

LEKTOR: Audycje Kulturalne – w dobrym tonie.

ALEKSANDRA GALANT: **Rozpoczynamy Audycje Kulturalne. To jest podcast Narodowego Centrum Kultury, a ja nazywam się Aleksandra Galant i z pełną odpowiedzialnością i pewnością powiem, że dzisiejsza rozmowa będzie wyjątkowo smaczna. A to dlatego, że przyjrzymy się historii kuchni polskiej. Na temat kuchni polskiej wydaje mi się, że mamy troszkę mylne wyobrażenie, dlatego że wiele restauracji mówiąc, że serwuje kuchnię polską, serwuje pewien określony zestaw dań, który nie oddaje tego, jak bardzo ta kuchnia i kulinarne zwyczaje były zróżnicowane, jak zmieniały się wraz z upływem czasu, jak bardzo ta kuchnia też była zróżnicowana w zależności od klasy społecznej, no i jak bardzo była podatna na różne zmiany, dziejowe, historyczne, na to, co działo się w kraju. Żeby dowiedzieć się tego wszystkiego, warto sięgnąć po książkę "Jak dawniej jadano. Historia kuchni polskiej od czasów najdawniejszych po XX wiek". Ja sama ekspertką kuchni polskiej nie jestem, choć zdecydowanie lubię jeść. Sprawia mi to ogromną przyjemność. Cenię też bardzo dania kuchni regionalnej, tutejszej, ale żeby dowiedzieć się o świecie polskich kulinariów więcej, udało mi się zaprosić do dzisiejszego nagrania autora książki, o której przed chwilą wspomniałam, pana Andrzeja Fiedoruka. Jest on socjologiem, historykiem, białostoczaninem, no i tak jak sam się przedstawia, wielkim pasjonatem kuchni i jedzenia. Witam w Audycjach Kulturalnych.**

ANDRZEJ FIEDORUK: Dzień dobry.

ALEKSANDRA GALANT: **Zacznę od pytania o to, dlaczego ta książka powstała, mówiąc o tak obszernej historii, można spodziewać się monumentalnego, wielotomowego dzieła. Tymczasem w sposób niezwykle przystępny Pan o tej kuchni opowiada, niekoniecznie szafując mnóstwem dat, co tak zręcznie przez liczne anegdoty i przykłady opowiada.**

ANDRZEJ FIEDORUK: Ja uważam, że historycy powinni dzielić się na dwie kategorie. Jedną kategorią to są ci, którzy skrzętnie zbierają wspomniane przez panią daty, fakty, zdarzenia, wiążą je. Natomiast druga kategoria powinna być historyków, którzy o tym piszą. Jedni piszą na półki akademickie, studentom, przyszłym naukowcom. Natomiast proszę zauważyć, że w takim teleturnieju jeden z dziesięciu, co drugi z uczestników, przedstawia się jako historyk. No i potem pada jakaś data i nie ma. A to jest właśnie z tego powodu, że uczymy historii według dat, a nie według zdarzeń, a nie według pewnych przypadłości, które mają również powiązanie z kulinariami. I ci drudzy właśnie powinni pisać, tak mi się wydaje, tą historię w sposób bardzo przystępny, który przyswoją wszyscy chętni i takowej lektury. A dlaczego ta książka nie jest taka gruba? No bo grubej nikt by nie wziął do ręki. Drugą rzeczą to jest to, że ta książka jest owocem mojej pracy prawie, że dwudziestoletniej. Proszę zauważyć, na rynku są książki, które mówią o historii kulinariów, ale w sposób taki wybiórczy. A to kuchnia szlachecka, a to kuchnia magnacka, a to kuchnia dworska, a to kuchnia chłopska, a to kuchnia PRL-u, a to kuchnia dwudziestolecia międzywojennego. Nikt praktycznie u nas nie podjął próby opisanie tej kuchni od samych jej początków, od zarania, czyli od czasów słowiańskich, a wręcz od czasów

