

GRAŻYNA EWA KARPIŃSKA
Uniwersytet Łódzki
Wydział Filozoficzno-Historyczny
Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej

TRADYCJE KULINARNE NA „SZLAKU ŁAKNIENIA”

1

Turystyka (...) to nie tylko zestaw działań o charakterze komercyjnym, ale i swoista rama ideologiczna, w którą wpisuje się to, co jest określane jako „historyczne”, „narodowe”, „naturalne” i „tradycyjne”. Zasoby kultury są poddawane selekcji i odpowiedniej obróbce. W globalny obieg puszcza się lokalne treści; nierzadko wracają one potem w macierzyste środowisko w nowej wersji, stosowane jako znak tożsamości danej grupy. Na użytek przemysłu turystycznego rekonstruuje się elementy tradycji, następnie się te rekonstrukcje powiela, doprowadzając kolejne egzemplarze do takiej perfekcji, że zdają się one czystsze, doskonalsze od oryginału. W tym właśnie obszarze możemy obserwować pewne zjawiska w ich skondensowanych, szczególnie wyrazistych formach, niczym w laboratorium

– powiada Anna Wieczorkiewicz¹. Badaczka stwierdza dalej, że zjawiska owe istnieją dzięki przemieszczaniu się ludzi w przestrzeni, a w ustanawianiu owych praktyk społecznych istotne w dalszym ciągu są granice, albowiem turystyka wymaga granic, żywi się ona „pojęciem różnicy pomiędzy środowiskami, kulturami, a także możliwościami wykorzystania środowisk, ludzi i kultur do specyficznych celów”². Innymi słowy, tradycja jest sprowadzana do rangi turystycznej atrakcji; by przynosiła odpowiednie profity zamienia się ją w znak ubierając w odpowiednie kostiumy, włączając w różne konteksty i wykorzystując do różnych zadań. Przyjrzyjmy się zatem sposobom zamieniania tradycji w znak, a za przykład służyć będą zabiegi czynione na potrzeby

¹ A. Wieczorkiewicz, *Tradycja w laboratorium turystyki*, [w:] *Przyszłość tradycji*, pod red. S. Krzemienia-Ojaka, Libra, Białystok 2008, s. 205.

² Tamże, s. 205–206.

doświadczenia i doznawania tradycji kulinarnych przez LGD Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Społeczności Lokalnej „Mroga” z siedzibą w Koluszkach.

Stowarzyszenie „Mroga” działa na terenie 5 gmin: Koluszki, Brzeziny, Dmosin, Jeżów i Rogów zajmujących północno-wschodnią część obecnego województwa łódzkiego i leżących na wschód od Łodzi. W przeszłości teren ten, graniczący z obszarami o charakterystycznych cechach świadczących o odrębności regionalnej (od północy z Łęczyckim i Księstwem Łowickim, od wschodu z Rawkiem, od południa z Opoczyńskiem i Piotrkowskiem, a od zachodu z Łodzią), pozbawiony był wyrazistych cech właściwych kulturze ludowej. Do dziś jest to obszar, który nie daje się opisać w kategoriach regionu etnograficznego czy geograficznego z powodu niemożności odwołania się do jednolitego i trwałego podłoża kulturowego.

W latach 2004–2006 Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Społeczności Lokalnej „Mroga” aktywizowało mieszkańców gmin do zgłaszania receptur i opisów kulinariów, które mogą aplikować do wpisania na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Spośród 42 produktów zidentyfikowanych przez pracowników Stowarzyszenia jako produkty tradycyjne z regionu rzeki Mrogi, Rawki i Wzniesień Łódzkich, kilka zostało wpisanych na listę ministerialną, pozostałe zakwalifikowane zostały przez Urząd Marszałkowski w Łodzi jako tradycyjne produkty lokalne³. Ponadto w ramach turystycznego projektu „Muzeum w przestrzeni – wielokulturowe korzenie regionu łódzkiego”, realizowanego od 2009 r. przez gminy Koluszki, Brzeziny, Dmosin, Jeżów, Rogów oraz miasto Brzeziny, Stowarzyszenie zaprojektowało kilka szlaków turystycznych, w tym szlak kulinarny nazwany „Szlakiem łaknienia”. Na jednej z tablic informujących o projekcie i rozstawionych we wsiach napisano o nim:

Szlak łaknienia o długości 71 km poświęcony jest tradycji kulinarnej regionu. Przebiega w bezpośrednim sąsiedztwie wielu punktów gastronomicznych, w których można zjeść tradycyjne polskie potrawy, ale także zaspokoić głód daniami obcych kuchni. Wśród tradycyjnych dań najczęściej proponowane są: żurek, rosół, pomidorowa, grochowa, barszcz czerwony, pierożki z różnym nadzieniem, potrawy z kurczaka i kotlet schabowy. Ofertę gastronomiczną uzupełniają producenci miodu, tradycyjnych wędlin czy serów. W granicach „Muzeum w Przekształceniu” powstają również tradycyjne potrawy lokalne wytwarzane przez koła gospodyń wiejskich i osoby indywidualne⁴.

³ http://lodzkie.ksow.pl/fileadmin/user_upload/lodzkie/pliki/publikacje/Kulinarne_Szlaki_Regionu_%C5%81%C3%B3dzkiego.pdf (dostęp: 30.08.2012); <http://www.minrol.gov.pl/pol/content/view/full/306> (dostęp: 30.08.2012).

⁴ Tablica we wsi Witkowiec.

Jesienią 2012 r. wyruszyłam „Szlakiem łaknienia” w poszukiwaniu wyznaczonych na nim „punktów gastronomicznych” oraz po to, by posmakować lokalnych „tradycyjnych” specjałów. Przemierzając go spotkałam jedynie karczmę w Buczku (24 km od Brzezin) i bar Piłkarza w Koziołkach koło Cyrusowej Woli znajdujący się w sąsiedztwie sklepu firmowego i ubojni drobiu „Piórkowscy” (gmina Dmosin) – oba lokale dostępne w godzinach znanych tylko ich właścicielom. Być może otwarcie lokali gastronomicznych, w których serwuje się „tradycyjne dania”, znajduje się jeszcze w projektach Stowarzyszenia „Mroga” i jego lokalnych liderów. Wobec niemożności wypróbowania oferty kulinarnej ze „Szlaku łaknienia” postanowiłam, przyglądając się działaniom Stowarzyszenia, zrekonstruować wizję tego, co społeczność pięciu gmin objętych projektem LGD „Mroga” określa tradycją kulinarną regionu.

