

♪[PRZECIĄGŁY DŹWIĘK]

LEKTOR: „Audycje Kulturalne” – w dobrym tonie

DZIENNIKARKA MARTYNA MATWIEJUK: **Wieczór jak żaden inny w roku. Czas zarezerwowany dla najbliższych. Pełen tradycji i wyjątkowych zwyczajów – Wigilia Bożego Narodzenia. W dzisiejszym podcaście porozmawiamy o historii szczególnych potraw przyrządzanych właśnie na tę okazję. Przy mikrofonie Martyna Matwiejuk, a moim gościem jest dziś profesor Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu – pan Jarosław Dumanowski. Dzień dobry.**

JAROSŁAW DUMANOWSKI: Dzień dobry.

DZIENNIKARKA MARTYNA MATWIEJUK: **Jestem bardzo ciekawa, czy wigilia zawsze oznaczała to, przez co rozumiemy ją dzisiaj i kiedy tak w zasadzie pojawił się ten zwyczaj kolacji wigilijnej na polskich ziemiach?**

JAROSŁAW DUMANOWSKI: Z historią, także z historią jedzenia i obyczajów żywieniowych jest tak, że jest z natury rzeczy zmienna. Im dawniej, tym jest to bardziej różne od naszych przyzwyczajęń, obyczajów, a nawet wyobrażeń o przyszłości, więc jeżeli coś jest bardzo, bardzo dawno, to nawet to samo wydaje się czymś innym. Co mam na myśli mówiąc tak, w taki skomplikowany sposób - wigilie w Polsce są od niepamiętnych czasów, to znaczy od czasów przyjęcia chrześcijaństwa, a przynajmniej rozprzestrzenienia się chrześcijańskich zwyczajów żywieniowych, opartych na poście, wśród jakichś większych grup ludności, tyle tylko, że nasza dzisiejsza Wigilia to jest relik. To jest bardzo skromna pozostałość bardzo rozbudowanych, częstych i masowych rytuałów. Wigilia, jak wiemy, to znaczy przeddzień – przeddzień czegoś, przeddzień święta. Kiedy my dzisiaj mówimy „wigilia” to myślimy o jednym konkretnym dniu, prawda? Nie trzeba tłumaczyć, kiedy to jest, jak to było w filmie „Rozmowy kontrolowane”, gdzie generałowie milicji obywatelskiej

sprawdzali w kalendarzu, kiedy w tym roku wypada wigilia i bardzo się zdziwili, że to jest przed świętami, chociaż mieli rację. Po prostu w średniowieczu i w czasach nowożytnych wigilie postne, postne posiłki urządzano w przeddzień wielu różnych świąt. Największe były w przeddzień Bożego Narodzenia, w przeddzień Wszystkich Świętych, w przeddzień Obrzezania Pańskiego, czyli Nowego Roku. To jest ciekawe, że w Sylwestra, tak zwanego dzisiaj, Wigilie święta Obrzezania Pańskiego, albo Wigilie Trzech Króli potem jeszcze, należało pościć. Z drugiej strony był taki zwyczaj, zwłaszcza wśród ludzi bogatych, którzy mieli co jeść, żeby te bardzo częste w kuchni katolickiej, dawnej chrześcijańskiej, potem katolickiej od czasów reformacji, posty i w piątek, i w środę, i w sobotę, i Wielki Post, i w te wigilie liczne w ciągu całego roku w przeddzień szczególnie ważnych świąt starano się je jakoś bardziej uatrakcyjnić. I to jest taka kwadratura koła, to jest zagadka, jak zrobić niezwykle, w zasadzie już świąteczny, wyrafinowany posiłek z postnych potraw, a więc w domyśle takich, które przynajmniej w teorii są, mają służyć umartwianiu, mają być skromne. Wydaje mi się, że dopiero w osiemnastym, w dziewiętnastym wieku, nie tyle rozwinęła się ta nasza Wigilia, bo ona zawsze była, tylko te inne zaczęły stopniowo być zapominane. Podobnie miała się sprawa z karpem, który się nie pojawił nagle. Jest taki mit, naprawdę dziwny, że to w tysiąc dziewięćset czterdziestym siódmym roku Hilary Minc – członek biura politycznego za PRL-u, komuniści wprowadzili karpia. Jest to mit dziwny, ale ponieważ jest miliony razy powtórzony w internecie to jest on, to panuje prawie, że powszechnie. Zaciekało mnie to, wczoraj jak przy okazji jakiegoś przepisu w internecie w mojej grupie, gdzie zamieszczam przepisy kulinarne, stare, wywiązała się taka ostra dyskusja na ten temat. Zaciekało mnie to, że jak tłumaczyłem, że przecież w siedemnastym - szesnastym wieku tych przepisów na karpia jest dużo i był jedzony na wigilie także, to wiele osób zaczęło pisać, że co prawda w siedemnastym - szesnastym wieku był, ale w osiemnastym - dziewiętnastym go nie było i dopiero komuniści go przywrócili, ponieważ często powtarza się taką historię, to wybrałem najstarszy znany mi polski przepis na karpia. To oznacza, że jest on bardzo trudny i może wręcz niezrozumiały. Pochodzi on aż z szesnastego wieku, z około tysiąc pięćset czterdziestego roku z Krakowa, z pierwszej drukowanej polskiej książki kucharskiej kuchmistrzostwa. Tekst był uważany za zaginiony, niedawno odnaleźliśmy jego późniejszą rękopiśmienną kopię. Przepis, ponieważ jest bardzo trudny, to chyba najpierw powiem, o czym on jest. To jest w zasadzie rodzaj karpia, który my dzisiaj nazywamy po żydowsku, czy bardziej może nawet *gefilte fish*, taki siekany karp