pogańskich. W historii i tak jak w kulturze nieważne są, jak już wcześniej wspomniałem, może nie nieważne, ale mniej ważne są daty, jak pewne skojarzenia, a szczególnie fazy przejściowe, czyli czas, kiedy kuchnia z jednej ewoluowała w drugą, tak jak z kuchni średniowiecznej, w kuchni renesansu, potem w kuchni baroku, z kuchni baroku do kuchni czasów oświecenia, no i do czasów współczesnych. I to wtedy można zauważyć pewne rzeczy, pewne niuanse, całą ciekawość tej kuchni, która przecież nie wynikała tylko ze zmian kulturowych, czyli na przykład nastaje epoka baroku, no i w staje, które się mówi, no to od tej pory będziemy mieli kuchnię barokową. Ona się tworzyła, wpływy tutaj miała również polityka, ekonomia, gospodarka, wojny. Chciałem zainteresować czytelników naszą kuchnią narodową, szczególnie okresem międzywojennym, kiedy ta kuchnia się tworzyła. Czy mi się udało? No chyba tak, bo odzew był dosyć spory, a jak będzie to wyglądało w przyszłości, trudno mi powiedzieć, natomiast warto, żeby akademicy pokusili się o takie fachowe opracowanie, fachową monografię naszej kuchni od początku do samego końca.

ALEKSANDRA GALANT: Użył Pan przed momentem określenie kuchnia narodowa. Ja we wstępie wspomniałam o kuchni polskiej i zaczęłam się zastanawiać, czy w ogóle można oczekiwać, że uda się stworzyć definicję, czy sposób rozumienia kuchni polskiej taki jednoznaczny. No bo też przecież książka przeprowadza nas przez całą historię. Pan wspomniał o Słowianach, ale później przychodzą czasy piastowskie, Jagiellonowie, Rzeczpospolita Obojga Narodów, zabory, dwudziestolecie, wojna i okupację, w końcu Polska, Rzeczpospolita Ludowa. Wydaje mi się, że ta kuchnia przez ten cały czas ewoluowała, ona się zmieniała, ulegała licznym wpływom. No tutaj wydaje mi się, że zabory są takim sztandarowym przykładem. Więc czy w ogóle da się powiedzieć jednoznacznie i krótko, co to jest kuchnia polska?

ANDRZEJ FIEDORUK: Kuchnia polska, można to rozpatrywać w wielu kontekstach i w wielu ujęciach. Takim sformułowaniem, które ja stworzyłem na określenie, quasi definicją, jest takie pewne skojarzenie, a dla mnie ono jest proste. Jest to to, co chętnie jadają Polacy, to, co się wytworzyło w naszej kulturze kulinarnej przez wieki i najciekawiej to wygląda, a zbliżają się święta właśnie na świątecznych stołach, tam, gdzie ta tradycja jeszcze pozostała, gdzie pozostały potrawy, które swój rodowód mają jeszcze w głębokim pogaństwie. I mówię, i to są wszystkie wzorce kulturowe, które są z tym związane. Spójrzmy na przykład na potrawy wigilijne. Każdy prawie stół wigilijny jest zestawiony troszeczkę w inny sposób. Inne potrawy są dominujące. Inne potrawy wynikają nawet z regionu, a i czasami w jednej rodzinie toczą się spory czy lepszy był barszczyk albo uszka, czy mamusi, czy teściowej. Wynika to z różnego pochodzenia. Inne jedzenie było w Wielkopolsce, inne na kresach, powiedzmy sobie na Podlasiu, na naszych obecnych kresach. Także ta różnorodność jest też piękna, bo jeżeli będziemy chcieli mieć kuchnię normatywną, ściśle określoną, wypisaną, no to pójdźmy do McDonalda, ale tam chyba tych rzeczy nie znajdziemy.

