

Dominik Orłowski
Magdalena Woźniczko

TRADYCYJNE POŻYWIENIE LUDOWE JAKO ELEMENT WZBOGACAJĄCY MUZEALNĄ OFERTĘ TURYSTYCZNĄ KUJAW

1. Wstęp

Jednym z podstawowych elementów danej kultury jest niewątpliwie pożywienie, które uzależnione jest od warunków fizjologicznych i stopnia rozwoju kulturalnego każdej osoby. W przeszłości o dostępnych źródłach żywności decydował stopień opanowania przyrody przez człowieka. Wiele wieków później, gdy nastąpiło rozwarstwienie społeczeństwa, wzrosło także zróżnicowanie sposobów odżywiania (Kozłowski 2006).

Pożywienie ludowe nie tylko służyło zaspokajaniu podstawowych potrzeb fizjologicznych organizmu, ale pełniło w całokształcie życia społeczności wiejskiej wiele funkcji pozabiologicznych (Orłowski, Żelazna 2007). Pożywienie, będąc wynikiem określonych stosunków kulturowych, regulowane było zwyczajami, ułatwiało nawiązywanie i umacnianie więzi społecznych oraz rodzinnych. Dlatego też funkcja społeczna pożywienia wyrażała się w wielu strefach życia codziennego – począwszy od pomocy wzajemnej w pozyskiwaniu żywności, przez jej podział, gościnność aż do uzależnienia gospodarczego w tradycyjnej społeczności wiejskiej, w której żywność traktowana była również jako: forma pomocy sąsiedzkiej, zapłata za prace rolne oraz środek nabywania dóbr i usług (Błaszczczyńska 2001).

Obok współczesnej kuchni (wykorzystującej najnowocześniejsze metody obróbki i wysoko przetworzone przemysłowo produkty spożywcze), istnieje również dawna kuchnia polska, która jest zróżnicowana regio-

nalnie. Bazuje ona na przepisach naszych przodków, ukazując tradycje kulinarne danego regionu etnograficznego. Turysta przebywający w regionie, oprócz poznawania dziedzictwa materialnego czy też folkloru i obrzędów, nie może zapominać o kulturze i dziejach kuchni oraz o obyczajach związanych z tradycją stołu (Orłowski 2008).

Celem artykułu jest zaprezentowanie kujawskiej kultury ludowej ze szczególnym uwzględnieniem pożywienia (codziennego, świątecznego i przetwórstwa żywności), które stanowi oryginalny element muzealnej oferty turystycznej regionu.

2. Historia i położenie geograficzne regionu oraz prezentacja kultury ludowej Kujaw

Nazwa **Kujawy** pojawiła się po raz pierwszy w Bulli Gnieźnieńskiej z 1136 r. i dotyczyła tylko obszaru nadwiślańskiego późniejszych Kujaw. Dopiero w XIII w. nazwa ta zaczęła być używana na określenie ziemi kruszwicko-włocławskiej (Dunin-Karwicka 2000). Granice regionu ukształtowały się w XV w. – w tymże czasie wykształcił się podział administracyjny, który zachował się do końca Rzeczypospolitej. Po pierwszym rozbiórze Polski większa część Kujaw znalazła się w Prusach, a po drugim rozbiórze do Prus włączone zostały całe Kujawy. Po Kongresie Wiedeńskim w 1815 r. północno-zachodnia część Kujaw znalazła się w Prusach, natomiast południowo-wschodnia w Królestwie Kongresowym. Podział ten spowodował, że na Kujawach do tej pory pozostały ślady w obrazie wsi i jej kulturze, przede wszystkim w kulturze materialnej (*Kujawsko-pomorskie produkty...* 2006).

Kujawy to region rozciągający się od Wielkopolski po Mazowsze, a na północy po Pomorze, pomiędzy Notecią i lewym brzegiem Wisły (Bazielich 2007). Obecnie położone są w południowej części województwa kujawsko-pomorskiego i obejmują: powiat aleksandrowski, inowrocławski, radziejowski, włocławski, południowy fragment powiatu bydgoskiego i zachodnią część powiatu mogileńskiego.

Pod względem geograficznym Kujawy stanowią część Niżu Polskiego. Obszar ten jest równinny, urozmaicony niewielkimi wzniesieniami powstałymi wskutek działalności lądolodu skandynawskiego. Cechą charakterystyczną tej równiny są liczne jeziora, głównie pochodzenia polodo-

wcowego, ciągnące się wśród łąk, natomiast sieć rzeczna jest uboga. Obszar Kujaw należy do regionów o małej lesistości. Lasy zajmują tylko ok. 15% powierzchni, występują w nich głównie sosny, dęby, brzozy i cisy. Największym bogactwem regionu od zawsze były żyzne gleby oraz bogate źródła solne, złoża gipsu i torfowiska. Ze względu na charakter gleb Kujawy dzieli się na dwie części – Białe i Czarne. **Kujawy Białe** to obszar północny, charakteryzujący się glebami piaszczystymi, natomiast **Kujawy Czarne** to tereny południowe z glebami urodzajnymi, bagiennymi i torfowymi (*Kujawsko-pomorskie produkty...* 2006).

Kujawy to jeden z najciekawszych w kulturze ludowej regionów kraju, który charakteryzuje się ogromnym bogactwem zarówno kultury materialnej, jak i duchowej. W ostatnich latach ożywa na Kujawach zainteresowanie tego rodzaju dziedzictwem kulturowym. Prezentowane jest ono w muzeach, skansenach oraz w trakcie imprez folklorystycznych, gdzie prezentują się zespoły ludowe, kapele i grupy obrzędowe, których członkowie świadomie sięgają do dawnych zwyczajów oraz przenoszą je we współczesność (Szkulmowska 1997).