z przyprawami na słodko. Spróbuję to przeczytać. W tytule właściwie jest mowa o kielbasach z karpia, ale to jest jak najbardziej postny przepis.

Karpie na kielbasy tak czyni. Weźmi karpiów trzech, nie bardzo tłustych. Oskrob jeczcie, a zrzynaj to mięso z nich i siekaj czyście, a to mięso co jeszcze zostało na kościach, zastaw je w czystej wodzie, aby obewrzało. Po tym, te mięsa zbierz z nich, a przydaj ktemu surowe mięso, sciekwaszy wszystko społem przydaj migdałów, rodzyneków, zielonej pietruszki, okorzeń pieprzem, szafranem a udziałaj długie kielbasy i między dwiema siekaczami walaj je społem, a pomni przysolić. A po tym przystaw tę juchę, w której te kości wrzały, przecedź ją przez sito, wlej do kocielka, a zastaw na ogień. A gdy pocznie wzwierać włóż tam te kielbasy aby wrzały. Po tym, gdy uwreją, wycedź je czyście, a te kości, któreś wybrał, włóż do moździerza, przydawszy grzankę do moździerza z białego chleba i pietruszczanego niasienia stłudź to, a gdy się dobrze utłucze rozpuść tą juchą, którąś z kielbas odcadził, a przecedź przez chustę, a skraj te kielbasy i włóż w tę juchę, po tym okorzeń pieprzem, szafranem, a po tym daj na misę.

JAROSŁAW DUMANOWSKI: Nie wiem, czy to jest zrozumiałe. Mnie przepis zachwyca, nawet jak go nie rozumiem. W skrócie: mięso z surowego karpia, siekane, z ostrymi przyprawami ukorzenie całym szeregiem przypraw z migdałami, z rodzynekami, czyli w stylu jakby karpia po żydowsku. Do tego sos z wywaru z karpia, z kości karpia, zagęszczony grzanką chleba i mamy coś w rodzaju, nie wiem, *gefilte fish*, czy karpia po żydowsku, zanim jeszcze stał się karpem po żydowsku, zanim stał się *gefilte fish*, kiedy był typową, postną, polską, na pewno staropolską potrawą i zapewne wigilijną również. Na wigilię w starych menu, głównie królewskich czy magnatów, bo takie mamy, najwięcej szczupaka, potem karpia. Im później, tym tego karpia było więcej, także ta wigilia zawsze była, natomiast nie była czymś aż takim zupełnie nadzwyczajnym z wielu powodów – religijnych, ale także kulinarno-żywniowych, bo dzisiaj to jest jeden z niewielu dni w roku, kiedy wielu z nas, jeśli nie większość, jeśli nie wszyscy, gotuje, co więcej, gotujemy według jakichś starych, dawnych, rodzinnych, tradycyjnych przepisów i często sprawia to pewną trudność, jak się coś raz w roku robi.