2

Rzeczownik „tradycja” oraz przymiotnik „tradycyjny” to etykiety nagminnie stosowane ostatnio w dyskursie potocznym. Badacze podkreślają, że obciążone są one wieloznacznością, albowiem ostrzegają przed odchodzeniem od tradycji, porzucaniem tradycji, zanikaniem tradycji, informują o konieczności podtrzymywania tradycji ewentualnie nawiązywania do tradycji, lub odwrotnie – przedstawiają tradycję jako opozycję nowoczesności i nadają jej wydźwięk negatywny kojarząc ją z zacofaniem, skostnieniem, hamulcem przemian i rozwoju. Używane w różnych kontekstach kształtują określone „potoczne obrazy tradycji”⁵, czyli „tradycji będącej przedmiotem ludzkich zainteresowań”⁶ i przyjmującej postać nazwanego i określonego zjawiska, ponadto wartościują zjawiska, co jest związane z przypisaniem do nich negatywnie lub pozytywnie kojarzących się atrybutów⁷.

⁵ J. Kajfosz, *O językowym i kulturowym konstruowaniu tradycji*, [w:] *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, t. 2, *Tradycja w tekstach kultury*, pod. red. J. Adamowskiego, J. Styki, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin 2009, s. 79.

⁶ Tamże, s. 70.

⁷ A. Gomółta, *Tradycyjna kuchnia i dyskurs gastronomiczny*, [w:] *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, t. 4, *Tradycja w kontekstach kulturowych*, pod. red. J. Adamowskiego, M. Wójcickiej, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin 2011, s. 177–178.

Krążące w obiegu społecznym i użyte w zamieszczonym na tablicach tekście frazy: „tradycja kulinarna”, „tradycyjne dania”, „tradycyjne wędliny” niosą pozytywne konotacje, tym bardziej, że we współczesnej kulturze jest moda na tradycję i swojskość, a kulinaria mogą być symbolem tożsamości „jako ośrodek praktyk integrujących grupy ludzkie o różnym charakterze” oraz emblematem „nadający[m] się do wykorzystania przy tworzeniu własnego wizerunku”⁸. Funkcjonuje bowiem przekonanie, że tradycyjna kuchnia jest wartością samą w sobie, a ponieważ tradycja jest tożsama z tym, co dawne, trwałe i niezmiennie – „realizuje” i „materializuje” przeszłość oraz świadczy o zakorzenieniu – należy tradycyjną kuchnię pielęgnować ze względu na interes społeczny i indywidualny⁹. Fraza „tradycja kulinarna regionu” obiecuje potrawy i dania, które depozytariusze kultury określonego obszaru (w naszym przypadku gmin Koluszki, Brzeziny, Dmosin, Jeżów, Rogów oraz miasta Brzeziny) uznali za swoje, historycznie związane z ich przestrzenią, choć przypisali im różne stopnie lokalności: regionalną, rodzinną i polską. Posługiwanie się znakiem lokalnej tożsamości nie tylko uatrakcyjnia ofertę, ale sugeruje określoną koncepcję życia, w której tradycyjna kuchnia jest synonimem smacznego i zdrowego produktu. W ten oto sposób tradycja poddawana jest procesowi mityzacji, a świadczą o tym działania nadające faktom, rzeczom, również słowom, jak chociażby zamieszczonym przez LGD „Mroga” na tablicach informacyjnych w kilku gminach w okolicach Łodzi, znaczenia, których wcześniej nie posiadały, co każe na nowo interpretować rzeczywistość¹⁰. Jest zazwyczaj tak, że dopóki ludzie żyją w tradycji, dopóty jej nie znają. Anthony Giddens zwraca uwagę, że w kulturach ustnych tradycja jako taka nie jest znana, choć kultury te są najbardziej ze wszystkich tradycyjne¹¹. Waldemar Kuligowski wyjaśnia, że w dobie przednowoczesnej

⁸ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczeniu świata w podróży*, Universitas, Kraków 2008, s. 279.

⁹ G. Studnicki, *Tradycja w procesie mityzacji*, [w:] *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, t.1, *Tradycja: wartości i przemiany*, pod red. J. Adamowskiego, J. Styki, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin 2009, s. 30.

¹⁰ Zob. R. Barthes, *Mitologie*, tłum. A. Dziadek, Wydawnictwo KR, Warszawa 2000, s. 239–296; R. Sulima, *Głosy tradycji*, Wydawnictwo DiG, Warszawa 2001, s. 102–103.

¹¹ A. Giddens, *Konsekwencje nowoczesności*, tłum. E. Klekot, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2008, s. 27.

Ludzie nie znali swojej tradycji, bo po prostu w niej żyli, przychodziła ona bez uświadomienia. Skoro wiadomo było, jak żyć, nie istniała potrzeba używania słowa tradycja: jest jak jest, tłumaczono badaczom niczym dzieciom, i jak być musi. Ostatnie dekady ubiegłego stulecia doprowadziły jednak do tego, że tradycja znalazła się na ustach wszystkich (...) społeczeństwa ludzkie doszły do wniosku, że bez tradycji nie byłyby sobą¹².

Sięgają więc po tradycję przy różnych okazjach, również na potrzeby kuchni. Mówiąc o kuchni tradycyjnej czy potrawach tradycyjnych wyrażają potrzebę „zmaterializowanego w formie mitu obrazu przeszłości”¹³, przy czym przeszłość nie jest precyzyjnie dookreślona, a jej obraz lokuje się jako przeciwieństwo teraźniejszości, czyli tego, co nowoczesne, co jest uznawane za reakcję na teraźniejszość oraz jej kondycję społeczną i kulturową. W ten sposób przeszłość poddana zostaje obróbce, co Roland Barthes nazywa zniekształcaniem i naginaniem¹⁴, a Eric Hobsbawm wynajdywaniem¹⁵.

