniakami lub kaszą jęczmienną, kwaśnicę, kotlet jagnięcy i grule z kwaśnym mlekiem.

¹ Placek zbójnicki to potrawa niesłusznie uważana za regionalną. Jej regionalizm dotyczy jedynie nazwy, sama zaś potrawa jest odmianą placeka węgierskiego, która już od wielu lat znalazła rzesze smakoszy na Podhalu.

Należy jednak zdawać sobie sprawę, że przedstawiony tradycyjny jadłospis nie jest stosowany w każdym domu Podhala, a jeśli już, to raczej okazjonalnie, nie na co dzień. Istotne jest jednak, że tradycyjne dania chętnie są przyrządzane przez mieszkańców regionu, mimo że ich przygotowanie jest znacznie bardziej pracochłonne niż popularnych kanapek z herbatą.

Najsilniejsze zainteresowanie przyrządzaniem potraw regionalnych wykazują respondenci w powiązaniu z tradycyjnymi okresami świątecznymi, głównie Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Wśród potraw wigilijnych wymieniano kapustę z grochem, moskol z masłem, kluski ze śliwkami, natomiast wśród wielkanocnych – tradycyjne baby i pierogi. Interesującym żywieniowo okresem jest również czas Wielkiego Postu, gdy ze względów religijnych ogranicza się spożycie mięsa. W jadłospisie pojawiają się wówczas grule z kwaśnym mlekiem i jałowa kwaśnica. Przestrzeganie postów najczęściej dotyczy osób starszych, chociaż i wśród młodszych obserwuje się chęć kultywowania tego obyczaju.

Pod względem kulinarnym wyróżnia się również święto o charakterze rodzinnym – wesele. Jadłospis na takie okazje przygotowuje się niezwykle starannie. Wśród potraw weselnych respondenci wymieniali m.in. wykwintne wypieki, jak sękacze, kołacze.

Nie bez znaczenia są również przyczyny podtrzymywania tradycji kulinarnych w życiu codziennym wśród mieszkańców Podhala. Największa grupa respondentów twierdzi, że dzieje się tak ze względu na przyzwyczajenia żywieniowe. Odzwierciedla to odwieczny schemat „tak robili dziadkowie, rodzice, a teraz my”. Znacznie mniejsza grupa badanych świadomie kultywuje pewne zwyczaje, tak by one nie znikły. Są to przeważnie osoby w średnim wieku, mogące stanowić łącznik w kontynuacji tradycji kulinarnych, pomiędzy starszym i młodszym pokoleniem Podhalan. Potrzeba ich podtrzymania jest na tyle silna, że wpływa na codzienne zachowania wielu osób. Najmniej liczni okazali się ankietowani, których zainteresowanie kuchnią regionalną determinują cele turystyczne. Widzą oni w tradycjonalizmie i regionalizmie swój kapitał, który pozwoli zaoferować przyjezdnym oryginalną, wysokiej jakości usługę turystyczną.

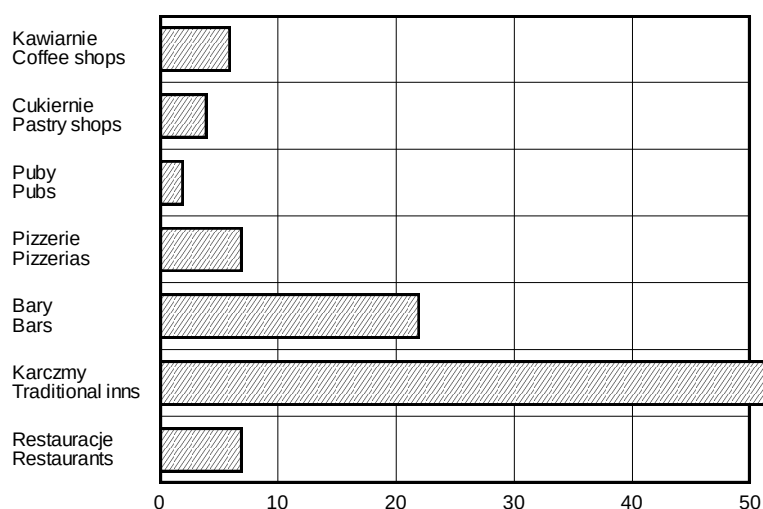
Istotne są również źródła, z których ankietowani zdobywają informacje dotyczące tradycyjnej sztuki kulinarnej regionu. Największe znaczenie w tej kwestii posiada przekaz ustny w rodzinnym kręgu. Dominująca grupa respondentów właśnie w ten sposób, od rodziców lub dziadków, uzyskała wiadomości, które stara się wykorzystywać planując posiłki we własnym domu. Coraz większe znaczenie mają też prasa, książki, radio,

telewizja oraz Internet. W następnych pokoleniach znaczenie tych stosunkowo nowych środków przekazu z pewnością będzie wzrastać.