ALEKSANDRA GALANT: Oczywiście, że tak. Ja bardziej myślałam o takim rozumieniu kuchni polskiej, które możemy zobaczyć, o którym możemy przekonać się, wybierając się na tak zwane stare miasto, do jakiegokolwiek miasta w Polsce, gdzie są restauracje serwujące tak zwaną kuchnię polską i to jest pewien stały

zestaw. Pierogi, golonka, barszcz, żurek. Oczywiście to są dania, które wielu z nas bardzo lubi, chętnie jada i być może samodzielnie w domu przygotowuje. No ale czy możemy założyć, że to są dania, które naprawdę towarzyszą nam od stuleci?

ANDRZEJ FIEDORUK: No zapewne nie, no bo przecież niektóre rzeczy, jeżeli mówimy o schabowym, to od razu ziemniaki i kapusta. No ziemniaki przyjechały później, przedtem schabowego też tak nie robiono, dlatego każdy ma gdzieś tam swoją kuchnię polską. Zapisano w sobie w swojej tradycji i kulinarnej, swojej tradycji i rodzinnej. Mało tego, ta kuchnia najprawdopodobniej wiąże się też z najśladszym okresem, czyli z dzieciństwem, gdzie te potrawy są zapamiętane do dzisiaj i one smakowały tylko wyłącznie wtedy. Natomiast to, co dzisiaj proponują restauratorzy, to też trochę troszeczkę woła o pomstę do nieba, bo te słynne takie karczmy z chłopskim jedzeniem.

ALEKSANDRA GALANT: **Właśnie o nie mi chodziło.**

ANDRZEJ FIEDORUK: No tak, no ale tam sam półmiski mięsa, no chłop tego mięsa w życiu nie widział. Jego dieta składała się z potraw mącznych, przede wszystkim z kasza. Jak było jakieś mięso, to było to w okresie świątecznym wyłącznie. No, plus jakieś wesele i inne rzeczy, czyli tak zwane święta rodzinne albo święto obrzędowe. Także troszeczkę przyglądają się restauratorzy na panujące mody i trendy i pod to serwują. No, można zrozumieć, prawda, bo kierują się zyskiem. Natomiast takie opracowanie, dobre opracowanie, dobrze zrobione, przydałoby się również dla podtrzymywania naszej tożsamości narodowej, świadomości narodowej, do naszego patriotyzmu, bo przecież jedzenie spełniało niebagatelną rolę podczas wszystkich powstań, podczas jednej i drugiej wojny światowej. Jedzenie też takim dziwołagiem, to jest kolejna taka quasi definicja, a właściwie stwierdzenie, które sobie ukułem, że to biedna kuchnia PRL-u zachowała naszą tożsamość narodową, kulinarną. Bo proszę zobaczyć, kiedy nie było mięsa, kiedy były braki w słodyczach, sięgało się po zapiski babci, czy kogoś z rodziny, kleiło się tej iryski z cukru, wędziło się, produkowało się kielbasę. Wtedy, kiedy alkohol był na kartki, potrafiono również nastawić zacier i sprytnie go na miednicach, czy na szybkowarze przepędzić. Także Polacy potrafili sobie radzić w tym kierunku i to radzili sobie nieźle. Pozostaje tylko pytanie, czy nam to zostanie, czy zdominują nas światowe mody kulinarne, bo to proszę zobaczyć ostatni wynalazek na zachodzie w Stanach Zjednoczonych i wręcz rewelacja, kasza gryczana niepalona, która jest uważana za siódmy cud świata. Kasza gryczana z tym, że polona znana była w kuchni polskiej już od dawna i nie wyobrażam sobie gulaszu zrobionego czysto z płuczek, czy normalnego gulaszu podanego inaczej niż właśnie z kaszą. A słynne nasze zrazy staropolskie, czy one będą jako bitki, czy jako zrazy zawijane, no kasza gryczana jest tu obowiązkowa, no ale musi być to kasza polona. No niestety, kuchnia tak jak i kulinaria narażone są na panującą modę i takie trendy, które się wywołuje czasami, czasami przez przypadek, czasami rozmyślnie, kreując popyt na dane usługi, albo dane produkty. Tak więc mówię, jest to proces bardzo złożony, któremu warto, żeby przyjrzeć się nie tylko historycy, ale również socjolodzy, bo to jest także istotnym punktem ich programu i to myślę, że socjolodzy nie powinni się przyglądać temu w sposób ilościowy, czyli co, kiedy jadano, bo jeżeli okaże się, że w PRLu jadano więcej mięsa statystycznie na jedną osobę niż przed wojną, no to będzie to niejako politycznie skomentować, więc trzeba trzymać się tych tematów. Inne były potrzeby przed wojną, inne były potrzeby po wojnie, inne były potrzeby