3

Tradycja pełni ważną rolę w poszukiwaniu, budowaniu i wzmacnianiu tożsamości regionalnej i lokalnej. We współczesnym świecie tradycja

nieuchronnie splota się z szerszym zagadnieniem traktowania kultury (...) jako potencjalnego źródła zasobów wykorzystywanych przez jednostki kształtujące swoją tożsamość bądź przez zbiorowe podmioty życia społecznego w sferze publicznej, czyli jako środki organizowania „przeszłości w służbie teraźniejszości” w odwołaniu do symboli, rytuałów, czyli dyskursów i tekstów kulturowych

– pisał Marian Kempny¹⁶. Nagminnie wykorzystywana jest przez grupy nieformalne do zwiększenia atrakcyjności jakiegoś obszaru, czy budowania aktywności obywatelskiej społeczności lokalnych¹⁷, które na bazie tradycji tworzą między innymi produkty turystyczne. Atrakcyjnym wyróżnikiem dystynkcji kulturowych regionów oraz produktem turystycznym są

¹² W. Kuligowski, *Antropologia współczesności. Wiele światów, jedno miejsce*, Universitas, Kraków 2007, s. 79.

¹³ G. Studnicki, *dz. cyt.*, s. 31.

¹⁴ R. Barthes, *dz. cyt.*, s. 261.

¹⁵ E. Hobsbawm, *Wprowadzenie. Wynajdywanie tradycji*, [w:] *Tradycja wynaleziona*, tłum. M. Godyń, F. Godyń, pod red. E. Hobsbawma, T. Rangera, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2008.

¹⁶ M. Kempny, *Tradycje lokalne jako podstawa kapitału społecznego*, [w:] *Oblicza lokalności. Tradycja i współczesność*, pod red. J. Kurczewskiej, Wydawnictwo IFiS PAN, Warszawa 2006, s. 148–149.

¹⁷ Tamże, s. 154–162.

od pewnego czasu kulinaria, które, można rzec, stanowią podstawę tworzenia marki określonego obszaru. Jak twierdzą socjolodzy ma to sens wyłącznie w warunkach globalizacji, albowiem „w autarkicznych społecznościach nie tworzone (...) lokalnych specjalności, ponieważ brak było globalnego kontrapunktu”¹⁸. Jednakowoż badacze ostrzegają, że „proste przeciwstawianie sobie tradycji i nowoczesności albo globalności i lokalności jest obecnie anachroniczne”¹⁹. Tradycja jest dziś zglobalizowana ponieważ wszyscy chcą się odróżniać od innych, ponadto traktuje się ją jako „źródło ekskluzywnej wiedzy i wymiernych korzyści finansowych”²⁰.

Występująca od wielu lat eksplozja różnorodności dynamizuje kulturę wymuszając nie tylko jej adaptację do nowych sytuacji, ale również przededefiniowanie podstaw tożsamości i stosunku wobec innych²¹. Marek Krajewski uważa, że niektóre elementy kultury zostają przekształcone w folklorystyczny ornament, który, z jednej strony, staje się towarem, a z drugiej – rekwizytem „niezbędnym do procesu konstruowania i manifestowania siebie”²², pomocnym w budowaniu tradycji świadczącej o unikatowości i odrębności. Doskonałym przykładem tego zjawiska jest jedzenie – niezbywalna część kultury i bardzo istotny „element gier tożsamościowych”²³ – zamieniane w lokalną specjalność, tradycyjną kuchnię polską/narodową/regionalną. I tak oto doszliśmy do momentu, by zainteresować się lokalnymi produktami wytwarzanymi przez mieszkańców gmin objętych działaniem Stowarzyszenia na Rzecz Rozwoju Społeczności Lokalnej „Mroga” i na ich przykładzie prześledzić mechanizm materializowania tradycji kulinarnych na potrzeby rynku.

4

Wśród produktów tradycyjnych, którymi chwalą się gminy objęte działalnością Stowarzyszenia znajdziemy między innymi: kozi twaróg z Eufemina, chleb dmosiński na tradycyjnym zakwasie, kiełbasę nadolską trady-

¹⁸ E. Nieroba, A. Czerner, M. S. Szczepański, *Filtry tradycji z popkulturą. Dziedzictwo kulturowe późnej nowoczesności*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2010, s. 60.

¹⁹ W. Kuligowski, *dz. cyt.*, s. 107.

²⁰ Tamże, s. 80.

²¹ M. Krajewski, *Kultury kultury popularnej*, Wydawnictwo UAM, Poznań 2005, s. 86.

²² Tamże, s. 87–88.

²³ W. J. Burszta, W. Kuligowski, *Sequel. Dalsze przygody kultury w globalnym świecie*, Wydawnictwo Literackie Muza, Warszawa 2005, s. 90.

cyjnie wędzoną, wędzone kiełbasy jordanowskie, pączki ziemniaczane z Zalesia, pyzy przeclawskie, chleb okrągły wiejski z Kołacina czy czarne z Marianowa Kołackiego.

Jak widać wszystkie kulinarne frykasy zostały opatrzone „swoimi” nazwami, które kierują do konkretnej wsi. W ten sposób manifestują różnicę, ale też podkreślają przynależność do określonego miejsca ulokowanego w wiejskim krajobrazie. Krajobraz wiejski, według Tima Edensora, jest naładowany „afektywnym i symbolicznym znaczeniem”, ponieważ jest symbolem

ciągłości, wytworem ziemi, na której się pracuje, która rodzi plony (...), a mieszkanie w jego obrębie, nawet przez krótki czas, oznacza powrót do „naszych” korzeni, gdzie własne ja, wyzwolone z nieautentycznej – zwykle miejskiej – egzystencji na nowo zyskuje autentyczność²⁴.

Właśnie taki krajobraz stanowi kontekst działania lokalnych grup w Polsce: po pierwsze, manifestuje przestrzeń kształtującą poczucie przynależności i odrębności jednocześnie; po drugie – jest wykorzystywany do praktyk kreowania mitów i swego rodzaju zjawisk wizualnych²⁵ oraz jako źródło ponadczasowych zasobów wartości, z którego można czerpać w celu pielęgnowania tożsamości lokalnej. Przykładem powyższej konstatacji jest tekst zamieszczony na tablicy postawionej w Woli Cyrusowej, miejscowości zaznaczonej na „Szlaku łaknienia”:

W okolicznych miejscowościach gospodynie do dziś przygotowują liczne tradycyjne potrawy, których sposób przygotowania przekazywany był z pokolenia na pokolenie. (...) Mieszkańcy pobliskich Nagawek wnoszą duży wkład w utrzymanie dziedzictwa kulinarnego regionu. Spośród przyrządzanych przez nich potraw i napojów, aż pięć znalazło się na liście produktów tradycyjnych z regionu rzeki Mrogi, Rawki i Wzniesień Łódzkich. Produktami tymi są: nagawskie jabłka pieczone z sokiem, chleb nagawski wiecznie świeży i masło nagawskie (...). Masło nagawskie. Masło w przeszłości wyrabiane było głównie na potrzeby domowe. Używano je powszechnie, zarówno w chłopskich chatach, jak i szlacheckich dworach. Proces tradycyjnego wyrobu masła polegał na łączeniu w wyniku wstrząsów, znajdujących się w śmietanie, kuleczek tłuszczu, które ulegają przetworzeniu w ziarna masła. Grudki masła po wyjęciu płukano, a następnie wyciskano z nich wodę.