Specyfika bazy gastronomicznej Podhala

Struktura bazy gastronomicznej Podhala

Obszar badań obejmował głównie wsie i ich przysiółki, co nie pozostało bez wpływu na liczbę funkcjonujących obiektów gastronomicznych. Na wybranym terenie przeprowadzono inwentaryzację 46 placówek. Są to głównie obiekty typu żywieniowego (restauracje, karczmy, bary, pizzerie – łącznie 40 obiektów) o różnym standardzie usług. Liczba lokali typu uzupełniającego (puby, cukiernie, kawiarnie) jest niewielka i wynosi 6 obiektów (Rys. 2).



Rys. 2. Struktura bazy gastronomicznej badanego obszaru
(opracowanie własne na podstawie badań terenowych)

Fig. 2. Types of food service establishments in the area concerned
(author's own elaboration based on field investigation)

Wyniki badań dowodzą, że dominującą formą usług gastronomicznych na badanym obszarze jest karczma (24 obiekty). Interesujący wydaje się fakt, iż archaiczna w swej wymowie forma usługi posiada tak ugruntowaną pozycję. W celu określenia specyfiki karczmy jako usługi gastronomicznej należy sięgnąć do okresu jej powstania.

Metamorfoza karczmy na przestrzeni wieków

Pierwsze wzmianki o karczmach na ziemiach polskich spotykamy w materiałach źródłowych w XII w. W tym czasie badany obszar porastała jeszcze gęsta puszcza. Pierwsza fala kolonizacji nastąpiła w wieku XIII i wówczas powstanie pierwszych karczm na tym terenie wydaje się być prawdopodobne (Tylkowa 2000).

Początkowo karczmy znajdowały się w osadach targowych, przy ważniejszych szlakach handlowych, później stały się nieodłącznym elementem zabudowy wiejskiej. Karczmę zazwyczaj lokalizowano w środku wsi, często obok kościoła. Niekiedy jednak karczmę budowano w pewnym oddaleniu od wsi, np. przy trakcie, po którym często przemieszczali się podróżni lub na granicy włości, aby ściągnąć przybyszów z innych majątności.

W życiu każdej wsi karczma miała ogromne znaczenie. Schodzili się do niej mieszkańcy na pogawędkę przy piwie i miodzie. Ale nie tylko...

karczmarz zajmował się również handlem, skupując niektóre płody gospodarki rolnej lub hodowlanej, jednocześnie sprzedając chłopom potrzebne im drobne wyroby rzemieślnicze (Baranowski 1979).

W niedzielę i święta w karczmach odbywały się huczne zabawy taneczne. Tam też urzędował samorząd wiejski, odbywały się sądy, miały miejsce różne uroczystości rodzinne².

Mówiąc o rozwoju dawnej gastronomii, nie sposób nie wspomnieć o prawie propinacyjnym, czyli monopolu na produkcję i sprzedaż napojów alkoholowych. W XII–XIV w., w związku z tzw. osadnictwem zachodnioeuropejskim masowo powstawały tzw. „karczmy sołtysie”. Założyciel nowej wsi, otrzymywał większe niż chłopskie gospodarstwo rolne oraz szereg przywilejów, m.in. prawo zakładania „wolnej karczmy”, która mogła produkować i sprzedawać wszelkie trunki.

W tym okresie powstawały również „karczmy plebańskie”. Najczęściej pleban wypuszczał karczmę warendę. Zdarzały się jednak wypadki, gdy sam zajmował się karczmarstwem, co wzbudzało dezaprobatę ówczesnych władz Kościoła. Wydano szereg zarządzeń zabraniających księżom szynkowania, co nie wpłynęło jednak na istnienie „karczm plebańskich” aż do początku XIX w. Karczma mogła więc stanowić własność pana dóbr, proboszcza, sołtysa, mogła też być dzierżawiona.