DZIENNIKARKA MARTYNA MATWIEJUK: **To jest też bardzo ciekawe, że na Wigilię są zarezerwowane pewne szczególne potrawy, które jemy tylko tego dnia. Ja na przykład to właśnie w Wigilii uwielbiam i powrócę do tego karpia, o którym pan mówił, bo takich niezmiennych składników jest całkiem sporo. To znaczy, śledząc dawne przepisy widzimy, że istnieje pewna baza w oparciu o którą one wszystkie są zbudowane. Są to właśnie ryby, kapusty, czy też ziarna zbóż i to jest też bardzo ważne w kontekście kultury, bo za tymi składnikami stoi jakaś symbolika, prawda?**

JAROSŁAW DUMANOWSKI: Zapewne i prawda, tylko symbolika to jest rzecz zmienna i ona może coś dla nas znaczyć, dla jedzących coś w różnych miejscach, w różnych grupach, w różnych czasach mogła znaczyć coś innego. W sumie wydaje mi się, że wiemy o tym bardzo mało, a jak nie wiemy to chętnie mówimy, że jest „jakaś” symbolika, co jest bezwzględnie prawdziwe – jakaś na pewno jest. Ale jest to przede wszystkim język postu, pewnego wyrzeczenia i, tak jak mówiłem, mimo wszystko jednocześnie święta, tego przeciwieństwa. Jak takie święto kulinarnie było skonstruowane? Dla ludzi bogatych oznaczało to jedzenie przede wszystkim ryb, świeżych ryb. To zawsze było jedzenie bardzo drogie, droższe niż mięso. Na świeże ryby mogli sobie pozwolić tylko najbogatsi, najczęściej szlachta, czy księża – ludzie, którzy mieli stawy, mieli folwark, staw i wtedy w takich menu mamy je, nie wiem, od siedemnastego wieku przynajmniej jest tak na pewno. Są wcześniejsze też, one się, tak jak mówiłem, specjalnie nie wyróżniają od Wigilii, nie wiem od Wieczery Wielkoczwartkowej, tak? Była taka Wieczera Wielkoczwartkowa, jeszcze w dziewiętnastym wieku jest wspominana od Wigilii Wszystkich Świętych, ale wśród bogatych ludzi, na przykład na dworze króla Zygmunta III, Wigilia Bożego Narodzenia to jest cała lista ryb – głównie słodkowodnych. W Polsce jedzono głównie ryby słodkowodne, bo ryby świeże, morskie były w zasadzie niedostępne, poza, niby w postaci świeżej, śledziami – to nam zostało, poza sztokfiszem – to nam nie zostało. Właśnie sztokfisz, czyli suszony, solony dorsz. Od tysięcy lat jedzono tak dużo tego dorsza, że on zaginął właściwie, jest pod ochroną, że go nie mamy. W Polsce, zwłaszcza w Polsce wschodniej, jedzono bardzo chętnie tak zwaną wyzinę, czyli suszoną białugę, tego już w ogóle nie uświadczymy, bo białuga, wielki jesiotr

z Wołgi, Dniepru, Dniestru – rzek, które częściowo były kiedyś także w Rzeczypospolitej, wyginął prawie kompletnie. Prawda? Zobaczmy, że to ma też wymiar ekologiczny, te posty i łatwość znalezienia pewnych ryb, jeszcze łosoś, węgorz i cała gama ryb słodkowodnych ze szczupakiem i karpem na czele. To jest taka, jakby, jedna linia – bogatsi, biedniejsi. Głównie, tak jak pani powiedziała, potrawy mączne, ale to musiało być jakoś urozmaicone, musiało być w tym coś świątecznego. Bogatsi świętowali dodając coś egzotycznego, przede wszystkim ostre, egzotyczne przyprawy, migdały i rodzynki, ludzie biedniejsi starali się, w dziewiętnastym wieku Jan Szyttler, słynny, romantyczny kucharz z pierwszej połowy dziewiętnastego wieku z Wilna pisze, że ludzi nie stać na świeżą rybę, ale przynajmniej, jak on pisał, na kutię – to też jest ciekawa nazwa. Na Wileńszczyźnie, na Litwie na wigilię – na Wigilię Bożego Narodzenia – pierwsza polska nazwa, która odnosi się dokładnie do tego dnia to jest kutia czy kucja, nazwa dania, tej pszenicy z bakaliami z miodem czy z czymś tam, ale też nazwa samego święta, więc w przypadku ludzi biedniejszych to są te potrawy zbożowe, ale też, albo taka ryba, jak Szyttler pisał, że przynajmniej wtedy każdy chce mieć szczupaka i odrobinę szafranu, nawet najbiedniejszy człowiek – trochę przesadzał, myślał o miastach, ale te rzeczy związane z ziarnami, ze zbożem, są też w jakiś sposób urozmaicane. Przede wszystkim znowu przez coś, co jest z pola albo z lasu – za darmo dla chłopów, tylko trochę pracy. Mak, suszone grzyby, suszone owoce i to doprowadzano do perfekcji, prawda? To są takie rzeczy przetwarzane, kapusta kiszona. I takim symbolem tego łączenia, z czasem dodawano też migdały, rodzynki, stąd między innym szczupak po żydowsku czy karp po żydowsku.