²⁴ T. Edensor, *Tożsamość narodowa, kultura popularna i życie codzienne*, tłum. A. Sadza, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004, s. 59.

²⁵ Analizę takich praktyk podejmują Phil Macnaghten i John Urry w książce *Alternatywne przyrody. Nowe myślenie o przyrodzie i społeczeństwie*, tłum. B. Baran, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2005.

Przekaz powyższy przywołuję po to, by zilustrować sposób, w jaki grupa chce utwierdzić osobę z zewnątrz w przekonaniu, że określony produkt stanowi jej własność i jest autentyczny. Takie działanie jest ogólnie przyjęte: przecież – o czym piszą Phil Macgnahten i John Urry²⁶ – na prowincji ulokowanej w oddaleniu od miasta, według instrukcji zawartych w przewodnikach turystycznych, można zażywać autentyczności i wypoczynku między innymi kupując zdrowe, produkowane wedle starej receptury jedzenie oraz różne inne lokalne wyroby z zakresu sztuki czy rzemiosła, i tym samym zasmakować lepszej przeszłości – wartości poniekąd zatraconej. Proponowane przez mieszkańców wsi produkty są także „lokalną atrakcją”, swoją kuchnią z nieskomplikowanymi przepisami, którą można przeciwstawić „wyrafinowaniu kuchni obcych (...), o niejasnych procedurach technologicznych”²⁷. Zacytowałam ten fragment również po to, by pokazać, że miejscowa ludność postrzega oraz interpretuje rzeczywistość w tradycyjnych kategoriach i nie odczuwa wyrwy w ciągłości znaczenia kulturowego²⁸.

Marcin Kula użył pojęcia „tradycji synkretycznej” dla opisu sytuacji, w której do tradycji określonej grupy włączane są elementy pochodzące z innej kultury albo z innego miejsca²⁹. Tradycja synkretyczna funkcjonuje w pamięci społecznej w formie sieci symbolicznych odniesień, prowadząc do powstania nowych wyobrażeń na temat tradycji grupy. Przykładem mogą być, wpisane na listę produktów tradycyjnych w województwie łódzkim, kozi twaróg z Eufeminowa oraz nalewka imbirowo-cytrynowa, występująca również pod nazwą: nalewka imbirowo-cytrynowa „Łzy świętej Eufemii”³⁰. Na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajdziemy opis koziego twarogu z Eufeminowa, poprzedzony informacjami o sposobach robienia serów w łowickim:

Kozi twaróg z Eufeminowa wytwarzany był na terenie województwa łowickiego po II wojnie światowej. Tereny powojenne były zniszczone, a gospodarstwa ubogie w zwierzęta hodowlane. Z biegiem czasu mieszkańcy terenów łowickich zaczęli dostosowywać ziemię do różnego rodzaju upraw roślinnych, a w gospodarstwach

²⁶ Tamże, s. 17–28, 37–39.

²⁷ K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kutyry sub speciei culinaria*, Uniwersytet Opolski, Opolskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk, Opole 2010, s. 125.

²⁸ A. Wiczorkiewicz, *Apetyt turysty...*, s. 70–72.

²⁹ M. Kula, *Wybór tradycji*, Wydawnictwo DiG, Warszawa 2003, s. 165–183.

³⁰ http://lodzkie.ksow.pl/fileadmin/user_upload/lodzkie/pliki/publikacje/Kulinarne_Szlaki_Regionu_%C5%81%C3%B3ldzkiego.pdf (dostęp: 23.09.2012).

pojawiała się coraz większa liczba zwierząt. Głównie hodowano kozy, które bardzo dobrze przystosowywały się do ciężkich warunków i często były jedynymi „żywcielami” rodziny. Z pozyskiwanego mleka koziego zaczęto wytwarzać sery, które zaspakały potrzeby rodziny, a ich nadmiar sprzedawano na targach (...) ³¹.

O nalewce napisano:

Na wsiach w nielicznych gospodarstwach wiejskich wyrabiano alkohol wysokoprocentowy. Według tradycyjnej receptury do nalewki cytrynowo-imbrowej dodawane są cytryny, imbir, spirytus rozcieńczony wodą, miód, cukier i kardamon. Woda pochodzi z ujęć własnych mieszkańców Eufeminowa. Miód używany do produkcji nalewki pochodzi od lokalnych producentów (...) ³².

Opisy te są przykładem „zręcznej symulacji rzekomo tradycyjnego oryginału” ³³ wartościowanego zgodnie z obowiązującą skalą ocen, na której najwyższą pozycję mają produkty „swoje” i stare, zwłaszcza te o długiej przeszłości. Barbara Szacka pisała, że dawność „jest jednym z czynników, które mają moc sakralizującą. To, co ma przeszłość, zwłaszcza długą, jest postrzegane jako bardziej wartościowe od tego, co takiej przeszłości nie ma. Długa przeszłość jest synonimem trwałości i pośrednio uzasadnia prawo do istnienia” ³⁴. Opisy produktów „tradycyjnych” przedstawiają zmytyzowany wizerunek wsi wzmacniający tradycję i nadający jej większą wartość i prestiż, wyrażający się brakiem poczucia dystansu między tym, co „jest” a tym, co „było” oraz odznaczający się selektywnym przypisywaniem treści kulturowych do terytorium. Albowiem, podkreślają antropolodzy, wieś polska nie była krainą „płynącą mlekiem i miodem”, w której serwowano nalewki, a diety urozmaicano cytryną, cukrem, imbirem czy kardamonem ³⁵. Produkty te z rzadka pojawiały się na stole chłopskim, a już na pewno nie w domach ludzi biednych, o czym świadczą pamiętniki chłopów. Dlatego traktowanie ich jako składników potraw „tradycyjnych wiejskich” jest „interpretacyjną figurą, grającą pewną egzotyką i aurą swojskości, niż historyczną prawdą” ³⁶. Tak naprawdę pod szyldem swojskości i wiejskości „sprzedaje

³¹ <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-lodzkie/Kozi-twarog-z-Eufeminowa> (dostęp: 23.09.2012).