Poniżej scharakteryzowano elementy kultury ludowej Kujaw:

Budownictwo wiejskie tworzyły budynki drewniane pokryte słomą. Typowe dla małopolskich gospodarzy były domy szerokofrontowe z częścią mieszkalną i oborą pod jednym dachem oraz z osobno stojącą stodołą. Poza tym występowały też chaty wąskofrontowe z podcieniem, które zaczęły zanikać już w drugiej połowie XIX w. Dla nizinnej krajobrazu Kujaw charakterystyczne były również **wiatraki**, służące jako młyny, oraz **drewniane kościółki**, przeważnie z XVIII i XIX w., wskazujące na kunszt ciesielski i dekoracyjny ówczesnych mieszkańców. Wszystkie te obiekty miały charakterystyczny dla swej funkcji wystrój wnętrza (Bazielich 2007).

Wyposażenie wnętrza mieszkalnego – izba kujawska prezentowała się strojną z okazji ważniejszych świąt. Zdobiły ją wówczas pobielane ściany, od lat międzywojennych malowane w kolorowe kwiaty, albo stemplowane wzorami wycinanymi z ziemniaków, buraków lub marchwi. U pułapu wieszano **pająki** ze słomy, a **ołtarzyki domowe** zdobiono bukietami kwiatów wykonanych z kolorowej bibuły. Poza tym wysypywano drobnym piaskiem misterne **wzory na glinianej podłodze lub chodniku** prowadzącym do domu (miało to być odwzorowaniem dywanów w dworach i domach zamożnych mieszczan). **Meble** natomiast były

proste i nieliczne, to jest: ławy, zydle, stoły. Tylko u bogatych gospodarzy stały w alkierzach malowane skrzynie, kredensy, szafy, łóżka. W symetrycznych zwartych kompozycjach powtarzały się na nich motywy kwiatowe w zestawieniu z wydłużonymi, wąskimi liśćmi oraz drobnymi elementami (Bazielich 2007).

Strój – podstawowe elementy tworzące **męski strój** odświętny w okresie, kiedy jeszcze noszono go powszechnie, to: czarny kapelusz o wysokiej główce, koszula o kroju poncho, jedwabna przeważnie czerwona chusteczka do wiązania pod szyją, spodnie z tkaniny fabrycznej lub samodziału w pionowe paski, czerwony sukienny kaftan i zakładana na niego granatowa kamizelka oraz szyta z tej samej tkaniny sukmana, amarantowy lub czerwony tkany pas (wiązany na kamizelce lub sukmanie) oraz buty z wysokimi cholewami. Natomiast **strój kobiecy** w podstawowej wersji składał się z następujących elementów: chustki dla panny, a dla mężatki najczęściej tiulowego czepka o denku ozdobionym białym haftem (opasanego jedwabną, zwykle granatową lub szafirową, zwiniętą w rulon chustką), koszuli o kroju przyramkowym, z niewielką kryżką pod szyją, gorsetu dla panien i ciemnego sukienego kaftanika o skomplikowanym kroju z opadającym aż na plecy kołnierzem dla mężatek, kilku spódnic (wierzchnia z kosztownych, jedwabnych lub wełnianych tkanin fabrycznych), zapaski gładkiej lub w paski ozdobionej często białym haftem, czarnych pantofli i biżuterii, którą najczęściej były korale prawdziwe (Piskorz-Branekova 2008).

Garncarstwo na Kujawach obejmowało przede wszystkim wyrób naczyń użytkowych. Najczęściej spotykane formy to: garnki do gotowania i przechowywania gotowych produktów, dzbanki do mleka, kisenia żuru, dwojaki do noszenia posiłków na pole, tygle do topienia tłuszczów, różnej wielkości misy do jedzenia, formy do pieczenia bab, dużych rozmiarów garnki do solenia mięsa czy kisenia ogórków. Naczynia wyrabiane w Kowalu szkliwione były w barwach od żółtawych brązów, przez czerwone do brunatnych (ciemnobrązowych). Ceramikę z ośrodka w Raciążku cechował kolor beżowo-różowy oraz w różnych odcieniach brązu, żółci i zieleni. W Lubieniu Kujawskim znajdował się jedyny warsztat, w którym wyrabiano ceramikę tzw. siwą. Odrębny ośrodek stanowił Włocławek z ręcznie malowanymi fajansami (Pawłowska, Kalinowska 2005).

Kowalstwo na wsi rozwinęło się w drugiej połowie XIX w., po upowszechnieniu się żelaza, którego ceny w tym czasie spadły. Na Kujawach, niemal w każdej większej wsi powstały w tym czasie warsztaty kowalskie, czyli kuźnie. Wyrabiano głównie narzędzia rolnicze (np. kosy, siekiery, motyki, zęby do bron, części do pługa) oraz je naprawiano. Ponadto w kuźniach powstawały takie przedmioty, jak: kraty okienne, zamki, kłódki, krzyże cmentarne, przydrożne lub kapliczkowe. Na potrzeby gospodarstwa domowego kowale wykuwali trójnóżki pod garnki, tasaki czy haki do wyjmowania garnków z ognia na otwartych paleniskach. Większość wyrobów kowalskiej roboty cechowała prostota wykonania oraz fakt, że przedmioty te były solidnie wykute, najczęściej z jednego kawałka (Pawłowska, Kalinowska 2005).

Kołodziejstwo – w warsztatach rzemieślniczych, oprócz kół, wyrabiano także bryczki, sanie, drewniane części narzędzi rolniczych i wozów. W kołodziejstwie najbardziej pożądanym surowcem było drewno drzew liściastych, zwłaszcza dąb, brzoza, jesion, akacja i wiąz (elastyczne i łatwo dające się wyginać). Natomiast twardego grabu używano jedynie do produkcji narzędzi rolniczych.