DZIENNIKARKA MARTYNA MATWIEJUK: To spróbujmy jeszcze wskazać na kilka takich potraw, których już w zasadzie dzisiaj się nie przyrządza, o których zapomnieliśmy.

JAROSŁAW DUMANOWSKI: Często jest tak, że nie zapomnieliśmy czegoś całkowicie tak, że jakieś te elementy, produkty się pojawiają, ale przypominając sobie tę główną zasadę, że ma być to postne, a w jakiś sposób wyszukane, przy czym wyszukane kiedyś mogło znaczyć coś innego, prawda? To myślę, że po pierwsze mnogość ryb, wiele bardzo różnych ryb, dzisiaj w zasadzie został karp, ale dawniej najpopularniejszą

główną rybą wigilijną, czy w ogóle najpopularniejszą rybą świąteczną, tą świąteczną postną rybą, był szczupak. Potem cała gama różnych ryb, wspomniałem o tym sztokfisz i wyzynie, czyli mięsie suszonym bieludze i taką popularną potrawą postną wigilijną był tak zwany sztokfisz po kapucyńsku. Kapucyni, czyli taki odłam bardzo skromnych franciszkanów, bardzo słynęli z tego, że uczyli gotowania tak, że byli bardzo dobrzy w gotowaniu, w ogrodnictwie mieli nawet takie jakby szkoły kucharskie i to był taki przebój przez setki lat. Sztokfisz... No to generalnie Polacy tego nie lubią, dzisiaj jakieś podobne rzeczy robi się w Południowej Francji, Hiszpani, Portugalii z tego atlantyckiego dorsza, ale to jest taka w zasadzie miazga z suszonego, moczonego mięsa ryby i jest to opisane wielokrotnie na przykład w książce „Compendium ferculorum” z siedemnastego wieku, a sztokfisz po kapucyńsku trochę później są zdania, są historie, że na przykład królowa, żona Augusta III, jadła to z pobożności, że to było, na tyle, no może nie okropne, ale skromne, że królowa, jedząc to w czasie postów, uważano, że bardzo się poświęca. Innym takim zapomnianym daniem, które bardzo dobrze oddaje jakby charakter kulinarny wigilii jest jarmuż w kasztanach, jarmuż z kasztanami. Jarmuż, czyli coś lokalnego, w zasadzie darmowego, co jest na polu, czy w ogrodzie i jest jeszcze w grudniu, nawet przemarznięty zimą jest lepszy. Dodawano do tego kasztanów, oczywiście kasztanów śródziemnomorskich, czyli produktu egzotycznego, śródziemnomorskiego, drogiego i z reguły te kasztany glazurowano w cukrze. Takie połączenie wydaje nam się dziwne, ale w dziewiętnastym wieku była to dosyć popularna potrawa wigilijna, jeszcze w pierwszej połowie dwudziestego wieku. Inna taka potrawa, z produktu bardzo kiedyś popularnego, z konopi, to zupa z siemienia konopi, znana jeszcze, ale często, jako wspomnienie bardziej, niż dzisiejsza praktyka na Śląsku, na górnym Śląsku – siemieniotka. Jako potrawa wigilijna wspominana, albo z wielkim dzisiaj, jak rozmawiałem z ludźmi, którzy jeszcze to pamiętali, to albo z zachwytem – cudowna, raz na rok babcia robiła, wspinała, albo coś okropnego, trzeba to było jeść, bez smaku i wstrętne. Zresztą czasami ludzie mówią tak na przykład o karpniu, też to wzbudza jakieś takie może niekoniecznie emocje, ale różne opinie się pojawiają, więc ta zupa, albo dawniej była to kasza z siemienia, co ciekawe jest to opisane w najstarszej, najstarszej polskiej książce kucharskiej, co ciekawe wszystkie najstarsze polskie książki kucharskie są z Krakowa w tak zwanym Kuchmistrzostwie z szesnastego wieku, w książce uważanej za zaginioną kopię niedawno znaleźliśmy jest kilka takich kasz z siemienia z konopi. Inna zapomniana chyba potrawa, chociaż gdzieś tam też jeszcze czasami