³² <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-lodzkie/Nalewka-imbrowo-cytrynowa> (dostęp: 23.09.2012).

³³ W. J. Burszta, W. Kuligowski, *dz. cyt.*, s. 116.

³⁴ B. Szacka, *Czas przeszły, pamięć, mit*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2006, s. 48.

³⁵ W. J. Burszta, W. Kuligowski, *dz. cyt.*, s. 116–118.

³⁶ K. Łeńska-Bąk, *dz. cyt.*, s. 125.

się to, co dawnej charakterystyczne było nie dla ludu, lecz dla kultury elitarnej”³⁷. Obraz przeszłości zniekształca uznanie twarogu z mleka koziego jako „tradycyjnego” produktu wyrabianego na wsi polskiej oraz charakterystycznego dla regionu łowickiego. Po pierwsze, dla porządku wspomnieć trzeba, że Eufeminów nigdy nie leżał w obrębie regionu łowickiego; wieś została na początku XIX wieku wydzielona z majątku Bedoń znajdującego się w gminie Brzeziny. Po drugie, jak przekonują etnografowie zajmujący się pożywieniem, sery w Polsce wyrabiano z mleka krowiego lub owczego, bardzo rzadko koziego – wtedy łączono go z mlekiem krowim³⁸. Kuchnia regionu łowickiego posiadała swoje dystynktywne cechy, lecz nigdy nie było wśród nich produktów z mleka koziego. Po trzecie, wiedząc, że dawność w kuchni jest szczególnie nacechowana pozytywnymi emocjami, liderzy LGD „Mroga” zaakcentowali trwanie wspólnoty komunikując, że twaróg kozi wyrabiać zaczęto po drugiej wojnie światowej, czyli ponad 50 lat temu. Konstruuje dawność zgodnie z aktualnymi potrzebami (na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mogą znaleźć się produkty wytwarzane od co najmniej 25 lat), ale, podkreślę, dawność nie będącą „prawdziwą historią” czy „historyczną świadomością”, lecz towarem służącym rozrywce i konsumpcji³⁹.

Budując kulinarną specyfikę lokalną, członkowie LGD „Mroga” sięgnęli do regionu łowickiego – przestrzeni stereotypowego wyobrażenia kultury „ludowej” i „polskiej” – oraz wymyślili produkty mające wzmocnić lokalną/regionalną identyfikację (twaróg kozi czy nalewka imbirowo-cytrynowa). Są to we współczesnej rzeczywistości powszechne działania, którym sprzyja między innymi nieskrępowany przepływ informacji i dóbr, z którego mogą korzystać społeczności lokalne niezależnie od swej przynależności religijnej, etnicznej czy narodowej. Przypadek ten stanowi egemplifikację dla przywołanego przez Elżbietę Nierobę, Annę Czerner i Marka S. Szczepańskiego poglądu Johna B. Thompsona, mówiącego że „jednostki, nadając sens światu i tworząc w sobie poczucie przynależności, coraz bardziej polegają na tradycji mediatyzowanej i nieumiejscowionej”⁴⁰. Tradycja, oderwana od jednego, lokalnego (umiejscowionego w przestrzeni fizycznej i relacjach

³⁷ Tamże, s. 127.

³⁸ A. Kowalska-Lewicka, *Tradycyjna produkcja masła w Polsce*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, pod red. A. Kowalskiej-Lewickiej, Muzeum Etnograficzne w Krakowie, Kraków 1973, s. 197.

³⁹ M. Krajewski, *dz. cyt.*, s. 210.

⁴⁰ E. Nieroba, A. Czerner, M. S. Szczepański, *dz. cyt.*, s. 44.

społecznych) kontekstu, została przez określoną grupę przerobiona i dopasowana do nowego kontekstu codzienności, co jest możliwe dzięki sprzężonym procesom globalizacji i mediatyzacji⁴¹.

W kontekście tego przykładu chcę zwrócić uwagę na to, co podkreśla od dawna wielu badaczy, że kulinaria są szczególnie podatne na innowacje i wpływy z zewnątrz. Anna Wieczorkiewicz pisze, że tradycje kulinarne są wpisane w praktyki społeczne, a ich

autentyczność czy oryginalność są w istocie nader problematyczne, podobnie jak kwestia praw własności danego obszaru do poszczególnych elementów tradycji kulinarnej. (...) Z jednej strony dania narodowe, regionalne i etniczne kreolizują się, ulegają umiędzynarodowieniu, stając się całkiem nowym produktem rzuconym do globalnego gara; z drugiej natomiast wzorce kulinarne funkcjonują jako symbole tożsamości, jako ośrodek praktyk integrujących grupy ludzkie o różnym charakterze. Lokalną kulturę gastronomiczną traktuje się jako emblemat ogólnie rozumianego stylu życia, nadający się do wykorzystania przy tworzeniu własnego wizerunku (...) ⁴².

Promowane przez grupy lokalne wyroby tradycyjne są kulturowymi konstruktami, wyborem tylko pewnych elementów ze spektrum możliwości⁴³. Zjawisko to, związane z utowarowieniem dziedzictwa w związku z rozwijającą się turystyką, daje się wpisać w zaproponowaną przez Erica Hobsbawma i Terence’a Rangera kategorię „tradycji wynalezionej”. W warunkach olbrzymich zmian stosunków społecznych, między innymi wywołanych wzmożoną mobilnością, pojawianiem się nowych technologii czy ekspansją wolnego rynku, tradycja, jak pisze Marcin Lubaś, staje się przedmiotem szczególnej troski i poddana jest różnym zabiegom, czyli zabiegom urefleksyjnienia⁴⁴. Píše Lubaś:

Rytuały i narracje, praktyki i obyczaje, normy i artefakty kulturowe, tworzące wcześniej akceptowany świat przeżywany danej społeczności, stają się dla jej członków przedmiotem symbolicznej reprezentacji, wyrazem wspólnej tożsamości. (...) tradycje zaczyna się postrzegać nie tylko jako zbiór praktycznych reguł postępowania,

⁴¹ Tamże.

⁴² A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty...*, s. 278–279.

⁴³ W. J. Burszta, *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Wydawnictwo Poznańskie, Poznań 2004, s. 112.