gospodarki, możliwości, także to wszystko się zazębia i naprawdę jest ciekawym tematem badawczym, a poza tym no nasza kuchnia polska jest tak zróżnicowana, to właśnie między innymi przez zabory, co potem trzeba było skrzętnie sklejać do kupy. Nie mamy zbyt dużo w literaturze tej kuchni, tego naszego jedzenia, tutaj Mickiewicz wiesz, nam się wychylił ostro i to się pojawiło i to proszę zauważyć, że pojawiło się tu u romantyków, których bardziej sfera duchowa niż cielesna ruszała, a jednak Mickiewicz pięknie to opisał nasze, te narodowe potrawy, które no przeszły zresztą i do tradycji, myślę, że dzięki niemu.

[fragment utworu hoshii & Kuba Więcek – "synchronized spirits"]

ALEKSANDRA GALANT: **Wspomniał pan o kaszy gryczanej i tutaj muszę potwierdzić pana słowa, że rzeczywiście smaki kuchni polskiej to są prawdopodobnie te, które my kodujemy, wiążemy z czasem dzieciństwa, bo kiedy mówił pan o tej kaszy, to ja podryfowałam wspomnieniami do tych domowych obiadów, kiedy kasza się regularnie pojawiała. Jestem też bardzo mocna przy temacie kuchni regionalnej, dlatego, że sama staram się szukać tych dań regionalnych, tych, których ja ze swoich stron nie znam. Pamiętam, że kiedy opowiadałam komuś, że ja pochodzę z Wielkopolski, to zapytał mnie, czy u mnie w domu często się jadło pieczoną gęś.**

ANDRZEJ FIEDORUK: Często, zawsze, na świętego Marcina zawsze.

ALEKSANDRA GALANT: **Tak, to w Poznaniu, ja nie jestem z samego Poznania, więc często te nasze pierwsze skojarzenia z danym regionem są słuszne, ale warto je weryfikować. Myślę też o tym, że te zmiany, które pojawiły się w kuchni i które były reakcją na przykład na zabory, one też z nami bardzo długo zostały, to znaczy, wydaje mi się, że do dzisiaj podróżując po Polsce, te linie, którą przebiegały dawne granice na mapie, można bez problemu zobaczyć. To widać i w architekturze, ale też właśnie w kuchni. To nie jest coś, co mimo upływu tych ponad 100 lat udało się jakoś zatrzeć czy zamazać.**

ANDRZEJ FIEDORUK: Ale dlatego w Polsce mamy kuchnię regionalną. Mamy kuchnię wielkopolską, mamy śląską, mamy galicyjską, czy to małopolską, której nazwijmy. Mamy kuchnię pomorską, kaszubską, mazurską. No, z Mazurami to trochę jest tutaj cieni, ale to myślę, że temat na inną rozmowę. Mamy w końcu na wschodzie dosyć ciekawą kuchnię. Kuchnia podlaska to jest zlepek kuchni litewskiej, białoruskiej, ukraińskiej, rosyjskiej, żydowskiej, tatarskiej. Z tego można lepić cuda. I myślę, że fajnie jest, że można sobie pojechać i poszukać, tak jak Pani podróżuje tych potraw, zastanowić się nad różnorodnością tych kuchni, ale jednocześnie popatrzeć, jak pięknie te kuchnie regionalne wrosły w całość w naszą kuchnię. Prawda? Kołduny, które są, no to przecież one nie są litewskie, nie są polskie, to tatarzy to przywieźli. Wiele rzeczy, które tutaj najechało z Orientu. Weźmy na przykład nasze gołąbki. Gołąbki poszukuje się, niektórzy poszukują na terenach Rosji, no ale to były ze