spotykam ludzi, którzy to pamiętają, którzy to jedli to zupa migdałowa. Migdały to taki bardzo popularny, dawniej produkt postny, z definicji dawniej świąteczny, bo egzotyczny, bo kojarzący się, nie tylko drogi, ale kojarzący się z krajami śródziemnomorskimi, z kulturą, z wyższością, z elegancją, z powiewem czegoś takiego świątecznego, niezwykłego, cudownego. Taką zupę migdałową, wspaniałą opisał na przykład Paul Tremo – kucharz Stanisława Augusta, już teraz przechodzimy z Krakowa do Warszawy. Tu może być ciekawe to, że też ślimaki prawda, że one się zdarzały w pierwszej polskiej książce kucharskiej jest więcej ślimaków, niż wieprzowiny – uchodziły one za atrakcyjne, wieprzowina – niekoniecznie, chociaż oczywiście nie mogła się wieprzowina pojawić na wigilię.

DZIENNIKARKA MARTYNA MATWIEJUK: To jest też ciekawe, kiedy mówił pan o tym jarmużu z kasztanami, bo to są takie składniki, które dzisiaj uchodzą za modne, może nie na Wigilię, ale gdzieś to wszystko wraca. W międzyczasie pojawił się kilkakrotnie taki przymiotnik jak „staropolski” i przeglądając wszelkie przepisy często napotykamy na to słowo. Czy takie określenie, że coś jest „przyrządzone ze staropolska”, ja się zawsze zastanawiam, co to tak właściwie oznacza? Na pewno możemy mówić, o historii poszczególnych kuchni regionalnych, ale co z tą staropolskością, co ona oznacza, jeśli chodzi o kuchnię?

JAROSŁAW DUMANOWSKI: Gdy się wsłuchamy w samo słowo, to słyszymy, że to jest coś, co jest stare i polskie i nie bardzo nam to wyjaśnienie pomaga, bo musimy sobie pomyśleć, jakie stare jest coś, żeby byłoby stare i co to znaczy tak naprawdę „polskie”? Ale gdy spojrzymy na to tak jakby systematycznie, ze strony kulinarnej tak to widzimy, że kuchnia, jak w ogóle kultura nie ma takich jakichś granic, że ta polska kuchnia staropolska czy ta staropolszczyzna to nie jest jakiś izolowany kawałek ziemi otoczony wysokim murem, a wszędzie na około zagranica jakaś straszliwa. Nawet dzisiaj podobne zwyczaje mamy przecież na Ukrainie, zwłaszcza zachodniej, na Białorusi zwłaszcza zachodniej, na Litwie, w Europie Środkowej, wigilijne. Ale wracając do pojęcia „staropolskie”, to jest pojęcie, które jest trochę takim wytrychem, bo jednak wzbudza pewną sympatię, jeżeli coś jest stare, a wiadomo, że dawniej było