⁴⁴ Zob. M. Lubaś, *Tradycjonalizacje kultury. O zaletach i ograniczeniach koncepcji „tradycji wymyślonych”*, [w:] *Tworzenie i odtwarzanie kultury. Tradycja jako wymiar zmian społecznych. Studia z dziedziny antropologii społecznej*, pod red. G. Kubicy, M. Lubasia, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2008, s. 42–46.

ale zestaw narracji, artefaktów, obrazów, reprezentacji symbolicznych na temat określonej kultury, które należy pielęgnować⁴⁵.

Lubaś konstatuje, że urefleksyjnianie tradycji wiąże się ściśle z występującym w każdym społeczeństwie i nieuniknionym procesem tradycjonalizacji, czyli świadomym wysiłkiem selektywnego utrwalania określonych treści i form kulturowych. „Za sprawą tradycjonalizacji formuje się i modyfikuje tradycje”⁴⁶ zgodnie z potrzebami chwili. Możemy rzec, wspomagając się słowami Jerzego Szackiego, że przeszłość jako tradycja kulinarna zostaje dopiero wynaleziona

w rezultacie skomplikowanych procesów zapamiętywania i zapomniania, wybierania i odrzucania, afirmowania i negowania, a nawet po prostu zmyślenia i ponawianych raz po raz prób ustanawiania – procesów, o których najczęściej do powiedzenia mają nie tyle znawcy tego, co i jak rzeczywiście było, ile badacze współczesnego społeczeństwa, jego ulegającej nieustannym zmianom kultury i polityki⁴⁷.

Nie znaczy to, że wynaleziona tradycja nie jest w ogóle tradycją. Warto przypomnieć to, co napisał Edward Shils: tradycje mają szczególną, bo sekwencyjną strukturę społeczną, nie wymagają ani tożsamości treści, ani ciągłości przekazu, mogą się zmieniać, można do nich nawiązywać⁴⁸:

Tradycję konstituuje nie międzypokoleniowa tożsamość poglądów lub działań, lecz międzypokoleniowa **filiacja** przekonań. (...) Filiacja obejmuje zarówno przekazywanie, jak i otrzymywanie. (...) Mówi się często o tradycyjnej akceptacji poglądów jako o **bezrefleksyjnej** akceptacji poglądu przyjętego poprzednio przez innych. Ta bezrefleksyjność może być równoznaczna z akceptacją zastanego modelu jako całości. Kiedy indziej pogląd zostaje zaakceptowany w wyniku zbadania, czy jest w zgodzie z pewnymi – bezrefleksyjnie przyjętymi – kryteriami. W jeszcze innych wypadkach w rezultacie zastosowania takich kryteriów dochodzi do odkrycia nowego schematu myślenia. W każdym bądź razie, poglądem w pełni tradycyjnym jest taki pogląd, który akceptuje się bez odwoływania się do żadnego innego kryterium poza tym, że wyznawano go w przeszłości⁴⁹.

Znaczy to, że nawet jeśli poglądy na kulinaria – i one same – nie są w rzeczywistości identyczne z tymi, które wyznawano – i które praktykowano

⁴⁵ Tamże, s. 41–42.

⁴⁶ Tamże, s. 46.

⁴⁷ J. Szacki, *Tradycja*, Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2011, s. 25.

⁴⁸ E. Shils, *Tradycja*, tłum. J. Szacki, [w:] *Tradycja i nowoczesność*, pod red. J. Kurczewskiej, J. Szackiego, Czytelnik, Warszawa 1984, s. 36–37.

⁴⁹ Tamże, s. 38–39.

– w przeszłości, to jednak za tradycyjne są uważane i jako tradycyjne są postrzegane, i to właśnie (i tylko) dlatego, że z przeszłości pochodzą.

5

Nie bez znaczenia dla materializowania tradycji kulinarnych jest opakowanie produktu. Odpowiednio nazwany staje się znakiem, którego filarem jest swojskość, lokalność i tradycja, czyli zaznaczenie, że jedzenie jest „polskie”, „regionalne”, „chłopskie” lub „stąd”: z Eufeminowa, Nagawek czy Jordanowa. Ponadto ważne jest zaznaczenie, że produkt zajął zaszczytne miejsce w ogólnopolskim lub lokalnym konkursie kulinarnym, był ważnym elementem jakiegoś święta, festiwalu, dni wsi, parafii lub regionu:

Spośród tradycyjnych specjałów przygotowywanych w Osinach wymienić należy także gołąbki i kapustę z grochem. Gołąbki wyróżniają się smakiem, oryginalnym składem i prostotą wykonania. Kapusta z grochem jest w okolicach Dmosina obowiązkową potrawą wieczerzy wigilijnej. Na co dzień kapusta z grochem podawana jest jako dodatek do potraw mięsnych. Kapusta z grochem uzyskała I miejsce w konkursie „Potrawy regionalne – szansą rozwoju” zorganizowanym z okazji 600-lecia Dmosina

– napisano na tablicy w Koziołkach koło Cyrusowej Woli. Karczma w Buczku chlubi się zalewajką łódzką. Na tablicy ustawionej przed karczmą przeczytamy:

Smakiem tradycyjnej zalewajki oraz wielu tradycyjnych polskich i regionalnych potraw rozkoszować się można w działającej w Buczku Karczmie Letniej firmy Inter-Solar. Każdego roku w pierwszą niedzielę lipca organizowane jest tu „Święto Zalewajki”. Firma Inter-Solar bierze także udział w Festiwalu Kultury Chrześcijańskiej w Łodzi oraz jest organizatorem pieczenia byka (w całości) przy warsztatach artystycznych odbywających się w ramach Festiwalu „Kolory Polski”.

Natomiast producent nalewki imbirowo-cytrynowej chwali się:

Nalewka imbirowo-cytrynowa prezentowana jest na corocznym święcie w Eufeminowie. Są to obchody męczeńskiej śmierci św. Eufemii. Patronka tej miejscowości zmarła za wiarę w rzymskim Coloseum 16 września 304 r. Patronce mieszkańcy darują kwiaty, chleby, a całe święto połączone się z promocją produktów lokalnych. Konkurs nalewek jest kulminacyjnym punktem święta⁵⁰.

⁵⁰ <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Listaproduktow-tradycyjnych/woj.-lodzkie/Nalewka-imbirowo-cytrynowa> (dostęp: październik 2012).