Bednarstwo na polskiej wsi ma wielowiekową tradycję. Jeszcze na przełomie XIX i XX w. na Kujawach istniało wiele ośrodków, w których wyrabiano drewniane naczynia klepkowe. Do najważniejszych naczyń klepkowych, które niezbędne były w każdym gospodarstwie wiejskim należały: beczka, stągiew (z przykryciem na czystą wodę), kierzanka (masielnica do wyrobu masła), balia i owalna wanna do mycia, tynka (wysokie zwężające się ku górze naczynie do przechowywania mąki), dzieża (do ciasta chlebowego), ceber (z dwoma uchwyty do przechowywania solonego mięsa) oraz wiadra. Do produkcji naczyń klepkowych używano przede wszystkim drewna dębowego i sosnowego (Pawłowska, Kalinowska 2005).

Plecionkarstwo na Kujawach było powszechnym zajęciem wielu mieszkańców wsi oraz zawodowych koszykarzy. Plecionki z różnych surowców miały szerokie zastosowanie w takich dziedzinach życia, jak: budownictwo, zbieractwo, rybołówstwo, hodowla, rolnictwo. Surowiec do wyrobu plecionek był łatwo dostępny. Zalicza się do niego: wiklinę, słomę, korzenie sosny i jałowca oraz rzadziej używaną rogożynę. Z wikliny wyplatano przede wszystkim: różnego rodzaju kosze, osłony na butle i gąsiory do wina, a także wiersze (specjalne kosze o stożkowatej formie

do połowu ryb) oraz sadze (pełne kosze do przechowywania ryb). Wyplatano z niej też płoty ogradzające domy i ogródki. Ze słomy wyrabiano: pojemniki w kształcie beczek do przechowywania zboża, miski o niskich ściankach służące do wyrastania ciasta chlebowego, ule zwane kószkami, a także letnie kapelusze, buty i przeróżne pudełeczka. Natomiast z korzenia sosny i jałowca wyrabiano różnego rodzaju koszyki o półokrągłych dnach z pałąkiem (służyły do przechowywania warzyw i do zbioru grzybów). Sporadycznie wykorzystywano rogożyny, z której wyplatano taśmy warkoczowe służące do wyrobu mat, butów i torebek (Pawłowska, Kalinowska 2005).

Rzeźba wyrażała potrzeby duchowe ludu i była najciekawszym przejawem twórczości ludowej na Kujawach. Rzeźbiarze ukazywali przede wszystkim tematykę maryjną i chrystusową. Zachowane figury potwierdzają ponadto żywy w regionie kult niektórych świętych patronów (np. św. Jana Nepomucena – broniącego przed utonięciem, św. Antoniego Padewskiego – chroniącego przed kradzieżą i zgubą oraz św. Wawrzyńca – strzegącego przed pożarem).

Obrzędy zapustne – na Kujawach zjawiskiem wyjątkowym w obrzędowości dorocznej były obchody zapustne, czyli ostateczne. Przebierańcy zapustni zwyczajowo obchodzili zagrody, składając życzenia wszelkiej pomyślności i zapraszali na zabawę nazywaną w tym regionie podkoziółkiem. Zabawa przypadająca we wtorek zapustny, kończyła czas zabaw i miała charakter społeczno-obrzędowy. W tradycyjny bowiem sposób pozwalała piętnować wszystkich młodych, a zwłaszcza panny na wydaniu, które nadal pozostawały w wolnym stanie (Pawłowska, Kalinowska 2005).

3. Kujawskie pożywienie ludowe (codzienne, świąteczne) i przetwórstwo żywności

Zdobywanie pożywienia było od najdawniejszych czasów jedną z głównych trosk człowieka. Z pożywieniem, jako nieodzownym i jednym z podstawowych elementów każdej kultury, związana jest bogata obyczajowość, wierzenia i wiedza. O tym, jak wyglądały dawne posiłki i jak przyrządzano poszczególne potrawy wiemy stosunkowo mało.

Umiejętności sztuki kulinarnej przekazywane kiedyś wyłącznie ustnie,

ulegały ciągłym zmianom i przybierały coraz to nowsze i doskonalsze kształty, dotrzymując kroku osiągnięciom w innych dziedzinach kultury. Z czasem jednak zaczęto spisywać różnorodne przepisy kulinarne i dziś jest to już bogata literatura, wsparta wieloma teoretycznymi rozważaniami nad pożywieniem w ogóle (Kalinowska 1990).

Z całokształtu zagadnień, wiążących się z pożywieniem ludowym, na czoło wysuwa się specyfika regionalna, która wyraża się w: potrawach, ich nazewnictwie oraz różnym sposobie przyrządzania jednakowych mniej więcej wszędzie surowców – podobnie pozyskiwanych i przerabianych (Szromba-Rysowa 1978).

Mieszkańcy dawnej wsi kujawskiej pozyskiwali produkty spożywcze z trzech źródeł: z własnego gospodarstwa, z handlu oraz naturalnego środowiska. Najważniejsze było własne gospodarstwo, które dostarczało podstawowych produktów: roślinnych (mąka, kasza, ziemniaki, kapusta, jarmuż, groch, fasola, buraki, marchew, dynia, ogórki, pasternak, rzepa, gruszki, jabłka, śliwki, wiśnie, zioła, olej roślinny), mlecznych (mleko, masło, sery, śmietana) i mięsnych (wieprzowina, wołowina, drób, króliki). Największą rolę odgrywały produkty roślinne, które były najłatwiej dostępne i przez to najliczniejsze. Nabywanie produktów drogą handlu (sól, pieprz, liście laurowe, daktyle, bakalie, cukier, śledzie, kawa, ocet, wódka) zależało przede wszystkim od możliwości finansowych gospodarstwa. Natomiast produkty pochodzące ze zbieractwa i łowiectwa (owoce leśne, grzyby, szczaw, sok z brzozy, gołębie, kuropatwy, jaja dzikich ptaków, zające, ryby), będące uzupełnieniem podstawowych produktów, stanowiły na ogół pożywienie biednej ludności (Kalinowska 2002).