lepiej, dawno temu, zwłaszcza jak ja byłem młody i byłem dzieckiem, i mamusia mi robiła coś na Wigilię, to było cudownie, prawda? Więc to jest bezdyskusyjne, że to jest wspaniałe, a polskie, to jest ogólnie najlepsze, jak wiadomo. Więc to jest taki wytrych może oznaczać wszystko. to może oznaczać jedzenie, nie wiem, z czasów mojego dzieciństwa, to może oznaczać jakieś jedzenie dzisiejsze, które uważamy, że jest dobre, zakorzenione w tradycji. Ja raczej bym tego używał w takim sensie historycznym, gdyby to już coś miało znaczyć. Staropolskie, czyli z czasów staropolskich, z czasów dawnej Polski, z czasów do rozbiorów, do końca osiemnastego wieku, tak na przykład bym tego używał, ale jeżeli ktoś uważa, że staropolskie to jest z czasów jego dzieciństwa, albo z zeszłego tygodnia, na przykład jest i stare i polskie, tyle tylko, że ta konstrukcja polskości, w kuchni na przykład, kiedy możemy to jakby rozebrać na pewne element pierwsze, to też jest ciekawa sprawa, bo co to znaczy ta polskość w kuchni, ale to pokazuje coś więcej, pokazuje pewną tożsamość, coś innego niż myślimy, to raczej jest właśnie częste i długie posty związane z katolicyzmem i z pewnym specyficznym rysem oporu katolickiego wobec reformacji oraz wobec liberalizacji postów we Francji, Austrii, Bawarii, we Włoszech. To są bardzo ciekawe historie, kiedy w szesnastym, siedemnastym wieku polscy teologowie, nawet tacy słynni jak kaznodzieje, tacy słynni jak Piotr Skarga czy Jakub Wujek, piszą, że trochę w ferworze dyskusji z protestantami, Polacy to nie jedzą mięsa prawda, Adam i Ewa nie jedli mięsa, ludzie do potopu nie jedli mięsa, zabijanie zwierząt jest czymś złym, mięso to jedzą obcy, heretycy, a zwłaszcza jedzą wieprzowinę – fuj. Inna rzecz to oczywiście ogromne podziały społeczne, ale co ciekawe w kuchni nawet, jeżeli one były, bo były oczywiste, to jest głównie obfite z drugiej strony, ale są pewne podobieństwa. Generalnie jest to pewnie archaizm taki tak upodobanie do kuchni tej ostrej, do cukru w mięsie, cukru w rybach, do kontrastów, upodobanie do kwasu – coś, co jest kwaśne jest cudowne, coś co jest wędzone jest cudowne, im więcej dymu, im więcej wędzonego, wędzonych mięs, ale też wędzonych owoców, prawda, suszonych w specyficzny sposób obecnych na wigilii. Ludziom przez setki lat wędzenie kojarzyło się ze świętem. Wędziło się mięso albo nie wiem - owoce, warzywa, żaby się nawet wędziło. Jadło się to w czasie świąt – powstaje bardzo silne takie wielopokoleniowe skojarzenie odruch: wędzone – świąteczne, wędzone – cudowne, dym to uczta, beztroska, radość. I trochę tej radości trochę tego wędzenia jest też na Wigilię, czy to w postaci wędzonej ryby, czy to w postaci takich podwędzanych śliwek, gruszek, specyficzny sposób trochę

okadzanym owoców. Myślę, że kuchnia staropolska to jest coś z czasów do końca czasów staropolskich, do końca osiemnastego i pewien specyficzny, archaiczny styl, oparty bardzo mocno na postach, ostrych przyprawach, z pewnym rysem orientalnym i średniowiecznym, tradycyjnym.

DZIENNIKARKA MARTYNA MATWIEJUK: Rozmawiając o potrawach wigilijnych nie sposób też nie wspomnieć o tej magicznej liczbie dwunastu dań. Kiedy pojawił się ten zwyczaj, bo ciężko mi sobie wyobrazić, żeby chłopci, kilka wieków wstecz, mogli sobie pozwolić na tak wystawne kolacje. Z drugiej strony też patrząc na dzisiejsze zwyczaje, czy to jest Pana zdaniem nadal żywa tradycja?