Szlaki turystyczne, wytyczone przez LGD „Mroga” w ramach projektu „Muzeum w przestrzeni – wielokulturowe korzenie regionu łódzkiego” realizowanego na obszarze gmin Brzeziny, Dmosin, Jeżów, Koluszki i Rogów, tworzą powiązaną sieć. Czytamy na tablicy w Cyrusowej Woli:

dla całej sieci szlaków niezwykle ważne są największe miejscowości z ośrodkami administracji i licznymi interesującymi obiektami (...). Do kluczowych miejsc na szlakach należą: Żywy Skansen – Centrum Folkloru Polskiego w Nagawkach, Park Jurajsko-Botaniczny, Arboretum w Rogowie, Rogowska Kolej Wąskotorowa oraz cmentarze wojenne z 1914 r. i kwatery z września 1939 r.

W zamyśle twórców projektu wymienione obiekty staną się celem turystycznych pielgrzymek. Takie obiekty są, jak przekonuje Tim Edensor, tak silnie nacechowane ideologicznie, że mogą oddziaływać na poczucie przynależności⁵¹; ponadto stanowią dziedzictwo, które w sposób niepodważalny potwierdza przynależność do miejsca. Z punktu widzenia grupy tworzą miejsca znaczące (termin Tima Edensora⁵²), czyli „są wysoce selektywnymi znakami w rodzaju synekdochy, które mają ucieleśniać konkretne cechy” przywołujące na myśl wydarzenia historyczne lub je upamiętniające, będące świadectwem istnienia minionych kultur⁵³. Mają znaczenie jako punkty dystynktywne obszaru, na którym „wryta jest przeszłość, tak że »historia jest obecna w geografii«”⁵⁴. W interesującym mnie przypadku ich znaczenie utrwała, będąca nieodłącznym elementem organizującym turystyczny projekt Stowarzyszenia, odpowiednio opakowana „tradycja kulinarna regionu”. Patrząc z ekonomicznej perspektywy i powołując się na interpretację Anny Wieczorkiewicz słów Rosario Scarpato, że „jedzenie traktowane jest jako ekspresja kultury, a kultura jako ekspresja jedzenia”, można rzec, że są takie miejsca, które używają kulinariów jako narzędzia do marketingu w turystyce, są też takie, które używają turystyki, żeby promować kulinaria⁵⁵.

Przytoczone wyżej przykłady pokazują, że mamy do czynienia z oddolnym kreowaniem mitu miejsca i tradycji lokalnej. Członkowie „Mrogi”

⁵¹ T. Edensor, *dz. cyt.*, s. 59.

⁵² Tamże, s. 65–66.

⁵³ Tamże, s. 65.

⁵⁴ Tamże, s. 59.

⁵⁵ A. Wieczorkiewicz, *Tradycja w laboratorium...*, s. 213.

są mieszkańcami terenu objętego działalnością Stowarzyszenia i to oni tłumaczą tradycję i ją reprodukuja, mówią, co jest godne pamiętania i upamiętniania, podpowiadają, jaka symbolika wiąże się z poszczególnymi wydarzeniami historycznymi, określają, jakie elementy mogą stać się znakiem rozpoznawczym określonego miejsca. Ich działania, oprócz budowania specyfiki regionalnej (cmentarze z pierwszej wojny, arboretum), kształtują nowe zjawiska wpisywane w miejscowe tradycje (kuchnia, skansen). To z ich inicjatywy i działań kształtowany jest mit zbiorowości, która to zbiorowość się nim dziś posługuje i wykorzystuje do budowania własnej tożsamości. Lokalność oparta na mitycznych podstawach sprawia, że

cechy osób i przedmiotów są postrzegane jako wynik oddziaływania określonego miejsca, które nadaje im swoiste rysy stanowiące zarazem ich znak rozpoznawczy. Świadomość mityczna nie szuka jednak uzasadnienia dla tych ujawniających się właściwości (...). Dla mitycznej świadomości te fizyczne, materialne, gospodarcze i społeczne determinanty są mniej znaczące od specyficznej metafizyki miejsca, decydującej o własnościach elementów przynależących do określonego układu lokalnego⁵⁶.

6

Tradycja nie jest statyczna, podatna jest na zmiany, a innowacje, o czym przekonywał Giddens, są elementem każdej tradycji. Trwałość tradycji nie jest trwałością w sensie obiektywnym⁵⁷. Katarzyna Łeńska-Bąk pisze, że rynek sięga do polskiej tradycji, wybiera z niej to, co atrakcyjne, następnie

przenosi do współczesności, ale już – rzecz jasna – bez osadzenia w kontekście dawnej kultury; odtąd operuje wyłącznie etykietami lub co najwyżej wspomnieniami o kulturze dawnej, ale teraz pozbawionymi właściwego im sensu, znaczeń, funkcji i umieszczonymi w zupełnie innym dyskursie. Tak naprawdę nie polega, jak się konsumentom wydaje, na odkrywaniu drzemiącej w tradycji polskość, lecz na przedstawieniu kolejnej możliwej do wystawienia i wyboru oferty w supermarkecie kultury⁵⁸.

⁵⁶ D. Wadowski, *Mitologie lokalne jako współczesna postać nostalgii*, [w:] *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, t. 3, *Tradycja w kontekstach społecznych*, pod red. J. Styki, M. Dziekanowskiej, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin 2011, s. 235–248.

⁵⁷ J. Kajfosz, *dz. cyt.*, s. 81.

⁵⁸ K. Łeńska-Bąk, *dz. cyt.*, s. 127.

Dotyczy to również oferty z zakresu tradycji kulinarnych. Jak widzieliśmy można je kojarzyć, mieszać, przebudowywać w dowolny sposób, a nawet wymyślać bez większych konsekwencji⁵⁹. Dla celów ekonomicznych, ale też z poczucia przynależności do określonego miejsca, podkreśla się lokalne wyróżniki, a mówienie o „przeszłości i kulinarnej tradycji” oraz działania nazwane przez Paula Willisa „twórczymi praktykami kulturowymi tworzenia znaczeń”, które „wytwarzają coś, czego wcześniej nie było, a przynajmniej nie w całości i nie w taki sam sposób”⁶⁰, oprócz tego, że nadają kolorytu wspólnocie i stanowią „przedmiot konsumpcyjnych przyjemności”⁶¹ oraz „rdzeń atrakcyjności konsumpcyjnej”⁶², są wykorzystywane do strukturyzowania świata przez podział na „my” i „oni” oraz do budowania nowych tożsamości kulturowych uznanych przez innych.