W tradycyjnym pożywieniu wiejskim wyróżniano **potrawy codzienne** i **święteczne**. Na co dzień posiłki były mało urozmaicone (ograniczano się ze spożyciem mięsa i jaj), natomiast podczas świąt dorocznych i rodzinnych konsumowano w sposób nieograniczony pożywienie o wyższym standardzie z obowiązującą wystawnością – tzw. konsumpcja ostentacyjna (Woźniczko, Orłowski 2007).

Zdaniem D. Kalinowskiej (2002), **pożywienie codzienne** mieszkańców dawnej wsi kujawskiej było zróżnicowane i zależało od pory roku oraz natężenia prac polowych. Od późnej jesieni, przez zimę i wczesną wiosnę ograniczało się liczbę posiłków do dwóch lub najwyżej trzech dziennie. W okresie wytężonych prac rolnych liczba posiłków wzrastała do pięciu, a jakość przygotowywanych posiłków była różna.

Posiłki w przeciętne dni robocze składały się z następujących produktów żywnościowych: **śniadanie** – najczęściej żur z ziemniakami lub chlebem, **obiady** – ziemniaki, kluski, gotowana kapusta kiszona lub słodka (np. z kaszą lub grochem). Ponieważ mięsa na co dzień raczej nie jadano ze względów ekonomicznych, zastępowano go omastą ze słoniny, wędzonki lub oleju, a czasami nabiału (w zależności od rygorów postnych). Obiady urozmaicane były zupami ze świeżych owoców w sezonie letnim i jesiennym (gruszek, śliwek, dyni), czy zsiadłym mlekiem z ziemniakami. Natomiast **kolacje** były z reguły skromniejsze (np. kasza, ziemniaki, chleb, żur).

W porze intensywnych prac polowych oprócz podstawowych posiłków dochodziło drugie śniadanie i podwieczorek. Najczęściej podawany był wówczas chleb z suszonym serem lub twarożkiem, dodatkiem do obiadów w porze żniw i wykopów była wódka (Kalinowska 2002).

Przykładowymi potrawami spożywanymi na kujawskiej wsi w końcu XIX i na początku XX w. były: zacierka (drobne kulki z mąki zalane mlekiem), zacierka kraszona (kuleczki z ciasta, polane słoniną i cebulką), polewka (zupa na zsiadłym i słodki mleku z roztrzepaną mąką i ugotowanymi ziemniakami), ser zgliwiały (topiony), bynce (placuszki na kwaśnym mleku i sodzie), klepacze (placki z tartych ziemniaków i cebuli pieczone na kuchni węglowej), biały barszcz lub kapuścionka (zupa na kwasie z kiszonej kapusty), czerwony barszcz na kwasie z kapusty kiszonej, kluski przecierane z ziemniaków (starte ziemniaki, wymieszane z mąką żytnią i uformowane w rękę na kluski, podawane do barszczu, albo same ze skwarkami ze słoniny), kluski kulane (kluseczki z utartych ziemniaków wymieszane z krochmałem podawane z przesmażonym boczkiem lub cebulą), pirezok (placek ziemniaczany z boczkiem), żur (zakwas z dodatkiem śmietany podawany z ugotowanymi ziemniakami lub wywar z białej kiełbasy z dodatkiem zakwasu, czosnku i krojonych ziemniaków), kulis lub kuleśniak (kwas z buraków z dodatkiem suszonych grzybów, octu, majeranku i cukru), czernina lub czarnina (rosół z kaczego mięsa z dodatkiem krwi kaczki, zmieszanej z octem i mąką ziemniaczaną, podawany z kluskami ziemniaczanymi lub kładzionymi) (Kalinowska 2002).

Przechodząc do omówienia kujawskiego **pożywienia świątecznego**, należy zaznaczyć, że występujące na tym terenie potrawy nie odbiegają zbyt od potraw innych grup regionalnych. Ponadto, jak zauważyła

D. Kalinowska (1990), w kuchni kujawskiej spotyka się także wpływy i podobieństwa sąsiednich regionów. Jest to wynikiem stosowania jednokowych półproduktów (produkty zbożowe, warzywa, mięso i przyprawy) w całej Polsce. Niemniej jednak istnieją pewne drobne, lokalne i regionalne różnice w pożywieniu chłopskim, które powstały wskutek zróżnicowania warunków ekonomicznych oraz różnego typu gospodarki.

Do szczególnie wyróżniających się świąt, podczas których jedzenie odgrywało istotną rolę, należały: Wigilia i Boże Narodzenie, Wielkanoc oraz wesele.