² Przykładowo statut biskupa krakowskiego Jana Grota z 1331 r. „uznawał małżeństwa zawarte w karczmie za niezgodne z prawem” (Baranowski 1979).

Średniowieczna karczma pod względem architektury przypominała chłopskie chałupy, była drewniana, kryta słomianą strzechą. Układ przestrzenny wnętrza karczmy również był zbliżony do wnętrza chałupy chłopskiej. W karczmach położonych przy większych gościńcach znajdowały się alkierze lub komory, w których mogli przenocować podróżni. Obok budowano też stajnie dla koni. Wyposażenie izby karczemnej stanowiły proste, drewniane ławy i stoły.

Jeżeli chodzi o menu, to

konsument mógł otrzymać najbardziej pospolity trunek tamtych czasów, a mianowicie piwo, często również znacznie droższy miód. Do tego można było dostać pieczywo, wędliny lub proste zwykłe jadalne, jakie przygotowywała żona karczmarza (Baranowski 1979).

W XVI w., a także w następnych stuleciach, feudalny przymus propinacyjny rozwinął się w pełni. W wielu dobrach za jedno z cięższych przestępstw uważane było korzystanie z „cudzej” karczmy.

Warto zwrócić uwagę, że w karczmach w tym okresie nie obserwowano ścisłych podziałów klasowych:

bardzo często przy jednym stole zasiadali duchowni, szlachta, mieszczenie oraz chłopci. Wspólnie popijali piwo oraz wspólnie gwarzyli (Baranowski 1979).

W wiekach XVI–XVIII karczmy były bezpośrednio administrowane przez dwór lub wydzierżawiane. Właściciel dóbr często wydzierżawiał karczmę niemieckim i żydowskim arendarzom za określoną sumę pieniędzy, udzielał im też pomocy w ściąganiu należności od ludności wiejskiej. Fakt ten wpływał na nastroje panujące wśród chłopów. Równie mocno nienawidzili oni panów, jak i żydowskich arendarzy. W tym okresie nie było już mowy o wspólnym zasiadaniu do stołu.

Po rozbiorach w życiu społecznym, gospodarczym, politycznym i kulturalnym ziem polskich zaszły bardzo poważne zmiany, które również wpłynęły na strukturę ówczesnej gastronomii. Następujące zmiany były wynikiem m.in. zniesienia prawa propinacyjnego. Nie bez znaczenia dla funkcjonowania karczm było także wykorzystanie do produkcji trunków wysokoprocentowych ziemniaka (w latach 20. XIX w.). Ciągłe innowacje wprowadzane w procesie wytwórczym napojów alkoholowych spowodowały gwałtowne obniżenie cen wódki, która wyparła z konsumpcji piwo. Przez upowszechnienie spożycia wódki zmienił się specyficzny nastrój panujący w polskich karczmach, zatraciły one swój dawny charakter. Prawdopodobnie z tego okresu pochodzi określenie „karczemna awantura”.

Prawdziwym przełomem była ustawa z roku 1844, która wprowadzała akcyzę od ilości wyprodukowanej wódki. Ustawa ta zezwalała na sprzedaż alkoholu jedynie w lokalach, które otrzymały na to koncesję. W ten sposób zakończył się „złoty okres” karczmy polskiej. Na zmniejszenie liczby karczm w Polsce miały wpływ również docierające z Francji, Austro-Węgier i Niemiec wzorce nowych usług gastronomicznych (restauracje, kawiarnie, cukiernie, winiarnie).

Współczesny wizerunek karczmy podhalańskiej

Jednak wbrew napływającym z zagranicy trendom karczma nadal pozostała elementem krajobrazu wsi polskiej. Potwierdzają to wyniki badań przeprowadzonych na Podhalu. Zlokalizowano tu aż 24 placówki tego typu.

Większość odnalezionych karczm to obiekty drewniane, kryte gontem. Każdy z nich posiada przynajmniej niektóre detale architektoniczne charakterystyczne dla budownictwa podhalańskiego. Często są to budynki jednokondygnacyjne, szerokofrontowe, o konstrukcji wieńcowej ścian i skomplikowanej więźbie dachowej, podtrzymującej spiętrzony dach zaopatrzony w liczne półszczyty. Ten typ budownictwa najwyraźniej nawiązuje do tradycyjnego budownictwa regionu.