wschodu właściwie, z południa to była Mołdawia, Rumunia, tylko tam to się nazywało Douma. I było zawijane w kiszane liście winogron. Także tutaj można szukać tych smaków i różnych połączeń wiele, a im dalej się szuka, tym bardziej smakowicie to wygląda.

ALEKSANDRA GALANT: Nie wiem, na ile uprawnione jest upatrywanie w tym cechy wyłącznie kuchni polskiej. Być może po prostu taka jest kuchnia na świecie, ale zastanawiam się, czy o kuchni polskiej można powiedzieć, że ona jest pomysłowa, że reaguje na to, co się dzieje. Mam na myśli kuchnię biedną, na przykład kuchnię czasów wojny, czasów okupacji. To, jak ludzie radzili sobie w czasach ogromnego niedoboru, ogromnej biedy, dotyczącej zarówno produktów, ale też sposobów, w jakie oni mogli je wykorzystać.

ANDRZEJ FIEDORUK: Tak, ale ta przypadłość nie dotyczy tylko Polski. Ta rzecz wiąże się z naszą cywilizacją, z ludźmi. Tam, gdzie zaczyna panować głód, tam ludzie zaczynają poszukiwać nowych pokarmów, nowych potraw, nowych sposobów przyrządzania i proszę zauważyć, że jeżeli jeszcze w XIX wieku występowały okresy głodowe, nieurodzajów, bądź związane z działaniami wojennymi, wracano do kuchni łowców zbieraczy, do kuchni słowian i zbierano ziółka, zbierano różne dziwne rzeczy, z których robiono to, co dało się na ówczesne czasy zrobić. Weźmy sobie tutaj na przykład Powstanie Warszawskie. Przecież już w czasie okupacji zniknęły zieleńce, trawniki, a pojawiały się ogródki warzywne. Mieszczanie, czyli mieszkańcy stolicy nie za bardzo mieli pojęcie, więc natychmiast ukazały się małe książeczki, takie instruktażowe. Jak hodować króliki? W łazienkach trzymano króliki. Także radzono sobie tu właśnie w takich okresach i poszukuje się takich cudownych diet. Każdy zaraz coś wymyśli i mamy taką, taką, taką, taką czy inną dietę, ale myślę, że to pożywienie z okresów takich głodowych, nie głodowych notorycznie, które trwały pół roku czy rok, tylko jeżeli był to miesiąc, dwa czy trzy, było też doskonałą dietą, która wpływała na nasze zdrowie. No, proszę zobaczyć złota czasy Rzeczypospolitej, obojga narodu. Szlachta była schorowana, bo to i tłuste jedzenie i wino, trunków dużo, plus miód, plus słodczyce, po prostu inne rzeczy. Pod tym względem na przykład warstwa włościańska była zdrowsza, ale z kolei tam występowały inne zagrożenia, czyli niehigieniczny tryb życia i inne tematy. Natomiast zdrowotnie było to nieco lepiej, chociaż też niedokładnie, bo niedobór białka i innych rzeczy skutkowały anemią i innymi konsekwencjami. No, ale tak jak pani powiedziała, to się gdzieś tam wszystko potrafi uzupełniać, a to nie tylko naszych rodaków. Taka zaradność i zasobność w tym temacie, chociaż jesteśmy narodem dosyć zaradnym w porównaniu z innymi narodami. A wracając do kuchni regionalnej, to proszę popatrzeć, czy mamy w Stanach Zjednoczonych kuchnię regionalną? Nie ma. Tam regionalizm kuchni zależy tylko od ilości spożywanych pokarmów. Francja również jest kuchnią taką regionalną, nie mówiąc już o Włoszech. U nas, ale to u nas jest wynikiem tych zaborów i potem ponownej próby zlepiania tego w całość. Jest to taki trochę ewenement na swój sposób, ale bardzo ciekawy myślę i bardzo fajny do próbowania i do ćwiczenia.