Wigilia i Boże Narodzenie. Na przestrzeni XIX i XX w. kujawska **wieczera wigilijna** składała się z następujących potraw: jagieł (kasza jaglana), grochu, kapusty z grochem, szabloku (fasoli), zupy z suszonych owoców z kluskami, grzybowej lub barszczu czerwonego na kwasie buraczanym, betek (grzybów) smażonych na oleju, klusek z makiem, ciasta drożdżowego, jabłek i orzechów (Kalinowska 1999). W okresie międzywojennym na wigilijnym stole pojawiały się te same dania, co w okresie wcześniejszym. Nowością były śledzie w śmietanie lub marynowane. W tym czasie zaczęły wychodzić z tradycji jagły, a ich miejsce zajął ryż (podawany z suszonymi śliwkami, rodzynkami, cynamonem, czasem polany masłem). W wielu domach coraz popularniejsze było pieczenie oprócz ciasta drożdżowego, także strucli z makiem, pierniczków i ciasteczek na amoniaku. Koniec XX w., który przyniósł wiele zmian w kulturze ludowej, szczęśliwie obronił uroczyste obchodzenie świąt Bożego Narodzenia i poprzedzającą ją uroczystą kolację wigilijną. Współcześnie, mimo dostępu do wielu nowoczesnych produktów spożywczych, większość mieszkańców przestrzega przygotowania tradycyjnych potraw (Kalinowska 2002). Dzisiejsze stoły wigilijne różnią się jedynie większą liczbą potraw z ryb, a od wielu już lat popularne jest też pieczenie rozmaitych ciast, np. serników, keksów, szarlotek i tortów (Kalinowska 2007a).

W **pierwszy dzień świąt Bożego Narodzenia** jedzono przeważnie tzw. odgrzewki, czyli to, co zostało z wieczerzy wigilijnej oraz przygotowane wcześniej wędliny i mięsa. Czasami w porze obiadowej gospodynie podgrzewały kapustę i kotlety. Dopiero w **drugi dzień świąt** przyrządzały świeży obiad. Gospodynie gotowały rosół z kury z makaronem własnej roboty lub czerninę na rosole z kaczego mięsa, podawaną

z kluskami ziemniaczanymi. Na śniadanie i kolację w drugim dniu jadało się to samo, co w pierwszym (Kalinowska 2002).

Wielkanoc. Wielki Tydzień poprzedzający Święta Wielkiej Nocy był i jest w polskiej kuchni zarówno tej ludowej, jak i szlacheckiej, mieszczańskiej, czy nam współczesnej, okresem intensywnych przygotowań kulinarnych. Nieodłącznym atrybutem obchodów Świąt Wielkanocnych w polskiej tradycji jest koszyczek z jadłem, zwany popularnie święconką. **Tradycyjne święcone na Kujawach składało się z następujących produktów:** jajek, szynki, białej kiełbasy, masła, chleba, chrzanu, soli i pieprzu (Kalinowska 2007b).

Najważniejszym posiłkiem Wielkiej Nocy było i jest nadal **śniadanie** w pierwszy dzień świąt. Na kujawskiej wsi nie mogło na nim zabraknąć: gotowanych jajek, szynki wędzonej domowym sposobem, pieczonych mięs, wędlin własnego wyrobu (kaszanek, salcesonu, białej kiełbasy), dużej osetki masła, chleba, chrzanu oraz ćwikły (chrzan z buraczkami). W wielu domach na wielkanocne śniadanie jadało się także żur. Wprawdzie była to potrawa codzienna, to jednak w święta smakowała zupełnie inaczej, gdyż przyrządzany był na wywarze po gotowaniu wędzonej szynki. Doprawiany był majerankiem i śmietaną, a podawany z chlebem lub ziemniakami w mundurkach.

Ozdobą każdego stołu była drożdżowa baba, nazywana kujawiokiem, pieczona w specjalnych kamionkowych formach o karbowanych bokach. Na wielkanocne baby gospodynie nie żałowały jaj, przez co ciasto było żółte i smakowało wyjątkowo. Ciasto drożdżowe mogło być jedzone suche lub smarowane masłem, czasami obkładane wędliną, np. szynką i smarowane ćwikłą lub samym chrzanem. Zwyczaj podawania obiadów i kolacji w święta jest tradycją nieco młodszą. Przeważnie przez cały dzień stały na stole wszystkie dania przygotowane na śniadanie, więc w każdej chwili można było podejść do stołu i najeść się do syta (Kalinowska 2007b).

Wesele. Przygotowania do wesela na kujawskiej wsi trwały co najmniej tydzień i polegały na gromadzeniu żywności oraz przygotowaniu poszczególnych potraw na kilka dni przed uroczystością. Zabijano w tym celu zwierzęta hodowlane (wieprze, cielaki), a także drób (kury, kaczki i gęsi) (Kalinowska 1999). Z ubitych świń wyrabiano przeróżne wędliny (kiełbasy, szynkę, salceson). Mięso na szynkę peklowano, a następnie wędzono, natomiast mięso na weselny obiad solono i w chłodzie prze-

chowywano do chwili pieczenia i gotowania. Z wielką uwagą przystępowano do wypieku weselnego pieczywa (chleba i strucli), które piekło się zawsze z lepszych gatunków mąki niż codzienne. Kolejną ważną czynnością było zgromadzenie w domu weselnym napojów alkoholowych (wódki, piwa i wina własnej produkcji). Wódka zwana była prościuchą lub gorzałką, czasami doprawiano ją podpalanym cukrem. Wino było najczęściej własnej roboty, często z owoców dzikiej róży, zwane gęsim winem (Kalinowska 2002).

Dokonując przeglądu tradycyjnych potraw na Kujawach należy stwierdzić, że istnieje stosunkowo mało takich potraw, które są charakterystyczne dla tego regionu. Wynika to ze wspomnianego występowania tych samych półproduktów w całej Polsce. Możliwe jest natomiast łączenie poszczególnych produktów w oryginalne dania, których nie spotyka się w innych regionach. Potrawy te z czasem stały się ulubionymi i często przyrządzanymi, przez co nabrały charakteru regionalnego. Jedną z nich jest niewątpliwie żur kujawski, zwany także barszczem, który był i jest potrawą podawaną zarówno w dni powszednie, jak i z okazji świąt (Kalinowska 1990).