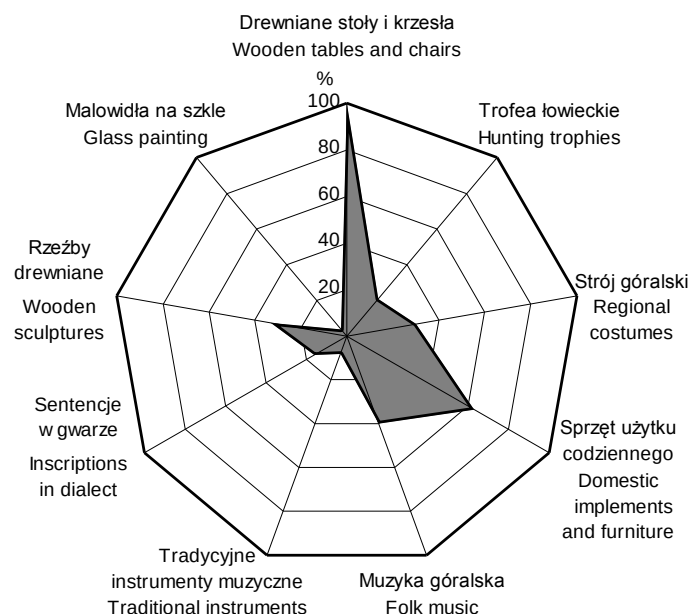
Często spotykane tradycyjne detale architektoniczne to: rzeźbione *rysie* (wystające spod okapu belki stropowe) i *pazdury* (drewniane ozdoby na grzbiecie dachu) lub spotykany motyw wschodzącego *ślonka*, umieszczany obecnie najczęściej obok zdobnego kołkowania na płaszczynach drzwi wejściowych.

Na badanym terenie powstały jedynie dwie karczmy z materiału innego niż drewno (z cegły). W tym przypadku zewnętrzny widok budynków nie wskazywał na ich przeznaczenie i charakter.

Najczęściej spotykanym elementem wnętrza karczmy zaczerpniętym z tradycji jest sosręb, czyli gruba belka biegnąca przez środek izby. W starych domach jej zadaniem było „spięcie chałupy”. Współcześnie pełni głównie funkcję ozdobną. W zróżnicowanym i bogatym zdobnictwie przeważa ornamentyka roślinna i gwiazdy.

Niezwykłym rozwiązaniem jest wykorzystanie tradycyjnego układu przestrzennego chałupy góralskiej we wnętrzu sali konsumenckiej *Karczmy Siuchajsko* (zlokalizowanej na Krzeptówkach w Zakopanem). Pomimo że lokal jest dwupoziomowy, wśród pomieszczeń dostępnych dla konsumenta wyodrębniono „białą” i „czarną” izbę. Wnętrza zaaranżowano zgodnie z tradycyjną funkcją tych pomieszczeń (izba czarna – użytek codzienny, biała – odświeżona).

Wnętrza karczm ukazują niezwykle talenty rękodzielnicze górali. Przeprowadzone badania terenowe wykazały, że wewnątrz każdej karczmy wprost epatuje szerokim wachlarzem rękodzieł z wielu dziedzin tradycyjnej wytwórczości. Najczęściej występujące przejawy rękodzieła przedstawiono na rysunku 3. Wnętrze każdego zlokalizowanego obiektu wyposażono w drewniane „sprzęty domowe” bogato zdobione z wykorzystaniem tradycyjnych form: motywu *parzenicy*, ażurowych *zaplecków* zydli zakończonych *pazdurem*, zgodnie z zasadą: góral lubi, żeby wszystko, co go otacza, było zdobne (Tylkowa 2000).