BIBLIOGRAFIA

- Barthes R., *Mitologie*, tłum. A. Dziadek, Wydawnictwo KR, Warszawa 2000.
- Burszta W. J., *Różnorodność i tożsamość. Antropologia jako kulturowa refleksyjność*, Wydawnictwo Poznańskie, Poznań 2004.
- Burszta W. J., Kuligowski W., *Sequel. Dalsze przygody kultury w globalnym świecie*, Wydawnictwo Literackie Muza, Warszawa 2005.
- Edensor T., *Tożsamość narodowa, kultura popularna i życie codzienne*, tłum. A. Sadza, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004.
- Giddens A., *Konsekwencje nowoczesności*, tłum. E. Klekot, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2008.
- Gomółka A., *Tradycyjna kuchnia i dyskurs gastronomiczny*, [w:] *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, t. 4, *Tradycja w kontekstach kulturowych*, pod red. J. Adamowskiego, M. Wójcickiej, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin 2011.
- Hobsbawm E., *Wprowadzenie. Wynajdywanie tradycji*, [w:] *Tradycja wynaleziona*, tłum. M. Godyń, F. Godyń, pod red. E. Hobsbawma, T. Rangera, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2008.
- Kajfosz J., *O językowym i kulturowym konstruowaniu tradycji*, [w:] *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, t. 2, *Tradycja w tekstach kultury*, pod red. J. Adamowskiego, J. Styki, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin 2009.

⁵⁹ Por. J. Kajfosz, *dz. cyt.*, s. 87.

⁶⁰ P. E. Willis, *Wyobrażenia etnograficzna*, tłum. E. Klekot, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2005, s. 15.

⁶¹ M. Krajewski, *dz. cyt.*, s. 210.

⁶² E. Nieroba, A. Czermer, M. S. Szczepański, *dz. cyt.*, s. 60.

- Kempny M., *Tradycje lokalne jako podstawa kapitału społecznego*, [w:] *Oblicza lokalności. Tradycja i współczesność*, pod. red. J. Kurczewskiej, Wydawnictwo IFiS PAN, Warszawa 2006.
- Kowalska-Lewicka A., *Tradycyjna produkcja masła w Polsce*, [w:] *Pożywienie ludności wiejskiej*, pod red. A. Kowalskiej-Lewickiej, Muzeum Etnograficzne w Krakowie, Kraków 1973.
- Krajewski M., *Kultury kultury popularnej*, Wydawnictwo UAM, Poznań 2005.
- Kula M., *Wybór tradycji*, Wydawnictwo DiG, Warszawa 2003.
- Kuligowski W., *Antropologia współczesności. Wiele światów, jedno miejsce*, Universitas, Kraków 2007.
- Lubaś M., *Tradycjonalizacje kultury. O zaletach i ograniczeniach koncepcji „tradycji wymyślonych”*, [w:] *Tworzenie i odtwarzanie kultury. Tradycja jako wymiar zmian społecznych. Studia z dziedziny antropologii społecznej*, pod red. G. Kubicy, M. Lubasia, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2008.
- Łeńska-Bąk K., *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kutyry sub speciae culinaria*, Uniwersytet Opolski, Opolskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk, Opole 2010.
- Macnaghten P., Urry J., *Alternatywne przyrody. Nowe myślenie o przyrodzie i społeczeństwie*, tłum. B. Baran, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2005.
- Nieroba E., Czerner A., Szczepański M. S., *Filtry tradycji z popkulturą. Dziedzictwo kulturowe późnej nowoczesności*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2010.
- Shils E., *Tradycja*, tłum. J. Szacki, [w:] *Tradycja i nowoczesność*, pod red. J. Kurczewskiej, J. Szackiego, Czytelnik, Warszawa 1984.
- Studnicki G., *Tradycja w procesie mityzacji*, [w:] *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, t.1, *Tradycja: wartości i przemiany*, pod red. J. Adamowskiego, J. Styki, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin 2009.
- Sulima R., *Głosy tradycji*, Wydawnictwo DiG, Warszawa 2001.
- Szacka B., *Czas przeszły, pamięć, mit*, Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2006.
- Szacki J., *Tradycja*, Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa 2011.
- Wadowski D., *Mitologie lokalne jako współczesna postać nostalgii*, [w:] *Tradycja dla współczesności. Ciągłość i zmiana*, t. 3, *Tradycja w kontekstach społecznych*, pod red. J. Styki, M. Dziekanowskiej, Wydawnictwo Uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, Lublin 2011.
- Willis P. E., *Wyobrażenia etnograficzna*, tłum. E. Klekot, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2005.
- Wieczorkiewicz A., *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Universitas, Kraków 2008.
- Wieczorkiewicz A., *Tradycja w laboratorium turystyki*, [w:] *Przyszłość tradycji*, pod red. S. Krzemienia-Ojaka, Libra, Białystok 2008.
- http://lodzkie.ksow.pl/fileadmin/user_upload/lodzkie/pliki/publikacje/Kulinarne_Szlaki_Regionu_%C5%81%C3%B3dzkiego.pdf. (dostęp: 30.08.2012).
- <http://www.minrol.gov.pl/pol/content/view/full/306> (dostęp: 30.08.2012).

- <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Listaproduktow-tradycyjnych/woj.-lodzkie/Kozi-twarog-z-Eufeminowa> (dostęp: 23.09.2012).
- <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Listaproduktow-tradycyjnych/woj.-lodzkie/Nalewka-imbirowo-cytrynowa> (dostęp: 23.09.2012).

CULINARY TRADITIONS ON THE 'APPETITE TRAIL'

The article recounts actions oriented at experiencing and reliving culinary traditions, undertaken by the Local Action Group of the 'Mroga' Society for the Local Community Development.

The Society operates in five communes: Koluszki, Brzeziny, Dmosin, Jeżów and Rogów, located in the north-eastern part of the current Łódź voivodeship, east of the city of Łódź. In the past, this area, which bordered regions whose characteristic features indicated their distinct regional identities (the Łęczyca Land and the Łowicz Principality from the north, the Rawa Land from the east, the Opoczno and Piotrków Lands from the south, and Łódź from the west), was devoid of definite features typical to folk culture. Currently it is still an area which, due to the absence of a consistent and enduring cultural foundation to refer to, cannot be described in the categories of an ethnographic or geographic region. By following the tourist trail laid by the Society, known as the 'Appetite Trail', I reconstruct the vision of what the community resident in the five communes covered by the activity of the 'Mroga' Local Action Group defines as the region's culinary tradition, and I deconstruct the Group's actions that reduce the tradition to the level of a tourist attraction.