Przetwórstwo żywności. Gospodarstwa wiejskie w XIX w. i jeszcze na początku XX w. oprócz upraw zajmowały się również przetwórstwem oraz konserwacją produktów żywnościowych. **Przetwórstwo domowe obejmowało:** produkty zbożowe, nabiał, mięso, owoce, a także warzywa (Woźniczko, Orłowski 2007). Pod koniec XIX w. przetwórstwo produktów zbożowych należało już prawie do przeszłości. Większość gospodarzy korzystała z wiejskich urządzeń przemysłowych (młyny, wiatraki i olejarnie). Jedynie najbiedniejsi przerabiali zboże w domowych żarnach. W młynach i wiatrakach uzyskiwało się mąkę i kaszę. Olejarnie zajmowały się tłoczeniem oleju z rzepaku i siemienia lnianego. W niektórych domach funkcjonowały jeszcze drewniane stępy do obtłukiwania ziarna na kaszę. Przetwórstwem nabiału zajmowały się przede wszystkim kobiety, które wyrabiały masło w kierzance i sery w specjalnych prasach. Wyrób wędlin odbywał się w specjalnie przygotowanych wędzarniach. Warzywa kiszone: kapustę w drewnianych beczkach, a ogórki w kamionkowych garnkach. Na szczególną uwagę zasługuje suszenie, które jest najtańszą i najprostszą metodą konserwacji. Odbywało się na słońcu, na płycie kuchennej lub w piecu chlebowym na słomie. Suszeniu poddawano grzyby, sery i owoce (jabłka, śliwki, gruszki) (Kalinowska 2002).

4. Prezentacja kujawskiego pożywienia ludowego w muzealnej ofercie turystycznej na przykładzie Muzeum Etnograficznego we Włocławku i Kujawsko-Dobrzyńskiego Parku Etnograficznego w Kłóbce

Muzea to jednostki, których celem jest: trwała ochrona dóbr kultury, informowanie o wartościach i treściach gromadzonych zbiorów, upowszechnianie podstawowych wartości historii, nauki, kultury polskiej i światowej, kształtowanie wrażliwości poznawczej i estetycznej oraz umożliwianie korzystania ze zgromadzonych zbiorów. W kontekście przedstawionych zadań, placówki muzealne jawią się jako instytucje kultury wypełniające swojego rodzaju misję względem określonego społeczeństwa i obszaru (Krakowiak 2007).

Muzea realizują te cele m.in. poprzez urządzenie wystaw stałych i czasowych, prowadzenie działalności edukacyjnej, oświatowej oraz popularyzatorskiej, jak również poprzez współpracę z różnego rodzaju instytucjami (w tym samorządowymi), organizacjami, stowarzyszeniami i osobami fizycznymi. Działalność ta jest wpisana do statutów poszczególnych jednostek muzealnych (Szelągowska 2007).

Nawiązując zatem do tej problematyki dalej zaprezentowano, w jaki sposób Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku, którego oddziałami jest Muzeum Etnograficzne (kompleks budynków na terenie miasta przy Bulwarach nad Wisłą z zabytkowym spichrzem wzniesionym w połowie XIX w.) oraz muzeum na wolnym powietrzu w Kłóbce – upowszechniają problematykę związaną z pożywieniem ludowym na Kujawach.

Formą upowszechniania tradycyjnej kultury ludowej wśród turystów są różnego rodzaju **wystawy** (czasowe) i **imprezy**, gdzie można zdobyć wiedzę o regionalnych potrawach oraz tradycyjnym przetwórstwie żywności (Orłowski 2008). Na terenie Muzeum Etnograficznego we Włocławku miały do tej pory miejsce dwie wystawy czasowe poświęcone pożywieniu ludowemu w regionie, które cieszyły się dużym zainteresowaniem ze strony turystów.

Pierwsza zatytułowana „Od Matki Boskiej Zielnej do Jagódnej” (czynna na przełomie 1999 i 2000 r.) miała na celu pokazanie głównie produktów żywnościowych, które były używane w dawnej kuchni wiejskiej i z których przygotowywano poszczególne potrawy. Na wystawie znalazły

się m.in. zapomniane warzywa (brukiew i pasternak), pokazano wszystkie gatunki zboża, mąki, kasze, jak również głowy soli i cukru. Ekspozycja muzealna prezentowała posiłki codzienne oraz stoły z potrawami obrzędowymi (wigilijny, wielkanocny i weselny) (Kalinowska 1999).

Druga wystawa zatytułowana była „Przy kierzance, kopance i dzieży – regionalne przetwórstwo wiejskie” (czynna od 25 września 2007 r. do 24 marca 2008 r.) i prezentowała dawne metody przetwarzania płodów rolnych oraz ich konserwację. Na wystawie pokazane zostały sprzęty niezbędne przy wyrobie m.in. masła, sera, chleba, wędlin. Były też maszynki do wyciskania soków, szatkownice do kapusty z żelaznymi ostrzami, stępy do obtłukiwania ziaren na kasze, ozdobne tasaki do mięs i wiele innych przedmiotów, dziś już często zapomnianych. Przedstawiono również sposoby przechowywania produktów spożywczych na okres jesienno-zimowy (Kalinowska 2008).

Ponadto w sali audiowizualnej Muzeum Etnograficznego w 2002 r. odbyła się impreza folklorystyczna, podczas której zespół folklorystyczny „Borowioki” z Babiaka wystawił widowisko „Czem chata bogata”, które ukazywało gromadzenie zapasów żywnościowych na zimę.

Omawiając wystawy i imprezy związane z pożywieniem ludowym, należy również zaznaczyć, że Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku posiada muzeum skansenowskie w Kłóbce, którego pełna nazwa brzmi Kujawsko-Dobrzyński Park Etnograficzny. Turyści przybywający do skansenu mają możliwość obejrzenia ekspozycji stałych, w których prezentowane są m.in. pomieszczenia do przygotowywania pożywienia. Są to:

1. **Izby kuchenne** w chatach wraz z wyposażeniem. Było to najważniejsze pomieszczenie w domu, gdyż koncentrowało się tam życie rodziny. Wykonywano tam wszelkie prace domowe, zabiegi higieniczne, spano, a przede wszystkim przygotowywano i spożywano posiłki.