ALEKSANDRA GALANT: To na sam koniec wróć do Kuchni PRL-u, dlatego, że tak jak Pan powiedział, zbliżają się święta, a te zwyczaje bożonarodzeniowe zdecydowanie są czymś, czemu warto się przyjrzeć. No i zadam panu pytanie, na które od razu zadam, że odpowiedź znajdziecie w książce, ale, które wydaje mi się,

że wiele osób sobie zadaje przy okazji świąt i przy okazji dyskusji o tym, w jaki sposób karpie są sprzedawane, czy sprzedawcy traktują te zwierzęta w sposób odpowiedni, ale to jest w ogóle pytanie o to, skąd się wziął ten karp.

ANDRZEJ FIEDORUK: Hodowlę karpia przywieźli tutaj na nasze tereny już w średniowieczu. Cystersi przy swoich klasztorach zakładali hodowlę karpia. Trzeba było ją sprawdzić, bo ten karp nie chciał się rozmnażać tutaj w naszych warunkach, chociaż wtedy była średnia temperatura nieco wyższa i to oni zaszczepili to na grunt polski. Natomiast karp nie jest naszą narodową potrawą, jeśli chodzi o ryby, ponieważ to była ryba łatwa do hodowli i łatwa do przerobienia, dosyć tłusta, co było też nie bez znaczenia. Natomiast prym w naszych, można to sprawdzić chociażby w książkach kucharskich, prym wiodły szczupak, sandacz, jesiotr, wtedy też, który był poławiany w naszych rzekach. Natomiast popularność karpia zawdzięczamy okresowi PRL-u, gdzie minister spec. od handlu i od ekonomii Hilary Mintz wpadł na genialny pomysł, żeby właśnie zaadoptować karpia i wykorzystać hodowlę karpia do poprawienia aprowizacji ludności. Po wojnie było wiele opuszczonych i zniszczonych stawów. Tam właśnie wyremontowano te akweny i wpuszczono pierwsze rybki, co dało znakomite rezultaty, ponieważ, jeśli chodzi o ryby, był wieczny problem z przechowywaniem ryb i z logistyką, żeby je dowieźć. Mrożone ryby były i to w dosyć dużym wyborze. Świeżych nie było. Natomiast wrzucony na święta karp, jeżeli on został wpisany w tradycję, szło go tyle, ile dało się uhodować. Potem oczywiście, idąc za ciosem, do podaży trzeba było wywołać popyt, więc opracowano przepisy, dopisano troszeczkę zwyczajów, obyczajów i tak mamy karpia na Wigilię.

ALEKSANDRA GALANT: **Więcej informacji ze świata kuchni polskiej, o tym, co ją formowało, co ją tworzyło i jak ona zmieniała się na przestrzeni stuleci, dowiedzie się z książki "Jak dawniej jadano. Historia kuchni polskiej od czasów najdawniejszych po XX wiek", a dzisiaj o kuchni polskiej, myślę, że swojej wielkiej pasji do jej historii opowiadał autor książki, pan Andrzej Fiedoruk, socjolog, historyk i białostoczanin. Bardzo miło było mi gościć Pana w Audycjach Kulturalnych.**

ANDRZEJ FIEDORUK: Ja również dziękuję.

LEKTOR: Audycje Kulturalne – w dobrym tonie.