JAROSŁAW DUMANOWSKI: Myślę, że dzisiaj to jest żywe, bo widzę, że generalnie ludzie się starają o to, ale w takich tych naprawdę historycznych tekstach tego nie widać – w dziewiętnastym wieku to się pojawia, mniej więcej w tekstach, ja nie wiem, kiedy się zjawisko pojawiło, bo też nie jest tak, że jak raz się coś pojawi to jest standardem i tradycją, ale w tych menu z czasów staropolskich jest nieraz po kilkadziesiąt produktów, jest o wiele więcej, tyle tylko, że to jest jakby gdyby podano dwanaście potraw to byłby posiłek w zasadzie skromniejszy, niż kiedy indziej tak, bo inna była struktura posiłku. Posiłek składał się z dań, czyli podań, czyli z kilku zup, z kilku przystawek, z kilku, nie wiem, gotowanych rzeczy, z kilku duszonych rzeczy, z kilku pieczonych rzeczy i tak dalej i tak dalej, więc danie to była sekwencja potraw, więc często było ich jakby kilkadziesiąt. Nie znaczy to, że ludzie się tak strasznie obżerali, nawet na post, tylko, że takie świąteczne posiłki, a nawet codzienne posiłki, były o wiele większe, bo to była inna rodzina czy inna grupa ludzi. Rodzina, służba, przyjaciele, pracownicy, nawet wśród średnio zamożnych, czy w chłopskiej chacie bogaty chłop miał kilku parobków, dużą rodzinę to jest zupełnie inna struktura. Myślę, że to jest skojarzenie z apostołami prawda, z rokiem, ale wydaje mi się, że to jest w jakiś sposób wtórne. Wtórne to nie znaczy fałszywe, bo tradycja ciągle się wynajduje tak, ciągle się zmienia i jeżeli ktoś wierzy, że karp to jest tradycja z PRL-u i tak to praktykuje, to tym się to staje.

DZIENNIKARKA MARTYNA MATWIEJUK: Właśnie, dla każdego te tradycje mogą oznaczać coś innego, a bez której potrawy pan nie wyobraża sobie Wigilii?

JAROSŁAW DUMANOWSKI: Jest taki sentyment, rodzinny – pierogi z kapustą, ale pierogi ze słodką kapustą – po Bożemu, normalne. Zawsze jak byłem dzieckiem jadłem tylko pierogi ze słodką kapustą, a jak tylko komuś o tym powiedziałem to się zdziwił: „z cukrem?”. Z ananasem może by pasowało, mówię nie, z normalną kapustą, świeżą, gotowaną, podsmażaną na maselku z cebulką i jeszcze najlepiej gdyby była odrobina śmietany. I potem, kiedy zacząłem jeść w jakichś barach, czasami restauracjach, jako młody człowiek, to się bardzo zdziwiłem, że w środku jest jakaś zepsuta, kwaśna kapusta – fuj. Ale z czasem odkryłem, że nie tylko moja mama, moja babcia i wszystkie moje ciocie takie robiły, tylko niektórzy z tej okolicy gdzie one mieszkały, ale już parę wsi dalej - nie. A i miasto dalej czy sąsiedzi w Bydgoszczy, gdzie mieszkaliśmy też tego nie robią i tak po nitce do kłębka, odkryłem, że takie słodkie, dzisiaj jest to bardzo łatwe, wystarczy iść do, może nie dzisiaj tak, ale parę miesięcy temu, do jakiegoś baru ukraińskiego, restauracji ukraińskiej, spytać się podstępnie czy są pierogi z kiszoną kapustą, wysłuchać awantury od kelnera albo kucharza, jeżeli ma trochę fantazji, dostać prawdziwe pierogi z kapustą, to jest potrawa wschodnia – to bym bardzo chciał jeść, ale myślę, że barszcz. Chociaż moja żona, właśnie to jest takie trochę dziwne, ja mam jakieś swoje przyzwyczajenia związane z taką kuchnią, prawie, że z Podola, skąd pochodzą moi rodzice, a moja żona pochodzi ze środkowej Polski, trochę inne i to połączyliśmy i mi się zdaje, że bardzo często tak dzisiaj jest w naszych domach, że coś, nawet słyszałem od kucharzy opowieści, że to mamy od jednej babci, to od drugiej babci, to jest od mamy, to jest od kogoś, to od cioci, ona robiła tak, to tak i czasami nawet ludzie, którzy mieszkają bardzo blisko, mają jakieś elementy dziwne dla innych tej Wigilii, jakąś potrawę niespotykaną, zaskakującą dla innych.

MARTYNA MATWIEJUK: To jest chyba w tym najpiękniejsze, że te różne tradycje rodzinne są kultywowane również w taki sposób przy stole wigilijnym. Jarosław Dumanowski był dziś gościem Audycji Kulturalnych. Panie profesorze, bardzo

dziękuję za tę opowieść, a my oczywiście życzymy Państwu spokojnych i rodzinnych świąt.

♪[PRZECIĄGŁY DŹWIĘK]

LEKTOR: „Audycje Kulturalne” – w dobrym tonie