2. **Olejarnia** – jest bardzo ciekawym zespołem przetwórstwa spożywczego. Wewnątrz znajduje się komin i palenisko z wmurowanym kotłem do podgrzewania nasion, jak również walce do ich rozgniatania oraz prasa śrubowa. Ekspozycję olejarni uzupełniają różnego rodzaju naczynia, miarki, bańki na olej, garnki i kotły żeliwne, a także lejki, szufelki do nasion i sita. Charakter odtworzonego wnętrza podkreślają: płachty lniane, butelki z olejem, worki z nasionami siemienia lnianego oraz drewno na opał.

3. **Karczma** – wewnątrz składa się z sieni, dużej izby karczemnej oraz dwóch pomieszczeń, przeznaczonych na mieszkanie karczmarza. Izba karczemna została urządzona w stylu z okresu po 1919 r. Podstawowe wyposażenie stanowi bufet, kredens oraz półki. Pośrodku pomieszczenia ustawiono trzy duże ławy do siedzenia i krzesła. Uzupełnieniem ekspozycji są różnego rodzaju beczki, butelki, kieliszki i szklanki, a na ladzie znajduje się maszynka do krojenia wędlin, słój na ogórki kiszane oraz liczydło i okulary (Kraszewska-Sikorska 2004).

Na terenie skansenu w Kłóbce organizowane są imprezy plenerowe „Z życia dawnej wsi”, z których na szczególną uwagę zasługuje „U Kujawiaków za piecem...”, czyli rzecz o tradycyjnym pożywieniu, stroju, folklorze” (odbywająca się w połowie września). Przysłowiowy piec, zapiecek, czy kuchnia do gotowania to ważne elementy izby (przy nich lubili siadać domownicy, ogień dawał ciepło i poczucie spokoju). Przy kuchni wykonywano wiele prac domowych: przyrządzano potrawy, wyrabiano ciasto i pieczono chleb, grzano „duszę” do żelazka oraz wodę do prania. W tym miejscu, zwłaszcza w zimowe wieczory, odbywały się domowe bajania (opowieści o przeszłości i tradycji regionu). Zespół „Marynia” z Kłóbki w widowisku „Dziadek godo, opowiodo” przypomina legendy oraz podania dotyczące historii wsi, dawnych zachowań i zwyczajów etc. O tradycji gotowania popularnego na Kujawach żuru opowiadają uczniowie Zespołu Szkół im. Kazimierza Wielkiego z Kowala w widowisku pt. „Kujawskie jadło”.

Turyści mogą również zobaczyć zapomniane sprzęty, narzędzia oraz umiejętności, jak: poszywanie dachu słomą, toczenie naczyń na kole garncarskim czy kucie żelaza na gorąco. O jesiennych zbiorach, przygotowaniu zapasów na zimę zwiedzający dowiadują się z widowiska „Bogactwa jesieni”, które prezentuje zespół folklorystyczny „Lubominianki” z Lubomina. Na straganach istnieje możliwość zakupu koronek, haftowanych obrusów, fartuchów, serwetek, rzeźb, glinianych garnków, kowalstwa artystycznego, rękodzieła z bibuły i słomy oraz wiklinowych koszy, a przede wszystkim można spróbować regionalnych potraw (www.potrawyregionalne.pl).

Muzeum etnograficzne, jak i jego oddział skansenowski, oprócz wystaw i imprez plenerowych oferują różnorodne **lekcje muzealne** skierowane do grup przedszkolnych oraz uczniów szkół podstawowych, gimnazjalnych i średnich. Celem spotkań jest poszerzenie wiedzy dzieci

i młodzieży z zakresu wiejskiego dziedzictwa kulturowego regionu (zapoznanie się z dawnymi tradycjami, obyczajami i rzemiosłem). Dzięki atrakcyjnej formie lekcji, uczestnicy poznają codzienne życie na dawnej wsi kujawskiej poprzez zabawę, a także rozwijają swoje umiejętności manualne oraz plastyczne. Pod okiem cenionych artystów ludowych i etnografów uczą się wykonywać np. tradycyjne ozdoby, a nawet próbują własnych sił w pracach gospodarskich. Jednym z wiodących tematów jest prezentacja zagadnień związanych z pożywieniem ludowym na kujawskiej wsi.

Dział etnograficzny oferuje lekcję zatytułowaną „Tradycyjne pożywienie ludowe i przetwórstwo wiejskie na Kujawach”, w czasie której uczestnikom umożliwia się kontakt z eksponatami. Lekcja uzupełniona jest prezentacją multimedialną, która prezentuje tradycyjne wyposażenie dawnej kuchni (sprzęty i naczynia używane do przygotowania potraw oraz produktów żywnościowych).

Drugą propozycją w ofercie Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej jest „Tradycyjne pożywienie na Kujawach”, które odbywa się na terenie skansenu w Kłóbce. Jest to lekcja o ludowym pożywieniu na wsi kujawskiej przed II wojną światową. Demonstrowane są sprzęty i naczynia używane niegdyś w wiejskiej kuchni. Dzieci pracują w olejarni, pomagając w żmudnym procesie tłoczenia oleju. Ponadto szatkują kapustę, tłuką kaszę w stępie, a także wyrabiają masło w kierzance (www.muzeum.wloclawek.pl).