Rys. 3. Elementy tradycji i kultury ludowej w wystroju karczm badanego obszaru (opracowanie własne na podstawie badań terenowych)

Fig. 3. Elements of folklore and regional traditions used in the interior decoration of traditional inns in the area concerned (author's own elaboration based on field investigation)

O umiejętnościach górali w dziedzinie obróbki i zdobnictwa drewna świadczy również obecność we wnętrzu 15 karczm podhalańskich drewnianego sprzętu użytku codziennego. Sformułowanie „użytku codziennego” oczywiście dotyczy czasów dawnych. Zaliczono do tej grupy zarówno wyroby sztuki bednarskiej stosowane w domu (putnie, dzieże, cebrzyki, konewki, skopce, kiernice, beczki na kapustę i ser), jak i naczynia

nia używane w gospodarce pasterskiej na halach (*obońki* do transportu mleka, *gielety* do udoju owiec, *rajtoki* do przechowywania mleka, *puciery* do cedzenia i *klagania* mleka, również formy na oscypki i *redykałki*). Przedmioty te odznaczają się ogromną różnorodnością i bogatą, precyzyjną ornamentyką.

Rękodzieła sztuki rzeźbiarskiej o różnej tematyce (zwierzęta, świętki) zaobserwowano w 8 obiektach. Wspólną ich cechą była skrajnie prosta forma. W jednym z obiektów wyszukano rękodzieło innej tradycyjnej dziedziny sztuki ludowej, a mianowicie malarstwa na szkle. Obraz przedstawiał sceny z życia zbójników.

Jeszcze innym, interesującym elementem wystroju wnętrza karczmy podhalańskiej są trofea łowieckie (skóry, głowy zwierząt na ścianach), które zlokalizowano w 5 wnętrzach. Taki wystrój wnętrza zapewne odzwierciedla tęsknotę górali za okresem, kiedy niemalże każdy z nich był zapalonym myśliwym, *polowacem*.

Szczególne znaczenie w życiu górali na przestrzeni dziejów odgrywała muzyka, a „jej dźwięki były wyrazem nastrojów, uczuć i pragnień” (Tylkowa 2000). W dwóch karczmach tradycyjne instrumenty muzyczne wykorzystano jako elementy dekoracyjne wnętrza (gęśle, fujarki). W jednym z obiektów na ścianie jako dekorację umieszczono *zbyrcoki* (dzwonki zawieszane owcom na szyi).

W procesie kreowania usługi gastronomicznej powszechnie przyjętą zasadą jest konsekwentne kształtowanie jej poszczególnych elementów składowych, takich jak: wystrój wnętrza, atmosfera, wygląd obsługi, asortyment potraw w menu. Elementy te w połączeniu winny stanowić spójną, nierozzerwalną całość.

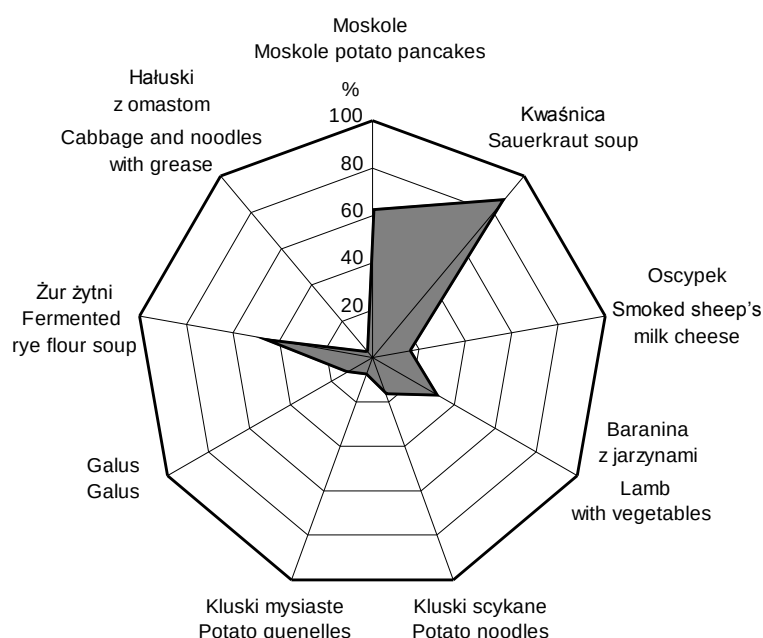
Zgodnie z tą zasadą, w 10 obiektach charakter regionalny podkreślały dźwięki góralskiej muzyki, często w wykonaniu lokalnych zespołów folklorystycznych. Z kolei w 7 placówkach personel żeński jako uniform służbowy prezentował konsumentom uwspółcześioną wersję stroju ludowego. Uniform ten składał się z białej koszuli, aksamitnych gorsetów i spódnic bogato zdobionych haftem z koralików, cekinów i nici. Dopelnienie stroju stanowiły kierpce.

Dawne szeroko pojmowane funkcje karczmy nie przetrwały próby czasu, obecnie pełni ona funkcję typowo żywieniową i rozrywkową. Z tego względu kolejnym istotnym elementem badań było uwzględnienie tradycyjnych potraw regionalnych w menu karczmy podhalańskiej (Rys. 4).

We wszystkich 24 karczmach w jadłospisie napotkano nazwy potraw wywodzących swe korzenie z tradycyjnej kuchni Podhala. Jest to dowód, że pomimo licznych przeobrażeń kulturowych nie zapomniano o wartości

tradycyjnej kuchni regionalnej. Wyniki przeprowadzonych badań dowiodły, że najczęściej spotykaną potrawą jest kwaśnica (21 obiektów), moskale (15) i żur (12). Oscypek występował w menu w 4 obiektach w formie bardzo uwspółcześnionej, np. oscypek panierowany z żurawiną.

Niepokojąca jest obecność w menu karczm potraw, których nazwa sugeruje, iż wywodzą się z tradycyjnej kuchni regionu: kiełbasa zbójnicka (13 obiektów), kotlet schabowy Giewont (11 obiektów). Te „pseudo-regionalne” potrawy fałszują w pewnym sensie obraz tradycyjnej kuchni regionu.



Rys. 4. Tradycyjne potrawy regionalne w menu karczmy podhalańskiej (opracowanie własne na podstawie badań terenowych)

Fig. 4. Traditional dishes of the Podhale region in the menu of traditional inn (author's own elaboration based on field investigation)

Elementem, który intryguje wielu konsumentów spoza Podhala jest gwara góralska. Doskonałym przykładem jest Gospoda pod stacją w Bukowinie Tatrzańskiej, która zaprasza gości umieszczonym na zewnątrz tekstem: „Witajcie pod stancjom u nas zjicie kwaśnice, polywke, bors, bule mięsa z kapustą i grulami, maścionki z mlekiem, smażonego pstrąga, moskale i insze jadło”. Na drugiej ścianie budynku napis głosi: „Nie byłeś to załuj, u nos uciesys nie ino brzuch i głowe, ba

jesce ucho i oko. Pytamy pięknie.” W 4 karczmach również menu przedstawione było w gwarze góralskiej.

Reasumując, rozbudzone u górali poczucie wartości własnej kultury i tożsamości kulturowej zrodziło potrzebę dzielenia się jej bogactwem z innymi. Współczesny obraz karczmy podhalańskiej jest zapewne rezultatem dbałości górali o zachowanie spuścizny ojców, rodzimej sztuki i kultury. Dla konsumenta natomiast wizyta w karczmie z pewnością stanowi swoistą „lekcję etnografii”.

Podsumowanie

Podhale jest miejscem, w którym treści tradycyjnej kuchni, kultury ludowej i folkloru są nadal dostrzegalne, częściej w świadomości rdzennych mieszkańców, rzadziej w życiu codziennym. Mimo przeprowadzonych badań, trudno do końca sprecyzować czy motywem nawiązywania do tradycyjnych wzorów jest potrzeba ich zachowania, czy też komercja. Najprawdopodobniej oba czynniki mają znaczenie, w różnym stopniu w różnych przypadkach, zgodnie z wyrażanym przez górali życzeniem „działać tak, ażeby cywilizację zdobyć, a charakteru swego nie utracić” (Tylkowa 2000).

Analiza uzyskanych wyników dowodzi znajomości tradycyjnych potraw kuchni regionalnej przez rdzennych mieszkańców, a jednocześnie stopniowego ich zanikania w sferze życia codziennego. Jest to z pewnością wynikiem modernizacji i postępu technicznego w każdej dziedzinie życia. Pomimo toczącego się procesu przeobrażeń kulturowych, dotąd nie zapomniano o wartości tradycyjnej kuchni podhalańskiej, która przez swą odrębność intryguje i przyciąga. Podhale może stanowić przykład dla innych obszarów kraju, jak można wykorzystać lokalne walory w kształtowaniu wizerunku regionu. Jednym z przejawów tego typu poczyną jest organizowanie festiwali szeroko rozumianej kultury góralskiej, również kulinarnej, np. festiwal folklorystyczny w Łopusznej.