5. Podsumowanie

Turystyka jest dzisiaj narzędziem stymulującym rozwój regionalny, ponieważ przyczynia się do odtwarzania tradycji ludowych, które były związane z daną grupą etnograficzną zamieszkującą określony region. W dobie wszechobecnej globalizacji, wśród mieszkańców miast i mniejszych ośrodków następuje powrót do dawnych czasów, gdyż jest to związane z tęsknotą do tego, co było kiedyś.

W ostatnich latach na krajowym rynku turystycznym wzrosło zainteresowanie regionalnym dziedzictwem kulturowym, które oprócz budownictwa, gwary, sztuki, muzyki, rękodzieła, zwyczajów, obrzędów czy też tradycji, obejmuje również ludowe potrawy oraz tradycyjne produkty

żywnościowe. Tego rodzaju pożywienie jest przygotowywane według starych i często zapomnianych receptur kulinarnych oraz dawnych metod produkcji, pozwalających turystom na odkrywanie nowych, oryginalnych smaków do tej pory im nieznanymi.

Kujawy, jako jeden z regionów etnograficznych województwa kujawsko-pomorskiego, mają do zaoferowania wiele atrakcji turystycznych, wśród których szczególne miejsce zajmuje Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku. Jest to placówka kulturalna, która dzięki dobrze przygotowanym merytorycznie pracownikom (etnografom) dba o atrakcyjność muzealnej oferty turystycznej swojego regionu, m.in. poprzez ukazywanie zagadnień związanych z kujawskim pożywieniem ludowym (wystawy, lekcje muzealne, imprezy folklorystyczne).

Literatura

- Bazielich B., 2007, *Gdzie skarb twój... Sztuka i rękodzieło ludowe w Polsce*, Seria monograficzna, nr 15, Wydawnictwo Muzeum w Gliwicach, Gliwice.
- Błaszczczyńska B., 2001, *Wyżerka jak u babci, czyli specjały kuchni kujawsko-pomorskiej*, Wydawnictwo ODR Minikowo, Bydgoszcz.
- Dunin-Karwicka D., 2000, *Rola tradycji w kulturze wsi kujawskiej*, Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń.
- Kalinowska D., 1990, *Potrawy obrzędowe na Kujawach*, Rocznik Muzealny, t. 3, Wydawnictwo Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej, Włocławek.
- Kalinowska D., 1999, *Od Matki Boskiej Zielnej do Jagodnej. Tradycyjne pożywienie ludowe na Kujawach*, Wydawnictwo Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej, Włocławek.
- Kalinowska D., 2002, *Tradycyjne pożywienie ludowe na Kujawach*, Dobrzyńsko-Kujawskie Towarzystwo Kulturalne, Włocławek.
- Kalinowska D., 2007a, *Boże Narodzenie na Kujawach*, Składanka, Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej, Włocławek.
- Kalinowska D., 2007b, *Wielkanocne pożywienie na Kujawach*, Składanka, Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej, Włocławek.
- Kalinowska D., 2008, *Przy kierzance, kopance i dzieży. Regionalne przetwórstwo wiejskie*, Rocznik Muzealny t. 12, Wydawnictwo Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej, Włocławek.
- Kozłowski E., 2006, *Działalność Muzeum Ziemi Mogileńskiej w zakresie promowania tradycyjnej żywności*, [w:] *Żywnościowy produkt lokalny szansą rozwoju obszarów wiejskich. Promocja i budowa rynku – materiały konferencyjne*, Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, Oddział w Przysieku, Przysiek.

- Krakowiak B., 2007, *Rozmieszczenie muzeów w Polsce*, Turyzm, 17 (1–2).
- Kraszewska-Skorska E., 2004, *Kujawsko-Dobrzyński Park Etnograficzny w Kłóbce. Przewodnik*, Wydawnictwo Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej, Włocławek.
- Kujawsko-pomorskie produkty tradycyjne*, 2006, Stowarzyszenie Rozwoju Regionalnego PARTNER, Bydgoszcz.
- Orłowski D., 2008, *Pożywienie ludowe jako znacząca atrakcja turystyki etnograficznej*, [w:] *Innowacje w rozwoju turystyki*, pod red. M. Jalinika, Politechnika Białostocka, Białystok.
- Orłowski D., Żelazna K., 2007, *Kuchnia regionalna i jej wykorzystanie do uatrakcyjnienia oferty turystycznej na wsi*, [w:] *Turystyka w rozwoju obszarów wiejskich*, pod red. I. Sikorskiej-Wolak, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
- Pawłowska K., Kalinowska D., 2005, *Kultura ludowa Kujaw i ziemi dobrzyńskiej. Przewodnik po muzeum*, Wydawnictwo Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej, Włocławek.
- Piskorz-Branekova E., 2008, *Polska. Stroje ludowe*, Wydawnictwo Muza SA, Warszawa.
- Szromba-Rysowa Z., 1978, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wydawnictwo PAN, Oddział w Krakowie, Wrocław.
- Szelągowska G., 2007, *Działalność Muzeum Etnograficznego im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu w zakresie upowszechniania produktów regionalnych i tradycyjnych*, [w:] *Muzea na wolnym powietrzu a produkty regionalne*, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce, nr 10, Nowogród.
- Szkulmowska W., 1997, *Sztuka ludowa Kujaw. Przeszłość i teraźniejszość*, Kujawsko-Pomorskie Towarzystwo Kulturalne, Bydgoszcz.
- Woźniczko M., Orłowski D., 2007, *Pokazy wyrobu tradycyjnych produktów żywnościowych w ofercie turystycznej muzeów skansenowskich*, [w:] *Muzea na wolnym powietrzu a produkty regionalne*, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce, nr 10, Nowogród.

Strony internetowe

- www.muzeum.wloclawek.pl (data dostępu: 25.06.2009).
- www.potravyregionalne.pl (data dostępu: 05.09.2008).