Bazę gastronomiczną badanego obszaru wyróżnia duża liczba karczm o charakterze regionalnym. Podhale jest jednym z nielicznych regionów w Polsce, gdzie na tak dużą skalę wykorzystuje się bogactwo różnych dziedzin kultury ludowej i tradycyjnej kuchni regionalnej w kreowaniu usługi gastronomicznej. Takie połączenie konieczności zaspokajania potrzeby podstawowej, jaką jest głód, z możliwością rozszerzenia wiedzy o regionie, wydaje się być godne zainteresowania. Specyficzna karczma podhalańska, łącząca w sobie elementy kultury ogólnopolskiej (bo przecież ten typ lokalu można spotkać w całym kraju) z własnymi

lokalnymi, przejawiającymi się głównie w wystroju i karcie dań, nabiera indywidualnej formy. W tej właśnie formie stanowi jeden z licznych walorów turystycznych regionu.

Literatura

- Baranowski B., 1979, *Polska karczma, restauracja, kawiarnia*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław.
- Błaszczyk-Żuławska H., 2003, *Kultura ludowa Podhala*, Muzeum Tatrzańskie, Zakopane.
- Grzesińska W., Gajewska D., 1999, *Żywnie w turystyce*, WSiP, Warszawa.
- Jakimowicz-Klein B., 2003, *Kuchnia góralska z przyprawami leczącymi*, Wyd. Astram, Wrocław.
- Kozak A., 2001, *Zagroda Karkoszków w Czarnej Górze. Przewodnik*, Muzeum Tatrzańskie, Zakopane.
- Markuza-Bieniecka B., Dekarski J.P., 1976, *Kuchnia regionalna wczoraj i dziś*, Wyd. Watra, Warszawa.
- Prączko A., Kierzkowska A., 2004, *Wykorzystanie regionalnych tradycji kulinarnych we współczesnej gastronomii Lubelszczyzny*, Turystyka i Hotelarstwo, 6.
- Sterczula E., 1992, *Potrawy ludności góralskiej*, Rocznik Podhalański, 5.
- Szromba-Rysowa Z., 2000, *Pożywienie*, [w:] *Podhale – tradycja we współczesnej kulturze wsi*, Instytut Archeologii i Etnologii PAN, Kraków.
- Świderski F., Bytnerowicz B., 1990, *Potrawy z roślin strączkowych w naszej kuchni*, PWE, Warszawa.
- Tylkowa D. (red.), 2000, *Podhale. Tradycja we współczesnej kulturze wsi*, Biblioteka Etnografii Polskiej, nr 55, Kraków.
- Wiaderek T., 2005, *Grule, kapusta i owcze mleko*, Przegląd Gastronomiczny, 8.

Strony internetowe

www.nowotarski.pl

The cuisine of the Podhale region and its use in the region's food service trade

Summary

This paper discusses factors determining the character of the traditional cuisine of the Podhale region such as farming and breeding system, geographical and historical considerations, religious traditions, prevailing tastes

of local inhabitants and economic conditions. The work includes detailed characterization of the traditional highlanders' cuisine well-known for such dishes and products as sauerkraut soup, potato pancakes (*moskole*), and sheep cheese (*oscypek*, *bundz*). Commonly associated with Podhale, they represent culinary showpieces of the region. Particular attention has been given to festive dishes, prepared by local population with special care.

The empirical section of the work has been based on field investigation on regional cuisine and catering facilities available in Podhale. The survey was carried out in selected villages and settlements in the Małopolskie voivodship. It was found that the contemporary cuisine of the Podhale region has preserved to large extent culinary tradition that is still present in everyday's life of the inhabitants. Included in the paper is a selection of recipes of most typical dishes. The recipes were provided by respondents participating in a questionnaire survey. Therefore these recipes are still in use in the region concerned. Most popular dishes include: sauerkraut soup, *haluski* (cabbage and noodles), *kluski scykane* (potato noodles), *rzezańce* (noodles).

The survey explored also availability of eating places in the Podhale region, among which particularly important are traditional inns called *karczma* accounting for more than a half of all places. Serving mostly typical regional food, the *karczmas* represent a recommendable form of promotion of region's assets, combining cuisine and folklore.

Translated by Wojciech Leitloff